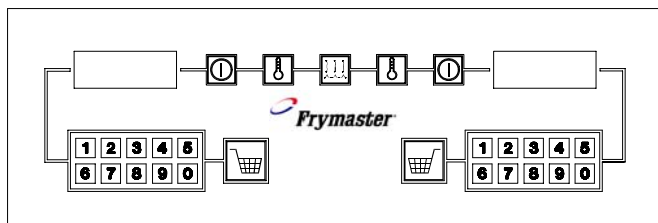
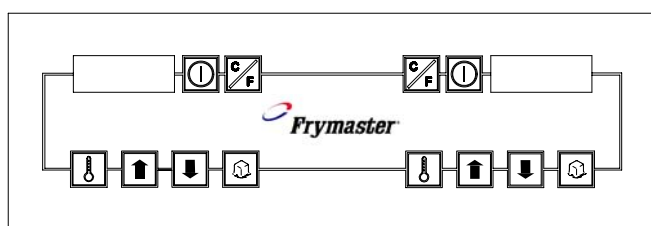


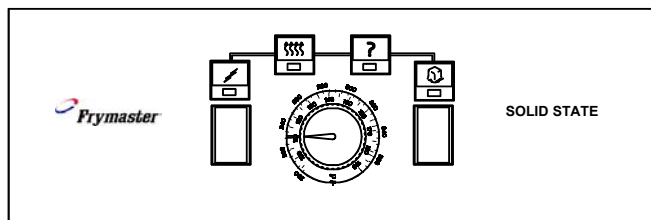
Computer Magic III.5 (CM III.5) – Strona 1-1



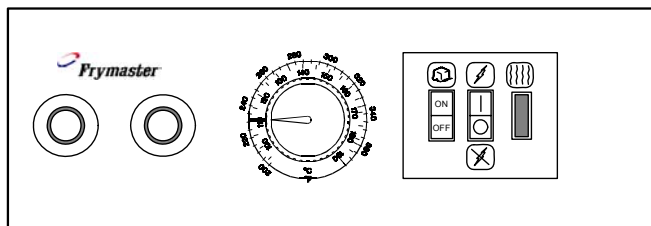
Stoper podnośnika kosza – Str. 2-1



Sterownik cyfrowy – Str. 3-1



Sterownik tranzystorowy (analogowy) – Str. 4-1



Sterownik termostatu – Str. 5-1

Sterowniki frytownic Frymaster

Instrukcja obsługi

Frymaster



CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster należy do stowarzyszenia Commercial Food Equipment Service Association i zaleca korzystanie z usług serwisantów certyfikowanych przez CFESA.

* 8196311 *

POLISH /
JĘZYK POLSKI

Całodobowa infolinia serwisowa
1-800-551-8633

LISTOPAD 2004 r.

UWAGA

USA

Urządzenie to spełnia wymogi Rozdz. 15 odpowiedniego Regulaminu FCC. Eksploatacja podlega dwu warunkom: 1) Niniejsze urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń, oraz 2) Urządzenie nie może przeciwdziałać zakłóceniom zewnętrznym, w tym powodującym niepożądane działanie. Urządzenie atestowano jako produkt Kategorii A, ale stwierdza się, że spełnia ono również parametry graniczne dla urządzeń Kat. B.

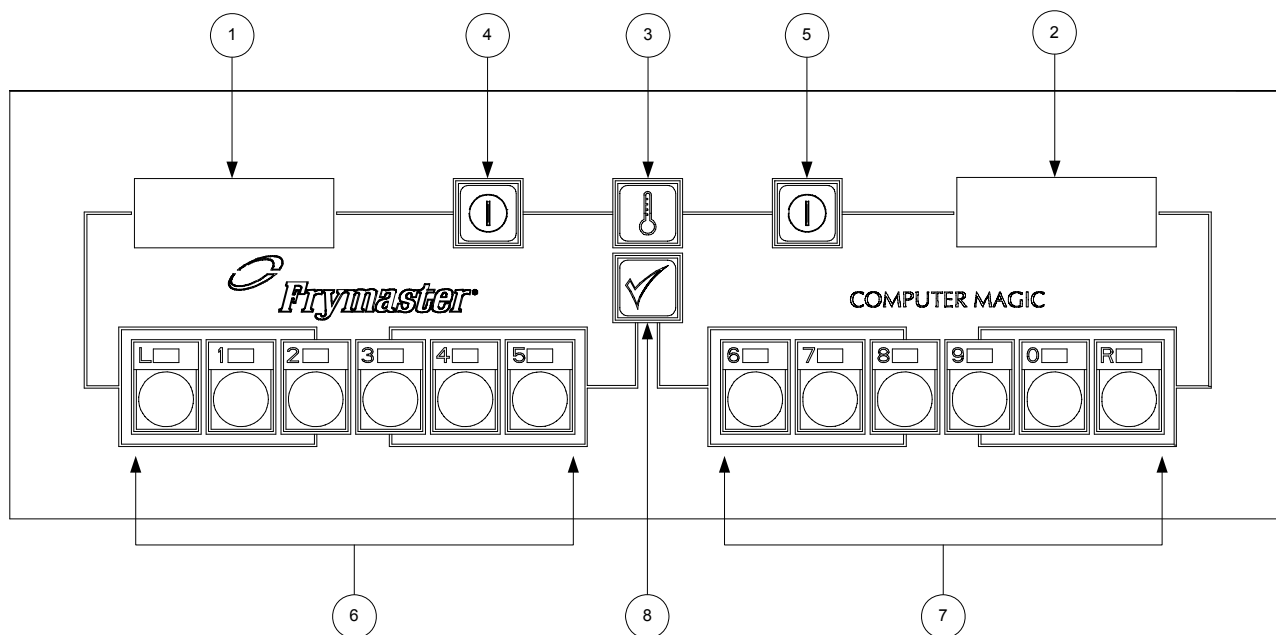
KANADA

Niniejsze urządzenie cyfrowe nie przekracza norm emisji hałasu radiowego ustalonych normą ICES-003 Ministerstwa Telekomunikacji Kanady.

Cet appareil numerique 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.

ROZDZIAŁ 1

INSTRUKCJA OBSŁUGI I PROGRAMOWANIA CM III.5



Nr.	CHARAKTERYSTYKA
1	Lewy wyświetlacz LED.
2	Prawy wyświetlacz LED.
3	Przełącznik kontroli temperatury i blokady programowania.
4	Lewy przełącznik WŁĄCZ./WYŁ. (We frytownicach jednokadziowych, oba przełączniki zasilania WŁĄCZają i WYŁĄCZają panel sterujący).
5	Prawy przełącznik WŁĄCZ./WYŁ. (We frytownicach jednokadziowych, oba przełączniki zasilania WŁĄCZają i WYŁĄCZają panel sterujący).
6	Lewy blok przycisków produktu.
7	Prawy blok przycisków produktu.
8	Przełącznik trybu programowania.

WSTĘP

Computer Magic III (CM III.5) zapewnia stałą jakość produktu, umożliwiając obsłudze wprowadzenie parametrów smażenia dla maksymalnie 12 produktów. Parametry te pozostają w pamięci komputera. Wciśnięciem jednego przycisku uruchamiamy cykl smażenia wykorzystujący wprowadzone parametry, tak więc wszystkie partie produktu usmażone zostaną w identyczny sposób. We frytownicach wyposażonych w podnośniki, komputer steruje również opuszczaniem i podnoszeniem kosza. Do innych funkcji należy cykl topienia tłuszczu piekarskiego, tryb odparowania wspomagający czyszczenie kadzi oraz automatyczna kontrola czasu przywrócenia temperatury. Można zaprogramować komputer na wskazywanie temperatur w skali Fahrenheita lub Celsjusza, czasu do zakończenia cyklu smażenia, lub stałego wyświetlania aktualnej temperatury kadzi.

UWAGA: Komputer skonfigurowano dla frytownicy, w jakiej jest zainstalowany (np. gazowej lub elektrycznej; jedno- lub dwukadziowej). Mimo identycznego wyglądu zewnętrznego, komputer skonfigurowany dla jednego rodzaju frytownicy nie nadaje się do bezpośredniej wymiany z komputerami innych typów frytownicy.

DEFINICJE

Przycisk produktu: Jeden z numerowanych przycisków w panelu sterowania. Możliwe jest zaprogramowanie temperatury docelowej oraz maksymalnie 12 zestawów parametrów smażenia (po jednym zestawie dla poszczególnych produktów). Klawiszami tymi wprowadza się również wartości temp. docelowych i parametrów smażenia.

Docelowa temperatura kadzi: Temperatura smażenia ustalana przez obsługę. Po włączeniu komputera, tłuszcz piekarski zostaje automatycznie doprowadzony do temp. docelowej, a następnie utrzymywany w niej, aż do wyłączenia komputera.

Parametry smażenia: Zestaw zmiennych opisujących smażenie danego produktu. Należą tu: podatność, czas smażenia, czas otrząsania, oraz czas przechowywania.


Podatność: Funkcja wbudowana, korygująca czas smażenia według spadku temperatury kadzi po wprowadzeniu produktu w tłuszcz. Produkty różnią się od siebie w zakresie ciężaru właściwego, wielkości partii i temperatur. Produkty żywnościowe różnią się też okresem smażenia. Właściwe ustawienie podatności zapewnia wysoką jakość produktu końcowego. Ustawienie na 0 oznacza najmniejszą podatność, ustawienie na 9 – podatność maksymalną (patrz schemat na str. 1-5).

Czas smażenia: Długość okresu smażenia danego produktu ustalany przez obsługę.

Czas otrząsania: Wyznaczany przez obsługę czas otrząsania produktu w cyklu smaźalniczym.



Czas przechowania: Ustalany przez obsługę czas przechowania danego produktu przed jego podaniem.

INSTRUKCJA OBSŁUGI – KOMPUTER

Aby włączyć komputer, wciśnij dowolny przycisk  WŁĄCZ./WYŁ. **UWAGA:** Pojawienie się przecinka dziesiętnego między „1” a „2” na dowolnym wyświetlaczu oznacza, że frytownica nagrzewa się.

1. Pojawi się jeden z poniższych komunikatów:

- a. **CYCL** (CYKL), wskazuje, że frytownica pracuje w cyklu topienia tłuszczu. Frytownica pozostanie w cyklu topienia, aż do osiągnięcia przez tłuszcz temperatury 82°C, lub anulowania cyklu topienia przez obsługę.
- b. **HI** (WYSOKA TEMP.), wskazuje, że temperatura kadzi przekroczyła temp. docelową o co najmniej 12°C. Nic nie robić: Sterownik odczeka, aż tłuszcz ochłodzi się do poziomu temp. docelowej, a potem uruchomi palniki lub nagrzewnice.
- c. **Lo** (NISKA TEMP.), wskazuje, że temperatura kadzi jest niższa od temp. docelowej o co najmniej 12°C. Nic nie robić: sterownik doprowadzi tłuszcz do temp. docelowej.
- d. **----**, wskazuje, że temp. kadzi znajduje się w granicach temperatur smażenia. **UWAGA:** Dla zapewnienia odpowiedniej jakości produktu, nie należy podejmować smażenia, jeśli na ekraniku nie widać **----**.

- e. **HELP** (POMOC), wskazuje na niesprawność nagrzewu. Wyłączamy frytownicę i dzwoniemy na numer awaryjny Frymaster.
 - f. **HOT** (PRZEGRZANIE), wskazuje, że temperatura kadzi wynosi ponad 210°C. W razie pojawienia się na ekranie, niezwłocznie wyłączamy frytownicę! **UWAGA:** W komputerach na rynek UE (oznaczonych literami CE), temperaturą tą jest 202°C.
 - g. **Prob** (Problem), wskazuje, iż komputer wykrył niesprawność obwodów pomiaru lub sterowania temperaturą. Wyłączamy frytownicę i dzwoniemy do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kiedy na ekraniku pojawi się **----**, wciśnij przycisk produktu, aby rozpocząć cykl smażenia.
 - a. Ekranik pokaże zaprogramowany cykl smażenia i zacznie odliczać czas. We frytownicach wyposażonych w podnośniki, kosz produktu zostanie opuszczony do kadzi.
 - b. W razie zaprogramowania czasu na otrząsanie, o określonym czasie da się słyszeć sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się **SH#**, gdzie “#” oznacza numer przycisku. Sygnał dźwiękowy trwać będzie 3 sekundy, a następnie samoczynnie się wyłączy. Jeśli nie zaprogramowano otrząsania, podczas cyklu smażenia na ekranie nie pojawi się **sh#**.
 - c. Po zakończeniu cyklu smażenia da się słyszeć sygnał dźwiękowy, a na ekraniku pojawi się **COOC** (cykl smażenia), po czym przycisk odpowiedniego produktu zacznie mrugać. Aby anulować sygnał dźwiękowy, naciśnij migający przycisk. We frytownicach wyposażonych w podnośniki, kosz produktu zostanie podniesiony z kadzi.
 - d. Zostanie wyświetlony czas przechowania (jeśli zaprogramowano wartość większą niż zero) i rozpocznie się odliczanie czasu przechowania. Kiedy odliczany czas dojdzie do zera, na wyświetlaczu pojawi się **HD#**, (gdzie # to numer przycisku) i da się słyszeć sygnał dźwiękowy. Anulowanie sygnału czasu przechowywania dokonywane jest przełącznikiem programowania . **UWAGA:** Jeśli ekranik jest zajęty inną funkcją, nie będzie pokazywał odliczania czasu przechowania.
 3. Aby sprawdzić aktualną temp. kadzi, wciśnij jednokrotnie odpowiedni przełącznik kontrolny temperatury . Aby sprawdzić wybraną temp. docelową, wciśnij przycisk dwukrotnie. Jeśli podejrzewasz, że temperaturę ustawiono niewłaściwie, sprawdź termometrem lub pirometrem faktyczną temp. kadzi, aby upewnić się, że odczyt komputera pokazuje identyczny wynik, w granicach dopuszczalnego błędu. Jeśli tak nie jest, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
 4. We frytownicach jednokadziowych podczas przestoju na obu wyświetlaczach powinno być widać **----**. We frytownicach dwukadziowych symbol  powinien być widoczny tylko po aktualnie włączonej stronie. Jeśli tak nie jest, sprawdź faktyczną temperaturę i temp. docelową.

 **OSTRZEŻENIE**

Podczas burz z wyładowaniami, wahania napięcia mogą oddziaływać na elektroniczne obwody komputera. Jeśli komputer bez przyczyny odmawia działania lub nie programuje się, należy go „wyzerować” – wyłączając z zasilania i podłączając ponownie. W ten sposób można uniknąć niepotrzebnego wzywania serwisu.

INSTRUKCJA PROGRAMOWANIA- KOMPILER


1. Wchodzimy w tryb programowania wciskając przycisk programowania . Na lewym wyświetlaczu pojawi się **Code** (Kod). W razie nieumyślnego uruchomienia trybu programowania, wciskamy przycisk ponownie, aby opuścić tryb programowania. **UWAGA:** Przy próbie wejścia w tryb programowania gdy komputer zajęty jest smażeniem, na ekraniku pojawi się **BUSY** (ZAJĘTY).
2. Wciśnij przyciski produktu 1, 6, 5 oraz 0 - w tej kolejności. Jeśli nie wprowadzisz kodu, programowane wartości nie zostaną przyjęte. Chodzi o uniemożliwienie osobom niepowołanym dokonywania zmian w aktualnych instrukcjach komputera.
3. Na lewym ekraniku pojawi się **SP-r** (Temp. docelowa). Na prawym wyświetlaczu pojawi się ostatnio wprowadzona temp. docelowa. Aby zmienić temp. docelową, wprowadź nową temperaturę za pomocą klawiatury cyfrowej. Najwyższą możliwą temperaturą docelową jest 191°C. Aby zapamiętać nową temp. docelową (lub temp. poprzednią, jeśli nie będzie zmieniana), wciśnij przycisk trybu programowania.

UWAGA: We frytownicach dwukadziowych, **SP-r** oznacza temp. docelową dla prawej kadzi. Po zaprogramowaniu temp. docelowej dla prawej kadzi, na wyświetlaczu pojawi się **SP-L** (temp. docelowa lewej kadzi). Wprowadź temp. docelową dla lewej kadzi analogicznie jak dla kadzi prawej.

4. Na lewym wyświetlaczu pojawi się **SELP** (wybierz produkt). Wciśnij właściwy przycisk dla produktu, który zamierzasz programować (lub aby powrócić do trybu normalnej pracy). We frytownicach jednokadziowych, można skorzystać z dowolnego przycisku produktu, w tym L i R). We frytownicach dwukadziowych, przyciski L oraz 1 do 5 przeznaczone są dla kadzi lewej, a R oraz 6 do 0 – dla kadzi prawej.
5. Na prawym wyświetlaczu pojawi się **SEnS** (podatność). Na prawym wyświetlaczu pojawi się ewent. ostatnio wprowadzona podatność. Aby zmienić ustawienie podatności, wprowadź nowe ustawienie i wciśnij , aby je zapamiętać. Jeśli ustawienia nie zmieniano, wciśnięcie utrwala ustawienie poprzednie. Na stronie 1-5 podano schemat pomocny w doborze odpowiedniej podatności. Schemat jest jedynie wskazówką, a ustawienia należy dostosowywać do zmiennych potrzeb.
6. Na lewym wyświetlaczu pojawi się **COOC** (czas smażenia). Na prawym wyświetlaczu się ewent. ostatnio wprowadzony czas smażenia. Wciskając , utrwalamy aktualnie wpisany czas smażenia. Aby zmienić czas smażenia, wprowadź nowy czas za pomocą klawiatury cyfrowej. Wciskając , utrwalamy aktualnie wpisany czas.
7. Na lewym ekraniku pojawi się **Sh-** (czas otrząsania). Jeśli dany produkt wymaga otrząsania podczas procesu smażenia, z klawiatury cyfrowej wprowadź liczbę sekund smażenia przed otrząsaniem produktu.

Na przykład, wprowadzenie „30” oznacza, że należy otrząsnąć produkt po smażeniu go przez 30 sekund. Po upływie 30 sekund, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a przełącznik produktu będzie mrugał przez 3 sekundy. Jeśli dany produkt nie wymaga otrząsania, wprowadź „0”. Na prawym wyświetlaczu pojawi się wpisana liczba. Wciskając , utrwalamy wpisany czas.

8. Na lewym wyświetlaczu pojawi się **hd-** (czas przechowywania). Ustaw czas przechowywania produktu, zanim trzeba go będzie zniszczyć; wartość między 13 sekund a 60 minut. Jeśli nie chcesz korzystać z funkcji czasu przechowywania, wpisz 0. Wciśnij , aby utwalić wybrany czas.
9. Na lewym wyświetlaczu ponownie pojawi się **SELP** (wybierz produkt). Jeśli zamierzasz zaprogramować więcej produktów, wróć do Czynności 5 i wykonaj wszystkie dotychczasowe polecenia, powtarzając je dla każdego produktu.

10. Po zakończeniu programowania, zapamiętaj cały program wciskając przycisk kontroli temperatury/zapamiętywania programu .

Ustawienia podatności rozmaitych produktów

Produkt	76° C	Podatność:
Kurczak		
Kurczak filetowy, 35.47 g	3:25	5
Kurczak filetowy (mrożony), 113.40 g	4:20	5
Kotlet z kurczaka (mrożony), 141.95 g	6:15	5
Mrożony kurczak		5
Świeży kurczak, 9 kawałków		5
Ziemniaki		
Frytki „steak fries”	3:43	5
Frytki zwyczajne, grub. 1.27 cm	3:16	5
„sznurówki”, grub. 0.635 cm	1:50	5
„sznurówki”, grub. 0.9525 cm	2:40	5
Smaż. kulki ziemniaczane	2:05	5
Smaż. ziemniaki tarte	2:05	5
Frytki „po farmersku”	1:14	5
Prod. morza		
Zapieki. „crab cake”	4:00	3
Zapieki. „clam cake”	4:00	3
Eskalopki duże	3:25	3
Eskalopki małe	1:10	3
Krewetki (35/453.59 g)	2:15	3
Krewetki (40-75/453.59 g)	1:45	3
Krewetki (75-100/455.59 g)	1:10	3
Dorsz, 70.874 g	3:25	7
Flądra filetowana (mroż.), 198.45 g	4:35	3
Flądra cała, 283.50-340.19 g	6:25	3
Dorsz filetowy, 99.223 g	4:35	7
Okoń, 141.75 g	4:30	3
łupacz, 198.45 g	6:25	7
małże	2:00	3
ostrygi	1:10	4
Małże filetowe (świeże)	0:35	4
Małże filetowe (mroż.)	0:45	4
Jarzyzny		
okra	4:30	4
bakłażan	4:00	4
cukinia	3:00	4
pieczarki	3:45	4
Smaż. cebulki (mroż.)	3:00	4
kalafior	1:45	4
Inne		
Parówka opiekana ciastem kukurydzianym („corn dog”)		4
Kotlet wołowy panierowany	5:00	5

ANULOWANIE CYKLU TOPIENIA

ZAGROŻENIE

Nie anulujemy cyklu topienia, jeśli stosowany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej!

Cykl topienia ma zapobiegać przypalaniu tłuszczu piekarskiego lub przegrzewaniu kadzi czy agregatu, zapewniając przy tym stopniowe topienie kostek tłuszczu. Komputer samoczynnie uruchamia frytownicę w trybie topienia, wyświetlając na ekraniku **CYCL** (cykl topienia). Frytownica pozostanie w trybie topienia, aż do osiągnięcia w kadzi temperatury 82°C, lub anulowania cyklu topienia przez obsługę. Funkcję topienia można anulować tylko w razie niestosowania stałego tłuszczu piekarskiego.

Aby anulować funkcję topienia we fryt. jednokadziowej, wciskamy prawy przycisk „R”. Aby anulować we frytownicy dwukadziowej, wciskamy przycisk "L" dla kadzi lewej i "R" dla kadzi prawej. W miejsce **CYCL** (cykl topienia) pojawi się **Lo** (niska temp.). Przecinek dziesiętny między „1” a „2” zostanie oświetlony, co oznacza, że frytownica nagrzewa się.


FUNKCJA ODPAROWYWANIA

OSTRZEŻENIE

Przed korzystaniem z tej funkcji, upewnij się, że kadź napełniono mieszaniną zimnej wody i środka myjącego.

1. Aby zaprogramować tryb odparowywania wciskamy przycisk programowania . Na lewym wyświetlaczu pojawi się **Code** (Kod).

UWAGA: We frytownicach dwukadziowych, wciskamy lewy przycisk WŁĄCZ./WYŁ. dla lewej kadzi, lub przycisk prawy dla kadzi prawej. Nie ma możliwości jednoczesnego odparowywania obu kadzi.



2. Wciśnij przyciski produktu 1, 6, 5 oraz 3 - w tej kolejności. Na prawym ekraniku pojawi się boil (odparowanie). Temperatura automatycznie ustawi się na 91°C. Frytownica osiągnie tę temperaturę i pozostanie w niej, aż do wciśnięcia wyłącznika WŁĄCZ./WYŁ. , co anuluje tryb odparowywania. W razie kipienia płynu, niezwłocznie wyłącz frytownicę, odczekaj, aż ostygnie, po czym ponownie włącz tryb odparowywania i kontynuuj.

FUNKCJA KONTROLI CZASU PRZYWRÓCENIA TEMPERATURY

Kontrola czasu przywrócenia stanowi pomiar czasu niezbędnego, aby frytownica doprowadziła tłuszcz od temperatury 121°C do 149°C. Komputer każdorazowo automatycznie sprawdza czas przywrócenia temperatury, gdy kadź schodzi poniżej dolnej granicy, czyli 121°C.

Aby sprawdzić czas przywrócenia, wciskamy przycisk programowania . Na lewym wyświetlaczu pojawi się **Code** (Kod). Wciskamy przyciski produktu 1, 6, 5 oraz 2 - w tej kolejności. Na prawym wyświetlaczu przez 5 sekund wyświetli się czas przywracania. Mimo, że na czas przywracania wpływa szereg czynników, w tym wielkość kadzi i ilość oraz temperatura jej zawartości, powinien on wynosić nie więcej, jak 2 min. 30 sek. dla frytownic gazowych, oraz 1 min. 40 sek. dla frytownic elektrycznych.

WYBÓR WYŚWIETLANIA TEMPERATUR W SKALI C. LUB F.

1. Komputer może wyświetlać temperatury w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita. Aby zmienić skalę temperatury, wciskamy przycisk programowania . Na lewym wyświetlaczu pojawi się **Code** (Kod).
2. Wpisujemy kod **1 6 5 8** za pomocą klawiatury numerycznej. Komputer będzie naprzemiennie wyświetlał temperatury w skali Celsjusza i Fahrenheita.
3. Wciskamy przełącznik kontrolny temperatury , aby wyświetlić temperaturę w nowo wybranym trybie pracy.

WYBÓR TRYBU WYŚWIETLANIA TEMPERATURY KADZI

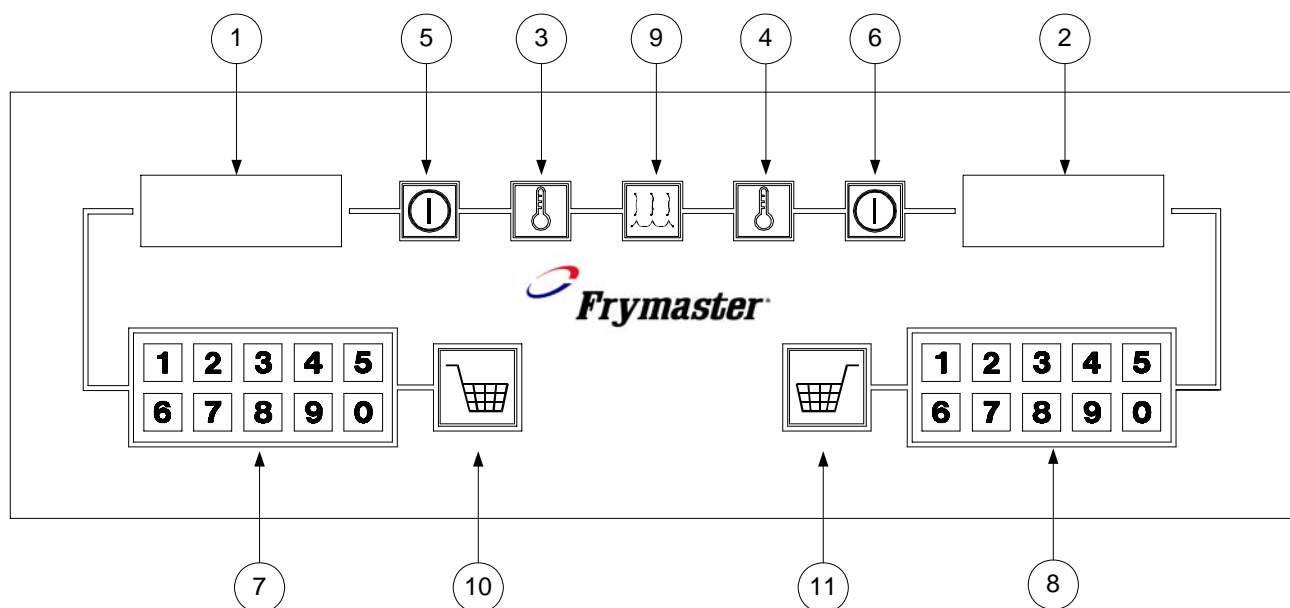
1. Aby nieprzerwanie wyświetlać temperaturę kadzi, wciskamy przycisk programowania . Na lewym wyświetlaczu pojawi się **Code** (Kod).
2. Wciśnij przyciski produktu 1, 6, 5 oraz L - w tej kolejności. Komputer będzie teraz wyświetlał nieustannie temperaturę kadzi. **UWAGA:** Podczas smażenia, pozostający czas smażenia nie będzie wyświetlany, ale będzie on odmierzany.
3. Aby powrócić do wyświetlania pozostającego czasu smażenia, wykonaj ponownie Czynności 1. i 2.

NA EKRANIE WYŚWIETLANY JEST KOMUNIKAT "CALL TECH" (WEZWIJ OBSŁUGĘ TECHNICZNĄ)

Jeżeli na ekranie wyświetlany jest komunikat **CALL TECH** (Wezwij Obsługę Techniczną), uszkodzony został moduł pamięci lub obwód wspierający. **Komputer nie może zostać naprawiony u Klienta i musi być zwrócony do producenta.**

ROZDZIAŁ 2

INSTRUKCJA - STOPER KOSZY PODNOŚNYCH




Nr.	CHARAKTERYSTYKA
1	Wyświetlacz LED – <i>On Full-Pot Fryers</i> (Frytownice jednokadziowe): Wskazuje czas smażenia w lewym koszu. <i>On Split-Pot Fryers</i> (Frytownice dwukadziowe): Wskazuje czas smażenia w lewym koszu, lub temp. docelową lewej kadzi.
2	Wyświetlacz LED – <i>On Full-Pot Fryers</i> (Frytownice jednokadziowe): Wskazuje czas smażenia w prawym koszu, lub temp. docelową kadzi. <i>On Split-Pot Fryers</i> (Frytownice dwukadziowe): Wskazuje czas smażenia w prawym koszu, lub temp. docelową prawej kadzi.
3	Przełącznik kontroli temperatury lewej kadzi – <i>On Full-Pot Fryers</i> (Frytownice jednokadziowe): Wciskając przełączamy między prawostronnym czasem smażenia, a temperaturą docelową kadzi (widać na prawym ekraniku). <i>On Split-Pot Fryers</i> (Frytownice dwukadziowe): Wciskając go, przełączamy między wyświetleniem lewostronnej temp. docelowej, a czasem smażenia.
4	Przełącznik kontroli temperatury prawej kadzi – <i>On Full-Pot Fryers</i> (Frytownice jednokadziowe): Wciskając, przełączamy między wyświetleniem prawostronnej temp. docelowej, a temp. docelową. <i>On Split-Pot Fryers</i> (Frytownice dwukadziowe): Wciskając, przełączamy między wyświetleniem temp. docelowej prawostronnej, a czasem smażenia.
5	Lewy wyłącznik – <i>On Full-Pot Fryers</i> (Frytownice jednokadziowe): Włącza i wyłącza panel sterowania. <i>On Split-Pot Fryers</i> (Frytownice dwukadziowe): Włącza lub wyłącza lewą stronę panelu sterowania – jedynie dla lewej kadzi.
6	Prawy wyłącznik – <i>On Full-Pot Fryers</i> (Frytownice jednokadziowe): Włącza i wyłącza panel sterowania. <i>On Split-Pot Fryers</i> (Frytownice dwukadziowe): Włącza lub wyłącza prawą stronę panelu sterowania – jedynie dla prawej kadzi.
7	Lewa klawiatura numeryczna – <i>On Full-Pot Fryers</i> (Frytownice jednokadziowe): Stąd ustalamy czas smażenia w lewej kadzi. <i>On Split-Pot Fryers</i> (Frytownice dwukadziowe): Stąd wprowadzamy temp. docelową i czas smażenia w lewej kadzi.
8	Prawa klawiatura numeryczna – <i>On Full-Pot Fryers</i> (Frytownice jednokadziowe): Stąd wprowadzamy temp. docelową i czas smażenia w prawej kadzi. <i>On Split-Pot Fryers</i> (Frytownice dwukadziowe): Stąd wprowadzamy temp. docelową i czas smażenia w prawej kadzi.
9	Przełącznik odparowania (Boil-out) - Uruchamiamy nim tryb odparowywania.
10	Przełącznik lewego kosza podnośnego - Uruchamia cykl smażenia dla lewego kosza podnośnego.
11	Przełącznik prawego kosza podnośnego - Uruchamia cykl smażenia dla prawego kosza podnośnego.

WSTĘP

Stoper koszy podnośnych umożliwia obsłudze ustalenie temp. docelowej kadzi, ustalenie różnych czasów smażenia dla kosza podnośnego prawego i lewego, oraz oddzielne sterowanie podnośnikami kosza lewego i prawego. Obsługa może również ustawić stałe wyświetlanie czasu smażenia lub temperatury docelowej. Stoper danej kadzi nie wyświetla jej faktycznej temp. docelowej.

Stoper automatycznie określa, czy temperatura jest wprowadzana w stopniach Celsjusza czy Fahrenheita. Przy wprowadzaniu temp. docelowej, system uznaje wartości poniżej 191 za stopnie Celsjusza. Wszelkie wartości powyżej 190 uznawane są automatycznie za stopnie Fahrenheita.

Obsługa może również przełączać między wyświetlaniem czasu smażenia a temperatury docelowej, wciskając .

Po wyłączeniu urządzenia przełącznikiem, stoper przechowuje ostatnie ustawienia czasu i temperatury. W razie awarii zasilania, lub wyłączenia autowylącznikiem, należy sprawdzić przechowywane ustawienia czasu i temperatury smażenia. **UWAGA:** Przełącznik WŁĄCZ./WYŁ. **NIE** odcina zasilania frytownicy, a tylko włącza/wyłącza panel sterowania.

Stoper wyświetla trzy możliwe komunikaty błędu.

HELP (POMOC), wskazuje na niesprawność nagrzewu. Wyłączamy frytownicę i dzwoniemy na numer awaryjny Frymaster.

hot (PRZEGRZANIE), wskazuje, że temperatura kadzi przekroczyła 385°F (196°C) W razie pojawienia się tego komunikatu, niezwłocznie wyłączamy frytownicę

Prob (Problem), wskazuje na niesprawność obwodów pomiaru i sterowania temperaturą. Wyłączamy frytownicę i dzwoniemy do autoryzowanego punktu serwisowego.

UWAGA: Panel skonfigurowany jest dla frytownicy, w jakiej go zainstalowano (np. gazowej lub elektrycznej; jedno- lub dwukadziowej). Mimo identycznego wyglądu zewnętrznego, komputer skonfigurowany dla jednego rodzaju frytownicy nie nadaje się jako zamienny wobec innych typów frytownic.

DEFINICJE

Klawiatura numeryczna: Którykolwiek zestaw klawiszy numerycznych panelu sterowania. Klawiszami tymi wprowadzamy temperaturę docelową i czas smażenia dla poszczególnych koszy podnośnych.



Docelowa temperatura kadzi: Temperatura smażenia ustalana przez obsługę. Po włączeniu panelu sterowania, tłuszcz smaźalniczy zostaje automatycznie doprowadzony do temp. docelowej, a następnie utrzymywany w niej, aż do wyłączenia komputera.



Czas smażenia: Długość okresu smażenia danego produktu ustalany przez obsługę.

Przycisk uniesienia kosza: Wciśnięcie jednego z tych przycisków uruchamia cykl smaźalniczy i opuszcza odpowiedni kosz do jego kadzi. Po zakończeniu wskazanego cyklu smażenia, kosz zostaje uniesiony nad jego kadź.




INSTRUKCJA OBSŁUGI – STOPER




1. Włączamy stoper.

On Full-Pot Units (Frytownice jednokadziowe): Wciskamy dowolny przycisk WŁĄCZ/WYŁ . Na lewym wyświetlaczu LED pojawi się czas smażenia dla lewego kosza, a na prawym - czas smażenia lub temp. docelowa dla prawego kosza. Aby w prawym wyświetlaczu przechodzić naprzemiennie między czasem smażenia a temp. docelową, wciskaj dowolny przełącznik kontrolny temperatury .

On Split-Pot Fryers (Frytownice dwukadziowe): Wciśnij lewy wyłącznik WŁĄCZ/WYŁ  dla lewej kadzi, lub wył. prawy dla kadzi prawej. W lewym ekraniku LED pokaże się czas smażenia lub temp. docelowa dla lewego kosza. W prawym ekraniku LED pokaże się czas smażenia lub temp. docelowa dla prawego kosza. Aby w dowolnym ekraniku LED przechodzić naprzemiennie między czasem smażenia a temp. docelową, wciskaj odpowiedni przełącznik kontrolny temperatury .

2. Wyreguluj temp. docelową. (**UWAGA:** Niedługo po wprowadzeniu temperatury w st. Celsjusza, pokazana liczba może obniżyć się o jeden stopień. Jest to normalne i wynika z przeliczania maszynowego między skalami Fahrenheita a Celsjusza.)



On Full-Pot Units (Frytownice jednokadziowe): Jeśli ekranik pokazuje czas smażenia, a chcesz przejść do wyświetlenia temp. docelowej, wciśnij dowolny przełącznik kontrolny temperatury . W prawym ekraniku LED pojawi się ostatnio wprowadzona wartość temp. docelowej. Aby zmienić temp. docelową, wprowadź nową temperaturę z prawej klawiatury cyfrowej. Aby powrócić do wyświetlenia czasu smażenia, wciśnij dowolny przełącznik kontrolny temperatury . Jeśli nie ma konieczności zmiany temp. docelowej, przywróć wyświetlanie czasu smażenia wciskając dowolny przełącznik kontrolny temperatury .

On Split-Pot Fryers (Frytownice dwukadziowe): Jeśli wyświetlone są czasy smażenia, przejdź do temp. docelowej naciskając odpowiedni przełącznik kontrolny temperatury . W odpowiednim ekraniku LED pojawi się ostatnio wprowadzona temp. docelowa. Aby zmienić temp. docelową, wprowadź nową temperaturę za pomocą odpowiedniej klawiatury numerycznej. Aby powrócić do wyświetlenia czasu smażenia, wciśnij dowolny przełącznik kontrolny temperatury . Jeśli nie ma konieczności zmiany temp. docelowej, przywróć wyświetlanie czasu smażenia wciskając odpowiedni przełącznik kontrolny temperatury .

3. Wprowadź właściwe czasy smażenia.

Stoper kosza podnośnego odmierzy czas smażenia zgodnie z wartością wyświetloną w lewym i prawym ekraniku LED. Aby zmienić czas w **lewym stoperze**, wprowadź nową wartość z **lewej** klawiatury numerycznej. Aby zmienić czas w **prawym stoperze**, wprowadź nową wartość z **prawej** klawiatury numerycznej.

4. Uruchom cykl smażenia.

Wciśnij przełącznik lewego kosza podnośnego , lub przełącznik prawego kosza podnośnego , aby uruchomić cykl smażenia o określonym czasie trwania.. Ekranik zacznie odliczać do upływu odpowiedniego czasu. Po upływie przydzielonego czasu, podnośnik uniesie kosz ponad poziom tłuszczu w kadzi. Obsługujący usłyszy sygnał dźwiękowy, informujący o zakończeniu smażenia, a na ekranie pojawi się **COOK** (CYKL SMAŻENIA). Aby wyłączyć sygnał i wyzerować stoper, wciśnij odpowiedni przycisk podnośnika.




UWAGA: W razie wciśnięcia przycisku kosza podnośnego w trakcie cyklu smażenia, kosz zostaje uniesiony z kadzi, i cały cykl zostaje anulowany.

ANULOWANIE CYKLU TOPIENIA

⚠ ZAGROŻENIE


Nie anulujemy cyklu topienia, jeśli stosowany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej!



Cykl topienia ma zapobiegać przypalaniu tłuszczu piekarskiego lub przegrzewaniu kadzi czy agregatu, zapewniając przy tym stopniowe topienie kostek tłuszczu. Po uruchomieniu frytownicy, stoper automatycznie nastawia cykl topienia, aż do osiągnięcia przez kadź temperatury 82 st. C, lub anulowania cyklu topienia przez obsługę. Funkcję topienia można anulować tylko w razie **NIE** stosowania tłuszczu piekarskiego stałego.

Aby anulować funkcję topienia we frytownicy jednokadziowej, wciskamy prawy przycisk podnośnika kosza . Aby anulować funkcję topienia we frytownicach dwukadziowych, wciskamy lewy  przycisk podnośnika kosza  dla kadzi lewej, lub prawy przycisk podnośnika kosza dla kadzi prawej.

FUNKCJA ODPAROWYWANIA

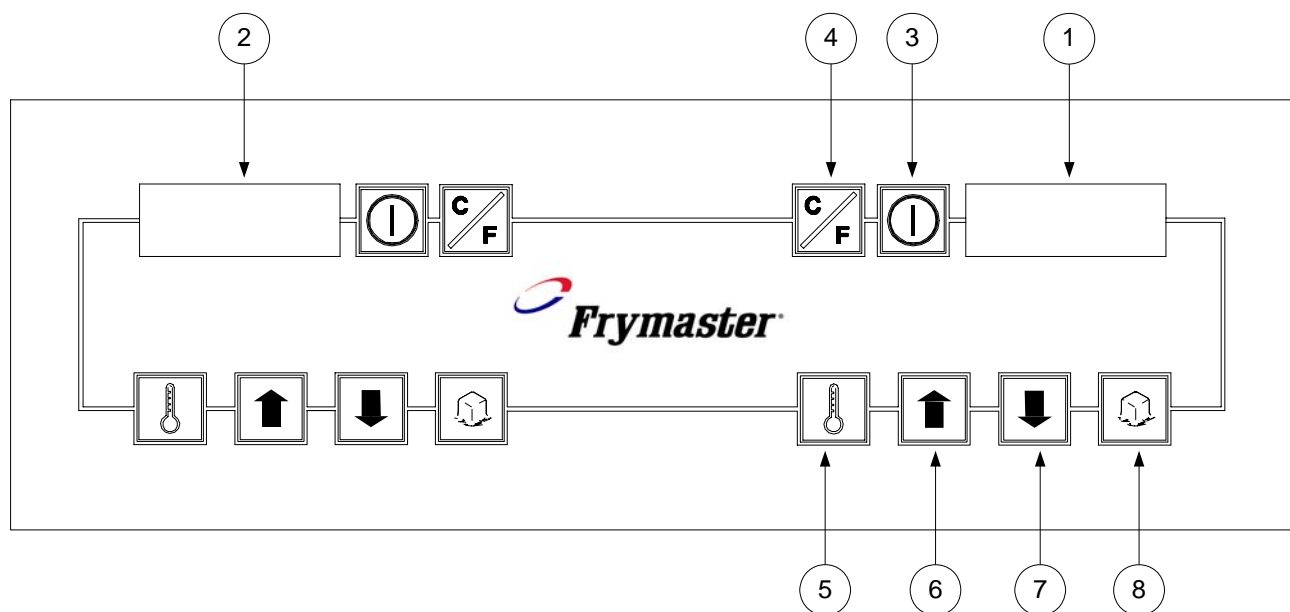
Wciskamy przycisk trybu odparowywania  aby ustawić stoper na 91°C.

On Full-Pot Units (We frytownicach jednokadziowych), panel sterujący będzie utrzymywać temperaturę kadzi na 91°C aż do wciśnięcia któregoś z przycisków WŁĄCZ./WYŁ  i wyłączenia panelu.

On Split-Pot Units (We frytownicach dwukadziowych), panel sterujący będzie utrzymywać temperaturę obu kadzi na 91°C aż do ich wyłączenia. Aby wyłączyć lewą kadź, wciśnij lewy przycisk WŁĄCZ./WYŁ . Aby wyłączyć prawą kadź, wciśnij prawy przycisk WŁĄCZ./WYŁ .

ROZDZIAŁ 3

INSTRUKCJA OBSŁUGI – cyfrowy panel sterowania



Nr.	CHARAKTERYSTYKA
1	Wyświetlacz LED – dla frytownic jednokadziowych lub prawostronny dla frytownic dwukadziowych.
2	Wyświetlacz LED – lewostronny dla frytownic dwukadziowych.
3	WŁĄCZ./WYŁ. – we frytownicach każdy z wyłączników steruje kadzią; we frytownicach dwukadziowych, każdy przełącznik steruje kadzią po swojej stronie.
4	Przełącznik C/F. – zmienia wyświetlane wartości między st. Celsjusza a Fahrenheita dla frytownic jednokadziowych, lub dla kadzi prawej frytownic dwukadziowych.
5	Przełącznik wyświetlacza temperatury/Temp. docelowej – zmienia wyświetlane wartości między temp. docelową a temp. faktyczną kadzi we frytownicy jednokadziowej, lub w kadzi prawej frytownicy dwukadziowej.
6	Strzałka „w górę” – Podnosi temp. docelową dla frytownic jednokadziowych lub prawostronną dla frytownic dwukadziowych.
7	Strzałka „w dół” – Obniża temp. docelową dla frytownic jednokadziowych lub prawostronną dla frytownic dwukadziowych.
8	Przełącznik Anuluj cykl topienia – Anuluje cykl topienia dla frytownic jednokadziowych lub prawostronnie dla frytownic dwukadziowych.

WSTĘP

Cyfrowy panel sterujący umożliwia obsługę zaprogramowanie temp. docelowych kadzi oraz naprzemiennie wyświetlanie temperatury docelowej i temp. faktycznej kadzi. „Temperatura docelowa” to temp. smażenia ustalana przez obsługę. Po włączeniu panelu sterowania, tłuszcz smaźalniczy zostaje automatycznie doprowadzony do temp. docelowej, a następnie utrzymywany w niej, aż do wyłączenia panelu sterującego. Frytownice produkowane na eksport do krajów należących do UE standardowo wyświetlają temp. kadzi. Frytownice produkowane na eksport do krajów spoza UE standardowo wyświetlają temp. docelową. Sterownik posiada też opcję anulowania zaprogramowanego cyklu topienia, oraz przełącznik naprzemiennego wyświetlania temp. w stopniach C. i F.

UWAGA: We frytownicach jednokadziowych działa tylko panel prawy, z wyjątkiem wyłączników WŁĄCZ./WYŁ., które działają zarówno w panelu prawym jak lewym.

Panel wyświetla trzy możliwe komunikaty błędu.



HELP (POMOC), wskazuje na niesprawność nagrzewu. Wyłączamy frytownicę i dzwoniemy na numer awaryjny Frymaster.


HOT (PRZEGRZANIE) oraz faktyczna temperatura kadzi, wskazuje, że temperatura tłuszczu piekarskiego przekroczyła 202C [lub 210°C dla frytownic EurŚr]. W razie pojawienia się tego komunikatu, niezwłocznie wyłączamy frytownicę i kontaktujemy się z autoryzowanym punktem serwisu.

Prob (Problem), wskazuje na niesprawność obwodów pomiaru i sterowania temperaturą. Wyłączamy frytownicę i dzwoniemy do autoryzowanego punktu serwisowego.



UWAGA: Panel skonfigurowany jest dla frytownicy, w jakiej go zainstalowano (np. gazowej lub elektrycznej; jedno- lub dwu-kadziowej). Mimo identycznego wyglądu zewnętrznego, sterownik skonfigurowany dla jednego rodzaju frytownicy nie nadaje się jako zamienny wobec innych typów frytownic.

INSTRUKCJA OBSŁUGI – PANEL STEROWNICZY

1. Włączamy panel sterowania. We frytownicach jednokadziowych, wciskamy jeden z dwu przycisków WŁĄCZ./WYŁ. . We frytownicach dwukadziowych, wciskamy lewy wyłącznik WŁĄCZ./WYŁ.  dla lewej kadzi, lub prawy dla kadzi prawej.


Przez cztery sekundy będzie wyświetlana wersja oprogramowania panelu, a następnie w urządzeniach nieprzeznaczonych dla EurŚr. na ekraniku pojawi się temp. docelowa. W urządzeniach przeznaczonych dla Eur.Śr. na ekraniku pojawi się faktyczna temp. kadzi – aby przejść do temp.  docelowej, wciskamy przełącznik temp. odpowiedniej kadzi (we frytownicach jednokadziowych, używamy przełącznika prawego).

Między pierwszymi dwoma liczbami na ekraniku pojawi się przecinek dziesiętny, co wskazuje, że urządzenie się nagrzewa. Po osiągnięciu przez każdą wyznaczonej temp. docelowej, zniknie wskaźnik nagrzewania-przecinek dziesiętny – co oznacza, że frytownica jest gotowa do smażenia.

2. Jeżeli jest to konieczne, popraw temp. docelową. Aby podnieść temp. docelową, wciśnij strzałkę „w górę” . We frytownicach dwukadziowych, korzystamy z lewego panelu sterującego dla lewej kadzi oraz prawego dla prawej; w zestawach jednokadziowych, korzystamy z panelu prawego. Aby obniżyć temp. docelową, wciśnij strzałkę „w dół” .

Na początku, ekranik będzie zmieniał temperaturę z prędkością ok. 1 stopnia na sekundę. W przypadku wciśnięcia i przytrzymania strzałki, po przejściu ok. 12 stopni szybkość zmiany wzrośnie, co umożliwi szybsze wprowadzanie dużych zmian w temp. docelowej.

WYŚWIETLANIE TEMPERATUR W SKALI C. LUB F.


Aby przechodzić naprzemiennie między wyświetlaniem w skali C lub F , wciskaj dowolny przełącznik kontrolny temperatury. Pokazywane wartości zmieniać się będą z xxxF na xxxC, gdzie “xxx” to temperatura kadzi lub temp. docelowa.

ANULOWANIE CYKLU TOPIENIA

ZAGROŻENIE


Nie anulujemy cyklu topienia, jeśli stosowany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej!

Cykl topienia ma zapobiegać przypalaniu tłuszczu piekarskiego lub przegrzewaniu kadzi czy agregatu, zapewniając przy tym stopniowe topienie kostek tłuszczu. Po uruchomieniu frytownicy, sterownik automatycznie uruchamia cykl topienia, aż do osiągnięcia przez kadź temperatury 82 st. C, lub do anulowania przez obsługę cyklu topienia. Funkcję topienia można anulować tylko w przypadku NIE stosowania tłuszczu piekarskiego stałego.

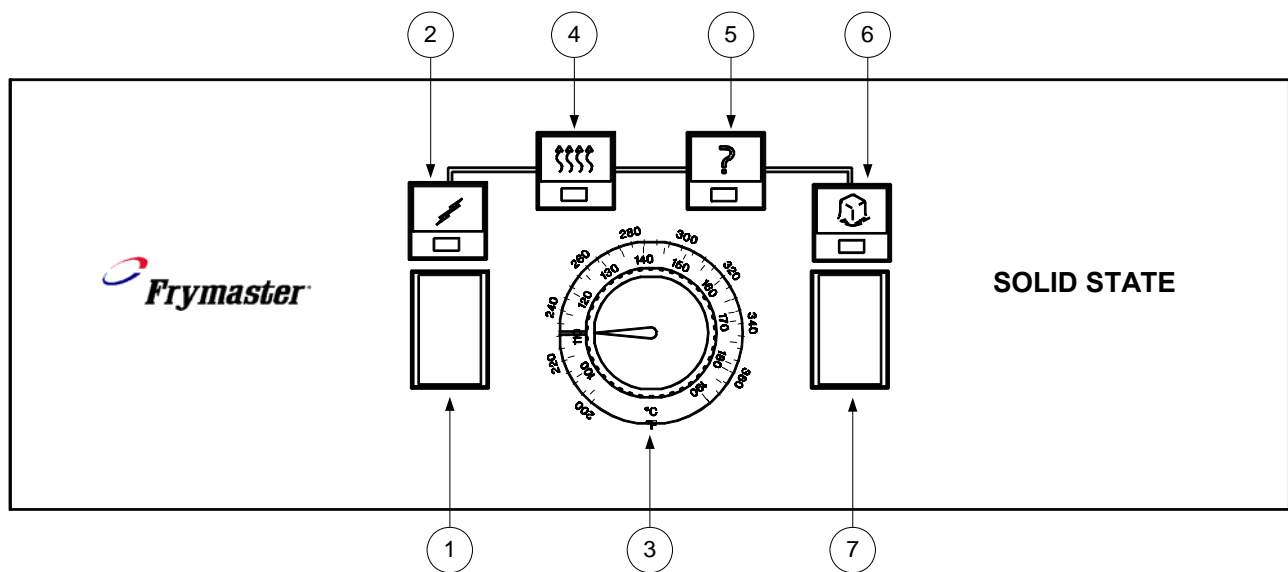
Aby anulować funkcję topienia we frytownicy jednokadziowej, wciskamy prawy przycisk anulowania cyklu topienia . We frytownicach dwukadziowych, wciskamy lewy wyłącznik dla lewej kadzi, lub prawy dla kadzi prawej.

BLOKADA/ODBLOKOWANIE PRZEŁĄCZNIKA ANUL. CYKLU TOPIENIA

Sterownik można zaprogramować na zablokowanie przełącznika cyklu topienia, co zapobiegnie przypadkowemu jego anulowaniu.

1. Jeśli przełącznik jest w stanie WYŁ., wciskamy przełącznik anulowania cyklu topienia  (w urządzeniach dwukadziowych, lewy przełącznik obsługuje kadź lewą, a prawy kadź prawą; we frytownicy jednokadziowej, używamy przełącznika prawego). Na wyświetlaczu pojawi się „0”, co oznacza, że **można** pominąć cykl topienia, lub „1”, co oznacza, że **nie można** pominąć cyklu topienia.
2. W celu zmiany konfiguracji pominięcia, wciskamy i przytrzymujemy przełącznik anulowania przez pięć do sześciu sekund, zmieniając "0" na "1" lub "1" na "0". Zwalniamy przełącznik, gdy na ekraniku pojawi się właściwe ustawienie.

ROZDZIAŁ 4 STEROWNIK TRANZYSTOROWY (ANALOGOWY)



Nr.	CHARAKTERYSTYKA
1	Przełącznik zasilania WŁĄCZ./WYŁ – WŁĄCZA i WYŁĄCZA panel sterujący.
2	Lampka zasilania – wskazuje, że panel jest WŁĄCZONY.
3	Pokrętło temperatury – służy ustawianiu pożądanej temperatury smażenia.
4	Lampka trybu nagrzewania – wskazuje, że nagrzew frytownicy jest włączony.
5	Lampka awarii – wskazuje na niesprawność obwodu sterowania frytownicy lub stanu przegrzania. Zerujemy ustawiając przełącznik na 30 sek. na WYŁ, i z powrotem na WŁĄCZ.
6	Lampka cyklu topienia – wskazuje, że frytownica pracuje w cyklu topienia tłuszczu. Urządzenie samoczynnie porzuci cykl topienia tłuszczu, gdy temp. kadzi osiągnie 82°C.
7	Przełącznik cyklu topienia – WŁĄCZA i WYŁĄCZA cykl topienia tłuszczu.

WSTĘP

Sterownik tranzystorowy (inaczej zwany „analogowym”) umożliwia obsłudze regulowanie temperatury kadzi za pomocą pokrętła oraz skali uwidocznionej na płycie czołowej panelu. Sterownik ma własny przełącznik cyklu topienia i lampkę awarii.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Ustaw przełącznik dwustopniowy w położeniu WŁĄCZ (ON). Zaświecą się lampki: zasilania oraz nagrzewu.
2. Ustaw pokrętło temperatury na pożądaną temperaturę smażenia.
3. **Jeśli korzystasz z tłuszczu piekarskiego stalego**, ustaw przełącznik cyklu topienia w położeniu WŁĄCZ (ON). Cykl topienia ma zapobiegać przypalaniu tłuszczu piekarskiego lub przegrzewaniu kadzi czy agregatu, zapewniając przy tym stopniowe topienie kostek tłuszczu. W cyklu topienia, sterownik automatycznie włącza i wyłącza frytownicę, aż do osiągnięcia przez kadź temperatury 82 st. C, lub anulowania cyklu topienia przez obsługę.

⚠ ZAGROŻENIE

Nie anulujemy cyklu topienia, jeśli stosowany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej!

Podczas cyklu topienia, lampka nagrzewu będzie się naprzemiennie zapalała i gasła, w miarę włączania/wyłączania się frytownicy.

4. Kiedy temperatura kadzi osiągnie 82°C, lub jeśli cykl topienia zostanie anulowany, frytownica wejdzie samoczynnie w tryb nagrzewu, aby doprowadzić kadź do temperatury ustawionej pokrętkiem, po czym będzie utrzymywała tę temperaturę. Podczas pracy agregatu grzewczego, świecić będzie lampka nagrzewu. Po osiągnięciu przez kadź wyznaczonej temp. docelowej, zgaśnie lampka trybu nagrzewu, co oznacza, że frytownica jest gotowa do smażenia.

LAMPKA AWARYJNA

We frytownicach gazowych wyposażonych w zapłon elektroniczny, lampka awarii zaświeci się, jeśli dojdzie do awarii zapłonu. Chcąc wyzerować sterownik po nieudanym zapłonie, ustaw przełącznik dwupozycyjny w położeniu WYŁ na nie mniej, jak 30 sekund, a następnie z powrotem w położeniu WŁĄCZ.

We wszystkich frytownicach, lampka awarii zaświeci się również, jeśli sterownik otrzyma sygnał niesprawności czujnika lub obwodu termostatu temperatury maksymalnej.

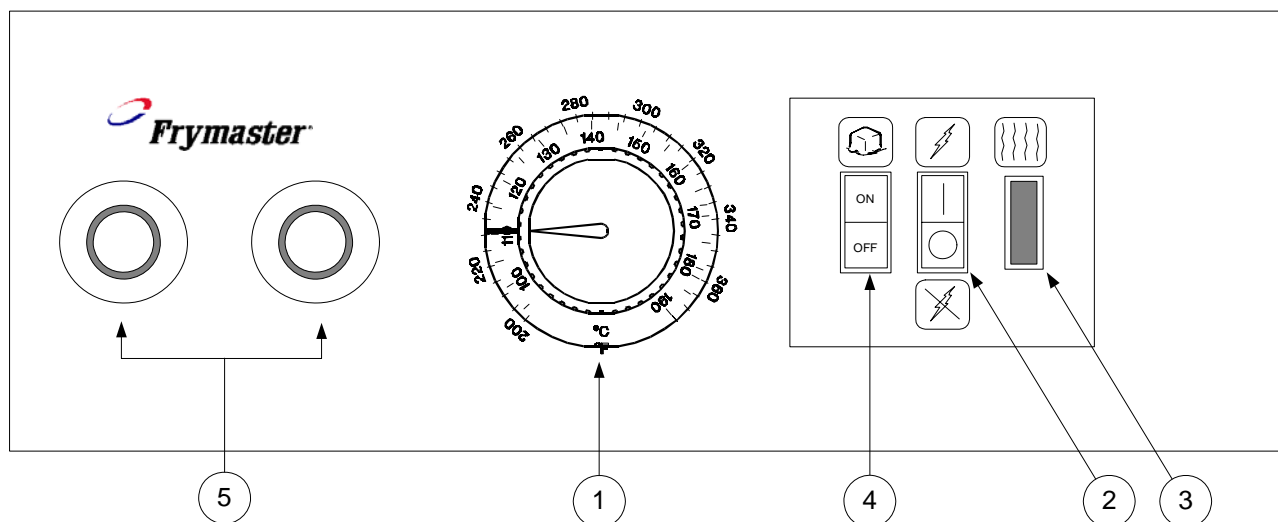
KALIBRACJA POKRĘTŁA USTAW. TEMPERATURY

1. Doprowadź kadź do *temperatury smażenia* zgodnie z procedurą podaną powyżej.
2. Włóż termometr lub sondę pirometru do kadzi blisko czujnika termicznego frytownicy.
3. Oczekaj na trzykrotne przejście cyklu zaświecenia/wyłączenia lampki nagrzewu, aby upewnić się, że olej/tłuszcz piekarski osiągnął jednolitą temperaturę. Jeśli to niezbędne, zamieszaj zawartość, aby stopić cały tłuszcz na spodzie kadzi.
4. Kiedy lampka nagrzewu zaświeci się po raz czwarty, odczyt pirometru powinien mieścić się w granicach 2°C od temperatury nastawionej pokrętkiem urządzenia. Jeśli tak nie jest, dokonaj kalibracji pokrętkła, w następujący sposób:
 - a. Poluzuj śrubkę regulacyjną pokrętkła, tak, aby jego zewnętrzna oprawa obracała się luźno na rdzeniu.
 - b. Obróć zewnętrzną oprawę gałki tak, aby kreska kontrolna na niej zrównała się z karbikiem odpowiadającym odczytowi pirometru lub termometru.
 - c. Przytrzymując pokrętkło, dokręć śrubkę regulacyjną.

- d. Przy następnym zaświeceniu się lampki nagrzewu, sprawdź ponownie odczyt termometru lub pirometru z ustawieniem pokrętki temperatury.
 - e. Powtarzaj czynności 4-a do 4-d, aż odczyt pirometru lub termometru i ustawienie pokrętki zgodzą się z tolerancją do 2C.
 - f. W razie niemożności uzyskania kalibracji, dzwoń do Autoryzowanego Ośrodka Serwisu.
5. Usuń sondę termometru lub pirometru.

ROZDZIAŁ 5

INSTRUKCJA OBSŁUGI – STEROWNIK TERMOSTATU



Nr.	CHARAKTERYSTYKA
1	Pokrętko temperatury – służy do ustawiania termostatu na pożądaną temperaturę.
2	Przełącznik WŁĄCZ./WYŁ. – doprowadza/odcina zasilanie do elementów frytownicy. Po uruchomieniu wyłącznik zostaje podświetlony.
3	Lampka trybu nagrzewania – wskazuje, że nagrzew frytownicy jest włączony.
4	Lampka cyklu topienia – wskazuje, że frytownica pracuje w cyklu topienia tłuszczu. Frytownica pozostanie w cyklu topienia, aż do wyłączenia tego przełącznika.
5	Opcjonalny stoper podnośników kosza – Po wciśnięciu, opuszcza odpowiedni kosz. Po upływie przydzielonego czasu, kosz zostaje podniesiony.

WSTĘP

Sterownik korzysta z termostatu połączonego bezpośrednio z pokrętkiem temperatury umieszczonym na płycie czołowej panelu sterowania. Ustawienie pokrętkła temperatury na pożądaną temperaturę smażenia mechanicznie ustawia termostat na tę temperaturę. Ustawienie przełącznika WŁĄCZ./WYŁ. w położeniu WŁĄCZ. powoduje dopływ zasilania do elementów frytownicy i podświetlenie przełącznika. Ustawienie przełącznika cyklu topienia w pozycji WŁĄCZ uruchamia cykl frytownicy, w którym włącza się ona na kilka sekund, a następnie wyłącza się na dłuższy czas. Cykl ten ma zapobiegać przypalaniu tłuszczu piekarskiego lub przegrzewaniu kadzi czy agregatu, zapewniając przy tym stopniowe topienie kostek tłuszczu. Wyłącznik jest również podświetlony w położeniu WŁĄCZONE (ON). Wskaźnik nagrzewu jest przez cały czas, gdy temperatura w kadzi jest niższa od temp. docelowej.

ZAGROŻENIE

Nie anulujemy cyklu topienia, jeśli stosowany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej!

OSTRZEŻENIE

Frytownica pozostanie w cyklu topienia, aż do wyłączenia go, przez ustawienie przełącznika cyklu topienia w położeniu WYŁ.

Sterownik termostatu nie wymaga programowania – obsługa musi jedynie ustawić pokrętko na pożądaną temperaturę smażenia. Wymaga jednak okresowej kalibracji przez serwisanta autoryzowanego przez wytwórníę – zazwyczaj co sześć miesięcy.

We frytownicach wyposażonych w stoper podnośnika kosza, wciśnięcie przycisku umieszczonego pośrodku stopera powoduje opuszczenie odpowiedniego kosza do jego kadzi. Po zakończeniu wskazanego okresu smażenia, podnośnik unosi kosz ponad kadź. Czas smażenia ustawia się obracając pokrętko w prawo, aż do zestrojenia kreski kontrolnej z odpowiednią temperaturą smażenia.

Mimo, że umieszczono je na tym samym panelu, stopery podnośników działają zupełnie niezależnie od sterownika frytownicy.



Enodis[®]
One Company, Countless Solutions

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

TEL 1-318-865-1711 FAX (Części) 1-318-688-2200 FAX (Obsługa techniczna) 1-318-219-7135

DRUK: USA

INFOLINIA SERWISOWA
1-800-551-8633

819-6311
LISTOPAD 2004 r.

POLISH / JĘZYK POLSKI