

Pasta Magic

17/8SMS/17/8BC/17/8C

Installation/Bedienung



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

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

06/2022



HINWEIS

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EIN ERSATZTEIL FÜR DIESES FRYMASTER DEAN GERÄT VERWENDET, DAS NICHT ALS UNVERÄNDERTES, NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL DIREKT BEI FRYMASTER DEAN ODER EINER IHRER AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTE ERWORBEN UND/ODER DAS VERWENDETE ERSATZTEIL 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.

⚠ GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellungen, Veränderungen, Wartung oder Pflege kann zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird.

⚠ GEFAHR

Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahrt werden.

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Gebäuden vorgesehen. Das Gerät darf nicht im Außenbereich installiert oder betrieben werden.

⚠ GEFAHR

Das Gerät darf erst nach ordnungsgemäßer Installation und Prüfung durch qualifiziertes Personal betrieben werden.

⚠ GEFAHR

Das Gerät darf nicht betrieben werden, solange nicht alle Abdeckungen und Bedienfelder angebracht und sachgerecht befestigt sind.

⚠ GEFAHR

Sie dürfen nicht versuchen einzelne Komponenten dieses Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, bevor die gesamte Stromversorgung zum Gerät unterbrochen wurde.

⚠ GEFAHR

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen Kundendienst bzw. von einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

Die Vorbereitung, der Betrieb oder das Reinigen dieses Geräts müssen vorsichtig ausgeführt werden, um Kontakt mit heißen Flächen zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

ELEKTROKOCHER MODELLE 17SMS, 17BC, 17C

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: Allgemeine Informationen

1.1	Ersatzteilbestellung und Serviceinformationen.....	1-1
1.2	Sicherheitshinweise.....	1-1
1.3	Gerätebeschreibung.....	1-2
1.4	Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal.....	1-3
1.5	Definitionen.....	1-3
1.6	Schadensforderungen bei Transportschäden.....	1-4

KAPITEL 2: Installationsanweisung

2.1	Allgemeine Installationsanforderungen.....	2-1
2.2	Installation mit Laufrollen/Standbeinen.....	2-2
2.3	Vorbereitungen vor dem Anschließen.....	2-2
2.4	Anschluss an die Stromversorgung.....	2-3

KAPITEL 3: Betriebsanweisungen

3.1	Steuereinheit Spaghetti Magic II.....	3-1
3.2	Auskochen der Kochwanne.....	3-4

KAPITEL 4: Vorbeugende Wartung

	Tägliche vorbeugende Wartung.....	4-1
--	-----------------------------------	-----

KAPITEL 5: Fehlersuche durch das Bedienungspersonal

5.1	Einleitung.....	5-1
5.2	Anleitung zur Fehlersuche durch den Bediener.....	5-2

ELEKTROKOCHER MODELLE 17/8SMS, 17/8BC, 17/8C

KAPITEL 1: ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Ersatzteilbestellung und Serviceinformationen

Damit wir Ihnen so schnell wie möglich helfen können, benötigt der autorisierte Frymaster-Kundendienst (FAS) oder der Servicemitarbeiter bestimmte Informationen über das Gerät. Die meisten dieser Informationen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Tür zu finden.

Teilebestellungen können direkt beim örtlichen Kundendienst oder bei der örtlichen Vertriebsgesellschaft aufgegeben werden.

Beim Bestellen von Teilen sind folgende Informationen erforderlich:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Spannung: _____
Artikelnummer: _____
Benötigte Menge: _____

Eine Liste der von Frymaster autorisierten Kundendienstfirmen kann unter www.frymaster.com eingesehen werden. Serviceinformationen können auch vom örtlichen Kundendienst oder von der örtlichen Vertriebsgesellschaft eingeholt werden. Informationen können Sie auch per Telefon von der technischen Serviceabteilung von Frymaster unter den Rufnummern +1-800-551-8633 oder +1-318-865-1711 erhalten. Beim Anfordern von Wartungsarbeiten bitte die folgenden Informationen bereit halten:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Spannung: _____

Zusätzlich zur Modellnummer, Seriennummer und Spannung sollten auch die Art des Problems beschrieben und zugehörige Informationen bereit liegen, die beim Lösen des Problems von Hilfe sein könnten.

DIESES HANDBUCH AUFHEBEN UND ZUR ZUKÜNFTIGEN VERWENDUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.

1.2 Sicherheitshinweise

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, müssen die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen werden.

Im gesamten Handbuch finden Sie eingerahmte Sicherheitshinweise ähnlich wie die nachfolgend und auf der folgenden Seite dargestellten Hinweise.



VORSICHT

VORSICHTSHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, *die zu einer Fehlfunktion des Geräts führen können.*

WARNUNG

WARNUNG enthalten Informationen über Anwendungen oder Zustände, **die zu Schäden an Ihrem Gerät führen** und Fehlfunktionen ihres Geräts zur Folge haben können.

GEFAHR

GEFAHRENHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Bedingungen, die **zu Personenverletzungen verursachen und führen können**, und Schäden und/oder Fehlfunktionen Ihres Geräts verursachen können.

1.3 Gerätebeschreibung

Modellvergleich

17/8SMS: Kocher mit separatem Spültank und automatisch einzustellendem Zeitpunkt für das Korbheben.

17/8BC: Kocher mit automatisch einzustellendem Zeitpunkt für das Korbheben.

17/8C: Nur Kocher.

1.4 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

Die Betriebsinformationen für Frymaster-Geräte sind, wie in Kapitel 1.5 definiert, nur für den Einsatz durch qualifiziertes und/oder autorisiertes Personal vorgesehen.

Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen, wie in Kapitel 1.5 definiert, von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal durchgeführt werden.

1.5 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER BERECHTIGTES BETRIEBSPERSONAL

Qualifiziertes/autorisiertes Betriebspersonal ist Personal, das die Informationen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen und sich mit den Gerätefunktionen vertraut gemacht hat, oder das bereits Erfahrung mit dem Betrieb des Geräts hat, das in diesem Handbuch beschrieben wird.

QUALIFIZIERTES INSTALLATIONSPERSONAL

Qualifiziertes Installationspersonal sind Personen, Firmen, Unternehmen oder Gesellschaften, die entweder persönlich oder durch Vertretung mit der Installation elektrischer Geräte beschäftigt und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden elektrischen Vorsichtsmaßnahmen Bescheid wissen und alle Anforderungen gültiger Vorschriften einhalten.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster für das Durchführen von Wartungsarbeiten an ihren Geräten autorisiert sind. Das autorisierte Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Ersatzteilhandbücher bereithalten und eine vorgeschriebene Minimalmenge an Ersatzteilen für Geräte von Frymaster auf Lager halten. *Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal verwendet wird, macht dies die Frymaster-Garantie nichtig.*

1.6 Schadensforderungen bei Transportschäden

Die Frymaster-Friteuse wurde vor der Auslieferung aus dem Werk sorgfältig geprüft und verpackt. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Transport übernommen hat.

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

- 1. Sofort eine Schadensforderung einreichen** – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
- 2. Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen** und diese notieren – Darauf achten, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.
- 3. Nicht sichtbare Schäden, fehlende Teile** – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, diesen notieren und den Spediteur **sofort** darüber benachrichtigen. Eine entsprechende Schadensforderung muss innerhalb von 15 Tagen nach dem Zustelldatum eingereicht werden. Sicherstellen, dass der Versandbehälter zur Inspektion aufbewahrt wird.

**FRYMASTER ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG
FÜR SCHÄDEN ODER VERLUSTE WÄHREND DES TRANSPORTS.**

ELEKTROKOCHER MODELLE 17/8SMS, 17/8BC, 17/8C

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANWEISUNG

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen

EINE ORDNUNGSGEMÄSSE INSTALLATION IST VORAUSSETZUNG FÜR EINEN WIRKSAMEN UND FEHLERFREIEN BETRIEB IHRES KOCHERS. ALLE NICHT AUTORISIERTEN ÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT MACHEN DIE FRYMASTER GARANTIE HINFÄLLIG.

Nach Anlieferung muss der Kocher sorgfältig auf sichtbare oder verdeckte Schäden geprüft werden. (Siehe **Schadensforderungen bei Transportschäden** in Kapitel 1.)

NATIONALE BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN

Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den grundlegenden Installationsvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) und dem Handbuch „Food Service Sanitation“ der Food and Drug Administration (FDA) entspricht.

ERDUNGSANFORDERUNGEN

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften geerdet werden. Ein Schaltplan befindet sich auf der Innenseite der Gerätetür. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild auf der Innenseite der Tür angegeben.

FCC-KONFORMITÄT

Der Benutzer wird gewarnt, dass etwaige Änderungen an Frymaster-Computern, die von der für die Konformität zuständigen Partei nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts nichtig machen können. Frymaster-Computer wurden geprüft und entsprechen demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Geräte sind zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, sie erfüllen jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B. Wenn das Gerät in einem kommerziellen Umfeld betrieben wird, sollen diese Grenzwerte einen vertretbaren Schutz vor Störungen bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Energie und kann diese auch ausstrahlen; wenn es nicht gemäß den Angaben im Anweisungshandbuch installiert und verwendet wird, kann der Radio-/TV-Empfang gestört werden. Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet verursacht wahrscheinlich Störungen; in diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, diese Störungen auf eigene Kosten zu korrigieren.

Falls erforderlich, sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zurate ziehen.

Der Benutzer kann die folgende Broschüre hilfreich finden: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Sie wird von der US-Behörde Federal Communications Commission aufgelegt und ist unter folgender Adresse erhältlich: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, U.S.A., Stock No. 004-000-00345-4.

2.2 Einbau von Laufrollen/Standbeinen

Abhängig von der bestellten Konfiguration kann Ihr Gerät ohne installierte Laufrollen oder Standbeine geliefert werden. Wenn Laufrollen oder Standbeine bereits angebracht sind, kann dieser Abschnitt ausgelassen und mit Abschnitt 2.3, Vorbereitungen für den Anschluss, fortgefahren werden.

Wenn Ihr Gerät die Installation von Laufrollen oder Standbeinen benötigt, müssen diese gemäß den Anweisungen im Zubehörpaket installiert werden.

2.3 Vorbereitungen vor dem Anschließen

Nachdem das Gerät im Anwendungsbereich platziert wurde, müssen Sie sicherstellen, dass die folgenden Angaben erfüllt sind, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird.

1. Dieses Gerät muss stabilisiert werden, indem bei mit Laufrollen ausgestatteten Geräten Sicherungsketten oder bei Geräten mit Standbeinen Ankerbänder installiert werden. Zur Installation der Ketten oder Bänder müssen Sie die mit den Laufrollen/Standbeinen mitgelieferten Anweisungen befolgen.
2. Geräte mit Standbeinen müssen nivelliert werden, indem die Standbeine etwa 2,54 cm herausgeschraubt werden und danach so eingestellt werden, dass das Gerät nivelliert ist.

Bei mit Laufrollen ausgestatteten Geräten gibt es keine eingebauten Nivellierungsvorrichtungen. Dieses Gerät muss daher auf einem ebenem Boden aufgestellt werden.

3. Die Korbhebearme müssen (an Geräten, die damit ausgestattet sind) an den Hebestangen (die sich oben an der Rückseite des Schanks befinden) so installiert werden, dass die Korbheberollen die Hebearme führen.

HINWEIS: Eine Justierung der Rollen kann für eine freie Bewegung der Korbhebearme notwendig sein.

4. Wenn das Gerät entsprechend ausgestattet ist, muss der/die Wasserschlauch/schläuche an den/die Anschluss/Anschlüsse auf der Rückseite des Geräts angeschlossen werden und das Gerät muss an die Wasserleitung angeschlossen werden..

VORSICHT

Der Eingangswasserdruck sollte etwa 2,8 kg/cm² betragen.

GEFAHR

Der maximal erlaubte Eingangswasserdruck beträgt für alle Geräte 5,62 kg/cm².
Die maximal erlaubte Temperatur des Eingangswassers beträgt für alle Geräte 82 °C.

WARNUNG

Um eine Rückspülung zu vermeiden, sollte das Versorgungsrohr mit einem Vakuumtrennschalter oder einem Mittel zum Bereitstellen eines Luftspalts von 2,54 cm über dem Kochwannenrand installiert werden.

HINWEIS: Bei Geräten die mit Wasserschläuchen ausgestattet sind, werden die Schläuche mit einer Schnelltrennkupplung ausgeliefert. Entsprechend Ihrer Präferenzen kann die Schnelltrennkupplung am Gerät oder an der Wasserversorgungsleitung angebracht werden, oder sie kann weggelassen werden. Wenn das Gerät häufiger (zum Reinigen oder zur vorbeugenden Wartung) bewegt werden muss, empfiehlt Frymaster flexible Wasserleitungen zu installieren.

Wenn der Kocher mit Hartlötungen angeschlossen und dann bewegt wird, können sich die Anschlüsse lockern und mögliche Lecks verursachen. Egal welche Option Sie wählen, beim Installieren muss auf jeden Fall eine Gewindedichtungsband aus Teflon Loctite™ PST56765 oder ein gleichwertiges Gewindedichtmittel verwendet werden.

HINWEIS: Abhängig vom bestellten Modell kann entweder heißes oder kaltes Wasser oder beides an das Gerät angeschlossen werden. Falls verfügbar, kann der Anschluss an heißes Wasser die erforderliche Zeit für das Sieden von frisch eingefülltem Wasser im Gerät auf ein Mindestmaß herabsetzen.

HINWEIS: Damit die Wasserpegelsensoren ordnungsgemäß funktionieren, ist eine gewisse Menge an Mineralieninhalt im Wasser notwendig. Aus diesem Grund sollte weder gereinigtes, noch entionisiertes oder noch stark gefiltertes Wasser verwendet werden.

- Schließen Sie die gewünschten Ablassleitungen an das Ablassventil an.

2.4 Anschluss an die Stromversorgung

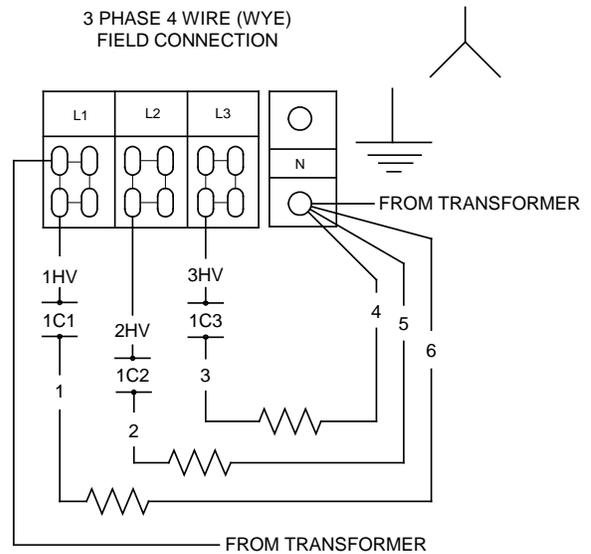
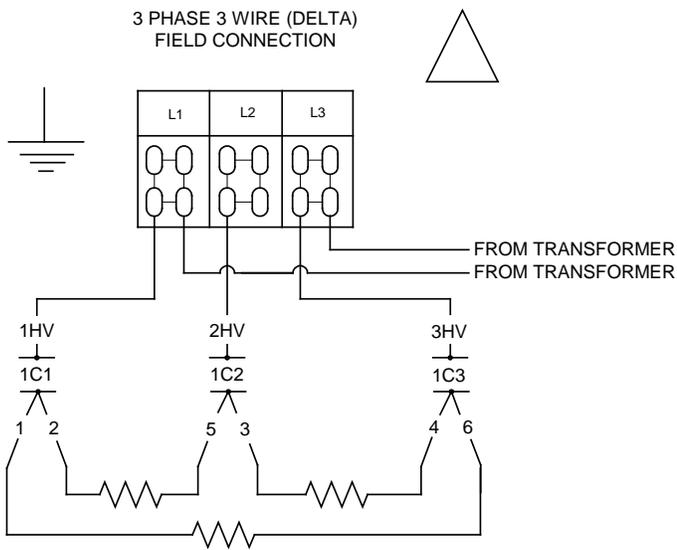
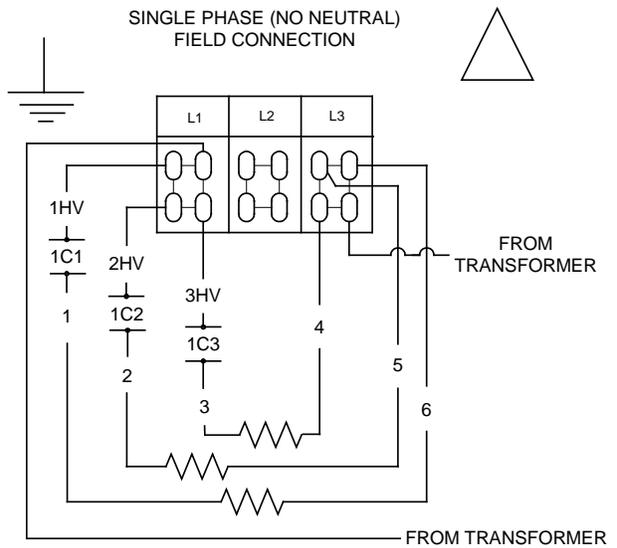
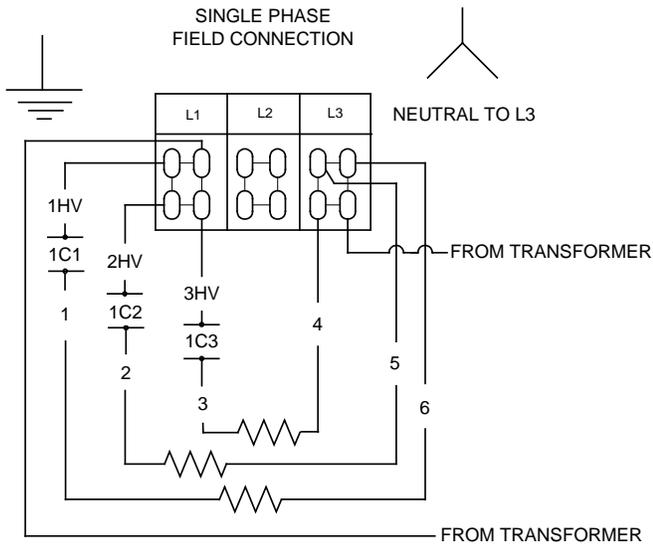
 **GEFAHR**

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit der Spannung und Phasenanzahl angeschlossen werden, die auf dem Typen- und Seriennummernschild an der Innenseite der Gerätetür angegeben sind. Um die geeignete Drahtstärke zu bestimmen, sehen Sie bitte in der Tabelle **ANFORDERUNGEN AN DIE STROMVERSORGUNG** am Ende dieser Seite nach.

- Wenn das Gerät nicht mit einem eigenen Stromkabel ausgestattet ist, müssen Sie die Tür öffnen und die Abdeckung des Schaltkastens abnehmen. Platzieren Sie das Gerät so, dass Sie Zugang zur Rückseite haben und entfernen Sie die untere Platte der Rückseite.
- Führen Sie ein ordnungsgemäß ausgelegtes Stromkabel in die Rückseite des Schaltkastens ein und schließen Sie es gemäß dem zutreffenden, auf der folgenden Seite abgebildeten Schaltplan an. Installieren Sie am Stromkabel eine Zugentlastung und setzen Sie die untere Platte der Rückseite und des Schaltkastens wieder ein.
- Schließen Sie am freien Ende des Stromkabels einen Stecker an, der die nationalen und/oder anwendbaren lokalen Vorschriften erfüllt, und schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose.

ANFORDERUNGEN AN DIE STROMVERSORGUNG				
Es dürfen NUR Kupferdrähte für mindestens 75 °C verwendet werden.				
17-kW-Kocher				
V	Phase	W	A (pro Zweig)	Minimum Drahtstärke
208	3P 60 Hz	8625	47	AWG 6 (4,1 mm)
240	3P 60 Hz	8625	41	AWG 6 (4,1 mm)
240/415	3P 4-Draht, 50 Hz	8625	24	AWG 6 (4,1 mm)
8-kW-Kocher				
200	Einzel	7400	37	AWG 6 (4,1 mm)
208	Einzel	8000	39	AWG 6 (4,1 mm)
220	Einzel	7300	34	AWG 6 (4,1 mm)
230	Einzel	8000	35	AWG 6 (4,1 mm)
240	Einzel	8000	34	AWG 6 (4,1 mm)
200	3P – Delta	7400	22	AWG 8 (3,3 mm)
208	3P – Delta	8000	23	AWG 8 (3,3 mm)
220	3P – Delta	7300	20	AWG 8 (3,3 mm)
230	3P – Delta	8000	21	AWG 8 (3,3 mm)
240	3P – Delta	8000	20	AWG 8 (3,3 mm)
200	3P – Stern	7400	13	AWG 8 (3,3 mm)
220	3P – Stern	7300	12	AWG 8 (3,3 mm)
230	3P – Stern	7400	11	AWG 8 (3,3 mm)

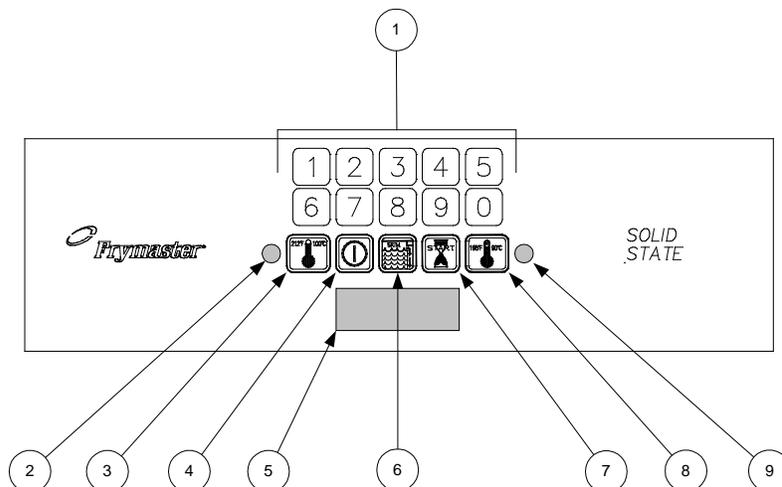
ANSCHLUSSSCHALTPLÄNE VORORT



ELEKTROKOCHER MODELLE 17/8SMS, 17/8BC, 17/8C

KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

3.1 Steuereinheit Spaghetti Magic III



1	Nummernblock	6	Abschäum-Schalter (nur mit automatischem Abschäumen, AutoSkim)
2	Siede-Modus-Anzeige	7	Schalter für Zeitgeberstart
3	Siede-Modus-Schalter	8	Köchel-Modus-Schalter
4	Netzschalter	9	Köchel-Modus-Anzeige
5	LED-Anzeige		

3.1.1 Einleitung

Der Spaghetti Magic III Computer erlaubt dem Bediener eine spezifische Kochzeit in Minuten und Sekunden einzugeben, und danach den Kochzyklus zu starten. Der Computer ist sowohl für ein automatisches Füllen (AutoFill) als auch ein automatisches Abschäumen (Autoskim) konfiguriert.

Der **SIEDE**-Modus wird verwendet, wenn aktuell Nudeln gekocht werden.

Der **KÖCHEL**-Modus hält die Wassertemperatur knapp unterhalb des Siedens (etwa bei 90,6 °C), was Energie und Wasser spart. Diese Funktion wurde entwickelt, um den Kocher im Standby zu halten.

Die **ABSCHÄUM**-Funktion fügt, wenn Sie ausgewählt wurde, für etwa 3 Sekunden pro Minute Wasser zu. Dies verursacht ein Überlaufen des Wassers in den Ablass und nimmt schwimmende Stärke mit. (Eine Ablagerung von Stärke verringert den Wirkungsgrad des Kochers und kann fehlerhafte Temperatur- und Wasserpegelmessungen verursachen.)

MESSUNG EINES NIEDRIGEN WASSERPEGELS verursacht eine automatische Abschaltung des Heizelements, wenn das Wasser in der Kochwanne zu niedrig ist. Wenn der Wasserpegel in der Kochwanne unterhalb der Sensorsonden ist wie zum Beispiel beim Ablassen und Reinigen der Kochwanne, zeigt die Anzeige der Steuerung **LO**.

MESSUNG EINES NORMALEN WASSERPEGELS, bei Geräten die mit der AutoFill-Funktion konfiguriert sind, wird, wenn der Wasserpegel niedrig ist, während oder nach dem Kochzyklus automatisch Wasser hinzugefügt. Mit dieser automatischen Füllfunktion, muss der Wasserpegel nicht ständig überwacht werden. Die Kochwanne hat immer die richtige Wassermenge.

3.1.2 Bedienungsanweisungen

VORSICHT

Wenn das Gerät nach der Installation das erste Mal verwendet wird, müssen Sie zum **Abschnitt 3.2, Auskochverfahren** gehen.

Bevor Sie den Kocher einschalten, müssen Sie sicherstellen, dass:

- Das Gerät an die Wasserversorgung angeschlossen ist.
- Die Wasserversorgung geöffnet ist.
- Das Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist.
- Die Stromversorgung eingeschaltet ist.

1. Die Steuereinheit durch Drücken des Netzschalters  eingeschaltet wird.
2. Das Gerät geht automatisch in den Köchel-Modus und die Anzeige des Köchel-Modus leuchtet. Dies bringt den Kocher in die "Standby"-Temperatur. Um in den Siede-Modus zu gelangen muss der Siede-Modus  Schalter gedrückt werden.
3. Geben Sie über den Nummernblock die gewünschte Kochzeit ein. Die eingegebene Zeit erscheint in der LED-Anzeige.
4. Wenn Sie bereit sind einen Kochzyklus zu starten, müssen Sie den Startzeitgeber  Schalter drücken und danach den Siede-Modus  Schalter. Der Korbheber senkt den Korb oder die Portionstassen automatisch in die Kochwanne ab, und die LED-Anzeige beginnt abzulaufen. Gleichzeitig wird das Wasser zum Siedepunkt gebracht. Am Ende des Kochzyklusses ertönt ein kurzes Signal, um Sie zu warnen und der Korbheber hebt automatisch den Korb oder die Portionstassen aus dem Wasser.
5. Die Anzeige kehrt automatisch zur vorher eingestellten Kochzeit zurück und das Gerät kehrt in den Köchel-Modus zurück. Wenn die gleiche Zeit für die nächste Ladung gewünscht wird, müssen Sie einfach Schritt 4 wiederholen. Wenn eine andere Kochzeit gewünscht wird, müssen die Schritte 3 und 4 befolgt werden.
6. Um die automatische Abschäum-Funktion (Autoskim) zu starten, müssen Sie den Abschäum  Schalter drücken.

3.1.3 Einstellen der Übergangstemperatur/Siedeintensität an der Steuereinheit

Sie können die Übergangstemperatur/Siedeintensität des Kochers einstellen, um an Steuereinheiten, die mit dieser Funktion konfiguriert sind, das Übersieden zu vermeiden.

Wenn das Wasser an oder über der Mindesttemperatur zum Sieden ist (Übergangstemperatur), taktet die Steuereinheit die Stromzufuhr zu den Heizelementen in einer programmierbaren Rate. Der Bereich kann zwischen 0 und 9 eingestellt werden. Der standardmäßige Einstellung ist 5. Wenn die Wassertemperatur unter dem Siedepunkt liegt, liegt die Stromzufuhr bei 100 Prozent.

Zum Einstellen der Übergangstemperatur/Siedeintensität:

1. Überprüfen Sie das die Steuereinheit AUS ist (die Anzeige ist leer).

2. Drücken Sie die Köchel-Taste (rechtes Thermometer-Symbol), um in den Programmiermodus zu gelangen; in der Anzeige erscheint **CODE**.
3. Geben Sie den Code 1111 ein (Drücken Sie viermal die Taste 1). In der Anzeige erscheint **Übergangstemperatur**.
(ANMERKUNG: Wenn **Übergangstemperatur** nicht erscheint, ist Ihre Steuereinheit nicht mit dieser Funktion konfiguriert. Den Köchel-Schalter drücken, um den Programmiermodus zu verlassen. Die Anzeige wird gelöscht.)
4. Geben Sie die Mindesttemperatur zum Sieden mit dem Nummernblock ein. Diese Temperatur ändert sich mit Ihrer Höhe über Meereshöhe. Als eine Richtlinie stellt die unten stehende Tabelle die Siedepunkte für Höhen von Meereshöhe bis 1830 m bereit.

Höhe		Siedepunkt	
Fuß	Meter	°F	°C
0	0	212	100
1000	305	210	99
2000	610	208	98
3000	915	207	97
4000	1220	205	96
5000	1525	203	95
6000	1830	201	94

5. Drücken Sie den Köchel-Schalter; es erscheint **5BI** (die standardmäßige Einstellung für die Siedeintensität).
6. Verwenden Sie den Nummernblock, um eine der Einstellungen aus der unten stehenden Tabelle einzugeben.

Einstellung	Stromversorgung EIN	Stromversorgung AUS
0	100 %	0 %
9	90 %	10 %
8	80 %	20 %
7	70 %	30 %
6	60 %	40 %
5	50 %	50 %
4	40 %	60 %
3	30 %	70 %
2	20 %	80 %
1	10 %	90 %

7. Drücken Sie den Köchel-Schalter, um die neuen Einstellungen zu speichern und den Programmiermodus zu verlassen. Die Anzeige wird gelöscht.

3.1.4 Einstellungen des Köchel-Modus an der Steuereinheit

HINWEIS: Die Köcheltemperatur der SMS-III-Steuereinheit ist einstellbar von 85 °C bis 102 °C.

1. Drücken Sie 1, 6, 5, 0, um in den Programmiermodus zu gelangen. Der aktuell programmierte Köchel-Sollwert wird angezeigt. Wenn der Sollwert **nicht richtig** ist, müssen Sie den gewünschten Sollwert eingeben (zum Beispiel, drücken Sie 2, 0, 0, um den Köchel-Sollwert auf 200° zu programmieren).
2. Den Köchel-Schalter erneut drücken, um den Sollwert zu übernehmen. Drücken Sie den EIN/AUS-Schalter, um die Steuerung einzuschalten und in den normalen Betriebsmodus zurückzukehren.

3.1.5 Umschalten der Temperaturanzeige zwischen Fahrenheit und Celsius

1. Den Köchel  Schalter drücken. In der Anzeige erscheint *Code*, drücken Sie 1, 6, 5, 8. Die Anzeige schaltet von Fahrenheit auf Celsius oder von Celsius auf Fahrenheit um. Drücken Sie den Siede-Modus  Schalter, um die Temperatur der Kochwanne anzuzeigen. Wenn nach der Temperatur ein **F** folgt, ist die Anzeige in Fahrenheit; wenn nach der Temperatur ein **C** folgt, ist die Anzeige in Celsius.

AUSWAHL DER STANDARD- ODER LANGSAM-UHR

Der Computer kann entweder für “Standard-” oder “langsame” Uhrzeiten programmiert werden. Die Standard-Uhr zeigt Minuten und Sekunden an, die langsame Uhr zeigt Stunden und Minuten an.

Um zwischen den Zeiten vor und zurück zu schalten, müssen Sie den den Programmiermodus Schalter drücken und danach mit den Produkttasten den Code **1 6 5 3** eingeben.

3.2 Auskochen der Kochwanne

Die Kochwanne muss vor dem ersten Gebrauch ausgekocht werden.

1. Schließen Sie das Ablassventil und füllen Sie die Kochwanne mit einer Mischung aus kaltem Wasser und 1 Tasse mit Spülmittel.
2. Das Gerät in Betrieb nehmen.
3. Drücken Sie den Köchel-Schalter, , und lassen Sie die Lösung für mindestens 1 Stunde köcheln.
4. Nachdem die Lösung 1 Stunde geköchelt wurde, müssen Sie das Gerät abschalten und kaltes Wasser hinzufügen bis die Lösung abgekühlt ist. Die Lösung ablassen und die Kochwanne gründlich reinigen. Die Kochwanne mindestens zweimal mit sauberem Wasser füllen, spülen und ablassen. Die Kochwanne mit einem trockenen, sauberen Tuch gründlich reinigen.

HINWEIS: Es darf keine Entkalkungslösung zum Reinigen dieser Geräte verwendet werden. Die Verwendung einer Entkalkungslösung beschädigt alle Teile aus rostfreiem Stahl.

WARNUNG

Wenn Sie den Bereich um die Heizelemente reinigen, müssen Sie vorsichtig darauf achten, dass Sie das Kapillarröhrchen des Obergrenzen-Thermostats nicht verbiegen oder auf andere Weise beschädigen.

5. Bei Geräten, die mit einem Spültank ausgestattet sind, muss der Tank mit einer Lösung aus Spülmittel und heißem Wasser gereinigt werden. Lassen Sie danach die Lösung aus dem Tank ab und trocknen Sie ihn vorsichtig mit einem sauberen, trockenen Tuch.

ELEKTROKOCHER MODELLE 17/8SMS, 17/8BC, 17/8C

KAPITEL 4: VORBEUGENDE WARTUNG

Tägliche vorbeugende Wartung

Es ist normal, dass sich während des Betriebs auf den Elementen, Sensoren und Temperatursonden Stärkeablagerungen bilden. Wenn sich die Ablagerungen bilden können, beeinträchtigt dies den Betrieb des Gerätes. Die nachfolgenden, vorbeugenden Wartungsroutinen sollten mindestens einmal täglich ausgeführt werden, um Ihr Gerät mit höchstem Wirkungsgrad zu betreiben.

Prüfung des Geräts und Zubehörteile auf Schäden

Nach losen oder durchgescheuerten Drähten und Kabeln, undichten Stellen, Fremdstoffen in der Kochwanne oder im Gehäuse und nach anderen Anzeichen suchen, die darauf hinweisen, dass das Gerät und die Zubehörteile nicht betriebssicher sind.

Reinigen der Innen- und Außenseite des Schrankes

Das Innere des Schrankes mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Alle zugänglichen Metallflächen und Komponenten abwischen, um Öl, Staub und Kochrückstände zu entfernen.

Die Außenseite des Schrankes mit einem sauberen, in einem Spülmittel getränkten Tuch, um Öl, Staub und Kochrückstände zu entfernen.



Während des Kochvorgangs oder während die Kochwanne mit heißem Wasser und/oder Nahrungsmitteln gefüllt ist, dürfen Sie niemals versuchen dieses Gerät zu reinigen.

Wasserpegelsensoren, Temperatursensor, Heizelement und Kochwanne reinigen

Das Gerät ausschalten und die Kochwanne entleeren.

Die Wasserpegelsensoren reinigen (sie befinden sich in der Vorderseite der Kochwanne hinter der Sensorenabdeckung). Normalerweise können eine Flaschenbürste und eine Lösung aus Reinigungsmittel und Wasser verwendet werden, um die Sensoren bei installierter Abdeckung zu reinigen. Wenn die Sensoren von einer ungewöhnlich dicken Schicht aus Stärke oder Kalk bedeckt sind, kann die Abdeckung abgenommen werden, um einen besseren Zugang zu den Sensoren zu erhalten für eine Reinigung mit einem Scotchbrite™ oder einem ähnlichen Scheuerschwamm und einer Lösung aus Reinigungsmittel und Wasser.

Die Innenseite der Kochwanne wird mit einem Scotchbrite™ oder einem ähnlichen Scheuerschwamm und einer Lösung aus Reinigungsmittel und Wasser gereinigt. Schenken Sie dem Heizelement besondere Aufmerksamkeit.

Die Kochwanne sorgfältig mindestens zweimal ausspülen.

KAPITEL 5: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

5.1 Einleitung

Dieses Kapitel ist eine kurze Anleitung für einige übliche Probleme, die während des Betriebs dieses Gerätes auftreten können. Die Fehlersuchanleitung in diesem Kapitel sollen dem Benutzer helfen, Probleme an dem Gerät zu korrigieren oder zumindest genau zu diagnostizieren. Dieses Kapitel behandelt die meisten der üblicherweise berichteten Probleme, es können jedoch auch Probleme auftreten, die hier nicht behandelt werden. In solchen Fällen wird Ihnen die technische Serviceabteilung von Frymaster bei der Identifizierung und Lösung des Problems gern Hilfestellung leisten.

Beim Beheben eines Problems sollte immer ein Ausschlussverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Niemals die naheliegendste Ursache übersehen. Jeder kann vergessen den Netzstecker anzuschließen oder den Hahn der Wasserleitung zu öffnen. Nicht annehmen, dass solche Versehen nicht möglich sind. 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. Beachten Sie, dass der Ausfall einer kleinen Komponente oft ein Anzeichen für den möglichen Ausfall oder die falsche Funktionsweise einer wichtigeren Komponente oder eines wichtigeren Systems sein kann.

Wenn die Fehlersuche und korrigierenden Maßnahmen in diesem Kapitel das Problem nicht lösen, liegt das Problem wahrscheinlich jenseits der Fähigkeiten der meisten Bediener und Sie sollten Ihren Kundendienst verständigen. Wenn Sie Zweifel haben, welche geeignete Maßnahme getroffen werden muss, sollten Sie sofort die technische Serviceabteilung von Frymaster oder Ihren örtlichen, von Frymaster autorisierten Kundendienst verständigen.

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.**
- **Überprüfen Sie, dass die Wasserversorgung geöffnet ist und dass die Ablassventil vollständig geschlossen sind.**

GEFAHR

Heißes Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen. Versuchen Sie niemals einer Kocher mit heißem Wasser zu bewegen oder heißes Wasser von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

GEFAHR

Bei der Prüfung elektrischer Stromkreise müssen Sie besonders vorsichtig sein. Es liegen stromführende Leiter frei.

WARNUNG

Inspektion, Prüfung und Reparatur von elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden. Bei Wartungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt sein, außer wenn elektrische Tests erforderlich sind.

5.2 Anleitung zur Fehlersuche durch den Bediener

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Steuereinheit wird nicht aktiviert.	A. Keine Stromversorgung zur Einheit.	A. Schutzschalter einschalten
	B. Hauptnetzschalter steht auf AUS.	B. Den Hauptnetzschalter auf EIN schalten.
	C. Steuereinheit ist nicht eingeschaltet.	C. Stromschalter betätigen
Bei automatischer Füllung wird kein Wasser hinzugefügt.	A. Wasserhahn ist nicht geöffnet.	A. Wasserhahn öffnen.
Automatische Füllung schließt nicht, wenn die Kochwanne voll ist.	A. Oberer Wasserpegelsensor ist schmutzig.	A. Sensor reinigen.
	B. Unzureichender Mineraliengehalt im Wasser	B. 1/8-Tasse Back-Natron in die Kochwanne geben.
Wasser wird nicht aufgeheizt (Steuereinheit ist eingeschaltet, Wasser ist auf normalem Pegel, aber an der Steuereinheit wird nicht LO angezeigt).	A. Unterer Wasserpegelsensor ist schmutzig.	A. Sensor reinigen.
	B. Unzureichender Mineraliengehalt im Wasser	B. 1/8-Tasse Back-Natron in die Kochwanne geben.
Wasser siedet im Köchel-Modus	Steuereinheit ist falsch eingestellt	Steuereinheit gemäß Abschnitt 3 einstellen.
Wassertemperatur ist im Köchel-Modus zu niedrig.	Steuereinheit ist falsch eingestellt	Steuereinheit gemäß Abschnitt 3 einstellen.
Der Zeitgeber läuft nicht ab.	Fehler des Bedienungspersonals.	Startschalter des Zeitgebers drücken.
Korbheber funktioniert nicht richtig.	A. Rolle ist blockiert.	A. Rolle einstellen.
	B. Heberstab ist blockiert.	B. Auf freie Beweglichkeit prüfen. Mit weißem Fett schmieren.
	C. Lockerer oder falsch eingestellter Mikroschalter.	C. Schaltereinstellung prüfen. Nach Bedarf einstellen

5.3 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung

Dieses Gerät muss regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker inspiziert und eingestellt werden; das sollte Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms sein.

Frymaster empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker wie folgt geprüft wird:

Warmhaltebecken

- Das Innere und Äußere und die Vorder- und Rückseite des Schrankes auf übermäßige Feuchtigkeit untersuchen.
- Überprüfen, ob die Heizelementdrähte in gutem Zustand sind und die Leiter keine Anzeichen von Ausfransen oder Isolierungsschäden aufweisen; außerdem müssen sie frei von Feuchtigkeit sein.
- Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.
- Überprüfen, ob die Stromaufnahme der Heizelemente innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild der Fritiermaschine angegeben ist.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzensonden korrekt angeschlossen und festgezogen sind und ob sie funktionieren, ob die Befestigungsteile und SONDENSCHUTZBLECHE vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob der Komponentenkasten und die Komponenten des Schaltkastens (d. h. Computer/Steuerung, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze usw.) in gutem Zustand und frei von Öl und anderen Verunreinigungen sind.
- Überprüfen, ob die Verdrahtungsanschlüsse des Komponentenkastens und Schaltkastens fest und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Schütz-Abdeckungen, Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob die Wanne in gutem Zustand und dicht ist, und ob Isolierung der Kochwanne zur Wartung geeignet ist.
- Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • welbilt.com

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197006 06/2022