Frymaster®

We Fit the Way You Fry™

FilterQuick Intuition®

easyTouch® Bedienfeld

Bedienungsanleitung

Dieses Handbuch wird aktualisiert, sobald neue Informationen und Modelle veröffentlicht werden. Auf unserer Website finden Sie die aktuelle Bedienungsanleitung.

Modell 8076760B UI-Touchscreen-Monitor

⚠ VORSICHT
LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DER VERWENDUNG DER FRITTEUSE.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

8197968DE

Teilenummer: FRY_IOM_8197968DE 07/2026
German / Deutsch Übersetzung der Originalanleitungen

Ali GROUP

WELBILT an Ali Group Company

HINWEIS

SOLLTE DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEZEIT FÜR DIESES FRYMASTER FOOD SERVICE-GERÄT EIN ANDERES ERSATZTEIL VERWENDEN ALS EIN UNVERÄNDERTES NEUES ODER WIEDERAUFBEREITETES ERSATZTEIL, DAS DIREKT BEI FRYMASTER ODER EINEM SEINER AUTORISIERTEN SERVICEZENTREN ERWORBEN WURDE, UND/ODER SOLLTE DAS VERWENDETE ERSATZTEIL GEGENÜBER SEINER URSPRÜNGLICHEN KONFIGURATION VERÄNDERT WORDEN SEIN, ERLISCHT DIESE GARANTIE. DARÜBER HINAUS HAFTEN FRYMASTER UND SEINE VERBUNDENEN UNTERNEHMEN NICHT FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN ENTSTEHEN UND DIE DIREKT ODER INDIREKT, GANZ ODER TEILWEISE, AUF DEN EINBAU EINES VERÄNDERTEN TEILS UND/ODER EINES VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN SERVICEZENTRUM BEZOGENEN TEILS ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

HINWEIS

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden. Der Einbau, die Wartung und Reparaturen sollten von einem von Frymaster autorisierten Servicetechniker (FAS) oder anderem qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden. Die Installation, Wartung oder Reparatur durch nicht qualifiziertes Personal kann zum Erlöschen der Herstellergarantie führen.

HINWEIS

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden nationalen und lokalen Vorschriften des Landes und/oder der Region installiert werden, in dem bzw. der es aufgestellt wird.

HINWEISE FÜR EIGENTÜMER VON GERÄTEN, DIE MIT BEDIENFELDERN AUSGESTATTET SIND

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Vorschriften. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und 2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können. Obwohl es sich bei diesem Gerät um ein geprüftes Gerät der Klasse A handelt, wurde nachgewiesen, dass es die Grenzwerte der Klasse B erfüllt.

KANADA

Dieses digitale Gerät überschreitet nicht die Grenzwerte der Klassen A und B für Funkstörungen, wie sie in der Norm ICES-003 des kanadischen Kommunikationsministeriums festgelegt sind.

Dieses digitale Gerät verursacht keine Funkstörungen, die die in der vom kanadischen Kommunikations-ministerium erlassenen Norm NMB-003 festgelegten Grenzwerte der Klassen A und B überschreiten.

⚠ GEFAHR

Trennen Sie vor dem Transport, der Prüfung, der Wartung und jeglicher Reparatur Ihrer Frymaster-Fritteuse die Fritteuse vollständig vom Stromnetz.

⚠ GEFAHR

Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.

⚠ GEFAHR

Entfernen Sie alle Wassertropfen aus dem Frittiertopf, bevor Sie ihn mit Öl befüllen. Andernfalls kommt es zum Verspritzen von heißer Flüssigkeit, wenn das Öl auf die richtige Frittiertemperatur erhitzt wird.

⚠ WARNUNG

Füllen Sie kein HEISSES oder VERBRAUCHTES Öl in einen JIB ein.

⚠ WARNUNG

Leeren Sie niemals Abkoch- oder Reinigungslösung in eine Fettabscheidevorrichtung (SDU), eine eingebaute Filteranlage, eine mobile Filteranlage oder einen OQS (Ölqualitätssensor). Diese Geräte sind nicht für diesen Zweck vorgesehen und werden durch die Lösung beschädigt, wodurch die Garantie erlischt.

⚠ GEFAHR

Wenn Sie Öl in eine Entsorgungsvorrichtung ablassen, füllen Sie den Behälter nicht über die dort angegebene maximale Füllmarkierung hinaus.

⚠ GEFAHR

Lassen Sie das Öl auf 38 °C (100 °F) abkühlen, bevor Sie es zur Entsorgung in einen geeigneten METALL-Behälter ablassen.

⚠ GEFAHR

Achten Sie beim Ablassen von Öl in eine geeignete SDU oder einen METALL-Behälter darauf, dass der Behälter ein Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (VIER Gallonen) oder im Fall der Fritteusenmodelle FQIE30 oder FQIG30 mehr hat. Andernfalls könnte Öl überlaufen und Verletzungen verursachen.

⚠ GEFAHR

Achten Sie beim Ablassen der Auskochlösung in einen METALL-Behälter darauf, dass der Behälter ein Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (VIER Gallonen) oder im Fall der Fritteusenmodelle FQIE30 oder FQIG30 mehr hat. Andernfalls könnte die verdampfte Lösung überlaufen und Verletzungen verursachen.

⚠ GEFAHR

Öffnen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.

⚠ GEFAHR

Stellen Sie sicher, dass der Frittierbehälter und die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor Sie Öl einfüllen. Andernfalls kommt es zum Verspritzen von heißer Flüssigkeit, wenn das Öl auf die richtige Frittiertemperatur erhitzt wird.

⚠ WARNUNG

Die Aufsichtsperson vor Ort ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass die Bediener über die mit dem Betrieb eines Heißölfiltersystems verbundenen Gefahren aufgeklärt werden, insbesondere hinsichtlich der Aspekte der Ölfilterungs-, der Ölablass- und Reinigungsverfahren.

⚠ GEFAHR

Lassen Sie nicht mehr als einen Frittierbehälter gleichzeitig in die eingebaute Filtereinheit ablaufen, um ein Überlaufen und das Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, was zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen kann.

⚠ WARNUNG

Lassen Sie niemals Wasser in die Filterwanne ablaufen. Wasser beschädigt die Filterpumpe

⚠ WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass ein Filterpapier bzw. ein Filtervlies eingelegt ist, bevor Sie Öl filtern, ablassen oder entsorgen. Wird kein Filterpapier bzw. kein Filtervlies eingelegt, kann dies zu verstopften Leitungen und/oder Pumpen führen.

⚠ GEFAHR

Lassen Sie NICHT mehr als einen vollen Frittierbehälter oder zwei halbvolle Frittierbehlter gleichzeitig in die SDU ab, um ein Überlaufen und das Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, da dies zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen kann.

⚠ WARNUNG

Betreiben Sie das Filtersystem niemals, wenn sich kein Öl im System befindet.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie die Filterwanne niemals, um Altöl zum Entsorgungsort zu transportieren.

⚠ WARNUNG

Lassen Sie die Fritteuse während des Auskochvorgangs niemals unbeaufsichtigt. Sollte die Lösung überlaufen, schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter sofort auf OFF (Aus).

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder unter 16 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt. Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

⚠ GEFAHR

Tragen Sie beim Entfernen des Vorfilters Schutzhandschuhe. Der Vorfilter kann heiß sein und schwere Verbrennungen verursachen.

⚠ WARNUNG

Bei der Bedienung, Installation und Wartung dieses Produkts können Sie Chemikalien bzw. Stoffen ausgesetzt sein, darunter [Bisphenol A (BPA), Glaswolle oder Keramikfasern sowie kristallines Siliziumdioxid], die nach Kenntnis des Staates Kalifornien Krebs, Geburtsfehler oder andere Schäden am Fortpflanzungssystem verursachen können. Weitere Informationen finden Sie unter www.P65Warnings.ca.gov.

Produktname:	Frymaster-Benutzeroberfläche	
Modellnummer:	8076760B	
Marke:	Frymaster	
Herkunftsland:	Deutschland	
Produktbeschreibung:	UI-Touchscreen-Monitor	
Funktechnologien:	802.11 a/b/g/n	
Eingangsspannung:	12 V Gleichstrom	
	EU	**Korea**
Betriebshäufigkeit:	2412–2472 MHz 5180–5240 MHz 5260–5320 MHz 5500–5700 MHz	2412–2462 MHz 5180–5320 MHz 5500–5825 MHz
Modulationsart:	IEEE 2,4 GHz 802.11b: DSSS IEEE 2,4 GHz 802.11g/n HT20: OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G: OFDM	IEEE 2,4 GHz 802.11b: DSSS IEEE 2,4 GHz 802.11g/n HT20: OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G: OFDM
Sendeleistung oder Leistungsbereich (EIRP):	BR-1 Mbit/s: 7,29 dBm EDR-2 Mbit/s: 7,23 dBm EDR-3 Mbit/s: 6,94 dBm IEEE 802.11b-Modus: 18,84 dBm IEEE 802.11g-Modus: 19,62 dBm IEEE 802.11n im HT20-Modus: 19,79 dBm IEEE 802.11n im HT40-Modus: 18,54 dBm IEEE 802.11a: 19,73 dBm IEEE 802.11n HT20: 19,97 dBm IEEE 802.11n HT240: 18,12 dBm	10 mW: 2,4 GHz 11b/g/nHT20 / 5,2–5,3 GHz 11a/nHT20 / 5,6–5,8 GHz 11a/nHT20 2,5 mW: 5240 MHz 11a/n HT20
Antennengewinn:	2,4 GHz: 2,5 dBi 5 GHz: 1,6 dBi	2,4 GHz: 2,5 dBi 5 GHz: 1,6 dBi
Antennentyp:	Plattentyp	Plattentyp

FilterQuick™ Intuition™
Bedienungsanleitung für das Bedienfeld
INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: FilterQuick™ Intuition™ Anleitung für das Bedienfeld

1.1 Intuition easyTouch® Bedienfeld – Allgemeine Informationen 1–1
1.2 Intuition easyTouch® – Beschreibung und Funktionen der Tasten 1–1
1.2.1 Navigationstasten 1–1
1.2.1.1 Hauptmenüleiste 1–1
1.2.1.2 Power (Ein-/Aus)-Taste 1–1
1.2.1.3 Language (Sprachauswahl)-Taste 1–1
1.2.1.4 TPM (Gesamtanteil polarer Substanzen) OQS (Ölqualitätssensor)-Taste 1–2
1.2.1.5 Filter (Filterung)-Menütaste 1–2
1.2.1.6 Temperature (Temperatur)-Taste 1–2
1.2.1.7 Menu (Menü)-Taste 1–2
1.2.1.8 Taste zum Manual Oil Top Off (manuellen Nachfüllen von Öl) 1–2
1.2.1.9 Energy Saver (Energiesparen)-Taste 1–2
1.2.1.10 Hold Timer (Wartezeit-Timer)-Taste 1–2
1.2.1.11 Taste Escape Menu Items (Menüelemente verlassen) 1–2
1.2.1.12 Informations-Taste 1–2
1.2.2 Symbole im oberen Bereich 1–3
1.2.2.1 Remaining Cook Cycles (Verbleibende Garzyklen) 1–3
1.2.2.2 Filter Lockout (Filtersperre) 1–3
1.2.2.3 Demo-Modus 1–3
1.2.2.4 Updates/Downloads 1–3
1.2.2.5 Pan Position (Wannenposition) 1–3
1.2.2.6 Automatic Top Off / Top Off Empty (Automatisches Nachfüllen / Nachfüllbehälter leer) 1–3
1.2.2.7 Warning (Warnung) 1–3
1.2.2.8 Wi-Fi (WLAN) 1–3
1.2.2.9 Controller Wi-Fi Interconnectivity (WLAN-Verbindung der Steuereinheiten) 1–4
1.2.2.10 Cellular (Mobilfunk) 1–4
1.2.3 Home-Taste 1-4
1.2.3.1 Cooking (Garen) 1–4
1.2.3.2 Oil Management (Ölmanagement) 1-4
1.2.3.3 Recipes & Menus (Rezepte u. Menüs) 1–5
1.2.3.3.1 Recipes (Rezepte) 1–5
1.2.3.3.2 Menus (Menüs) 1–5
1.2.3.3.3 Auto Menu Change (Automatischer Menüwechsel) 1–5
1.2.3.3.4 Limited Time Offers (Zeitlich begrenzte Angebote) 1–5
1.2.3.4 Information (Informationen) 1–5
1.2.3.5 Diagnostics (Diagnose) 1–6
1.2.3.6 Statistics (Statistiken) 1–6
1.2.3.7 Service (Wartung) 1–6
1.2.3.8 Settings (Einstellungen) 1–6
1.3 FQI Intuition-Bedienfeld – Menüübersichtsstrukturen 1–7
1.3.1 Kochen, Ölmanagement, Rezepte, Menüs, Informationen, Gen Mkt 1–7
1.3.2 FQI-Diagnose/Komponentenprüfung Gen. Mkt 1–8
1.3.3 Statistik Gen. Mkt. 1–9
1.3.4 Wartung Gen. Mkt 1–10

1.3.5 Einstellungen Nr. 1 (Allgemein, Fritteusenkonfiguration, Software, Heizung, Garen) Gen Mkt. 1–11
1.3.6 Einstellungen Nr. 2 (Filterung & Nachfüllung) Gen Mkt 1–12
1.3.7 Einstellungen Nr. 3 (OQS, Benutzerzugriff, ECO-Modus, Netzwerk u. Konnektivität) Gen Mkt. 1–13
1.4 Grundlegende Bedienung 1–14
1.5 Garvorgang 1–15
1.6 Ein neues Produktrezept hinzufügen oder ein bestehendes Produktrezept bearbeiten 1–16
1.7 Menüs hinzufügen oder bearbeiten 1–22
1.8 Menüs wechseln 1–25
1.9 Limited Time Offers (Zeitlich begrenzte Angebote (LTOs)) – Menüs hinzufügen oder bearbeiten 1–26

KAPITEL 2: FilterQuick™ Intuition easyTouch® – Anleitung zu den Funktionen des-Filtermenüs

2.1 Menü „Filtration“ (Filterung) 2–1
2.1.1 Quick Filter (Schnellfilterung) – Filterungsaufforderung 2–1
2.1.2 Quick Filter on Demand (Schnellfilterung bei Bedarf) 2–2
2.1.3 Reinigen u. Filtern (mit OQS, falls installiert) (oder Tagesendfilterung) 2–4
2.1.4 Entsorgung bei Ölsystemen ohne Großgebinde 2–7
2.1.5 Entsorgung – Sammel- und Frontschlauch-Systeme für Altöl 2–10
2.1.6 Entsorgung bei externen Altölsystemen mit Schlauchablass 2–14
2.1.7 Night Filter – automatische Aktivierung 2–14
2.1.8 Nachtfilter bei Bedarf 2–16
2.1.9 OQS-Filterung (Ölqualitätssensor) 2–17
2.1.10 Aus der Filterwanne befüllen 2–19
2.1.11 Aus Großgebinde befüllen 2–20
2.1.12 Wanne in den Altölbehälter entleeren (nur Großgebinde) 2–20
2.1.13 In die Filterwanne entleeren 2–21
2.1.14 Gründliche Reinigung (Auskochen oder Kaltdurchspülen) für Ölsysteme ohne Großgebinde 2–23
2.1.15 Gründliche Reinigung (Auskochen oder Kaltdurchspülen) für Altöl-Sammelsysteme oder Front-Entsorgungssysteme 2–27
2.1.16 Polieren 2–31

KAPITEL 1: FILTERQUICK™ INTUITION EASYTOUCH® ANLEITUNG FÜR DAS BEDIENFELD

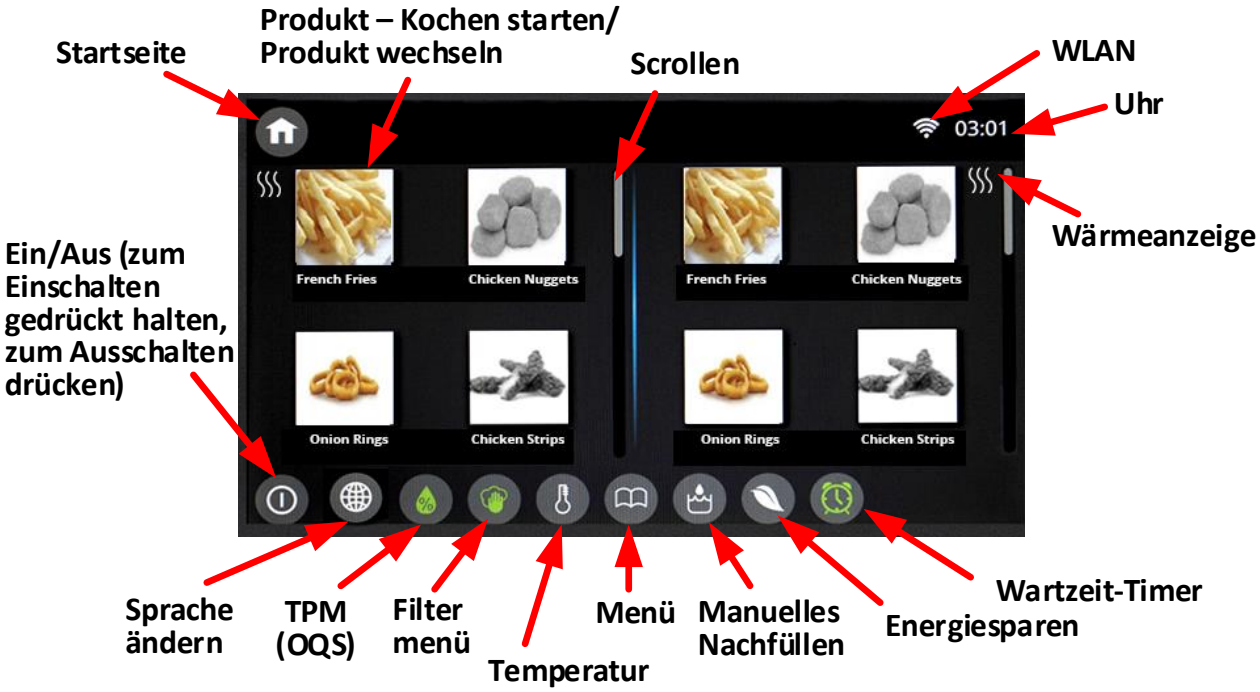
1.1 Intuition easyTouch® Bedienfeld – Allgemeine Informationen

Willkommen beim Intuition easyTouch® Bedienfeld, einem benutzerfreundlichen Touchscreen-Bedienfeld mit einem Menü, das bis zu 40 Produkte umfasst. Ein Tastendruck startet den Garvorgang für ein ausgewähltes Produkt. Das Bedienfeld kann nahtlos von einem Produkt zum anderen wechseln.

Das Intuition easyTouch® Bedienfeld ist mit Elektro- und Gasfritteusen kompatibel, sowohl mit durchgehendem als auch mit geteiltem Frittierbehälter.

1.2 Intuition easyTouch® – Beschreibung und Funktionen der Tasten

1.2.1 Navigationstasten



1.2.1.1 Hauptmenüleiste

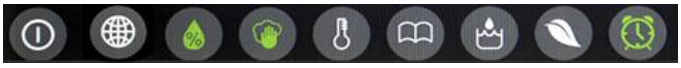


Abbildung 1

Über die Hauptmenüleiste am unteren Rand des Garbildschirms lassen sich die verschiedenen Funktionen des Intuition easyTouch® Bedienfelds aufrufen (siehe Abbildung 1).

1.2.1.2 Power (Ein-/Aus)-Taste

Abbildung 2

Durch Gedrückthalten der Ein-/Aus-Taste (Standby) werden die Benutzeroberfläche und die Fritteuse sanft hochgefahren. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste drücken, während die Fritteuse eingeschaltet ist, wird sie ausgeschaltet (siehe Abbildung 2).

1.2.1.3 Language (Sprachauswahl)-Taste

Abbildung 3

Durch Drücken der Sprachauswahl-Taste wird zwischen einer Hauptsprache und einer Zweitsprache umgeschaltet, sofern diese Funktion in den Manager-Einstellungen konfiguriert ist (siehe Abbildung 3).

1.2.1.4 TPM (Gesamtanteil polarer Substanzen) OQS (Ölqualitätssensor)-Taste

Durch Drücken der **%**-Taste, während die Anzeige leuchtet, werden die TPM/OQS-Messwerte der letzten 30 Tage angezeigt (siehe Abbildung 4). Wird die TPM-Taste gedrückt, während die Anzeige blinkt, bedeutet dies, dass seit der letzten OQS-Filterung mehr als 24 Stunden vergangen sind, und es wird eine Aufforderung zur Durchführung einer OQS-Filterung angezeigt. Wenn das Symbol grün ist, ist das Öl in Ordnung. Wenn das Symbol gelb ist, muss das Öl bald entsorgt werden. Wenn das Symbol rot ist, muss das Öl entsorgt werden.

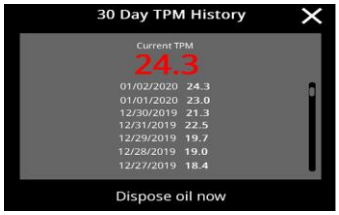


Abbildung 4

1.2.1.5 Filter (Filterung)-Menütaste

Durch Drücken der Filter-Menütaste erhält man Zugriff auf die Funktionen zum Filtern, Entleeren, Ablassen, Befüllen sowie zur gründlichen Reinigung der Behälter (siehe Abbildung 5). Wenn die Hand gelb ist, wurde eine Filterung einmal übersprungen. Wenn die Anzeige rot ist, wurde eine Filterung mehr als einmal übersprungen und eine Filterung ist erforderlich.

Abbildung 5

1.2.1.6 Temperature (Temperatur)-Taste

Durch Drücken der Temperature-Taste werden die aktuelle Behältertemperatur und die Solltemperatur angezeigt (siehe Abbildung 6).

Abbildung 6

1.2.1.7 Menu (Menü)-Taste

Durch Drücken der Menu-Taste kann zwischen verschiedenen Menüs gewechselt werden, sofern dies konfiguriert wurde (siehe Abbildung 7).

Abbildung 7

1.2.1.8 Taste zum Manual Oil Top Off (manuellen Nachfüllen von Öl)

Durch Drücken der Taste zum Manual Oil Top Off von Öl (sofern vorhanden) kann der Benutzer den Ölbehälter manuell auffüllen (siehe Abbildung 8).

Abbildung 8

1.2.1.9 Energy Saver (Energiesparen)-Taste

Durch Drücken der Energy Saver-Taste wird die Fritteuse im Leerlauf von einem Standard-Sollwert auf einen niedrigeren Temperatur-Sollwert umgeschaltet, um Energiekosten zu sparen (siehe Abbildung 9).

Abbildung 9

1.2.1.10 Hold Timer (Wartezeit-Timer)-Taste

Durch Drücken der Hold Timer-Taste werden alle aktiven oder abgelaufenen Wartzeit-Timer angezeigt. Wenn die Hold Timer-Taste grün leuchtet, sind die Wartezeit-Timer aktiv. Wenn die Hold Timer-Taste rot leuchtet, sind Wartezeit-Timer abgelaufen (siehe Abbildung 10).

Abbildung 10

1.2.1.11 Taste Escape Menu Items (Menüelemente verlassen)

Um MENÜS und UNTERMENÜS zu verlassen, drücken Sie die Zurück-Pfeiltaste (siehe Abbildung 11).

Abbildung 11

1.2.1.12 Informations-Taste

Wenn Sie auf das Informationssymbol (siehe Abbildung 11a) neben einer Option klicken, wird ein Popup-Fenster mit Informationen zu dieser Option angezeigt (siehe Abbildung 11b).

Abbildung 11a

Abbildung 11b

1.2.2 Symbole im oberen Bereich

Die Symbole in der oberen rechten Ecke weisen auf verschiedene Benachrichtigungen und Funktionen hin (siehe Abbildung 12).

Abbildung 12

1.2.2.1 Remaining Cook Cycles (Verbleibende Garzyklen)

Dies ist die Anzahl der verbleibenden Garzyklen, bis die Fritteuse eine Filterungsaufforderung anzeigt (siehe Abbildung 13).

Abbildung 13

1.2.2.2 Filter Lockout (Filtersperre)

Dies zeigt eine Filtersperre an. Die Fritteuse **MUSS** gereinigt werden, bevor weitere Garvorgänge vorgenommen werden dürfen (siehe Abbildung 14).

Abbildung 14

1.2.2.3 Demo-Modus

Dies zeigt an, dass sich die Fritteuse im Demonstrationsmodus befindet. Dies ist kein normaler Betriebsmodus. Befindet sich die Fritteuse im Demonstrationsmodus, muss dieser für den normalen Betrieb der Fritteuse deaktiviert werden (siehe Abbildung 15).

Abbildung 15

1.2.2.4 Updates/Downloads

Dies weist darauf hin, dass Software-Updates oder -Downloads für die Fritteuse verfügbar sind (siehe Abbildung 16). Wenn die Fritteuse Software oder andere Dateien aktualisiert, wird das folgende Symbol angezeigt, während das Update-Paket synchronisiert wird (siehe Abbildung 17).

Abbildung 16

Abbildung 17

1.2.2.5 Pan Position (Wannenposition)

Wenn angezeigt, bedeutet dies, dass die Filterwanne nicht in Position ist. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne richtig positioniert und vollständig in die Fritteuse eingesetzt ist (siehe Abbildung 18).

Abbildung 18

1.2.2.6 Automatic Top Off / Top Off Empty (Automatisches Nachfüllen / Nachfüllbehälter leer)

Dies zeigt an, dass die Fritteuse Öl nachfüllt (siehe Abbildung 19). Hier wird angezeigt, dass der Nachfüllbehälter leer ist (siehe Abbildung 19A). Wechseln Sie den Behälter aus oder füllen Sie ihn wieder auf und drücken Sie die orangefarbene Reset-Taste.

Abbildung 19

Abbildung 19A

1.2.2.7 Warning (Warnung)

Hier wird angezeigt, dass ein Problem, ein Hinweis oder eine Warnung vorliegt. Sobald das Problem behoben ist, verschwindet die Meldung (siehe Abbildung 20).

Abbildung 20

1.2.2.8 Wi-Fi (WLAN)

Dies zeigt an, dass WLAN aktiviert ist und eine Verbindung besteht (siehe Abbildung 21). Dies zeigt an, dass das WLAN zwar mit einem Gerät verbunden ist, jedoch keine Verbindung zum Internet besteht (siehe Abbildung 21A). Dies zeigt an, wenn WLAN deaktiviert oder die Verbindung unterbrochen ist (siehe Abbildung 21B). Dies ist nur beim Bedienfeld ganz links der Fall.

Abbildung 21

Abbildung 21A

Abbildung 21B

1.2.2.9 Controller Wi-Fi Interconnectivity (WLAN-Verbindung der Steuereinheiten)

Dies zeigt an, dass die WLAN-Verbindung zwischen den Steuereinheiten aktiviert ist und eine Verbindung besteht (siehe Abbildung 21C). Dies zeigt an, dass zwar eine WLAN-Verbindung zwischen den Steuereinheiten besteht, diese jedoch nicht mit dem Internet verbunden sind (siehe Abbildung 21D). Dies zeigt an, wenn die WLAN-Verbindung zwischen den Steuereinheiten deaktiviert oder unterbrochen ist (siehe Abbildung 21F). Dies ist nur bei allen Bedienfeldern außer dem ganz linken Bedienfeld der Fall.

Abbildung 21C

Abbildung 21D

Abbildung 21F

1.2.2.10 Mobilfunk

Dies zeigt an, wann die Fritteuse aktiviert und über Mobilfunk mit einem externen Gerät außerhalb der Fritteuse verbunden ist (siehe Abbildung 22). Dies zeigt an, dass die Mobilfunkverbindung zwar zu einem Gerät besteht, jedoch keine Verbindung zum Internet besteht (siehe Abbildung 22A). Dies zeigt an, wenn die Mobilfunkverbindung deaktiviert oder unterbrochen ist (siehe Abbildung 22B). Dies ist nur beim Bedienfeld ganz links der Fall.

Abbildung 22

Abbildung 22A

Abbildung 22B

1.2.3 Home-Taste

Über die Home-Taste gelangt man zum Startbildschirm (siehe Abbildungen 23 und 24), von dem aus man Zugriff auf die Menüs „Cooking“ (Garen), „Oil Management“ (Ölmanagement), „Recipes & Menus“ (Rezepte u. Menüs), „Information“ (Informationen), „Diagnostics“ (Diagnose), „Statistics“ (Statistik), „Service“ (Wartung) und „Settings“ (Einstellungen) hat.

Abbildung 23

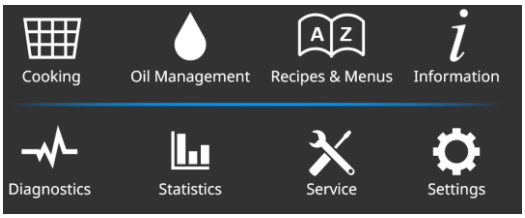


Abbildung 24

1.2.3.1 Cooking (Garen)

Durch Auswahl von „Cooking“ gelangt man zum Bildschirm für den Garvorgang (siehe Abbildungen 25 und 26). Der Garvorgang wird durch Drücken einer Produkt-Taste gestartet. Durch langes Drücken auf ein schwarz-weiß schattiertes Produkt wird die Solltemperatur geändert, sodass diese Produkte gegart werden können.

Abbildung 25

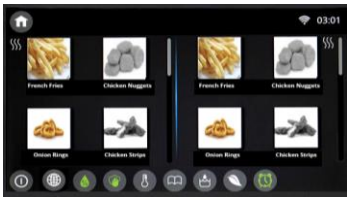


Abbildung 26

1.2.3.2 Oil Management (Ölmanagement)

Durch Auswahl von „Oil Management“ erhalten Sie Zugriff auf die verschiedenen Ölfunktionen (siehe Abbildungen 27 und 28). Das Menü entspricht dem, das über die Taste „Filter“ (Filterung) (Reinigende Hand) auf dem „Cooking“-Bildschirm aufgerufen wird (siehe Abbildung 27A).

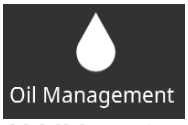


Abbildung 27

Abbildung 27A

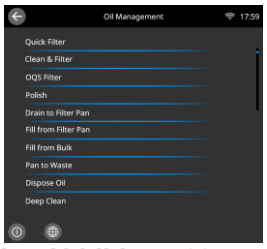


Abbildung 28

1.2.3.3 Recipes & Menus (Rezepte u. Menüs)

Abbildung 29

Abbildung 30

Über die Option „Recipes & Menus“ können Sie Produktrezepte bearbeiten oder hinzufügen, Menüs erstellen oder bearbeiten, automatische Menüwechsel vornehmen sowie zeitlich begrenzte Angebote einrichten (siehe Abbildungen 29 und 30).

1.2.3.3.1 Recipes (Rezepte)

Über die Option „Recipes“ können Produktrezepte bearbeitet oder hinzugefügt werden (siehe Abbildung 31).

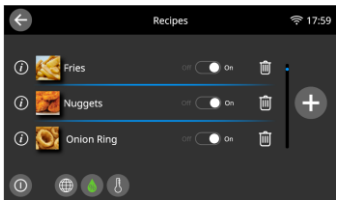


Abbildung 31

1.2.3.3.2 Menus (Menüs)

Unter „Menus“ stehen Optionen für die Menüliste und das/die aktive(n) Menü(s) zur Verfügung (siehe Abbildung 32).
Durch Auswahl der Menüliste werden die verfügbaren Menüs sowie deren Aktivierungsstatus (ein oder aus) angezeigt (siehe Abbildung 33).

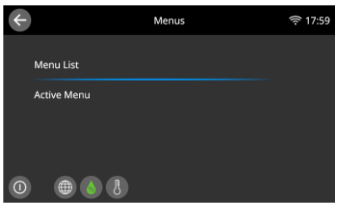


Abbildung 32

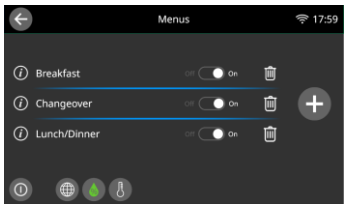


Abbildung 33

Durch Auswahl von „Aktives Menü“ werden die aktiven Menüs für den Garvorgang angezeigt (siehe Abbildung 34). Auf diese Weise können für verschiedene Tageszeiten spezifische Menüs bereitgestellt werden.

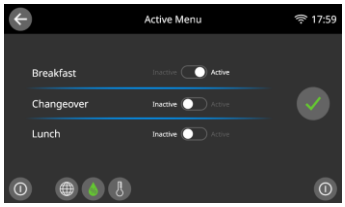


Abbildung 34

1.2.3.3.3 Auto Menu Change (Automatischer Menüwechsel)

Durch Auswahl von „Auto Menu Change“ können Menüs bearbeitet und deren Wechsel festgelegt werden, beispielsweise der Wechsel von „Frühstück“ zu „Zwischenmahlzeit“ oder „Mittagessen/Abendessen“ (siehe Abbildung 35).

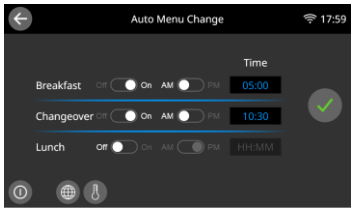


Abbildung 35

1.2.3.3.4 Limited Time Offers (Zeitlich begrenzte Angebote)

Durch Auswahl von „Limited Time Offers“ können Sie zeitlich begrenzte Angebote planen und deren Planung aufheben (siehe Abbildung 36).

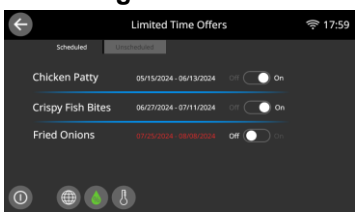


Abbildung 36

1.2.3.4 Information (Informationen)

Die Auswahl von ***i*** (Information) liefert Informationen zu Uhrzeit und Datum, Softwareversionen, Konfigurationen, Verbindungsdaten sowie Modellinformationen (siehe Abbildungen 37 und 38). Die Taste ***i*** (i) (Information) (siehe 37A) in den Einstellungen und Funktionen öffnet ein Popup-Fenster mit zusätzlichen Informationen zu jeder Einstellung oder Funktion.

Abbildung 37

Abbildung 37A

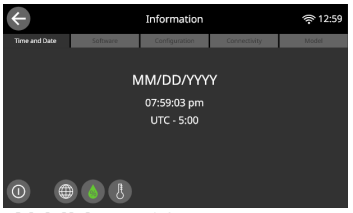


Abbildung 38

1.2.3.5 Diagnostics (Diagnose)

Über die Auswahl von „Diagnostics“ werden Informationen wie das Ereignisprotokoll (Fehlerprotokoll), das Protokoll der Einstellungsänderungen, die Systemkennwerte (Informationen zur Erwärmung wie z. B. die Regeneration usw., Informationen zur Filterung und der Status des Korbhebers), die Komponentenprüfung sowie die Nachfüllung von Betriebsmitteln angezeigt (siehe Abbildungen 39 und 40).

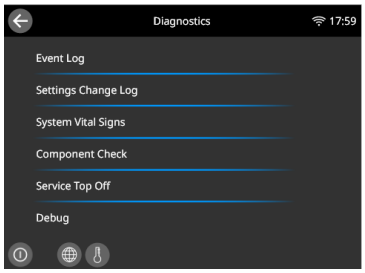


Abbildung 39 Abbildung 40

1.2.3.6 Statistics (Statistiken)

Über die Option „Statistics“ werden verschiedene Statistiken zu den Bereichen Kochen, Filtration, Erhitzen, Öl und Nutzung angezeigt (siehe Abbildungen 41 und 42).

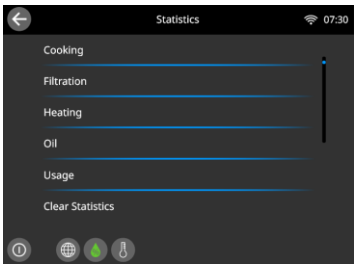


Abbildung 41 Abbildung 42

1.2.3.7 Service (Wartung)

Durch Auswahl von „Service“ erhalten Sie Zugriff auf die Wartungsfunktionen der Fritteuse, darunter die Reinigung des Touchscreens, die Aktualisierung der Software, das Exportieren/Importieren von Dateien auf/von einem USB-Stick, das Kopieren von Menüs von der Fritteuse auf einen USB-Stick, die Reinigung des Lüfterfilters, den Austausch des Lüfters, die Reinigung der Sonden, die Erstellung eines Wartungsplans, die Durchführung eines Höchstwerttests, das Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen, das Löschen von Statistiken (TPM-Wert, OQS-Sensordatum, Ereignis-(Fehler-)Protokoll usw.), Wartungs-Reset (SCB zurücksetzen), Selbsttest und Abbruch des Updates (siehe Abbildungen 43 und 44).

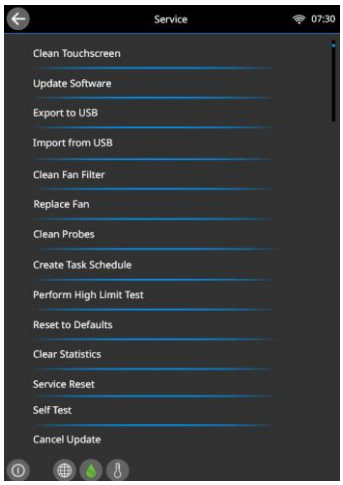


Abbildung 43 Abbildung 44

1.2.3.8 Settings (Einstellungen)

Über die Option „Settings“ können Sie die Einstellungen der Fritteuse bearbeiten, darunter allgemeine Einstellungen, Heizung, Garvorgang, Filterung, Reinigung des Frittierbehälters, Nachfüllen, OQS, Benutzerzugriff, Parameter für den Eco-Modus sowie Netzwerk u. Konnektivität (siehe Abbildungen 45 und 46).

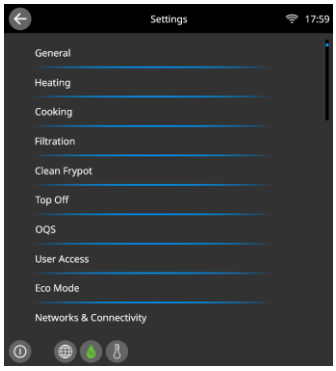
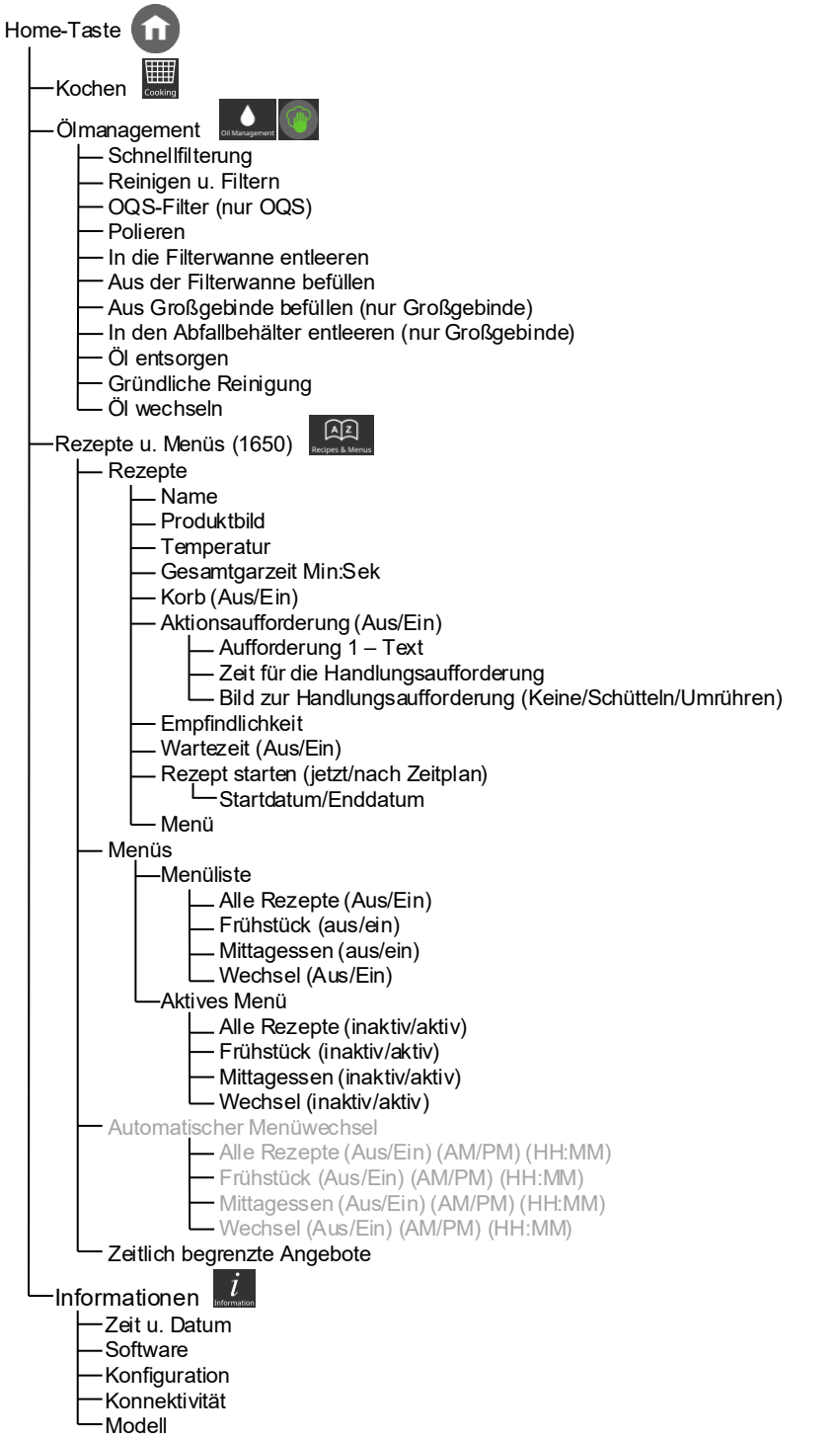


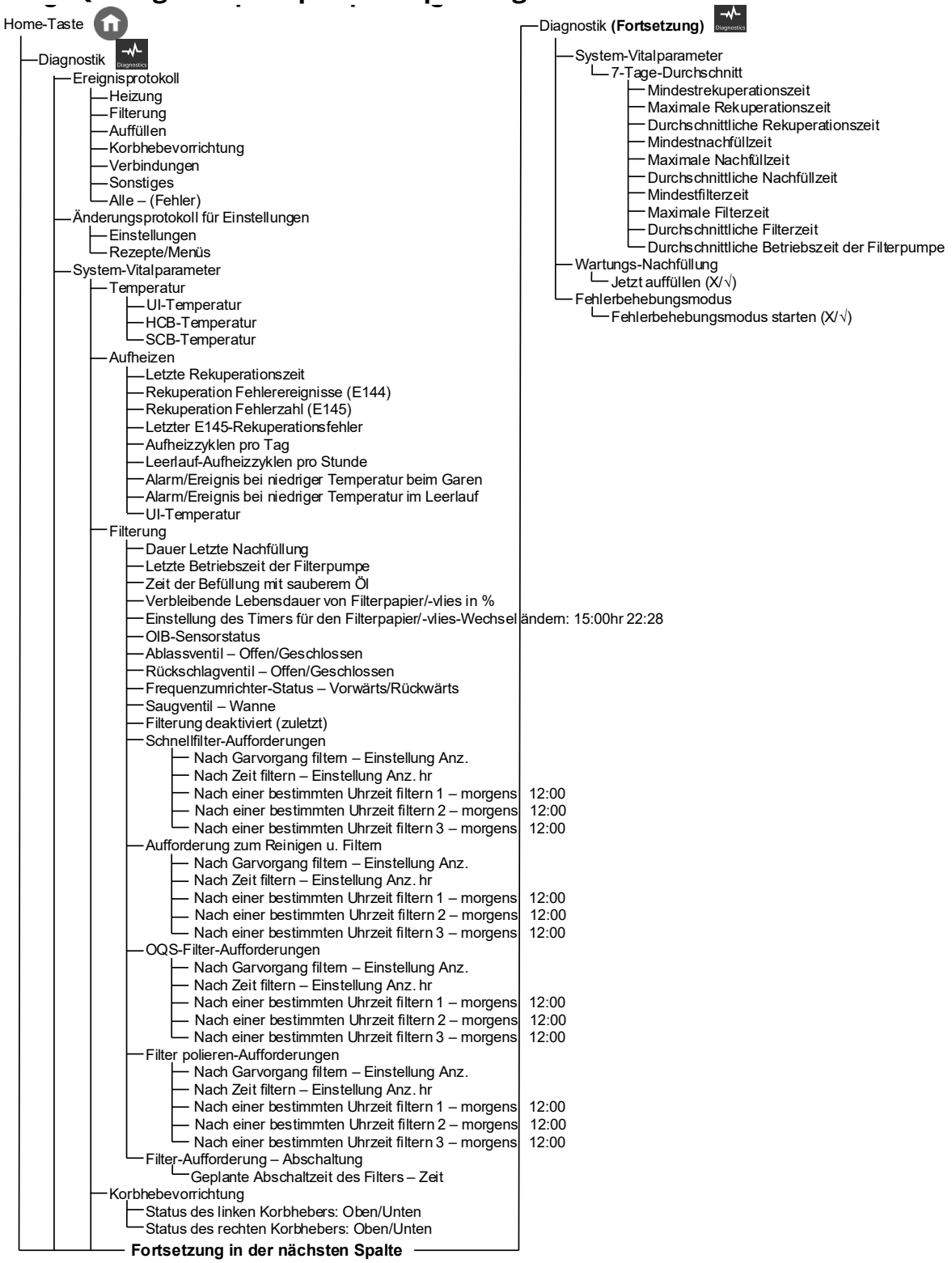
Abbildung 45 Abbildung 46

1.3 FQI Intuition-Bedienfeld – Menüübersichtsstrukturen

1.3.1 Kochen, Ölmanagement, Rezepte, Menüs, Informationen, Gen Mkt

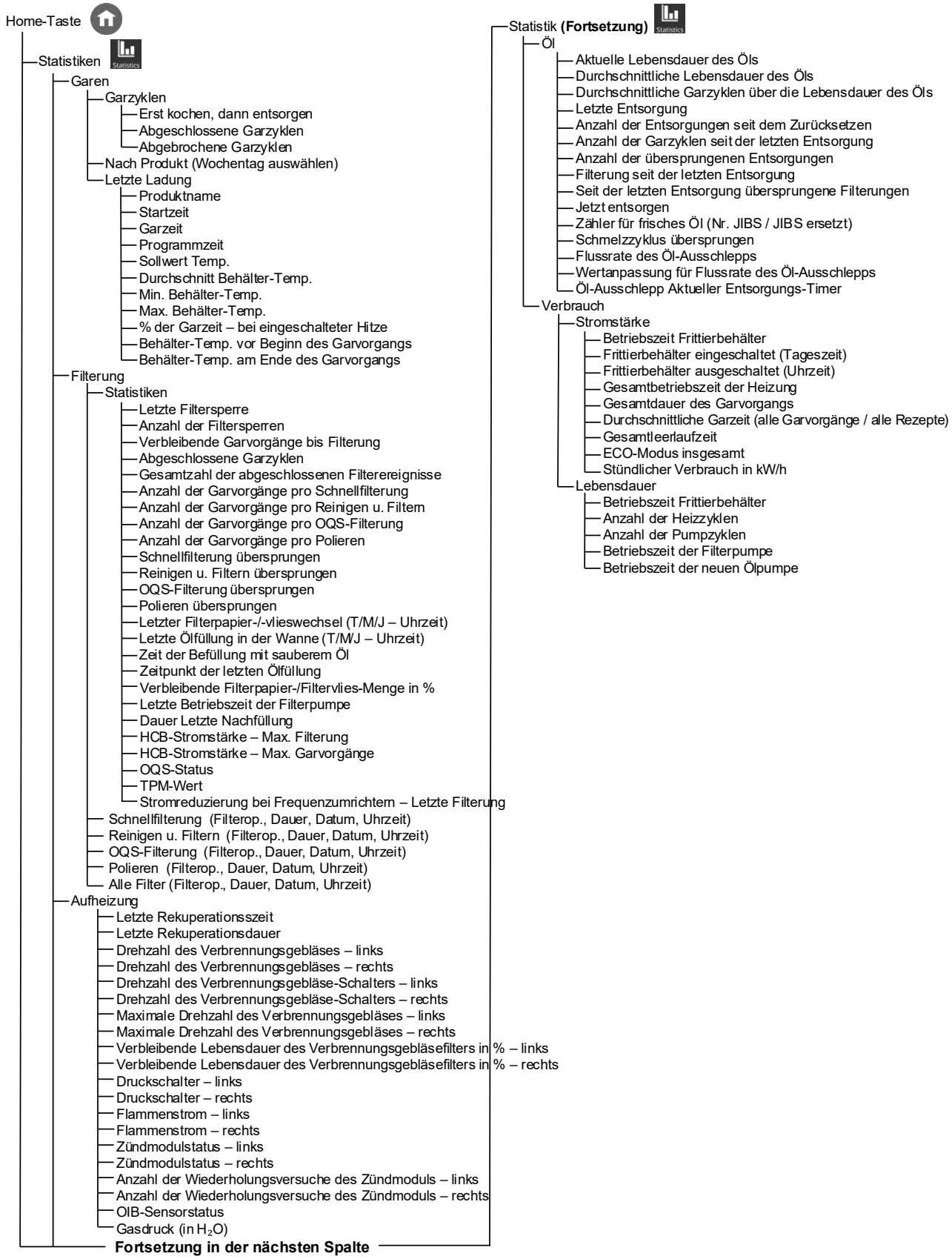


1.3.2 FQI-Diagnose/Komponentenprüfung Gen. Mkt



1.3.3 Statistik Gen. Mkt.

Statistik – Gen Mkt.



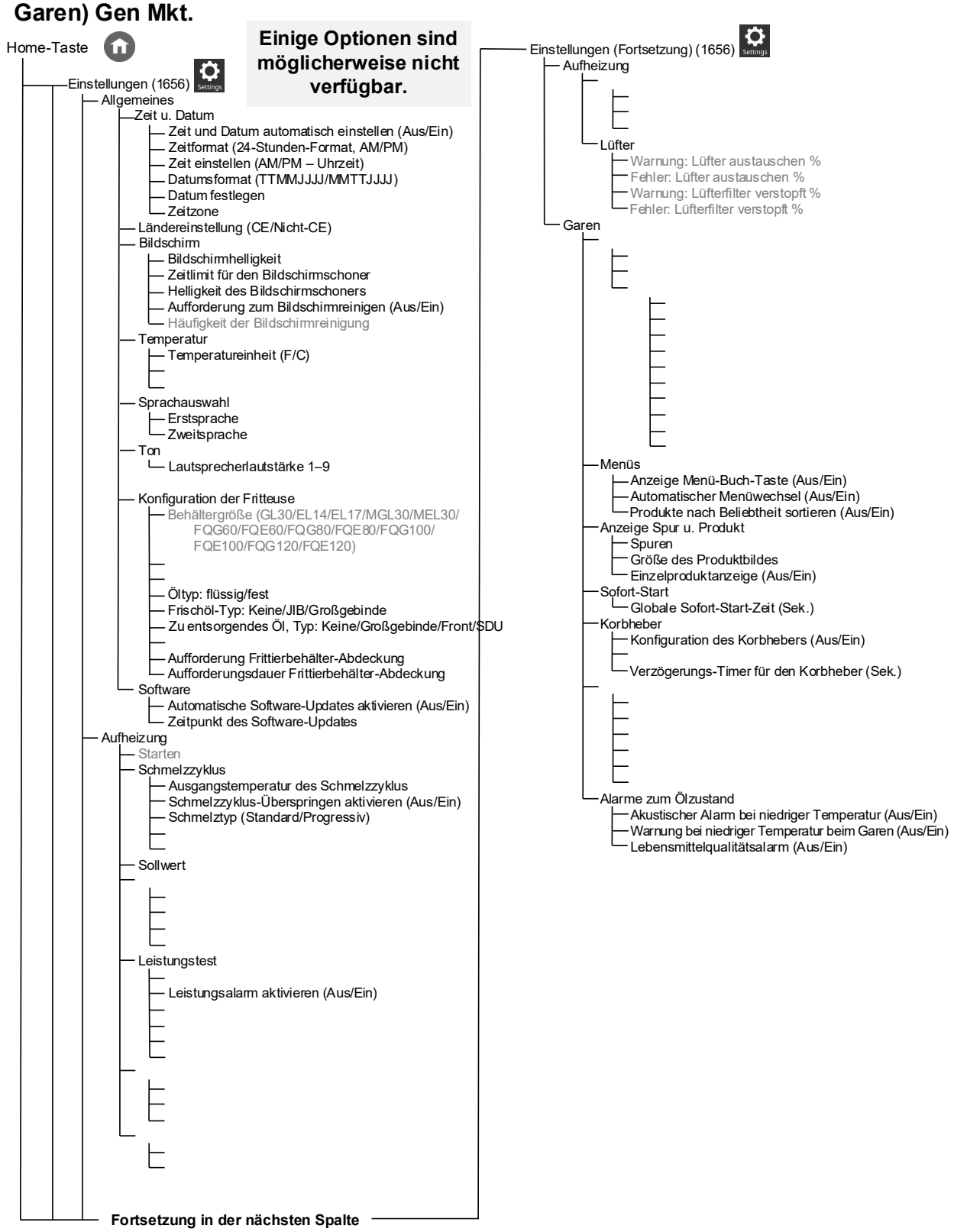
1.3.4 Wartung Gen. Mkt

Wartung Gen. Mkt

Einige Optionen sind möglicherweise nicht verfügbar.

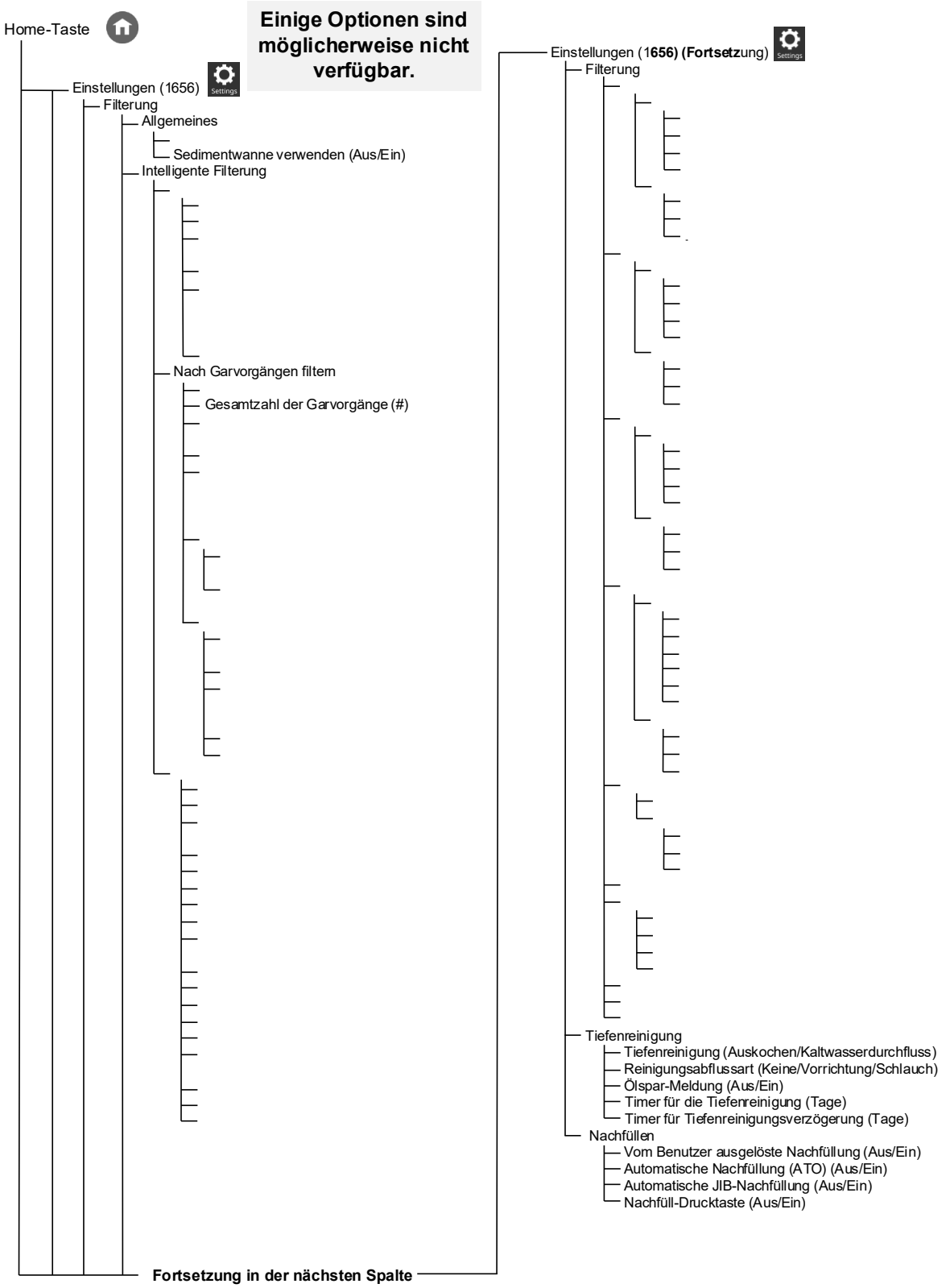
1.3.5 Einstellungen Nr. 1 (Allgemein, Fritteusenkonfiguration, Software, Heizung, Garen) Gen Mkt.

Einstellungen Nr. 1 (Allgemein, Fritteusenkonfiguration, Software, Heizung, Garen) Gen Mkt.



1.3.6 Einstellungen Nr. 2 (Filterung & Nachfüllung) Gen Mkt

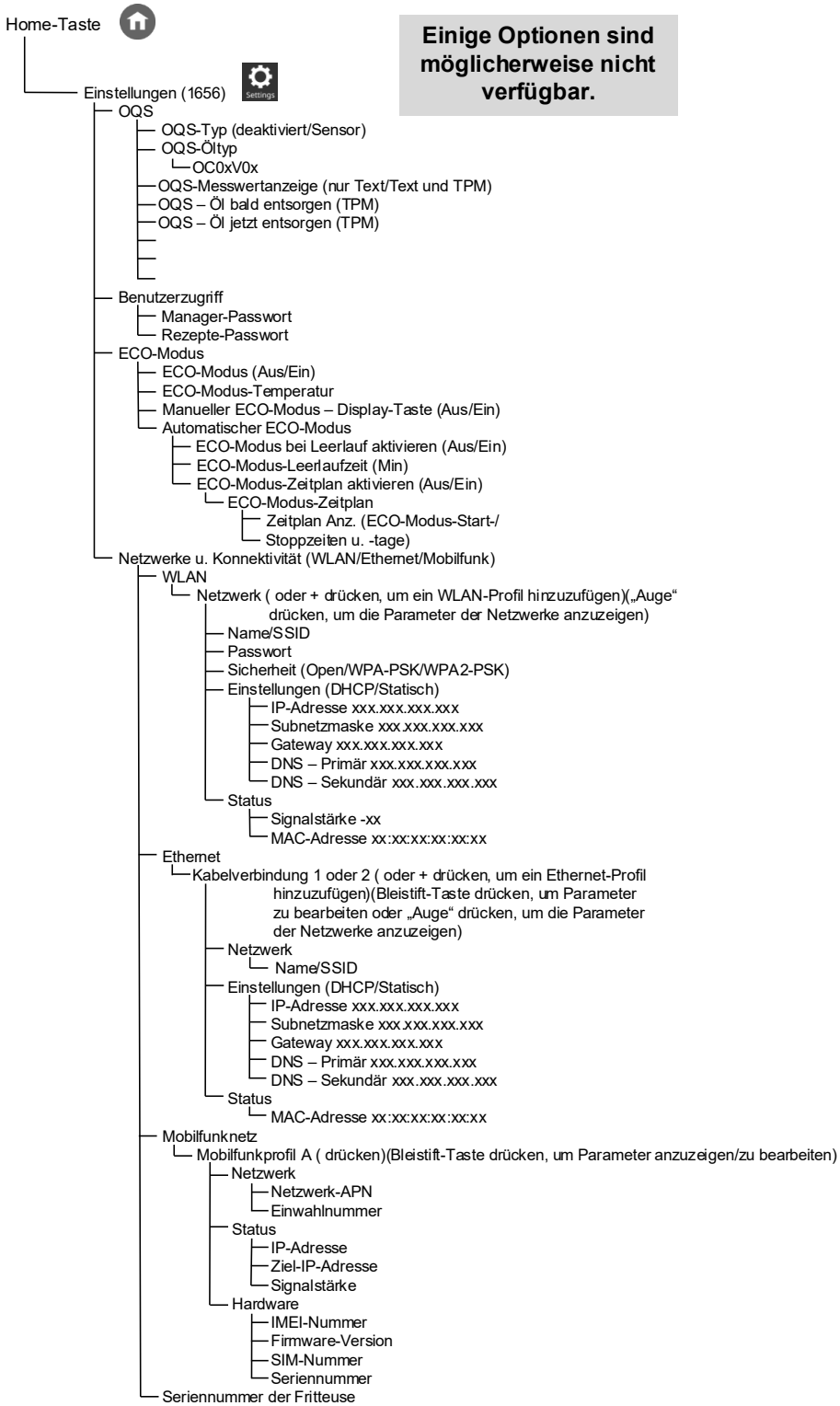
Einstellungen Nr. 2 (Filterung & Nachfüllung) Gen Mkt



1.3.7 Einstellungen Nr. 3 (OQS, Benutzerzugriff, ECO-Modus, Netzwerk u. Konnektivität) Gen Mkt.

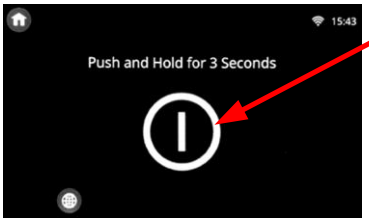
Einstellungen Nr. 3 (OQS, Benutzerzugriff, ECO-Modus, Netzwerk u. Konnektivität) Gen Mkt

Einige Optionen sind möglicherweise nicht verfügbar.



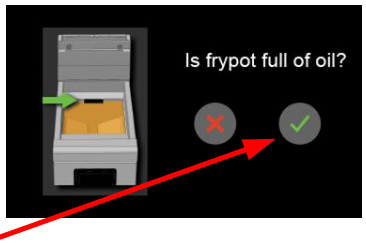
1.4 Grundlegende Bedienung

easyTouch® Intuition – Grundlegende Bedienung



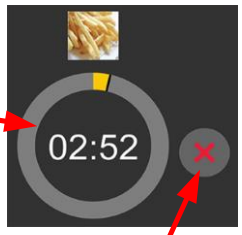
Fritteuse EIN- oder AUSSCHALTEN

Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie die Taste, um das Gerät auszuschalten. Wählen Sie die Taste auf der gewünschten Seite eines geteilten Frittierbehälters aus. Wenn der Frittierbehälter **VOLL** mit Öl gefüllt ist, drücken Sie die Check-✓-Taste.



Garzyklus starten

Drücken Sie die Produkttaste, um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt mit dem Countdown.

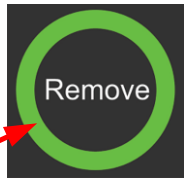


Einen Garvorgang abbrechen

Drücken Sie die **ROTE** „**X**"-Taste neben dem Timer.

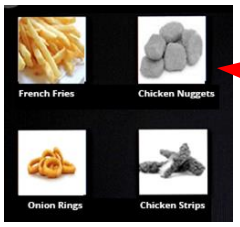
Cancel Shake Alarm (Schüttel-Alarm ausschalten)

Drücken Sie die **ü**-Taste.



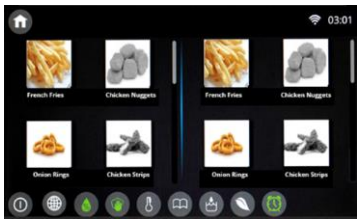
Einen Alarm zum Ende des Garrvorgangs (Entnahme) abbrechen

Klicken Sie auf die Schaltfläche Remove (Entnehmen).



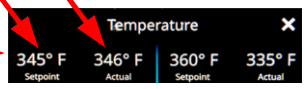
Auswahl eines Produkts mit einem anderen Sollwert

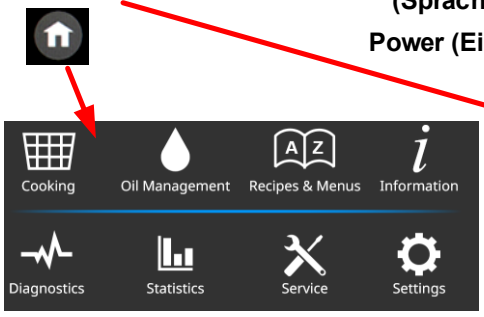
Wenn das Produkt schwarz-weiß schattiert ist (anderer Sollwert), halten Sie das gewünschte Produkt gedrückt, bis auf dem Bildschirm **Changing Setpoint (Sollwert wird geändert)** angezeigt wird.



Temperatur und Sollwert prüfen

Drücken
Zeigt Soll- und Ist-Temperatur an.





Change Language (Sprache ändern)

Power (Ein/Aus)

Filter Menu (Filtermenü)

TPM (OQS)

Temp (Temperatur)

Menu (Menü)

Manual Top Off (Manuelles Auffüllen)

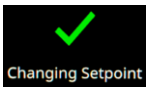
Energy Saver (Energiesparen)

Hold Timer(s) (Wartezeit-Timer)

Kochen mit dem Intuition easyTouch®

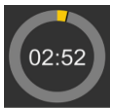
Die Produkte werden auf dem Display angezeigt.

1 Wenn Sie ein Produkt in Schwarz-Weiß (anderer Sollwert) auswählen möchten, halten Sie die Produkttaste gedrückt, bis auf dem Bildschirm **Changing Setpoint (Sollwert wird geändert)** angezeigt wird.



2 Drücken Sie die Produkttaste, um den Garvorgang zu starten.

3 Die Anzeige wechselt zum Timer mit der verbleibenden Garzeit.



4 Die Anzeige **Shake (Schütteln)** erscheint, wenn es Zeit ist, den Frittierkorb zu schütteln.

5 Drücken Sie die ✓-Taste, um den den **Shake (Schüttel)**-Alarm auszuschalten.

6 **Remove (Entnehmen)** wird angezeigt, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist.

7 Klicken Sie auf die Schaltfläche **Remove (Entnehmen)**, um den Alarm für **Remove (Entnehmen)** abzubrechen.

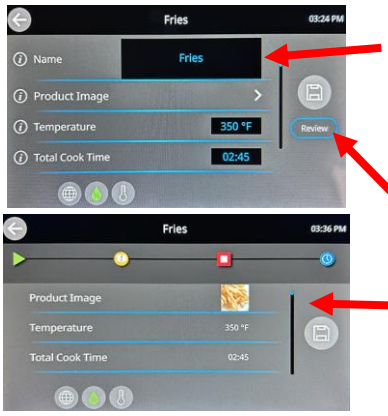
8 Eine grüne Taste für den Wartezeit-Timer zeigt an, dass der Wartezeit-Timer aktiv ist. Wartezeit-Timer laufen im Hintergrund und werden erst angezeigt, wenn sie abgelaufen sind.

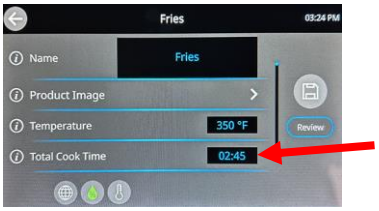
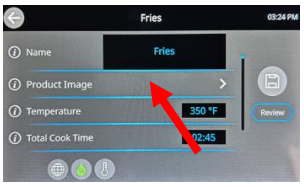
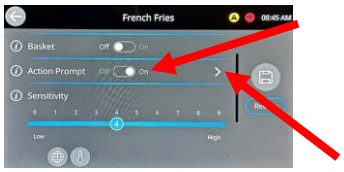
9 Eine rote Wartezeit-Timer-Taste zeigt einen abgelaufenen Halte-Timer an.

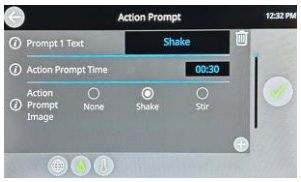
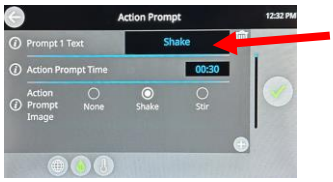
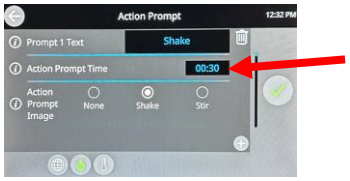
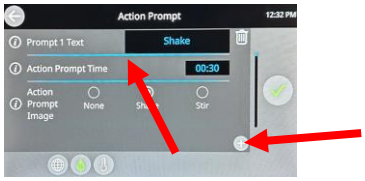
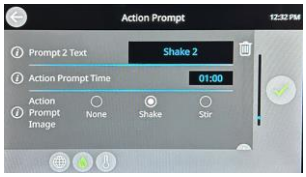
10 Der Bildschirm **Hold Timers (Wartezeit-Timer)** zeigt aktive und abgelaufene Wartezeit-Timer an. Drücken Sie die **X**-Taste, um den Alarm abzubrechen.

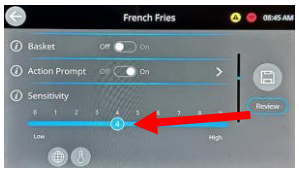
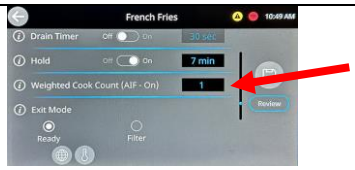
1.6 Ein neues Produktrezept hinzufügen oder ein bestehendes Produktrezept bearbeiten

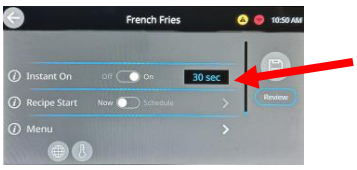
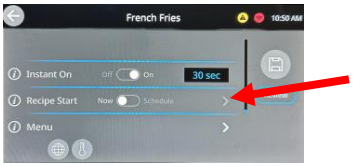
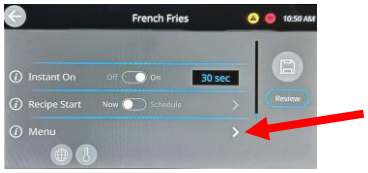
Diese Funktion dient dazu, weitere Produktrezepte hinzuzufügen oder bestehende Rezepte zu bearbeiten.

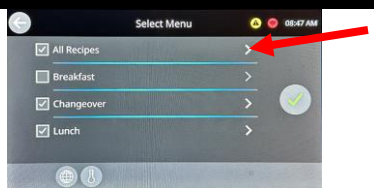
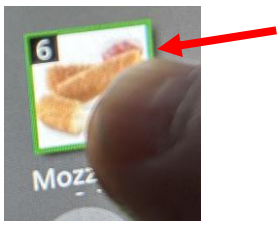
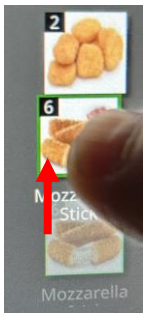
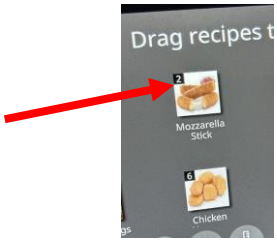
ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Home-Taste.
Recipes & Menus	2. Drücken Sie die Taste Recipes & Menus (Rezepte u. Menüs).
1 6 5 0	3. Geben Sie **1 6 5 0** ein
	4. Drücken Sie die √-Taste.
	5. **Recipes (Rezepte)** auswählen
	6. Wählen Sie das Produktsymbol aus, um Änderungen vorzunehmen, oder scrollen Sie zum Ende der Produktliste und drücken Sie die **+**, um ein neues Produkt hinzuzufügen. Durch Drücken der Schaltfläche wird das Produktrezept gelöscht.
	7. Auf diesem Bildschirm werden der Produktname, das Produktbild, die Gartemperatur und die Gesamtgarzeit angezeigt. Um einen Parameter zu bearbeiten, tippen Sie auf das entsprechende Feld des Elements. Tippen Sie auf das Feld Name und geben Sie den Produktnamen ein oder bearbeiten Sie ihn. Um die Einstellungen anzusehen, ohne sie zu bearbeiten, klicken Sie auf die Schaltfläche Review (Anzeigen).
	8. Namen des Produkts über die Tastatur eingeben oder ändern.
	9. Drücken Sie die √-Taste.
	10. Klicken Sie auf das Feld Product Image (Produktbild).

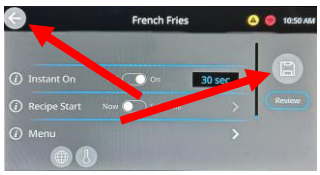
ANZEIGE	AKTION
	11. Wählen Sie das Bild aus, das Sie dem Produktrezept zuordnen möchten, das gerade hinzugefügt oder bearbeitet wird. Das ausgewählte Bild wird grün hervorgehoben.
	12. Drücken Sie die √-Taste.
	13. Tippen Sie auf das Feld Temperature (Temperatur).
	14. Die Gartemperatur für das Produkt über die Tastatur eingeben oder bearbeiten.
	15. Drücken Sie die √-Taste.
	16. Tippen Sie auf das Feld Total Cook Time (Gesamtgarzeit).
	17. Die Garzeit in Minuten und Sekunden über die Tastatur eingeben oder bearbeiten.
	18. Drücken Sie die √-Taste.
	19. Wischen Sie in der Mitte nach oben, um zu den nächsten Feldern zu gelangen.
	20. Wählen Sie On (Ein), um die Aktionsaufforderung (Shake Time (Schüttel-Timer)) zu aktivieren. Drücken Sie auf den Pfeil nach rechts, um die Shake Time (Schüttelzeit) zu bearbeiten.

ANZEIGE	AKTION
	21. Auf diesem Bildschirm werden der Text von Aktionsaufforderung 1 (Shake (Schütteln)), die Uhrzeit und das Bild angezeigt. Um einen Parameter zu bearbeiten, tippen Sie auf das entsprechende Feld des Elements.
	22. Tippen Sie auf den Text Action Prompt 1 (Aktionsaufforderung 1), um den Namen zu bearbeiten.
	23. Den Namen, der in der Aufforderung angezeigt werden soll, über die Tastatur eingeben oder ändern (Beispiel: Schütteln, Rühren usw.).
	24. Drücken Sie die √-Taste.
	25. Tippen Sie auf das Feld Action Prompt Time (Zeit für Aktionsaufforderung), um die Zeit für die Aktionsaufforderung (Schütteln) zu bearbeiten.
	26. Geben Sie die Zeit in Minuten und Sekunden ein, nach der der erste Schüttelvorgang durchgeführt werden soll.
	27. Drücken Sie die √-Taste.
	28. Wenn Sie keine weitere Aktionsaufforderung hinzufügen oder bearbeiten möchten, fahren Sie mit Schritt 32 fort. Andernfalls drücken Sie die Pfeiltaste nach rechts, um die Shake Time (Schüttelzeit) hinzuzufügen oder zu bearbeiten.
	29. Auf diesem Bildschirm werden der Text von Action Prompt 1 (Aktionsaufforderung 1) (Shake (Schütteln)), die Uhrzeit und das Bild angezeigt. Scrollen Sie nach oben, um weitere Aktionsaufforderungen (Schütteln usw.) zu bearbeiten. Tippen Sie auf das +-Symbol, um eine weitere Aktionsaufforderung (Shake Timer (Schüttel-Timer)) hinzuzufügen.
	30. Wiederholen Sie die Schritte 22 bis 26, um die Felder von Action Prompt 2 (Aktionsaufforderung 2) zu bearbeiten.
	31. Drücken Sie die √-Taste.

ANZEIGE	AKTION
	32. Verwenden Sie den Schieberegler, um die für dieses Produkt empfohlene Einstellung für die Sensitivity (Empfindlichkeit – Lastkompensation) anzupassen. Mit dieser Einstellung lässt sich die Produktkompensation (Sensitivity) ändern. Je nach den jeweiligen Zubereitungsmerkmalen müssen einige Menüpunkte möglicherweise angepasst werden. **HINWEIS: Eine Änderung dieser Einstellung kann sich negativ auf die Garzyklen der Geräte auswirken.** (Die Standardeinstellung für die Empfindlichkeit beträgt vier (4).)
	33. Wischen Sie in der Mitte nach oben, um zu den nächsten Feldern zu gelangen.
	34. Wenn ein Hold Timer (Wartezeit-Timer) gewünscht ist, schieben Sie den Schieberegler auf Yes (Ja) und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort; andernfalls fahren Sie mit Schritt 43 fort.
	35. Geben Sie die Zeit in Minuten und Sekunden ein, nach der der Wartezeit-Timer nach Beendigung des Garvorgangs ablaufen soll.
	36. Drücken Sie die √-Taste.
	37. Tippen Sie auf das Feld Weighted Cook Count (Gewichteter Frittierzähler).
	38. Die gewichtete Frittierzahl über die Tastatur eingeben oder bearbeiten. Standardwert = 1. Wenn AIF [Auto Intermittent Filtration] = 1 ist, dann ist AIF **aktiviert**. Um die Filterung nach Produkt zu deaktivieren, setzen Sie den Wert auf 0. Weighted Cook Count /AIF-On (Gewichteter Frittierzähler/AIF–Ein) verringert den Wert des globalen Frittierzählers, bevor zur Eingabe eines Filters aufgefordert wird. Wenn die gewichtete Frittierzahl ≥ der globalen Frittierzahl ist, fordert der Behälter nach jedem Garvorgang eine Filterung an.
	39. Drücken Sie die √-Taste.

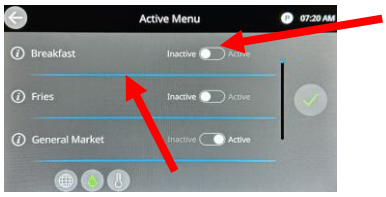
ANZEIGE	AKTION
	40. Wählen Sie die des Exit Mode (Beendigungsmodus) aus. Standard = Ready (Fertig) Wählen Sie Ready (Fertig), wenn nach dem Garen wieder der Startbildschirm angezeigt werden soll. Wählen Sie Filter (Filterung), wenn das Gericht nach dem Garen in das Sieb geleitet werden soll.
	41. Wischen Sie in der Mitte nach oben, um zu den nächsten Feldern zu gelangen.
	42. Tippen Sie auf das Feld Instant On (Sofort-Start). Sofort-Start ist die Zeit in Sekunden, die die Fritteuse nach dem Drücken der Produkttaste zum Starten eines Garvorgangs auf 100 % aufheizt, bevor die Temperatur über die Steuereinheit anpasst wird. Standardwert = 30 Sek.
	43. Geben Sie die Zeit für den Timer in Sekunden ein. (0 = AUS). HINWEIS: Bei geringer Kochlast muss Sofort-Start möglicherweise angepasst werden.
	44. Drücken Sie die √-Taste.
	45. Fahren Sie mit Schritt 48 fort, wenn es sich bei dem Rezept nicht um ein LTO (Limited Time Offer) handelt. Recipe Start = Now (Rezeptstart = Jetzt) wird für Rezepte verwendet, die ständig zum Einsatz kommen. Recipe Start = Schedule (Rezeptstart = Geplant) wird für LTOs (Limited Time Offers) verwendet. Drücken Sie auf den Pfeil, um einen Zeitplan festzulegen.
	46. Wählen Sie ein Start- und ein Enddatum aus, wenn Sie ein geplantes Rezept erstellen möchten.
	47. Drücken Sie die √-Taste.
	48. Drücken Sie die Pfeiltaste, um das Menü bzw. die Menüs auszuwählen, das/die Sie der gerade eingegebenen oder bearbeiteten Produktrezeptur zuordnen möchten.
	49. Wählen Sie das Menü bzw. die Menüs aus, dem/denen das Produkt zugeordnet werden soll.
	50. Um die Position eines in einem Menü angezeigten

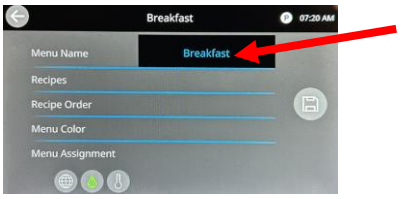
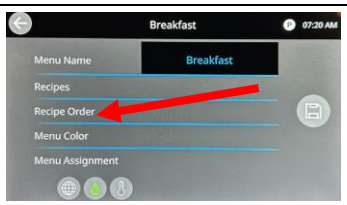
ANZEIGE	AKTION
	Produktsymbols zu ändern, wählen Sie den Pfeil rechts neben dem gewünschten Menü aus.
	51. Legen Sie den Ort fest, an den das Produkt transportiert werden soll.
	52. Halten Sie das Produktsymbol gedrückt, um es zu verschieben. Das Symbol ist grün hervorgehoben.
	53. Halten Sie das Produktsymbol gedrückt und ziehen Sie es langsam an die gewünschte Stelle.
	54. Sobald sich das Produkt an der gewünschten Stelle befindet, halten Sie die Taste weiterhin etwa drei (3) Sekunden lang gedrückt, bevor Sie sie loslassen.
	55. Die Position des Produktsymbols wurde geändert.
	56. Drücken Sie die √-Taste.
	57. Die ausgewählten Menüs werden angezeigt.

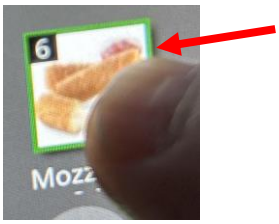
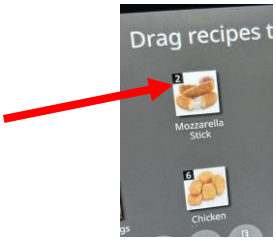
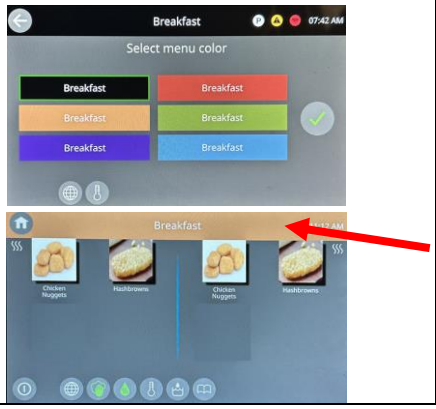
ANZEIGE	AKTION
	58. Drücken Sie die √-Taste erneut.
	59. Drücken Sie die Taste , wenn keine Änderungen am Rezept vorgenommen wurden, um den Rezeptmodus zu verlassen, oder drücken Sie die Taste , um die Rezept-Einstellungen zu speichern.
Saving Recipe > Recipe Saved (Rezept speichern > Rezept gespeichert)	60. Das Rezept wird gespeichert und Sie kehren zur Seite Recipes (Rezepte) zurück.
	61. Drücken Sie die Taste , um Recipes & Menus (Rezepte u. Menüs) zu verlassen.

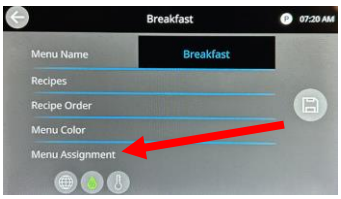
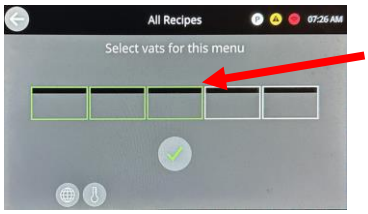
1.7 Menüs hinzufügen oder bearbeiten

Diese Funktion dient zum Hinzufügen oder Bearbeiten von Menüs. Über die Option Menus (Menüs) kann der Bediener bestimmte Produkte zu Gruppen zusammenfassen. Durch die Einrichtung eines Frühstücksmenüs lassen sich beispielsweise Produkte, die ausschließlich zum Frühstück angeboten werden, in einer Gruppe zusammenfassen. Dies ist beim Produktwechsel hilfreich, da dadurch die Anzahl der zur Auswahl stehenden Produkte eingegrenzt wird.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Home-Taste.
 Recipes & Menus	2. Drücken Sie die Taste Recipes & Menus (Rezepte u. Menüs).
1 6 5 0	3. Geben Sie **1 6 5 0** ein
	4. Drücken Sie die √-Taste.
	5. Wählen Sie **Menus (Menüs)** aus.
	6. Wählen Sie **Menu List (Menüliste)** aus, um eine Liste aller bearbeitbaren Menüs anzuzeigen oder ein neues Menü hinzuzufügen. Weiter zu Schritt 9. Wählen Sie **Active Menu (Aktives Menü)**, um das Menü zwischen Active (Aktiv) und Inactive (Inaktiv) umzuschalten. Weiter zum nächsten Schritt.
	7. Wählen Sie Inactive (Inaktiv) oder Active (Aktiv) für Menus (Menüs), damit diese beim Drücken der Menütaste am unteren Rand des Kochbildschirms verfügbar sind und Sie zwischen den Menüs wechseln können. Wischen Sie in der Mitte nach oben, um weitere Menüs aufzurufen.

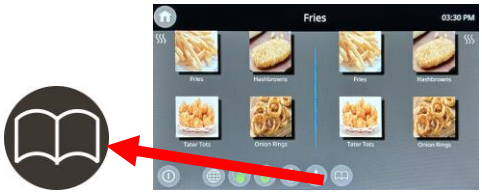
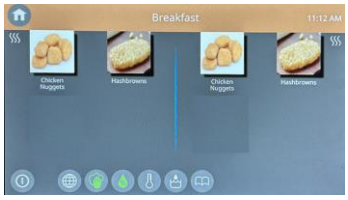
ANZEIGE	AKTION
	8. Drücken Sie die √-Taste, um die Auswahl zu speichern.
	9. Wählen Sie ein Menü aus, das Sie bearbeiten möchten. Wischen Sie in der Mitte nach oben, um weitere Menüs aufzurufen. Um ein neues Menü hinzuzufügen, tippen Sie auf das Plus-Symbol. Um ein Menü zu verwenden, schalten Sie die Einstellung von Off (Aus) auf on (Ein) um. Um ein Menü zu löschen, tippen Sie auf das Papierkorb-Symbol.
	10. Erstellen oder bearbeiten Sie den Menünamen, indem Sie das Feld Menu Name (Menüname) auswählen.
	11. Den Namen des Menüs über die Tastatur eingeben oder ändern.
	12. Drücken Sie die √-Taste.
	13. Tippen Sie auf Recipes (Rezepte), um diese zu einem Menü hinzuzufügen oder daraus zu entfernen.
	14. Aktivieren Sie die Rezepte, die Sie einem Menü hinzufügen möchten, oder deaktivieren Sie sie, um sie aus einem Menü zu entfernen. Wischen Sie in der Mitte nach oben, um weitere Menüs aufzurufen.
	15. Drücken Sie die √-Taste.
	16. Wählen Sie Recipe Order (Rezeptanordnung) aus.
	17. Legen Sie den Ort fest, an den das Produkt transportiert werden soll.

ANZEIGE	AKTION
	18. Halten Sie das Produktsymbol gedrückt, um es zu verschieben. Das Symbol ist grün hervorgehoben.
	19. Halten Sie das Produktsymbol gedrückt und ziehen Sie es langsam an die gewünschte Stelle.
	20. Sobald sich das Produkt an der gewünschten Stelle befindet, halten Sie die Taste weiterhin etwa drei (3) Sekunden lang gedrückt, bevor Sie sie loslassen.
	21. Die Position des Produktsymbols wurde geändert.
	22. Drücken Sie die √-Taste.
	23. Wählen Sie Menu Color (Menüfarbe) aus.
	24. Wählen Sie die Hintergrundfarbe der Menüleiste aus. Ein grüner Rand kennzeichnet den farbigen Hintergrund des Menüs. Siehe Beispiel für den farbigen Hintergrund der Leiste.

ANZEIGE	AKTION
	25. Drücken Sie die √-Taste.
	26. Wählen Sie Menu Assignment (Menüzuordnung) aus.
	27. Wählen Sie alle Behälter aus, für die dieses Menü gelten soll, indem Sie auf das Kästchen klicken und sicherstellen, dass es grün markiert ist. Jedem Feld, das nicht grün hervorgehoben ist, ist dieses Menü nicht zugeordnet.
	28. Drücken Sie die √-Taste.
	29. Tippen Sie auf das Symbol Save (Speichern), um etwaige Änderungen zu speichern, oder tippen Sie so oft auf die Zurück-Schaltfläche, bis der Startbildschirm angezeigt wird, um die Anwendung zu beenden.

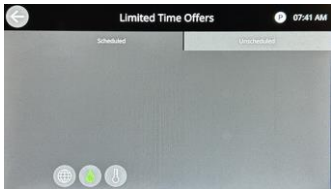
1.8 Menüs wechseln

Wenn für verschiedene Rezepte, Fritteusen oder Behälter separate Menüs angelegt wurden, kann durch Drücken der MENU-Taste auf dem Hauptbildschirm zwischen den verschiedenen Menüs gewechselt werden.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Menü-Taste, um zwischen den Menüs zu wechseln.
	2. Das Menü wechselt. Drücken Sie erneut, bis das gewünschte Menü ausgewählt ist. **HINWEIS:** Es kann jeweils nur ein Menü ausgewählt werden.

1.9 Limited Time Offers (Zeitlich begrenzte Angebote (LTOs)) – Menüs hinzufügen oder bearbeiten

Diese Funktion dient dazu, zeitlich begrenzte Angebote (LTOs) einzurichten und zu planen.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Home-Taste.
Recipes & Menus	2. Drücken Sie die Taste Recipes & Menus (Rezepte u. Menüs).
1 6 5 0	3. Geben Sie **1 6 5 0** ein
	4. Drücken Sie die √-Taste.
	5. Wählen Sie **Limited Time Offers (LTOs) (zeitlich begrenzte Angebote)** aus.
	6. Auf der Registerkarte Scheduled (Geplant) wird angezeigt, welche LTOs verfügbar sind. Wenn keine LTOs angezeigt werden, wurden keine LTOs erstellt. Um ein LTO zu erstellen, klicken Sie auf die Registerkarte Scheduled (Geplant).
	7. Wählen Sie ein Produkt aus, um ein LTO zu erstellen.
	8. Wählen Sie das Start- und das Enddatum aus.
	9. Drücken Sie die √-Taste.
	10. Klicken Sie auf die Registerkarte Scheduled (Geplant), um das LTO anzuzeigen. Um das LTO zu bearbeiten, wählen Sie das Produkt aus. Um ein geplantes LTO zu löschen, gehen Sie zu Recipes (Rezepte), wählen Sie das Produkt aus, scrollen Sie nach unten zu Recipe Start (Rezeptstart) und wechseln Sie von Scheduled (Geplant) zu Now (Jetzt). Drücken Sie die Taste , um das Menü zu verlassen.

KAPITEL 2: FILTERQUICK™ INTUITION EASYTOUCH® ANLEITUNG ZU DEN FUNKTIONEN DES FILTERUNG-MENÜS

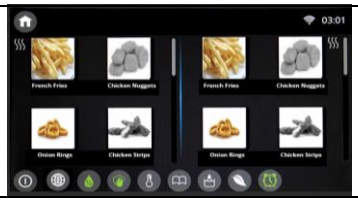
2.1 Menü „Filtration“ (Filterung)

Die Optionen im Menü „Filtration“ (Filterung) dienen zum Filtern, Entleeren, Befüllen, Entsorgen und Reinigen des Frittierbehälters.

2.1.1 Quick Filter (Schnellfilterung) – Filterungsaufforderung

„Quick Filter“ ist eine Funktion, die nach einer bestimmten Anzahl voreingestellter Garzyklen oder nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch dazu auffordert, die Frittierbehälter zu filtern. Diese Funktion kann auch bei Bedarf ausgeführt werden und wird im nächsten Abschnitt behandelt. **Hinweis**: Es findet keine gleichzeitige Filterung mehrerer Frittierbehälter statt.

ANZEIGE	AKTION
Quick Filter now? (Jetzt Schnellfilterung?)	1. Drücken Sie die √ -Taste, um die Filterung zu starten. Wird die X-Taste ausgewählt, wird der Filtervorgang abgebrochen und die Fritteuse kehrt zum Normalbetrieb zurück. Beim ersten Überspringen leuchtet die Filterungs-Taste gelb auf, und im Filtermenü wird „QUICK FILTER“ gelb hervorgehoben. Beim zweiten Überspringen leuchtet die Filterungs-Taste rot. Auf dem Bedienfeld wird in Kürze erneut die Aufforderung erscheinen, das Öl zu filtern. Diese Abfolge wiederholt sich, bis ein Filtervorgang abgeschlossen ist. Durch Drücken der Filterungs-Taste, sobald sich die Farbe geändert hat, kann ein Filtervorgang gestartet werden.
Low Oil Level Detected (Niedriger Ölstand festgestellt) Add Oil (Öl nachfüllen)	2. Wird angezeigt, wenn der Ölstand zu niedrig ist. Füllen Sie Öl nach und drücken Sie die √-Taste, um den Vorgang zu bestätigen und in den Ruhemodus zurückzukehren. Überprüfen Sie, ob der JIB zu wenig Öl hat. Sollte der JIB-Wert nicht niedrig sein und dieses Problem weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
Skim debris from vat (Verunreinigungen aus dem Behälter entfernen) Complete? (Fertig?)	3. Entfernen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel in einer Bewegung von vorne nach hinten aus dem Öl entfernen Sie dabei so viele Krümel wie möglich aus jedem Frittierbehälter. Dies ist entscheidend für die Optimierung der Nutzungsdauer und der Qualität des Öls. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste. Drücken Sie die X-Taste, um die Filterung zu deaktivieren.
Draining (Entleeren)	4. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Filtering (Filtern)	5. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	6. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Filling (Füllung)	7. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Is vat full of oil? (Ist der Behälter voll mit Öl?)	8. Nur wenn die Fritteuse nicht erkennt, dass das gesamte Öl wieder vorhanden ist, wird diese Meldung angezeigt. Andernfalls fahren Sie mit Schritt 10 fort. Drücken Sie die √-Taste, wenn der Behälter voll ist, andernfalls drücken Sie X.

ANZEIGE	AKTION
	9. Das Bedienfeld schaltet sich aus.
Preheat (Vorheizen)	10. Es sind keine Maßnahmen erforderlich. Wird angezeigt, bis die Fritteuse den Sollwert erreicht hat.
	11. Die Fritteuse ist betriebsbereit. Wird angezeigt, sobald die Fritteuse den Sollwert erreicht hat.

Der gesamte Filtervorgang dauert bei einem sauberen Filter etwa vier Minuten.

HINWEIS: Wird die Filterwanne während der Filterung entfernt, wird die Filterung unterbrochen und setzt sich fort, sobald die Wanne wieder an ihrem Platz eingesetzt ist.

Sollte die Schnellfilterung fehlschlagen oder falls während der Filterung nicht **das gesamte** Öl vollständig zurückgeführt wird, kann das System in einen unvollständigen Filtrationsbetrieb übergehen. In manchen Fällen wird eine Fehlermeldung angezeigt. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bedienfeld, um den Fehler zu beheben, den Filter zu reinigen und **das gesamte** Öl zurückzuführen.

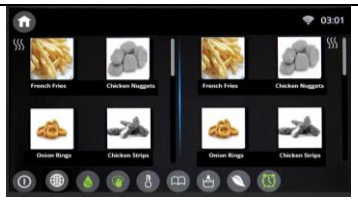
⚠ GEFAHR

Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.

2.1.2 Schnellfilterung bei Bedarf

Die bedarfsgesteuerte „Quick Filter"-Funktion dient dazu, eine Schnellfilterung manuell zu starten. **Hinweis**: Es ist nicht möglich, mehrere Frittierbehälter gleichzeitig zu filtern.

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Fritteuse **MUSS** die Solltemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Menütaste „Filtration" (Filterung). Die Filterungs-Taste leuchtet gelb, wenn eine Filterung übersprungen wurde. Wenn die Filterungs-Taste rot ist, wurde mehr als einmal übersprungen.
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Quick Filter (Schnellfilterung)	3. Wählen Sie „Quick Filter" (Schnellfilterung) aus. „Quick Filter" wird im Filtermenü gelb hervorgehoben, wenn einmal übersprungen wurde. Wird mehrmals übersprungen, wird es rot angezeigt.
Quick Filter now? (Jetzt Schnellfilterung?)	4. Drücken Sie die √-Taste, um die Filterung zu starten. Wird die X-Taste ausgewählt, wird der Filtervorgang abgebrochen und die Fritteuse kehrt zum Normalbetrieb zurück. Beim ersten Überspringen leuchtet die Filterungs-Taste gelb auf, und im Filtermenü wird „QUICK FILTER" gelb hervorgehoben. Beim zweiten Überspringen leuchtet die Filterungs-Taste rot. Auf dem Bedienfeld wird in Kürze erneut die Aufforderung erscheinen, das Öl zu filtern. Diese Abfolge wiederholt sich, bis ein Filtervorgang abgeschlossen ist. Durch Drücken der Filterungs-Taste, sobald sich die Farbe geändert hat, kann ein Filtervorgang gestartet werden.

ANZEIGE	AKTION
Start filtration (Filterung starten)	5. Drücken Sie die √-Taste, um die Filterung zu starten, oder die X-Taste, um den Filtervorgang abzubrechen.
Low Oil Level Detected (Niedriger Ölstand festgestellt) Add Oil (Öl nachfüllen)	6. Wird angezeigt, wenn der Ölstand zu niedrig ist. Füllen Sie Öl nach und drücken Sie die √-Taste, um den Vorgang zu bestätigen und in den Ruhemodus zurückzukehren. Überprüfen Sie, ob der JIB zu wenig Öl hat. Sollte der JIB-Wert nicht niedrig sein und dieses Problem weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
Skim debris from frypot (Verunreinigungen aus dem Frittierbehälter entfernen) Complete? (Fertig?)	7. Entfernen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel in einer Bewegung von vorne nach hinten aus dem Öl entfernen Sie dabei so viele Krümel wie möglich aus jedem Frittierbehälter. Dies ist entscheidend für die Optimierung der Nutzungsdauer und der Qualität des Öls. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste. Drücken Sie die X-Taste, um die Filterung zu deaktivieren.
Draining (Entleeren)	8. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da das Öl in die Filterwanne abfließt.
Washing (Waschen)	9. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da die Rückstände aus dem Frittierbehälter ausgespült werden.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	10. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Filling (Füllung)	11. Während der Frittierbehälter nachgefüllt wird, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Is vat full of oil? (Ist der Behälter voll mit Öl?)	12. Nur wenn die Fritteuse nicht erkennt, dass das gesamte Öl wieder vorhanden ist, wird diese Meldung angezeigt. Andernfalls fahren Sie mit Schritt 14 fort. Drücken Sie die √-Taste, wenn der Behälter voll ist, andernfalls drücken Sie X.
	13. Das Bedienfeld schaltet sich aus.
Preheat (Vorheizen)	14. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während die Fritteuse auf den Sollwert aufheizt.
	15. Die Fritteuse ist betriebsbereit. Wird angezeigt, sobald die Fritteuse den Sollwert erreicht hat.

Der gesamte Filtervorgang dauert bei einem sauberen Filter etwa vier Minuten.

HINWEIS: Wird die Filterwanne während der Filterung entfernt, wird die Filterung unterbrochen und setzt sich fort, sobald die Wanne wieder an ihrem Platz eingesetzt ist.

Sollte die Schnellfilterung fehlschlagen oder falls während der Filterung nicht **das gesamte** Öl vollständig zurückgeführt wird, kann das System in einen unvollständigen Filtrationsbetrieb übergehen. In manchen Fällen wird eine Fehlermeldung angezeigt. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bedienfeld, um den Fehler zu beheben, den Filter zu reinigen und **das gesamte** Öl zurückzuführen.

Wenn „FILTER BUSY" (FILTERN BELEGT) angezeigt wird, wartet das System darauf, dass ein weiterer Frittierbehälter gefiltert wird, oder darauf, dass ein anderer Fehler behoben wird. Drücken Sie die √-Taste und warten Sie 15 Minuten, um zu sehen, ob das Problem behoben ist. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen FAS-Kundendienst.

⚠ GEFAHR

Lassen Sie nicht mehr als einen Frittierbehälter gleichzeitig in die eingebaute Filtereinheit ablaufen, um ein Überlaufen und das Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, was zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen kann.

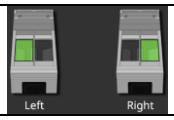
2.1.3 Reinigen und Filtern (mit OQS [falls installiert]) (oder Tagesabschlussfilterung)

HINWEIS

Das Filtervlies oder -papier muss täglich ausgetauscht werden.

Der Reinigungs- und Filtervorgang ist eine erweiterte Filterung mit zusätzlichen Anweisungen zur gründlichen Reinigung des Frittierbehälters. Dies geschieht in der Regel einmal täglich oder am Ende des Tages. Achten Sie darauf, das Filtervlies oder -papier täglich auszutauschen, damit das System einwandfrei funktioniert. Für einen einwandfreien Betrieb in stark frequentierten oder 24-Stunden-geöffneten Filialen muss das Filtervlies oder -papier zweimal täglich gewechselt werden.

Wenn „CLOSE DISPOSE VALVE" (ABLASSVENTIL SCHLIEßEN) angezeigt wird, schließen Sie das Ablassventil. Drücken Sie zum Beenden die X-Taste.

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Fritteuse **MUSS** die Solltemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Menütaste „Filtration" (Filterung).
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Clean and Filter (Reinigen und Filtern)	3. Wählen Sie Clean & Filter (mit OQS [Ölqualitätssensor], falls vorhanden).
Clean & Filter now? (Jetzt reinigen u. filtern?)	4. Drücken Sie die √-Taste, um die Filterung zu starten. Wird die X-Taste ausgewählt, wird der Filtervorgang abgebrochen und die Fritteuse kehrt zum Normalbetrieb zurück.
Put on provided protective gear (Bereitgestellte Schutzausrüstung anlegen)	5. Drücken Sie die √-Taste, sobald Sie die gesamte persönliche Schutzausrüstung, einschließlich hitzebeständiger Handschuhe, angelegt haben. Drücken Sie die X-Taste, um die Filterung zu deaktivieren.
Skim debris from frypot (Verunreinigungen aus dem Frittierbehälter entfernen) Complete? (Fertig?)	6. Entfernen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel in einer Bewegung von vorne nach hinten aus dem Öl entfernen Sie dabei so viele Krümel wie möglich aus jedem Frittierbehälter. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste. Drücken Sie die X-Taste, um die Filterung zu deaktivieren.
Start filtration (Filterung starten)	7. Drücken Sie die √-Taste, um die Filterung zu starten, oder die X-Taste, um den Filtervorgang abzubrechen.
Draining (Entleeren)	8. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da das Öl in die Filterwanne abfließt.

ANZEIGE	AKTION
Scrub inside vat (Den Behälter innen reinigen) Complete? (Fertig?) 	9. Den Frittierbehälter reinigen. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste.
Clean oil sensors (Ölsensoren reinigen) Complete? (Fertig?) 	10. Reinigen Sie den Bereich um die Ölsensoren herum und stellen Sie sicher, dass alle Rückstände aus den Vertiefungen um die Sensoren entfernt werden. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste.
Wash Vat? Behälter waschen? 	11. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
Washing (Waschen)	12. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während sich das Rückschlagventil öffnet und der Frittierbehälter mit Öl aus der Filterwanne gespült wird.
Wash again? (Nochmal waschen?) 	13. Die Filterpumpe schaltet sich aus. Wenn der Frittierbehälter frei von Rückständen ist, drücken Sie die X-Taste, um fortzufahren. Sollten noch Krümel vorhanden sein, drücken Sie die √-Taste, damit die Filterpumpe erneut anspringt. Dieser Zyklus wiederholt sich, bis die X-Taste gedrückt wird.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	14. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Rinsing (Spülen)	15. Während sich das Ablassventil schließt und die Filterpumpe den Frittierbehälter wieder befüllt, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Draining (Entleeren)	16. Das Ablassventil öffnet sich und der Frittierbehälter wird ausgespült.
Rinse again? (Erneut spülen) 	17. Wenn der Frittierbehälter frei von Rückständen ist, drücken Sie die X-Taste, um fortzufahren. Wenn ein zusätzlicher Spülgang gewünscht wird, drücken Sie die Taste √. Der Spülgang wird so lange wiederholt, bis die Taste X gedrückt wird.
Polishing (Polieren) 	18. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, solange die Ablass- und Rücklaufventile geöffnet sind und fünf Minuten lang Öl durch den Frittierbehälter gepumpt wird. Drücken Sie die X-Taste, um die Polierung zu überspringen.
Fill vat now? (Behälter jetzt füllen?) 	19. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	20. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**

ANZEIGE	AKTION
Filling (Füllung)	21. Während der Frittierbehälter wieder befüllt wird, sind keine Maßnahmen erforderlich. Wenn ein OQS-Sensor installiert ist, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Andernfalls fahren Sie mit Schritt 26 fort.
Measuring Oil Quality (Messung der Ölqualität)	22. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der OQS-Sensor den Ölqualitätswert des Öls berechnet.
Filling (Füllung)	23. Während der Frittierbehälter wieder befüllt wird, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Is vat full of oil? (Ist der Behälter voll mit Öl?)	24. Drücken Sie die X-Taste, um die Pumpe erneut zu starten, wenn der Ölstand unterhalb der Markierung für den niedrigen Ölstand liegt. ***** Drücken Sie die √-Taste, sobald der Ölstand die Markierung für den niedrigen Ölstand erreicht hat. Wenn der Ölstand im Frittierbehälter nicht vollständig aufgefüllt ist, überprüfen Sie die Filterwanne, um festzustellen, ob der größte Teil des Öls zurückgeflossen ist. Im Behälter befindet sich möglicherweise eine kleine Menge Öl.
Closing Return Valve (Absperrventil schließen)	25. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Completing Filtering (Filterung abschließen)	26. Es sind keine Maßnahmen erforderlich. Wenn OQS installiert ist, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Andernfalls fahren Sie mit Schritt 31 fort.
Is vat full of oil? (Ist der Behälter voll mit Öl?)	27. Drücken Sie die X-Taste, um die Pumpe erneut zu starten, wenn der Ölstand unterhalb der Markierung für den niedrigen Ölstand liegt. ***** Drücken Sie die √-Taste, sobald der Ölstand die Markierung für den niedrigen Ölstand erreicht hat. Wenn der Ölstand im Frittierbehälter nicht vollständig aufgefüllt ist, überprüfen Sie die Filterwanne, um festzustellen, ob der größte Teil des Öls zurückgeflossen ist. Im Behälter befindet sich möglicherweise eine kleine Menge Öl.
	28. Liegt der TPM-Messwert unterhalb der Grenzwerte „OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW“ (OQS-EINSTELLUNG – OQS ÖL JETZT ENTSORGEN) und „OQS DISPOSE OIL SOON“ (OQS ÖL BALD ENTSORGEN), ist das OQS-Symbol grün und zeigt neben dem TPM-Wert die Meldung „Oil is Good“ (Öl in Ordnung) an. Der TPM-Verlauf der letzten 30 Tage kann durch Drücken der Taste TPM **%** und anschließend auf die Schaltfläche „History“ (Verlauf). Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Fahren Sie mit Schritt 31 fort. Liegt der TPM-Messwert unterhalb der Grenzwerte „OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW“ (OQS-EINSTELLUNG – OQS ÖL JETZT ENTSORGEN) aber über „OQS DISPOSE OIL SOON“ (OQS ÖL BALD ENTSORGEN), ist das OQS-Symbol gelb und zeigt neben dem TPM-Wert die Meldung „Discard Oil Soon“ (Öl bald entsorgen) an. Der TPM-Verlauf der letzten 30 Tage kann durch Drücken der Taste TPM **%** und anschließend auf die Schaltfläche „History“ (Verlauf). Fahren Sie in Schritt 29 mit „Discard Oil Soon“ (Öl bald entsorgen) fort. Liegt der TPM-Messwert oberhalb der Grenzwerte „OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW“ (OQS-EINSTELLUNG – OQS ÖL JETZT ENTSORGEN), ist das OQS-Symbol rot und zeigt neben dem TPM-Wert die Meldung „Discard Oil Now“ (Öl jetzt entsorgen) an. Der TPM-Verlauf der letzten 30 Tage kann durch Drücken der Taste TPM **%** und anschließend auf die Schaltfläche „History“ (Verlauf). Entsorgen Sie das Öl jetzt in Schritt 30.

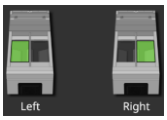
ANZEIGE	AKTION
Discard Oil Soon (Öl bald entsorgen) TPM – XX 	29. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Weiter zu Schritt 26
Discard Oil Now? (Öl jetzt entsorgen?) TPM – XX 	30. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. WEITER ZU „DISPOSE“ (ENTSORGUNG) in Abschnitt 2.1.5/6. Drücken Sie X, um die ENTSORGUNG zu verzögern.
	31. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

***HINWEIS: Nach einer Reinigung und einem Filterwechsel ist es normal, dass etwas Öl im Behälter verbleibt, und der Ölstand erreicht möglicherweise nicht wieder das Niveau, das vor Beginn der Reinigung und Filterung herrschte. Durch Drücken der √-Taste nach zwei Versuchen, den Frittierbehälter nachzufüllen, wird die automatische Nachfüllfunktion aktiviert (sofern verfügbar), um eventuelle Ölverluste während der Filterung auszugleichen.**

2.1.4 Entsorgung bei Ölsystemen ohne Großgebinde

Diese Option dient dazu, Altöl entweder in einer SDU oder einem **METALL**-Behälter zu entsorgen.

Wenn das Frittieröl verbraucht ist, entsorgen Sie das Öl in einem geeigneten Behälter, um es zum Altölbehälter zu transportieren. Frymaster empfiehlt den Einsatz einer Fettabscheidevorrichtung (SDU). Konkrete Bedienungsanweisungen entnehmen Sie bitte der mit Ihrer Entsorgungsvorrichtung mitgelieferten Dokumentation. **HINWEIS:** Bei Verwendung einer SDU, die vor Januar 2004 hergestellt wurde, passt die Vorrichtung nicht unter den Abfluss. Falls keine Frittierfett-Entsorgungsvorrichtung vorhanden ist, lassen Sie das Öl auf 38 °C (100 °F) abkühlen und lassen Sie es anschließend in einen **METALL**-Behälter mit einem Fassungsvermögen von 15 Litern (VIER Gallonen) oder mehr ablaufen, um ein Verschütten des Öls zu vermeiden.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Menütaste „Filtration“ (Filterung).
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Dispose Oil (Öl entsorgen)	3. Wählen Sie Dispose Oil (Öl entsorgen) aus.
Dispose oil now? (Öl jetzt entsorgen?) 	4. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum vorherigen Zustand zurück. **⚠ GEFAHR** **Lassen Sie das Öl auf 38 °C (100 °F) abkühlen, bevor Sie es zur Entsorgung in einen geeigneten METALL-Behälter ablassen.**
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	5. Nehmen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**

ANZEIGE	AKTION
Insert disposal unit (Entsorgungsvorrichtung einsetzen) Complete? (Fertig?) 	6. Nehmen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus und setzen Sie die Entsorgungsvorrichtung ein. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.** **⚠ GEFAHR** **Wenn Sie Öl in eine Entsorgungsvorrichtung ablassen, füllen Sie den Behälter nicht über die dort angegebene maximale Füllmarkierung hinaus.**
Ist die Entsorgungsvorrichtung eingesetzt?	7. Stellen Sie sicher, dass die SDU oder ein METALL-Behälter mit einem Fassungsvermögen von 15 Litern (VIER Gallonen) oder mehr bereitsteht. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. **⚠ GEFAHR** **Lassen Sie das Öl auf 38 °C (100 °F) abkühlen, bevor Sie es zur Entsorgung in einen geeigneten METALL-Behälter ablassen.** **⚠ GEFAHR** **Achten Sie beim Ablassen von Öl in eine geeignete SDU oder einen METALL-Behälter darauf, dass der Behälter ein Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (VIER Gallonen) oder mehr hat. Andernfalls könnte Öl überlaufen und Verletzungen verursachen.**
Draining (Entleeren)	8. Während der Frittierbehälter das Öl entsorgt, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?)	9. Sobald der Frittierbehälter leer ist, drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	10. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Remove disposal unit (Entsorgungsvorrichtung entfernen) Complete? (Fertig?)	11. Entfernen Sie die Entsorgungsvorrichtung und drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	12. Setzen Sie die saubere und zusammengebaute Filterwanne ein. Wenn die Frittierfett-Rotation aktiviert ist, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn nicht, fahren Sie mit Schritt 27 fort. Wenn frisches Öl in Großgebinden verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.

ANZEIGE	AKTION
Fill vat from bulk? (Behälter aus Großgebinde befüllen?)	13. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum Filterungs-Menü zurück.
Fill vat with oil (Behälter mit Öl füllen)	14. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Frittierbehälter zu befüllen. Die Nachfüllpumpe für Großgebinde verfügt über einen Druckschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt ist.
Release button when full (Taste loslassen, wenn voll)	15. Lassen Sie den Schalter los, sobald der Frittierbehälter bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist.
Continue filling? (Weiter füllen?)	16. Drücken Sie die √-Taste, um mit dem Befüllen fortzufahren. Andernfalls drücken Sie die X-Taste, sobald der Frittierbehälter voll ist, um den Vorgang zu beenden und mit Schritt 28 fortzufahren. Wenn Sie Öl wechseln, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
Rotate oil? (Öl wechseln?)	17. Drücken Sie die √-Taste, um Öl aus einem anderen Frittierbehälter in den aktuellen Frittierbehälter umzufüllen. Wenn die Schaltfläche „X“ ausgewählt wurde, fahren Sie mit Schritt 27 fort.
Drain oil to filter pan? (Öl in die Filterwanne ablassen?)	18. Drücken Sie im nächsten Bedienfeld die √-Taste, um das Öl aus diesem Frittierbehälter in den vorherigen Frittierbehälter umzufüllen. Wenn die Schaltfläche „X“ ausgewählt wurde, fahren Sie mit Schritt 27 fort.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	19. Nehmen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Is filter pan empty? (Ist die Filterwanne leer?)	20. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste und leeren Sie die Filterwanne.
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	21. Setzen Sie die Filterwanne ein.
Draining (Entleeren)	22. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der andere Frittierbehälter das Öl in die Filterwanne ablässt.
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?)	23. Sobald das Frittierfett in die Filterwanne abgelaufen ist, drücken Sie die √-Taste, wenn der Frittierbehälter leer ist, um fortzufahren.
Fill frypot from filter pan? (Frittierbehälter aus der Filterwanne befüllen?)	24. Drücken Sie die √-Taste, um den Frittierbehälter mit dem Öl aus einem anderen Frittierbehälter zu befüllen. Wenn die X-Taste ausgewählt wird, kehren Sie zum vorherigen Zustand zurück.
Filling (Befüllen)	25. Während der Frittierbehälter wieder befüllt wird, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Is vat full of oil? (Ist der Behälter voll mit Öl?)	26. Drücken Sie die √-Taste, wenn der Frittierbehälter mit Öl gefüllt ist. Drücken Sie die X-Taste, um zum Befüllen zurückzukehren.

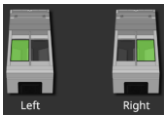
ANZEIGE	AKTION
Manually fill vat (Behälter manuell befüllen) Complete? (Fertig?)	27. Gießen Sie das Öl vorsichtig in den Frittierbehälter, bis es die untere Füllmarkierung in der Fritteuse erreicht. Drücken Sie die √-Taste, sobald der Frittierbehälter voll ist.
	28. Das Bedienfeld schaltet sich aus. Setzen Sie die Filterwanne wieder ein, falls sie noch nicht eingesetzt war.

2.1.5 Entsorgung – Sammel- und Frontschlauch-Systeme für Altöl

Diese Option dient dazu, verbrauchtes Öl in ein Altöl-Sammelsystem zu entsorgen. Bei Sammelsystemen wird das verbrauchte Öl mithilfe einer Pumpe aus der Fritteuse in einen Auffangbehälter befördert. Zur Verbindung der Altöl-Sammelsysteme mit den Fritteusen werden zusätzliche Rohrleitungen verwendet. Bei den Frontstab-Entsorgungssystemen wird das Öl mithilfe eines Schlauches, der an der Vorderseite der Fritteuse angebracht ist, in einen Entsorgungsbehälter gepumpt.

⚠ WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass das Filterpapier oder -vlies richtig sitzt, bevor Sie das Öl ablassen oder entsorgen. Wird kein Filterpapier oder -vlies eingelegt, kann dies zu verstopften Leitungen und/oder Pumpen führen.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Menütaste „Filtration“ (Filterung).
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Dispose Oil (Öl entsorgen)	3. Wählen Sie Dispose Oil (Öl entsorgen) aus.
Dispose oil now? (Öl jetzt entsorgen?)	4. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren und zu Schritt 8 zu springen. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum vorherigen Zustand zurück.
Waste Tank Full (Altöltank voll)	5. Diese Meldung wird nur angezeigt, wenn der Altöltank voll ist. Drücken Sie die √-Taste, um die Meldung zu bestätigen und den Entsorgungsdienstleister für Altöl in Großgebinden anzurufen. Die Anzeige schaltet sich wieder aus.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	6. Entfernen Sie die Filterwanne. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Is filter pan empty? (Ist die Filterwanne leer?)	7. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste. Die Entsorgungsfunktion wird abgebrochen und es erfolgt eine Rückkehr zum Filterungs-Menü. Entfernen Sie das Öl aus der Wanne und versuchen Sie die Funktion erneut, nachdem Sie die Filterwanne eingesetzt haben. Wird keine Wanne erkannt, zeigt das Bedienfeld die Meldung „Insert filter pan“ (Filterwanne einfügen) an, bis die Wanne erkannt wird.

ANZEIGE	AKTION
Insert filter pan **(Filterwanne einsetzen)**	8. Schieben Sie die Filterwanne vollständig ein und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wird angezeigt, wenn die Filterwanne nicht vollständig eingerastet ist.
Draining (Entleeren)	9. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da das Öl in die Filterwanne abfließt.
Is vat empty? **(Ist der Behälter leer?)**	10. Sobald der Behälter leer ist, drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
⚠ **Drain Closing** **(Abflussverschluss)** **Remove tools** **(Werkzeuge entfernen)**	11. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. Wenn Sie die vordere Entsorgung (Frontschlauch) verwenden, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn Sie in einen Sammelbehälter entsorgen möchten, fahren Sie mit Schritt 22 fort. ⚠ **GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Entsorgungsaufsatz anschließen 	12. Befestigen Sie den Ablassschlauch, indem Sie den Manschettenring des Schlauchendes nach hinten ziehen und ihn fest auf den Anschluss drücken. Sobald er richtig sitzt, lassen Sie den Schnellkupplungsstecker los und vergewissern Sie sich, dass die Schnellkupplung vollständig eingerastet ist. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
Stellen Sie sicher, dass der Entsorgungsbehälter bereitsteht	13. Stellen Sie sicher, dass die Entsorgungsvorrichtung vor der Fritteuse steht, und drücken Sie die Taste √, um fortzufahren. ⚠ **GEFAHR** **Achten Sie beim Ablassen von Öl in einen geeigneten METALLBEHÄLTER darauf, dass der Behälter ein Fassungsvermögen von mindestens VIER Gallonen (15 Liter) oder mehr hat, da sonst heiße Flüssigkeit überlaufen und Verletzungen verursachen könnte.**
Open dispose valve **(Ablassventil öffnen)** 	14. Öffnen Sie die linke Schranktür und entriegeln Sie gegebenenfalls das Ventil. Ziehen Sie das Ablassventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu starten.

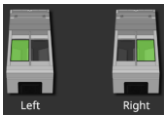
ANZEIGE	AKTION
Dispose Oil (Öl entsorgen) Press & Hold (Drücken u. Halten)	15. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch richtig sitzt, bevor Sie die Taste gedrückt halten, um den Entsorgungsvorgang zu starten. Halten Sie die Taste gedrückt, um das Öl aus der Filterwanne abzulassen. Das Öl fließt aus der Filterwanne in die Entsorgungsvorrichtung. Die Großmengen-Ölpumpe wird über einen Druckschalter gesteuert. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt ist.
Release button when full (Taste loslassen, wenn voll)	16. Wenn die Wanne leer ist oder die Entsorgungsvorrichtung voll ist, lassen Sie die Taste los, um die Pumpe anzuhalten.
Is dispose complete? (Entsorgung abgeschlossen?) 	17. Drücken Sie die √-Taste, wenn Sie fertig sind. Drücken Sie die X-Taste, um mit der Entsorgung fortzufahren.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	18. Nehmen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Is filter pan empty? (Ist die Filterwanne leer?) 	19. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste, setzen Sie die Filterwanne ein und kehren Sie zum vorherigen Zustand zurück.
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	20. Setzen Sie die Filterwanne ein, um fortzufahren.
Close dispose valve (Ablassventil schließen) 	21. Schließen Sie das Ablassventil, wenn der Behälter voll ist, indem Sie den Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung der Rückseite der Fritteuse drücken. Verriegeln Sie das Ventil erneut, falls Ihr Vorgesetzter dies verlangt. Wenn Sie aus dem JIB nachfüllen, fahren Sie mit Schritt 43 fort. Wenn Sie aus dem Großgebinde nachfüllen, fahren Sie mit Schritt 29 fort. Wenn das Öl zirkuliert, fahren Sie mit Schritt 33 fort.
Open dispose valve (Ablassventil öffnen) 	22. Öffnen Sie die linke Schranktür und entriegeln Sie gegebenenfalls das Ventil. Ziehen Sie das Ablassventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu starten, und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
Entsorgung	23. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während die Pumpe das Altöl vier (4) Minuten lang aus der Filterwanne in den Altöl-Sammeltank pumpt.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	24. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**

ANZEIGE	AKTION
Is filter pan empty? **(Ist die Filterwanne leer?)** 	25. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste, setzen Sie die Filterwanne ein und kehren Sie zum vorherigen Zustand zurück.
Insert filter pan **(Filterwanne einsetzen)**	26. Setzen Sie die Filterwanne ein, um fortzufahren.
Close dispose valve **(Ablassventil schließen)** 	27. Schließen Sie das Ablassventil, indem Sie den Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung der Rückseite der Fritteuse drücken. Verriegeln Sie das Ventil erneut, falls Ihr Vorgesetzter dies verlangt. Nehmen Sie den Entsorgungsstab ab und entfernen Sie die Entsorgungsvorrichtung. Wenn Sie ein JIB-Frischölsystem verwenden, fahren Sie mit Schritt 41 fort. Wenn Sie ein Frischölsystem mit Großgebinde verwenden, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
Fill vat from bulk? (Behälter aus Großgebinde befüllen?) 	28. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum Filterungs-Menü zurück.
Fill vat with oil **(Behälter mit Öl füllen)** 	29. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Frittierbehälter zu befüllen. Die Nachfüllpumpe für Großgebinde verfügt über einen Druckschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt ist.
Release button when full **(Taste loslassen, wenn voll)**	30. Lassen Sie den Schalter los, sobald der Frittierbehälter bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist.
Continue filling? **(Weiter füllen?)** 	31. Drücken Sie die √-Taste, um mit dem Befüllen fortzufahren. Andernfalls drücken Sie die X-Taste, sobald der Frittierbehälter voll ist, um den Vorgang zu beenden und mit Schritt 42 fortzufahren. Wenn Sie Öl wechseln, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
Rotate oil? **(Öl wechseln?)** 	32. Drücken Sie die √-Taste, um Öl aus einem anderen Frittierbehälter in den aktuellen Frittierbehälter umzufüllen. Wenn die Schaltfläche „X“ ausgewählt wurde, fahren Sie mit Schritt 42 fort.
Drain oil to filter pan? **(Öl in die Filterwanne ablassen?)** 	33. Drücken Sie im nächsten Bedienfeld die √-Taste, um das Öl aus diesem Frittierbehälter in den vorherigen Frittierbehälter umzufüllen. Wenn die Schaltfläche „X“ ausgewählt wurde, fahren Sie mit Schritt 42 fort.
Remove filter pan **(Filterwanne entfernen)**	29. Nehmen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Is filter pan empty? **(Ist die Filterwanne leer?)** 	34. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste und leeren Sie die Filterwanne.
Insert filter pan **(Filterwanne einsetzen)**	35. Setzen Sie die Filterwanne ein.
Draining (Entleeren)	36. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der andere Frittierbehälter das Öl in die Filterwanne ablässt.

ANZEIGE	AKTION
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?)	37. Sobald das Frittierfett in die Filterwanne abgelaufen ist, drücken Sie die √-Taste, wenn der Frittierbehälter leer ist, um fortzufahren.
Fill vat from filter pan? (Behälter aus der Filterwanne befüllen?)	38. Drücken Sie die √-Taste, um den Frittierbehälter mit dem Öl aus einem anderen Frittierbehälter zu befüllen. Wenn die X-Taste ausgewählt wird, kehren Sie zum vorherigen Zustand zurück.
Filling (Befüllen)	39. Während der Frittierbehälter wieder befüllt wird, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Is vat full of oil? (Ist der Behälter voll mit Öl?)	40. Drücken Sie die √-Taste, wenn der Frittierbehälter mit Öl gefüllt ist. Drücken Sie die X-Taste, um zum Befüllen zurückzukehren.
Manually fill vat (Behälter manuell befüllen)	41. Gießen Sie das Öl vorsichtig in den Frittierbehälter, bis es die untere Füllmarkierung in der Fritteuse erreicht. Drücken Sie die √-Taste, sobald der Frittierbehälter voll ist.
	42. Das Bedienfeld schaltet sich aus. Setzen Sie die Filterwanne wieder ein, falls sie noch nicht eingesetzt war.

2.1.6 Entsorgung bei externen Altölsystemen mit Schlauchablass

Diese Option dient zur Entsorgung von Altöl mithilfe eines externen Altölsystems mit Schlauchablass, bei dem das Öl mithilfe eines Ablassschlauchs und einer externen Pumpe aus dem Frittierbehälter abgepumpt wird.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Menütaste „Filtration“ (Filterung).
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Dispose Oil (Öl entsorgen)	3. Wählen Sie Dispose Oil (Öl entsorgen) aus.
Dispose oil now? (Öl jetzt entsorgen?)	4. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum vorherigen Zustand zurück.
Manually dispose oil (Öl manuell entsorgen) Complete? (Fertig?)	5. Befolgen Sie die Anweisungen für das externe Schlauchablasssystem, um das Öl aus dem Frittierbehälter zu entfernen. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste.
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?)	6. Sobald der Frittierbehälter leer ist, drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
	7. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

2.1.7 Nachtfilter – Auf Aufforderung

„Night Filter“ ist ein Schnellfilter, der – sofern aktiviert – ab einer voreingestellten Uhrzeit automatisch die nächtlichen Filtervorgänge für alle Frittierbehälter auslöst, sobald der Frittierbehälter in den Soft-Off-

Modus geschaltet wurde. Diese Funktion kann auch bei Bedarf ausgeführt werden und wird im nächsten Abschnitt behandelt. **Hinweis**: Es findet keine gleichzeitige Filterung mehrerer Frittierbehälter statt.

ANZEIGE	AKTION
 Night filter required. **(Nachtfilter erforderlich.)** **Power on and wait for filter.** **(Gerät einschalten und auf Filterung warten.)** **Filter now? (Jetzt filtern?)** 	1. Drücken Sie die √-Taste, um die Filterung zu starten. Wird die X-Taste ausgewählt, wird die Filterung abgebrochen und die Fritteuse schaltet sich aus. Wenn die Fritteuse das nächste Mal eingeschaltet wird und seit der letzten Filterung noch keine Filterung stattgefunden hat, aber Frittiervorgänge durchgeführt wurden, wird eine Schnellfilterung angefordert (siehe Abschnitt 2.1.1). Bei anderen Frittierbehältern werden möglicherweise die Meldungen „Power On and Wait for Filter! (Einschalten und auf Filterung warten) oder „Waiting to Filter“ (Warten auf Filter) angezeigt, bis der Filtervorgang abgeschlossen ist.
Low Oil Level Detected **(Niedriger Ölstand festgestellt)** **Add Oil** **(Öl nachfüllen)** 	2. Wird angezeigt, wenn der Ölstand zu niedrig ist. Füllen Sie Öl manuell in den Frittierbehälter nach. Drücken Sie die √-Taste, um den Fehler zu bestätigen und zum Ruhemodus zurückzukehren. Überprüfen Sie, ob der JIB zu wenig Öl hat. Sollte der JIB-Wert nicht niedrig sein und dieses Problem weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
Skim debris from vat **(Verunreinigungen aus dem Behälter entfernen)** **Complete? (Fertig?)** 	3. Entfernen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel in einer Bewegung von vorne nach hinten aus dem Öl entfernen Sie dabei so viele Krümel wie möglich aus jedem Frittierbehälter. Dies ist entscheidend für die Optimierung der Nutzungsdauer und der Qualität des Öls. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste. Drücken Sie die X-Taste, um die Filterung zu deaktivieren.
Start filtration **(Filterung starten)** 	4. Drücken Sie die √-Taste, um die Filterung zu starten, oder die X-Taste, um den Filtervorgang abzubrechen.
Draining (Entleeren)	5. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Washing (Waschen)	6. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
⚠ Drain Closing **(Abflussverschluss)** **Remove tools** **(Werkzeuge entfernen)**	7. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Filling (Befüllen)	8. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
	9. Das Bedienfeld schaltet sich aus. Sobald die Filterung in einem Frittierbehälter abgeschlossen ist, drücken Sie die **√-** Taste, um die Filterung in einem anderen Frittierbehälter zu starten.

Der gesamte Filtervorgang dauert bei einem sauberen Filter etwa vier Minuten.

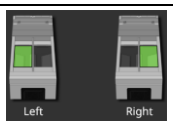
HINWEIS: Wird die Filterwanne während der Filterung entfernt, wird die Filterung unterbrochen und setzt sich fort, sobald die Wanne wieder an ihrem Platz eingesetzt ist.

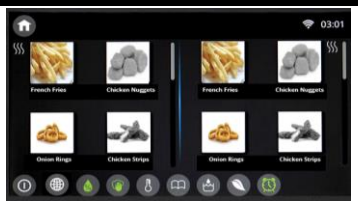
Sollte die Filterung fehlschlagen oder falls **das gesamte** Öl während der Filterung nicht vollständig zurückgeführt wird, kann das System in einen unvollständigen Filterungsbetrieb übergehen. In manchen Fällen wird eine Fehlermeldung angezeigt. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bedienfeld, um den Fehler zu beheben, den Filter zu reinigen und **das gesamte** Öl zurückzuführen.

⚠ GEFAHR
Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.

2.1.8 Nachtfilter bei Bedarf

Die „Night Filter on demand"-Filterfunktion dient dazu, manuell einen nächtlichen Schnellfilter zu starten.
Hinweis: Es ist nicht möglich, mehrere Frittierbehälter gleichzeitig zu filtern.

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Fritteuse **MUSS** die Solltemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Menütaste „Filtration" (Filterung).
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Night Filter (Nachtfilter)	3. Wählen Sie Night Filter (Nachtfilter) aus.
Night filter now? (Jetzt Nachtfilter?)	4. Drücken Sie die ✓-Taste, um die Filterung zu starten. Wird die X-Taste ausgewählt, wird der Filtervorgang abgebrochen und die Fritteuse kehrt in den vorherigen Zustand zurück.
Low Oil Level Detected (Niedriger Ölstand festgestellt) Add Oil (Öl nachfüllen)	5. Wird angezeigt, wenn der Ölstand zu niedrig ist. Füllen Sie Öl manuell in den Frittierbehälter nach. Drücken Sie die √-Taste, um den Fehler zu bestätigen und zum Ruhemodus zurückzukehren. Überprüfen Sie, ob der JIB zu wenig Öl hat. Sollte der JIB-Wert nicht niedrig sein und dieses Problem weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
Skim debris from vat (Verunreinigungen aus dem Behälter entfernen) Complete? (Fertig?)	6. Entfernen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel in einer Bewegung von vorne nach hinten aus dem Öl entfernen Sie dabei so viele Krümel wie möglich aus jedem Frittierbehälter. Dies ist entscheidend für die Optimierung der Nutzungsdauer und der Qualität des Öls. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste. Drücken Sie die X-Taste, um die Filterung zu deaktivieren.
Start filtration (Filterung starten)	7. Drücken Sie die ✓-Taste, um die Filterung zu starten, oder die X-Taste, um die Filterung abzubrechen.
Draining (Entleeren)	8. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da das Öl in die Filterwanne abfließt.
Washing (Waschen)	9. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da Rückstände aus dem Frittierbehälter ausgespült werden.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	10. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Filling (Befüllen)	11. Während der Frittierbehälter nachgefüllt wird, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Preheat (Vorheizen)	12. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während die Fritteuse auf den Sollwert aufheizt.

ANZEIGE	AKTION
	13. Die Fritteuse ist betriebsbereit. Wird angezeigt, sobald die Fritteuse den Sollwert erreicht hat.

Der gesamte Filtervorgang dauert bei einem sauberen Filter etwa vier Minuten.

HINWEIS: Wird die Filterwanne während der Filterung entfernt, wird die Filterung unterbrochen und setzt sich fort, sobald die Wanne wieder an ihrem Platz eingesetzt ist.

Sollte die Filterung fehlschlagen oder falls **das gesamte** Öl während der Filterung nicht vollständig zurückgeführt wird, kann das System in einen unvollständigen Filterungsbetrieb übergehen. In manchen Fällen wird eine Fehlermeldung angezeigt. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bedienfeld, um den Fehler zu beheben, den Filter zu reinigen und **das gesamte** Öl zurückzuführen.

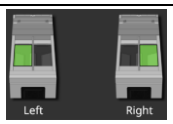
Wenn „FILTER BUSY" (FILTERN BELEGT) angezeigt wird, wartet das System darauf, dass ein weiterer Frittierbehälter gefiltert wird, oder darauf, dass ein anderer Fehler behoben wird. Drücken Sie die √- Taste (Häkchen – JA) und warten Sie 15 Minuten, um zu sehen, ob das Problem behoben ist. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen FAS-Kundendienst.

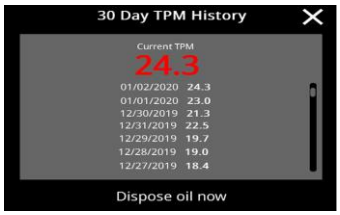
HINWEIS
Das Filtervlies oder -papier muss täglich ausgetauscht werden.

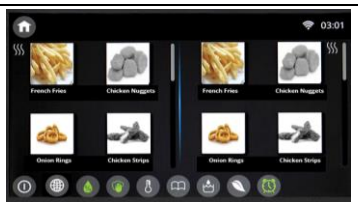
2.1.9 OQS-Filterung (Ölqualitätssensor)

Die OQS-Filterung ist eine Funktion, die den Frittierbehälter filtert und mithilfe des integrierten OQS-Sensors einen Ölwert misst, um den TPM-Gehalt (Total Polar Materials) im Öl zu prüfen. Mit dieser Funktion lässt sich feststellen, wann das Öl das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat und wann es entsorgt werden muss. Achten Sie darauf, das Filtervlies oder -papier täglich auszutauschen, damit das System einwandfrei funktioniert. Für einen einwandfreien Betrieb in stark frequentierten oder 24-Stunden-geöffneten Filialen muss das Filtervlies oder -papier zweimal täglich gewechselt werden.

Wenn „CLOSE DISPOSE VALVE" (ABLASSVENTIL SCHLIEßEN) angezeigt wird, schließen Sie das Ablassventil. Drücken Sie zum Beenden die X-Taste (NEIN).

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Fritteuse **MUSS** die Solltemperatur erreicht haben.
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
OQS-Filterung	3. Wählen Sie OQS (Oil Quality Sensor) Filter.
OQS Filter now? **(OQS-Filterung jetzt?)** 	4. Drücken Sie die √-Taste, um die Filterung zu starten. Wird die X-Taste ausgewählt, wird der Filtervorgang abgebrochen und die Fritteuse kehrt zum Normalbetrieb zurück.
Low Oil Level Detected **(Niedriger Ölstand festgestellt)** **Add Oil** **(Öl nachfüllen)** 	5. Wird angezeigt, wenn der Ölstand zu niedrig ist. Füllen Sie Öl nach und drücken Sie die √-Taste, um den Vorgang zu bestätigen und in den Ruhemodus zurückzukehren. Überprüfen Sie, ob der JIB zu wenig Öl hat. Sollte der JIB-Wert nicht niedrig sein und dieses Problem weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren vom Hersteller autorisierten Kundendienst.
Skim debris from vat **(Verunreinigungen aus dem Behälter entfernen)** **Complete? (Fertig?)** 	6. Entfernen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel in einer Bewegung von vorne nach hinten aus dem Öl entfernen Sie dabei so viele Krümel wie möglich aus jedem Frittierbehälter. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste. Drücken Sie die X-Taste, um die Filterung zu deaktivieren.

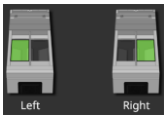
ANZEIGE	AKTION
Start filtration (Filterung starten) 	7. Drücken Sie die √-Taste, um die Filterung zu starten, oder die X-Taste, um den Filtervorgang abzubrechen.
Draining (Entleeren)	8. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da das Öl in die Filterwanne abfließt.
Flushing (Ausspülen)	9. Während sich das Rücklaufventil öffnet und der Frittierbehälter mit Öl aus der Filterwanne gespült wird, sind keine Maßnahmen erforderlich.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	10. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Filling (Befüllen)	11. Während der Frittierbehälter wieder befüllt wird, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Measuring Oil Quality (Messung der Ölqualität)	12. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der OQS-Sensor den Ölqualitätswert des Öls berechnet.
Filling (Befüllen)	13. Während der Frittierbehälter wieder befüllt wird, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Closing Return Valve (Absperrventil schließen)	14. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Completing Filtering (Filterung abschließen)	15. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
      	16. Liegt der TPM-Messwert unterhalb der Grenzwerte „OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW“ (OQS-EINSTELLUNG – OQS ÖL JETZT ENTSORGEN) und „OQS DISPOSE OIL SOON“ (OQS ÖL BALD ENTSORGEN), ist das OQS-Symbol grün und zeigt neben dem TPM-Wert die Meldung „Oil is Good“ (Öl in Ordnung) an. Der TPM-Verlauf der letzten 30 Tage kann durch Drücken der Taste TPM **%** und anschließend auf die Schaltfläche „History“ (Verlauf). Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Fahren Sie mit Schritt 20 fort. Liegt der TPM-Messwert unterhalb der Grenzwerte „OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW“ (OQS-EINSTELLUNG – OQS ÖL JETZT ENTSORGEN) aber über „OQS DISPOSE OIL SOON“ (OQS ÖL BALD ENTSORGEN), ist das OQS-Symbol gelb und zeigt neben dem TPM-Wert die Meldung „Discard Oil Soon“ (Öl bald entsorgen) an. Der TPM-Verlauf der letzten 30 Tage kann durch Drücken der Taste TPM **%** und anschließend auf die Schaltfläche „History“ (Verlauf). Fahren Sie in Schritt 17 mit Discard Oil Soon (Öl bald entsorgen) fort. Liegt der TPM-Messwert oberhalb der Grenzwerte „OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW“ (OQS-EINSTELLUNG – OQS ÖL JETZT ENTSORGEN), ist das OQS-Symbol rot und zeigt neben dem TPM-Wert die Meldung „Discard Oil Now“ (Öl jetzt entsorgen) an. Der TPM-Verlauf der letzten 30 Tage kann durch Drücken der Taste TPM **%** und anschließend auf die Schaltfläche „History“ (Verlauf). Discard Oil Now (Öl jetzt entsorgen) in Schritt 18.

ANZEIGE	AKTION
Discard Oil Soon (Öl bald entsorgen) TPM – XX 	17. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Weiter zu Schritt 19
Discard Oil Now? (Öl jetzt entsorgen?) TPM – XX 	18. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. WEITER ZU „DISPOSE“ (ENTSORGUNG) in Abschnitt 2.1.5/6. Drücken Sie X, um die ENTSORGUNG zu verzögern.
Preheat (Vorheizen)	19. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während die Fritteuse auf den Sollwert aufheizt.
	20. Die Fritteuse ist betriebsbereit. Wird angezeigt, sobald die Fritteuse den Sollwert erreicht hat.

HINWEIS: Wenn das Öl während der Filterung nicht vollständig zurückgeführt wird, kann es zu einer unvollständigen Filterung kommen.

2.1.10 Aus der Filterwanne befüllen

Die Funktion Fill from Filter Pan (Befüllen aus Filterwanne) füllt den Frittierbehälter aus der Filterwanne.

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Fritteuse **MUSS** ausgeschaltet sein.
	2. Drücken Sie die Menütaste Filtration (Filterung)
	3. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Fill from Filter Pan (Aus der Filterwanne befüllen)	4. Wählen Sie Fill from Filter Pan. Wird keine Wanne erkannt, zeigt die Steuerung die Meldung Insert Filter Pan (Filterwanne einsetzen) an, bis die Wanne erkannt wird.
Fill vat from filter pan? (Behälter aus der Filterwanne befüllen?) 	5. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die X-Taste gedrückt, schaltet sich das Bedienfeld aus.
Filling (Befüllen)	6. Während sich der Frittierbehälter füllt, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Is vat full of oil? (Ist der Behälter voll mit Öl?) 	7. Drücken Sie die X-Taste, um die Pumpe erneut zu starten, wenn der Ölstand unterhalb der Markierung für den unteren Ölstand liegt. Drücken Sie die √-Taste, sobald der Ölstand die volle Markierung für den niedrigen Ölstand erreicht hat. Wenn der Ölstand im Frittierbehälter nicht vollständig aufgefüllt ist, überprüfen Sie die Filterwanne, um festzustellen, ob der größte Teil des Öls zurückgeflossen ist. Im Behälter befindet sich möglicherweise eine kleine Menge Öl.
	8. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

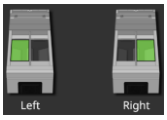
2.1.11 Aus Großgebinde befüllen

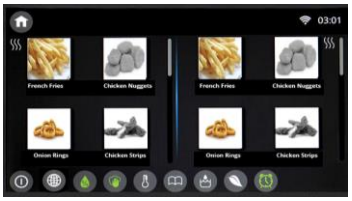
Die Funktion Fill from Bulk (Aus Großgebinde befüllen) dient dazu, den Frittierbehälter aus einem Frischöl-Großbehälter zu befüllen.

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Fritteuse **MUSS** ausgeschaltet sein.
	2. Drücken Sie die Menütaste Filtration (Filterung)
	3. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern LEFT VAT (LINKER BEHÄLTER) oder RIGHT VAT (RECHTER BEHÄLTER).
Fill from Bulk (Aus Großgebinde befüllen)	4. Wählen Sie Fill from Bulk.
Fill vat from bulk? (Behälter aus Großgebinde befüllen?)	5. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum Filterungs-Menü zurück.
Fill vat with oil (Behälter mit Öl füllen)	6. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Frittierbehälter zu befüllen. Die Nachfüllpumpe für Großgebinde verfügt über einen Druckschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt ist.
Release button when full (Taste loslassen, wenn voll)	7. Lassen Sie den Schalter los, sobald der Frittierbehälter bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist.
Continue filling? (Weiter füllen?)	8. Drücken Sie die √-Taste, um mit dem Befüllen fortzufahren. Andernfalls drücken Sie die X-Taste, sobald der Frittierbehälter voll ist, um den Vorgang zu beenden.
	9. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

2.1.12 Wanne in den Altölbehälter entleeren (nur Großgebinde)

Die Funktion „ Pan to Waste“ (Von der Wanne in den Altöltank) ist eine Option, mit der Altöl-Sammelsysteme überschüssiges Öl aus der Wanne in die Altöl-Sammeltanks pumpen können, ohne das vorhandene Öl aus dem Frittierbehälter abzulassen.

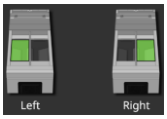
ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Menütaste Filtration (Filterung)
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Pan to Waste (Wanne in den Altölbehälter entleeren)	3. Wählen Sie Pan to Waste.
Move oil from filter pan to waste? (Das Öl aus der Filterwanne in den Altölbehälter entleeren?)	4. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum vorherigen Zustand zurück. Wird keine Wanne erkannt, zeigt das Bedienfeld INSERT PAN (Wanne einsetzen) an, bis die Wanne erkannt wird.

ANZEIGE	AKTION
Waste Tank Full (Altöltank voll)	5. Diese Meldung wird nur angezeigt, wenn der Altöltank voll ist. Drücken Sie die √-Taste, um die Meldung zu bestätigen und den Entsorgungsdienstleister für Altöl in Großgebinden anzurufen. Die Anzeige kehrt in den vorherigen Zustand zurück.
Open dispose valve (Ablassventil öffnen)	6. Öffnen Sie die linke Schranktür und entriegeln Sie gegebenenfalls das Ventil. Ziehen Sie das Ablassventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu starten.
Entsorgung	7. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während die Pumpe das Altöl vier (4) Minuten lang aus der Wanne in den Altöl-Sammeltank pumpt.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	8. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Is filter pan empty? (Ist die Filterwanne leer?)	9. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste und kehren Sie zu Schritt 6 zurück.
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	10. Setzen Sie die Filterwanne ein.
Close dispose valve (Ablassventil schließen)	11. Schließen Sie das Ablassventil, indem Sie den Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung der Rückseite der Fritteuse drücken. Verriegeln Sie das Ventil erneut, falls Ihr Vorgesetzter dies verlangt.
	12. Das Bedienfeld kehrt in den Ausgangszustand zurück.

2.1.13 In die Filterwanne entleeren

Die Funktion Drain to Filter Pan (In die Filterwanne entleeren) leitet das Öl aus dem Frittierbehälter in die Filterwanne ab.

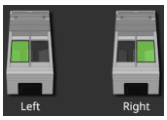
ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Menütaste Filtration (Filterung)

ANZEIGE	AKTION
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Drain to Filter Pan **(In die Filterwanne entleeren)**	3. Wählen Sie Drain to Filter Pan.
Drain oil now? (Öl jetzt ablassen?) 	4. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die X-Taste gedrückt, schaltet sich das Bedienfeld aus.
Remove filter pan **(Filterwanne entfernen)**	5. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Is filter pan empty? **(Ist die Filterwanne leer?)** 	6. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste.
Insert filter pan **(Filterwanne einsetzen)**	7. Setzen Sie die Filterwanne ein.
Draining (Entleeren)	8. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der Frittierbehälter das Öl in die Filterwanne ablässt.
Is vat empty? **(Ist der Behälter leer?)** 	9. Sobald der Frittierbehälter leer ist, drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
⚠ Drain Closing **(Abflussverschluss)** **Remove tools** **(Werkzeuge entfernen)**	10. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Wählen Sie eine Option für den Umgang mit dem Öl aus **Fill This Vat** **(Diesen Behälter befüllen)** **Fill Another Vat** **(Anderen Behälter befüllen)** **Off (Aus)**	11. Wählen Sie Fill This Vat (Diesen Behälter befüllen) aus und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wählen Sie Fill Another Vat (Anderen Behälter befüllen), wählen Sie den Behälter aus und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm. Wählen Sie Off (Aus) und fahren Sie mit Schritt 14 fort.
Fill vat from filter pan? (Behälter aus der Filterwanne befüllen?) 	12. Drücken Sie die √-Taste (Häkchen – JA), um den Frittierbehälter wieder aufzufüllen; andernfalls fahren Sie mit Schritt 14 fort.
Filling (Befüllen)	13. Während sich der Frittierbehälter füllt, sind keine Maßnahmen erforderlich.

ANZEIGE	AKTION
Is vat full of oil? **(Ist der Behälter voll mit Öl?)** 	14. Drücken Sie die X-Taste (NEIN), um die Pumpe erneut zu starten, wenn der Ölstand unterhalb der oberen Ölfüllstandsmarkierung liegt. Drücken Sie die √-Taste, sobald der Ölstand die volle Markierung für den niedrigen Ölstand erreicht hat. Wenn der Ölstand im Frittierbehälter nicht vollständig aufgefüllt ist, überprüfen Sie die Filterwanne, um festzustellen, ob der größte Teil des Öls zurückgeflossen ist. Im Behälter befindet sich möglicherweise eine kleine Menge Öl.
Remove filter pan **(Filterwanne entfernen)**	15. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** Öffnen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.
Is filter pan empty? **(Ist die Filterwanne leer?)** 	16. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste.
Insert filter pan **(Filterwanne einsetzen)**	17. Setzen Sie die Filterwanne ein und fahren Sie mit Schritt 23 fort.
Fill vat from filter pan? (Behälter aus der Filterwanne befüllen?) 	18. Drücken Sie die Taste √ (Häkchen – JA), um den Frittierbehälter wieder aufzufüllen, und fahren Sie mit Schritt 13 fort; andernfalls fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
Manually dispose oil **(Öl manuell entsorgen)** **Complete? (Fertig?)** 	19. Entsorgen Sie das Öl manuell und drücken Sie anschließend die √-Taste.
Remove filter pan **(Filterwanne entfernen)**	20. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** Öffnen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.
Is filter pan empty? **(Ist die Filterwanne leer?)** 	21. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste.
Insert filter pan **(Filterwanne einsetzen)**	22. Setzen Sie die Filterwanne ein.
	23. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

2.1.14 Gründliche Reinigung (Auskochen oder Kaltdurchspülen) für Ölsysteme ohne Großgebinde

Der Tiefenreinigungsmodus dient dazu, verkohltes Öl aus dem Frittierbehälter zu entfernen. Die Art der Tiefenreinigung (heiß oder kalt) hängt von den Einstellungen ab: Settings (Einstellungen) >Filtration (Filterung) >Deep Clean (Tiefenreinigung) (siehe Abschnitt 1.3.6).

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Menütaste Filtration (Filterung)
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Deep Clean (Tiefenreinigung)	3. Wählen Sie Deep Clean (Tiefenreinigung).
Deep clean now (Jetzt Tiefenreinigung)	4. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum Filterungs-Menü zurück. Wird keine Wanne erkannt, zeigt das Bedienfeld INSERT PAN (Wanne einsetzen) an, bis die Wanne erkannt wird.
Install covers on adjacent frypots (Benachbarte Behälter abdecken)	5. Bringen Sie gegebenenfalls Deckel auf den benachbarten Frittierbehältern an und drücken Sie anschließend die √-Taste.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	6. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Is filter pan empty? (Ist die Filterwanne leer?)	7. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste und befolgen Sie die Anweisungen, um Öl in den Frittierbehälter zurückzufüllen.
Is oil in vat? (Ist Öl im Behälter?)	8. Befindet sich Öl im Frittierbehälter, drücken Sie die √-Taste und fahren Sie fort. Wenn der Frittierbehälter leer ist, drücken Sie die X-Taste und fahren Sie mit Schritt 17 fort.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	9. Nehmen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse und stellen Sie sie beiseite. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Öl-Entsorgungsvorrichtung einsetzen	10. Setzen Sie die Entsorgungsvorrichtung ein. **⚠ GEFAHR** **Stellen Sie sicher, dass unter dem Abfluss eine SDU (Fettabscheidevorrichtung) oder ein geeigneter Metallbehälter mit einem Fassungsvermögen von VIER (4) Gallonen (15 Litern) oder mehr bereitsteht. Andernfalls könnte Öl überlaufen und Verletzungen verursachen.**

ANZEIGE	AKTION
Is oil disposal until in place? (Ist die Ölentsorgung bereits eingerichtet?) Complete? (Fertig?)	11. Stellen Sie sicher, dass die SDU oder ein METALL-Behälter mit einem Fassungsvermögen von 15 Litern (VIER Gallonen) oder mehr bereitsteht. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. **⚠ GEFAHR** **Lassen Sie das Öl auf 38 °C (100 °F) abkühlen, bevor Sie es zur Entsorgung in einen geeigneten METALL-Behälter ablassen.** **⚠ GEFAHR** **Wenn Sie Öl in eine Entsorgungsvorrichtung ablassen, füllen Sie den Behälter nicht über die dort angegebene maximale Füllmarkierung hinaus.**
Draining (Entleeren)	12. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der Frittierbehälter das Öl in den Entsorgungsbehälter ablässt.
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?)	13. Drücken Sie die √-Taste, wenn der Frittierbehälter leer ist, um fortzufahren.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	14. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Remove disposal unit (Entsorgungsvorrichtung entfernen) Complete? (Fertig?)	15. Entfernen Sie die Entsorgungsvorrichtung und drücken Sie die √-Taste.
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	16. Setzen Sie die Filterwanne ein.
Add cleaning solution? (Reinigungslösung hinzufügen?) Complete? (Fertig?)	17. Füllen Sie den zu reinigenden Frittierbehälter mit Wasser und dem Reinigungslösung. Drücken Sie die √-Taste, um den Reinigungsvorgang zu starten.
Cleaning (Reinigung)	18. Schrubben Sie den Frittierbehälter und lassen Sie das Reinigungslösung einwirken, während der Timer herunterzählt. Wenn die Einstellung Deep Clean Type (Tiefenreinigungsart) auf Boil Out (Auskochen) gesetzt ist, wird der Frittiertopf eine Stunde lang auf 91 °C (195 °F) erhitzt.
Complete (Fertig)	19. Drücken Sie die √-Taste, um den Alarm stummzuschalten.
Scrub inside vat (Den Behälter innen reinigen) Complete? (Fertig?)	20. Entfernen Sie eventuelle Rückstände aus dem Frittierbehälter und drücken Sie die √-Taste.

ANZEIGE	AKTION
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	21. Nehmen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus.
Insert cleaning disposal container (Reinigungsauffangbehälter einsetzen) Complete? (Fertig?)	22. Stellen Sie den Reinigungsauffangbehälter, der mindestens VIER Gallonen (15 Liter) fassen kann, unter den Abfluss und drücken Sie die √-Taste. **⚠ GEFAHR** **Stellen Sie sicher, dass unter dem Abfluss ein geeigneter Metallbehälter mit einem Fassungsvermögen von VIER (4) Gallonen (15 Litern) oder mehr bereitsteht. Andernfalls könnte Öl überlaufen und Verletzungen verursachen.** **⚠ GEFAHR** **Lassen Sie das Tiefenreinigungslösung (Auskochlösung) vor der Entsorgung auf 38 °C (100 °F) abkühlen, da die heiße Flüssigkeit sonst zu Verletzungen führen kann.**
Insert cleaning disposal container in place? (Reinigungsauffangbehälter richtig eingesetzt?) Complete? (Fertig?)	23. Stellen Sie sicher, dass der Auffangbehälter für die Reinigungsflüssigkeit bereitsteht und groß genug ist, um VIER Gallonen (15 Liter) oder mehr unter dem Abfluss aufzunehmen, und drücken Sie die √-Taste.
Remove cleaning solution? (Reinigungslösung entfernen?)	24. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. **⚠ GEFAHR** **Lassen Sie das Tiefenreinigungslösung (Auskochlösung) vor der Entsorgung auf 38 °C (100 °F) abkühlen, da die heiße Flüssigkeit sonst zu Verletzungen führen kann.**
Draining (Entleeren)	25. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der Frittierbehälter ablässt.
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?)	26. Drücken Sie die √-Taste, wenn der Frittierbehälter leer ist, um fortzufahren.
Rinse vat (Behälter spülen) Complete? (Fertig?)	27. Spülen Sie überschüssige Lösung aus dem Frittierbehälter aus. Drücken Sie die √-Taste, sobald der Frittierbehälter vollständig ausgespült ist.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	28. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Remove cleaning disposal container (Reinigungsauffangbehälter entfernen) Complete? (Fertig?)	29. Entfernen Sie den Reinigungsauffangbehälter und drücken Sie nach Abschluss des Vorgangs die √-Taste.

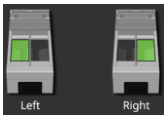
ANZEIGE	AKTION
Dry vat (Behälter trocknen) Complete? (Fertig?) 	30. Trocknen Sie den Frittierbehälter ab und achten Sie darauf, dass er vollständig trocken ist. Drücken Sie die √-Taste, wenn Sie fertig sind. **⚠ GEFAHR** **Stellen Sie sicher, dass der Frittierbehälter vollständig trocken und frei von Wasser ist, bevor Sie ihn mit Öl befüllen. Andernfalls kommt es zum Verspritzen von heißer Flüssigkeit, wenn das Öl auf die richtige Frittiertemperatur erhitzt wird.**
Dry filter pan (Filterwanne trocknen) Complete? (Fertig?) 	31. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne und die Bauteile sauber und trocken sind. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste. **⚠GEFAHR** **Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser ist, bevor Sie Öl einfüllen. Andernfalls kommt es zum Verspritzen von heißer Flüssigkeit, wenn das Öl auf die richtige Frittiertemperatur erhitzt wird.**
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	32. Setzen Sie das Sieb, das Filterpapier oder das Filtervlies wieder ein und drücken Sie den Ring und den Krümelfangkorb fest (in dieser Reihenfolge). Setzen Sie die Filterwanne ein.
Manually fill vat (Behälter manuell befüllen) Complete? (Fertig?) 	33. Gießen Sie das Öl vorsichtig in den Frittierbehälter, bis es die Markierung für den unteren Ölstand in der Fritteuse erreicht. Drücken Sie die √-Taste, sobald der Frittierbehälter voll ist.
	34. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

2.1.15 Gründliche Reinigung (Auskochen oder Kaltdurchspülen) für Altöl-Sammelsysteme oder Front-Entsorgungssysteme

Der Reinigungsmodus dient dazu, verkohltes Öl aus dem Frittiertopf zu entfernen. Die Art der Tiefenreinigung (heiß oder kalt) hängt von den Einstellungen ab: Settings (Einstellungen) >Filtration (Filterung) >Deep Clean (Tiefenreinigung) (siehe Abschnitt 1.3.6).

⚠ WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass das Filterpapier oder -vlies richtig sitzt, bevor Sie das Öl ablassen oder entsorgen. Wird kein Filterpapier oder -vlies eingelegt, kann dies zu verstopften Leitungen und/oder Pumpen führen.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Menütaste „Filtration“ (Filterung). Diese Funktion kann sowohl bei eingeschalteter als auch bei ausgeschalteter Fritteuse gestartet werden. Bei der Entsorgung in Großgebinden wird empfohlen, das Öl noch warm zu entsorgen, um das Abpumpen zu erleichtern.
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.

ANZEIGE	AKTION
Deep Clean (Tiefenreinigung)	3. Wählen Sie Deep Clean (Tiefenreinigung).
Deep clean now (Jetzt Tiefenreinigung)	4. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum Filterungs-Menü zurück. Wird keine Wanne erkannt, zeigt das Bedienfeld die Meldung Insert pan (Wanne einsetzen) an, bis eine Wanne erkannt wird.
Install covers on adjacent frypots (Benachbarte Behälter abdecken)	5. Bringen Sie gegebenenfalls Deckel auf den benachbarten Frittierbehältern an und drücken Sie anschließend die √-Taste.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	6. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Is filter pan empty? (Ist die Filterwanne leer?)	7. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste und befolgen Sie die Anweisungen, um Öl in den Frittierbehälter zurückzufüllen.
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	8. Setzen Sie die Filterwanne ein.
Is oil in vat? (Ist Öl im Behälter?)	9. Befindet sich Öl im Frittierbehälter, drücken Sie die √-Taste und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn der Frittierbehälter leer ist, drücken Sie die X-Taste und fahren Sie mit Schritt 24 fort.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	10. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Entfernen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Is filter pan empty? (Ist die Filterwanne leer?)	11. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die √-Taste und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die X-Taste und befolgen Sie die Anweisungen, um Öl in den Frittierbehälter zurückzufüllen.
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	12. Setzen Sie die Filterwanne ein.
⚠ Waste Tank Full (Altöltank voll) Entleeren Sie den Altöltank, bevor Sie das Öl entsorgen.	13. Diese Meldung wird nur angezeigt, wenn der Altöl-Sammeltank voll ist (falls vorhanden). Drücken Sie die √-Taste, um die Meldung zu bestätigen und den Entsorgungsdienstleister für Altöl in Großgebinden anzurufen. Das Display wechselt in den Standby-Modus.
Draining (Entleeren)	14. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der Frittierbehälter das Öl in die Filterwanne ablässt.
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?)	15. Drücken Sie die √-Taste, wenn der Frittierbehälter leer ist, um fortzufahren.

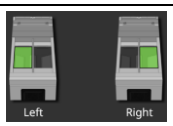
ANZEIGE	AKTION
⚠ **Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)**	16. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Open dispose valve (Ablassventil öffnen) 	17. Öffnen Sie die linke Schranktür und entriegeln Sie gegebenenfalls das Ventil. Ziehen Sie das Ablassventil ganz nach vorne.
Entsorgung	18. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während die Pumpe das Altöl vier (4) Minuten lang aus der Wanne in die Altöl-Sammeltank pumpt.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	19. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus. **⚠ GEFAHR** **Öffnen Sie die Filterwanne langsam, um Spritzer von heißem Öl zu vermeiden, die zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen können.**
Is filter pan empty? (Ist die Filterwanne leer?) 	20. Wenn die Filterwanne **LEER** ist, drücken Sie die √-Taste und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn die Filterwanne **NICHT LEER** ist, drücken Sie die X-Taste und kehren Sie zu Schritt 18 zurück.
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	21. Setzen Sie die Filterwanne ein.
Close dispose valve (Ablassventil schließen) 	22. Schließen Sie das Ablassventil, indem Sie den Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung der Rückseite der Fritteuse drücken.
Completing Dispose (Entsorung wird abgeschlossen)	23. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Add cleaning solution? (Reinigungslösung hinzufügen?) Complete? (Fertig?) 	24. Füllen Sie den zu reinigenden Frittierbehälter mit Wasser und dem Reinigungslösung. Drücken Sie die √-Taste, um den Reinigungsvorgang zu starten.
Cleaning (Reinigung)	25. Schrubben Sie den Frittierbehälter und lassen Sie das Reinigungslösung einwirken, während der Timer herunterzählt. Wenn die Einstellung Deep Clean Frypot (Tiefenreinigung Frittierbehälter) auf Boil Out (Auskochen) gesetzt ist, wird der Frittiertopf eine Stunde lang auf 91 °C (195 °F) erhitzt.

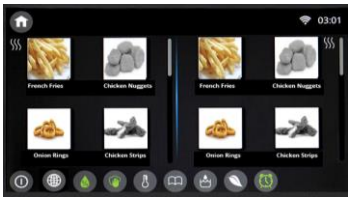
ANZEIGE	AKTION
Complete (Fertig)	26. Drücken Sie die √-Taste, um den Alarm stummzuschalten.
Scrub inside vat (Den Behälter innen reinigen) Complete? (Fertig?)	27. Entfernen Sie eventuelle Rückstände aus dem Frittierbehälter und drücken Sie die √-Taste.
Remove cleaning solution? (Reinigungslösung entfernen?)	28. Entfernen Sie die Reinigungslösung und drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
Is cleaning solution removed? (Reinigungslösung entfernt?) Complete? (Fertig?)	29. Sobald die Reinigungslösung entfernt wurde, drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
Draining (Entleeren)	30. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der Frittierbehälter die restliche Flüssigkeit ablaufen lässt.
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?)	31. Drücken Sie die √-Taste, wenn der Frittierbehälter leer ist, um fortzufahren.
Rinse vat (Behälter spülen) Complete? (Fertig?)	32. Spülen Sie überschüssige Lösung aus dem Frittierbehälter aus. Drücken Sie die √-Taste, sobald der Frittierbehälter vollständig ausgespült ist.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	33. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	34. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus.
Dry vat (Behälter trocknen) Complete? (Fertig?)	35. Trocknen Sie den Frittierbehälter ab und achten Sie darauf, dass er vollständig trocken ist. Drücken Sie die √-Taste, wenn Sie fertig sind. **⚠ GEFAHR** **Stellen Sie sicher, dass der Frittierbehälter vollständig trocken und frei von Wasser ist, bevor Sie ihn mit Öl befüllen. Andernfalls kommt es zum Verspritzen von heißer Flüssigkeit, wenn das Öl auf die richtige Frittiertemperatur erhitzt wird.**

ANZEIGE	AKTION
Dry filter pan (Filterwanne trocknen) Complete? (Fertig?) 	36. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne und die Bauteile sauber, abgespült und vollständig trocken sind. Drücken Sie die √-Taste, wenn Sie fertig sind. **⚠ GEFAHR** **Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne und die Bauteile vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor Sie Öl einfüllen. Andernfalls kommt es zum Verspritzen von heißer Flüssigkeit, wenn das Öl auf die richtige Frittiertemperatur erhitzt wird.**
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	37. Setzen Sie das Sieb, das Filterpapier oder das Filtervlies wieder ein, und drücken Sie den Ring und den Krümelfangkorb fest. Setzen Sie die Filterwanne ein. Wenn Sie ein JIB-Frischölsystem verwenden, fahren Sie mit Schritt 42 fort. Wenn Sie ein Frischölsystem mit Großgebinde verwenden, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
ABFÜLLUNG MIT GROßGEBINDEN Behälter aus dem Großgebinde befüllen? 	38. Drücken Sie die √-Taste, um den Frittierbehälter zu befüllen.
ABFÜLLUNG MIT GROßGEBINDEN Fill vat with oil (Behälter mit Öl füllen) 	39. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Frittierbehälter zu befüllen. Die Nachfüllpumpe für Großgebinde verfügt über einen Druckschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt ist.
Release button when full (Taste loslassen, wenn voll)	40. Lassen Sie den Schalter los, sobald der Frittierbehälter bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist.
Continue filling? (Weiter füllen?) 	41. Drücken Sie die √-Taste, um mit dem Befüllen fortzufahren. Andernfalls drücken Sie die X-Taste, sobald der Frittierbehälter voll ist, um den Vorgang zu beenden und zu Schritt 43 zu springen, um wieder in den OFF (AUS)-Modus zurückzukehren.
Manually fill vat (Behälter manuell befüllen) Complete? (Fertig?) 	42. Gießen Sie das Öl vorsichtig in den Frittierbehälter, bis es die untere Füllmarkierung in der Fritteuse erreicht. Drücken Sie die √-Taste, sobald der Frittierbehälter voll ist.
	43. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

2.1.16 Polieren

Der Poliermodus dient als erweiterte Filterung, um Verunreinigungen aus dem Öl zu entfernen.

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Fritteuse **MUSS** die Solltemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Menütaste „Filtration“ (Filterung).
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.

ANZEIGE	AKTION
Polish (Polieren)	3. Wählen Sie „Polish“ aus.
Polish oil? (Öl polieren?)	4. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum vorherigen Zustand zurück.
Skim debris from vat (Verunreinigungen aus dem Behälter entfernen) Complete? (Fertig?)	5. Entfernen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel in einer Bewegung von vorne nach hinten aus dem Öl entfernen Sie dabei so viele Krümel wie möglich aus jedem Frittierbehälter. Dies ist entscheidend für die Optimierung der Nutzungsdauer und der Qualität des Öls. Drücken Sie nach Abschluss die √-Taste.
Draining (Entleeren)	6. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da das Öl in die Filterwanne abfließt.
Flushing (Ausspülen)	7. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da das Öl den Frittierbehälter ausspült und in die Filterwanne abfließt.
Polishing (Polieren)	8. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, solange die Ablass- und Rücklaufventile geöffnet sind und über einen längeren Zeitraum Öl durch den Frittierbehälter gepumpt wird.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	9. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. **⚠ GEFAHR** **Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.**
Filling (Befüllen)	10. Während der Frittierbehälter nachgefüllt wird, sind keine Maßnahmen erforderlich.
Is vat full of oil? (Ist der Behälter voll mit Öl?)	11. Drücken Sie die X-Taste (NEIN), um die Pumpe erneut zu starten, wenn der Ölstand unterhalb der oberen Ölfüllstandsmarkierung liegt. Drücken Sie die √-Taste, sobald der Ölstand die volle Markierung für den niedrigen Ölstand erreicht hat. Wenn der Ölstand im Frittierbehälter nicht vollständig aufgefüllt ist, überprüfen Sie die Filterwanne, um festzustellen, ob der größte Teil des Öls zurückgeflossen ist. Im Behälter befindet sich möglicherweise eine kleine Menge Öl.
Closing Return Valve (Absperrventil schließen)	12. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Completing Filtering (Filterung abschließen)	13. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Preheat (Vorheizen)	14. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während die Fritteuse auf den Sollwert aufheizt.
	15. Die Fritteuse ist betriebsbereit. Wird angezeigt, sobald die Fritteuse den Sollwert erreicht hat.

DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN.

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
E-MAIL: FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

©2026 Frymaster LLC., sofern nicht ausdrücklich anders angegeben. Alle Rechte vorbehalten. Im Zuge der kontinuierlichen Produktverbesserung können sich Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Teilenummer FRY_IOM_8197968DE 07/2026