

# *Frymaster*<sup>®</sup>

Ihr Wachstum ist unser Ziel

## FilterQuick<sup>™</sup> FQ4000 easyTouch<sup>®</sup>

### Steuerung FQ80/100/120 Hühnchen

## Bedienungsanleitung

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



**⚠ VORSICHT**

**LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG.**



Artikelnummer: FRY\_IOM\_8197639DE 07/2023

Übersetzung der Originalanleitungen

German / Deutsch



#### HINWEIS

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER FÜR DIESES FRYMASTER DEAN-GERÄT EIN ANDERES ALS EIN UNVERÄNDERTES, NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL VERWENDET, DAS DIREKT VON FRYMASTER DEAN ODER EINEM AUTORISIERTEN FRYMASTER DEAN-KUNDENDIENST 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.

#### HINWEIS

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

#### HINWEISE FÜR KUNDEN VON GERÄTEN, DIE MIT STEUERUNGEN AUSGESTATTET SIND

##### USA

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

##### KANADA

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

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

#### GEFAHR

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

#### GEFAHR

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

#### GEFAHR

Alle Wassertropfen aus dem Frittierbecken entfernen, bevor sie mit Öl gefüllt wird. Anderenfalls spritzt das heiße Öl, wenn es auf die Frittiererhitze erwärmt wird.

 **WARNUNG**

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

 **GEFAHR**

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

 **GEFAHR**

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

 **GEFAHR**

Für Frittiermaschinen FQG120-T beim Entleeren von Öl eine geeignete SDU oder einen METALLBEHÄLTER benutzen, der ein Fassungsvermögen von mindestens 60 Litern (16 Gallonen) hat. Andernfalls kann das Öl überlaufen und Verletzungen verursachen.

 **GEFAHR**

Für Frittiermaschinen FQG120-T beim Ablassen der Auskochlösung in einen geeigneten METALLBEHÄLTER sicherstellen, dass der Behälter mindestens 60 Liter (16 Gallonen) fasst. Andernfalls kann die Auskochlösung überlaufen und Verletzungen verursachen.

 **GEFAHR**

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

 **GEFAHR**

Sicherstellen, dass das Frittierbecken und die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor diese mit Öl gefüllt werden. Andernfalls spritzt das heiße Öl, wenn es auf die Frittier Temperatur erwärmt wird.

 **WARNUNG**

Der Leiter vor Ort ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filtriersystems, insbesondere über die Verfahren zum Filtern, Ablassen und Reinigen von Öl, unterrichtet wird.

 **GEFAHR**

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

 **WARNUNG**

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

 **WARNUNG**

Stellen Sie sicher, dass ein Filter angebracht ist, bevor Öl abgelassen oder entsorgt wird. Wenn kein Filter eingesetzt wird, können Leitungen und/oder Pumpen verstopfen.

**GEFAHR**

**NIEMALS** mehr als ein gefülltes Frittierbecken in die SDU ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

**WARNUNG**

Das Filtersystem nie ohne Öl im System betreiben.

**WARNUNG**

Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Öl zum Entsorgungsbereich tragen.

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 16 Jahren 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 Person an dem Gerät ausgebildet und werden von dieser überwacht. Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

**WARNUNG**

Betrieb, Aufstellung und Anschluss sowie Wartung dieses Produkts können Sie Chemikalien/Produkten einschließlich [Bisphenol A (BPA), Glaswolle oder Keramikfasern und kristallinem Siliziumdioxid] aussetzen, die im Bundesstaat Kalifornien dafür bekannt sind, Krebs, Geburtsfehler oder andere Fortpflanzungsschäden zu verursachen. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

**WARNUNG**

Die Frittiermaschine während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.

**WARNUNG**

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie feuchte Lebensmittel oder Wasser in das heiße Öl geben. Dies kann zu Ölspritzern führen, die schwere Verbrennungen verursachen können.

**WARNUNG**

Das Frittierbecken nicht übermäßig füllen, um ein Überlaufen von heißem Öl zu vermeiden, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

**WARNUNG**

Seien Sie vorsichtig und tragen Sie eine geeignete Schutzausrüstung, wenn Sie Öl in die Frittiermaschine geben, um zu verhindern, dass heißes Öl verspritzt wird, was zu schweren Verbrennungen führen kann.

**WARNUNG**

Der OQS (Ölqualitätssensor) kann durch Folgendes beschädigt werden:

1. Falsche Montage der Filterwanne, sodass sich Magnesol oder andere Filterpulver unter dem Filterpapier befinden
2. Nichtverwendung von Filterpapier oder -pads
3. Gerissene(s) Filterpapier oder -pads

4. Das Pumpen von Wasser, Auskochlösung oder anderer Reinigungsmittel durch den OQS-Sensor

5. Eine Hochdruckreinigung des Sensors

Die Nichtbeachtung dieser Richtlinien kann zu hohen Ersatzkosten und zum Erlöschen der Garantie führen.

**⚠️ WARNUNG ⚠️**

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

**⚠️ GEFAHR**

Kein Spray in der Nähe dieses Geräts versprühen, während dieses in Betrieb ist.

**⚠️ GEFAHR**

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

**⚠️ GEFAHR**

Zur 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.

**⚠️ WARNUNG**

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

**⚠️ WARNUNG**

Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

**⚠️ WARNUNG**

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

**⚠️ WARNUNG**

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie große Mengen von Lebensmitteln in das heiße Öl geben. Dies kann zu einer starken Schaumbildung führen, die ein Überlaufen und Verbrennungen verursachen kann.

**⚠️ WARNUNG**

Bei Öffnen des Ablassventils läuft der heiße Inhalt der Frittiermaschine aus, was zu Verletzungen führen kann.

**ANMERKUNGEN FÜR KUNDEN IN DEN USA**

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

**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-amerikanische Fuel Gas Code, ANSI Z233.1/NFPA 54 oder der Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. Details siehe ANFORDERUNG BEZÜGLICH BEHÖRDLICHER VORSCHRIFTEN in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

Der Gasverteiler dieses Geräts oder der in dieses Gerät eingebauten Batterie muss an einen Gasdruckregler angeschlossen sein, der auf den auf dem Typenschild angegebenen Druckreglerwert eingestellt 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.

 **GEFAHR**

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

**HINWEIS**

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

 **WARNUNG**

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.

 **FÜR IHRE SICHERHEIT**

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

 **WARNUNG**

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

**HINWEIS**

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

 **GEFAHR**

Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung des Geräts ohne Belastung des Gasleitungsanschlusses und Schnellverschlusses oder der zugehörigen Rohrleitungen 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 Geräte, ANSI Z21.69 oder CSA 6.16 entspricht. Weiterhin müssen sie über einen Schnellverschluss verfügen, der der Norm für Schnellverschlüsse zum Einsatz mit Gasbrennstoff, ANSI Z21.41 oder CSA 6.9, entspricht.

**⚠ 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.

**⚠ GEFAHR**

Bei der Installation muss dieses Gerät den örtlichen Vorschriften entsprechen, oder, falls es keine örtlichen Vorschriften gibt, dem National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, oder dem Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, oder den entsprechenden nationalen Vorschriften des Landes, in dem es installiert wird.

**⚠ 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 verbleiben.

**⚠ WARNUNG**

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 Öl zu lösen, verzieht sich die Leiste und passt nicht mehr richtig. Sie ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

**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 Öl oder Öl gelangen kann.

**⚠ GEFAHR**

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



**FilterQuick™ FQ4000 FQ80/100/120**  
**Steuerungshandbuch Hühnchen**  
**INHALTSVERZEICHNIS**

---

**KAPITEL 1: FilterQuick™ FQ4000 FQ80/100/120 Anweisungen für die Steuerung**

1.1	FQ4000 Allgemeine Informationen .....	1-1
1.2	FQ4000 Tastenbeschreibungen und -funktionen .....	1-1
1.2.1	Navigationsschaltflächen -1	
1.2.1.1	Hauptmenü-Schaltflächenleiste.....	1-1
1.2.1.2	Home-Schaltfläche.....	1-1
1.2.1.3	Schaltfläche „Teammodus“.....	1-2
1.2.1.4	Schaltfläche „Menüs“.....	1-2
1.2.1.5	Schaltfläche „Rezepte“.....	1-2
1.2.1.6	Schaltfläche „Einstellungen“ .....	1-2
1.2.1.7	Schaltfläche „Service“ .....	1-2
1.2.1.8	Ein-/Aus-Schalter.....	1-3
1.2.1.9	Schaltfläche „Sprache“ .....	1-3
1.2.1.10	Schaltfläche „Filtermenü“ .....	1-3
1.2.1.11	Temperaturschaltfläche .....	1-3
1.2.1.12	Menü-Schaltfläche .....	1-3
1.2.1.13	Schaltfläche „Energiesparen“.....	1-3
1.2.1.14	Schaltfläche „Informationsstatistik“.....	1-3
1.2.1.15	Escape- oder Zurückschaltfläche .....	1-3
1.2.1.16	Schaltfläche TPM (totale polare Materialien) OQS (Fettqualitätssensor) .....	1-3
1.3	Zusammenfassung der FQ4000-Menüstruktur.....	1-4
1.1.4	Zusammenfassung der FQ4000-Informationen.....	1-5
1.5	Grundlegender Betrieb.....	1-6
1.6	Frittieren .....	1-7
1.7	Programmierung des Frittiermaschinen-Setup (Service).....	1-8
1.8	Programmierung des Frittiermaschinen-Setup (Manager) .....	1-14
1.9	Hinzufügen oder Bearbeiten von vorhandenen Produkten.....	1-25
1.10	Hinzufügen oder Bearbeiten von Menüs.....	1-29
1.11	Ändern von Menüs.....	1-30
1.12	Serviceaufgaben .....	1-31
1.12.1	Höchsttemperatur testen .....	1-31
1.12.2	Managerfunktionen.....	1-32
1.12.2.1	Fehlerprotokoll.....	1-32
1.12.2.2	Passwort einrichten.....	1-32
1.12.2.3	USB – Menübedienung .....	1-33
1.13	Informationsstatistik.....	1-34
1.13.1	Ergebniskartenstatistik .....	1-34
1.13.2	Fettstatistik .....	1-35
1.13.3	Lebensdauerstatistik.....	1-36
1.13.4	Gebrauchsstatistik.....	1-36
1.13.5	Erholungszeit .....	1-37
1.13.6	Filterstatistik.....	1-37
1.13.7	Software-Version .....	1-38

1.13.8	Gebrauchsstatistik zurücksetzen.....	1-39
1.13.9	Frischfettstatistik .....	1-39
1.13.10	Frischfett-Rücksetzung Gebrauchsstatistik.....	1-40
1.13.11	Statistik letzte Ladung.....	1-40
1.13.12	TPM-Statistik (totale polare Materialien).....	1-41

## **KAPITEL 2: FilterQuick™ FQ4000 FQ80/100/120 Anleitungen zu den Filtermenüfunktionen**

2.1	Filtermenü .....	2-1
2.1.1	Schnellfilterung – Filteraufforderung .....	2-1
2.1.2	Schnellfilterung nach Bedarf .....	2-2
2.1.3	Reinigen und Filtern (oder Filtern am Tagesende).....	2-4
2.1.4	Entsorgen .....	2-8
2.1.5	Fett austauschen .....	2-10
2.1.6	OQS-Filter (Fettqualitätssensor).....	2-16
2.1.7	Frittierbecken aus Filterwanne füllen.....	2-18
2.1.8	Wanne entleeren.....	2-19
2.1.9	In Wanne ablassen.....	2-21
2.1.10	Reinigen (Kaltreinigung oder Auskochen) .....	2-22
2.1.11	Polieren .....	2-27

## **KAPITEL 3: Fehlerbehebung durch das Bedienungspersonal**

3.1	Einleitung .....	3-1
3.2	Fehlerbehebung.....	3-2
3.2.1	Fehlermeldung und Anzeigeprobleme .....	3-2
3.2.2	Fehlerbehebung von Filterproblemen .....	3-3
3.2.3	Filter beschäftigt.....	3-4
3.2.4	Fehlerbehebung des OQS (Fettqualitätssensors) .....	3-4
3.2.5	Fehlerprotokollcodes.....	3-5

# KAPITEL 1: FILTERQUICK™ FQ4000 FQ80/100/120 HÜHNCHEN ANWEISUNGEN FÜR DIE STEUERUNG

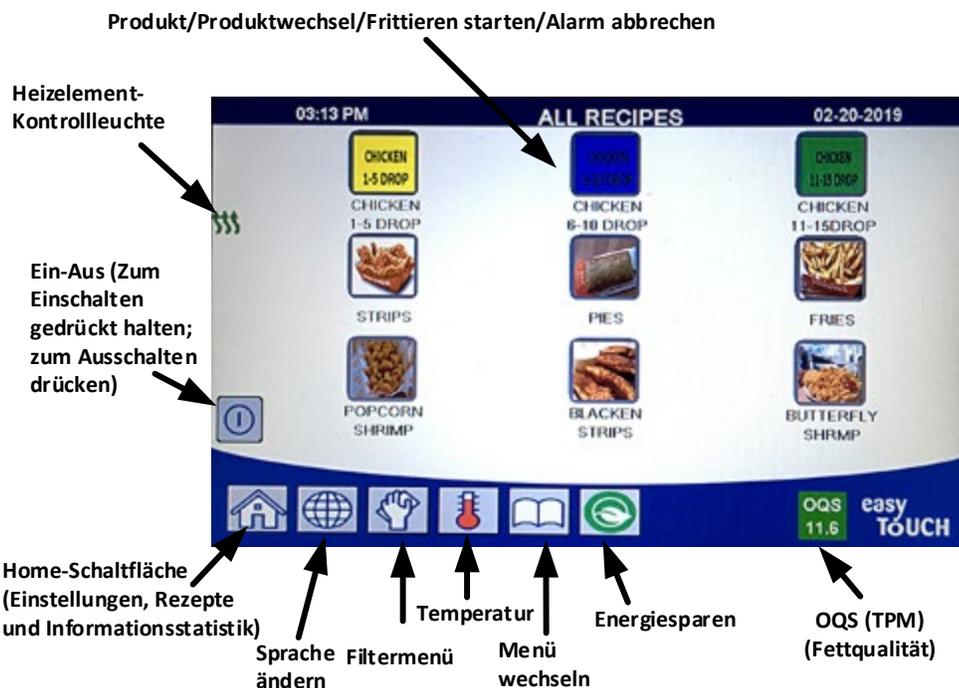
## 1.1 FQ4000 Allgemeine Informationen

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

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

## 1.2 FQ4000 Tastenbeschreibungen und -funktionen

### 1.2.1 Navigationstasten



#### 1.2.1.1 Hauptmenü-Schaltflächenleiste

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



Abbildung 1

#### 1.2.1.2 Schaltfläche HOME

Die Schaltfläche HOME dient zum Wechsel zum Home-Bildschirm (siehe Abbildung 1 und 2). Der Home-Bildschirm verfügt über die Schaltflächen Crew Mode (Teammodus), Menus (Menüs), Recipes (Rezepte), Settings (Einstellungen), Service, Change Language (Sprache ändern), Filter und Information Statistics (Informationsstatistik).

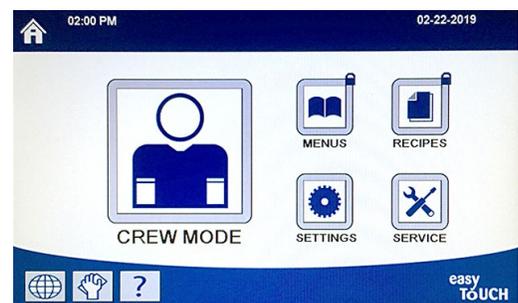


Abbildung 2

### 1.2.1.3 Schaltfläche „Crew Mode“ (Teammodus)

Die Schaltfläche „Crew Mode“ (Teammodus) wechselt vom Home-Bildschirm zum Frittiermodus (siehe Abbildung 2 und 3).



Abbildung 3

### 1.2.1.4 Schaltfläche „Menus“ (Menüs)

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

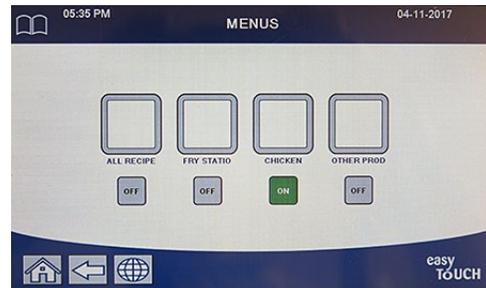


Abbildung 4

### 1.2.1.5 Schaltfläche „Recipes“ (Rezepte)

Mit der Schaltfläche „Recipes“ (Rezepte) können Produkte bearbeitet oder neu hinzugefügt werden (siehe Abbildung 5).



Abbildung 5

### 1.2.1.6 Schaltfläche „Settings“ (Einstellungen)

Mit der Schaltfläche „Settings“ (Einstellungen) können die Einstellungen der Frittiermaschine bearbeitet werden (siehe Abbildung 6).

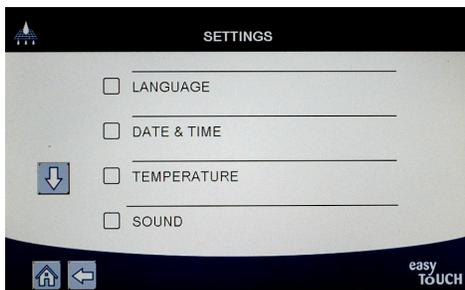


Abbildung 6

### 1.2.1.7 Schaltfläche „Service“

Mit der Schaltfläche „Service“ können die Servicefunktionen der Frittiermaschine aufgerufen werden (siehe Abbildung 7).

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

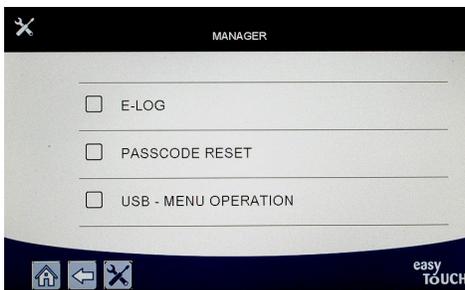


Abbildung 7

### 1.2.1.8 Ein-/Aus-Schalter

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



Abbildung 8

### 1.2.1.9 Schaltfläche „Sprache“

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



Abbildung 9

### 1.2.1.10 Schaltfläche „Filterungsmenü“

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



Abbildung 10

### 1.2.1.11 Schaltfläche „Temperatur“

Durch Drücken der Schaltfläche „Temperatur“ werden die tatsächliche Beckentemperatur und die Sollwerttemperatur angezeigt (siehe Abbildung 11).



Abbildung 11

### 1.2.1.12 Menü-Schaltfläche

Durch Drücken der Schaltfläche „Menü“ kann zwischen verschiedenen Menüs gewechselt werden (falls konfiguriert, siehe Abbildung 12).



Abbildung 12

### 1.2.1.13 Schaltfläche „Energiesparen“

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



Abbildung 13

### 1.2.1.14 Schaltfläche „Informationsstatistik“

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



Abbildung 14

### 1.2.1.15 Verlassen von Menüelementen

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

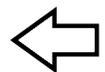


Abbildung 15

### 1.1.2.1.16 Schaltfläche OQS (Ölqualitätssensor) [TPM (Totale polare Materialien)]

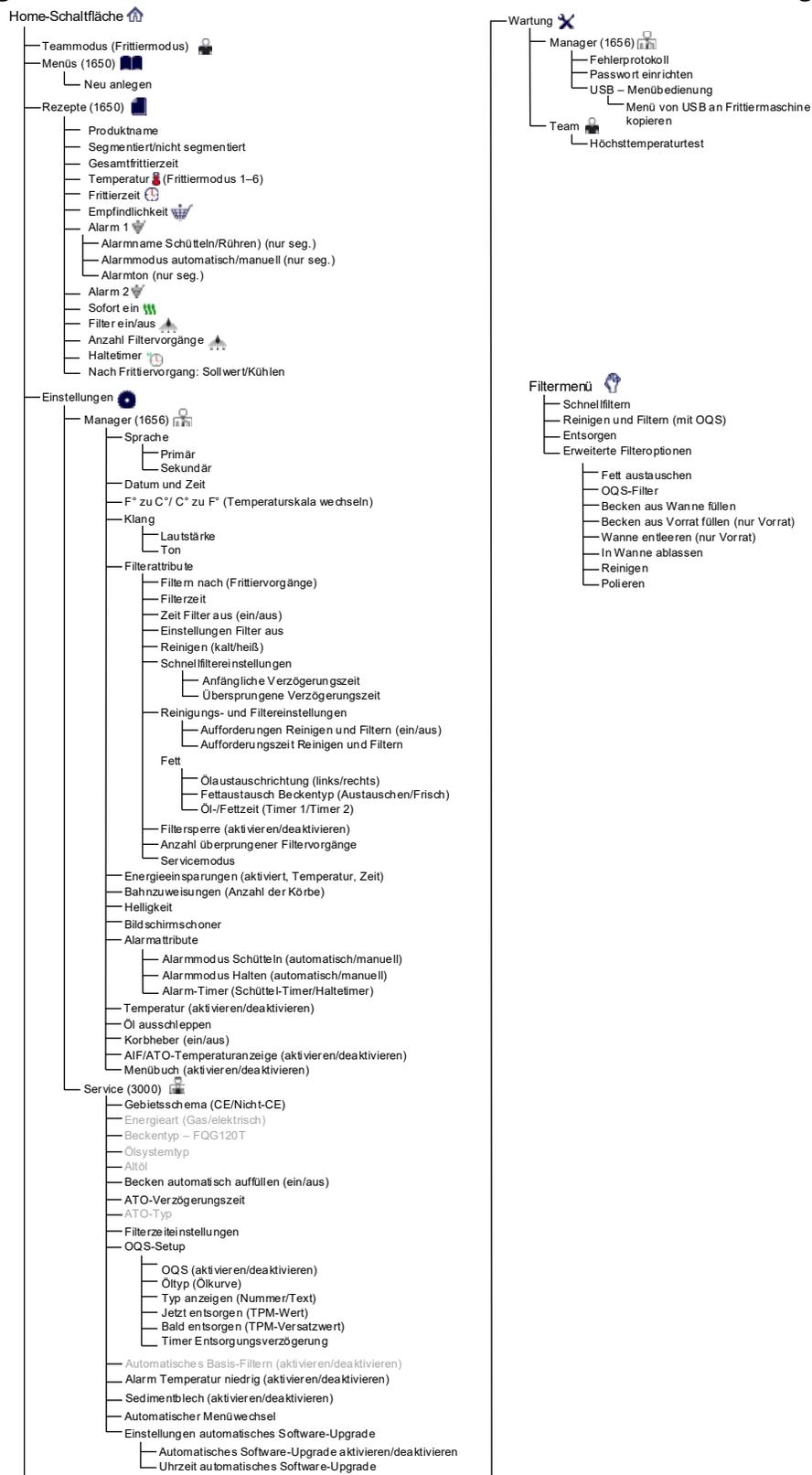
Durch Drücken der konstant leuchtenden Schaltfläche OQS (TPM) werden die letzten 30 Tage der OQS (TPM)-Messwerte angezeigt (siehe Abbildung 16). Wenn die Schaltfläche OQS blinkt, bedeutet dies, dass seit dem letzten OQS-Filtern mehr als 24 Stunden vergangen sind und dass Sie zu einem OQS-Filtervorgang aufgefordert werden.



Abbildung 16

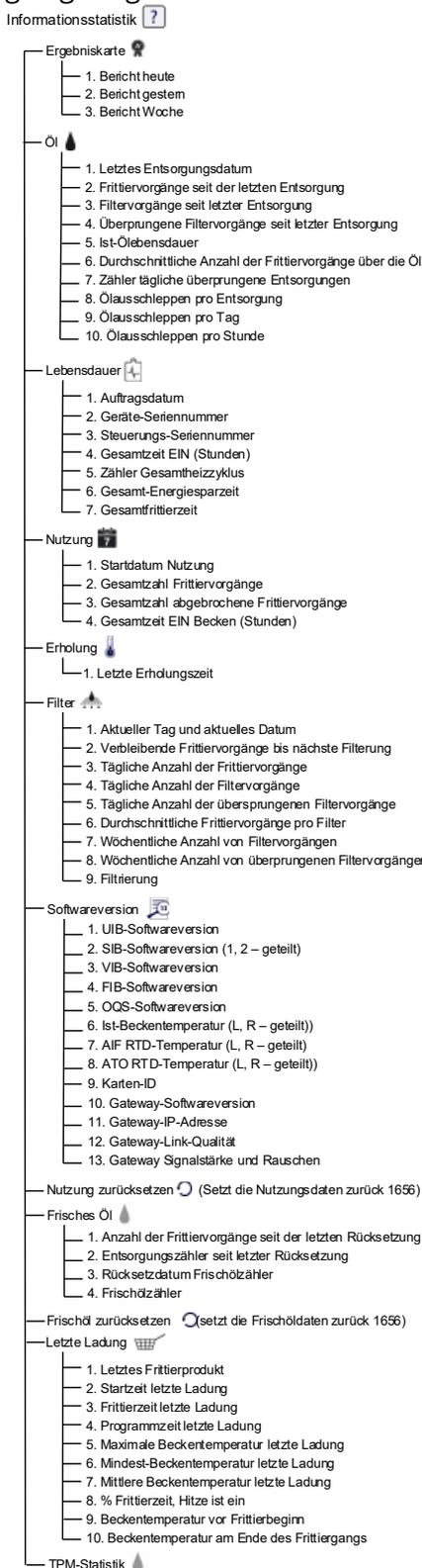
# 1.3 Zusammenfassung der Menüstruktur der FQ4000 FQ80/100/120 Hühnchen

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



## 1.4 Zusammenfassung der Menüstruktur der FQ4000 FQ80/100/120 Hühnchen

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



# 1.5 Grundlegender Betrieb



**Schalten Sie die Frittiermaschine ein oder aus.**

Halten Sie zum Einschalten die Schaltfläche 3 Sekunden lang gedrückt.

Drücken Sie die Schaltfläche zum Ausschalten.



**Produktwechsel**

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

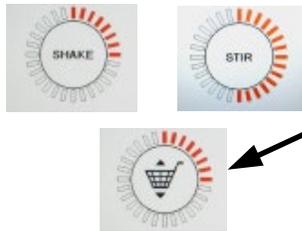


**Frittierzyklus starten**

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

**Frittierzyklus abbrechen**

Drücken Sie die ROTE X-Schaltfläche neben dem gewünschten Produkt.

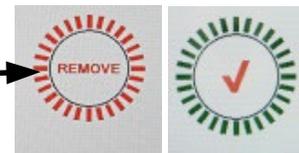


**Schüttel-/Rühralarm abbrechen**

Schütteln oder rühren Sie das Produkt und drücken die Taste unter der aktiven Anzeige, wenn sie nicht auf automatischen Abbruch eingestellt ist.

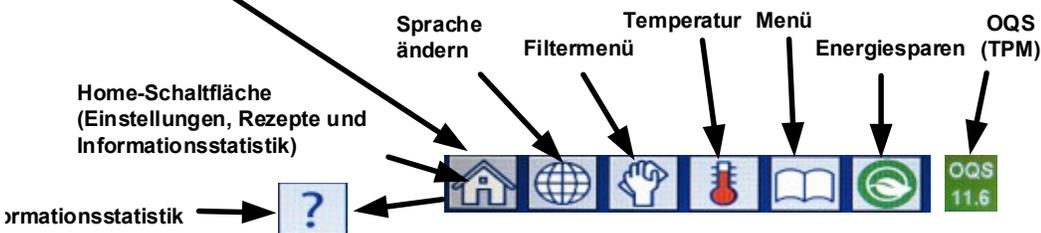
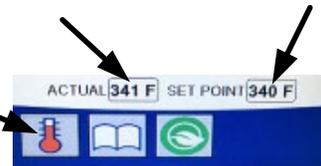
**Frittierende-Alarm abbrechen (ENTFERNEN)**

Drücken Sie die Schaltfläche ENTFERNEN oder das Häkchen unter der aktiven Anzeige.



**Temperatur und Sollwert prüfen**

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



## 1.6 Frittieren

# Frittieren mit der FQ4000

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



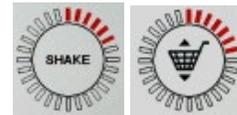
- 2** Drücken Sie die Schaltfläche des Produkts, um den Frittierzyklus zu starten.



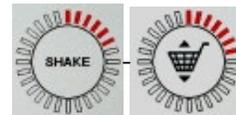
- 3** Die Anzeige zeigt nun den Timer und die verbleibende Frittierzeit an.



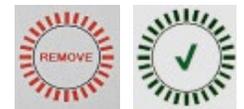
- 4** SCHÜTTELN wird abwechselnd mit dem Korb angezeigt, wenn der Frittierkorb geschüttelt werden muss.



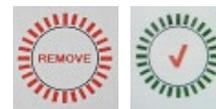
- 5** Drücken Sie die Schaltfläche SCHÜTTELN/KORB, um den Schüttelalarm abzubrechen.



- 6** ENTFERNEN wird abwechselnd mit dem Häkchen angezeigt, wenn der Frittierzyklus abgeschlossen ist.



- 7** Drücken Sie die Schaltfläche ENTFERNEN/Häkchen, um den Alarm abzubrechen.



- 8** HALTETIMER laufen im Hintergrund ab und werden erst angezeigt, wenn sie abgelaufen sind.



- 9** Der Bildschirm „HALTETIMER ABGELAUFEN – PRODUKTE“ zeigt Produkte an, deren Haltetimer abgelaufen sind.

- 10** Wenn Sie die Schaltflächen der Produkte drücken, werden diese Produkte ausgewählt und die Farbe der Schaltflächenumrandung ändert sich. Wenn Sie das Häkchen drücken, werden die Haltetimer zurückgesetzt und auf der Anzeige wird wieder der normale Betrieb ausgewiesen. Die Maschine ist bereit zum Frittieren.



## 1.7 Programmieren der Frittiermaschineneinrichtung (Service)

Die Frittiermaschine wird vollständig programmiert ausgeliefert. Unter Umständen ist es nicht notwendig, irgendwelche Einstellungen für den Betrieb zu ändern. Wenn Sie eine Steuerung austauschen, müssen Sie die Parameter der Frittiermaschine konfigurieren. Die Einstellungen umfassen Gebietsschema, Energieart, Beckentyp, Frischöltyp, Altöltyp und die Einstellungen für die automatische Nachfüllung. **HINWEIS:** Diese Einstellungen sollten **NUR** von einem Techniker geändert werden.

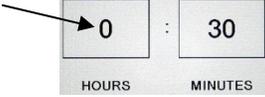
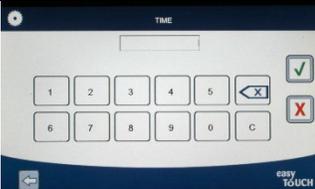
ANZEIGE	MASSNAHME
 	1. Wenn die Steuerung auf Aus/Standby geschaltet ist, drücken Sie die Home-Schaltfläche.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche „Einstellungen“.
	3. Drücken Sie die Service-Schaltfläche.
<b>3 0 0 0</b>	4. Geben Sie <b>3000</b> ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> <b>LOCALE (GEBIETSSHEMA)</b>	6. Drücken Sie die Schaltfläche „Locale“ (Gebietsschema).
<b>CE NON-CE (CE/NICHT-CE)</b>	7. Wählen Sie <b>CE</b> oder <b>NON-CE</b> aus. CE (europäische Konformitätsstandards) oder Nicht-CE (nicht europäische Standards)
<b>SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (SETUP FERTIG/SYSTEM NEU STARTEN)</b>	8. Keine Maßnahme.
	9. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Die grau schattierten Parameter können nicht geändert werden.
<input type="checkbox"/> <b>ENERGY TYPE (ENERGIEART)</b>	10. Drücken Sie die Schaltfläche „Energy Type“ (Energieart).
<b>GAS ELECTRIC (STROM)</b>	11. Wählen Sie <b>GAS</b> oder <b>ELECTRIC (STROM)</b> aus.
<b>SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (SETUP FERTIG/SYSTEM NEU STARTEN)</b>	12. Keine Maßnahme.
	13. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> <b>VAT TYPE (BECKENTYP)</b>	14. Drücken Sie die Schaltfläche „Vat Type“ (Beckentyp).
<b>FQG120T</b>	15. Wählen Sie den Beckentyp aus.
<b>8 / 24</b>	16. Wählen Sie die Korbkonfiguration aus. Mit 8 sind 4 Produkte pro Seite verfügbar; mit 24 sind 12 Produkte pro Seite verfügbar.
   	17. Drücken Sie das Produktsymbol und wählen Sie das gewünschte Produkt aus. Wiederholen Sie dies für die anderen Bahnen.

ANZEIGE	MASSNAHME
	18. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche „Speichern“.
<b>SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (SETUP FERTIG/SYSTEM NEU STARTEN)</b>	19. Keine Maßnahme.
	20. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	21. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
<input type="checkbox"/> <b>OIL SYSTEM TYPE (ÖLSYSTEMTYP)</b>	22. Drücken Sie die Schaltfläche „Oil System Type“ (Ölssystemtyp).
<b>JIB BULK (JIB/VORRAT)</b>	23. Wählen Sie <b>JIB</b> oder <b>BULK (VORRAT)</b> aus. <b>HINWEIS:</b> Ein JIB (Jug in a Box) oder BIB (Bag in a Box) ist ein Einweg-Ölbehälter. Ein Vorratssystem hat große Ölbehälter, die an die Frittiermaschine angeschlossen sind und einen integrierten Behälter füllen.
<b>SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (SETUP FERTIG/SYSTEM NEU STARTEN)</b>	24. Keine Maßnahme.
	25. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> <b>WASTE OIL (ALTFÖL)</b>	26. Drücken Sie die Schaltfläche „Waste Oil“ (Altöl).
<b>DISPOSAL UNIT (ENTSORGUNGSEINHEIT)</b> <b>BULK (VORRAT)</b> <b>WAND FRONT (STAB VORNE)</b> <b>WAND EXTERNAL (STAB EXTERN)</b>	27. Wählen Sie <b>DISPOSAL UNIT (ENTSORGUNGSEINHEIT)</b> , <b>BULK (VORRAT)</b> , <b>WAND FRONT (STAB VORNE)</b> oder <b>WAND EXTERNAL (STAB EXTERN)</b> . <b>HINWEIS:</b> Wählen Sie DISPOSAL UNIT (ENTSORGUNGSEINHEIT) aus, wenn Öl in einen SDU- oder anderen METALL-Behälter entsorgt wird. Wählen Sie BULK (VORRAT) aus, wenn Öl in ein Ölvorratssystem entsorgt wird, das über große Ölbehälter, die an die Frittiermaschine angeschlossen sind, verfügt. Wählen Sie WAND FRONT (STAB VORNE) aus, wenn mit einem Stab entsorgt wird, der an die Frittiermaschine angeschlossen ist. Wählen Sie WAND EXTERNAL (STAB EXTERN) aus, wenn ein externes Entsorgungssystem mit einem Stab verwendet wird, der das Öl aus dem Becken absaugt.
<b>SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (SETUP FERTIG/SYSTEM NEU STARTEN)</b>	28. Keine Maßnahme.
	29. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> <b>AUTO TOP OFF VAT (BECKEN AUTOMATISCH AUFFÜLLEN)</b>	30. Drücken Sie die Schaltfläche „Auto Top Off Vat“ (Becken automatisch auffüllen).

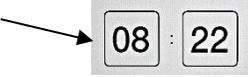
ANZEIGE	MASSNAHME
<p><b>ON OFF (EIN/AUS)</b></p>	<p>31. Wählen Sie <b>ON (EIN)</b> aus, es sei denn, Auffüllen ist für dieses Becken nicht erwünscht. Die Standardeinstellung ist <b>ON (EN)</b>.</p>
<p></p>	<p>32. Drücken Sie den Abwärtspfeil.</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>ATO DELAY TIME (ATO-VERZÖGERUNGSZEIT)</b></p>	<p>33. Drücken Sie die Schaltfläche „ATO Delay time“ (ATO-Verzögerungszeit).</p>
<p><b>0 MINUTES (0 MINUTEN)</b></p> <p></p>	<p>34. Drücken Sie die Zeit, um die Verzögerungszeit nach dem Auffüllen des Ölbehälters einzustellen, bevor sich das System aufzufüllen beginnt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Der Standardwert ist bei flüssigem Fett 0 Minuten. Geben Sie für festes Fett einen Wert größer als 0 ein.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> <p></p>	<p>35. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>ATO TYPE (ATO-TYP)</b></p>	<p>36. Drücken Sie die Schaltfläche „ATO Type“ (ATO-TYP).</p>
<p><b>AUTO PUSH BUTTON BOTH (AUTO DRUCKKNOPF BEIDE)</b></p>	<p>37. Wählen Sie <b>AUTO</b> aus, wenn automatisches Auffüllen installiert ist. Wählen Sie <b>PUSH BUTTON (DRUCKKNOPF)</b> aus, wenn manuelles Auffüllen installiert ist. Wählen Sie <b>BOTH (BEIDE)</b> aus, wenn automatisches und manuelles Auffüllen installiert und erwünscht sind.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> <p></p>	<p>38. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>FILTRATION TIME SETTINGS (FILTERZEITEINSTELLUNGEN)</b></p>	<p>39. Drücken Sie die Schaltfläche „Filtration Time Settings“ (Filterzeiteinstellungen).</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>POLISH TIME (POLIERZEIT)</b>  <input type="checkbox"/> <b>CLEAN TIME (REINIGUNGSZEIT)</b>  <input type="checkbox"/> <b>AUTO FILTER FLUSH TIME (SPÜLZEIT AUTOM. FILTERUNG)</b>  <input type="checkbox"/> <b>CLEAN &amp; FILTER FLUSH TIME (SPÜLZEIT REINIGUNG UND FILTERUNG)</b>  <input type="checkbox"/> <b>OQS FILTER FLUSH TIME (SPÜLZEIT OQS-FILTER)</b>  <input type="checkbox"/> <b>CENTRAL VALVE DURATION (DAUER - MITTLERES VENTIL)</b></p>	<p>40. Diese Einstellungen dürfen nur im Werk geändert werden.  Die Standardeinstellungen sind:  <input type="checkbox"/> POLIERZEIT -300  <input type="checkbox"/> REINIGUNGSZEIT -3600  <input type="checkbox"/> SPÜLZEIT AUTOM. FILTERUNG -210  <input type="checkbox"/> SPÜLZEIT REINIGUNG UND FILTERUNG -210  <input type="checkbox"/> SPÜLZEIT OQS-FILTER -210  <input type="checkbox"/> DAUER - MITTLERES VENTIL -45  <input type="checkbox"/> DAUER - RECHTES VENTIL -45  <input type="checkbox"/> DAUER - LINKES VENTIL -45  <input type="checkbox"/> ANZAHL WANNENREINIGUNGEN -5  <input type="checkbox"/> ANZAHL FILTERWANNEN-REINIGUNGEN -3</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ RIGHT VALVE DURATION (DAUER - RECHTES VENTIL)</li> <li>□ LEFT VALVE DURATION (DAUER - LINKES VENTIL)</li> <li>□ CLEAN PAN COUNT (ANZAHL WANNENREINIGUNGEN)</li> <li>□ CLEAN FILTER PAN COUNT (ANZAHL FILTERWANNENREINIGUNGEN)</li> </ul> 	41. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“.
	42. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ OQS SETUP</li> </ul>	43. Drücken Sie die Schaltfläche OQS SETUP, wenn ein OQS-Sensor installiert ist.
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ OQS ENABLE/DISABLE (OQS AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN)</li> </ul>	44. Drücken Sie die Schaltfläche OQS ENABLE/DISABLE (OQS AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN), um den OQS-Sensor zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.
<p style="text-align: center;"><b>ENABLE DISABLE (AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN)</b></p>	45. Wählen Sie <b>ENABLE (AKTIVIEREN)</b> , um den OQS-Sensor zu aktivieren, bzw. <b>DISABLE (DEAKTIVIEREN)</b> , um den OQS-Sensor zu deaktivieren.
<p style="text-align: center;"><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	46. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ OIL TYPE (ÖLTYP)</li> </ul>	47. Drücken Sie die Schaltfläche „Oil Type“ (Öltyp).
<p style="text-align: center;"><b>OC01v01, OC02v02 usw.</b></p> 	48. Wählen Sie die richtige Öltypkurve aus. Drücken Sie den Abwärtspfeil, um zu OC19v01 oder OC19v02 zu scrollen. Stellen Sie sicher, dass der Öltyp mit dem vom Geschäft verwendeten übereinstimmt.
<p style="text-align: center;"><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	49. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ DISPLAY TYPE (TYP ANZEIGEN)</li> </ul>	50. Drücken Sie die Schaltfläche „Display Type“ (Typ anzeigen).
<p style="text-align: center;"><b>NUMBER TEXT (NUMMER TEXT)</b></p>	51. Wählen Sie <b>NUMBER (NUMMER)</b> oder <b>TEXT</b> . HINWEIS: Wenn Sie NUMBER wählen, werden die totalen polaren Materialien als Zahl angezeigt. Bei Auswahl von „Text“ wird nur DISCARD SOON/CONFIRM (BALD ENTSORGEN/BESTÄTIGEN), OIL IS GOOD (ÖL IST OK) oder DISCARD NOW (JETZT ENTSORGEN) angezeigt.

ANZEIGE	MASSNAHME
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>52. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>DISCARD NOW (JETZT ENTSORGEN)</b></p>	<p>53. Drücken Sie die Schaltfläche „Discard now“ (Jetzt entsorgen).</p>
<p><b>TPM VALUE (TPM-WERT)</b></p>	<p>54. Drücken Sie die Nummer über dem TPM-Wert. Nachdem der Wert für TPM (totale polare Materialien) des Öls ermittelt wurde, fordert die Frittiermaschine zum Entsorgen des Öls auf.</p>
	<p>55. Geben Sie auf dem Tastenfeld den Wert für „TPM jetzt entsorgen“ ein.</p>
	<p>56. Drücken Sie nach dem Eingeben des Werts die Schaltfläche ✓ (Häkchen) einmal.</p>
	<p>57. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Wert zu speichern.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>58. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
	<p>59. Drücken Sie den Abwärtspfeil.</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>DISCARD SOON (BALD ENTSORGEN)</b></p>	<p>60. Drücken Sie die Schaltfläche „Discard soon“ (Bald entsorgen).</p>
<p><b>TPM VALUE (TPM-WERT)</b></p>	<p>61. Drücken Sie die Nummer über dem Wert für „TPM bald entsorgen“. Dieser Wert wird gewöhnlich als Zahl unter dem Wert für „TPM jetzt entsorgen“ ausgewählt. Dieser Wert zeigt die Meldung „Bald entsorgen“ an, wenn der Wert für „TPM bald entsorgen“ erreicht wird. Dies dient als Erinnerung für das Personal, dass das Öl bald entsorgt werden muss.</p>
	<p>62. Geben Sie auf dem Tastenfeld des Wert für „TPM bald entsorgen“ ein.</p>
	<p>63. Drücken Sie nach dem Eingeben des Werts die Schaltfläche ✓ (Häkchen) einmal.</p>
	<p>64. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Wert zu speichern.</p>

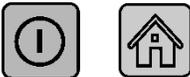
ANZEIGE	MASSNAHME
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>65. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>DISPOSE DELAY TIMER (TIMER ENTSORGUNGSVERZÖGERUNG)</b></p>	<p>66. Drücken Sie die Schaltfläche „Dispose Delay Timer“ (Timer Entsorgungsverzögerung). Dies ist die Zeit, die bis zur erneuten Anzeige der Meldung JETZT ENTSORGEN vergeht, nachdem die Aufforderung JETZT ENTSORGEN angezeigt und abgelehnt wurde. (Die Standardeinstellung ist 30 Minuten. Der Mindestwert ist :00 = DEAKTIVIERT und der Höchstwert 4:00 Stunden.)</p>
	<p>67. Drücken Sie das Stundenfeld, um eine Verzögerungszeit in Stunden einzugeben.</p>
	<p>68. Geben Sie die Zeit in Stunden auf dem Tastenfeld ein.</p>
	<p>69. Drücken Sie das Minutenfeld, um eine Verzögerungszeit in Minuten einzugeben.</p>
	<p>70. Geben Sie die Zeit in Minuten auf dem Tastenfeld ein.</p>
	<p>71. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Wert zu speichern.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>72. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
	<p>73. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“.</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>BASIC AUTO FILTER (AUTOMATISCHES BASIS- FILTERN)</b></p>	<p>74. Drücken Sie die Schaltfläche „Basic Auto Filter“ (Automatisches Basis-Filtern).</p>
<p><b>ENABLE DISABLE (AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN)</b></p>	<p>75. Wählen Sie automatisches Basis-Filtern <b>ENABLE (AKTIVIEREN)</b> (automatische Filtrierung für Geräte <b>ohne</b> OIB-Sensoren) oder automatisches Basis-Filtern <b>DISABLE (DEAKTIVIEREN)</b> (automatische Filtrierung für Geräte <b>mit</b> OIB-Sensoren) aus.</p>

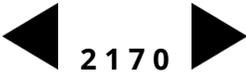
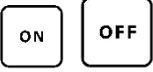
ANZEIGE	MASSNAHME
SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG) 	76. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).
<input type="checkbox"/> LOW TEMP ALARM (NIEDERTEMPERATURALARM)	77. Drücken Sie die Schaltfläche „Low Temp Alarm“ (Niedertemperaturalarm).
ENABLE DISABLE (AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN)	78. Wählen Sie <b>ENABLE (AKTIVIEREN)</b> , um den Niedertemperaturalarm zu aktivieren, oder <b>DISABLE (DEAKTIVIEREN)</b> , um den Niedertemperaturalarm zu deaktivieren.
SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG) 	79. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).
	80. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
<input type="checkbox"/> SEDIMENTBLECH	81. Drücken Sie die Schaltfläche „Sediment Tray“ (Sedimentblech).
ENABLE DISABLE (AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN)	82. Wählen Sie <b>ENABLE (AKTIVIEREN)</b> , wenn Sedimentbleche verwendet werden, oder <b>DISABLE (DEAKTIVIEREN)</b> , wenn Sedimentbleche NICHT verwendet werden.
SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG) 	83. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).
<input type="checkbox"/> AUTO MENU CHANGE (AUTOMATISCHER MENÜWECHSEL)	84. Drücken Sie die Schaltfläche „Auto Menu Change“ (automatischer Menüwechsel).
ALL RECIPE (ALLE REZEPTE) SEAFOOD (FISCH) FRIES (POMMES FRITES) SPICY (PIKANT) MILD	85. Legen Sie fest, ob die Menüs zu bestimmten Tageszeiten automatisch gewechselt werden sollen und zu welcher Uhrzeit dies geschehen soll.
	86. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“.
<input type="checkbox"/> AUTO SW UPGRADE SETTINGS (EINSTELLUNGEN AUTOMATISCHES SOFTWARE- UPGRADE)	87. Drücken Sie die Schaltfläche „Auto SW Upgrade Settings“ (Einstellungen automatisches Software-Upgrade).
<input type="checkbox"/> AUTO SW UPGRADE ENABLE DISABLE (AUTOMATISCHES SOFTWARE-UPGRADE AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN)	88. Wählen Sie <b>ENABLE (AKTIVIEREN)</b> , wenn das automatische Upgrade aktiviert ist, oder <b>DISABLE (DEAKTIVIEREN)</b> , wenn es nicht aktiviert ist.

ANZEIGE	MASSNAHME
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>89. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>AUTO SW UPGRADE TIME (UHRZEIT AUTOMATISCHES SOFTWARE-UPGRADE)</b></p>	<p>90. Drücken Sie die Schaltfläche „Auto SW Upgrade time“ (Uhrzeit automatisches Software-Upgrade).</p>
	<p>91. Drücken Sie das Stundenfeld.</p>
	<p>92. Geben Sie über das Tastenfeld die Uhrzeit im 24-Stunden-Format ein.</p>
	<p>93. Drücken Sie das Minutenfeld.</p>
	<p>94. Geben Sie die Zeit in Minuten auf dem Tastenfeld ein.</p>
	<p>95. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>96. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
	<p>97. Drücken Sie die Home-Schaltfläche.</p>
 <p><b>CREW MODE (TEAMMODUS)</b></p>	<p>98. Drücken Sie die Schaltfläche „Crew Mode“ (Teammodus).</p>
	<p>99. Halten Sie den Rücksetzschalter gedrückt. Stellen Sie sicher, dass der Schalter <b>eine (1) Minute</b> lang gedrückt gehalten wird. Bei neueren Frittiermaschinen befindet sich dieser Schalter unter dem USB-Anschluss.</p>
	<p>100. Das System wird in ca. 45 Sekunden neu gestartet und kehrt in den Modus Aus/Standby zurück.</p>

## 1.8 Programmieren der Frittiermaschineneinstellungen (Manager)

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme oder beim Auswechseln einer Steuerung müssen unter Umständen diese lokalen Managereinstellungen für die Frittiermaschine konfiguriert werden. Dazu gehört Sprache, Datum und Uhrzeit, Temperaturskala, Toneinstellungen, Filtereinstellungen, Energiesparen, Bahnzuweisungen und Bildschirmhelligkeit. Diese Einstellungen dürfen **NUR** von einem Manager oder Techniker geändert werden.

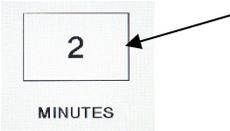
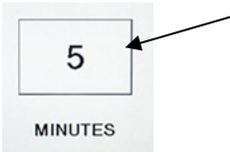
ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Wenn die Steuerung auf Aus/Standby geschaltet ist, drücken Sie die Home-Schaltfläche.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche „Einstellungen“.
	3. Drücken Sie die Manager-Schaltfläche.
<p>1 6 5 6</p>	4. Geben Sie <b>1656</b> ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<p><input type="checkbox"/> <b>SPRACHE</b></p>	6. Drücken Sie die Schaltfläche „Sprache“.
	7. Drücken Sie die Schaltfläche für die Hauptsprache.
<p><input type="checkbox"/> <b>ENGLISCH</b></p>	8. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
	9. Drücken Sie die Schaltfläche für die zweite Sprache.
<p><input type="checkbox"/> <b>SPANISCH</b></p>	10. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
	11. Drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“.
<p><input type="checkbox"/> <b>DATE &amp; TIME (DATUM + UHRZEIT)</b></p>	12. Drücken Sie die Schaltfläche „Date & Time“ (Datum + Uhrzeit).
	13. Drücken Sie die Schaltfläche „Uhrzeit einstellen“.
	14. Drücken Sie das Stundenfeld.
	15. Geben Sie die Zeit in Stunden auf dem Tastenfeld ein.
	16. Drücken Sie das Minutenfeld.

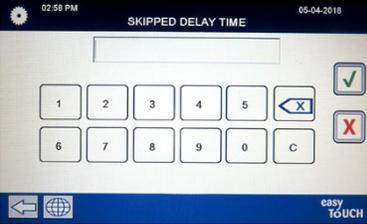
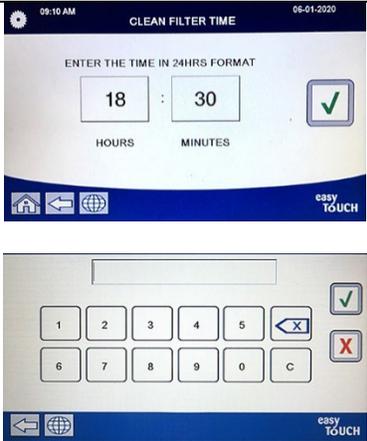
ANZEIGE	MASSNAHME
	17. Geben Sie die Zeit in Minuten auf dem Tastenfeld ein.
	18. Drücken Sie AM, PM oder 24 HR.
	19. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	20. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).
	21. Drücken Sie die Schaltfläche „Datum einstellen“.
	22. Drücken Sie das Datumsformat-Feld, um zwischen MM-TT-JJ und TT-MM-JJ zu wechseln.
	23. Oben am Bildschirm wird das Jahr angezeigt. Drücken Sie den Linkspfeil oder Rechtspfeil, um das Jahr auszuwählen.
	24. Unter dem Jahr wird der Monat angezeigt. Drücken Sie den Linkspfeil oder Rechtspfeil, um den Monat auszuwählen.
	25. Wählen Sie das Datum mit den Zifferntasten aus und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	26. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).
	27. Drücken Sie die DST-Schaltfläche (DAYLIGHT SAVINGS TIME/SOMMERZEIT).
<p><input type="checkbox"/> <b>DST ON/OFF (EIN/AUS)</b></p>	28. Drücken Sie die Schaltfläche DST ON/OFF (DST EIN/AUS).
	29. Wählen Sie ON (EIN), um die Sommerzeit zu aktivieren, oder OFF (AUS), um die Sommerzeit zu deaktivieren.
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	30. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).
<p><input type="checkbox"/> <b>DST SETTINGS (DST-EINSTELLUNGEN)</b></p>	31. Drücken Sie die Schaltfläche „DST SETTINGS“ (DST-EINSTELLUNGEN).

ANZEIGE	MASSNAHME
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ DST START MONTH (DST-STARTMONAT)</li> <li>□ DST START SUNDAY (DST-START AM SONNTAG)</li> <li>□ DST END MONTH (DST-ENDMONAT)</li> <li>□ DST END SUNDAY (DST-ENDE AM SONNTAG)</li> </ul>	<p>32. Wählen Sie eine dieser Optionen aus und modifizieren Sie diese über das Tastenfeld. Die Standardeinstellungen für die USA sind:  DST-STARTMONAT -3  DST-START AM SONNTAG -2  DST-ENDMONAT -11  DST-ENDE AM SONNTAG -1</p>
	<p>33. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</p> 	<p>34. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
	<p>35. Drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“ 3 Mal.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ F° TO C° (F° ZU C°)</li> </ul>	<p>36. Drücken Sie die Schaltfläche „F° TO C°“ (F° ZU C°).  <b>HINWEIS:</b> <b>F</b> wird für Fahrenheit und <b>C</b> für Celsius verwendet.</p>
<p>CONFIRM (BESTÄTIGEN)</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">YES (JA)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">NO (NEIN)</div> </div>	<p>37. Wählen Sie YES (JA) aus, um die Temperaturmaßeinheit zu wechseln.</p>
<p>COMPLETED SUCCESSFULLY (ERFOLGREICH ABGESCHLOSSEN)</p> 	<p>38. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ SOUND (KLANG)</li> </ul>	<p>39. Drücken Sie die Schaltfläche „Sound“.</p>
<div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">▲</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">▼</div> </div>	<p>40. Ändern Sie die Lautstärke und den Ton mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen. Es sind neun Lautstärken verfügbar, 1 ist am leisesten und 9 am lautesten. Klang hat drei Frequenzen, 1 bis 3. Passen Sie den Klang mit verschiedenen Frequenzen an.</p>
	<p>41. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</p> 	<p>42. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
	<p>43. Drücken Sie den Abwärtspfeil.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ FILTER ATTRIBUTES (FILTERATTRIBUTE)</li> </ul>	<p>44. Drücken Sie die Schaltfläche „Filter Attributes“ (Filterattribute).</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
<p>□ <b>FILTER AFTER (FILTERN NACH)</b></p>	<p>45. Drücken Sie die Schaltfläche FILTER AFTER (FILTERN NACH). Der automatische Filterungsmodus löst zwei Maßnahmen verwendet zwei Messwerte, bevor die Aufforderung zum Filtern eingeblendet wird. Mit dem einen werden die Frittierzyklen geprüft, wobei die Einstellung über FILTER AFTER (FILTERN NACH) erfolgt, und mit dem anderen wird die Zeit geprüft, die im folgenden Abschnitt FILTERZEIT eingestellt wird. Die Aufforderung zum Filtern wird eingeleitet, je nachdem, was zuerst eintritt: entweder die Anzahl der abgelaufenen Zyklen oder die abgelaufene Zeit. Mit der Option FILTER AFTER (FILTERN NACH) wird die Anzahl der Frittierzyklen eingestellt, die durchgeführt werden, bevor die Aufforderung zum Filtern angezeigt wird. Die Standardeinstellung ist 15. Wenn Sie keine Aufforderungen wünschen, setzen Sie den Wert auf 0, um sie zu deaktivieren.</p>
<p></p>	<p>46. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren, oder die Ziffernschaltfläche und geben Sie die Anzahl der Frittiervorgänge zwischen Filteraufforderungen ein. (Wenn z. B. nach jeweils zehn Frittiervorgängen zum Filtern aufgefordert werden soll, geben Sie 10 ein und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p></p>	<p>47. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> <p></p>	<p>48. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p>□ <b>FILTER TIME (FILTERZEIT)</b></p>	<p>49. Drücken Sie die Schaltfläche FILTER TIME (FILTERZEIT). Mit der Option Filterzeit wird die Zeitdauer in Stunden bis zur nächsten Filteraufforderung eingestellt. Diese Option ist bei mäßigem Arbeitsaufkommen von Vorteil, wenn die Filterung häufiger durchgeführt werden soll, als durch die Anzahl der Frittierzyklen vorgeschrieben wird.</p>
<p></p>	<p>50. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren, oder die Ziffernschaltfläche und geben Sie die Anzahl der Stunden zwischen Frittieraufforderungen ein. (Für alle zwei Stunden geben Sie beispielsweise eine 2 ein und drücken dann die Schaltfläche ✓ (Häkchen)). (Standardmäßig ist die Zeit auf 0 Stunden eingestellt und damit deaktiviert).</p>
<p></p>	<p>51. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>

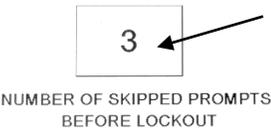
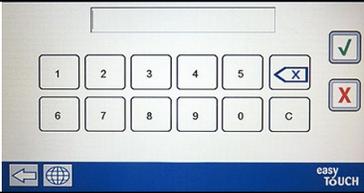
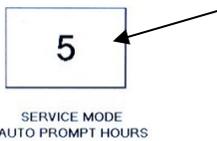
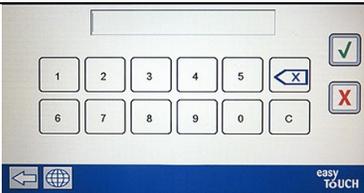
ANZEIGE	MASSNAHME
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>52. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>FILTER OFF TIME (ZEIT FILTER AUS)</b></p>	<p>53. Drücken Sie die Schaltfläche „Filter Off Time“ (Zeit Filter aus). Mit der Option „Filter Off Time“ (Zeit Filter aus) wird die Zeit eingestellt, in der die Filteraufforderung deaktiviert ist (z. B. Stoßzeiten mittags).</p>
	<p>54. Wählen Sie ON (EIN) aus, um FILTER OFF TIME (ZEIT FILTER AUS) zu aktivieren. Wählen Sie OFF (AUS) aus, um FILTER OFF TIME (ZEIT FILTER AUS) zu deaktivieren.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>55. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>FILTER OFF SETTINGS (EINSTELLUNGEN FILTER AUS)</b></p>	<p>56. Drücken Sie die Schaltfläche „Filter Off Settings“ (Einstellungen Filter aus). Mit der Option „Filter Off Settings“ (Einstellungen Filter aus) wird die Zeit eingestellt, in der die Filteraufforderung deaktiviert ist (z. B. Stoßzeiten mittags).  <b>Wenn FILTER OFF TIME (ZEIT FILTER AUS) deaktiviert ist (OFF/AUS), ist diese Option grau hinterlegt und nicht verfügbar.</b></p>
	<p>57. 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 die gesperrte Filteraufforderung bearbeitet werden sollen. Wählen Sie AM/PM aus. Nachdem die Zeiten ausgewählt wurden, drücken Sie das Häkchen, um die Einstellung zu speichern. (Das Beispiel links zeigt, dass Montag – Freitag in der Mittagsstoßzeit zwischen 11:00 und 13:00 nicht gefiltert wird.)</p>
	<p>58. Nachdem die Zeiten ausgewählt wurden, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>59. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
	<p>60. Drücken Sie den Abwärtspfeil.</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>CLEAN (REINIGEN)</b></p>	<p>61. Drücken Sie die Schaltfläche „Clean“ (Reinigen). Wählen Sie HEISS (Auskochen) oder KALT (Kalt einweichen).</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>62. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p>□ <b>QUICKFILTEREINSTELLGN</b></p>	<p>63. Drücken Sie die Schaltfläche SCHNELLFILTEREINSTELLUNGEN.</p>
<p>□ <b>INITIAL DELAY TIME (ANFÄNGLICHE VERZÖGERUNGSZEIT)</b></p>	<p>64. Drücken Sie die Schaltfläche „Initial Delay Time“ (anfängliche Verzögerungszeit).</p>
	<p>65. Drücken Sie das Minutenfeld, um die anfängliche Verzögerungszeit einzugeben. Die anfängliche Verzögerungszeit ist die Zeit, die die Frittiermaschine vor einer Filteraufforderung im Standby-Modus verbringt, nachdem „Filtern nach“ oder „Filtervorgänge“ abgeschlossen wurden. (Die Standardeinstellung ist zwei (2) Minuten.)</p>
	<p>66. Geben Sie die Zeit in Minuten auf dem Tastenfeld ein.</p>
	<p>67. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>68. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>69. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p>□ <b>SKIPPED DELAY TIME (ÜBERSPRUNGENE VERZÖGERUNGSZEIT)</b></p>	<p>70. Drücken Sie die Schaltfläche „Skipped Delay Time“ (Übersprungene Verzögerungszeit).</p>
	<p>71. Drücken Sie das Minutenfeld, um die übersprungene Verzögerungszeit einzugeben. Die übersprungene Verzögerungszeit Überspringen ist die Zeit, die nach dem Überspringen der ersten Filterung vergeht, bevor Sie erneut zum Filtern aufgefordert werden. Wenn die Filterung zum ersten Mal übersprungen wird, wechselt die Filterschaltfläche von weiß zu gelb. Wenn die Filterung das nächste Mal übersprungen wird, wechselt die Filterschaltfläche von gelb auf rot, bis die Filterung durchgeführt wird. (Die Standardeinstellung ist fünf (5) Minuten.)</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
	72. Geben Sie die Zeit in Minuten auf dem Tastenfeld ein.
	73. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	74. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	75. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).
	76. Drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“.
<p><input type="checkbox"/> <b>CLEAN &amp; FILTER SETTINGS (EINSTELLUNGEN REINIGEN UND FILTERN)</b></p>	77. Drücken Sie die Schaltfläche CLEAN & FILTER SETTINGS (EINSTELLUNGEN REINIGEN UND FILTERN). Diese Einstellungen ändern die täglichen Aufforderungen zum Reinigen und Filtern.
<p><input type="checkbox"/> <b>CLEAN &amp; FILTER PROMPT ON/OFF (AUFFORDERUNG REINIGEN UND FILTERN EIN/AUS)</b></p>	78. Drücken Sie die Schaltfläche CLEAN & FILTER PROMPT ON/OFF (AUFFORDERUNG REINIGEN UND FILTERN EIN/AUS). Wählen Sie ON (EIN), wenn die Funktion zum täglichen Reinigen und Filtern aktiviert werden soll. Wählen Sie OFF (AUS), wenn die Funktion zum täglichen Reinigen und Filtern deaktiviert werden soll.
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	79. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).
<p><input type="checkbox"/> <b>CLEAN &amp; FILTER PROMPT TIME (AUFFORDERUNGSZEIT REINIGEN UND FILTERN)</b></p>	80. Drücken Sie die Schaltfläche CLEAN & FILTER PROMPT TIME (AUFFORDERUNGSZEIT REINIGEN UND FILTERN).
	81. Wählen Sie die Uhrzeit und geben Sie über das Tastenfeld die Zeit in Stunden und Minuten im 24-Stunden-Format für die tägliche Aufforderung zum Reinigen und Filtern ein.

ANZEIGE	MASSNAHME																								
	82. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).																								
	83. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).																								
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	84. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).																								
	85. Drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“.																								
<input type="checkbox"/> <b>SHORTENING (FETT)</b>	86. Drücken Sie die Schaltfläche „Shortening“ (Fett). Diese Option umfasst die Ölaustausch-Richtung, den Ölaustausch und die Fettaufforderungen.																								
<input type="checkbox"/> <b>OIL ROTATION DIRECTION (ÖLAUSTAUSCH-RICHTUNG)</b>	87. Drücken Sie die Schaltfläche „Oil Rotation Direction“ (Ölaustausch -Richtung).																								
<p><b>LEFT    RIGHT (LINKS RECHTS)</b></p>	88. Wählen Sie LEFT (LINKS), wenn der Fettaustausch an der rechten Frittiermaschine beginnt und nach links fortgesetzt wird. Wählen Sie RIGHT (RECHTS), wenn der Fettaustausch an der linken Frittiermaschine beginnt und nach rechts fortgesetzt wird. Siehe Abbildung unten.																								
<p style="text-align: center;"><b>Standardkonfiguration der linken Ölaustauschrichtung</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>Frittiermaschine 1</b></p> <table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 1 Fisch</td> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 2 Pommes frites</td> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 3 Pikant</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; font-size: small;">Fett austauschen</td> <td style="text-align: center; font-size: small;">Fett austauschen</td> <td style="text-align: center; font-size: small;">Fett austauschen</td> </tr> </table> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Frittiermaschine 2</b></p> <table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 4 Spicy</td> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 5 Mild</td> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 6 Mild</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; font-size: small;">Fett austauschen</td> <td style="text-align: center; font-size: small;">Fett austauschen</td> <td style="text-align: center; font-size: small;">Frisches Fett</td> </tr> </table> </div> </div> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;"><b>Standardkonfiguration der rechten Ölaustauschrichtung</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>Frittiermaschine 1</b></p> <table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 1 Mild</td> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 2 Mild</td> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 3 Pikant</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; font-size: small;">Frisches Fett</td> <td style="text-align: center; font-size: small;">Fett austauschen</td> <td style="text-align: center; font-size: small;">Fett austauschen</td> </tr> </table> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Frittiermaschine 2</b></p> <table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 4 Pikant</td> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 5 Pommes frites</td> <td style="padding: 5px;">Frittierbecken 6 Seafood</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; font-size: small;">Fett austauschen</td> <td style="text-align: center; font-size: small;">Fett austauschen</td> <td style="text-align: center; font-size: small;">Fett austauschen</td> </tr> </table> </div> </div>		Frittierbecken 1 Fisch	Frittierbecken 2 Pommes frites	Frittierbecken 3 Pikant	Fett austauschen	Fett austauschen	Fett austauschen	Frittierbecken 4 Spicy	Frittierbecken 5 Mild	Frittierbecken 6 Mild	Fett austauschen	Fett austauschen	Frisches Fett	Frittierbecken 1 Mild	Frittierbecken 2 Mild	Frittierbecken 3 Pikant	Frisches Fett	Fett austauschen	Fett austauschen	Frittierbecken 4 Pikant	Frittierbecken 5 Pommes frites	Frittierbecken 6 Seafood	Fett austauschen	Fett austauschen	Fett austauschen
Frittierbecken 1 Fisch	Frittierbecken 2 Pommes frites	Frittierbecken 3 Pikant																							
Fett austauschen	Fett austauschen	Fett austauschen																							
Frittierbecken 4 Spicy	Frittierbecken 5 Mild	Frittierbecken 6 Mild																							
Fett austauschen	Fett austauschen	Frisches Fett																							
Frittierbecken 1 Mild	Frittierbecken 2 Mild	Frittierbecken 3 Pikant																							
Frisches Fett	Fett austauschen	Fett austauschen																							
Frittierbecken 4 Pikant	Frittierbecken 5 Pommes frites	Frittierbecken 6 Seafood																							
Fett austauschen	Fett austauschen	Fett austauschen																							
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	89. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).																								
<input type="checkbox"/> <b>SHORTENING ROTATION VAT TYPE (FETTAUSTAUSCH BECKENTYP)</b>	90. Drücken Sie die Schaltfläche „Shortening Rotation Vat Type“ (Fettaustausch Beckentyp).																								

ANZEIGE	MASSNAHME
<p style="text-align: center;"><b>ROTATE FRESH (AUSTAUSCHEN/FRISCH)</b></p>	<p>91. Wählen Sie ROTATE (AUSTAUSCHEN), wenn es sich um ein rotierendes Becken handelt, das Fett bewegt. Das sind in der Regel alle Becken, in nicht die täglich frisches Fett hinzugefügt wird. Wählen Sie FRESH (FRISCH), wenn dem Becken täglich frisches Fett hinzugefügt wird. Dies ist in der Regel das rechte oder linke Becken in einer Frittiermaschinen-Serie. Siehe Abbildung oben.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>92. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>OIL SHORTENING TIME (FETTZEIT)</b></p>	<p>93. Drücken Sie die Schaltfläche „Oil Shortening Time“ (Öl-/Fettzeit).</p>
	<p>94. Wählen Sie die Uhrzeit aus und geben Sie über das Tastenfeld die Zeit in Stunden und Minuten im 24-Stunden-Format für die zweimal tägliche Ölaustausch-Aufforderung ein.</p>
	<p>95. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>96. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>97. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
	<p>98. Drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“.</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>FILTER LOCKOUT (FILTERSPERRE)</b></p>	<p>99. Drücken Sie die Schaltfläche „Filter Lockout“ (Filtersperre).</p>
<p style="text-align: center;"><b>ENABLE DISABLE (AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN)</b></p>	<p>100. Wählen Sie <b>ENABLE (AKTIVIEREN)</b>, um die Filtersperre zu aktivieren, bzw. <b>DISABLE (DEAKTIVIEREN)</b>, um die Filtersperre zu deaktivieren. Diese Einstellung erfordert einen Filter, wenn die Aufforderungs- oder Zeiteinstellungen erfüllt sind.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>101. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
<p>□ <b>SKIPPED FILTER COUNT</b> <b>(ANZAHL ÜBERSPRUNGENER FILTERVORGÄNGE)</b></p>	<p>102. Drücken Sie die Schaltfläche „Skipped Filter Count“ (Anzahl übersprungener Filtervorgänge).</p>
	<p>103. Drücken Sie auf das Feld NUMBER OF SKIPPED PROMPTS (ANZAHL ÜBERSPRUNGENER AUFFORDERUNGEN), um die Anzahl der übersprungenen Frittiervorgänge einzustellen, bevor Sie erneut zur Filterung aufgefordert werden und die Frittiermaschine gesperrt wird. Bei einer Einstellung von 0 sind keine übersprungenen Vorgänge oder Umgehungen erlaubt.</p>
	<p>104. Geben Sie über das Tastenfeld die Anzahl der erlaubten übersprungenen Vorgänge oder Umgehungen ein.</p>
	<p>105. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>106. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE</b> <b>(SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>107. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p>□ <b>SERVICE MODE</b> <b>(SERVICEMODUS)</b></p>	<p>108. Drücken Sie die Schaltfläche „Service Mode“ (Servicemodus).</p>
	<p>109. Drücken Sie das Feld SERVICE MODE AUTO PROMPT HOURS (STUNDEN AUTOM. AUFFORDERUNG WARTUNSMODUS), um die Anzahl der Stunden einzustellen, nach denen ein automatischer Filtervorgang erneut angefordert und die Frittiermaschine gesperrt werden soll. Standardwert = 5.</p>
	<p>110. Geben Sie über das Tastenfeld die Anzahl der Stunden ein, in denen die automatische Filteraufforderung unterdrückt wird.</p>
	<p>111. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>112. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE</b> <b>(SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>113. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
	<p>114. Drücken Sie zweimal (2) die Schaltfläche „Zurück“</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
<p>□ <b>ENERGY SAVINGS (ENERGIEEINSPARUNGEN)</b></p>	<p>115. Drücken Sie die Schaltfläche „Energy Savings“ (Energieeinsparungen). Die Option „Energy Savings“ (Energieeinsparungen) wird in Perioden ohne Geschäftsaufkommen verwendet, um die Temperatur des Frittierbeckens zu senken und Energie zu sparen.</p>
<p></p>	<p>116. Drücken Sie die Schaltfläche „Aktivieren“, um diese Option zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.</p>
<p></p>	<p>117. Drücken Sie die Schaltfläche „Temp. Rücks“, um den Sollwert dieser Option zu verändern. Geben Sie den Energiespartemperatur-Sollwert auf dem Tastenfeld ein und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p></p>	<p>118. Drücken Sie die Schaltfläche „Standby-Zeit“, um die Zeit in Minuten zu ändern, die das Becken im Standby-Modus betrieben wird, bevor automatisch der Energiesparmodus aufgerufen wird. Geben Sie den Energiespartemperatur-Sollwert auf dem Tastenfeld ein und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p></p>	<p>119. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> <p></p>	<p>120. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p>□ <b>LANE ASSIGNMENTS (BAHNZUWEISUNGEN)</b></p>	<p>121. Drücken Sie die Schaltfläche „Lane Assignments“ (Bahnzuweisungen). Hier können Sie die Anzahl der Körbe pro Becken einstellen.</p>
<p></p>	<p>122. Drücken Sie die Taste 1, um eine einzelne Bahn (12 Produkte pro Becken) verfügbar zu haben, oder die Taste 2, um 2 Bahnen oder 12 Produkte pro Becken (6 pro Bahn) verfügbar zu haben, oder die Taste 3, um 3 Bahnen oder 9 Produkte pro Becken (3 pro Bahn) verfügbar zu haben, oder die Taste 4, um 4 Bahnen oder 12 Produkte pro Becken (3 pro Bahn) verfügbar zu haben.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (SETUP FERTIG/SYSTEM NEU STARTEN)</b></p> <p></p>	<p>123. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p>□ <b>BRIGHTNESS (HELLIGKEIT)</b></p>	<p>124. Drücken Sie die Schaltfläche „Brightness“ (Helligkeit). Dies dient zum Einstellen der Bildschirmhelligkeit. Sie wird mit den Aufwärts-/Abwärtspfeilen verstellt. (Die Standardeinstellung ist 100.)</p>
<p></p>	<p>125. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>

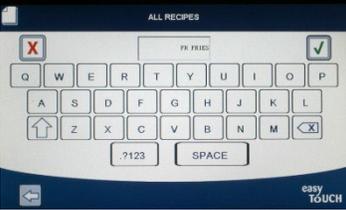
ANZEIGE	MASSNAHME
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>126. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
	<p>127. Drücken Sie den Abwärtspfeil.</p>
<p>□ <b>SCREEN SAVER (BILDSCHIRMSCHONER)</b></p>	<p>128. Drücken Sie die Schaltfläche „Screen Saver“ (Bildschirmschoner). Damit wird die Zeit eingestellt, nach der der Bildschirmschon-Modus aufgerufen wird, nachdem die Steuerung abgeschaltet wurde. Dies wird mit den Aufwärts-/Abwärtspfeilen verstellt. (Die Standardeinstellung ist 15 Minuten.)</p>
 	<p>129. Ändern Sie die Bildschirmhelligkeit mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen. Es sind neun Helligkeitsstufen verfügbar, 100 ist am hellsten und 10 am dunkelsten.</p>
	<p>130. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> 	<p>131. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG).</p>
<p>□ <b>ALARMATTRIBUTE</b></p>	<p>132. Drücken Sie die Schaltfläche „Alarm Attributes“ (Alarmattribute).</p>
<p>□ <b>ALARMMOD SCHÜTTEL</b></p>	<p>133. Drücken Sie die Schaltfläche „Shake Alarm Mode“ (Alarmmodus Schütteln). Wählen Sie „Automatisch“ oder „Manuell“ aus. Mit dem „Alarmmodus Schütteln“ kann der Bediener zwischen automatischem oder manuellem Abbrechen des Schüttelalarms auswählen.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (SETUP FERTIG/SYSTEM NEU STARTEN)</b></p> 	<p>134. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p>□ <b>ALARMMOD HALTEN</b></p>	<p>135. Drücken Sie die Schaltfläche „Hold Alarm Mode“ (Alarmmodus Halten). Wählen Sie „Automatisch“ oder „Manuell“ aus. Mit „Alarmmodus Halten“ kann der Bediener zwischen automatischem und manuellem Abbrechen des Haltealarms auswählen.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (SETUP FERTIG/SYSTEM NEU STARTEN)</b></p> 	<p>136. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
<p>□ <b>ALARMTIMER</b></p>	<p>137. Drücken Sie die Schaltfläche „Alarm Timer“. Mit diesen Einstellungen kann der Bediener die Zeit einstellen, bevor der Schüttelalarm oder Haltealarm automatisch abgebrochen wird. Die Standardeinstellungen sind 5 Sekunden.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (SETUP FERTIG/SYSTEM NEU STARTEN)</b></p> <p></p>	<p>138. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p></p>	<p>139. Drücken Sie zweimal (2) die Schaltfläche „Zurück“</p>
<p>□ <b>TEMPERATURE (TEMPERATUR)</b></p>	<p>140. Drücken Sie die Schaltfläche „Temperatur“.</p>
<p><b>ENABLE DISABLE (AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN)</b></p>	<p>141. Wählen Sie „Enable“ (Aktivieren), um die Temperaturschaltfläche zu aktivieren. Wählen Sie „Disable“ (Deaktivieren), um die Temperaturschaltfläche zu deaktivieren und eine konstante Temperaturanzeige anzuzeigen.</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> <p></p>	<p>142. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p>□ <b>OIL DRAGOUT (FETT AUSSCHLEPPEN)</b></p>	<p>143. Die Funktion „Oil Drag out“ (Öl ausschleppen) definiert Parameter, die die Strömungseigenschaften einstellen. Diese Parameter dienen zum Berechnen der Ölausschleppung für statistische Informationen, die in der Funktion „Informationsstatistik“ unter „Ölstatistik“ erfasst werden.</p>
<p>□ <b>FLOW (STRÖMUNG)</b></p>	<p>144. Geben Sie die Strömungsrate der Ölausschleppung in Pfund pro Minute an (die Standardeinstellung ist 2,211) und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). (Hinweis: Geben Sie Werte zwischen 0100 und 4000 für Bereiche von 0,100 bis 4,000 Pfund ein).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> <p></p>	<p>145. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p>□ <b>STRÖM EINST</b></p>	<p>146. Geben Sie die konfigurierbare Strömungsrate (die Standardeinstellung ist 1) ein und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Geben Sie Werte zwischen 10 und 200 für Bereiche von 0,100 bis 2 Pfund ein).</p>
<p><b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b></p> <p></p>	<p>147. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>

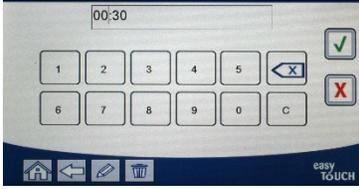
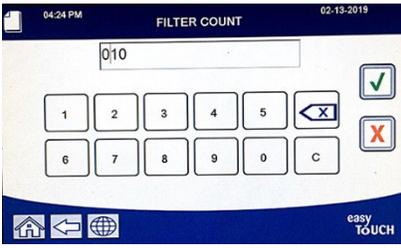
ANZEIGE	MASSNAHME
	148. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
<input type="checkbox"/> <b>BASKET LIFT (KORB HEBEN)</b>	149. Drücken Sie die Schaltfläche „Basket Lift“ (Korb heben).
	150. Wählen Sie (ON) EIN aus, um da Korbheben zu aktivieren, oder OFF (AUS), um as Korbheben zu deaktivieren.
<b>SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (SETUP FERTIG/SYSTEM NEU STARTEN)</b> 	151. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> <b>AIF/ATO TEMP DISPLAY (ANZEIGE AIF/ATO-TEMPERATUR)</b>	152. Drücken Sie die Schaltfläche „AIF/ATO Temp Display“ (Anzeige AIF/ATO-Temperatur).
<b>ENABLE DISABLE (AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN)</b>	153. Wählen Sie „Enable“ (Aktivieren), um die Temperaturschaltfläche zu aktivieren. Wählen Sie „Disable“ (Deaktivieren), um die Temperaturschaltfläche zu deaktivieren und eine konstante Temperaturanzeige anzuzeigen.
<b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b> 	154. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> <b>MENU BOOK (MENÜBUCH)</b>	155. Drücken Sie die Schaltfläche „Menu“ (Menü).
<b>ENABLE DISABLE (AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN)</b>	156. Wählen Sie „Enable“ (Aktivieren), um die Menüschaltfläche unten auf den Bildschirmen zu aktivieren.
<b>SETUP COMPLETE (SETUP FERTIG)</b> 	157. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	158. Drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“.
	159. Drücken Sie die Home-Schaltfläche.
 <b>TEAMMODUS</b>	160. Drücken Sie die Schaltfläche „Crew Mode“ (Teammodus).
	161. Halten Sie den Rücksetzschalter über dem USB-Anschluss kurz gedrückt. Stellen Sie sicher, dass der Schalter <b>eine (1) Minute</b> lang gedrückt gehalten wird..
	162. Das System wird in ca. 45 Sekunden neu gestartet und kehrt in den Modus Aus/Standby zurück.

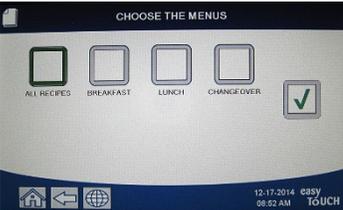
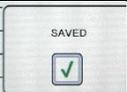
## 1.9 Hinzufügen oder Bearbeiten vorhandener Produkte

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

ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Drücken Sie die Home-Schaltfläche.
	2. Drücken Sie die Rezeptschaltfläche.
1 6 5 0	3. Geben Sie <b>1650</b> 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 Sie den Namen des Produkts über das Tastenfeld ein oder ändern Sie ihn.
	8. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	9. Dieser Bildschirm zeigt den aktuellen Sollwert, die Frittierzeit, die Empfindlichkeit, den Haltetimer, die Schüttel-Timer und die Filtereinstellungen an. Um einen Parameter zu bearbeiten, drücken Sie den gewünschten Eintrag.
	10. Um die Temperatur zu bearbeiten, drücken Sie die Temperaturschaltfläche.
	11. Geben Sie die Frittiertemperatur für das Produkt über das Tastenfeld ein.
	12. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	13. Drücken Sie die Frittierzeit-Schaltfläche.

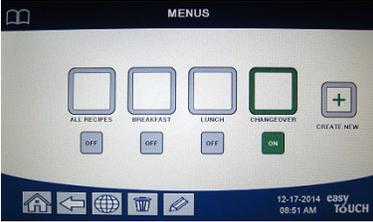
ANZEIGE	MASSNAHME
	<p>14. Geben Sie die Frittierzeit in Minuten und Sekunden über das Tastenfeld ein oder bearbeiten Sie sie.</p>
	<p>15. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>16. Drücken Sie die Schaltfläche Ladungskompensation oder Empfindlichkeit.</p>
	<p>17. Ändern Sie die Einstellungen der für dieses Produkt empfohlenen Ladungskompensation oder Empfindlichkeit mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen. Mit dieser Einstellung können Sie die Produktkompensation (Empfindlichkeit) ändern. Einige Menüpunkte müssen abhängig von den jeweiligen Frittierreigenschaften möglicherweise angepasst werden. <b>HINWEIS: Es wird dringend empfohlen, diese Einstellung NICHT zu ändern, da dies negative Auswirkungen auf die Frittierzyklen des Produkts haben könnte.</b> (Die Standardeinstellung für die Produktkompensation ist vier (4).)</p>
	<p>18. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>19. Drücken Sie die Schaltfläche „Schüttel-Timer 1“.</p>
	<p>20. Geben Sie die Zeit für den ersten Schüttelvorgang in Minuten und Sekunden ein.</p>
	<p>21. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>22. Drücken Sie die Schaltfläche „Schüttel-Timer 2“, wenn ein weiterer Schüttelvorgang erforderlich ist; andernfalls wechseln Sie zu Schritt 26.</p>
	<p>23. Geben Sie die Zeit für den zweiten Schüttelvorgang in Minuten und Sekunden ein.</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
	24. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	25. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Einstellungen.
	26. Drücken Sie die Filterschaltfläche. (HINWEIS: ON (EIN) oder OFF (AUS) wird für die aktuelle Auswahl angezeigt.)
	27. Stellen Sie sicher, dass die Filterschaltfläche auf ON (EIN) gesetzt ist, um für dieses Produkt automatische Filtrierung zu aktivieren. Diese Einstellung verhindert ein Vermischen von produktspezifischen Ölen. Für Produkte wie FISCH wählen Sie NO (NEIN), um die automatische Filtrierung nach Wunsch zu verhindern.
	28. Drücken Sie die Haltetimer-Schaltfläche.
	29. Geben Sie die Produkthaltezeit in Minuten und Sekunden ein.
	30. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	31. Drücken Sie die Schaltfläche „Sofort ein“.
	32. Dies ist die Zeit in Sekunden, die die Frittiermaschine für das 100%ige Aufheizen benötigt, nachdem die Produktaste gedrückt wurde und bevor die Steuerung die Temperatur anpasst. Geben Sie die Zeit in Minuten ein (z. B. 00:30=30 Sekunden). (0=AUS). HINWEIS: Die Zeit „Sofort ein“ muss ggf. für leichte Frittierladungen angepasst werden.
	33. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	34. Drücken Sie die Schaltfläche „Anzahl Filtrvorgänge“.
	35. Geben Sie die Anzahl der Frittierzyklen ein, die für dieses Produkt durchgeführt werden, bevor die Aufforderung zum Filtrern angezeigt wird. Dies gilt nur für Produkte und ist nicht zu verwechseln mit einer globalen Anzahl der Filtrvorgänge. Wenn Sie keine Aufforderungen wünschen, setzen Sie den Wert auf 0, um sie zu deaktivieren.

ANZEIGE	MASSNAHME
	36. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	37. Wählen Sie das Symbol für das Produktrezept aus, das eingegeben oder bearbeitet werden soll.
	38. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	39. Wählen Sie das/die Menü(s) aus, das/die mit dem eingegebenen oder bearbeiteten Produktrezept verknüpft werden soll(en).
	40. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	41. Auf der Steuerung erscheint SAVED (GESPEICHERT).
	42. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	43. Wählen Sie ein anderes Produkt zum Bearbeiten aus oder drücken Sie +, um weitere Produkte hinzuzufügen. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Home-Schaltfläche.
 <b>CREW MODE (TEAMMODUS)</b>	44. Drücken Sie die Teammodus-Schaltfläche, um wieder zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

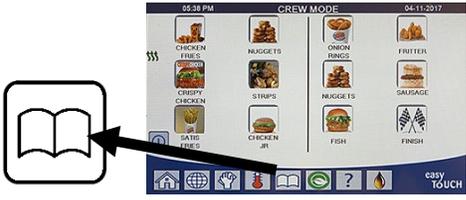
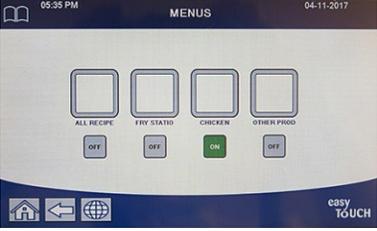
## 1.10 Hinzufügen oder Bearbeiten von Menüs

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

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

## 1.11 Ändern von Menüs

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

ANZEIGE	MASSNAHME
	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche „Menu“ (Menü).</p>
	<p>2. Drücken Sie ON/OFF (EIN/AUS) unter dem gewünschten Menü, um die Menüs zu wechseln. Nachdem das gewünschte Menü ausgewählt ist, wird unter dem Menü ON (EIN) hervorgehoben.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Es kann immer nur jeweils ein Menü ausgewählt werden.</p>
	<p>3. Drücken Sie die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Hauptbildschirm zurückzukehren.</p>
	<p>4. Drücken Sie das Produktsymbol, um Produkte zu wechseln.</p>
	<p>5. Es wird wieder der Hauptbildschirm angezeigt.</p>

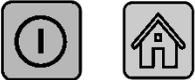
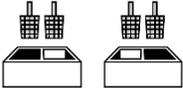
## 1.12 Serviceaufgaben

In diesem Abschnitt werden Serviceaufgaben für das Team und den Manager im Geschäft beschrieben, darunter Höchsttemperatur testen, Fehlerprotokolle, Passwort einrichten, sowie Funktionen zum Kopieren von Menüs über USB in und aus der Frittiermaschine mit der Menüverbindung.

### 1.12.1 Höchsttemperatur testen

Der Modus „Höchsttemperatur testen“ dient zum Testen des Höchsttemperaturschaltkreises. Bei diesem Test wird das Öl unbrauchbar. Er darf nur mit altem Öl durchgeführt werden. Schalten Sie die Frittiermaschine aus und fordern Sie sofort den Service an, wenn die Temperatur 238 °C (460 °F) erreicht, ohne dass der zweite Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird und die Steuerung HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FEHLER HÖCHSTTEMPERATUR NETZ TRENNEN) anzeigt und beim Testen ein Warnton erklingt.

Der Test kann jederzeit durch Ausschalten der Frittiermaschine abgebrochen werden. Wenn die Frittiermaschine wieder eingeschaltet wird, kehrt sie in den Betriebsmodus zurück und zeigt das Produkt an.

ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Wenn die Steuerung auf Aus/Standby geschaltet ist, drücken Sie die Home-Schaltfläche.
	2. Drücken Sie die Service-Schaltfläche.
	3. Drücken Sie die Team-Schaltfläche.
	4. Wählen Sie bei geteilten Becken LEFT VAT (LINKES BECKEN) oder RIGHT VAT (RECHTES BECKEN) aus.
<b>PRESS AND HOLD (GEDRÜCKT HALTEN)</b>	5. Halten Sie die Schaltfläche PRESS AND HOLD gedrückt, um den Höchsttemperaturtest einzuleiten.
<b>RELEASE (LOSLASSEN)</b>	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 HOT HI-1 (HEISS HO-1) an (z. B. 210C) und der Heizvorgang wird fortgesetzt. *HINWEIS: Bei Steuerungen für die Europäische Union (mit CE-Markierung) beträgt die Temperatur 202 °C (395 °F), wenn HOT HI-1 (HEISS HO-1) angezeigt wird.
<b>HOT HI-1 (HEISS HO-1)</b>	7. Solange die Schaltfläche gedrückt gehalten wird, heizt die Frittiermaschine so lange 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.
<b>HELP HI-2 (HILFE HO-2)</b>	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.

ANZEIGE	MASSNAHME
<b>HIGH LIMIT FAILURE (FEHLER HÖCHSTTEMPERATUR) DISCONNECT POWER (NETZ TRENNEN)</b>	9. Wenn die Steuerung diese Meldung anzeigt, trennen Sie die Stromversorgung zur Frittiermaschine und verständigen Sie sofort den Kundendienst.
	10. Das Öl muss nach dem Höchsttemperaturtest entsorgt werden, sobald sich das Becken auf unter 204 °C (400 °F) abgekühlt hat.

## 1.12.2 Managerfunktionen

### 1.12.2.1 Fehlerprotokoll

Die Funktion FEHLERPROTOKOLL dient zum Anzeigen der zehn (10) letzten Fehlercodes der Frittiermaschine. Diese Codes werden von 1-10 angezeigt, wobei der letzte Code zuerst angeführt wird. 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“ zeigen die linke Seite eines geteilten Beckens, der Buchstabe „R“ die rechte Seite eines geteilten Beckens an, in dem der Fehler auftrat (Beispiel – R E19 06:34AM 04/22/2014). Ein Fehlercode mit einem „G“ bedeutet einen globalen Fehler, der nicht mit einem bestimmten Becken verbunden ist. Die Fehlercodes sind in Abschnitt 3.2.5 dieses Handbuchs angeführt.

ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Drücken Sie die Home-Schaltfläche.
	2. Drücken Sie die Service-Schaltfläche.
	3. Drücken Sie die Manager-Schaltfläche.
<b>1 6 5 6</b>	4. Geben Sie <b>1656</b> ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> <b>E-LOG (FEHLERPROTOKOLL)</b>	6. Drücken Sie die Schaltfläche E-LOG (FEHLERPROTOKOLL). Es werden die drei letzten Fehler angezeigt.
	7. Drücken Sie den Abwärtspfeil. Es werden die nächsten drei Fehler angezeigt. Wenn Sie den Abwärtspfeil weiter drücken, werden weitere Fehler angezeigt.
	8. Drücken Sie die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.
 <b>CREW MODE (TEAMMODUS)</b>	9. Drücken Sie die Schaltfläche „Crew Mode“ (Teammodus).

### 1.12.2.2 Passwort einrichten

Im Modus „Passwort einrichten“ kann ein Restaurantmanager die Passwörter für verschiedene Modi ändern.

ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Drücken Sie die Home-Schaltfläche.
	2. Drücken Sie die Service-Schaltfläche.
	3. Drücken Sie die Manager-Schaltfläche.
<b>1 6 5 6</b>	4. Geben Sie <b>1656</b> ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> <b>PASSCODE SETUP (PASSWORT EINRICHTEN)</b>	6. Drücken Sie die Schaltfläche PASSWORT SETUP (PASSWORT EINRICHTEN).
<input type="checkbox"/> <b>MENUS (MENÜS)</b> <input type="checkbox"/> <b>RECIPES (REZEPTE)</b> <input type="checkbox"/> <b>SETTINGS MANAGER (EINSTELLUNGSMANAGER)</b> <input type="checkbox"/> <b>DIAGNOSTICS MANAGER (DIAGNOSEMANAGER)</b>	7. Wählen Sie das Passwort aus, das geändert werden soll. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Einstellungen. Die Standardeinstellungen sind: MENÜS 1650 REZEPTE 1650 EINSTELLUNGSMANAGER 1656 DIAGNOSEMANAGER 1656
	8. Geben Sie auf dem Tastenfeld das neue Passwort für den ausgewählten Eintrag an.
	9. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<b>RETYPE PASSWORD (PASSWORT ERNEUT EINGEBEN)</b>	10. Geben Sie auf dem Tastenfeld das neue Passwort zur Überprüfung noch einmal ein.
	11. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<b>PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (PASSWORTEINRICHTUNG ERFOLGREICH)</b> 	12. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> <b>MENUS (MENÜS)</b> <input type="checkbox"/> <b>RECIPES (REZEPTE)</b> <input type="checkbox"/> <b>SETTINGS MANAGER (EINSTELLUNGSMANAGER)</b>	13. Drücken Sie die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.

ANZEIGE	MASSNAHME
<input type="checkbox"/> <b>DIAGNOSTICS MANAGER (DIAGNOSEMANAGER)</b>  	
 <b>TEAMMODUS</b>	14. Drücken Sie die Schaltfläche „Crew Mode“ (Teammodus).

### 1.12.2.3 USB - Menübedienung

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

ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche SERVICE.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche MANAGER.
<b>1 6 5 6</b>	4. Geben Sie <b>1656</b> ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> <b>USB - MENU OPERATION (USB - MENÜBEDienung)</b>	6. Drücken Sie die Schaltfläche USB - MENU OPERATION (USB-MENÜBEDienung).
<input type="checkbox"/> <b>COPY MENU FROM USB TO FRYER (MENÜ VON USB AN FRITTIERMASCHINE KOPIEREN)</b>	7. Drücken Sie die Schaltfläche COPY MENU FROM USB TO FRYER (MENÜ VON USB AN FRITTIERMASCHINE KOPIEREN).
<b>INSERT USB... (USB EINSTECKEN)</b>	8. Stecken Sie den USB-Datenträger in den Anschluss hinter der Frittiermaschinentür links außen.
<b>IS USB INSERTED? (USB EINGESTECKT?) YES NO (JA NEIN)</b>	9. Drücken Sie einmal YES (JA), nachdem der USB-Datenträger angeschlossen ist.
<b>READING FILE FROM USB (DATEI WIRD VON USB GELESEN) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (BITTE USB WÄHREND DIESES VORGANGS NICHT TRENNEN)</b>	10. Keine Maßnahme erforderlich.
<b>MENU.CBR oder andere *.cbr Datei</b>	11. Es wird eine Liste mit Menüdateien angezeigt, die mit .cbr enden. Wählen Sie die Menüdatei aus, die geladen werden soll.
<b>SELECT THE VATS FOR MENU UPGRADE (BECKEN FÜR MENÜ-UPGRADE WÄHLEN)</b>	12. Wählen Sie <b>NUR</b> die Becken aus, die aktualisiert werden sollen. Wenn alle Becken dasselbe Menü aktualisieren sollen, wählen Sie die einzelnen Becken aus.

ANZEIGE	MASSNAHME
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (UI-UI MENÜDATENTRANSFER LÄUFT)	13. Keine Maßnahme erforderlich, während die Datei geladen wird.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (MENÜUPGRADE LÄUFT)	14. Keine Maßnahme erforderlich, während die Aktualisierung läuft.
UPGRADE COMPLETE? YES (UPGRADE ABGESCHLOSSEN? JA)	15. Drücken Sie YES (JA).
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM (MENÜ-UPGRADE ABGESCHLOSSEN, TRENNEN SIE DEN USB UND STARTEN SIE DAS SYSTEM NEU).	16. Trennen Sie den USB-Datenträger und schalten Sie die gesamte Frittiermaschinenbatterie mit dem Rücksetzscharter hinter der Frittiermaschinentür ganz links unter dem USB-Anschluss aus und wieder ein. <b>HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Schalter mindestens eine (1) Minute</b> gedrückt gehalten wird..

## 1.13 Informationsstatistik

### 1.13.1 Ergebniskartenstatistik

Die Funktion Ergebniskartenstatistik dient zum Anzeigen eines Kurzberichts über Filterung, OQS, Ölqualität und Frittierbeckenauslastung.

ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Drücken Sie die Informationsschaltfläche.
	2. Drücken Sie die Ergebniskarten-Schaltfläche.
<input type="checkbox"/> TODAY'S REPORT (BERICHT HEUTE) <input type="checkbox"/> YESTERDAY'S REPORT (BERICHT GESTERN) <input type="checkbox"/> WEEKLY REPORT (BERICHT WOCHE)	3. Wählen Sie den gewünschten Bericht aus.
	4. Der Bericht zeigt die Qualität an, wenn das Team auf Anforderung filtriert, ob OQS regelmäßig gemessen wird, die derzeitige Qualität des Öls und die Auslastung der Frittiermaschine.
	5. Drücken Sie die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.

### 1.13.2 Ölstatistik

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

ANZEIGE	MASSNAHME
 	1. Drücken Sie die Home- gefolgt von der Informationsschaltfläche.
	2. Drücken Sie die Ölschaltfläche.
1. <b>LAST DISPOSE DATE (LETZTES ENTSORGUNGSDATUM)</b> 2. <b>COOKS SINCE LAST DISPOSE (FRITTIERVORGÄNGE SEIT LETZTER ENTSORGUNG)</b> 3. <b>FILTERS SINCE LAST DISPOSE (FILTERVORGÄNGE SEIT LETZTER ENTSORGUNG)</b> 4. <b>SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (ÜBERSPRUNGENE FILTERVORGÄNGE SEIT LETZTER ENTSORGUNG)</b> 	3. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.
5. <b>CURRENT OIL LIFE (IST-ÖLLEBENSDAUER)</b> 6. <b>AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (DURCHSCHNITTLICHE ANZAHL DER FRITTIERVORGÄNGE ÜBER DIE ÖLLEBENSDAUER)</b> 7. <b>DAILY DISPOSE BYPASS COUNT (ZÄHLER TÄGLICH ÜBERSPRUNGENE ENTSORGUNGEN)</b> 8. <b>OIL DRAGOUT PER DISPOSE (ÖL-AUSSCHLEPP PRO ENTS)</b> 9. <b>OIL DRAGOUT PER DAY (ÖL-AUSSCHLEPP PRO TAG)</b> 10. <b>OIL DRAGOUT PER HOUR (ÖL-AUSSCHLEPP PRO STD)</b>   	4. Drücken Sie den Aufwärtspfeil, um nach oben zu scrollen, die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.

### 1.13.3 Lebensdauer-Statistik

Die Funktion Lebensdauer-Statistik dient zum Anzeigen des Inbetriebnahmedatums der Frittiermaschine, das automatisch eingestellt wird, nachdem die Frittiermaschine 25 Frittiervorgänge 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	MASSNAHME
 	1. Drücken Sie die Home- gefolgt von der Informationsschaltfläche.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche „Lebensdauerstatistik“.
1. <b>COMMISSION DATE (DATUM DER INBETRIEBNAHME)</b> 2. <b>UNIT SERIAL NUMBER (GERÄTE-SERIENNUMMER)</b> 3. <b>CONTROLLER SERIAL NUMBER (STEUERUNGS-SERIENNUMMER).</b> 4. <b>TOTAL ON TIME (HOURS) (GESAMTZEIT EIN (STUNDEN))</b> 5. <b>TOTAL HEAT CYCLE COUNT (ZÄHLER GESAMTHEIZZYKLEN)</b> 6. <b>TOTAL ENERGY SAVINGS TIME (GESAMT-ENERGIESPARZEIT)</b> 7. <b>TOTAL COOK TIME (GESAMT-FRITTIERZEIT)</b>   	3. Drücken Sie die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.

### 1.13.4 Gebrauchsstatistik

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

ANZEIGE	MASSNAHME
 	1. Drücken Sie die Home- gefolgt von der Informationsschaltfläche.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche „Gebrauchsstatistik“.
1. <b>USAGE START DATE (STARTDATUM GEBRAUCH)</b>	3. Drücken Sie die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.

ANZEIGE	MASSNAHME
<p>2. TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (GESAMTZAHL FRITTIERZYKLEN)</p> <p>3. TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (GESAMTZAHL ABGEBROCHENE FRITTIERZYKLEN)</p> <p>4. TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (GESAMTZAHL BECKEN EIN (STUNDEN))</p> <p> </p>	

### 1.13.5 Erholungszeit

Erholung wird zur Ermittlung verwendet, ob die Frittiermaschine korrekt funktioniert. Die Erholung ist die Zeitdauer, in der die Frittiermaschine die Öltemperatur von 28 °C auf 121 °C bis 149 °C (50 °F auf 250 bis 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	MASSNAHME
<p> </p>	1. Drücken Sie die Home- gefolgt von der Informationsschaltfläche.
<p></p>	2. Drücken Sie die Schaltfläche „Erholung“. Die Zeit wird in Minuten und Sekunden angezeigt.
<p>1. LAST RECOVERY TIME (LETZTE ERHOLUNGSZEIT)</p> <p> </p>	3. Drücken Sie die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.

### 1.13.6 Filterstatistiken

Die Funktion Filterstatistiken dient zum Anzeigen der Anzahl der Frittiervorgänge bis zum nächsten Filtervorgang, der Anzahl der Frittiervorgänge pro Becken, der Anzahl der Filtervorgänge pro Becken, der Anzahl der übersprungenen oder umgangenen Filtervorgänge pro Becken und der durchschnittlichen Anzahl von Frittiervorgängen pro Tag.

ANZEIGE	MASSNAHME
<p> </p>	1. Drücken Sie die Home- gefolgt von der Informationsschaltfläche.
<p></p>	2. Drücken Sie die Filterschaltfläche.
<p> <input type="checkbox"/> DAY 1 (TAG 1)  <input type="checkbox"/> DAY 2 (TAG 2)  <input type="checkbox"/> DAY 3 (TAG 3)  <input type="checkbox"/> DAY 4 (TAG 4) </p> <p></p>	3. Wählen und drücken Sie den gewünschten Tag. Scrollen Sie mit dem Abwärts Pfeil zu weiteren Tagen.

ANZEIGE	MASSNAHME
<p>1. <b>DAY AND DATE</b> (Tag und Datum der angezeigten Filterstatistik)</p> <p>2. <b>COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER</b> (Anzahl der Frittiervorgänge, die bis zur nächsten Filteraufforderung verbleiben.)</p> <p>3. <b>DAILY NUMBER OF COOKS</b> (Anzahl der Frittiervorgänge an diesem Tag)</p> <p>4. <b>DAILY NUMBER OF FILTERS</b> (Anzahl der Becken-Filtervorgänge an diesem Tag.)</p> 	<p>4. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.</p>
<p>5. <b>DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS</b> (Anzahl, wie oft die Filterung an diesem Tag umgangen wurde.)</p> <p>6. <b>AVERAGE COOKS PER FILTER</b> (Durchschnittliche Anzahl von Frittierzyklen pro Filter an diesem Tag.)</p> <p>7. <b>WEEKLY NUMBER OF FILTERS</b> (Anzahl der Filtervorgänge in der letzten Woche.)</p> <p>8. <b>WEEKLY NUMBER OF SKIPPED FILTERS</b> (Anzahl der Filterumgehungen in der letzten Woche.)</p>  <p>9. <b>FILTRATION</b> (Zeigt an, ob die Filterung aktiviert oder deaktiviert ist. Diagnosetool zur Bestimmung des Status der FIB-Karte.)</p>  	<p>5. Drücken Sie den Aufwärtspfeil, um nach oben zu scrollen, die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder wählen Sie einen anderen Tag aus.</p>
 	<p>6. Drücken Sie die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.</p>

### 1.13.7 Softwareversion

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

ANZEIGE	MASSNAHME
 	<p>1. Drücken Sie die Home- gefolgt von der Informationsschaltfläche.</p>
	<p>2. Drücken Sie den Abwärtspfeil.</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
	3. Drücken Sie die Schaltfläche „Softwareversion“.
<b>INITIALIZING ... (INITIALISIERUNG LÄUFT ...)</b>	4. Keine Maßnahme erforderlich.
1. <b>UIB-SOFTWAREVERSION</b> 2. <b>SIB-SOFTWAREVERSION</b> 3. <b>VIB-SOFTWAREVERSION</b> 4. <b>FIB-SOFTWAREVERSION</b> 	5. Drücken Sie den Abwärtspfeil, um zu weiteren Softwareversionen und Sondentemperaturen zu scrollen. <b>HINWEIS: Geteilte Becken haben Temperaturen für SIB2, das linke und rechte Becken, AIF und ATO.</b>
5. <b>OQS-SOFTWAREVERSION</b> 6. <b>ACTUAL VAT TEMP (IST-BECKENTEMPERATUR)</b> 7. <b>AIF RTD TEMP</b> 8. <b>ATO RTD TEMP</b> 9. <b>BOARD ID (PLATINEN-ID)</b>  10. <b>GATEWAY SOFTWARE VERSION (GATEWAY-SOFTWAREVERSION)</b> 11. <b>GATEWAY IP ADDRESS (GATEWAY-IP-ADRESSE)</b> 12. <b>GATEWAY LINK QUALITY (QUALITÄT GATEWAY-LINK)</b> 13. <b>GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (GATEWAY SIGNALSTÄRKE UND RAUSCHEN)</b>   	6. Drücken Sie den Abwärtspfeil, um zu weiteren Softwareversionen und Informationen zu scrollen. 7. Drücken Sie den Aufwärtspfeil, um nach oben zu scrollen, die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.

### 1.13.8 Gebrauchsstatistik zurücksetzen

Die Rücksetzfunktion setzt alle Gebrauchsdaten in der Gebrauchsstatistik zurück.

ANZEIGE	MASSNAHME
 	1. Drücken Sie die Home- gefolgt von der Informationsschaltfläche.
	2. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
	3. Drücken Sie die Taste „Gebrauch zurücksetzen“.
<b>1 6 5 6</b>	4. Geben Sie <b>1656</b> ein.

ANZEIGE	MASSNAHME
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<b>ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (ALLE GEBRAUCHSDATEN WURDEN ZURÜCKGESETZT)</b>	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	7. Drücken Sie den Aufwärtspfeil, um nach oben zu scrollen, die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.

### 1.13.9 Frischölstatistik

Die Funktion Frischölstatistik dient zum Anzeigen von Informationen über das derzeitige Frischöl.

ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Drücken Sie die Home- gefolgt von der Informationsschaltfläche.
	2. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
	3. Drücken Sie die Frischöl-Schaltfläche.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. NUMBER OF COOKS SINCE LAST RESET (ANZ FRITTIERVORGÄNGE SEIT LETZTER ENTSORG)</li> <li>2. <b>DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (ZÄHLER ENTSORGUNGEN SEIT LETZT RÜCKSETZUNG)</b></li> <li>3. <b>FRESH OIL COUNTER RESET DATE (DATUM RÜCKSETZUNG FRISCHÖLZÄHLER)</b></li> <li>4. <b>FRESH OIL COUNTER (FRISCHÖLZÄHLER)</b></li> </ol> 	4. Drücken Sie die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.

### 1.13.10 Frischöl-Rücksetzung Gebrauchsstatistik

Die Rücksetzungsfunktion setzt alle Frischöldata in der Frischölstatistik zurück.

ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Drücken Sie die Home- gefolgt von der Informationsschaltfläche.
	2. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche „Frischöl-Rücksetzung“.

ANZEIGE	MASSNAHME
1 6 5 6	4. Geben Sie <b>1656</b> ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<b>FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (DIE FRISCHÖLDATEN WURDEN ZURÜCKGESETZT)</b> 	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
 	7. Drücken Sie die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.

### 1.13.11 Statistik letzte Ladung

Die „Statistik letzte Ladung“ enthält Daten des letzten Frittierzyklus.

ANZEIGE	MASSNAHME
 	1. Drücken Sie die Home- gefolgt von der Informationsschaltfläche.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche LAST LOAD (LETZTE LADUNG).
<b>1. LAST COOKED PRODUCT (LETZTES FRITTIERPRODUKT)</b> <b>2. LAST LOAD START TIME (STARTZEIT LETZTE LADUNG)</b> <b>3. LAST LOAD COOK TIME (FRITTIERZEIT LETZTE LADUNG)</b> <b>4. LAST LOAD PROGRAM TIME (PROGRAMMZEIT LETZTE LADUNG)</b> 	3. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.
<b>5. LAST LOAD MAX VAT TEMP (MAXIMALE BECKENTEMPERATUR LETZTE LADUNG)</b> <b>6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (MINDEST-BECKENTEMPERATUR LETZTE LADUNG)</b> <b>7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (DURCHSCHNITTLICHE BECKENTEMPERATUR LETZTE LADUNG)</b>	4. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.

ANZEIGE	MASSNAHME
<p><b>8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON (% FRITTIERZEIT, HITZE IST EIN)</b></p>  <p><b>9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (BECKENTEMPERATUR VOR FRITTIERBEGINN)</b></p> <p><b>10. VAT TEMP AT COOK END (BECKENTEMPERATUR BEI FRITTIERENDE)</b></p>	
	<p>5. Drücken Sie den Aufwärtspfeil, um nach oben zu scrollen, die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.</p>

### 1.13.12 TPM-Statistik (totale polare Materialien)

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

ANZEIGE	MASSNAHME
	<p>1. Drücken Sie die Home-Schaltfläche.</p>
	<p>2. Drücken Sie die Informationsschaltfläche.</p>
	<p>3. Drücken Sie den Abwärtspfeil.</p>
	<p>4. Drücken Sie die TPM-Schaltfläche. Die TPM-Werte der letzten gültigen dreißig (30) Tage werden angezeigt.</p>
	<p>5. Drücken Sie den Aufwärtspfeil, um nach oben zu scrollen, die Zurück-Schaltfläche, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder die Home-Schaltfläche, um diese Funktion zu beenden.</p>

# KAPITEL 2: FILTERQUICK™ FQ4000 FQ80/100/120 HÜHNCHEN

## ANLEITUNGEN ZU DEN FILTERMENÜFUNKTIONEN

### 2.1 Filtermenü

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

#### 2.1.1 Schnellfiltern- Filteraufforderung

Schnellfiltern 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	MASSNAHME
<p>FILTRATION REQUIRED (FILTERUNG ERFORDERLICH)</p>  <p>FILTER NOW? (JETZT FILTERN?)</p>	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um die Filterung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, wird die Filterung abgebrochen und die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf. Die Filterungsschaltfläche wird nach dem ersten Überspringen gelb angezeigt und QUICK FILTER (SCHNELLFILTERUNG) ist im Filtermenü gelb hervorgehoben. Beim zweiten Überspringen wird die Filterungsschaltfläche rot angezeigt. Die Steuerung fordert bild wieder zum Filtern des Öls auf. Dieser Ablauf wird so lange wiederholt, bis ein Filtervorgang abgeschlossen wird. Wenn Sie die Filtertaste drücken, wenn sich die Farbe geändert hat, können Sie einen Filter starten. <b>HINWEIS: Wenn eine Filtersperre aktiv ist und ein mechanisches Problem die Filterung verhindert, drücken Sie die Taste SERVICE ERFORDERLICH und wählen Sie zweimal JA, um die Filteraufforderungen zu deaktivieren. Dadurch kann der Frittiervorgang fortgesetzt werden.</b></p>
<p>OIL LEVEL TOO LOW (ÖLSTAND ZU NIEDRIG)</p>	<p>2. Wird angezeigt, wenn der Ölstand zu niedrig ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Problem zu quittieren und in den Standby-Modus zurückzukehren. Prüfen Sie, ob der Ölstand im JIB niedrig ist. Wenn der Ölstand im JIB nicht niedrig ist und dieses Problem laufend auftritt, verständigen Sie den FAS.</p>
<p>START QUICK FILTER (SCHNELLFILTERN STARTEN)</p> 	<p>3. Drücken Sie die BLAUE Taste, um die Filterung zu starten.</p>
<p>DRAINING (ABLASSEN)</p>	<p>4. Keine Maßnahme erforderlich.</p>
<p>FLUSHING (SPÜLEN)</p>	<p>5. Keine Maßnahme erforderlich.</p>

<p>ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)</p>	<p>6. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b> <b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
<p>FILLING (WIRD GEFÜLLT)</p>	<p>7. Keine Maßnahme erforderlich.</p>
<p>PREHEAT (VORWÄRMEN)</p>	<p>8. Keine Maßnahme erforderlich. Wird angezeigt, bis die Frittiermaschine den Sollwert erreicht.</p>
	<p>9. Die Frittiermaschine ist bereit zum Frittieren. Wird angezeigt, nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat.</p>

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

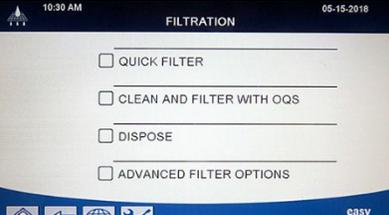
Sollte der Schnellfiltervorgang fehlschlagen oder beim Filtervorgang nicht das **GESAMTE** Öl zurückgeführt worden sein, kann das System zu einer unvollständigen Filterfunktion umschalten. In einigen Fällen kann eine Fehlermeldung angezeigt werden. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Steuerung, um den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

**⚠ GEFAHR**

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

### 2.1.2 Schnellfiltern nach Bedarf

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

ANZEIGE	MASSNAHME
	<p>1. Die Frittiermaschine <b>MUSS</b> die Sollwerttemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Filtermenüschaftfläche. Die Filterungsschaltfläche ist gelb, wenn die Filterung einmal übersprungen worden ist. Wenn die Filterungsschaltfläche rot ist, wurde die Filterung mehr als einmal übersprungen.</p>
	<p>2. Wählen Sie QUICK FILTER (SCHNELLFILTERN) aus. Die Option QUICK FILTER (SCHNELLFILTERN) im Filtermenü ist gelb hervorgehoben, wenn die Filterung einmal übersprungen worden ist.</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
<p>QUICK FILTER NOW? (JETZT SCHNELLFILTERN?)</p>	<p>3. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um die Filterung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, wird die Filterung abgebrochen und die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf. Die Filterungsschaltfläche wird nach dem ersten Überspringen gelb angezeigt und QUICK FILTER (SCHNELLFILTERN) ist im Filtermenü gelb hervorgehoben. Beim zweiten Überspringen wird die Filterungsschaltfläche rot angezeigt. Die Steuerung fordert bald wieder zum Filtern des Öls auf. Dieser Ablauf wird so lange wiederholt, bis ein Filtervorgang abgeschlossen wird. Wenn Sie die Filtertaste drücken, wenn sich die Farbe geändert hat, können Sie einen Filtervorgang starten.</p>
<p>OIL LEVEL TOO LOW (ÖLSTAND ZU NIEDRIG)</p>	<p>4. Wird angezeigt, wenn der Ölstand zu niedrig ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Problem zu quittieren und in den Standby-Modus zurückzukehren. Prüfen Sie, ob der Ölstand im JIB niedrig ist. Wenn der Ölstand im JIB nicht niedrig ist und dieses Problem laufend auftritt, verständigen Sie den FAS.</p>
<p>START QUICK FILTER (SCHNELLFILTERN WÄHLEN)</p> 	<p>5. Drücken Sie die BLAUE Taste, um die Filterung zu starten.</p>
<p>DRAINING (ABLASSEN)</p>	<p>6. Keine Maßnahme erforderlich. Das Öl läuft in die Filterwanne ab.</p>
<p>FLUSHING (SPÜLEN)</p>	<p>7. Keine Maßnahme erforderlich. Rückstände werden aus dem Becken gespült.</p>
<p>ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABFLUSS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)</p>	<p>8. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 3px double black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
<p>FILLING (WIRD GEFÜLLT)</p>	<p>9. Keine Maßnahme erforderlich. Das Becken wird neu gefüllt.</p>
<p>PREHEAT (VORWÄRMEN)</p>	<p>10. Keine Maßnahme erforderlich. Die Frittiermaschine erhitzt sich auf den Sollwert.</p>
	<p>11. Die Frittiermaschine ist bereit zum Frittieren. Wird angezeigt, nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat.</p>

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

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

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

**⚠ GEFAHR**

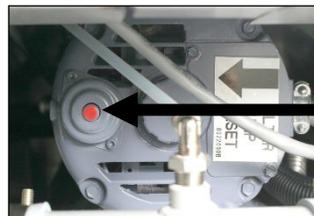
**Nur jeweils ein Frittierbecken in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um ein Überfließen und Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.**

**⚠ WARNUNG**

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

**⚠ WARNUNG**

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



**Filtermotor-  
Rücksetzschalter**

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

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

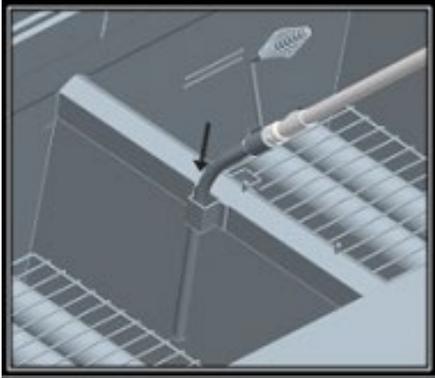
Wenn CLOSE DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN) angezeigt wird, schließen Sie das Entsorgungsventil. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um diesen Vorgang zu beenden..

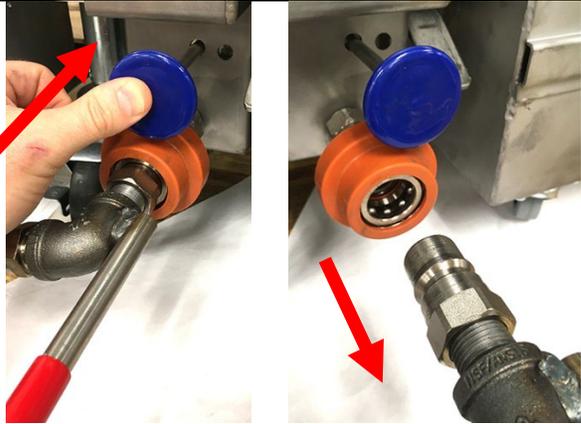
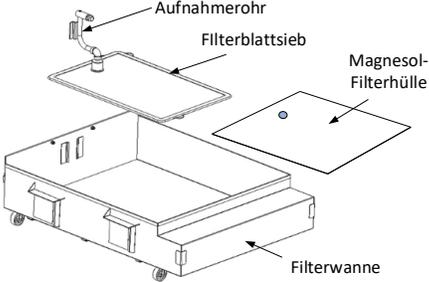
**HINWEIS**  
Der Filterpad oder das Filterpapier muss täglich ersetzt werden.

**⚠️ WARNUNG**  
Nur jeweils ein Frittierbecken in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um ein Überlaufen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

ANZEIGE	MASSNAHME
	<p>1. Die Frittiermaschine <b>MUSS</b> die Sollwerttemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Filtermenüschaftfläche.</p>
	<p>2. Wählen Sie CLEAN AND FILTER (WITH OQS [Oil Quality Sensor] if installed) (REINIGEN UND FILTERN (MIT OQS [Ölqualitätssensor] falls installiert) aus.</p>
<p>CLEAN NOW? (JETZT REINIGEN?)</p>	<p>3. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um die Filterung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, wird die Filterung abgebrochen und die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf.</p>
<p>WEAR PROTECTIVE GLOVES (SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN)</p>	<p>4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem alle persönliche Schutzausrüstung einschließlich hitzebeständige Handschuhe angelegt wurden.</p>
<p>START CLEAN AND FILTER (REINIGEN UND FILTERN STARTEN)</p>	<p>5. Drücken Sie die BLAUE Taste, um die Filterung zu starten.</p>
<p>DRAINING (ABLASSEN)</p>	<p>6. Keine Maßnahme erforderlich. Das Öl läuft in die Filterwanne ab.</p>

<p>SCRUB INSIDE VAT (BECKEN INNEN SCHEUERN)</p>	<p>7. Scheuern Sie das Becken. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
<p>FLUSHING (SPÜLEN)</p>	<p>8. Keine Maßnahme erforderlich. Das Rücklaufventil öffnet sich und das Becken wird mit Öl aus der Filterwanne gespült.</p>
<p>ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)</p>	<p>9. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. Fahren Sie mit Schritt 12 bei Geräten ohne OQS fort.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
<p>FILLING (WIRD GEFÜLLT)</p>	<p>10. Keine Maßnahme erforderlich, während der OQS-Sensor gefüllt wird.</p>
<p>MEASURING OIL QUALITY (ÖLQUALITÄT MESSEN)</p>	<p>11. Keine Maßnahme erforderlich, während der OQS-Sensor den Ölqualitätswert des Fetts ermittelt.</p>
<p>CONNECT FRONT WASH DOWN HOSE AND PULL HANDLE TO START RINSING (VORDEREN WASCHSCHLAUCH ANSCHLIESSEN UND AM GRIFF ZIEHEN, UM SPÜLEN ZU STARTEN)</p>	<p>12. Schließen Sie den vorderen Waschschlauch an die Schnellkupplung der Frittiermaschine an, indem Sie den Buchsenring zurückziehen und fest auf den Steckverbinder drücken. Nachdem er sicher sitzt, lassen Sie die Schnellkupplung los, und prüfen Sie ob sie ganz eingerastet ist. Ziehen Sie den Griff, um die Spülung zu starten. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p> 

<p>OPEN DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL ÖFFNEN)</p>	<p>13. Ziehen Sie den Griff ganz nach vorne, um die Spülung zu starten.</p> 
<p>WHEN WASH IS COMPLETE, PUT WAND IN HOLDER (WENN WASCHEN ABGESCHLOSSEN, STAB IN HALTER SETZEN) WASH COMPLETE? (WASCHEN FERTIG?)</p>	<p>14. Stecken Sie die Stab nach dem Waschvorgang in den Stabhalter und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen – JA).</p> 
<p>POLISHING (POLIERVORGANG LÄUFT)</p>	<p>15. Keine Maßnahme erforderlich. Der Ablass und die Rücklaufventile sind offen und wird 15 Minuten lang durch das Frittierbecken gepumpt.</p>
<p>ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)</p>	<p>16. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b> <b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
<p>FILLING (WIRD GEFÜLLT)</p>	<p>17. Keine Maßnahme erforderlich, während das Becken gefüllt wird.</p>
<p>WEAR PROTECTIVE GLOVES (SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN)</p>	<p>18. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem alle persönliche Schutzausrüstung einschließlich hitzeständiger Handschuhe angelegt wurde.</p>
<p>PUSH WASH DOWN HANDLE IN. (WASCHGRIFF NACH INNEN DRÜCKEN.) DISCONNECT AND STORE WASH DOWN HOSE. (WASCHSCHLAUCH TRENNEN UND AUFBEWAHREN.)</p>	<p>19. Drücken Sie den Waschgriff nach innen, um den Ölfluss zu stoppen. Trennen Sie den vorderen Waschschauch von der Schnellkupplung der Frittiermaschine. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>

	
<p>REMOVE FILTER PAN (FILTERWANNE ENTFERNEN)</p>	<p>20. Entnehmen Sie die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Entnehmen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p> </div>
<p>IS FILTER PAN EMPTY? (IST FILTERWANNE LEER?)</p>	<p>21. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN) und kehren Sie zu Schritt 17 zurück.</p>
<p>CLEAN FILTER PAN (FILTERWANNE REINIGEN) CONFIRM (BESTÄTIGEN)</p>	<p>22. Reinigen Sie die Filterwanne. Bauen Sie die Filterwanne in der korrekten Reihenfolge wieder ein, indem Sie das Diagramm als Referenz verwenden, und drücken Sie die Taste ✓ (Häkchen – BESTÄTIGEN), wenn Sie fertig sind. Fahren Sie mit Schritt 27 bei Geräten ohne OQS fort.</p> 
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="background-color: #008000; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>OQS</b> 11.6 </div> <div style="background-color: #FFD700; color: black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>OQS</b> 21.1 </div> <div style="background-color: #FF0000; color: white; padding: 5px;"> <b>OQS</b> 28.3 </div> </div>	<p>23. Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert unter den Grenzwerten von OQS-SETUP – JETZT ENTSORGEN und BALD ENTSORGEN liegt, wird der TPM-Wert im grünen TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie mit Schritt 27 fort.</p> <p>Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert unter dem Grenzwert von OQS-SETUP – JETZT ENTSORGEN, aber über dem Grenzwert von BALD ENTSORGEN liegt, wird der TPM-Wert im gelbfarbenen TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie mit BALD ENTSORGEN in Schritt 25 fort.</p> <p>Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert über dem Grenzwert von OQS-SETUP – JETZT ENTSORGEN liegt, wird der TPM-Wert im roten TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie mit JETZT ENTSORGEN in Schritt 26 fort.</p> <p>Wenn OQS = Zahl, fahren Sie mit TPM – XX in Schritt 24 fort.</p>

<p>TPM – XX</p>	<p>24. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Falls der abgelesene TPM-Wert über dem Grenzwert von OQS-SETUP – ENTSORGEN liegt, fahren Sie mit Schritt 26, andernfalls mit Schritt 27 fort.</p>
<p>DISCARD SOON (BALD ENTSORGEN)</p> 	<p>25. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Fahren Sie mit Schritt 27 fort.</p>
<p>DISCARD NOW? (JETZT ENTSORGEN?)</p> 	<p>26. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Fahren Sie mit ENTSORGEN in Abschnitt 2.1.5 fort. Drücken Sie X (NEIN), um ENTSORGEN zu verzögern.</p>
	<p>27. Die Steuerung schaltet sich aus.</p>

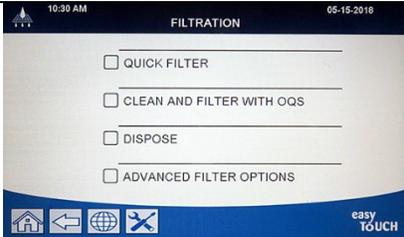
**\*HINWEIS: Nach einem Reinigungs- und Filtrvorgang ist es normal, dass etwas Öl im Becken zurückbleibt. Der Ölfüllstand kehrt eventuell nicht auf die Höhe vor dem Beginn des Reinigungs- und Filtrvorgangs zurück.**

## 2.1.4 Entsorgen

Bei Entsorgungssystemen mit „Stab vorne“ wird vorne an der Frittiermaschine ein Stab zum Absaugen des Öls in einen Entsorgungsbehälter angeschlossen. Frymaster empfiehlt die Verwendung einer Fettentsorgungsvorrichtung (SDU). Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. Wenn keine Fettentsorgungsvorrichtung verfügbar ist, muss gewartet werden, bis das Fett auf 38 °C (100 °F) abgekühlt ist. Danach kann das Öl in einen **METALLBEHÄLTER** abgelassen werden.

**⚠️ WARNUNG**

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

ANZEIGE	MASSNAHME
	<p>1. Drücken Sie die Filtermenüschaftfläche.</p>
	<p>2. Wählen Sie DISPOSE (ENTSORGEN) aus. Wenn die Schaltfläche DISPOSE (ENTSORGEN) gelb hervorgehoben ist, ist eine Entsorgung erforderlich.</p>
<p>DISPOSE NOW? (JETZT ENTSORGEN?) oder DISCARD NOW? (JETZT ENTSORGEN?)</p>	<p>3. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum vorherigen Status zurück.</p>
<p>REMOVE FILTER PAN (FILTERWANNE ENTFERNEN)</p>	<p>4. Entfernen Sie die Filterwanne.</p>
<p>IS FILTER PAN EMPTY? (IST FILTERWANNE LEER?)</p>	<p>5. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie mit dem nächsten Schritt. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN). Die Reinigungsfunktion wird abgebrochen und kehrt in den vorherigen Zustand zurück. Entfernen Sie das Öl aus der Wanne, nachdem die Filterwanne eingesetzt wurde, und versuchen Sie die Funktion noch einmal. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) an, bis die Wanne erkannt wird.</p>
<p>START DISPOSE (ENTSORGEN STARTEN)</p> 	<p>6. Drücken Sie die BLAUE Taste, um die Filterung zu starten.</p>
<p>INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)</p>	<p>7. Drücken Sie die Filterwanne ganz in die Maschine und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt. Wird angezeigt, wenn die Filterwanne nicht vollständig eingesetzt ist.</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
DRAINING (ABLASSEN)	8. Keine Maßnahme erforderlich. Das Öl läuft in die Filterwanne ab.
IS FRYPOT EMPTY? (IST FRITTIERBECKEN LEER?)	9. Nachdem das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (FRITTIERBECKEN SCHEUERN FERTIG?)	10. Reinigen Sie das Frittierbecken mit einer Bürste. Wenn Sie damit fertig sind, drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
CONNECT DISPOSAL HOSE TO FRYER AND DISPOSAL SYSTEM (ENTSORGUNGSSCHLAUCH AN FRITTIERMASCHINE UND ENTSORGUNGSSYSTEM ANSCHLIESSEN).	<p>11. Schließen Sie den Entsorgungsschlauch an die Frittiermaschine an, indem Sie den Buchsenring zurückziehen und fest auf den Steckverbinder drücken. Nachdem er sicher sitzt, lassen Sie die Schnellkupplung los, und prüfen Sie ob sie ganz eingerastet ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - FERTIG), sobald Sie fertig sind, um fortzufahren.</p> 
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)	<p>12. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
OPEN DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL ÖFFNEN)	<p>13. Ziehen Sie den Griff ganz nach vorne, um die Entsorgung zu starten.</p> 
DISPOSING (ENTSORGUNG LÄUFT)	14. Keine Maßnahme erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Öl aus der Wanne in den AltÖlentsorgungsbehälter.

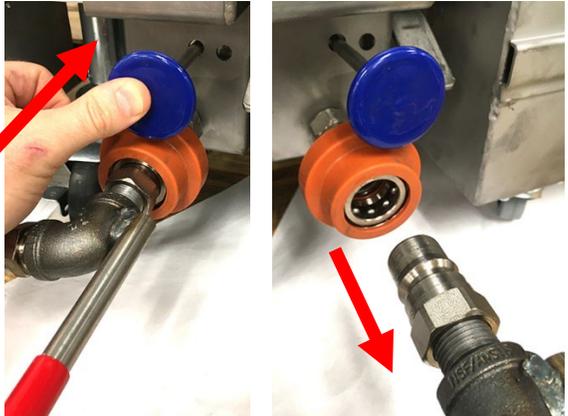
ANZEIGE	MASSNAHME
REMOVE FILTER PAN (FILTERWANNE ENTFERNEN)	15. Ziehen Sie die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ GEFAHR</b></p> <p><b>Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p> </div>
IS PAN EMPTY? (WANNE LEER?)	16. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN) und kehren Sie zu Schritt 14 zurück.
INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)	17. Setzen Sie die Filterwanne ein.
CLOSE DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN)	18. Schließen Sie das Entsorgungsventil, indem der Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung Frittiermaschinen-Rückseite gedrückt wird. Ziehen Sie den Entsorgungsschlauch von der Frittiermaschine ab. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
MANUALLY FILL VAT (MANUELLE BECKENFÜLLUNG)	19. Gießen Sie das Öl behutsam in das Becken, bis die untere Füllmarkierung in der Frittiermaschine erreicht ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), sobald das Becken voll ist.
	20. Die Steuerung schaltet sich aus.

### 2.1.5 Fett austauschen

Die Funktion „Fett austauschen“ fordert den Bediener auf, das Fett von einem Becken in ein anderes zu verlagern.

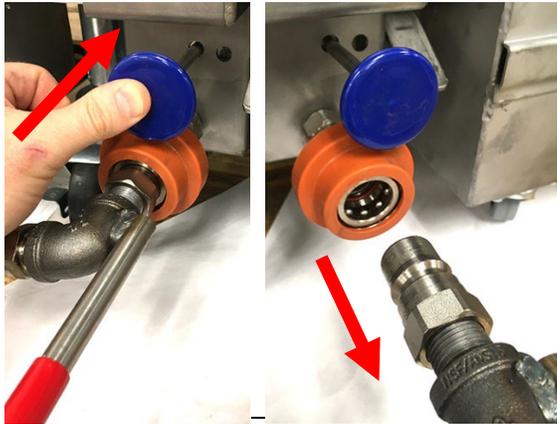
ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Die Frittiermaschine <b>MUSS</b> ausgeschaltet sein.
	2. Drücken Sie die Filtermenüs Schaltfläche.

ANZEIGE	MASSNAHME
	<p>3. Wählen Sie ADVANCED FILTER OPTIONS (ERWEITERTE FILTEROPTIONEN) aus.</p>
	<p>4. Wählen Sie ROTATE SHORTENING (FETT AUSTAUSCHEN) aus.</p>
<p>ROTATE SHORTENING NOW? (FETT JETZT AUSTAUSCHEN?) YES NO (JA NEIN)</p>	<p>5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, schaltet sich die Steuerung aus.</p>
<p>DRAINING (ABLASSEN)</p>	<p>6. Keine Maßnahme erforderlich. Das Öl läuft in die Filterwanne ab.</p>
<p>ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)</p>	<p>7. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>ALLE GEGENSTÄNDE AUS DEN ABLÄSSEN FERNHALTEN.</b>  <b>BEIM SCHLIEßEN VON BETÄTIGUNGSELEMENTEN KÖNNEN</b>  <b>SCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN ENTSTEHEN.</b></p> </div>
<p>IS VAT EMPTY? (BECKEN LEER?) YES NO (JA NEIN)</p>	<p>8. Sobald das Becken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p>
<p>ATTACH THE HOSE TO THE FRONT ORANGE PORT (SCHLAUCH AN ORANGEN ANSCHLUSS VORN ANBRINGEN)</p>	<p>9. Schließen Sie den Entsorgungsschlauch an die Frittiermaschine an, indem Sie den Buchsenring zurückziehen und fest auf den Steckverbinder drücken. Nachdem er sicher sitzt, lassen Sie den Schließring los, und prüfen Sie ob er ganz eingerastet ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), wenn er angebracht ist, um fortzufahren.</p> 

<p>PLACE THE WAND IN THE NEXT FRYPOT (STAB IN NÄCHSTES FRITTIERBECKEN EINSETZEN)</p>	<p>10. Setzen Sie den Stab in Pfeilrichtung in das Frittierbecken ein. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), sobald sich der Stab im Becken befindet.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>STELLEN SIE SICHER, DASS DER STAB JEDERZEIT GESICHERT IST, DAMIT KEIN HEISSES ÖL VERSPRITZT WIRD, DAS SCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN VERURSACHEN KANN.</b></p> </div>
<p>PULL THE BLUE HANDLE TO PUMP SHORTENING INTO THE NEXT FRYPOT (BLAUEN GRIFF ZIEHEN, UM FETT IN DAS NÄCHSTE FRITTIERBECKEN ZU PUMPEN)</p>	<p>11. Ziehen Sie den Griff ganz nach vorne, um das Fett in das angrenzenden Frittierbecken zu pumpen.</p> 
<p>FILLING (WIRD GEFÜLLT)</p>	<p>12. Halten Sie den Stab fest, während das Becken gefüllt wird.</p>
<p>REMOVE PAN (WANNE ENTFERNEN)</p>	<p>13. Ziehen Sie die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p> </div>
<p>IS PAN EMPTY? (WANNE LEER?)</p>	<p>14. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN) und kehren zu Schritt 12 zurück.</p>
<p>INSERT FILTER BAN (FILTERWANNE EINSETZEN)</p>	<p>15. Setzen Sie die Filterwanne ein.</p>
<p>PUSH BLUE HANDLE (BLAUEN GRIFF DRÜCKEN)</p>	<p>16. Drücken Sie den blauen Ventilgriff bis zum Anschlag zur Rückseite der Frittiermaschine. Ziehen Sie den Entsorgungsschlauch von der Frittiermaschine ab.</p> 

<p>BOIL OUT NOW? (JETZT AUSKOCHEN?) YES NO (JA NEIN)</p>	<p>17. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Filtermenü zurück. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) an, bis die Wanne erkannt wird.</p>
<p>SAVING OIL? (ÖL SPAREN?)</p>	<p>18. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), wenn das Fett beibehalten und weiter verwendet wird, und wechseln Sie zu Schritt 20. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>IS OIL DISPOSED? (IST ÖL ENTSORGT?)</p>	<p>19. Wenn das Öl bereits entsorgt worden und das Frittierbecken leer <b>IST</b>, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wechseln Sie zu Schritt 20. Wenn das Öl <b>NOCH NICHT</b> entsorgt worden ist und ein externer Stab zum Entsorgen verwendet wird, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN). Wechseln Sie zu Schritt 25.</p>
<p>REMOVE FILTER PAN (FILTERWANNE ENTFERNEN)</p>	<p>20. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p> <b>GEFAHR</b></p> <p><b>Entnehmen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p> </div>
<p>IS FILTER PAN EMPTY? (IST FILTERWANNE LEER?)</p>	<p>21. Wenn das Öl <b>NICHT</b> weiter verwendet wird und die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und wechseln zu Schritt 35. Wenn das Öl weiter verwendet <b>WIRD</b> und die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), wenn sich Öl in der Filterwanne befindet, und fahren Sie mit Schritt 23 fort.</p>
<p>INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)</p>	<p>22. Drücken Sie die Filterwanne ganz in die Maschine und fahren Sie mit Schritt 24 fort.</p>
<p>DISPOSE OIL IN FILTER PAN AND RESTART CLEAN (ÖL IN FILTERWANNE ENTSORGEN UND REINIGUNG ERNEUT STARTEN)</p>	<p>23. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und wechseln Sie zu Schritt 58. Entsorgen Sie das Öl mit der Option BECKEN AUS WANNE FÜLLEN und dann mit der Option ENTSORGEN. Wenn Sie fertig sind, starten Sie die Reinigungsfunktion erneut.</p>
<p>DRAIN TO FILTER PAN? (IN FILTERWANNE ABLASSEN?)</p>	<p>24. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Öl in die Filterwanne abzulassen.</p>
<p>DRAINING (ABLASSEN)</p>	<p>25. Keine Aktion erforderlich. Das Öl läuft in die Filterwanne ab.</p>
<p>IS FRYPOT EMPTY? (IST FRITTIERBECKEN LEER?)</p>	<p>26. Wenn das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn das Öl <b>NICHT</b> weiter verwendet wird, wechseln Sie zu Schritt 28. Wenn das Öl weiter verwendet <b>WIRD</b>, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.</p>
<p>ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)</p>	<p>27. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. Wenn das Öl weiter verwendet <b>WIRD</b>, fahren Sie mit Schritt 32 fort.</p>

	<p style="text-align: center;"><b>⚠ GEFAHR</b></p> <p><b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p>
<p style="text-align: center;">OPEN DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL ÖFFNEN)</p>	<p>28. Bringen Sie den Entsorgungsstab an, indem Sie den Schließring zurückziehen und den Stab fest die Schnellkupplung drücken. Nachdem er sicher sitzt, lassen Sie den Schließring los, und prüfen Sie ob sie ganz eingerastet ist. Vergewissern Sie sich, dass die Entsorgungseinheit vor der Frittiermaschine platziert ist.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Ziehen Sie das Entsorgungsventil ganz nach vorne, um mit der Entsorgung zu beginnen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ GEFAHR</b></p> <p><b>Öl immer in einen geeigneten METALLBEHÄLTER ablassen. Seien Sie bei der Entsorgung vorsichtig, da sonst heiße Flüssigkeit überlaufen und Verletzungen verursachen kann.</b></p> </div>
<p style="text-align: center;">DISPOSING (ENTSORGUNG LÄUFT)</p>	<p>29. Keine Maßnahme erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Öl aus der Wanne in die Entsorgungseinheit.</p>
<p style="text-align: center;">REMOVE FILTER PAN (FILTERWANNE ENTFERNEN)</p>	<p>30. Ziehen Sie die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine. Wenn das Öl <b>NICHT</b> wieder verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn das Öl weiter verwendet <b>WIRD</b> und die Filterwanne voll ist, entfernen Sie die Filterwanne aus der Frittiermaschine und wechseln Sie zu Schritt 38.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ GEFAHR</b></p> <p><b>Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p> </div>
<p style="text-align: center;">IS FILTER PAN EMPTY? (IST FILTERWANNE LEER?)</p>	<p>31. Drücken Sie bei <b>LEERER</b> Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie mit Schritt 33 fort. Wenn die Filterwanne <b>NICHT</b> leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN) und kehren zu Schritt 29 zurück.</p>

<p>INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)</p>	<p>32. Setzen Sie die Filterwanne ein.</p>
<p>CLOSE DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN)</p>	<p>33. Schließen Sie das Entsorgungsventil, indem der Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung Frittiermaschinen-Rückseite gedrückt wird. Ziehen Sie den Entsorgungsschlauch von der Frittiermaschine ab.</p> 
<p>ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)</p>	<p>34. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
<p>SOLUTION ADDED? (LÖSUNG HINZUGEFÜGT?)</p>	<p>35. Füllen Sie das zu reinigende Frittierbecken mit einer Mischung aus Wasser und Reinigungslösung. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um den Reinigungsvorgang zu beginnen.</p>
<p>CLEANING (REINIGUNG)</p>	<p>36. Schrubben Sie das Becken und lassen Sie die Lösung einweichen, während der Timer für die Kaltreinigung abläuft.</p>
<p>CLEAN DONE (REINIGUNG BEENDET)</p>	<p>37. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um den Alarm zu quittieren.</p>
<p>INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (REINIGUNGS- ENTSORGUNGSEINHEIT EINSETZEN) wechselt zu IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN PLACE? (IST REINIGUNGS- ENTSORGUNGSEINHEIT IN POSITION?)</p>	<p>38. Stellen Sie die Reinigungs-Entsorgungseinheit oder eine ausreichend große Entsorgungswanne mit einem Fassungsvermögen von mindestens 61 Litern (16 Gallonen) unter den Ablauf und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p>
<p>DRAINING (ABLASSEN)</p>	<p>39. Keine Maßnahme erforderlich, während das Becken abgelassen wird.</p>
<p>RINSE COMPLETE? (SPÜLEN FERTIG?)</p>	<p>40. Spülen Sie Lösungsrückstände aus dem Becken. Wenn das Becken komplett gespült worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p>

IS SOLUTION REMOVED? (LÖSUNG ENTFERNT?)	41. Wenn die Lösung entfernt und das Becken komplett gespült worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)	42. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ GEFAHR</b> <b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></div>
REMOVE THE CLEANING SOLUTION UNIT (REINIGUNGSLÖSUNGSEINHEIT ENTFERNEN)	43. Entfernen Sie die Reinigungslösungseinheit oder die Entsorgungswanne. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn das Öl weiter verwendet wird, wechseln Sie zu Schritt 50.
IS FILTER PAN CLEAN? (IST FILTERWANNE SAUBER?)	44. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne und alle Komponenten sauber sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), wenn die Filterwanne nicht sauber ist; es wird die Aufforderung „Filterwanne reinigen“ angezeigt. Drücken Sie dies einmal, wenn die Filterwanne sauber ist, und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
IS FRYPOT AND FILTER PAN DRY? (FRITTIERBECKEN UND FILTERWANNE TROCKEN?)	45. Stellen Sie sicher, dass das Becken, die Filterwanne und Komponenten vollständig trocken sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ GEFAHR</b> <b>Sicherstellen, dass das Frittierbecken und die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor diese mit Öl gefüllt werden. Andernfalls spritzt das heiße Öl, wenn es auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.</b></div>
INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)	46. Setzen Sie die Filterblatt-Baugruppe wieder ein. Setzen Sie die Filterwanne ein und wechseln Sie zu Schritt 57.
IS FRYPOT DRY? (IST FRITTIERBECKEN TROCKEN?)	47. Trocknen Sie das Frittierbecken und stellen Sie sicher, dass es komplett trocken ist. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ GEFAHR</b> <b>Stellen Sie sicher, dass das Frittierbecken komplett trocken ist und keine Wasser enthält, bevor dieses mit Öl gefüllt wird. Andernfalls spritzt das heiße Öl, wenn es auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.</b></div>
RETURNING SAVED OIL? (WEITER VERWENDETES ÖL ZURÜCKLEITEN?)	48. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das weiter verwendete Öl weiter zurückzuleiten.
INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)	49. Setzen Sie die in Schritt 32 entfernte Filterwanne mit dem Öl wieder ein.

FILL FRYPOT FROM FILTER PAN? (FRITTIERBECKEN AUS FILTERWANNE FÜLLEN?)	50. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Frittierbecken zu füllen.
FILLING (WIRD GEFÜLLT)	51. Keine Maßnahme erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (IST FRITTIERBECKEN MIT ÖL GEFÜLLT?)	52. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um zum vorherigen Schritt zurückzukehren. Schalten Sie die Pumpe erneut ein, wenn der Ölfüllstand unter der unteren Ölfüllstandlinie liegt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem der Ölfüllstand die untere Ölfüllstandlinie erreicht hat oder höher als diese ist. Wenn das Frittierbecken nicht mindestens bis zur unteren Ölfüllstandlinie mit Öl gefüllt ist, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Öl zurückgeleitet wurde. Die Wanne kann ein wenig Öl enthalten.
REMOVE FILTER PAN (FILTERWANNE ENTFERNEN)	53. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p><b>⚠ GEFAHR</b> <b>Entnehmen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p></div>
CLEAN FILTER PAN (FILTERWANNE REINIGEN)	54. Entfernen Sie vorsichtig die Filterblatt-Baugruppe. Entfernen Sie die Filterhülle. Reinigen Sie alle Filterkomponenten und die Filterwanne. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
IS FILTER PAN DRY? (IST FILTERWANNE TROCKEN?)	55. Stellen Sie sicher, dass Filterwanne und Komponenten komplett trocken sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p><b>⚠ GEFAHR</b> <b>Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser ist, bevor sie mit Öl gefüllt wird. Andernfalls spritzt das heiße Öl, wenn es auf die Frittiermaschine erwärmt wird.</b></p></div>
INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)	56. Bauen Sie das in Schritt 54 entfernte Filterblatt und die Hülle wieder ein und setzen Sie die Filterwanne ein.
MANUALLY FILL VAT (MANUELLE BECKENFÜLLUNG)	57. Leeren Sie das Öl behutsam in das Becken, bis die untere Füllmarkierung in der Frittiermaschine erreicht ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), sobald das Becken voll ist.
	58. Die Steuerung schaltet sich aus.

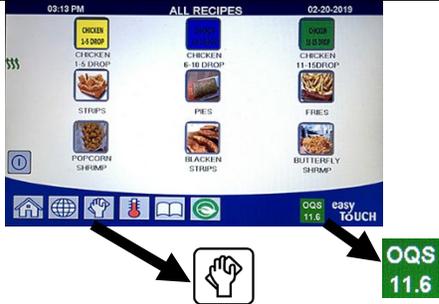
## 2.1.6 OQS (Ölqualitätssensor)-Filter

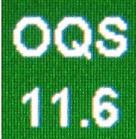
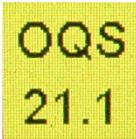
Der OQS-Filter ist eine Funktion zum Filtern des Beckens, bei dem das Öl mit dem eingebauten OQS-Filter auf TPM (totale polare Materialien) geprüft wird. Diese Funktion dient zur Bestimmung, ob das Öl das Ende der Gebrauchsdauer erreicht hat und ob es entsorgt werden muss. Stellen Sie sicher, dass der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

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

**HINWEIS**  
Der Filterpad oder das Filterpapier muss täglich ersetzt werden.

**⚠️ WARNUNG**  
Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überlaufen und Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

ANZEIGE	MASSNAHME
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Frittiermaschine <b>MUSS</b> die Sollwerttemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Filtermenüschaftfläche oder, wenn die Schaltfläche TPM blinkt, die TPM-Schaltfläche.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wählen Sie ADVANCED FILTER OPTIONS (ERWEITERTE FILTEROPTIONEN) aus.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wählen Sie OQS - FILTER (FETTQUALITÄTSSENSOR – FILTER) aus.</li> </ol>
<p>OQS – FILTER NOW? (OQS JETZT FILTERN?)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um die Filterung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, wird die Filterung abgebrochen und die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf.</li> </ol>
<p>OIL LEVEL TOO LOW (ÖLSTAND ZU NIEDRIG)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wird angezeigt, wenn der Ölstand zu niedrig ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen – JA), um das Problem zu quittieren und in den Standby-Modus zurückzukehren. Prüfen, ob der Ölstand im JIB niedrig ist. Wenn der Ölstand im JIB nicht niedrig ist und dieses Problem laufend auftritt, verständigen Sie den FAS.</li> </ol>

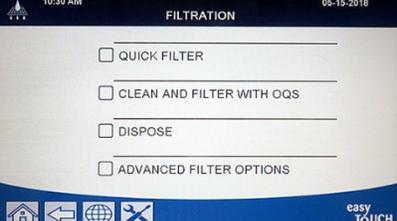
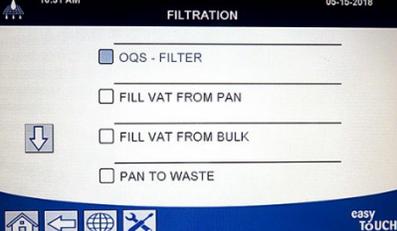
ANZEIGE	MASSNAHME
START FILTRATION (FILTERN STARTEN) 	6. Drücken Sie die BLAUE Schaltfläche, um den Filtrervorgang zu starten, oder X, um den Filtrervorgang abzubrechen.
DRAINING (ABLASSEN)	7. Keine Aktion erforderlich. Das Öl läuft in die Filterwanne ab.
FLUSHING (SPÜLEN)	8. Keine Aktion erforderlich. Das Rücklaufventil öffnet sich und das Becken wird mit Öl aus der Filterwanne gespült.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUG ENTFERNEN)	9. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  <b>GEFAHR</b>  <b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b> </div>
FILLING (WIRD GEFÜLLT)	10. Keine Maßnahme erforderlich, während der OQS-Sensor gefüllt wird.
MEASURING OIL QUALITY (ÖLQUALITÄT MESSEN)	11. Keine Maßnahme erforderlich, während der OQS-Sensor den Ölqualitätswert des Fetts ermittelt.
FILLING (WIRD GEFÜLLT)	12. Keine Maßnahme erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
  	13. Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert unter den Grenzwerten von OQS-SETUP – JETZT ENTSORGEN und BALD ENTSORGEN liegt, wird der TPM-Wert im grünen TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie mit Schritt 17 fort. Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert unter dem Grenzwert von OQS-SETUP – JETZT ENTSORGEN, aber über dem Grenzwert von BALD ENTSORGEN liegt, wird der TPM-Wert im gelbfarbenen TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie mit BALD ENTSORGEN in Schritt 15 fort. Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert über dem Grenzwert von OQS-SETUP – JETZT ENTSORGEN liegt, wird der TPM-Wert im roten TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie mit JETZT ENTSORGEN in Schritt 16 fort. Wenn OQS = Zahl, fahren Sie mit TPM – XX in Schritt 14 fort.
TPM – XX	14. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Falls der abgelesene TPM-Wert über dem Grenzwert von OQS-SETUP – ENTSORGEN liegt, fahren Sie mit Schritt 16, andernfalls mit Schritt 17 fort.
DISCARD SOON (BALD ENTSORG) 	15. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Fahren Sie mit Schritt 17 fort.
DISCARD NOW? (JETZT ENTSORGEN?) 	16. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Fahren Sie mit ENTSORGEN in Abschnitt 2.1.5 fort. Drücken Sie X (NEIN), um ENTSORGEN zu verschieben.

ANZEIGE	MASSNAHME
PREHEAT (VORWÄRMEN)	17. Keine Aktion erforderlich. Die Frittiermaschine erhitzt sich auf den Sollwert.
	18. Die Frittiermaschine ist bereit zum Frittieren. Wird angezeigt, nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat.

**HINWEIS:** Sollte beim Filtervorgang nicht das gesamte Öl zurückgeleitet worden sein, kann das System zu einer unvollständigen Filterfunktion umschalten.

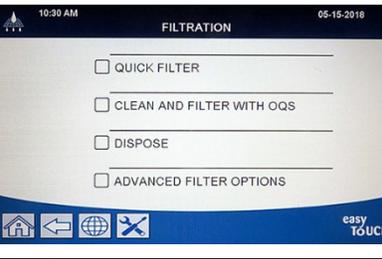
### 2.1.7 Frittierbecken aus Filterwanne füllen

Mit der Funktion „Becken aus Wanne füllen“ wird das Frittierbecken aus der Filterwanne gefüllt.

ANZEIGE	MASSNAHME
	1. Die Frittiermaschine <b>MUSS</b> ausgeschaltet sein.
	2. Drücken Sie die Filtermenüschaftfläche.
	3. Wählen Sie ADVANCED FILTER OPTIONS (ERWEITERTE FILTEROPTIONEN) aus.
	4. Wählen Sie FILL VAT FROM PAN (BECKEN AUS WANNE FÜLLEN) aus. Wenn keine Wanne erkannt wird, zeigt die Steuerung INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) an, bis die Wanne erkannt wird.
FILL FROM PAN? (AUS WANNE FÜLLEN?)	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, schaltet sich die Steuerung aus.
FILLING (WIRD GEFÜLLT)	6. Keine Maßnahme erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (IST FRITTIERBECKEN MIT ÖL GEFÜLLT?)	7. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um die Pumpe erneut einzuschalten, wenn der Ölfüllstand unter der oberen Ölfüllstandlinie liegt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem der Ölfüllstand die obere Ölfüllstandlinie erreicht hat. Wenn das Becken nicht komplett mit Öl gefüllt wird, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Öl zurückgeführt wurde. Die Wanne kann ein wenig Öl enthalten.
	8. Die Steuerung schaltet sich aus.

## 2.1.8 Wanne entleeren (nur Vorrat)

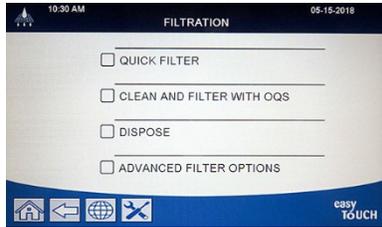
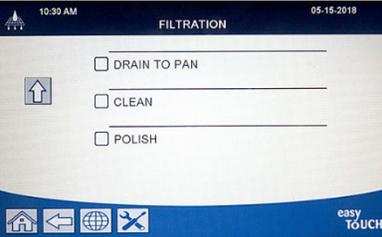
Die Funktion „Wanne entleeren“ ist eine Option, mit der Ölvorratssysteme überschüssiges Öl aus der Wanne in die Ölvorrat-Entsorgungsbehälter pumpen, ohne das Öl aus dem Frittierbecken abzulassen.

ANZEIGE	MASSNAHME
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drücken Sie die Filtermenüschaftfläche.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Wählen Sie ADVANCED FILTER OPTIONS (ERWEITERTE FILTEROPTIONEN) aus.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Wählen Sie PAN TO WASTE (WANNE ENTLEEREN) aus.</li> </ol>
<p>PAN TO WASTE? (WANNE ENTLEEREN?)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum vorherigen Status zurück. Wenn keine Wanne erkannt wird, zeigt die Steuerung INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) an, bis die Wanne erkannt wird.</li> </ol>
<p>OPEN DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL ÖFFNEN)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Schließen Sie den Entsorgungsschlauch an die Frittiermaschine an, indem Sie den Buchsenring zurückziehen und fest auf den Steckverbinder drücken. Nachdem die Schnellkupplung sicher sitzt, lassen Sie sie los, und prüfen Sie ob sie ganz eingerastet ist.</li> </ol> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Ziehen Sie den Griff ganz nach vorne, um die Entsorgung zu starten.</p>

ANZEIGE	MASSNAHME
DISPOSING (ENTSORGUNG LÄUFT)	6. Keine Maßnahme erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Fett aus der Wanne in die Entsorgungseinheit.
REMOVE PAN (WANNE ENTFERNEN)	7. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen. <div data-bbox="711 331 1511 499" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ GEFAHR</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p> </div>
IS PAN EMPTY? (WANNE LEER?)	8. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN) und kehren zu Schritt 6 zurück.
INSERT PAN (WANNE EINSETZEN)	9. Setzen Sie die Filterwanne ein.
CLOSE DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN)	10. Schließen Sie das Entsorgungsventil, indem der Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung Frittiermaschinen-Rückseite gedrückt wird. Ziehen Sie den Entsorgungsschlauch von der Frittiermaschine ab. <div data-bbox="724 821 1287 1245" style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">   </div>
	11. Die Steuerung kehrt wieder in den Ausgangszustand zurück.

## 2.1.9 In Wanne ablassen

Mit der Funktion „In Wanne ablassen“ wird das Öl aus dem Frittierbecken in die Filterwanne abgelassen.

ANZEIGE	MASSNAHME
	<p>1. Drücken Sie die Filtermenüschaftfläche.</p>
	<p>2. Wählen Sie ADVANCED FILTER OPTIONS (ERWEITERTE FILTEROPTIONEN) aus.</p>
	<p>3. Drücken Sie den Abwärtspfeil.</p>
	<p>4. Wählen Sie DRAIN TO PAN (IN WANNE ABLASSEN) aus.</p>
<p>DRAIN NOW? (JETZT ABLASSEN?)</p>	<p>5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, schaltet sich die Steuerung aus.</p>
<p>START DRAINING (ABLASSEN STARTEN)</p> 	<p>6. Drücken Sie die BLAUE Schaltfläche, um den Ablassvorgang zu starten, oder X, um die Funktion abzubrechen.</p>
<p>DRAINING (ABLASSEN)</p>	<p>7. Keine Maßnahme erforderlich, während das Öl aus dem Becken in die Filterwanne abgelassen wird.</p>
<p>VAT EMPTY? (BECKEN LEER?)</p>	<p>8. Sobald das Becken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p>

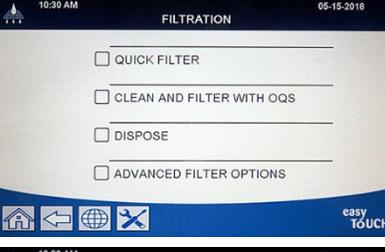
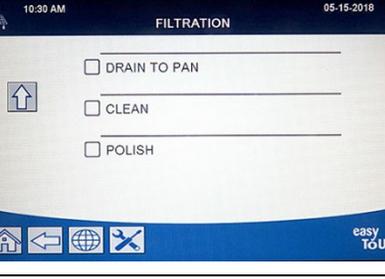
ANZEIGE	MASSNAHME
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)	9. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b></p> <p><b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
FILL FROM PAN? (AUS WANNE FÜLLEN?)	10. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Becken neu zu füllen, oder springen Sie andernfalls zu Schritt 14.
FILLING (WIRD GEFÜLLT)	11. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (IST FRITTIERBECKEN MIT ÖL GEFÜLLT?)	12. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um die Pumpe erneut einzuschalten, wenn der Ölfüllstand unter der oberen Ölfüllstandlinie liegt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem der Ölfüllstand die obere Ölfüllstandlinie erreicht hat, und wechseln Sie zu Schritt 16. Wenn das Becken nicht komplett mit Öl gefüllt wird, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Öl zurückgeführt wurde. Die Wanne kann ein wenig Öl enthalten.
REMOVE PAN (WANNE ENTFERNEN)	13. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b></p> <p><b>Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p> </div>
IS PAN EMPTY? (WANNE LEER?)	14. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN) und kehren Sie zu Schritt 11 zurück.
INSERT PAN (WANNE EINSETZEN)	15. Setzen Sie die Filterwanne ein.
	16. Die Steuerung schaltet sich aus.

### 2.1.10 Reinigen (Kaltreinigung oder Auskochen)

Der Reinigungsmodus dient zum Entfernen von verkohltem Öl aus dem Frittierbecken.

**⚠ WARNUNG**

**Stellen Sie sicher, dass ein Filter angebracht ist, bevor Öl abgelassen oder entsorgt wird. Wenn kein Filter eingesetzt wird, können Leitungen und/oder Pumpen verstopfen.**

ANZEIGE	MASSNAHME
	<p>1. Drücken Sie die Filtermenüschaltfläche. Diese Funktion kann gestartet werden, wenn die Frittiermaschine ein- oder ausgeschaltet ist. Beim Entsorgen wird empfohlen, das warme Öl zu entsorgen, um das Abpumpen des Öls zu erleichtern.</p>
	<p>2. Wählen Sie ADVANCED FILTER OPTIONS (ERWEITERTE FILTEROPTIONEN) aus.</p>
	<p>3. Drücken Sie den Abwärtspfeil.</p>
	<p>4. Wählen Sie CLEAN (REINIGEN) aus.</p>
<p>COLD CLEAN or BOIL OUT NOW? (JETZT KALTREINIGUNG oder AUSKOCHEN?)</p>	<p>5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Filtermenü zurück. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung WANNE EINSETZEN an, bis die Wanne erkannt wird.</p>
<p>SAVING OIL? (ÖL SPAREN?)</p>	<p>6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), wenn das Öl beibehalten und weiter verwendet wird, und wechseln Sie zu Schritt 8. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>IS OIL DISPOSED? (IST ÖL ENTSORGT?)</p>	<p>7. Wenn das Fett bereits entsorgt worden und das Frittierbecken leer <b>IST</b>, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wechseln Sie zu Schritt 8. Wenn das Öl <b>NOCH NICHT</b> entsorgt worden ist und ein externer Stab zum Entsorgen verwendet wird, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN). Wechseln Sie zu Schritt 13.</p>

<p>REMOVE FILTER PAN (FILTERWANNE ENTFERNEN)</p>	<p>8. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p> <b>GEFAHR</b></p> <p><b>Entnehmen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p> </div>
<p>IS FILTER PAN EMPTY? (IST FILTERWANNE LEER?)</p>	<p>9. Wenn das Öl <b>NICHT</b> weiter verwendet wird und die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und wechseln zu Schritt 23. Wenn das Öl weiter verwendet <b>WIRD</b> und die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), wenn sich Öl in der Filterwanne befindet, und fahren Sie mit Schritt 11 fort.</p>
<p>INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)</p>	<p>10. Drücken Sie die Filterwanne ganz in die Maschine und fahren Sie mit Schritt 12 fort.</p>
<p>DISPOSE OIL IN FILTER PAN AND RESTART CLEAN (ÖL IN FILTERWANNE ENTSORGEN UND REINIGUNG ERNEUT STARTEN)</p>	<p>11. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und wechseln Sie zu Schritt 46. Entsorgen Sie das Öl mit der Option BECKEN AUS WANNE FÜLLEN und dann mit der Option ENTSORGEN. Wenn Sie fertig sind, starten Sie die Reinigungsfunktion erneut.</p>
<p>DRAIN TO FILTER PAN? (IN FILTERWANNE ABLASSEN?)</p>	<p>12. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Öl in die Filterwanne abzulassen.</p>
<p>ABLASSEN</p>	<p>13. Keine Aktion erforderlich. Das Öl läuft in die Filterwanne ab.</p>
<p>IS FRYPOT EMPTY? (IST FRITTIERBECKEN LEER?)</p>	<p>14. Wenn das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn das Öl <b>NICHT</b> weiter verwendet wird, wechseln Sie zu Schritt 16. Wenn das Öl weiter verwendet <b>WIRD</b>, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.</p>
<p>ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)</p>	<p>15. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. Wenn das Öl weiter verwendet <b>WIRD</b>, fahren Sie mit Schritt 18 fort.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p> <b>GEFAHR</b></p> <p><b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>

<p>OPEN DISPOSE VALE (ENTSORGUNGSVENTIL ÖFFNEN)</p>	<p>16. Bringen Sie den Entsorgungsstab an, indem Sie den Schließring zurückziehen und den Stab fest auf den Steckverbinder drücken. Nachdem er sicher sitzt, lassen Sie Schnellkupplung los, und prüfen Sie ob sie ganz eingerastet ist. Vergewissern Sie sich, dass die Entsorgungseinheit vor der Frittiermaschine platziert ist.</p>  <p>Das Entsorgungsventil ganz nach vorne ziehen, um die Entsorgung zu beginnen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Öl immer in einen geeigneten METALLBEHÄLTER ablassen. Seien Sie bei der Entsorgung vorsichtig, da sonst heiße Flüssigkeit überlaufen und Verletzungen verursachen kann.</b></p> </div>
<p>DISPOSING (ENTSORGUNG LÄUFT)</p>	<p>17. Keine Maßnahme erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Öl aus der Wanne in die Entsorgungseinheit.</p>
<p>REMOVE FILTER PAN (FILTERWANNE ENTFERNEN)</p>	<p>18. Ziehen Sie die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine. Wenn das Öl <b>NICHT</b> wieder verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn das Öl weiter verwendet <b>WIRD</b> und die Filterwanne voll ist, entfernen Sie die Filterwanne aus der Frittiermaschine und wechseln Sie zu Schritt 23.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p> </div>
<p>IS FILTER PAN EMPTY? (FILTERWANNE LEER?)</p>	<p>19. Drücken Sie bei <b>LEERER</b> Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie mit Schritt 21 fort. Wenn die Filterwanne <b>NICHT</b> leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN) und kehren zu Schritt 17 zurück.</p>
<p>INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)</p>	<p>20. Setzen Sie die Filterwanne ein.</p>

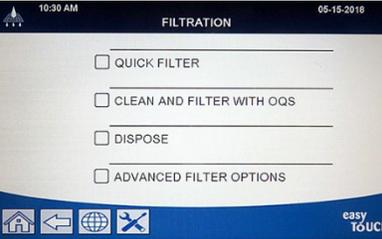
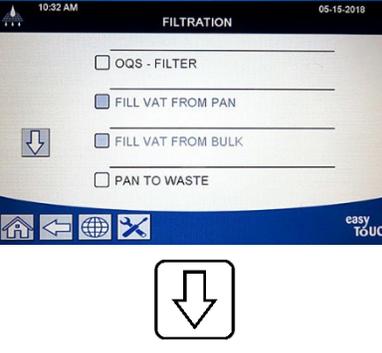
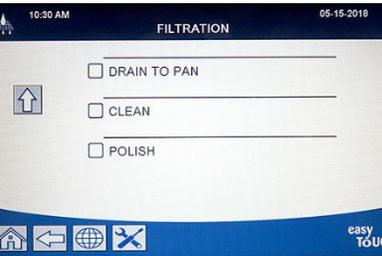
<p>CLOSE DISPOSE VALVE (ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN)</p>	<p>21. Schließen Sie das Entsorgungsventil, indem der Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung Frittiermaschinen-Rückseite gedrückt wird. Ziehen Sie den Entsorgungsschlauch von der Frittiermaschine ab.</p> 
<p>ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUG ENTFERNEN)</p>	<p>22. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b></p> <p><b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
<p>SOLUTION ADDED? (LÖSUNG HINZUGEFÜGT?)</p>	<p>23. Füllen Sie das zu reinigende Frittierbecken mit einer Mischung aus Wasser und Reinigungslösung. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um den Reinigungsvorgang zu beginnen.</p>
<p>CLEANING or BOIL OUT (REINIGUNG oder AUSKOCHEN)</p>	<p>24. Schrubben Sie das Becken und lassen Sie die Lösung einweichen, während der Timer für die Kaltreinigung oder für Auskochen abläuft.</p>
<p>CLEAN or BOIL OUT DONE (REINIGUNG ODER AUSKOCHEN BEENDET)</p>	<p>25. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um den Alarm zu quittieren.</p>
<p>INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (REINIGUNGS- ENTSORGUNGSEINHEIT EINSETZEN) wechself zu IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN PLACE? (IST REINIGUNGS- ENTSORGUNGSEINHEIT IN POSITION?)</p>	<p>26. Stellen Sie die Reinigungs-Entsorgungseinheit oder eine ausreichend große Entsorgungswanne mit einem Fassungsvermögen von mindestens 61 Litern (16 Gallonen) unter den Ablass und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p>
<p>DRAINING (ABLASSEN)</p>	<p>27. Keine Aktion erforderlich, während das Becken abgelassen wird.</p>
<p>RINSE COMPLETE? (SPÜLEN FERTIG?)</p>	<p>28. Lösungsrückstände aus dem Becken spülen. Wenn das Becken komplett gespült worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p>
<p>IS SOLUTION REMOVED? (LÖSUNG ENTFERNT?)</p>	<p>29. Wenn die Lösung entfernt und das Becken komplett gespült worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p>

<p>ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUG ENTFERNEN)</p>	<p>30. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b> <b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
<p>REMOVE THE CLEANING SOLUTION UNIT (REINIGUNGSLÖSUNGSEINHEIT ENTFERNEN)</p>	<p>31. Entfernen Sie die Reinigungslösungseinheit oder die Entsorgungswanne. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn das Fett weiter verwendet wird, wechseln Sie zu Schritt 35.</p>
<p>IS FILTER PAN CLEAN? (FILTERWANNE SAUBER?)</p>	<p>32. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne und alle Komponenten sauber sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), wenn die Filterwanne nicht sauber ist; es wird die Aufforderung FILTERWANNE REINIGEN angezeigt. Drücken Sie dies einmal, wenn die Filterwanne sauber ist, und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>IS FRYPOT AND FILTER PAN DRY? (FRITTIERBECKEN UND FILTERWANNE TROCKEN?)</p>	<p>33. Stellen Sie sicher, dass das Becken, die Filterwanne und Komponenten vollständig trocken sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b> <b>Sicherstellen, dass das Frittierbecken und die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor diese mit Öl gefüllt werden. Andernfalls spritzt das heiße Öl, wenn es auf die Frittieretemperatur erwärmt wird.</b></p> </div>
<p>INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)</p>	<p>34. Setzen Sie die Filterblatt-Baugruppe wieder ein. Setzen Sie die Filterwanne ein und wechseln Sie zu Schritt 45.</p>
<p>IS FRYPOT DRY? (FRITTIERBECKEN TROCKEN?)</p>	<p>35. Trocknen Sie das Frittierbecken und stellen Sie sicher, dass das Frittierbecken komplett trocken ist. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b> <b>Stellen Sie sicher, dass das Frittierbecken komplett trocken ist und keine Wasser enthält, bevor dieses mit Öl gefüllt wird. Andernfalls spritzt das heiße Öl, wenn dieses auf die Frittieretemperatur erwärmt wird.</b></p> </div>
<p>RETURNING SAVED OIL? (WIEDER ZU VERWENDENDENES ÖL ZURÜCKLEITEN?)</p>	<p>36. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das weiter verwendete Fett weiter zurückzuführen.</p>
<p>INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)</p>	<p>37. Setzen Sie die in Schritt 20 entfernte Filterwanne mit dem Öl wieder ein.</p>
<p>FILL FRYPOT FROM FILTER PAN? (FRITTIERBECKEN AUS FILTERWANNE FÜLLEN?)</p>	<p>38. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Frittierbecken zu füllen.</p>
<p>FILLING (WIRD GEFÜLLT)</p>	<p>39. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.</p>

<p>IS FRYPOT FULL OF OIL? (IST FRITTIERBECKEN MIT ÖL GEFÜLLT?)</p>	<p>40. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um zum vorherigen Schritt zurückzukehren, Schalten Sie die Pumpe erneut ein, wenn der Ölfüllstand unter der unteren Ölfüllstandlinie liegt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem der Ölfüllstand die untere Ölfüllstandlinie erreicht hat oder höher als diese ist. Wenn das Frittierbecken nicht bis zur unteren Ölfüllstandlinie mit Öl gefüllt ist, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Öl zurückgeleitet wurde. Die Wanne kann ein wenig verbleibendes Öl enthalten.</p>
<p>REMOVE FILTER PAN (FILTERWANNE ENTFERNEN)</p>	<p>41. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Entnehmen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Öl herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</b></p> </div>
<p>CLEAN FILTER PAN (FILTERWANNE REINIGEN)</p>	<p>42. Entfernen Sie vorsichtig die Filterblatt-Baugruppe. Entfernen Sie die Filterhülle. Reinigen Sie alle Filterkomponenten und die Filterwanne. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p>
<p>IS FILTER PAN DRY? (IST FILTERWANNE TROCKEN?)</p>	<p>43. Stellen Sie sicher, dass Filterwanne und Komponenten komplett trocken sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ GEFAHR</b>  <b>Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser ist, bevor sie mit Öl gefüllt wird. Andernfalls spritzt das heiße Öl, wenn dieses auf die Frittier Temperatur erwärmt wird.</b></p> </div>
<p>INSERT FILTER PAN (FILTERWANNE EINSETZEN)</p>	<p>44. Bauen Sie das in Schritt 42 entfernte Filterblatt und die Hülle wieder ein und setzen Sie die Filterwanne ein.</p>
<p>MANUALLY FILL VAT (MANUELLE BECKENFÜLLUNG)</p>	<p>45. Fügen Sie vorsichtig Öl in das Becken, bis die untere Füllmarkierung in der Frittiermaschine erreicht ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), sobald das Becken voll ist.</p>
	<p>46. Fügen Sie frisches Öl hinzu und achten Sie darauf, dass das Öl zwischen die Rohre gedrückt wird. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), sobald das Becken voll ist.</p>
	<p>47. Die Steuerung schaltet sich aus.</p>

## 2.1.11 Polieren

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

ANZEIGE	MASSNAHME
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Frittiermaschine <b>MUSS</b> die Sollwerttemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Filtermenüschaftfläche.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wählen Sie <b>ADVANCED FILTER OPTIONS (ERWEITERTE FILTEROPTIONEN)</b> aus.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Drücken Sie den Abwärtspfeil.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wählen Sie <b>POLISH (POLIEREN)</b> aus.</li> </ol>
<p>POLISH? (POLIEREN?)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum vorherigen Status zurück.</li> </ol>
<p>SKIM DEBRIS FROM VAT (SCHMUTZ AUS BECKEN ABSCHÖPFEN)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Schöpfen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel von vorne nach hinten vom Öl ab und versuchen Sie, aus jedem Becken möglichst viele Krümel zu entfernen. Das ist für die Optimierung der Öllebensdauer und der Ölqualität entscheidend. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Drücken Sie die Schaltfläche X, um den Filtrvorgang abzubrechen.</li> </ol>
<p>START POLISH (POLIEREN STARTEN)</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>Drücken Sie die <b>BLAUE</b> Schaltfläche, um den Poliervorgang zu starten, oder X, um die Funktion abzubrechen. Wenn keine Wanne erkannt wird, zeigt die Steuerung <b>INSERT PAN (WANNE EINSETZEN)</b> an, bis die Wanne erkannt wird.</li> </ol>

ANZEIGE	MASSNAHME
DRAINING (ABLASSEN)	8. Keine Maßnahme erforderlich. Das Öl läuft in die Filterwanne ab.
POLISHING (POLIERVORGANG LÄUFT)	9. Keine Maßnahme erforderlich. Der Ablass und die Rücklaufventile sind offen und Öl wird längere Zeit lang durch das Frittierbecken gepumpt.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM ABLASS SCHLIESSEN WERKZEUGE ENTFERNEN)	<p>10. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p> <b>GEFAHR</b></p> <p><b>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</b></p> </div>
FILLING (WIRD GEFÜLLT)	11. Keine Aktion erforderlich. Das Becken wird neu gefüllt.
PREHEAT (VORWÄRMEN)	12. Keine Maßnahme erforderlich. Die Frittiermaschine erhitzt sich auf den Sollwert.
START	13. Die Frittiermaschine ist bereit zum Frittieren. Wird angezeigt, nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat.

# KAPITEL 3: FILTERQUICK™ FQ4000 FQ80/100/120 HÜHNCHEN FEHLERBEHEBUNG DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

## 3.1 Einleitung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für Probleme, die während des Betriebs dieser Frittiermaschine auftreten können. Die folgenden Fehlersuchangaben sollen dem Bediener helfen, Probleme am 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, genau festzustellen, 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. Beachten Sie immer, 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, verständigen Sie bitte die technische Wartungsabteilung von Frymaster oder Ihre örtliche, vom Frymaster-Werk zugelassene Servicestelle..

**Führen Sie bitte vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder der Frymaster HOTLINE (+1 800 551 8633) folgende Aufgaben durch:**

- Stellen Sie sicher, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.
- Stellen Sie sicher, dass alle Gasleitungs-Schnellverschlüsse korrekt angeschlossen sind.
- Stellen Sie sicher, dass alle Gasleitungs-Absperrventile offen sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Ablassventile der Frittierbecken ganz geschlossen sind.
- Halten Sie die Modell- und Seriennummer der Frittiermaschine bereit, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden können.



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



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

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

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

## 3.2 Fehlerbehebung

### 3.2.1 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
<b>Anzeige der Steuerung ist dunkel.</b>	A. Kein Strom zur Frittiermaschine. B. Steuerung oder andere Komponente ist ausgefallen.	A. Sicherstellen, dass die Frittiermaschine angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. B. FAS zwecks Unterstützung verständigen.
<b>FQ4000 zeigt IS VAT FULL? (BECKEN GEFÜLLT?). YES NO (JA NEIN) nach der Filterung an.</b>	A. Normaler Betrieb während der meisten Filterfunktionen sowie am Anfang oder Ende. B. Wenn dies während eines Filtervorgangs öfter angezeigt wird, könnte dies auf langsame Ölrückführung hinweisen.	A. Sicherstellen, dass das Becken mit Öl gefüllt, und die Schaltfläche ✓ drücken. B. Siehe Abschnitt 2.3, Fehlersuche im FQx30-T IO-Handbuch – Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Öl zurück.
<b>FQ4000 zeigt IS DRAIN CLEAR? (ABLAUF FREI?) an.</b>	Ablauf ist verstopft und Öl ist nicht abgelaufen.	Den Ablauf mit der Reinigungsstange Fryers Friend reinigen und die Schaltfläche ✓ drücken. Der Filtervorgang wird wieder aufgenommen.
<b>FQ4000 zeigt CHANGE FILTER? (FILTER WECHSELN?) an.</b>	Es ist ein Filterfehler aufgetreten, der Filter ist verstopft, die Aufforderung zum Filterwechsel nach 25 Stunden wurde eingeblendet oder der Filterwechsel wurde bei einer früheren Aufforderung ignoriert.	Den Filter wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Frittiermaschine herausgezogen wurde. Die Aufforderungen <b>CHANGE FILTER (FILTER WECHSELN) NICHT</b> ignorieren.
<b>Steuerung ist gesperrt.</b>	Steuerungsfehler.	Spannungsversorgung zur Steuerung unterbrechen und wieder herstellen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung verständigen.
<b>FQ4000 zeigt MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ENERGIEART FALSCH KONFIGURIERT) an.</b>	Die für die Frittiermaschine eingestellte Energie ist falsch.	Sicherstellen, dass die Frittiermaschine für die korrekte Energieart konfiguriert ist.
<b>FQ4000 zeigt VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (BECKEN-ID STECKER NICHT VERBUNDEN) an.</b>	Der Steuerungs-Lokator fehlt oder ist getrennt.	Sicherstellen, dass der 6-polige Lokator an der Rückseite der Steuerung angeschlossen und im Steuerkasten geerdet ist.
<b>FQ4000 zeigt E19 oder E28 HEATING FAILURE (FEHLER HEIZVORGANG) an..</b>	Gasventil aus, Steuerungsfehler, Trafofehler, 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, die Frittiermaschine abschalten und den FAS zwecks Unterstützung verständigen.

<b>PROBLEM</b>	<b>WAHRSCHEINLICHE URSACHEN</b>	<b>KORREKTURMAßNAHME</b>
<b>FQ4000 zeigt HOT-HI-1 (HEISS HOCH 1) an.</b>	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 verständigen.
<b>FQ4000 zeigt RECOVERY FAULT (ERHOLUNGSFEHLER) an und ein Alarm ertönt.</b>	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm durch Drücken der Schaltfläche ✓ quittieren. Die maximale Dauer der Erholungszeit beträgt 3:15 für Gasmodelle und 1:40 für Elektrikmodelle. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung verständigen.
<b>FQ4000 zeigt falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius) an.</b>	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Zwischen F° und C° wechseln, indem Sie die Managereinstellungen, Temperatur aufrufen und die Maßeinheiten umschalten. Die Steuerung einschalten und die Temperatur prüfen. Wenn die gewünschte Maßeinheit nicht angezeigt wird, den Vorgang wiederholen.
<b>FQ4000 zeigt HELP HI-2 (HILFE HO-2) oder HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FEHLER HÖCHSTTEMPERATUR NETZ TRENNEN) an.</b>	Höchsttemperaturschalter ausgefallen.	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung verständigen.
<b>FQ4000 zeigt TEMPERATURE PROBE FAILURE (FEHLER TEMPERATURFÜHLER) an.</b>	Problem mit dem Temperaturmess-kreis, einschließlich Fühler oder beschädigter Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.	Frittiermaschine abschalten und den FAS zwecks Unterstützung verständigen.
<b>FQ4000 zeigt SERVICE REQUIRED (SERVICE ERFORDERLICH) gefolgt von einer Fehlermeldung an.</b>	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	X drücken, um den Frittiervorgang fortzusetzen, und den FAS zwecks Unterstützung verständigen. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.
<b>FQ4000 zeigt NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (KEINE MENÜGRUPPE ZUR AUSWAHL VERFÜGBAR) an.</b>	Alle Menügruppen wurden gelöscht. HINWEIS: ALLE REZEPTE ist keine Gruppe, mit der Frittierrezepte ausgeführt werden können.	Neue MENÜ-Gruppe erstellen. Nachdem ein neues Menü erstellt wurde, der Gruppe Rezepte hinzufügen (siehe Abschnitt 1.10).

### 3.2.2 Fehlerbehebung der automatischen Filterung

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
<b>Frittiermaschine filtert nach jedem Frittiervorgang.</b>	Einstellung „Filtern nach“ ist falsch.	Ändern oder überschreiben Sie die Einstellung „Filtern nach“, indem Sie den Wert in „Managereinstellungen, Filterattribute“ eingeben, wie in Abschnitt 1.8 beschrieben.
<b>CLEAN AND FILTER (REINIGEN UND FILTERN) startet nicht.</b>	Temperatur ist zu niedrig.	Sicherstellen, dass die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat, bevor die Reinigung und Filterung gestartet wird.
<b>FQ4000 zeigt FILTER BUSY (FILTER IST BESCHÄFTIGT) an.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Ein anderer Filturvorgang oder ein Filterpad-Wechsel läuft gerade.</li> <li>B. Filterschnittstellenkarte hat das Prüfsystem nicht gelöscht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Warten, bis der vorherige Filturvorgang endet, bevor ein neuer gestartet wird. Filter bei Aufforderung wechseln.</li> <li>B. Warten Sie 15 Minuten und versuchen Sie es erneut.</li> </ul>
<b>FQ4000 zeigt INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) an.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Die Filterwanne sitzt nicht ganz in der Frittiermaschine.</li> <li>B. Filterwannenmagnet fehlt.</li> <li>C. Defekter Filterwannenschalter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Die Filterwanne herausziehen und wieder in die Frittiermaschine schieben. Sicherstellen, dass die Steuerung nicht P anzeigt.</li> <li>B. Sicherstellen, dass die Filterwannenmagnete (2) an ihrem Platz sind und ggf. ersetzen.</li> <li>C. Wenn der Filterwannenmagnet ganz am Schalter anliegt und der Steuerung weiterhin INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) anzeigt, ist wahrscheinlich der Schalter defekt.</li> </ul>
<b>Automatische Filtrierung startet nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Ölfüllstand ist zu niedrig.</li> <li>B. Öltemperatur ist zu niedrig.</li> <li>C. Filterwanne nicht eingesetzt.</li> <li>D. Filterung in Rezepteneinstellungen auf AUS gesetzt.</li> <li>E. Filterrelais ist ausgefallen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Sicherstellen, dass der Ölfüllstand am oberen Öltemperatur liegt.</li> <li>B. Sicherstellen, dass die Öltemperatur erreicht wurde.</li> <li>C. Sicherstellen, dass die Steuerung nicht P anzeigt. Sicherstellen, dass Filterwanne ganz in der Frittiermaschine sitzt. Die Frittiermaschine aus- und wieder einschalten.</li> <li>D. Die Filterung in Rezepten auf EIN setzen.</li> <li>E. FSA zwecks Unterstützung verständigen.</li> </ul>

### 3.2.3. Filter beschäftigt

Wenn **FILTER BUSY** (FILTER BESCHÄFTIGT) angezeigt wird, wartet die Filterschnittstellenkarte darauf, dass ein anderes Becken gefiltert oder eine andere Funktion abgeschlossen wird. 15 Minuten warten, um zu sehen, ob das Problem korrigiert wurde. Anderenfalls den örtlichen FAS verständigen.

### 3.2.4 Fehlerbehebung des OQS (Ölqualitätssensors)

Problem	Korrekturmaßnahme
<b>Es werden keine TPM-Ergebnisse angezeigt.</b>	<p><b>Folgende Punkte prüfen und eine weitere OQS-Filterung durchführen.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, dass im Becken die Ölsolltemperatur erreicht wurde.</li> <li>• Den Vorfilter prüfen und sicherstellen, dass dieser mit einem Schlüssel fest angezogen wurde.</li> <li>• Die O-Ringe an der Filterwanne prüfen und sicherstellen, dass beide vorhanden sind und keiner fehlt, gerissen oder abgenutzt ist. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden.</li> <li>• Sicherstellen, dass der Filter nicht verstopft ist und dass ein sauberer Filter verwendet wird. Wurde das Becken nach dem vorherigen Filtervorgang das erste Mal gefüllt? Andernfalls den Filter wechseln.</li> </ul>

### 3.2.5 Fehlerprotokollcodes

Abschnitt 1.12.2.1 enthält Anleitungen zum Aufrufen des Fehlerprotokolls.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (TEMPERATURFÜHLER AUSGEFALLEN)	Messwert des Temperaturfühlers liegt außerhalb des Bereichs. Kundendienst verständigen.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (HÖCHSTTEMPERATUR 1 ÜBERSCHRITTEN)	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C oder in CE-Ländern höher als 202 °C
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (HÖCHSTTEMPERATUR 2 ÜBERSCHRITTEN)	Höchsttemperaturschalter hat sich geöffnet.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (FEHLER HÖCHSTTEMPERATUR) DISCONNECT POWER (NETZ TRENNEN)	Die Beckentemperatur ist höher als 238 °C (460 °F) und der Höchsttemperaturschalter hat sich nicht geöffnet. Frittiermaschine sofort vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.
E19	HEATING FAILURE (FEHLER HEIZVORGANG) - XXX F oder XXX C	Fehler im Heizsteuerung-Verriegelungskreis. Heiz-Schalterschütz verriegelt sich nicht.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (HEIZFEHLER - GEBLÄSE)	Die Luftdruckschalter haben sich nicht geschlossen.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (HEIZFEHLER - DRUCKSCHALTER - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Der Luftdruckschalter hat sich nicht geschlossen.
E28	HEATING FAILURE (FEHLER HEIZVORGANG) - XXX F oder XXX C	Die Frittiermaschine hat nicht gezündet und hat das Zündmodul verriegelt.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (AUFFÜLLSONDENFEHLER - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs. Kundendienst verständigen.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ABLASSVENTIL NICHT OFFEN - FILTERUNG UND AUFFÜLLUNG DEAKTIVIERT -	Ablassventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
	KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ABLASSVENTIL NICHT GESCHLOSSEN - FILTERUNG UND AUFFÜLLUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Ablassventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (RÜCKLAUFVENTIL NICHT OFFEN - FILTERUNG UND AUFFÜLLUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (RÜCKLAUFVENTIL NICHT GESCHLOSSEN - FILTERUNG UND AUFFÜLLUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (FEHLER FILTERUNGSSCHNITTSTELLENKARTE - FILTERUNG UND AUFFÜLLUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Verbindung mit Ventilschnittstellenkarte verloren gegangen oder Kartenausfall. Kundendienst verständigen.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (FEHLER AUTOMATISCH WECHSELNDE FILTRIERSONDE - FILTERUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Messwert des AIF-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs. Kundendienst verständigen.
E39	CHANGE FILTER PAD (FILTERPAD WECHSELN)	25-Std.-Zeitgeber ist abgelaufen oder Schaltkreis für verschmutzten Filter wurde aktiviert. Filterpapier/Filterpad wechseln.
E41	OIL IN PAN ERROR (FEHLER ÖL IN WANNE)	Das System hat Öl in der Filterwanne erkannt.
E42	CLOGGED DRAIN (VERSTOPFTER ABLASS) (Gas)	Becken hat sich beim Filtern nicht entleert. Sicherstellen, dass Ablass nicht verstopft ist. Den Aufforderungen folgen.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (ÖLSENSORFEHLER - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Der Ölfüllstandsensor ist evtl. ausgefallen. Kundendienst verständigen.
E44	RECOVERY FAULT (ERHOLUNGSFEHLER)	Die Erholungszeit hat die maximale Zeitgrenze.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (ERHOLUNGSFEHLER - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Die Erholungsdauer hat die maximale Zeitgrenze um zwei oder mehr Zyklen überschritten. Kundendienst verständigen.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (SYSTEM-SCHNITTSTELLENKARTE 1 FEHLT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	SIB-Karte 1 Anschluss defekt oder Kartenausfall. Kundendienst verständigen.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (KARTEN-ID DUPLIZIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Zwei oder mehr Steuerungen haben dieselbe Standort-ID. Kundendienst verständigen.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (FEHLER UI-STEUERUNG - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Die Steuerung hat einen unbekanntem Fehler. Kundendienst verständigen.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (CAN-BUS-FEHLER - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Datenübertragung zwischen Karten unterbrochen. Kundendienst verständigen.
E54	USB ERROR (USB-FEHLER)	USB-Verbindung während Aktualisierung unterbrochen.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL	SIB-Karte 2 Anschluss defekt oder Kartenausfall.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
	SERVICE (SYSTEM-SCHNITTSTELLENKARTE 2 FEHLT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Kundendienst verständigen.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ENERGIEART FALSCH KONFIGURIERT)	Frittiermaschine ist für die falsche Energieart konfiguriert. Kundendienst verständigen.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC (BECKEN HEIZT NICHT - ENERGIEQUELLE PRÜFEN - XXXF ODER XXXC)	Prüfen, ob das Becken einwandfrei heizt.
E63	RATE OF RISE (ANSTIEGSRATE)	Fehler Anstiegsrate bei einer Erholungsprüfung. Sicherstellen, dass der Ölfüllstand im kalten Zustand an der unteren Ölfüllstandslinie und bei Erreichen des Sollwerts an der oberen Ölfüllstandslinie liegt. Bei elektrischen Frittiermaschinen sicherstellen, dass der Sensor die Heizelemente nicht berührt.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (FEHLER FILTERUNGSSCHNITTSTELLENKARTE - FILTERUNG UND AUFFÜLLUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Verbindung mit Filterschnittstellenkarte verloren gegangen oder Kartenausfall. Kundendienst verständigen.
E65	OIL LEVEL NOT DETECTED CLEAN FLOAT SWITCH - XXX F ODR XXX C (ÖLFÜLLSTAND NICHT ERKANNT, SCHWIMMERSCHALTER REINIGEN - XXX F ODER XXX C)	Der Schwimmerschalter erkennt kein Öl. 1. Sicherstellen, dass das Frittierbecken mit Öl gefüllt ist. 2. Der Schwimmerschalter klemmt möglicherweise oben oder unten. 3. Schwimmerschalter reinigen. Sicherstellen, dass sich der Schwimmerschalter frei nach oben und unten bewegen lässt.
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (ABLASSVENTIL OFFEN - XXXF ODER XXXC)	Ablassventil wird während des Frittierens geöffnet.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (SYSTEM-SCHNITTSTELLENKARTE NICHT KONFIGURIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Steuerung wird eingeschaltet, wenn SIB-Karte nicht konfiguriert ist. Verständigen Sie den Kundendienst.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (OIB-SICHERUNG AUSGELÖST - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Die OIB-Sicherung der VIB-Karte wurde ausgelöst und hat sich nicht zurückgesetzt. Kundendienst verständigen.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (REZEPTE NICHT VERFÜGBAR - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Die Steuerung wurde nicht mit Produktrezepten programmiert. Steuerung durch eine im Werk programmierte Steuerung ersetzen.
E70	OQS TEMP HIGH (OQS TEMPERATUR HOCH)	Öltemperatur ist zu hoch für gültigen OQS-Messwert. Bei einer Temperatur zwischen 149 °C (300 °F) und 191 °C (375 °F) filtern.
E71	OQS TEMP LOW (OQS TEMPERATUR NIEDRIG)	Öltemperatur ist zu niedrig für gültigen OQS-Messwert. Bei einer Temperatur zwischen 149 °C (300 °F) und 191 °C (375 °F) filtern.
E72	TPM RANGE LOW (TPM-BEREICH NIEDRIG)	TPM ist zu niedrig für gültigen OQS-Messwert. Dies kann auch bei neuem Frischöl beobachtet werden. Im Setup-Menü wurde eine falsche

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
		Ölsorte ausgewählt. Der Sensor ist für die Ölsorte nicht kalibriert. Auf Ölsorten-Diagramm in Anweisung 8197316 Bezug nehmen. Falls das Problem weiter auftritt, einen FAS verständigen.
E73	TPM RANGE HIGH (TPM-BEREICH HOCH)	TPM ist zu hoch für gültigen OQS-Messwert. Öl entsorgen.
E74	OQS ERROR (OQS-FEHLER)	Der OQS hat einen internen Fehler. Falls das Problem weiter auftritt, einen FAS verständigen.
E75	OQS AIR ERROR (OQS-FEHLER LUFT)	Der OQS stellt Luft im Öl fest. O-Ringe prüfen und den Vorfilter prüfen/festziehen, um sicherzustellen, dass keine Luft in den OQS-Sensor gelangt. Falls das Problem weiter auftritt, einen FAS verständigen.
E76	OQS ERROR (OQS-FEHLER)	Datenübertragungsfehler am OQS-Sensor. Anschlüsse am OQS-Sensorn prüfen. Die gesamte Fritteusenbatterie aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiter auftritt, einen FAS verständigen.
E85	LEFT RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (LINKES RÜCKLAUFVENTIL NICHT OFFEN – FILTERUNG DEAKTIVIERT – KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Linkes Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E86	LEFT RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (LINKES RÜCKLAUFVENTIL NICHT GESCHLOSSEN – FILTERUNG DEAKTIVIERT – KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Linkes Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E87	RIGHT RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (RECHTES RÜCKLAUFVENTIL NICHT OFFEN – FILTERUNG DEAKTIVIERT – KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Rechtes Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E88	RIGHT RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (RECHTES RÜCKLAUFVENTIL NICHT GESCHLOSSEN – FILTERUNG DEAKTIVIERT – KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Rechtes Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.



Welbilt bietet vollintegrierte Küchensysteme und unsere Produkte werden von KitchenCare® Aftermarket-Teilen und -Service unterstützt. Zum Portfolio der preisgekrönten Welbilt-Marken zählen Cleveland™, Convotherm®, Crystal Tips®, Dean®, Delfield®, Fabristeel®, Frymaster®, Garland®, Inducs®, Koldtech®, Kolpak®, Lincoln®, McCann's™, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI®, SerVend™, SunFire®, U.S. Range™, und WMaxx™. Unterstützt durch Servicemarken: FitKitchen®, Küchensysteme; und KitchenConnect®, cloudbasierte offene Plattform.

*Bringt Innovation auf den Tisch* • [welbilt.com](http://welbilt.com)