3000 STEUERUNG

Software Versionen 3,4

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

07/2022

8 1 9 7 0 9 8

www.frymaster.com E-mail: service@frymaster.com

German / Deutsch

HINWEIS

VERWENDET DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EIN ERSATZTEIL FÜR DAS FRYMASTER DEAN GERÄT, 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, IST DIESE GARANTIE HINFÄLLIG. AUßERDEM HAFTEN FRYMASTER DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN INFOLGE DER INSTALLATION EINES GEÄNDERTEN ERSATZTEILS UND/ODER EINES ERSATZTEILS, DAS VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTES ERWORBEN WURDE, ENTSTEHEN.

HINWEIS

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. 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 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 folgenden Bedingungen: 1) Das Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) Das Gerät muss Störsignale aufnehmen können, auch solche, die unerwünschte Betriebszustände verursachen können. Das 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 von der Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegten Grenzwerte der Klasse A oder B für Funkstörungen.

Cet appareil numerique n’emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ GEFAHR

Vor dem Transport, der Prüfung, Wartung und vor Reparaturen der Frymaster-Frittiermaschine ALLE Netzkabel aus den Steckdosen ziehen.

3000 Steuerung

Software Versionen 3,4

Bedienungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: 3000 Version 3 Anweisungen für die Steuerung

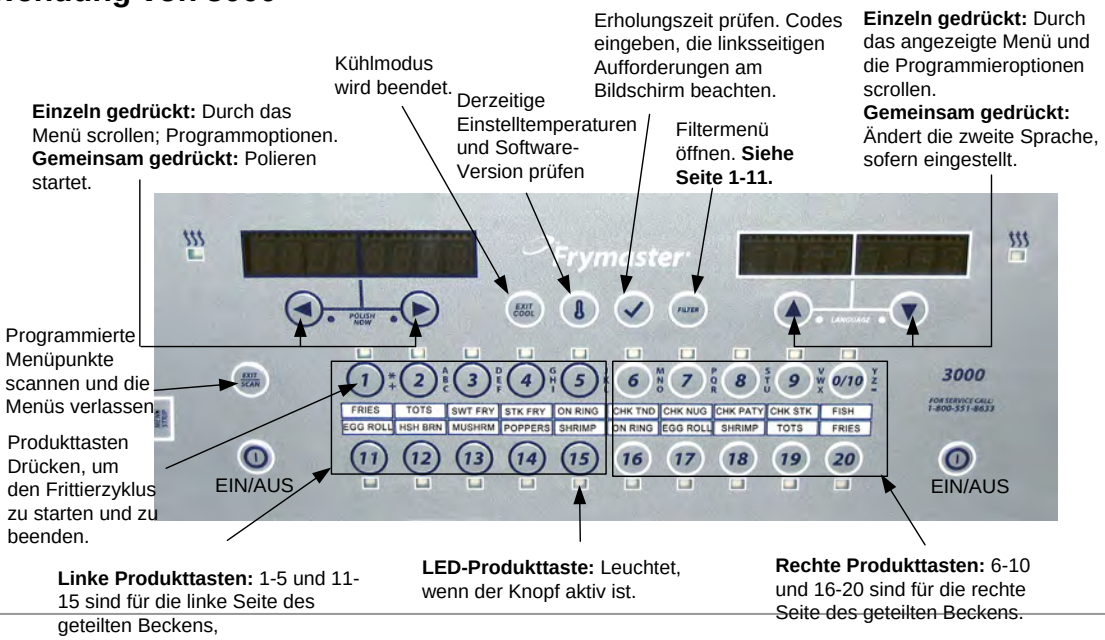
1.1 Verwendung der 3000 Version 3 1-1
1.2 3000 Version 3 Modi 1-2
1.3 3000 Version 3 Menü Zusammenfassung Baumstruktur 1-3
1.4 Setup Hauptmenü 1-4
1.4 Becken-Setup 1-4
1.6 Info-Modus 1-7
1.7 Produkt-Setup (Einzelne Sollwerte) 1-9
1.8 Mehrere Sollwerte Frittierübersicht 1-10
1.9 Produkt-Setup (Mehrere Sollwerte) 1-11
1.10 Filtermenü 1-12
1.10.1 Filter 1-13
1.10.2 Reinigen und Filtern 1-14
1.10.3 Entsorgen 1-14
1.10.4 Entsorgen (Vorrat) 1-15
1.10.5 Becken aus Vorrat befüllen (Option nur Vorrat) 1-15
1.10.6 Auskochen 1-16
1.11 Polieren 1-16
1.12 SCAN-Modus 1-17
1.13 Sensitivität - Einstelltabelle 1-18

KAPITEL 2: Fehlersuche durch das Bedienungspersonal

2.1 Einleitung 2-1
2.2 Fehlersuche und -behebung 2-2
2.2.1 Fehlermeldung und Anzeigeprobleme 2-2
2.2.2 Filterprobleme 2-3
2.2.3 Verwendung Technischer Modi 2-4
2.2.4 Codes der Fehlermeldungen 2-5

KAPITEL 1: 3000 STEUERUNGSANWEISUNGEN

1.1 Verwendung von 3000



EIN/AUS

- EIN/AUS-Taste drücken. Der Frittierer beginnt langsam den Schmelzzyklus auf die programmierte Temperatur aufzuheizen, bevor auf die vollständige Temperatur umgeschaltet und bis auf den Sollwert oder die Leerlauftemperatur aufgeheizt wird und zeigt Folgendes an: BEREIT.
- Bei Verwendung von flüssigem Öl, Schmelzyklus beenden und dazu die Taste Kühlmodus Beenden oder eine programmierte Produkttaste drücken und loslassen. Zeigen die Displays Schmelzyklus Beenden? auf der linken Seite und JA NEIN auf der rechten Seite an Zum Beenden ▲ drücken.

Frittieren

- **KÜHLEN wird angezeigt:** Produkttaste oder Taste Kühlen Beenden drücken; der Frittierer erreicht den Sollwert und zeigt FERTIG an.
- **BEREIT wird angezeigt:** Produkttaste drücken und Produkt auswerfen.
- **----- angezeigt wird:** Die Beckentemperatur liegt außerhalb des Bereichs FERTIG.
- **ERLEDIGT wird angezeigt:** Blinkende Produkttaste drücken, um den Alarm zu annullieren und einen Frittiergang zu beenden.
- **HALTEN wird angezeigt:** Die blinkende Produkttaste drücken, um den Haltealarm zu annullieren.
- **Frittiergang annullieren:** Blinkende Produkttaste drücken und gedrück halten, um den Frittierzyklus zu annullieren.

Sollwert ändern: Produkttaste mit der gewünschten Temperatur drücken. Produkttaste erneut drücken, so dass das Frittieren startet.
HINWEIS: Wird eine Produkttaste mit einem anderen Sollwert, als dem, der für das aktuelle Frittierprodukt vorgesehen ist, gedrückt, ertönt ein tiefer Summton, und das neue Frittieren startet erst, wenn der aktuelle Frittiervorgang beendet ist.

Steuerungstaste Navigation

- **Produkt:** Drücken, um den Frittierzyklus zu starten. Ist aktiv, wenn die benachbarte LED leuchtet. Die LED blinkt während des Frittierzyklus. Drücken und gedrückt halten, um den Frittierzyklus zu stoppen. Am Ende des Frittierzyklus drücken, um den Alarm zu annullieren. Taste für ein Produkt mit einem anderen Sollwert drücken und gedrückt halten, um die Solltemperatur zu ändern.
- **Beenden/Scannen:** Einmal drücken; alle Produkttasten leuchten. Angezeigtes Produkt wählen. Produkttaste drücken, um den Produktnamen anzuzeigen. Drücken ▶, um alle Produktparameter zu durchsuchen. Beenden/Scannen erneut drücken, um zu wiederholen. Beenden/Scannen zweimal drücken, um den Modus zu verlassen.
- **Linker/Rechter Pfeil:** Durch die Optionen im linken Display navigieren. Beide gleichzeitig drücken, um einen Polierzyklus zu starten.
- **Pfeil nach Oben/Unten:** Durch die Optionen im rechten Display navigieren. Beide gleichzeitig drücken, um zu einer zweiten Sprache zu wechseln, falls eine solche im Setup gewählt wurde.
- **Kühlen beenden:** Kühlmodus beenden; der Frittierer kehrt zur Solltemperatur zurück.
- **Thermometer: Frittierer EIN:** Drücken und loslassen, um den Sollwert im linken Display und die Beckentemperatur im rechten Display anzuzeigen.
- **Thermometer, Frittierer AUS:** Drücken, um die Temperatur, Zeit, Datum, Systemversion, Steuerung und Softwareversion der Schaltkarte anzuzeigen.
- **Bestätigung: Frittierer AUS:** Drücken und 3 Sekunden gedrückt halten: Filternutzung scrollen; Drücken und 10 Sekunden gedrückt halten: Produkt-Setup.
- **Bestätigung:** Frittierer EIN: Codes eingeben, auf linksseitige Aufforderungen am Bildschirm reagieren.
- **Filter Drücken und loslassen:** Verbleibende Frittiervorgänge im Filterzyklus. **Drücken und gedrückt halten:** Filteroptionen: Filter, Reinigen und Filtern, Entsorgen, Becken aus Vorrat befüllen (Nur Option Vorrat) und Auskochen (nur bei AUS).

1.2 3000 Modi

3000 verfügt über optionale Modi. Ein Modus - Frittieren - ermöglicht das Frittieren von Produkten mit verschiedenen Sollwerten; ein Merkmal, das vorwiegend für nicht entbeinte Hähnchen verwendet wird. Ein anderer Modus - Filter - ermöglicht programmierbare Filteraufforderungen (Zuweisung mehrerer Frittierzyklen, bevor eine Filteraufforderung erscheint). Die Aufforderungen, Filterschritte zu setzen, erscheinen auch in der Steuerung. Die beiden Modi können zusammen oder getrennt verwendet werden. Ist einer dieser beiden Modi ausgeschaltet (Frittieren ist im Standard-Setup ausgeschaltet), erscheinen die damit verbundenen Programmierschritte nicht in der Steuerung.

HINWEIS: Frittiervorgänge und Filter sind optional programmierbare Merkmale. Im Standard-Setup der Steuerung sind die Filter eingeschaltet, Frittiervorgänge sind ausgeschaltet.
Die notwendigen Schritte im Zusammenhang mit der Programmierung dieser Merkmale, die nicht in der Programmsequenz erscheinen, wenn sie ausgeschaltet sind, werden in diesem Handbuch grau dargestellt.

Wenn diese Modi im Tech Modus des Computers eingeschaltet oder aktiviert sind, erscheinen ihre Programmierschritte in der Steuerung.

Schritte in Verbindung mit der Programmierung dieser optionalen Merkmale sind in diesem Handbuch grau dargestellt. Wird 3000 mit deaktivierten Frittier- und Filtermerkmalen verwendet, sind die grau dargestellten Positionen in den Programmierschritten nicht sichtbar. Wenn Frittieren und Filter aktiviert sind, erscheinen die in diesem Handbuch grau dargestellten Positionen in den Programmierschritten, die Sie in der Steuerung finden.

Befolgen Sie diese Schritte, um die Filter- und Frittieroptionen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Die Standardeinstellung der Steuerung ist deaktiviert.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Starten Sie mit dem am weitesten entfernten LINKEN Controller. Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den Infomodus durchsucht und zum Hauptmenü und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
Produkt-Setup	Leer	Drücken Sie ▶, um durch den Tech Modus zu scrollen. Drücken Sie ✓.
Tech-Modus	Code eingeben	3000 eingeben.
Fehlermeldung löschen	Leer	Drücken Sie ▶, um bis Filter Aktivieren zu scrollen. Drücken Sie ✓.
Filter aktivieren	Ja Nein	Drücken Sie, um ▲zu aktivieren; drücken Sie, um ▼ zu deaktivieren.
Filter aktivieren	Leer	Drücken Sie ▶, um bis Frittieren Aktivieren zu scrollen. Drücken Sie ✓.
Frittieren aktivieren	Ja Nein	Drücken Sie, um ▲zu aktivieren; drücken Sie, um ▼ zu deaktivieren.
Frittieren aktivieren	Leer	Drücken Sie zweimal Beenden/Scannen, so dass die Steuerungsanzeige zu AUS wechselt.

1.3 3000 Menü Setup-Baumstruktur

HINWEIS: Positionen in grau stehen im Zusammenhang mit optionalen FRITTIER- und FILTERMODI des Computers. Werden diese Modi deaktiviert, erscheinen die in grau dargestellten Schritte nicht mehr in den Programmierschritten.

- Filtermenü 1.9
  - [Bei eingeschaltetem Computer (ON), die Taste FILTER drücken und gedrückt halten]
  - Filter
  - Reinigen und Filtern
  - Entsorgen
  - Becken aus Vorrat füllen (Nur Vorrat)
  - Auskochen [Bei eingeschaltetem Computer AUS, die Taste FILTER drücken und gedrückt halten]
- Info-Modus 1.5
  - [Knopf (Check) ✓drücken und gedrückt halten]
  - Letzte Entsorgungsstatistik
  - Tägliche Statistik
  - Gewählte Zeitraumstatistik
  - Letzte Entsorgungsstatistik
- Hauptmenü und Techn. Modi
  - [bei ausgeschaltetem Computer (AUS), den Knopf ✓(Check) drücken und 10 Sekunden gedrückt halten; das Hauptmenü wird angezeigt - Produkteinstellung]
  - Produkt-Setup 1.6-1.8
    - [1650 eingeben]
    - Product Auswaehlen
      - Langer Name
      - Kurzname
      - Frittiermodus
      - 1 Zeit
      - 1 Tempr
      - 1 Sensitivität
      - 1 Alarmzeit (schütteln)
      - 1 Alarmname (schütteln)
      - 1 Alarmmodus (schütteln)
      - 1 Alarmton (schütteln)
      - 2 Alarmzeit (schütteln). Die hier eingegebene Zeit generiert die 3. Alarmzeit.
      - Filteraufforderung
      - Instant On
      - Haltezeit
    - Ladestandard (Ladevorgabe Produktmenü)
  - Becken-Setup 1.4
    - [1656 eingeben]
    - System 1.4
      - Language (Sprache)
      - 2. Sprache
      - Lokal (CE oder Nicht-CE)
      - Energie (Gas oder Elek)
      - Typ (Becken)
      - Systemvolumen (Geräuschstufe)
      - Tempr Format (F oder C)
      - Schmelztempr verlassen
      - Kühlmodus-Tempr
      - Kühlmodus Standard
      - Frisches Öl
      - Abfall
      - Ablassschalter
      - Erholungsalarm
      - Korben heben
      - Haltezeit
    - Zeit/Datum 1.4
    - Setup der DST(Daylight Savings Time) 1.4
    - Filter 1.4
      - Frittiert bis Filter
      - EOD Filter Timer
      - EOD Filterzeit
      - Spül-Timer
      - Auskoch-Timer
      - 1 Polier-Timer
      - 1 Polier-Aufforderungszeit
      - 1 Polierdauer
      - 1 Polierstart-Tempr
    - Fehlmdlg Liste der letzten 10 Fehlermeldungen 1.4
    - Kennwort ändern 1.4
  - Tech-Modus
    - [3000 eingeben]
    - Fehlmdlg löschen
    - Kennwörter löschen
    - Spur-Zählung
    - Haltemodus
    - Max. Frittiertempr
    - Hi-Limit Test
    - Filter aktivieren
    - Frittieren aktivieren

HINWEIS: Drei Alarmzeiten sind programmierbar. Die Schritte für die Programmierung des 2. Alarms sind identisch mit denen des 1. Alarms. Die Aufforderung für einen 3. Alarm erscheint nach Abschluss des 2. Alarms.

1.4 Setup: Hauptmenü

Wird die Bestätigungstaste 10 Sekunden gedrückt gehalten, öffnet sich der Setup-Modus und zeigt zuerst das Produkt-Setup an. Schalten Sie die Steuerung aus und befolgen Sie die Schritte unten, um durch die Optionen zu navigieren.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Beginnen Sie mit der am weitesten entfernten LINKEN Steuerung bei einem OCF-Frittierer, bei einem alten Modell mit einer der Steuerungen. Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den Infomodus durchsucht und zum Hauptmenü und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	Leer	Drücken Sie, um ▶ zu Produkt-Setup, Becken-Setup, Tech-Modus zu scrollen und dann auf Beenden. Während das gewünschte Element angezeigt wird, ✓drücken.
PRODUKT-SETUP	Leer	Wird für Programmmenü-Positionen und Frittierparameter verwendet.
BECKEN-SETUP	Leer	Becken-Setup ist unten in Kapitel 1.5 beschrieben.
TECH-MODUS	Leer	Tech-Modus wird verwendet, um Frittier- und Filteroptionen zu aktivieren und zu deaktivieren.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die Taste Beenden/Scannen, um zur Steuerung und zu AUS zurückzukehren.

1.5 Becken-Setup

Der Becken-Setup-Modus ermöglicht, dass die Steuerung auf Sprachanzeige, Beckengrößen und Temperaturbereich eingestellt wird. Ist die Steuerung ausgeschaltet [OFF], beachten Sie die unten aufgeführten Schritte. ***HINWEIS: Die meisten Wahlmöglichkeiten des Systems sind nur mit der am weitesten entfernten Steuerung möglich.**

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Beginnen Sie mit der am weitesten entfernten LINKEN Steuerung bei einem OCF-Frittierer, bei einem alten Modell mit einer der Steuerungen. Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den Infomodus durchsucht und zum Hauptmenü und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	Leer	Drücken Sie ▶, um Becken-Setup zu durchsuchen und anschließend ✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM	Leer	Drücken Sie ✓.
LANGUAGE (SPRACHE)	ENGLISCH	Drücken Sie ▼▲, um bis Auswahl zu scrollen und dann ▶.
2. SPRACHE	SPANISCH	Drücken Sie▼▲, um bis Auswahl zu scrollen und dann ▶. (Diese Option ermöglicht, auf eine andere Sprache an der Vorderseite umzuschalten. (Beispiel: Spanisch als zweite Sprache.) Standardeinstellung ist Spanisch.
LOKAL	NICHT-CE	Drücken ▼▲, um bis zur Auswahl zu scrollen: CE (europäische Konformitätsstandards), CE Belgien oder Nicht-CE (nicht europäische Standards), drücken Sie dann ▶. Diese Option ist nur auf dem am weitesten entfernten linken Computer auf OCF Mehrfachbatterien und auf jedem altmodellmontierten 3000 verfügbar.
ENERGIE	GAS	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl zu scrollen: Gas oder Elektrisch, drücken Sie dann ▶. Diese Option ist nur auf dem am weitesten entfernten linken Computer auf OCF Mehrfachbatterien und auf jedem altmodellmontierten 3000 verfügbar.
TYP*	GL30 FULL	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl zu scrollen: **Gas-** GL30 Full, GL30 Split, **Elektrisch-** EL30-14 Full, EL30-14 Split, EL30-17 Full und EL30-17 Split. Bei angezeigtem Beckentyp des Frittierers, drücken Sie ▶.
SYSTEMVOLUMEN	5	Stellt den Geräuschpegel für die Steuerung ein. Geben Sie den Pegel 1-9 (1=schwach/ 9=am lautesten) ein. Drücken Sie ▶.
TEMPR FORMAT	F	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl zu scrollen: F für Fahrenheit; C für Celsius. Drücken Sie ▶.
SCHMELZTEMPR BEENDEN	82 ºC	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung zu ändern. Drücken Sie ▶. (Dies ist die Temperatur, bei der der Frittierer den Schmelzzyklus beendet). Bereich 38 °C bis 93 °C. Standard ist 82 °C.
KÜHLMODUS TEMPR	121 °C	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung zu ändern. Drücken Sie ▶. (Dies ist die Temperatur während der Absenkung oder des Leerlaufmodus.) Standard ist 121°C.

*Falls im Tech-Modus erforderlich, ist eine erweiterte Liste mit Einstellungen verfügbar.

1.5 Becken-Setup Forts.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
KÜHLMODUS STANDARD	0	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung zu ändern. (Dies sind die Minuten, die der Frittierer im Leerlauf läuft, bevor er in den Kühlmodus wechselt. Standard 0 deaktiviert das Merkmal.) Drücken Sie ▶.
FRISCHES ÖL	JIB	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl Nichts, JIB oder Vorrat zu gelangen. Standard ist Nichts. Drücken Sie ▶. Diese Option ist nur auf dem am weitesten entfernten linken Computer auf OCF Mehrfachbatterien und auf jedem altmodellmontierten 3000 verfügbar.
ABFALL	NICHTS	Drücken Sie▼▲, um zur Auswahl Nichts oder Vorrat zu gelangen. Standard ist Nichts. Drücken Sie ▶. Diese Option ist nur auf dem am weitesten entfernten linken Computer auf OCF Mehrfachbatterien und auf jedem altmodellmontierten 3000 verfügbar.
ABLAUFSCHALTER	NEIN	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl JA und NEIN zu gelangen. Drücken Sie ▶. (Wenn JA eingestellt ist, wurde am Frittierer ein Ablaufschalter installiert.)
ERHOLUNGSALARM	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl DEAKTIVIERT und AKTIVIERT zu gelangen. Drücken Sie ▶. (Dies ist ein Erholungsalarm, der den Frittierer blockiert, wenn dieser nicht richtig heizt. Standardmäßig deaktiviert.
KORBEN HEBEN	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl DEAKTIVIERT und AKTIVIERT zu gelangen. Wenn der Frittierer mit Korbhebern ausgestattet ist, auf aktiviert einstellen. Drücken Sie ▶. Standardmäßig deaktiviert.
HALTEZEIT	AUTO	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl AUTO und MANUELL zu gelangen. Drücken Sie ▶. (Dies ist der Annullierungsalarm für den halt-timer.) Falls auf Auto. eingestellt, wird der Alarm automatisch annulliert. Standardmäßig auf Automatisch eingestellt.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die Taste ✓ einmal, um zur Steuerung und zu AUS zurückzukehren.
ZEIT UND DATUM PROGRAMMIEREN		
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFOMODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	Leer	Drücken Sie ▶, um Becken-Setup zu durchsuchen und anschließend ✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM	Leer	Drücken Sie ▶, um zu ZEIT/DATUM zu scrollen.
ZEIT/DATUM	Leer	Drücken Sie ✓.
ZEITEINGABE	ZEIT	Ändern Sie die Zeit mit den Ziffertasten. Geben Sie die Zeit im 24 Stunden-Format ein. Drücken Sie ▶.
DATUMSFORMAT	MM/TT/JJ	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl zu scrollen: Mit dem gewünschten Datumsformat drücken Sie ▶.
DATUM EINGEBEN	DATUM	Ändern Sie die Zeit mit den Ziffertasten. Drücken Sie▶.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die Taste Beenden/Scannen, um zur Steuerung und zu OFF zurückzukehren.
DST SETUP	Dies ist die Sommerzeiteinstellung. In den USA beginnt die Sommerzeit um 2.00 Uhr am zweiten Sonntag im März. Die Uhren werden eine Stunde vorgestellt. Die Sommerzeit endet um 2.00 Uhr am ersten Sonntag im November. Die Uhren werden eine Stunde zurückgestellt. Für zwei US-Staaten und internationale Orte, die keine Sommerzeit haben, deaktivieren Sie diese Funktion.	
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFOMODUS anzeigt und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	Leer	Drücken Sie ▶, um Becken-Setup zu durchsuchen und anschließend ✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM:	Leer	Drücken ▶, um bis zur DST-Einstellung zu scrollen.
DST SETUP	Leer	Drücken Sie ✓
DST	Aktiviert	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl DEAKTIVIERT und AKTIVIERT zu gelangen. Drücken Sie ▶. Standardmäßig aktiviert. Falls deaktiviert gewählt wurde, wird beim Drücken der Taste ▶ Beenden angezeigt. Drücken Sie die Taste Beenden/Scannen dreimal, um das Programm zu verlassen.

1.5 Becken-Setup Forts.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
DST-BEGINNMONAT	3	Geben Sie den Beginnmonat der Sommerzeit mit den Tasten 1 - 10 ein. Standardmäßig ist der US-amerikanische Beginnmonat eingestellt. 3. Drücken Sie ▶.
DST-BEGINN AM SONNTAG	2	Geben Sie den Sonntag, an dem die Sommerzeit beginnt, mit den Tasten 1 - 10 ein. (Standardmäßig ist der 2. Sonntag in den USA eingestellt.) Drücken Sie ▶.
DST-ENDMONAT	11	Geben Sie den Endmonat der Sommerzeit mit den Tasten 1 - 10 ein. (Standardmäßig ist November als Monat in den USA eingestellt, in dem die Sommerzeit endet.) Drücken Sie ▶.
DST-LETZTER SONNTAG	1	Geben Sie den letzten Sonntag der Sommerzeit mit den Tasten 1 - 10 ein. (Standardmäßig ist der 1. Sonntag in den USA eingestellt, an dem die Sommerzeit endet.) Drücken Sie ▶.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die dreimal die Taste Beenden/Scannen, um zur Steuerung und zu AUS zurückzukehren.
FILTER		Das Merkmal ist nur erhältlich, wenn die filter im Tech-Modus aktiviert sind.
OFF	OFF	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFOMODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	Leer	Drücken Sie ▶, um Becken-Setup zu durchsuchen und anschließend ✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM	Leer	Drücken ▶ um zu FILTER zu scrollen.
FILTER	Leer	Drücken Sie ✓.
FRITTIERT BIS FILTER	0	(Dies ist die Gesamtanzahl der Frittiergänge, bevor eine Filteraufforderung erscheint). Die Standardeinstellung ist 0. Geben Sie die Anzahl der Frittiergänge ein, bevor eine Filteraufforderung erscheint. Drücken Sie ▶.
EOD-FILTERTIMER	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl Aktivieren oder Deaktivieren zu scrollen und drücken Sie ▶. Standardmäßig DEAKTIVIERT
EOD FILTERZEIT	23:59	Verwenden Sie die Ziffertasten, um die Filteralarmzeit am Ende des Tages zu programmieren. Geben Sie die Zeit im 24 Stunden-Format ein. Danach gibt die Steuerung die Filteraufforderung aus, wenn der Benutzer die Einschalttaste auf OFF setzt. Geben Sie 23:59 ein, wenn keine Filteraufforderung am Ende des Tages gewünscht wird. Drücken Sie ▶.
SPÜL-TIMER	5	Verwenden Sie die Ziffertasten, um die Standardeinstellung für den Spül-Timer zu ändern. Geben Sie die Zeit in Minuten ein. Standard ist fünf Minuten. Drücken Sie ▶.
AUSKOCH-TIMER	30	Verwenden Sie die Ziffertasten, um die Standardeinstellung für den Auskoch-Timer zu ändern. Geben Sie die Zeit in Minuten ein. Standard ist 30 Minuten. Drücken Sie ▶.
1 POLIER-TIMER	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl Aktivieren oder Deaktivieren zu scrollen und drücken Sie ▶. Standard ist DEAKTIVIERT). Drücken Sie ▶.
1 POLIER-AUFFORDERUNGSZEIT	23:59	Verwenden Sie die Ziffertasten, um die Polier-Aufforderungszeit einzustellen. (Dies ist die Zeit, zu der die Polier-Aufforderung jeden Tag erscheint.) 23.59 ist deaktiviert. Geben Sie die Zeit im 24 Stunden-Format ein. Drücken Sie ▶.
1 POLIERDAUER	15	Ändern Sie die Zeit mit den Ziffertasten. (dies ist die Dauer in Minuten für das Polieren.) Standard ist 15 Minuten. Drücken Sie ▶.
1 Polierstart-TEMPR	(300F) (149 °C)	Ändern Sie die Temperatur mit den Ziffertasten. (Dies ist die Mindesttemperatur, die für den Polierbeginn erforderlich ist.) Standard ist 149 °C. Drücken Sie ▶.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die einmal die Taste Beenden/Scannen, um die Steuerung auf AUS zurückzusetzen.
FEHLMLDG		
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFOMODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.

PRODUKT-SETUP	Leer	Drücken ▶, um bis zum Becken-Setup zu scrollen. Drücken Sie ✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM	Leer	Drücken ▶, um bis zur Fehlermeldung zu scrollen.
FEHLERMELDUNG	Leer	Drücken Sie✓. (Dies ist das Protokoll der zehn häufigsten Fehlermeldungen.)
JETZT	ZEIT/DATUM	Drücken Sie ▶. (Aktuelle Zeit und akt. Datum)
A E#	ZEIT/DATUM	Gelistete Fehler von A-J. Drücken Sie ▶, um durch die Fehler zu scrollen. Die Fehlermedigungen sind auf Seite 2 - 4 gelistet. Wenn keine Fehler vorhanden sind, zeigt der Computer NO ERRORS an. Drücken Sie ▶.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die dreimal die Taste Beenden/Scannen, um die Steuerung auf AUS zurückzusetzen.
KENNWORT ÄNDERN		
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFOMODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	Leer	Drücken ▶, um bis zum Becken-Setup zu scrollen. Drücken Sie✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM	Leer	Drücken Sie ▶, um das Kennwort zu ändern und dann ✓.
PRODUKT-SETUP	1650	Ändern Sie die Zeit mit den Zifferntasten. Drücken Sie ▶.
BECKEN-SETUP	1656	Ändern Sie die Zeit mit den Zifferntasten. Drücken Sie ▶.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die dreimal die Taste Beenden/Scannen, um die Steuerung auf AUS zurückzusetzen.

1.6 INFO-MODUS: Betriebsstatistik Ansehen

3000 sammelt und speichert Informationen über Frittier- und Filterzyklen. Diese Daten befinden sich im Info-Modus und sind durch Drucken der Bestätigungstaste bei ein- oder ausgeschalteter Steuerung verfügbar. Die Schritte, die notwendig sind, um die Daten anzuzeigen, sind unten aufgeführt. **HINWEIS: Wenn die Filteroption deaktiviert ist, können nicht alle unten gezeigten Daten erfasst werden.**

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
EIN/AUS	EIN/AUS	Drücken ✓, bis INFO MODUS angezeigt wird, dann loslassen.
LETZTE ENTSORGUNGSSTATISTIK	Leer	Drücken Sie ▶, um zu scrollen: Letzte Entsorgungsstatistik, Tägl. Statistik, Gewählte Zeitraumstatistik, Letzte Ladestatistik. Während die gewünschte Statistik angezeigt wird, drücken Sie ✓.
ALLE FRITTIERGÄNGE	Nummer	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Anzahl der Frittiergänge seit der letzten Entsorgung)
LETZTE ENTSORGUNG	DATUM	Drücken Sie ▶. (Dies ist das Datum der letzten Entsorgung.)
FILTERS– SEIT DER ENTSORGUNG	Nummer	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Anzahl der Filter seit der Ölentsorgung.)
FILTERUMGEHUNG – SEIT DER ENTSORGUNG	Nummer	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Anzahl der umgangenen Filter seit der Ölentsorgung.)
POLIERUNGEN– SEIT DER ENTSORGUNG	Nummer	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Anzahl der Polierungen seit der Ölentsorgung.)
UMGANGENE POLIERUNGEN – SEIT DER ENTSORGUNG	Nummer	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Anzahl der umgangenen Polierungen seit der Ölentsorgung.)
ÖLHALTBARKEIT	Anzahl der Tage	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Anzahl der Tage seit der letzten Entsorgung)
ÖLHALTBARKEIT - VOR 1 ENTSORGUNG	Anzahl der Tage	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Ölhaltbarkeit in Tagen vor 1 Entsorgung.)
ÖLHALTBARKEIT – VOR 2 ENTSORGUNGEN	Anzahl der Tage	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Ölhaltbarkeit in Tagen vor 2 Entsorgungen.)
DURCHSCHNITTLICHE ÖLHALTBARKEIT	Anzahl der Tage	Drücken Sie ▶. (Dies ist die durchschnittl. Ölhaltbarkeit der letzten 3 Entsorgungen.)
DURCHSCHNITTLICHE FRITTIERGÄNGE	Nummer	Drücken Sie ▶. (Dies ist die durchschnittl. Ölhaltbarkeit nach mehr als 3 Entsorgungen.)
DIE LETZTE ENTSORGUNGSSTATISTIK ZURÜCKSETZEN	JA/NEIN	Drücken Sie ▶, um durch die letzte Entsorgung zu scrollen oder um ▲ die Letzte Entsorgung zurückzusetzen.
DIE LETZTE ENTSORGUNGSSTATISTIK ZURÜCKSETZEN	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
ABGESCHLOSSEN	Leer	
BEENDEN	BEENDEN	Taste ✓einmal drücken und dann drücken ▶, um zur gewünschten Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste✓ oder drücken Sie einmal die Taste Scannen, um die Steuerung auf AUS zu setzen.
TÄGLICHE STATISTIK	Leer	Während die gewünschte Statistik angezeigt wird, drücken Sie ✓.
MON	DATUM	Drücken Sie ▼▲, um durch einen Tag der letzten Woche zu scrollen. Während das gewünschte Element angezeigt wird, drücken Sie ▶.
FILTERS	ANZAHL UND TAGE	Drücken Sie ▼▲, um die Häufigkeit zu sehen, mit der das Becken an einem bestimmten Tag der letzten Woche gefiltert wurde. Drücken Sie ▶.
FILTERUNGEN – LETZTE WOCHE	ANZAHL UND TAGE	Drücken Sie ▼▲, um die Anzahl der täglichen Filterzyklen in der letzten Woche zu sehen. Drücken Sie ▶. Drücken Sie die Taste✓ einmal, um zum Info-Modus-Menü zurückzukehren oder drücken Sie die Taste Beenden/Scannen einmal, um die Steuerung wieder auf AUS zu setzen.
FILTERUMGEHUNG	ANZAHL UND TAGE	Drücken Sie ▼▲, um die Häufigkeit zu sehen, mit der die Filteraufforderung an einem bestimmten Tag der letzten Woche umgangen wurde. Drücken Sie ▶.
FRITTIERGÄNGE	ANZAHL UND TAGE	Drücken Sie ▼▲, um festzustellen, wie viele Frittierzyklen an einem bestimmten Tag der letzten Woche stattgefunden haben. Drücken Sie ▶.

1.6 INFO-MODUS: Betriebsstatistik Ansehen (Forts.)

BEENDEN	BEENDEN	Taste ✓einmal drücken und dann drücken ▶, um zur gewünschten Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste✓ oder drücken Sie einmal die Taste Scannen, um die Steuerung auf AUS zu setzen.
GEWÄHLTE ZEITRAUMSTATISTIK	Leer	Drücken Sie ▶, um durch das Info-Modus-Menü zu scrollen: Letzte Entsorgungsstatistik, Tägliche Statistik, Gewählte Zeitraumstatistik, Letzte Ladestatistik mit den angezeigten gewünschten Statistiken, drücken Sie✓.
DATUM	ZEIT	Drücken Sie ▶. (Dies ist das Datum und die Zeit, zu der der gewählte Zeitraum gestartet wurde.)
FRITTIERGÄNGE	Nummer	Drücken Sie ▶. (Die ist die Gesamtzahl der Frittiergänge seit dem Start des gewählten Zeitraums.)
ABGEBR. FRITTIERGÄNGE	Nummer	Drücken Sie ▶. (Die ist die Gesamtzahl der Frittiergänge, die seit dem Start des gewählten Zeitraums annulliert wurden.)
STUNDEN	Nummer	Drücken Sie ▶. (Dies sind die Gesamtstunden des Frittierbetriebs seit dem Start des gewählten Zeitraums.)
GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN	JA/NEIN	Drücken Sie ▶, um zu scrollen oder ▲ um den Start der neu gewählten Zeitraumstatistik einzustellen.
GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
ABGESCHLOSSEN	Leer	
BEENDEN	BEENDEN	Taste ✓einmal drücken und dann ▶ drücken, um zur gewünschten Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste✓ oder drücken Sie einmal die Taste Scannen, um die Steuerung auf AUS zu setzen.
LETZTE ENTSORGUNGSSTATISTIK	Leer	Während die gewünschte Statistik angezeigt wird, drücken Sie ✓.
PRODUKT	Produktname	Drücken Sie ▶.
GESTARTET	Anzahl der Minuten	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Zeit, zu der der letzte Frittiergang gestartet wurde.)
AKTUELLE ZEIT	Anzahl der Minuten	Drücken Sie ▶. (Dies ist die aktuelle Frittierzeit einschließlich Verlängerungszeit.)
PROGRAMMZEIT	Anzahl der Minuten	Drücken Sie ▶. (Dies ist die programmierte Frittierzeit.)
MAX. TEMP	Nummer	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Höchsttemperatur des Öls während des letzten Frittiergangs.)
MIN. TEMP	Nummer	Drücken Sie . (Dies ist die Mindesttemperatur des Öls während des letzten Frittiergangs.)
DURCHSCHNITTL. TEMP	Nummer	Drücken Sie ▶. (Dies ist die Durchschnittstemperatur des Öls während des letzten Frittiergangs.)
HEIZELEMENT EIN	%	Drücken Sie▶. (Dies ist der Prozentsatz der Frittierzeit, zu der das Heizelement während des letzten Frittiergangs eingeschaltet war.)
FERTIG ZUM FRITTIEREN	JA ODER NEIN	Drücken Sie▶. (Zeigt Ja an, wenn der Frittierer die korrekte Temperatur erreichte, bevor der Frittierzyklus begonnen wurde.
BEENDEN	BEENDEN	Taste ✓minmal drücken und dann ▶ drücken, um zur gewünschten Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste✓ oder drücken Sie einmal die Taste Scannen, um die Steuerung auf AUS zu setzen.

1.7 Hauptmenü Produkt-Setup (Frittiervorgang mit einzelnem Sollwert)

Die Programmierung von Lebensmittelpositionen ist unten angegeben. Beachten Sie, dass die Steuerung ausgeschaltet sein muss und befolgen Sie diese Schritte. Die rechte Spalte enthält die notwendige Aktion, um den Vorgang fortzusetzen. Um einen Programmierschritt jederzeit zu beenden, die Taste Beenden/Scanen drücken, bis das Display zu AUS wechselt. Positionen, die grau angezeigt werden, erscheinen nicht, wenn die Option, die diese aktiviert, nicht aktiv ist. Positionen, die in einer grauen Spalte angezeigt werden, dienen lediglich dazu, eine Steuerung zu programmieren, die für ein Altgerät eingerichtet wurde.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFO-MODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	Leer	Drücken Sie✓.
PRODUKT-SETUP	CODE EINGEBEN	1650 eingeben. Wenn ein Standardmenü auf einen alten Frittierer geladen wird, beachten Sie die Schritte in den grauen Feldern unten. Falls nicht, überspringen Sie die grauen Felder.
PRODUKT AUSWÄHLEN Alte Programmierung: Kommt nur vor bei einer Steuerung, die für ein Altgerät eingerichtet ist	Leer	Drücken Sie ▶. (**VERWENDEN SIE NICHT** diese Option für einen OCF-Frittierer. Wenn Sie dies bei der Programmierung eines OCF-Frittierers feststellen, lesen Sie die Setup-Anweisungen und setzen Sie die Steuerung auf OCF zurück.)
LADESTANDARD	JA NEIN	Wählen Sie JA, wenn das Laden eines Standardmenüs gewünscht wird. Wählen Sie NEIN, um die Eingabe der Produkte, wie unten gezeigt, fortzusetzen.
AUS	AUS	HINWEIS: Diese Option ist nur verfügbar, wenn die Steuerung für alte Frittiergeräte eingerichtet wurde. **VERWENDEN SIE NICHT** diese Option für einen OCF-Frittierer.
PRODUKT AUSWÄHLEN	Leer	Gewünschte Produkttaste drücken.
LANGER NAME	PRODUKTNAME ODER TASTENNUMMER	Produktname mit Buchstabentasten eingeben. Cursor vorrücken mit ▲▼. Drücken Sie ▶, um zum nächsten Einrichtungsmerkmal eines Produkts vorzurücken.
KURZNAME	ABGEKÜRZTER PRODUKTNAME ODER TASTENNUMMER	Geben Sie einen Produktname aus vier Zeichen ein, der mit dem Timer während des Frittiervorgangs alterniert. Drücken Sie ▶.
FRITTIERMODUS	EINZELNER SOLLWERT	Drücken Sie ▶. Wenn mehrere Sollwerte oder segmentierte Frittiervorgänge gewünscht sind, drücken Sie▼ MEHRERE SOLLWERTE, gehen zu 1.8 und befolgen die Anweisungen. (Standardeinstellung ist EIN SOLLWERT.) Dies erscheint nicht, wenn Frittieren deaktiviert ist.
1 ZEIT	0:00 ODER ZUVOR EINGEGEBENE ZEIT	Geben Sie die gesamte Frittierzeit mit Zifferntasten ein. Drücken Sie ▶.
1 TEMPR	TEMPR	Frittiertemperatur eingeben. Drücken Sie ▶.
1 SENSITIVITÄT	Nummer	Geben Sie den Sensitivitätsgrad von 0 - 9 für das Produkt ein. Drücken Sie ▶. Bezüglich der Sensitität, beachten Sie die Tabelle auf Seite 1-17.
1 Alarmzeit (Schüttelzeit)	0:00 ODER ZUVOR EINGEGEBENE ZEIT	Geben Sie die Zeit für den Frittierzyklus mit hörbarem Alarm zum Schütteln ein. Drücken Sie ▶. Falls die Einstellung 0:00 lautet, überspringen Sie die FILTERAUFFORDERUNG.
1 ALARMNAME	SCHÜTTELN	Drücken Sie ▼▲, um durch die Alarmbezeichnungen zu scrollen (Beispiel Schütteln, Rühren). Drücken Sie ▶.
1 ALARMMODUS (Alarmmodus Schütteln)	AUTO	Drücken Sie ▶. Ist standardmäßig auf Automatisch eingestellt. Drücken Sie ▼▲, um zum manuellen Alarmmodus Schütteln zu scrollen. Drücken Sie . Sofern Auto eingestellt ist, annulliert der Alarmmodus (Schütteln) den Alarm automatisch nach ein paar Sekunden. Bei Einstellung von Manuell ist das Eingreifen des Benutzers erforderlich.

1 ALARMTON (Alarmton Schütteln)	KURZ	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl der Alarmtöne Schütteln zu scrollen. Drücken Sie ▶. Die Standardeinstellung ist KURZ.
2 ALARMZEIT	0:00	Drücken Sie ▶. Belassen Sie die Einstellung bei 0:00, wenn ein Sekundenalarm nicht erforderlich ist. Falls erforderlich, geben Sie die Zeit ein und befolgen die o. g. Schritte, um andere Parameter einzugeben. Wiederholen Sie dies für eine dritte Alarmzeit. (Falls 0:00 für den zweiten Alarm eingegeben wurde, werden die Schritte für den dritten Alarm nicht angegeben.)
FILTERAUFFORDERUNG	0 oder die zuvor eingegebene Ziffer.	Geben Sie die Anzahl der Frittierzyklen ein, bevor eine Filteraufforderung erscheint und drücken Sie ▶. Es erscheint nichts, wenn die Filter im Techn-Modus deaktiviert sind.
INSTANT ON	5 oder die zuvor eingegebene Ziffer.	Dies ist die Zeit in Sekunden, die der Frittierer für das 100%ige Aufheizen benötigt, nachdem die Produkttaste gedrückt wurde und bevor die Steuerung die Temperatur anpasst. Geben Sie den Wert ein und drücken Sie ▶. (Standardeinstellung ist 5 0=AUS). **HINWEIS: Die Zeit Instant On muss ggf. für leichte Frittierladungen angepasst werden. Dies erscheint nicht, wenn Frittieren deaktiviert ist.**
HALTEZEIT	0 oder die zuvor eingegebene Ziffer.	Zeit in Minuten eingeben, um das Produkt zu halten, bevor es entsorgt wird. Drücken Sie ▶.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die Taste✓, um die Änderungen zu speichern.
PRODUKT AUSWÄHLEN	Leer	Für zusätzliche Programmierungen lesen Sie das Produkt-Setup oben. Um das Programm zu verlassen, drücken Sie zweimal die Taste BEENDEN/SCANNEN bei AUS.

Um Zugang zur Menüblende zu erhalten, lösen Sie die Befestigungsschrauben der Blende. Untere Blende: entfernen Sie die Blende an der Rückseite der Steuerung. Sobald die Menüblende aktualisiert wurde, setzen Sie diese wieder ein und gehen dazu in der umgekehrten Reihenfolge vor. Um ein Produkt von einer Taste zu entfernen, stellen Sie die Frittierzeit auf 0:00 und drücken dann BEENDEN/SCANNEN.

1.8 Mehrere Sollwerte (segmentiert) Frittierübersicht

HINWEIS: Segmentiertes Frittieren ist ein Option, die im Tech-Modus des Computers durch Aktivierung von Frittieren ermöglicht werden muss. Die Programmsequenz erscheint nicht, wenn sie nicht aktiviert worden ist.

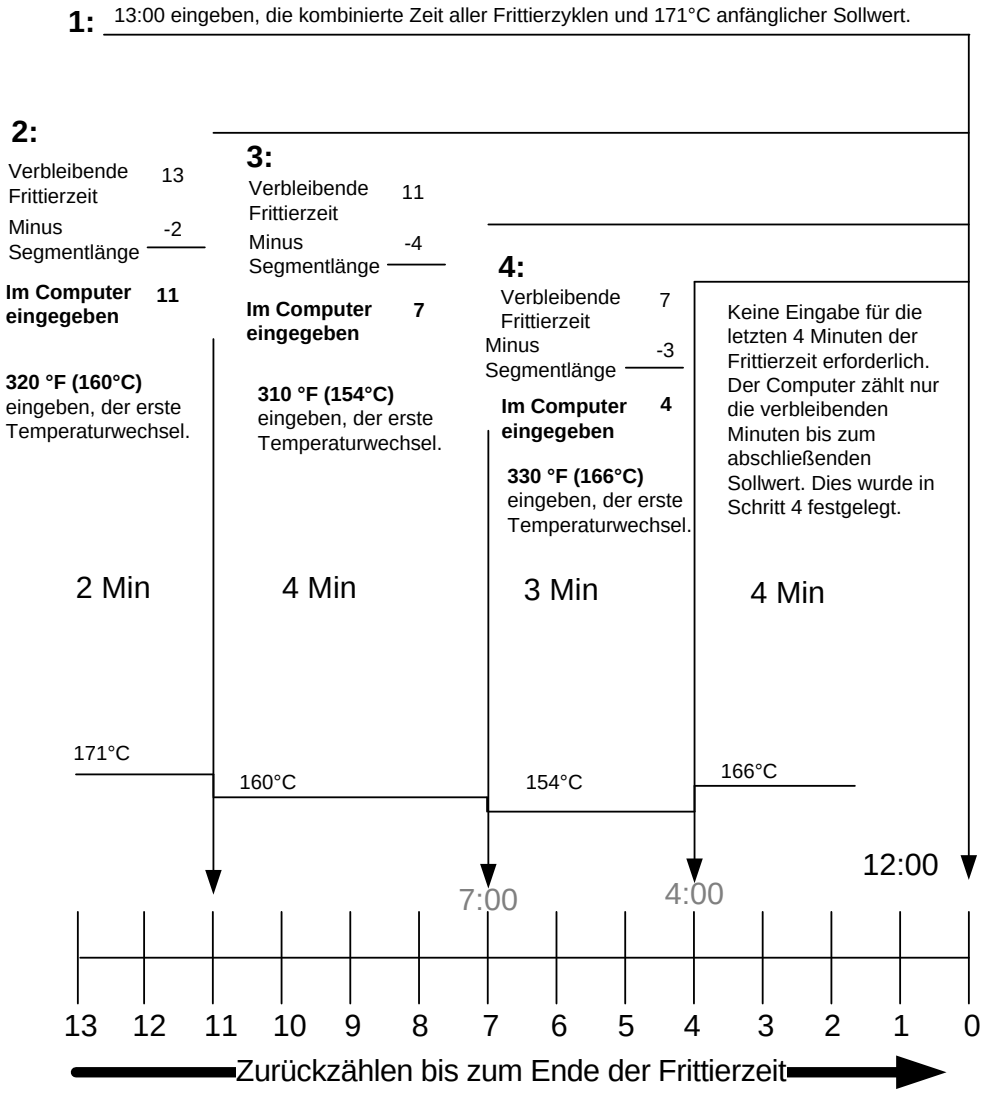
Nach dem Aktivieren des Frittiermerkmals in 3000 ist segmentiertes Frittieren möglich. Das bedeutet, dass das Produkt bei mehreren Frittiertemperaturen frittiert werden kann, wobei sich die Temperaturen an den vom Benutzer programmierbaren Punkten im Frittierzyklus ändern.

Bei der Programmierung des segmentierten Frittierens sollten Sie an den gesamten Frittierzyklus denken, der vom Zähler herunter gezählt wird. Der Frittierzyklus beginnt der vollen Zeit, d. h. 13 Minuten und endet, wenn der Zähler beim Zählen nach unten Null erreicht. Die gewünschten Temperaturänderungen werden eingegeben und hängen von der verbleibenden Frittierzeit ab.

Die Zeiteingaben für Temperaturänderungen gelten für die im Frittierzyklus verbleibende Zeit, nicht für die verstrichene Zeit. Die Grafik unten zeigt einen 13 Minuten dauernden Frittierzyklus. Es wäre gut, eine ähnliche Tabelle mit Zeit/Temperaturänderungen zu erstellen, bevor der Programmierprozess beginnt.

- In Schritt 1 werden die gesamte Frittierzeit und der anfängliche Sollwert eingestellt.
- In Schritt 2 werden die Dauer des ersten Frittiersegments mit 2 Minuten und der Sollwert der ersten Temperaturänderung eingestellt.
- In Schritt 3 werden die Dauer des zweiten Frittiersegments mit 4 Minuten und der Sollwert der zweiten Temperaturänderung eingestellt.
- In Schritt 4 werden die Dauer des dritten Frittiersegments mit 3 Minuten und der Sollwert der dritten Temperaturänderung eingestellt.

Die vier verbleibenden Minuten der Frittierzeit verstreichen bei Erreichen der Endtemperatur. Für die letzten Minuten ist keine Eingabe notwendig.



1.9 Hauptmenü Produkt-Setup: (Frittieren mit mehreren Sollwerten (Segmentiert*)

*Nicht verfügbar, wenn die Frittieroption deaktiviert ist

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFO-MODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	Leer	Drücken Sie✓.
PRODUKT-SETUP	CODE EINGEBEN	1650 eingeben.
PRODUKT AUSWÄHLEN	Leer	Gewünschte Produkttaste drücken.
LANGER NAME	PRODUKTNAME ODER TASTENNUMMER	Produktname mit Buchstabentasten eingeben. Cursor vorrücken mit ▲▼. Drücken Sie ▶, um zum nächsten Einrichtungsmerkmal eines Produkts vorzurücken.
KURZNAME	ABGEKÜRZTER PRODUKTNAME ODER TASTENNUMMER	Eingabe über Buchstabentasten eines abgekürzten Produktnamens bestehend aus 4 Zeichen, so dass sich die Frittierzeit ändert. Drücken Sie ▶.
FRITTIERMODUS	EINZELNER SOLLWERT	Drücken Sie. Wenn mehrere Sollwerte oder segmentiertes Frittieren gewünscht sind, drücken Sie ▼ Mehrere Sollwerte (Segmentiert) und beachten Sie die Anweisungen im nächsten Kapitel. (Standardeinstellung ist EIN SOLLWERT)
1 ZEIT	0:00 ODER ZUVOR EINGEGEBENE ZEIT	Geben Sie die gesamte Frittierzeit für die segmentierte Position ein und drücken Sie ▶.
1 TEMPR	TEMPERATUR	Geben Sie die anfängliche Frittiertemperatur ein und drücken Sie ▶.
1 SENSITIVITÄT	Nummer	Geben Sie den Sensitivitätsgrad von 0 - 9 für das Produkt ein. Drücken Sie ▶.
2 ZEIT	0:00 ODER ZUVOR EINGEGEBENE ZEIT	Geben Sie die Zeit ein, die nach der ersten Temperaturänderung verbleibt (siehe Seite 1 - 9) und drücken Sie ▶.
2 TEMPR	0:00 ODER ZUVOR EINGEGEBENE ZEIT	Geben Sie die erste Temperaturänderung ein und drücken Sie ▶.
2 SENSITIVITÄT	0 ODER DER ZUVOR EINGEGEBENE WERT	Geben Sie einen flexiblen Wert von 0 - 9 für das Produkt ein und drücken Sie ▶.
3 ZEIT	0:00 ODER ZUVOR PROGRAMMIERTE ZEIT	Geben Sie die Zeit ein, die nach der zweiten Temperaturänderung verbleibt und drücken Sie ▶.
3 TEMPR	0:00 ODER ZUVOR PROGRAMMIERTE TEMPERATUR	Geben Sie die Temperatur des zweiten Segments ein und drücken Sie ▶.
3 SENSITIVITÄT	0 ODER DER ZUVOR EINGEGEBENE WERT	Geben Sie einen flexiblen Wert von 0 - 9 für das Produkt ein und drücken Sie ▶.
4 ZEIT	00 ODER DIE ZUVOR	Geben Sie die Zeit ein, die nach der dritten Temperaturänderung verbleibt und drücken Sie ▶.

	EINGEGEBENE ZEIT	
4 TEMPR	0:00 ODER ZUVOR PROGRAMMIERTE TEMPERATUR	Geben Sie die Temperatur des dritten Segments ein und drücken Sie ▶.
4 SENSITIVITÄT	0 ODER DER ZUVOR EINGEGEBENE WERT	Geben Sie einen flexiblen Wert von 0 - 9 für das Produkt ein und drücken Sie ▶.
5 ZEIT	00 ODER DIE ZUVOR EINGEGEBENE ZEIT	Belassen Sie den Wert bei Null, wenn keine weitere Segmente erforderlich sind und drücken Sie ▶. *Wenn mehr Segmente notwendig sind, setzen Sie die Programmierung wie oben gezeigt, fort. Es sind maximal fünf erlaubt.*
1 ALARZZEIT	00 ODER DIE ZUVOR EINGEGEBENE ZEIT	Geben Sie die Zeit für den Frittierzyklus mit hörbarem Alarm zum Schütteln ein. Drücken Sie ▶.
1 ALARMNAME	SCHÜTTELN	Drücken Sie ▼▲, um durch die Alarmbezeichnungen zu scrollen (Beispiel Schütteln). Drücken Sie ▶.
1 ALARMMODUS	AUTO ALS STANDARD	Drücken Sie ▼▲, um zu scrollen und den automatischen oder manuellen Alarmmodus (Schütteln) zu bestätigen. Drücken Sie .
1 ALARMTON	KURZ	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl der Alarmtöne Schütteln zu scrollen. Drücken Sie ▶.
2 SCHÜTTELZEIT	00 ODER DIE ZUVOR EINGEGEBENE ZEIT	Geben Sie die Zeit für den Frittierzyklus für einen zweiten hörbaren Alarm zum Schütteln ein. Drücken Sie ▶.
2 ALARMNAME	SCHÜTTELN	Drücken Sie ▼▲, um durch die Alarmbezeichnungen zu scrollen (Beispiel Schütteln). Drücken Sie .
2 ALARMMODUS	AUTO ALS STANDARD	Drücken Sie ▼▲, um zu scrollen und den automatischen oder manuellen Alarmmodus (Schütteln) zu bestätigen. Drücken Sie ▶.

1.9 Hauptmenü Produkt-Setup (Frittieren mit mehreren Sollwerten (Segmentiert*) Forts.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
2 Alarmton	KURZ	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl der Alarmtöne Schütteln zu scrollen. Drücken Sie ▶.
3 ZEIT	00 ODER DIE ZUVOR EINGEGEBENE ZEIT	Geben Sie die Zeit für den dritten hörbaren Alarm zum Schütteln ein. Drücken Sie ▶.
3 ALARMNAME	SCHÜTTELN	Drücken Sie ▼▲, um durch die Alarmbezeichnungen zu scrollen (Beispiel Schütteln). Drücken Sie ▶.
3 ALARMMODUS	AUTO ALS STANDARD	Drücken Sie ▼▲, um zu scrollen und den automatischen oder manuellen Alarmmodus (Schütteln) zu bestätigen. Drücken Sie ▶.
3 ALARMTON	KURZ	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl der Alarmtöne zu scrollen. Drücken Sie .
FILTERAUFFORDERUNG	0 oder die zuvor eingegebene Ziffer.	Geben Sie die Anzahl der Frittierzyklen ein, bevor eine Filteraufforderung erscheint und drücken Sie ▶.
INSTANT ON	5	Dies ist die Zeit in Sekunden, die der Frittierer für das 100%ige Aufheizen benötigt, nachdem die Produkttaste gedrückt wurde und bevor die Steuerung die Temperatur anpasst. Geben Sie den Wert ein und drücken Sie ▶. (Standardeinstellung ist 5. 0=OFF).
HALTEZEIT	0 oder die zuvor eingegebene Zeit.	Zeit eingeben, um das Produkt zu halten, bevor es entsorgt wird. Drücken Sie ▶.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die Taste✓, um die Änderungen zu speichern.
PRODUKT AUSWÄHLEN	Leer	Für zusätzliche Programmierungen lesen Sie das Produkt-Setup oben. Um das Programm zu verlassen, drücken Sie zweimal die Taste BEENDEN/SCANNEN bei AUS.

Um Zugang zur Menüblende zu erhalten, lösen Sie die Befestigungsschrauben der Blende. Untere Blende: entfernen Sie die Blende an der Rückseite der Steuerung. Sobald die Menüblende aktualisiert wurde, setzen Sie diesen wieder ein und gehen dazu in der umgekehrten Reihenfolge vor. Um ein Produkt von einer Taste zu entfernen, stellen Sie die Frittierzeit auf 0:00 und drücken dann BEENDEN/SCANNEN.

1.10 Filtermenü*

*Nicht verfügbar, wenn die Filteroption deaktiviert ist.

Die unten dargestellten Filterfunktionen sind nur verfügbar, wenn die Filteroption in C3000 aktiviert ist. Wenn die Filter deaktiviert sind, hat die Filtertaste keine Funktion. Wird sie bei ein- oder ausgeschaltetem Frittierer gedrückt, hat dies keine Auswirkung. Siehe Seite 1-2 des Handbuchs, das eine Erklärung zur Aktivierung der 3000 Optionen enthält.

⚠ WARNUNG

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filtriersystems, 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 filtrierende 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 Filtrieren von Öl geeignete Schutzausrüstungen tragen.

⚠ GEFAHR

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

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

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

3000 hat fünf Filtermenüoptionen: Filter, Reinigen und Filtern, Entsorgen, Becken aus Vorrat befüllen (Nur Option Vorrat) und Auskochen (nur im OFF-Modus). Alle Optionen sind zugänglich, wenn die Filtertaste gedrückt und gedrückt gehalten wird, bis auf dem Display das Filtermenü erscheint. Hat der Frittierer den Sollwert nicht erreicht, zeigt die Steuerung an, dass auf den Filter gewartet wird. Die Steuerung muss eingeschaltet sein und den Sollwert für den Filter und für Filtern und Reinigen erreicht haben.

HINWEIS: Die grau gezeigten Programmsequenzen erscheinen nicht, wenn der Filtermodus deaktiviert ist. Siehe Seite 1-2.

Eingabe des Filtermenümodus*

*Nicht verfügbar, wenn die Filteroption deaktiviert ist.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
BEREIT	BEREIT	Drücken Sie die Filtertaste, bis FILTERMENÜ drei Sekunden lang angezeigt wird, um den Filter zu ändern.
FILTER	Leer	Drücken Sie ▶, um zu Reinigen und zu Filtern, Entsorgen, Becken aus Vorrat befüllen (nur Vorrat), Auskochen (diese Funktionen nur, wenn die Steuerung ausgeschaltet ist - AUS) oder Beenden. Wenn das gewünschte Element angezeigt wird, drücken Sie✓. Beachten Sie die Anweisungen unten, um durch die Modi zu navigieren.

1.10.1 Filter*

*Nicht verfügbar, wenn die Filteroption deaktiviert ist.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
FILTER	Leer	Drücken und gedrückt halten✓bis FILTER angezeigt wird (oder LINKS/RECHTS bei geteilten Becken).
LINKS (NUR GETEILTE BECKEN)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Drücken Sie eine Taste unter der Seite, zum Filtern.
FILTER	Leer	Die Taste ✓ drücken.
JETZT FILTERN?	JA/NEIN	Drücken Sie ▲ (JA), um fortzusetzen. Bei Antwort nein wird die Filterung umgangen und das Frittieren fortgesetzt.
FILTERWANNE BEREIT?	BESTAETIGEN	Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne vorhanden und sauber ist. Drücken Sie ▼oder ▲.
ABLASSVENTIL ÖFFNEN	Leer	Ablassventil öffnen.
ABLASSEN	:40 Sek. Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich. Wenn das Ablassventil verstopft ist, verwenden Sie „Fryer's Friend" (eine Reinigungstange), die die Blockierung beseitigt.
⚠ GEFAHR **NICHT versuchen, ein verstopftes Ablassventil von der Ventilvorderseite her zu säubern. Heißes Öl wird herausfließen und stellt eine große Verbrennungsgefahr dar.** **NICHT mit der Reinigungsstange auf das Ablassventil oder andere Gegenstände schlagen. Schäden an der Ventilkugel verursachen Lecks und machen die Frymaster-Garantie hinfällig.**		
FILTER EINSCHALTEN (ON)	BESTAETIGEN	Schalten Sie den Filter ein und drücken Sie ▼oder ▲.
SPÜLEN	:30 Sek. Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
ABLASSVENTIL SCHLIESSEN	Leer	Ablassventil schließen.

FÜLLEN	:45 Sek. Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
FILTER ABSCHALTEN (OFF), WENN ER VOLL IST	BESTRETIGEN	Schalten Sie den Filter aus und drücken Sie ▼oder ▲.
AUS	AUS	

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ WARNUNG

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 die Leiste und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

1.10.2 Reinigen und Filtern*

*Nicht verfügbar, wenn die Filteroption deaktiviert ist.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 13.		
REINIGEN UND FILTERN	Leer	Drücken Sie✓.
JETZT REINIGEN?	JA NEIN	Drücken Sie ▲. Bei Antwort ja wird das Becken ausgeschaltet. Bei Antwort nein wird das Reinigen und Filtern umgangen und das Frittieren fortgesetzt.
FILTERWANNE BEREIT?	BESTRETIGEN	Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne vorhanden und sauber ist. Drücken Sie ▼oder ▲.
ABLASSVENTIL ÖFFNEN.	Leer	Ablassventil öffnen.
ABLASSEN	:40 Sek. Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
BECKEN VOLLSTRENDIG GESCHEUERT?	JA	Drücken Sie ▲.
FILTER EINSCHALTEN (ON)	BESTRETIGEN	Schalten Sie den Filter ein und drücken Sie▼oder ▲.
SPÜLEN	5:00 ZÄHLER ZÄHLT NACH UNTEN	Nicht erforderlich.
BECKEN FÜLLEN	JA	Drücken Sie▲.
ABLASSVENTIL SCHLIESSEN	Leer	Ablassventil schließen.
FÜLLEN	1:30 Sek. Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
FILTER ABSCHALTEN (OFF), WENN ER VOLL IST	BESTRETIGEN	Schalten Sie den Filter aus und drücken Sie▼oder ▲.
AUS	AUS	

1.10.3 Entsorgen* (JIB und Keine Einstellungen)

*Nicht verfügbar, wenn die Filteroption deaktiviert ist.

⚠ GEFAHR

Das Fett auf mindestens 38 ºC 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 Öl oder empfiehlt Frymaster die Verwendung der Fettentsorgungsheit (SDU). Die SDU ist von Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 12.		
ENTSORGEN	Leer	Drücken Sie✓.
JETZT ENTSORGEN?	JA NEIN	Drücken Sie ▲. Bei Antwort ja wird der Frittierer ausgeschaltet. Bei Antwort nein wird die Entsorgung verzögert und das Frittieren fortgesetzt.
FILTERWANNE ENTFERNEN.	BESTRETIGEN	Entfernen Sie die Filterwanne und drücken Sie ▼oder ▲.
ENTSORGUNGSEINHEIT UNTERSTELLEN	BESTRETIGEN	Setzen Sie das Entsorgungsgerät unter den Ablass und drücken Sie ▼oder ▲. .
ABLASSVENTIL ÖFFNEN	Leer	Ablassventil öffnen.
ENTSORGUNG LÄUFT	:60 Sek. Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
BECKEN LEER?	BESTRETIGEN	Drücken Sie ▼oder ▲, wenn leer.
BECKEN SAUBER?	BESTRETIGEN	Drücken Sie ▼oder ▲, wenn sauber.
ABLASSVENTIL SCHLIESSEN	Leer	Das Ablassventil schließen.
ENTSORGUNGSGERÄT ENTFERNEN	BESTRETIGEN	Entfernen Sie das Entsorgungsgerät und drücken Sie ▼oder ▲.

FILTERWANNE EINSETZEN	BESTRETIGEN	Setzen Sie die Wanne ein und drücken Sie ▼oder ▲.
BECKEN FÜLLEN	BESTRETIGEN	Befüllen Sie das Becken mit frischem Öl und drücken Sie ▼oder ▲, wenn es voll ist.
AUS	AUS	

⚠ GEFAHR

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

1.10.4 Entsorgen* (Einstellungen; Frisches Öl: NICHTS; Abfall: VORRAT)

*Nicht verfügbar, wenn die Filteroption deaktiviert ist.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 12.		
ENTSORGEN	Leer	Drücken Sie✓.
JETZT ENTSORGEN?	JA NEIN	Drücken Sie ▲. Bei Antwort ja wird der Frittierer ausgeschaltet. Bei Antwort nein wird die Entsorgung verzögert und das Frittieren fortgesetzt.
FILTERWANNE BEREIT?	BESTRETIGEN	Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne vorbereitet ist und drücken Sie ▼oder ▲.
ABLASSVENTIL ÖFFNEN	BESTRETIGEN	Ablassventil öffnen.
ABLASSEN	Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
FILTER EINSCHALTEN (ON)	BESTRETIGEN	Schalten Sie den Filter ein und drücken Sie ▼oder ▲.
WASCHVORGANG LAEUFT	:60 Sek. Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
FILTER AUSSCHALTEN.	BESTRETIGEN	Schalten Sie den Filter aus und drücken Sie ▼oder ▲.
BECKEN LEER?	BESTRETIGEN	Drücken Sie ▼oder ▲, wenn leer.
UMSCHALTEN AUF VORRATSÖLMODUS	BESTRETIGEN	Mit Hilfe des Modusschalters auf den VORRATSÖLMODUS umschalten und dann ▼ drücken oder ▲.
ABLASSVENTIL SCHLIESSEN	BESTRETIGEN	Das Ablassventil schließen.
ENTSORGUNGSVENTIL OEFFNEN	BESTRETIGEN	Öffnen Sie das Ablassventil und drücken Sie ▼oder ▲.
ENTSORGUNG LAEUFT	04:00 ZÄHLER ZÄHLT NACH UNTEN	Nicht erforderlich.
ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN	BESTRETIGEN	Schließen Sie das Ablassventil und drücken Sie ▼oder ▲.
FILTERWANNE ENTFERNEN	Leer	Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Filterwanne aus dem Schrank.
WANNE LEER?	JA/NEIN	Vergewissern Sie sich, ob die Wanne leer ist und drücken Sie ja (▲), andernfalls drücken Sie nein (▼) und achten auf die Aufforderungen.
FILTERWANNE EINSETZEN	BESTRETIGEN	Setzen Sie die Wanne ein und drücken Sie ▼ oder ▲.
BECKEN FÜLLEN	BESTRETIGEN	Drücken Sie ▼oder ▲.
UMSCHALTEN AUF FRITTIERMODUS	BESTRETIGEN	Drücken Sie ▼oder ▲.
AUS	AUS	

1.10.5 Becken aus Vorrat befüllen (Option nur Vorrat)

*Nicht verfügbar, wenn die Filteroption deaktiviert ist

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 1?		
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN	Leer	Drücken Sie✓.
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?	JA NEIN	Drücken Sie ▲.
UMSCHALTEN AUF VORRATSÖLMODUS	BESTAETIGEN	Mit Hilfe des Modusschalters auf den VORRATSÖLMODUS umschalten und dann ▼ drücken oder ▲.
RÜCKLAUFVENTIL ÖFFNEN	BESTAETIGEN	Öffnen Sie das Ölrücklaufventil und drücken Sie▼oder ▲.
DRÜCKEN UND HALTEN SIE DIE TASTE WANNE FÜLLEN GEDRÜCKT	Leer	Drücken und halten Sie die Taste Wanne Füllen gedrückt, um das Becken zu füllen.
BECKEN GEFUELLT?	JA/NEIN	Drücken Sie JA (▲), wenn voll, sonst NEIN (▼) und befolgen Sie die Aufforderung.
ÖLRÜCKLAUFVENTIL SCHLIESSEN	BESTAETIGEN	Schließen Sie das Ölrücklaufventil und drücken Sie ▼oder ▲.
UMSCHALTEN AUF FRITTIERMODUS	BESTAETIGEN	Mit Hilfe des Modusschalters auf den FRITTIERMODUS umschalten und dann ▼ drücken oder ▲.
AUS	AUS	

1.10.6 AUSKOCHEN* (HINWEIS: Um in den Auskochmodus zu gelangen, muss die Steuerung auf AUS stehen)

*Nicht verfügbar, wenn die Filteroption deaktiviert ist.

⚠ GEFAHR

Die Fritiermaschine während des Auskochens niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Auskochlösung überkocht, die Fritiermaschine 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.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 12. Die Steuerung muss ausgeschaltet sein (AUS).		
AUSKOCHEN	Leer	Drücken Sie✓.
JETZT AUSKOCHEN?	JA/NEIN	Drücken Sie▲, um fortzusetzen.
BECKEN VORBEREITET?	BESTAETIGEN	Vergewissern Sie sich, ob das Becken leer und der Abfluss geschlossen ist; drücken Sie ▼oder ▲.
FILTERWANNE ENTFERNEN	BESTAETIGEN	Entfernen Sie die Filterwanne und drücken Sie▼oder ▲.
BEFINDET SICH LÖSUNG IN DER WANNE?	BESTAETIGEN	Vergewissern Sie sich, ob Lösung in der Wanne ist und drücken Sie ▼oder ▲.
AUSKOCHEN STARTEN	BESTAETIGEN	Drücken Sie▼oder ▲.Schaltet sich ein und heizt auf 195 ºF (91 ºC). Der Auskoch-Timer startet.
AUSKOCHEN	3000	Der Timer beginnt zurück zu zählen.
AUSKOCHEN	BESTAETIGEN	Drücken Sie▼oder ▲, um den Alarm zu bestätigen und zu annullieren.

BEENDET		
LOESUNG ENTFERNT?	BESTAETIGEN	Sobald die Lösung entfernt ist, drücken Sie▼oder ▲.
AUS	AUS	

⚠ 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.

1.11 Polieren

3000 zeigt mehrere Aufforderungen an, wenn der Polierfilterzyklus läuft. Um das Polieren zu starten, halten Sie ◀ ▶ die beiden Pfeile gleichzeitig gedrückt. Die Schritte sind unten detailliert angegeben. Die Meldung “Auf Polieren wird gewartet” wird ggf. angezeigt, bis das Signal eingeht, dass das Becken bereit ist und der Polierzyklus beginnen kann.

Linkes Display	Rechtes Display	Erklärung/Aktion
JETZT POLIEREN?	JA NEIN	Antworten Sie auf die Aufforderung mit dem einem Tastendruck. Drücken Sie ▲unter JA oder ▼unter NEIN. Mit ja startet das Polieren (siehe Details unten). nein verzögert das Filtern um 30 Minuten und das Frittieren wird fortgesetzt. Wird nach zwei Aufforderungen mit einem NEIN geantwortet, wird das Polieren annulliert.
FILTERWANNE BEREIT?	BESTAETIGEN	Drücken Sie ▼oder ▲, wenn die Wanne nach der Inspektion ausgetauscht wird.
ABLASSVENTIL ÖFFNEN	Leer	Ablassventil öffnen.
ABLASSEN	:40 Sek. Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
FILTER EINSCHALTEN (ON)	BESTAETIGEN	Schalten Sie den Filter ein und drücken Sie▼oder ▲.
POLIERVORGANG LAEUFT	15 MINUTEN ZÄHLER ZÄHLT NACH UNTEN	Nicht erforderlich. Das Öl fließt von der Filterwanne in den Frittiertopf und 15 Minuten zurück in den Filterwanne.
ABLASSVENTIL SCHLIESSEN.	Leer	Das Ablassventil schließen.
FUELLVORGANG LAEUFT	:45 Sek. Timer	Nicht erforderlich.
FILTER AUSSCHALTEN (OFF), WENN ER VOLL IST	BESTAETIGEN	Schalten Sie den Filter aus und drücken Sie▼oder ▲.
AUS	AUS	

1.12 SCAN-MODUS

Der tägliche Statistikmodus kann verwendet werden, um die aktuelle Statistik zu einem Produkt während des Tages schnell anzusehen. Befolgen Sie die Schritte unten, um die Statistik anzusehen.

Linkes Display	Rechtes Display	Erklärung/Aktion
BEREIT	BEREIT	Drücken Sie die Taste Beenden/Scannen.
PRODUKT AUSWAEHLEN	Leer	Drücken Sie eine Produkttaste, um die tägliche Statistik zu prüfen.
LANGER NAME	Produktname mit 8 Zeichen	Drücken Sie ▶, um zur nächsten Produktstatistik zu gelangen.

KURZNAME	Abgekürzter Produktname mit 4 Zeichen	Drücken Sie ▶, um zur nächsten Produktstatistik zu gelangen.
VERBLEIBENDE FRITTIERGÄNGE	Nummer	Anzahl der verbleibenden Frittiergänge bis zur Filteraufforderung. Drücken Sie ▶.
FRITTIERGÄNGE HEUTE	Nummer	Anzahl der heute beendeten Frittiergänge. Drücken Sie ▶.
FRITTIERGÄNGE SEIT DER LETZTEN ENTSORGUNG	Nummer	Anzahl der Frittiergänge seit der letzten Entsorgung. Drücken Sie ▶.
1 ZEIT	Zeit	Zeit, die für das Frittieren des Produkts programmiert wurde. Drücken Sie ▶.
1 TEMPR	Temperatur	Temperatur, die für das Frittieren des Produkts programmiert wurde. Drücken Sie ▶.
1 SENSITIVITÄT	Nummer	Der Sensitivitätsgrad des Produkts ist für das Frittieren programmiert. Drücken Sie ▶.
1 ALARMZEIT	Schüttelzeit	Die Zeit während des Frittieren, bis ein Produktschüttelalarm ertönt. Drücken Sie ▶.
1 ALARMNAME	SCHÜTTELN, RÜHREN, NUMMERIERTER ALARM	Dies ist der Name des Alarms. Drücken Sie ▶.
1 ALARMMODUS	AUTOM ODER MANUELL	Der Alarmmodus, der für das Produkt programmiert wurde. Drücken Sie ▶.
1 ALARMTON	KURZ, MITTEL, DOPPELT LANG BZW. LANG/KURZ, KEINER	Der Alarmton zum Schütteln, der für das Produkt programmiert wurde. Drücken Sie ▶.
FILTERAUFFORDERUNG	Nummer	Geben Sie die Anzahl der Frittierzyklen ein, bevor eine Filteraufforderung erscheint. Drücken Sie ▶.
INSTANT ON	0	Dies ist die Zeit in Sekunden, die ein Frittierer aufheizt, bevor der Computer die Temperatur prüft. **HINWEIS: Eine falsche Eingabe führt dazu, dass die Frittiertemperatur überschritten wird und bestimmte Produkte zu stark frittiert werden.** Drücken Sie ▶.
	0:00 oder zuvor eingegebene Zeit	Zeit, um das Produkt zu halten, bevor es entsorgt wird. Drücken Sie ▶.
BEENDEN	BEENDEN	Beenden/Scannen zweimal drücken, um das Programm zu verlassen.

1.13 Tabelle Empfindlichkeitseinstellungen

Empfindlichkeitseinstellungen für verschiedene Produkte

Produkt	176° C	Empfindlichkeits-einstellung
Hühnchen		
Hühnchenfilet, 35 g	3:25	5
Hühnchenfilet (gefroren), 113 g	4:20	5
Hühnchen-Burger (gefroren), 142 g	6:15	5
Hühnchen, gefroren		5
Frisches Hühnchen, 9 Stücke		5
Kartoffeln		
Pommes Frites, dick geschnitten	3:43	5
Pommes Frites, normal, 13 mm	3:16	5
Pommes Frites, dünn geschnitten, 6 mm	1:50	5
Pommes Frites, dünn geschnitten, 9,5 mm	2:40	5
Kroketten	2:05	5
Hash Browns (geröstete Kartoffeln)	2:05	5
Farm Fries	1:14	5
Fisch		
Krebsfleisch-Buletten	4:00	3
Miesmuschel-Buletten	4:00	3
Große Jakobsmuscheln	3:25	3
Kleine Jakobsmuscheln	1:10	3
Garnelen (35/Pfd)	2:15	3
Garnelen (40-75/Pfd)	1:45	3
Garnelen (75-100/Pfd)	1:10	3
Dorsch, 70 g	3:25	7
Flunderfilet, 200 g	4:35	3
Flunder, ganz, 300-350 g	6:25	3
Dorschfilet, 100 g	4:35	7
Barsch, 150 g	4:30	3
Schellfisch, 200 g	6:25	7
Miesmuscheln	2:00	3
Austern	1:10	4
Strip Clams (frisch)	0:35	4
Strip Clams (gefroren)	0:45	4
Gemüse		
Okra (Gemüse-Eibisch)	4:30	4
Aubergine	4:00	4
Zucchini	3:00	4
Pilze	3:45	4
Zwiebelringe (gefroren)	3:00	4
Blumenkohl	1:45	4
Sonstiges		
Corn Dogs		4
Hühnchen-Buletten (gehackt)	5:00	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: FEHLERBEHEBUNG FÜR 3000 STEUERUNGEN

2.1 Einleitung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für Probleme, die während des Betriebs dieses Frittierers 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 Beheben eines Problems 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, die technische Wartungsabteilung von Frymaster oder die örtliche, vom Frymaster-Werk autorisierte Serviceagentur, 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.**
- **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 Fritiermaschine bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.**

⚠ GEFAHR

Heißes Öl verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Frittiermaschine mit heißem Pflanzenöl zu transportieren oder heißes Pflanzenöl 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 und -behebung beim Frittierer

2.2.1 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Keine Anzeige am Computer. Steuerung	A. Steuerung ist nicht eingeschaltet. B. Keine Stromversorgung des Frittierers. C. Computer oder andere Komponente ist ausgefallen.	A. Steuerung EIN/AUS-Schalter einschalten. B. Sicherstellen, dass der Frittierer angeschlossen ist und der Trennschalter nicht ausgelöst hat. C. ASA um Hilfe verständigen.
Frittierer schaltet sich immer wieder ein und aus; auf der Anzeige erscheint MLT CYCL.	Der Frittierer ist im Schmelzzyklusmodus.	Dies ist normal, wenn der Frittierer bei einer Öltemperatur unter 38 °C eingeschaltet wird.
Heizleuchte ist ein und Gebläse läuft, aber Brenner zünden nicht.	Gebläsesicherung auf Schnittstellen-karte oder Zündmodul ist ausgefallen.	Kontaktieren Sie FAS zwecks Service.
Frittierer heizt nach der Filterung nicht.	Ablassventil ist offen.	Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist.
Steuerung zeigt HOT HI-1.	Die Temperatur des Frittierbeckens beträgt mehr als 210 ºC oder in CE-Ländern mehr als 202 ºC.	Den Frittierer sofort abschalten und die FAS um Hilfe verständigen.
Steuerung zeigt HI TEMP.	Die Frittiertopftemperatur liegt mehr als 22 ºC über dem Sollwert.	Drücken Sie den Leistungsschalter, um den Frittierer abzuschalten und lassen Sie ihn auskühlen, bevor er erneut eingeschaltet wird. Wenn das Problem erneut auftritt, die FAS um Hilfe verständigen.
Steuerung zeigt RECOVERY FAULT/ JA **und es ertönt ein Alarm.**	Die Erhöhungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm quittieren und Taste ▲drücken (JA). Wenn das Problem erneut auftritt, die FAS um Hilfe verständigen.
Die Steuerung zeigt eine falsche Temperaturskala an (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Siehe Becken-Setup, Seite 1-3, um die Temperaturskala einzustellen.
Die Steuerung zeigt HIGH LIMIT STÖRUNG. STROM ABSCHALTEN.	Obergrenze gestört	Den Frittierer sofort abschalten und die FAS um Hilfe verständigen.
Die Steuerung zeigt TEMPR PROBE FAILURE.	Problem mit dem Temperaturmesskreis, einschließlich Sonde oder beschädigter Kabelbaum/ Steckverbinder der Steuerung.	Frittierer abschalten und die FAS um Hilfe verständigen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Steuerung zeigt HEATING STÖRUNG.	Kontaktgeberproblem, Gasventil aus, Steuerung beschädigt, Trafo defekt, Grenzwertregelungs-thermostat offen.	Diese Meldung wird beim Einschalten angezeigt, wenn Luft in den Leitungen des Frittierers ist. Prüfen, ob das Gasventil offen ist. Wenn das Problem immer wieder auftritt, den Frittierer abschalten und die FAS um Hilfe verständigen.
Steuerung zeigt an SERVICE REQUIRED **gefolgt von einer Fehlermeldung.**	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	Drücken Sie ▼(NEIN), um den Frittiervorgang fortzusetzen und verständigen Sie FAS. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.

2.2.2 Filterprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Die Steuerung zeigt IS VAT FULL? JA NEIN nach einer Filterung an.	A. Normal nach dem Filtern oder Füllen.	A. Drücken Sie▲ (JA), wenn das Becken voll ist, anderenfalls drücken Sie▼ (NEIN) und beachten die Aufforderungen.
REINIGEN. POLIEREN. FILTERN ODER ENTSORGEN **startet nicht.**	Temperatur zu niedrig oder Steuerung zeigt AUS an.	Stellen Sie sicher, dass die Temp. des Frittierer 300°F (148°C) zum Polieren und 250 °F (121°C) zum Reinigen, Filtern oder Entsorgen erreicht. Prüfen Sie, ob die Steuerung eingeschaltet ist (ON).
Die Steuerung zeigt an WAIT FOR FILTER.	A. Eine andere Funktion läuft.	A. Warten bis die vorherige Funktion endet, bevor ein neuer Filterzyklus gestartet wird.
Die Steuerung zeigt INSERT PAN.	A. Normal beim Wechseln des Filterpapiers.	A. Setzen Sie die Wanne ein und drücken Sie die Taste▲ (BESTÄTIGEN).
Steuerung zeigt OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM	Das Ablassventil ist offen oder Öl befindet sich in der Ablasswanne.	Drücken Sie▲ (BESTÄTIGEN) und folgen Sie den Anweisungen für das BEFÜLLEN DES BECKENS AUS DER ABLASSWANNE.
Die Steuerung zeigt FLT DYLD	Ein Filterzyklus hat sich verzögert.	Dies ist eine normale Anzeige, wenn ein Filter verzögert ist. Nach der nächten Filteraufforderung drücken Sie JA, um zu filtern.
Die Steuerung zeigt POL DYLD	Ein Polierzyklus hat sich verzögert.	Dies ist eine normale Anzeige, wenn sich das Polieren verzögert hat. Nach der nächsten Polieraufforderung drücken Sie JA.
WAIT FOR CLEAN (Warten auf Reinigen)	Reinigen und Filtern wurde bei einer Öltemperatur von weniger als 121°C gewählt.	Warten Sie, bis das Öl eine Temp. von 121°C erreicht hat.
WAIT FOR	Entsorgen wurde bei einer	Warten Sie, bis das Öl eine Temp. von 121°C

CLEAN (Warten auf Reinigen)	Öltemperatur von weniger als 121°C gewählt.	erreicht hat.

2.2.3 Verwendung der Tech-Modi

Die 3000 Steuerung verfügt über zwei Tech-Modi-Menüs. Ein Tech-Modus-Menü ist über Code 3000 zugänglich und ermöglicht, dass Frittiergänge und Filtermodi ein- und ausgeschaltet werden können. Das andere, das über Code 7628 zugänglich ist, macht es möglich, dass die Steuerung zwischen alten Frittierern und OCF-Frittierern, die über eine CAN-Bus Kommunikations-Capability verfügen, umgeschaltet werden kann.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Starten Sie mit dem am weitesten entfernten LINKEN Controller. Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den Infomodus durchsucht und zum Hauptmenü und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	LEER	Drücken Sie ▶um zum Tech-Modus zu scrollen. Drücken Sie✓.
TECH-MODUS	CODE EINGEBEN	**3000 eingeben.**
FEHLERMELDUNG LÖSCHEN	LEER	Drücken Sie ✓, um die Fehlermeldungen zu löschen. Drücken Sie▶. Löscht die gesammelten Fehlermeldungen.
KENNWÖRTER LÖSCHEN	LEER	Drücken Sie✓, um die Kennwörter zu löschen. Drücken Sie▶.
SPURZÄHLUNG	2	Drücken Sie ▲▼, um die Spurzählung zu ändern. Drücken Sie ▶.
HALTEMODUS	STANDARD	Drücken Sie ▲▼, um die Spur zu ändern. Drücken Sie ▶.
MAX. FRITTIERTEMPR	400 F	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die max. Frittiertemperatur zu senken. 400°F ist das Maximum. Drücken Sie ▶.
HI LIMIT TEST* (HOECHSTTEMPERATUR TESTEN)	LEER	Drücken Sie✓, um die Höchsttemperatur zu testen.
HI LIMIT TEST* (HOECHSTTEMPERATUR TESTEN)	JA NEIN	Drücken Sie▲, um zu starten, drücken Sie▼, um die Temp. zu senken. Drücken Sie ▶.*
FILTER AKTIVIEREN	JA/NEIN	Drücken Sie, um ▲ zu aktivieren; drücken Sie, um ▼ zu deaktivieren.
FILTER AKTIVIEREN	LEER	Drücken Sie ▶, um bis Frittieren Aktivieren zu scrollen. Drücken Sie ✓.
FRITTIEREN AKTIVIEREN	JA/NEIN	Drücken Sie, um ▲ zu aktivieren; drücken Sie, um ▼ zu deaktivieren.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie zweimal Beenden/Scannen.
AUS	AUS	

*Dieser Test schädigt das Öl und sollte nur von einem Techniker durchgeführt werden.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Starten Sie mit dem am weitesten entfernten LINKEN Controller. Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den Infomodus durchsucht und zum Hauptmenü und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	LEER	Drücken Sie ▶um zum Tech-Modus zu scrollen. Drücken Sie✓.

TECH-MODUS	CODE EINGEBEN	**7628 eingeben.**
LOKAL	NICHT-CE:	Drücken Sie ▲▼, um ggf. zu ändern. Drücken Sie ▶.
SYSTEMTYP	OCF30 oder ALTGERÄT	Drücken Sie ▲▼, um auf ALTGERÄT oder OCF umzuschalten. Drücken Sie ▶.
ENERGIE	GAS	Drücken Sie ▲▼, um zu ELEK zu wechseln. Drücken Sie ▶.
TYP	Durchsucht die Frittierermodelle	Drücken Sie, ▲▼, um zu ändern. Drücken Sie ▶.
FRISCHES ÖL	JIB oder NICHTS	Drücken Sie ▲▼, um zu ändern. Drücken Sie ▶.
ABFALL	NICHTS ODER VORRAT	Drücken Sie ▲▼, um zu ändern. Drücken Sie ▶.
PRODUKTE ZURÜCKSETZEN	NEIN	Lädt ein Standardmenü. Drücken Sie▲ für JA;▼ für NEIN. Drücken Sie ▶.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie ✓.
AUS	AUS	

2.2.4 Fehlerprotokollmeldungen

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E03	FEHLER TEMP-FÜHLERSTÖRUNG	Messwert des Temp-Fühlers liegt außerhalb des Bereichs.
E04	HOCH 2 FEHLGESCHLAGEN	Messwert für Höchsttemperatur liegt außerhalb des Bereichs.
E05	HEISS HOCH 1	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C oder in CE-Ländern höher als 202 °C
E06	HEIZVORGANG-STOERUNG	Eine Komponente, z. B. die Steuerung, die Schnittstellenplatine, der Kontaktgeber, das Gasventil, das Zündmodul oder Höchsttemperaturschutz ist defekt.
E08	ATO Platinenfehler	Die Steuerung hat den Kontakt zur ATO-Platine verloren.
E17	ATO Fühlerfehler	ATO Fühlerwiderstand außerhalb des Bereichs.
E20	Ungültige fehlermeldungs-platzierung	SD Karte wurde während der Software-Aktualisierung entfernt.
E21	FEHLER BEIM WECHSEL DES FILTERPAPIERS (Filterpapierwechsel)	24 Stunden-Timer ist abgelaufen
E22	FEHLER FETT IN WANNE	Es könnte sich Öl in der Filterwanne befinden.
E25	ERHOLUNGSFEHLER	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.
E27	ALARM TEM NIED	Das Öl liegt ca. 19,4 °C unterhalb des Sollwerts.
E28	HOCHTEMPERATURALARM	Die Öltemperatur liegt 22,2 °C über dem Sollwert. Wenn die Temperatur weiter steigt, schaltet der Hochtemperaturschutz den Brenner ab, wenn die Temperatur 218 °C Nicht-CE oder 202 °C CE erreicht.

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_8197098 07/2022