



3000- STEUERUNG

Bedienungsanleitung

 **Frymaster**



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

24-Stunden-Service-Hotline +1-800-551-8633

www.frymaster.com

E-Mail service@frymaster.com

SEP 2011
* 8196922 *

HINWEIS

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EIN ERSATZTEIL FÜR DIESES MANITOWOC FOOD SERVICE GERÄT VERWENDET, DAS NICHT ALS UNVERÄNDERTES NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL DIREKT BEI FRYMASTER DEAN ODER EINER IHRER AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTE ERWORBEN UND/ODER GEGENÜBER SEINEM ORIGINALZUSTAND VERÄNDERT WURDE, WIRD DIESE GARANTIE HINFÄLLIG. AUßERDEM SIND FRYMASTER DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT HAFTBAR FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN AUFGRUND DER INSTALLATION EINES MODIFIZIERTEN ERSATZTEILS UND/ODER EINES VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTES ERWORBENEN ERSATZTEILS ENTSTEHEN.

HINWEIS

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einem von Frymaster autorisierten Kundendienst (FAS) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie hinfällig machen.

HINWEIS

Dieses Gerät muss gemäß den entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden.

HINWEISE FÜR KUNDEN VON GERÄTEN, DIE MIT COMPUTERN AUSGESTATTET SIND

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, einschließlich solcher, die unerwünschten Betriebszustände verursachen können. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

KANADA

Dieses Digitalgerät überschreitet nicht die durch die Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegten Grenzwerte von Klasse A oder B für Funkemissionen.

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.

GEFAHR

Vor Transport, Test, Wartung und jeglichen Reparaturen der Frymaster-Frittiermaschine ALLE Netzkabel von ihren Steckdosen abziehen.



**3000-Steuerung
Bedienungsanleitung**

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: Anweisungen für die 3000-Steuerung

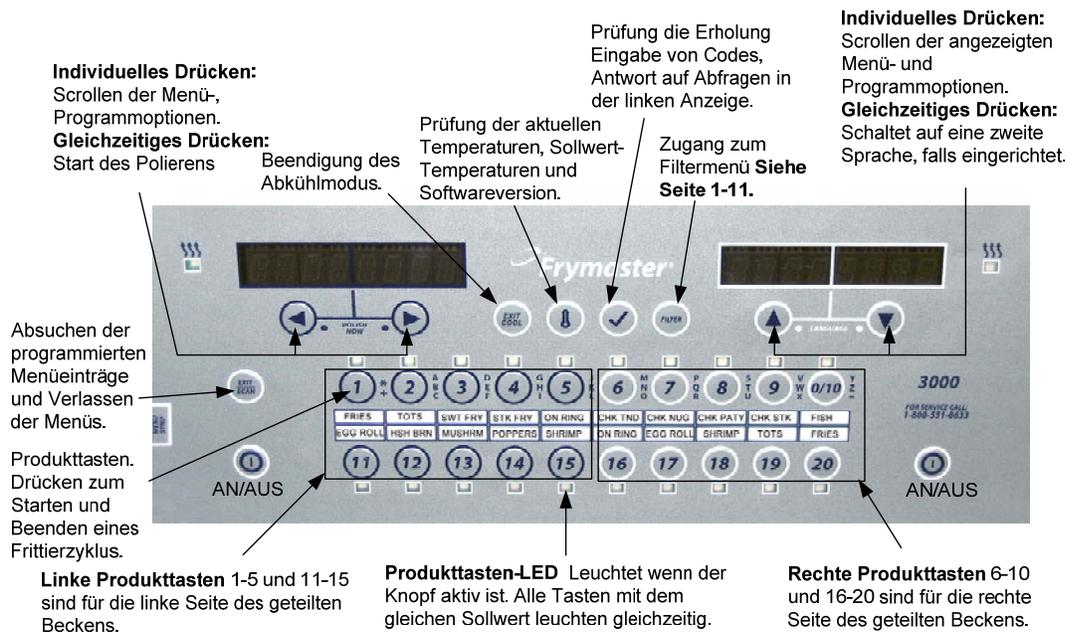
| | | |
|-------|---|------|
| 1.1 | Anwendung der 3000 | 1-1 |
| 1.2 | 3000-Menüstruktur..... | 1-2 |
| 1.3 | Einstellung des Hauptmenüs | 1-3 |
| 1.4 | Beckeneinstellungen | 1-3 |
| 1.5 | Info-Modus | 1-5 |
| 1.6 | Produkteinstellung (Nur ein Sollwert) | 1-8 |
| 1.7 | Frittieren mit Mehrfach Sollwerten Übersicht..... | 1-9 |
| 1.8 | Produkteinstellung (Mehrfach Sollwerte)..... | 1-10 |
| 1.9 | Filtermenü | 1-11 |
| 1.9.1 | Filtern | 1-11 |
| 1.9.2 | Reinigen und Filtern..... | 1-12 |
| 1.9.3 | Entsorgen | 1-12 |
| 1.9.4 | Entsorgen (Vorrat) | 1-13 |
| 1.9.5 | Becken aus Vorrat füllen (Nur Vorratsoption)..... | 1-13 |
| 1.9.6 | Auskochen..... | 1-14 |
| 1.10 | Polieren | 1-14 |
| 1.11 | SUCH-Modus..... | 1-15 |
| 1.12 | Tabelle für Empfindlichkeitseinstellungen | 1-16 |

KAPITEL 2: Fehlersuche durch das Bedienungspersonal

| | | |
|-------|---|-----|
| 2.1 | Einführung | 2-1 |
| 2.2 | Fehlersuche | 2-2 |
| 2.2.1 | Fehlermeldung und Anzeigeprobleme | 2-2 |
| 2.2.2 | Filterprobleme..... | 2-3 |
| 2.2.3 | Fehlerprotokoll-Codes | 2-4 |

KAPITEL 1: ANWEISUNGEN FÜR DIE 3000-STEUERUNG

1.1 Anwendung der 3000



AN/AUS

- AN/AUS-Taste drücken; die Frittiermaschine heizt auf den Sollwert oder die Bereitschaftstemperatur und zeigt ABKÜHLEN oder ABSENKEN.

Frittieren

- Frittiermaschine zeigt ABKÜHLEN oder ABSENKEN.
- **Anzeige ABKÜHLEN:** Produkttaste drücken; die Frittiermaschine heizt auf den Sollwert und zeigt ABSENKEN.
- **Anzeige ABSENKEN:** Produkttaste drücken und Produkt absenken.
- **** Anzeige:** Die Beckentemperatur ist außerhalb des Bereiches zum Absenken.
- **Anzeige FERTIG:** Blinkende Produkttaste drücken, um den Alarm zu löschen und einen Frittierzyklus zu beenden.
- **Einen Frittierzyklus löschen:** Blinkende Produkttaste drücken und halten, um einen Frittierzyklus zu löschen.
- **Anzeige HALTEN:** Blinkende Produkttaste drücken, um den Haltealarm zu löschen.

Sollwert ändern: Produkttaste bei der gewünschten Temperatur drücken und halten bis ein Signalton und ein niedriger Ton zu hören sind (circa 3 Sekunden), danach Taste loslassen.

Antwort auf Polieraufforderung

- Steuerung zeigt im Wechsel Jetzt Polieren und Ja/Nein.
- Ja drücken (Taste unter der Ja-Anzeige) und der Polierzyklus wird gestartet. Nach dem Polierzyklus zeigt die Steuerung Abkühlen.

Navigation mit den Steuerungstasten

- **Produkt:** Drücken zum Starten eines Frittierzyklus. Aktiv, wenn die benachbarte LED leuchtet. LED blinkt während des Frittierzyklus. Zum Löschen eines Frittierzyklus drücken und halten. Am Ende eines Frittierzyklus drücken, um einen Alarm zu löschen. Bei einem Produkt mit einem anderen Sollwert, drücken und halten (circa drei Sekunden) bis zum Signalton, um die Solltemperatur zu ändern.
- **Suchen/Beenden:** Einmal drücken, alle Produkttasten leuchten; ein angezeigtes Produkt auswählen. Produkttaste drücken, um den Produktnamen anzuzeigen. Zum Wiederholen, erneut Suchen drücken. Suchen zweimal drücken, um zum Normalbetrieb zurückzukehren. Suchen drücken um Menüs zu verlassen.
- **Links-/Rechts-Pfeile:** Navigieren in den Optionen der linken Anzeige. Zum Starten eines Polierzyklus, beide Tasten gleichzeitig drücken.
- **Auf-/Ab-Pfeile:** Navigieren in den Optionen der rechten Anzeige. Beide gleichzeitig drücken, um auf eine zweite Sprache umzuschalten, falls diese unter Einstellungen ausgewählt wurde.
- **Beenden des Abkühlmodus:** Beendet den Abkühlmodus; die Frittiermaschine kehrt zur Solltemperatur zurück.
- **Thermometer: Frittiermaschine AN:** Drücken und Loslassen für Sollwert in der linken Anzeige und Beckentemperatur in der rechten Anzeige.
- **Thermometer, Frittiermaschine AUS:** Drücken um Temperatur, Zeit, Datum, Systemversion, Steuerung und Softwareversion der Schaltplatte anzuzeigen.
- **Prüfung: Frittiermaschine AUS:** Drücken und für 3 Sekunden halten: Auf Filternutzung scrollen; drücken und für 10 Sekunden halten: Produkteinstellung.
- **Prüfung: Frittiermaschine AN:** Eingabe von Codes, Antwort auf Aufforderungen in der linken Anzeige.
- **Filter: Drücken und loslassen:** Anzahl der Frittierzyklen bis zum Filterzyklus. **Drücken und halten:** Filteroptionen: Filtern, Reinigen und Filtern, Entsorgen, Becken aus Vorrat füllen (nur Vorratsoption) und Auskochen (nur bei AUS).

1.2 Zusammenfassung der 3000-Menüstruktur

| | |
|--|--|
| Filtermenü | 1.9 |
| [Bei eingeschaltetem Computer Drücken und Halten der FILTER-Taste] | |
| — Filtern | |
| — Reinigen und Filtern | |
| — Entsorgen | |
| — Becken aus Vorrat füllen (Nur Vorratsoption) | |
| — Auskochen | [Bei eingeschaltetem Computer Drücken und Halten der FILTER-Taste] |
| Info-Modus | 1.5 |
| [Drücken und Halten der ✓-(Prüf-)Taste] | |
| — Letzte Entsorgungsstatistik | |
| — Tagesstatistik | |
| — Statistik ausgewählter Zeiträume | |
| — Letzte Beschickungsstatistik | |
| Hauptmenü und Tech-Modi | |
| [Bei ausgeschaltetem Computer, II -(Prüf-)Taste drücken und 10 Sekunden halten, Hauptmenü - Produkteinstellung werden angezeigt] | |
| — Produkteinstellung | 1.6-1.8 |
| [1650 eingeben.] | |
| — Produkt Auswählen | |
| — Name | |
| — Kurzname | |
| — Frittiermodus | |
| — 1 Zeit | |
| — 1 Temp. | |
| — 1 Empfindlichkeit | |
| — 1 Alarmzeit (Schütteln) | |
| — 1 Alarmname (Schütteln) | |
| — 1 Alarmmodus (Schütteln) | |
| — 1 Alarmton (Schütteln) | |
| — 2 Alarmzeit (Schütteln) | |
| — Aufforderung zum Filtern | |
| — Sofortige Betriebsbereitschaft | |
| — Haltezeit | |
| — Standard laden (Standardproduktmenü laden) | |
| — Beckeneinstellung | 1.4 |
| [1656 eingeben.] | |
| — System | 1.4 |
| — Sprache | |
| — 2. Sprache | |
| — Region (CE oder Nicht CE) | |
| — Energie (Gas oder Strom) | |
| — Typ (Becken) | |
| — Systemvolumen (Lautstärke) | |
| — Temp.-Format (F oder C) | |
| — Beendigung der Schmelztemperatur | |
| — Abkühltemperatur. | |
| — Standardabkühlung | |
| — Frisches Öl | |
| — Abfall | |
| — Ablassschalter | |
| — Erholungsalarm | |
| — Korbheber | |
| — Haltezeit | |
| — Zeit/Datum | 1.4 |
| — DST-(Sommerzeit-)Einstellung | 1.4 |
| — Filtern | 1.4 |
| — Frittierzyklen bis zum Filtern | |
| — Filterzeitpunkt Tagesabschluss | |
| — Filterzeitpunkt Tagesabschluss | |
| — Zeitgeber für das Spülen | |
| — Zeitgeber für das Auskochen | |
| — 1 Zeitgeber für das Polieren | |
| — 1 Polieren Aufforderungszeit | |
| — 1 Polierdauer | |
| — 1 Polieren Starttemperatur | |
| — Fehlerprotokoll Liste der letzten 10 Fehlermeldungen | 1.4 |
| — Kennwort ändern | 1.4 |
| Tech-Modus | |
| [3000 eingeben.] | |
| — Fehlerprotokoll löschen | |
| — Kennwörter löschen | |
| — Spurenzähler | |
| — Haltezeit | |
| — Max. Frittiertemperatur | |
| — Höchsttemperaturtest | |

1.3 Einstellung: Hauptmenü

Prüftaste drücken und 10 Sekunden halten, um zum Einstellungsmodus zu gelangen, der zuerst die Produkteinstellungen anzeigt. Steuerung abschalten und die untenstehenden Schritte befolgen um durch die Optionen zu navigieren.

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|--------------------|----------------|--|
| AUS | AUS | ✓ drücken und halten, bis die Steuerung vom Hauptmenü auf die Produkteinstellung wechselt. |
| PRODUKTEINSTELLUNG | Leer | ▶ drücken um auf Produkteinstellung, Beckeneinstellung, Tech-Modus und Ende zu scrollen. Während das gewünschte Element angezeigt wird, ✓ drücken. |
| PRODUKTEINSTELLUNG | Leer | Programmoptionen und Frittierparameter Beschrieben auf den Seiten 1-8 bis 1-11. |
| BECKENEINSTELLUNG | Leer | Beckeneinstellung wird unten in Abschnitt 1.4 beschrieben. |
| TECH-MODUS | Leer | Tech-Modus ist nur für technisches Personal. |
| ENDE | ENDE | Beenden/Suchen-Taste dreimal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. |

1.4 Beckeneinstellung

Der Modus Beckeneinstellung erlaubt es die Steuerung für Sprachanzeigen, Beckengrößen und Temperaturbereichsanzeigen einzustellen. Wenn die Steuerung auf AUS steht, die untenstehenden Schritte befolgen. ***HINWEIS: Die meisten Systemoptionen stehen nur auf der Steuerung links außen zur Verfügung.**

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|------------------------|----------------|---|
| AUS | AUS | Mit der Steuerung LINKS außen beginnen. ✓ drücken, bis die Steuerung das Hauptmenü für drei Sekunden anzeigt und dann auf PRODUKTEINSTELLUNG wechselt. |
| PRODUKTEINSTELLUNG | Leer | ▶ drücken, um zur Beckeneinstellung zu scrollen und ✓ drücken. Die Produkteinstellung ist auf den Seiten 1-8 bis 1-11 beschrieben. |
| BECKENEINSTELLUNG | CODE EINGEBEN | 1656 eingeben. |
| SYSTEM | Leer | ▶ drücken, um auf System, Zeit/Datum, Sommerzeit-Einstellung, Filter, E-Protokoll oder Kennwort ändern zu scrollen. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, ✓ drücken oder Beenden/Suchen-Taste zweimal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. * Siehe HINWEIS oben. |
| SPRACHE | ENGLISCH | ▼▲ drücken, um auf die Auswahl zu scrollen und ▶ drücken. |
| 2. SPRACHE | SPANISCH | ▼▲ drücken, um auf die Auswahl zu scrollen und ▶ drücken. (Diese Option erlaubt es, einfach vom Bedienfeld aus auf eine andere Sprache zu wechseln (Bsp. Spanisch als zweite Sprache.)). Standardeinstellung ist Spanisch. |
| STANDORT | NICHT-CE | ▼▲ drücken, um auf die Optionen zu scrollen: CE (Normen der Europäischen Gemeinschaft), CE Belgien oder Nicht-CE (nicht europäische Normen) und ▶ drücken. Bei Mehrfachbatterien ist diese Option nur auf dem Computer links außen verfügbar. |
| ENERGIE | GAS | ▼▲ drücken, um auf die Optionen zu scrollen: Gas oder Elektro und ▶ drücken. Bei Mehrfachbatterien ist diese Option nur auf dem Computer links außen verfügbar. |
| TYP | GL30 FULL | ▼▲ drücken, um auf die Optionen zu scrollen: Gas- GL30 Full, GL30 Split, Elektro- EL30-14 Full, EL30-14 Split, EL30-17 Full und EL30-17 Split. Wenn der aktuelle Beckentyp der Frittiermaschine angezeigt wird, ▶ drücken. |
| SYSTEM-LAUTSTÄRKE | 5 | Stellt die Lautstärke für die Steuerung ein. Pegel eingeben, 1-9 (1=Leise/ 9=Laut). ▶ drücken. |
| TEMP.-FORMAT | F | ▼▲ drücken, um auf die Optionen zu scrollen: F für Fahrenheit; C für Celsius. ▶ drücken. |
| SCHMELZTEMP. VERLASSEN | 82 °C | Numerntasten verwenden, um die Standardeinstellung zu verändern. ▶ drücken. (Dies ist die Temperatur bei der Frittiermaschine den Schmelzyklus verlässt.) Bereich von 38°C bis 93°C. Standardeinstellung ist 82°C. |
| TEMP. ABKÜHLMODUS | 121°C | Numerntasten verwenden, um die Standardeinstellung zu verändern. ▶ drücken. (Dies ist die Temperatur während der Temperaturabsenkung oder im Bereitschaftsmodus.) Standardeinstellung ist 121°C. |
| ABKÜHLMODUS STANDARD | 0 | Numerntasten verwenden, um die Standardeinstellung zu verändern. (Dies ist die Anzahl der Minuten, welche die Frittiermaschinen in Bereitschaft sind, bevor sie in den Abkühlmodus gehen. Die Einstellung wird deaktiviert, wenn sie auf Null gesetzt wird.) ▶ drücken. Standardeinstellung ist Null. |
| FRISCHÖL | KEINS | ▼▲ drücken, um auf die Optionen Keins, JIB oder Vorrat zu scrollen. Standardeinstellung ist Keins. ▶ drücken. Diese Option ist nur auf dem Computer links außen verfügbar. |
| ALTÖL | KEINS | ▼▲ drücken, um auf die Optionen Keins oder Vorrat zu scrollen. Standardeinstellung ist Keins. ▶ drücken. Diese Option ist nur auf dem Computer links außen verfügbar. |

1.4 Beckeneinstellung Forts.

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|---------------------------------|---|--|
| <i>ABLAUSSCHALTER</i> | <i>NEIN</i> | ▼▲ drücken, um auf die Optionen JA und NEIN zu scrollen. ► drücken. (Auf Ja stellen, wenn in der Frittiermaschine ein Ablassschalter installiert ist.) Standardeinstellung ist NEIN. |
| <i>ERHOLUNGALARM</i> | <i>DEAKTIVIERT</i> | ▼▲ drücken, um auf die Optionen DEAKTIVIERT und AKTIVIERT zu scrollen. ► drücken. (Dies ist ein Erholungsalarm, der die Frittiermaschine blockiert, wenn sie nicht ordnungsgemäß heizt. Standardeinstellung ist deaktiviert. |
| <i>KORBHEBER</i> | <i>DEAKTIVIERT</i> | ▼▲ drücken, um auf die Optionen DEAKTIVIERT und AKTIVIERT zu scrollen. Wenn die Frittiermaschine Korbheber hat, auf aktiviert stellen. ► drücken. Standardeinstellung ist deaktiviert. |
| <i>HALTEZEIT</i> | <i>AUTO</i> | ▼▲ drücken, um auf die Optionen AUTO und MANUELL zu scrollen. ► drücken. (Dies ist die Alarmlöschung für die Haltezeit.) Wenn Auto eingestellt ist wird der Alarm automatisch gelöscht. Standardeinstellung ist AUTO. |
| <i>ENDE</i> | <i>ENDE</i> | ✓-Taste einmal drücken, damit die Steuerung wieder auf AUS zurückkehrt. |
| ZEIT/DATUM | | |
| <i>AUS</i> | <i>AUS</i> | ✓ drücken, bis die Steuerung das Hauptmenü für drei Sekunden anzeigt und dann auf PRODUKTEINSTELLUNG wechselt. |
| <i>PRODUKTEINSTELLUNG</i> | Leer | ► drücken, um zur Beckeneinstellung zu scrollen und ✓ drücken. |
| <i>BECKENEINSTELLUNG</i> | <i>CODE EINGEBEN</i> | 1656 eingeben. |
| <i>SYSTEM</i> | Leer | ► drücken, um auf ZEIT/DATUM zu scrollen. |
| <i>ZEIT/DATUM</i> | Leer | ✓ drücken. |
| <i>ZEITEINGABE</i> | <i>ZEIT</i> | Nummertasten verwenden, um die Zeit zu ändern. Die Zeit im 24-Stunden-Format eingeben. ► drücken. |
| <i>DATUMFORMAT</i> | <i>MM/TT/JJ</i> | ▼▲ drücken, um auf die Optionen zu scrollen: Wenn das Datumformat angezeigt wird, ► drücken. |
| <i>DATUM EINGEBEN</i> | <i>DATUM</i> | Nummertasten verwenden, um das Datum zu ändern. ► drücken. |
| <i>ENDE</i> | <i>ENDE</i> | ✓-Taste einmal drücken und ► drücken, um auf System, Zeit/Datum, Filter, E-Protokoll oder Kennwort ändern zu scrollen.. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, ✓ drücken oder die Beenden/Suchen-Taste dreimal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. |
| SOMMERZEIT-EINSTELLUNG | Dies ist die Sommerzeit-Einstellung In den Vereinigten Staaten beginnt die Sommerzeit jedes Jahr am zweiten Sonntag im März um 2:00, wobei die Uhren um eine Stunde vorgestellt werden. In den Vereinigten Staaten endet die Sommerzeit jedes Jahr am ersten Sonntag im November um 2:00, wobei die Uhren um eine Stunde zurückgestellt werden. Für die zwei Staaten und die internationalen Standorte, die keine Sommerzeit anwenden, auf deaktiviert stellen. | |
| <i>AUS</i> | <i>AUS</i> | ✓ drücken, bis die Steuerung das Hauptmenü für drei Sekunden anzeigt und dann auf PRODUKTEINSTELLUNG wechselt. |
| <i>PRODUKTEINSTELLUNG</i> | Leer | ► drücken, um zur Beckeneinstellung zu scrollen und ✓ drücken. |
| <i>BECKENEINSTELLUNG</i> | <i>CODE EINGEBEN</i> | 1656 eingeben. |
| <i>SOMMERZEIT</i> | <i>AKTIVIERT</i> | ▼▲ drücken, um auf die Optionen DEAKTIVIERT und AKTIVIERT zu scrollen. ► drücken. (Dies aktiviert oder deaktiviert die Sommerzeit. Standardeinstellung ist AKTIVIERT) Wenn deaktiviert gewählt wird, bewirkt das Drücken der ►-Taste, dass die Anzeige beendet wird. Zum Beenden die Beenden/Suchen-Taste dreimal drücken. |
| <i>SOMMERZEITBEGINN MONAT</i> | 3 | Den Startmonat der Sommerzeit über die Nummertasten (1-10) eingeben. (Standardeinstellung ist der Startmonat der US-Regierung "3".) ► drücken. |
| <i>SOMMERZEITBEGINN SONNTAG</i> | 2 | Den Startsonntag der Sommerzeit über die Nummertasten (1-10) eingeben. (Standardeinstellung ist der Startsonntag der US-Regierung "2".) ► drücken. |
| <i>SOMMERZEITENDE MONAT</i> | 11 | Den Endmonat der Sommerzeit über die Nummertasten (1-10) eingeben. (Standardeinstellung ist der Endmonat der US-Regierung "11".) ► drücken. |
| <i>SOMMERZEITENDE SONNTAG</i> | 1 | Den Endsonntag der Sommerzeit über die Nummertasten (1-10) eingeben. (Standardeinstellung ist der Endsonntag der US-Regierung "1".) ► drücken. |
| <i>BEENDEN</i> | <i>ENDE</i> | ✓-Taste einmal drücken und ► drücken, um auf System, Zeit/Datum, Filter, E-Protokoll oder Kennwort ändern zu scrollen.. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, ✓ drücken oder die Beenden/Suchen-Taste dreimal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. |
| FILTERN | | |
| <i>AUS</i> | <i>AUS</i> | ✓ drücken, bis die Steuerung das Hauptmenü für drei Sekunden anzeigt und dann auf PRODUKTEINSTELLUNG wechselt. |

1.4 Beckeneinstellung Forts.

| Linke Anzeige | Rechte | Aktion |
|---------------|--------|--------|
|---------------|--------|--------|

| Anzeige | | |
|---|------------------|--|
| PRODUKTEINSTELLUNG | Leer | ▶ drücken, um zur Beckeneinstellung zu scrolle und ✓ drücken. |
| BECKENEINSTELLUNG | CODE EINGEBEN | 1656 eingeben. |
| SYSTEM | Leer | ▶ drücken, um auf FILTERN zu scrolle: |
| FILTERN | Leer | ✓ drücken. |
| FILTERZYKLEN BIS ZUM FILTERN | 0 | ▶ drücken. (Dies ist die Gesamtanzahl an Frittierzyklen die durchgeführt werden, bevor eine Filteraufforderung erscheint. Die Standardeinstellung ist 0.) Anzahl der Frittierzyklen eingeben, die vor der Anzeige der Filteraufforderung gewünscht wird. |
| FILTERZEITGEBER TAGESABSCHLUSS | DEAKTIVIERT | ▼▲ drücken, um auf die Auswahl AKTIVIERT ODER DEAKTIVIERT zu scrolle und ▶ drücken. (Standardeinstellung ist DEAKTIVIERT) |
| FILTERZEITGEBER TAGESABSCHLUSS | 23:59 | Nummerntasten dazu verwenden, um die Filteralarmzeit für den Tagesabschluss zu programmieren. Zeit im 24-Stunden-Format eingeben. ▶ drücken. 23:59 eingeben, wenn keine Tagesabschluss-Aufforderung gewünscht wird. |
| ZEITGEBER FÜR DAS SPÜLEN | 5 | Nummerntasten dazu verwenden, um in Reinigen und Filtern die Standardeinstellung des Zeitgebers für das Spülen zu verändern. Die Zeit in Minuten eingeben. Standardeinstellung ist fünf Minuten. |
| ZEITGEBER FÜR DAS AUSKOCHEN | 30 | Nummerntasten dazu verwenden, um die Standardeinstellung des Zeitgebers für das Auskochen zu verändern. Die Zeit in Minuten eingeben. Standardeinstellung ist 30 Minuten. |
| 1 ZEITGEBER FÜR DAS POLIEREN | DEAKTIVIERT | ▼▲ drücken, um auf die Auswahl AKTIVIERT ODER DEAKTIVIERT zu scrolle und ▶ drücken. (Standardeinstellung ist DEAKTIVIERT) |
| 1 AUFFORDERUNGSZEIT FÜR DAS POLIEREN | 23:59 | Nummerntasten dazu verwenden, um die Aufforderungszeit für das Polieren zu programmieren. ▶ drücken. (Dies ist der Zeitpunkt, an dem täglich die Aufforderungen zum Polieren erscheint.) Zeit im 24-Stunden-Format eingeben. |
| 1 POLIERDAUER | 15 | Nummerntasten verwenden, um die Dauer zu ändern. ▶ drücken. (Dies ist die Dauer in Minuten für einen Polierzyklus.) Standardeinstellung ist 15 Minuten. |
| 1 STARTTEMPERATUR FÜR DAS POLIEREN | 149°C | Nummerntasten verwenden, um die Temperatur zu ändern. (Dies ist die erforderliche Mindesttemperatur für den Beginn eines Polierzyklus.) ▶ drücken. Standardeinstellung ist 149°C. |
| ENDE | ENDE | ✓-Taste einmal drücken und ▶ drücken, um auf System, Zeit/Datum, Filter, E-Protokoll oder Kennwort ändern zu scrolle.. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, ✓ drücken oder die Beenden/Suchen-Taste einmal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. |
| E-PROTOKOLL | | Die ersten drei obigen Schritte befolgen, um Zeit und Datum einzustellen. |
| AUS | AUS | ✓ drücken, bis die Steuerung das Hauptmenü für drei Sekunden anzeigt und dann auf PRODUKTEINSTELLUNG wechselt. |
| PRODUKTEINSTELLUNG | Leer | ▶ drücken, um zur Beckeneinstellung zu scrolle und ✓ drücken. |
| BECKENEINSTELLUNG | CODE EINGEBEN | 1656 eingeben. |
| SYSTEM | Leer | ▶ drücken, um auf E-PROTOKOLL zu scrolle. |
| FEHLERPROTOKOLL | Leer | ✓ drücken. (Dies ist ein Protokoll der zehn letzten Fehlercodes.) |
| JETZT | ZEIT/DATUM | ▶ drücken. (Aktuelle Uhrzeit und Datum.) |
| A E# | ZEIT/DATUM | Fehler A-J aufgelistet. ▶ drücken, um durch die Fehler zu scrolle. Die Fehlercodes sind auf Seite 7-5 aufgelistet. Wenn keine Fehler aufgelistet sind, wird nach dem Drücken von ▶ Keine Fehler angezeigt.. |
| ENDE | ENDE | ✓-Taste einmal drücken und ▶ drücken, um auf System, Zeit/Datum, Filter, E-Protokoll oder Kennwort ändern zu scrolle. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, ✓ drücken oder die Beenden/Suchen-Taste dreimal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. |
| KENNWORT ÄNDERN | Leer | ✓ drücken. |
| PRODUKTEINSTELLUNG. | 1650 | Nummerntasten verwenden, um den Code zu ändern. ▶ drücken. |
| BECKENEINSTELLUNG | 1656 | Nummerntasten verwenden, um den Code zu ändern. ▶ drücken. |
| ENDE | ENDE | ✓-Taste einmal drücken und ▶ drücken, um auf System, Zeit/Datum, Filter, E-Protokoll oder Kennwort ändern zu scrolle.. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, ✓ drücken oder die Beenden/Suchen-Taste dreimal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. |

1.5 INFO-MODUS: Betriebsstatistik ansehen

Die 3000 sammelt und speichert Information über Die Kochzyklen und die Frittierzyklen. Diese Daten sind im Info-Modus zugänglich, der bei ein- oder ausgeschalteter Steuerung durch Drücken der Prüftaste erreicht wird. Die Schritte, um die Daten anzusehen, werden nachfolgend im Einzelnen beschrieben.

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|--|----------------|---|
| AUS/AN | AUS/AN | ✓ drücken, bis der INFO-MODUS angezeigt wird. |
| LETZTE ENTSORGUNGSSTATISTIK | Leer | Zum Scrollen ► drücken: Letzte Entsorgungsstatistik, Tagesstatistik, Statistik ausgewählter Zeiträume, Letzte Beschickungsstatistik. Wenn die gewünschte Statistik angezeigt wird, ✓ drücken. |
| ALLE FRITTIERZYKLEN | Anzahl | ► drücken. (Dies ist die Anzahl der Frittierzyklen seit der letzten Entsorgung.) |
| LETZTE ENTSORGUNG | DATUM | ► drücken. (Dies ist das Datum der letzten Entsorgung.) |
| FILTERZYKLEN – SEIT DER ENTSORGUNG | Anzahl | ► drücken. (Dies ist die Anzahl der Filterzyklen seit der letzten ÖlentSORGUNG.) |
| ÜBERBRÜCKTE FILTERZYKLEN – SEIT DER ENTSORGUNG | Anzahl | ► drücken. (Dies ist die Anzahl der überbrückten Filterzyklen seit der letzten ÖlentSORGUNG.) |
| POLIERZYKLEN – SEIT DER ENTSORGUNG | Anzahl | ► drücken. (Dies ist die Anzahl der Polierzyklen seit der letzten ÖlentSORGUNG.) |
| ÜBERBRÜCKTE POLIERZYKLEN – SEIT DER ENTSORGUNG | Anzahl | ► drücken. (Dies ist die Anzahl der überbrückten Polierzyklen seit der letzten ÖlentSORGUNG.) |
| LEBENSDAUER DES ÖLS | Anzahl Tage | ► drücken. (Dies ist die Anzahl der Tage seit der letzten Entsorgung.) |
| LEBENSDAUER DES ÖLS – 1 ENTSORGUNG VORHER | Anzahl Tage | ► drücken. (Dies ist die Lebensdauer des Öls in Tagen 1 Entsorgung vorher.) |
| LEBENSDAUER DES ÖLS – 2 ENTSORGUNGEN VORHER | Anzahl Tage | ► drücken. (Dies ist die Lebensdauer des Öls in Tagen 2 Entsorgungen vorher.) |
| DURCHSCHNITTLICHE LEBENSDAUER DES ÖLS | Anzahl Tage | ► drücken. (Dies ist die durchschnittliche Lebensdauer des Öls der letzten 3 Entsorgungen.) |
| DURCHSCHNITTLICHE FRITTIERZYKLEN | Anzahl | ► drücken. (Dies ist die durchschnittliche Anzahl an Frittierzyklen über die letzten 3 Entsorgungen.) |
| LETZTE ENTSORGUNGSSTATISTIK ZURÜCKSETZEN | JA NEIN | Zum Scrollen ► drücken oder ▲ drücken um die Letzte Entsorgungsstatistik zurückzusetzen. |
| LETZTE ENTSORGUNGSSTATISTIK ZURÜCKSETZEN | CODE EINGEBEN | 1656 eingeben. |
| FERTIG | Leer | |
| ENDE | Ende | ✓ -Taste einmal drücken und ► drücken, um auf die gewünschte Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, ✓-Taste ► drücken oder die Beenden/Suchen-Taste einmal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. |
| TAGESSTATISTIK | Leer | Wenn die gewünschte Statistik angezeigt wird, ✓ drücken. |
| MON | DATUM | ▼▲ drücken, um auf einen Tag innerhalb der vorhergehenden Woche zu scrollen. Wenn das gewünschte Datum angezeigt wird, ► drücken. |
| FILTERZYKLEN | ANZAHL UND TAG | ▼▲ drücken, um die Anzahl der Filterzyklen für dieses Becken an jenem Tag der vorhergehenden Woche anzuzeigen. ► drücken. |
| FILTERZYKLEN – VORHERGEHENDE WOCHE | ANZAHL UND TAG | ▼▲ drücken, um die Anzahl der täglichen Filterzyklen in der vorhergehenden Woche anzuzeigen. ► drücken. ✓-Taste einmal drücken, um zum Menü des Info-Modus zurückzukehren oder Beenden/Suchen einmal drücken, damit die Steuerung wieder auf AUS zurückkehrt. |
| FILTERZYKLEN ÜBERBRÜCKEN | ANZAHL UND TAG | ▼▲ drücken, um die Anzahl der überbrückten Filteraufforderungen an jenem Tag der vorhergehenden Woche anzuzeigen. ► drücken. |
| FRITTIERZYKLEN | ANZAHL UND TAG | ▼▲ drücken, um die Anzahl der Frittierzyklen an jenem Tag der vorhergehenden Woche anzuzeigen. ► drücken. |
| ENDE | ENDE | ✓ -Taste einmal drücken und ► drücken, um auf die gewünschte Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, ✓-Taste ► drücken oder die Beenden/Suchen-Taste einmal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. |
| STATISTIK AUSGEWÄHLTER ZEITRÄUME | Leer | ► drücken, um durch das Menü des Info-Modus zu scrollen: Letzte Entsorgungsstatistik, Tagesstatistik, Statistik ausgewählter Zeiträume, Letzte Beschickungsstatistik; wenn die gewünschte Statistik angezeigt wird, ✓ drücken. |

1.5 INFO-MODUS Betriebsstatistik ansehen Forts.

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|-------------------------------------|----------------|--|
| IN GEBRAUCH SEIT | ZEIT | ▶ drücken. (Dies ist das Datum und die Zeit an dem der ausgewählte Zeitraum beginnt.) |
| FRITTIERZYKLEN | Anzahl | ▶ drücken. (Dies ist die Gesamtanzahl an Frittierzyklen seit dem Beginn des ausgewählten Zeitraums.) |
| UNTERBROCHENE FRITTIERZYKLEN | Anzahl | ▶ drücken. (Dies ist die Gesamtanzahl an Frittierzyklen, die seit dem Beginn des ausgewählten Zeitraums unterbrochen wurden.) |
| EIN-STUNDEN | Anzahl | ▶ drücken. (Dies ist die Gesamtanzahl der Stunden, in denen die Frittiermaschine seit dem Beginn des ausgewählten Zeitraums eingeschaltet war.) |
| GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN | JR NEIN | Zum Scrollen ▶ drücken oder ▲ drücken, um eine neue Statistik eines ausgewählten Zeitraums zu starten. |
| GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN | CODE EINGEBEN | 1656 eingeben. |
| FERTIG | Leer | |
| ENDE | ENDE | ✓ -Taste einmal drücken und ▶ drücken, um auf die gewünschte Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, ✓-Taste ▶ drücken oder die Beenden/Suchen-Taste einmal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. |
| LETZTE BESCHICKUNGSSTATISTIK | Leer | Wenn die gewünschte Statistik angezeigt wird, ✓ drücken. |
| GESTARTET | Anzahl Minuten | ▶ drücken. (Dies ist der Zeitpunkt, an dem der letzte Frittierzyklus gestartet wurde.) |
| AKTUELLE DAUER | Anzahl Minuten | ▶ drücken. (Dies ist die aktuelle Frittierdauer einschließlich Zusatzzeit.) |
| PROGRAMMZEIT | Anzahl Minuten | ▶ drücken. (Dies ist die programmierte Frittierdauer.) |
| MAX. TEMP | Anzahl | ▶ drücken. (Dies ist die maximale Öltemperatur während des letzten Frittierzyklus.) |
| MIN. TEMP | Anzahl | ▶ drücken. (Dies ist die minimale Öltemperatur während des letzten Frittierzyklus.) |
| DURCHSCHN. TEMP | Anzahl | ▶ drücken. (Dies ist die durchschnittliche Öltemperatur während des letzten Frittierzyklus.) |
| HEIZUNG EIN | % | ▶ drücken. (Dies ist der Prozentanteil der Frittierzeit, während dessen die Heizquelle während des letzten Frittierzyklus eingeschaltet war.) |
| BEREIT ZUM FRITTIEREN | JR ODER NEIN | ▶ drücken. (Dies zeigt ja, wenn die Frittiermaschine die Solltemperatur wieder erreicht, bevor der Frittierzyklus begonnen wurde.) |
| ENDE | ENDE | ✓ -Taste einmal drücken und ▶ drücken, um auf die gewünschte Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, ✓-Taste ▶ drücken oder die Beenden/Suchen-Taste einmal drücken, damit die Steuerung auf AUS zurückkehrt. |

1.6 Hauptmenü: Produkteinstellung (Frittieren mit nur einem Sollwert)

Die Programmierung der Speiseinträge wird unten gezeigt. Die rechte Spalte zeigt die erforderliche Aktion zum weitermachen. Ein Programmierschritt kann jederzeit durch das Drücken der Beenden/Suchen-Taste verlassen werden und kehrt zu seinem Status vor dem Programmieren zurück. Sicherstellen, dass die Steuerung auf AUS steht und die untenstehenden Schritte befolgen. Um Zugang zur Menüleiste zu erhalten, müssen die Schrauben der Blende entfernt werden. Die Blende absenken und die Leiste von der Rückseite der Steuerung entfernen. Sobald die Menüleiste aktualisiert wurde, die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Um die Zuordnung eines Produktes zu einer Taste aufzuheben, Frittierzeit auf 0:00 stellen und BEENDEN/SUCHEN drücken.

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|----------------------------------|---|---|
| AUS | AUS | ✓ drücken, bis die Steuerung das Hauptmenü für drei Sekunden anzeigt und dann auf PRODUKTEINSTELLUNG wechselt. |
| PRODUKTEINSTELLUNG | Leer | ✓ drücken. |
| PRODUKTEINSTELLUNG | CODE EINGEBEN | 1650 eingeben. |
| PRODUKT AUSWÄHLEN | Leer | Gewünschte Produkttaste drücken. |
| NAME | PRODUKTNAME ODER TASTENNUMMER | Produktnamen über die Tastatur eingeben. Cursor mit ▲▼. ► drücken, um auf die nächste Funktion der Produkteinstellung zu gelangen. |
| KURZNAME | ABGEKÜRZTER PRODUKTNAME ODER TASTENNUMMER | Einen Produktnamen aus vier Zeichen eingeben, der während des Frittierzyklus abwechselnd mit dem Zeitgeber angezeigt wird. ► drücken. |
| FRITTIERMODUS | NUR EIN SOLLWERT | ► drücken. Wenn ein Frittieren mit Mehrfachsollwerten oder segmentiertes Frittieren gewünscht wird, ▼ MEHRFACHSOLLWERT drücken und zu 1.8 gehen und die dortigen Anweisungen befolgen. (Standardeinstellung ist NUR EIN SOLLWERT) |
| 1 ZEIT | 0:00 ODER VORHER EINGEGEBENE ZEIT | Gesamtfrittierzeit über die Nummerntasten eingeben. ► drücken. |
| 1 TEMP. | TEMP. | Die Frittiertemperatur eingeben. ► drücken. Siehe Empfindlichkeitstabelle auf Seite 1-17. |
| 1 EMPFINDLICHKEIT | Anzahl | Empfindlichkeitspegel eingeben, 0-9 für das Produkt ► drücken. |
| 1 Alarmzeit (Schüttelzeit) | 0:00 ODER VORHER EINGEGEBENE ZEIT | Im Frittierzyklus die Zeit für den akustischen Schüttelalarm eingeben. ► drücken. Falls auf 0:00 eingestellt, weitergehen zur FILTERAUFFORDERUNG. |
| 1 ALARNAME | SCHÜTTELN | ▼▲ drücken, um durch die Alarmnamen zu scrollen (Bsp. Schütteln, Rühren). ► drücken. |
| 1 ALARMODUS (Schüttelalarmmodus) | AUTO | ► drücken. Standardeinstellung ist AUTO Wenn manuell gewünscht wird, ▼▲ drücken, um zu Manuellen Schüttelalarmmodus zu scrollen. ► drücken. Wenn der Alarm-(Schüttel-)Modus auf Auto eingestellt ist, wird der Alarm automatisch nach ein paar Sekunden gelöscht. Manuell erfordert eine Anwenderaktion. |
| 1 ALARMTON (Schüttelalarmton) | KURZ | ▼▲ drücken, um durch die zur Auswahl stehenden Schüttelalarmtöne zu scrollen. ► drücken. Standardeinstellung ist KURZ. |
| 2 ALARMEZEIT | 0:00 | ► drücken. Auf 0:00 lassen, wenn ein zweiter Alarm nicht benötigt wird. |
| FILTERAUFFORDERUNG | 0 oder vorher eingeegebene Anzahl. | Anzahl der Frittierzyklen vor einer Filteraufforderung eingeben und ► drücken. |
| SOFORTIGE BETRIEBSBEREITSCHAFT | 5 oder vorher eingeegebene Anzahl. | Dies ist die Zeit in Sekunden, während der die Frittiermaschine auf 100% heizt, nachdem die Produkttaste gedrückt wurde und bevor die Steuerung die Temperatur neu einstellt. Wert eingeben und ► drücken. (Standardeinstellung ist 5) 0=AUS). HINWEIS: Für leichte Frittierbeschickungen kann es erforderlich sein, die Zeit für die sofortige Betriebsbereitschaft anzupassen. |
| HALZEIT | 0 oder vorher eingeegebene Zeit. | Zeit in Minuten eingeben, während der das Produkt vor dem Entsorgen gehalten wird. ► drücken. |
| ENDE | ENDE | ✓-Taste drücken, um die Änderung zu speichern. |
| PRODUKT AUSWÄHLEN | Leer | Für zusätzliche Programmierung siehe oben unter Produkteinstellung. Zum Verlassen BEENDEN/SUCHEN-Taste zweimal drücken um auf AUS zu gelangen. |

Um Zugang zur Menüleiste zu erhalten, müssen die Schrauben der Blende entfernt werden. Die Blende absenken und die Leiste von der Rückseite der Steuerung entfernen. Sobald die Menüleiste aktualisiert wurde, die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Um die Zuordnung eines Produktes zu einer Taste aufzuheben, Frittierzeit auf 0:00 stellen und BEENDEN/SUCHEN drücken.

1.7 Übersicht über (segmentiertes) Frittieren mit Mehrfach Sollwerten

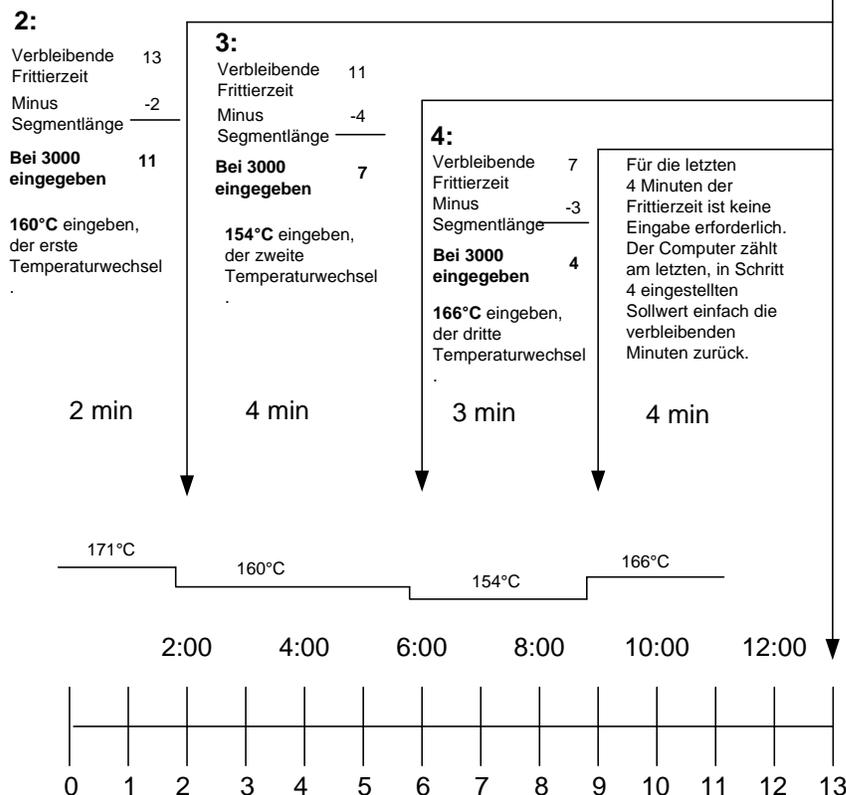
Die 3000 ist dazu in der Lage ein (segmentiertes) Frittieren mit Mehrfach Sollwerten auszuführen, eine Funktion, die es erlaubt einen Frittierzyklus in eine Anzahl verschiedener Abschnitte zu unterteilen, jeder mit seiner eigenen Frittierzeit und -zeit.

Eine abgekürzte Version der Programmierung eines 13-minütigen Frittierzyklus mit vier verschiedenen Frittiertemperaturen wird nachfolgend dargestellt. Schritte wurden zum besseren Verständnis komprimiert. Die Frittierzeiten repräsentieren das jeweilige Segment, wenn es auf der Zeitachse des gesamten Frittierzyklus erscheint. In diesem Beispiel erfolgt der erste Temperaturwechsel bei 11 Minuten verbleibender gesamter Frittierdauer; 11 wird eingegeben bei der Aufforderung für die zweite Frittierzeit. Nach zwei Minuten der gesamten Frittierdauer wird die Temperatur verändert; 11 Minuten verbleiben noch. Die Frittierzeiten für die verbleibenden Segmente erhält man durch Abziehen der Segmentlänge von der verbleibenden Frittierdauer. Die vollständigen Programmierschritte werden auf den Seiten 10 und 11 gezeigt.

- Schritt 1 stellt die gesamte Frittierdauer und den ersten Sollwert ein.
- Schritt 2 stellt die Dauer des ersten Frittiersegments ein, 2 Minuten, sowie den Sollwert des ersten Temperaturwechsels.
- Schritt 3 stellt die Dauer des zweiten Frittiersegments ein, 4 Minuten, sowie den Sollwert des zweiten Temperaturwechsels.
- Schritt 4 stellt die Dauer des dritten Frittiersegments ein, 3 Minuten, sowie den Sollwert des dritten Temperaturwechsels.

Die vier verbleibenden Minuten der Frittierdauer laufen mit der abschließenden Temperatur ab. Für diese letzten Minuten ist keine weitere Eingabe erforderlich.

Eingabe von 13:00, die gemeinsame Zeit aller Frittierzyklen und 171°C,
1: die Ausgangssolltemperatur.



1.8 Hauptmenü: Produkteinstellung ((Segmentiertes) Frittieren mit Mehrfach Sollwerten)

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|--------------------|---|---|
| RUS | RUS | ✓ drücken, bis die Steuerung das Hauptmenü für drei Sekunden anzeigt und dann auf PRODUKTEINSTELLUNG wechselt. |
| PRODUKTEINSTELLUNG | Leer | ✓ drücken. |
| PRODUKTEINSTELLUNG | CODE EINGEBEN | 1650 eingeben. |
| PRODUKT AUSWÄHLEN | Leer | Gewünschte Produkttaste drücken. |
| NAME | PRODUKTNAME ODER TASTENNUMMER | Produktnamen über die Tastatur eingeben. Cursor mit ▲▼. ► drücken, um auf die nächste Funktion der Produkteinstellung zu gelangen. |
| KURZNAME | ABGEKÜRZTER PRODUKTNAME ODER TASTENNUMMER | Über die Tastatur einen abgekürzten Produktnamen aus vier Zeichen eingeben, der während eines Frittierzyklus im Wechsel mit der Frittierzeit angezeigt wird. ► drücken. |
| FRITTIERMODUS | NUR EIN SOLLWERT | ► drücken. Wenn Frittieren mit Mehrfach Sollwerten oder segmentiertes Frittieren gewünscht wird, ▼ Mehrfach Sollwert (Segmentiert) drücken und die Anweisungen des nächsten Abschnitts befolgen. (Standardeinstellung ist NUR EIN SOLLWERT) |
| 1 ZEIT | 0:00 ODER VORHER EINGEGEBENE ZEIT | Gesamte Frittierdauer für das segmentierte Element eingeben und ► drücken. |
| 1 TEMP. | TEMPERATUR | Erste Frittier Temperatur eingeben und ► drücken. |
| 1 EMPFINDLICHKEIT | Anzahl | Empfindlichkeitspegel eingeben, 0-9 für das Produkt ► drücken. |
| 2 ZEIT | 0:00 ODER VORHER EINGEGEBENE ZEIT | Verbleibende Zeit nach dem ersten Temperaturwechsel (siehe Seite 1-9) eingeben und ► drücken. |
| 2 TEMP. | 0:00 ODER VORHER EINGEGEBENE TEMPERATUR | Ersten Temperaturwechsel eingeben und ► drücken. |
| 2 EMPFINDLICHKEIT | 0 ODER VORHER EINGEGEBENER WERT. | Den flexiblen Wert 0-9 für da Produkt eingeben und ► drücken. |
| 3 ZEIT | 0:00 ODER VORHER PROGRAMMIERTE ZEIT | Verbleibende Zeit nach dem zweiten Temperaturwechsel eingeben und ► drücken. |
| 3 TEMP. | 0:00 ODER VORHER PROGRAMMIERTE TEMPERATUR | Temperatur des zweiten Segments eingeben und ► drücken. |
| 3 EMPFINDLICHKEIT | 0 ODER VORHER EINGEGEBENER WERT. | Den flexiblen Wert 0-9 für da Produkt eingeben und ► drücken. |
| 4 ZEIT | 00 ODER VORHER EINGEGEBENE ZEIT. | Verbleibende Zeit nach dem dritten Temperaturwechsel eingeben und ► drücken. |
| 4 TEMP. | 0:00 ODER VORHER PROGRAMMIERTE TEMPERATUR | Temperatur des dritten Segments eingeben und ► drücken. |
| 4 EMPFINDLICHKEIT | 0 ODER VORHER EINGEGEBENER WERT. | Den flexiblen Wert 0-9 für da Produkt eingeben und ► drücken. |
| 5 ZEIT | 00 ODER VORHER EINGEGEBENE ZEIT. | Auf Null lassen , wenn keine weiteren Segmente benötigt werden und ► drücken. Wenn weitere Segmente benötigt werden, 10 ist die Obergrenze, die Programmierung wie oben dargestellt fortsetzen.. |
| 1 ALARMZEIT | :00 ODER VORHER EINGEGEBENE ZEIT. | Im Frittierzyklus die Zeit für den akustischen Schüttelalarm eingeben. ► drücken. |
| 1 ALARNAME | SCHÜTTELN | ▼▲ drücken, um durch die Alarmnamen zu scrollen (Bsp. Schütteln). ► drücken. |
| 1 ALARMODUS | STANDARDEINSTELLUNG AUTO | ▼▲ drücken, um per Scrollen den Schüttelalarmmodus Auto oder Manuell zu bestätigen. ► drücken. |
| 1 ALARMTON | KURZ | ▼▲ drücken, um durch die zur Auswahl stehenden Schüttelalarmtöne zu scrollen. ► drücken. |
| 2 SCHÜTTELZEIT | :00 ODER VORHER EINGEGEBENE ZEIT. | Im Frittierzyklus die Zeit für einen zweiten akustischen Schüttelalarm eingeben. ► drücken. |
| 2 ALARNAME | SCHÜTTELN | ▼▲ drücken, um durch die Alarmnamen zu scrollen (Bsp. Schütteln). ► drücken. |
| 2 ALARMODUS | STANDARDEINSTELLUNG AUTO | ▼▲ drücken, um per Scrollen den Schüttelalarmmodus Auto oder Manuell zu bestätigen. ► drücken. |

1.8 Hauptmenü: Produkteinstellung ((Segmentiertes) Frittieren mit Mehrfach Sollwerten) Forts.

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|--------------------------------|-----------------------------------|--|
| 2 ALARMTON | KURZ | ▼▲ drücken, um durch die zur Auswahl stehenden Schüttelalarmtöne zu scrollen. ► drücken. |
| 3 ZEIT | :00 ODER VORHER EINGEGEBENE ZEIT. | Zeit für einen dritten akustischen Schüttelalarm eingeben. ► drücken. |
| 3 ALARMAKNAME | SCHÜTTELN | ▼▲ drücken, um durch die Alarmnamen zu scrollen (Bsp. Schütteln). ► drücken. |
| 3 ALARMODUS | STANDARDEINSTELLUNG AUTO | ▼▲ drücken, um per Scrollen den Schüttelalarmmodus Auto oder Manuell zu bestätigen. ► drücken. |
| 3 ALARMTON | KURZ | ▼▲ drücken, um durch die zur Auswahl stehenden Schüttelalarmtöne zu scrollen. ► drücken. |
| FILTERAUFFORDERUNG | 0 oder vorher eingegebene Anzahl. | Anzahl der Frittierzyklen vor einer Filteraufforderung eingeben und ► drücken. |
| SOFORTIGE BETRIEBSBEREITSCHAFT | 5 | Dies ist die Zeit in Sekunden, während der die Frittiermaschine auf 100% heizt, nachdem die Produkttaste gedrückt wurde und bevor die Steuerung die Temperatur neu einstellt. Wert eingeben und ► drücken. (Standardeinstellung ist 5) 0=AUS). |
| HALTEZEIT | 0 oder vorher eingegebene Zeit. | Zeit eingeben, während der das Produkt vor dem Entsorgen gehalten wird. ► drücken. |
| ENDE | ENDE | ✓-Taste drücken, um die Änderung zu speichern. |
| PRODUKT AUSWÄHLEN | Leer | Für zusätzliche Programmierung siehe oben unter Produkteinstellung. Zum Verlassen BEENDEN/SUCHEN-Taste zweimal drücken um auf AUS zu gelangen. |

Um Zugang zur Menüleiste zu erhalten, müssen die Schrauben der Blende entfernt werden. Die Blende absenken und die Leiste von der Rückseite der Steuerung entfernen. Sobald die Menüleiste aktualisiert wurde, die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Um die Zuordnung eines Produktes zu einer Taste aufzuheben, Frittierzeit auf 0:00 stellen und BEENDEN/SUCHEN drücken.

1.9 Filtermenü

⚠ WARNUNG

Der Vorgesetzte am Standort ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filteriersystems, besonders die Verfahren zur Ölfiltrierung und zum Ablassen und Reinigen, unterrichtet wird.

⚠ GEFAHR

Das Ablassen und Filtrieren von Öl muss sorgfältig durchgeführt werden, damit die bei unvorsichtiger Handhabung möglichen schweren Verbrennungen verhindert werden. Das zu filternde Öl hat eine Temperatur von etwa 177 °C. Sicherstellen, dass alle Schläuche korrekt angeschlossen und Ablasshähne in der richtigen Stellung sind, bevor Schalter oder Ventile betätigt werden. Beim Ablassen und Filtern von Öl geeignete Schutzausrüstungen tragen.

⚠ GEFAHR

Das Öl auf mindestens 38°C abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden Behälter abgelassen wird.

⚠ GEFAHR

Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtereinheit ablassen, um ein Überfließen und Verschütten von heißem Öl zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

Beim Ablassen von Öl in einen Entsorgungsbehälter oder in eine tragbare Filtereinheit nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.

Die 3000 hat fünf Filtermenüoptionen: Filtern, Reinigen und Filtern, Entsorgen, Becken aus Vorrat füllen (nur Vorratsoption) und Auskochen (nur im AUS-Modus). Zu allen hat man Zugang durch Drücken und Halten der Filtertaste bis auf der Anzeige das Filtermenü erscheint. Wenn die Frittiermaschine nicht am Sollwert ist, zeigt die Steuerung Wartet auf Filtern. Für Filtern und Reinigen und Filtern muss die Steuerung eingeschaltete und am Sollwert sein.

Zugang zum Filtermenümodus

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|---------------------|------------------|---|
| <i>ABSENKEN:</i> | <i>ABSENKEN:</i> | Die Filtertaste drücken bis das Filtermenü für drei Sekunden angezeigt wird und danach auf Filtern schaltet. |
| <i>FILTERZYKLUS</i> | Leer | ▶ drücken, um auf Reinigen und Filtern, Entsorgen, Becken aus Vorrat füllen (nur Vorratsoption), Auskochen (nur wenn die Steuerung auf AUS steht) oder Beenden zu scrollen Während das gewünschte Element angezeigt wird, auf ✓ drücken. Die nachfolgenden Anweisungen befolgen um durch den Modus zu navigieren. |

1.9.1 Filtern

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|--|------------------------------------|--|
| <i>FILTERN</i> | Leer | ✓ drücken und halten bis FILTERN angezeigt wird (oder LINKS/RECHTS bei geteilten Becken). |
| LINKS (nur bei geteilten Becken). | RECHTS (nur bei geteilten Becken). | Zum Filtern der gewünschten Seite die darunterliegende Taste drücken. |
| <i>FILTER</i> | Leer | Die ✓-Taste drücken. |
| <i>JETZT FILTERN?</i> | <i>JA NEIN</i> | Zu Fortsetzen ▲ (JA) drücken. Eine Nein-Antwort wird die Filtrierung überbrückt und die Frittierzyklen werden fortgesetzt. |
| <i>FILTERWANNE FERTIG?</i> | <i>BESTÄTIGEN</i> | Sicherstellen, dass die Filterwanne an ihrem Ort und sauber ist. ▲ drücken. |
| <i>ABLASSVENTIL ÖFFNEN</i> | Leer | Das Ablassventil öffnen. |
| <i>ABLASSEN</i> | :40 s Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich Wenn das Ablassventil mit Nahrungsteilchen verstopft wird, mit dem „Fryer’s Friend“ (einer Reinigungstange) die Blockierung beseitigen. |
| <p>⚠ GEFAHR</p> <p>NICHT versuchen, ein verstopftes Ablassventil von der Ventilvorderseite her zu säubern. Heißes Öl wird herausfließen und stellt eine große Verbrennungsgefahr dar.</p> <p>NICHT mit der Reinigungsstange auf das Ablassventil oder andere Gegenstände hämmern. Schäden an der Ventilkugel verursachen Lecks und machen die Frymaster-Garantie hinfällig.</p> | | |
| <i>FILTERN EINSCHALTEN</i> | <i>BESTÄTIGEN</i> | Filtern einschalten und ▲ drücken. |
| <i>SPÜLEN</i> | :30 s Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich. |
| <i>ABLASSVENTIL SCHLIESSEN</i> | Leer | Ablassventil schließen. |
| <i>FÜLLVORGANG LÄUFT</i> | :45 s Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich. |
| <i>SOBALD VOLL, FILTERN AUSSCHALTEN</i> | <i>BESTÄTIGEN</i> | Filter einschalten und ▲ drücken. |
| <i>AUS</i> | <i>AUS</i> | |

| |
|--|
| <p>⚠ GEFAHR</p> <p>Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen feuersicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.</p> |
|--|

| |
|---|
| <p>⚠ ACHTUNG</p> <p>Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Frittiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen den Frittierbehältern. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.</p> |
|---|

1.9.2 Reinigen und Filtern

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|--|----------------------------|--|
| Schritte für den Zugang zum Filtermenümodus auf Seite 1-12 befolgen. | | |
| REINIGEN UND FILTERN | Leer | ✓ drücken. |
| JETZT REINIGEN? | JA NEIN | ▲ drücken. Eine Ja-Antwort schaltet das Becken aus. Eine Nein-Antwort überbrückt das Reinigen und Filtern und die Frittierzyklen werden fortgesetzt. |
| FILTERWANNE FERTIG? | BESTÄTIGEN | Sicherstellen, dass die Filterwanne an ihrem Ort und sauber ist. ▲ drücken. |
| DAS ABLASSVENTIL ÖFFNEN. | Leer | Das Ablassventil öffnen. |
| ABLASSEN | :40 s Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich |
| BECKEN VOLLSTÄNDIG GESCHNEBERT? | JA | ▲ drücken. |
| FILTERN EINSCHALTEN | BESTÄTIGEN | Filtern einschalten und drücken. |
| SPÜLEN | 5:00 Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich |
| BECKEN FÜLLEN | JA | ▲ drücken. |
| ABLASSVENTIL SCHLIESSEN | Leer | Ablassventil schließen. |
| FÜLLVORGANG LÄUFT | 1:30 s Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich |
| SOBALD VOLL, FILTERN AUSSCHALTEN | BESTÄTIGEN | Filter ausschalten und ▲ drücken. |
| AUS | AUS | |

1.9.3 Entsorgen (JIB und Keine Einstellungen)

GEFAHR

Das Fett auf mindestens 38°C abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden METALL-Behälter abgelassen wird. Beim Ablassen von Fett in einen Entsorgungsbehälter nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.

Zum sicheren und praktischen Ablassen und Entsorgen von verbrauchtem Fett oder Öl empfiehlt Frymaster den Einsatz der Frymaster Fettsorgungseinheit (SDU). Die SDU ist von Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich.

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|--|---------------------------|--|
| Schritte für den Zugang zum Filtermenümodus auf Seite 1-12 befolgen. | | |
| ENTSORGEN | Leer | ✓ drücken. |
| JETZT ENTSORGEN? | JA NEIN | ▲ drücken. Eine Ja-Antwort schaltet das Becken aus. Eine Nein-Antwort verzögert überbrückt die Entsorgung und die Frittierzyklen werden fortgesetzt. |
| FILTERWANNE ENTFERNEN | BESTÄTIGEN | Filterwanne entfernen und ▲ drücken. |
| ENTSORGUNGSEINHEIT EINSETZEN | BESTÄTIGEN | Entsorgungseinheit unter dem Ablass einsetzen und ▲ drücken. |
| ABLASSVENTIL ÖFFNEN | Leer | Das Ablassventil öffnen. |
| ENTSORGUNG | :60 s Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich |
| BECKEN LEER? | BESTÄTIGEN | Sobald leer, ▲ drücken. |
| BECKEN SAUBER? | BESTÄTIGEN | Falls sauber, ▲ drücken. |
| ABLASSVENTIL SCHLIESSEN | Leer | Das Ablassventil schließen. |
| ENTSORGUNGSEINHEIT ENTFERNEN | BESTÄTIGEN | Entsorgungseinheit entfernen und ▲ drücken. |
| FILTERWANNE EINSETZEN | BESTÄTIGEN | Filterwanne einsetzen und ▲ drücken. |
| BECKEN FÜLLEN | BESTÄTIGEN | Becken mit Frischöl füllen und ▲ drücken. |
| AUS | AUS | |

GEFAHR

BEI VERWENDUNG VON FESTEM FETT DAS FETT GANZ UNTEN IN DIE FRITTIERWANNE PACKEN. DIE FRITTIERWANNE NICHT MIT EINEM BLOCK FESTEN FETTES BETREIBEN, DER IM OBEREN TEIL DER FRITTIERWANNE SITZT. DADURCH KANN DIE FRITTIERWANNE BESCHÄDIGT WERDEN UND ES BESTEHT DIE GEFAHR EINER SELBSTENTZÜNDUNG.

1.9.4 Entsorgen (Einstellung der VORRATSOPTION)

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|--|---------------------------|--|
| Schritte für den Zugang zum Filtermenümodus auf Seite 1-12 befolgen. | | |
| ENTSORGEN | Leer | ✓ drücken. |
| JETZT ENTSORGEN? | JA NEIN | ▲ drücken. Eine Ja-Antwort schaltet das Becken aus. Eine Nein-Antwort verzögert die Entsorgung und die Frittierzyklen werden fortgesetzt. |
| FILTERWANNE FERTIG? | BESTÄTIGEN | Sicherstellen, dass die Filterwanne fertig ist und ▲ drücken. |
| ABLASSVENTIL ÖFFNEN | Leer | Das Ablassventil öffnen. |
| ABLASSEN | Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich |
| FILTERN EINSCHALTEN | BESTÄTIGEN | Filtern einschalten und ▲ drücken. |
| WASCHVORGANG | :60 5 Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich |
| DEN FILTER AUSSCHALTEN | BESTÄTIGEN | Filter ausschalten und ▲ drücken. |
| BECKEN LEER? | BESTÄTIGEN | Sobald leer, ▲ drücken. |
| AUF ÖLVORRATSMODUS UMSCHALTEN | BESTÄTIGEN | Den Modusschalter verwenden, um auf ÖLVORRATSMODUS umzuschalten und ▲ drücken. |
| ABLASSVENTIL SCHLIESSEN | Leer | Das Ablassventil schließen. |
| ENTSORGUNGSVENTIL ÖFFNEN | BESTÄTIGEN | Entsorgungsventil öffnen und ▲ drücken. |
| ENTSORGUNG | 4:00 Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich |
| ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN | BESTÄTIGEN | Entsorgungsventil öffnen und ▲ drücken. |
| FILTERWANNE ENTFERNEN | Leer | Tür öffnen und Filterwanne aus dem Gehäuse ziehen. |
| WANNE LEER? | JA / NEIN | Sicherstellen, dass die Wanne leer ist und JA drücken (▲), andernfalls NEIN (▼) drücken und die Anweisungen befolgen. |
| FILTERWANNE EINSETZEN | BESTÄTIGEN | Filterwanne einsetzen und ▲ drücken. |
| BECKEN AUS VORRAT FÜLLEN? | JA NEIN | JA drücken, um die Wanne aus dem Vorrat zu füllen und zum Schritt auf ÖLRÜCKLAUFVENTIL ÖFFNEN des nächsten Abschnitts BECKEN AUS VORRAT FÜLLEN springen. Andernfalls NEIN (▼) drücken. |
| AUS | AUS | |

1.9.5 Becken aus Vorrat füllen (Nur Vorratsoption)

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|--|----------------|--|
| Schritte für den Zugang zum Filtermenümodus auf Seite 1-12 befolgen. | | |
| BECKEN AUS VORRAT FÜLLEN | Leer | ✓ drücken. |
| BECKEN AUS VORRAT FÜLLEN? | JA NEIN | ▲ drücken. |
| AUF ÖLVORRATSMODUS UMSCHALTEN | BESTÄTIGEN | Den Modusschalter verwenden, um auf ÖLVORRATSMODUS umzuschalten und ▲ drücken. |
| ÖLRÜCKLAUFVENTIL ÖFFNEN | BESTÄTIGEN | Ölrücklaufventil öffnen und ▲ drücken. |
| WANNE-FÜLLEN-TASTE DRÜCKEN UND HALTEN | Leer | Wanne-Füllen-Taste drücken, um das Becken zu füllen. |
| BECKEN GEFÜLLT? | JA NEIN | Sobald gefüllt, JA (▲) drücken, andernfalls NEIN (▼) drücken und die Anweisungen befolgen. |
| ÖLRÜCKLAUFVENTIL SCHLIESSEN | BESTÄTIGEN | Ölrücklaufventil schließen und ▲ drücken. |
| AUF FRITTIERMODUS UMSCHALTEN | BESTÄTIGEN | Den Modusschalter verwenden, um auf FRITTIERMODUS umzuschalten und ▲ drücken. |
| AUS | AUS | |

1.9.6 Auskochen (HINWEIS: Um in den Auskochmodus zu gelangen, muss die Steuerung auf AUS stehen)



GEFAHR

Die Frittiermaschine während des Auskochens niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Auskochlösung überkocht, die Frittiermaschine sofort abschalten und die Lösung einige Minuten lang abkühlen lassen, bevor der Prozess fortgesetzt wird.



WARNUNG

Die Auskochlösung nicht in eine Fettentsorgungseinheit (SDU), eine eingebaute Filtriereinheit oder eine tragbare Filtriereinheit leeren. Diese Geräte sind nicht für diesen Zweck vorgesehen und werden durch die Lösung beschädigt.

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Aktion |
|---|----------------|--|
| Schritte für den Zugang zum Filtermenümodus auf Seite 1-12 befolgen. Die Steuerung muss ausgeschaltet sein. | | |
| RUSKOCHEN | Leer | ✓ drücken. |
| JETZT AUSKOCHEN? | JA NEIN | Zu Fortsetzen ▲ drücken. |
| BECKEN VORBEREITET? | BESTÄTIGEN | Sicherstellen, dass das Becken leer und das Ablassventil geschlossen sind und ▲ drücken. |
| FILTERWANNE ENTFERNEN | BESTÄTIGEN | Filterwanne entfernen und ▲ drücken. |
| BEFINDET SICH LÖSUNG IN DER WANNE? | BESTÄTIGEN | Sicherstellen, dass Lösung in der Wanne ist und ▲ drücken. |
| RUSKOCHEN STARTEN | BESTÄTIGEN | ▲ drücken. Schaltet ein und heizt auf 91°C. Der Auskoch-Zeitgeber startet. |
| RUSKOCHEN | 30:00 | Der Countdown-Zeitgeber startet. |
| RUSKOCHEN BEENDET | BESTÄTIGEN | Zum Bestätigen ▲ drücken und Alarm löschen . |
| LÖSUNG ENTFERNT? | BESTÄTIGEN | Sobald die Lösung entfernt wurde, zum Bestätigen ▲ drücken. |
| RUS | RUS | |



GEFAHR

Alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen, bevor sie mit Fett gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.

1.10 Polieren

Die 3000 zeigt eine Reihe von Aufforderungen, während der Polierfilterzyklus ausgeführt wird. Zum Starten des Polierzyklus die ◀▶ -Pfeile gleichzeitig drücken und halten. Nachfolgend werden die Schritte näher beschrieben . Eine "Wartet auf Polieren"-Meldung kann angezeigt werden, bis das Signal empfangen wird, dass die Wanne zum Starten des Polierzyklus bereit ist .

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Erklärungaktion |
|----------------------------------|---------------------------------|---|
| JETZT POLIEREN? | JA NEIN | Die Aufforderung mit einem Tastendruck beantworten. Unter Ja oder unter Nein drücken. Ja startet einen unten näher beschriebenen Polierzyklus. Nein verzögert das Filtern um 30 Minuten und das Frittieren wird fortgesetzt. Wenn zwei Aufforderungen mit NEIN beantwortet werden wird das Polieren gelöscht. |
| FILTERWANNE FERTIG? | BESTÄTIGEN | Sobald ausgetauscht, ▲ drücken. |
| ABLASSVENTIL ÖFFNEN | Leer | Das Ablassventil öffnen. |
| ABLASSEN | :40 s Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich |
| FILTERN EINSCHALTEN | BESTÄTIGEN | Filtern einschalten und ▲ drücken. |
| POLIEREN | :15 MINUTEN COUNTDOWN-ZEITGEBER | Nicht erforderlich Das Öl fließt 15 Minuten lang von der Filterwanne in die Frittierwanne und zurück zur Filterwanne. |
| DAS ABLASSVENTIL SCHLIESSEN. | Leer | Das Ablassventil schließen. |
| FÜLLEN | :45 s Countdown-Zeitgeber | Nicht erforderlich |
| SOBALD VOLL, FILTERN AUSSCHALTEN | BESTÄTIGEN | Filter ausschalten und ▲ drücken |
| RUS | RUS | |

1.11 Suchmodus

Der Tagesstatistikmodus kann verwendet werden, um die aktuelle Statistik zu einem Produkt während des Tages schnell anzusehen. Zum Ansehen der Statistik, die untenstehende Schritte befolgen.

| Linke Anzeige | Rechte Anzeige | Erklärungsaktion |
|---|--|--|
| <i>ABSENKEN:</i> | <i>ABSENKEN</i> | Die Beenden/Such-Taste drücken. |
| <i>PRODUKT AUSWÄHLEN</i> | Leer | Eine Produkttaste drücken, um die Tagesstatistik zu prüfen. |
| <i>NAME</i> | Produktname aus 8 Zeichen | drücken ►, um zur nächsten Produktstatistik zu gehen. |
| <i>KURZNAME</i> | Abgekürzter Produktname aus 4 Zeichen. | drücken ►, um zur nächsten Produktstatistik zu gehen. |
| <i>VERBLEIBENDE FRITTIERZYKLEN</i> | Anzahl | Verbleibende Frittierzyklen bis zur nächsten Filtrieraufforderung. drücken ►. |
| <i>FRITTIERZYKLEN HEUTE</i> | Anzahl | Heute abgeschlossene Frittierzyklen. drücken ►. |
| <i>FRITTIERZYKLEN SEIT LETZTER ENTSORGUNG</i> | Anzahl | Anzahl der Frittierzyklen seit der letzten Entsorgung. drücken ►. |
| <i>1 ZEIT</i> | Zeit | Programmierte Frittierzeit für dieses Produkt. drücken ►. |
| <i>1 TEMP.</i> | Temperatur: | Programmierte Frittiertemperatur für dieses Produkt. drücken ►. |
| <i>1 EMPFINDLICHKEIT</i> | Anzahl | Programmierter Empfindlichkeitspegel für dieses Produkt. drücken ►. |
| <i>1 ALARMZEIT</i> | Schüttelzeit | Die Zeit während des Frittierzyklus bis eine Produktschüttelalarm ertönt. drücken ►. |
| <i>1 ALARMNAME</i> | <i>SCHÜTTELN, RÜHREN, NUMMERIERTER ALARM</i> | Dies ist der Name des Alarms. drücken ►. |
| <i>1 ALARMMODUS</i> | <i>AUTO ODER MANUELL</i> | Programmierter Alarmmodus für dieses Produkt. drücken ►. |
| <i>1 ALARMTON</i> | <i>KURZ, MITTEL, LANG DOPPELT ODER LANG KURZ, KEINER</i> | Programmierter Schüttelalarmton für dieses Produkt. drücken ►. |
| <i>FILTERAUFFORDERUNG</i> | Anzahl | Die Anzahl der Frittierzyklen bevor eine Filtrieraufforderung erscheint. drücken ►. |
| <i>SOFORT BETRIEBSBEREIT</i> | 0 | Dies ist die Zeit in Sekunden, welche die Frittiermaschine heizt, bevor der Computer die Temperatur prüft. HINWEIS: Eine falsche Eingabe kann dazu führen, dass die Frittiermaschine die Temperatur für einige Produkte überschreitet und sie zu lange frittirt. drücken ►. |
| <i>HALTEZEIT</i> | <i>0:00</i> oder vorher eingegebene Zeit | Zeit eingeben, während der das Produkt vor dem Entsorgen gehalten wird. ► drücken. |
| <i>ENDE</i> | <i>ENDE</i> | Beenden/Suchen-Taste zweimal drücken um das Menü zu verlassen. |

1.12 TABELLE EMPFINDLICHKEITSEINSTELLUNGEN

Empfindlichkeitseinstellungen für verschiedene Produkte

| Produkt | 176° C | Empfindlichkeitseinstellung |
|--|--------|-----------------------------|
| Hähnchen | | |
| Hähnchenfilet, 35 g | 03:25 | 5 |
| Hähnchenfilet (gefroren), 113 g | 04:20 | 5 |
| Hähnchen-Burger (gefroren), 142 g | 06:15 | 5 |
| Hähnchen, gefroren | | 5 |
| Frisches Hähnchen, 9 Stücke | | 5 |
| Kartoffeln | | |
| Pommes Frites, dick geschnitten | 03:43 | 5 |
| Pommes Frites, normal, 13 mm | 03:16 | 5 |
| Pommes Frites, dünn geschnitten, 6 mm | 01:50 | 5 |
| Pommes Frites, dünn geschnitten, 10 mm | 02:40 | 5 |
| Kroketten | 02:05 | 5 |
| Hash Browns (geröstete Kartoffeln) | 02:05 | 5 |
| Farm Fries | 01:14 | 5 |
| Fisch | | |
| Krebsfleisch-Buletten | 04:00 | 3 |
| Miesmuschel-Buletten | 04:00 | 3 |
| Große Jakobsmuscheln | 03:25 | 3 |
| Kleine Jakobsmuscheln | 01:10 | 3 |
| Garnelen (77/kg) | 02:15 | 3 |
| Garnelen (88-166/kg) | 01:45 | 3 |
| Garnelen (166-221/kg) | 01:10 | 3 |
| Dorsch, 70 g | 03:25 | 7 |
| Flunderfilet, 200 g | 04:35 | 3 |
| Flunder, ganz, 300-350 g | 06:25 | 3 |
| Dorschfilet, 100 g | 04:35 | 7 |
| Barsch, 150 g | 04:30 | 3 |
| Schellfisch, 200 g | 06:25 | 7 |
| Miesmuscheln | 02:00 | 3 |
| Austern | 01:10 | 4 |
| „Strip Clams“ (frisch) | 00:35 | 4 |
| „Strip Clams“ (gefroren) | 00:45 | 4 |
| Gemüse | | |
| Okra (Gemüse-Eibisch) | 04:30 | 4 |
| Aubergine | 04:00 | 4 |
| Zucchini | 03:00 | 4 |
| Pilze | 03:45 | 4 |
| Zwiebelringe (gefroren) | 03:00 | 4 |
| Blumenkohl | 01:45 | 4 |
| Sonstiges | | |
| Corn Dogs | | 4 |
| Hähnchen-Buletten (gehackt) | 05:00 | 5 |

Hinweis: Diese Tabelle enthält hilfreiche Informationen für die Einstellung der Empfindlichkeit. Sie ist jedoch lediglich als Leitfaden gedacht und tatsächlich verwendeten Werte können den jeweiligen Anforderungen angepasst werden.

KAPITEL 2: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL FÜR STEUERUNGEN DER SERIE 3000

2.1 Einleitung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für einige Probleme, die während des Betriebs dieser Frittiermaschine auftreten können. Sie soll dem Benutzer helfen, Probleme an diesem Gerät zu korrigieren oder zumindest genau zu diagnostizieren. Dieses Kapitel deckt zwar die meisten häufigen Probleme, es können jedoch auch Probleme auftreten, die hier nicht behandelt werden. In solchen Fällen wird Ihnen die Belegschaft der technischen Unterstützungsabteilung von Frymaster bei der Identifizierung und Lösung des Problems gern Hilfestellung leisten.

Beim Versuch ein Problem zu beheben, sollte immer ein Ausschlussverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Am wichtigsten ist es jedoch, eine klare Idee zu erhalten, warum ein Problem aufgetreten ist. Schritte zur Sicherstellung, dass dies nicht noch einmal passiert, müssen Teil einer jeden Korrekturmaßnahme sein. Wenn eine Steuerung aufgrund einer schlechten Verbindung nicht funktioniert, müssen auch alle anderen Verbindungen geprüft werden. Wenn eine Sicherung immer wieder durchbrennt, muss der Grund dafür ermittelt werden. Immer beachten, dass der Ausfall einer kleinen Komponente oft ein Anzeichen für den möglichen Ausfall oder die falsche Funktionsweise einer wichtigeren Komponente oder Systems sein kann.

Wenn Zweifel darüber bestehen, welche Maßnahme getroffen werden soll, verständigen Sie bitte die technische Wartungsabteilung von Frymaster oder Ihren örtliche, von Frymaster autorisierten Kundendienst.

Vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder der Frymaster HOTLINE (1-800-551-8633) folgende Aufgaben durchführen:

- Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.
- Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Schnellverschlüsse korrekt angeschlossen sind.
- Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Absperrventile offen sind.
- Sicherstellen, dass die Ablassventile der Frittierwanne ganz geschlossen sind.
- Die Modell- und Seriennummer der Frittiermaschine bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.

GEFAHR

Heißes Öl verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Frittiermaschine mit heißem Frittieröl zu bewegen oder heißes Frittieröl von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

GEFAHR

Bei Wartungsarbeiten muss dieses Gerät von der Stromversorgung getrennt sein, außer es sind elektrische Tests erforderlich. Bei der Prüfung elektrischer Stromkreise besonders vorsichtig sein.

Dieses Gerät kann über mehrere Anschlussstellen für die Stromversorgung verfügen. Vor Wartungsarbeiten alle Netzkabel abziehen.

Inspektion, Prüfung und Reparatur von elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

2.2 Fehlersuche Frittiermaschinen

2.2.1 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

| PROBLEM | WAHRSCHEINLICHE URSACHEN | KORREKTURMAßNAHME |
|---|--|--|
| Keine Anzeige auf der Steuerung. | <p>A. Controller ist nicht eingeschaltet.</p> <p>B. Frittiermaschine ohne Stromversorgung.</p> <p>C. Steuerung oder andere Komponente ausgefallen.</p> | <p>A. Den Controller mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten.</p> <p>B. Sicherstellen, dass die Frittiermaschine angeschlossen ist und der Trennschalter nicht ausgelöst wurde.</p> <p>C. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten.</p> |
| Frittiermaschine schaltet sich wiederholt ein und aus, wenn sie zu Beginn mit SCHMELZZYKLUS auf der Anzeige eingeschaltet wurde. | Die Frittiermaschine ist im Schmelzzyklus. | Dies ist normal, wenn die Frittiermaschine bei einer Öltemperatur unter 38°C eingeschaltet wurde. |
| Heizleuchte ist ein und Gebläse läuft, aber Brenner zünden nicht. | Sicherung auf Schnittstellenkarte oder Zündmodul ist durchgebrannt. | Verständigen Sie Ihren autorisierten Kundendienst. |
| Frittiermaschine heizt nach dem Filtern nicht auf. | Ablassventil ist offen. | Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist. |
| Steuerung zeigt ZU HEISS-1 . | Die Temperatur der Frittierwanne beträgt mehr als 210°C oder in CE-Ländern mehr als 202°C. | Die Frittiermaschine sofort abschalten und Ihren Kundendienst verständigen. |
| Steuerung zeigt TEMP. ZU HOCH . | Die Temperatur der Frittierwanne liegt mehr als 4°C über dem Sollwert. | Die Frittiermaschine abschalten und abkühlen lassen, bevor sie wieder eingeschaltet wird. Wenn das Problem erneut auftritt, bitten Sie Ihren autorisierten Kundendienst um Hilfe. |
| Steuerung zeigt ERHOLUNGSFEHLER/ JA und der Alarm ertönt | Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze. | Den Fehler beseitigen und durch Drücken der ▲ (JA) Taste den Alarm abschalten. Wenn das Fehler erneut auftritt, bitten Sie Ihren autorisierten Kundendienst um Hilfe. |
| Steuerung zeigt die falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius). | Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert. | Siehe Seite 1-3 der Beckeneinstellung um die Temperaturskala zu korrigieren. |
| Steuerung zeigt AUSFALL DES HÖCHSTTEMPERATURSCHALTERS STROMVERSORGUNG UNTERBRECHEN . | Ausfall der Höchsttemperatur | Die Frittiermaschine sofort abschalten und Ihren Kundendienst verständigen. |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Steuerung zeigt AUSFALL DER TEMPERATURSONDE.</p> | <p>Problem mit dem Temperaturmessschaltkreis, einschließlich Sonde oder beschädigter Kabelbäume oder Steckverbinder der Steuerung.</p> | <p>Die Frittiermaschine abschalten und Ihren Kundendienst verständigen.</p> |
|--|--|---|

| PROBLEM | WAHRSCHEINLICHE URSACHEN | KORREKTURMAßNAHME |
|---|---|---|
| Steuerung zeigt AUSFALL DER HEIZUNG. | Schützproblem, Gasventil aus, Steuerung defekt, Trafo defekt, Höchsttemperaturthermostat offen. | Diese Meldung wird beim Einschalten angezeigt, wenn Luft in den Leitungen einer Gasfrittiermaschine ist. Prüfen, ob das Gasventil offen ist. Wenn das Problem wieder auftritt, die Frittiermaschine abschalten und Ihren autorisierten Kundendienst verständigen. |
| Steuerung zeigt KUNDENDIENST ERFORDERLICH gefolgt von einer Fehlermeldung. | Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann. | ▼ (NO) drücken, um weiter zu frittieren und Ihren autorisierten Kundendienst verständigen. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich. |

2.2.2 Filterprobleme

| PROBLEM | WAHRSCHEINLICHE URSACHEN | KORREKTURMAßNAHME |
|--|--|--|
| Steuerung zeigt IST DAS BECKEN VOLL? JA NEIN nach einem Filtrieren. | A. Normal nach Filtrieren oder Befüllung. | A. ▲ (JA) drücken, wenn das Becken voll ist, andernfalls ▼ (NEIN) drücken und die Anweisungen befolgen. |
| REINIGEN. POLIEREN. FILTERN ODER ENTSORGEN startet nicht. | Temperatur zu niedrig oder Steuerung zeigt AUS an. | Sicherstellen, dass die Frittiermaschine vor dem Starten bei 121°C oder der Solltemperatur ist; sicherstellen, dass die Steuerung eingeschaltet ist. |
| Steuerung zeigt WARTET AUFS FILTERN. | A. Ein anderer Filtrervorgang ist noch nicht beendet. B. MIB hat das Prüfsystem nicht gelöscht. | A. Warten bis der vorherige Filtrervorgang endet, bevor ein neuer gestartet wird. B. Eine Minute warten und danach erneut versuchen. |
| Steuerung zeigt FILTERPAPIER WECHSELN? | Die Anweisung zum täglichen Wechsel des Filterpapiers wird angezeigt. | ▲ (JA) drücken, die Anweisungen befolgen und das Filterpapier wechseln. Die Aufforderungen zum FILTERPAPIER WECHSELN dürfen nicht ignoriert werden. |
| Steuerung zeigt WANNE EINSETZEN. | A. Normal während des Filterpapierwechsels. | A. Wanne einsetzen und ▲ (BESTÄTIGEN) drücken. |
| Steuerung zeigt ÖL IN ABLASSWANNE / BESTÄTIGEN | Ablassventil offen oder Möglichkeit, dass sich Öl in der Ablasswanne befindet. | ▲ (BESTÄTIGEN) drücken und die Anweisungen für BECKEN AUS ABLASSWANNE FÜLLEN befolgen. |
| Steuerung zeigt FILTRIEREN | Ein Filtrzyklus wurde verzögert. | Dies ist eine normale Anzeige, wenn ein Filtern verzögert wurde. Nach der nächsten |

| | | |
|---|-----------------------------------|---|
| VERZÖGERT | | Filtrieraufforderung JA drücken, um das Filtrieren zu starten. |
| Steuerung zeigt POLIEREN VERZÖGERT | Ein Polierzyklus wurde verzögert. | Dies ist eine normale Anzeige, wenn ein Polieren verzögert wurde. Nach der nächsten Polieraufforderung JA drücken |

2.2.3 Fehlerprotokoll-Codes

| Code | FEHLERMELDUNG | ERKLÄRUNG |
|------|---|---|
| E03 | FEHLER: AUSFALL TEMP.-SONDE | Messwert der Temperatursonde liegt außerhalb des Sollbereichs. |
| E04 | FEHLER: ZU HEISS 2 | Messwert der Höchsttemperatur liegt außerhalb des Sollbereichs. |
| E05 | ZU HEISS 1 | Die Öltemperatur ist höher als 210 °C oder in CE-Ländern höher als 202 °C. |
| E06 | AUSFALL HEIZUNG | Eine Komponente wie Steuerung, Schnittstellenkarte, Schaltschütz, Gasventil, Zündmodul oder Höchsttemperaturschalter ist ausgefallen. |
| E21 | FEHLER: FILTERPAPIERWECHSEL (Filterpapier wechseln) | 24-Stunden-Zeitgeber ist abgelaufen. |
| E22 | FEHLER: ÖL IN WANNE | Es kann Öl in der Filterwanne vorhanden sein. |
| E25 | ERHOLUNGSFEHLER | Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze. |



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL +1-318-865-1711

FAX (Ersatzteile) +1-318-688-2200

(Techn. Unterstützung, Fax)
+1-318-219-7135

GEDRUCKT IN DEN USA

SERVICE-HOTLINE
+1-800-551-8633

819-6922
SEP 2011