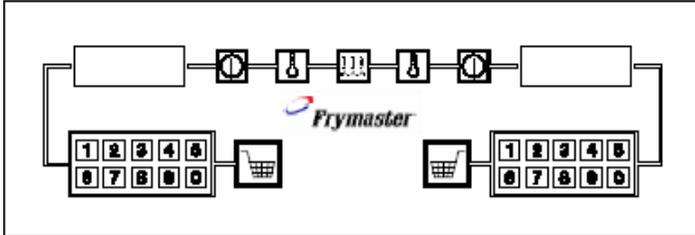
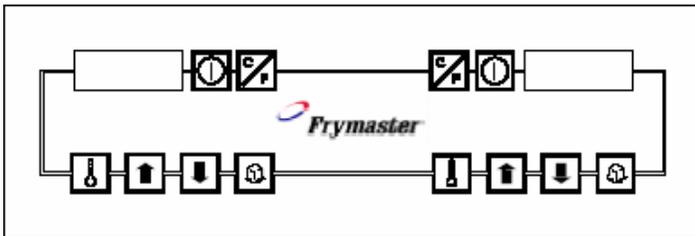


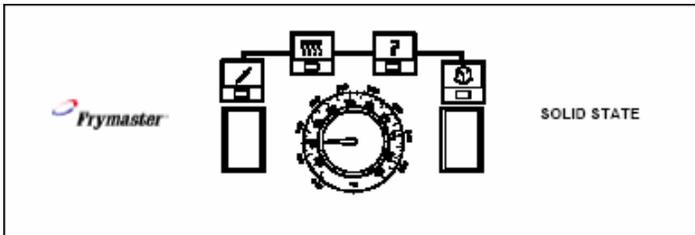
Computer Magic III (CM III) - Page 1-1 魔术III号



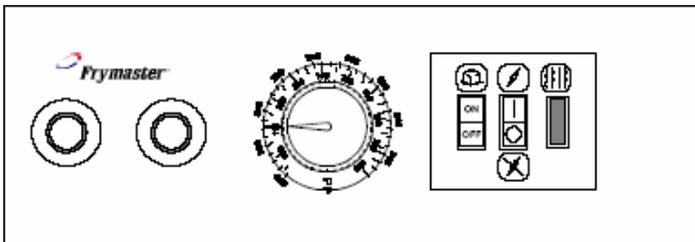
Basket Lift Timer - Page 2-1 举篮计时器



Digital Controller - Page 3-1 数字控制器



Solid State (Analog) Controller - Page 4-1 固态控制器



Thermostat Controller - Page 5-1 自动调温控制器

FRYMASTER 炸锅 控制器 使用手册

Frymaster Fryer Controllers



* 8196193 *

July 02
819-6193

注意

美国

此装置是依照 **FCC** 标准的第 **15** 部分，运行须遵循以下两个条件：

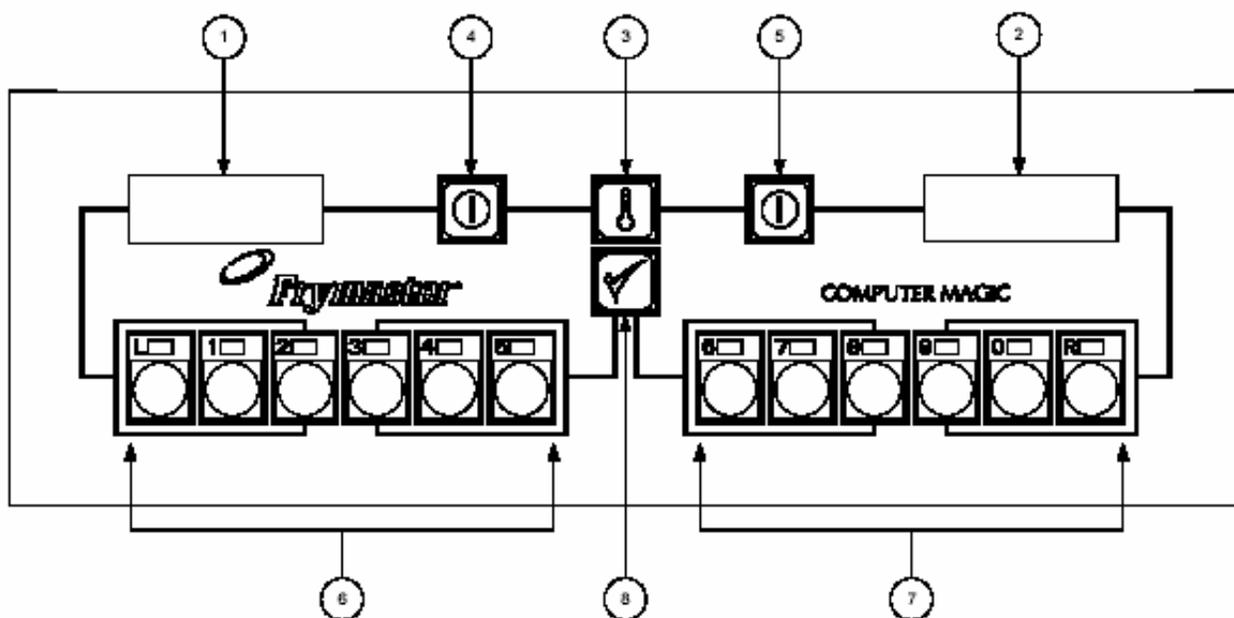
- 1) 此装置不可以产生有害信号干扰
- 2) 此装置必须能够承受任何被认可的信号干扰，包括可以导致错误运行的干扰信号。虽然这个装置是经校验的 **A** 级装置，已经说明符合 **B** 级的限定标准。

加拿大

经依据加拿大电信部门的 **ICES-003** 标准的测定，这个数字仪器的无线电干扰辐射没有超越 **A** 级或 **B** 级限定。

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.

第 1 章
CMIII 操作和编程指南



项目	描述
1	左边的LED显示屏
2	右边的LED显示
3	温度核查和程序锁定
4	对于全槽炸锅, 可以进行控制器的开和关
5	对于全槽炸锅, 可以进行控制器的开和关
6	左边的产品键
7	右边的产品键盘
8	.程序模式开关

介绍

通过允许操作员输入特定的烹炸参数, CM III 确保一致的产品质量, 适合于做到 12 种产品烹炸模式。这些参数存储在计算机的存储器中。运用存储的烹炸参数, 按一个专用按钮便可以开始一个烹炸循环, 这样每一批烹炸都在相同设定下进行。对于配备了举篮系统的炸锅, 控制板也可以控制炸篮的提升和下降。其他的特色功能包括固态油脂融油的融油循环、清洁炸锅的煮锅模式和自动回温时间校验。通过编程, 控制板可以以华氏或摄氏度来显示, 在一个烹炸循环内, 显示剩余的烹炸时间, 或者连续即时地显示油槽的温度。

注意:

这个控制板只是针对安装了气或电和全槽和分槽的炸锅而进行配置的, 尽管在外形上是一致的, 控制板只是为同一类型号的炸锅而配置的, 不可以直接和其他型号的炸锅互换使用。

定义

- 产品键：** 控制面板上的按键之一，具备12套烹炸参数（每套参数对应一种产品，能够被输入控制板，该键常被用来输入烹炸参数和油槽温度数值。
- 油槽设定温度：** 操作员决定的油槽生产温度。当控制板打开，油槽自动被加温到烹炸温度或者说油被加热到烹炸的温度值，并且保持在这个温度值上面，直到控制板关闭作业。
- 烹炸参数：** 根据具体的产品，可设定的一套烹炸数值，主要是灵敏度，烹炸时间，摇篮时间，保持时间
- 灵敏度：** 一个内置的特性，是为了，当产品进入油中，为了补偿油槽的温度丢失，而调整烹炸时间的功能。不同的产品在密度、批次大小和温度上是多样的。产品也应该变化多样的烹炸时间。一个适当的灵敏度设置确保了高质量的产品，设置 0 是最低的灵敏度，设置 9 是最高灵敏度。
- 烹炸时间：** 对于烹炸一种产品，操作员可决定的时间
- 摇篮时间：** 在一个炸作循环内，操作员可控制的产品摇动的时间。
- 保持时间：** 操作员可控制的在提供消费者之前的产品可以保持的时间。

控制板操作说明

通过按 ON/OFF  开关任意一下，打开控制板。

注意：在 LED 上数字 1 和 2 之间的小数指示设备正在加热。

1. 下列之一将会被显示：

- a) **CYCL**, 指示炸锅正在运行融油循环模式 炸锅会保持在融油模式 直到烹炸油的温度达到 180°F(82°C)，或者融油模式被操作员取消。
- b) **HI**, 当指示油槽的温度比油槽设定温度值高 21°F (12°C) 时，不用采取任何措施，在炸锅点火或接通加热管电源前，控制器让油温冷却到油槽设定温度。
- c) **Lo**, 当指示油槽的温度比油槽设定温度值低 21°F (12°C) 时，不用采取任何措施，控制器令油温提高到油槽设定的温度值。
- d) **----** 指示油槽温度在烹炸温度范围内。
注意：为保证品质，只有在显示 **----** 才能开始烹炸循环。
- e) **HELP**, 指示加热故障，应立即关闭炸锅，拨打 Frymaster 指定维修商电话。

- f) **HOT** 指示油槽的温度超过410°F (210°C) 如果这个出现在显示器上，立刻关闭炸锅！
注意：对于在适合欧洲市场的设备 (用 CE 标志), 温度为 395°F (202°C).
- g) **Prob** 表示控制板已经发现温度测量和控制电路出现故障。应立即关闭炸锅，联系当地经授权的合格服务商。

2. 当 **----** 出现在显示器上，按产品键，开始进行一个烹炸循环。

- a) 显示器将显示编定的烹炸时间，并且开始倒计时，在装备了举篮系统的炸锅中，炸篮下降放入炸锅油槽内。
- b) 如果摇篮时间被编入控制板，警告声会在指定的时间上响起，显示器会读出**SH#**，这里#号是按键号，警告会响3秒钟，然后自我解除。如果摇篮时间没有被编入，在烹炸循环内，不会显示 **SH#**。
- c) 在烹炸循环的末尾，响起警告音，显示 **COOC**，相关的产品键指示灯闪烁，按闪烁的键取消烹炸完成警告。对于配备了举篮系统的炸锅，炸篮会从油槽内提升出来。
- d) 在此时，产品的保存时间会显示出来（如果程序设置在比 **0** 高的数值上），同时开始倒计时产品的保持时间。当倒计时显示到 **0** 时，**sh#** 会在显示器上出现(这里的#号代表按键号)，同时警告回响起，可以通过按程序设定开关 来取消保持时间结束报警。注意：如果显示器正在使用当中，保持时间的倒计时不会被显示出来。

3. 在任何时间可以按温度检查开关 次，检查油槽温度。为了检查被设置油槽的设定温度，按 两次。如果你怀疑所显示温度值不正确，可以用一个温度计或高温计来检查控制板显示温度值同实际测量温度值是否相接近。如果不是，请联系工厂认可的服务商，以寻求援助。

4. 对于全槽炸锅，在休息状态，两边的显示器均显示 **----**，对于分槽炸锅，只是一边显示 **----**，如果不是，请检查当前的温度状况和油槽。

警告



控制板中的电子线路有时会受到的电流波动和电子干扰的影响，表现为不明原因的不能编程或不能正常工作。此时控制板要通过拔下控制板插头再插回去来重新设置。这可避免一次业务叫修服务。

控制板编程指导

1. 通过按程序模式开关  进入编程模式。**Code** 会显示在左边的显示器上。如果你误进入编程模式，重新按编程模式开关  退出编程模式。**注意**：当控制板正在烹炸工作状态，如果你试图进入编程模式，显示器会闪烁 **BUSY**。
2. 顺序按产品键 **1, 6, 5** 和 **0**。除非这个密码被输入了，程序不被接受。这是为了预防未经许可的人员改变你当前的操作指令。
3. **sp-r**（油槽设定温度值）会显示在左边的显示器上。所有的以前的编入的油槽温度设定值将会显示在右边的显示器上。要想改变油槽温度设定值，使用数字键输入希望的温度设定值。最高的可编入的油槽温度值是**375°F (191°C)**。按编程模式开关  锁定新的温度设定值（或者老的数值，如果没有被改变的话）

注意：对于分槽炸锅，**sp-r** 表示的是右边的油槽的设定温度值。右边油槽的温度设定值编入后，**sp-L**（左边油槽温度设定值）会显示在左边的显示器上，与右边的油槽一样，以同样的方式编入左边油槽的温度值。

4. **selP**（选择产品）会显示在左边的显示器上，按产品键去编程（或者按  回到标准的操作模式）。对于全槽炸锅，所有的产品键，包括**L**和**R**都可以被用到。对于分槽炸锅，产品键 **L** 和 **1-5** 用在左边的油槽，键**L**和 **6-0** 用在右边的油槽。
5. **sens**（灵敏度）显示在左边的显示器上。所有的先前的设置在程序中的灵敏度均显示在右边的显示器上。要想改变灵敏度设定，输入新的设定后按  键来锁定。如果不需要改变原来的设定，按  键确认。
6. **COOC**（烹炸时间）显示在左边的显示器上。所有的先前编入的烹炸时间会显示在右边的显示器上。按  键接受当前的烹炸时间。要想改变烹炸时间，使用自动数字键输入新的烹炸时间。按  键锁定新的烹炸时间。
7. **sh_**（摇篮时间）出现在左边的显示器上。如果你的产品请求在烹炸过程中摇篮，使用自动数字键设置在摇篮前的烹炸的秒数。

举例说，输入 **30** 秒，意思是产品在烹炸了 **30** 秒钟后，产品需要被摇动，**30** 秒结束时，警告会响起来，而且产品键会闪烁 **3** 秒。如果产品不要求摇动，输入 **'0'**。输入的数字会显示在右边的显示器上，按  键锁定程序当中的时间值。

8. **hd_**（保持时间）出现在左边的显示器上。设定在产品被处置掉之前可以被保持的时间，从 **13** 秒种到 **60** 分钟可以任意选择输入。如果你不希望使用保持时间的这个功能，输入 **'0'** 即可。按  键锁定设定的时间值。
9. **selP**（选择产品）再次出现在左边的显示器上。如果更多的产品要被编入，返回到第5步，依照每点指令，为各种产品重复各步骤的设定。
10. 当你完成了所有的你要进行的程序设定，按温度检查/程序锁开关  来锁定所有的程序。

取消融油循环（融油循环）



危险

如果在使用固体油，不要取消融油循环！

融油循环的设计理念是通过逐渐地融油块，防止将油温加热的过高或干烧导致油槽或加热管过热。在融油循环模式下，控制板自动启动炸锅，并且在融油循环运行期间显示 **CYCL**。控制板会一直控制炸锅运行在融油循环模式下，直到油槽的温度达到 **180°F (82°C)** 或者操作员取消融油循环模式。如果你不是使用固态油脂，你可以取消融油循环的模式该功能。

取消全槽的融油循环模式，按 'R' 键，取消分隔槽左槽的融油模式按 'L' 键，取消分隔槽右槽的融油模式按 'R' 键。**CYCL** 将被 **Lo.** 的显示取代。1和2之间的小数点说明正在加热。

使用煮锅功能



危险

在使用此功能前，确保油槽内充入了清洁剂和水的混合溶液。

1. 为了编入煮锅模式，按程序制作模式 开关，**CodE** 会显示在左边的显示器上。

注意：对于分隔槽炸锅的左槽，使用左边的 **ON/OFF** 开关，对于分槽炸锅的右槽，使用右边的 **ON/OFF** 开关。两边的槽不能同时煮锅清洗。

2. 顺序按产品键 **1**，**6**，**5** 和 **3boil** 出现在右边的显示器上。温度自动被设置在 **195°F (91°C)**。炸锅会达到并保持这个温度值，除非按 **ON/OFF** 开关，取消煮锅模式。如果煮锅出现溢流，应立即关闭炸锅，然后重新进入煮锅模式，继续进行。

炸锅回温时间检查功能

回温时间检查是测量炸锅提升烹炸油温从 **275°F** 升至 **325°F (135°C to 163°C)** 所实际消耗的时间的一种测量方法。控制板自动检查每次油槽温度下降到 **250°F (121°C)** 低温点的回温时间，按程序制作模式开关 ，**CodE** 会显示在左边的显示器上。顺序按产品键 **1**，**6**，**5** 和 **2**。回温时间均会显示在两边的显示器上 **5** 秒钟。尽管许多因素会影响回温时间，包括油槽尺寸、产品的数量和产品放置在油槽的温度，回温时间对于煤气炸锅应该大约少于 **2 分 30 秒**，对于电炸锅应大约少于 **1 分 40 秒**。

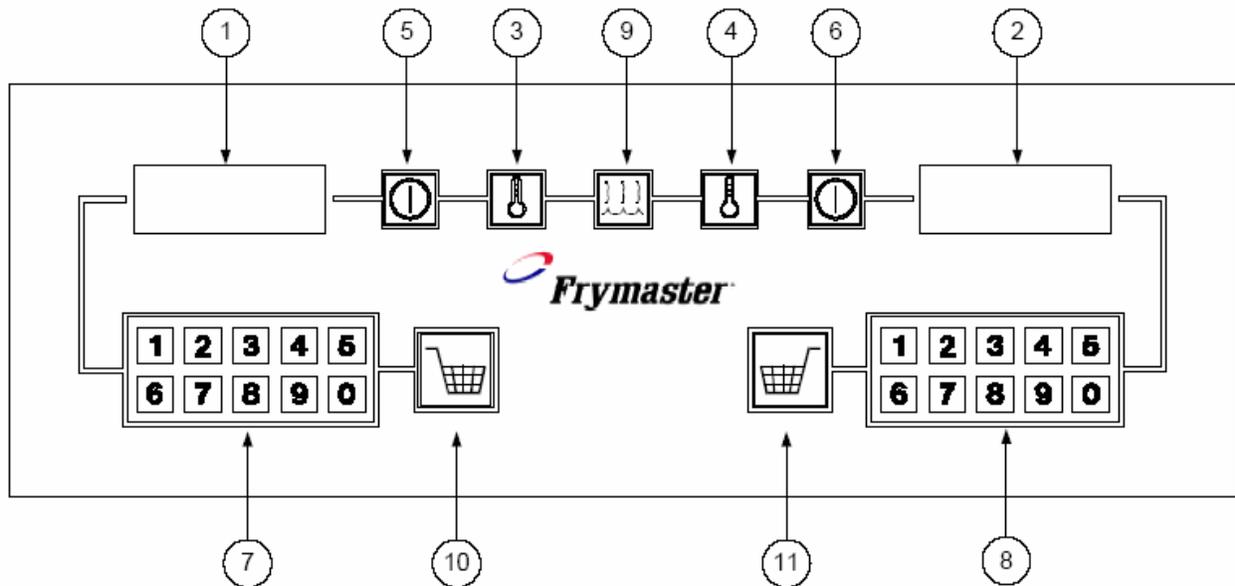
选择华氏温度或者摄氏温度显示模式

1. 控制板能够任意显示华氏温度或者摄氏温度。通过按程序制作模式开关 可以从一种温度模式切换到另一种温度 **Code** 模式，会出现在左边的显示器上。
2. 在数字键区输入数字 **1658**，控制板会让你选择、确定温度显示模式，从华氏到摄氏或从摄氏到华氏。
3. 按温度检查/程序锁开关 显示新选择的温度模式下的温度。

选择油槽温度显示模式

1. 若要一直显示油槽的温度值，按程序制作模式开关 **Code** 出现在左边的显示器上。
2. 依次按产品键 **1, 6, 5** 和 **L**。控制板会连续显示油槽的温度。**注意**：在烹炸过程中烹炸时间将不会再被显示出来，除了时间被选择显示之外。
3. 要想回到烹炸时间倒记时显示，重新设置步骤 **1** 和步骤 **2**。

第 2 章 举篮定时器操作指导



项目	描述
1	显示屏—对于全槽炸炉：显示左侧炸篮的烹炸时间。对于分隔槽炸炉：显示左侧炸篮的烹炸时间或左侧炸槽的设定温度。
2	显示屏—对于全槽炸炉：显示右侧炸篮的烹炸时间或右侧炸槽的设定温度。对于分隔槽炸炉：显示右侧炸篮的烹炸时间或右侧炸槽的设定温度。
3	左侧炸槽的温度查看键—对于全槽炸炉：按下可以在右侧烹炸时间和炸炉设定温度间转换（在右侧显示屏上显示）。对于分隔槽炸炉：按下可以在左侧炸炉设定温度和烹炸时间间转换
4	右侧炸槽的温度查看键—对于全槽炸炉：按下可以在右侧烹炸时间和炸炉设定温度间转换（在右侧显示屏上显示）。对于分隔槽炸炉：按下可以在右侧炸炉设定温度和烹炸时间间转换
5	左侧开关键—对于全槽炸炉：开启或关闭控制板。对于分隔槽炸炉—开启或关闭控制左侧炸槽的左边一半控制板。
6	右侧开关键—对于全槽炸炉：开启或关闭控制板。对于分隔槽炸炉—开启或关闭控制右侧炸槽的右边一半控制板。
7	左侧数字键—对于全槽炸炉：用于输入左侧炸槽的烹炸时间。对于分隔槽炸炉：用于输入左侧炸槽的设定温度和烹炸时间。
8	右侧数字键—对于全槽炸炉：用于输入右侧炸槽的设定温度和烹炸时间。对于分隔槽炸炉：用于输入右侧炸槽的设定温度和烹炸时间。
9	煮锅键—此按键可以启动煮锅模式。
10	左侧举篮键—此按键用于开始左侧举篮烹炸周期。
11	右侧举篮键—此按键用于开始右侧举篮烹炸周期。

简介

举篮定时器可以使操作者指定炸槽的设定温度，为左、右炸篮设置不同的烹炸时间并独立地控制左、右炸篮的操作。操作者也可以选择显示固定的烹炸时间和设定温度。这样定时器将不会显示实际炸槽的设定温度。

定时器可以自动选择华氏温度或摄氏温度。当输入炸槽设定温度的值小于 191 时，将被看做是摄氏温度。当值大于 190 时将被看做华氏温度。

操作者可以通过按键使烹炸时间和设定温度间轮换显示。

当设备关闭的时候，定时器可以存储当前的设定时间和设定温度。如果出现电源故障或断路器关闭的情况，设定时间和设定温度的准确性将会被重新核对。 **注意：**开关键并不控制向炸炉供电的交流电源，它只能开启或关闭控制板。

定时器有三种错误信息显示：

HELP 说明存在加热问题。将炸炉关闭并拨打 **Frymaster** 指定维修商电话。

HOT 说明温度高于 385°F (196°C)。如果出现此显示，马上将炸炉关闭。

Prob 说明温度检测和控制线路存在问题。关闭炸炉并联系经授权的服务机构。

注意：控制板是根据所安装的炸炉进行配置的（例如：煤气或电气，全槽或分隔槽）。尽管在外观上一样，但是用在一种型号炸炉上的控制板和用于另外一种型号炸炉上的控制板是不可互换的。

解释

数字键： 控制板上的一组数字按键。这些按键可以用来输入炸槽的设定温度和指定每个炸篮的烹炸时间。

炸槽设定温度：一个操作者指定的炸制温度。当控制板开启的时候，它会自动升高油温使油温接近设定温度，并使油温维持在设定温度知道控制板关闭。

烹炸时间： 操作者指定的产品烹炸的时间。

举篮键： 按下此键可以开始一个烹炸周期并将相应的炸篮放入炸槽中。在烹炸周期结束后，将炸篮从炸槽中提出。

定时器操作指导

1. 打开定时器

对于全槽炸炉：按下任意一个开关键 。左侧炸篮的烹炸时间将显示在左侧的显示屏上，右侧炸篮的烹炸时间或设定温度将显示在右侧的显示屏上。按任意一个温度查看键  可以使设定温度和烹炸时间在右侧显示屏轮换显示。

对于分隔槽炸炉：按下左侧炸槽的开关键  和右侧的开关键 。左侧炸篮的烹炸时间或左侧炸槽的设定温度将会显示在左侧的显示屏上。右侧炸篮的烹炸时间或右侧炸槽的设定温度将会显示在右侧的显示屏上。按相应的温度查看键  可以使对应的显示屏轮换显示设定温度和烹炸时间。

2. 调节设定温度。（**注意：**当输入摄氏温度的时候，显示的值会在输入值的基础上减少一度。这种现象是正常的，这是由于内部华氏到摄氏转化程序造成的。）

对于全槽炸炉：如果显示的是烹炸时间，那么按任意一个温度查看键  切换到显示设定温度。最后输入的设定温度将会显示在右侧的显示屏上。要修改设定温度，可以通过右侧的数字键输入新的温度。按任意一个温度查看键  返回到烹炸时间显示。如果您不需要更改设定温度，直接按任意一个温度查看键  返回到烹炸时间显示。

对于分隔槽炸炉：如果显示的是烹炸时间，那么按相应的温度查看键  切换到显示设定温度。最后输入的设定温度将会显示在显示屏窗口。要更改设定温度，可以通过相应的数字键输入一个新的温度。按相应的温度查看键  返回到烹炸时间显示。如果您不需要更改设定温度，直接按相应的温度查看键  返回到烹炸时间显示。

3. 输入烹炸时间

举篮定时器可以记录烹炸周期的时间并显示在左、右显示屏上。要改变左侧定时器的时间—通过左侧的数字键输入一个新的时间。要改变右侧定时器的时间—通过右侧的数字键输入一个新的时间。

4. 开始一个烹炸周期

按左侧或右侧的举篮键  开始一个预定时间的烹炸周期。相应的显示时间会开始减少。到时间后，炸篮会从菜油中升起。一个可以听见的警报提醒操作者烹炸已经完成，同时屏幕回显示“COOC”。按相应的举篮键取消警报并重设定时器。

注意：如果在烹炸过程中按下举篮键，那么烹炸周期将会取消，炸篮将从炸槽中升起。

取消融油循环



危险

如果你用的是固态油，请不要取消融油周期。

融油循环的设计是为了防止在固体油块逐渐融化的时候烧焦烹炸油和防止炸槽或加热管过分加热。在融油循环模式下，定时器会自动开启炸炉并一直保持这种模式直到炸槽的温度直到 180°F (82°C) 或操作者来取消融油循环。如果您不使用固态油，那么您可以取消融油循环。

要取消一台全槽炸炉的融油循环，可以按右侧的举篮键 。对于分隔槽炸炉，按左侧举篮键  取消左侧炸槽的融油循环，按右侧举篮键  取消右侧炸槽的融油循环。

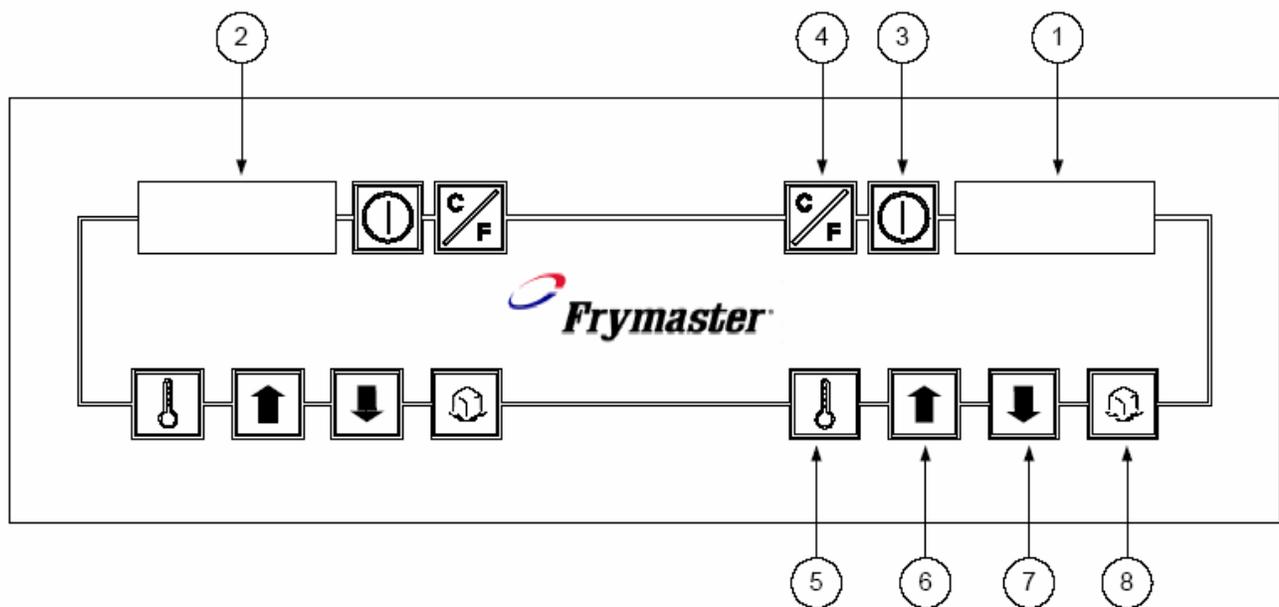
使用煮锅功能

按煮锅模式按键  来重设定定时器到 195°F (91°C)。

对于全槽炸炉，控制板将会维持炸槽的温度在 195°F (91°C) 直到按下任意一个开关键  来关闭控制板。

对于全槽炸炉，控制板会维持两个炸槽的温度在 195°F (91°C) 直到炸槽被关闭。按下左边的开关键  关闭左侧炸槽，按下右边的开关键  关闭右侧的炸槽。

第 3 章 数字控制板操作指导



项目	描述
1	显示屏—全槽炸炉或分隔槽炸炉右小槽的显示屏
2	显示屏—分隔槽炸炉左小槽的显示屏。
3	开关键—每个开关键都可以控制全槽炸炉；对于分隔槽炸炉，每个开关键控制各自一侧的炸槽。
4	摄氏/华氏转换键—在全槽炸炉或分隔槽炸炉的右小槽上切换摄氏、华氏温度显示。
5	当前温度/设定温度显示键—在全槽炸炉或分隔槽炸炉的右小槽上切换炸槽当前温度和设定温度显示。
6	向上箭头—升高全槽炸炉或分隔槽炸炉右小槽的设定温度。
7	向下箭头—降低全槽炸炉或分隔槽炸炉右小槽的设定温度。
8	融油循环取消键—取消全槽炸炉或分隔槽炸炉右小槽的融油循环模式。

简介

数字控制板可以是操作者编辑炸槽的设定温度，并可以使炸槽的当前温度和设定温度切换显示。设定温度是操作者指定的炸制时的温度。当打开控制板后，它会自动升高油温至设定的温度并维持油温在设定温度直到关闭控制板。为出口到欧洲国家制造的炸炉默认显示的是炸炉当前温度。除那些要出口到欧洲国家外的炸炉默认显示的是炸炉设定温度。此控制板还有融油循环取消键和华氏温度与摄氏温度转换键。

注意：对于全槽的炸炉，除了开关键可以开启或关闭炸炉外，其他控制键只有右侧部分能够使用。

控制器有三种错误信息显示：

HELP 说明存在加热问题。关闭炸炉并拨打 **Frymaster** 服务热线。

HOT 说明油温高于 **395°F (202°C)** [对于欧洲炸炉为 **410°F (210°C)**]。如果出现此种显示，立即关闭炸炉并联系 **Frymaster** 授权的服务机构。

Prob 说明控制板发现温度检测和控制线路存在问题。关闭炸炉并联系 **Frymaster** 授权的服务中心。

注意：控制板是根据所安装的炸炉进行配置的（例如：煤气或电气，全槽或分隔槽）。尽管在外观上一样，但是用在一种型号炸炉上的控制板和用于另外一种型号炸炉上的控制板是不可互换的。

控制板操作指导

1. 打开控制板。对于全槽炸炉，按下任意一个开关键 。对于分隔槽炸炉，按下左边的开关键  打开左边的炸槽，按下右边的开关键  打开右边的炸槽。

控制板软件的版本号将会显示四秒，然后，非欧版的炸炉将会显示炸炉的设定温度，欧版的炸炉将会显示炸炉的当前温度。要查看设定温度，可以按相应炸槽的温度键 （对于全槽炸炉，要用右侧的按键）。

显示的前两位数字间出现小数点，说明炸炉正在加热。当炸槽达到设定温度，加热指示小数点将会消失，说明炸炉已经可以进行烹炸。

2. 需要的话，调节设定温度。要提高设定温度，按向上箭头 。对于分隔槽炸炉，用左边的控制键修改左边的炸槽，用右边的控制键修改右边的炸槽；对于全槽炸炉，用右边的控制键来修改。那向下箭头  来降低设定温度。

显示的温度会以每秒一度的速度变化。如果持续按住箭头，变化 **12°**以后，改变的速度将会加快，这可以迅速大范围地改变设定温度。

选择华氏温度或摄氏温度显示模式

要切换华氏温度和摄氏温度显示，按右侧的摄氏/华氏转换键 。显示的温度将会从 **XXX °F** 转化到 **XXX °C**。“**XXX**”表示炸槽的设定温度。

取消融油循环



危险

如果你用的是固态油，请不要取消融油周期。

融油循环的设计是为了防止在固体油块逐渐融化的时候烧焦菜油和防止炸槽或加热管过分加热。在融油循环模式下，控制板会自动开启炸炉并一直保持这种模式直到炸槽的温度直到 180°F (82°C) 或操作者来取消融油循环。如果您不使用固态油，那么您可以取消融油循环。

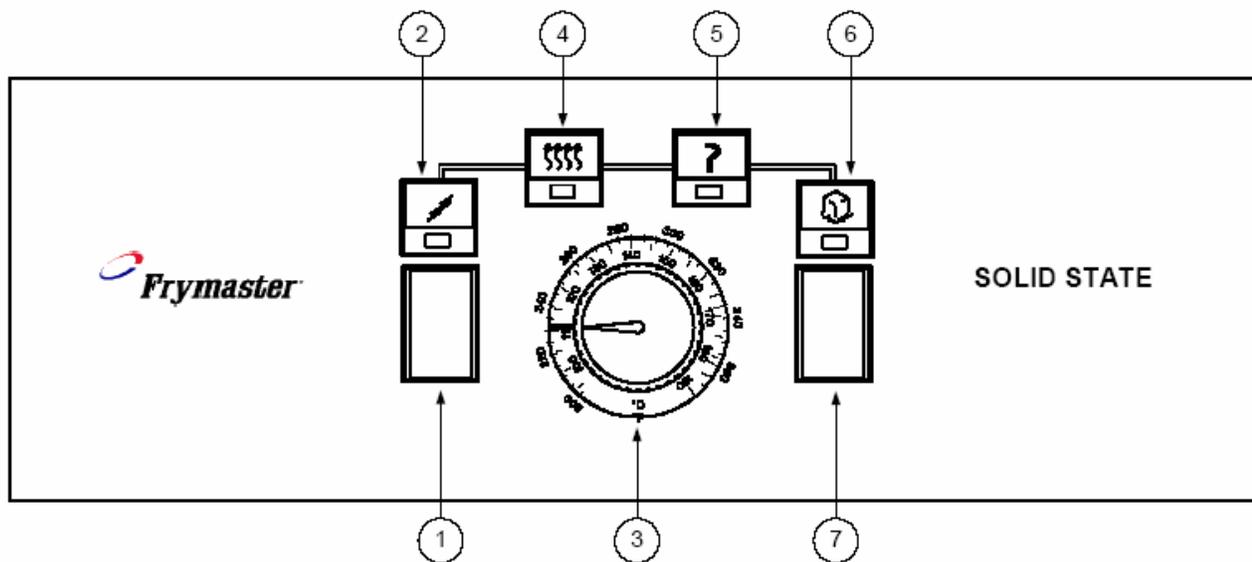
要取消一台全槽炸炉的融油循环，按右侧的融油循环取消键 。对于分隔槽炸炉，按左边的取消键取消左侧炸槽的融油循环，按右侧的取消键取消右侧炸槽的融油循环。

禁用或启用融油循环取消键

控制板可以编程来禁用融油循环取消键以防止意外取消融油循环。

1. 在控制板关闭的情况下按融油循环取消键 。(对于分隔槽炸炉，分别按左、右相应的融油取消键；对于全槽炸炉，按右侧的取消键)。显示屏将会显示“0”或“1”。“0”意味着融油循环可以被取消，“1”意味着融油循环不能被取消。
2. 要改变设置，可以持续按住融油循环取消键 5 至 6 秒来切换“0”到“1”或“1”到“0”。当显示想要的设定后释放按键。

第 4 章 固态控制板



项目	描述
1	电源开关—开启或关闭控制板
2	电源指示灯—说明控制板开启
3	温度控制旋钮—用来设定想要的炸制温度
4	加热指示灯—说明炸炉正在加热
5	故障指示灯—说明炸炉控制线路出现故障或炸炉温度过高。可以通过关闭开关键 30 秒然后再打开来重设。
6	融油循环指示灯—说明炸炉正在融油循环模式下操作。当炸槽温度达到 180°F(82°C) 后自动退出融油循环模式。
7	融油循环开关—打开或关闭融油循环。

简介

固态控制板（也常成为“类似体控制板”）允许操作者通过控制板上的旋钮和逐渐变化的刻度调节炸槽的温度。此控制板还含有融油循环开关和故障指示灯。

操作指导

1. 将电源开关置于“开”的位置。电源指示灯和加热指示灯都会亮起。
2. 旋转温度调节按钮至所需的炸制温度。
3. **如果使用固态油**，打开融油循环开关。融油循环的设计是为了防止在固体油块逐渐融化的时候烧焦菜油和防止炸槽或加热管过分加热。

在融油循环模式下，控制板会一直保持这种模式直到炸槽的温度达到 180°F（82°C）或操作者来取消融油循环。



危险

如果你用的是固态油，请不要取消融油周期。

在融油循环期间，加热指示灯会随着炸炉融油循环的开始和结束亮起和熄灭。

- 一旦炸槽温度达到 180°F（82°C）或操作者取消融油循环模式，炸炉会自动进入加热模式，使炸槽的温度升高至温度控制旋钮设定的温度并一直维持此温度。当炸炉加热的时候，温度指示灯会亮起。当炸槽的温度达到温度控制旋钮设定的温度时，加热指示灯会熄灭，说明炸炉已经可以用于炸制。

故障指示灯

对于电打火的煤气炸炉，当点火开关出现故障的时候，故障指示灯会亮起。点火开关出现故障后，如果要重设控制板，可以将控制板电源关闭 30 秒以上然后再打开。

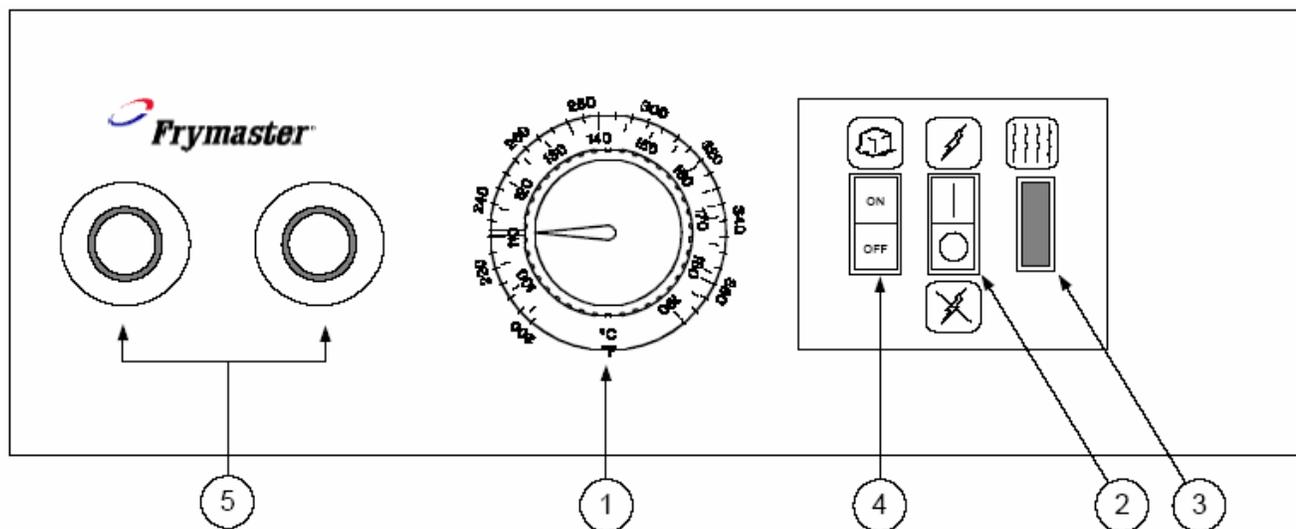
对于所有炸炉，当控制板感应到探头或高温极限线路有问题的时候，故障指示灯也会亮起。

校准控制旋钮

- 依照以上程序将炸槽温度升至炸制温度。
- 在炸槽内温度探头附近插入一支温度计或高温计。
- 使加热指示灯自动循环三次以确保菜油的温度均衡。如果必要的话，进行搅动，使炸槽底部的菜油融化。
- 当加热指示灯第四次亮起的时候，温度计的读数与控制旋钮设定温度的差值应该在 5°F（2°C）以内。如果超过此范围，按如下程序校准控制旋钮。
 - 松开温度控制旋钮上的固定螺丝直到旋钮的外壳可以内部的插入物上旋转。
 - 旋转外壳直到旋钮上的刻度盘指针与温度计上的读数一致。
 - 握住旋钮并拧紧固定螺丝。

- d. 下一次加热指示灯亮起的时候，再次核对温度计显示温度与温度控制旋钮设定温度。
 - e. 重复 4-a 到 4-d 直到温度计显示温度与温度控制旋钮设定温度的差值在 5°F (2°C) 以内。
 - f. 如果不能进行校准，则求助当地经授权的服务中心。
4. 拿出温度计或高温计。

第 5 章 温控器控制板操作指导



项目	描述
1	温度控制旋钮—用来将温控器调节到需要的温度。
2	开关键—连接或切断炸炉组件的电源。当激活时按键会亮。
3	加热指示灯—说明炸炉正在加热。
4	融油循环指示灯—说明炸炉正在融油循环模式下操作。炸炉将会保持此种模式直到关闭开关。
5	可选的举篮定时器—当按下时降下对应的炸篮。到时间后，炸篮会升起。

简介

温控器控制板利用了一个直接连接到位于控制板上的温度旋钮的温控器。旋转旋钮至想要的烹饪温度，手动调整温控器至此温度。将开关键  置于开启位置为炸炉组件供电，并使开关键亮起。将融油循环开关  置于开启位置，使炸炉循环开启几秒然后关闭更长时间。融油循环设计的目的是为了防止在固体油块逐渐融化的时候烧焦菜油和防止炸槽或加热管过分加热。当此开关键处于开启位置时也会亮起。当炸槽温度低于设定温度时加热指示灯  会亮起。



危险

如果你用的是固态油，请不要取消融油周期。



注意

炸炉会一直保持融油周期模式直到将融油周期开关键置于“关闭”位置。

此温控器控制板不需要编程，操作者只需设置温控器旋钮至需要的炸制温度。然而，控制板有时需要工厂授权的服务机构来校准，正常是每六个月一次。

对于安装了举篮定时器的炸炉，按定时器中央的按键使相应的炸篮降至炸槽内。规定的炸制时间结束后，定时器会将炸篮从炸槽中升起。烹炸时间是通过顺时针旋转定时器旋钮至刻度盘指针指到需要的温度来设置的。

尽管安装在同一个控制面板上，举篮定时器是完全独立于控制板的。

