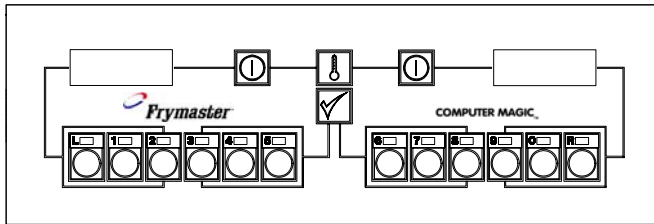
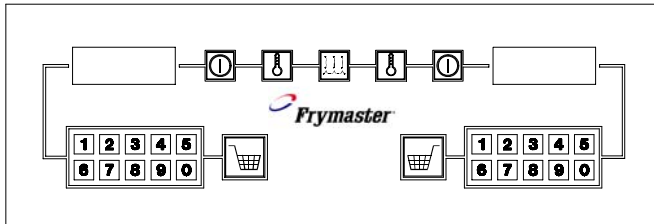


Bedieningselementen van Frymaster Friteuses

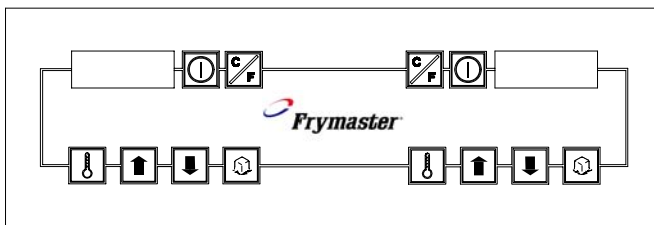
Gebruiksaanwijzing



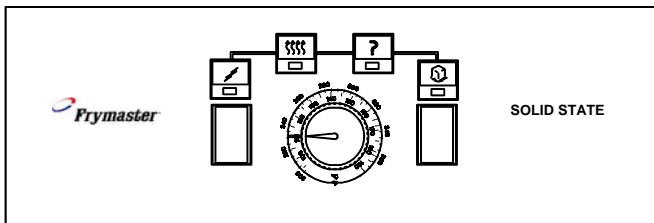
Computer Magic III (CM III) – Pagina 1-1



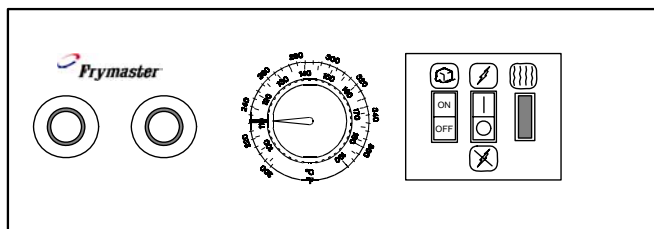
Mandlifter – Pagina 2-1



Digitale sturing - Pagina 3-1



Vaste (analoge) regelaar – Pagina 4-1



Thermostaatregeling - Pagina 5-1



GEDRUKT IN DE
VERENIGDE STATEN
Nederlands

Als lid van de Commercial Food Equipment Service Association beveelt Frymaster aan een beroep te doen op een door de CFESA erkend technicus.

Telefoonnummer servicedienst
(dag en nacht bereikbaar)
+1-800-551-8633

November 2004
* 8196297 *

AANDACHT

VS

Dit toestel voldoet aan Part 15 van de FCC voorschriften. Het gebruik ervan is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: 1) Dit toestel mag geen nadelige interferentie veroorzaken, en 2) dit toestel moet ontvangen interferentie aanvaarden, ook wanneer die interferentie veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik. Hoewel dit toestel officieel als een toestel van Klasse A is geclassificeerd, is uit testen gebleken dat het ook voldoet aan de grenswaarden van Klasse B.

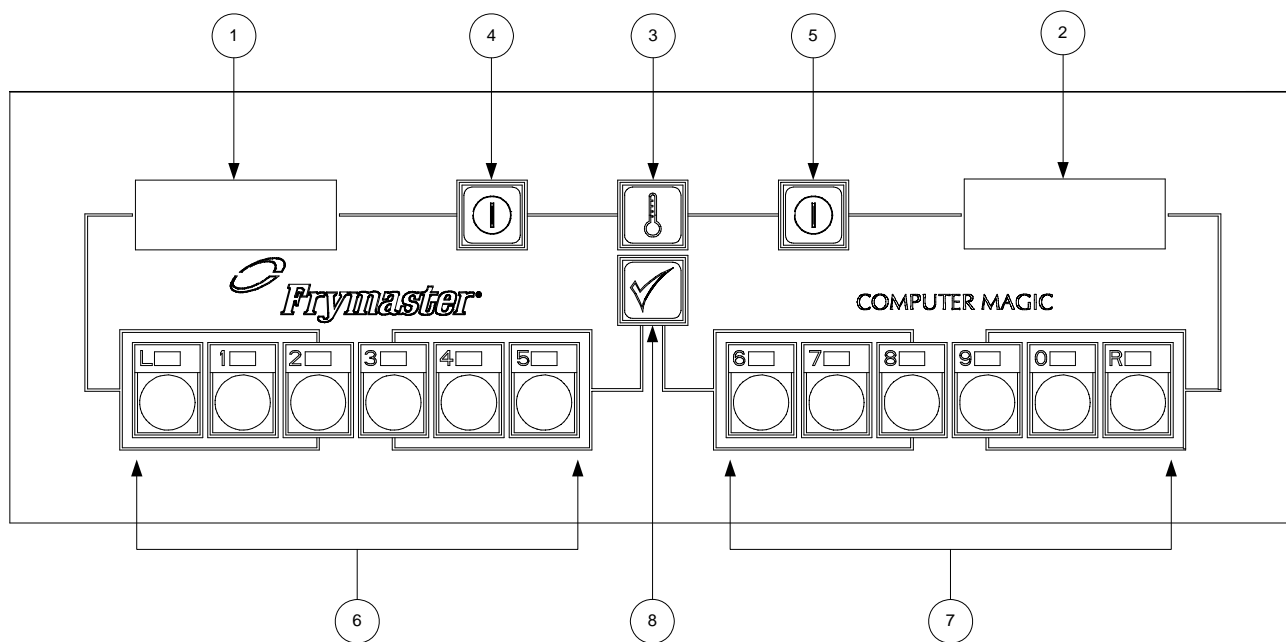
CANADA

Dit toestel zendt geen radiostoring uit die de grenswaarden van Klasse A en Klasse B zoals vastgelegd in de ICES-003 norm van het Canadian Department of Communications overschrijdt.

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.

HOOFDSTUK 1

BEDIENINGS- EN PROGRAMMEERINSTRUCTIES VOOR DE CM III



ITEM	OMSCHRIJVING
1	Linker leddisplay
2	Rechter leddisplay
3	Schakelaar voor temperatuurcontrole en programmavergrendeling
4	Linker AAN/UIT-knop. (Bij modellen zonder onderverdeling kan u de computer met een van de beide knoppen aan- of uitzetten.)
5	Rechter AAN/UIT-knop. (Bij modellen zonder onderverdeling kan u de computer met een van de beide knoppen aan- of uitzetten.)
6	Linker productknoppen
7	Rechter productknoppen
8	Programmeermodusknop

INLEIDING

Met de Computer Magic III (CM III) mag u zeker zijn van constante productkwaliteit doordat de operator specifieke bereidingsparameters kan ingeven voor maximaal 12 producten. Die parameters blijven opgeslagen in het geheugen van de computer. Met een druk op een enkele knop start u de bereidingscyclus met de opgeslagen parameters zodat elke lading op dezelfde manier wordt gefrituurd. Bij friteuses die met mandliften zijn uitgerust stuurt de computer ook het laten zakken en omhoogbrengen van de mand. Andere functies zijn een smeltcyclus voor niet-vloeibaar bakvet, een uitkookmodus voor het schoonmaken van de friteuse en automatische controle van de hersteltijd. De computer kan worden geprogrammeerd om de temperatuur in Fahrenheit of Celsius, de resterende tijd van een bereidingscyclus of continu de temperatuur in de friteuse weer te geven.

NB: eze computer werd geconfigureerd voor de friteuse waarop hij is aangebracht (d.w.z. voor een friteuse op gas of een elektrische friteuse en voor een friteuse met of zonder onderverdeling). Hoewel de computers er op het eerste zicht misschien identiek uitzien kan een computer die voor een bepaald type friteuse werd geconfigureerd niet zonder meer op een ander type friteuse worden gebruikt.

DEFINITIES

Productknop: een van de genummerde knoppen op het bedieningspaneel. In de computer kan u een ingestelde temperatuur en maximaal 12 reeksen bereidingsparameters (een voor elk product) programmeren. De knoppen worden ook gebruikt om waarden in te voeren voor de temperatuurinstelling en de bereidingsparameters.

Ingestelde vetpantemperatuur: een door de operator gedefinieerde bereidingstemperatuur. Wanneer de computer aan wordt gezet warmt hij de frituurolie of het bakvet automatisch op tot de ingestelde temperatuur en houdt hij de olie of het vet op die temperatuur tot de computer uit wordt gezet.

Bereidingsparameters: een reeks bereidingsvariabelen die bij een product horen. De parameters zijn *gevoeligheid*, *bereidingstijd*, *opschudtijd*, en *warmhoudtijd*.

Gevoeligheid: een ingebouwde functie waarmee de bereidingstijd wordt aangepast om de temperatuurdaling in de vetpan wanneer het product in de olie wordt gebracht te compenseren. De dichtheid, het volume van de lading en de temperatuur verschillen van product tot product. Ook de bereidingstijd verschilt van levensmiddel tot levensmiddel. Met een correcte gevoeligheidsinstelling mag u zeker zijn van een kwalitatief product. De instelling 0 staat voor de laagste gevoeligheid en de instelling 9 is de gevoeligste stand (zie de tabel op pagina 1-5).

Bereidingstijd: de door de operator ingestelde tijd voor het frituren van een product.

Opschudtijd: het door de operator ingestelde tijdstip tijdens de bereidingscyclus waarop het product moet worden opgeschud.

Warmhoudtijd: de door de operator ingestelde tijd dat het product warm kan worden gehouden voor het wordt opgediend.

INSTRUCTIES VOOR HET BEDIENEN VAN DE COMPUTER

Zet de computer aan door op een van de AAN/UIT-knoppen  te drukken. **NB:** een decimaalteken tussen de eerste en tweede cijferplaats in een van de leddisplays betekent dat de friteuse aan het opwarmen is.

1. Op het display verschijnt een van de volgende meldingen:

- a. **CYCL**, om aan te geven dat de friteuse in de smeltcyclusmodus werkt. De friteuse blijft in de smeltcyclusmodus werken tot de temperatuur van de frituurolie of het bakvet 82°C bedraagt of tot de smeltcyclus door de operator wordt geannuleerd.
- b. **HI**, om aan te geven dat de temperatuur in de vetpan 12°C boven de ingestelde temperatuur ligt. U hoeft niets te doen, de sturing laat de olie tot de ingestelde temperatuur afkoelen alvorens de branders te ontsteken of de elementen te activeren.
- c. **Lo**, om aan te geven dat de temperatuur in de vetpan 12°C onder de ingestelde temperatuur ligt. U hoeft niets te doen, de sturing warmt de olie op tot de ingestelde temperatuur.
- d. **----** om aan te geven dat de temperatuur in de vetpan binnen het bereidingsbereik ligt. **NB** oor het beste resultaat mag u geen producten proberen te bereiden tenzij het display **----** meldt.
- e. **HELP**, om aan te geven dat er een probleem is met het opwarmen. Zet de friteuse uit en bel de dienst na verkoop van Frymaster.

- f. **HOT**, om aan te geven dat de temperatuur in de vetpan hoger is dan 210°C. Als deze melding verschijnt moet u de friteuse onmiddellijk uitzetten! **NB:** Bij computers die in de Europese Unie worden gebruikt (friteuses met de CE-markering) bedraagt de temperatuurlimiet 202°C.
- g. **Prob**, om aan te geven dat de computer een probleem heeft vastgesteld in de circuits voor het meten en regelen van de temperatuur. Zet de friteuse uit en neem contact op met een erkend reparateur.
2. Wanneer **----** op het display verschijnt, drukt u op een productknop om een bereidingscyclus te starten.
- Op het display wordt de geprogrammeerde bereidingstijd weergegeven en het aftellen begint. Bij friteuses die met mandliften zijn uitgerust laat de computer de mandlift in de vetpan zakken.
 - Als een opschudtijd werd geprogrammeerd, weerklinkt er op het gespecificeerde tijdstip een alarm en verschijnt de melding **SH#** op het display, waarbij “#” het nummer van de knop is. Het alarm weerklinkt 3 seconden en houdt dan automatisch op. Als er geen opschudtijd werd geprogrammeerd verschijnt **sh#** niet tijdens de bereidingscyclus.
 - Aan het einde van een bereidingscyclus weerklinkt een alarm, verschijnt **COOC** op het display en knippert het lampje van de productknop in kwestie. Om het bereidingsalarm te laten ophouden, drukt u op de knipperende productknop. Bij friteuses die met mandliften zijn uitgerust brengt de computer de mandlift uit de vetpan omhoog.
 - Op dat ogenblik wordt de warmhoudtijd weergegeven (als de geprogrammeerde waarde groter is dan 0) en begint het aftellen. Als de computer tot nul heeft afgeteld, verschijnt **HD#** op het display (waarbij # het nummer van de knop is) en weerklinkt er een alarm. U laat het warmhoudalarm ophouden door op de programmeerschakelaar te drukken. **NB:** als het display in gebruik is, wordt het aftellen van de warmhoudtijd niet weergegeven.
3. Als u de temperatuur in de vetpan op om het even welk ogenblik wil controleren drukt u eenmaal op de temperatuurcontroleschakelaar . Om de ingestelde temperatuur te bekijken drukt u tweemaal op de knop. Als u vermoedt dat de temperatuur niet correct is, controleert u de temperatuur in de vetpan met een thermo- of pyrometer om na te gaan of de door de computer gemelde waarde voldoende dicht bij de door u gemeten waarde ligt. Als dat niet het geval is neemt u contact op met een Factory Authorized Service Center voor bijstand.
4. Bij friteuses zonder onderverdeling van de vetpan moeten beide displays **----** weergegeven wanneer de friteuse niet wordt gebruikt. Bij friteuse met een onderverdeling mag **----** alleen worden weergegeven aan de kant die is ingeschakeld. Als dat niet het geval is, controleert u de feitelijke temperatuur en de ingestelde temperatuur.

 **OPGEPAST**

De elektronische circuits kunnen nadelige gevolgen ondervinden van stroomfluctuaties en elektrische stormen. Mocht uw computer zonder aanwijsbare reden niet correct werken of niet correct geprogrammeerd kunnen worden, moet u hem resetten door de stekker uit het contact te trekken en de stekker vervolgens weer in het contact te steken. Op die manier zou u moeten kunnen voorkomen dat u de dienst na verkoop moet bellen.

INSTRUCTIES VOOR HET PROGRAMMEREN VAN DE COMPUTER


1. Start de programmeermodus door op de programmeermodusschakelaar te drukken. **Code** verschijnt op het linkerdisplay. Als u de programmeermodus per vergissing start, drukt u nogmaals op de knop om de programmeermodus te verlaten. **NB:** Als u de programmeermodus probeert te starten terwijl de computer bezig is met een bereiding, knippert **BUSY** op het display.
2. Druk achtereenvolgens op de productknoppen 1, 6, 5 en 0. De computer kan niet worden geprogrammeerd tenzij u die code invoert. Dat is om te vermijden dat onbevoegden uw huidige instructies zouden veranderen.
3. Op het linkerdisplay verschijnt **sp-r** (ingestelde temperatuur). Als er al eerder een ingestelde temperatuur werd geprogrammeerd, verschijnt die op het rechter display. Om de ingestelde temperatuur te wijzigen voert u de gewenste waarde voor de ingestelde temperatuur in met behulp van de cijfertoetsen. De hoogste ingestelde temperatuur die u kan programmeren is 191°C. Druk op de programmeermodusschakelaar om de nieuwe ingestelde temperatuur (of de oude ingestelde temperatuur als de waarde niet werd gewijzigd) vast te leggen.

NB: Bij friteuses met een onderverdeelde vetpan staat **sp-R** voor de ingestelde temperatuur voor de rechter vetpan. Nadat de ingestelde temperatuur voor de rechter vetpan werd geprogrammeerd, verschijnt **sp-L** (ingestelde temperatuur voor linker vetpan) op het linker display. Voer de ingestelde temperatuur voor de linker vetpan op dezelfde manier in als voor de rechter vetpan.

4. Op het linker display verschijnt **selp** (selecteer product). Druk op de productknop die u wil programmeren (of op om de programmeermodus te verlaten). Bij friteuses zonder onderverdeelde vetpan mag u elke productknop, inclusief L en R, gebruiken. Bij friteuses met onderverdeelde vetpan worden de productknoppen L en 1-5 gebruikt voor de linker vetpan en de knoppen R en 6-0 voor de rechter vetpan.
5. Op het linker display verschijnt **sens** (gevoeligheid). Als er al eerder een gevoeligheid werd geprogrammeerd, verschijnt die op het rechter display. Om de gevoeligheidsinstelling te veranderen voert u de nieuwe instelling in en legt u ze vast door op te drukken. Als de instelling niet werd gewijzigd, bevestigt u de vorige instelling door op te drukken. Op pagina 1-5 vindt u een tabel om u te helpen bij het kiezen van de gevoeligheidsinstelling. De tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad en de instelling kan worden gewijzigd om tegemoet te komen aan andere noden.
6. Op het linkerdisplay verschijnt **cooc** (bereidingstijd). Als er al eerder een bereidingstijd werd geprogrammeerd, verschijnt die op het rechter display. Als u op drukt, legt u de huidige bereidingstijd vast. Om de bereidingstijd te wijzigen voert u de nieuwe tijd in met behulp van de cijfertoetsen. Druk op om de nieuwe tijd vast te leggen.
7. Op het linkerdisplay verschijnt **sh_** (opschudtijd). Als uw product tijdens het bereidingsproces moet worden opgeschud, stelt u met behulp van de cijfertoetsen het aantal seconden in dat het product moet worden bereid alvorens het moet worden opgeschud.

Bijvoorbeeld: als u "30" invoert, betekent dat dat het product moet worden opgeschud nadat het 30 seconden is gefrituurd. Als de 30 seconden om zijn, weerklinkt er een alarm en knippert de productknop gedurende 3 seconden. Als het product niet hoeft te worden opgeschud, voert u "0" in. De ingevoerde waarde wordt op het rechter display weergegeven. Druk op om de geprogrammeerde tijd vast te leggen.

8. Op het linkerdisplay verschijnt **hd_** (warmhoudtijd). Stel de tijd, gaande van 13 seconden tot 60 minuten, in dat het product warm mag worden gehouden voor het weg moet worden gegooid. Als u de warmhoudfunctie niet wil gebruiken, voert u "0" in. Druk op om de tijd vast te leggen.
9. Op het linker display verschijnt opnieuw **selp** (selecteer product). Als u nog producten moet programmeren, keert u terug naar stap 5 en volgt u voor elk product alle instructies vanaf die stap tot u weer hier bent.

10. Als u klaar bent met het programmeren, legt u het hele programma vast door op de temperatuurcontrole-/programmavergrendelingschakelaar  te drukken.

Gevoelheidsinstelling voor diverse producten

Product	76° C	Gevoelheidsinstelling
Kip		
Kipfilet, 35 g	3:25	5
Kipfilet (diepgevroren), 113 g	4:20	5
Kipfilet (diepgevroren), 142 g	6:15	5
Diepgevroren kip		5
Verse kip, 9 stuks		5
Aardappelproducten		
Dikke frieten	3:43	5
Normale frieten, 13 mm	3:16	5
Franse frieten, 6 mm	1:50	5
Franse frieten, 10 mm	2:40	5
Tater Tot's	2:05	5
Opgebakken aardappelen	2:05	5
Krielaardappelen met uien	1:14	5
Vis en schaaldieren		
Crab cakes (gebakken koekjes van krabvlees)	4:00	3
Clam cakes (gebakken koekjes van schelpdiervlees)	4:00	3
Grote sint-jakobsschelpen	3:25	3
Kleine sint-jakobsschelpen	1:10	3
Garnalen (35 stuks per 454 g)	2:15	3
Garnalen (40 tot 75 stuks per 454 g)	1:45	3
Garnalen (75 tot 100 stuks per 454 g)	1:10	3
Kabeljauw, 71 g	3:25	7
Botfilet, 198 g	4:35	3
Bot, heel, 284 – 340 g	6:25	3
Kabeljauwfilet, 100 g	4:35	7
Baars, 142 g	4:30	3
Schelvis, 198 g	6:25	7
Schelpdieren	2:00	3
Oesters	1:10	4
Gepaneerd schelpdiervlees (vers)	0:35	4
Gepaneerd schelpdiervlees (diepgevroren)	0:45	4
Groenten		
Okra	4:30	4
Aubergine	4:00	4
Courgette	3:00	4
Champignons	3:45	4
Uiringen (diepgevroren)	3:00	4
Bloemkool	1:45	4
Andere		
Hotdog in maïsbrooddeeg		4
Kippenpasteitje	5:00	5

DE SMELTCYCLUS OVERSLAAN



GEVAAR

Sla de smeltcyclus niet over als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt!

De smeltcyclus is bedoeld om blokken bakvet geleidelijk te laten smelten en zo te voorkomen dat het bakvet zou verschroeien en de vetpan of de elementen oververhit zouden raken. De computer start de friteuse automatisch in de smeltcyclusstand en terwijl de smeltcyclus actief is verschijnt **CLCL** op het display. De computer blijft in de smeltcyclusmodus werken tot de temperatuur in de vetpan 82°C bedraagt of tot de smeltcyclus door de operator wordt geannuleerd. Als u geen niet-vloeibaar bakvet gebruikt mag u de smeltcyclus overslaan.

Om de smeltcyclus over te slaan drukt u bij een friteuse zonder onderverdeling op de knop "R". Om de smeltcyclus over te slaan drukt u bij een friteuse met een onderverdeelde vetpan op de knop "L" voor de linker vetpan en op de knop "R" voor de rechter vetpan. In plaats van **CLCL** verschijnt **Lo** op het display. Het decimaalteken tussen de eerste en tweede cijferplaats licht op om aan te geven dat het toestel aan het opwarmen is.

DE UITKOOKFUNCTIE GEBRUIKE



OPGEPAST

Vergewis u er voor u deze functie gebruikt van dat de vetpan gevuld is met een mengsel van koud water en detergent.

1. Druk op de programmamoduschakelaar om de friteuse te programmeren voor het uitkoken. verschijnt op het linkerdisplay.

NB: Bij friteuses met een onderverdeelde vetpan gebruikt u de linker AAN/UIT-knop voor de linker vetpan en de rechter AAN/UIT-knop voor de rechter vetpan. Het is niet mogelijk om beide vetpannen tegelijkertijd uit te koken.

2. Druk achtereenvolgens op de productknoppen 1, 6, 5 en 3. Op het rechter display verschijnt **boil**. De temperatuur wordt automatisch op 91°C ingesteld. De friteuse warmt op tot die temperatuur en blijft op die temperatuur tot op de AAN/UIT-knop wordt gedrukt, waardoor de uitkookmodus wordt geannuleerd. Als de vetpan overkookt, zet u de friteuse onmiddellijk uit, laat u ze afkoelen en activeert u de uitkookmodus opnieuw om het proces verder te zetten.

CONTROLEFUNCTIE VOOR DE HERSTELTIJD VAN DE FRITOUSE

Tijdens de hersteltijdcontrole wordt gemeten hoeveel tijd de friteuse nodig heeft om de temperatuur van de frituurolie van 135°C tot 163°C te doen stijgen. De computer controleert de hersteltijd automatisch telkens wanneer de vetpantemperatuur onder de ondergrens van 121°C.

Om de hersteltijd te controleren drukt u op de programmamoduschakelaar . Op het linker display verschijnt **Code**. Druk achtereenvolgens op de productknoppen 1, 6, 5 en 2. De hersteltijd verschijnt gedurende 5 seconden op beide displays. Hoewel vele factoren, zoals de grootte van de vetpan en de hoeveelheid en de temperatuur van het product dat in de vetpan wordt gelegd, de hersteltijd beïnvloeden moet de hersteltijd iets minder zijn dan 2 minuten en 30 seconden bij gasfriteuses of 1 minuut en 40 seconden bij elektrische friteuses.

KIEZEN OF DE TEMPERATUUR IN FAHRENHEIT OF CELSIUS OP HET DISPLAY MOET WORDEN WEERGEGEVEN

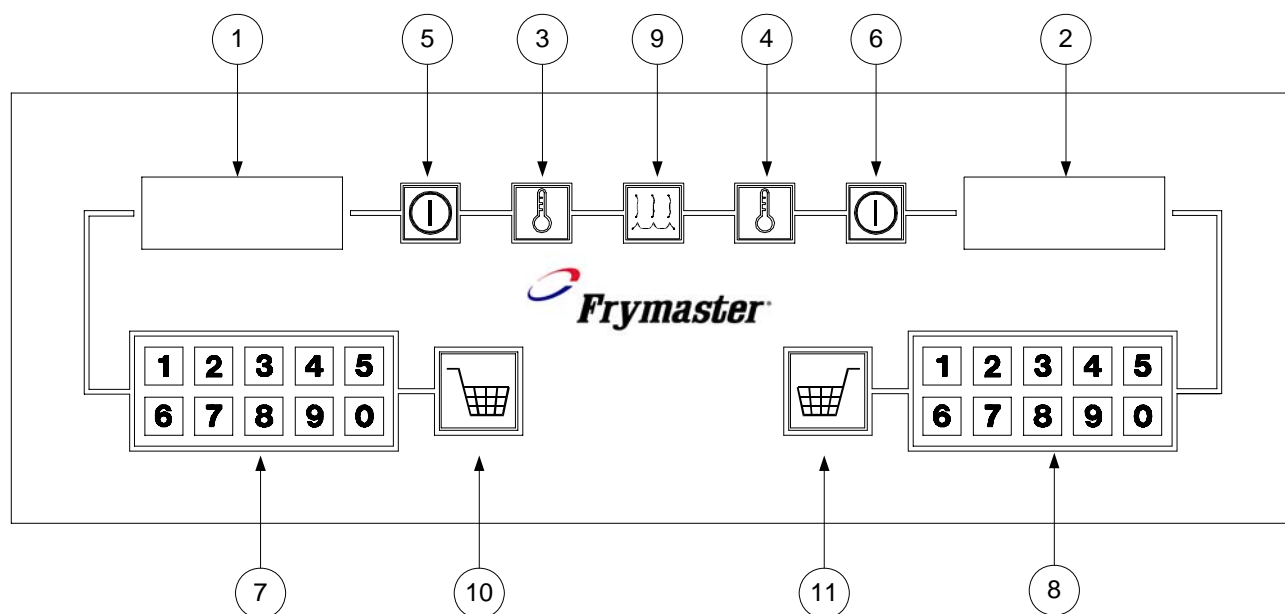
1. De computer kan de temperatuur weergeven in hetzij Fahrenheit hetzij Celsius. Om van de ene temperatuurschaal op de andere over te schakelen drukt u op de programmamodusschakelaar . Op het linker display verschijnt **Code**.
2. Voer de code **1558** in met de cijfertoetsen. De computer verandert de weergave van graden Celcius in graden Fahrenheit of van graden Fahrenheit in graden Celcius.
3. Druk op de temperatuurcontrole/programmavergrendelingsschakelaar om de temperatuur in de pas gekozen temperatuurschaal weer te geven.

KIEZEN HOE DE VETPANTEMPERATUUR WORDT WEERGEGEVEN

1. Om de vetpantemperatuur altijd weer te laten geven drukt u op de programmamodusschakelaar . Op het linker display verschijnt **Code**.
2. Druk achtereenvolgens op de productknoppen 1, 6, 5 en L. De computer geeft de vetpantemperatuur constant weer. **NB:** tijdens het bereidingsproces wordt de bereidingstijd niet weergegeven, maar de tijd wordt wel degelijk gemeten.
3. Om terug te keren naar de weergave van de aftellende timer, herhaalt u de stappen 1 en 2.

HOOFDSTUK 2

INSTRUCTIES VOOR HET BEDIENEN VAN DE MANDLIFTTIMER



ITEM	OMSCHRIJVING
1	Leddisplay – <i>Bij friteuses zonder onderverdeling</i> : Geeft de bereidingstijd weer voor de linker mand. <i>Bij friteuses met onderverdeelde vetpan</i> : Geeft de bereidingstijd voor de linker mand of de ingestelde temperatuur voor de linker vetpan weer.
2	Leddisplay – <i>Bij friteuses zonder onderverdeling</i> : Geeft de bereidingstijd voor de rechter mand of de ingestelde vetpantemperatuur weer. <i>Bij friteuses met onderverdeelde vetpan</i> : Geeft de bereidingstijd voor de rechter mand of de ingestelde temperatuur voor de rechter vetpan weer.
3	Temperatuurcontroleschakelaar voor linker vetpan – <i>Bij friteuses zonder onderverdeling</i> : Druk om heen en weer te springen tussen de bereidingstijd voor de rechterkant en de ingestelde temperatuur van de friteuse (weergegeven in rechter display). <i>Bij friteuses met onderverdeelde vetpan</i> : Druk om heen en weer te springen tussen weergave van de ingestelde temperatuur voor de linkerkant en de weergave van de bereidingstijd.
4	Temperatuurcontroleschakelaar voor rechter vetpan – <i>Bij friteuses zonder onderverdeling</i> : Druk om heen en weer te springen tussen de bereidingstijd voor de rechterkant en de ingestelde temperatuur. <i>Bij friteuses met onderverdeelde vetpan</i> : Druk om heen en weer te springen tussen weergave van de ingestelde temperatuur voor de rechterkant en de weergave van de bereidingstijd.
5	Linker AAN/UIT-knop – <i>Bij friteuses zonder onderverdeling</i> : Zet de sturing aan of uit. <i>Bij friteuses met onderverdeelde vetpan</i> : Zet de linker helft van de sturing, die alleen de werking van de linker vetpan regelt, aan of uit.
6	Rechter AAN/UIT-knop – <i>Bij friteuses zonder onderverdeling</i> : Zet de sturing aan of uit. <i>Bij friteuses met onderverdeelde vetpan</i> : Zet de rechter helft van de sturing, die alleen de werking van de rechter vetpan regelt, aan of uit.
7	Linker numeriek toetsenblok – <i>Bij friteuses zonder onderverdeling</i> : Wordt gebruikt om de bereidingstijd in te voeren voor de linker vetpan. <i>Bij friteuses met onderverdeelde vetpan</i> : Wordt gebruikt om de temperatuurinstelling en de bereidingstijd in te voeren voor de linker vetpan.
8	Rechter numeriek toetsenblok – <i>Bij friteuses zonder onderverdeling</i> : Wordt gebruikt om de temperatuurinstelling voor de vetpan en de bereidingstijd voor de rechter vetpan in te voeren. <i>Bij friteuses met onderverdeelde vetpan</i> : Wordt gebruikt om de temperatuurinstelling en de bereidingstijd in te voeren voor de rechter vetpan.
9	Uitkookschakelaar – Met deze schakelaar activeert u de uitkookmodus.
10	Linker mandliftschakelaar – Met deze knop start u een bereidingscyclus voor de linker mandlift.
11	Rechter mandliftschakelaar – Met deze knop start u een bereidingscyclus voor de rechter mandlift.

INLEIDING

Met de mandlifttimer kan de operator een vetpantemperatuur instellen, verschillende bereidingstijden instellen voor de linker en rechter mandlift en de werking van de linker en rechter mandlift onafhankelijk van elkaar sturen. De operator kan ook kiezen of de bereidingstijd dan wel de ingestelde temperatuur constant moet worden weergegeven. De timer geeft de feitelijke ingestelde vetpantemperatuur niet weer.

De timer kiest automatisch Fahrenheit of Celsius als temperatuurschaal. Wanneer u een ingestelde vetpantemperatuur invoert worden waarden van minder dan 191 beschouwd als een temperatuur in graden Celsius. Bij elke waarde van meer dan 190 gaat de timer ervan uit dat het om graden Fahrenheit gaat.

De operator kan heen en weer springen tussen de weergave van de bereidingstijd en de weergave van de ingestelde temperatuur door te drukken op

De timer slaat de huidige tijd- en temperatuurinstellingen op wanneer hij met de AAN/UIT-knop wordt uitgezet. In het geval van een stroomonderbrekking of als de stroomtoevoer met de stroomverbreker wordt verbroken, moet de nauwkeurigheid van de tijd- en temperatuurinstellingen opnieuw worden gecontroleerd. **NB:** Met de AAN/UIT-knoppen wordt de wisselstroomtoevoer naar de friteuse **NIET** tot stand gebracht of verbroken; zij dienen alleen om de sturing aan of uit te zetten.

De timer kan drie foutmeldingen weergeven:

HELP, om aan te geven dat er een probleem is met het opwarmen. Zet de friteuse uit en bel de dienst na verkoop van Frymaster.

HOT, om aan te geven dat de vetpantemperatuur meer dan 196°C bedraagt. Als u deze melding ziet, moet u de friteuse onmiddellijk uitzetten.

Prob om aan te geven dat er een probleem is vastgesteld in de circuits voor het meten en regelen van de temperatuur. Zet de friteuse uit en neem contact op met een erkend reparateur.

NB: deze sturing werd geconfigureerd voor de friteuse waarop zij is aangebracht (d.w.z. voor een friteuse op gas of een elektrische friteuse en voor een friteuse met of zonder onderverdeling). Hoewel de sturingen er op het eerste zicht misschien identiek uitzien kan een sturing die voor een bepaald type friteuse werd geconfigureerd niet op een ander type friteuse worden gebruikt.

DEFINITIES

Numeriek toetsenblok: een van de groepen genummerde knoppen op het bedieningspaneel. De knoppen worden gebruikt om de ingestelde vetpantemperatuur in te voeren en de bereidingstijd te specificeren voor elke mandlift.



Ingestelde vetpantemperatuur: een door de operator gedefinieerde bereidingstemperatuur. Wanneer de sturing aan wordt gezet warmt zij de friturolie of het bakvet automatisch op tot de ingestelde temperatuur en houdt zij de olie of het vet op die temperatuur tot de sturing uit wordt gezet.



Bereidingstijd: de door de operator ingestelde tijd voor het frituren van een product.

Mandliftknop: met een druk op een van deze knoppen start u een bereidingscyclus en laat u de overeenkomstige mand in de vetpan zakken. Op het einde van de gespecificeerde bereidingstijd wordt de mand uit de vetpan omhooggebracht.




INSTRUCTIES VOOR HET BEDIENEN VAN DE TIMER




1. Zet de timer aan.

Bij friteuses zonder onderverdeling: Druk op een van de twee AAN/UIT-knoppen . De bereidingstijd voor de linker mand verschijnt op het linker leddisplay en de bereidingstijd voor de rechter mand of de ingestelde temperatuur verschijnt op het rechter leddisplay. Om op het rechterdisplay heen en weer te springen tussen de ingestelde temperatuur en de bereidingstijd drukt u op een van de temperatuurcontroleschakelaars .

Bij friteuses met onderverdeelde vetpan: Druk op de linker AAN/UIT-knop  voor de linker vetpan en de rechter knop voor de rechter vetpan. Op het linker leddisplay verschijnt de bereidingstijd voor de linker vetpan of de voor de linker vetpan ingestelde temperatuur. Op het rechter leddisplay verschijnt de bereidingstijd voor de rechter vetpan of de voor de rechter vetpan ingestelde temperatuur. Om de weergave van een van de displays heen en weer te laten springen tussen de ingestelde temperatuur en de bereidingstijd drukt u op de temperatuurcontroleschakelaar  van het desbetreffende display.

2. Pas de ingestelde temperatuur aan. (**NB:** wanneer u een temperatuur in graden Celsius invoert kan de weergegeven waarde kort na het invoeren één graad lager worden. Dat is normaal; het is het gevolg van de interne omrekening van Fahrenheit naar Celsius.)



Bij friteuses zonder onderverdeling: als de bereidingstijd wordt weergegeven drukt u op een van de temperatuurcontroleschakelaars  om de ingestelde temperatuur te laten weergegeven. De recentst ingevoerde temperatuurinstelling verschijnt op het rechter leddisplay. Om de ingestelde temperatuur te veranderen voert u met het rechter numerieke toetsenblok een nieuwe temperatuur in. Druk op een van de temperatuurcontroleschakelaars  om de bereidingstijd opnieuw te laten weergegeven. Als u de ingestelde temperatuur niet hoeft te wijzigen keert u terug naar de weergave van de bereidingstijd door op een van de temperatuurcontroleschakelaars  te drukken.

Bij friteuses met onderverdeelde vetpan: Als de bereidingstijden worden weergegeven schakelt u over op de weergave van de ingestelde temperatuur door op de overeenkomstige temperatuurcontroleschakelaar  te drukken. De recentst ingevoerde temperatuurinstellingen verschijnt in de ledvensters. Om een ingestelde temperatuur te veranderen voert u met het overeenkomstige numerieke toetsenblok een nieuwe temperatuur in. Druk op de overeenkomstige temperatuurcontroleschakelaar  om de bereidingstijd opnieuw te laten weergegeven. Als u de ingestelde temperatuur niet hoeft te wijzigen keert u terug naar de weergave van de bereidingstijd door op de overeenkomstige temperatuurcontroleschakelaar  te drukken.

3. Voer de bereidingstijd in.

De mandlifttimer meet de op het linker en rechter leddisplay weergegeven tijd van de bereidingscyclus. Om de tijd van de **linker timer** te wijzigen – voer een nieuwe tijd in met het **linker** numerieke toetsenblok. Om de tijd van de **rechter timer** te wijzigen – voer een nieuwe tijd in met het **rechter** numerieke toetsenblok.

4. Start een bereidingscyclus.

Druk op de linker mandliftschakelaar  of op de rechter mandliftschakelaar  om een bereidingscyclus te starten waarvoor een tijd werd ingesteld. De overeenkomstige weergegeven tijd begint af te tellen. Als de tijd is verstreken, brengt de mandlift de mand uit de frituurolie/het bakvet omhoog. Een alarmsignaal weerklinkt om de operator erop te wijzen dat de bereiding klaar is, en op het display verschijnt COOC. Druk op de overeenkomstige mandlift om het alarm te annuleren en de timer te resetten.

NB: als u tijdens een bereidingscyclus op een mandliftschakelaar drukt, wordt de cyclus geannuleerd en de mand uit de vetpan omhooggebracht.




DE SMELTCYCLUS OVERSLAAN




GEVAAR


Sla de smeltcyclus niet over als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt!



De smeltcyclus is bedoeld om blokken bakvet geleidelijk te laten smelten en zo te voorkomen dat het bakvet zou verschroeien en de vetpan of de elementen oververhit zouden raken. De timer start de friteuse automatisch in de smeltcyclusmodus en blijft in deze modus werken tot de temperatuur in de vetpan 82°C bedraagt of tot de smeltcyclus door de operator wordt geannuleerd. Als u **GEEN** niet-vloeibaar bakvet gebruikt mag u de smeltcyclus overslaan.

Om de smeltcyclus over te slaan drukt u bij een friteuse zonder onderverdeling op de rechter mandliftschakelaar . Bij friteuses met een onderverdeelde vetpan drukt u op de linker mandliftschakelaar  om de smeltcyclus over te slaan voor de linker vetpan, of op de rechter mandliftschakelaar  om de smeltcyclus over te slaan voor de rechter vetpan.

DE UITKOOKFUNCTIE GEBRUIKEN

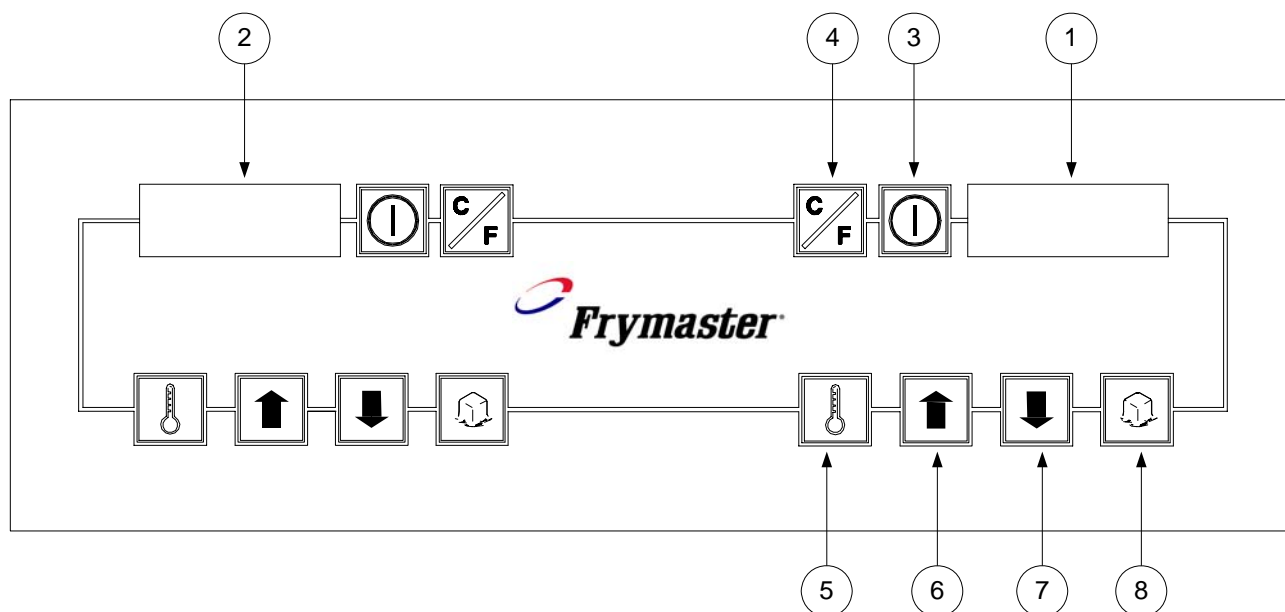
Druk op de uitkookschakelaar  om de timer in te stellen op 91°C.

Bij friteuses zonder onderverdeling houdt de sturing de vetpantemperatuur constant op 91°C tot op een van de AAN/UIT-knoppen  wordt gedrukt om de sturing uit te zetten.

Bij friteuses met onderverdeelde vetpan houdt de sturing de temperatuur in beide vetpannen op 91°C tot de vetpannen uit worden gezet. Om de linker vetpan uit te zetten drukt u op de linker AAN/UIT-knop . Om de rechter vetpan uit te zetten drukt u op de rechter AAN/UIT-knop .

HOOFDSTUK 3

INSTRUCTIES VOOR HET BEDIENEN VAN DE DIGITALE STURING



ITEM	OMSCHRIJVING
1	Verlicht display – leddisplay voor een friteuse zonder onderverdeling of voor de rechterkant van een friteuse met onderverdeelde vetpan.
2	Verlicht display – leddisplay voor de linkerkant van een friteuse met onderverdeelde vetpan.
3	AAN/UIT-knop – bij friteuse zonder onderverdeling werkt elk van de knoppen voor de hele vetpan; bij friteuses met onderverdeelde vetpan werkt elke knop voor de overeenkomstige helft van de vetpan.
4	C/F-schakelaar – om heen en weer te springen tussen de weergave in Fahrenheit en de weergave in Celsius voor een friteuse zonder onderverdeling of voor de rechterkant van een friteuse met onderverdeelde vetpan.
5	Feitelijke/Ingestelde temperatuurweergaveschakelaar – om heen en weer te springen tussen de weergave van de feitelijke vetpantemperatuur en de ingestelde vetpantemperatuur voor een friteuse zonder onderverdeling of voor de rechterkant van een friteuse met onderverdeelde vetpan.
6	Opwaartse pijl – verhoogt de ingestelde temperatuur voor een friteuse zonder onderverdeling of voor de rechterkant van een friteuse met onderverdeelde vetpan.
7	Neerwaartse pijl – verlaagt de ingestelde temperatuur voor een friteuse zonder onderverdeling of voor de rechterkant van een friteuse met onderverdeelde vetpan.
8	Schakelaar voor het overslaan van de smeltcyclus – annuleert de smeltcyclusstand voor een friteuse zonder onderverdeling of voor de rechterkant van een friteuse met onderverdeelde vetpan.

INLEIDING

Met de digitale sturing kan de operator de ingestelde vetpantemperatuur programmeren en heen en weer springen tussen de weergave van de feitelijke vetpantemperatuur en de weergave van de geprogrammeerde temperatuurinstelling. De ingestelde temperatuur is een door de operator gedefinieerde bereidingstemperatuur. Wanneer de sturing aan wordt gezet warmt zij de frituurolie of het bakvet automatisch op tot de ingestelde temperatuur en houdt zij de olie of het vet op die temperatuur tot de sturing uit wordt gezet. Bij toestellen die werden gefabriceerd voor export naar landen van de Europese Unie wordt standaard de feitelijke vetpantemperatuur weergegeven. Bij toestellen die werden gefabriceerd voor export naar landen buiten de Europese Unie wordt standaard de ingestelde vetpantemperatuur weergegeven. De sturing is verder uitgerust met een programmeerbare schakelaar voor het overslaan van de smeltcyclus en een knop om heen en weer te springen tussen de weergave van de temperatuur in graden Fahrenheit en de weergave in graden Celsius.

NB: bij friteuses zonder onderverdeling zijn alleen de rechter bedieningselementen bruikbaar, met als enige uitzondering dat de sturing aan of uit kan worden gezet met elk van beide AAN/UIT-knoppen.

De sturing kan drie foutmeldingen weergeven:



HELP, om aan te geven dat er een probleem is met het opwarmen. Zet de friteuse uit en bel de dienst na verkoop van Frymaster.


HOT en de feitelijke vetpantemperatuur, om aan te geven dat de temperatuur van het bakvet meer dan 202°C [of 210°C voor CE-friteuses] bedraagt. Als u deze melding ziet, moet u de friteuse onmiddellijk uitzetten en contact opnemen met een erkend reparateur.

Prob, om aan te geven dat de sturing een probleem heeft vastgesteld in de circuits voor het meten en regelen van de temperatuur. Zet de friteuse uit en neem contact op met een erkend reparateur.



NB: deze sturing werd geconfigureerd voor de friteuse waarop zij is aangebracht (d.w.z. voor een friteuse op gas of een elektrische friteuse en voor een friteuse met of zonder onderverdeling). Hoewel de sturingen er op het eerste zicht misschien identiek uitzien kan een sturing die voor een bepaald type friteuse werd geconfigureerd niet op een ander type friteuse worden gebruikt.

INSTRUCTIES VOOR HET BEDIENEN VAN DE STURING

1. Zet de sturing aan. Druk bij friteuses zonder onderverdeling op een van de AAN/UIT-knoppen . Druk bij friteuses met onderverdeelde vetpan op de linker AAN/UIT-knop  voor de linker vetpan en de rechter knop voor de rechter vetpan.


Het softwareversienummer van de sturing wordt gedurende vier seconden weergegeven waarna *bij niet-CE modellen* de ingestelde temperatuur op het display wordt weergegeven. *Bij CE-modellen* verschijnt de vetpantemperatuur op het display – om de ingestelde temperatuur te zien moet u op de temperatuurschakelaar  voor de vetpan in kwestie drukken (bij friteuses zonder onderverdeling gebruikt u de rechter schakelaar).

Tussen de eerste en tweede cijferplaats van het display verschijnt een decimaalteken om aan te geven dat de friteuse aan het opwarmen is. Wanneer de vetpan de ingestelde temperatuur heeft bereikt dooft het decimaalteken om aan te geven dat de friteuse klaar is om producten in te bereiden.

2. Pas indien nodig de ingestelde temperatuur aan. Om de ingestelde temperatuur te verhogen drukt u op een opwaartse pijl . Bij friteuses met een onderverdeelde vetpan gebruikt u de linker bedieningselementen voor de linker vetpan en de rechter bedieningselementen voor de rechter vetpan; bij friteuses zonder onderverdeling gebruikt u de rechter bedieningselementen. Druk op een neerwaartse pijl  om de ingestelde temperatuur te verlagen.

De weergegeven waarde verandert aanvankelijk ongeveer één graad per seconde. Als u de pijl ingedrukt houdt, begint de weergegeven waarde na een wijziging van ongeveer 12° sneller te veranderen waardoor u grote wijzigingen van de ingestelde temperatuur snel kan aanbrengen.

KIEZEN OF DE TEMPERATUUR IN FAHRENHEIT OF CELSIUS OP HET DISPLAY MOET WORDEN WEERGEGEVEN

Om heen en weer te springen tussen de weergave in Fahrenheit en de weergave in Celsius, drukt u op de C/F-schakelaar . Op het display/de displays verandert xxx°F in xxx°C, waarbij “xxx” de vetpantemperatuur of de ingestelde temperatuur is.


DE SMELTCYCLUS OVERSLAAN



GEVAAR


Sla de smeltcyclus niet over als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt!

De smeltcyclus is bedoeld om blokken bakvet geleidelijk te laten smelten en zo te voorkomen dat het bakvet zou verschroeien en de vetpan of de elementen oververhit zouden raken. De sturing start de friteuse automatisch in de smeltcyclusmodus en blijft in deze modus werken tot de vetpantemperatuur 82°C bedraagt of tot de smeltcyclus door de operator wordt geannuleerd. Als u geen niet-vloeibaar bakvet gebruikt mag u de smeltcyclus overslaan.

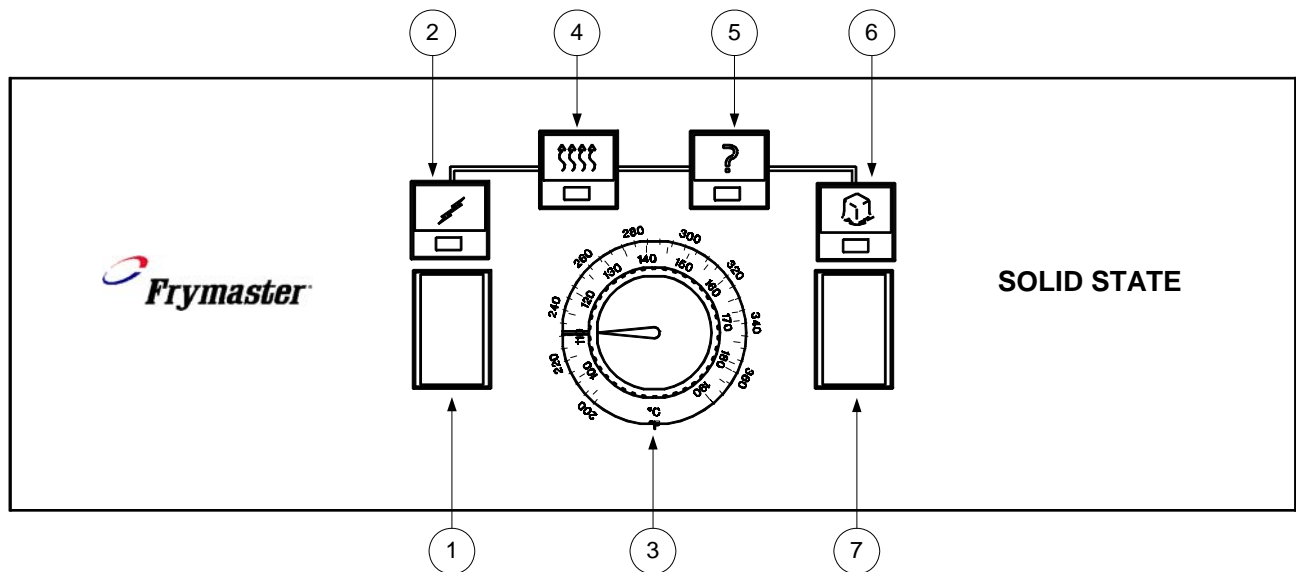
Om de smeltcyclus over te slaan drukt u bij een friteuse zonder onderverdeling op de rechter schakelaar voor het overslaan van de smeltcyclus . Druk bij een friteuse met onderverdeelde vetpan op de linker schakelaar voor de linker vetpan of de rechter schakelaar voor de rechter vetpan.

DE SCHAKELAAR VOOR HET OVERSLAAN VAN DE SMELTCYCLUS DEACTIVEREN OF ACTIVEREN

De sturing kan worden geprogrammeerd om de werking van de schakelaar voor het overslaan van de smeltcyclus te deactiveren om te voorkomen dat de smeltcyclus per vergissing zou worden overgeslagen.

1. Druk terwijl de sturing UITSTAAT op de schakelaar voor het overslaan van de smeltcyclus  (druk bij een friteuse met onderverdeelde vetpan op de linker schakelaar voor de linker vetpan en op de rechter schakelaar voor de rechter vetpan; druk bij een friteuse zonder onderverdeling op de rechter schakelaar). Op het display verschijnt ofwel "0", wat betekent dat de smeltcyclus **wel** kan worden overgeslagen, ofwel "1", wat betekent dat de smeltcyclus **niet** kan worden overgeslagen.
2. Om de configuratie van de schakelaar te wijzigen, houdt u de schakelaar voor het overslaan van de smeltcyclus vijf à zes seconden ingedrukt om de "0" in "1" of de "1" in "0" te veranderen. Laat de schakelaar los wanneer de gewenste instelling op het display verschijnt.

HOOFDSTUK 4 VASTE (ANALOGE) REGELAAR



ITEM	OMSCHRIJVING
1	Wipschakelaar voor stroomtoevoer (AAN/UIT-knop) – zet de regelaar AAN of UIT.
2	Stroomlampje – geeft aan dat de regelaar aanstaat.
3	Temperatuurregelknop – wordt gebruikt om de gewenste temperatuur in te stellen.
4	Verwarmingsmoduslampje – geeft aan dat de friteuse aan het opwarmen is.
5	Storingslampje – geeft aan dat er een defect vastgesteld is in een regelcircuit van de friteuse of dat de friteuse oververhit is. Reset het storingslampje door de regelaar met de AAN/UIT-knop 30 seconden UIT en dan weer AAN te zetten.
6	Smeltcycluslampje – geeft aan dat de friteuse in de smeltcyclusmodus werkt. De friteuse beëindigt de smeltcyclus automatisch wanneer de temperatuur van de vetpan 82°C bereikt.
7	Smeltcyclusschakelaar – activeert of deactiveert de smeltcyclus.

INLEIDING

Met de vaste regelaar (vaak “analoge regelaar” genoemd) kan de operator de vetpantemperatuur aanpassen door middel van een draaiknop en een verdeelschaal op de voorkant van de regelaar. De regelaar is ook uitgerust met een smeltcyclusschakelaar en een storingslampje.

INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

1. Zet de wipschakelaar voor stroomtoevoer in de AAN-stand (ON). Zowel het stroomlampje als het verwarmingsmoduslampje lichten op.
2. Draai de temperatuurregelknop tot de gewenste bereidingstemperatuur.
3. *Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt*, zet u de smeltcyclusschakelaar in de AAN-stand (“ON”). De smeltcyclus is bedoeld om blokken bakvet geleidelijk te laten smelten en zo te voorkomen dat het bakvet zou verschroeien en de vetpan of de elementen oververhit zouden raken. Wanneer de friteuse in de smeltcyclusmodus werkt, wordt de verwarming steeds weer geactiveerd en gedeactiveerd tot de vetpantemperatuur 82°C bedraagt of tot de smeltcyclus door de operator wordt geannuleerd.



GEVAAR

Sla de smeltcyclus niet over als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt!

Tijdens de smeltcyclus zal het verwarmingsmoduslampje afwisselend oplichten en doven wanneer de verwarming van de friteuse geactiveerd en gedeactiveerd wordt.

4. Wanneer de vetpantemperatuur eenmaal 82°C bedraagt, wordt de smeltcyclus beëindigd, schakelt de friteuse automatisch over op de verwarmingsmodus om de vetpantemperatuur te verhogen tot de temperatuur die met behulp van de temperatuurregelknop is ingesteld en wordt die temperatuur aangehouden. Wanneer de friteuse aan het opwarmen is, brandt het verwarmingsmoduslampje. Wanneer de vetpan de met de temperatuurregelknop ingestelde temperatuur heeft bereikt, dooft het verwarmingsmoduslampje om aan te geven dat de friteuse klaar is om producten in te frituren.

STORINGSLAMPJE

Bij gasfriteuses die zijn uitgerust met een elektronische ontsteking licht het storingslampje op als de ontsteking niet correct functioneert. Om de regelaar te resetten na een mislukte ontsteking zet u de tuimelschakelaar voor de stroomtoevoer gedurende ten minste 30 seconden in de stand UIT (“OFF”) en zet u hem daarna weer in de stand AAN (“ON”).

Het storingslampje licht ook bij alle friteuses op wanneer de regelaar een probleem in het circuit van een voeler of van een bovenlimietthermostaat vaststelt.

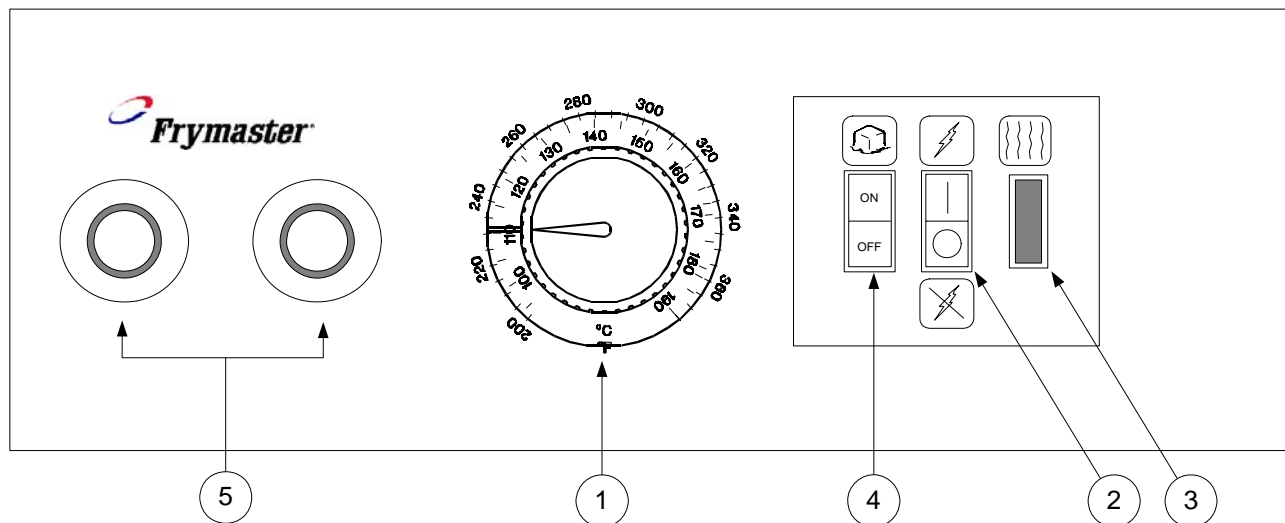
DE REGELKNOP KALIBREREN

1. Warm de vetpan op tot de *bereidingstemperatuur* volgens de hoger beschreven procedures.
2. Steek een thermometer of pyrometervoeler in de vetpan in de buurt van de temperatuurvoeler van de friteuse.
3. Laat het verwarmingsmoduslampje drie keer automatisch aan- en weer uitgaan om er zeker van te zijn dat de temperatuur van de frituurolie/het bakvet overal dezelfde is. Roer indien nodig om al de frituurolie/het bakvet op de bodem van de vetpan te laten smelten.
4. Wanneer het verwarmingsmoduslampje de vierde keer oplicht, moet de pyrometer een waarde melden die binnen de 2°C onder of boven de met de temperatuurknop ingestelde waarde moet liggen. Als dat niet het geval is, kalibreert u de knop als volgt:
 - a. Draai de stelschroef van de temperatuurregelknop los tot de buitenste mantel van de knop vrij op het inzetdeel aan de binnenkant van de knop kan draaien.
 - b. Draai de buitenmantel van de knop tot de markeringslijn op de knop op een lijn staat met de markering die overeenstemt met de door de thermometer of pyrometer gemeten waarde.
 - c. Houd de knop vast en draai de stelschroef vast.

- d. Vergelijk de door de thermometer of pyrometer gemeten waarde nogmaals met de waarde van de temperatuurregelknop wanneer het verwarmingsmoduslampje opnieuw oplicht.
 - e. Herhaal de stappen 4-a tot en met 4-d tot de door de thermometer of pyrometer gemeten waarde binnen de 2°C onder of boven de instelling van de knop ligt.
 - f. Als u er niet in slaagt om de knop correct te kalibreren, neemt u contact op met een Factory Authorized Service Center.
4. Verwijder de voeler van de thermometer of pyrometer.




HOOFDSTUK 5

INSTRUCTIES VOOR HET BEDIENEN VAN DE THERMOSTAATREGELING



ITEM	OMSCHRIJVING
1	Temperatuurregelknop – om de thermostaatregeling op de gewenste temperatuur in te stellen.
2	AAN/UIT-knop – voor het tot stand brengen/verbreken van de stroomtoevoer naar de onderdelen van de friteuse. Als de stroomtoevoer tot stand is gebracht, licht de knop op.
3	Verwarmingsmoduslampje – geeft aan dat de friteuse aan het opwarmen is.
4	Smeltcycluslampje – geeft aan dat de friteuse in de smeltcyclusmodus werkt. De friteuse blijft in de smeltcyclusmodus werken tot de schakelaar uit wordt gezet.
5	Optionele mandlifttimers – laat de overeenkomstige mand zakken bij een druk op de knop. Als de ingestelde tijd verstreken is, wordt de mand omhooggebracht.

INLEIDING

De thermostaatregeling maakt gebruik van een thermostaat die rechtstreeks is verbonden met een temperatuurknop op het bedieningspaneel. Als u de knop in de gewenste bereidingstemperatuurstand draait stelt u de thermostaatregeling fysiek in op die temperatuur. Als u de AAN/UIT-knop  in de stand AAN (“ON”) zet, brengt u de stroomtoevoer naar de onderdelen van de friteuse tot stand en licht de knop op. Als u de smeltcyclusschakelaar  in de stand AAN (“ON”) zet, wordt de verwarming van de friteuse gedurende lange tijd afwisselend geactiveerd en gedeactiveerd. De bedoeling hiervan is om blokken bakvet geleidelijk te laten smelten en zo te voorkomen dat het bakvet zou verschroeien en de vetpan of de elementen oververhit zouden raken. Ook deze schakelaar licht op als hij in de stand AAN (“ON”) staat. Het verwarmingsmoduslampje  licht op wanneer de temperatuur in de friteuse onder de ingestelde temperatuur ligt.

 **GEVAAR**
Sla de smeltcyclus niet over als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt!

 **OPGEPAST**
De friteuse blijft in de smeltcyclusmodus werken tot de smeltcyclusmodus wordt uitgezet door de smeltcyclusmodus in de stand UIT (“OFF”) te zetten.

De thermostaatregeling hoeft niet te worden geprogrammeerd – het enige wat de operator moet doen is de thermostaatknop op de gewenste bereidingstemperatuur te zetten. De regeling moet echter wel af en toe, doorgaans om de zes maanden, worden gekalibreerd door een door de fabrikant erkend reparateur.

Als u bij friteuses die met mandlifttimers zijn uitgerust op de knop in het midden van een timer drukt, laat de timer de mand in de vetpan zakken. Op het einde van de voorgeschreven bereidingstijd brengt de timer de mand uit de vetpan omhoog. De bereidingstijd kan u instellen door de knop van de timer naar rechts te draaien tot de markering op de knop samenvalt met de gewenste bereidingstijd.

Hoewel ze op hetzelfde bedieningspaneel zijn aangebracht, werken de mandlifttimers volledig onafhankelijk van de regeling.



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

TEL.: +1-318-865-1711 FAX (Onderdelen): +1-318-219-7140 FAX (technische ondersteuning): +1-318-219-7135

GEDRUKT IN DE VERENIGDE STATEN
Nederlands

TEL. SERVICEDIENST:
1-800-551-8633

Prijs: \$6.00
819-6297
NOVEMBER 2004