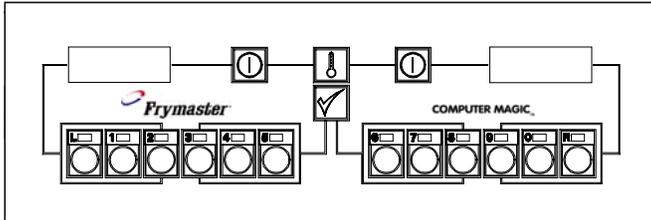
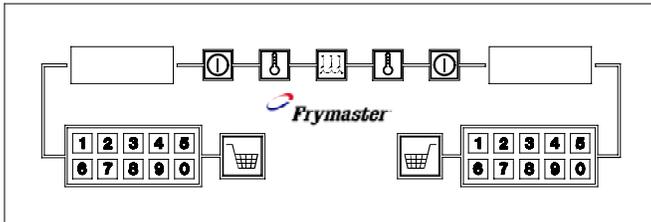


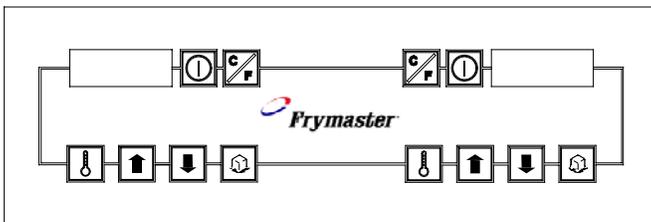
# Frymaster Fritiermaschinen-Controller Bedienungsanleitung



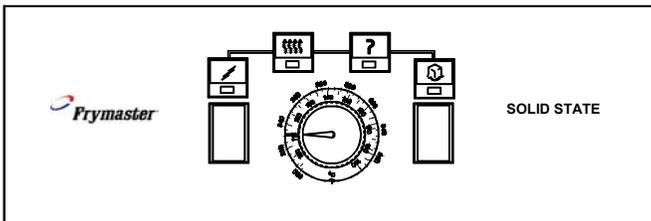
Computer Magic III (CM III) - Seite 1-1



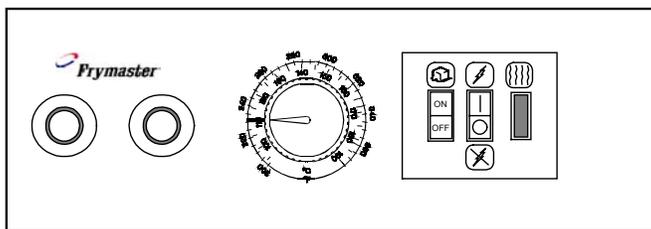
Korbheber-Zeitgeber - Seite 2-1



Digitalcontroller - Seite 3-1



Analogcontroller (Festkörper) - Seite 4-1



Thermostat-Controller – Seite 5-1



Frymaster, ein Mitglied der Commercial Food Equipment Service Association, empfiehlt, von CFESA geprüfte Techniker zu beauftragen.

\* 8195936 \*

Preis US\$ 8,00  
819-5936  
JULI 2002

## **ANMERKUNG**

### **USA**

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) dieses Gerät muss Störsignale aufnehmen können, die ungewünschten Betrieb verursachen könnten. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

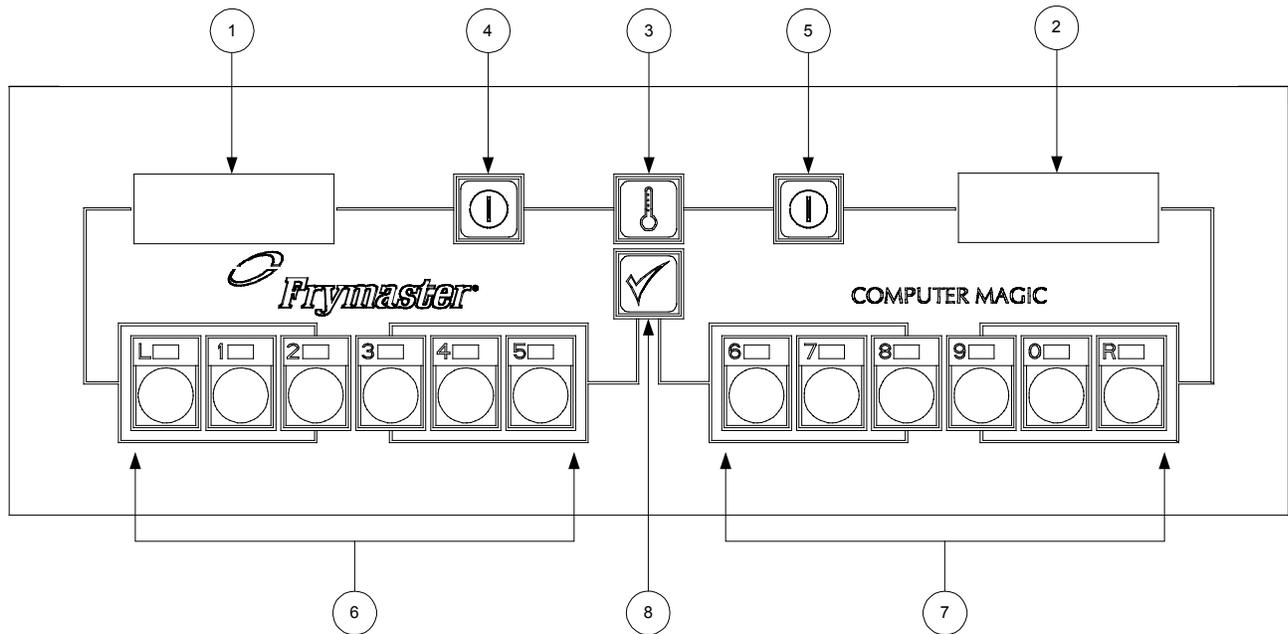
### **KANADA**

Dieses Digitalgerät überschreitet die Grenzwerte von Klasse A oder B für Funkemissionen nicht, die durch die Norm ICES-003 des "Canadian Department of Communications" festgelegt wurden.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

# KAPITEL 1

## CM III BETRIEBS- UND PROGRAMMIERANWEISUNG



POS	BESCHREIBUNG
1	Linke LED-Anzeige
2	Rechte LED-Anzeige
3	Temperaturprüf- und Programmsicherungstaste
4	Linker EIN/AUS-Schalter (bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Wanne, schalten beide Schalter den Controller ein oder aus)
5	Rechter EIN/AUS-Schalter (bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Wanne, schalten beide Schalter den Controller ein oder aus)
6	Linke Produkttasten
7	Rechte Produkttasten
8	Programmiermodustaste

### EINLEITUNG

Der Computer Magic III (CM III) sichert einheitliche Produktqualität, weil das Personal bestimmte Fritierparameter für bis zu 12 Produkte eingeben kann. Diese Parameter bleiben im Computerspeicher gespeichert. Durch einen Tastendruck wird ein Fritierzyklus mit den gespeicherten Parametern eingeleitet, damit alle Ladungen gleich frittiert werden. Bei Fritiermaschinen, die mit Korbhebern ausgerüstet sind, regelt der Controller auch das Absenken und Anheben des Korbs. Andere Funktionen umfassen einen Schmelzzyklus für festes Fett, einen Auskochmodus zum Reinigen der Fritierwanne und automatische Erholungszeitprüfungen. Der Computer kann so programmiert werden, dass die Temperaturen in Grad Celsius oder Fahrenheit und die in einem Fritierzyklus verbleibende Zeit oder aber laufend die Temperatur der Fritierwanne angezeigt werden.

**ANMERKUNG:** Dieser Computer ist für die Fritiermaschine konfiguriert, in der er installiert ist (d.h. mit Gas oder elektrisch betrieben und mit ungeteilter oder geteilter Wanne). Die Computer sehen zwar alle gleich aus, können jedoch bei verschiedenen Fritiermaschinenausführungen nicht direkt gegenseitig ausgetauscht werden.

## DEFINITIONEN

**Produktaste:** Eine der nummerierten Tasten auf dem Bedienfeld. Im Computer können ein Sollwert und bis zu 12 Sätze von Fritierparametern (ein Satz für jedes Produkt) programmiert werden. Die Tasten dienen auch zum Eingeben von Werten für Sollwerte und Fritierparameter.

**Fritierwannen-Sollwert:** Das ist eine vom Personal bestimmte Fritiertemperatur. Wenn der Computer eingeschaltet wird, wird das Fett oder Öl automatisch auf den Sollwert erhitzt und bleibt solange auf dieser Temperatur, bis der Computer ausgeschaltet wird.

**Fritierparameter:** Der Satz Fritiervariablen für ein Produkt. Das sind *Empfindlichkeit*, *Fritierdauer*, *Schütteldauer* und *Haltedauer*.

**Empfindlichkeit:** Eine eingebaute Funktion, die die Fritierdauer einstellt, um den Abfall der Fritierwannentemperatur auszugleichen, wenn das Produkt eingelegt wird. Verschiedene Produkte haben verschiedene Dichte, Menge und Temperatur. Nahrungsmittel haben auch verschieden lange Fritierdauern. Eine richtige Empfindlichkeitseinstellung gewährleistet ein hochwertiges Produkt. Die Einstellung 0 hat die geringste Empfindlichkeit und die Einstellung 9 die höchste.

**Fritierdauer:** Das ist die vom Personal festgelegte Fritierdauer für ein Produkt.

**Schütteldauer:** Das ist die vom Personal festgelegte Dauer im Fritierzyklus, die das Produkt geschüttelt wird.

**Haltedauer:** Das ist die vom Personal festgelegte Dauer, die das Produkt vor dem Servieren gehalten werden kann.

## COMPUTER-BETRIEBSANWEISUNG

Den Computer einschalten; dazu einen der EIN/AUS-Schalter  drücken. **ANMERKUNG:** Eine Dezimalstelle zwischen Ziffern 1 und 2 in einer LED-Anzeige bedeutet, dass die Wanne beheizt wird.

1. Eine der folgenden Anzeigen wird eingeblendet:

- a. **CYCL** zeigt an, dass die Fritiermaschine im Schmelzzyklus betrieben wird. Die Fritiermaschine bleibt solange im Schmelzzyklus, bis die Temperatur des Fritierfettes 82 °C (180°F) erreicht oder der Schmelzzyklus vom Personal abgebrochen wird.
- b. **HI** zeigt an, dass die Temperatur der Fritierwanne 12 °C (21°F) über dem Sollwert liegt. Keine Maßnahmen treffen; der Controller läßt das Fett auf den Sollwert abkühlen, bevor die Brenner oder Heizelemente wieder eingeschaltet werden.
- c. **Lo** zeigt an, dass die Temperatur der Fritierwanne 12 °C (21°F) unter dem Sollwert liegt. Keine Maßnahmen treffen; der Controller erhöht die Fetttemperatur auf den Sollwert.
- d. **----** zeigt an, dass die Temperatur der Fritierwanne innerhalb des Fritierbereichs liegt. **ANMERKUNG:** Beste Ergebnisse werden erhalten, wenn bei der Anzeige von **----** kein Fritieren versucht wird.
- e. **HELP** zeigt an, dass ein Heizproblem vorliegt. Die Fritiermaschine abschalten und die Frymaster Hotline anrufen.

- f. **HOT** zeigt an, dass die Temperatur der Fritierwanne höher als 210 °C (410°F) ist. Wenn das auf der Anzeige erscheint, die Fritiermaschine sofort abschalten! **ANMERKUNG:** In Computern für die Europäische Union (mit CE-Markierung) beträgt die Temperatur 202 °C (395°F).
- g. **Prob** zeigt an, dass der Computer ein Problem in den Temperaturmess- und Steuerkreisen erkannt hat. Die Fritiermaschine abschalten und eine autorisierte Servicestelle verständigen.
2. Wenn **----** auf der Anzeige eingeblendet wird, eine Produkttaste drücken, um einen Fritierzyklus einzuleiten.
- a. Die Anzeige gibt die programmierte Fritierdauer an und der Zeitgeber beginnt zu laufen. Bei Fritiermaschinen, die mit Korbhebern ausgerüstet sind, wird der Produktkorb in die Fritierwanne abgesenkt.
- b. Wenn eine Schütteldauer programmiert ist, ertönt ein Alarm zu einem bestimmten Zeitpunkt und auf der Anzeige wird **SH#** eingeblendet, wobei “#” die Tastennummer ist. Der Alarm ertönt 3 Sekunden lang und hört von selbst auf. Wenn keine Schütteldauer programmiert ist, wird **sh#** im Fritierzyklus nicht eingeblendet.
- c. Am Ende des Fritierzyklus ertönt ein akustischer Alarm, **COOC** wird eingeblendet und die zugehörige Produkttasten-LED blinkt. Zum Quittieren des Fritieralarms die blinkende Taste drücken. Bei Fritiermaschinen, die mit Korbhebern ausgerüstet sind, wird der Produktkorb aus der Fritierwanne gehoben.
- d. Nun wird die Haltedauer eingeblendet (sofern sie größer als Null) programmiert ist, und der Zeitgeber beginnt zu laufen. Wenn der Zeitgeber bis auf Null abgelaufen ist, wird **HD#** eingeblendet (wobei # die Tastennummer ist) und es ertönt ein Alarm. Der Haltealarm wird durch Drücken der Programmierstaste  quittiert. **ANMERKUNG:** Wenn die Anzeige verwendet wird, wird die Haltedauer-Zählung nicht eingeblendet.
3. Zum Prüfen der Temperatur der Fritierwanne kann jederzeit einmal die TemperaturPrüftaste  gedrückt werden. Zum Prüfen des Sollwerts die Taste zweimal drücken. Sollte Verdacht bestehen, dass die Temperatur falsch ist, die Temperatur der Fritierwanne mit einem Thermometer oder Pyrometer messen, um sicherzustellen, dass die Computer-Anzeige mit dem gemessenen Wert übereinstimmt. Wenn das nicht der Fall ist, eine autorisierte Service-Stelle verständigen.
4. Bei Fritiermaschinen mit ungeteilten Fritierwannen sollte in Leerlaufperioden **----** auf beiden Anzeigen eingeblendet werden. Bei Fritiermaschinen mit geteilten Fritierwannen sollte **----** auf der eingeschalteten Seite eingeblendet werden. Andernfalls die Ist-Temperatur und den Sollwert prüfen.

 **VORSICHT**

**Die elektronischen Schaltkreise im Computer können durch Stromschwankungen und elektrische Spannungstöße beschädigt werden. Sollte der Computer ohne ersichtlichen Grund nicht funktionieren oder nicht richtig programmiert werden können, den Computer durch Abstecken und wieder Anschließen an die Stromversorgung zurücksetzen. Das könnte einen Serviceruf unnötig machen.**

## COMPUTER-PROGRAMMIERANWEISUNG

1. Den Programmiermodus mit der Taste  aufrufen. **Code** wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Wenn der Programmiermodus versehentlich aufgerufen wurde, die Taste nochmals drücken, um den Programmiermodus zu verlassen. **ANMERKUNG:** Wenn versucht wird, den Programmiermodus während des Fritierens aufzurufen, blinkt auf der Anzeige **B U S Y** (belegt).
2. Die Produkttasten 1, 6, 5 und 0 in dieser Reihenfolge drücken. Nur wenn dieser Code eingegeben wird, kann eine Programmierung erfolgen. Das verhindert, dass unberechtigte Personen die derzeitigen Einstellungen ändern.
3. **sp-r** (Sollwert) wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Alle zuvor programmierten Sollwerte werden auf der rechten Anzeige eingeblendet. Zum Ändern des Sollwerts die gewünschte Sollwerttemperatur über die Nummerntasten eingeben. Der höchste programmierbare Sollwert ist 191 °C (375°F). Die Programmiermodustaste  drücken, um den neuen Sollwert zu übernehmen (oder den alten Sollwert, falls er nicht geändert wurde).

**ANMERKUNG:** Bei geteilten Fritierwannen zeigt **sp-R** den Sollwert für die rechte Fritierwanne an. Nach der Programmierung des Sollwerts für die rechte Fritierwanne erscheint **sp-L** (Sollwert der linken Fritierwanne) auf der linken Anzeige. Nun kann der Sollwert für die linke Fritierwanne auf gleiche Weise wie für die rechte Fritierwanne eingegeben werden.

4. **selp** (Produktwahl) wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Die zu programmierende Produkttaste drücken (oder , um zum normalen Betriebsmodus zurückzukehren). Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Wanne können beide Produkttasten (L und R) verwendet werden. Bei Fritiermaschinen mit geteilten Wannen dienen die Produkttasten L und 1-5 für die linke Fritierwanne und die Tasten R und 6-0 für die rechte Fritierwanne.
5. **sens** (Empfindlichkeit) wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Alle zuvor programmierten Empfindlichkeitswerte werden auf der rechten Anzeige eingeblendet. Zum Ändern der Empfindlichkeitseinstellungen die neue Einstellung eingeben und diese mit  übernehmen. Wenn die Einstellung nicht geändert wurde, wird durch Drücken von  die vorherige Einstellung übernommen.
6. **cooc** (Fritierdauer) wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Alle zuvor programmierten Fritierdauerwerte werden auf der rechten Anzeige eingeblendet. Durch Drücken von  wird die aktuelle Fritierdauer übernommen. Zum Ändern der Fritierdauer die gewünschte Dauer über die Nummerntasten eingeben.  drücken, um die neue Dauer zu übernehmen.
7. **sh\_** (Schütteldauer) wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Wenn das Produkt während des Fritierens geschüttelt werden soll, muss das Intervall zwischen Fritierbeginn und Beginn des Schüttelns mit den Nummerntasten eingegeben werden.

Beispiel: Die Eingabe von „30“ bedeutet, dass das Produkt nach 30 Sekunden Fritierdauer geschüttelt wird. Nach 30 Sekunden ertönt ein Alarm und die Produkttaste blinkt 3 Sekunden lang. Wenn das Produkt nicht geschüttelt werden soll, muss hier „0“ eingegeben werden. Die zuvor eingegebene Zahl wird auf der rechten Anzeige eingeblendet.  drücken, um die programmierte Dauer zu übernehmen.

8. **hd\_** (Haltedauer) wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Damit wird die Dauer festgelegt, die das Produkt aufbewahrt werden kann, bevor es weggeworfen werden muss. Der Wertebereich liegt zwischen 13 Sekunden und 60 Minuten. Wenn die Haltedauerfunktion nicht verwendet werden soll, muss hier „0“ eingegeben werden.  drücken, um die Dauer zu übernehmen.
9. **selp** (Produktwahl) wird wieder auf der linken Anzeige eingeblendet. Wenn mehrere Produkte programmiert werden sollen, zu Schritt 5 zurückkehren und alle Anweisungen für jedes Produkt bis zu diesem Schritt wiederholen.

10. Nach Abschluss der Programmierung das gesamte Programm durch Drücken der Temperaturprüf/Programmsicherungstaste  sichern.

## ABBRECHEN DES SCHMELZZYKLUS



**GEFAHR**

**Der Schmelzzyklusmodus darf bei Verwendung von festem Fett nicht abgebrochen werden!**

Der Schmelzzyklus soll ein Anbrennen von Fett und Überhitzen der Fritierwanne oder Heizelemente verhindern, indem festes Fett langsam geschmolzen wird. Der Computer startet die Fritiermaschine automatisch im Schmelzzyklusmodus und zeigt während des Schmelzzyklus **CYCL** an. Die Fritiermaschine bleibt solange im Schmelzzyklus, bis die Temperatur in der Fritierwanne 82 °C (180°F) erreicht oder der Schmelzzyklus vom Personal abgebrochen wird. Wenn kein festes Fett verwendet wird, kann der Schmelzzyklusmodus abgebrochen werden.

Zum Abbrechen des Schmelzzyklus bei ungeteilter Fritierwanne die Taste „R“ drücken. Bei geteilter Wanne dazu die Taste „L“ für die linke und die Taste „R“ für die rechte Fritierwanne drücken. **CYCL** wird durch **Lo** ersetzt. Ein Dezimalpunkt zwischen Ziffern 1 und 2 in leuchtet auf und zeigt an, dass die Wanne beheizt wird.

## VERWENDUNG DER AUSKOCHFUNKTION



**VORSICHT**

**Vor Verwendung dieser Funktion sicherstellen, dass die Fritierwanne mit einer Mischung aus kaltem Wasser und Seife gefüllt ist.**

1. Zur Programmierung des Auskochens der Fritierwanne, die Programmiermodustaste  drücken. **Code** wird auf der linken Anzeige eingeblendet.

**ANMERKUNG:** Bei geteilten Fritierwannen wird der linke EIN/AUS-Schalter für die linke Fritierwanne und der rechte EIN/AUS-Schalter für die rechte Fritierwanne verwendet. Es können nicht beide Fritierwannen gleichzeitig ausgekocht werden.

2. Die Produkttasten 1, 6, 5 und 3 in dieser Reihenfolge drücken. **boil** erscheint auf der rechten Anzeige. Die Temperatur wird automatisch auf 91 °C (195°F) eingestellt. Die Fritierwanne erreicht diese Temperatur und erhält diese solange aufrecht, bis der EIN/AUS-Schalter  gedrückt wird. Das bricht den Auskochmodus ab. Wenn es zum Überkochen kommt, die Fritiermaschine sofort abschalten, abkühlen lassen und dann den Auskochmodus erneut einleiten, um den Vorgang fortzusetzen.

## PRÜFFUNKTION FÜR DIE FRITIERMASCHINEN-ERHOLUNGSZEIT

Die Erholungsprüfung ist eine Messung der Zeitdauer, in der die Fritiermaschine die Temperatur des Fetts von 135 °C auf 163 °C (275°F auf 325°F) erhöht. Der Computer prüft automatisch die Erholungszeit, wenn die Temperatur in der Fritierwanne unter den Mindestwert von 121 °C (250°F) abfällt.

Zur Prüfung der Erholungszeit die Programmiermodustaste  drücken. **Code** wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Die Produkttasten 1, 6, 5 und 2 in dieser Reihenfolge drücken. Die Erholungszeit wird auf beiden Anzeigen 5 Sekunden lang eingeblendet. Obwohl viele Faktoren, einschließlich Größe der Fritierwanne und Menge sowie Temperatur des eingelegten Produkts die Erholungszeit beeinflussen, sollte die Erholungszeit bei Gasfritiermaschinen kürzer als 2 Minuten und 30 Sekunden und bei elektrischen Fritiermaschinen kürzer als 1 Minute und 40 Sekunden sein.

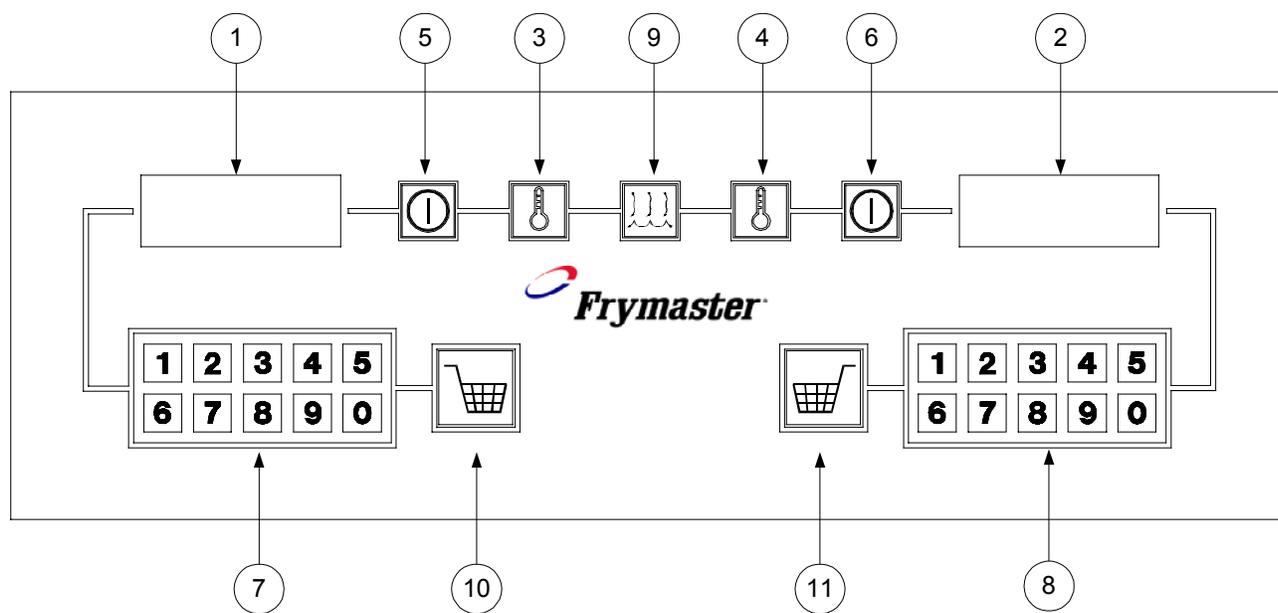
## **AUSWAHL DER ANZEIGE IN GRAD CELSIUS ODER FAHRENHEIT**

1. Der Computer kann Temperaturen in Grad Celsius oder Fahrenheit anzeigen. Um von einer Einheit zur anderen zu wechseln, die Programmiermodustaste  drücken. `Code` wird auf der linken Anzeige eingeblendet.
2. Die Codenummer *1 6 5 8* muss auf der numerischen Tastatur eingeblendet werden. Der Computer wird die Temperaturanzeige von Celsius zu Fahrenheit oder von Fahrenheit zu Celsius umschalten.
3. Die Temperaturprüf-/Programmsicherungstaste  drücken, um die Temperatur im neu ausgewählten Modus darzustellen.

## **AUSWAHL DER FRITIERWANNEN-TEMPERATURANZEIGE**

1. Um die Fritierwannen-Temperatur immer anzuzeigen, die Programmiermodustaste  drücken. `Code` wird auf der linken Anzeige eingeblendet.
2. Die Produkttasten 1, 6, 5 und L in dieser Reihenfolge drücken. Der Computer zeigt die Fritierwannen-Temperatur laufend an. **ANMERKUNG:** Während des Fritierens wird die Fritierdauer nicht angezeigt, sie wird jedoch gemessen.
3. Um wieder den Zeitgeberwert anzuzeigen, Schritte 1 und 2 wiederholen.

## KAPITEL 2 BEDIENUNGSANWEISUNG FÜR DEN KORBHEBER- ZEITGEBER



POS	BESCHREIBUNG
1	LED-Anzeige – <i>Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne:</i> Zeigt die Fritierdauer für den linken Korb an. <i>Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne:</i> Zeigt die Fritierdauer oder den Sollwert für den linken Korb an.
2	LED-Anzeige – <i>Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne:</i> Zeigt die Fritierdauer oder den Sollwert für den rechten Korb an. <i>Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne:</i> Zeigt die Fritierdauer oder den Sollwert für den rechten Korb an.
3	Linke Fritierwannen-Temperaturprüftaste – <i>Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne:</i> Drücken der Taste schaltet zwischen Fritierdauer und Fritierwannen-Sollwert für die rechte Seite um (dargestellt auf rechter Anzeige). <i>Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne:</i> Drücken der Taste schaltet zwischen Sollwert und Fritierdauer für die linke Seite um.
4	Rechte Fritierwannen-Temperaturprüftaste – <i>Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne:</i> Drücken der Taste schaltet zwischen Sollwert und Fritierdauer für die rechte Seite um. <i>Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne:</i> Drücken der Taste schaltet zwischen Sollwert und Fritierdauer für die rechte Seite um.
5	Linker EIN/AUS-Schalter – <i>Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne:</i> Schaltet den Controller ein oder aus. <i>Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne:</i> Schaltet die linke Hälfte des Controllers ein oder aus (zur Steuerung der linken Fritierwanne allein).
6	Rechter EIN/AUS-Schalter – <i>Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne:</i> Schaltet den Controller ein oder aus. <i>Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne:</i> Schaltet die rechte Hälfte des Controllers ein oder aus (zur Steuerung der rechten Fritierwanne allein).
7	Linke Nummerntasten – <i>Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne:</i> Dienen zum Eingeben der Fritierdauer für die linke Fritierwanne. <i>Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne:</i> Dienen zum Eingeben des Sollwerts und der Fritierdauer für die linke Fritierwanne.
8	Rechte Nummerntasten – <i>Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne:</i> Dienen zum Eingeben des Sollwerts und der Fritierdauer für die rechte Fritierwanne. <i>Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne:</i> Dienen zum Eingeben des Sollwerts und der Fritierdauer für die rechte Fritierwanne.
9	Auskochtaste – Diese Taste aktiviert den Auskochmodus.
10	Linke Korbhebertaste – Diese Taste leitet den Fritierzyklus für den linken Korbheber ein.
11	Rechte Korbhebertaste – Diese Taste leitet den Fritierzyklus für den rechten Korbheber ein.

## **EINLEITUNG**

Der Korbheber-Zeitgeber ermöglicht dem Personal das Festlegen eines Sollwerts, das Zuweisen verschiedener Fritierdauern für den linken und rechten Korbheber und die unabhängige Steuerung des Betriebs des linken und rechten Korbhebers. Das Personal kann auch eine laufende Anzeige der Fritierdauer oder eine laufende Sollwertanzeige auswählen. Der Zeitgeber zeigt den tatsächlichen Fritierwannen-Sollwert nicht an.

Der Zeitgeber wählt Temperaturwerte automatisch in Grad Celsius oder Fahrenheit aus. Beim Eingeben des Fritierwannen-Sollwerts werden Werte unter 191 als Temperaturen in Grad Celsius eingestuft. Alle Werte über 190 werden als Temperaturen in Fahrenheit eingestuft.

Das Personal kann durch Drücken von \_ zwischen der Fritierdaueranzeige oder einer Sollwertanzeige wechseln.

Der Zeitgeber speichert die aktuellen Zeit- und Temperatureinstellungen, wenn die Maschine mit den EIN/AUS-Schalter abgeschaltet wird. Bei einem Stromausfall oder bei Abschalten des Trennschalters müssen die Zeit- und Temperatureinstellungen auf Genauigkeit geprüft werden. **ANMERKUNG:** Die EIN/AUS-Schalter regeln **NICHT** die Wechselspannungsversorgung zur Fritiermaschine, sie schalten nur den Controller ein oder aus.

Der Zeitgeber kann drei Fehlermeldungen anzeigen:

**HELP** zeigt an, dass ein Heizproblem vorliegt. Die Fritiermaschine abschalten und die Frymaster Hotline anrufen.

**HOT** zeigt an, dass die Temperatur der Fritierwanne über 196 °C (385°F) liegt. Wenn das auf der Anzeige erscheint, die Fritiermaschine sofort abschalten.

**Pr ob** zeigt an, dass ein Problem in den Temperaturmess- und Steuerkreisen erkannt wurde. Die Fritiermaschine abschalten und eine autorisierte Servicestelle verständigen.

**ANMERKUNG:** Dieser Controller ist für die Fritiermaschine konfiguriert, in der er installiert ist (d.h. mit Gas oder elektrisch betrieben und ungeteilte oder geteilte Wanne). Die Computer sehen zwar alle gleich aus, können jedoch bei verschiedenen Fritiermaschinenausführungen nicht gegenseitig ausgetauscht werden.

## **DEFINITIONEN**

**Numerertasten:** Eine Gruppe der nummerierten Tasten auf dem Bedienfeld. Die Tasten dienen zum Eingeben des Fritierwannen-Sollwerts und zum Festlegen einer Fritierdauer für die einzelnen Korbheber.

**Fritierwannen-Sollwert:** Das ist eine vom Personal bestimmte Fritiertemperatur. Wenn der Controller eingeschaltet wird, wird das Fett oder Öl automatisch auf den Sollwert erhitzt und bleibt solange auf dieser Temperatur, bis der Computer ausgeschaltet wird.

**Fritierdauer:** Das ist die vom Personal festgelegte Fritierzeit für ein Produkt.

**Korbhebertaste:** Durch Drücken einer dieser Tasten wird ein Fritierzyklus eingeleitet und der zugehörige Korb wird in die Fritierwanne abgesenkt. Am Ende der angegebenen Fritierdauer wird der Korb aus der Fritierwanne gehoben.

## ZEITGEBER-BETRIEBSANWEISUNG

1. Den Zeitgeber einschalten.

*Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne:* Einen der EIN/AUS-Schalter  drücken. Die Fritierdauer des linken Korbs wird auf der linken LED-Anzeige und die Fritierdauer des rechten Korbs auf der rechten LED-Anzeige eingeblendet. Um auf der rechten Anzeige zwischen Sollwert und Fritierdauer umzuschalten, eine der Temperaturpüftasten  drücken.

*Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne:* Den linken EIN/AUS-Schalter  für die linke Fritierwanne und den rechten EIN/AUS-Schalter für die rechte Fritierwanne drücken. Die Fritierdauer oder der Sollwert für die linke Fritierwanne wird auf der linken LED-Anzeige eingeblendet. Die Fritierdauer oder der Sollwert für die rechte Fritierwanne wird auf der rechten LED-Anzeige eingeblendet. Um auf beiden Anzeigen zwischen Sollwert und Fritierdauer umzuschalten, die zugehörige Temperaturpüftaste  drücken.

2. Den Sollwert einstellen. (**ANMERKUNG:** Bei der Eingabe von Temperaturen in Grad Celsius kann es vorkommen, dass der Wert kurz nach der Eingabe um einen Grad verringert wird. Das ist normal und ist bedingt durch den internen Umrechnungsprozess zwischen Grad Celsius und Fahrenheit.)

*Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne:* Wenn die Fritierdauer angezeigt wird, eine der Temperaturpüftasten  drücken, um zur Anzeige des Sollwerts zu wechseln. Der zuvor eingegebene Sollwert blinkt auf der rechten LED-Anzeige. Zum Ändern des Sollwerts eine neue Temperatur über die rechten Nummerntasten eingeben. Eine der Temperaturpüftasten  drücken, um zur Anzeige der Fritierdauer zurückzukehren. Wenn ohne den Sollwert zu ändern zur Anzeige der Fritierdauer zurück gewechselt werden soll, eine der Temperaturpüftasten  drücken.

*Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne:* Wenn die Fritierdauerwerte angezeigt werden, durch Drücken der zugehörigen Temperaturpüftaste  zur Sollwertanzeige wechseln. Die zuletzt eingegebenen Sollwerte werden auf den LED-Anzeigen eingeblendet. Zum Ändern eines Sollwerts eine neue Temperatur über die entsprechenden Nummerntasten eingeben. Die zugehörige Temperaturpüftaste  drücken, um zur Anzeige der Fritierdauer zurückzukehren. Wenn ohne den Sollwert zu ändern zur Anzeige der Fritierdauer zurück gewechselt werden soll, die zugehörige Temperaturpüftaste  drücken.

3. Die Fritierdauerwerte eingeben.

Der Korbheber-Zeitgeber misst die Dauer des Fritierzyklus für die auf der linken und rechten LED-Anzeige eingeblendeten Zeitwerte. Um den Zeitwert des **linken Zeitgebers** zu ändern, mit den **linken** Nummerntasten einen neuen Zeitwert eingeben. Um den Zeitwert des **rechten Zeitgebers** zu ändern, mit den **rechten** Nummerntasten einen neuen Zeitwert eingeben.

4. Einen Fritierzyklus einleiten.

Die linke Korbhebertaste  oder die rechte Korbhebertaste  drücken, um einen gemessenen Fritierzyklus einzuleiten. Die zugehörige angezeigte Zeit beginnt abzulaufen. Bei Erreichen von Null hebt der Korbheber den Korb aus dem Fett. Ein akustischer Alarm macht das Personal darauf aufmerksam, dass der Fritiervorgang abgeschlossen ist und auf der Anzeige wird COOC eingeblendet. Die zugehörige Korbhebertaste drücken, um den Alarm zu quittieren und den Zeitgeber zurückzusetzen.

**ANMERKUNG:** Wenn eine Korbhebertaste während eines Fritierzyklus gedrückt wird, wird der Zyklus abgebrochen und der Korb wird aus der Fritierwanne gehoben.

## **ABBRECHEN DES SCHMELZZYKLUS**



**Der Schmelzzyklusmodus darf bei Verwendung von festem Fett nicht abgebrochen werden!**

Der Schmelzzyklus soll ein Anbrennen von Fett und Überhitzen der Fritierwanne oder Heizelemente verhindern, indem festes Fett langsam geschmolzen wird. Der Zeitgeber startet die Fritiermaschine automatisch im Schmelzzyklus und bleibt solange in diesem Modus, bis die Temperatur in der Fritierwanne 82 °C (180°F) erreicht oder der Schmelzzyklus vom Personal abgebrochen wird. Wenn **KEIN** festes Fett verwendet wird, kann der Schmelzzyklusmodus abgebrochen werden.

Zum Abbrechen des Schmelzzyklus bei ungeteilter Fritierwanne die rechte Korbhebertaste  drücken. Bei geteilten Fritierwannen die linke Korbhebertaste  drücken, um die linke Fritierwanne abzubrechen, und die rechte Korbhebertaste  drücken, um die rechte Fritierwanne abzubrechen.

## **VERWENDUNG DER AUSKOCHFUNKTION**

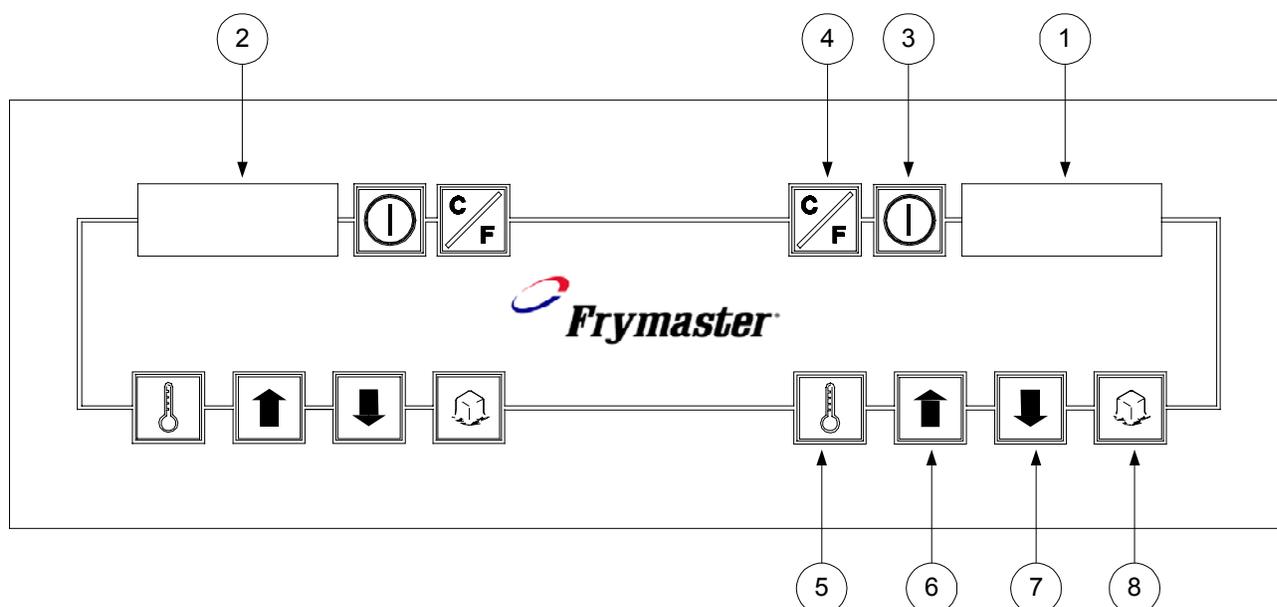
Die Auskochtaste  drücken, um den Controller auf 91 °C(195°F) zurückzusetzen.

*Bei Fritiermaschinen mit ungeteilter Fritierwanne* erhält der Controller die Temperatur der Fritierwanne solange bei 91 °C (195°F), bis einer der EIN/AUS-Schalter  gedrückt wird, um den Controller abzuschalten.

*Bei Fritiermaschinen mit geteilter Fritierwanne* erhält der Controller die Temperatur beider Fritierwannen solange bei 91 °C (195°F), bis die Fritierwannen abgeschaltet werden. Um die linke Fritierwanne abzuschalten, den linken EIN/AUS-Schalter  drücken. Um die rechte Fritierwanne abzuschalten, den rechten EIN/AUS-Schalter  drücken.

# KAPITEL 3

## DIGITALCONTROLLER-BETRIEBSANWEISUNG



POS	BESCHREIBUNG
1	Beleuchtete Anzeige – LED-Anzeige für eine Fritiermaschine mit ungeteilter Fritierwanne oder für die rechte Seite einer Fritiermaschine mit geteilter Fritierwanne.
2	Beleuchtete Anzeige – LED-Anzeige für die linke Seite einer Fritiermaschine mit geteilter Fritierwanne.
3	EIN/AUS-Schalter – Beide Schalter betätigen eine ungeteilte Fritierwanne; bei geteilten Fritierwannen steuert jeder Schalter die Fritierwanne auf der jeweiligen Seite.
4	C/F-Taste – Schaltet die Anzeige einer Fritiermaschine mit ungeteilter Fritierwanne oder die rechte Seite einer Fritiermaschine mit geteilter Fritierwanne zwischen Grad Celsius und Fahrenheit um.
5	Temperatur/Sollwert-Anzeigetaste – Schaltet die Anzeige einer Fritiermaschine mit ungeteilter Fritierwanne oder die rechte Seite einer Fritiermaschine mit geteilter Fritierwanne zwischen Fritierwannen- und Sollwert-Temperatur um.
6	Aufwärtspfeil – Erhöht die Sollwert-Temperatur für eine Fritiermaschine mit ungeteilter Fritierwanne oder für die rechte Seite einer Fritiermaschine mit geteilter Fritierwanne.
7	Abwärtspfeil – Verringert die Sollwert-Temperatur für eine Fritiermaschine mit ungeteilter Fritierwanne oder für die rechte Seite einer Fritiermaschine mit geteilter Fritierwanne.
8	Schmelzyklus-Abbruchtaste – Bricht den Schmelzyklus für eine Fritiermaschine mit ungeteilter Fritierwanne oder für die rechte Seite einer Fritiermaschine mit geteilter Fritierwanne ab.

### **EINLEITUNG**

Der Digitalcontroller ermöglicht dem Personal die Programmierung des Fritierwannen-Sollwerts und das Umschalten der Anzeige zwischen der Fritierwannen-Temperatur und dem programmierten Sollwert. Der Sollwert ist eine vom Personal bestimmte Frittiertemperatur. Wenn der Controller eingeschaltet wird, wird das Fett oder Öl automatisch auf den Sollwert erhitzt und bleibt solange auf dieser Temperatur, bis der Controller abgeschaltet wird. Maschinen für den Export in CE-Länder zeigen standardmäßig die Fritierwannen-Temperatur an. Maschinen für den Export in nicht-CE-Länder zeigen standardmäßig den Sollwert an. Dieser Controller verfügt auch über eine programmierbare Schmelzyklus-Abbruchtaste und eine Taste zum Umschalten der Temperaturanzeige zwischen Grad Celsius und Fahrenheit.

**ANMERKUNG:** Bei Controller für eine ungeteilte Fritierwanne ist nur der rechte Satz Bedienelemente funktionsfähig; ausgenommen davon sind die EIN/AUS-Schalter; der Controller kann mit beiden ein- bzw. ausgeschaltet werden.

Der Controller kann drei Fehlermeldungen anzeigen:

**HELP** zeigt an, dass ein Heizproblem vorliegt. Die Fritiermaschine abschalten und die Frymaster Hotline anrufen.

**HOT** und die Ist-Fritierwannentemperatur zeigen an, dass die Fetttemperatur höher als 202 °C (395°F) ist [oder 210 °C (410°F) bei CE-Fritiermaschinen]. Wenn das auf der Anzeige erscheint, die Fritiermaschine sofort abschalten und eine autorisierte Servicestelle verständigen.

**Prob** zeigt an, dass der Controller ein Problem in den Temperaturmess- und Steuerkreisen erkannt hat. Die Fritiermaschine abschalten und eine autorisierte Servicestelle verständigen.

**ANMERKUNG:** Dieser Controller ist für die Fritiermaschine konfiguriert, in der er installiert ist (d.h. mit Gas oder elektrisch betrieben und ungeteilte oder geteilte Wanne). Die Controller sehen zwar alle gleich aus, können jedoch bei verschiedenen Fritiermaschinenausführungen nicht gegenseitig ausgetauscht werden.

## **CONTROLLER-BETRIEBSANWEISUNG**

1. Den Controller einschalten. Bei Controllern für eine ungeteilte Fritierwanne einen der EIN/AUS-Schalter  drücken. Bei Controllern für geteilte Fritierwannen wird der linke EIN/AUS-Schalter  für die linke Fritierwanne und der rechte Schalter für die rechte Fritierwanne verwendet.

Die Versionsnummer der Controller-Software wird vier Sekunden lang eingeblendet, danach erscheint die Sollwert-Temperatur *in nicht-CE-Einheiten* auf der Anzeige. *In CE-Einheiten* wird die Fritierwannentemperatur auf der Anzeige eingeblendet – damit die Sollwert-Temperatur angezeigt wird, die Temperaturtaste  für die entsprechende Fritierwanne drücken (bei ungeteilter Wanne die rechte Taste drücken).

Zwischen den ersten zwei Ziffern der Anzeige wird ein Dezimalpunkt eingetragen, der ausweist, dass die Fritierwanne beheizt wird. Wenn die Fritierwanne die Sollwert-Temperatur erreicht hat, erlischt der Dezimalpunkt zur Anzeige des Heizvorgangs; das gibt an, dass die Fritiermaschine zum Fritieren bereit ist.

2. Den Sollwert nach Bedarf einstellen. Zum Erhöhen der Sollwert-Temperatur die Aufwärtspfeiltaste  drücken. Bei Controllern für geteilte Fritierwannen werden die linken Bedienelemente für die linke Fritierwanne und die rechten Bedienelemente für die rechte Fritierwanne verwendet; bei ungeteilten Fritierwannen müssen die rechten Bedienelemente verwendet werden. Die Sollwert-Temperatur kann durch Drücken der Abwärtspfeiltaste  verringert werden.

Die Anzeige ändert sich anfänglich mit einer Rate von etwa einem Grad pro Sekunde. Wenn die Pfeiltaste gedrückt gehalten wird, nimmt die Änderungsrate nach etwa 12° zu, damit große Änderungen der Sollwerttemperatur schnell vorgenommen werden können.

## **AUSWAHL DER ANZEIGE IN GRAD CELSIUS ODER FAHRENHEIT**

Um die Temperaturanzeige zwischen Grad Celsius und Fahrenheit umzuschalten, die rechte C/F-Taste  drücken. Die Anzeige(n) ändern sich von „xxx°F“ zu „xxx°C“, wobei „xxx“ die Fritierwannen- oder Sollwerttemperatur ist.

## ABBRECHEN DES SCHMELZZYKLUS



**Der Schmelzzyklusmodus darf bei Verwendung von festem Fett nicht abgebrochen werden!**

Der Schmelzzyklus soll ein Anbrennen von Fett und Überhitzen der Fritierwanne oder Heizelemente verhindern, indem festes Fett langsam geschmolzen wird. Der Controller startet die Fritiermaschine automatisch im Schmelzzyklus und bleibt solange in diesem Modus, bis die Temperatur in der Fritierwanne 82 °C (180°F) erreicht oder der Schmelzzyklus vom Personal abgebrochen wird. Wenn kein festes Fett verwendet wird, kann der Schmelzzyklusmodus abgebrochen werden.

Zum Abbrechen des Schmelzzyklus bei ungeteilter Fritierwanne die rechte Schmelzzyklus-Abbruchtaste  drücken. Bei Controllern für geteilte Fritierwannen die linke Taste für die linke Fritierwanne und die rechte Taste für die rechte Fritierwanne drücken.

## AKTIVIEREN BZW. DEAKTIVIEREN DER SCHMELZZYKLUS-ABBRUCHTASTE

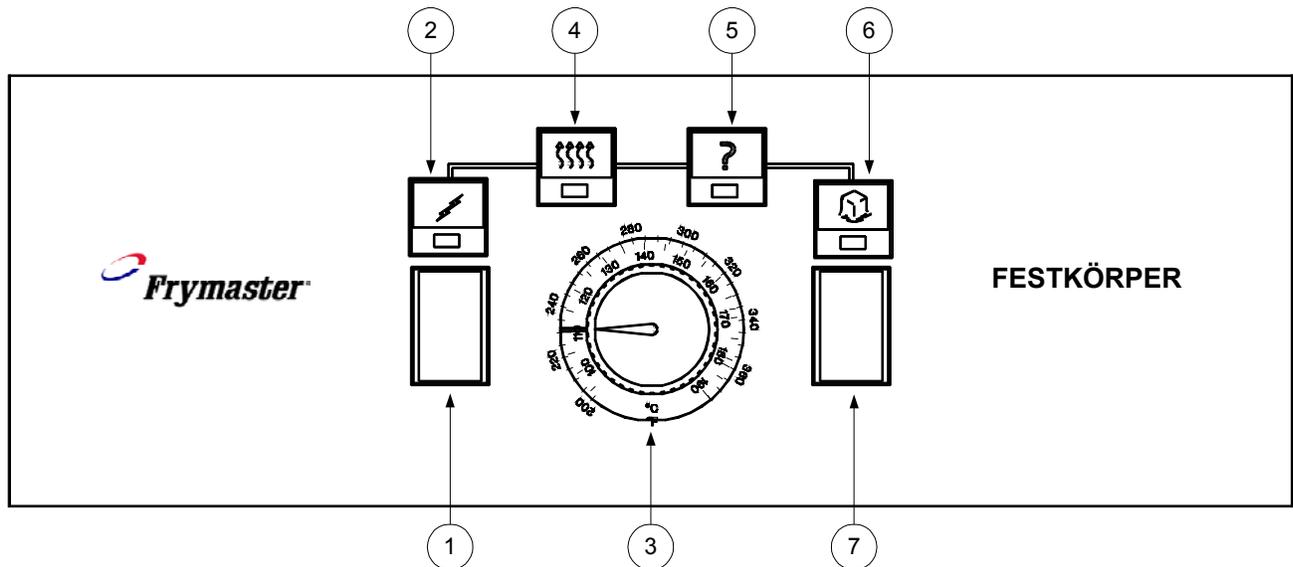
Der Controller kann so programmiert werden, dass die Schmelzzyklus-Abbruchtaste deaktiviert wird, um ein versehentliches Abbrechen des Schmelzzyklus zu verhindern.

1. Wenn der Controller im Modus OFF ist, die Schmelzzyklus-Abbruchtaste  drücken (bei einer geteilten Fritierwanne die linke Taste für die linke Fritierwanne und die rechte Taste für die rechte Fritierwanne drücken; bei einer ungeteilten Fritierwanne die rechte Taste drücken). Auf der Anzeige wird entweder „0“ (d.h. der Schmelzzyklus **kann** deaktiviert werden) oder eine „1“ eingeblendet (d.h. der Schmelzzyklus kann **nicht** deaktiviert werden).
2. Wenn die Deaktivierungskonfiguration geändert werden soll, die Schmelzzyklus-Abbruchtaste fünf bis sechs Sekunden lang gedrückt halten, um von „0“ auf „1“ oder von „1“ auf „0“ zu wechseln. Die Taste loslassen, wenn die gewünschte Einstellung angezeigt wird.



# KAPITEL 4

## ANALOG-CONTROLLER (FESTKÖRPER)



POS	BESCHREIBUNG
1	Netzschalter (EIN/AUS) – Schaltet den Controller EIN oder AUS.
2	Stromleuchte – Zeigt an, dass der Controller eingeschaltet ist.
3	Temperaturregelknopf – Dient zum Festlegen der gewünschten Fritiertemperatur.
4	Heizmodusleuchte – Zeigt an, dass die Fritiermaschine beheizt wird.
5	Fehlerleuchte – Zeigt an, dass eine Fehlfunktion eines Fritiermaschinen-Steuerkreises oder ein Überhitzungszustand aufgetreten ist. Sie wird zurückgesetzt, indem der EIN/AUS-Schalter 30 Sekunden lang auf AUS und dann wieder eingeschaltet wird.
6	Schmelzzyklusleuchte – Zeigt an, dass die Fritiermaschine im Schmelzzyklus betrieben wird. Die Fritiermaschine beenden den Schmelzzyklus automatisch, wenn die Fritierwannen-Temperatur 82 °C (180°F) erreicht.
7	Schmelzzyklustaste – Schaltet den Schmelzzyklus EIN oder AUS.

### EINLEITUNG

Der Analog-Controller (Festkörper-Controller) ermöglicht dem Personal das Einstellen der Fritierwannen-Temperatur mittels eines Knopfs und einer Strichskala auf dem Bedienfeld des Controllers. Der Controller umfasst eine Schmelzzyklustaste und eine Fehlerleuchte.

### BETRIEBSANWEISUNG

1. Den Netzschalter auf EIN stellen. Die Stromleuchte und die Heizmodusleuchte leuchten beide auf.
2. Den Temperaturregelknopf in die Stellung für die gewünschte Fritiertemperatur drehen.
3. **Bei Verwendung von festem Fett** die Schmelzzyklustaste auf EIN stellen. Der Schmelzzyklus soll ein Anbrennen von Fett und Überhitzen der Fritierwanne oder Heizelemente verhindern, indem festes Fett langsam geschmolzen wird. Im Schmelzzyklusmodus schaltet sich die Fritiermaschine solange ein und aus, bis die Fritierwannen-Temperatur 82 °C (180°F) erreicht oder der Schmelzzyklus vom Personal abgebrochen wird.



**GEFAHR**

**Der Schmelzzyklusmodus darf bei Verwendung von festem Fett nicht abgebrochen werden!**

Während des Schmelzzyklus leuchtet die Heizmodusleuchte auf bzw. erlischt, wenn sich die Fritiermaschine ein- bzw. ausschaltet.

4. Nachdem die Fritierwannen-Temperatur 82 °C (180°F) erreicht oder der Schmelzzyklusmodus abgebrochen wird, schaltet sich die Fritiermaschine automatisch in den Heizmodus, um die Fritierwannen-Temperatur auf den Wert, der mit dem Temperaturregelknopf eingestellt wurde, zu erreichen und zu halten. Im Heizmodus leuchtet die Heizmodusleuchte auf. Wenn die Fritierwanne die mit dem Regelknopf eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Heizmodusleuchte; das gibt an, dass die Fritiermaschine zum Fritieren bereit ist.

## **FEHLERLEUCHTE**

Bei Gasfritiermaschinen mit elektronischer Zündung leuchtet die Fehlerleuchte auf, wenn die Zündung ausfällt. Wenn der Controller nach einer Fehlzündung zurückgesetzt werden muss, den Netzschalter mindestens 30 Sekunden lang auf AUS stellen und dann wieder auf EIN schalten.

Bei allen Fritiermaschinen leuchtet die Fehlerleuchte auch dann, wenn der Controller ein Problem mit der Sonde oder dem Obergrenzen-Thermostatschaltkreis feststellt.

## **KALIBRIERUNG DES REGELKNOPFS**

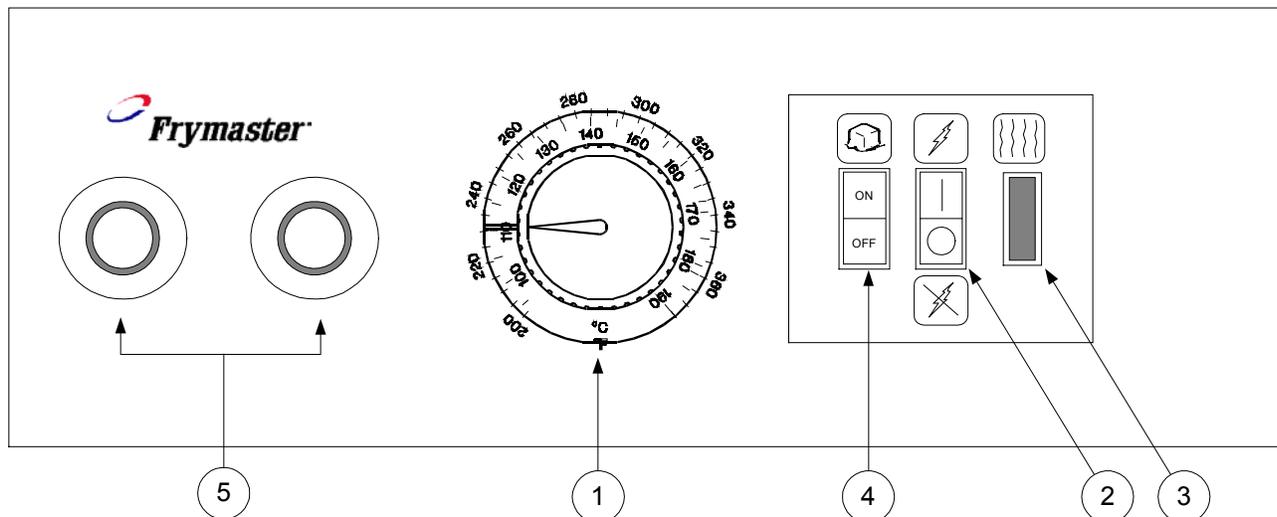
1. Die Fritierwanne gemäß den obigen Verfahren auf die *Fritiertemperatur* bringen.
2. Ein Thermometer oder eine Pyrometersonde in die Fritierwanne in der Nähe der Fritierwannen-Temperaturmesssonde eintauchen.
3. Warten bis sich die Heizmodusleuchte dreimal ein und ausgeschaltet hat, um sicherzustellen, dass die Fritierfetttemperatur einheitlich ist. Nach Bedarf umrühren, damit das gesamte Fett am Boden der Fritierwanne schmilzt.
4. Wenn die Heizmodusleuchte das vierte Mal aufleuchtet, sollte der Pyrometer-Messwert innerhalb von 2 °C (5°F) der Einstellung des Temperaturregelknopfs sein. Wenn nicht, muss der Knopf wie folgt kalibriert werden:
  - a. Die Stellschraube im Temperaturregelknopf lösen, bis die Knopfschale auf dem Einsatz im Knopf verdreht werden kann.
  - b. Die Knopfschale solange drehen, bis die Indexlinie auf dem Knopf mit der Markierung für den Termometer- oder Pyrometer-Messwert übereinstimmt.
  - c. Den Knopf festhalten und die Stellschraube festziehen.

- d. Den Thermometer- oder Pyrometer-Messwert und die Einstellung des Temperaturregelknopfs beim nächsten Aufleuchten der Heizmodusleuchte prüfen.
  - e. Schritte 4-a bis 4-d solange wiederholen, bis der Thermometer- oder Pyrometer-Messwert und die Knopfeinstellung innerhalb von 2 °C (5°F) liegen.
  - f. Wenn keine Kalibrierung erreicht werden kann, eine vom Werk autorisierte Servicestelle verständigen.
5. Das Thermometer oder die Pyrometersonde entfernen.



# KAPITEL 5

## BETRIEBSANWEISUNG FÜR DEN THERMOSTAT-CONTROLLER



POS	BESCHREIBUNG
1	Temperaturregelknopf – Dient zum Festlegen der Thermostatregelung auf die gewünschte Temperatur.
2	EIN/AUS-Schalter – Schaltet die Stromversorgung zu den Komponenten der Fritiermaschine ein bzw. aus. Im eingeschalteten Zustand ist der Schalter beleuchtet.
3	Heizmodusleuchte – Zeigt an, dass die Fritiermaschine beheizt wird.
4	Schmelzzyklusleuchte – Zeigt an, dass die Fritiermaschine im Schmelzzyklus betrieben wird. Die Fritiermaschine bleibt solange im Schmelzzyklus, bis diese Taste ausgeschaltet wird.
5	Optionale Korbheber-Zeitgeber – Diese Tasten senken die zugehörigen Korbheber. Nach Ablauf des Zeitgebers wird der Korbheber angehoben.

### EINLEITUNG

Der Thermostat-Controller verwendet einen Thermostat, der direkt an einen Temperaturnopf auf dem Bedienfeld angeschlossen ist. Wenn der Knopf in die Stellung für die gewünschte Frittiertemperatur gedreht wird, stellt das die Thermostatsteuerung auf diese Temperatur ein. Wenn der EIN/AUS-Schalter  auf **EIN** gestellt wird, schaltet das die Stromzufuhr zu den Komponenten der Fritiermaschine ein und der Schalter wird beleuchtet. Wenn der Schmelzzyklusschalter  auf **EIN** gestellt wird, schaltet sich die Fritiermaschine einige Sekunden lang ein und dann eine längere Zeit aus. Das soll ein Anbrennen von Fett und Überhitzen der Fritierwanne oder Heizelemente verhindern, indem festes Fett langsam geschmolzen wird. Dieser Schalter ist in der Stellung EIN auch beleuchtet. Die Heizmodusleuchte  leuchtet auf, wenn die Temperatur der Fritierwanne unter dem Sollwert liegt.

 **GEFAHR**  
**Der Schmelzzyklusmodus darf bei Verwendung von festem Fett nicht abgebrochen werden!**

 **VORSICHT**  
**Die Fritiermaschine bleibt solange im Schmelzzyklus, bis die Schmelzzyklustaste ausgeschaltet wird.**

Der Thermostat-Controller erfordert keine Programmierung – das Personal muss nur den Thermostatkopf auf die gewünschte Fritiertemperatur einstellen. Der Controller muss jedoch in bestimmten Intervallen – in der Regel alle 6 Monate – von einer vom Werk autorisierten Servicestelle kalibriert werden.

Bei Fritiermaschinen mit Korbheber-Zeitgebern wird durch Drücken der Taste in der Mitte eines Zeitgebers der zugehörige Zeitgeber veranlasst, den Korb in die Fritierwanne abzusenken. Am Ende der angegebenen Fritierdauer veranlasst der Zeitgeber, dass der Korb aus der Fritierwanne gehoben wird. Die Fritierdauer wird eingestellt, indem der Zeitgeberknopf solange nach rechts gedreht wird, bis die Indexmarkierung die gewünschte Fritierdauer anzeigt.

Die Korbheber-Zeitgeber sind zwar auf demselben Bedienfeld montiert, funktionieren jedoch vollkommen unabhängig vom Controller.





Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000  
Versandadresse: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAX (Teile) 1-318-219-7140

FAX (Techn. Unterstützung) 1-318-219-7135

GEDRUCKT IN DEN U.S.A.

SERVICE-HOTLINE  
1-800-551-8633

Preis: \$6.00  
819-5936  
JULI 2002