

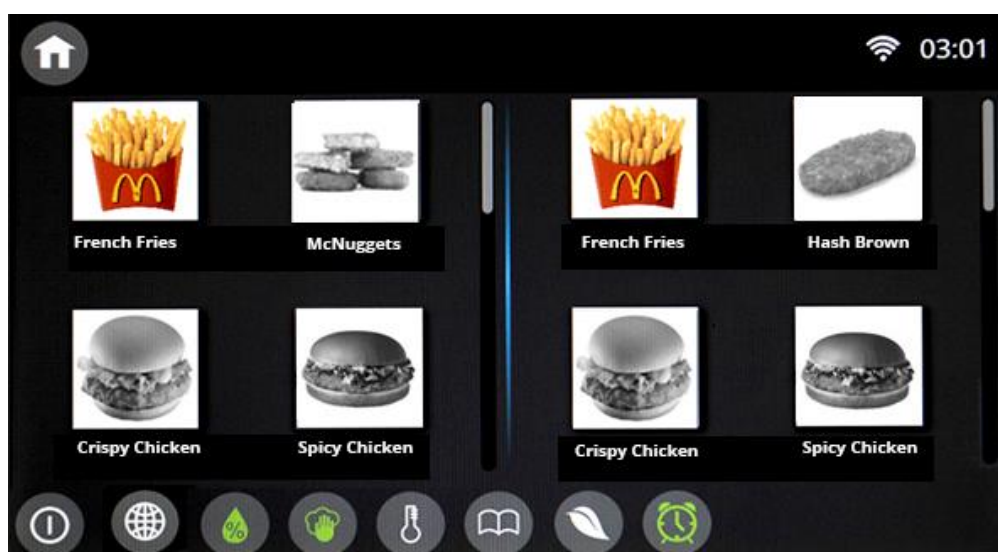
McDonald's easyTouch® Intuition Bedienfeld



Bedienungsanleitung

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

Dieses Kapitel über das Gerät ist in den Abschnitt „Fritteuse“ der *Geräteanleitung* für MIG30- und MIE14-Fritteusen einzufügen.



Modell 8076760B UI-Touchscreen-Monitor

⚠ VORSICHT

LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DER VERWENDUNG DER FRITTEUSE.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.



8 1 9 7 9 8 7 D E

Teilenummer: FRY_IOM_8197987DE 07/2026
German / Deutsch Übersetzung der Originalanleitungen

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 Kommunikationsministerium 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 von McDonald's (MSDU), 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 MIG30 oder MIE30 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 MIG30 oder MIE30 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 Frittier Temperatur 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 Ölfilerungs-, 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 halbvollen Frittierbehalter gleichzeitig in die MSDU 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

McDonald's Intuition™
Bedienfeld – Bedienungsanleitung
INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: McDonald's Intuition™ Bedienfeld-Anleitung

	Garantieerklärung	vi
1.1	Intuitive 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) ..	1-3
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).....	1-4
1.2.3.3.1	Recipes (Rezepte)	1-4
1.2.3.3.2	Menus (Menüs).....	1-4
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)	1-5
1.2.3.6	Statistics (Statistiken).....	1-5
1.2.3.7	Service (Wartung).....	1-5
1.2.3.8	Settings (Einstellungen).....	1-6
1.3	McD Intuition-Bedienfeld – Menüübersichtsstrukturen	1-7
1.3.1	Garvorgang, Ölmanagement, Rezepte, Menüs, Informationen, McD.	1-7
1.3.2	Diagnose/Komponentenprüfung McD	1-8
1.3.3	Statistik McD.....	1-9
1.3.4	Wartung McD.	1-10

1.3.5	Einstellungen Nr. 1 (Allgemein, Fritteusenkonfiguration, Software, Heizung, Garen) McD.	1-11
1.3.6	Einstellungen Nr. 2 (Filterung u. Nachfüllung) McD	1-12
1.3.7	Einstellungen Nr. 3 (OQS, Benutzerzugriff, ECO-Modus, Netzwerke u. Konnektivität) McD...	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	Zeitlich begrenzte Angebote (LTOs) Hinzufügen oder Bearbeiten von Menüs.....	1-25

KAPITEL 2: McDonald's Intuition easyTouch® – Anleitung zu den Funktionen des Filtermenüs

2.1	Menü „Filtration“ (Filterung).....	2-1
2.1.1	Auto-Filterung – Filterungsaufforderung	2-1
2.1.2	Auto-Filter bei Bedarf	2-2
2.1.3	Wartungsfilterung (mit OQS, falls installiert) (oder Tagesendfilterung)	2-4
2.1.4	Entsorgung bei Ölsystemen ohne Großgebinde	2-7
2.1.5	Entsorgung – Großgebinde-Altölsysteme.....	2-9
2.1.6	OQS-Filterung (Ölqualitätssensor)	2-11
2.1.7	Aus der Filterwanne befüllen	2-12
2.1.8	Aus Großgebinde befüllen	2-13
2.1.9	Wanne in den Altölbehälter entleeren (nur Großgebinde)	2-14
2.1.10	In die Filterwanne entleeren.....	2-15
2.1.11	Tiefenreinigung (Auskochen) für Ölsysteme ohne Großgebinde.....	2-16
2.1.12	Tiefenreinigung (Auskochen) für Altölsysteme mit Großgebinde	2-19

GARANTIEERKLÄRUNG für MIE14-ELEKTRO- und MIG30-GASGERÄTE

Frymaster, L.L.C. gewährt ausschließlich dem Erstkäufer die folgenden beschränkten Garantien für dieses Gerät und dessen Ersatzteile:

A. GARANTIEBESTIMMUNGEN - FRITTEUSEN

1. Frymaster L.L.C. gewährt auf alle Komponenten eine Garantie von zwei Jahren für Material- und Verarbeitungsfehler.
2. Alle Teile, mit Ausnahme des Frittierbehälters, der O-Ringe und der Sicherungen, haben eine Garantie von zwei Jahren ab dem Installationsdatum der Fritteuse.
3. Sollten Teile – mit Ausnahme von Sicherungen und Filter-O-Ringen – innerhalb der ersten zwei Jahre nach dem Installationsdatum defekt werden, übernimmt Frymaster zudem die Arbeitskosten zum Normtarif für bis zu zwei Stunden für den Austausch des Teils sowie die Anfahrtkosten für bis zu 160 km (80 km pro Strecke).

B. GARANTIEBESTIMMUNGEN – ELEKTRISCHE FRITTIERBEHÄLTER MIE14

Für den elektrischen Frittierbehälter gilt eine lebenslange Garantie auf Teile und Arbeitsleistung. Sollte der Frittierbehälter nach der Installation undicht werden, wird Frymaster den Frittierbehälter ersetzen und dabei bis zur maximalen Stundenzahl gemäß der Frymaster-Zeitaufwandsübersicht Arbeitsstunden zum Normtarif übernehmen. An den Frittierbehälter angebrachte Komponenten wie der Übertemperaturschutz, die Sonde, Dichtungen, Dichtringe und zugehörige Befestigungselemente fallen ebenfalls unter die lebenslange Garantie, sofern ihr Austausch aufgrund des Austauschs des Frittierbehälters erforderlich wird. Undichtigkeiten aufgrund von unsachgemäßer Verwendung oder an Gewindeanschlüssen wie Sonden, Sensoren, Übertemperaturschutz, Ablassventilen oder Rücklaufleitungen sind davon ausgenommen.

C. GARANTIEBESTIMMUNGEN – MIG30 GAS-FRITTIERBEHÄLTER

1. Frymaster gewährt auf die Baugruppe des Gasfrittierbehälters eine Garantie von fünfzehn (15) Jahren. In den ersten zehn (10) Jahren umfasst dies Ersatzteile und Arbeitsleistung. Im elften (11.) bis fünfzehnten (15.) Jahr gilt die Garantie ausschließlich für den Frittierbehälter. An den Frittierbehälter angebrachte Komponenten wie der Übertemperaturschutz, die Sonde, Dichtungen, Dichtringe, Zündelemente und zugehörige Befestigungselemente fallen ebenfalls unter die fünfzehnjährige Garantie, sofern ihr Austausch aufgrund des Austauschs des Frittierbehälters erforderlich wird. Komponenten, die nicht zum Frittierbehälter gehören, wie z. B. Gebläse, Gasventil, Mikroschalter, Türen und Gehäuse, sind nicht von der Frittierbehälter-Garantie abgedeckt. Undichtigkeiten aufgrund von unsachgemäßer Verwendung oder an Gewindeanschlüssen wie Sonden, Sensoren, Übertemperaturschutz, Ablassventilen oder Rücklaufleitungen sind davon ausgenommen. Sollte der Frittierbehälter als defekt befunden werden, ersetzt Frymaster den Frittierbehälter und gewährt hierfür bis zur maximalen Zeit gemäß der Frymaster-Zeitaufwandsübersicht in Stunden zum Normtarif sowie bis zu 160 km Anfahrtsweg (80 km pro Strecke) für den Austausch des Frittierbehälters.
2. Diese Garantie gilt nur für Fritteusen, die mit Erdgas oder Flüssiggas (LPG) betrieben werden. Fritteusen, die mit künstlich erzeugtem Gas (auch bekannt als Stadtgas oder wasserstoffreiches

Gas) betrieben werden, verfügen über eine lebenslange Garantie auf den Frittierbehälter, die sich ausschließlich auf Ersatzteile bezieht.

D. GARANTIEBESTIMMUNGEN – MIG30-BRENNKAMMERN

1. Frymaster L.L.C. gewährt auf die Brennkammern eine Garantie von zehn Jahren ab dem ursprünglichen Installationsdatum auf Material- und Verarbeitungsfehler, einschließlich Ersatzteile und Arbeitsleistung.
2. Die Brennkammer besteht aus den Infrarotbrennern und den Bauteilen zur Befestigung der Brenner. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Zusatzkomponenten, einschließlich Zünder, Gebläse, Höchsttemperaturthermostat und Temperaturfühler.
3. Diese Garantie gilt nur für Fritteusen, die mit Erdgas oder Flüssiggas (LPG) betrieben werden.

E. GARANTIEBESTIMMUNGEN – EASY TOUCH – TOUCHSCREEN-BEDIENFELD

Frymaster LLC gewährt für das Easy Touch - Touchscreen-Bedienfeld eine Garantie für Material- oder Verarbeitungsfehler für einen Zeitraum von drei Jahren ab dem Datum der ursprünglichen Installation.

F. RÜCKSENDUNG VON ERSATZTEILEN

Alle defekten Teile, die unter die Garantie fallen, müssen innerhalb von 60 Tagen an einen von Frymaster autorisierten Dienstleister zurückgesendet werden, um eine Gutschrift zu erhalten. Nach 60 Tagen wird keine Gutschrift mehr gewährt.

G. GARANTIEAUSSCHLÜSSE

Diese Garantie deckt keine Geräte ab, die durch Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, Veränderungen oder Unfälle beschädigt wurden, wie zum Beispiel:

- unsachgemäße oder nicht autorisierte Reparaturen (einschließlich aller vor Ort geschweißten Fritteusen);
- Nichtbeachtung der ordnungsgemäßen Installationsanweisungen und/oder der in Ihren MRC-Karten vorgeschriebenen planmäßigen Wartungsarbeiten. Der Nachweis über die planmäßige Wartung ist für die Aufrechterhaltung der Garantie erforderlich;
- unsachgemäße Wartung;
- unsachgemäße Nutzung von Gas- und/oder Stromversorgungsanlagen oder damit verbundene Störungen derselben (Stromausfälle/Spannungsabfälle, Überspannungen, Spannungsspitzen oder andere Schwankungen);
- das (vorsätzliche oder sonstige) Einbringen von Wasser, Reinigungsmitteln oder anderen Substanzen auf oder in Bereiche des Geräts, die dafür ungeeignet sind (z. B. Elektronik, elektrische Komponenten/Steckverbinder usw.);
- unvorhersehbare Naturereignisse, einschließlich, aber nicht beschränkt auf: Stürme, Überschwemmungen, Erdbeben usw.;
- Feuer, Feuerlöschchemikalien und -mittel;
- Transportschäden;
- unsachgemäße Nutzung;

- Entfernung, Veränderung oder Unkenntlichmachung des Typenschildes oder des Datumscodes an den Heizelementen;
- Betrieb des Frittierbehälter ohne Frittierfett oder andere Flüssigkeit im Frittierbehälter;
- für Fritteusen, für die kein ordnungsgemäßes Inbetriebnahmeformular vorgelegt wurde, besteht keine Garantie.

Diese Garantie deckt außerdem Folgendes nicht ab:

- Transport oder Fahrten über 160 km (80 km pro Strecke) oder Fahrten von mehr als zwei Stunden;
- Überstunden- oder Feiertagszuschläge;
- Folgeschäden (die Kosten für die Reparatur oder den Ersatz anderer beschädigter Gegenstände), Zeitverlust, entgangener Gewinn, Nutzungsausfall oder sonstige Neben- oder Folgeschäden jeglicher Art.

Es bestehen keine stillschweigenden Garantien der Marktgängigkeit oder der Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck.

Diese Garantie gilt zum Zeitpunkt der Drucklegung und kann Änderungen unterliegen.

KAPITEL 1: McDonald's easyTouch® INTUITION

ANLEITUNG FÜR DAS BEDIENFELD

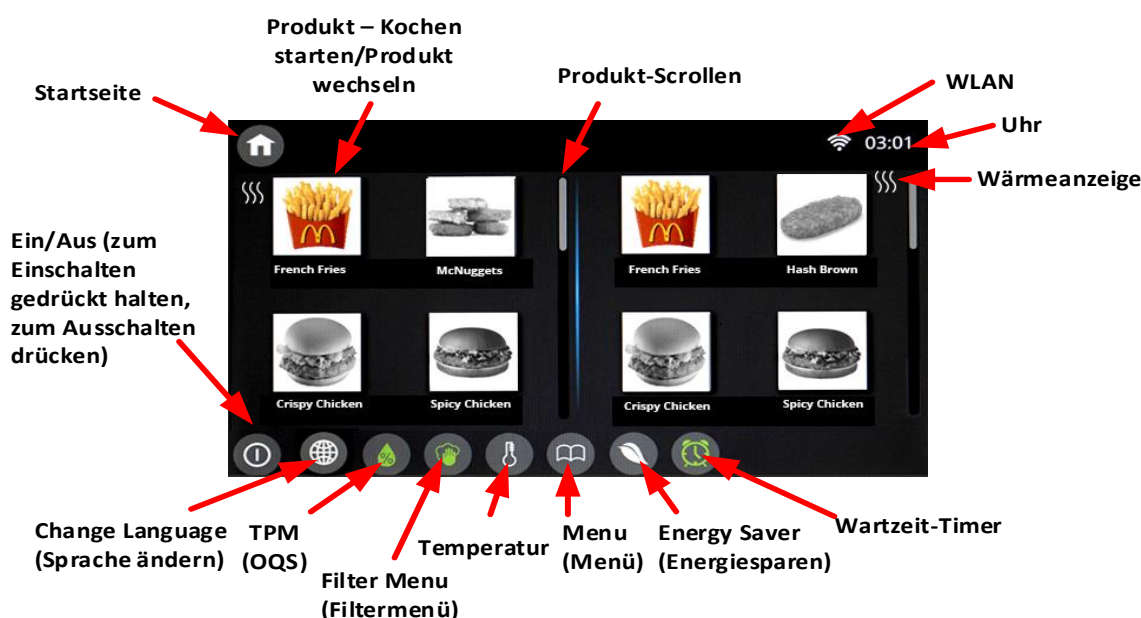
1.1 easyTouch® Bedienfeld – Allgemeine Informationen

Willkommen beim easyTouch® Intuition 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 easyTouch® Intuition – Beschreibung und Funktionen der Tasten

1.2.1 Navigationstasten



1.2.1.1 Hauptmenüleiste

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



Abbildung 1

1.2.1.2 Power (Ein-/Aus)-Taste

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).



Abbildung 2

1.2.1.3 Language (Sprachauswahl)-Taste

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).



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 Wartezeit-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).



1.2.1.12 Informations-Taste

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

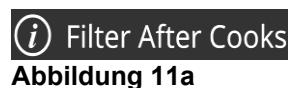


Abbildung 11a

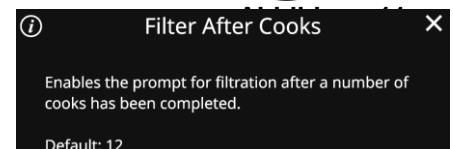


Abbildung 11b

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 es, dass die Filterwanne herausgenommen und 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 das Benachrichtigungssymbol (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 21C



Abbildung 21D



Abbildung 21F

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.

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

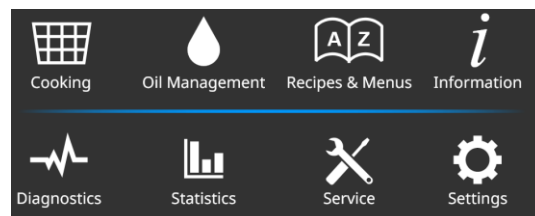


Abbildung 24

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

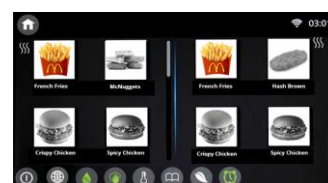


Abbildung 26

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

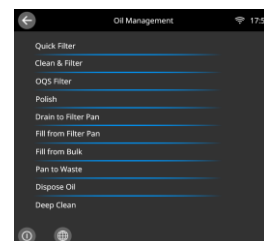


Abbildung 28

1.2.3.3 Recipes & Menus (Rezepte u. Menüs)

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).



Abbildung 29

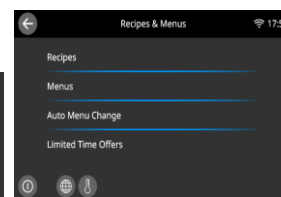


Abbildung 30

1.2.3.3.1 Recipes (Rezepte)

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

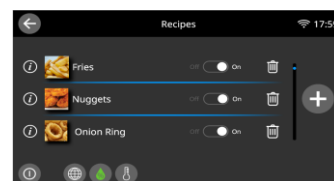


Abbildung 31

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).

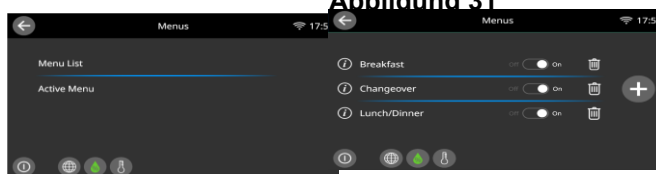


Abbildung 32

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.

1.2.3.3 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).

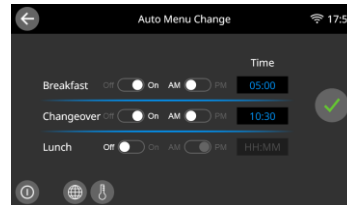


Abbildung 35

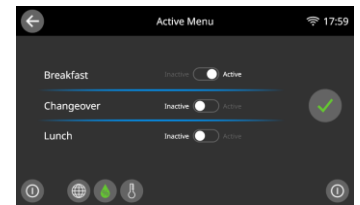


Abbildung 34

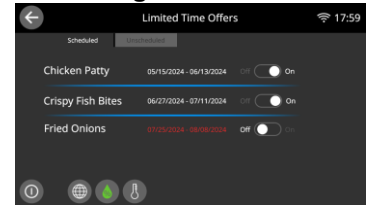


Abbildung 36

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 37



Abbildung 37A

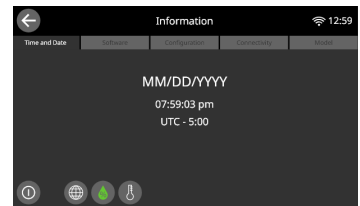


Abbildung 38

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.

1.2.3.5 Diagnostics (Diagnostik)

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 Filtration und der Status des Korbhebers), die Komponentenprüfung sowie die Nachfüllung von Betriebsmitteln angezeigt (siehe Abbildungen 39 und 40).



Abbildung 39

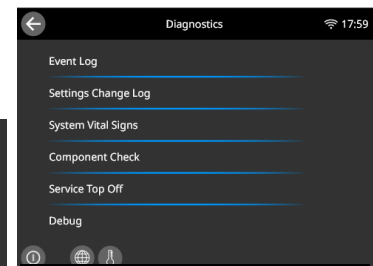


Abbildung 41



Abbildung 42

1.2.3.6 Statistics (Statistik)

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



Abbildung 43

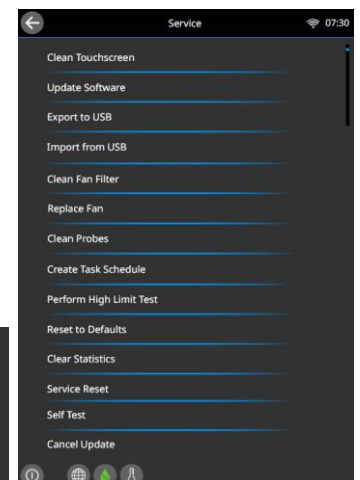


Abbildung 44

(Fehler-)Protokoll usw.), Wartungs-Reset (SCB zurücksetzen), Selbsttest und Abbruch des Updates (siehe Abbildungen 43 und 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).

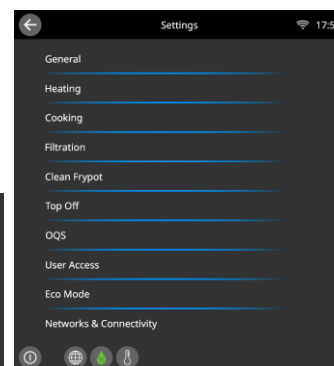
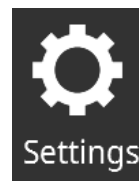
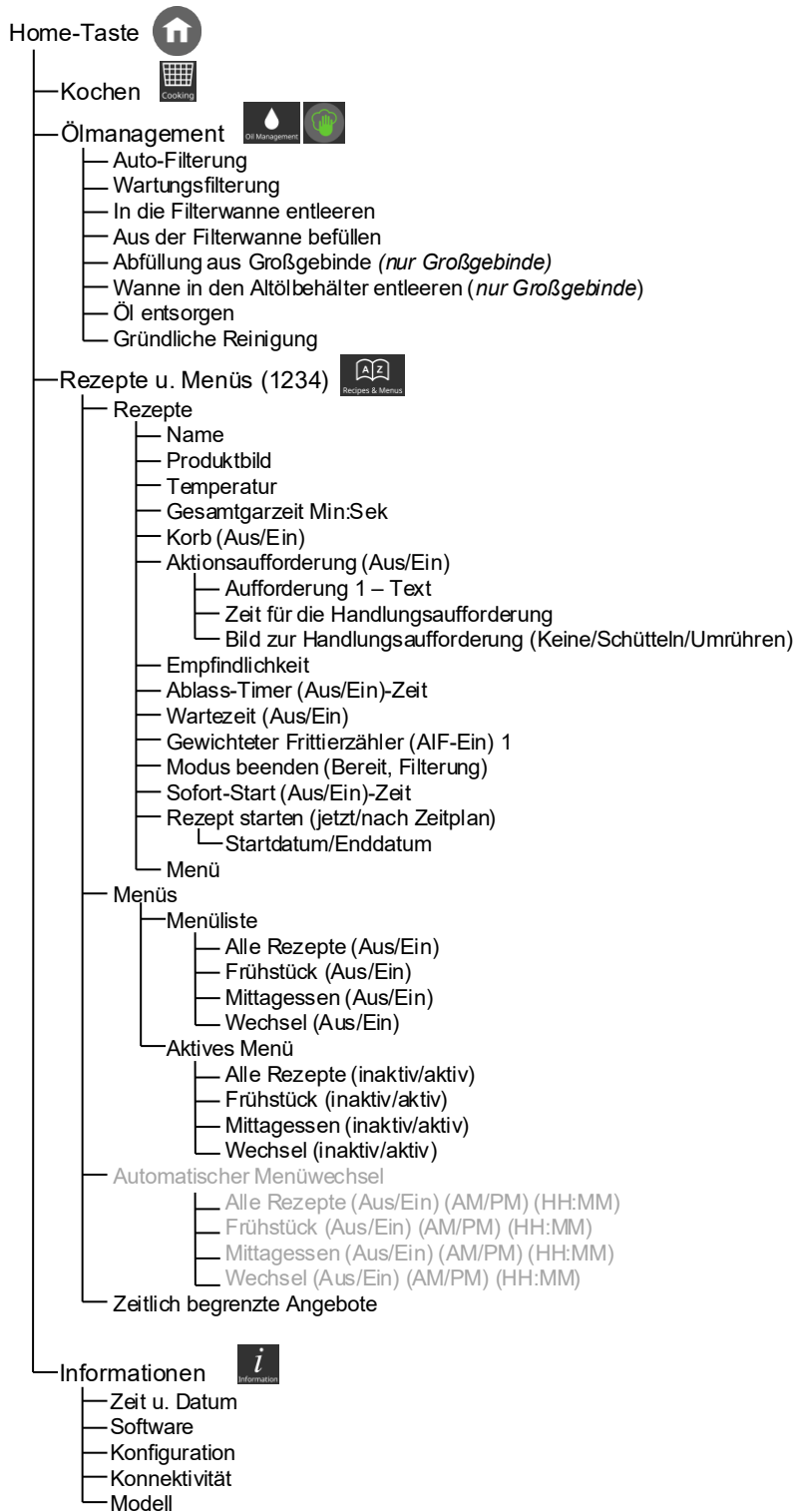


Abbildung 45 Abbildung 46

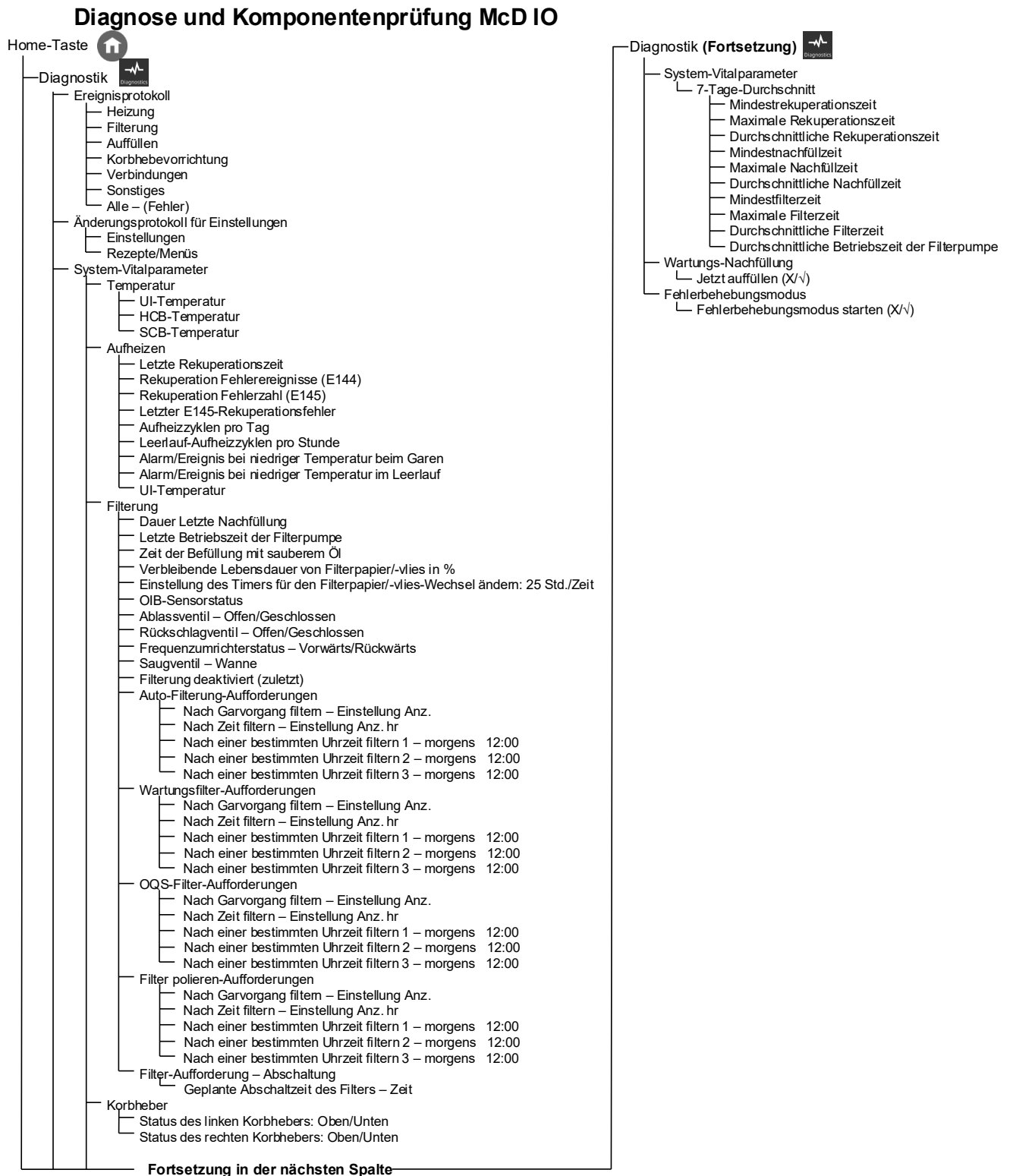
1.3 McD Intuition-Bedienfeld – Menüübersichtsstrukturen

1.3.1 Garvorgang, Ölmanagement, Rezepte, Menüs, Informationen, McD

Garvorgang, Ölmanagement, Rezepte, Menüs, Informationen McDonald's



1.3.2 Diagnose/Komponentenprüfung McD



1.3.3 Statistik McD

Statistik McD	
Home-Taste 	Statistik (Fortsetzung) 
— Statistiken 	— Öl 
— Garen	— Verbrauch
— Garzyklen	— Stromstärke
— Erst kochen, dann entsorgen	— Betriebszeit Frittierbehälter
— Abgeschlossene Garzyklen	— Frittierbehälter eingeschaltet (Tageszeit)
— Abgebrochene Garzyklen	— Frittierbehälter ausgeschaltet (Uhrzeit)
— Nach Produkt (Wochentag auswählen)	— Gesamtbetriebszeit der Heizung
— Letzte Ladung	— Gesamtdauer des Garvorgangs
— Produktname	— Durchschnittliche Garzeit (alle Garvorgänge / alle Rezepte)
— Startzeit	— Gesamtleerlaufzeit
— Garzeit	— ECO-Modus insgesamt
— Programmzeit	— Stündlicher Verbrauch in kW/h
— Sollwert Temp.	— Lebensdauer
— Durchschnitt Behälter-Temp.	— Betriebszeit Frittierbehälter
— Min. Behälter-Temp.	— Anzahl der Heizzyklen
— Max. Behälter-Temp.	— Anzahl der Pumpzyklen
— % der Garzeit – bei eingeschalteter Hitze	— Betriebszeit der Filterpumpe
— Behälter-Temp. vor Beginn des Garvorgangs	— Betriebszeit der neuen Ölpumpe
— Behälter-Temp. am Ende des Garvorgangs	
— Filterung	
— Statistiken	
— Letzte Filtersperre	
— Anzahl der Filtersperren	
— Verbleibende Garvorgänge bis Filterung	
— Abgeschlossene Garzyklen	
— Gesamtzahl der abgeschlossenen Filterereignisse	
— Anzahl der Garvorgänge pro Auto-Filterung	
— Anzahl der Garvorgänge pro Wartungsfilterung	
— Anzahl der Garvorgänge pro OQS-Filterung	
— Anzahl der Garvorgänge pro Polieren	
— Auto-Filterung übersprungen	
— Wartungsfilterung übersprungen	
— OQS-Filterung übersprungen	
— Polieren übersprungen	
— Letzter Filterpapier-/vlieswechsel (T/M/J – Uhrzeit)	
— Letzte Ölfüllung in der Wanne (T/M/J – Uhrzeit)	
— Zeit der Befüllung mit sauberem Öl	
— Zeitpunkt der letzten Ölfüllung	
— Verbleibende Filterpapier-/Filtervlies-Menge in %	
— Letzte Betriebszeit der Filterpumpe	
— Dauer Letzte Nachfüllung	
— HCB-Stromstärke – Max. Filterung	
— HCB-Stromstärke – Max. Garvorgänge	
— OQS-Status	
— TPM-Wert	
— Stromreduzierung bei Frequenzumrichter – Letzte Filterung	
— Auto-Filterung (Filterop., Dauer, Datum, Uhrzeit)	
— Wartungsfilterung (Filterop., Dauer, Datum, Uhrzeit)	
— OQS-Filterung (Filterop., Dauer, Datum, Uhrzeit)	
— Polieren (Filterop., Dauer, Datum, Uhrzeit)	
— Alle Filter (Filterop., Dauer, Datum, Uhrzeit)	
— Aufheizung	
— Letzte Rekuperationsszeit	
— Letzte Rekuperationsdauer	
— Drehzahl des Verbrennungsgebläses – links	
— Drehzahl des Verbrennungsgebläses – rechts	
— Drehzahl des Verbrennungsgebläse-Schalters – links	
— Drehzahl des Verbrennungsgebläse-Schalters – rechts	
— Maximale Drehzahl des Verbrennungsgebläses – links	
— Maximale Drehzahl des Verbrennungsgebläses – rechts	
— Verbleibende Lebensdauer des Verbrennungsgebläsefilters in % – links	
— Verbleibende Lebensdauer des Verbrennungsgebläsefilters in % – rechts	
— Druckschalter – links	
— Druckschalter – rechts	
— Flammenstrom – links	
— Flammenstrom – rechts	
— Zündmodulstatus – links	
— Zündmodulstatus – rechts	
— Anzahl der Wiederholungsversuche des Zündmoduls – links	
— Anzahl der Wiederholungsversuche des Zündmoduls – rechts	
— OIB-Sensorstatus	
— Gasdruck (in H ₂ O)	
Fortsetzung in der nächsten Spalte	

1.3.4 Wartung McD

Wartung McD

Home-Taste 

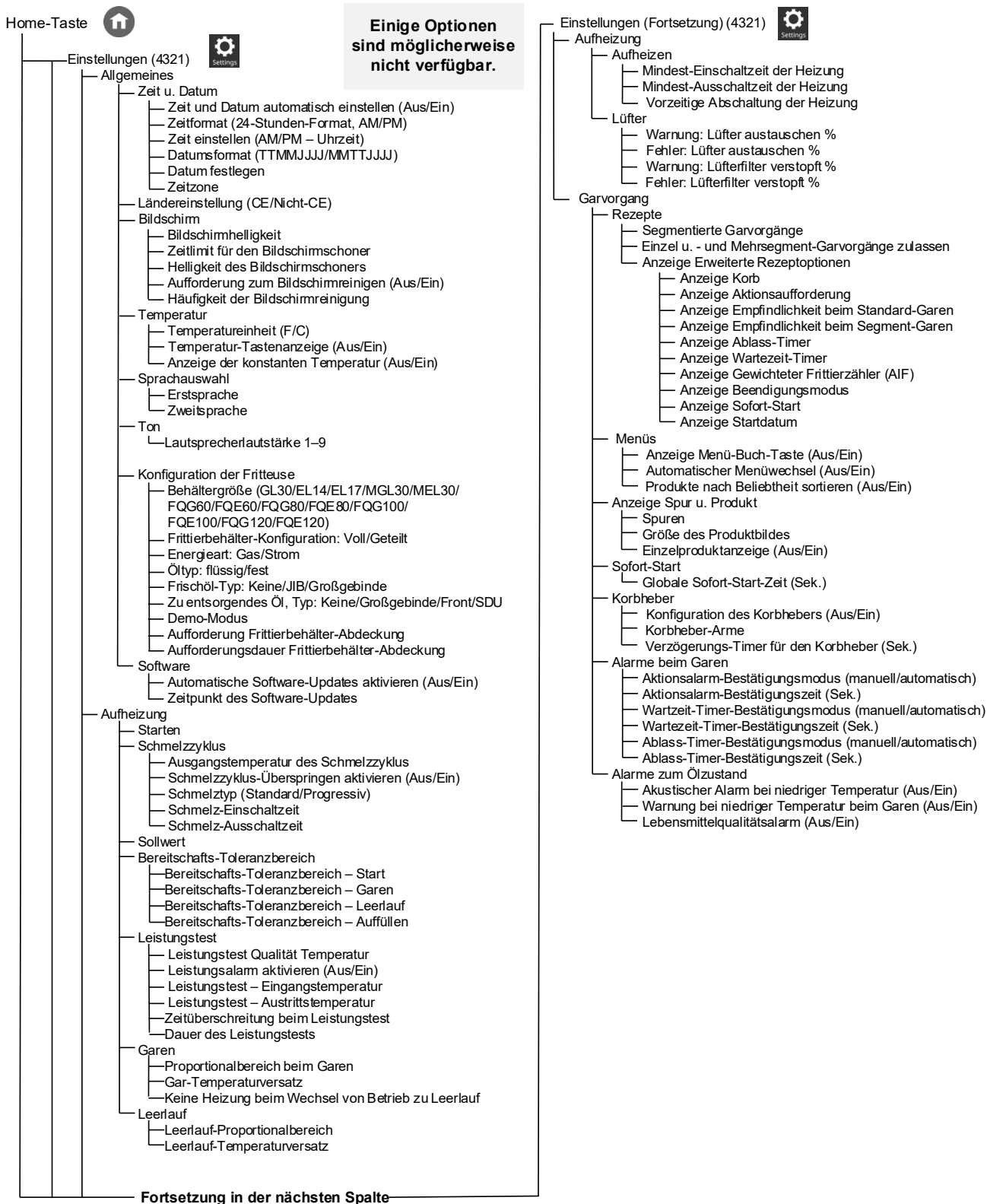
Einige Optionen sind
möglicherweise nicht
verfügbar.

Wartung 

- Touchscreen reinigen
- Software aktualisieren (1650)
- Auf USB exportieren (1650)
 - Rezepte/Speisekarte
 - Ereignisprotokolle
 - Software
 - Konfigurationsdateien
- Von USB importieren (1650)
 - Rezepte/Speisekarte
 - Konfigurationsdateien
- Lüfterfilter reinigen
- Lüfter austauschen (1650)
- Sonden reinigen
- Aufgabenplan erstellen
- Obergrenzenprüfung durchführen (1650)
- Auf Werkseinstellungen zurücksetzen (1650)
 - Benutzerpasswörter zurücksetzen
 - Auf Werkseinstellungen zurücksetzen
 - Auf Werksmenü zurücksetzen
- Statistiken löschen (1650)
 - TPM-Wert zurücksetzen
 - OQS-Sensor-Datum zurücksetzen
 - Filterstatistiken zurücksetzen
 - Ereignisprotokoll (Fehler) zurücksetzen
 - Durchschnittswerte der Vitalparameter zurücksetzen
 - Nutzungsstatistiken zurücksetzen
 - Statistiken zum Ölwechsel zurücksetzen
 - Lüfterstatistiken zurücksetzen
- Wartung zurücksetzen (1650)
 - SCB zurücksetzen
- Selbsttest (1650)
- Update abbrechen (1650)

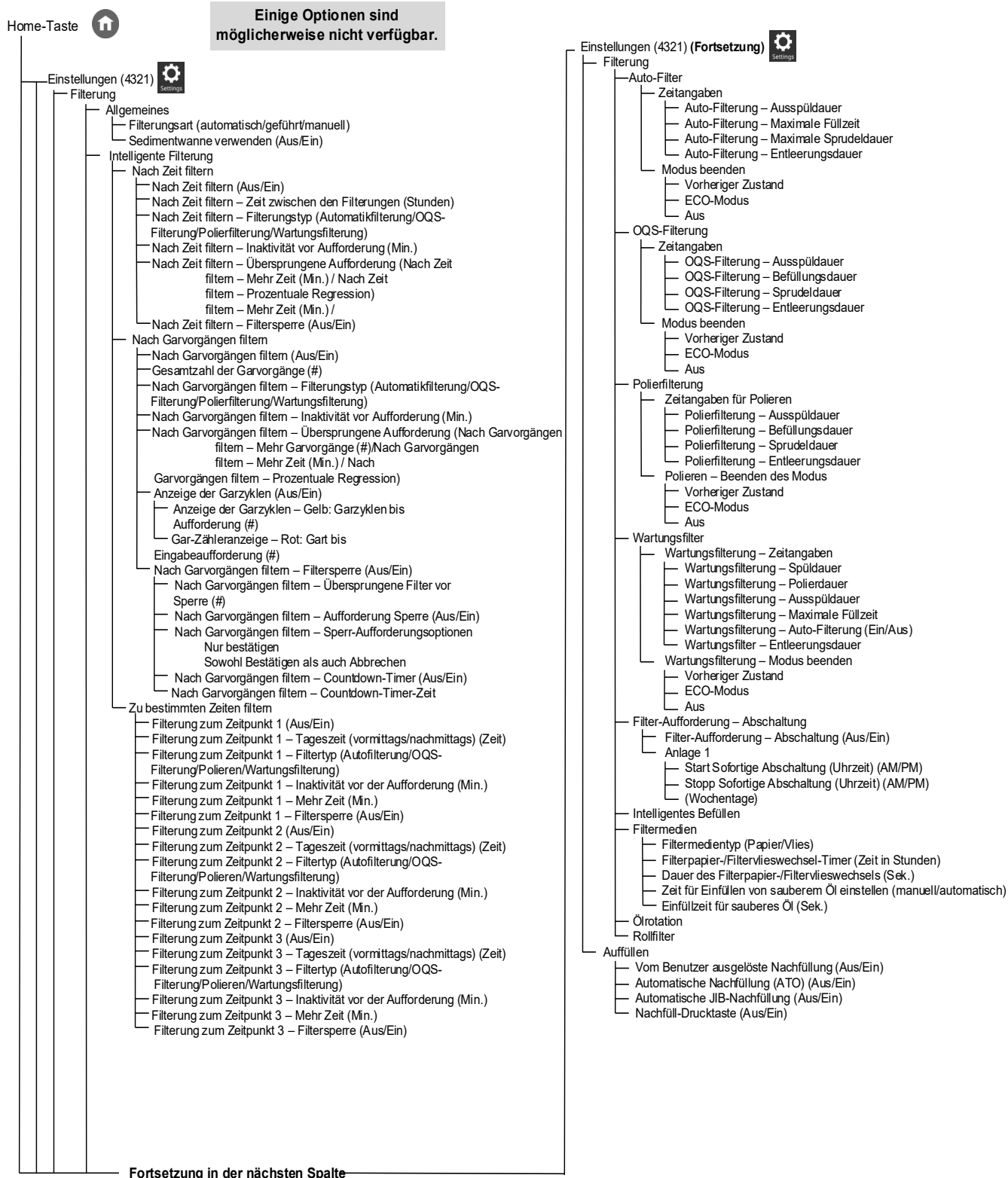
1.3.5 Einstellungen Nr. 1 (Allgemein, Fritteusenkonfiguration, Software, Heizung, Garen) McD

Einstellungen Nr. 1 (Allgemein, Fritteusenkonfiguration, Software, Heizung, Garen) McD IO



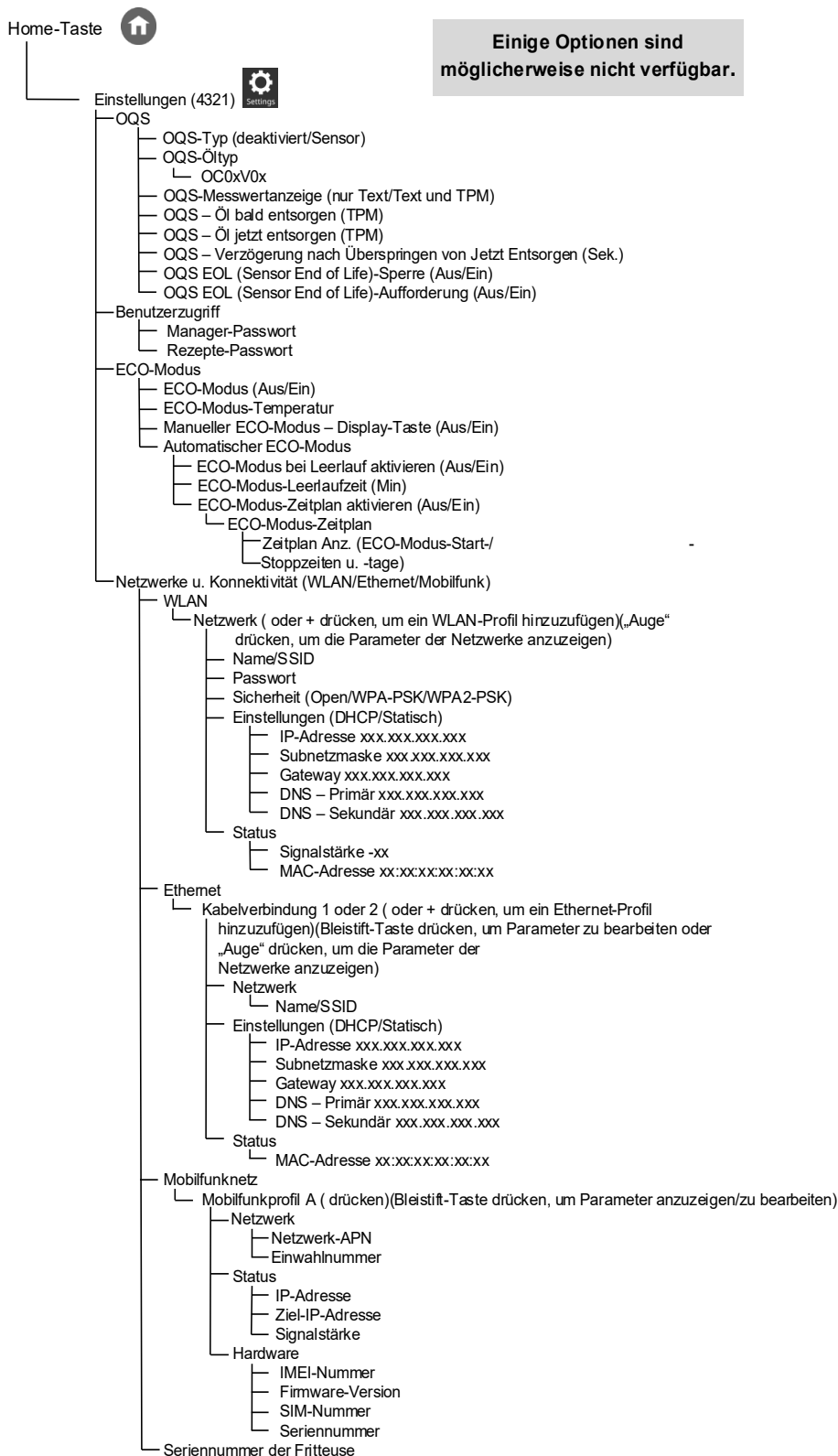
1.3.6 Einstellungen Nr. 2 (Filterung u. Nachfüllung) McD

Einstellungen Nr. 2 (Filterung u. Nachfüllung) McD



1.3.7 Einstellungen Nr. 3 (OQS, Benutzerzugriff, ECO-Modus, Netzwerke u. Konnektivität) McD

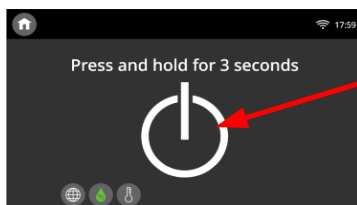
Einstellungen Nr. 3 (OQS, Benutzerzugriff, ECO-Modus, Netzwerke u. Konnektivität) McD



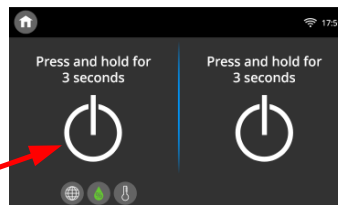
1.4 Grundlegende Bedienung

McDonald's 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.



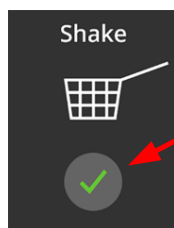
Garzyklus starten

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.

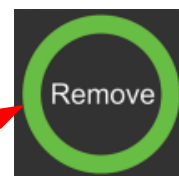


Cancel Shake Alarm (Schüttel-Alarm ausschalten)

Drücken Sie die ü-Taste.

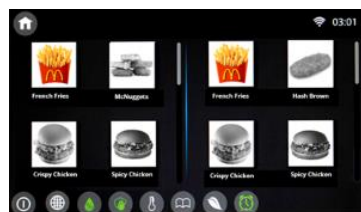
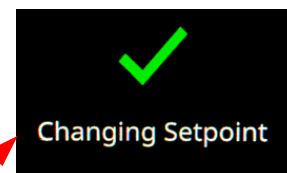
Einen Alarm zum Ende des Garvorgangs (Entnahme) abbrechen

Klicken Sie auf die Schaltfläche Remove (Entnehmen).



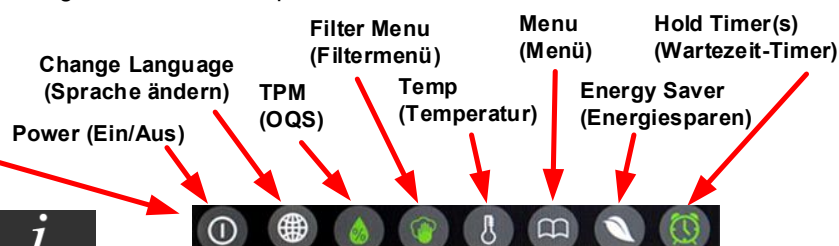
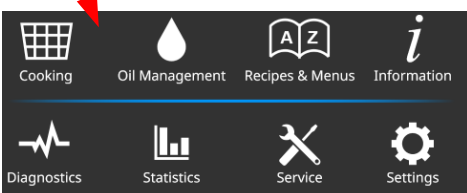
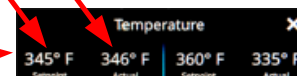
Auswahl eines Produkts mit einem anderen Sollwert

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.



1.5 Garvorgang

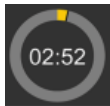
Kochen mit dem easyTouch® Intuition

- 1 Die Produkte werden auf dem Display angezeigt.

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.

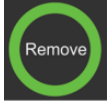

- 2 Drücken Sie die Produkttaste, um den Garvorgang zu starten.

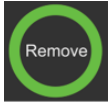

- 3 Die Anzeige wechselt zum Timer mit der verbleibenden Garzeit.


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


- 5 Drücken Sie die ü-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)** abubrechen.


- 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.

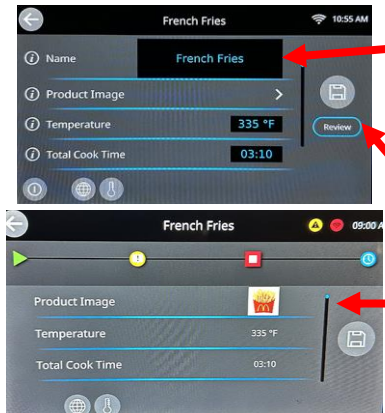

- 9 Eine rote Wartezeit-Timer-Taste zeigt einen abgelaufenen Halte-Timer an.

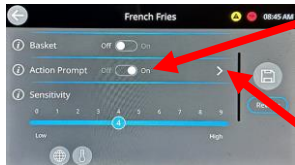
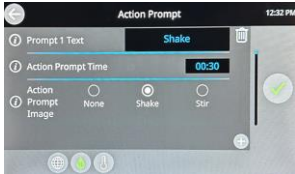

- 10 Der Bildschirm **Hold Timers (Wartezeit-Timer)** zeigt aktive und abgelaufene Wartezeit-Timer an. Drücken Sie die X-Taste, um den Alarm abzuberechen.

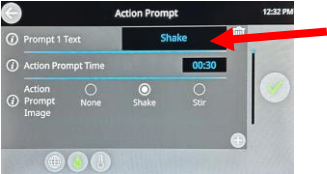
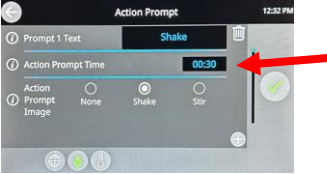
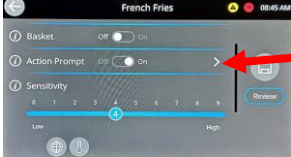
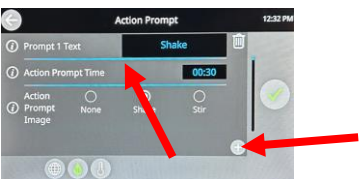
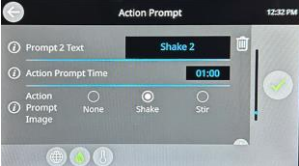
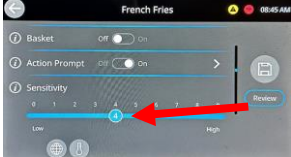


1.6 Ein neues Produktrezept hinzufügen oder ein bestehendes Produktrezept bearbeiten

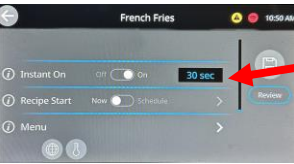
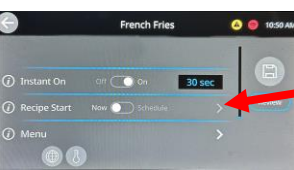
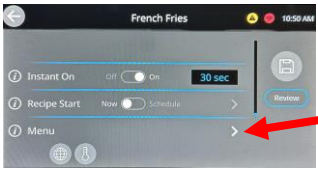
Diese Funktion dient dazu, weitere Produktrezepte hinzuzufügen oder bestehende Rezepte zu bearbeiten.

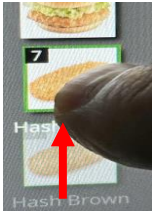
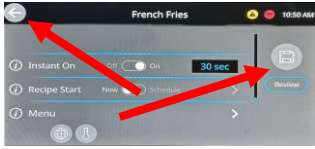
ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Home-Taste.
 Recipes & Menus	2. Drücken Sie die Taste Recipes & Menus (Rezepte u. Menüs).
1 2 3 4	3. Geben Sie 1 2 3 4 ein
	4. Drücken Sie die ✓-Taste.
	5. Recipes (Rezepte) auswählen
	6. Wählen Sie das Produktsymbol aus, um Änderungen vorzunehmen, oder scrollen Sie 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.
	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.

ANZEIGE	AKTION
	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.
	32. Verwenden Sie den Schieberegler, um die für dieses Produkt empfohlene Einstellung für die Sensitivity (Empfindlichkeit – Lastkompensation) anzupassen. Mit dieser Einstellung lässt sich die

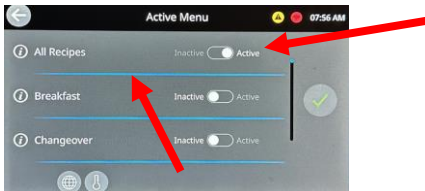
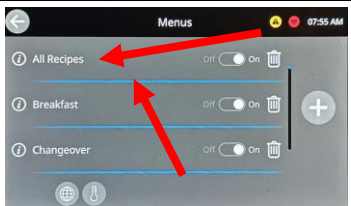
ANZEIGE	AKTION
	Produktkompensation (Sensitivity) ändern. Je nach den jeweiligen Zubereitungsmerkmalen müssen einige Menüpunkte möglicherweise angepasst werden. HINWEIS: Eine Änderung dieser Einstellung kann sich negativ auf die Garzyklen der Geräte auswirken. (Die Standardeinstellung für die Empfindlichkeit 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 $\geq$ der globalen Frittierzahl ist, fordert der Behälter nach jedem Garvorgang eine Filterung an.
	39. Drücken Sie die ✓-Taste.
	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.

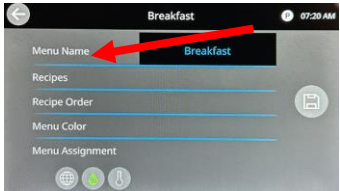
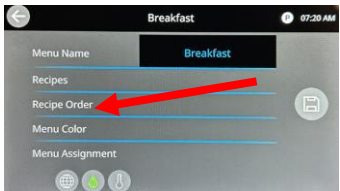
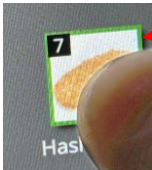
ANZEIGE	AKTION
	41. Wischen Sie in der Mitte nach oben, um zu den nächsten Feldern zu gelangen.
	42. Tippen Sie auf das Feld Instant On (Sofort-Start). Sofort-Start ist die Zeit in Sekunden, die die Fritteuse nach dem Drücken der Produkttaste zum Starten eines Garvorgangs auf 100 % aufheizt, bevor die 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 Produktsymbols zu ändern, wählen Sie den Pfeil rechts neben dem gewünschten Menü aus.

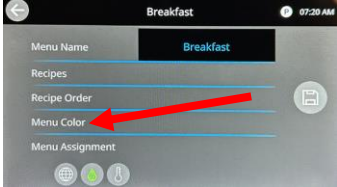
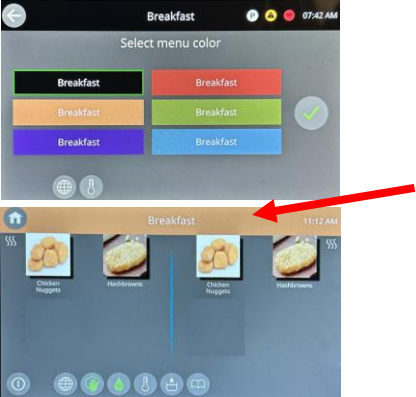
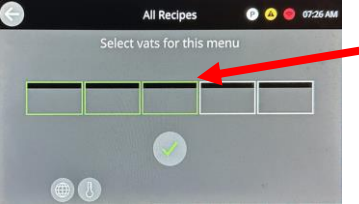
ANZEIGE	AKTION
	51. Legen Sie den Ort fest, an den das Produkt transportiert werden soll.
	52. Halten Sie das Produktsymbol gedrückt, um es zu verschieben. Das Symbol ist grün hervorgehoben.
	53. Halten Sie das Produktsymbol gedrückt und ziehen Sie es langsam an die gewünschte Stelle.
	54. Sobald sich 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.
	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 Frühstücksmenus 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 2 3 4	3. Geben Sie 1 2 3 4 ein
	4. Drücken Sie die ✓-Taste.
	5. Wählen Sie Menu (Menüs) aus.
	6. Wählen Sie Menu List (Menüliste) aus, um eine Liste aller 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 Menüs (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.
	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.

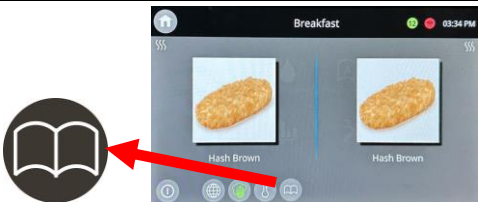
ANZEIGE	AKTION
	10. Erstellen oder bearbeiten Sie den Menünamen, indem Sie das Feld Menu Name (Menüname) auswählen.
	11. Den Namen des Menüs über die Tastatur eingeben oder ändern.
	12. Drücken Sie die ✓-Taste.
	13. Tippen Sie auf Recipes (Rezepte), um diese zu einem Menü hinzuzufügen oder daraus zu 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.
	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.

ANZEIGE	AKTION
	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.
	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.

ANZEIGE	AKTION
	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 separate Menüs für die Frittierstation, die Proteinstation, das Frühstück, das Mittagessen usw. erstellt werden, 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.

ANZEIGE	AKTION
	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: McDonald's easyTouch® INTUITION

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 Auto Filter – Filter Prompt (Auto-Filterung – Filterungsaufforderung)

„Auto 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
Auto Filter now? (Jetzt Auto-Filterung?) 	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 „AUTO 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/BIB zu wenig Öl hat. Sollte der JIB/BIB-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.
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.

ANZEIGE	AKTION
Closing Return Valve (Absperrventil schließen)	8. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Is vat full of oil? (Ist der Behälter voll mit Öl?) 	9. Nur wenn die Fritteuse nicht erkennt, dass das gesamte Öl wieder vorhanden ist, wird diese Meldung angezeigt. Andernfalls fahren Sie mit Schritt 11 fort. Drücken Sie die ✓-Taste, wenn der Behälter voll ist, andernfalls drücken Sie X.
	10. Das Bedienfeld schaltet sich aus.
Completing Filtering (Filterung abschließen)	11. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Preheat (Vorheizen)	12. Es sind keine Maßnahmen erforderlich. Wird angezeigt, bis die Fritteuse den Sollwert erreicht hat.
	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 Auto-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.

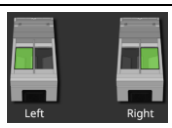
GEFAHR

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

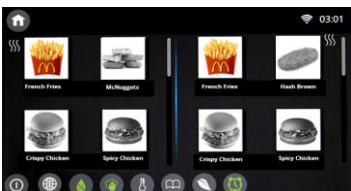
2.1.2 Auto Filter on Demand (Automatische Filterung bei Bedarf)

Die bedarfsgesteuerte „Auto 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.
Auto Filter (Auto-Filterung)	3. Automatischen Filter auswählen. „Auto Filter“ wird im

ANZEIGE	AKTION
	Filtermenü gelb hervorgehoben, wenn einmal übersprungen wurde. Wird mehrmals übersprungen, wird es rot angezeigt.
Auto Filter now? (Jetzt Auto-Filterung?) 	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 „AUTO 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) 	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/BIB zu wenig Öl hat. Sollte der JIB/BIB-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.
Draining (Entleeren)	7. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Filtering (Filtern)	8. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
 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.
Filling (Füllung)	9. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Closing Return Valve (Absperrventil schließen)	10. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Is vat full of oil? (Ist der Behälter voll mit Öl?) 	11. Nur wenn die Fritteuse nicht erkennt, dass das gesamte Öl wieder vorhanden ist, wird diese Meldung angezeigt. Andernfalls fahren Sie mit Schritt 11 fort.

ANZEIGE	AKTION
	Drücken Sie die ✓-Taste, wenn der Behälter voll ist, andernfalls drücken Sie X.
	12. Das Bedienfeld schaltet sich aus.
Completing Filtering (Filterung abschließen)	13. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.
Preheat (Vorheizen)	14. Es sind keine Maßnahmen erforderlich. Wird angezeigt, bis die Fritteuse den Sollwert erreicht hat.
	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 Auto-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 und warten Sie 15 Minuten, um zu sehen, ob das Problem behoben ist. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen FAS-Kundendienst.

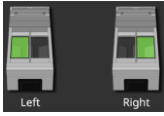
2.1.3 Wartungsfilterung (mit OQS, falls installiert) (oder Tagesendfilterung)

Die Wartungsfilterung 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.

HINWEIS
Das Filtervlies oder -papier muss täglich ausgetauscht werden.

 **WARNUNG**
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.

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.
Maintenance Filter (Wartungsfilterung)	3. Wählen Sie Maintenance Filter (Wartungsfilterung) (mit OQS [Ölqualitätssensor], falls installiert).
Maintenance Filter now? (Wartungsfilterung jetzt?) 	4. Drücken Sie die ✓-Taste, um die Filterung zu starten. Wird die X-Taste ausgewählt, wird der Filturvorgang 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 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.
Draining (Entleeren)	7. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da das Öl in die Filterwanne abfließt.
Scrub inside vat (Den Behälter innen reinigen) Complete? (Fertig?) 	8. Den Frittierbehälter reinigen. Bei elektrischen Geräten die Zwischenräume der Heizelemente reinigen. Drücken Sie nach Abschluss die ✓-Taste.
Clean oil sensors (Ölsensoren reinigen) Complete? (Fertig?) 	9. 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? 	10. Drücken Sie die ✓-Taste.
Washing (Waschen)	11. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während sich das Rückschlagventil öffnet und der Frittierbehälter mit Öl aus der Filterwanne gespült wird.
Wash again? (Nochmal waschen?) 	12. 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.
Scrub inside frypot (Den Frittierbehälter innen reinigen) - 	13. Den Frittierbehälter reinigen. Bei elektrischen Geräten die Zwischenräume der Heizelemente reinigen. Drücken Sie nach Abschluss die ✓-Taste.

ANZEIGE	AKTION
 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. Das Ablassventil öffnet sich und der Frittierbehälter wird ausgespült.
Draining (Entleeren)	16. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während sich der Abfluss öffnet und der Frittierbehälter ablässt.
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.
Fill vat now? (Behälter jetzt füllen?) 	19. Drücken Sie die ✓-Taste, um den Frittierbehälter zu füllen und 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.
Filling (Füllung)	21. Während der Frittiertopf wieder aufgefüllt wird, ist kein Eingreifen 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

ANZEIGE	AKTION
	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 32 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 32 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 30 mit Discard Oil Soon (Öl bald entsorgen) fort. 29. 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 31.
Discard Oil Soon (Öl bald entsorgen) TPM – XX 	30. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Weiter zu Schritt 32.
Discard Oil Now? (Öl jetzt entsorgen?) TPM – XX	31. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. WEITER ZU „DISPOSE“ (ENTSORGUNG) in Abschnitt 2.1.5/6. Drücken Sie X, um die ENTSORGUNG zu verzögern.

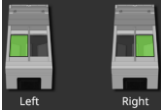
ANZEIGE	AKTION
	
	32. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

***HINWEIS:** Nach einer Wartungsfilterung 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 Altölsystemen ohne Großgebinde

Diese Option dient dazu, Altöl entweder in einer PMSDU 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 von McDonald's (MSDU). 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.
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.

ANZEIGE	AKTION
	⚠ 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 MSDU 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 MSDU 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 frisches Öl in Großgebinden verwendet wird,

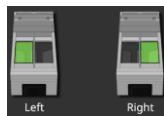
ANZEIGE	AKTION
	fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn nicht, fahren Sie mit Schritt 17 fort.
Fill frypot from filter pan? (Frittierbehälter aus der Großgebinde befüllen?) 	13. Drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren. Wird die Schaltfläche „X“ ausgewählt, kehrt der Benutzer zum Filterungs-Menü zurück.
Fill frypot with oil (Frittierbehälter mit Öl befüllen) 	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 18 fortzufahren.
Manually fill frypot (Frittierbehälter manuell befüllen) Complete? (Fertig?) 	17. 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.
	18. Das Bedienfeld schaltet sich aus. Setzen Sie die Filterwanne wieder ein, falls sie noch nicht eingesetzt war.

2.1.5 Entsorgung – Großgebinde-Altölsysteme

Diese Option dient der Entsorgung von verbrauchtem Öl in ein Altöl-Sammelsystem wie RTI. 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.

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. 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.
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 9 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

ANZEIGE	AKTION
	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 die Steuerung die Meldung Insert Filter Pan (Filterwanne einsetzen) an, bis die Wanne erkannt wird.
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 Frittierbehälter 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. ⚠ GEFAHR Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. Sich schließende Stellantriebe können Schäden oder Verletzungen verursachen.
Open dispose valve (Ablassventil öffnen) 	12. 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	13. 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)	14. Ziehen Sie die Filterwanne vorsichtig aus der Fritteuse heraus.

ANZEIGE	AKTION
	 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?) 	15. 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)	16. Schieben Sie die Filterwanne vollständig ein und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
Close dispose valve (Ablassventil schließen) 	17. 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. Wenn Sie ein JIB-Frischölsystem verwenden, fahren Sie mit Schritt 24 fort. Wenn Sie ein Frischölsystem mit Großbinde verwenden, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
Fill vat from bulk? (Behälter aus Großbinde befüllen?) 	18. 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) 	19. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Frittierbehälter zu befüllen. Die Nachfüllpumpe für Großbinde verfügt über einen Druckschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt ist.
Press button until full (Taste drücken bis voll)	20. Zum Befüllen des Behälters die Taste gedrückt halten. Lassen Sie den Schalter los, sobald der Frittierbehälter bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist.
Continue filling? (Weiter füllen?) 	21. Drücken Sie die √-Taste, um mit dem Befüllen fortzufahren. Drücken Sie andernfalls die X-Taste, sobald der Frittierbehälter bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist.
	22. Das Bedienfeld schaltet sich aus. Setzen Sie die Filterwanne wieder ein, falls sie noch nicht eingesetzt war.

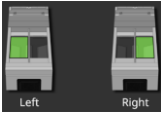
2.1.6 OQS-Filterung (Ölqualitätssensor)

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.

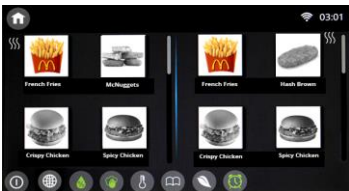
Wenn „CLOSE DISPOSE VALVE“ (ABLASSVENTIL SCHLIEßEN) angezeigt wird, schließen Sie das Ablassventil. Drücken Sie zum Beenden die X-Taste (NEIN).

HINWEIS

Das Filtervlies oder -papier muss täglich ausgetauscht werden.

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.
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.
Draining (Entleeren)	7. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da das Öl in die Filterwanne abfließt.
Flushing (Ausspülen)	8. 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)	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.

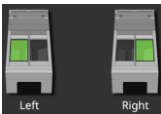
ANZEIGE	AKTION																
Filling (Füllung)	10. Während sich der Frittierbehälter füllt, sind keine Maßnahmen erforderlich.																
Measuring Oil Quality (Messung der Ölqualität)	11. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der OQS-Sensor den Ölqualitätswert des Öls berechnet.																
Draining (Entleeren)	12. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, da das Öl in die Filterwanne abfließt.																
 Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	13. 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)	14. Während der Frittierbehälter wieder befüllt wird, sind keine Maßnahmen erforderlich.																
Closing Return Valve (Absperrventil schließen)	15. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.																
Completing Filtering (Filterung abschließen)	16. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.																
 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Date</th> <th>TPM Value</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01/02/2020</td> <td>24.3</td> </tr> <tr> <td>01/01/2020</td> <td>23.0</td> </tr> <tr> <td>12/30/2019</td> <td>21.3</td> </tr> <tr> <td>12/31/2019</td> <td>22.5</td> </tr> <tr> <td>12/29/2019</td> <td>19.7</td> </tr> <tr> <td>12/28/2019</td> <td>19.0</td> </tr> <tr> <td>12/27/2019</td> <td>18.4</td> </tr> </tbody> </table> Dispose oil now	Date	TPM Value	01/02/2020	24.3	01/01/2020	23.0	12/30/2019	21.3	12/31/2019	22.5	12/29/2019	19.7	12/28/2019	19.0	12/27/2019	18.4	17. 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 18 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
Date	TPM Value																
01/02/2020	24.3																
01/01/2020	23.0																
12/30/2019	21.3																
12/31/2019	22.5																
12/29/2019	19.7																
12/28/2019	19.0																
12/27/2019	18.4																

ANZEIGE	AKTION
	entsorgen) in Schritt 19.
Discard Oil Soon (Öl bald entsorgen) TPM - XX 	18. Drücken Sie die ✓-Taste, um fortzufahren. Weiter zu Schritt 20.
Discard Oil Now? (Öl jetzt entsorgen?) TPM - XX 	19. 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)	20. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während die Fritteuse auf den Sollwert aufheizt.
	21. 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.

2.1.7 Aus der Filterwanne befüllen

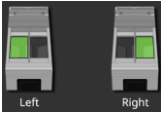
Die Funktion Fill from Filter Pan (Befüllen aus Filterwanne) füllt den Frittierbehälter aus der Filterwanne.

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 (Füllung)	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

ANZEIGE	AKTION
	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.

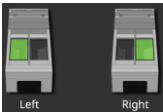
2.1.8 Aus Großgebinde befüllen

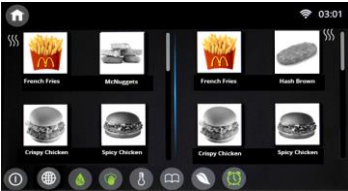
Die Funktion Fill from Bulk (Aus Großgebinde befüllen) dient dazu, den Frittierbehälter aus einem Frischöl-Großbehälter zu befüllen.

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)  Press button until full (Taste drücken bis voll)	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. Lassen Sie den Schalter los, sobald der Frittierbehälter bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist.
Continue filling? (Weiter füllen?) 	7. Drücken Sie die ✓-Taste, um mit dem Befüllen fortzufahren. Drücken Sie andernfalls die X-Taste, sobald der Frittierbehälter bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist.
	8. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

2.1.9 Wanne in den Altölbehälter entleeren (nur Großgebäude)

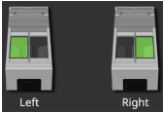
Die Funktion „Pan to Waste“ (Von der Wanne in den Altöltank) ist eine Option, mit der Altöl-Sammelsysteme überschüssiges Öl aus der Wanne in die Altöl-Sammeltanks pumpen können, ohne das vorhandene Öl aus dem Frittierbehälter abzulassen.

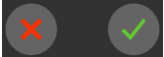
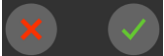
ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Menütaste „Filtration“ (Filterung).
	2. Wählen Sie bei geteilten Frittierbehältern den Frittierbehälter (links oder rechts) aus.
Pan to Waste (Wanne in den Altölbehälter entleeren)	3. Wählen Sie Pan to Waste.
Move oil from filter pan to waste? (Das Öl aus der Filterwanne 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.
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 Großgebäuden 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 7 zurück.
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	10. Setzen Sie die Filterwanne ein.

ANZEIGE	AKTION
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.

2.1.10 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).
	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.

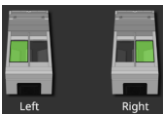
ANZEIGE	AKTION
	
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	10. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden. ⚠ GEFAHR Halten Sie alle Gegenstände von den Abflüssen fern. 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) Dispose (Entsorgen) 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 Dispose (Entsorgen) und fahren Sie mit Schritt 19 fort. 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 (Füllung)	13. Während sich der Frittierbehälter füllt, sind keine Maßnahmen erforderlich.
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.

ANZEIGE	AKTION
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.

2.1.11 Tiefenreinigung (Auskochen) für Altölentsorgungssysteme ohne Großgebinde

Der Tiefenreinigungsmodus dient dazu, verkohltes Öl aus dem Frittierbehälter zu entfernen.

HINWEIS: Beachten Sie zur Reinigung der Intuition-Fritteuse die Anweisungen von Kay Chemical oder Diversey unter dem Titel Verfahren zur gründlichen Reinigung der Fritteuse.

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.

ANZEIGE	AKTION
	
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 fort. Wenn der Frittierbehälter leer ist, drücken Sie die X-Taste und fahren Sie mit Schritt 17 fort.
Remove filter pan (Filterwanne entfernen)	10. 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.
Insert disposal unit (Entsorgungsvorrichtung einsetzen)  Complete? (Fertig?) 	11. Setzen Sie die Öl-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.
Ist die Entsorgungsvorrichtung eingesetzt? 	12. 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.

ANZEIGE	AKTION
	 GEFAHR Wenn Sie Öl in eine Entsorgungsvorrichtung ablassen, füllen Sie den Behälter nicht über die dort angegebene maximale Füllmarkierung hinaus.
Draining (Entleeren)	13. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der Frittierbehälter das Öl in den Entsorgungsbehälter ablässt.
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?) 	14. Drücken Sie die √-Taste, wenn der Frittierbehälter leer ist, um fortzufahren.
 Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge entfernen)	15. 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?) 	16. Entfernen Sie die Entsorgungsvorrichtung und drücken Sie die √-Taste.
Insert filter pan (Filterwanne einsetzen)	17. Krümelkorb, Haltering, Filtervlies und Sieb entfernen. Setzen Sie die leere Filterwanne ein.
Add cleaning solution? (Reinigungslösung hinzufügen?) Complete? (Fertig?) 	18. Füllen Sie den zu reinigenden Frittierbehälter mit Wasser und dem Reinigungslösung. Drücken Sie die √-Taste, um den Reinigungsvorgang zu starten.
Cleaning (Reinigung)	19. Den Frittierbehälter gründlich schrubben und die Lösung dann einwirken lassen, während der Timer herunterzählt und der Frittierbehälter eine Stunde lang auf 91 °C (195 °F) erhitzt wird.
Complete (Fertig) 	20. Drücken Sie die √-Taste, um den Alarm stummzuschalten.
Scrub inside vat (Den Behälter innen reinigen) Complete? (Fertig?) 	21. Entfernen Sie eventuelle Rückstände aus dem Frittierbehälter und drücken Sie die √-Taste.
Remove cleaning solution? (Reinigungslösung entfernen?) 	22. Hinweise zur Entfernung der Reinigungslösung finden Sie in der Anleitung „Verfahren zur gründlichen Reinigung der Fritteuse“ von Kay Chemical oder Diversey. Sobald die Lösung entfernt wurde, drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.

ANZEIGE	AKTION
	⚠ GEFAHR Lassen Sie das Tiefenreinigungslösung (Auskochlösung) vor der Entsorgung auf 38 °C (100 °F) abkühlen, da die heiße Flüssigkeit sonst zu Verletzungen führen kann.
Is cleaning solution removed? (Reinigungslösung entfernt?) Complete? (Fertig?)	23. Stellen Sie sicher, dass die Reinigungslösung entfernt ist, und drücken Sie die ✓-Taste, um fortzufahren.
Draining (Entleeren)	24. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während der Frittierbehälter die geringe Restmenge an Flüssigkeit aus dem Behälter abtropfen lässt.
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?)	25. Drücken Sie die ✓-Taste, wenn der Frittierbehälter leer ist, um fortzufahren.
Rinse vat (Behälter spülen) Complete? (Fertig?)	26. 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)	27. 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)	28. Entfernen Sie die Filterwanne und schütten Sie den Inhalt der Filterwanne aus. Spülen Sie eventuelle Lösungsreste von der Wanne ab.
Dry vat (Behälter trocknen) Complete? (Fertig?)	29. 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 Frittier Temperatur erhitzt wird.
Dry filter pan (Filterwanne trocknen) Complete? (Fertig?)	30. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne und alle Komponenten sauber und vollständig trocken sind. Drücken Sie nach Abschluss die ✓-Taste.

ANZEIGE	AKTION
	⚠ 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)	31. Setzen Sie das Sieb, das Filterpapier oder das Filtervlies wieder ein und drücken Sie den Ring und den Krümfangkorb fest (in dieser Reihenfolge). Setzen Sie die Filterwanne ein.
Manually fill vat (Behälter manuell befüllen) Complete? (Fertig?) 	32. 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.
	33. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

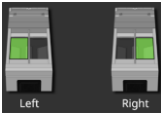
2.1.12 Tiefenreinigung (Auskochen) für Altölsysteme mit Großgebinde

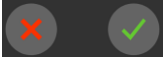
Der Reinigungsmodus dient dazu, verkohltes Öl aus dem Frittiertopf zu entfernen.

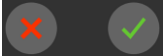
HINWEIS: Beachten Sie zur Reinigung der Intuition-Fritteuse die Anweisungen von Kay Chemical oder Diversey unter dem Titel Verfahren zur gründlichen Reinigung der Fritteuse.

⚠ 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.
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.

ANZEIGE	AKTION
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.
⚠ Drain Closing (Abflussverschluss) Remove tools (Werkzeuge)	16. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge vor dem Schließen des Abflusses aus dem Frittierbehälter entfernt werden, um Schäden am Abfluss zu vermeiden.

ANZEIGE	AKTION
entfernen)	⚠ 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, um die Entsorgung zu starten, und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
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 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 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. Krümelkorb, Haltering, Filtervlies und Sieb entfernen. Setzen Sie die leere 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. Verriegeln Sie das Ventil erneut, falls Ihr Vorgesetzter dies verlangt.
Completing Dispose (Entsorgung 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 Reinigungslösung. Drücken Sie die √-Taste, um den Reinigungsvorgang zu starten. Beachten Sie die Wartungsanforderungskarte für die Tiefenreinigung und die von Kay Chemical oder Diversey bereitgestellten Anweisungen unter „Verfahren zur gründlichen Reinigung der Fritteuse“ für das Tiefenreinigungsverfahren (Auskochen) von McDonald's.

ANZEIGE	AKTION
Cleaning (Reinigung)	25. Den Frittierbehälter gründlich schrubben und die Lösung dann einwirken lassen, während der Timer herunterzählt und der Frittierbehälter eine Stunde lang auf 91 °C (195 °F) erhitzt wird.
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. Hinweise zur Entfernung der Reinigungslösung finden Sie in der Anleitung „Verfahren zur gründlichen Reinigung der Fritteuse“ von Kay Chemical oder Diversey. Sobald die Lösung entfernt wurde, 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 zu Verletzungen führen kann.
Is cleaning solution removed? (Reinigungslösung entfernt?) Complete? (Fertig?) 	29. Stellen Sie sicher, dass die Reinigungslösung entfernt ist, und drücken Sie die √-Taste, um fortzufahren.
Draining (Entleeren)	30. Es sind keine Maßnahmen erforderlich, während die Fritteuse die geringe Restmenge an Flüssigkeit aus dem Behälter abtropfen lässt.
Is vat empty? (Ist der Behälter leer?) 	31. Drücken Sie die √-Taste, wenn der Frittierbehälter vollständig leer ist.
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.  GEFAHR

ANZEIGE	AKTION
	Nehmen Sie die Filterwanne langsam heraus, um ein Verspritzen heißer Flüssigkeit zu vermeiden, was schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.
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.
Dry filter pan (Filterwanne trocknen) Complete? (Fertig?) 	36. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne und alle Komponenten sauber 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 40 fort. Wenn Sie ein Frischölsystem mit Großgebinde verwenden, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
Fill vat with oil (Behälter mit Öl füllen)  Press button until full (Taste drücken bis voll)	38. 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. Lassen Sie den Schalter los, sobald der Frittierbehälter bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist.
Continue filling? (Weiter füllen?) 	39. Drücken Sie die ✓-Taste, um mit dem Befüllen fortzufahren. Drücken Sie andernfalls die Taste X, sobald der Frittierbehälter voll ist, und fahren Sie mit Schritt 41 fort.
Manually fill vat (Behälter manuell befüllen) Complete? (Fertig?) 	40. 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.
	41. Das Bedienfeld schaltet sich aus.

DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN.

©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_8197987DE 07/2026