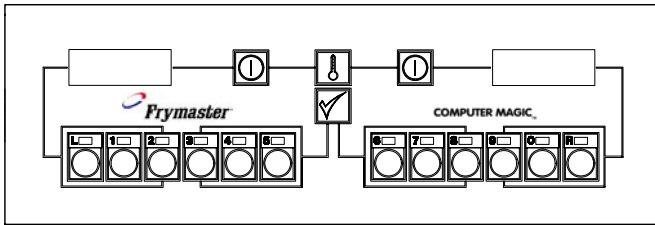
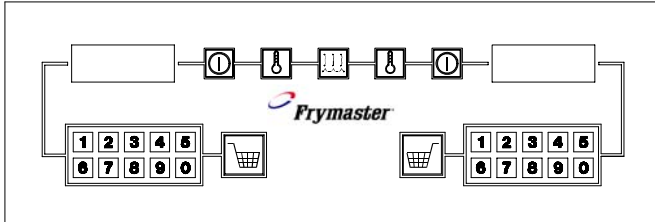


# Reglage för Frymaster fritererare

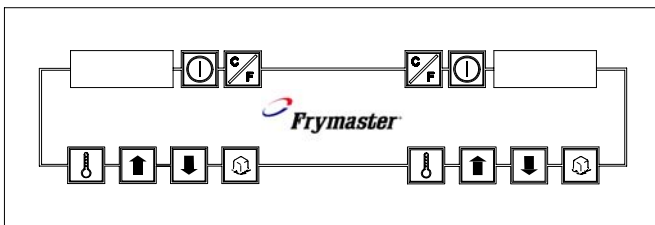
Bruksanvisning



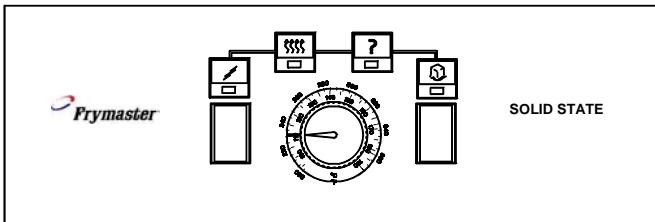
Computer Magic III (CM III) - Sidan 1-1



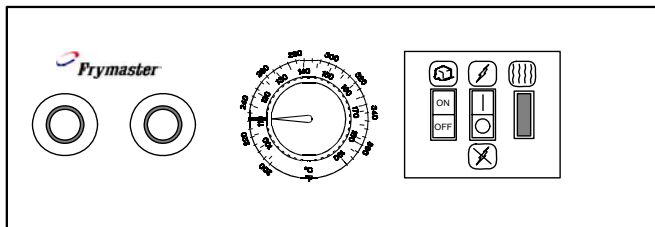
Korglyfttimer - Sidan 2-1



Digitalt reglage - Sidan 3-1



Halvlederreglage (analogt) - Sidan 4-1



Termostatreglage – Sidan 5-1



Frymaster är medlem av föreningen för kommersiell matutrustning (Commercial Food Equipment Service Association, CFESA) och rekommenderar att man använder tekniker som certifierats av CFESA.

Svenska / Swedish

Pris USD 8,00  
\* 8196313 \*

NOVEMBER 2004

## **ANMÄRKNING**

### **USA**

Denna apparat uppfyller del 15 av FCC:s regler. Drift förutsätter följande två förhållanden: 1) Denna apparat får inte orsaka skadlig störning och 2) denna apparat måste acceptera alla störningar som den tar emot, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift. Medan denna apparat har bekräftats som apparat Klass A, har den visat sig uppfylla gränserna för Klass B.

### **KANADA**

Denna digitala apparat överstiger inte klass A eller B gränser för radiostörningar enligt det kanadensiska kommunikationsdepartementets standard ICES-003.

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 DRIFTS- OCH PROGRAMMERINGSANVISNINGAR

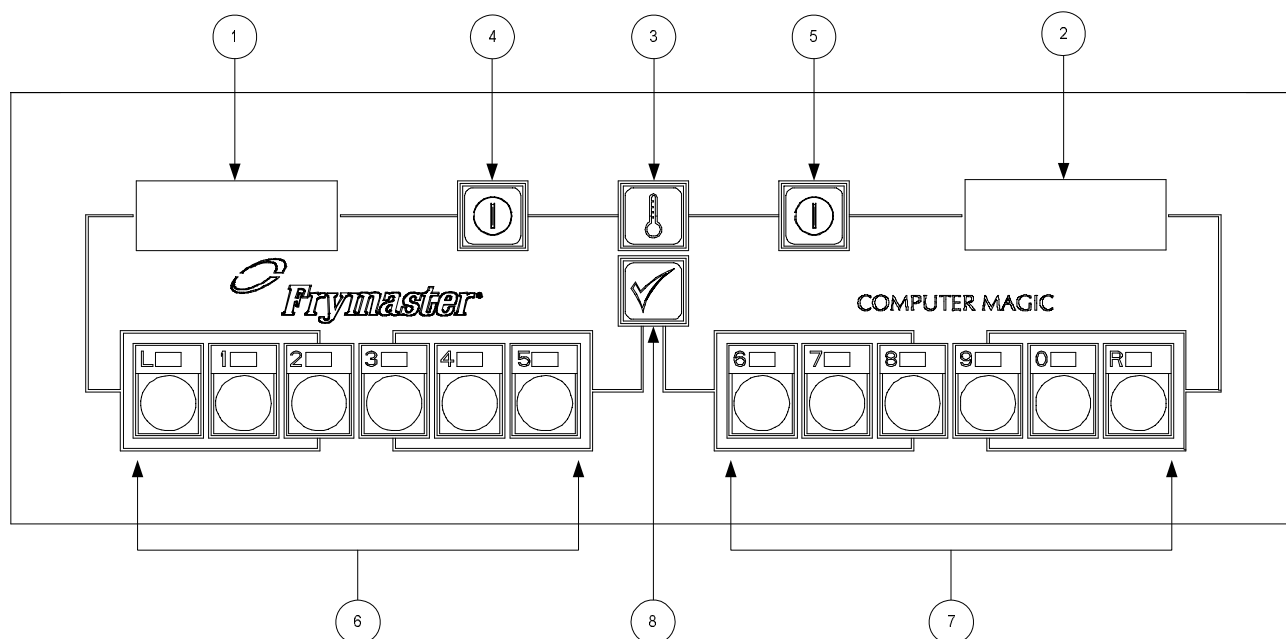


BILD	BESKRIVNING
1	Vänster lysdioddisplay
2	Höger lysdioddisplay
3	Brytare för temperaturkontroll och programläsning.
4	Vänster brytare för PÅ/AV. (I friterare med hel gryta slår endera brytaren av och på reglaget.)
5	Höger brytare för PÅ/AV. (I friterare med hel gryta slår endera brytaren av och på reglaget.)
6	Vänster produktknappar.
7	Höger produktknappar.
8	Brytare för programläge.

## INLEDNING

Computer Magic III (CM III) säkerställer konsekvent kvalitet genom att operatören kan ange specifika stekparametrar för upp till 12 produkter. Dessa parametrar lagras i datorns minne. Genom att trycka på en enda knapp startas en stekperiod med de lagrade parametrarna så att varje sats steks likadant. På friterare med korglyftare, styr datorn även sänkning och lyft av korgen. Andra funktioner som finns är en smältcykel för fast matfett, ett urkockningsläge för att göra ren frityrgrytan och automatiska kontroller för återhämtningstid. Datorn kan programmeras att visa temperaturer i Fahrenheit eller Celsius och att visa tiden som återstår i en stekperiod eller att konstant visa frityrgrytans temperatur.

**OBS!** Denna dator är konfigurerad för den friterare på vilken den är installerad dvs. gas eller elektrisk och hel- eller delad gryta). Fastän de ser likadana ut är datorer som är konfigurerade för användning på en typ av friterare inte direkt utbytbara mot dem som är konfigurerade för användning på en annan typ.

## DEFINITIONER

**Produktknapp:** En av de numrerade knapparna på kontrollpanelen. Ett inställningsvärde och upp till 12 kombinationer av stekparametrar (inställning för varje produkt) kan programmeras in i datorn. Knapparna används också till att ange värdena för inställningsvärdet och stekparametrarna.

**Frityrgrytans inställningsvärde:** En stektemperatur som bestäms av operatören. När datorn är på, värmer det automatiskt matoljan eller fettets till inställningsvärdet och håller det vid denna temperatur tills datorn stängs av.

**Stekparametrar:** De variabler som är associerade med en produkt. De är *känslighet*, *stektid*, *skaktid* och *hålltid*.


**Känslighet:** En inbyggd funktion som justerar stektiden för att kompensera för sänkning av frityrgrytans temperatur när produkten sänks ner i oljan. Olika produkter varierar i täthet, satsstorlek och temperatur. Matprodukter varierar också i stektid. En korrekt känslighetsinställning säkerställer produkt av hög kvalitet. Inställning 0 är den minst och inställning 9 den mest känsliga (se tabellen på sidan 1-5).

**Stektid:** Den stektid för en produkt som bestäms av operatören.

**Skaktid:** Den tid under stekeykeln när produkten ska skakas som bestäms av operatören.

**Hålltid:** Den tid produkten kan sparas innan den serveras – bestäms av operatören.

## DRIFTSANVISNINGAR FÖR DATORN

Slå på datorn genom att trycka på en av AV/PÅ-knapparna . **OBS!** En decimal mellan siffror 1 och 2 i en av lysdioddisplayerna visar att enheten värms upp.

1. Ett av följande visas:

- a. **CYCL**, som anger att friteren går i smältcykelläge. Friteraren är kvar i smältcykelläget tills matoljans eller fettets temperatur når 82 °C eller smältcykeln avbryts av operatören.
- b. **HI**, som anger att frityrgrytans temperatur är 12 °C högre än inställningsvärdet. Gör ingenting; reglaget låter oljan kallna till inställningsvärdet innan brännaren eller elementen slås på.
- c. **Lo**, som anger att frityrgrytans temperatur är 12 °C lägre än inställningsvärdet. Gör ingenting; reglaget höjer oljans temperatur till inställningsvärdet.
- d. **----**, som anger att frityrgrytans temperatur är inom stekintervallet. **OBS!** För bästa resultat ska du inte försöka steka om displayen inte visar **----**.

- e. **HELP**, som anger ett uppvärmningsproblem. Stäng av friteraren och ring Frymaster hotline.
  - f. **HOT**, som anger att frityrgrytans temperatur är högre än 210 °C. **Om detta visas i displayen, stäng omedelbart av friteraren!** **OBS!** I datorer som används i Europeiska Unionen (de som är CE-märkta), är temperatur 202 °C.
  - g. **Prob**, som anger att datorn har upptäckt ett problem i temperaturmättnings- och reglagekretsarna. Stäng av friteraren och kontakta en auktoriserad serviceperson.
2. När **----** visas i displayen, tryck på en produktbrytare för att börja en stekperiod.
- a. Displayen visar programmerad stektid och börjar räkna ner. På friterare med korglyftare, sänks produktkorgen ner i frityrgrytan.
  - b. Om en skaktid är programmerad, ljuder ett larm på den specificerade tiden och displayen visar **5H# (SKAKA)**, där “#” anger knappens nummer. Larmet ljuder i 3 sekunder och stängs sedan av. Om ingen skaktid har programmerats, visas inte **5H#** under stekperioden.
  - c). Vid slutet av stekperioden ljuder ett larm och **COOC (STEK)** visas och associerad produktknapp blinkar. Om du vill avbryta steklarmet, tryck på den blinkande knappen. På friterare med korglyftare, lyfts produktkorgen ur frityrgrytan.
  - d. Nu visas hålltiden (om programmerad större än noll), och nedräkningen börjar. När nedräkningen når noll, visas **HD#** (där # är knappens nummer) och ett larm ljuder. Hållarmet avbryts genom att trycka på programmeringsbrytaren . **OBS!** Om displayen används, visas inte hålltidens nedräkning.
3. Om du vill kontrollera frityrgrytans temperatur, tryck när som helst på temperaturkontrollbrytaren  en gång. Om du vill kontrollera inställningsvärdet, tryck på brytaren två gånger. Om du misstänker att temperaturen är fel, kontrollera frityrgrytans temperatur med en termometer eller pyrometer för att bekräfta att datorns utläsning är någorlunda nära den uppmätta avläsningen. Om den inte är det ska du kontakta ett av fabriken auktoriserat servicecenter för att få hjälp.
4. På friterare med hel gryta, under perioder när de står stilla, **----** bör visas i båda displayerna. På friterare med delad gryta **----** ska visas endast på den sidan som är påslagen. Om inte, kontrollera verklig temperatur och inställningsvärde.



#### **VAR FÖRSIKTIG**

**De elektroniska kretsarna i datorn kan skadas av fluktuationer i strömmen och åskväder. Om den av outgrundlig anledning inte fungerar eller programmerar på rätt sätt ska datorn återställas genom att dess strömsladd dras ur och genast sätts in igen. Detta kan förhindra ett servicebesök.**

## ANVISNINGAR FÖR DATORPROGRAMMERING


1. Ange programmeringsläget genom att trycka på brytaren för programmeringsläge  **Code** visas i vänster display. Om du anger programmeringsläget av misstag ska du trycka på brytaren igen för att avsluta programmeringsläget. **OBS!** Om du försöker ange programmeringsläget medan datorn steker, blinkar displayen **B U S Y**.
2. Tryck på produktknapparna 1, 6, 5 och 0 i den ordningen. Om du inte anger denna kod accepteras inte programmering. Detta är för att hindra att icke auktoriserade personer ändrar aktuella anvisningar.
3. **SP-r** (Inställningsvärde) visas i vänster display. Ett förut programmerat inställningsvärde visas i höger display. Om du vill ändra inställningsvärdet, ange önskad inställningstemperatur med siffertangenterna. Det högsta programmerbara inställningsvärdet är 191 °C. Tryck på brytaren för programläge  om du vill låsa det nya inställningsvärdet (eller det gamla inställningsvärdet om det inte ändrades).

**OBS!** På friterare med delad gryta, visar **SP-r** inställningsvärdet för höger frityrgräta. Efter att höger frityrgrätas inställningsvärde har programmerats, visas **SP-L** (vänster frityrgrätas inställningsvärde) i vänster display. Ange inställningsvärdet för vänster frityrgräta på samma sätt som för den högra.

4. **SELP** (välj produkt) visas i vänster display. Tryck på produktknappen som ska programmeras (eller tryck på  när du vill återgå till normalt driftsläge). I friterare med hel gryta kan du använda vilken produktknapp som helst inklusive L (vänster) och R (höger). I friterare med delad gryta används produktknapp L (vänster) och 1-5 till vänster frityrgräta och knapp R (höger) och 6-0 används till höger frityrgräta.
5. **SEn5** (Känslighet) visas i vänster display. Någon föregående programmerad känslighetsinställning visas i höger display. Om du vill ändra känslighetsinställningen ska du ange den nya inställningen och trycka på  för att låsa den. Om inställningen inte har ändrats, tryck på  så accepteras den föregående inställningen. En tabell finns på sidan 1-5 som hjälper dig välja en känslighetsinställning. Den är endast avsedd som en riktlinje och inställningarna kan ändras för att fylla olika behov.
6. **COOC** (Stektid) visas i vänster display. En tidigare programmerad stektid visas i höger display. Om du trycker på  accepteras aktuell stektid. Om du vill ändra stektiden, ange den nya tiden med siffertangenterna. Tryck på  för att låsa den nya tiden.
7. **Sh-** (Skaktid) visas i vänster display. Om produkten behöver skakas under stekningen, ställ in antalet sekunder att steka innan skakningen med hjälp av siffertangenterna.

Om du t.ex. anger "30" betyder det att produkten behöver skakas efter att den har stekts i 30 sekunder. I slutet av 30 sekunder ljuder ett larm och produktbrytaren blinkar i 3 sekunder. Om produkten inte behöver skakas, ange "0". Siffran du angivit visas i höger display. Tryck på  för att låsa den programmerade tiden.

8. **hd-** (Hålltid) visas i vänster display. Ställ in den tid produkten får sparas, allt från 13 sekunder till 60 minuter. Om du inte vill använda hålltidsfunktionen, ange 0. Tryck på  för att låsa den tiden.

9. **SELP** (Välj produkt) visas igen i vänster display. Om fler produkter ska programmeras, återgå till steg 5 och följ alla anvisningar till denna punkt och upprepa för varje produkt.
10. När du är färdig med programmeringen läs hela programmet genom att trycka på brytaren för temperaturkontroll/programläsning. .

### **Känslighetsinställningar för olika produkter**

Produkt	76 °C	Känslighetsinställning
<b>Kyckling</b>		
Kycklingfilé, 35 g	3:25	5
Kycklingfilé (frusen), 113 g.	4:20	5
Kycklingbiff (frusen), 142 g.	6:15	5
frusen kyckling		5
färsk kyckling, 9 delar		5
<b>Potatis</b>		
steak fries	3:43	5
vanliga pommes frites, 1 cm	3:16	5
potatissträngar, 6 mm	1:50	5
potatissträngar, 9 mm	2:40	5
små potatiskroetter	2:05	5
potatiskroetter	2:05	5
stekt röd potatis med lök	1:14	5
<b>Fisk och skaldjur</b>		
krabbkakor	4:00	3
musselkakor	4:00	3
stora kammusslor	3:25	3
små kammusslor	1:10	3
räkor (35 st till 1/2 kg)	2:15	3
räkor (40 till 75 st till 1/2 kg)	1:45	3
räkor (75 till 100 st till 1/2 kg)	1:10	3
torsk, 70 g	3:25	7
flundrafilé, 200 g	4:35	3
flundra, hel, 285 - 340 g	6:25	3
torskfilé, 100 g	4:35	7
abborre, 140 g	4:30	3
kolja, 200 g	6:25	7
musslor	2:00	3
ostron	1:10	4
strimlade musslor (färska)	0:35	4
strimlade musslor (frusna)	0:45	4
<b>Grönsaker</b>		
okra	4:30	4
aubergine	4:00	4
zucchini	3:00	4
svamp	3:45	4
lökringar (frusna)	3:00	4
blomkål	1:45	4
<b>Andra</b>		
korv i majsskal		4
stekt kycklingbiff	5:00	5

## AVBRYTA SMÄLTCYKELN



**FARA**

**Avbryt inte smältcykelläget om du använder matfett!**

Smältcykeln är utformad för att hindra att matfettet bränns och att fritergrytan eller elementen överhettas medan fettblock sakta smälter. Datorn startar automatiskt friteraren i smältcykelläget och visar **CYCL** när smältcykeln pågår. Datorn förblir i smältcykelläget tills temperaturen i fritergrytan når 82 °C eller smältcykeln avbryts av operatören. Om du inte använder matfett, kan du avbryta smältcykelfunktionen.

Om du vill avbryta smältcykeln för en hel gryta, tryck på knappen "R". Om du vill avbryta för en delad gryta, tryck på knappen "L" för grytan på vänster sida och knappen "R" för höger sida. **CYCL** byts ut mot **Lo**. Decimalpunkten mellan siffror 1 och 2 tänds och anger att enheten värms.

## ANVÄNDA FUNKTIONEN URKOKNING



**VAR FÖRSIKTIG**

**Innan du använder denna funktion, se till att fritergrytan är fylld med en blandning av kallt vatten och diskmedel.**

1. När du vill programmera friteraren för urkokning, tryck på programlägesbrytaren . **Code** visas i vänster display.

**OBS!** Beträffande friterare med delad gryta, använd vänster PÅ/AV-brytare för vänster fritergryta och höger PÅ/AV-brytare för höger fritergryta. Det går inte att koka ur båda fritergrytorna samtidigt.

2. Tryck på produktknapparna 1, 6, 5 och 3 i den ordningen. **bo IL [HoHR]** visas i höger display. Temperaturen ställs automatiskt in på 91 °C. Friteraren når denna temperatur och stannar där tills du trycker på PÅ/AV-  brytaren som avbryter urkokningsläget. Om det kokar över, stäng av friteraren omedelbart, låt den kallna och ange sedan urkokningsläget igen för att fortsätta förfarandet.


## FUNKTION FÖR ATT KONTROLLERA FRITERARENS ÅTERHÄMTNINGSTID

Återställningskontrollen är ett mått på tiden som krävs för att friteraren ska höja matoljans temperatur från 135 °C till 163 °C. Datorn kontrollerar automatiskt återhämtningstiden varje gång fritergrytans temperatur sjunker under den undre referenspunkten på 121 °C.

När du vill kontrollera återhämtningstiden, tryck på brytaren för programläge . **Code** visas i vänster display. Tryck på produktknapparna 1, 6, 5 och 2 i den ordningen. Återhämtningstid visas i båda displayerna i 5 sekunder. Fastän många faktorer, inklusive fritergrytans storlek och mängd och temperatur av produkt i fritergrytan, påverkar återhämtningstiden bör den vara något mindre än 2 minuter och 30 sekunder för gasfriterare eller 1 minut och 40 sekunder för elektriska friterare.



## VÄLJA VISNINGSLÄGE I FAHRENHEIT ELLER CELSIUS

1. Datorn kan visa temperaturer i antingen Fahrenheit eller Celsius. Om du vill ändra från det ena till det andra, tryck på brytaren för programläge . **Code** visas i vänster display.
2. Ange kodnumret **1 5 5 8** med siffertangenterna. Datorn växlar temperaturvisningen från Celsius till Fahrenheit eller från Fahrenheit till Celsius.
3. Tryck på brytaren för temperaturkontroll/programlåsning  när du vill visa temperaturen i det nyligen valda läget.

## VÄLJA VISNINGSLÄGE FÖR FRITYRGRYTANS TEMPERATUR

1. Om du alltid vill visa frityrgrytans temperatur tryck på brytaren för programläge . **Code** visas i vänster display.
2. Tryck på produktknapparna 1, 6, 5 och L i den ordningen. Datorn visar alltid frityrgrytans temperatur. **OBS!** Under stekningen visas inte stektid, men tidtagning pågår.
3. När du vill återgå till att visa nedräkningens display, upprepa steg 1 och 2.

## KAPITEL 2

### DRIFTSANVISNINGAR FÖR KORGLYFTTIMER

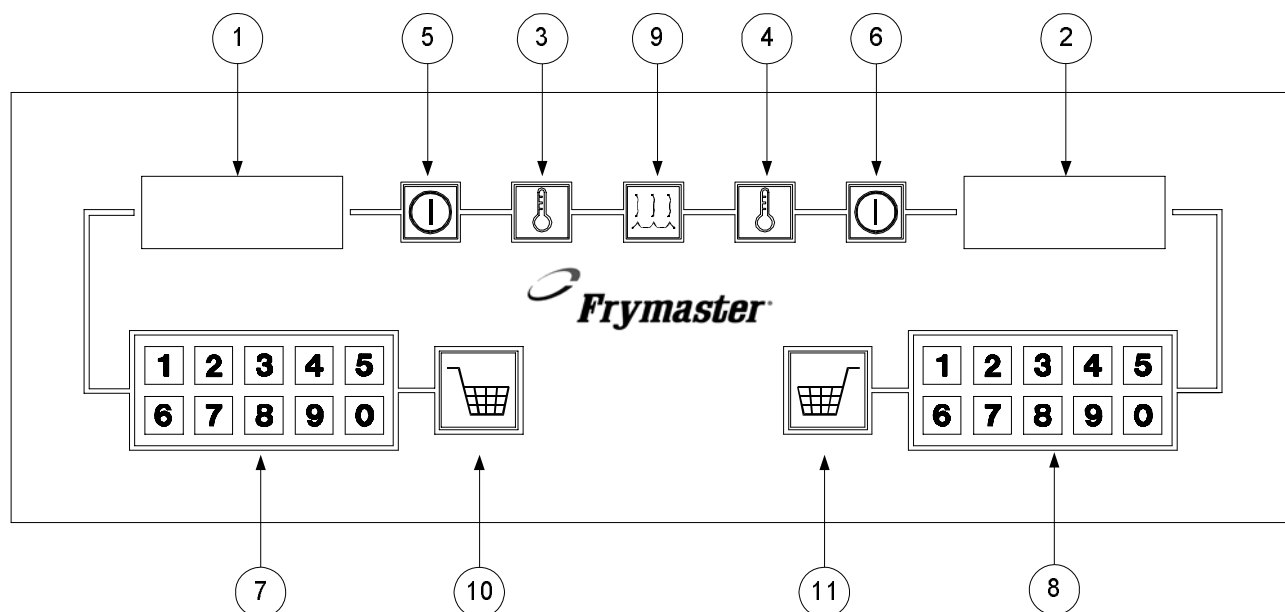



BILD	BESKRIVNING
1	Lysdiöddisplay – På friterare med hel gryta : Visar den vänstra korgens stektid. På friterare med delad gryta: Visar den vänstra korgens stektid eller vänster frityrgrytas inställningsvärde.
2	Lysdiöddisplay – På friterare med hel gryta: Visar den högra korgens stektid eller frityrgrytans inställningsvärde. På friterare med delad gryta: Visar den högra korgens stektid eller höger frityrgrytas inställningsvärde.
3	Vänster frityrgrytas temperaturkontrollbrytare – På friterare med hel gryta: Tryck när du vill växla mellan högra sidans stektid och friterarens inställningsvärde (visas i höger display). På friterare med delad gryta: Tryck när du vill växla mellan vänster sidas inställningsvärde och stektidens display.
4	Höger frityrgrytas temperaturkontrollbrytare – På friterare med hel gryta: Tryck när du vill växla mellan högra sidans stektid och friterarens inställningsvärde. På friterare med delad gryta: Tryck när du vill växla mellan höger sidas inställningsvärde och stektidens display.
5	Vänster brytare för PÅ/AV – På friterare med hel gryta: Slår på eller stänger av reglaget. På friterare med delad gryta: Slår på eller stänger av vänster halva av reglaget för att styra endast vänster frityrgryta.
6	Höger brytare för PÅ/AV – På friterare med hel gryta: Slår på eller stänger av reglaget. På friterare med delad gryta: Slår på eller stänger av höger halva av reglaget för att styra endast vänster frityrgryta.
7	Vänster knappsats – På friterare med hel gryta: Används till att ange stektid för vänster frityrgryta. På friterare med delad gryta: Används till att ange inställningsvärde och stektid för vänster frityrgryta.
8	Höger knappsats – På friterare med hel gryta: Används till att ange frityrgrytans inställningsvärde och höger frityrgrytas stektid. På friterare med delad gryta: Används till att ange inställningsvärde och stektid för höger frityrgryta.
9	Urkokningsbrytare – Denna brytare aktiverar urkokningsläget.
10	Brytare för vänster korglyftare – denna brytare börjar en stekperiod för vänster korglyftare.
11	Brytare för höger korglyftare – denna brytare börjar en stekperiod för höger korglyftare.

## INLEDNING

Med korglyfttimern kan operatören specificera ett inställningsvärde för frituregrytan, tilldela olika stektider för varje vänster och höger korglyftare och oberoende styra driften av vänster och höger korglyftare. Operatören kan även välja konstant visning av stektid eller konstant inställningsvärde. Timern visar inte frituregrytans verkliga inställningsvärde.

Timern väljer automatiskt Fahrenheit eller Celsius. När frituregrytans inställningsvärde anges, anses värden mindre än 191 att vara temperaturer i Celsius. Alla värden högre än 190 anses vara temperaturer i Fahrenheit.

Operatören kan växla mellan att visa stektid eller inställningsvärde genom att trycka på .

Timern lagrar aktuella tids- och temperaturinställningar när enheten stängs av med PÅ/AV-brytarna. I händelse av ett strömavbrott eller om överspänningsskyddet är avstängt, bör tids- och temperaturinställningarna kontrolleras igen exakt. **OBS!** PÅ/AV-brytarna slår **INTE** på och av strömmen till friteren, de slår endast på eller stänger av reglaget.

Timern visar tre felmeddelanden:

**hELP [h] LP**, som anger ett uppvärmningsproblem. Stäng av friteren och ring Frymaster hotline.

**hot [hEt]**, som anger att frituregrytans temperatur är över 196 °C. Om du ser detta problem ska du omedelbart stänga av friteren.

**Prob**, anger ett problem i temperaturmättnings- och reglerkretsarna. Stäng av friteren och kontakta en auktoriserad serviceperson.

**OBS!** Detta reglage är konfigurerat för den fritere på vilken den är installerad (dvs. gas eller elektrisk och hel- eller delad gryta). Fastän de ser likadana ut är datorer som är konfigurerade för användning på en typ av fritere inte utbytbara mot dem som är konfigurerade för användning på en annan typ.

## DEFINITIONER

**Knappsats:** En av grupperna med sifferknappar på kontrollpanelen. Knapparna används till att ange frituregrytans inställningsvärde och till att specificera en stektid för varje korglyftare.



**Frituregrytans inställningsvärde:** En stektemperatur som bestäms av operatören. När reglaget är på, värmer det automatiskt matoljan eller fett till inställningsvärdet och håller det vid denna temperatur tills datorn stängs av.



**Stektid:** Den stektid för en produkt som bestäms av operatören.

**Korglyftarknapp:** När du trycker på en av dessa knappar startar en stekperiod och en korg som hör till sänks ner i frituregrytan. När den specificerade stektiden är slut, höjs korgen ut ur frituregrytan.




## DRIFTSANVISNINGAR FÖR TIMERN




1. Slå på timern.

*På enheter med hel gryta:* Tryck på endera PÅ/AV-brytare . Stektiden för vänster korg visas i vänster lysdioddisplay och stektiden för höger korg eller inställningsvärdet visas i höger lysdioddisplay. När du vill växla mellan inställningsvärde och stektid i höger display, tryck på endera temperaturkontrollbrytare .

*På enheter med delad gryta:* Tryck på vänster PÅ/AV-brytare  för vänster frityrgräta och höger brytare för höger frityrgräta. Stektiden för vänster korg eller inställningsvärdet för vänster frityrgräta visas i vänster lysdioddisplay. Stektiden för höger korg eller inställningsvärdet för höger frityrgräta visas i höger lysdioddisplay. När du vill växla endera display mellan inställningsvärde och stektid, tryck på motsvarande temperaturkontrollbrytare .

2. Justera inställningsvärdet. (**OBS!** När du anger temperaturer i Celsius kan värdet som visas minskas med en grad strax efter det angivits. Detta är normalt och beror på den interna konverteringsprocessen från Fahrenheit till Celsius.)



*På enheter med hel gryta:* Om stektiden visas, tryck på endera temperaturkontrollbrytare  när du vill växla till att visa inställningsvärdet. Det sist angivna inställningsvärdet visas i höger lysdioddisplay. När du vill ändra inställningsvärdet, ange en ny temperatur med höger knappsats. Tryck på endera temperaturkontrollbrytare  när du vill återgå till att visa stektiden. Om du inte behöver ändra inställningsvärdet, återgå till att visa stektiden genom att trycka på endera temperaturkontrollbrytare .

*På enheter med delad gryta:* Om stektiderna visas, växla till att visa inställningsvärdet genom att trycka på motsvarande temperaturkontrollbrytare . De sist angivna inställningsvärdena visas lysdioddifönstren. När du vill ändra inställningsvärdet, ange en ny temperatur med motsvarande knappsats. Tryck på motsvarande temperaturkontrollbrytare  när du vill återgå till att visa stektiden. Om du inte behöver ändra inställningsvärdet, återgå till att visa stektiden genom att trycka på motsvarande temperaturkontrollbrytare .

3. Ange stektiderna.

Korglyfttimern tar tid på stekperioden för den tid som visas i vänster och höger lysdioddisplay. När du vill ändra tiden på **vänster timer** – ange en ny tid med **vänster** knappsats. När du vill ändra tiden på **höger timer** – ange en ny tid med **höger** knappsats.

4. Börja en stekperiod.

Tryck på brytaren för vänster korglyftare  eller brytaren för höger korglyftare  när du vill börja en timad stekperiod. Motsvarande visad tid börjar räknas ned. När tiden är slut lyfter korglyftaren korgen ur matoljan/fettet. Ett hörbart larm varnar operatören att stekningen är färdig och displayen visar [ 0 0 ] [ K U L N ]. Tryck på motsvarande korglyftares brytare när du vill avbryta larmet och återställa timern.




**OBS!** Om du trycker på en korglyftares brytare under en stekperiod, avbryts perioden och korgen lyfts ur frityrgrätan.

## **AVBRYTA SMÄLT CYKELN**





**Avbryt inte smältcykelläget om du använder matfett!**



Smältcykeln är utformad för att hindra att matfettet bränns och att frityrgrutan eller elementen överhettas medan fettblock sakta smälter. Timern startar automatiskt friteraren i smältcykelläget och förblir i detta läge tills temperaturen i frityrgrutan når 82 °C eller smältcykeln avbryts av operatören. Om du **INTE** använder matfett, kan du avbryta smältcykelfunktionen.

Om du vill avbryta smältcykeln på en enhet med hel gryta, tryck på brytaren för höger korglyftare . Tryck på brytaren för vänster korglyftare på en enhet med delad gryta  när du vill avbryta vänster frityrgruta eller brytaren för höger korglyftare när du vill avbryta höger frityrgruta .

## **ANVÄNDA FUNKTIONEN URKOKNING**

Tryck på brytaren för urkokningsläge  när du vill återställa timern till 91°C.

*På enheter med hel gryta*, håller reglaget frityrgrutans temperatur på 91°C tills du trycker på endera PÅ/AV-  brytare för att stänga av reglaget.

*På enheter med delad gryta* håller reglaget båda frityrgrutornas temperaturer på 91°C tills grytorna stängs av. När du vill stänga av vänster frityrgruta, tryck på vänster PÅ/AV  -brytare. När du vill stänga av höger frityrgruta, tryck på höger PÅ/AV  -brytare.

## KAPITEL 3 DRIFTSANVISNINGAR FÖR DIGITALT REGLAGE

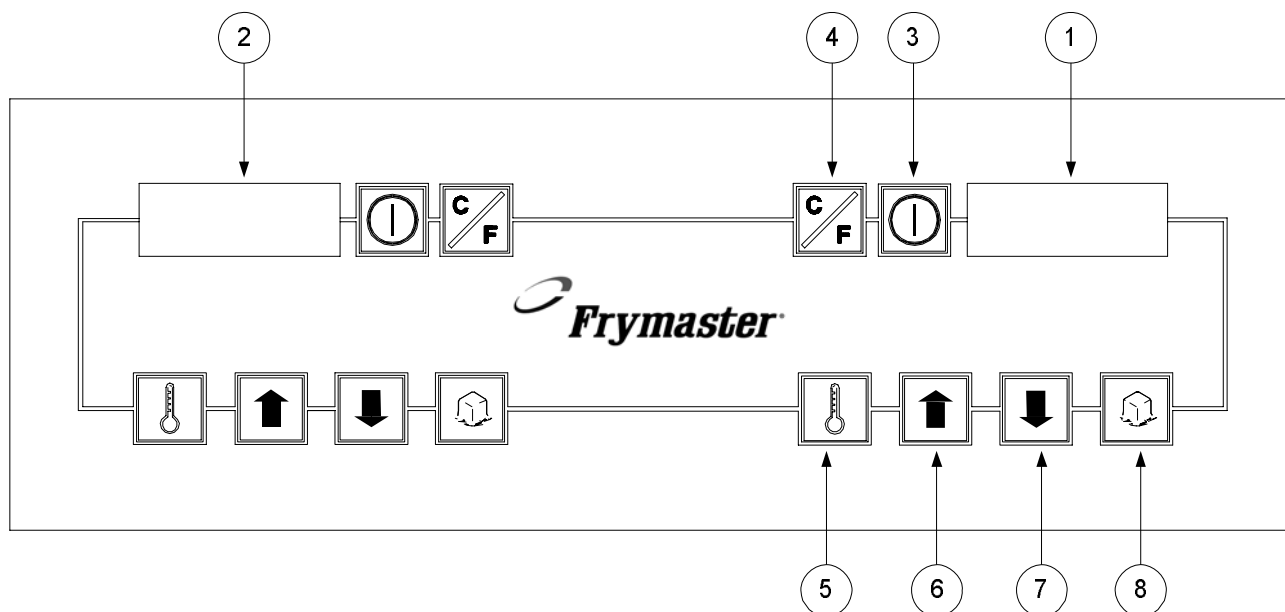


BILD	BESKRIVNING
1	Upplyst display – lysdioddisplay för en friterare med hel gryta eller höger sida av en friterare med delad gryta.
2	Upplyst display – lysdioddisplay för vänster sida av friterare med delad gryta.
3	På/Av-brytare – Endera brytare styr en hel gryta; på friterare med delad gryta, styr varje brytare fritergrytan på respektive sida.
4	C/F-brytare – Växlar displayen mellan Fahrenheit och Celsius på en friterare med hel gryta eller höger sida på en friterare med delad gryta.
5	Displaybrytare för temperatur/inställningsvärde – Växlar displayen mellan fritergrytans temperatur och inställningsvärdets temperatur på en friterare med hel gryta, eller höger sida på en friterare med delad gryta.
6	Uppåtpil – Höjer inställningsvärdets temperatur på en friterare med hel gryta eller höger sida på en friterare med delad gryta.
7	Nedåtpil – Sänker inställningsvärdets temperatur på en friterare med hel gryta eller höger sida på en friterare med delad gryta.
8	Brytare för att avbryta smältecykel – Avbryter smältecykelläget på en friterare med hel gryta eller höger sida på en friterare med delad gryta.

### **INLEDNING**

Med det digitala reglaget kan operatören programmera fritergrytans inställningsvärde och växla displayen mellan fritergrytans temperatur och det programmerade inställningsvärdet. Inställningsvärdet är en stektemperatur som operatören bestämmer. När reglaget är på, värmer det automatiskt matoljan eller fett till inställningsvärdet och håller det vid denna temperatur tills reglaget stängs av. Enheter som är tillverkade för export till EU-länder visar fritergrytans temperatur som standard. Enheter som tillverkas för andra än EU-länder visar inställningsvärdet som standard. Detta reglage har även en programmerbar brytare för att avbryta smältecykeln och en brytare för att växla temperaturdisplayen mellan Fahrenheit och Celsius.

**OBS!** På reglage för hel gryta fungerar endast höger sats av reglage med undantag av att endera PÅ/AV-brytare slår på eller stänger av reglaget.

Reglaget visar tre felmeddelanden:



**HELP**, som anger ett uppvärmningsproblem. Stäng av friteraren och ring Frymaster hotline.


**HOT** och verklig temperatur i frityrgrutan, som anger att fettets temperatur är över 202°C (eller 210 °C för EU-friterare). Om du ser denna display ska du omedelbart stänga av friteraren och kontakta en auktoriserad serviceperson.

**Prob**, som anger att reglaget har upptäckt ett problem i temperaturmättnings- och reglagekretsarna. Stäng av friteraren och kontakta en auktoriserad serviceperson.



**OBS!** Detta reglage är konfigurerat för den friterare på vilken den är installerad dvs. gas eller elektrisk och hel- eller delad gryta). Fastän de ser likadana ut är reglage som är konfigurerade för användning på en typ av friterare inte utbytbara mot dem som är konfigurerade för användning på en annan typ.

## **DRIFTSANVISNINGAR FÖR REGLAGE**

1. Slå på reglaget. På enheter med hel gryta, tryck på endera PÅ/AV-brytaren . På enheter med delad gryta, tryck på vänster PÅ/AV-brytare  för vänster frityrgruta och höger brytare för höger frityrgruta.


Reglagets programversionsnummer visas i fyra sekunder och sedan, *i icke EU-enheter*, visas inställningsvärdets temperatur i displayen. *I EU-enheter* visas frityrgrutans temperatur i displayen – om du vill visa inställningsvärdets temperatur, tryck på temperaturbrytaren  för frityrgrutan i fråga (i enheter med hel gryta, använd höger brytare).

En decimalpunkt visas mellan de första två siffrorna i displayen som indikerar att enheten värms upp. När frityrgrutan har nått inställningsvärdets temperatur slocknar värmeindikatorns decimalpunkt vilket anger att friteraren är klar för stekning.

2. Justera inställningsvärdet vid behov. När du vill höja inställningsvärdets temperatur, tryck på en uppåtpil . På enheter med delad gryta, använd vänster reglagesats för vänster frityrgruta och höger reglagesats för höger frityrgruta; på enheter med hel gryta, använd höger reglagesats. Tryck på en nedåtpil  när du vill sänka inställningsvärdets temperatur.

Displayen ändras med en hastighet av ungefär en grad per sekund till att börja med. Om pilen pressas och hålls nere efter en ändring på ungefär 12°, ökar ändringshastigheten, vilket gör att stora ändringar i inställningsvärdets temperatur kan göras snabbt.

## **VÄLJA VISNINGSLÄGE I FAHRENHEIT ELLER CELSIUS**

När du vill växla temperaturdisplayen mellan Fahrenheit och Celsius, tryck på höger C/F-brytare . Displayerna ändras från xxx°F till xxx°C, där “xxx” är frityrgrutans eller inställningsvärdets temperatur.


## AVBRYTA SMÄLT CYKELN



FARA


**Avbryt inte smältcykelläget om du använder matfett!**

Smältcykeln är utformad för att hindra att matfettet bränns och att frityrgrutan eller elementen överhettas medan fettblock sakta smälter. Reglaget startar automatiskt friteraren i smältcykelläget och förblir i detta läge tills temperaturen i frityrgrutan når 82 °C eller smältcykeln avbryts av operatören. Om du inte använder matfett, kan du avbryta smältcykeln.

Om du vill avbryta smältcykeln på en enhet med hel gryta, tryck på höger brytare som avbryter smältcykeln . På en enhet med delad gryta, tryck på vänster brytare för vänster frityrgruta eller höger brytare för höger frityrgruta.

## INAKTIVERA ELLER AKTIVERA BRYTAREN SOM AVBRYTER SMÄLT CYKELN

Reglaget kan programmeras till att inaktivera brytaren som avbryter smältcykeln för att hindra att smältcykeln avbryts av misstag.

1. Med reglaget i läget AV, tryck på brytaren som avbryter smältcykeln  (för en delad gryta, tryck på vänster brytare för vänster frityrgruta och höger brytare för höger frityrgruta; för en hel gryta, tryck på höger brytare). Displayen visar antingen "0", som betyder att smältcykeln **kan** åsidosättas eller en "1" som betyder att smältcykeln **inte kan** förbikopplas.
2. Om du vill ändra sidosättningskonfigurationen, tryck på och håll nere brytaren som avbryter smältcykeln i fem till sex sekunder för att växla "0" till "1" eller "1" till "0". Släpp brytaren när displayen visar önskad inställning.



## KAPITEL 4 HALVLEDARREGLAGE (ANALOGT)

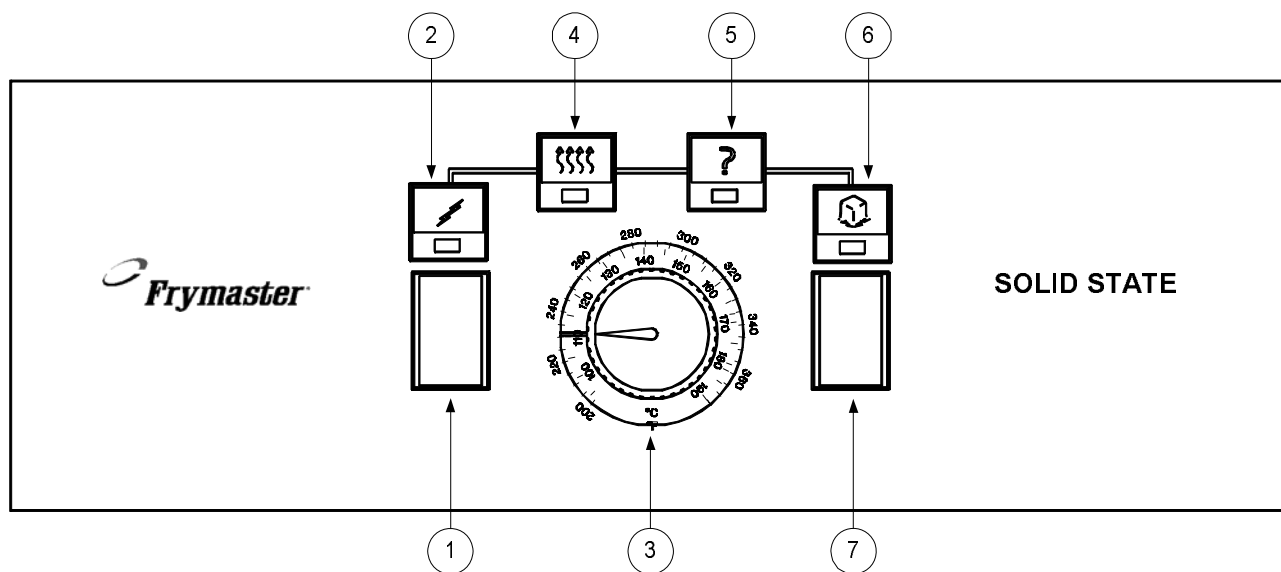


BILD	BESKRIVNING
1	Nätanslutningens (PÅ/AV) vippbrytare – Slår PÅ eller stänger AV reglaget.
2	Lampan Ström på – Visar att reglaget är PÅ.
3	Temperaturreglageknoppen – Används till att ställa in önskad stektemperatur.
4	Lampan Värmeläge – Visar att friteraren värms upp.
5	Felindikatorlampa – Visar ett tekniskt fel i en friterares styrkrets eller att något är överhettat. Återställ genom att stänga AV PÅ/AV-brytaren i 30 sekunder och sedan slå PÅ den igen.
6	Lampan Smältcykel – Visar att enheten kör i smältcykelläge. Friteraren avslutar automatiskt smältcykeln när frituregrytans temperatur når 82 °C.
7	Smältcykelbrytare – Slår PÅ eller stänger AV smältcykeln.

### INLEDNING

Med halvledarreglaget (som ofta kallas för "Analogt reglage") kan operatören justera frituregrytans temperatur med en knapp och graderad skala på reglaget. Reglaget inkluderar även en smältcykelbrytare och en felindikatorlampa.

### DRIFTSANVISNINGAR

1. Tryck nätanslutningens vippbrytare till PÅ-läget. Lampan Ström På och lampan Värmeläge tänds båda två.
2. Vrid temperaturreglageknoppen till önskad stektemperatur.
3. **Om du använder matfett**, tryck smältcykelns brytare till PÅ-läget. Smältcykeln är utformad för att hindra att matfettet bränns och att frituregrytan eller elementen överhettas medan fettblock sakta smälter. När den är i smältcykelläget, kretsar friteraren på och av tills frituregrytans temperatur når 82 °C eller smältcykelläget avbryts av operatören.



**FARA**

**Avbryt inte smältcykelläget om du använder matfett!**

Under smältcykeln alternerar värmelägeslampan med att tändas och släckas medan friteren kretsar på och av.

4. När frituregrytans temperatur når 82 °C eller smältcykelläget avbryts övergår friteren automatiskt till värmeläget för att föra frituregrytans temperatur till den som ställts in med temperaturreglageknoppen och håller den vid den temperaturen. När friteren värms upp tänds värmelägeslampan. När frituregrytan har nått temperaturen som ställts in med reglageknoppen, släcks värmelägeslampan och anger att enheten är klar för stekning.

## **FELINDIKATORLAMPAN**

På gasfritere med elektronisk tändning tänds felindikatorlampan om tändningen misslyckas. När du vill återställa reglaget efter att tändningen misslyckats ska du ställa nätanslutningens vippbrytare i läget AV i minst 30 sekunder och sedan sätta den tillbaka i PÅ-läget.

På alla fritere tänds felindikatorlampan även när reglaget känner ett problem med givarna eller termostatkretsens övre gräns.

## **KALIBRERA REGLAGEKNOPPEN**

1. Värm frituregrytan till *stektemperatur* enligt förfarandet ovan.
2. Sätt i en termometer eller pyrometersond i frituregrytan nära friterarens temperaturkänsliga sond.
3. Låt värmelägeslampan kretsa automatiskt tre gånger för att säkerställa att matolja/fettets temperatur är jämn. Vid behov rör om så att all matolja/allt fett i botten av frituregryta smälts.
4. När värmelägeslampan tänds för fjärde gången ska pyrometeravläsningen vara inom 2°C av temperaturreglageknoppens inställning. Om den inte är det ska du kalibrera knoppen enligt nedan:
  - a. Lossa fästskruven i temperaturreglageknoppen tills knoppens yttre hölje roterar på insatsen inuti knoppen.
  - b. Vrid knoppens yttre hölje tills nollinjen på knoppen är inriktad mot märket som motsvarar termometer- eller pyrometeravläsningen.
  - c. Håll fast knoppen och dra åt fästskruven.
  - d. Kontrollera termometer- eller pyrometeravläsningen och temperaturreglageknoppens inställning igen nästa gång värmelägeslampan tänds.
  - e. Upprepa steg 4-a t.o.m. 4-d tills termometer- eller pyrometeravläsningen och knoppens inställning är de samma inom 2°C.
  - f. Om kalibrering inte kan uppnås, ring ett av fabriken auktoriserat servicecenter.
5. Ta bort termometer- eller pyrometersonden.

# KAPITEL 5

## DRIFTSANVISNINGAR FÖR TERMOSTATREGLAGE

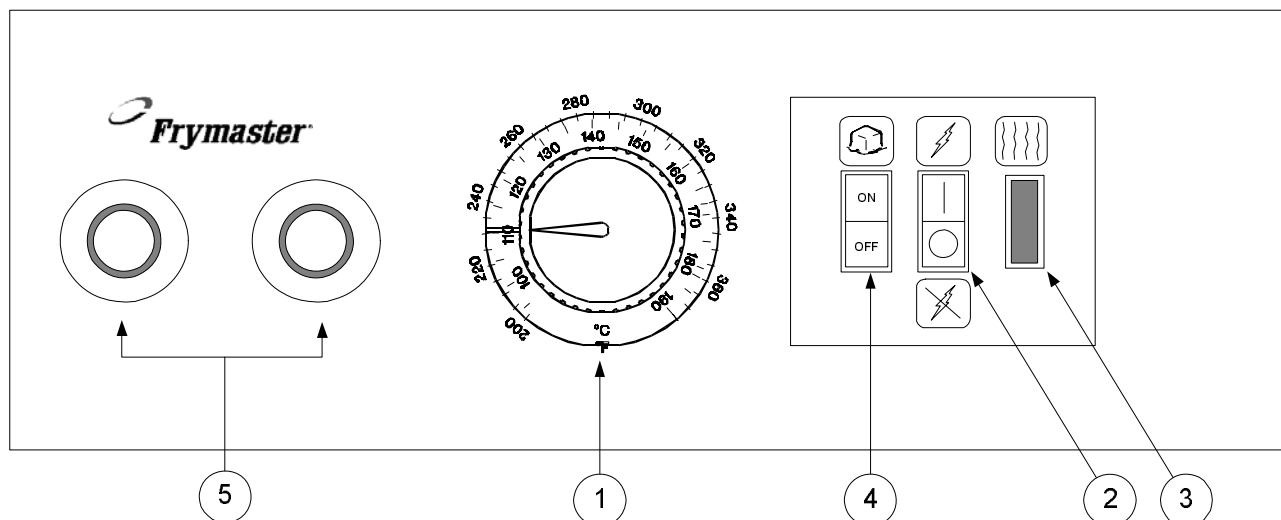





BILD	BESKRIVNING
1	Temperaturreglageknoppen – Används till att ställa in termostatreglaget till önskad temperatur.
2	PÅ/AV-brytare- Aktiverar/inaktiverar ström till friterarens komponenter. Brytaren tänds när den aktiveras.
3	Lampan Värmeläge – Visar att friteraren värms upp.
4	Lampan Smältcykel – Visar att enheten kör i smältcykelläge. Friteraren stannar kvar i smältcykeln tills denna brytare stängs av.
5	Valfria Korglyftimers – Sänker respektive korglyftare när du trycker på dem. När timerns tid är slut, höjs korglyftaren.

### INLEDNING

Termostatreglaget använder en termostat som är direktkopplad till en temperaturknopp på kontrollpanelen. Att vrida knoppen till önskad stektemperatur justerar termostatreglaget fysiskt till den temperaturen. Om du placerar PÅ/AV  brytaren i PÅ-läget ger ström till friterarens komponenter och tänds brytaren. Om du placerar smältcykelbrytaren  i PÅ-läget kretsar friteraren på i några sekunder och av under en längre period. Syftet är att hindra att matfettet bränns och att frityrgrytan eller elementen överhettas medan fettblock sakta smälter. Denna brytare tänds även i PÅ-läget. Värmelägesindikatorn  tänds när frityrgrytans temperatur är lägre än inställningsvärdet.



**FARA**

**Avbryt inte smältcykelläget om du använder matfett!**



**VAR FÖRSIKTIG**

**Friteraren stannar i smältcykelläget tills den stängs av genom att du placerar smältcykelbrytaren i läget "AV".**

Termostatreglaget behöver inte programmeras – operatören behöver endast ställa in termostatknoppen till önskad stektemperatur. Reglaget kräver emellertid regelbunden kalibrering av en fabriksauktorerad serviceperson, normalt var sjätte månad.

Om du på fritrare med korglyftimers trycker på knapparna i mitten av en timer sänker associerad korglyftare korgen ner i frityrgrutan. I slutet av den föreskrivna stektiden höjer timern korgen från frityrgrutan. Stektid ställs in genom att vrida timerknoppen medurs tills nollinjen visar önskad stektid.

Fastän de sitter på samma kontrollpanel är korglyftarens timer helt oberoende av reglaget.



**Enodis**<sup>®</sup>  
One Company, Countless Solutions

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

**TEL +1 318 865-1711 FAX (Reservdelar) +1 318 219-7140 FAX (Tekn. support) +1 318 219-7135**

**TRYCKT I USA**

**\* 8196313 \***  
Pris: USD 8,00

**Svenska / Swedish**

**NOVEMBER 2004**