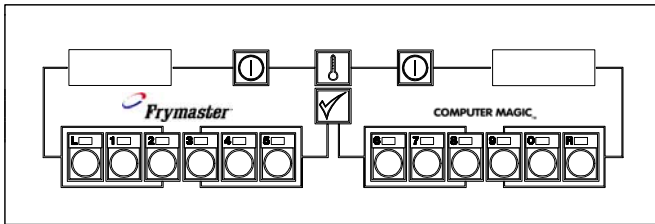
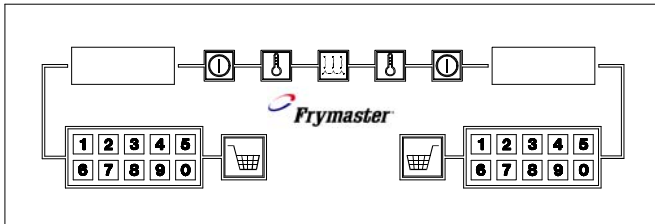


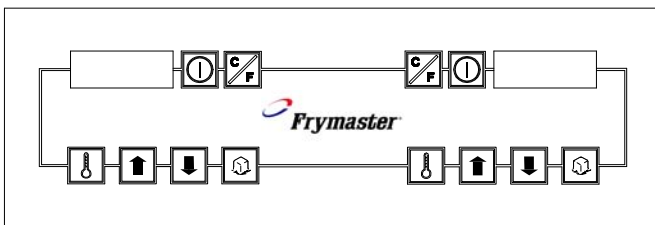
Контролери на фритюрниците на Frymaster Ръководство на потребителя



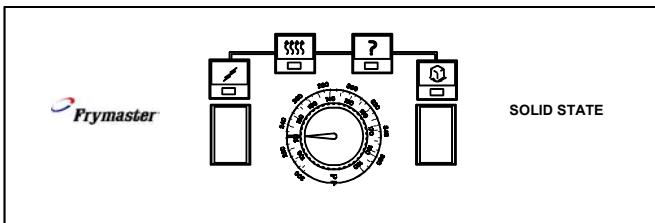
Computer Magic III.5 (CM III.5) – Стр. 1-1



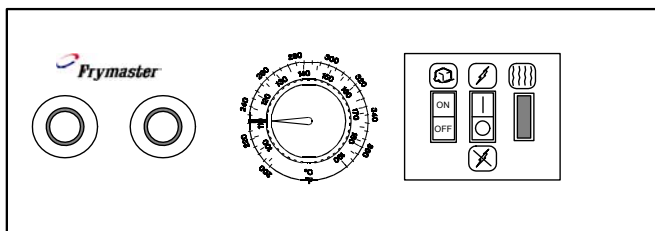
Таймери на повдигачите на кошниците – Стр. 2-1, 2-5



Цифров контролер – Стр. 3-1



(Аналогов) Контролер от твърди схеми – Стр. 4-1



Термостатен контролер – Стр. 5-1

Frymaster®



Frymaster, член на Асоциацията за сервизно обслужване на търговско хранително оборудване (CFESA), препоръчва използването на сертифицирани от нея технически лица.

24-часова сервизна гореща линия
1-800-551-8633

* 8196646 *

ИЗВЕСТИЕ

САЩ

Това устройство отговаря на Част 15 от правилата на Федералната комисия по комуникациите (FCC). Експлоатацията се подчинява на следните две условия: 1) Това устройство не трябва да причинява вредни смущения, и 2) Това устройство трябва да приема всяко получено смущение, включително такива, които може да причинят нежелани действия. Въпреки че устройството е удостоверено като Клас А, доказано е, че отговаря на ограниченията за Клас В.

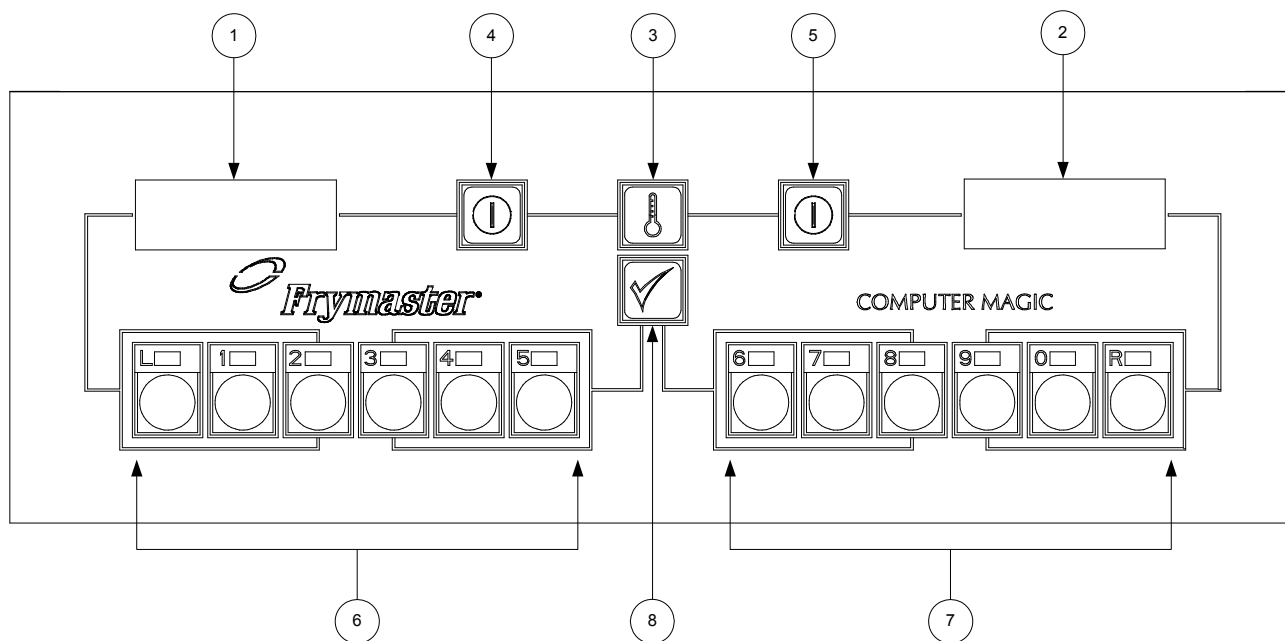
КАНАДА

Този цифров апарат не надхвърля ограниченията на Клас А или В за емисии на радиошумове, както са изложени в норма ICES-003 на канадското Министерство на комуникациите.

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

ГЛАВА 1

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА И ПРОГРАМИРАНЕ НА СМ III.5



ЕЛЕМЕНТ	ОПИСАНИЕ
1	Ляв светодиоден дисплей.
2	Десен светодиоден дисплей.
3	Ключ за проверка на температурата/запазване на програмата.
4	Ляв ключ „ON/OFF“ (Включено/Изключено). (При фритюрниците с цяла вана и двата ключа изключват и включват контролера.)
5	Десен ключ „ON/OFF“ (Включено/Изключено). (При фритюрниците с цяла вана и двата ключа изключват и включват контролера.)
6	Леви бутони за продукти.
7	Десни бутони за продукти.
8	Ключ за режим на програмиране.

ВЪВЕДЕНИЕ

Computer Magic III (СМ III.5) гарантира еднородно качество на продуктите, като позволява на оператора да въведе конкретни параметри за готвене за до 12 продукта. Тези параметри се съхраняват в паметта на компютъра. С едно натискане на бутон се стартира цикъл на готвене, използващ съхранените параметри, така че всяка партида да се изпържи по един и същи начин. За фритюрници, снабдени с повдигачи за кошниците, компютърът също контролира спускането и повдигането на кошниците. Други функции включват цикъла на топене за твърди мазнини, режима на изваряване за почистване на съда за пържене и автоматичните проверки на времето за възстановяване. Компютърът може да бъде програмиран да показва температурите по Фаренхайт или Целзий, както и да показва оставащото време в цикъла на готвене или постоянно да показва температурата на съда за пържене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Този компютър е конфигуриран за фритюрника, на който е инсталиран (т.е. газов или електрически и цяла или разделена на сектори вана). Въпреки че по външен вид те са идентични, компютрите, конфигурирани за употреба на единия тип фритюрници, не са директно взаимозаменяеми с компютрите, конфигурирани за употреба на другия тип.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Бутон за продукти: Един от номерираните бутони на таблото за управление. Контролна точка и до 12 набора параметри за готвене (по един набор за всеки продукт) могат да бъдат програмирани в компютъра. Бутоните също се използват за въвеждане на стойности за контролната точка и параметрите за готвене.

Контролна точка на съда за пържене: Определената от оператора температура на пържене. Когато компютърът е включен, той автоматично загрява олиото или мазнината за готвене до контролната точка и ги поддържа на тази температура, докато компютърът бъде изключен.

Параметри за готвене: Наборът от променливи стойности за готвене, свързани с продукт. Те са *чувствителност, време за готвене, време за раздрусване и време за задържане*.


Чувствителност: Вградена функция, която регулира времето за готвене, за да компенсира спада в температурата на готвене, когато продуктът бъде спуснат в олиото. Различните продукти варират по отношение на плътност, размер на партидата и температура. Хранителните продукти варират и по отношение на времето си на готвене. Правилната настройка за чувствителност ще гарантира висококачествен продукт. Настройката 0 е най-нечувствителна, а настройката 9 е най-чувствителната (вж. диаграмата на стр. 1-5).

Време за готвене: Определеното от оператора време за готвене на продукт.

Време за раздрусване: Определеното от оператора време в продължение на цикъла на готвене, когато продуктът трябва да бъде раздрусан.

Време за задържане: Определеното от оператора време, за което продуктът може да бъде задържан, преди да бъде сервиран.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА С КОМПЮТЪРА

Включете компютъра, като натиснете един от ключовете „ON/OFF“ (Включено/Изключено)  .
ЗАБЕЛЕЖКА: Десетична запетая между цифрите 1 и 2 в един от светодиодните дисплеи означава, че съоръжението се загрява.

1. Ще се покаже едно от следните:

- a. **C U C L**, което означава, че фритюрникът работи в режим на цикъл на топене. Фритюрникът ще остане в режим на цикъл на топене, докато температурата на олиото или мазнината за готвене достигне 82°C или докато цикълът на топене не бъде анулиран от оператора.
- b. **H I** (Вис.), което означава, че температурата на съда за пържене е 12°C по-висока от контролната точка. Не правете нищо. Контролерът ще остави олиото да се охлади до контролната точка, преди да запали горелките или да включи електродите.
- c. **L o** (Нис.), което означава, че температурата на съда за пържене е 12°C по-ниска от контролната точка. Не правете нищо. Контролерът ще повиши температурата на олиото до контролната точка.

- d. **----**, което означава, че температурата на съда за пържене е в обхвата за готвене.
ЗАБЕЛЕЖКА: За най-добри резултати готвенето не трябва да започва, докато дисплеят не показва **----** .

- e. **HELP** (Помощ) означава, че има проблем със загреването. Изключете фритюрника и се обадете на горещата линия на Frymaster.
 - f. **HOT** (Горещо), което означава, че температурата на съда за пържене надхвърля 210°C. **Ако това се покаже на дисплея, изключете фритюрника незабавно!** **ЗАБЕЛЕЖКА:** В компютрите, използвани в Европейския съюз (тези със SE марка), температурата е 202°C.
 - g. **Prob** (Пробл.), което означава, че компютърът е установил проблем в измерването на температурата и контролните вериги. Изключете фритюрника и се свържете с оторизиран сервиз.
2. Когато на дисплеите се покаже **----**, натиснете ключа за продукта, за да започнете цикъла на готвене.
- a. Дисплеят ще покаже програмираното време за готвене и ще започне да отброява оставащото време. При фритюрници, снабдени с повдигачи за кошниците, кошницата с продукта ще бъде спусната в съда за готвене.
 - б. Ако е програмирано време за раздрусване, в определения момент ще се чуе алармен сигнал и на дисплея ще се покаже **SH#** (Раздр. №), където „#“ (№) отговаря на номера на бутона. Аларменият сигнал продължава 3 секунди, след което се самоизключва. Ако не е програмирано време за раздрусване, **□#** (Раздр. №) няма да се покаже в продължение на цикъла на готвене.
 - в. В края на цикъла на готвене ще прозвучи звуков алармен сигнал, на дисплея ще се покаже **COOC** (Сготв.) и индикаторът на съответния бутон за продукт ще започне да примигва. За да изключите алармения сигнал за сготвен продукт, натиснете примигващия бутон. При фритюрници, снабдени с повдигачи за кошниците, кошницата с продукта ще бъде извадена от съда за готвене.
 - г. При това ще се покаже времето за задържане (ако е програмирано и е по-голямо от нула) и оставащото време ще започне да се отброява. Когато оставащото време стигне нула, ще се покаже **HD#** (Време за задържане №), където „№“ е номерът на бутона, и ще се включи алармен сигнал. Аларменият сигнал за задържане се изключва чрез натискане на ключа за програмиране . **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако дисплеят се използва, отброяването на оставащото време за задържане няма да се показва.
3. За да проверите температурата на съда за пържене по всяко време, натиснете ключа за проверка на температурата веднъж. За да проверите контролната точка, натиснете ключа два пъти. Ако подозирате, че температурата е неправилна, измерете температурата на съда за пържене с термометър или пирометър, за да проверите дали данните, отчетени от компютъра, отговарят в рамките на разумното на измерената температура. Ако това не е така, свържете се с оторизиран от фабриката сервизен център за съдействие.
4. При фритюрниците с цяла вана по време на периодите на престой на двата дисплея трябва да се покаже **----**. При фритюрниците с разделена на сектори вана **----** трябва да се покаже само от страната, която е включена. Ако това не е така, проверете действителната температура и контролна точка.

 **ВНИМАНИЕ**

Електронната схема на компютъра може да бъде засегната неблагоприятно от колебания в електрическия ток и електрически бури. В случай че не функционира или не се програмира правилно без видима причина, компютърът трябва да бъде рестартиран, като се изключи и включи отново. При това нуждата от обаждане до сервиза може да отпадне.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРОГРАМИРАНЕ НА КОМПЮТЪРА


1. Влезте в режим на програмиране, като натиснете ключа за режим на програмиране . **Code** ще се покаже в левия дисплей. Ако влезете в режим на програмиране по погрешка, натиснете ключа отново, за да излезете от този режим. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако се опитате да влезете в режим на програмиране, докато компютърът е зает с готвене, на дисплея ще примигне **BUSY** (Зает).
2. Натиснете бутоните за продукти 1, 6, 5 и 0 в тази последователност. Ако този код не е въведен, програмирането няма да бъде прието. Това е с цел да се предотврати промяната на текущите ви указания от неупълномощени лица.
3. В левия дисплей ще се покаже **SP-r** (Контролна точка – отдясно). Предварително програмираната контролна точка ще се покаже в десния дисплей. За да промените контролната точка, въведете желаната температура за нея, като използвате бутоните с цифри. Най-високата контролна точка, която може да се програмира, е 191°C. Натиснете ключа за режим на програмиране , за да запазите новата контролна точка (или старата контролна точка, ако не е била променена).

ЗАБЕЛЕЖКА: При фритюрниците с разделена на сектори вана **SP-r** (Контролна точка – отдясно) указва контролната точка за десния съд за пържене. След като контролната точка на десния съд за пържене бъде програмирана, на левия дисплей ще се покаже **SP-L** (Контролна точка – отляво). Въведете контролната точка за левия съд за пържене по същия начин, както за десния.

4. **SELP** (Изберете продукт) ще се покаже в левия дисплей. Натиснете бутона за продукт, който да бъде програмиран (или натиснете , за да се върнете в нормален работен режим). При фритюрниците с цяла вана може да се използва всеки бутон за продукт, включително бутоните L и R („Отляво“ и „Отдясно“). При фритюрниците с разделена на сектори вана, бутоните за продукти L (Отляво) и 1-5 се използват за левия съд за пържене, а бутоните R (Отдясно) и 6-0 се използват за десния съд за пържене.
5. Не левия дисплей ще се покаже **SENS** (Чувствителност). Предварително програмираната чувствителност ще се покаже в десния дисплей. За да промените настройката за чувствителността, въведете новата настройка и натиснете , за да я запазите. Ако настройката не е била променена, натискането на потвърждава предишната настройка. На стр.1-5 е дадена диаграма, която да ви помогне при избора на настройка на чувствителността. Целта ѝ е да служи само за ориентация и настройките може да бъдат променени, за да отговарят на различни нужди.
6. Не левия дисплей ще се покаже **COOC** (Време за готвене). Предварително програмираното време за готвене ще се покаже в десния дисплей. Натискането на ще потвърди текущото време за готвене. За да промените времето за готвене, въведете новото време с бутоните с цифри. Натиснете , за да запазите новото време.
7. Не левия дисплей ще се покаже **Sh-** (Време за раздрусване). Ако продуктът трябва да се раздрусва по време на процеса на готвене, задайте броя секунди за готвене преди раздрусване чрез бутоните с цифри.

Например, ако въведете 30, това означава, че продуктът трябва да бъде раздрусан, след като е бил готвен в продължение на 30 секунди. В края на 30-те секунди ще прозвучи алармен сигнал и бутонът на продукта ще примигва в продължение на 3 секунди. Ако продуктът не трябва да се раздрусва, въведете 0. Въведената цифра ще се покаже на десния дисплей. Натиснете , за да запазите програмираното време.

8. На левия дисплей ще се покаже **hd-** (Време за задържане). Задайте времето, за което продуктът може да бъде задържан, преди да се изхвърли, което може да е всяка стойност от 13 секунди до 60 минути. Ако не искате да използвате функцията за време за задържане, натиснете 0. Натиснете , за да запазите времето.
9. **SELP** (Изберете продукт) отново ще се покаже в левия дисплей. Ако трябва да се програмират още продукти, върнете се на стъпка 5 и изпълнете инструкциите до тази точка, като повторите процедурата за всеки продукт.

10. Когато завършите програмирането, запазете цялата програма, като натиснете ключа за проверка на температурата/запазване на програмата .

Настройки за чувствителността на различни продукти

Продукт	76° C	Настройка за чувствителността
Пиле		
пилешко филе, 1 ¼ унция	3:25	5
пилешко филе (замразено), 4 унции	4:20	5
пилешка пирожка (замразена), 5 унции	6:15	5
замразено пиле		5
прясно пиле, 9 парчета		5
Картофи		
едро нарязани пържени картофи	3:43	5
нормално нарязани пържени картофи, ½-инчови	3:16	5
тънко нарязани пържени картофи, ¼-инчови	1:50	5
тънко нарязани пържени картофи, 3/8-инчови	2:40	5
картофени крокети „tater tots“	2:05	5
картофени крокети „hash browns“	2:05	5
картофи по селски	1:14	5
Морски дарове		
рачешки крокети	4:00	3
крокети от миди	4:00	3
големи миди пектен	3:25	3
малки миди пектен	1:10	3
скарриди (35 до 1 фунт)	2:15	3
скарриди (40 до 75 до 1 фунт)	1:45	3
скарриди (75 до 100 до 1 фунт)	1:10	3
риба треска, 2 ½ унции	3:25	7
филе от камбала, 7 унции	4:35	3
цяла камбала, 10-12 унции	6:25	3
филе от риба треска, 3 ½ унции	4:35	7
костур, 5 унции	4:30	3
треска, 7 унции	6:25	7
миди	2:00	3
стриди	1:10	4
нарязани миди без коремчета (пресни)	0:35	4
нарязани миди без коремчета (замразени)	0:45	4
Зеленчуци		
бамя	4:30	4
патладжан	4:00	4
тиквички	3:00	4
гъби	3:45	4
лучени кръгчета (замразени)	3:00	4
карфиол	1:45	4
Други		
панирани наденички на клечка		4
пирожка с пържен пилешки стек	5:00	5

АНУЛИРАНЕ НА ЦИКЪЛА НА ТОПЕНЕ



ОПАСНОСТ

Не анулирайте режима на цикъла на топене, ако използвате твърда мазнина!

Предназначението на цикъла на топене е да се избегне прегаряне на мазнината и пренагриване на съда за пържене или електродите при постепенното разтапяне на буци мазнина. Компютърът автоматично стартира фритюрника в цикъл на топене и показва **С У С L** (Цикл.) по време на този цикъл. Компютърът остава в режим на цикъл на топене, докато температурата в съда за пържене достигне 82°C или докато цикълът на топене не бъде анулиран от оператора. Ако не използвате твърда мазнина, можете да анулирате функцията за цикъл на топене.

За да анулирате цикъла на топене в цяла вана, натиснете бутона „R“ (Отдясно). За да го анулирате в разделена на сектори вана, натиснете бутона „L“ (Отляво) за лявата вана и бутона „R“ (Отдясно) за дясната вана. **С У С L** (Цикл.) ще се замени с **L0** (Нис.). Десетичната запетая между цифрите 1 и 2 ще светне, за да покаже, че съоръжението се загрева.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ИЗВАРЯВАНЕ



ВНИМАНИЕ

Преди да използвате тази функция, уверете се, че съдът за пържене е напълнен със смес от студена вода и почистващ препарат.

1. За да програмирате фритюрника за изваряване, натиснете ключа за режим на програмиране . **Code** (Код.) ще се покаже в левия дисплей.

ЗАБЕЛЕЖКА: За фритюрници с разделена на сектори вана използвайте левия ключ ON/OFF (Включено/Изключено) за левия съд за пържене и десния ключ ON/OFF (Включено/Изключено) за десния съд за пържене. Двата съда за пържене не могат да се изваряват едновременно.

2. Натиснете бутоните за продукти 1, 6, 5 и 3 в тази последователност. **bo il** (Изваряване) ще се покаже в десния дисплей. Температурата е автоматично зададена на 91°C. Фритюрникът ще достигне тази температура и ще я запази, докато ключът „ON/OFF“ (Включено/Изключено) не бъде натиснат, при което режимът на изваряване се анулира. Ако възникне изкипяване, изключете фритюрника незабавно, оаствете го да изстине, след което отново влезте в режим на изваряване, за да продължите процедурата.

ФУНКЦИЯ ЗА ПРОВЕРКА НА ВРЕМЕТО НА ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА

Проверката за възстановяване е мярка за изтеклото време, необходимо на фритюрника да повиши температурата на олиото за готвене от 121°C до 149°C. Компютърът автоматично проверява времето за възстановяване всеки път, когато температурата на съда за пържене падне под долния еталон от 121°C.

За да проверите времето за възстановяване, натиснете ключа за режим на програмиране . **Code** (Код.) ще се покаже в левия дисплей. Натиснете бутоните за продукти 1, 6, 5 и 2 в тази последователност. Времето за възстановяване ще се покаже на двата дисплея за 5 секунди. Въпреки че много фактори, включително размера на съда за пържене, както и количеството и температурата на продукта, поставен в съда за пържене, оказват влияние върху времето за възстановяване, то трябва да е по-малко от 2 минути и 30 секунди за газови фритюрници или 1 минута и 40 секунди за електрически фритюрници.

ИЗБИРАНЕ НА ЕКРАНЕН РЕЖИМ ЗА ФАРЕНХАЙТ ИЛИ ЦЕЛЗИЙ

1. Компютърът може да показва температурите по Фаренхайт или по Целзий. За да преминете от едната към другата мерна единица, натиснете ключа за режим на програмиране CODE (Код.) ще се покаже в левия дисплей.
2. Въведете кода **1 6 5 8** с цифровите бутони. Компютърът ще превключи показаната температура от Целзий във Фаренхайт или от Фаренхайт в Целзий.
3. Натиснете ключа за проверка на температурата/запазване на програмата , за да изведете температурата в така избрания режим.

ИЗБИРАНЕ НА ЕКРАНЕН РЕЖИМ ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА НА СЪДА ЗА ПЪРЖЕНЕ

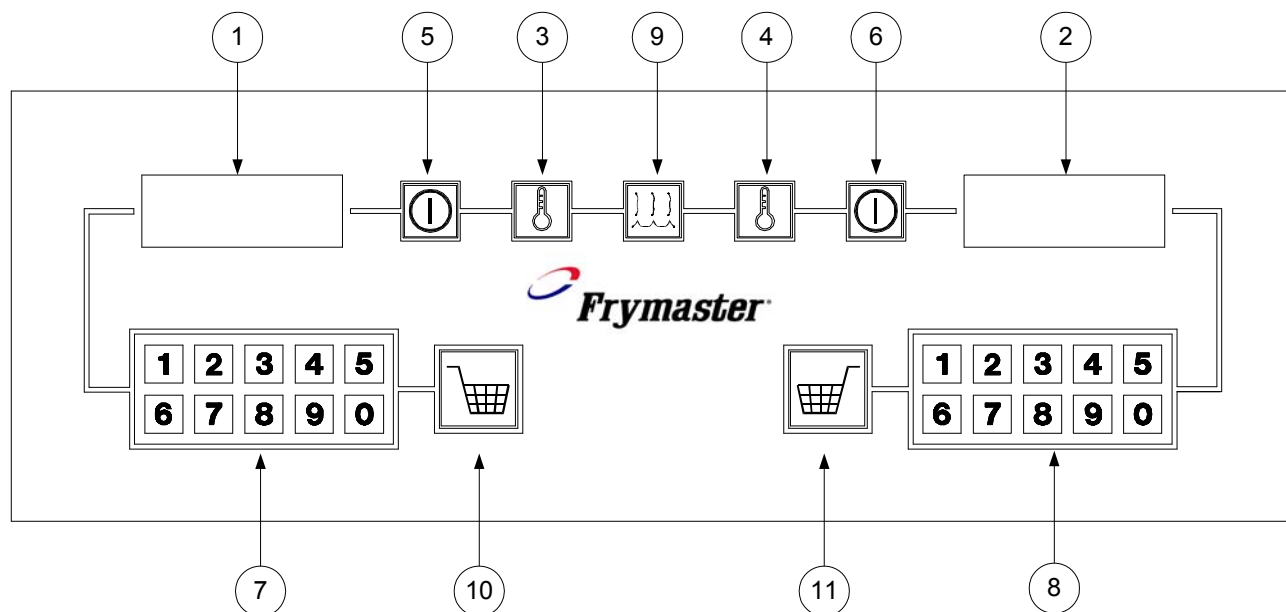
1. За постоянно показване на температурата на съда за пържене натиснете ключа за режим на програмиране CODE (Код.) ще се покаже в левия дисплей.
2. Натиснете бутоните за продукти 1, 6, 5 и „L“ (Отляво) в тази последователност. Компютърът ще показва температурата на съда за пържене постоянно. **ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на процеса на готвене времето за готвене няма да се показва, но при все това ще се отброява.
3. За да се върнете към екрана на обратно отброяващия таймер, повторете стъпки 1 и 2.

КОМПЮТЪРЪТ ПОКАЗВА „CALL TECH“ (ОБАДЕТЕ СЕ НА ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА)

Ако на дисплея е показано **CALL TECH** (Обадете се на Техническа поддръжка), чипът на паметта или поддържащата го схема са неизправни. **Компютърът не може да бъде поправен на място и трябва да бъде върнат във фабриката.**

ГЛАВА 2

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА С ТАЙМЕРА ЗА ПОВДИГАЧИТЕ НА КОШНИЦИТЕ




ЕЛЕМЕНТ	ОПИСАНИЕ
1	Светодиоден дисплей – <i>На фритюрници с цяла вана:</i> Показва времето за готвене на лявата кошница. <i>На фритюрници с разделена на сектори вана:</i> Показва времето за готвене на лявата кошница или контролната точка на левия съд за пържене.
2	Светодиоден дисплей – <i>На фритюрници с цяла вана:</i> Показва времето за готвене на дясната кошница или контролната точка на съда за пържене. <i>На фритюрници с разделена на сектори вана:</i> Показва времето за готвене на дясната кошница или контролната точка на десния съд за пържене.
3	Ключ за проверка на температурата на левия съд за пържене – <i>На фритюрници с цяла вана:</i> Натиснете, за да превключите между времето за готвене на дясната страна и контролната точка на фритюрника (показва се на десния дисплей). <i>На фритюрници с разделена на сектори вана:</i> Натиснете, за да превключите дисплея между контролната точка и времето за готвене на лявата страна.
4	Ключ за проверка на температурата на десния съд за пържене – <i>На фритюрници с цяла вана:</i> Натиснете, за да превключите между времето за готвене на дясната страна и контролната точка на фритюрника. <i>На фритюрници с разделена на сектори вана:</i> Натиснете, за да превключите дисплея между контролната точка и времето за готвене на дясната страна.
5	Ляв ключ Op/Off (Включено/Изключено) – <i>На фритюрници с цяла вана:</i> Изключва или включва контролера. <i>На фритюрници с разделена на сектори вана:</i> Изключва или включва лявата страна на контролера за контролиране само на левия съд за пържене.
6	Десен ключ Op/Off (Включено/Изключено) – <i>На фритюрници с цяла вана:</i> Изключва или включва контролера. <i>На фритюрници с разделена на сектори вана:</i> Изключва или включва дясната страна на контролера за контролиране само на десния съд за пържене.
7	Лява група клавиши с цифри – <i>На фритюрници с цяла вана:</i> Използват се за въвеждане на времето за готвене на левия съд за пържене. <i>На фритюрници с разделена на сектори вана:</i> Използват се за въвеждане на контролната точка и времето за готвене на левия съд за пържене.
8	Дясна група клавиши с цифри – <i>На фритюрници с цяла вана:</i> Използват се за въвеждане на контролната точка на съда за пържене и времето за готвене на десния съд за пържене. <i>На фритюрници с разделена на сектори вана:</i> Използват се за въвеждане на контролната точка и времето за готвене на десния съд за пържене.
9	Ключ за изваряване – Този ключ активира режима на изваряване.
10	Ключ за повдигача на лявата кошница – Този ключ стартира цикъла на готвене за повдигача на лявата кошница.
11	Ключ за повдигача на дясната кошница – Този ключ стартира цикъла на готвене за повдигача на дясната кошница.

ВЪВЕДЕНИЕ

Таймерът за повдигачите на кошниците позволява на оператора да зададе контролна точка за съда за пържене, различни времена за готвене за повдигачите на лявата и дясната кошница и да контролира независимо един от друг работата с тези повдигачи. Операторът също може да избере времето за готвене или контролната точка да се показват на дисплея постоянно. Таймерът няма да покаже действителната контролна точка на съда за пържене.

Таймерът автоматично избира температурни стойности по Фаренхайт или Целзий. При въвеждането на контролната точка на съда за пържене стойности, по-ниски от 191, се считат за температури по Целзий. Всяка стойност над 190 се счита за температура по Фаренхайт.

Операторът може да превключва между дисплея на времето за готвене и дисплея на контролната точка с натискане на .

Таймерът съхранява текущото време и температурните настройки, когато съоръжението бъде изключено от ключовете ON/OFF (Включено/Изключено). В случай на спиране на електрическия ток или ако прекъсвачът бъде изключен, времето и температурата трябва да бъдат проверени отново за гарантиране на точността им. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ключовете ON/OFF (Включено/Изключено) **НЕ** контролират променливотоковото захранване на фритюрника, те само изключват и включват контролера.

Таймерът може да покаже три съобщения за грешка:

HELP (Помощ) означава, че има проблем със загреването. Изключете фритюрника и се обадете на горещата линия на Frymaster.

Hot (Горещо) означава, че температурата на съда за пържене е над 196°C. Ако това се покаже на дисплея, изключете фритюрника незабавно!

Prob (Пробл) означава наличието на проблем в измерването на температурата и контролните вериги. Изключете фритюрника и се свържете с оторизиран сервиз.

ЗАБЕЛЕЖКА: Този контролер е конфигуриран за фритюрника, на който е инсталиран (т.е. газов или електрически и цяла или разделена на сектори вана). Въпреки че по външен вид те са идентични, компютрите, конфигурирани за употреба на единия тип фритюрници, не са взаимозаменяеми с тези, конфигурирани за употреба на другия тип.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Група клавиши с цифри: Една от групите с бутони с цифри на таблото за управление. Бутоните се използват за въвеждане на контролната точка на съда за пържене и за указване на времето за готвене за повдигача на всяка кошница.

Контролна точка на съда за пържене:

Определената от оператора температура на пържене. Когато контролерът е включен, той автоматично загрева олиото или мазнината за готвене до контролната точка и ги поддържа на тази температура, докато компютърът бъде изключен.



Време за готвене: Определеното от оператора време за готвене на продукт.



Бутон за повдигача на кошницата:

Натискането на един от тези бутони стартира цикъл на готвене и спуска съответната кошница в съда за пържене. В края на указаното време за готвене кошницата бива извадена от съда за пържене.




ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА С ТАЙМЕРА




1. Включете таймера.

При съоръжения с цяла вана: Натиснете един от ключовете ON/OFF (Включено/Изключено)  . Времето за готвене на лявата кошница ще се покаже на левия светодиоден дисплей, а времето за готвене на дясната кошница или контролната точка ще се покаже на десния светодиоден дисплей. За да превключите между контролната точка и времето за готвене в десния дисплей, натиснете един от ключовете за проверка на температурата .

При съоръжения с разделена на сектори вана: Натиснете левия ключ ON/OFF (Включено/Изключено)  за левия съд за пържене и десния ключ за десния съд за пържене. Времето за готвене на лявата кошница или контролната точка на левия съд за пържене ще се покажат в левия светодиоден дисплей. Времето за готвене на дясната кошница или контролната точка на десния съд за пържене ще се покажат в десния светодиоден дисплей. За да превключите дисплея между контролната точка и времето за готвене, натиснете съответния ключ за проверка на температурата .

2. Регулирайте контролната точка. (**ЗАБЕЛЕЖКА:** При въвеждане на температура по Целзий показаната стойност може да се понижи с един градус малко след като бъде въведена. Това е нормално и се дължи на вътрешния процес на преобразуване от Фаренхайт към Целзий.



При съоръжения с цяла вана: Ако е показано времето за готвене, натиснете един от ключовете за проверка на температурата , за да превключите дисплея към контролната точка. Последно въведената контролна точка ще бъде показана в десния светодиоден дисплей. За да промените контролната точка, въведете нова температура с дясната група клавиши с цифри. Натиснете единия от ключовете за проверка на температурата , за да върнете дисплея към времето за готвене. Ако не е необходимо да промените контролната точка, върнете дисплея към времето за готвене, като натиснете единия от ключовете за проверка на температурата .

При съоръжения с разделена на сектори вана: Ако са показани времената за готвене, превключете дисплея към контролната точка с натискане на съответния ключ за проверка на температурата . Последно въведените контролни точки ще бъдат показани в светодиодните прозорци. За да промените контролната точка, въведете нова температура със съответната група клавиши с цифри. Натиснете съответния ключ за проверка на температурата , за да върнете дисплея към времето за готвене. Ако не е необходимо да промените контролната точка, върнете дисплея към времето за готвене, като натиснете съответния ключ за проверка на температурата .

3. Въведете времената за готвене.

Таймерът на повдигачите на кошниците ще измери продължителността на цикъла за готвене съобразно времето, показано в левия и десния светодиоден дисплей. За да промените времето на **левия таймер** – въведете ново време с **лявата** група клавиши с цифри. За да промените времето на **десния таймер** – въведете ново време с **дясната** група клавиши с цифри.

4. Стартирайте цикъл на готвене.

Натиснете ключа за повдигача на лявата кошница  или ключа за повдигача на дясната кошница , за да стартирате цикъл на готвене със зададена продължителност. Ще започне обратно отброяване на съответното време, показано на дисплея. При изтичането му повдигача на кошницата ще я извади от олиото/мазнината за готвене. Звуков алармен сигнал ще уведоми оператора, че готвенето е завършило и на дисплея ще се покаже **END**. (Сготв.). Натиснете ключа на повдигача на съответната кошница, за да спрете алармения сигнал и за да нулирате таймера.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако ключът на повдигач на кошница бъде натиснат по време на цикъл на готвене, цикълът се анулира и кошницата се изважда от съда за пържене.




АНУЛИРАНЕ НА ЦИКЪЛА НА ТОПЕНЕ



ОПАСНОСТ


Не анулирайте режима на цикъла на топене, ако използвате твърда мазнина!



Предназначението на цикъла на топене е да се избегне прегаряне на мазнината и пренагриване на съда за пържене или електродите при постепенното разтапяне на буци мазнина. Таймерът автоматично стартира фритюрника в цикъл на топене и остава в този режим, докато температурата в съда за пържене достигне 82°C или докато цикълът на топене не бъде анулиран от оператора. Ако **НЕ** използвате твърда мазнина, можете да анулирате функцията за цикъл на топене.

За да анулирате цикъла на топене на съоръжение с цяла вана, натиснете ключа на повдигача на дясната кошница . При съоръжение с разделена на сектори вана натиснете ключа на повдигача на лявата кошница , за да анулирате левия съд за пържене, или ключа на повдигача на дясната кошница , за да анулирате десния съд за пържене.

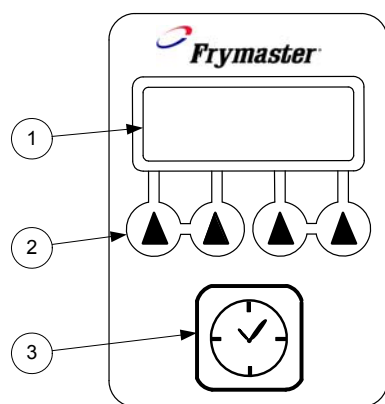
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ИЗВАРЯВАНЕ

Натиснете ключа за изваряване , за да зададете таймера на 91°C.

При съоръжения с цяла вана контролерът ще поддържа температурата на съда за пържене на 91°C до натискането на един от ключовете „ON/OFF“ (Включено/Изключено)  за изключване на контролера.

При съоръжения с разделена на сектори вана контролерът ще поддържа температурите на двата съда за пържене на 91°C, докато съдовете за пържене бъдат изключени. За да изключите левия съд за пържене, натиснете левия ключ ON/OFF (Включено/Изключено) . За да изключите десния съд за пържене, натиснете десния ключ ON/OFF (Включено/Изключено) .

ЕЛЕКТРОНЕН ТАЙМЕР ЗА ПОВДИГАЧИТЕ НА КОШНИЦИТЕ



ЕЛЕМЕНТ	ОПИСАНИЕ
1	Дисплей за времето за готвене – Показва обратното отброяване на времето за готвене.
2	Бутони със стрелки на таймера – Позволяват на оператора да зададе време за готвене за повдигача на кошницата. Кошницата ще остане в олиото, докато указаното време изтече.
3	Бутон за таймера за повдигача на кошницата – Спуска повдигача на кошницата и стартира таймера. Кошницата се изважда, когато времето за готвене изтече.

Електронният таймер за повдигачите на кошниците позволява на оператора да зададе време за готвене за контролиране на работата на повдигачите на кошниците. Кошницата се изважда автоматично, когато зададеното време за готвене изтече. **Той не контролира фритюрника**, въпреки че може да бъде закупен в комбинирано табло с включен термостат.

НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

1. Задайте времето за готвене посредством стрелките под дисплея, както е показано отдясно.

ЗАБЕЛЕЖКА: Минималното време, което може да се зададе, е 10 секунди. Всяка по-малка стойност ще се промени на 10 секунди. Това е времето, необходимо за пълното потапяне на кошницата в олиото.



2. Натиснете бутона за таймера за повдигача на кошницата, за да спуснете кошницата в олиото и да започнете процеса на готвене.

Повдигачът на кошницата автоматично изважда кошницата, когато времето, отброявано от таймера, изтече. На дисплея отново се показва първоначалното общо време за готвене. Натиснете бутона за повдигача на кошницата, за да стартирате нов цикъл на готвене, който използва същото време като предишния цикъл, или натиснете стрелките, за да промените времето за готвене за следващия цикъл.

АНУЛИРАНЕ НА ЦИКЪЛА НА ГОТВЕНЕ

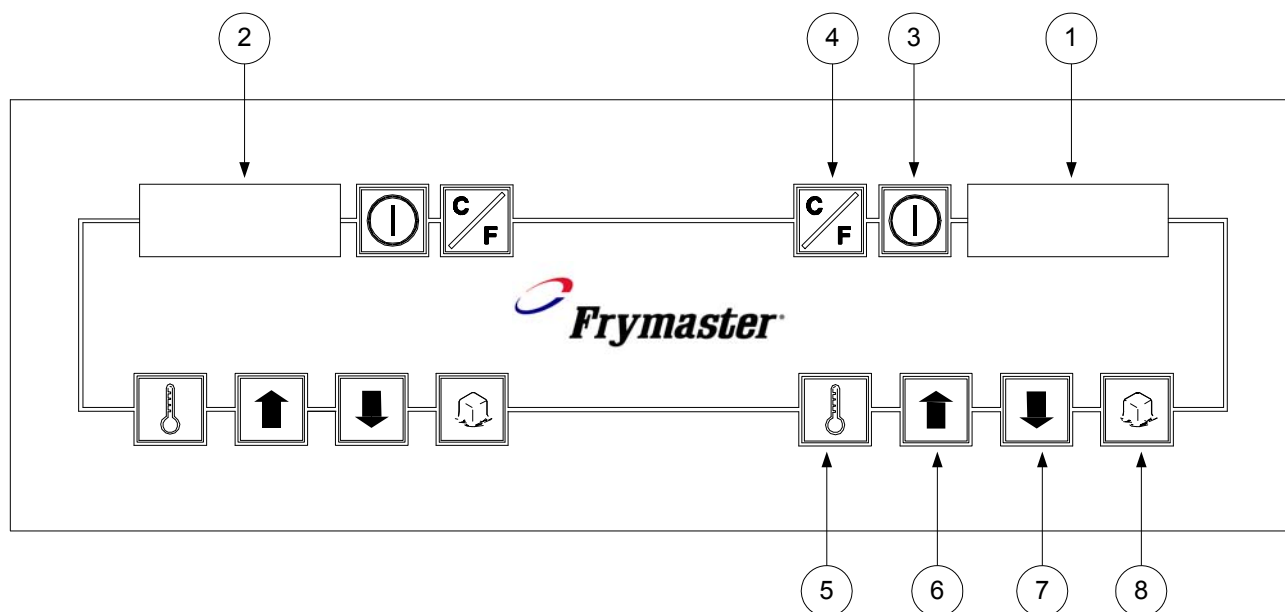
За да анулирате цикъла на готвене, натиснете бутона на таймера на повдигача на кошницата. Кошницата се изважда и на дисплея се показва първоначалното общо време за готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако бутонът на таймера на повдигача на кошницата е натиснат, докато кошницата се движи (нагоре или надолу), бутонът трябва да бъде натиснат отново, за да позволи на кошницата да продължи. Изчакайте 10 секунди, докато кошницата престане да се движи.

Този таймер за повдигачите на кошниците се предлага в много варианти. Стига предната част на фритюрника да може да включва термостат или други контролни функции, този таймер за повдигачите на кошниците ще функционира, както е описано по-горе.

ГЛАВА 3

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА С ЦИФРОВИЯ КОНТРОЛЕР



ЕЛЕМЕНТ	ОПИСАНИЕ
1	Осветен дисплей – Светодиоден дисплей за фритюрник с цяла вана или дясната страна на фритюрник с разделена на сектори вана.
2	Осветен дисплей – Светодиоден дисплей за лявата страна на фритюрник с разделена на сектори вана.
3	Ключ On/Off (Включено/Изключено) – И двата ключа контролират цялата вана. При фритюрници с разделена на сектори вана всеки ключ контролира съда за пържене от съответната страна.
4	Ключ C/F (Целзий/Фаренхайт) – Превключва дисплея между Фаренхайт и Целзий на фритюрник с цяла вана или дясната страна на фритюрник с разделена на сектори вана.
5	Ключ за показване на контролната точка/температурата – Превключва дисплея между температурата на съда за пържене и температурата на контролната точка на фритюрник с цяла вана или дясната страна на фритюрник с разделена на сектори вана.
6	Стрелка за нагоре – Увеличава температурата на контролната точка на фритюрник с цяла вана или дясната страна на фритюрник с разделена на сектори вана.
7	Стрелка за надолу – Намалява температурата на контролната точка на фритюрник с цяла вана или дясната страна на фритюрник с разделена на сектори вана.
8	Ключ за анулиране на цикъла на топене – Анулира режима на цикъл на топене на фритюрник с цяла вана или дясната страна на фритюрник с разделена на сектори вана.

ВЪВЕДЕНИЕ

Цифровият контролер позволява на оператора да програмира контролната точка на съда за пържене и да превключва дисплея между температурата на съда за пържене и програмираната контролна точка. Контролната точка е температурата на пържене, зададена от оператора. Когато контролерът е включен, той автоматично загрява олиото или мазнината за готвене до контролната точка и ги поддържа на тази температура, докато не бъде изключен. Съоръженията, произведени за износ в държавите от Европейската общност показват температурата на съда за пържене по подразбиране. Съоръженията, произведени за държави извън Европейската общност показват контролната точка по подразбиране. Контролерът също включва програмиращ се ключ за анулиране на цикъла на топене, както и ключ за превключване на температурните стойности между Фаренхайт и Целзий.

ЗАБЕЛЕЖКА: При контролерите за цяла вана само десният набор контроли е функционален с изключение на това, че и двата ключа ON/OFF (Включено/Изключено) изключват и включват контролера.

Контролерът може да покаже три съобщения за грешка:



HELP (Помощ) означава, че има проблем със загряването. Изключете фритюрника и се обадете на горещата линия на Frymaster.


HOT (Горещо) и действителната температура на съда за пържене означава, че температурата на мазнината е над 202°C [или 210°C за фритюрници за Европейската общност]. Ако това се покаже на дисплея, изключете фритюрника незабавно и се свържете с оторизиран сервиз.

Prob (Пробл.) означава, че контролерът е установил проблем в измерващите температурата вериги и контролните вериги. Изключете фритюрника и се свържете с оторизиран сервиз.



ЗАБЕЛЕЖКА: Този контролер е конфигуриран за фритюрника, на който е инсталиран (т.е. газов или електрически и с цяла или разделена на сектори вана). Въпреки че по външен вид те са идентични, контролерите, конфигурирани за употреба на единия тип фритюрници, не са взаимозаменяеми с тези, конфигурирани за употреба на другия тип.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА С КОНТРОЛЕРА

1. Включете контролера. При съоръжения с цяла вана натиснете единия от ключовете ON/OFF (Включено/Изключено) . При съоръжения с разделена на сектори вана натиснете левия ключ ON/OFF (Включено/Изключено)  за левия съд за пържене и десния ключ за десния съд за пържене.


Номерът на софтуерната версия на контролера ще се покаже за четири секунди, след което на дисплея на *съоръженията, които не са за Европейската общност*, ще се покаже температурата на контролната точка. На дисплея на *съоръженията, които са за Европейската общност*, ще се покаже температурата на съда за пържене. За да видите температурата на контролната точка, натиснете ключа за температурата  на съответния съд за пържене (при съоръжения с цяла вана използвайте десния ключ).

Между двете цифри на дисплея ще се покаже десетична запетая, което означава, че съоръжението се загрява. Когато съдът за пържене достигне температурата на контролната точка, десетичната запетая на индикатора за нагряването ще изчезне, което показва, че фритюрникът е готов за готвене.

2. Регулирайте контролната точка, ако е необходимо. За да повишите температурата на контролната точка, натиснете стрелката за нагоре . При съоръжения с разделена на сектори вана използвайте левия набор контроли за левия съд за пържене и десния набор контроли за десния съд за пържене. При съоръжения с цяла вана използвайте десния набор контроли. Натиснете стрелката за надолу , за да намалите температурата на контролната точка.

Дисплеят първоначално ще се променя приблизително с един градус на секунда. Ако стрелката бъде натисната и задържана, след промяна от около 12°, скоростта ще се ускори, което позволява бързото извършване на значителни промени в температурата на контролната точка.

ИЗБИРАНЕ НА ЕКРАНЕН РЕЖИМ ЗА ФАРЕНХАЙТ ИЛИ ЦЕЛЗИЙ

За да превключите температурния дисплей между Фаренхайт и Целзий, натиснете десния ключ C/F (Целзий/Фаренхайт) . Дисплеят или съответно дисплеите ще се променят от xxx°F на xxx°C, където „xxx“ е температурата на съда за пържене или на контролната точка.


ЦИКЪЛ НА ТОПЕНЕ

ОПАСНОСТ

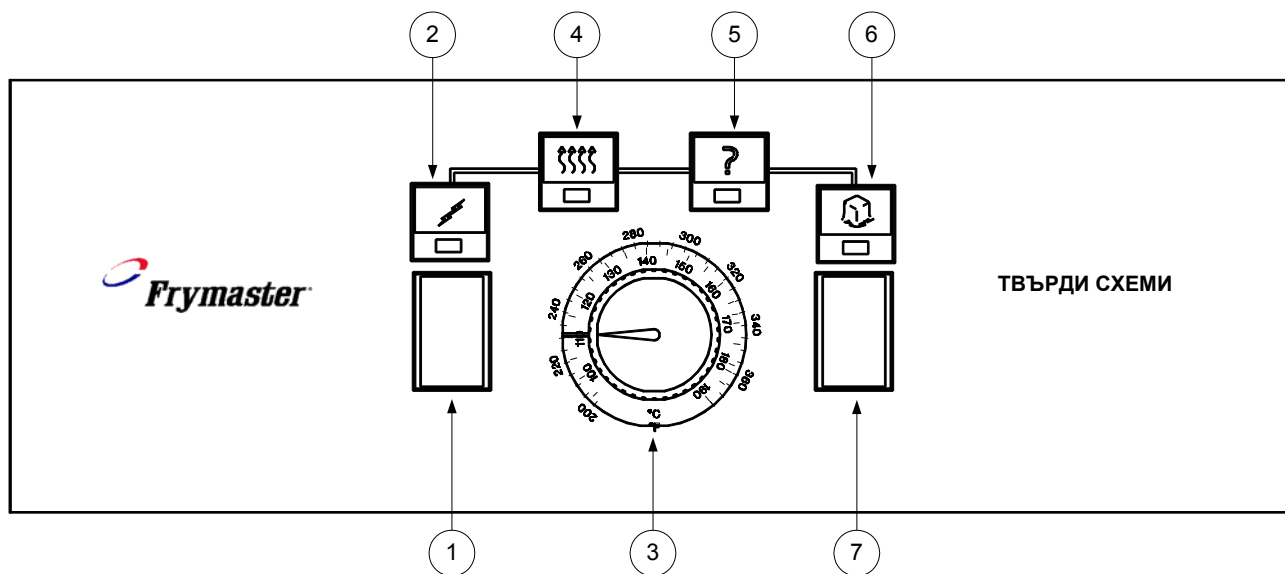
Не анулирайте режима на цикъла на топене, ако използвате твърда мазнина!

Предназначението на цикъла на топене е да се избегне прегаряне на мазнината и пренагриване на съда за пържене или електродите при постепенното разтапяне на мазнина. Контролерът автоматично стартира фритюрника в режим на цикъл на топене и остава в този режим, докато температурата на съда за пържене достигне 82°C.

В зависимост от фабричната конфигурация цифровият контролер може да позволи цикълът на топене да бъде изключен:

- При цяла вана натиснете десния ключ за анулиране на цикъла на топене .
- При съоръжения с разделена на сектори вана натиснете левия ключ за левия съд за пържене и десния ключ за десния съд за пържене.

ГЛАВА 4 (АНАЛОГОВ) КОНТРОЛЕР ОТ ТВЪРДИ СХЕМИ



ТВЪРДИ СХЕМИ

ЕЛЕМЕНТ	ОПИСАНИЕ
1	Електрически прекъсвач ON/OFF (Включено/Изключено) – Изключва и включва контролера.
2	Светлинен индикатор за включено състояние – Показва, че контролерът е включен.
3	Копче за контролиране на температурата – Използва се за задаване на желаната температура за пържене.
4	Светлинен индикатор за режима на загряване – Показва, че фритюрникът се загрява.
5	Светлинен индикатор за неизправности – Указва неизправност в контролната верига или състояние на пренагряване на фритюрника. Нулирайте, като поставите ключа ON/OFF (Включено/Изключено) в позиция OFF (Изключено) за 30 секунди, след което го върнете в позиция ON (Включено).
6	Светлинен индикатор за цикъла на топене – Показва, че съоръжението работи в режим на цикъл на топене. Фритюрникът автоматично ще излезе от цикъла на топене, когато температурата на съда за пържене достигне 82°C.
7	Ключ за цикъла на топене – Включва и изключва цикъла на топене.

ВЪВЕДЕНИЕ

Контролерът от твърди схеми (често наричан и „аналогов контролер“) позволява на оператора да регулира температурата на съда за пържене посредством копче и скала с деления на лицевата страна на контролера. Контролерът също обхваща и ключ за цикъла на топене и светлинен индикатор за неизправности.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

1. Натиснете електрическия прекъсвач в позиция ON (Включено). Светлинният индикатор за включено състояние и този за режима на загряване ще светнат.
2. Завъртете копчето за контролиране на температурата до желаната температура на пържене.
3. *Ако използвате твърда мазнина*, натиснете ключа на цикъла на топене в позиция „ON“ (Включено). Предназначението на цикъла на топене е да се избегне прегаряне на мазнината и пренагряване на съда

за пържене или електродите при постепенното разтапяне на буци мазнина. Когато е в режим на цикъл на топене, фритюрникът ще се включва и изключва, докато температурата на съда за пържене достигне 82°C или докато режимът на цикъл на топене бъде анулиран от оператора.



Не анулирайте режима на цикъла на топене, ако използвате твърда мазнина!

По време на цикъла на топене светлинният индикатор за режима на загряване ще светва и ще изгасва съобразно включването и изключването на фритюрника.

4. Когато температурата на съда за пържене достигне 82°C или цикълът на топене е анулиран, фритюрникът автоматично ще влезе в режим на загряване, за да повиши температурата на съда за пържене до тази, зададена чрез копчето за контролиране на температурата, и ще я поддържа на тази ѝ стойност. Докато фритюрникът се загрява, светлинният индикатор за режима на загряване ще свети. Когато съдът за пържене достигне температурата, зададена чрез контролното копче, светлинният индикатор за режима на загряване ще изгасне, което показва, че съоръжението е готово за пържене.

СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР ЗА НЕИЗПРАВНОСТИ

При газови фритюрници, снабдени с електронно запалване, светлинният индикатор за неизправности светва при повреда в запалването. За да нулирате контролера след повреда в запалването, натиснете електрическия прекъсвач в позиция OFF (Изключено) поне за 30 секунди, след което го върнете в позиция ON (Включено).

При всички фритюрници светлинният индикатор за неизправности ще светне и когато контролерът установи проблем със сондата или със схемата на термостата за горна граница.

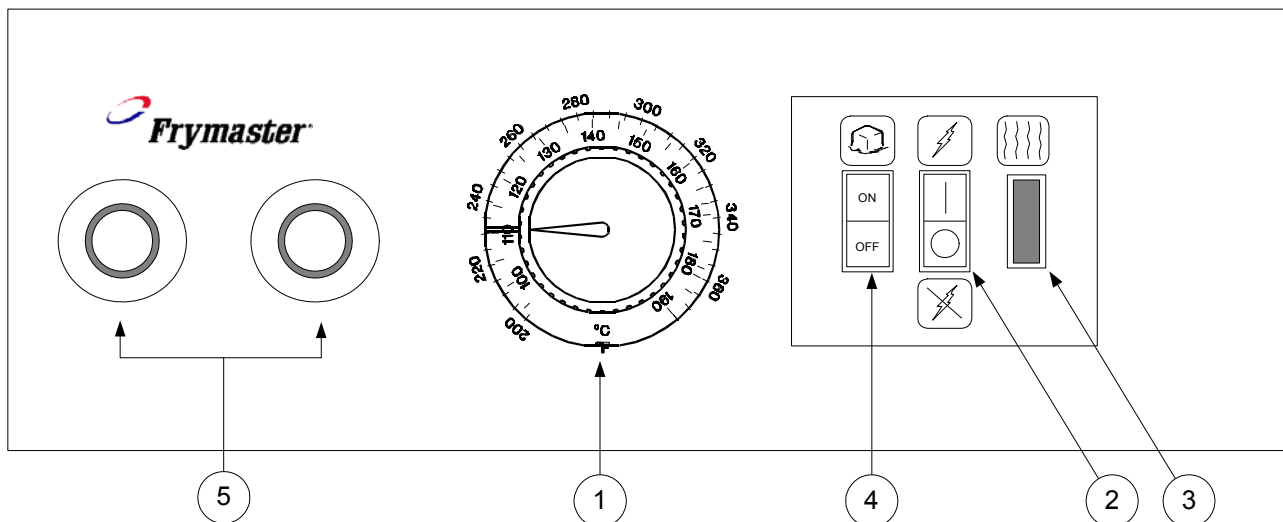
КАЛИБРИРАНЕ НА КОНТРОЛНОТО КОПЧЕ

1. Оставете съда за пържене да достигне *температура на пържене* съобразно гореописаните процедури.
2. Поставете термометър или термоизмервателна сонда в съда за пържене близо до температурната сензорна сонда на фритюрника.
3. Оставете светлинния индикатор за режима на загряване да светне и изгасне три пъти, за да се гарантира, че температурата на олиото/мазнината за готвене е еднородна. Разбъркайте, ако е необходимо, така че цялото олио/мазнина за готвене на дъното на съда за пържене да се разтопи.
4. Когато светлинният индикатор за режима на загряване светне за четвърти път, показанието на термоизмервателната сонда трябва да е в граница от 2°C от настройката на копчето за контролиране на температурата. Ако това не е така, калибрирайте копчето, както следва:
 - a. Разхлабете стопорния винт в копчето за контролиране на температурата, докато външната му обвивка се завърти върху вътрешната му основа.
 - b. Завъртете външната обвивка на копчето, докато индексната му линия се изравни със знака, отговарящ на отчетените данни от термометъра или термоизмервателната сонда.
 - c. Задръжте копчето и затегнете стопорния винт.

- d. Проверете отново отчетените данни от термометъра или термоизмервателната сонда спрямо настройката на копчето за контролиране на температурата следващия път, когато светлинният индикатор за режима на загряване светне.
 - e. Повторете стъпки 4-а до 4-г, докато показанието на термометъра или термоизмервателната сонда и настройката на копчето съвпадат до 2°C.
 - f. Ако калибрирането не може да се постигне, обадете се на оторизиран от фабриката сервизен център.
4. Извадете термометъра или термоизмервателната сонда.




ГЛАВА 5

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА С ТЕРМОСТАТНИЯ КОНТРОЛЕР



ЕЛЕМЕНТ	ОПИСАНИЕ
1	Копче за контролиране на температурата – Използва се за задаване на желаната температура на термостатния контрол.
2	Ключ ON/OFF (Включване/Изключване) – включва и изключва електрозахранването към възлите на фритюрника. Ключът свети, когато е включен.
3	Светлинен индикатор за режима на загряване – Показва, че фритюрникът се загрява.
4	Светлинен индикатор за цикъла на топене – Показва, че съоръжението работи в режим на цикъл на топене. Фритюрникът ще остане в цикъл на топене, докато този ключ се изключи.
5	По избор таймери за повдигачите на кошниците – Спуска повдигача на съответната кошница, когато бъде натиснат. Когато отброяваното време изтече, повдигачът на кошницата се вдига.

ВЪВЕДЕНИЕ

Термостатният контролер използва термостат, който е директно свързан с копче за температурата, монтирано на таблото за управление. Завъртането на копчето до желаната температура на готвене физически регулира термостатния контрол до тази температура. При поставянето на ключа „ON/OFF“ (Включено/Изключено)  в позиция **ON (Включено)** възлите на фритюрника се захранват с електричество и ключът светва. Поставянето на ключа за цикъла на топене  в позиция „ON“ (Включено) включва фритюрника за няколко секунди и го изключва за по-дълъг период. Целта е да се избегне прегаряне на мазнината и пренагряване на съда за пържене или електродите при постепенното разтапяне на буци мазнина. Ключът също свети, когато е в позиция ON (Включено). Индикаторът за режима на загряване  светва, когато съдът за пържене е под контролната точка.

ОПАСНОСТ

Не анулирайте режима на цикъла на топене, ако използвате твърда мазнина!

ВНИМАНИЕ

Фритюрникът ще остане в режим на цикъл на топене, докато не бъде изключен чрез поставяне на ключа за цикъл на топене в позиция OFF (Изключено).

Термостатният контролер не изисква програмиране – операторът трябва само да постави термостатното копче на желаната температура на готвене. При все това контролерът трябва да се калибрира периодично (обикновено всеки шест месеца) от оторизиран от фабриката сервиз.

При фритюрниците, снабдени с таймери за повдигачите на кошниците, натискането на бутона в центъра на таймера води до спускането на съответната кошница в съда за пържене. В края на указаното време за готвене таймерът ще извади кошницата от съда за пържене. Времето за готвене се задава чрез завъртане на копчето на таймера в посока на часовниковата стрелка, докато индексната му линия покаже желаното време за готвене.

Въпреки че са монтирани на същото табло за управление, таймерите на повдигачите на кошниците са напълно независими от контролера.



8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, САЩ

ТЕЛ. +1-318-865-1711 ФАКС (Части) +1-318-688-2200 ФАКС (Техн. поддръжка) +1-318-219-7135

ОТПЕЧАТАНО В САЩ

СЕРВИЗНА ГОРЕЩА ЛИНИЯ
+1-800-551-8633

Цена: 6,00 щ.д.
819-6646
ОКТ. 11