

FRITTEUSE

Betriebsanleitung

Fritteusenreihe

PF46
PF56
LP46
LP56
OF49
OF59



WINSTON INDUSTRIES
THE TASTE OF INNOVATION



SICHERHEIT

Die Fritteusen der Reihe Winston Collectramatic entsprechen den Branchenstandards für Küchengeräte und werden daher so konzipiert und getestet, dass zehn Jahre zuverlässiger Betrieb gewährleistet sind. Dies ist allerdings keine Garantie. Wenn Sie Informationen zur Garantie benötigen oder sonstige Fragen zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Vertriebspartner.



GEFAHR:

**Hohe Temperaturen | Hochspannung
Unter Druck stehendes und heißes Frittieröl**

Lesen und befolgen Sie die Hinweise auf diesem Blatt, auf allen GEFAHR-Aufklebern und in der Betriebsanleitung und beachten Sie auch die in Verbindung mit Ersatzteilen bereitgestellten Informationen, bevor Sie diese Fritteuse nutzen, reinigen oder daran arbeiten, ansonsten drohen schmerzhaft, Narben verursachende und lebensbedrohliche Verletzungen, sensorische Störungen oder Sachschäden.

1. Stellen Sie **IMMER** sicher, dass Sie alle GEFAHR-Aufkleber lesen können. Nehmen Sie die Fritteuse ansonsten unverzüglich außer Betrieb, bis alle unlesbaren Aufkleber ersetzt wurden. Ersatz-Aufkleber können beim Winston-Kundendienst unter +1.800.234.5286 bestellt werden.
2. **KONTROLLIEREN** Sie, ob Teile der Fritteuse beschädigt, nicht korrekt befestigt sind oder fehlen. Falls bei der Kontrolle beschädigte, nicht korrekt befestigte oder fehlende Teile entdeckt werden, nehmen Sie die Fritteuse außer Betrieb, bis der Zustand behoben ist.
3. Vermischen Sie **NIEMALS** Teile unterschiedlicher Fritteusenmodelle der Collectramatic-Reihe.
4. Nutzen Sie die Fritteuse **NIEMALS**, wenn Sie den Verdacht haben, dass ein Stromschlag drohen könnte. Nehmen Sie die Fritteuse außer Betrieb, bis das Problem behoben ist.
5. Öffnen Sie **NIEMALS** die Geräteverkleidung und versuchen Sie nicht, Reparaturen durchzuführen, wenn Sie kein geschulter Kundendiensttechniker sind.
6. Nutzen Sie die Fritteuse **NIEMALS**, wenn Sie nicht gegen Umkippen gesichert ist.
7. Nutzen Sie die Fritteuse **NIEMALS**, wenn der Boden im Bereich des Gerätes verschmutzt oder rutschig ist.
8. **NIEMALS** auf der Fritteuse stehen, sitzen oder sich daran anlehnen.
9. **NIEMALS** Gegenstände in der Nähe der Fritteuse ablegen, die nicht als Zubehör für die Fritteuse benötigt werden.
10. Der Frittierölfüllstand der Fritteuse muss **IMMER** im zulässigen Bereich gehalten werden. Im heißen Zustand (bei Gartemperatur) muss der Füllstand des Frittieröls stets zwischen den Markierungen **MAXIMUM** und **MINIMUM** liegen.
11. **UNTER DRUCK STEHENDE HEISSE FLÜSSIGKEITEN**
Sicheres Schließen des Deckels:
 - A. Fassen Sie die Griffstange mit beiden Händen an, um den Deckel zu schließen.
 - B. Führen Sie die Griffstange vollständig bis zum Deckelverriegelungsblock, so dass die Deckelverriegelung hörbar in die aufrechte verriegelte Position springt.**Sicheres Öffnen des Deckels:**
 - A. Warten Sie bis der Garzyklus beendet ist (Timer steht auf 00:00 und der Summer ertönt).
 - B. Erst dann die Griffstange zum Öffnen des Deckels anfassen, wenn sich der Deckel beim Drücken der Deckelverriegelung nach unten bewegt.
 - C. Wenn sich der Deckel in der abgesenkten Position befindet, können Sie den Deckel mit einer Hand an der Griffstange öffnen.
12. **NIEMALS** das Ablassventil öffnen, bevor die Fritteuse abgeschaltet und der Deckel geöffnet wurde. Tragen Sie Schutzhandschuhe und stellen Sie einen geeigneten Behälter oder Filter unter das Ablassventil, bevor Sie das Ventil öffnen.
13. **NIEMALS** Rohre oder Schläuche am Ablassventil installieren. Die einzige zulässige Ausnahme ist die dafür vorgesehene Ablassventilverlängerung von Winston.
14. **NIEMALS** den Frittierkorb ohne Schutzhandschuhe, Korbhaken oder Hebewerkzeug bewegen.
15. **NIEMALS** das Frittieröl im Sammelbehälter umrühren, nachdem der erste Garzyklus des Tages stattgefunden hat. Das siedende Öl könnte aufsteigen und aus dem Frittierbehälter laufen.
16. **NIEMALS** die Fritteuse reinigen oder bewegen, bevor die Spannungsversorgung unterbrochen wurde, der Deckel vollständig entfernt, das Frittieröl abgelassen und der Sammelbehälter abgenommen wurde. Der Frittierbehälter darf weder durch Auskochen noch mit Wasser gereinigt werden.
17. **NIEMALS** die Außenflächen der Fritteuse mit Wasser bespritzen oder mit einem Schlauch abspritzen. Reinigen Sie die Flächen der Fritteuse außerhalb des Frittierbehälters ausschließlich mit einem feuchten Tuch.

18. **NIEMALS** andere Flüssigkeiten als Frittieröle im Innern des Frittierbehälters verwenden.
19. Kaufen Sie **AUSSCHLIESSLICH** von Winston autorisierte Ersatzteile, die mit den aktuell geltenden Warnhinweisen gekennzeichnet sind.
20. Schalten Sie die Fritteuse **IMMER** aus, wenn sie nicht in Benutzung ist.
21. **NIEMALS** ein Entlüftungsventil mit Kugelkopf-Totgewicht verwenden.
22. Die **INSTALLATION** dieser Fritteuse muss unter Umständen von einem Elektriker mit entsprechender Zulassung durchgeführt werden. Beachten Sie die vor Ort geltenden Bestimmungen.

 GEFAHR: Gefahr durch elektrischen Strom

Gefahr von schweren oder tödlichen Verletzungen
 >> Wartungsarbeiten oder Reparaturen an diesem Gerät dürfen ausschließlich von zugelassenen Elektrikern oder geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.

 WARNUNG: Sicherheitsrisiko, Bestimmungsgemäße Verwendung

Gefahr von schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät
 >> Ungeschulte, minderjährige oder behinderte Personen müssen beaufsichtigt werden.

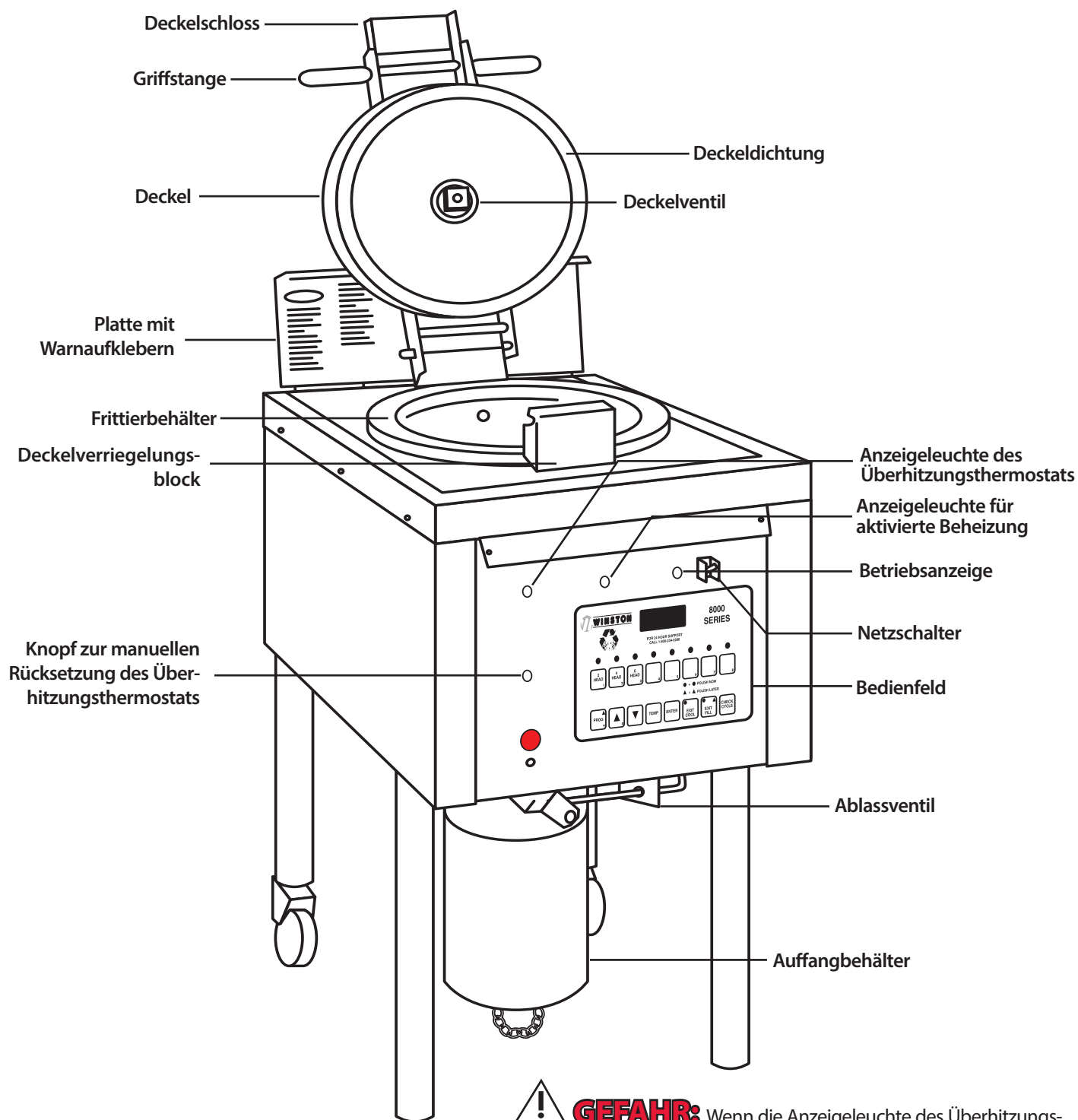
1. Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die physisch, sensorisch oder geistig eingeschränkt sind oder nicht über ausreichend Erfahrung und Fachwissen verfügen, sofern keine Beaufsichtigung oder Einweisung in die Nutzung des Gerätes durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person erfolgt.
2. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
3. Dieses Gerät ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich ausgelegt, zum Beispiel in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in gewerblichen Betrieben wie Bäckereien oder Schlachtereien, jedoch nicht für die fortlaufende Massenproduktion von Nahrungsmitteln.

 WARNUNG: Sicherheitsrisiko,

Gefahr von schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät
 >> Das Gerät muss so installiert werden, dass Wasser niemals mit dem Frittieröl in der Fritteuse in Berührung kommen kann.

 VORSICHT:

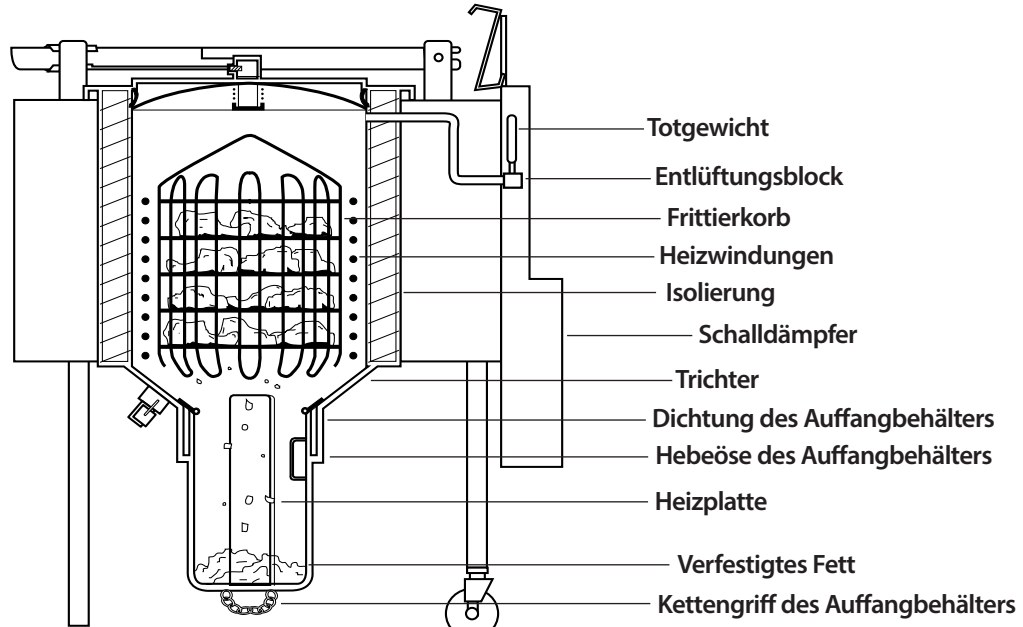
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie die auf den Seiten 11 bis 13 beschriebenen Maßnahmen zur täglichen Instandhaltung durchführen.



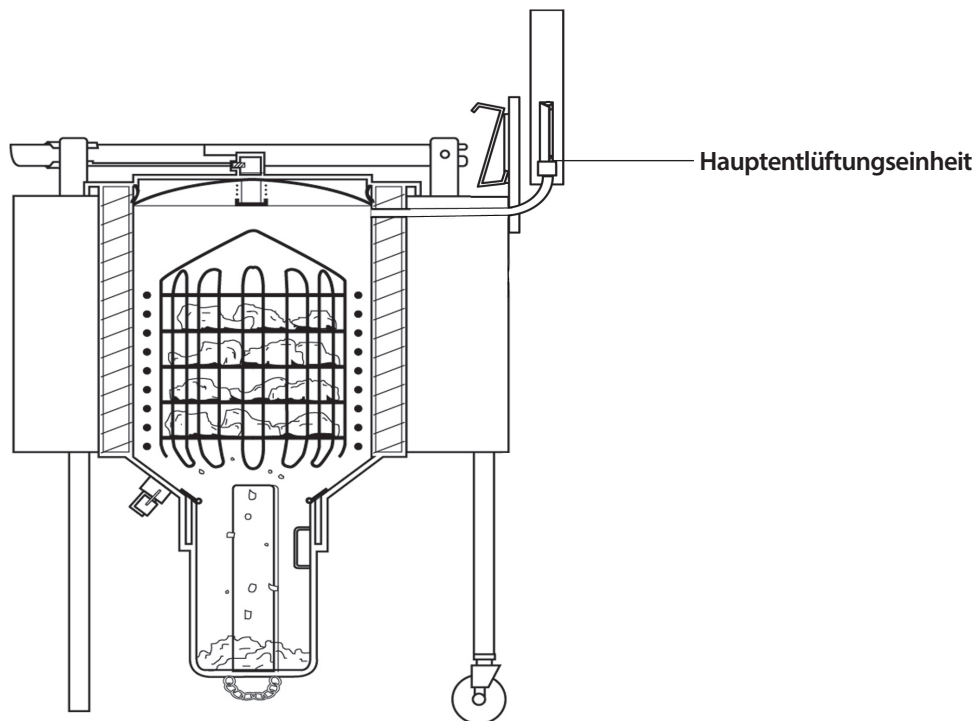
GEFAHR:

Wenn die Anzeigeleuchte des Überhitzungsthermostats aktiviert wird, kann dies auf ein ernsthaftes Problem an Ihrer Fritteuse hinweisen. Bevor Sie das Überhitzungsthermostat zurücksetzen können, muss die Temperatur des Frittieröls auf unter 190 °C absinken. Drücken Sie dann den Knopf zur Rücksetzung des Überhitzungsthermostats. Wenn das Frittieröl erwärmt wird und die Anzeigeleuchte des Überhitzungsthermostats erneut aktiviert wird, schalten Sie den Netzschalter aus (OFF), trennen Sie die Fritteuse von der Spannungsversorgung und wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker, um eine Reparatur zu veranlassen. Falls die Anzeigeleuchte des Überhitzungsthermostats häufig aufleuchtet, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker, um eine Reparatur zu veranlassen.

Bitte beachten Sie, dass für offene Fritteusen und Druckfritteusen unterschiedliche Abbildungen und Beschreibungen gelten.



Ansicht für die Modellreihe PF



Ansicht für die Modellreihe LP (mit Beschriftung der abweichenden Komponente)

ZUBEHÖR (separat erhältlich)

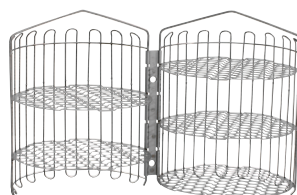
**Abtropfhaken für
den Frittierkorb**



Heizplatte



Frittierkorb



Weißer Teflonbürste



Schutzhandschuhe



Rührwerkzeug



Verdrängungswerkzeug



Spachtel



BETRIEBSANWEISUNGEN

BEFÜLLEN

VORSICHT:

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie die Maßnahmen zur täglichen Reinigung durchführen.

Bevor Sie die Komponenten zusammensetzen, wischen Sie den Frittierbehälter und den Auffangbehälter mit einem feuchten und fusselfreien Tuch aus. Entfernen Sie dabei Staub oder Rückstände, die sich möglicherweise angesammelt haben. Verwenden Sie in der Fritteuse niemals Wasser.

1. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse ausgeschaltet ist.
2. Schmieren Sie den kleineren O-Ring mit Frittieröl und setzen Sie ihn in die Vertiefung am oberen Ende des Auffangbehälters ein (siehe Abbildung 1).
3. Befestigen Sie den Auffangbehälter an der Unterseite der Fritteuse und tippen Sie ihn leicht mit dem Rührwerkzeug an, bis er korrekt sitzt.
4. Stellen Sie sicher, dass das Ablassventil geschlossen ist (siehe Abbildung 2).
5. Befüllen Sie die Fritteuse bis etwa 2,5 cm unterhalb der Füllstandsmarkierung MINIMUM mit Frittieröl. Das Öl dehnt sich aus, wenn es erwärmt wird. Überprüfen Sie den Ölfüllstand erneut, nachdem die Gartemperatur erreicht wurde. Der Füllstand muss zwischen den Markierungen MINIMUM und MAXIMUM liegen.

 **GEFAHR:** Wenn die Heizwindungen eingeschaltet werden und nicht vollständig mit Frittieröl bedeckt sind, besteht die Gefahr eines Brandes oder einer Beschädigung der Fritteuse.

6. Schmieren Sie den großen O-Ring mit Frittieröl und setzen Sie ihn in die Vertiefung entlang der Kante des Deckels ein.
7. Kontrollieren Sie, ob sich die Hauptentlüftungseinheit und das Totgewicht (nur bei Druckfritteusen) korrekt positioniert an der Rückseite der Fritteuse befinden (siehe Abbildungen 20 und 21 auf Seite 12).

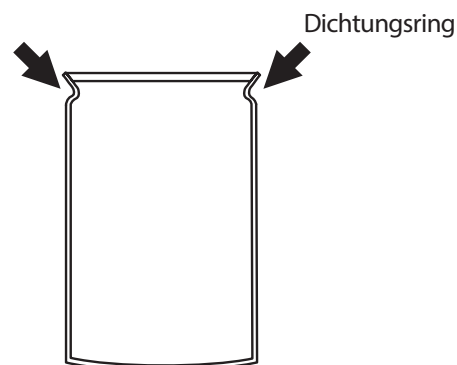


ABBILDUNG 1

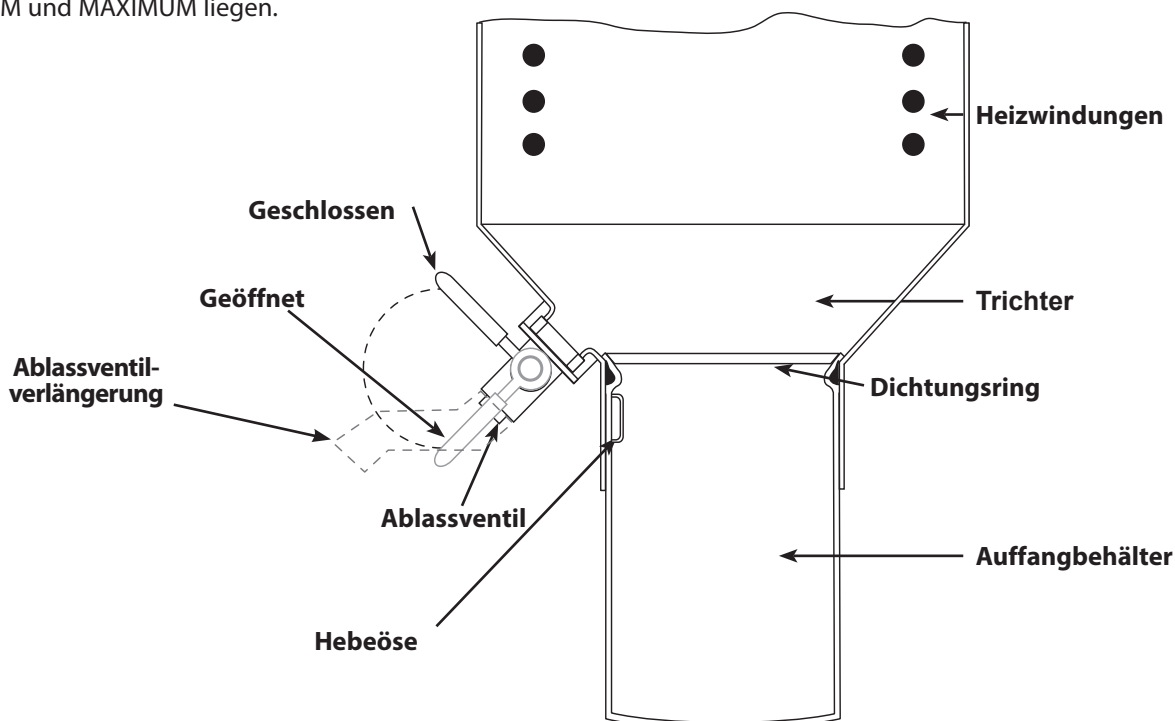


ABBILDUNG 2 - Einige Details sind zur besseren Übersicht nicht abgebildet.

BETRIEBSANWEISUNGEN

VORWÄRMEN

Wenn die nachfolgenden Anweisungen nicht befolgt werden, haben die zuerst zubereiteten Speisen möglicherweise nicht die gewünschte Färbung und werden nicht ordnungsgemäß gegart.

! GEFAHR: Niemals das Gerät einschalten, wenn nicht alle Heizwindungen vollständig mit Frittieröl bedeckt sind. Der Öfüllstand muss stets zwischen den Markierungen MAXIMUM und MINIMUM an der Innenseite des Frittierbehälters liegen (siehe Abbildung 3).

! GEFAHR: Füllen Sie niemals andere Flüssigkeiten als Frittieröl in den Frittierbehälter.

1. Schalten Sie den Netzschalter ein.
2. Drücken Sie am Bedienfeld die Kanalwahltaste mit den gewünschten Programmzeiten und Temperaturen, um den Vorwärmprozess zu starten.
3. Warten Sie, bis die Fritteuse den Zustand „Drop“ erreicht.
4. Rühren Sie das Frittieröl mindestens 15 Sekunden kräftig mit dem Rührwerkzeug um, so dass Öl in den Auffangbehälter gelangt.
5. Anstelle der Meldung „Drop“ wird nun die Temperatur des Frittieröls angezeigt. NIEMALS das Frittieröl rühren, während die Temperatur des Frittieröls angezeigt wird.
6. Nach kurzer Zeit wird wieder die Meldung „Drop“ angezeigt.
7. Wiederholen Sie diesen Ablauf drei bis fünf Mal.
7. **! VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHEN** Prüfen Sie vorsichtig, ob die Unterseite des Auffangbehälters heiß ist. Falls nicht, rühren Sie das Frittieröl erneut mindestens 15 Sekunden lang kräftig um.
8. Führen Sie die Heizplatte mit dem Abtropfhaken für den Frittierkorb in den Auffangbehälter ein (siehe Abbildung 4).
9. Öfüllstand – Der Füllstand muss stets zwischen den Markierungen MINIMUM und MAXIMUM liegen; füllen Sie gegebenenfalls Öl nach beziehungsweise schöpfen Sie Öl ab (siehe Abbildung 3).

! GEFAHR: Wenn die Heizwindungen eingeschaltet werden und nicht vollständig mit Frittieröl bedeckt sind, besteht die Gefahr eines Brandes oder einer Beschädigung der Fritteuse.

10. Wenn die Unterseite des Auffangbehälters heiß ist und die Meldung „Drop“ angezeigt wird, ist die Fritteuse bereit für die Nutzung.

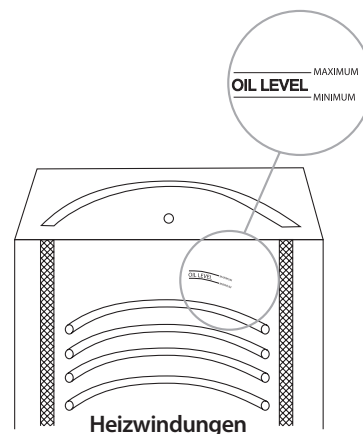


ABBILDUNG 3

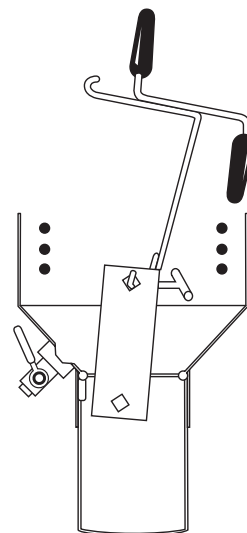


ABBILDUNG 4

BETRIEBSANWEISUNGEN

BELADEN DES KORBS

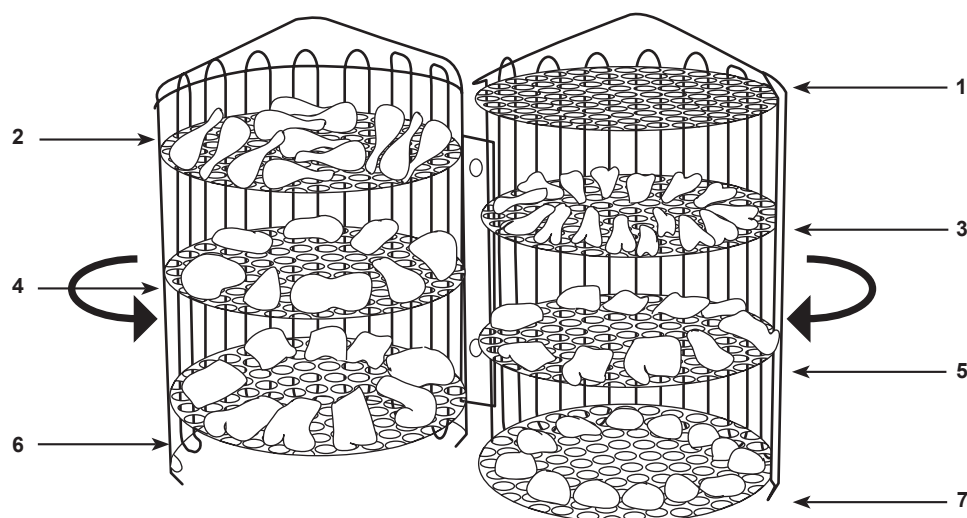


ABBILDUNG 5



ABBILDUNG 6

BETRIEBSANWEISUNGEN

HINWEIS: Möglicherweise enthält Ihre Franchise-Vereinbarung (oder ein anderes Dokument) Vorgaben für den Frittiervorgang; falls ja, überspringen Sie die folgenden Anweisungen. Unabhängig vom angewendeten Verfahren müssen Sie aber immer die Warnungen auf den Seiten 2 und 3 beachten

1. **Führen Sie den Vorwärmprozess durch** – siehe BETRIEBSANWEISUNGEN: VORWÄRMEN auf Seite 8.

2. **Befolgen Sie die Anweisungen zum Beladen des Korbs auf Seite 9.**

3.  **GEFAHR:** Wenn die Meldung LOAD angezeigt wird, senken Sie den Frittierkorb mit Schutzhandschuhen und dem Abtropfhaken langsam in das heiße Frittieröl (siehe Abbildung 7).

4. **Offenes Frittieren:** Lassen Sie den Deckel offen.

Druckfrittieren:

 **GEFAHR:** **Sicheres Schließen des Deckels:**

A. Fassen Sie die Griffstange mit beiden Händen an, um den Deckel zu schließen (siehe Abbildung 8).

B. Führen Sie die Griffstange vollständig bis zum Deckelverriegelungsblock, so dass die Deckelverriegelung hörbar in die aufrechte verriegelte Position springt.

5. **Starten Sie den Garzyklus** durch Drücken der gewünschten Kanalwahltaste. Auf dem LED-Timer läuft die programmierte Frittierzeit rückwärts bis null.

6. **ÖFFNEN DES DECKELS** – Am Ende des Garzyklus (Timer steht auf 00:00) ertönt ein Summer, um anzuzeigen, dass der Deckel nun geöffnet und der Korb aus der Fritteuse entnommen werden kann. Schalten Sie den Summer durch Drücken der Kanalwahltaste stumm.

 **GEFAHR:** **Sicheres Öffnen des Deckels:**

A. Warten Sie bis der Garzyklus beendet ist (Timer steht auf 00:00 und der Summer ertönt).

B. Erst dann die Griffstange zum Öffnen des Deckels anfassen, wenn sich der Deckel beim Drücken der Deckelverriegelung nach unten bewegt (siehe Abbildung 9).

C. Wenn sich der Deckel in der abgesenkten Position befindet, können Sie den Deckel mit einer Hand an der Griffstange öffnen (siehe Abbildung 10).

7. **Entnehmen des Korbs**

 **GEFAHR:** Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und verwenden Sie den Abtropfhaken, um den Korb aus dem Frittieröl zu heben (siehe Abbildung 11).

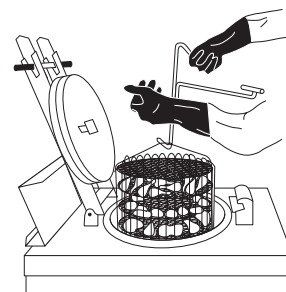


ABBILDUNG 7

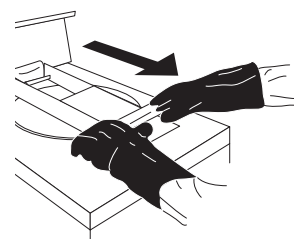


ABBILDUNG 8

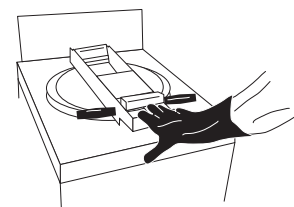


ABBILDUNG 9

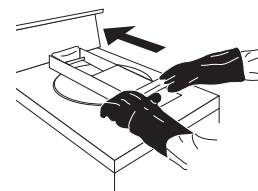


ABBILDUNG 10

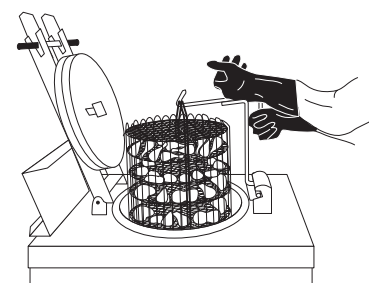


ABBILDUNG 11

BETRIEBSANWEISUNGEN

8. **Reinigung nach jedem Garzyklus** – Reinigen Sie die Heizwindungen mit einer Bürste und die Seiten der Fritteuse mit einem Spachtel (siehe Abbildung 12).
9. Drücken Sie die Taste „Exit Cool“, um den Vorwärmprozess für den nächsten Frittiervorgang zu starten.

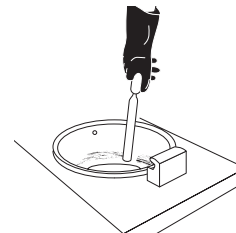


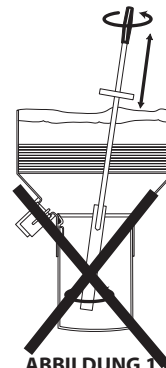
ABBILDUNG 12

! VORSICHT: Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie die unten aufgeführten Maßnahmen zur täglichen Reinigung durchführen.

Die meisten täglich durchzuführenden Reinigungsmaßnahmen gelten für OFFENE FRITTEUSEN und DRUCKFRITTEUSEN. Maßnahmen, die nur bei DRUCKFRITTEUSEN durchzuführen sind, sind entsprechend gekennzeichnet.

HINWEIS: Je nachdem, wie viele Frittiervorgänge durchgeführt werden und wie viel Panade sich im Auffangbehälter ansammelt, muss der Auffangbehälter entleert und das Öl gefiltert werden. Im Normalfall sind ungefähr 20 Frittiervorgänge möglich, bevor der Auffangbehälter entleert und das Frittieröl gefiltert werden muss.

! GEFAHR: Mindestens zwei Mal am Tag muss das Öl aus der Fritteuse abgelassen und der Auffangbehälter entleert werden. Geschieht dies nicht, könnte das Frittieröl überkochen, aus der Fritteuse austreten, Sie verbrennen und den Fußboden rutschig werden lassen.



Trichter:
Nicht unterhalb des Trichters rühren, nachdem der erste Garzyklus des Tages stattgefunden hat.

ABBILDUNG 13

Für alle offenen Fritteusen und Druckfritteusen

1. Schalten Sie die Fritteuse aus.
2. Schaben Sie Verkrustungen an der oberen Füllstandslinie ab (siehe Abbildung 12).
3. Platzieren Sie eine Wanne aus Metall unterhalb des offenen Auffangbehälters.
4. **! GEFAHR:** Heißes Frittieröl darf ausschließlich in Metallbehälter abgelassen werden. Positionieren Sie einen geeigneten Behälter oder Ölwagen unterhalb des Ablassventils und öffnen Sie das Ventil, indem Sie den Hebel nach unten bewegen. Lassen Sie das Frittieröl abkühlen, bevor Sie es der Entsorgung zuführen. (siehe Abbildung 14).
5. **Entnehmen der Heizplatte** – Prüfen Sie von oben, ob das Frittieröl bis zur Höhe des Ablassventils aus dem Frittierbehälter ausgelaufen ist. Tragen Sie Schutzhandschuhe und entnehmen Sie die Heizplatte mit dem Abtropfhaken des Frittierkorbs (siehe Abbildung 15). Lassen Sie die Platte in einem sicheren Bereich abkühlen.
6. **! VORSICHT:** Tragen Sie Schutzhandschuhe, lassen Sie das Ablassventil geöffnet und verwenden Sie das Verdrängungswerkzeug, um so viel Frittieröl nach oben und aus dem Ablassventil zu drücken, dass der Auffangbehälter sicher abgenommen werden kann (siehe Abbildung 16).
7. Schließen Sie das Ablassventil.

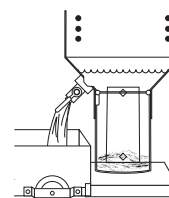


ABBILDUNG 14

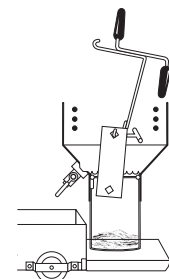


ABBILDUNG 15

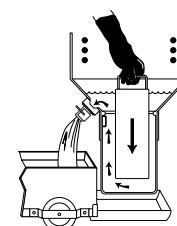


ABBILDUNG 16

TÄGLICHE PFLEGE (FORTSETZUNG)

8. **! VORSICHT:** Tragen Sie Schutzhandschuhe und entfernen Sie den Auffangbehälter, indem Sie den Abtropfhaken des Frittierkorbs in die Hebeöse des Auffangbehälters einhängen (siehe Abbildung 17).
9. **Entfernen und reinigen Sie den Dichtungsring des Auffangbehälters**
Hinweis: Die Lebensdauer des Dichtungsringes kann durch folgende Maßnahmen verlängert werden:
 - Halten Sie einen Ersatzring vor, damit jeden Abend gewechselt werden kann. Schmieren Sie den Dichtungsring vor der Verwendung mit sauberem Frittieröl.
 - Reinigen Sie Dichtungsringe nach der täglichen Nutzung und lagern Sie sie in einem Wasserbehälter im Kühlraum.
 - Dehnen Sie den Dichtungsring beim Ansetzen am Auffangbehälter nicht mehr als notwendig. Entsorgen Sie den Dichtungsring, wenn Risse oder Bruchstellen sichtbar werden.
 - Schlagen Sie niemals mit dem Spachtel oder anderen Werkzeugen gegen den Frittierbehälter. Dabei könnten scharfe und unebene Kanten entstehen, die zu Schäden an Dichtungsringen führen.
10. **! GEFAHR:** Der Frittierbehälter darf nicht durch Auskochen gereinigt werden, und es dürfen niemals andere Flüssigkeiten als Frittieröl in die Fritteuse eingefüllt werden. Die Fritteuse ist ausschließlich für das Druckerhitzen von Frittierölen ausgelegt. Falls andere Flüssigkeiten druckerhitzt werden, drohen Verbrennungen, schwere Verletzungen oder der Tod.
11. **Reinigen Sie die Heizwindungen** mit der weißen Teflonbürste. Reinigen Sie die Heizwindungen, die Windungshalter und den gesamten Frittierbehälter (siehe Abbildung 18). Verwenden Sie keine Stahlwolle.
12. **Spülen** Sie den Innenbereich des Frittierbehälters ausschließlich mit Frittieröl aus.
13. **Waschen Sie das Zubehör** einschließlich des Auffangbehälters (Vertiefung für Dichtungsring reinigen), des Dichtungsringes, der Heizplatte, der Werkzeuge, des Korbs usw. an einem Waschbecken mit heißem Wasser. Wischen Sie alle Teile trocken.
14. **! GEFAHR:** Niemals die Außenflächen der Fritteuse mit Wasser bespritzen oder mit einem Schlauch abspritzen. Dabei könnte Wasser in das heiße Frittieröl gelangen, so dass dieses überkocht. Außerdem könnten elektrische Bauteile nass werden, so dass Kurzschlussgefahr besteht. Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Handtuch (nicht mit Stahlwolle) und wischen Sie anschließend alle Flächen trocken.

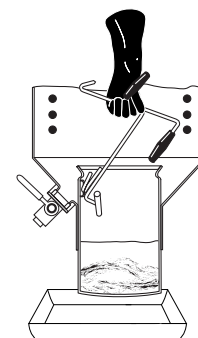


ABBILDUNG 17



ABBILDUNG 18

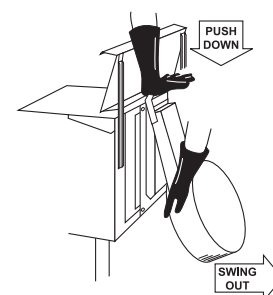


ABBILDUNG 19

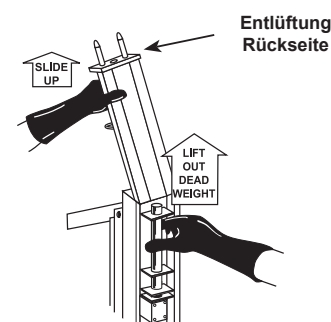


ABBILDUNG 20 (PF-Modelle)

Nur bei Druckfritteusen:

15. **! VORSICHT:** Der Schalldämpfer (an PF-Modellen) kann aufgrund der Dampfkondensation heiß sein. Tragen Sie Schutzhandschuhe. Nehmen Sie den Schalldämpfer ab (siehe Abbildung 19) und waschen Sie ihn an einem Waschbecken.
- 16a. Bei PF-Modellen: **Reinigung der Entlüftungskomponenten** Entfernen Sie das Totgewicht und wischen Sie den Entlüftungsblock aus (siehe Abbildung 20). Reinigen Sie das Totgewicht am Waschbecken, wischen Sie es mit einem Tuch trocken und setzen Sie es wieder in die Entlüftungseinheit ein.

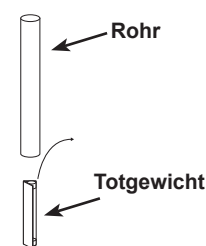


ABBILDUNG 21 (LP-Modelle)

16b. Bei LP-Modellen: Entfernen Sie das Totgewicht von der Hauptentlüftungseinheit an der Rückseite der Fritteuse durch Anheben des Rohrs. Das Totgewicht befindet sich unter dem Rohr (siehe Abbildung 21). Spülen Sie Totgewicht und Rohr (innen und außen) am Waschbecken mit heißem Wasser ab. Wischen Sie die Teile mit einem Tuch trocken. Setzen Sie Totgewicht und Rohr wieder an. Überprüfen Sie den O-Ring an der Verbindungsstelle des Entlüftungsrohrs.

TÄGLICHE PFLEGE

Anweisungen zum Reinigen des Deckels (nur bei Druckfritteusen)

1. Entfernen Sie den Deckel von der Fritteuse und zerlegen Sie ihn wie unten gezeigt in die einzelnen Komponenten. Entfernen Sie das Spannstück vom Deckelventil, bevor Sie das Deckelschloss und die Griffstange abnehmen (das Deckelschloss hält das Deckelventil, während Sie das Spannstück abschrauben).

! VORSICHT: Die Druckanzeige (sofern vorhanden) und das Druckentlastungsventil (sofern vorhanden) dürfen nicht unter Wasser getaucht werden. Versuchen Sie nicht, die Druckanzeige vom Deckel zu lösen. Entfernen Sie nicht das Druckentlastungsventil vom Deckel. Versuchen Sie nicht, Fremdkörper in die Druckanzeige oder das Druckentlastungsventil einzuführen.

2. Waschen Sie alle Teile mit Ausnahme des DECKELVENTILS, des DRUCKENTLASTUNGSVENTILS und der DRUCKANZEIGE am Waschbecken und trocknen Sie sie mit einem Tuch ab. Wischen Sie die Außenflächen der Druckanzeige und des Deckelventils mit einem feuchten Tuch ab und anschließend mit einem anderen Tuch wieder trocken.
3. Schmieren Sie den O-Ring mit Frittieröl und bauen Sie den Deckel wieder zusammen. Schrauben Sie das Spannstück mit der Hand fest.
Hinweis: Bei der PF-Fritteuse weist das flache Ende der Feder zum Spannstück; bei der LP-Fritteuse weist das breite Ende der Feder zum Spannstück.
4. Schmieren Sie die Deckeldichtung mit Frittieröl und setzen Sie den Dichtring in die Vertiefung.

! GEFAHR: Setzen Sie den Deckel nur dann wieder auf die Fritteuse, wenn die Fritteuse frei von Wasser ist.

5. Stellen Sie beim Wiederansetzen des Deckels sicher, dass die Lippe des Deckelschlösses korrekt im Schlitz des Deckelventils sitzt.

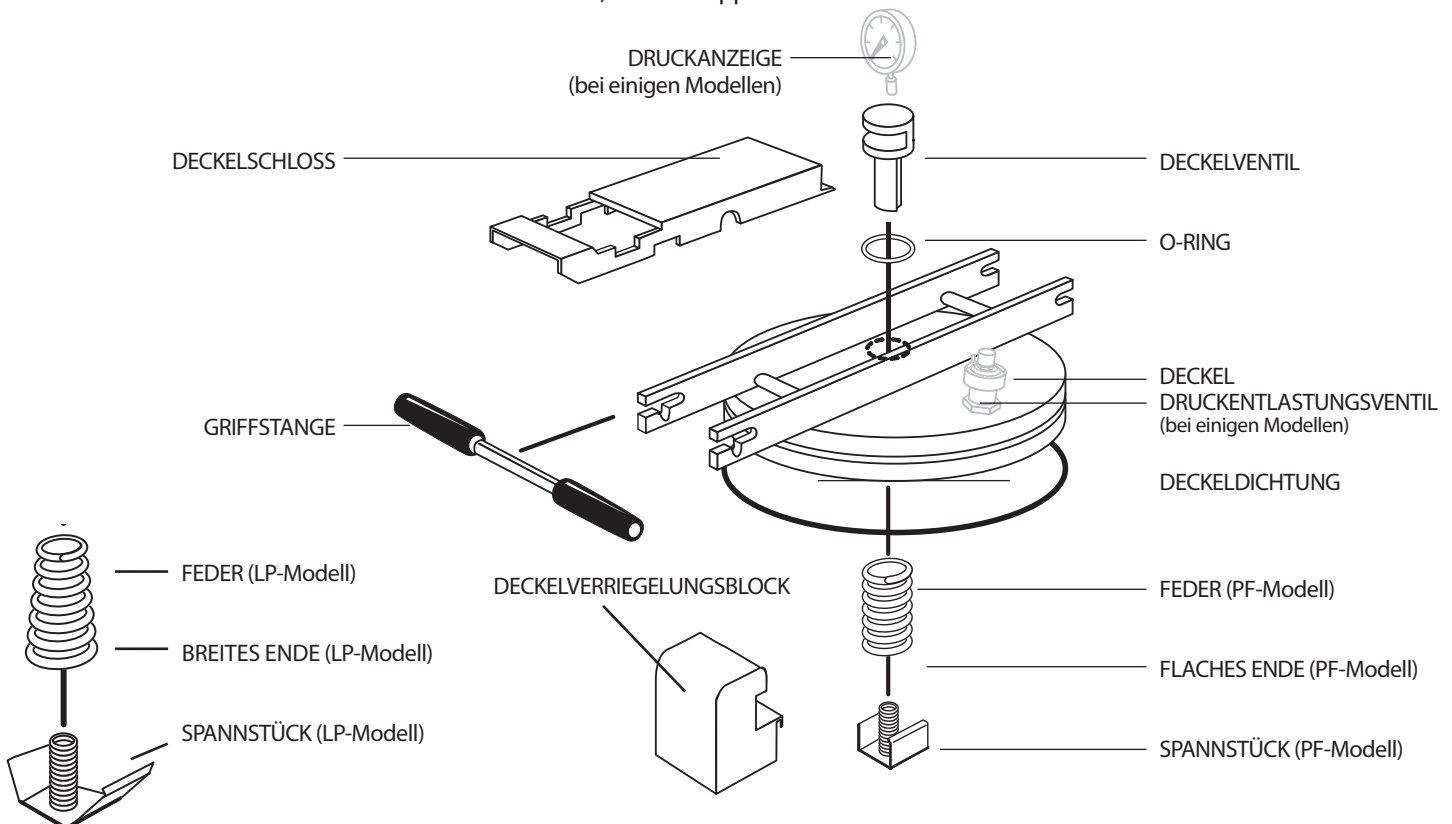
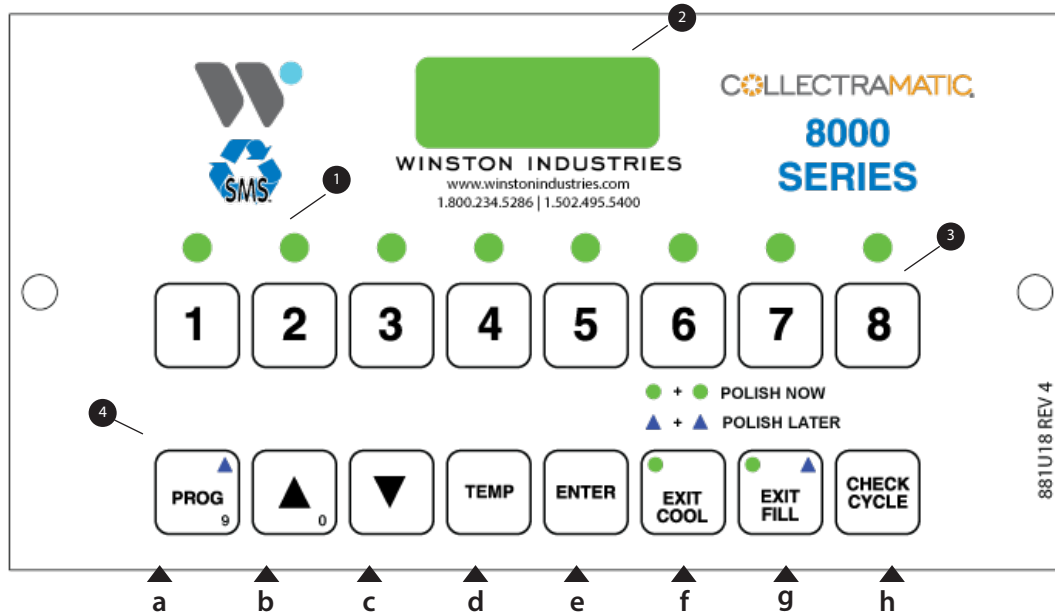


ABBILDUNG 22

BEDIENFELD



- | | |
|----------------------------|--|
| 1. LED-Programmleuchten | a. Programmtaste |
| 2. Anzeige | b. ▲ (Pfeiltaste auf) |
| 3. Kanalwahltasten 1 bis 8 | c. ▼ (Pfeiltaste ab) |
| 4. Programmier Tasten | d. Temperaturtaste |
| | e. Eingabetaste |
| | f. Taste Exit Cool (Ende kühle Phase) |
| | g. Taste Exit Fill (Ende Füllphase) |
| | h. Taste Check Cycle (Zyklus überprüfen) |

PROGRAMMIERUNG

PROZESS 1

Programmierprozess Nr. 1 (PC 1) – 6 Temperaturen, 6 mal

SCHRITT 1 Wählen Sie zunächst den Kanal, den Sie programmieren möchten.



SCHRITT 2 Drücken Sie die abgebildeten Tasten in der gezeigten Reihenfolge, um den Programmiermodus aufzurufen.



	WENN DIE EINHEIT ANZEIGT	TASTE DRÜCKEN / SCHRITT AUSFÜHREN	ANMERKUNGEN
Schritt 3	Pro9	ENTER	Der Programmiermodus wird angezeigt. ENTER drücken, um fortzufahren.
Schritt 4	Pc 1	1	Kanalwahltaste 1 drücken, um Prozess 1 auszuwählen.
Schritt 5		ENTER	ENTER drücken, um fortzufahren.
Schritt 6	H 1	TEMPERATURSOLLWERTE H1 BIS H6	H1 wird kurz angezeigt. Vorgang ab hier für H2 bis H6 wiederholen.
Schritt 7	350F	▲ oder ▼	Wert mit den Pfeiltasten ändern. Taste gedrückt halten, um den Wert schnell zu ändern. Anzeige in °F oder °C. Mindestwert: 121°C (250°F), Höchstwert: 182°C (360°F).
Schritt 8		ENTER	ENTER drücken, um fortzufahren. t1 wird kurz angezeigt.
Schritt 9	t 1	TEMPERATURSOLLWERTE T1 BIS T6	Für t2 bis t6 wiederholen. t1 = Gesamtgarzeit; t2 bis t6 zeigen die verbleibende Zeit des Garzyklus an.
Schritt 10	15:00	▲ oder ▼	Wert mit den Pfeiltasten ändern. Taste gedrückt halten, um den Wert schnell zu ändern. Die Dauer wird angezeigt in MM:SS (Minuten:Sekunden). Mindestwert: :00, Höchstwert: 99:55.
Schritt 11		ENTER	ENTER drücken, um fortzufahren.
Schritt 12	P	▲	Mit den Pfeiltasten zwischen Offen (O) und Druckfrittieren (P) wählen.
Schritt 13		ENTER	Die Steuerung wechselt zum nächsten Temperatursollwert (erneuter Start bei SCHRITT 6). Nach der letzten Druckeinstellung wird der Programmiermodus beendet.

SCHRITT 6 BIS SCHRITT 13 WIEDERHOLEN, BIS DIE PROGRAMMIERUNG ABGESCHLOSSEN IST.

Hinweis: Während des Programmierens kann die Zeiteinstellung jederzeit auf :00 gesetzt werden.

Dies bedeutet, dass die Fritteuse ab dann bis zum Ende des Zyklus mit der zuletzt eingestellten Temperatur gart.



WINSTON INDUSTRIES
THE TASTE OF INNOVATION

Winston Industries, LLC | 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 | USA
+1.800.234.5286 | +1.502.495.5400 | Fax +1.502.495.5458 | www.winstonindustries.com