

Gasfrittiermaschine BIGLA30-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.

VORSICHT

**LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR
DEM EINSATZ DER FRITTIERMASCHINE.**



Teilenummer: FRY_IOM_8197562 07/2018

Übersetzung der ursprünglichen Anweisungen



German / Deutsch

HINWEIS

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER FÜR DIESES GERÄT VON FRYMASTER EIN ANDERES ALS EIN UNVERÄNDERTES, NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL VERWENDET, DAS DIREKT VON FRYMASTER ODER EINER AUTORISIERTEN SERVICESTELLE ERWORBEN WURDE UND/ODER DAS VERWENDETE ERSATZTEIL GEGENÜBER SEINEM ORIGINALZUSTAND VERÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE UNGÜLTIG. 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 werksseitig zugelassenen 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. In den USA und in Kanada sind dies der US-amerikanischem Fuel Gas Code, ANSI Z233.1/NFPA 54 oder der Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. Für Details siehe Nationale behördliche Vorschriften in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

Der Gasverteiler dieses Geräts oder der Batterie, in die dieses Gerät eingebaut ist, muss an einen Gasdruckregler angeschlossen sein, der auf den Druckreglerwert eingestellt ist, der auf dem Typenschild angegeben ist.

Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,5 kPa (0,5 psi) von der Gasversorgung getrennt werden.

Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von maximal 3,5 kPa (0,5 psi) am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

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

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

HINWEIS

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.



GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf dieses Gerät von der ursprünglichen Konfiguration auf eine andere Gasart umstellen.



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

Nach Installation einer Gasfrittiermaschine und nach Wartungsarbeiten am Gassystem eines Gasverters, Ventils, Brenners usw. - muss an allen Verbindungen auf Gaslecks geprüft werden. Eine dicke Seifenlösung auf alle Verbindungsstellen auftragen und sicherstellen, dass keine Blasen entstehen. Es darf kein Gasgeruch auftreten.

HINWEIS

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



GEFAHR

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



GEFAHR

Es muss ausreichend Vorsorge zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse sowie der zugehörigen Leitungen getroffen werden.

Alle mit Laufrollen ausgestattete Frittiermaschinen müssen durch die Verwendung von Sicherungsketten befestigt werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei Betrieb der Frittiermaschine immer ein zusätzliches Sicherungskabel angebracht sein.

Bei allen mit Laufrollen ausgestatteten Frittiermaschinen muss die Installation über einen Anschluss erfolgen, der der Norm für bewegliche gasbetriebene Gerät, ANSI Z21.69 oder CSA 6.16 entspricht, und sie muss über einen Schnellverschluss verfügen, der der Norm für Schnellverschlüsse zum Einsatz mit Gasbrennstoff, ANSI Z21.41 oder CSA 6.9 entspricht.



VORSICHT

Für Frymaster-Frittiermaschinen, die in einer mobilen oder maritimen Installation oder einer Konzession eingesetzt werden, wird keine Garantie übernommen. Der Garantieschutz wird nur für Frittiermaschinen gewährt, die gemäß den in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren installiert wurden. Diese Frittiermaschine sollte keinen mobilen, maritimen oder Konzessionsbedingungen ausgesetzt werden, um eine optimale Leistung sicherzustellen.



GEFAHR

Die Vorderkante dieser Frittiermaschine ist keine Stufe! Niemand darf sich auf die Frittiermaschine stellen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Fett können schwere Verletzungen auftreten.



GEFAHR

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



GEFAHR

Wenn das Personal Gasgeruch feststellt oder auf andere Weise ein Gasleck feststellt, müssen entsprechende, gut sichtbar angebrachte Anweisungen befolgt werden. Diese Informationen können beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen angefordert werden.



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

Betrieb, Aufstellung und Anschluss sowie Wartung dieses Produkt kann Sie Chemikalien/Produkten einschließlich [Bisphenol A (BPA), Glaswolle oder Keramikfilter, kristallinem Siliziumdioxid und/oder Kohlenmonoxid] 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.



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.



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 nur für ein RTI- und Itto-System. Diese Anweisungen treffen bei anderen Fettvorratssystemen eventuell nicht zu.

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

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



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.



ACHTUNG

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



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

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer zugelassenen Frymaster-Servicestelle oder von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

GARANTIEERKLÄRUNG FÜR LOV-T™ GAS

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 des ersten Jahres ab dem Installationsdatum fehlerhaft werden, übernimmt Frymaster auch reine Arbeitszeitkosten on bis zu zwei Stunden zum Austausch der Teile plus Reisespesen für bis zu 160 km (100 Meilen) Reisestrecke 80 km (50 Meilen) in eine Richtung).

B. GARANTIEBEDINGUNGEN – FRITTIERBECKEN

1. Frymaster garantiert die Frittierbecken-Baugruppe auf fünfzehn Jahre (15). Die ersten zehn (10) Jahre auf Teile und Arbeit. Jahre elf (11) bis fünfzehn (15) nur das Frittierbecken. Am Frittierbecken befestigte Teile, wie Höchsttemperaturthermostat, Fühler, Messsensoren, Dichtungen, Dichtringe, Zündelemente und zugehörige Befestigungsteile, sind auch von der fünfzehnjährigen Garantie gedeckt, falls das Frittierbecken ausgetauscht werden muss. Komponenten, die nicht Teil der Frittierbecken-Baugruppe sind, wie Gebläse, Gasventil, Mikroschalter, Türen und Schränke, sind nicht von der Frittierbeckengarantie gedeckt. Lecks auf Grund von Missbrauch oder durch Gewindeanschlüsse wie Fühler, Sensoren, Höchsttemperatur-Thermometer, Ablassventile oder Rücklaufleitungen sind nicht mit eingeschlossen. Sollte ein Frittierbecken defekt werden, wird Frymaster nach eigenem Ermessen das Frittierbecken ersetzen; dabei übernimmt Frymaster auch die Kosten für die Arbeitszeit (bis zur maximal zulässigen, nach Frymaster-Arbeitszeittabelle) und Reisespesen für bis zu 160 km (100 Meilen) Reisestrecke (80 km (50 Meilen) in eine Richtung) für das Auswechseln des Frittierbeckens.
2. Diese Garantie gilt nur für Frittiermaschinen, die mit Erdgas oder Propan (Flüssiggas) betrieben werden. Bei Frittiermaschinen, die mit Stadtgas (oder Gas mit hohem Wasserstoffgehalt) betrieben werden, ist das Frittierbecken auf Lebenszeit garantiert (nur Teile).

C. GARANTIEBEDINGUNGEN – BRENNKAMMERN

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

D. 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.

E. RÜCKSENDUNG VON BAUTEILEN

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

F. GARANTIEAUSSCHLUSS

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

- unsachgemäße Reparatur oder ohne Autorisierung durchgeführte Reparaturen (einschließlich vor Ort durch Schweißen reparierte 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 das zehnjährige Programm garantiert.

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.

GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 1: EINLEITUNG

HINWEIS: Für die Frittiermaschine Frymaster BIGLA30-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 und Frittiermaschinen BIGLA30-T LOV™. BIGLA30-T-Modelle verfügen über ein eingebautes Filtersystem. Die Frittiermaschinen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als „LOV™“ Frittiermaschinen bezeichnet werden.

Die Frittiermaschinen BIGLA30-T LOV™ verfügen über ein Frittierbecken mit kleinem Fettvolumen, automatisches Nachfüllen, ein automatisches periodisches Filtersystem sowie einen Touchscreen. Das 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 BIGLA30-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.

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

LOV™ Frittiermaschinen sind Ausführungen mit offenen Becken ohne Röhren, die das Reinigen des Edelstahlfrittierbeckens beschleunigt und erleichtert.

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

Jedes Frittierbecken ist zur exakten Temperaturregelung mit einer Temperatursonde ausgestattet.

Alle Frittiermaschinen dieser Serie benötigen eine externe Wechselstromversorgung. Die Maschinen können für Spannungen zwischen 100 V~ bis 250 V~ konfiguriert werden.

Die Frittiermaschinenmodelle BIGLA30-T 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.

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

1.2 Sicherheitsinformationen

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, müssen die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen werden. In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen (wie nachstehend gezeigt) enthalten.



VORSICHT

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

 **ACHTUNG**

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 Frittiermaschine ist mit automatischen Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

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

Die Steuerung ist mit einer Lithiumbatterie ausgestattet. Die Batterie darf nur durch eine Panasonic CR2032 3-V-Lithiumbatterie, Teile-Nr. 807-4674, 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 M4000 Touchscreen-Steuerungen

FCC-KONFORMITÄT

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-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 vorliegen, werden die betreffenden Informationen oder Anweisungen durch schattierte Textfelder dargestellt.

1.5 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

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

1.6 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER 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 gasbefeuerter Geräte beschäftigt und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden Vorsichtsmaßnahmen für Gas Bescheid wissen und alle Anforderungen der geltenden Vorschriften einhalten.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster L.L.C. zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. 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 eingesetzt wird, macht dies die Frymaster-Garantie hinfällig.***

1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden

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

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

1. **Sofort eine Schadensforderung einreichen**, unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
2. **Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen** und diese protokollieren; sicherstellen, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder dem Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.

3. **Verborgene Schäden und fehlende Teile**, die erst nach dem Auspacken des Geräts erkannt werden können, müssen protokolliert werden und der Spediteur muss **sofort** bei Beobachtung benachrichtigt werden. Eine entsprechende Schadensforderung muss innerhalb von 15 Tagen nach dem Zustelldatum eingereicht werden. Sicherstellen, dass der Versandbehälter zur Inspektion aufbewahrt wird.

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

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

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

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

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

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

GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-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.

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

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

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

Kundendienst ist beim örtlichen Frymaster Dean FAS 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.

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

2.1.1 Freiraum und Belüftung

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



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.

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

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



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

Die Frittiermaschinen müssen in einem Bereich mit ausreichender Luftzufuhr und Entlüftung aufgestellt werden. Zwischen der Abgasöffnung der Frittiermaschine und der Unterkante der EntlüftungsfILTERbank muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden. Die Filter müssen in einem Winkel von 45° installiert werden. Unter der Filterunterkante muss ein Tropfblech angebracht werden. Bei Aufstellungen in den U.S.A. muss die NFPA-Norm Nr. 96 eingehalten werden, die Folgendes besagt: „Zwischen der Abgasöffnung und der Unterkante des Fettfilters muss ein Mindestabstand von 450 mm (18 Zoll) eingehalten werden.“ *Frymaster empfiehlt einen Mindestabstand von 600 mm (24 in.) zwischen der Abgasöffnung und der Filterunterkante vorzusehen, wenn das Gerät mehr als 120.000 BTU/hr verbraucht.*

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

2.1.2 Nationale behördliche Vorschriften

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

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

1. Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,5 kPa (0,5 psi) von der Gasversorgung getrennt werden.
2. Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von bis zu maximal 3,5 kPa (0,5 psi) am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

2.1.3 Masseanschluss-Anforderungen

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften geerdet werden. Sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss das Gerät den landesweiten geltenden Vorschriften entsprechen, wie z. B. dem US-amerikanischen National Electrical Code,

ANSI/NFPA 70 oder dem Canadian Electrical Code, CSA C22.2. Alle Geräte (über Netzkabel angeschlossen oder fest verdrahtet) müssen an eine geerdete Spannungsversorgung angeschlossen werden. Ein Schaltplan befindet sich an der Innenseite der Frittiermaschinentür. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür angegeben.

 **GEFAHR**

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

 **GEFAHR**

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

 **ACHTUNG**

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

2.1.4 Anforderungen nur für Australien:

Die Installation muss gemäß AS 5601, den Vorschriften der örtlichen Behörden für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse sowie anderen relevanten Bestimmungen erfolgen.

Bei Verwendung von Laufrollen muss die Installation die Anforderungen der Normen AS5601 und AS1869 erfüllen.

2.2 Einbau von Laufrollen

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

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.

2.3 Vorbereitungen für den Anschluss

 **GEFAHR**

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

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

1. Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung der Frittiermaschine ohne Belastung des Gasleitungsanschlusses und Schnellverschlusses oder der zugehörigen Rohrleitungen getroffen werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Frittiermaschine immer ein

Sicherungskabel angebracht sein. Das Sicherungskabel und die Installationsanweisungen werden mit der flexiblen Leitung im Zubehörkasten verpackt, der mit der Maschine mitgeliefert wurde.



GEFAHR

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

2. Frymaster empfiehlt bei Geräten mit mehr als 120.000 BTU/Std. einen Mindestabstand von 600 mm (24 Zoll) zwischen der Abgasöffnung und der Haubenunterkante vorzusehen.
3. Die Elektrik der Frittiermaschine testen:
 - a. Das/die Netzkabel der Frittiermaschine an eine Steckdose anschließen. **HINWEIS: Um den sicheren und effizienten Betrieb der Frittiermaschine und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels, das die Haube versorgt, in der Steckdose sicher verankert sein.**
 - b. Stellen Sie den Netzschalter auf **EIN**.
 - Bei Frittiermaschinen mit Steuerung prüfen, ob die Steuerung eingeschaltet ist.
 - Wenn das Restaurant mit einem Haubenverriegelungssystem ausgestattet ist, muss das Abzugshaubengebläse eingeschaltet sein. Andernfalls ist das Haubenverriegelungssystem falsch verdrahtet und muss korrigiert werden.
 - c. Den Netzschalter der Frittiermaschine auf **AUS** schalten. Prüfen, ob auf der Anzeige AUS eingeblendet ist. Das Abzugshaubensystem muss ausgeschaltet sein, wenn alle Steuerungen AUS anzeigen.
4. Auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür nachsehen, ob der Frittiermaschinenbrenner für die richtige Gassorte vorgesehen ist, bevor die Frittiermaschine über den Schnellanschluss oder an die Gasversorgungsleitung angeschlossen wird.
5. Den Mindest- und Höchstdruck der Gasversorgung für die verwendete Gassorte gemäß den beiliegenden Tabellen und dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür überprüfen.
6. Bei Frittiermaschinen, die mit einem eingebauten Filtersystem (Modelle BIGLA30-T) ausgestattet sind, das/die Netzkabel an eine Steckdose hinter der Frittiermaschine anschließen.

Nicht-CE-Norm für Gasdruck		
Frittiermaschinenmodell	BIGLA30-T	
Gasart	Erdgas (Erdgas)	FLÜSSIGGAS (Propan)
Min. Versorgungsdruck WC/kPa/mbar	6 / 1,49 / 14,93	11 / 2,74 / 27,37
Max. Versorgungsdruck WC/kPa/mbar	14 / 3,48 / 34,84	14 / 3,48 / 34,84
Öffnungs-größe (mm)	3,18	2,10
Anzahl der Öffnungen	2	2
Druck im Brennerverteiler WC/kPa	3,00 / 0,73	8,25 / 2,5

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Korea-Norm für Gasdruck		
Frittiermaschinenmodell	BIGLA30-T	
Gasart	LNG (Erdgas)	LPG (Propan)
Min. Versorgungsdruck WC/kPa/mbar	4 / 1,00 / 10,00	9,2 / 2,30 / 23,00
Max. Versorgungsdruck WC/kPa/mbar	10 / 2,50 / 25,00	13,2 / 3,30 / 33,00
Öffnungs-größe (mm)	3,18	2,10
Anzahl der Öffnungen	2	2
Druck im Brennerverteiler WC/kPa	3,00 / 0,73	8,25 / 2,5

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

CE-Norm für Gasdruck				
Frittiermaschinenmodell	BIGA30-T			
Gasart	G20 Erdgas Lacq	G25 Erdgas Gronique	G30 Butan/Propan	G31 Propan
Min. Versorgungsdruck mbar	20	20	28/30	37
Max. Versorgungsdruck mbar	20	25	50	50
Öffnungs-größe (mm)	3,18	3,18	1,95	1,95
Anzahl der Öffnungen	2	2	2	2
Druckregler, ungeteiltes Becken (mbar)	7	10	17	20,6
Druckregler, geteiltes Becken (mbar)	8	11,2	17	20,6
Druck im Brennerverteiler (mbar) Ungeteiltes Becken	7	10	17	20,6
Druck im Brennerverteiler (mbar) Geteiltes Becken	8	11,2	17	20,6

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

2.4 Anschließen an die Gasleitung

GEFAHR

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

GEFAHR

Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,45 kPa (0,5 psi) von der Gasversorgung getrennt werden, damit die Gasleitungen und Ventile der Frittiermaschine nicht beschädigt werden.

GEFAHR

Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von maximal 3,45 kPa (0,5 psi) am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

GEFAHR

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

GEFAHR

Alle Verbindungen müssen mit einem Leitungsdichtmittel abgedichtet werden, das für die verwendete Gasart geeignet ist, und vor dem Anzünden von Zündflammen müssen alle Verbindungen mit Seifenwasser auf Lecks geprüft werden.

Niemals mit Zündhölzern, Kerzen oder anderen Zündquellen auf undichte Stellen prüfen. Wird Gasgeruch festgestellt, muss die Gasversorgung zum Gerät am Hauptventil abgeschaltet und sofort das örtliche Gasversorgungsunternehmen oder ein autorisierter Kundendienst verständigt werden.

Der Durchmesser der verwendeten Gasleitung ist äußerst wichtig. Bei zu kleinem Durchmesser ist der Gasdruck im Gasverteilungsrohr niedrig. Das kann zu langsamer Erholung und verzögerter Zündung führen. Die Gasversorgungsleitung sollte einen Mindestdurchmesser von 38 mm (1½ Zoll) haben. Die Tabelle enthält die Mindestgrößen für die Verbindungsleitungen.

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

Gasanschluss-Rohrleitungsgrößen (Min. Anschlussleitungsgröße: 41mm (1-1/2 Zoll))			
Gas	Einzelgerät	2 – 3 Geräte	4 oder mehr Geräte*
Erdgas	22 mm (3/4")	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")
Propan	15 mm (1/2")	22 mm (3/4")	28 mm (1")
Stadtgas	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")	41 mm (1 1/2")

* Bei Abständen von mehr als 6 m (20 ft) und/oder bei mehr als 4 Verschraubungen oder Krümmern muss der nächstgrößere Rohrdurchmesser verwendet werden.

HINWEIS - Nur für Australien

Der Druckluftschalter am Verbrennungsgebläse sollte Folgendes anzeigen: Geräte mit ungeteiltem Becken - 122 Pa (0,5 Zoll Wassersäule) und bei Geräten mit geteilten Becken - 180 Pa (0,72 Zoll Wassersäule).

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

CE-Norm

Die vorgeschriebene Luftzufuhrmenge für die Verbrennungsluftversorgung beträgt $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW.

- Den Schnelltrennschlauch an den Schnelltrennanschluss der Frittiermaschine unter ihrer Vorderseite und an die Gebäudegasversorgung anschließen.

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

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

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



GEFAHR

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

4. Der Druck im Gasverteilungsrohr muss vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen oder einem autorisierten Kundendienst geprüft werden. Die Tabellen auf Seite 2-4 enthalten die Gasdruckwerte am Brennerverteiler für die verschiedenen Gassorten, die mit diesem Gerät verwendet werden können. Überprüfen Sie außerdem die Druckwerte auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür.
5. Überprüfen Sie die programmierte Temperaturthermostateinstellung, indem Sie die Temperaturschaltfläche drücken.

2.5 Umstellung auf eine andere Gassorte



GEFAHR

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

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

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

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

Gaskonvertierungssätze für Nicht-CE-Ausführungen

Erdgas zu Propangas (LP)

Ungeteiltes Becken: Teile-Nr. 826-2965

Doppelbecken: Teile-Nr. 826-2966

Propangas (LP) zu Erdgas

Ungeteiltes Becken: Teile-Nr. 826-2967

Doppelbecken: Teile-Nr. 826-2968

Gaskonvertierungssätze für Nicht-CE-Ausführungen für Australien

Erdgas zu Propangas (LP)

Ungeteiltes Becken: Teile-Nr. 826-2969

Doppelbecken: Teile-Nr. 826-2970

Propangas (LP) zu Erdgas

Ungeteiltes Becken: Teile-Nr. 826-2971

Doppelbecken: Teile-Nr. 826-2972

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

CE-Gaskonvertierungssätze für Ausführungen mit Gasventil 810-1715

**G20 oder G25 (Erdgas) zu G30 oder G31 Gas:
Teile-Nr. 826-2975**

**G30 oder G31 zu G20 oder G25 (Erdgas):
Teile-Nr. 826-2976**

ANWEISUNGEN FÜR DIE GASUMSTELLUNG BEI CE-GERÄTEN

1. Zwischen Erdgas der Sorte G20 und G25 den Gasdruck am Regler einstellen. (Siehe Tabelle der CE-Norm für die Gasdruckwerte in Gasverteilungsrohren.) Die Öffnungsweite nicht ändern.
2. Zwischen 2. Gassorte (G20 oder G25) und einer 3. Gassorte (G30 Butan oder G31 Propan):
 - a. Die Öffnungen auswechseln.
 - b. Den Verteilerdruck einstellen.
3. Das alte Typenschild entfernen und zu Frymaster zurückschicken. Das neue Typenschild, das im Konvertierungssatz mitgeliefert wurde, anstelle des alten anbringen. Das zeigt an, dass die Gaskonvertierung durchgeführt wurde.
4. Wenn im Zielland eine andere Sprache gesprochen wird, das Typenschild wechseln. Die örtliche Servicestelle oder KES um einen neuen Schildsatz verständigen. Die Bezugssprache ist auf der Ecke des Schilds angeführt.

2.6 Nach dem Aufstellen der 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/Dean 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.

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



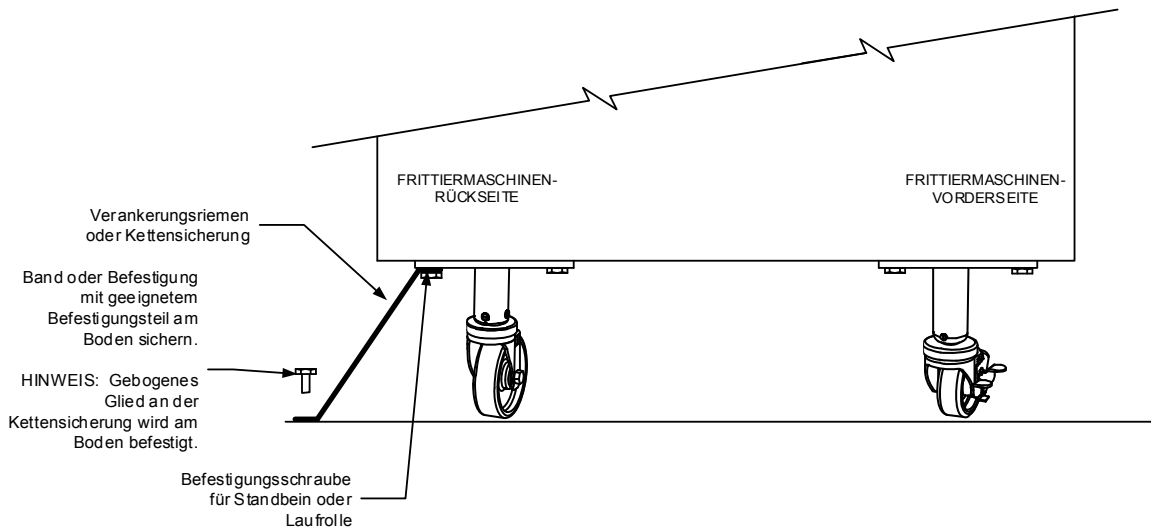
GEFAHR

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.



GEFAHR

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



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

2.7 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

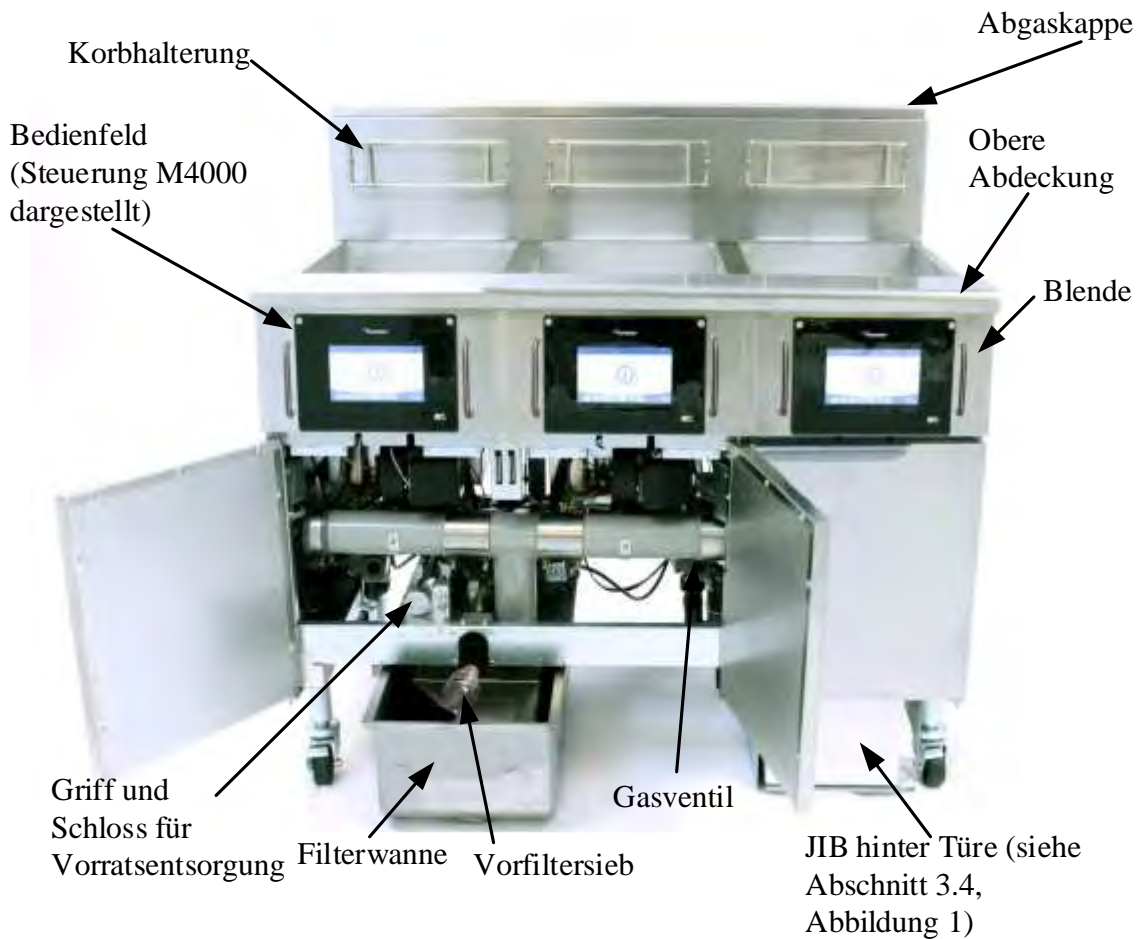


Abbildung 3

GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-T DER SERIE LOV™



TYPISCHE AUSFÜHRUNG (BIGLA330-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

Vor dem Zünden der Frittiermaschine sicherstellen, dass die Frittiermaschine ausgeschaltet ist und 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 Setup

ACHTUNG

Die Frittiermaschine darf nie bei leerem Frittierbecken betrieben werden. Vor dem Zünden des Brenners, muss das Frittierbecken mit Wasser oder Fett gefüllt sein. Andernfalls kann das Frittierbecken beschädigt werden 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 Frittiertemperatur erwärmt wird.

ACHTUNG

Die BIGLA30-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 Fettfassungsvermögen der Gasfrittiermaschine BIGLA30-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.

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

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. 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 sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.
3. Stellen Sie sicher, dass das Fett bis zur oberen FETTFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Fett die Frittiertemperatur erreicht hat.

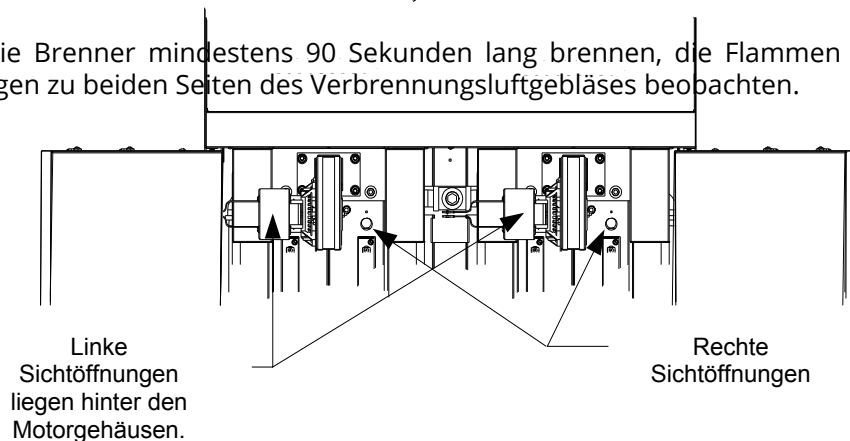
3.1.2 Zünden der Frittiermaschine



1. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung ausgeschaltet (AUS) ist.
2. Stellen Sie den Gasventilknopf auf EIN.
3. Halten Sie den EIN/AUS-Schalter der Steuerung 3 Sekunden lang auf EIN gedrückt.
4. Wenn der Brenner nicht zündet, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen und 60 Sekunden lang warten. Schritt 2 wiederholen.

Für CE-Frittiermaschinen	Für Nicht-CE-Frittiermaschinen
Wenn die Steuerung ausgeschaltet wird, wird auch das Gasventil abgeschaltet. Vor dem Weitermachen mit Schritt 3 warten Sie fünf Minuten lang, damit das Gasventil auch automatisch abgeschaltet wird.	Nachdem die Steuerung ausgeschaltet wurde, drehen Sie den Gasventilknopf auf AUS. Warten Sie 5 Minuten lang, stellen Sie dann den Knopf auf EIN und fahren Sie fort mit Schritt 3.
	

5. Die Frittiermaschine wechselt automatisch in den Schmelzyklus, wenn die Frittierbecken-Temperatur unter 82 °C (180 °F) liegt, auf der Anzeige erscheint **SCHMELZYKLUS LAEUFT**. (**HINWEIS:** Während des Schmelzyklus werden die Brenner wiederholt einige Sekunden lang gezündet und brennen dann längere Zeit über nicht.) Das Fett muss beim Erhitzen gelegentlich umgerührt werden, damit alles Fett im Ablass und Becken verflüssigt wird. Wenn die Frittierbecken-Temperatur 82 °C (180 °F) erreicht, schaltet die Frittiermaschine automatisch in den Heizmodus und **VORWAER** wird angezeigt, bis die Temperatur auf 9 °C (15 °F) an den Sollwert herangekommen ist. Die Brenner bleiben gezündet, 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.
6. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten.



Die optimale Flammenfarbe ist ein hell orange-rot. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brenneroberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch wie folgt abgeregelt werden: Auf der Seite des Gebläsegehäuses gegenüber des Motors befindet sich eine Platte mit einer oder zwei Sicherungsmuttern. Die Muttern ausreichend lösen, damit die Platte verschoben werden kann. Nun mit der Platte die Luftansaugöffnung solange vergrößern bzw. verkleinern, bis die Flamme hell orange-rot ist. Die Platte sorgfältig in dieser Stellung halten und die Sicherungsmuttern festziehen.

3.1.3 Abschalten

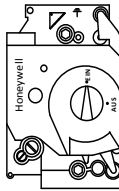
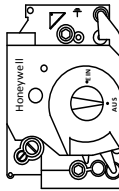
Bei einem kurzfristigen Abschalten während des Arbeitstages:

1. Schalten Sie den/die EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf **AUS** und legen Sie die Frittierbeckendeckel auf.

Bei einem Abschalten der Frittiermaschine nach Arbeitsschluss:

1. Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf **AUS**, um die Frittiermaschine abzuschalten.



Für CE-Frittiermaschinen	Für Nicht-CE-Frittiermaschinen
Wenn die Steuerung ausgeschaltet wird, wird auch das Gasventil abgeschaltet.	Nachdem die Steuerung ausgeschaltet wurde, drehen Sie den Gasventilknopf auf AUS.
	

2. Das Fett filtrieren (siehe Kapitel 5 und 6) und die Frittiermaschinen reinigen.
3. Reinigen Sie die Filterwanne und ersetzen Sie das Filterpapier. Lassen Sie kein festes Fett über Nacht in der Filterwanne.
4. Die Frittierbeckendeckel auf die Frittierbecken aufsetzen.

3.2 **Betrieb**

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



M4000 STEUERUNG

Kapitel 5 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtersystem.

3.3 Automatische Nachfüllung des kleinen Fettvolumens

Wenn das LOV™-System (niedriges Fettvolumen) an der 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.

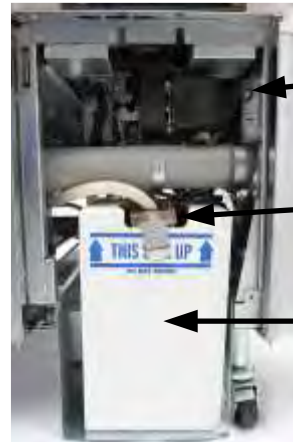


Abbildung 1

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.

3.4.1 Vorbereitung des Systems zum 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

3.4.2 Installieren des Fettbehälters oder JIB

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.

3.4.3 Wechseln des JIB-Fettbehälters (Jug In Box)

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.

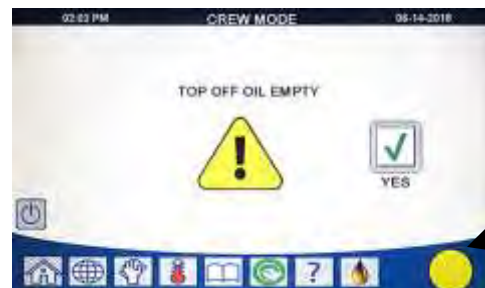


Abbildung 3

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. Setzen Sie einen neuen JIB aufrecht ein, entfernen Sie die Kappe und die Foliendichtung (siehe Abbildung 6).
4. Den Schlauch in den neuen vollen Behälter einsetzen (siehe Abbildung 7).



Abbildung 6



Abbildung 7

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).

⚠ ACHTUNG
Kein HEISSES oder
GEBRAUCHTES Fett einem JIB
hinzufügen.



Abbildung 8

3.4.4 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.

GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 4: ANWEISUNGEN FÜR DIE STEUERUNG M4000

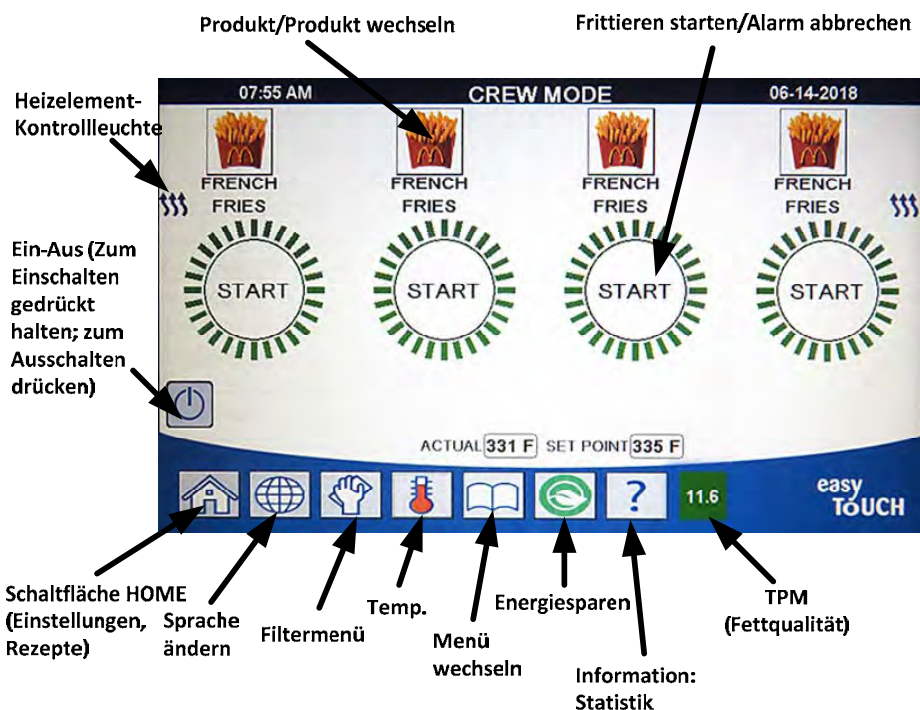
4.1 M4000 – Allgemeine Informationen

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.

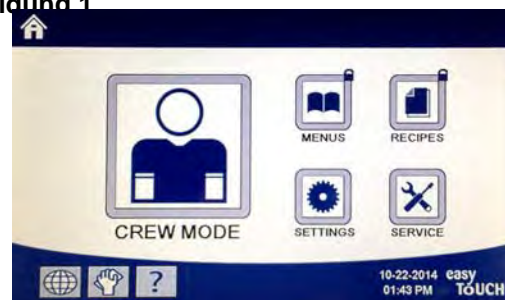


Abbildung 2

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).

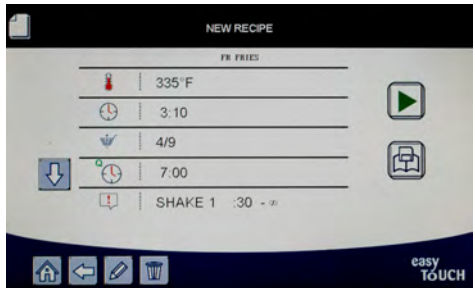


Abbildung 5

4.2.1.6 Schaltfläche EINSTELL

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

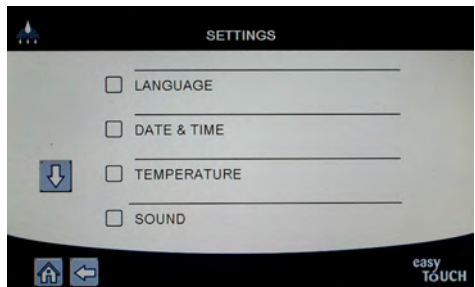


Abbildung 6

4.2.1.7 Schaltfläche SERVICE

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

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

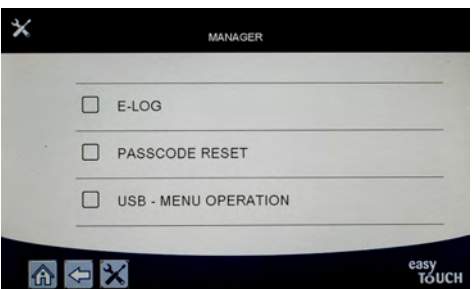


Abbildung 7

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).

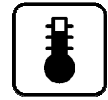


Abbildung 11

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

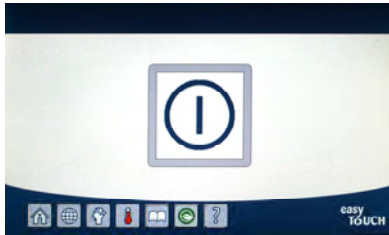
4.4 Zusammenfassung der M4000-Informationen

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.

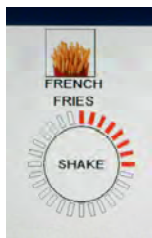


Produktwechsel
Drücken Sie das **PRODUKTSYMBOL** für die Bahn, in der das Produkt gewechselt werden soll. Drücken Sie dann das Symbol des neuen Produkts.



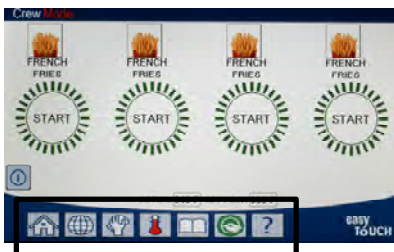
Frittierzyklus starten
Press the **START** button under the desired product.

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

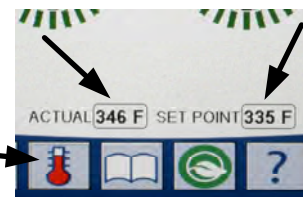


Betriebs- oder Schüttelalarm abbrechen
Drücken Sie die Schaltfläche unter der aktiven Anzeige.

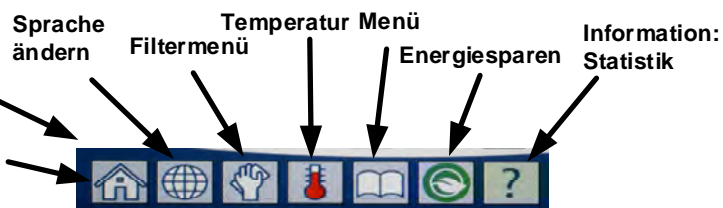
Frittierende-Alarm (ENTFER) abbrechen
Drücken Sie die Schaltfläche unter der aktiven Anzeige.



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.

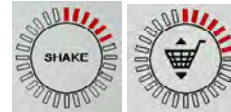


- 2** Drücken Sie die Schaltfläche START unter dem Produkt, um den Frittierzyklus zu starten.

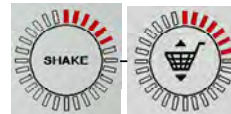
- 3** Die Anzeige wechselt zu FRITTIEREN und zeigt die verbleibende Frittierzeit.



- 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.



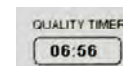
- 6** ENTFER wird abwechselnd mit dem HÄKCHEN angezeigt, wenn der Frittierzyklus abgeschlossen ist.



- 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.



















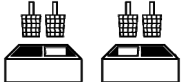





- 11** Wenn Sie die Schaltfläche die HALT ABGELAUFEN/HÄKCHEN drücken, kehrt die Anzeige zum ausgewählten Produkt zurück und die Maschine ist bereit zum Frittieren.
















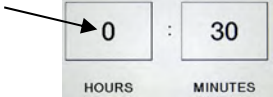









4.7 Programmierung des Frittiermaschinen-Setup (Service)

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.

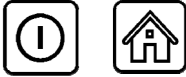












ANZEIGE	AKTION
	25. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> ALTFETT	26. Drücken Sie die Schaltfläche ALTFETT.
KEIN VORR VORNE ENTSORG	27. Wählen Sie KEIN , VORR oder VORNE ENTSORG aus. HINWEIS: Wählen Sie KEIN aus, wenn Fett in einen MSDU- oder anderen METALL-Behälter entsorgt 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.









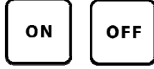






ANZEIGE	AKTION
<p>SETUP FERTIG </p>	45. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
<p><input type="checkbox"/> FETTART</p>	46. Drücken Sie die Schaltfläche FETTART.
<p>OC01v01, OC02v02, usw.</p> <p></p>	47. Wählen Sie die richtige Fettartkurve aus. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspeil, 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.
<p></p>	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.


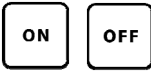










4.8 Programmierung des Frittiermaschinen-Setup (Manager)














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).








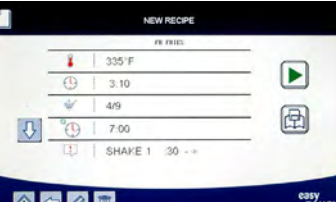

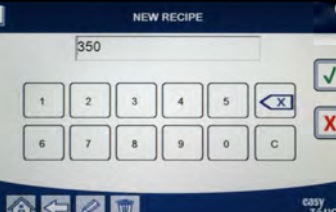


ANZEIGE	AKTION
□ KLANG	43. Drücken Sie die Schaltfläche KLANG.
	44. Ändern Sie die Lautstärke und den Ton mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen. Es sind neun Lautstärken verfügbar, 1 ist am leisesten und 9 am lautesten. Klang hat drei Frequenzen, 1 bis 3. Anhand der Frequenzen können Stationen für Fleisch 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.

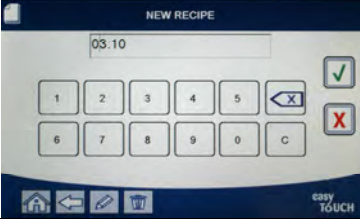











ANZEIGE	AKTION
	59. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
□ FILTERSPERRE	60. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERSPERRE. Die Option FILTERSPERRE wird zum Festlegen der Zeit verwendet, in der die Filteraufforderung deaktiviert ist (z. B. Stoßzeit zu mittags).
	61. Wählen 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.)


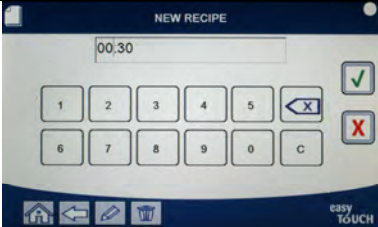








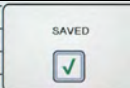


ANZEIGE	AKTION
	77. Drücken Sie die 4.
	78. Drücken Sie das Symbol unter jeder Bahn, um das zugehörige Produkt auszuwählen, das in dieser Bahn frittiert werden soll.
	79. Drücken Sie die Schaltfläche SPEICHERN.
SETUP FERTIG SYSTEM RUECKSETZEN	80. Keine Aktion.
	81. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (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>


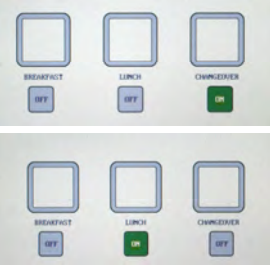
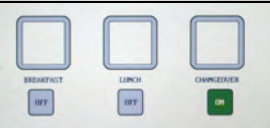



4.10 Hinzufügen oder Bearbeiten von Menüs

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>

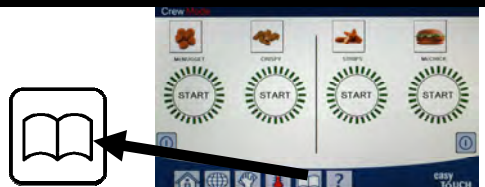
4.11 Wechseln vom Frühstücksmenü zum Wechselmenü oder Mittagsmenü

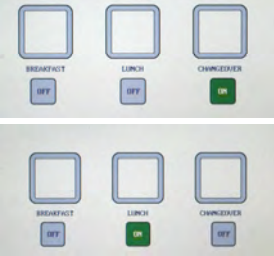




Wenn für Frühstück, Wechselmenü und Mittagsmenü eigene Menüs erstellt wurden, können mit der Schaltfläche MENUE auf dem Hauptbildschirm die Menüwechsoptionen angezeigt werden. Wenn Sie das gewünschte Menü drücken, werden die Menüs gewechselt.

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>

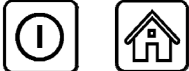

4.13 Serviceaufgaben


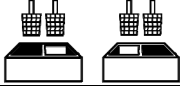

In diesem Abschnitt werden Serviceaufgaben für das Team und den Manager im Geschäft beschrieben, wie TEST HOECHSTEMP, FE-PR (Fehlerprotokoll), KENNWORT-SETUP und Funktionen zum Kopieren von Menüs über USB in und aus der Frittiermaschine mit der Menüverbindung.

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.





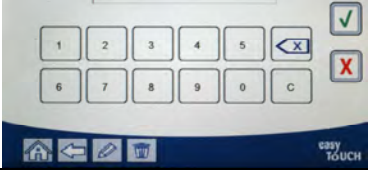


Wenn keine Fehler vorhanden sind, ist die Steuerungsanzeige leer. Die Fehler werden bei einem geteilten Becken mit der Seite des Fehlers, mit Fehlercode, Uhrzeit und Datum eingeblendet. Ein Fehlercode und der Buchstabe „L“ zeigt das linke Becken eines geteilten Beckens, der Buchstabe „R“ das rechte Becken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




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 FRITTZEIT  4. LETZ FUELL PROGRAMZEIT	3. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.
5. LETZ FUE MAX BECKTEMP 6. LETZ FUE MIN BECKTEMP 7. LETZ FUE MITL BECKTEMP  8. % FRITTZEIT, HITZE IST EIN	4. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.
9. BECKENTEMP VOR FRITTBEGINN 	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 Abwärtspeil.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche TPM. Die TPM-Werte der letzten gültigen dreißig (30) Tage werden angezeigt.
  	4. Drücken Sie den Aufwärtspeil, um nach oben zu scrollen, die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-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.

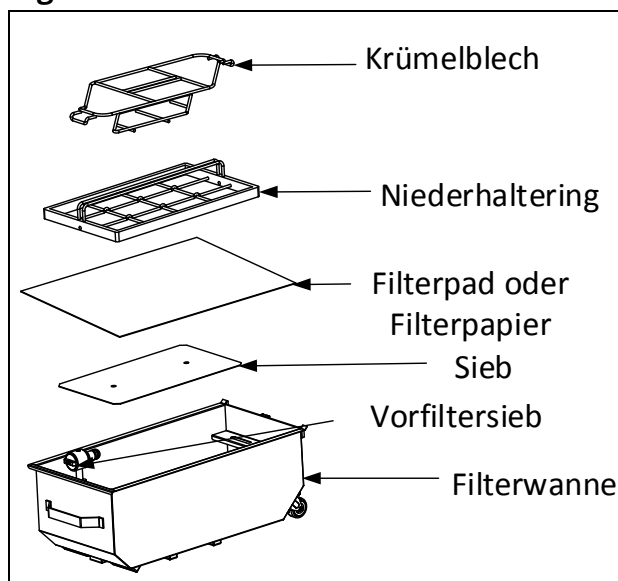


Abbildung 1

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 Niederhaltering über dem Filterpapier aufsetzen und den Ring in die Wanne absenken, damit das Papier um den Ring nach oben gefaltet wird, wenn es auf den Boden der Wanne gedrückt wird. 227 Gramm Filterpulver auf das Filterpapier schütten.


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

MIT DEM FILTERPAD DARF KEIN FILTERPULVER VERWENDET WERDEN!


- Die Filterwanne zurück in die 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"> 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

ANZEIGE	AKTION
	Filtern des Fetts auf. Dieser Ablauf wird solange wiederholt, bis ein Filtervorgang abgeschlossen wird.
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.




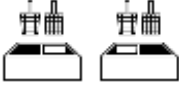

GEFAHR

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 Filtriergang 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 stark frequentierten und 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
	<ol style="list-style-type: none">1. Die Frittiermaschine MUSS die Sollwerttemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.
	<ol style="list-style-type: none">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 style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;"> <p>⚠ 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 6-5). (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 6-1). 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.*



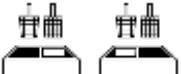

ANZEIGE	AKTION
	<p>Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), nachdem der Fettfüllstand die obere Fettfüllstandlinie erreicht hat. Wenn das Becken nicht komplett mit Fett gefüllt wird, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Fett zurückgeführt wurde. Die Wanne kann ein wenig Fett enthalten.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



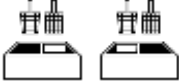
ANZEIGE	AKTION
ENTSORGEINHT EINSETZ	<p>6. Entnehmen Sie die Filterwanne und setzen Sie die Entsorgungseinheit ein.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Beim Ablassen von Fett in einen Entsorgungsbehälter nicht über die maximale Fülllinie des Behälters 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.



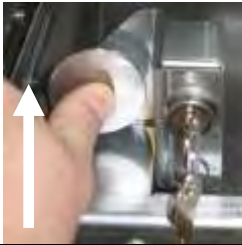
5.3.5 Entsorgung bei Vorrat-Fettsystemen


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.



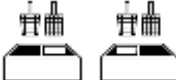

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Frittiermaschine MUSS ausgeschaltet sein.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.
	3. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.


ANZEIGE	AKTION
	<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>
<p>VORR.TANK VOLL?</p>	<p>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.</p>
<p>ABLASSEN LAEUFT</p>	<p>7. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.</p>
<p>BECKEN LEER?</p>	<p>8. Wenn das Becken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.</p>
<p>BECKENREINI FERTIG?</p>	<p>9. Reinigen Sie das Becken mit einer Bürste und wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.</p>
<p>ENTSORGVEN OEFFNEN</p> 	<p>10. 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>
<p>ENTS LAEU</p>	<p>11. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Fett vier (4) Minuten lang aus der Wanne in die Altfettentsorgungsbehälter.</p>
<p>WANNE ENTF</p>	<p>12. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
<p>WANNE LEER?</p>	<p>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.</p>
<p>WAN EINSET</p>	<p>14. Setzen Sie die Filterwanne ein.</p>
<p>ENTSORGV SCHLIESSEN</p> 	<p>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.</p>
<p>BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?</p>	<p>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.</p>

ANZEIGE	AKTION
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.
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



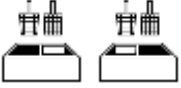


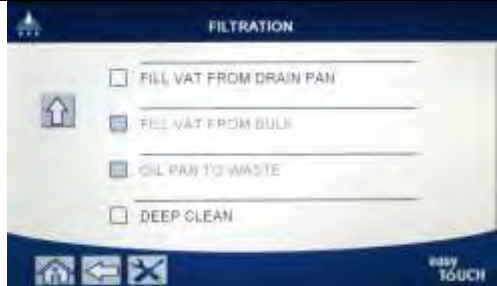
Mit der Funktion FETT IN WANNE ABL wird das Fett aus dem Frittierbecken in die Filterwanne abgelassen.


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>

ANZEIGE	AKTION
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 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



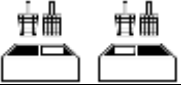




Mit der Funktion FETT IN WANNE ABL wird das Fett aus dem Frittierbecken in die Filterwanne abgelassen.

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 Abwärtspfeil.
	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.

ANZEIGE	AKTION
WIRD GEFUELLT	7. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
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.



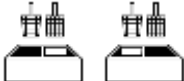


ANZEIGE	AKTION
	1. Die Frittiermaschine MUSS ausgeschaltet sein.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.
	3. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.
 	4. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
	5. Wählen Sie WANNE ENTLEEREN aus.
WANNE ENTLEEREN?	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (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. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um dies zu quittieren und verständigen Sie den Altfett-Dienstleister. Die Anzeige zeigt wieder AUS an.
ENTSORGVEN OEFFNEN 	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.
ENTS LAEU	9. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Fett vier (4) Minuten lang aus der Wanne in die Altfettentsorgungsbehälter.
WANNE ENT	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.
TIEFENREIN?	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Menü

ANZEIGE	AKTION
	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.



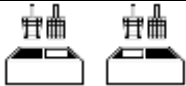
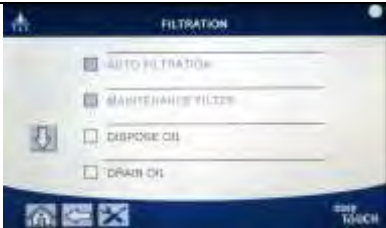

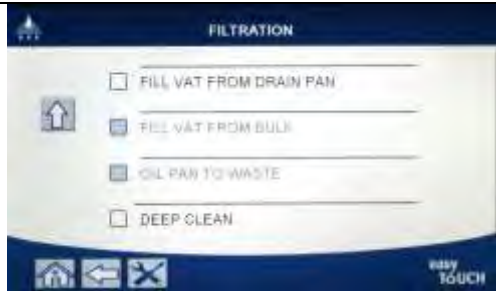
ANZEIGE	AKTION
LOESUNG ENTFERNT?	<p>15. Filterwanne, Krümelkorb, Niederhaltering, Filterpad und Sieb entfernen. Die leere Filterwanne in die Frittiermaschine einsetzen. Nehmen Sie zum Entfernen der Auskochlösung auf die Kay Chemical-Anweisungen „Frittiermaschinen-Tiefenreinigungsverfahren“ Bezug. Nachdem die Reinigungslösung entfernt wurde, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR 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 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 Frittiertemperatur erwärmt wird.</p> </div>
WAN EINSET	21. Setzen Sie das entfernte Sieb, Filterpad, Niederhaltering 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 Vorratfettsysteme


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 Abwärtspfeil.
	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
<p>BECKEN LEER?</p>	<p>10. Wenn das Becken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.</p>
<p>ENTSORGVEN OEFFNEN</p> 	<p>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.</p>
<p>ENTS LAEU</p>	<p>12. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Fett vier (4) Minuten lang aus der Wanne in die Altfettentsorgungsbehälter.</p>
<p>WANNE ENTF</p>	<p>13. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
<p>WANNE LEER?</p>	<p>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.</p>
<p>WAN EINSET</p>	<p>15. Setzen Sie die Filterwanne ein.</p>
<p>ENTSORGV SCHLIESSEN</p> 	<p>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.</p>
<p>LOESUNG HINZUG?</p>	<p>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.</p>
<p>TIEFENREINIG</p>	<p>18. Schrubben Sie das Becken und lassen Sie die Lösung einweichen, während das Becken eine Stunde lang auf 91 °C (195 °F) erhitzt wird.</p>
<p>REINIGUNG BEENDET</p>	<p>19. Nach einer Stunde schaltet sich die Heizung aus. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Alarm zu quittieren.</p>

ANZEIGE	AKTION
LOESUNG ENTFERNT?	<p>20. 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. Nachdem die Reinigungslösung entfernt wurde, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Die Auskochlösung vor der Entsorgung auf 38 °C (100 °F) abkühlen lassen, da die heiße Flüssigkeit Verletzungen verursachen kann.</p> </div>
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; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Sicherstellen, dass das Frittierbecken und die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor diese mit Fett gefüllt werden. Andernfalls spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittier Temperatur erwärmt wird.</p> </div>
WAN EINSET	26. Setzen Sie das in Schritt 15 entfernte Sieb, Filterpad, Niederhaltering 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.

GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-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 betriebsicher sind.

6.2.2 Reinigen der Innen- und Außenseite des Frittiermaschinenschanks – täglich

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

Das Äußere des Frittiermaschinenschanks mit einem sauberen, mit McDonald's Allzweckkonzentrat angefeuchteten Tuch reinigen; dabei Fett, Staub und Flusen vom Frittiermaschinenschrank entfernen. 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 das 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 Wartungsfiltrierung 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. Die Gasversorgung abschalten und abtrennen. Die Gasversorgung mit dem manuellen Absperrventil absperren. Das manuelle Absperrventil befindet sich in der Gasversorgungsleitung vor den Schnellverschlüssen. Nun die Gasversorgungsleitung am Schnellverschluss von der Frittiermaschine trennen.



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 des Frittierbeckens - vierteljährlich



Die Frittiermaschine darf nie bei leerem Frittierbecken betrieben werden. Vor dem Zünden des Brenners, muss das Frittierbecken mit Wasser oder Fett gefüllt sein. Andernfalls kann das Frittierbecken beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

6.3.3 Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile

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

Die Filterwanne und alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen. Mit einem sauberen, in McDonald's Allzweckkonzentrat angefeuchteten Tuch abgelagerte Fettreste entfernen. Spülen Sie alle Teile und trocknen Sie diese gut. 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. Wenn das nicht der Fall ist, einem vom Werk autorisierte Kundendienst um Unterstützung bitten.

6.5 VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.5.1 Reinigen der Verbrennungsluftgebläse-Baugruppe

1. Den Gebläsekabelbaum abklemmen und die vier Befestigungsmuttern des Gebläses entfernen. (Siehe Abbildung 1)
2. Die Filterwanne aus dem Frittiermaschinenschrank ziehen.
3. Das Gebläseschlutzblech bzw. die Schutzblech-Baugruppe entfernen.
4. Die drei Befestigungsteile entfernen, mit denen die Gebläsemotor-Baugruppe am Gebläsegehäuse befestigt ist. Die beiden Bauteile trennen. (Siehe Abbildung 2.)

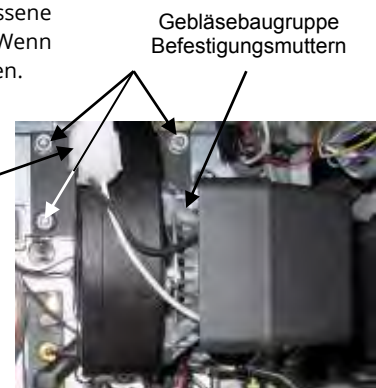


Abbildung 1

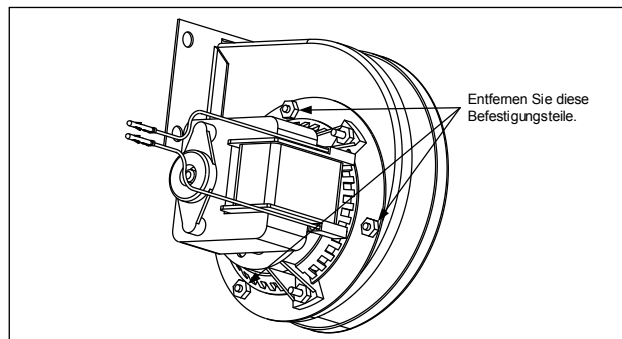


Abbildung 2

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

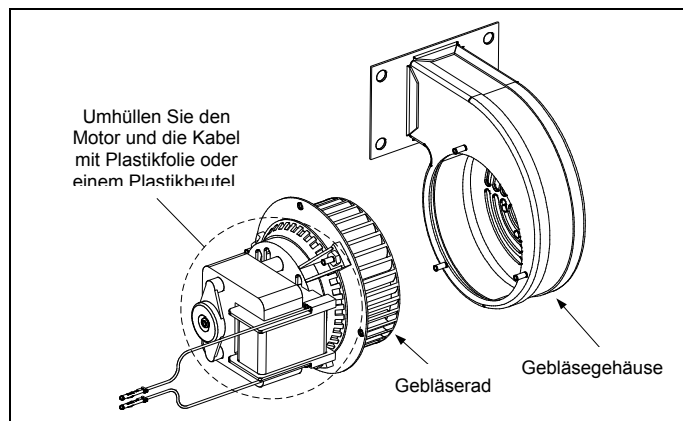


Abbildung 3

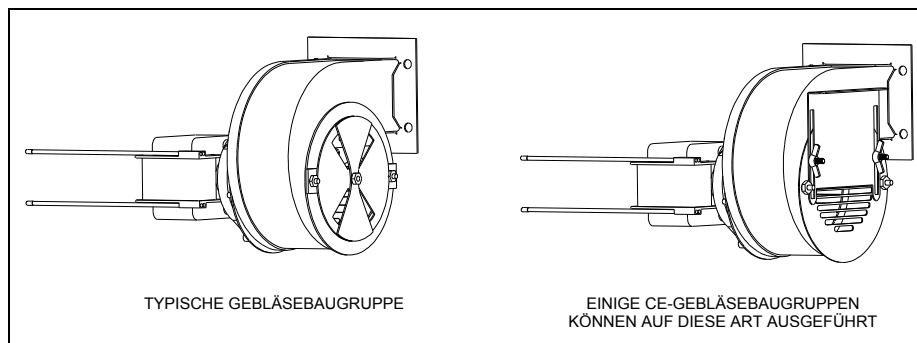
- Die Plastikfolie von der Gebläsemotor-Baugruppe entfernen. Die Gebläsemotor-Baugruppe und das Gebläsegehäuse zusammenbauen. Die Gebläsebaugruppe in die Frittiermaschine einbauen.
- Das Gebläseschlutzblech bzw. die Schutzblech-Baugruppe wieder einbauen.
- Die Frittiermaschine gemäß dem Verfahren in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



Abbildung 4

Das Luft-/Gasgemisch ist richtig eingestellt, wenn der Druck am Brennerverteiler dem Wert in der entsprechenden Tabelle auf Seite 2-4 entspricht und die Brennerflamme hell orange-rot ist. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brenneroberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch abgeregelt werden.

Auf der Seite des Gebläsegehäuses gegenüber des Motors befindet sich eine Platte mit einer oder zwei Sicherungsmuttern (siehe Abbildung auf der nächsten Seite). Die Mutter(n) ausreichend lösen, damit die Platte verschoben werden kann. Nun mit der Platte die Luftansaugöffnung solange vergrößern bzw. verkleinern, bis die Flamme hell orange-rot ist. Die Platte sorgfältig in dieser Stellung halten und die Sicherungsmutter(n) festziehen.



6.5.2 Auswechseln der O-Ringe

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

6.5.3 Tiefenreinigung (Auskochen) des Frittierbeckens

Bei normalem Gebrauch der Frittiermaschine bildet sich langsam eine Schicht verkohltes Frittierfett auf 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. *Genauere Einzelheiten zum Vorbereiten der Steuerung für die Tiefenreinigung (Auskochen) ist auf Seiten 5-14 bis 5-19 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 HALBJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.6.1 Reinigen der Gasventil-Entlüftungsleitung

HINWEIS: Dieses Verfahren ist bei Frittiermaschinen für den Export in CE-Länder nicht erforderlich.

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

6.6.2 Reinigen des Fettfüllstandsensors.

4. Das Fett unter Verwendung der Filtermenüoption „In Wanne ablassen“ ablassen.
5. Das verkohlte Fett mit einem nicht scheuernden Schwamm vom Sensor abwischen (siehe rechtes Foto).
6. Das Fett mit der Filtermenüoption „Beck aus Wanne fuell“ wieder in die Wannen füllen.



6.7 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung

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

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

6.7.1 Frittiermaschine

- Das Innere und Äußere des Schanks vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen untersuchen.
- Überprüfen, ob die Abgasöffnung nicht durch Fremdstoffe oder Ansammlungen festen Fetts blockiert ist.
- Überprüfen, ob die Brenner und zugehörigen Bauteile (d. h. Gasventile, Zündflammen-Baugruppen, Zündelemente usw.) in gutem Zustand sind und ordnungsgemäß funktionieren. Alle Gasanschlüsse auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse sicher festgezogen sind.
- Überprüfen, ob der Druck am Brennerverteiler die Werte hat, die auf dem Typenschild der Frittiermaschine angegeben sind.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzensonden korrekt angeschlossen, festgezogen sind und richtig funktionieren, und ob die SONDENSCHUTZBLECHE vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob die Komponenten im Komponentenkasten (d. h. Steuerung, Trafo, Relais, Schnittstellenkarten etc.) in gutem Zustand und frei von Fett und anderen Verunreinigungen sind. Die Verdrahtung des Komponentenkastens prüfen und sicherstellen, dass die Anschlüsse sicher und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob das Frittierbecken in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung des Frittierbeckens muss noch zur Wartung geeignet sein.
- Überprüfen, ob die Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

6.7.2 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 5.3.7 auf Seite 5-10) 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, ob die Filterwanne zur Filtrierung sachgerecht vorbereitet ist, dann ein Frittierbecken mit Fett, das auf 177 °C (350 °F) erwärmt wurde, mit der Funktion „In Wanne ablassen“ in die Filterwanne ablassen (siehe Abschnitt 5.3.6 auf Seite 5-9). Nun mit der Auswahl „Becken aus Ablasswanne füllen“ (siehe Abschnitt 5.3.7 auf Seite 5-10) das gesamte Fett in das Frittierbecken zurücklaufen lassen (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.

GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 7: FEHLERBEHEBUNG DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

7.1 Einführung

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

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

Wenn Zweifel darüber bestehen, welche Maßnahme getroffen werden soll, rufen Sie bitte die technische Wartungsabteilung von Frymaster oder Ihre örtliche, vom Frymaster-Werk zugelassene Servicestelle an.

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

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



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 an Frittiermaschinen

7.2.1 Steuerungs- und Heizprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Anzeige der Steuerung ist dunkel.	A. Kein Strom zur Frittiermaschine. B. Steuerung oder andere Komponente ist ausgefallen.	A. Sicherstellen, dass die Frittiermaschine angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. B. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
M4000 zeigt BECKEN GEFUELLT? JA NEIN nach der Filterung an.	Ein Filterfehler auf Grund von verschmutztem oder verstopfem 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 ABLAUF FREI?	Ablass ist verstopft und Fett ist nicht abgelaufen.	Reinigen Sie den Ablauf mit der Reinigungsstange Fryers Friend und drücken Sie die Schaltfläche ✓. Der Filtervorgang wird wieder aufgenommen.
M4000 zeigt FILTERPAD WECHSELN?	Es ist ein Filterfehler aufgetreten, der Filterpad ist verstopft, die Aufforderung zum Filterpad-Wechsel nach 25 Stunden wurde eingeblendet oder der Filterpad-Wechsel wurde bei einer früheren Aufforderung ignoriert.	Den Filterpad wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Frittiermaschine herausgezogen wurde. Die Aufforderung FILTERPAD WECHSELN darf NICHT ignoriert werden.
Die Frittiermaschine heizt nicht.	A. Ablassventil ist nicht ganz geschlossen. B. Gasventil ist nicht geöffnet. C. Manuelles Gasabsperrventil ist geschlossen. D. Falscher Anschluss des Gasversorgungs-Schnellanschlusses. E. Blockiertes oder ausgefallenes Verbrennungsluftgebläse.	A. Fehlerprotokoll prüfen. Stellen Sie sicher, dass nicht E33 angezeigt wird. B. Gasventilknopf auf EIN stellen. C. Überprüfen, ob alle manuellen Absperrventile im System und das Hauptgasventil offen sind. D. Überprüfen, ob der Schnellanschluss an der flexiblen Gasleitung fest an der Frittiermaschine angeschlossen ist. E. Überprüfen, ob das Verbrennungsluftgebläse läuft. Wenn nicht, verständigen Sie den FAS zum Service. Wenn das Verbrennungsluftgebläse funktioniert, dieses gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Frittiermaschine funktioniert normal, Erholung beim Frittieren erfolgt jedoch langsam.	Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Frittiermaschine funktioniert normal, erzeugt beim Zünden der Brenner jedoch ein Knallgeräusch.	A. Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse. B. Verschmutzte oder blockierte Gasventil-Entlüftungsleitung (nur CE-fremde Frittiermaschinen). C. Fehlerhaftes Verbrennungsluftgebläse.	A. Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen. B. Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen. C. Verständigen Sie Ihren FAS.
Steuerung ist gesperrt.	Steuerungsfehler.	Spannungsversorgung zur Steuerung unterbrechen und wieder herstellen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
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.

7.2.2 Fehlermeldungen und Anzeige Probleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
M4000 zeigt E65 OIB-SENSOR REINI	Verschmutzter Fettfüllstandssensor (OIB).	Reinigen Sie den Fettfüllstandssensor (OIB). Siehe Abschnitt 6.6.2.
M4000 zeigt FETTSSENSOR AUSFALL.	Der Fettsensor kann ausgefallen sein.	Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
M4000 zeigt E19 oder E28 FEHLER HEIZVORG.	Gasventil aus, Steuerung beschädigt, Trafo defekt, Kontaktgeberproblem oder Grenzwertregelungsthermostat offen.	Diese Meldung wird beim Einschalten angezeigt, wenn Luft in den Leitungen ist. Prüfen, ob das Gasventil offen ist. Wenn das Problem fortbesteht, schalten Sie die Frittiermaschine ab und rufen den FAS zwecks Unterstützung an.
M4000-Anzeige zeigt HEISS HO-1.	Die Temperatur des Frittierbeckens beträgt mehr als 210 °C (410 °F) oder in CE-Ländern mehr als 202 °C (395 °F).	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
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 3:15 für Gasmodelle. Wenn das Problem erneut auftritt, 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 HILFE HO-2 oder FEHLER HOECHSTTEMP NETZ TRENNEN.	Obergrenze gestört	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
M4000 zeigt TEM FUEHLER FEHLER.	Problem mit dem Temperaturmesskreis, einschließlich Fühler oder beschädigter Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.	Schalten Sie Frittiermaschine ab und verständigen Sie den FAS zwecks Unterstützung.
M4000 zeigt SERVICE ERFORDERLICH gefolgt von einer Fehlermeldung an.	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	Drücken Sie X, um den Frittiervorgang fortzusetzen, und rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.
M4000 zeigt KEINE MENUEGRUPPE FUER AUSW VERFUEGBAR	Alle Menügruppen wurden gelöscht. HINWEIS: ALLE REZEPTE ist keine Gruppe, mit der Frittierrezepte ausgeführt werden können.	Erstellen Sie eine neue Gruppe MENUE. Nachdem ein neues Menü erstellt wurde, fügen Sie der Gruppe Rezepte hinzu (siehe Abschnitt 4.10).






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 FILTER IST BESCHAEFTIGT.	A. Ein anderer Filtervorgang oder ein Filterpad-Wechsel läuft gerade. B. Filterschnittstelle hat das Prüfsystem nicht gelöscht.	A. Warten bis der vorherige Filtervorgang endet, bevor ein neuer gestartet wird. Filterpad auf Anforderung wechseln. B. Warten Sie 15 Minuten und versuchen Sie es erneut.
Ablassventil oder Rücklaufventil bleibt offen.	A. Ventil-Schnittstellenkarte ist ausgefallen. B. Betätigungselement ist ausgefallen.	Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
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.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
<p>M4000 zeigt WANNE EINSETZEN.</p>	<p>A. Die Filterwanne sitzt nicht ganz in der Frittiermaschine. B. Filterwannenmagnet fehlt. C. Defekter Filterwannenschalter.</p>	<p>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.</p>
<p>Automatische Filtrierung startet nicht.</p>	<p>A. Fettfüllstand ist zu niedrig. B. Fetttemperatur ist zu niedrig. C. Filterwanne nicht eingesetzt. D. Filtrierung in Rezepteneinstellungen auf AUS gesetzt. E. Filterrelais ist ausgefallen.</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. Das Fett aus der Filterwanne entfernen und den Filterpad austauschen. Sicherstellen, dass das Filtersieb unter dem Filterpad eingesetzt ist. Wenn der Filterpad verwendet wird, sicherstellen, dass die raue Seite nach oben zeigt. Sicherstellen, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. Sie müssen auf dem Filterwannen-Anschluss angebracht sein. 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 zusammgebaut 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 FÜLLT NICHT	11. Das System erkennt, dass Fett nicht in das Becken zurückgeführt wird; es ist eine Wartung erforderlich. Verständigen Sie den 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. Fehler „Verstopfter Ablass“

Der Fehler „Verstopfter Ablass“ tritt bei der automatischen Filterung auf, wenn der Fettfüllstandssensor feststellt, dass das Fett nicht komplett aus dem Frittierbecken abgelaufen ist. Das kann durch einen verstopften Abfluss oder einen ausgefallenen Fettsensor verursacht werden. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Steuerungsanzeige, um den Fehler zu beseitigen.

In diesem Fall zeigt die Steuerung 15 Sekunden lang **ABLAUF REINIGEN** und dann **ABLAUF FREI?**

1. Entfernen Sie Verunreinigungen mit der Reinigungsstange Fryer's Friend entfernen und drücken Sie die Schaltfläche ✓, um fortzufahren.
2. Auf der Steuerung erscheint **ENTLEERUNG LAEUFT**. Nachdem der Fettfüllstandssensor erkennt, dass das Fett abgelassen wurde, wird der normale automatische Filterbetrieb wieder aufgenommen.

7.3.3 Filter beschäftigt

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

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.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Die Becken werden nicht nachgefüllt.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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, verständigen Sie den FAS zwecks Unterstützung. 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 BECKEN ABSCHOEPFEN 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.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Frittierbecken wird nicht gefüllt.	A. Falsches Einstellverfahren. B. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen. C. Fettvorratstank ist leer. D. Problem an RTI-Pumpe.	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 des Temperatursensors liegt außerhalb des Bereichs.
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-Schalterschütz 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.
E29	AUFFUELSONDENFEHLER - KUNDENDI RUFEN	Messwert des ATO-RTD (Autom. Nachfüllsensors) 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.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
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	VERSTOPFTER ABLASS (Gas)	Becken hat sich beim Filtern nicht entleert.
E43	FETTSENSORFEHLER - KUNDENDI RUFEN	Der Fettfüllstandssensor kann ausgefallen sein.
E44	ERHOEHUNGSFEHLER	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 - KUNDENDI RUFEN	Zwei oder mehr Steuerung haben dieselbe Standort-ID.
E52	FEHLER UI-STEUERUNG - KUNDENDIENST RUFEN	Die Steuerung hat einen unbekanntes 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 (OIB) 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-Temperatursicherung 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.
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

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
		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.

GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-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 Vorratsfettsystemen 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).

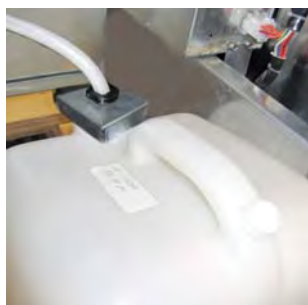


Abbildung 3



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.

GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-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.

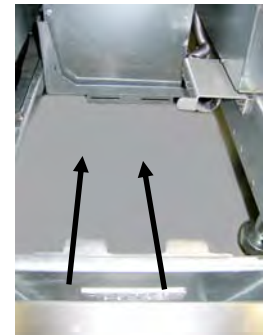


Abbildung 2: Die Schmelzeinheit im Schrank positionieren und die Zungen in die Ausrichtungs-Führungsschlitze einführen.



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.



Netzschalter der Schmelzeinheit.

Abbildung 7: Die montierte Schmelzeinheit in ihrer Position.

GASFRITTIERMASCHINE BIGLA30-T SERIE GEN III LOV™

ANHANG C: 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® ▼ MERRYSHEF®
▼ CONVOTHERM® ▼ FITKITCHEN™ ▼ GARLAND ▼ LINCOLN ▼ MERCO® ▼ MULTIPLEX®