



# Electric Fryer

## User Manual



### Models:

7509.0005 – 7509.0010

# CONTENT



.....	3
1. INTRODUCTION.....	3
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	3
3. PROGRAMMING INSTRUCTION .....	4
4. BOILING OUT.....	5
5. DRAINING OIL .....	6
6. INSTALLATION .....	6
7. WARNING.....	6
8. SAFETY .....	6
9. WARRANTY .....	7
10. TROUBLESHOOTING.....	7



.....	9
1. INLEIDING .....	9
2. TECHNISCHE SPECIFICATIES .....	9
3. PROGRAMMEERINSTRUCTIE .....	10
4. UITKOKEN .....	11
5. OLIE AFTAPPEN .....	12
6. INSTALLATIE.....	12
7. WAARSCHUWING .....	12
8. VEILIGHEID.....	12
9. GARANTIE .....	13
10. PROBLEMEN OPlossen.....	13



.....	15
1. EINLEITUNG .....	15
2. TECHNISCHE DATEN .....	15
3. PROGRAMMIERANWEISUNG.....	16
4. AUSKOCHEN.....	17
5. ÖL ABLASSEN .....	18
6. MONTAGE .....	18
7. WARNUNG .....	18
8. SICHERHEIT .....	19
9. GARANTIE .....	19
10. FEHLERBEHEBUNG.....	19



.....	21
1. INTRODUCTION.....	21
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES .....	21
3. INSTRUCTION DE PROGRAMMATION .....	22
4. L'EBULLITION .....	23
5. VIDANGE DE L'HUILE.....	24
6. INSTALLATION .....	24
7. AVERTISSEMENT .....	24
8. SÉCURITÉ.....	25
9. GARANTIE .....	25
10. DÉPANNAGE.....	25



## 1. INTRODUCTION

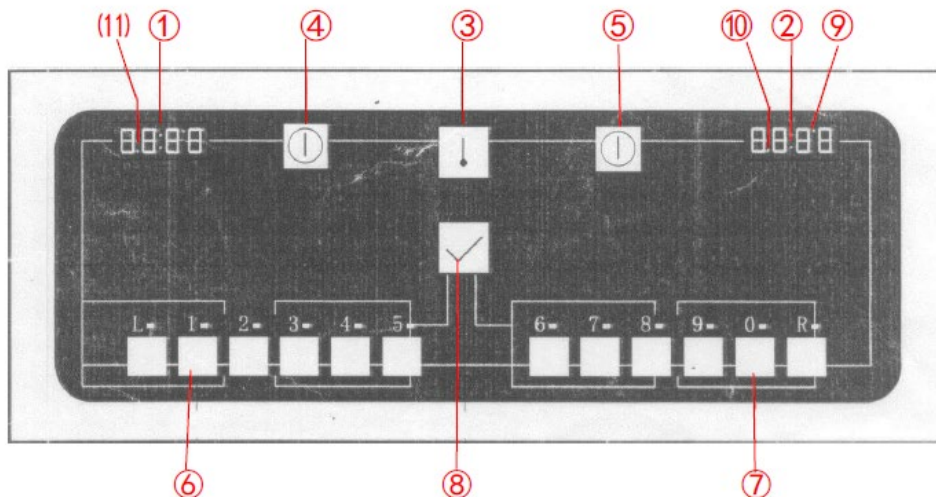
7509 series of floor type computer control electrical fryer is designed for QSR, fast food store , convenience store for frying chips, chicken, fish fillet etc. This fryer comes with extremely user friendly computer control panel. The high power , durable heating element gives you quick temperature recovery and thus makes your food crispy. The modular design makes service very easy. Service can easily diagnose the symptoms and can replace module in minutes.

With all the attributes just mentioned, this fryer is now one of the bestselling computer fryers in the world.

## 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Description	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Power	Voltage (V)	Frequency (Hz)	Power (kW)	Fry area (mm)
7509.0005	Single tank, 12 program	400	800	1180	3-Phase	400	50	18	350x420
7509.0010	Twin tanks, 12 program	400	800	1180	3-Phase	400	50	18	165x420 (2pcs)

### Programming PCB Console



(Please refer to above identification)

### Identification:

1. Display - All the left display.
2. Display - All the right display.
3. Temperature check - The frypot temperature will display when press it, when press it twice continuously it can set up the temp.
4. ON/OFF Switch - Power ON/OFF.
5. ON/OFF Switch - Power ON/OFF.
6. Product and Programming button - Supply the computer and program editing and saving.
7. Product and Programming button - Supply the computer and program editing and saving.
8. Programming button - Re program on the computer plate
9. Power indicating lamp
10. Heat indicating lamp
11. Heat indicating lamp



### 3. PROGRAMMING INSTRUCTION

Please read it carefully before being computer plate programming.

1. Press ON/OFF switch (If the item not include oil filter cart, you can power on the electric plate), power on the electric plate, if it is single tank design, press  button, then power on. (Remarks: for twin tanks, the left button control the left electric plate, the right button control the right electric plate).
2. In order enter programming, press  button, left window display CODE. If you press the wrong button, and you do not want to program, please re-press  button. (Remarks: if is being fry, the electric plate display "BUSY" and twinkle).
3. Then input code "1, 6, 5, 0" button, enter programming.
4. Left window display SP  (set up the temperature of the oil tank), right window display set up temp, then input the new temperature (if you want to set up 175°C, press 1-7-5 button), press button  to save the temperature you want. If you do not want to change the original setting, press button  to confirm. (Remarks: Set point between 0-190°C)
5. At this moment, the left display SELP (choose the product number button), all the product number is lighting, press the programming number button (Remarks: if you want to programming the number 3 button, press 3).
6. Right now the left display COOC (frying time), right display frying time valve. If the time correct, press button  for confirmation. If you want to change the time, please enter the time you want (for example: 1 minute 30 seconds, please press 1-3-0 button, it means the 3 button already set up 1 minute 30 seconds), press  to save the data. (Remarks: the time scope is 0-9 minutes and 99 seconds).
7. In the left display SENS (Sense). In the right display the previous SENS data, re-input the SENS (the SENS scope is 1-9, input 0 means no SENS), then press  to fix the data.

SENS means Sense, when the food put into the fryer, adjust the computer plate frying time in order to compensate descending of the oil temp, the SENS setting according to surface of the food, the quantity of the food and original temperature to increase or decrease the time. The correct SENS setting may cook the high quality food. For example: Programming 4 kgs potato, you may fry 2 1/2 kgs good quality potato. The better original setting is 4 or 5, then test in the scope 1 ~ 9 to get the best quality.

**Remarks:**

8. Right now, the left display SH (Shaking time), right display the time. If the food need to shake during frying progress, input the time then press  to saving. If the food no need to shake, press 0 and then press .
- (For example, the total frying time is 3 minutes, it need to shake after 45 seconds. Input 45 seconds). The buzzer will be ringing at the time 45 seconds during the frying progress, the number indicate lamp will flicker 3 seconds for reminding).
9. The left display SELP, if you want to get more programming, go back to step 6, if you do not want to program, then press  to save the program.
10. Temp. mode °F and °C  
Press button , the left display CODE, input 1,6,5,8, from to °C to °F, after seconds enter heating program. Then press , the left display CODE, input 1, 6, 5, 8, from °C to °F.
11. The function of the timer  
In normal, press any number, the window (4 or 5) begin to countdown, when shaking, you will hear "Du-du-du" reminding, the actual number LED light will flicker. When the time decrease to 0, you will hear "B-B-B-B" reminding.



**Remarks:**

1. The window will display the previous frying time and begin to countdown. (Remarks: several product cook together, it will display the shortest time).
2. If input the shaking time, you will find the frying cycle X second shaking food (X=the time you set up). The alarm will remind 3 seconds, and display SH-(Attention, if you do not enter to shaking time, the frying cycle will not display SH-).
3. When the frying cycle ending, the alarm will remind. The display COOC, the actual product number indication lamp will flicker. If you want to delete the alarm, please press the flicker product number button.

**12. Melting function**

This equipment with auto melting function, when the temperature is lower than 82°C (180°F), this fryer enter auto melting condition, the temperature window display: "CYCL", the heating element is in the heat progress.

**13. Normal heating progress**

When the fryer temperature is higher than 82°C (180°F), the fryer is in working progress, at this time, the temperature display "LO", the heating element is in the heating progress.

**14. The oil temperature reach the set up state**

When the oil temperature reaches the set up temperature, the window display "-----", you may begin frying.

**15. The alarm of high temperature function**

When the actual temperature is higher 15°C (21°F) than the setting temperature, the temperature display "HI", and buzzer will ring alarm.



**16. The probe damage alarm function**

On the controller, the temperature window will display 0000

**17. Soft-touch electric plate switch**




Power on, press "ON/OFF" button for 3 seconds, the controller stop working, all the heating components will stop working.

## 4. BOILING OUT

Please close the drain valve, put water and detergent into the frypot. Please press button  in order to add the feature into the electric fryer. Please press  button, then the window show CODE.

For the left tank, please input: 1, 6, 5, 3, then the left window show BOIL (The fryer begins to work).

For the right tank, please input: 1, 6, 5, 4, then the right display show BOIL (The fryer begins to work).

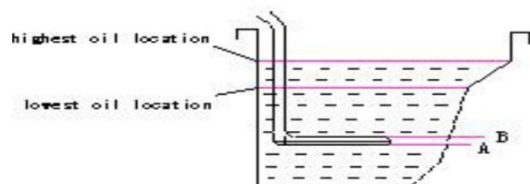
At this time, the temperature of controller automatic set up into 91°C (195°F), then the fryer will keep the normal temperature. If you press  button, then cancel the cooking mode.(Remarks: Twin tank electric fryer please press left  button for close the left tank. please press right  button for close the right tank.

Remarks : Please keep somebody near the fryer when the fryer is working.

Attention: Please add water or oil when fryer is working, the depth of the oil or water must be higher than the mix line in the oil tank, otherwise the heating element will be damaged, or it will make the heating element damage faster.

**Remark:**

1. Flip up the heating element when adding solid fat to the frypot. After adding solid fat to the frypot, disengage the hook of the heating elements and let them rest inside the frypot at its normal position. Make sure that the heating elements are all wrapped around evenly by solid shortening. You may need to add more solid shortening on top of heating elements to ensure that they be wrapped around by solid shortening.



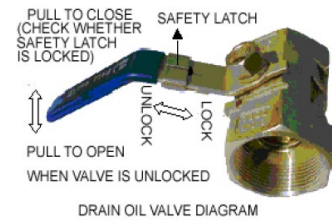
2. Turn on the power only when the oil level reaches lowest oil level.

**Warning:** Never flip up heating elements when the fryer is working and heating up.



## 5. DRAINING OIL

1. Before draining oil from the fryer, disconnect power and let it cool down for about 20 minutes.
2. User is recommended to put on heat insulated glove. Connect the extension pipe onto the drain valve (ensure the drain pipe nozzle is facing down).
3. Put the Filter Cart or any oil reservoir under the drain valve.
4. Disengage the safety latch on the valve, then turn the drain handle slowly, the oil will drain from the fryer.
5. When oil draining completely , lock the drain valve.



## 6. INSTALLATION

1. Place equipment on level ground in an environment of good ventilation. Do not install it close to any combustible surface.
2. Hard wire the equipment to the voltage as specified on the data plate. The standard for this equipment is 400V/50Hz electrical wire with 5 x 6mm 2 conductor wire, three phase, connect and make sure that there is proper grounding.

Remark:

**- fryer must be installed by trained personnel and with proper grounding**

## 7. WARNING

1. Don't use water hose to clean heating element & control panel directly.
2. Don't use the chlorine (bleaching agent, hydrochloric acid) product to clean steel system or heating element surface.
3. Don't use abrasive tool to clean stainless steel surface and similar materials such as brush and shaving knife to the heating element surface.

## 8. SAFETY

1. Read this manual carefully to further understand the features, installation and operational details of this equipment, especially about the "Warning" and "Notice" section which is highlighted in red. This manual offers useful safety and operating instructions. Please keep it for future reference.
2. Only trained personnel who abide by operating procedure be allowed to operate this equipment . All operators must abide by local electrical safety rules.
3. Use only original spare parts. Do not change parts without prior approval from manufacturer or authorized agents.
4. Equipment should be tested on site by authorized personnel before normal use.
5. Operation can only be carried out under safe conditions. If malfunctions occur, stop using the fryer and call for service immediately
6. Service should be carried out only when power is disconnected and the equipment is cool.
7. Checking and installation of equipment must be performed by authorized electrician .
8. Turn off the power while it is not in use.



## 9. WARRANTY

This equipment is designed for cooking food. Warranty voids if users put this unit in other applications and lead to malfunction of this unit:

1. Misapplications.
2. Improper installation or maintenance.
3. Continue using the equipment even when spare parts have already damaged.
4. Damage due to ignoring operating procedures, such as transportation, installation, testing, examination, maintenance etc.
5. Change parts without prior approval from manufacturer or authorized agents.
6. No maintenance for the spare parts that required regular attention.
7. Our equipment comes with warranty card. Please keep it in safe place for maintenance service. Warranty voids if information on the warranty card was being altered.

## 10. TROUBLESHOOTING

Symptoms	Possible cause(s)		Solution
Fryer not heating up or oil temperature is too low	Power supply is not connected or no power		Check power supply
	Faulty control panel module		Change control panel
	Faulty hi-limit		Change hi-limit
	Faulty sensor		Change sensor
	Faulty heating element		Change heating element
	Temperature is set too low		Check the temperature setting, increase setting temperature, but don't exceed 190°C
Oil temperature is too high, or temperature is not decreased after setting a lower temperature	Loosen sensor probe		Drain oil first, then check probe wiring and position
	Faulty probe		Change probe
Fuse blows	Current leakage at heating element	A damaged heating element is visually observed	Change heating element
		Current leakage is found to be at the terminal of heating element	Re-adjust heating element terminal
	Due to damage of other components		Maintenance required by trained personnel
Button does not spring back after pushing	Button on electricity panel damaged		Change control panel
Control panel displays wrong or unidentified code	Faulty control panel		Change control panel
	Faulty sensor		Change sensor
Buzzer alarms due to self-diagnosis	Loosen sensor wiring connection (check for error code)		Check for loosen parts and fix it
	Faulty control panel		Change control panel
	Faulty sensor (check for error code)		Change sensor
	Ambient temperature is too high (check for error code)		Change operating environment



Symptoms	Possible cause(s)	Solution
Temperature overshoot too high (normally within 2°C)	Faulty sensor	Change sensor
	Faulty control panel	Change control panel
Big temperature discrepancy between control panel display and actual temperature	Faulty control panel	Change control panel
	Faulty sensor	Change sensor
Cannot drain oil or ball valve cannot be shut	Oil drain channel is blocked	Remove obstacles
	Ball valve is damaged	Change ball valve
No buzzer alarm	Buzzer is damaged	Change buzzer

#### Caution

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

#### Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.





## 1. INLEIDING

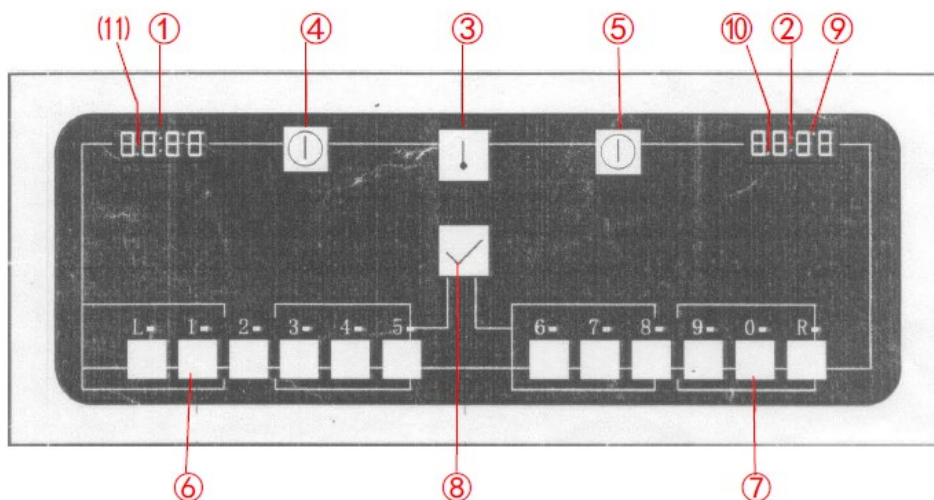
Het vloermodel elektrische frituse met computerbesturing van de 7509 serie is ontworpen voor QSR (*Quick Service Restaurants*), fastfoodoutlets, kant-en-klare winkels voor het frituren van friet, kip, visfilet en meer. Deze frituse wordt geleverd met een uiterst gebruiksvriendelijk computerbedieningspaneel. Het krachtige, duurzame verwarmingselement herstelt de temperatuur snel, waardoor het voedsel altijd knapperig is. Het modulaire ontwerp maakt onderhoud zeer eenvoudig; servicemedewerkers kunnen snel problemen herkennen en modules binnen enkele minuten vervangen.

Met alle zojuist genoemde kenmerken is deze frituse nu een van de best verkochte computerfrituses ter wereld.

## 2. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	Beschrijving	Breedte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Vermogen	Spanning (V)	Frequentie (Hz)	Vermogen (kW)	Bak oppervlak (mm)
7509.0005	1 pan, 12 programma's	400	800	1180	3-Fase	400	50	18	350x420
7509.0010	2 pannen, 12 programma's	400	800	1180	3-Fase	400	50	18	165x420 (2 st)

### Programmeerbaar PCB-bedieningspaneel



(Zie bovenstaande identificatie)

#### Identificatie:

1. Paneel - Linkerpaneel.
2. Paneel - Rechterpaneel.
3. Temperatuurcontrole - De temperatuur van de frituurpan wordt weergegeven wanneer u erop drukt, druk twee keer om de temperatuur instellen.
4. AAN/UIT-schakelaar - Stroom AAN/UIT.
5. AAN/UIT-schakelaar - Stroom AAN/UIT.
6. Product- en programmeerknop - De computer van stroom voorzien en programma's bewerken en opslaan.
7. Product- en programmeerknop - De computer van stroom voorzien en programma's bewerken en opslaan.
8. Programmeerknop - Opnieuw programmeren op de computerplaat
9. Stroom indicatielampje
10. Warmte-indicatielamp
11. Warmte-indicatielamp



### 3. PROGRAMMEERINSTRUCTIE

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u begint met programmeren.

1. Druk op de AAN/UIT-schakelaar (als het apparaat geen oliefilterkar bevat, kunt u de elektrische plaat inschakelen), zet de elektrische plaat aan, druk op de knop  als het om een enkele pan gaat, en zet de plaat vervolgens aan. (Opmerking: bij dubbele pannen regelt de linkerknop de linker elektrische plaat en de rechterknop de rechter elektrische plaat).
2. Om de programmering te openen, druk op , in het linkervenster wordt CODE weergegeven. Als u op de verkeerde knop drukt en u wilt niet programmeren, druk dan opnieuw op de knop . (Opmerking: als er gebakken wordt, geeft de elektrische plaat "BUSY" weer en knippert).
3. Voer vervolgens de code "1, 6, 5, 0" in en ga naar de programmering.
4. Linkervenster toont SP<sub>r</sub> (de temperatuur van de olietank instellen), rechtervenster toont temp instellen, voer vervolgens de nieuwe temperatuur in (als u 175 °C wilt instellen, druk op de knop 1-7-5), druk op de knop  om de gewenste temperatuur op te slaan. Als u de oorspronkelijke instelling niet wilt wijzigen, druk op de knop  om te bevestigen. (Opmerkingen: Instelpunt tussen 0-190 °C)
5. Op dit moment verschijnt SELP links op het paneel (kies de knop voor het productnummer), al het productnummer is verlicht, druk op de knop voor het programmeernummer (Opmerking: als u de knop voor nummer 3 wilt programmeren, druk dan op 3).
6. Het linkerpaneel geeft nu COOC (frituurtijd) weer, het rechterpaneel geeft de frituurtijdkele weer. Als de tijd correct is, drukt u ter bevestiging op de knop . Als u de tijd wilt veranderen, voer dan de gewenste tijd in (bijvoorbeeld: 1 minuut 30 seconden, druk op de 1-3-0 knop, dit betekent dat de 3 knoppen al 1 minuut 30 seconden hebben ingesteld), druk op de knop  om de gegevens op te slaan. (Opmerkingen: het tijdsbereik is 0-9 minuten en 99 seconden).
7. Links wordt nu SENS (Sense) weergegeven. In het rechterpaneel ziet u de vorige SENS gegevens, voer de SENS opnieuw in (het SENS bereik is 1-9, invoer 0 betekent geen SENS), druk dan op  om de gegevens vast te zetten.

SENS betekent Sense. Wanneer voedsel in de friteuse wordt geplaatst, past de computer de frituurtijd aan om temperatuurverlies van de olie te compenseren. De SENS-instelling hangt af van het voedseloppervlak, de hoeveelheid voedsel en de oorspronkelijke temperatuur om de tijd aan te passen. De juiste SENS-instelling zorgt voor hoogwaardige voedselbereiding. Bijvoorbeeld: als u 4 kg aardappelen programmeert, kunt u met een instelling van 21/2 kg goede kwaliteit aardappelen bakken. Een goede oorspronkelijke instelling is 4 of 5; test vervolgens tussen 1 en 9 om de beste kwaliteit te bereiken.

#### Opmerkingen:

8. Op dit moment wordt links SH (*Shaking time*) en rechts de tijd weergegeven. Als het voedsel tijdens het frituren moet worden geschud, voer dan de tijd in en druk op  om op te slaan. Als het voedsel niet geschud hoeft te worden, druk dan op 0 en vervolgens op .
- (Bijvoorbeeld, als de totale frituurtijd 3 minuten is en er na 45 seconden geschud moet worden, voer dan 45 seconden in). De zoemer gaat af wanneer het frituren 45 seconden duurt; het indicatielampje knippert gedurende 3 seconden om u eraan te herinneren).
9. Het linkerpaneel toont SELP, als u meer wilt programmeren, ga dan terug naar stap 6, als u niet wilt programmeren, druk dan op  om het programma op te slaan.
10. Temp. modus °F en °C  
Druk op , het linkerpaneel toont CODE, voer 1,6,5,8 in, van °C naar °F, na enkele seconden gaat u naar het verwarmingsprogramma. Druk dan op , het linkerpaneel toont CODE, voer 1, 6, 5, 8, van °C naar °F in.
11. De functie van de timer  
Druk normaal op een willekeurig nummer, het venster (4 of 5) begint af te tellen. Wanneer u moet schudden, hoort u "Du-du-du"; het LED-lampje van het huidige nummer knippert. Wanneer de tijd afloopt tot 0, hoort u "B-B-B-B".



#### Opmerkingen:

1. Het venster toont de vorige frituurtijd en begint af te tellen. (Opmerking: als er meerdere producten tegelijk worden gebakken, wordt de kortste tijd weergegeven).
2. Als u de schudtijd instelt, ziet u dat de frituurcyclus X seconden voedsel schudt (X=de door u ingestelde tijd). Het alarm herinnert 3 seconden en geeft SH weer (Let op, als u geen schudtijd invoert, geeft de frituurcyclus geen SH weer).
3. Wanneer de frituurcyclus eindigt, zal het alarm afgaan. Op het COOC-paneel knippert het lampje dat het productnummer aangeeft. Als u het alarm wilt wissen, drukt u op de knop voor het knipperende productnummer.

#### 12. Smeltfunctie

Dit apparaat heeft een automatische smeltfunctie, wanneer de temperatuur lager is dan 82 °C (180 °F), gaat deze friteuse automatisch smelten, op het temperatuurvenster verschijnt: "CYCL", het verwarmingselement is bezig met verwarmen.

#### 13. Normale verwarmingsproces

Als de temperatuur van de friteuse hoger is dan 82 °C (180 °F), is de friteuse aan het werk, op dit moment wordt "LO" weergegeven op het temperatuurpaneel, het verwarmingselement is aan het opwarmen.

#### 14. De olietemperatuur bereikt de ingestelde status

Wanneer de olietemperatuur de ingestelde temperatuur bereikt, verschijnt in het venster "-----" en kunt u beginnen met bakken.

#### 15. Het alarm van de hoge temperatuurfunctie

Wanneer de werkelijke temperatuur 15 °C (21 °F) hoger is dan de ingestelde temperatuur, wordt "HI" weergegeven op het temperatuurpaneel en klinkt het alarmsignaal.



#### 16. De alarmfunctie voor schade aan de sonde

Op de regelaar wordt in het temperatuurvenster 0000 weergegeven.

#### 17. Soft-touch elektrische plaatschakelaar


Zet de stroom aan, druk 3 seconden op de "AAN/UIT"-knop, de regelaar stopt met werken, alle verwarmingsonderdelen stoppen met werken.



## 4. UITKOKEN

Sluit de aftapkraan, doe water en afwasmiddel in de frituurpan. Druk op  om de functie toe te voegen aan de elektrische friteuse. Druk op  en het venster toont CODE.

Voor de linkerpan voert u in: 1, 6, 5, 3, waarna het linkerpaneel BOIL toont (De friteuse begint te werken).

Voor de rechterpan voert u in: 1, 6, 5, 4, waarna het linkerpaneel BOIL toont (de friteuse begint te werken).

Op dit moment wordt de temperatuur van de regelaar automatisch ingesteld op 91 °C (195 °F), waarna de friteuse de normale temperatuur behoudt. Als u op  drukt, wordt de kookmodus geannuleerd. (Opmerkingen:

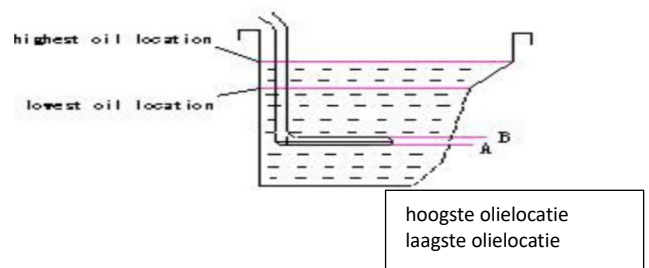
Bij een elektrische friteuse met twee pannen drukt u op de knop links  om de linkerpan te sluiten. Druk op de knop rechts  om de rechterpan te sluiten.

Opmerkingen : Zorg ervoor dat er altijd iemand in de buurt van de friteuse is wanneer deze in werking is.

Let op: Voeg water of olie toe wanneer de friteuse werkt, de diepte van de olie of het water moet hoger zijn dan de menglijn in de oliepan om schade aan het verwarmingselement te voorkomen.

#### Opmerking:

1. Klap het verwarmingselement omhoog wanneer u vast vet toevoegt aan de frituurpan. Nadat u vet in de pan hebt gedaan, maakt u de haak van de verwarmingselementen los en laat u ze in de normale positie in de pan rusten. Zorg ervoor dat de verwarmingselementen allemaal gelijkmatig omwikkeld zijn met vast vet. Mogelijk moet er meer vast vet bovenop de verwarmingselementen worden aangebracht om ervoor te zorgen dat ze volledig bedekt zijn.





2. Schakel de stroom pas in wanneer het oliepeil het laagste oliepeil bereikt.

**Waarschuwing:** Klap de verwarmingselementen nooit om als de friteuse werkt en opwarmt.

## 5. OLIE AFTAPPEN

1. Voordat u de olie uit de friteuse laat lopen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de friteuse ongeveer 20 minuten afkoelen.

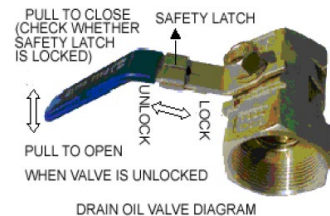
2. De gebruiker wordt aangeraden warmtegeïsoleerde handschoenen aan te trekken.

3. Sluit de verlengbuis aan op de aftapkraan (zorg ervoor dat de aftappijp naar beneden wijst).

3. Plaats de filterkar of een ander oliereservoir onder het aftapventiel.

4. Ontgrendel de veiligheidsklink op de klep en draai vervolgens langzaam aan de aftaphendel om de olie te laten weglopen.

5. Vergrendel het aftapventiel wanneer de olie volledig is afgetapt.



## 6. INSTALLATIE

1. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond in een goed geventileerde omgeving. Installeer het niet in de buurt van brandbare oppervlakken.

2. Sluit het apparaat aan op de spanning zoals aangegeven op het gegevensplaatje. De standaard voor dit apparaat is 400V/50Hz elektrische draad met 5 x 6mm 2 geleiders, drie fasen, aansluiten en een goede aarding.

Opmerking:

- De friteuse moet worden geïnstalleerd door getraind personeel en correcte aarding.

## 7. WAARSCHUWING

1. Gebruik geen waterslang om het verwarmingselement en het bedieningspaneel direct schoon te maken.

2. Gebruik geen chloor (bleekmiddel, zoutzuur) voor het reinigen van het staalsysteem of het verwarmingselement.

3. Maak het oppervlak van roestvrij staal en soortgelijke materialen niet schoon met schurende gereedschappen zoals borstels en messen.

## 8. VEILIGHEID

1. Lees deze handleiding zorgvuldig door om meer inzicht te krijgen in de functies, installatie en operationele details van dit apparaat, en in het bijzonder in het gedeelte "Waarschuwing" en "Kennisgeving" dat rood gemarkeerd is. Deze handleiding bevat belangrijke veiligheids- en bedieningsinstructies. Bewaar deze voor toekomstig gebruik.

2. Alleen getraind personeel mag dit apparaat bedienen volgens de voorgeschreven procedures en lokale elektrische veiligheidsvoorschriften.

3. Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Vervang geen onderdelen zonder voorafgaande toestemming van de fabrikant of erkende agenten.

4. Het apparaat moet op locatie door bevoegd personeel worden getest voordat deze normaal wordt gebruikt.

5. De friteuse kan alleen onder veilige omstandigheden worden gebruikt. Als er storingen optreden, stop dan met het gebruik van de friteuse en bel onmiddellijk voor onderhoud.

6. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd als de stroom is uitgeschakeld en het apparaat is afgekoeld.

7. De controle en installatie van het apparaat moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien.

8. Schakel het apparaat uit als het niet in gebruik is.



## 9. GARANTIE

Dit apparaat is ontworpen voor het bakken van voedsel. De garantie vervalt als het apparaat voor andere doeleinden wordt gebruikt die leiden tot storingen, zoals:

1. Verkeerd gebruik.
2. Onjuiste installatie of onderhoud.
3. Blijven gebruiken ondanks beschadigde reserveonderdelen.
4. Schade als gevolg van het negeren van bedieningsprocedures, zoals transport, installatie, testen, onderzoek, onderhoud, enz.
5. Wijzigen van onderdelen zonder voorafgaande goedkeuring van de fabrikant of bevoegde agenten.
6. Onvoldoende onderhoud van de reserveonderdelen die regelmatige aandacht nodig hebben.
7. Onze apparatuur wordt geleverd met garantiekaart. Bewaar deze op een veilige plaats voor onderhoud. De garantie vervalt als de informatie op de garantiekaart is gewijzigd.

## 10. PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptomen	Mogelijke oorzaak		Oplossing
Friteuse warmt niet op of olietemperatuur is te laag	De voeding is niet aangesloten of er is geen stroom		Voeding controleren
	Defecte module van het bedieningspaneel		Bedieningspaneel vervangen
	Defecte hi-limit		Hi-limit wijzigen
	Defecte sensor		Sensor vervangen
	Defect verwarmingselement		Verwarmingselement vervangen
	Temperatuur is te laag ingesteld		Controleer de temperatuurinstelling, verhoog de insteltemperatuur, maar niet hoger dan 190 °C
De olietemperatuur is te hoog, of de temperatuur wordt niet verlaagd na het instellen van een lagere temperatuur	Losse sensorsonde		Tap eerst olie af en controleer dan de bedrading en positie van de sonde.
	Defecte sonde		Sonde vervangen
Zekering doorgebrand	Stroomlekkage bij verwarmingselement	Een beschadigd verwarmingselement wordt visueel waargenomen	Verwarmingselement vervangen
		Er blijkt stroom te lekken aan de klem van het verwarmingselement	Terminal verwarmingselement opnieuw afstellen
	Door beschadiging van andere onderdelen		Onderhoud vereist door opgeleid personeel
Knop veert niet terug na indrukken	Beschadigde knop op elektriciteitspaneel		Bedieningspaneel vervangen
Het bedieningspaneel geeft een verkeerde of ongeïdentificeerde code weer	Defect bedieningspaneel		Bedieningspaneel vervangen
	Defecte sensor		Sensor vervangen



Symptomen	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Zoemeralarm door zelfdiagnose	Losse bedrading van de sensor (controleer op foutcode)	Controleer op loszittende onderdelen en repareer ze
	Defect bedieningspaneel	Bedieningspaneel vervangen
	Defecte sensor (controleer op foutcode)	Sensor vervangen
	Omgevingstemperatuur is te hoog (controleer op foutcode)	Bedrijfsomgeving wijzigen
Temperatuuroverschrijding te hoog (normaal binnen 2 °C)	Defecte sensor	Sensor vervangen
	Defect bedieningspaneel	Bedieningspaneel vervangen
Groot temperatuurverschil tussen het paneel van het bedieningspaneel en de werkelijke temperatuur	Defect bedieningspaneel	Bedieningspaneel vervangen
	Defecte sensor	Sensor vervangen
Kan geen olie aftappen of kogelkraan kan niet worden gesloten	Olieafvoerkanaal is geblokkeerd	Obstakels verwijderen
	Kogelkraan is beschadigd	Kogelkraan vervangen
Geen zoemeralarm	Zoemer is beschadigd	Zoemer vervangen

#### Let op

1. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijk vermogen, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
2. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
3. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
4. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of onderdelen benadert die tijdens het gebruik bewegen.

#### Juiste verwijdering van dit product

Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, kunt u gebruik maken van de inlever- en inzamelsystemen of contact opnemen met de winkelier waar u het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor een milieuveilige recycling.



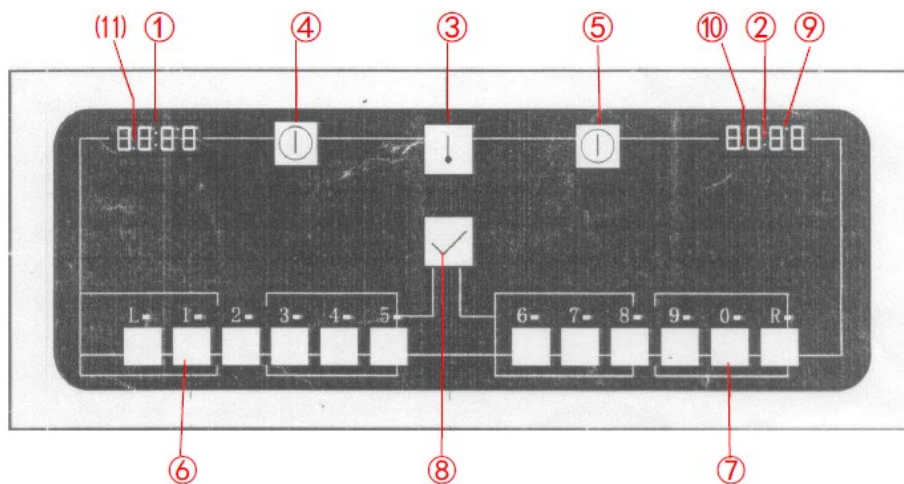
## 1. EINLEITUNG

Die elektrische Standfritteuse der Serie 7509 mit Computersteuerung ist für Schnellrestaurants, Fast Food-Läden und Lebensmittelgeschäfte zum Frittieren von Pommes frites, Hähnchen, Fischfilets usw. bestimmt. Diese Fritteuse verfügt über ein äußerst benutzerfreundliches Computer-Bedienfeld. Das leistungsstarke, langlebige Heizelement sorgt für eine schnelle Temperaturwiederherstellung und macht Ihre Speisen knusprig. Das modulare Design macht die Wartung sehr einfach. Der Kundendienst kann die Symptome leicht diagnostizieren und das Modul in wenigen Minuten austauschen. Dank all der genannten Eigenschaften ist diese Fritteuse heute eine der meistverkauften computergestützten Fritteusen der Welt.

## 2. TECHNISCHE DATEN

Modell	Beschreibung	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Höhe (mm)	Leistung	Spannung (V)	Frequenz (Hz)	Leistung (kW)	Bratfläche (mm)
7509.0005	Einzeltank, 12 Programme	400	800	1180	3-Phase	400	50	18	350x420
7509.0010	Zwillingstanks, 12 Programme	400	800	1180	3-Phase	400	50	18	165x420 (2 Stück)

### Programmierung der PCB-Konsole



(Bitte beachten Sie die obige Kennzeichnung)

#### Kennzeichnung:

1. Display - Das gesamte linke Display.
2. Display - Das gesamte rechte Display.
3. Temperaturkontrolle - Die Temperatur im Frittiertopf wird angezeigt, wenn Sie die Taste drücken. Wenn Sie die Taste zweimal kontinuierlich drücken, können Sie die Temperatur einstellen.
4. ON/OFF Schalter - Strom ein/aus.
5. ON/OFF Schalter - Strom EIN/AUS.
6. Produkt- und Programmierertaste - Versorgung des Computers und Bearbeitung und Speicherung des Programms.
7. Produkt- und Programmierertaste - Versorgung des Computers und Bearbeitung und Speicherung von Programmen.
8. Schaltfläche Programmieren - Programmieren Sie auf der Computerplatte neu.
9. Betriebskontrollleuchte
10. Wärmekontrollleuchte
11. Wärmekontrollleuchte



### 3. PROGRAMMIERANWEISUNG

Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie eine Computerplatte programmieren.

1 Drücken Sie den Schalter ON/OFF (wenn der Artikel keinen Ölfilterwagen enthält, können Sie die elektrische Platte einschalten), schalten Sie die elektrische Platte ein, wenn es sich um einen Einzeltank handelt, drücken Sie die Taste  dann schalten Sie ein. (Anmerkungen: Bei Zwillingstanks steuert die linke Taste die linke Elektroplatte, die rechte Taste die rechte Elektroplatte).

2. Um in den Programmiermodus zu gelangen, drücken Sie die Taste  im linken Fenster erscheint CODE. Wenn Sie die falsche Taste gedrückt haben und nicht programmieren möchten, drücken Sie bitte erneut die Taste . (Bemerkungen: Wenn gebraten wird, zeigt die elektrische Platte "BUSY" an und blinkt.

3. Geben Sie dann den Code "1, 6, 5, 0" ein und starten Sie die Programmierung.

4. Im linken Fenster wird SP  $\Gamma$  (die Temperatur des Öltanks) angezeigt, im rechten Fenster die eingestellte Temperatur, dann geben Sie die neue Temperatur ein (wenn Sie 175°C einstellen möchten, drücken Sie die Taste 1-7-5), drücken Sie die Taste  um die gewünschte Temperatur zu speichern. Wenn Sie die ursprüngliche Einstellung nicht ändern möchten, drücken Sie die Taste  zur Bestätigung. (Anmerkungen: Sollwert zwischen 0-190°C)

5. In diesem Moment leuchtet die linke Anzeige SELP (wählen Sie die Taste für die Produktnummer), alle Produktnummern leuchten auf, drücken Sie die Taste für die Programmiernummer (Anmerkung: Wenn Sie die Taste für die Nummer 3 programmieren möchten, drücken Sie 3).

6. Jetzt zeigt die linke Anzeige COOC (Bratzeit), die rechte Anzeige Bratzeitventil. Wenn die Zeit korrekt ist, drücken Sie die Taste  zur Bestätigung. Wenn Sie die Zeit ändern möchten, geben Sie bitte die gewünschte Zeit ein (z.B.: 1 Minute 30 Sekunden, drücken Sie bitte die Taste 1-3-0, das bedeutet, dass die Taste 3 bereits 1 Minute 30 Sekunden eingestellt hat), drücken Sie  um die Daten zu speichern. (Anmerkungen: Der Zeitbereich ist 0-9 Minuten und 99 Sekunden).

7. In der linken Anzeige SENS (Sense). In der rechten Anzeige die vorherigen SENS-Daten, geben Sie SENS erneut ein (der SENS-Bereich ist 1-9, die Eingabe von 0 bedeutet kein SENS), dann drücken Sie  um die Daten zu fixieren.

SENS bedeutet Sense, d.h. wenn die Lebensmittel in die Fritteuse gelegt werden, passt der Computer die Frittierzeit an, um ein Absinken der Öltemperatur zu kompensieren. Die SENS-Einstellung richtet sich nach der Lebensmitteloberfläche, der Lebensmittelmenge und der ursprünglichen Temperatur, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Mit der richtigen SENS-Einstellung können Sie qualitativ hochwertige Lebensmittel zubereiten. Ein Beispiel: Wenn Sie 4 kg Kartoffeln programmieren, können Sie 2 1/2 kg Kartoffeln von guter Qualität frittieren. Die beste Ausgangseinstellung ist 4 oder 5, dann testen Sie im Bereich 1 ~ 9, um die beste Qualität zu erhalten.

#### Anmerkungen:

8. Jetzt zeigt die linke Anzeige SH-(Schüttelzeit), die rechte Anzeige die Zeit an. Wenn die Lebensmittel während des Frittierens geschüttelt werden müssen, geben Sie die Zeit ein und drücken Sie  zum Speichern. Wenn die Lebensmittel nicht geschüttelt werden müssen, drücken Sie 0 und dann .

(Wenn die gesamte Frittierzeit z.B. 3 Minuten beträgt, müssen Sie nach 45 Sekunden schütteln. (Eingabe 45 Sekunden). Der Summer ertönt nach 45 Sekunden während des Frittiervorgangs, die Zahlenanzeige blinkt 3 Sekunden lang, um Sie daran zu erinnern).

9. Die linke Anzeige SELP, wenn Sie mehr programmieren wollen, gehen Sie zurück zu Schritt 6, wenn Sie nicht programmieren wollen, dann drücken Sie  um das Programm zu speichern.

10. Temperaturmodus °F und °C

Drücken Sie die Taste , die linke Anzeige CODE, geben Sie 1,6,5,8, in °C oder °F ein, nach einigen Sekunden starten Sie das Heizprogramm. Drücken Sie dann , die linke Anzeige CODE, geben Sie 1, 6, 5, 8, in °C oder °F ein.





#### 11. Die Funktion des Timers

Wenn Sie eine beliebige Zahl drücken, beginnt das Fenster (4 oder 5) mit dem Countdown. Beim Schütteln hören Sie die Erinnerung "Du-du-du" und die LED-Leuchten der jeweiligen Anzahl blinken. Wenn die Zeit auf 0 sinkt, hören Sie die Erinnerung "B-B-B-B-B".

#### Anmerkungen:

1. Das Fenster zeigt die vorherige Frittierzeit an und beginnt den Countdown herunterzuzählen. (Hinweis: Wenn mehrere Produkte gleichzeitig gegart werden, wird die kürzeste Zeit angezeigt).
2. Wenn Sie die Schüttelzeit eingeben, finden Sie den Frittierzyklus X Sekunden Schütteln von Lebensmitteln (X=die Zeit, die Sie eingestellt haben). Der Alarm erinnert Sie 3 Sekunden lang und zeigt SH- an (Achtung, wenn Sie die Schüttelzeit nicht eingeben, wird der Frittierzyklus nicht SH- anzeigen).
3. Wenn der Frittierzyklus endet, wird ein Alarm ausgelöst. Auf der Anzeige COOC blinkt die Lampe mit der aktuellen Produktnummer. Wenn Sie den Alarm löschen möchten, drücken Sie bitte die Taste für die blinkende Produktnummer.

#### 12. Schmelzfunktion

Dieses Gerät verfügt über eine automatische Schmelzfunktion. Wenn die Temperatur unter 82°C (180°F) liegt, schaltet die Fritteuse in den automatischen Schmelzmodus: "CYCL", das Heizelement befindet sich in der Aufheizphase.

#### 13. Normaler Heizvorgang

Wenn die Temperatur der Fritteuse höher als 82°C (180°F) ist, ist die Fritteuse in Betrieb. Zu diesem Zeitpunkt zeigt die Temperaturanzeige "LO" an, das Heizelement befindet sich im Heizvorgang.

#### 14. Die Öltemperatur erreicht den eingestellten Wert

Wenn die Öltemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, zeigt das Fenster "-----" an und Sie können mit dem Frittieren beginnen.

#### 15. Alarmfunktion für hohe Temperaturen

Wenn die tatsächliche Temperatur 15°C (21°F) höher ist als die eingestellte Temperatur, erscheint auf der Temperaturanzeige "HI" und der Summer gibt Alarm.



#### 16. Alarmfunktion für Sondenschäden

Auf dem Controller wird im Temperaturfenster 0000 angezeigt

#### 17. Schalter mit Soft-Touch-Elektroplatte




Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die "ON/OFF"-Taste für 3 Sekunden, dann schaltet sich das Steuergerät ab und alle Heizkomponenten werden ausgeschaltet.

## 4. AUSKOCHEN

Bitte schließen Sie das Ablassventil, geben Sie Wasser und Spülmittel in den Fritiertopf. Bitte drücken Sie die Taste  um die Funktion in die Fritteuse zu integrieren. Bitte drücken Sie die Taste  dann wird im Fenster CODE angezeigt.

Für den linken Tank, geben Sie bitte ein: 1, 6, 5, 3, dann zeigt das linke Fenster BOIL an (die Fritteuse beginnt zu arbeiten).

Für den rechten Tank, geben Sie bitte ein: 1, 6, 5, 4, dann erscheint auf dem rechten Display BOIL (Die Fritteuse beginnt zu arbeiten).

Zu diesem Zeitpunkt wird die Temperatur des Steuergeräts automatisch auf 91°C (195°F) eingestellt, und die Fritteuse behält die normale Temperatur bei. Wenn Sie die Taste  drücken, wird der Kochmodus abgebrochen. (Anmerkungen: Bei elektrischen Zwei-Tank-Fritteusen drücken Sie bitte die linke Taste  um den linken Tank zu schließen. Drücken Sie bitte die rechte Taste  um den rechten Tank zu schließen.

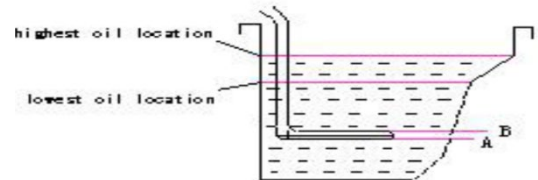


**Anmerkungen** : Bitte stellen Sie sicher, dass sich jemand in der Nähe der Fritteuse befindet, wenn die Fritteuse in Betrieb ist.

Achtung! Füllen Sie bitte Wasser oder Öl nach, wenn die Fritteuse in Betrieb ist. Die Tiefe des Öls oder Wassers muss höher sein als die Rührlinie im Öltank, andernfalls wird das Heizelement beschädigt oder das Heizelement wird schneller abgenutzt.

**Anmerkung:**

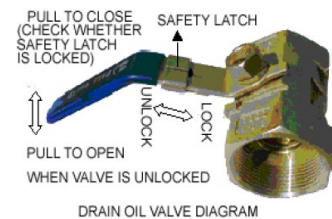
1. Klappen Sie das Heizelement hoch, wenn Sie festes Fett in den Fritiertopf geben. Nachdem Sie festes Fett in den Fritiertopf gegeben haben, lösen Sie den Haken der Heizelemente und lassen Sie sie in ihrer normalen Position im Fritiertopf ruhen. Vergewissern Sie sich, dass die Heizelemente alle gleichmäßig von festem Fett umhüllt sind. Möglicherweise müssen Sie noch mehr festes Fett auf die Heizelemente geben, um sicherzustellen, dass sie von festem Fett umhüllt sind.
2. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Ölstand den Mindeststand erreicht hat.



**Warnung:** Klappen Sie niemals die Heizelemente hoch, wenn die Fritteuse in Betrieb ist und aufheizt.

## 5. ÖL ABLASSEN

1. Bevor Sie das Öl aus der Fritteuse ablassen, schalten Sie sie aus und lassen Sie sie etwa 20 Minuten lang abkühlen.
2. Es wird empfohlen, einen wärmeisolierten Handschuh zu tragen. Schließen Sie das Verlängerungsrohr an das Ablassventil an (stellen Sie sicher, dass der Stutzen des Ablassrohrs nach unten gerichtet ist).
3. Stellen Sie den Filterwagen oder ein anderes Ölreservoir unter das Ablassventil.
4. Lösen Sie die Sicherheitsverriegelung des Ventils und drehen Sie dann langsam den Ablassgriff, damit das Öl aus der Fritteuse abläuft.
5. Wenn das Öl vollständig abläuft, schließen Sie das Ablassventil.



## 6. MONTAGE

1. Stellen Sie das Gerät auf ebenem Boden in einer gut belüfteten Umgebung auf. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Oberflächen auf.
2. Schließen Sie das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Spannung an. Der Standard für dieses Gerät ist ein 400V/50Hz Stromkabel mit 5 x 6mm 2-Leiter-Draht, dreifach verdrahtet, und stellen Sie sicher, dass eine ordnungsgemäße Erdung vorhanden ist.

Anmerkung:

- Die Fritteuse muss von geschultem Personal und mit ordnungsgemäßer Erdung installiert werden

## 7. WARNUNG

1. Verwenden Sie keinen Wasserschlauch, um Heizelement und Bedienfeld direkt zu reinigen.
2. Verwenden Sie kein Chlor (Bleichmittel, Salzsäure), um das Stahlsystem oder die Oberfläche des Heizelements zu reinigen.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel wie Bürsten und Rasiermesser, um die Oberfläche des Heizelements zu reinigen.



## 8. SICHERHEIT

1. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sich mit den Funktionen, der Installation und dem Betrieb dieses Geräts vertraut zu machen, insbesondere mit den rot hervorgehobenen Abschnitten "Warnung" und "Anmerkung". Dieses Handbuch enthält nützliche Sicherheits- und Bedienungshinweise. Bitte bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.
2. Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden, das sich an die Betriebsvorschriften hält. Alle Bediener müssen sich an die örtlichen Vorschriften zur elektrischen Sicherheit halten.
3. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Ändern Sie keine Teile ohne vorherige Genehmigung des Herstellers oder eines autorisierten Vertreters.
4. Die Ausrüstung sollte vor dem normalen Gebrauch von autorisiertem Personal vor Ort getestet werden.
5. Der Betrieb kann nur unter sicheren Bedingungen durchgeführt werden. Wenn Fehlfunktionen auftreten, verwenden Sie die Fritteuse nicht mehr und rufen Sie sofort den Kundendienst an
6. Wartungsarbeiten sollten nur durchgeführt werden, wenn die Stromversorgung unterbrochen ist und das Gerät abgekühlt ist.
7. Die Überprüfung und Installation der Geräte muss von einem autorisierten Elektriker durchgeführt werden.
8. Schalten Sie das Gerät aus, wenn es nicht benutzt wird.

## 9. GARANTIE

Dieses Gerät ist für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Die Garantie erlischt, wenn der Benutzer dieses Gerät für andere Zwecke einsetzt und dies zu einer Fehlfunktion des Geräts führt:

1. Falschanwendung.
2. Unsachgemäße Installation oder Wartung.
3. Verwenden Sie das Gerät weiter, auch wenn Ersatzteile bereits beschädigt sind.
4. Schäden durch Nichtbeachtung von Betriebsabläufen, wie Transport, Installation, Prüfung, Untersuchung, Wartung usw.
5. Teile ohne vorherige Genehmigung des Herstellers oder autorisierter Vertreter zu ändern.
6. Keine Wartung für die Ersatzteile, die regelmäßig gewartet werden müssen.
7. Unsere Geräte werden mit einer Garantiekarte geliefert. Bitte bewahren Sie diese für die Wartung an einem sicheren Ort auf. Die Garantie erlischt, wenn die Informationen auf der Garantiekarte geändert werden.

## 10. FEHLERBEHEBUNG

Symptome	Mögliche Ursache(n)	Lösung
Fritteuse heizt nicht auf oder Öltemperatur ist zu niedrig	Stromversorgung ist nicht angeschlossen oder kein Strom	Stromversorgung prüfen
	Fehlerhaftes Bedienfeldmodul	Bedienfeld austauschen
	Fehlerhaftes Hi-limit	Hi-limit ändern
	Defekter Sensor	Sensor wechseln
	Defektes Heizelement	Heizelement wechseln
	Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Überprüfen Sie die Temperatureinstellung, erhöhen Sie die Einstellungstemperatur, aber überschreiten Sie nicht 190°C
Die Öltemperatur ist zu hoch, oder die Temperatur wird nicht gesenkt, nachdem eine niedrigere Temperatur eingestellt wurde	Sensorfühler lockern	Lassen Sie zuerst das Öl ab und überprüfen Sie dann die Verkabelung und Position der Sonde
	Defekte Sonde	Sonde wechseln



Symptome	Mögliche Ursache(n)	Lösung	
Sicherung löst aus	Leckstrom am Heizelement	Ein beschädigtes Heizelement wird optisch bemerkt	Heizelement wechseln
		Der Leckstrom befindet sich an der Klemme des Heizelements	Anschluss des Heizelements neu justieren
	Aufgrund von Schäden an anderen Komponenten	Wartung durch geschultes Personal erforderlich	
Die Taste springt nach dem Drücken nicht zurück	Taste am Bedienfeld beschädigt	Bedienfeld wechseln	
Das Bedienfeld zeigt einen falschen oder nicht identifizierten Code an	Fehlerhaftes Bedienfeld	Bedienfeld wechseln	
	Defekter Sensor	Sensor wechseln	
Buzzer-Alarme durch Selbstdiagnose	Lösen Sie die Verdrahtung des Sensors (prüfen Sie auf einen Fehlercode)	Prüfen Sie, ob sich Teile gelöst haben und reparieren Sie sie	
	Fehlerhaftes Bedienfeld	Bedienfeld wechseln	
	Defekter Sensor (auf Fehlercode prüfen)	Sensor wechseln	
	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch (prüfen Sie auf einen Fehlercode)	Betriebsumgebung wechseln	
Temperaturüberschreitung zu hoch (normalerweise innerhalb von 2°C)	Defekter Sensor	Sensor wechseln	
	Fehlerhaftes Bedienfeld	Bedienfeld wechseln	
Große Temperaturdiskrepanz zwischen der Anzeige auf dem Bedienfeld und der tatsächlichen Temperatur	Fehlerhaftes Bedienfeld	Bedienfeld wechseln	
	Defekter Sensor	Sensor wechseln	
Öl kann nicht abgelassen werden oder das Kugelventil kann nicht geschlossen werden	Ölablasskanal ist verstopft	Hindernisse entfernen	
	Kugelhahn ist beschädigt	Kugelhahn wechseln	
Kein Buzzer-Alarm	Buzzer ist beschädigt	Buzzer wechseln	

### Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Wenn das Vorratskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
4. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.

### Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt für ein umweltgerechtes Recycling abgeben.



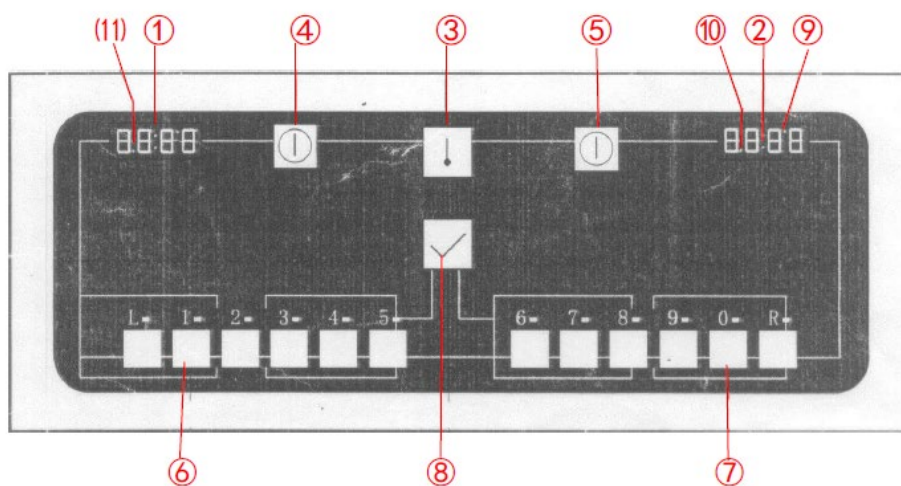
## 1. INTRODUCTION

La série 7509 de friteuses électriques au sol contrôlées par ordinateur est conçue pour les QSR, les fast-foods, les magasins de proximité pour frire des frites, du poulet, des filets de poisson, etc. Cette friteuse est équipée d'un panneau de commande informatisé extrêmement convivial. L'élément chauffant haute puissance et durable permet une récupération rapide de la température et rend ainsi vos aliments croustillants. La conception modulaire facilite l'entretien. Le service après-vente peut facilement diagnostiquer les symptômes et remplacer le module en quelques minutes. Avec tous les attributs mentionnés ci-dessus, cette friteuse est maintenant l'une des friteuses informatiques les plus vendues au monde.

## 2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Description	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance	Tension (V)	Fréquence (Hz)	Puissance (kW)	Zone de friture (mm)
7509.0005	1 réservoir, 12 programmes	400	800	1180	3-Phase	400	50	18	350x420
7509.0010	2 réservoirs, 12 programmes	400	800	1180	3-Phase	400	50	18	165x420 (2pcs)

Console de programmation PCB



(Veuillez vous référer à l'identification ci-dessus)

### Identification:

1. Affichage - Tous les affichages de gauche.
2. Affichage - Tout l'affichage de droite.
3. Vérification de la température - La température de la friteuse s'affiche lorsque l'on appuie sur la touche, et lorsque l'on appuie deux fois en continu sur la touche, la température peut être réglée.
4. Interrupteur ON/OFF - Alimentation ON/OFF.
5. Interrupteur ON/OFF - Alimentation ON/OFF.
6. Bouton de produit et de programmation - Permet d'alimenter l'ordinateur et d'éditer et de sauvegarder le programme.
7. Bouton de programmation et de produit - Permet d'alimenter l'ordinateur et d'éditer et de sauvegarder le programme.
8. Bouton de programmation - Re programmer sur la plaque de l'ordinateur
9. Voyant d'indication d'alimentation
10. Voyant d'indication de chaleur
11. Voyant d'indication de chaleur



### 3. INSTRUCTION DE PROGRAMMATION

Veillez le lire attentivement avant de procéder à la programmation des plaques d'ordinateur.

1. Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (si l'article ne comprend pas de chariot de filtre à huile, vous pouvez mettre la plaque électrique sous tension), mettre la plaque électrique sous tension, s'il s'agit d'un modèle à réservoir unique, appuyer sur le bouton  (1), puis mettre sous tension (remarques : pour les réservoirs doubles, le bouton gauche contrôle la plaque électrique gauche, le bouton droit contrôle la plaque électrique droite).
2. Pour entrer dans la programmation, appuyez sur le bouton  (✓), la fenêtre gauche affiche CODE. Si vous vous trompez de bouton et que vous ne voulez pas programmer, appuyez à nouveau sur le bouton  (✓). (Remarques : si l'appareil est en train de griller, la plaque électrique affiche « BUSY » et scintille).
3. Entrez ensuite le code "1, 6, 5, 0" en appuyant sur le bouton, et entrez dans la programmation.
4. La fenêtre gauche affiche SP  $\Gamma$  (réglage de la température du réservoir d'huile), la fenêtre droite affiche set up temp, puis entrez la nouvelle température (si vous voulez régler 175°C, appuyez sur le bouton  (✓) 1-7-5), appuyez sur le bouton pour sauvegarder la température que vous voulez. Si vous ne souhaitez pas modifier le réglage initial, appuyez sur le bouton  (✓) pour confirmer. (Remarques : point de réglage entre 0-190°C)
5. A ce moment, l'écran de gauche affiche SELP (choisir le bouton du numéro de produit), tous les numéros de produits s'allument, appuyez sur le bouton du numéro de programmation (Remarques : si vous voulez programmer le bouton du numéro 3, appuyez sur 3).
6. En ce moment, l'écran gauche affiche COOC (temps de friture), l'écran droit affiche la vanne de temps de friture. Si l'heure est correcte, appuyez sur le bouton  (✓) pour confirmer. Si vous souhaitez modifier l'heure, entrez l'heure souhaitée (par exemple : 1 minute 30 secondes, appuyez sur le bouton 1-3-0, ce qui signifie que le bouton 3 est déjà réglé sur 1 minute 30 secondes), appuyez sur  (✓) pour enregistrer les données (remarques : l'échelle de temps est comprise entre 0 et 9 minutes et 99 secondes).
7. L'écran de gauche affiche SENS (Sens). Dans l'écran de droite, les données SENS précédentes sont affichées, réintroduisez les données SENS (l'échelle SENS est de 1 à 9, l'introduction de 0 signifie qu'il n'y a pas de SENS), puis appuyez sur le bouton  (✓) pour fixer les données.

SENS signifie Sens, lorsque les aliments sont introduits dans la friteuse, l'ordinateur ajuste le temps de friture de la plaque afin de compenser la baisse de la température de l'huile, le réglage SENS en fonction de la surface des aliments, de la quantité d'aliments et de la température d'origine pour augmenter ou réduire le temps. Un réglage SENS correct permet de cuire des aliments de haute qualité. Par exemple, en programmant 4 kg de pommes de terre, vous pouvez cuire des aliments de haute qualité : Si vous programmez 4 kg de pommes de terre, vous pouvez faire frire 21/2 kg de pommes de terre de bonne qualité. Le meilleur réglage d'origine est 4 ou 5, puis testez dans la plage 1 ~ 9 pour obtenir la meilleure qualité.

**Remarques :**

8. En ce moment, l'écran gauche affiche SH-(Shaking time), l'écran droit affiche l'heure. Si les aliments doivent être secoués pendant la friture, entrez le temps et appuyez sur  (✓) pour sauvegarder. Si l'aliment n'a pas besoin d'être secoué, appuyez sur 0 puis sur  (✓).  
(Par exemple, la durée totale de la friture est de 3 minutes, l'aliment doit être secoué au bout de 45 secondes. Entrez 45 secondes). La sonnerie retentira au bout de 45 secondes pendant la durée de la friture, le voyant numérique clignotera pendant 3 secondes pour vous le rappeler).
9. L'écran gauche affiche SELP, si vous souhaitez poursuivre la programmation, revenez à l'étape 6, si vous ne souhaitez pas programmer, appuyez sur  (✓) pour enregistrer le programme.
10. Mode température °F et °C  
Appuyez sur la touche  (✓), l'écran gauche affiche CODE, entrez 1,6,5,8, de °C à °F, après quelques secondes entrez le programme de chauffage. Appuyez ensuite sur la touche  (✓), l'écran gauche CODE, entrez 1, 6, 5, 8, de °C à °F.



#### 11. Fonction de la minuterie

En mode normal, appuyez sur n'importe quel chiffre, la fenêtre (4 ou 5) commence le compte à rebours, lorsque vous tremblez, vous entendrez « Du-du-du » vous rappeler, la lumière LED du chiffre actuel clignotera. Lorsque le temps est réduit à 0, vous entendrez le message "B-B-B-B-B".

#### Remarques :

1. La fenêtre affiche le temps de friture précédent et commence le compte à rebours. (Remarques : si plusieurs produits sont cuits en même temps, le temps le plus court s'affiche).
2. Si vous entrez le temps d'agitation, vous trouverez le cycle de friture X secondes d'agitation des aliments (X=le temps que vous avez réglé). L'alarme rappellera 3 secondes et affichera SH- (Attention, si vous n'entrez pas le temps d'agitation, le cycle de friture n'affichera pas SH-).
3. Lorsque le cycle de friture se termine, l'alarme le rappelle. L'affichage COOC, la lampe d'indication du numéro de produit actuel clignote. Si vous souhaitez supprimer l'alarme, appuyez sur le bouton de clignotement du numéro de produit.

#### 12. Fonction de fusion

Cet appareil est doté d'une fonction de fusion automatique. Lorsque la température est inférieure à 82°C (180°F), la friteuse entre en état de fusion automatique, la fenêtre de température s'affiche : "CYCL", l'élément chauffant est en cours de chauffe.

#### 13. Progression normale du chauffage

Lorsque la température de la friteuse est supérieure à 82°C (180°F), la friteuse est en cours de fonctionnement, à ce moment-là, la température affiche "LO", l'élément chauffant est en cours de chauffage.

#### 14. La température de l'huile atteint l'état de réglage

Lorsque la température de l'huile atteint la température programmée, la fenêtre affiche "-----", vous pouvez commencer à frire.

#### 15. Alarme de température élevée

Lorsque la température réelle est supérieure de 15°C (21°F) à la température de réglage, l'écran affiche "HI" et l'avertisseur sonore retentit.



#### 16. Fonction d'alarme en cas d'endommagement de la sonde

Sur le régulateur, la fenêtre de température affiche 0000.

#### 17. Interrupteur de plaque électrique à effleurement




Sous tension, appuyez sur le bouton "ON/OFF" pendant 3 secondes, le régulateur s'arrête de fonctionner, tous les composants de chauffage s'arrêtent de fonctionner.

## 4. L'EBULLITION

Fermez le robinet de vidange, mettez de l'eau et du détergent dans la friteuse. Appuyez sur le bouton  pour ajouter la fonction à la friteuse électrique. Appuyez sur le bouton , la fenêtre affiche alors CODE.

Pour le réservoir gauche, entrez : 1, 6, 5, 3, puis la fenêtre de gauche affiche BOIL (la friteuse commence à fonctionner).

Pour le réservoir de droite, entrez : 1, 6, 5, 3 1, 6, 5, 4, puis l'écran de droite affiche BOIL (la friteuse commence à fonctionner).

À ce moment-là, la température du contrôleur est automatiquement réglée sur 91°C (195°F), puis la friteuse conserve une température normale. Si vous appuyez sur le bouton , vous annulez le mode de cuisson (Remarques : La friteuse électrique à deux réservoirs doit appuyer sur le bouton  gauche pour fermer le réservoir gauche et sur le bouton  droit pour fermer le réservoir droit.

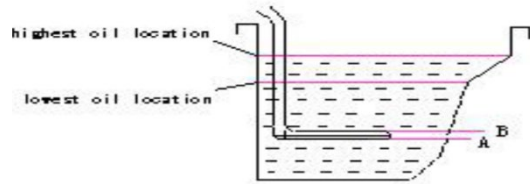
Remarques : Veillez à ce que quelqu'un reste à proximité de la friteuse lorsqu'elle fonctionne.

Attention : Ajoutez de l'eau ou de l'huile lorsque la friteuse fonctionne, la profondeur de l'huile ou de l'eau doit être supérieure à la ligne de mélange dans le réservoir d'huile, sinon l'élément chauffant sera endommagé, ou l'endommagement de l'élément chauffant sera plus rapide.



**Remarque :**

1. Relevez l'élément chauffant lorsque vous ajoutez des matières grasses solides dans la marmite. Après avoir ajouté de la graisse solide dans la friteuse, désengagez le crochet des éléments chauffants et laissez-les reposer à l'intérieur de la friteuse dans leur position normale. Assurez-vous que les éléments chauffants sont enveloppés uniformément par la graisse solide. Il se peut que vous deviez ajouter plus de graisse solide sur le dessus des éléments chauffants pour vous assurer qu'ils sont enveloppés par de la graisse solide.



2. Ne mettez l'appareil en marche que lorsque le niveau d'huile atteint le niveau le plus bas.

**Avertissement :** Ne jamais relever les éléments chauffants lorsque la friteuse fonctionne et chauffe.

## 5. VIDANGE DE L'HUILE

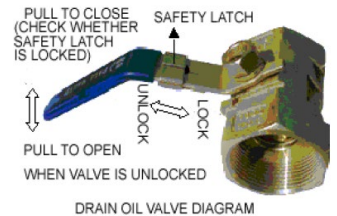
1. Avant de vidanger l'huile de la friteuse, débranchez-la et laissez-la refroidir pendant environ 20 minutes.

2. Il est recommandé à l'utilisateur de porter des gants à isolation thermique. Raccorder le tuyau d'extension au robinet de vidange (s'assurer que l'embout du tuyau de vidange est orienté vers le bas).

3. Placer le panier à filtre ou tout autre réservoir d'huile sous la vanne de vidange.

4. Désengagez le loquet de sécurité de la vanne, puis tournez lentement la poignée de vidange, l'huile s'écoulera de la friteuse.

5. Lorsque l'huile s'est complètement écoulee, verrouillez le robinet de vidange.



## 6. INSTALLATION

1. Placez l'appareil sur un sol plat dans un environnement bien ventilé. Ne l'installez pas à proximité d'une surface combustible.

2. Raccordez l'appareil à la tension spécifiée sur la plaque signalétique. La norme pour cet équipement est un fil électrique de 400V/50Hz avec un fil à deux conducteurs de 5 x 6mm, trois phases, connecter et s'assurer qu'il y a une mise à la terre appropriée.

Remarque :

- la friteuse doit être installée par du personnel qualifié et avec une mise à la terre adéquate.

## 7. AVERTISSEMENT

1. Ne pas utiliser de tuyau d'arrosage pour nettoyer directement l'élément chauffant et le panneau de commande.

2. Ne pas utiliser de produit chloré (agent de blanchiment, acide chlorhydrique) pour nettoyer le système en acier ou la surface de l'élément chauffant.

3. Ne pas utiliser d'outils abrasifs pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et les matériaux similaires, tels que les brosses et les couteaux à raser, sur la surface de l'élément chauffant.





## 8. SECURITE

1. Lisez attentivement ce manuel pour mieux comprendre les caractéristiques, l'installation et les détails de fonctionnement de cet appareil, en particulier les sections "Avertissement" et "Avis" surlignées en rouge. Ce manuel contient des instructions utiles en matière de sécurité et de fonctionnement. Conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
2. Seul le personnel formé et respectant les procédures d'utilisation est autorisé à utiliser cet appareil. Tous les opérateurs doivent respecter les règles locales de sécurité électrique.
3. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Ne pas changer de pièces sans l'accord préalable du fabricant ou de ses agents agréés.
4. L'équipement doit être testé sur place par le personnel autorisé avant toute utilisation normale.
5. L'utilisation ne peut se faire que dans des conditions de sécurité. En cas de dysfonctionnement, arrêtez d'utiliser la friteuse et appelez immédiatement le service après-vente
6. L'entretien ne doit être effectué que lorsque l'alimentation est déconnectée et que l'équipement est froid.
7. La vérification et l'installation de l'équipement doivent être effectuées par un électricien agréé.
8. Couper l'alimentation électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

## 9. GARANTIE

Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments. La garantie est annulée si l'utilisateur utilise cet appareil pour d'autres applications, ce qui entraîne un dysfonctionnement de l'appareil :

1. Mauvaise application.
2. Installation ou entretien inadéquats.
3. Continuer à utiliser l'équipement même si les pièces de rechange sont déjà endommagées.
4. Dommages dus à l'ignorance des procédures d'exploitation, telles que le transport, l'installation, le test, l'examen, l'entretien, etc.
5. Changer les pièces sans l'accord préalable du fabricant ou des agents autorisés.
6. Absence d'entretien des pièces détachées nécessitant une attention régulière.
7. Notre équipement est accompagné d'une carte de garantie. Veuillez la conserver en lieu sûr pour le service d'entretien. La garantie est annulée si les informations figurant sur la carte de garantie ont été modifiées.

## 10. DÉPANNAGE

Symptômes	Causes possibles	Solution
La friteuse ne chauffe pas ou la température de l'huile est trop basse	L'alimentation n'est pas connectée ou il n'y a pas de courant	Vérifier l'alimentation électrique
	Module du panneau de contrôle défectueux	Changer le panneau de contrôle
	Limite haute défectueuse	Change hi-limit
	Capteur défectueux	Changer le capteur
	Élément chauffant défectueux	Changer l'élément chauffant
	La température est réglée trop bas	Vérifier le réglage de la température, augmenter la température de réglage, mais ne pas dépasser 190°C
La température de l'huile est trop élevée ou la température ne diminue pas après avoir réglé une température plus basse.	Desserrer la sonde du capteur	Vidanger d'abord l'huile, puis vérifier le câblage et la position de la sonde.
	Sonde défectueuse	Changer la sonde



Symptômes	Causes possibles		Solution
Le fusible saute	Fuite de courant au niveau de l'élément chauffant	Un élément chauffant endommagé est observé visuellement	Remplacer l'élément chauffant
		Une fuite de courant est constatée au niveau de la borne de l'élément chauffant.	Réajuster le terminal de l'élément chauffant
	En raison de l'endommagement d'autres composants		L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié
Le bouton ne revient pas en place après avoir été enfoncé	Bouton du panneau électrique endommagé		Changer le panneau de commande
Le panneau de contrôle affiche un code erroné ou non identifié	Panneau de contrôle défectueux		Changer le panneau de commande
	Capteur défectueux		Changer le capteur
Alarmes sonores dues à l'autodiagnostic	Desserrer la connexion du câblage du capteur (vérifier le code d'erreur)		Vérifier si des pièces sont desserrées et les réparer
	Panneau de contrôle défectueux		Changer le panneau de contrôle
	Capteur défectueux (vérifier le code d'erreur)		Changer le capteur
	La température ambiante est trop élevée (vérifier le code d'erreur)		Changer l'environnement de travail
Dépassement de température trop important (normalement dans les 2°C)	Capteur défectueux		Changer le capteur
	Panneau de contrôle défectueux		Changer le panneau de contrôle
Écart de température important entre l'affichage du panneau de contrôle et la température réelle	Panneau de contrôle défectueux		Changer le panneau de contrôle
	Capteur défectueux		Changer le capteur
Impossible de vidanger l'huile ou de fermer le robinet à boisseau sphérique	Le canal de vidange d'huile est obstrué		Enlever les obstacles
	Le robinet à bille est endommagé		Changer le robinet à bille
Pas d'alarme sonore	Le buzzer est endommagé		Changer le buzzer

### Attention

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
4. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent en cours d'utilisation.

### Mise au rebut correcte de ce produit

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour le recycler en toute sécurité pour l'environnement.