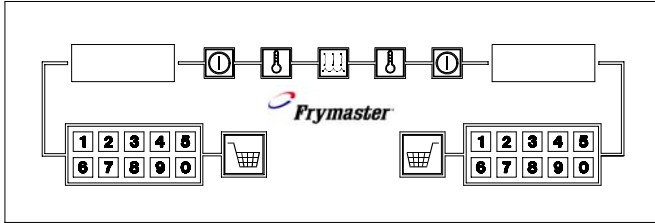
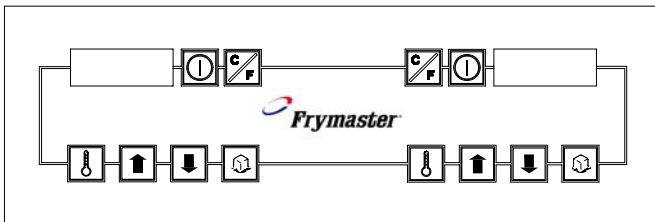


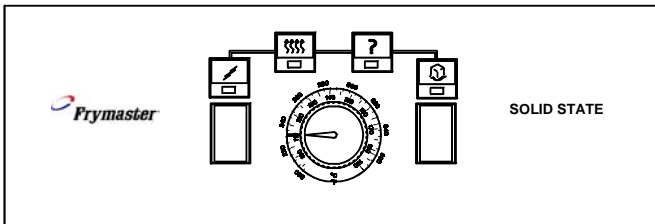
Computer Magic III (CM III) - Side 1-1



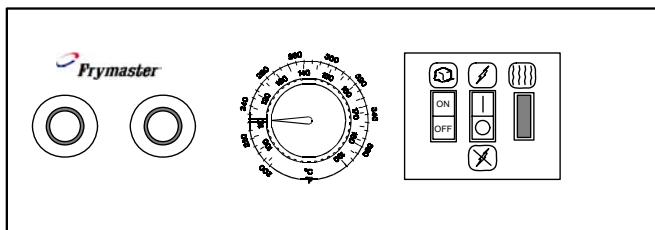
Kurveløfttimer - Side 2-1



Digital kontrolanordning - Side 3-1



Solid kontrolanordning (analog) - Side 4-1



Termostatkontrolanordning - Side 5-1

Frymaster Friturestationer - Kontrolanordninger Brugervejledning



Frymaster, medlem af Commercial Food Equipment Service Association, anbefaler anvendelse af CFESA godkendte teknikere.

Dansk / Danish

Pris USD 8.00
* 8196310 *

NOVEMBER 2004

BEMÆRK

USA

Denne enhed er i overensstemmelse med Part 15 i FCC-reglerne. Drift er underlagt følgende to betingelser: 1) Denne enhed må ikke forårsage skadelig forstyrrelse, og 2) Denne enhed skal acceptere enhver modtaget forstyrrelse, deriblandt forstyrrelse, som kan forårsage uønsket drift. Selv om denne enhed er en godkendt Klasse A-enhed, har den vist sig at imødekomme Klasse B-grænserne.

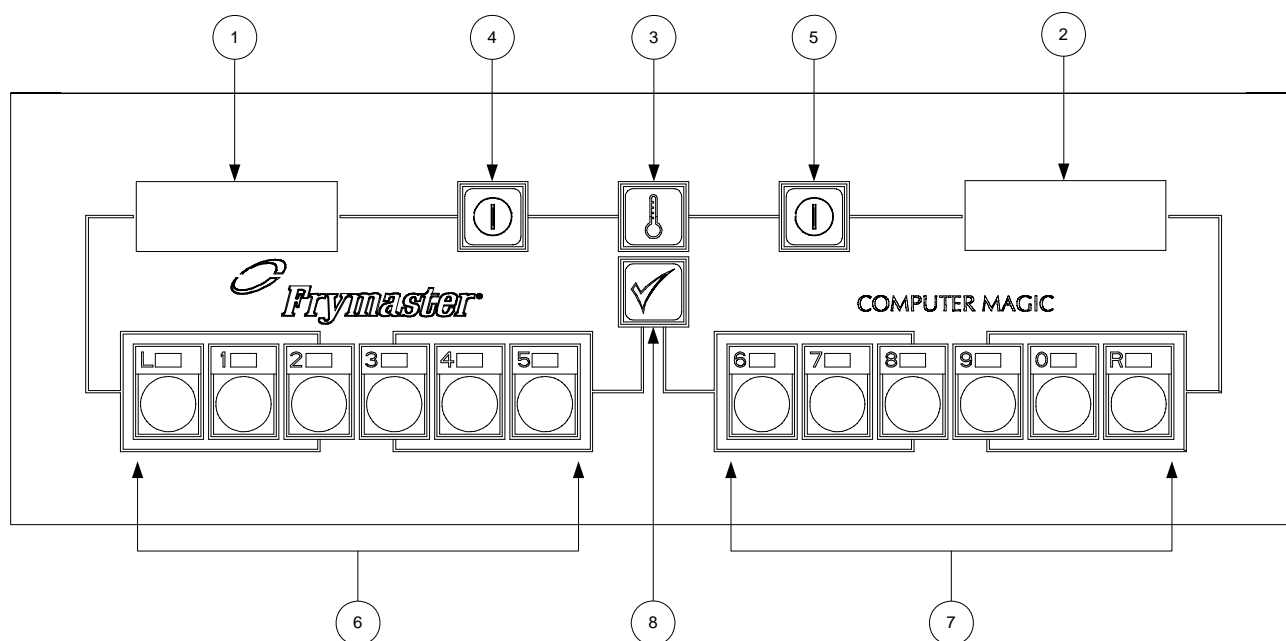
CANADA

Dette digitale apparat overskrider ikke Klasse A eller B grænserne for radiostøjindsendelser som fastlagt af ICES-003 standard fra Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

KAPITEL 1

CM III BRUGS- OG PROGRAMMERINGSANVISNING



DEL	BESKRIVELSE
1	Venstre LED-display.
2	Højre LED-display.
3	Kontakt til temperaturkontrol og programlåsning.
4	Venstre ON/OFF-kontakt (TIL/FRA). (I friturestationer med hel gryde vil hver af kontakterne tænde og slukke for kontrolanordningen).
5	Højre ON/OFF-kontakt (TIL/FRA). (I friturestationer med hel gryde vil hver af kontakterne tænde og slukke for kontrolanordningen).
6	Venstre produktknapper.
7	Højre produktknapper.
8	Programmoduskontakt.

INTRODUKTION

Computer Magic III (CM III) garanterer ensartet produktkvalitet ved at lade brugeren indtaste specifikke stegeparametre på op til 12 produkter. Disse parametre bliver gemt i computerens hukommelse. Et tryk på en enkel knap starter en stegecyklus ved at bruge de gemte parametre, så hver portion bliver tilberedt på den samme måde. Computeren kontrollerer også sænkning og løftning af kurven på friturestationer med kurveløft. Andre funktioner inkluderer en smeltecyklus til fast fedtstof, en udkogningsmodus til rengøring af stegegryden og automatisk kontrol af genoprettelsestid. Computeren kan programmeres til at vise temperaturer i fahrenheit eller celsius samt til at vise den tid, der er tilbage i en stegecyklus eller til hele tiden at vise stegegrydens temperatur.

BEMÆRK: Denne computer er indstillet til den friturestation, som den er installeret på (dvs. gas eller elektrisk og hel eller delt gryde). Selvom de er identiske af udseende, er computere, der er indstillet til brug på en slags friturestation ikke direkte ens med de, som er indstillet til brug på en anden slags.

DEFINITIONER

Produktknop: En af de nummererede knapper på kontrolpanelet. Der kan programmeres et indstillingspunkt og op til 12 sæt stegeparametre (et sæt til hvert produkt) i computeren. Knapperne bruges også til at indtaste værdierne for indstillingspunktet og stegeparametrene.

Stegegrydens indstillingspunkt: En stegetemperatur, som fastlægges af brugeren. Når der tændes for computeren, varmer den automatisk stegeolien eller fedtstoffet op til indstillingspunktet og holder det ved den temperatur, til der slukkes for computeren.

Stegeparametre: Det sæt stegevariabler, som er forbundet med et produkt. De er *sensitivity (sensitivitet)*, *cook time (stegetid)*, *shake time (rystetid)* og *hold time (holdtid)*.


Sensitivity (sensitivitet): En indbygget funktion, som justerer stegetiden for at kompensere for stegegrydens faldende temperatur, når der bliver lagt et produkt i olien. Forskellige produkter varierer i masefyldte, portionsstørrelse og temperatur. Fødevarerprodukter vil også variere i stegetid. En ordentlig sensitivitetsindstilling vil sikre et produkt af høj kvalitet. Indstillingen 0 er den mindst følsomme og indstillingen 9 er den mest følsomme (se skemaet på side 1-5).

Cooking Time (stegetid): Et produkts stegetid, som det er fastlagt af brugeren.

Shake Time (rystetid): Den brugerfastlagte tid i løbet af stegeprogrammet, hvor produktet bør rystes.

Hold Time (holdtid): Den brugerfastlagte tid som et produkt kan holdes før servering.

BRUGSANVISNING TIL COMPUTER

Tryk på en af ON/OFF-kontakterne  for at tænde for computeren. **BEMÆRK:** En decimal mellem cifrene 1 og 2 på en af LED-displayene angiver, at enheden varmer op.

1. En af følgende vil blive vist:

- a. **CYCL**, som indikerer, at friturestationen kører i smeltecyklusmodus. Friturestationen vil blive i smeltecyklusmodus, til stegeoliens eller fedtstoffets temperatur når 82° C, eller til smeltecyklussen annulleres af brugeren.
- b. **HI**, som indikerer, at stegegrydens temperatur er 12° C højere end indstillingspunktet. Gør ingenting. Kontrolanordningen vil sørge for, at olien køler ned til indstillingspunktet, før pladerne eller elementerne tændes.
- c. **Lo**, som indikerer, at stegegrydens temperatur er 12° C lavere end indstillingspunktet. Gør ingenting. Kontrolanordningen vil hæve olietemperaturen til indstillingspunktet.
- d. **----**, som indikerer, at stegegrydens temperatur er inden for stegegrænsen. **BEMÆRK:** For at få de bedste resultater, bør der ikke steges noget, før displayet indikerer **----**.
- e. **HELP**, som indikerer et varmeproblem. Sluk for friturestationen og ring til Frymaster hotline.

- f. **HOT**, som indikerer, at stegegydens temperatur er over 210° C. Sluk for friturestationen med det samme, hvis dette bliver vist på displayet! **BEMÆRK:** I computere, som bliver brugt i den Europæiske Union (de computere, som bærer CE-mærket), er temperaturen 202° C.
- g. **Prob**, som indikerer, at computeren har fundet et problem med temperaturmålingen og kontrolkredsløbene. Sluk for friturestationen og kontakt en autoriseret servicetekniker.
2. Når **----** bliver vist på displayene, skal der trykkes på en produktkontakt for at starte en stegecyklus.
- Displayet vil indikere den programmerede stegetid og starte nedtælling. På friturestationer med kurveløft, bliver produktkurven sænket ned i stegegyden.
 - Hvis der er programmeret en rystetid, lyder der en alarm på det specificerede tidspunkt og displayet viser **SH#**, hvor “#” er knaptallet. Alarmen lyder i 3 sekunder og stopper derefter. Hvis der ikke er programmeret nogen rystetid, vil **sh#** ikke blive vist i løbet af stegecyklussen.
 - I slutningen af stegecyklussen vil der lyde en alarm, **COOC** vil blive vist og indikatoren for den tilknyttede produktknop vil blinke. Tryk på den blinkende knop for at annullere stegealarmen. På friturestationer med kurveløft, bliver produktkurven løftet fra stegegyden.
 - Holdtiden bliver nu vist (hvis den er programmeret til over nul) og nedtællingen starter. Når nedtællingen når nul, vil **HD#** blive vist (hvor # er knaptallet), og der lyder en alarm. Holdalarmen kan annulleres ved at trykke på programmeringskontakten . **BEMÆRK:** Hvis displayet bliver brugt, vil holdtidens nedtælling ikke blive vist.
3. Stegegydens temperatur kan til hver en tid kontrolleres ved at trykke én gang på kontakten til temperaturkontrol . Tryk på kontakten to gange for at kontrollere indstillingspunktet. Hvis du har mistanke om at temperaturen er forkert, kan stegegydens temperatur kontrolleres med et termometer eller pyrometer for at bekræfte, at computerens aflæsning er rimelig tæt på den målte aflæsning. Hvis aflæsningen ikke er tæt på, skal du kontakte et fabriksautoriseret servicecenter for assistance.
4. For friturestationer med hel gryde bør **----** være vist på begge display under hvileperioder. For friturestationer med delt gryde bør **----** kun være vist på den side, som er tændt. Hvis det ikke er tilfældet, kontrolleres den faktiske temperatur og indstillingspunkt.

 **FORSIGTIG**

Det elektroniske kredsløb i computeren kan blive negativt påvirket af strømændringer og uvejr. Hvis computeren holder op med at fungere eller ikke kan programmeres korrekt af en uvist årsag, skal den nulstilles ved at tage den ud af stikkontakten og sætte den i igen. Dette kan muligvis forhindre et serviceudkald.

BRUGSANVISNING TIL COMPUTERPROGRAMMERING


1. Gå i programmeringsmodus ved at trykke på programmoduskontakten . **Code** bliver vist på det venstre display. Hvis du ved en fejl går i programmeringsmodus, skal du trykke på kontakten igen for at afslutte programmeringsmodus. **BEMÆRK:** Hvis du forsøger at gå i programmeringsmodus, mens computeren steger, vil displayet blinke og vise **BUSY**.
2. Tryk på produktknapperne 1, 6, 5 og 0 i den rækkefølge. Medmindre denne kode bliver indtastet, vil programmering ikke blive godkendt. Dette er for at forhindre uautoriserede personer i at ændre dine aktuelle instruktioner.
3. **sp-r** (indstillingspunkt) vises i venstre display. Et tidligere programmeret indstillingspunkt bliver vist på displayet til højre. For at ændre indstillingspunktet skal den ønskede temperatur indtastes med de numeriske taster. Det højeste indstillingspunkt, som kan programmeres, er 191° C. Tryk på programmoduskontakten for at låse det nye indstillingspunkt fast (eller det gamle indstillingspunkt, hvis det ikke blev ændret).

BEMÆRK: Ved friturestationer med delt gryde indikerer **sp-R** indstillingspunktet for den højre stegegryde. Når indstillingspunktet for den højre stegegryde er blevet programmeret, vises **sp-L** (indstillingspunkt for venstre stegegryde) på det venstre display. Indtast indstillingspunktet for den venstre stegegryde på samme måde som for den højre stegegryde.

4. **selp** (vælg produkt) bliver vist på det venstre display. Tryk på produktknappen som skal programmeres (eller tryk på for at vende tilbage til normal driftstilstand). På friturestationer med hel gryde kan enhver produktknap, deriblandt L og R, anvendes. På friturestationer med delt gryde bruges knapperne L og 1-5 til den venstre stegegryde og knapperne R og 6-0 bruges til den højre stegegryde.
5. **sens** (sensitivitet) vises på venstre display. Et tidligere programmeret sensitivitetsindstilling bliver vist på displayet til højre. For at ændre sensitivitetsindstillingen, indtastes den nye indstilling og derefter trykkes der på for at låse den fast. Hvis indstillingen ikke blev ændret, vil tryk på godkende den foregående indstilling. På side 1-5 er der et skema til hjælp til at vælge en sensitivitetsindstilling. Skemaet er kun beregnet til at være en guide, og indstillingerne skal muligvis ændres for at passe til forskellige behov.
6. **cooc** (stegetid) vises på det venstre display. En tidligere programmeret stegetid bliver vist på displayet til højre. Tryk på vil godkende den aktuelle stegetid. For at ændre stegetiden skal den nye tid indtastes med de numeriske taster. Tryk på for at fastlåse den nye tid.
7. **sh_** (rystetid) vises på det venstre display. Hvis produktet har brug for rystning i løbet af stegeprocessen, indstilles det antal sekunder, hvor produktet skal stege, før det skal rystes.

For eksempel betyder en indtastning på "30" at produktet skal rystes efter det har stegt i 30 sekunder. I slutningen af de 30 sekunder lyder en alarm, og produktkontakten blinker i 3 sekunder. Hvis produktet ikke har brug for rystning, indtastes "0". Det indtastede nummer bliver vist på displayet til højre. Tryk på for at fastlåse den programmerede tid.

8. **hd_** (holdtid) vises på det venstre display. Indstil tiden, som produktet må holdes i, før kassering. Det kan være hvad som helst mellem 13 sekunder og 60 minutter. Hvis du ikke ønsker at bruge denne funktion, indtastes der 0. Tryk på for at fastlåse tiden.

9. **selv** (vælg produkt) bliver vist igen på det venstre display. Gå tilbage til punkt 5, hvis der skal programmeres flere produkter, og følg alle instruktionerne til dette punkt og gentag dette for hvert produkt.
10. Når du er færdig med programmeringen, låses hele programmet med et tryk på kontakten til temperaturkontrol/programlåsning .

Sensitivitetsindstillinger for forskellige produkter

Produkt	76° C	Sensitivitetsindstilling
Kylling		
kyllingefilet, 35 g	3:25	5
kyllingefilet (frossen), 110 g	4:20	5
kyllingekød (frossen), 140 g	6:15	5
frossen kylling		5
frisk kylling, 9 stykker		5
Kartofler		
tykke pommes frites	3:43	5
almindelige pommes frites, 1,25 cm	3:16	5
tynde pommes frites, 0,6 cm	1:50	5
tynde pommes frites, 0,5 cm	2:40	5
kartoffelkroetter	2:05	5
kartoffelterninger	2:05	5
farm-fries	1:14	5
Fisk og skaldyr		
krabbestykker	4:00	3
muslingestykker	4:00	3
store kammuslinger	3:25	3
små kammuslinger	1:10	3
rejer (35 til 500 g)	2:15	3
rejer (40 til 75 til 500 g)	1:45	3
rejer (75 til 100 til 500 g)	1:10	3
torsk, 70 g	3:25	7
rødspættefilet, 200 g	4:35	3
rødspætte, hel, 280-340 g	6:25	3
torskefilet, 100 g	4:35	7
aborre, 140 g	4:30	3
kuller, 200 g	6:25	7
muslinger	2:00	3
østers	1:10	4
muslingestykker (frisk)	0:35	4
muslingestykker (frossen)	0:45	4
Grøntsager		
okra	4:30	4
aubergine	4:00	4
squash	3:00	4
champignon	3:45	4
løgringe (frossen)	3:00	4
blomkål	1:45	4
Andet		
majspølser		4
kyllingesteak	5:00	5

ANNULLERING AF SMELTECYKLUS



FARE

Smeltecyklusmodus må ikke annulleres, hvis der bruges fast fedtstof!

Smeltecyklussen er beregnet til at forhindre svedent fedtstof og overvarmning af stegegryden eller elementerne, mens der gradvis smeltes fedtstofstykker. Computeren starter automatisk friturestationen i smeltecyklusmodus og viser **CLCL** under smeltecyklusdriften. Computeren bliver i smeltecyklusmodus, til temperaturen i stegegryden når 82° C, eller til smeltecyklussen annulleres af brugeren. Hvis du ikke bruger fast fedtstof, kan du annullere smeltecyklusfunktionen.

Tryk på "R"-knappen for at annullere smeltecyklussen på en hel gryde. For at annullere på en delt gryde, skal der trykkes på "L"-knappen for den venstre gryde og på "R"-knappen for den højre side. **CLCL** vil blive erstattet med **Lo**. Decimalpunktet mellem cifrene 1 og 2 vil lyse, hvilket angiver, at enheden varmer op.

ANVENDELSE AF UDKOGNINGSFUNKTIONEN



FORSIGTIG

Før denne funktion anvendes, skal det sikres, at stegegryden er fyldt med en blanding af koldt vand og opvaskemiddel.

1. For at programmere friturestationen til udkogningen, trykkes på programmoduskontakten **Code** bliver vist på det venstre display.

BEMÆRK: Ved friturestationer med delt gryde skal den venstre ON/OFF-kontakt bruges til den venstre stegegryde og den højre ON/OFF-kontakt til den højre stegegryde. Begge stegegryder kan ikke udkoges på samme tid.

2. Tryk på produktknapperne 1, 6, 5 og 0 i den rækkefølge. **boil** bliver vist på det højre display. Temperaturen er automatisk indstillet til 91° C. Friturestationen vil bevare denne temperatur, til der trykkes på ON/OFF-kontakten, hvilket annullerer udkogningsmodus. Hvis det koger over, skal der øjeblikkeligt slukkes for friturestationen, lad den køle ned og gå derefter i udkogningsmodus igen for at fortsætte processen.

FUNKTION TIL KONTROL AF FRITURESTATIONENS GENOPRETTELSESTID

Genoprettelseskontrol er en måling af den forløbne tid, som friturestationen skal bruge til at hæve stegeoliens temperatur fra 135° C til 163° C. Computeren kontrollerer automatisk genoprettelsestiden hver gang stegegrydens temperatur falder under det lave referencepunkt på 121° C.

For at kontrollere genoprettelsestiden, skal der trykkes på programmoduskontakten **Code** bliver vist på det venstre display. Tryk på produktknapperne 1, 6, 5 og 2 i den rækkefølge. Genoprettelsestiden bliver vist på begge display i 5 sekunder. Selvom mange faktorer, deriblandt stegegrydens størrelse og mængden og temperaturen af produktet, som er lagt i stegegryden, påvirker genoprettelsestiden, bør genoprettelsestiden være mindre end 2 ½ min. for gas-friturestationer eller 1 min. og 40 sek. for elektriske friturestationer.

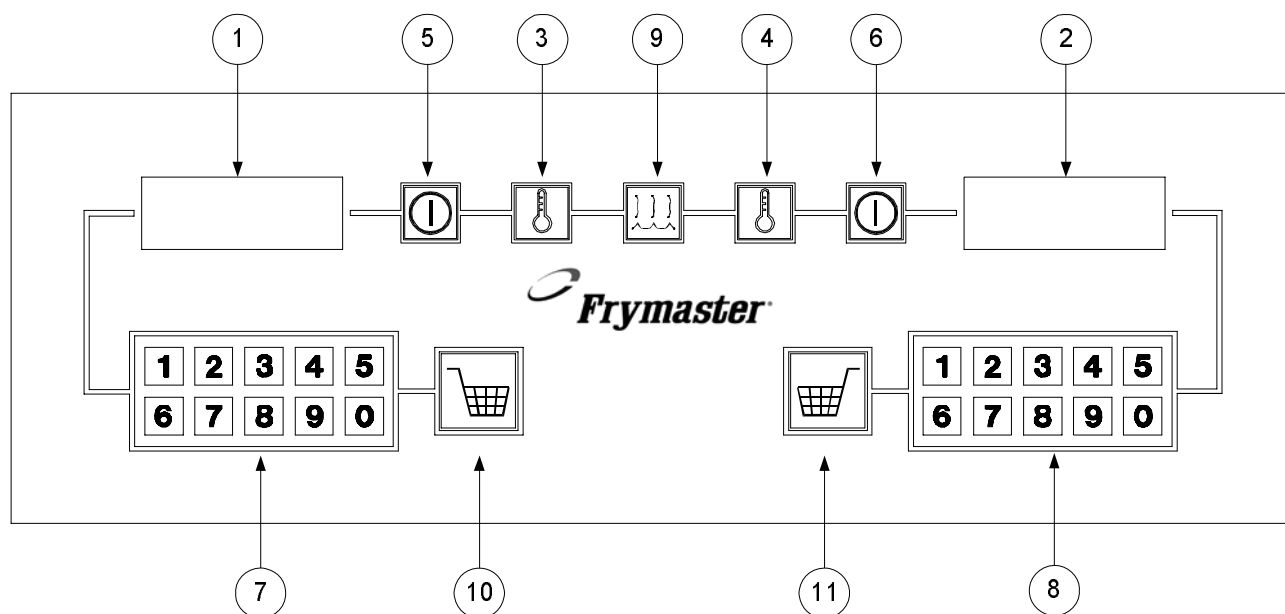
VALG AF FAHRENHEIT- ELLER CELSIUS-DISPLAYMODUS

1. Computeren kan vise temperaturer i enten fahrenheit eller celsius. For at ændre fra den ene til den anden skal der trykkes på programmoduskontakten . `Code` bliver vist på det venstre display.
2. Indtast kodetallet 1 5 5 8 på det numeriske tastatur. Computeren vil skifte mellem temperaturvisningen fra celsius til fahrenheit eller fra fahrenheit til celsius.
3. Tryk på kontakten til temperaturkontrol/programlåsning for at vise temperaturen i den sidst valgte modus.

VALG AF STEGEGRYDENS TEMPERATUR-DISPLAYMODUS

1. For at kontrollere stegegrydens temperatur, skal der trykkes på programmoduskontakten . `Code` bliver vist på det venstre display.
2. Tryk på produktknapperne 1, 6, 5 og L i den rækkefølge. Computeren vil vise stegegrydens temperatur hele tiden. **BEMÆRK:** Under stegeprocessen vil stegetiden ikke blive vist, men der bliver taget tid.
3. For at vende tilbage til visning af nedtællingstimeren, gentages trin 1 og 2.

KAPITEL 2 BRUGSANVISNING TIL KURVELØFTETIMER




DEL	BESKRIVELSE
1	LED-display – På friturestationer med hel gryde: Viser stegetiden for den venstre kurv. På friturestationer med delt gryde: Viser stegetiden for den venstre kurv eller indstillingspunktet for den venstre stegegryde.
2	LED-display – På friturestationer med hel gryde: Viser stegetiden for den højre kurv eller stegegrydens indstillingspunkt. På friturestationer med delt gryde: Viser stegetiden for den højre kurv eller indstillingspunktet for den højre stegegryde.
3	Kontakt til temperaturkontrol for den venstre stegegryde – På friturestationer med hel gryde: Tryk for at skifte mellem den højre sides stegetid og friturestationens indstillingspunkt (vises på det højre display). På friturestationer med delt gryde: Tryk for at skifte mellem den venstre sides indstillingspunkt og visning af stegetiden.
4	Kontakt til temperaturkontrol for den højre stegegryde – På friturestationer med hel gryde: Tryk for at skifte mellem den højre sides stegetid og friturestationens indstillingspunkt. På friturestationer med delt gryde: Tryk for at skifte mellem den højre sides indstillingspunkt og visning af stegetiden.
5	Venstre tænd/sluk-kontakt – På friturestationer med hel gryde: Tænder og slukker for kontrolanordningen. På friturestationer med delt gryde: Tænder og slukker for den venstre halvdel af kontrolanordningen og kontrollerer dermed kun den venstre stegegryde.
6	Højre tænd/sluk-kontakt – På friturestationer med hel gryde: Tænder og slukker for kontrolanordningen. På friturestationer med delt gryde: Tænder og slukker for den højre halvdel af kontrolanordningen og kontrollerer dermed kun den højre stegegryde.
7	Venstre numeriske tastatur – På friturestationer med hel gryde: Brugt til at indtaste stegetiden for den venstre stegegryde. På friturestationer med delt gryde: Brugt til at indtaste indstillingspunktet for den venstre stegegryde samt stegetid.
8	Højre numeriske tastatur – På friturestationer med hel gryde: Brugt til at indtaste stegegrydens indstillingspunkt samt stegetid for den højre stegegryde. På friturestationer med delt gryde: Brugt til at indtaste indstillingspunktet for den højre stegegryde samt stegetid.
9	Udkogningskontakt – Denne kontakt aktiverer udkogningsmodus.
10	Kontakt til venstre kurveløft – Denne kontakt starter en stegecyklus for den venstre kurveløft.
11	Kontakt til højre kurveløft – Denne kontakt starter en stegecyklus for den højre kurveløft.

INTRODUKTION

Med denne kurveløfttimer kan brugeren specificere en stegegrydes indstillingspunkt, anvise forskellige stegetider for hver af de venstre og højre kurveløft og uafhængigt af hinanden kontrollere driften af de venstre og højre kurveløft. Brugeren kan også vælge konstant visning af stegetiden eller konstant visning af indstillingspunktet. Timeren vil ikke vise den aktuelle stegegrydes indstillingspunkt.

Timeren vælger automatisk fahrenheit- eller celsiustemperaturværdier. Når stegegrydens indstillingspunkt indtastes, anses værdier, som er mindre end 191, for at være celsiustemperaturer. Enhver værdi, som er større end 190, anses for at være en fahrenheittemperatur.

Brugeren kan skifte mellem visning af stegetiden eller indstillingspunktet ved at trykke .

Timeren gemmer de aktuelle tids- og temperaturindstillinger, når der slukkes for enheden med ON/OFF-kontakterne. I tilfælde af et strømsvigt, eller hvis der slukkes for relæet, skal tids- og temperaturindstillingerne efterkontrolleres for nøjagtighed. **BEMÆRK:** ON/OFF-kontakterne kontrollerer **IKKE** strømforsyningen til friturestationen, de tænder og slukker kun for kontrolanordningen.

Timeren har tre fejldisplaymeddelelser:

hELP, som indikerer et varmeproblem. Sluk for friturestationen og ring til Frymaster hotline.

hot, som indikerer, at stegegrydens temperatur er over 196° C. Hvis dette display ses, skal der slukkes for friturestationen med det samme.

Prob, som indikerer et problem med temperaturmålingen og kontrolkredsløbene. Sluk for friturestationen og kontakt en autoriseret servicetekniker.

BEMÆRK: Denne kontrolanordning er indstillet til den friturestation, som den er installeret på (dvs. gas eller elektrisk og hel eller delt gryde). Selvom de er identiske af udseende, er computere, der er indstillet til brug på en slags friturestation, ikke ens med de, som er indstillet til brug på en anden slags.

DEFINITIONER

Numerisk tastatur: En af grupperne med nummererede knapper på kontrolpanelet. Knapperne bruges til at indtaste stegegrydens indstillingspunkt og til at specificere en stegetid for hver kurveløft.



Stegegrydens indstillingspunkt: En stegetemperatur, som fastlægges af brugeren. Når der tændes for kontrolanordningen, varmer den automatisk stegeolien eller fedtstoffet op til indstillingspunktet og holder det ved den temperatur, til der slukkes for computeren.



Stegetid: Et produkts stegetid, som det er fastlagt af brugeren.

Knap til kurveløft: Tryk på en af disse knapper starter en stegecyklus og nedsænker den tilknyttede kurv i stegegryden. I slutningen af den specificerede stegetid, hæves kurven op af stegegryden.




BRUGSANVISNING TIL TIMEREN




1. Tænd for timeren.

På enheder med hel gryde: Tryk på én af ON/OFF-kontakterne . Stegetiden for den venstre kurv vil blive vist på det venstre LED-display og stegetiden for den højre kurv eller indstillingspunktet vil blive vist på det højre LED-display. Tryk på én af kontakterne til temperaturkontrol  for at skifte mellem indstillingspunktet og stegetiden på det højre display.

På enheder med delt gryde: Tryk på den venstre ON/OFF-kontakt  til den venstre stegegryde og den højre kontakt til den højre stegegryde. Stegetiden for den venstre kurv eller indstillingspunktet for den venstre stegegryde vises på det venstre LED-display. Stegetiden for den højre kurv eller indstillingspunktet for den højre stegegryde vises på det højre LED-display. Tryk på kontakten til temperaturkontrol  for at skifte det tilsvarende display mellem visning af enten indstillingspunktet og stegetiden.

2. Justering af indstillingspunktet. (**BEMÆRK:** Når der indtastes celsiustemperaturer, sænkes den viste værdi muligvis med en grad kort efter at den er indtastet. Dette er normalt og er på grund af den interne fahrenheit til celsius omregningsproces).



På enheder med hel gryde: Tryk på én af kontakterne til temperaturkontrol  for at skifte til indstillingspunktet, hvis stegetiden vises. Det sidst indtastede indstillingspunkt vil blive vist på det højre LED-display. For at ændre indstillingspunktet skal en ny temperatur indtastes med det rigtige numeriske tastatur. Tryk på én af kontakterne til temperaturkontrol  for at returnere til stegetidens display. Hvis det ikke er nødvendigt at ændre indstillingspunktet, returneres der til visning af stegetiden ved at trykke på én af kontakterne til temperaturkontrol .

På enheder med delt gryde: Hvis stegetiderne vises, kan der skiftes til visning af indstillingspunktet ved at trykke på den tilsvarende kontakt til temperaturkontrol . De sidst indtastede indstillingspunkter vil blive vist på LED-vinduerne. For at ændre et indstillingspunkt indtastes en ny temperatur med det tilsvarende numeriske tastatur. Tryk på den tilsvarende kontakt til temperaturkontrol  for at returnere til stegetidens display. Hvis det ikke er nødvendigt at ændre indstillingspunktet, returneres der til visning af stegetiden ved at trykke på den tilsvarende kontakt til temperaturkontrol .

3. Indtast stegetiderne.

Kurveløftetimeren vil tage tid på stegecyklussen for tiden, som er vist på de venstre og højre LED-display. For at ændre tiden for den **venstre timer** – indtast en ny tid med det **venstre** numeriske tastatur. For at ændre tiden for den **højre timer** – indtast en ny tid med det **højre** numeriske tastatur.

4. Start en stegecyklus.

Tryk på kontakten til venstre kurveløft , eller på kontakten til højre kurveløft  for at starte en tidsberegnet stegecyklus. Den tilsvarende viste tid vil starte nedtælling. Når tiden er udløbet, hæver kurveløfteren kurven fra stegeolien/fedtstoffet. En lydalarm gør brugeren opmærksom på at stegningen er færdig, og displayet viser **∞ ∞ ∞**. Tryk på den tilsvarende kontakt for kurveløft for at annullere alarmen og nulstille timeren.

BEMÆRK: Hvis der trykkes på en kontakt for kurveløft under en stegecyklus, annulleres cyklussen og kurven bliver løftet fra stegegryden.




ANNULLERING AF SMELTECYKLUS




FARE


Smeltecyklusmodus må ikke annulleres, hvis der bruges fast fedtstof!



Smeltecyklussen er beregnet til at forhindre svedent fedtstof og overvarmning af stegegryden eller elementerne, mens der gradvis smeltes fedtstofstykker. Timeren starter automatisk friturestationen i smeltecyklusmodus og bliver i denne modus, til temperaturen i stegegryden når 82° C, eller til smeltecyklussen annulleres af brugeren. Hvis du **IKKE** bruger fast fedtstof, kan du annullere smeltecyklusfunktionen.

Tryk på kontakten til højre kurveløft  for at annullere smeltecyklussen på en enhed med hel gryde. Tryk på kontakten til venstre kurveløft  for at annullere den venstre stegegryde eller på kontakten til højre kurveløft  for at annullere den højre stegegryde på en enhed med delt gryde.

ANVENDELSE AF UDKOGNINGSFUNKTIONEN

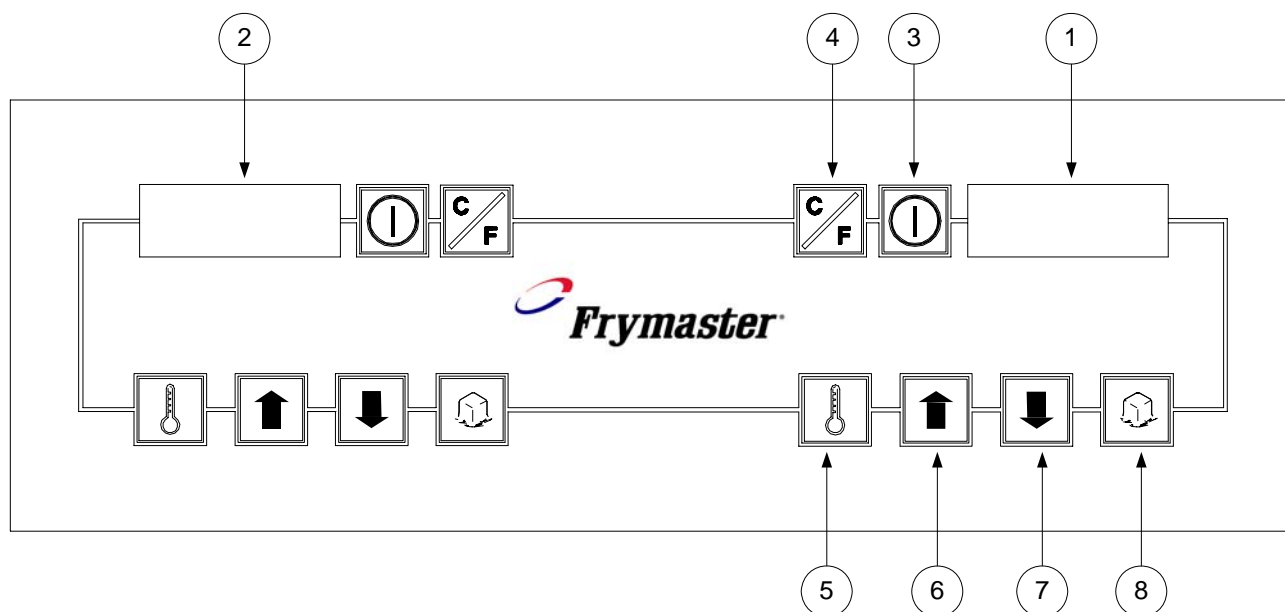
Tryk på kontakten til udkogningsmodus  for at nulstille timeren til 91° C.

På enheder med hel gryde, vil kontrolanordningen bevare stegegrydens temperatur på 91° C, til der trykkes på én af ON/OFF-kontakterne  for slukke for kontrolanordningen.

På enheder med delt gryde, vil kontrolanordningen bevare begge stegegryders temperatur på 91° C, til der slukkes for stegegryderne. For at slukke for den venstre stegegryde, skal der trykkes på den venstre ON/OFF-kontakt . For at slukke for den højre stegegryde, skal der trykkes på den højre ON/OFF-kontakt .

KAPITEL 3

BRUGSANVISNING TIL DIGITAL KONTROLANORDNING



DEL	BESKRIVELSE
1	Oplyst display – LED-display for en friturestation med hel gryde eller højre side af en friturestation med delt gryde.
2	Oplyst display – LED-display for den venstre side af en friturestation med delt gryde.
3	Tænd/sluk-kontakt – Hver kontakt kontrollerer en hel gryde. På friturestationer med delt gryde kontrollerer hver kontakt stegegryden på den tilhørende side.
4	C/F-kontakt – Skifter displayet mellem fahrenheit og celsius for en friturestation med hel gryde eller den højre side af en friturestation med delt gryde.
5	Kontakt til visning af temperatur/indstillingspunkt – Skifter displayet mellem stegegrydens temperatur og indstillingspunktets temperatur for en friturestation med hel gryde eller den højre side af en friturestation med delt gryde.
6	Op-pil – Hæver indstillingspunktets temperatur for en friturestation med hel gryde eller højre side af en friturestation med delt gryde.
7	Ned-pil – Sænker indstillingspunktets temperatur for en friturestation med hel gryde eller højre side af en friturestation med delt gryde.
8	Kontakt til annullering af smeltecyklus – Annullerer smeltecyklustilstand for en friturestation med hel gryde eller højre side af en friturestation med delt gryde.

INTRODUKTION

Med den digitale kontrolanordning kan brugeren programmere stegegrydens indstillingspunkt og skifte displayet mellem stegegrydens temperatur og det programmerede indstillingspunkt. Indstillingspunktet er en stegetemperatur, som fastlægges af brugeren. Når der tændes for kontrolanordningen, varmer den automatisk stegeolien eller fedtstoffet op til indstillingspunktet og holder det ved den temperatur, til der slukkes for kontrolanordningen. Enheder, som er produceret til eksport til CE-lande, viser som standard stegegrydens temperatur. Enheder, som er produceret til andre lande end CE-lande, viser som standard indstillingspunktet. Denne kontrolanordning har også en programmerbar kontakt til annullering af smeltecyklussen samt en kontakt til at skifte temperaturvisningen mellem fahrenheit og celsius.

BEMÆRK: Ved kontrolanordningen på hel gryde er kun det højre sæt kontrolfunktioner, som er funktionelle, bortset fra at hver ON/OFF-kontakt vil tænde eller slukke for kontrolanordningen.

Kontrolanordningen har tre fejldisplaymeddelelser:



H E L P, som indikerer et varmeproblem. Sluk for friturestationen og ring til Frymaster hotline.


H O T og den faktiske stegegrydetemperatur, hvilket indikerer, at fedtstoffets temperatur er over 202° C [eller 210° C for CE-friturestationer]. Hvis dette display ses, skal der slukkes for friturestationen med det samme og der skal tages kontakt til en servicetekniker.

P r o b, som indikerer, at kontrolanordningen har fundet et problem i temperaturmålingskredsløbene og kontrolkredsløbene. Sluk for friturestationen og kontakt en autoriseret servicetekniker.



BEMÆRK: Denne kontrolanordning er indstillet til den friturestation, som den er installeret på (dvs. gas eller elektrisk og fuld eller delt gryde). Selvom de er identiske af udseende, er kontrolanordninger, der er indstillet til brug på en slags friturestation, ikke ens med de, som er indstillet til brug på en anden slags.

BRUGSANVISNING TIL KONTROLANORDNING

1. Tænd for kontrolanordningen. Tryk på én af ON/OFF-kontakterne  på enheder med hel gryde. Tryk på den venstre ON/OFF-kontakt  til den venstre stegegryde og den højre kontakt til den højre stegegryde på enheder med delt gryde.


Kontrolanordningens softwareversion vil blive vist i 4 sekunder og derefter, på ikke-CE-enheder, vil indstillingspunktets temperatur blive vist på displayet. På CE-enheder vil stegegrydens temperatur blive vist på displayet – for at se indstillingspunktets temperatur trykkes på temperaturkontakten  for ønskede stegegryde (på enheder med hel gryde bruges den højre kontakt).

Et decimalpunkt bliver vist mellem displayets to første tal, hvilket indikerer, at enheden varmer op. Når stegegryden har nået indstillingspunktets temperatur, går varmeindikatorens decimalpunkt ud, hvilket indikerer, at friturestationen er klar til stegning.

2. Justér om nødvendigt indstillingspunktet. Tryk på en op-pil  for at hæve indstillingspunktets temperatur. Ved friturestationer med delt gryde, skal det venstre sæt kontrolfunktioner bruges til den venstre stegegryde og det højre sæt kontrolfunktioner til den højre stegegryde. Ved friturestationer med hel gryde skal det højre sæt kontrolfunktioner bruges. Tryk på en ned-pil  for at sænke indstillingspunktets temperatur.

Displayet vil i starten skifte med en hastighed på ca. 1 grad pr. sekund. Hvis der trykkes på pilen og den holdes nede, vil ændringens hastighed efter en ændring på ca. 12° øges, hvormed større ændringer i indstillingspunktets temperatur hurtigt kan udføres.

VALG AF FAHRENHEIT- ELLER CELSIUS-DISPLAYMODUS

Tryk på den højre C/F-kontakt  for at skifte temperaturdisplayet mellem fahrenheit og celsius. Displayet(-ene) ændres fra xxx° F til xxx° C, hvor “xxx” er stegegrydens eller indstillingspunktets temperatur.


ANNULLERING AF SMELTECYKLUSSEN



FARE


Smeltecyklusmodus må ikke annulleres, hvis der bruges fast fedtstof!

Smeltecyklussen er beregnet til at forhindre svedent fedtstof og overvarmning af stegegyden eller elementerne, mens der gradvis smeltes fedtstofstykker. Kontrolanordningen starter automatisk friturestationen i smeltecyklusmodus og bliver i denne modus, til temperaturen i stegegyden når 82° C, eller til smeltecyklussen annulleres af brugeren. Hvis du ikke bruger fast fedtstof, kan du annullere smeltecyklussen.

Tryk på den højre kontakt til annullering af smeltecyklussen  for at annullere smeltecyklussen på en enhed med hel gryde. På en enhed med delt gryde, trykkes der på den venstre kontakt til den venstre stegegyde og den højre kontakt til den højre stegegyde.

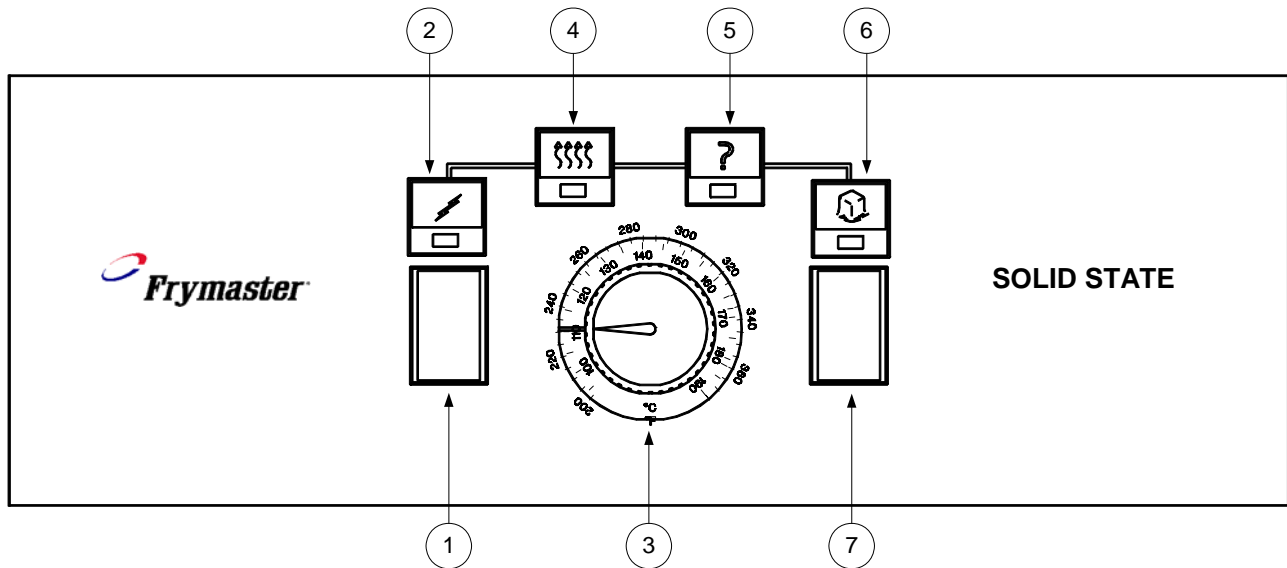
DEAKTIVERING ELLER AKTIVERING AF KONTAKTEN TIL ANNULLERING AF SMELTECYKLUS

Kontrolanordningen kan programmeres til at deaktivere kontakten til annullering af smeltecyklus for at forhindre utilsigtet annullering af smeltecyklussen.

1. Med kontrolanordningen i OFF-modus skal der trykkes på kontakten til annullering af smeltecyklus  (for delt gryde skal der trykkes på den venstre kontakt for den venstre stegegyde og den højre kontakt for den højre stegegyde. For en hel gryde skal der trykkes på den højre kontakt). Displayet vil vise enten "0", hvilket betyder, at smeltecyklussen **kan** omgås, eller "1", hvilket betyder, at smeltecyklussen **ikke kan** omgås.
2. For at ændre omgængelseskonfigurationen skal der trykkes og holdes på kontakten til annullering af smeltecyklus i 5-6 sekunder for at skifte "0" til "1" eller "1" til "0". Slip kontakten, når displayet viser den ønskede indstilling.

KAPITEL 4

SOLID KONTROLANORDNING (ANALOG)



DEL	BESKRIVELSE
1	Vippekontakt til strømforsyning (ON/OFF) – Slukker eller tænder for kontrolanordningen.
2	Strømlys – Indikerer, at kontrolanordningen er tændt.
3	Temperaturkontrolknap – Brugt til at indstille den ønskede stegetemperatur.
4	Varmemoduslys – Indikerer, at friturestationen varmer op.
5	Fejlindikatorlys – Indikerer en fejl ved friturestationens kontrolkredsløb eller en overvarmningstilstand. Nulstil ved at slå ON/OFF-kontakten til OFF i 30 sekunder og derefter tilbage til ON.
6	Smeltecykluslys – Indikerer, at enheden kører i smeltecyklusmodus. Friturestationen vil automatisk afslutte smeltecyklussen, når stegegrydens temperatur når 82° C.
7	Smeltecykluskontakt – Tænder eller slukker for smeltecyklussen.

INTRODUKTION

Med solid kontrolanordningen (ofte kaldt en “analog kontrolanordning”) kan brugeren justere stegegrydens temperatur ved hjælp af en knap og gradvis skala på kontrolanordningens front. Kontrolanordningen inkluderer også en smeltecykluskontakt og et fejlindikatorlys.

BRUGSANVISNING

1. Tryk på vippekontakten til strømforsyning til ON-position. Både strømlýset og varmemoduslýset lyser.
2. Drej temperaturkontrolknappen til den ønskede stegetemperatur.
3. **Hvis der bruges fast fedtstof**, tryk på smeltecykluskontakten til ON-position. Smeltecyklussen er beregnet til at forhindre svedent fedtstof og overvarmning af stegegryden eller elementerne, mens der gradvis smeltes fedtstofstykker. I smeltecyklusmodus vil friturestationen gå gennem en cyklus, til stegegrydens temperatur når 82° C, eller til smeltecyklussen annulleres af brugeren.



FARE

Smeltecyklusmodus må ikke annulleres, hvis der bruges fast fedtstof!

Under smeltecyklussen vil varmemoduslampen skiftevis tænde og slukke, mens friturestationen går gennem cyklussen.

4. Når først stegegyrydens temperatur når 82° C, eller hvis smeltecyklusmodus annulleres, vil friturestationen automatisk gå i varmemodus for at føre stegegyrydens temperatur til indstillingen på temperaturkontrolknappen, og den vil bevare den pågældende temperatur. Når friturestationen varmer op, vil varmemoduslampen lyse. Når stegegyryden har nået temperaturen, som er indstillet på kontrolknappen, går varmemoduslampen ud, hvilket indikerer, at enheden er klar til stegning.

FEJLINDIKATORLYS

På gas-friturestationer, som er udstyret med elektronisk tænding, vil fejlindikatorlyset lyse, hvis der er en fejl med tændingen. For at nulstille kontrolanordningen efter en tændingsfejl, skal vippekontakten til strømforsyning sættes i OFF-position i mindst 30 sekunder og derefter føres tilbage i ON-positionen.

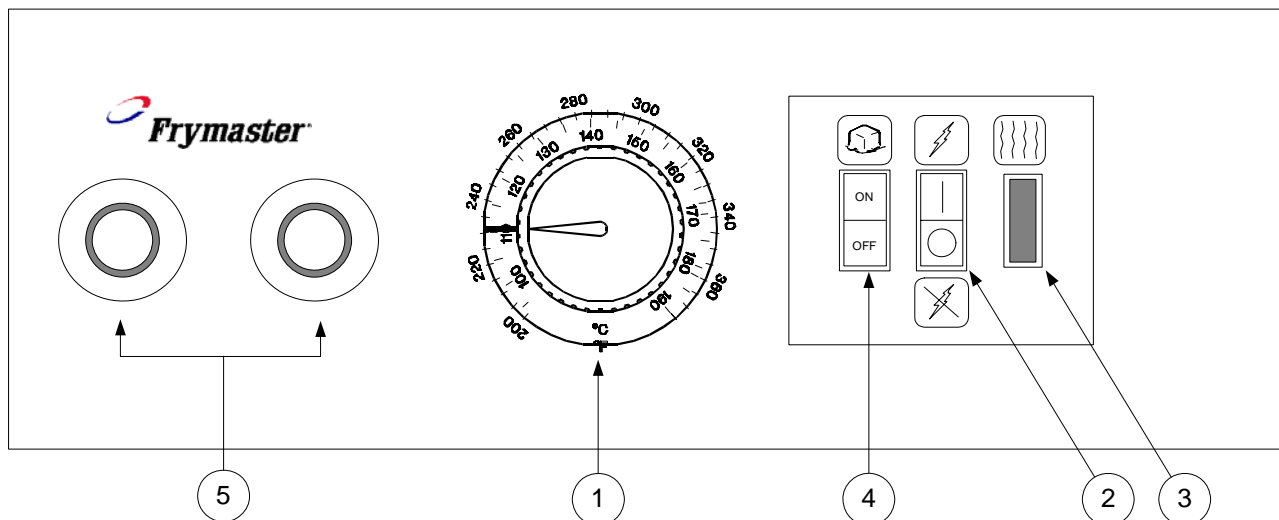
For alle friturestationer vil fejlindikatorlyset også lyse, når som helst at kontrolanordningen bemærker et problem med sonden eller højgrænsetermometerets kredsløb.

KALIBRERING AF KONTROLKNAPPEN

1. Bring stegegyryden til *stegetemperatur* ved at følge procedurerne ovenfor.
2. Sæt et termometer eller pyrometer i stegegyryden tæt ved friturestationens temperaturfølede sonde.
3. Lad automatisk varmemoduslyset gå gennem cyklus tre gange for at sikre, at stegeoliens/fedtstoffets temperatur er ens. Rør, om nødvendigt, for at få al stegeolien/fedtstoffet i bunden af stegegyryden smeltet.
4. Når varmemoduslyset lyser for 4. gang, bør pyrometerets aflæsning være inden for 2° C af temperaturkontrolknappens indstilling. Hvis den ikke er det, skal knappen kalibreres som følger:
 - a. Sætskruen inde i temperaturkontrolknappen løsnes, til knappens ydre vil dreje på isætningen inde i knappen.
 - b. Drej knappens ydre til indeklinien på knappen flugter med markeringen, som svarer til termometerets eller pyrometerets indstilling.
 - c. Hold knappen fast og stram sætskruen.
 - d. Kontrollér igen termometer- eller pyrometeraflæsningen og temperaturkontrolknappens indstilling næste gang, varmemoduslyset lyser.
 - e. Gentag trin 4-a til 4-d til termometer- eller pyrometeraflæsningen og knappens indstilling er inden for 2° C.
 - f. Hvis kalibrering ikke opnår et ønsket resultat, kontaktes et autoriseret fabrikkervicecenter.
5. Fjern termometer- eller pyrometersonden.




KAPITEL 5

BRUGSANVISNING TIL TERMOSTATKONTROLANORDNING



DEL	BESKRIVELSE
1	Temperaturkontrolknop – Brug til at indstille termostatkontrolanordningen til den ønskede temperatur.
2	ON/OFF-kontakt – tænder/slukke for strøm til friturestationens komponenter. Kontakten lyser, når den er aktiveret (tændt).
3	Varmemoduslys – Indikerer, at friturestationen varmer op.
4	Smeltecykluslys – Indikerer, at enheden kører i smeltecyklusmodus. Friturestationen vil blive i smeltecyklus, til der slukkes for denne kontakt.
5	Kurveløfttimere (valgfrit) – Sænker den tilhørende kuveløft, når der trykkes på den. Når timerens tid er udløbet, hæves kurveløfteren.

INTRODUKTION

Termostatkontrolanordningen bruger en termostat, som er direkte forbundet til en temperaturknop, der er monteret på kontrolpanelet. Når knappen fysisk drejes til den ønskede stegetemperatur, justeres termostatkontrolanordningen til den pågældende temperatur. Placering af ON/OFF-kontakten  til ON-positionen leverer strøm til friturestationens komponenter og får kontakten til at lyse op. Placering af smeltecyklus-kontakten  til ON-positionen får friturestationen til at gå gennem cyklus nogle få sekunder og stoppe i en længere periode. Formålet er at forhindre svedent fedtstof og at undgå overvarmning af stegegyden eller elementerne, mens der gradvis smeltes fedtstofstykker. Denne kontakt lyser også i ON-positionen. Varmemodusindikatoren  lyser, når stegegyden er under indstillingspunktet.

FARE

Smeltecyklusmodus må ikke annulleres, hvis der bruges fast fedtstof!

FORSIGTIG

Friturestationen vil blive i smeltecyklusmodus, til den slukkes ved at sætte smeltecykluskontakten i "OFF"-positionen.

Termostatkontrolanordningen skal ikke programmeres – brugeren skal blot indstille termostatknappen til den ønskede stegetemperatur. Kontrolanordningen kræver imidlertid kalibrering af en fabriksautoriseret servicetekniker fra tid til anden, som regel hvert halve år.

På friturestationer, som er udstyret med kuveløfttimer, til et tryk på knappen midt i en timer, få den tilhørende kuveløfter til at sænke kurven ned i stegegryden. I slutningen af den foreskrevne stegetid, vil timeren hæve kurven op af stegegryden. Stegetiden bliver indstillet ved at dreje timerknappen med uret, til indekmarkeringen indikerer den ønskede stegetid.

Selvom de er monteret på det samme kontrolpanel, er kuveløfttimerne fuldstændigt uafhængige af kontrolanordningen.



Enodis[®]
One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000, USA
Forsendelsesadresse: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana USA 71106, USA

TLF. 1-318-865-1711 FAX (dele) 1-318-219-7140 FAX (teknisk support) 1-318-219-7135

TRYKT I USA

Dansk / Danish

Pris USD 8.00
819-6310
NOVEMBER 2004