

# CRISP N' HOLD

## Warmhaltegerät für Frittiergut

Modelle CNH14, CNH18, CNH28, CNH40

### Bedienungsanleitung



HERSTELLER:

**CARTER-HOFFMANN**  
1551 McCORMICK AVENUE  
MUNDELEIN, IL 60060 U.S.A.

PHONE: 847-362-5500

FAX: 847-367-8981

EMAIL: SERVICE@CARTER-HOFFMANN.COM



**CNH14**



**CNH18**



**CNH28**



**CNH40**

## INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitsvorkehrungen.....	2
Ausstattung und Spezifikationen.....	3
Auspacken und Kontrolle.....	4
Installation.....	5
Inbetriebnahme und normale Bedienung.....	6
Anleitung für die tägliche Reinigung.....	7
Verkabelungs-Diagramme.....	8
Anleitung/Verzeichnis Fehlermeldungen.....	9
Garantie.....	10

## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



### WARNUNG: GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES

Alle Unterhaltsarbeiten an nicht isolierten Bestandteilen müssen von qualifiziertem Servicepersonal vorgenommen werden. Bei Nichtbefolgung dieser Warnung kann ein schwerer elektrischer Schlag erlitten werden.



### VORSICHT: GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES

Gerät muss vor Inangriffnahme von Unterhalts- oder Wartungsarbeiten ausgesteckt / vom Strom genommen werden.



### VORSICHT: VERBRENNUNGSGEFAHR

Jegliche Metalloberflächen können heiss sein und Verbrennungen verursachen.

## WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten grundsätzliche Sicherheitsvorschriften befolgt werden, inklusive der folgenden:

- 1) Man sollte mit der Bedienung des Gerätes, seinen Begrenzungen sowie den damit verbunden Einschränkungen vertraut sein. Die Bedienungsanleitung muss von allen Personen die dieses Gerät benutzen oder installieren gelesen und verstanden werden.
- 2) Dieses Gerät muss geerdet sein, nur eine korrekt geerdete Steckdose verwenden.
- 3) Das Gerät darf nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecke benutzt werden:
  - a. Dieses Gerät wurde speziell für die Warmhaltung von frittierten Lebensmitteln entworfen.
  - b. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in kommerziellen Unternehmen gedacht.
  - c. Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz in der Industrie oder in einem Labor gemacht.
- 4) Aus hygienischen Gründen ist es unerlässlich, Gerät und Zubehör stets sauber zu halten.
- 5) Das Gerät darf **auf keinen Fall** ins Wasser getaucht oder mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Daher nie direkt mit Wasserstrahl reinigen oder einen solchen auf das Kontrollpanel oder die Verkabelung richten. Dasselbe gilt für Bespritzen und Begiessen des Gerätes, des Kontrollpanels oder der Verkabelung mit Wasser. Nie ätzende Chemikalien oder Dämpfe zur Reinigung dieses Gerätes benutzen.
- 6) Dieses Gerät darf nicht draussen aufbewahrt werden. Das Gerät nie in der Nähe von Wasser benutzen, d.h. in der Nähe eines Waschbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens, usw.
- 7) Das Gerät nicht benutzen wenn ein Kabel oder ein Stecker beschädigt sind, wenn es nicht korrekt funktioniert, nachdem das Gerät selber beschädigt wurde oder herunter gefallen ist. Weder Kabel noch Stecker ins Wasser tauchen, das Kabel von erhitzten Oberflächen fern halten und nicht über Tisch-, bzw. Thekenkanten hängen lassen.
- 8) Unterhaltsarbeiten an diesem Gerät nur von qualifiziertem Personal vornehmen lassen.
- 9) Die Öffnungen dieses Gerätes weder blockieren noch bedecken.

## BITTE BEACHTEN :

Der technische Inhalt dieser Anleitung, inkl. Verkabelungsdiagrammen, schematischen und aufgegliederten Illustrationen und/oder Justierverfahren sind nur für den Gebrauch von qualifiziertem technischem Personal vorgesehen und kann jederzeit ohne Benachrichtigung geändert werden.

## AUSSTATTUNG UND SPEZIFIKATIONEN

### Warmhaltegerät mit forcierter Umluft für frittierte Lebensmittel

Im Crisp n' Hold werden Temperatur und Frische der frittierten Lebensmittel für eine bestimmte Zeit nach dem Frittiervorgang mittels heisser Umluft erhalten. Forcierte Umluft wird mittels elektrischer Heizung und Umluftmotor durch kleine Öffnungen im Boden des Luftleitbleches/Auffangbleches sowie über das Frittiergut geleitet. Zudem verfügt dieses über kleine runde Erhöhungen, um den Metallkontakt des Frittiergutes zu minimieren.

### Fassungsvermögen / Massangaben

#### Layout:

Vier Modelle mit justier- und abnehmbaren Trennwänden:

14" / 356 mm mit 2 Fächern	18" / 457 mm mit 3 Fächern
28" / 711 mm mit 4 Fächern	40" / 1016 mm mit 6 Fächern

#### Fassungsvermögen in cm<sup>3</sup>:

CNH14	137	2 Fächer
CNH18	172	3 Fächer
CNH28	292	4 Fächer
CNH40	416	6 Fächer

#### Aussenmasse in mm:

CNH14	356	451 H x 737 T x 356 B
CNH18	457	451 H x 737 T x 457 B
CNH28	711	527 H x 737 T x 711 B
CNH40	1016	527 H x 737 T x 1016 B

#### Versandgewicht in kg:

CNH14	25 kg
CNH18	30 kg
CNH28	44 kg
CNH40	64 kg

### Elektrische Angaben :

Modelle:	CNH14 und CNH18	Modelle:	CNH28 und CNH 40
Watt:	1'900	Watt:	3'800
Volt:	240	Volt:	240
Phase:	1+N+E	Phase:	1+N+E
Frequenz:	50 Hz	Frequenz:	50 Hz
Ampère:	10 A	Ampère:	20 A
Typ Stecker:	EU / CH	Typ Stecker:	EU / CH

**Herstellungsmaterial:** Geräte der Serie 300 = CNS / Serie 400 = CNS, teilweise auch Aluminium.

**Bedienungen:** Elektrischer / mechanischer Thermostat innerhalb des Gerätes.

**Heizsystem:** Elektrischer Heizelemente 900 W, ausser Reichweite von Öl und Dampf.

**Leistungswerte:** Temperaturen bis zu 200°F / 93°C. Heizt in 20 Minuten auf 160°F / 71°C.

Von den folgenden Agenturen geprüft und zugelassen:



## AUSPACKEN UND KONTROLLE



Das ganze Gerät muss vor dem ersten Gebrauch gut gereinigt werden – siehe Reinigungsanleitung Seite 7.

### ACHTUNG:

Den Karton und das restliche Verpackungsmaterial erst entsorgen nachdem das Gerät auf versteckte Mängel untersucht und einen Probelauf bestanden hat.

Beachten Sie hierzu die unten aufgeführten Anweisungen im Falle eines Frachtschadens.

1. Die Vitrine aus dem Versandkarton nehmen und sicherstellen, dass alles Verpackungsmaterial und Schutzplastik entfernt wurde. Alle Bestandteile auf Vollständigkeit und Zustand untersuchen.
2. Im Falle eines Frachtschadens muss sofort eine Schadenersatzforderung gegenüber dem Transporteur ausgefüllt werden.
- 3. Frachtschäden sind nicht von der Werksgarantie gedeckt.**
4. Sicherstellen, dass die Lieferung komplett ist: Vitrine, Anleitungen und Zusatzteile wie z.B. Produkte-Trennwände.
5. Die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen.
6. Das elektrische Kabel gemäss Anleitung mit einer geerdeten und korrekt verkabelten Steckdose verbinden.
7. Das Gerät muss vor der ersten Benutzung komplett gereinigt werden. Nähere Angaben dazu finden Sie auf Seite 7 „Reinigungsanleitung“.

## VORGEHEN IM FALLE EINES FRACHTSCHADENS

**BITTE BEACHTEN:** Zu Ihrem Schutz wurde das in dieser Fracht enthaltene Gerät vor dem Verlassen der Fabrik von qualifiziertem Personal inspiziert und verpackt. Bei Übernahme dieser Fracht, geht die ganze Verantwortung für eine sichere Auslieferung an die Transportfirma über.

### SOLLTE EINE LIEFERUNG BESCHÄDIGT EINTREFFEN:

1. **SICHTBARER VERLUST, BZW. SCHADEN:** Versichern Sie sich, dass jeder sichtbare Verlust, bzw. Schaden auf dem Lieferschein oder Eilgut-Quittung vermerkt wird und dieser Vermerk vom Lieferanten gegengezeichnet wird.
2. **SOFORT EINE SCHADENERSATZFORDERUNG EINREICHEN:** Ungeachtet des Schadenausmasses **sofort mit Ihrem Händler Kontakt aufnehmen.**
3. **VERSTECKTE SCHÄDEN:** Sollte ein Schaden erst nach dem Auspacken sichtbar werden, sofort die Frachtfirma, bzw. den Transporteur verständigen und anschliessend eine „FORDERUNG FÜR VERSTECKTE SCHÄDEN“ einreichen. Dies muss innerhalb von fünfzehn (15) Tagen nach Eintreffen der Ware bei Ihnen geschehen. **Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial erst danach um sicherzugehen, dass es notfalls inspiziert werden kann.**

Carter-Hoffmann übernimmt keinerlei Haftung für Transportschäden oder Verlust während des Transportes, **Frachtschäden sind von der Werksgarantie ausgeschlossen.** Auf Verlangen stellen wir Ihnen jedoch die für die Schadenersatzforderung notwendigen Papiere zur Verfügung.

# INSTALLATION



## **WARNUNG:** **Verletzungsgefahr**

Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker mit ausgewiesenen Kenntnissen aller elektrischen Codes durchgeführt werden.

Nichtbefolgen kann zu Verletzungen und/oder Sachschaden führen!



## **VORSICHT:**

Um das Risiko eines Brandes zu vermindern, sollte das Gerät nur auf unbrennbaren Oberflächen aufgestellt werden.



## **WICHTIG:** **Das Kabel ist 2.13 m lang**

Nehmen Sie, falls nötig, mit einem lizenzierten Elektriker Kontakt auf, um ein entsprechendes 20 A Schaltkreis mit der korrekten Steckdose installieren zu lassen. Verwenden sie **AUF KEINEN FALL** ein Verlängerungskabel.



## **VORSICHT:** **Gefahr eines elektrischen Schlages**

Der Erdungsstrang im Kabel ist Teil eines Systems, das verhindern soll, dass Ihnen im Falle eines inneren Schadens ein elektrischer Schlag versetzt wird.

**AUF KEINEN FALL** den Erdungsstecker entfernen, bzw verbiegen um den Stecker an eine vorhandene Steckdose anzuschliessen.



## **WICHTIG:** **Nicht von der Garantie gedeckt**

Jeglicher Schaden der entsteht, weil das Gerät an eine falsche Voltspannung oder nicht phasengerecht angeschlossen wird, ist **NICHT** von der Werksgarantie gedeckt.



## **VORSICHT:** **Verletzungsgefahr**

Das Gerät ist nicht wasserfest, um jegliches Risiko eines Elektroschocks zu vermeiden, dürfen Gerät und Standfläche nicht unter Wasser gesetzt werden. Das Gerät nicht benutzen, sollte es trotzdem überschwemmt worden sein.

## **Standort**

Damit der Crisp n'Hold tadellos funktioniert und die bestmögliche Leistung bringt, sollte das Gerät bei einer Raumtemperatur von 21°C (70°F) aufgestellt sein.

Stellplätze in der Nähe von Ventilatoren-Dampfaustritten mit konstanter Luftbewegung sollten vermieden werden. Um einen sicheren Arbeitsvorgang zu gewährleisten, muss das Gerät in angemessener Entfernung von brennbaren Trennwänden und Materialien aufgestellt werden.

Um Verletzungen und Schäden zu vermeiden, sollte der Standort waagrecht, sauber und stark genug sein, um ein vollbeladenes Gerät zu tragen.

## **Feste Montage auf einer Theke**

Um einen elektrischen Schock zu vermeiden, das Gerät zuvor ausstecken. Wenn das Gerät kurz zuvor benutzt wurde, mit der Installation warten bis es komplett abgekühlt ist.

Die Theke muss aus nichtbrennbarem Material bestehen und sauber sein. Standplatz bestimmen und vier Löcher für die Montage in die Thekenoberfläche bohren.

Die Beine von dem Gerät entfernen und dieses auf der Theke verschrauben. Dabei die Gewinde benutzen, an denen zuvor Beine festgeschraubt waren. Den Rand des Gerätes mit der Theke mittels Silikon versiegeln.

## **ERDUNGSANWEISUNGEN**

Dieses Gerät ist mit einem Kabel/Stecker inkl. Erdung versehen und muss an eine entsprechende korrekt installierte und mit Erdung versehene Steckdose angeschlossen werden. Im Falle eines Kurzschlusses verringert die Erdung das Risiko eines elektrischen Schlages, da der elektrische Strom über diesen Kabelstrang entweichen kann.

**WARNUNG – Missbrauch der Erdung kann das Risiko eines elektrischen Schlages erhöhen.** Nehmen Sie mit einem qualifizierten Elektriker oder Wartungsmonteur Kontakt auf, falls Sie die Erdungsanleitung nicht vollkommen verstehen und bezweifeln, dass das Gerät richtig geerdet ist.

# INBETRIEBNAHME UND NORMALE BEDIENUNG



## **VORSICHT: Heisse Oberfläche**

Die inneren Oberflächen des Gerätes werden während dem Betrieb sehr heiss und bleiben dies auch nach dem Ausschalten.

Vermeiden Sie, das Gerät während dem Befüllen und Entnehmen von frittierten Produkten zu berühren.

## **Inbetriebnahme**

1. Verbinden Sie den Stecker des Crisp n' Hold mit einer korrekt geerdete Steckdose.
2. Versichern Sie sich, dass Plastik und Verpackungsmaterial vollständig entfernt wurden.
3. Stellen Sie den elektrischen Schalter auf „ON“.
4. Die Vitrine nicht sofort mit Produkten beladen sondern warten, dass die Hitze die eventuell noch an den inneren Metalloberflächen haftenden Öle entfernt/verbrennt. Das Vorkommen eines leichten Rauches ist während den ersten Stunden nach der Inbetriebnahme normal.
5. Die Temperaturen der Geräte wurden in der Fabrik voreingestellt und müssen nicht angepasst werden.

## **Tägliche Bedienung**

1. Das Gerät muss vor dem Gebrauch von einem qualifizierten Installations- oder Wartungsfachmann installiert werden.
2. Das Gerät muss vor der Benutzung sauber und fettfrei sein.
3. Versichern Sie sich, dass Fettpfanne, Heizungskanäle und Luftfilter korrekt installiert wurden.
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Kippschalter nach oben kippen. Dieser leuchtet nun auf um anzuzeigen, dass die Stromzufuhr zum Gerät aktiviert wurde. Die Lüftermotoren sollten zu drehen beginnen und die Luftzufuhr in Bewegung setzen.
5. Das Gerät beginnt automatisch vorzuheizen. Es braucht ca. 20 Minuten um die Betriebstemperatur von 71°C (160°F) zu erreichen.
6. Beladen Sie nun die Vitrine mit Produkten.

## REINIGUNGSANLEITUNG



**VORSICHT:**  
**Gefahr eines elektrischen Schlages**

Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten das Gerät ausstecken.



**VORSICHT:**  
**Heisse Oberfläche**

Alle Oberflächen können heiss sein und Brandwunden verursachen. Das Gerät erst nach einer Abkühlungsfrist reinigen.

**WICHTIG:** AUF KEINEN FALL Wasser auf die Bedienungs- oder Kontroll-Panäle spritzen oder giessen. Wasserschäden sind **nicht** durch die Werksgarantie abgedeckt.



**ACHTUNG:**  
**Beim Reinigen auf scharfe Kanten an Metallblechen acht geben, vor allem während der Entfernung der Fettfilter.**

1. Nachdem alle Produkte aus dem Gerät entfernt wurden, das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
2. Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten das Gerät ausstecken.
3. Das Fett-/Krümelblech am Boden des Gerätes in Richtung des Bedienpanels herausziehen. Blech wie auch Gehäuse reinigen.
4. Die Luftfilter können einfach und ohne Werkzeuge herausgenommen werden. Anheben und nach vorne ziehen. Sie können anschliessend von Hand gewaschen oder in einer automatischen Waschanlage gereinigt werden. Erst wieder in das Gerät einsetzen wenn der Luftfilter sauber und vor allem trocken ist.
5. Das Unterteil der Produktkammer sowie das Auffangblech und Trennwände entfernen. Die Innenseiten des Gerätes genauso wie die entfernten Teile reinigen und letztere erst wieder einsetzen, wenn sie sauber und trocken sind.
6. Die Flächen um die Lüftungsschlitze inspizieren und reinigen. Sich dabei versichern, dass kein Wasser in die inneren Kontrollen und elektrischen Anlagen des Gerätes gelangt.



**VORSICHT**

Reinigungs-, Abwasch-, Sterilisierungsmittel, Fettlöser sowie Bleichmittel die Chlorverbindungen oder Phosphate enthalten, beschädigen CNS-Produkte. Diese Schäden treten in Form von Dellen, Ausbrüchen, kleinen Löchern, starken Verfärbungen oder Ermattung der Metallverarbeitung auf. Wasser mit einem hohen Chlorgehalt kann CNS ebenfalls beschädigen.

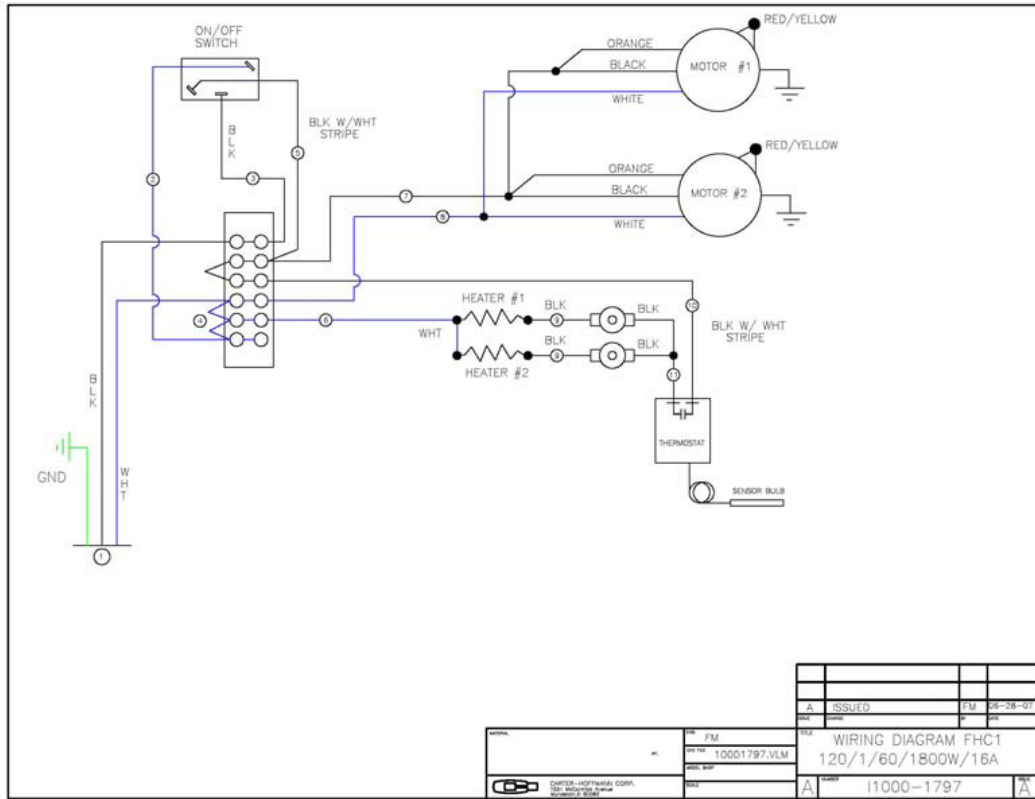
Wenn Sie die Wasserqualität in Ihrer Gegend nicht kennen, empfehlen wir Ihnen es testen zu lassen. DIE SO ENTSTEHENDEN SCHÄDEN SIND PERMANENT, ZIEHEN TEURE REPARATUREN NACH SICH UND SIND NICHT VON DER WERKSGARANTIE GEDECKT.

### EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG VON CNS

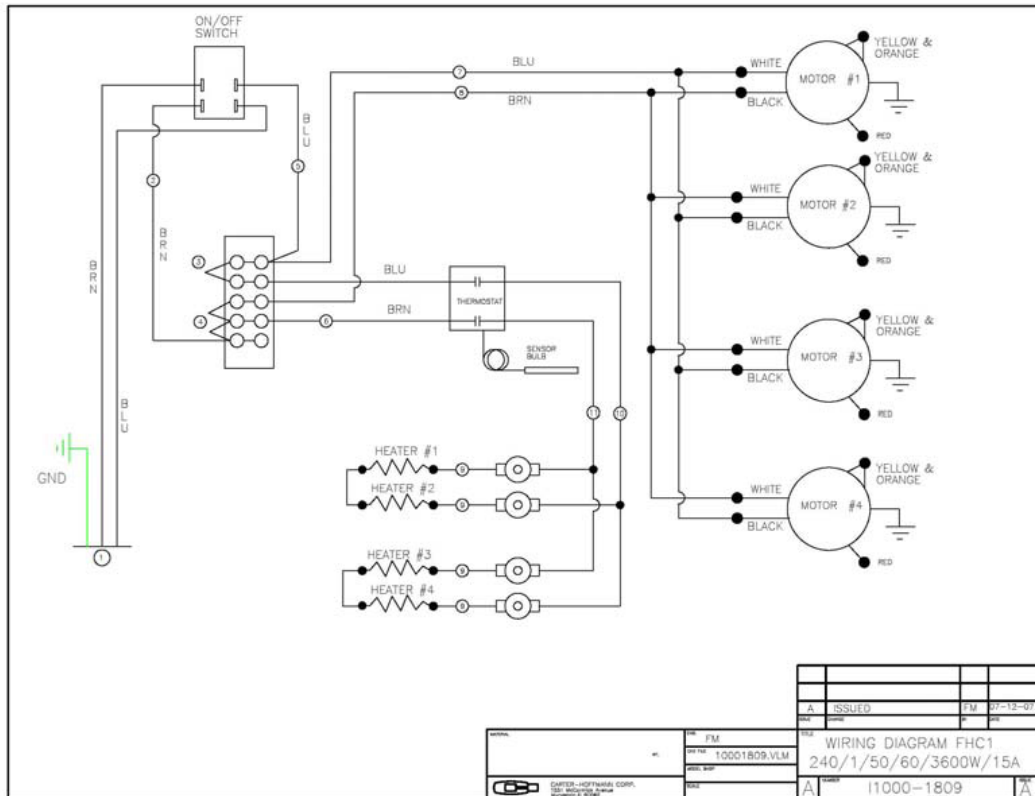
Grund	Wann	Reinigungsmittel	Anwendungsart
Allgemeine Reinigung	Täglich	Seife, Ammoniakgeist, Wasser	Mit einem feuchten Tuch abwischen, mit frischem Wasser abspülen und gut trockenreiben.
Fettflecken / Fingerabdrücke	Wenn nötig	Spezielle CNS- oder verwandte Reinigungsmittel	Gemäss Anleitung auf der Packung mit einem weichen Tuch in der Richtung der Maserung einreiben. Nicht für die Vinylinnenausstattung benutzen.
Hartnäckige Punkte und Flecken	Wenn nötig täglich	Ein beliebiges Chlorverbindungs- oder Phosphatfreies Reinigungsmittel	Mit einem feuchten Schwamm oder Tuch auftragen. In Richtung der Maserung einreiben. Gründlich reinigen, vor allem falls das Reinigungsmittel ein Bleichmittel auf Chlorbasis enthält. Nicht für die Vinylteile.
Hartnäckige Wasserflecken	Wenn nötig täglich	Essig	Mit einem Tuch abtupfen. Anschliessend mit Wasser – vorsichtig – abspülen und gut trockenreiben.

# VERKABELUNGS-DIAGRAMME

## CNH14 & CNH18



## CNH28 & CNH40





## FEHLERMELDUNGEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNGSVORSCHLAG
Keine Stromzufuhr	Gerät ist nicht eingesteckt oder der FI hat ausgelöst.	Kabel in die korrekte Steckdose einstecken. Sicherung erneuern / hochkippen.
	Das elektrische Kabel ist beschädigt.	Überprüfen und falls nötig austauschen lassen.
	Der Hauptschalter (ON/OFF) ist beschädigt oder defekt.	Überprüfen und falls nötig austauschen lassen.
Lebensmittel trocknen zu schnell aus	Das Produkt ist zu heiss, wenn es in die Vitrine gegeben wird.	Die Temperaturen des Produkts überprüfen, bevor es in das Gerät gegeben wird.
	Der Thermostat ist falsch eingestellt oder defekt.	Die richtige Bedienung, bzw. Kalibrierung des Thermostates überprüfen.
Das Gerät ist ange stellt, die Motoren laufen aber es heizt nicht auf	Falsche Verkabelung.	Einen Servicefachmann zuziehen.
	Der Sicherheitsschalter hat ausgelöst.	Einen Servicefachmann zuziehen.
Das Gerät braucht zu lange um die eingestellte Temperatur zu erreichen	Falsche Netzspannung.	Einen Servicefachmann zuziehen, damit er überprüft, ob die Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
Das Gerät wird heiss aber die Umluft ist gering bis inexistent	Falsche Verkabelung.	Einen Servicefachmann zuziehen.
	Die Lüftermotoren sind defekt.	Einen Servicefachmann zuziehen.
	Falsche Netzspannung.	Einen Servicefachmann zuziehen, damit er überprüft, ob die Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.

### BITTE BEACHTEN:

Der technische Teil dieser Bedienungsanleitung, inklusive Verkabelungsdiagrammen, Skizzen, Illustrationen von Ersatzteilen und / oder Justierungsanleitungen sind **nur für qualifiziertes technisches Servicefachpersonal** gedacht.

### BITTE BEACHTEN:

Für Garantiewerke direkt bei Carter-Hoffmann unter Nummer 800-323-9793 eine Bewilligung einholen. Wir werden die nächstgelegene zugelassene Serviceagentur vorbeisenden.

## WARRANTY

### **Carter-Hoffmann Warranty:**

Carter-Hoffmann ("CARTER-HOFFMANN") warrants to the initial purchaser of its standard Carter Line Products that CARTER-HOFFMANN will, at its option, repair or replace, during the warranty period set forth below, any part of such products made necessary due to a defect in material or workmanship which is present when the product leaves its factory and which manifests itself during the warranty period under normal use and service.

This warranty applies only to original equipment owned and possessed by the initial purchaser and the warranty period begins on the date of original shipment from the CARTER-HOFFMANN factory and extends as follows: **to component parts and labor for 12 months; to refrigeration compressor unit for one year** (limited to replacement only - not to include labor for removal, repair or replacement).

Repair or replacements under this warranty will be performed, unless otherwise authorized in writing by CARTER-HOFFMANN, at its factory. All parts or components to be repaired or replaced under this warranty are to be shipped prepaid to CARTER-HOFFMANN, with reimbursement credit for such part or component to be given if found by CARTER-HOFFMANN to be defective.

CARTER-HOFFMANN neither makes nor assumes and does not authorize any other person to make or assume any obligation or liability in connection with its products other than that covered in this warranty. This warranty applies only within the continental United States and Canada. In Alaska and Hawaii, this warranty applies only to and is limited to the supply of replacement parts.

### **Warranty Exclusions and Limitations:**

Any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is hereby specifically disclaimed by CARTER-HOFFMANN. There are no warranties, expressed or implied, which extend beyond the description on the face hereof. This warranty does not cover and CARTER-HOFFMANN shall not under any circumstances be liable for any incidental, consequential or other damages (such as injury to persons or property, loss of time, inconvenience, loss of business or profits, or other matters not specifically covered) arising in connection with the use of, inability to use, or failure of these products.

**Specifications subject to change through product improvement and innovation.**

#### **Carter-Hoffmann**

**1551 McCormick Ave.  
Mundelein, Illinois, 60060 USA**

Phone: 847-362-5500

Fax: 847-367-8981

Sales & Marketing E-mail: [sales@carter-hoffmann.com](mailto:sales@carter-hoffmann.com)

Service E-mail: [service@carter-hoffmann.com](mailto:service@carter-hoffmann.com)

Company Website: [www.carter-hoffmann.com](http://www.carter-hoffmann.com)

**CFESA**

**Proud Member**

**NAFEM**  
North American Association of  
Food Equipment Manufacturers