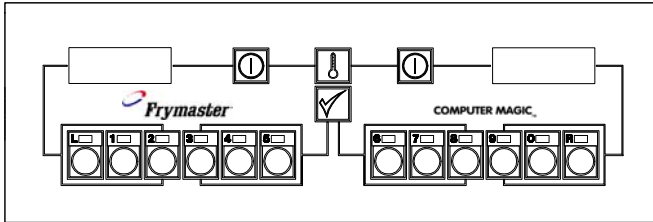
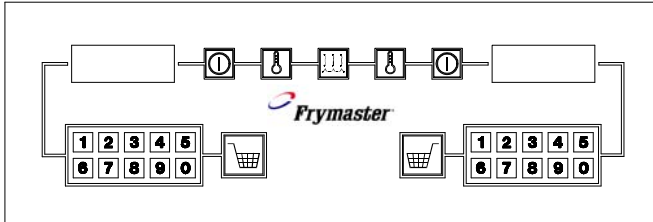


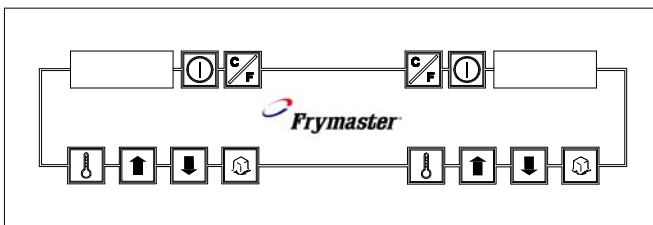
Контроллеры фритюрниц Frymaster Руководство по эксплуатации



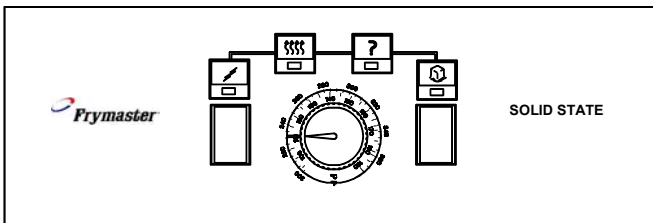
Компьютер Computer Magic III (CM III) - стр. 1-1



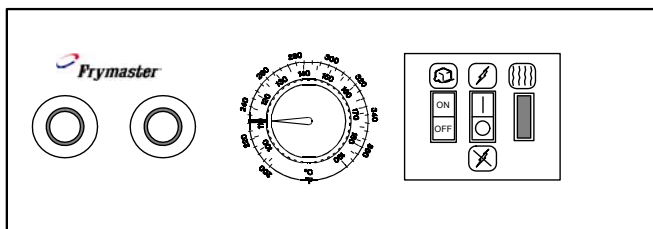
Таймер лифта корзин - стр. 2-1



Цифровой контроллер - стр. 3-1



Полупроводниковый (аналоговый) контроллер - стр. 4-1



Терморелейный контроллер - стр. 5-1



Компания Frymaster, член Ассоциации обслуживания оборудования коммерческого питания (CFESA), рекомендует пользоваться услугами техников, аттестованных CFESA.

Круглосуточная горячая линия
обслуживания: 1-800-551-8633

* 8196205 *

НОЯБРЬ 2004

УВЕДОМЛЕНИЕ

США

Данное устройство соответствует требованиям части 15 правил Федеральной комиссии США по связи (FCC). Эксплуатация ограничивается следующими двумя условиями: 1) Это устройство не должно создавать вредных помех и 2) Это устройство должно принимать любые помехи, включая и те, которые могут привести к нежелательным явлениям при работе устройства. Хотя это устройство достоверно относится к классу А, показано, что оно соответствует пределам, установленным для устройств класса В.

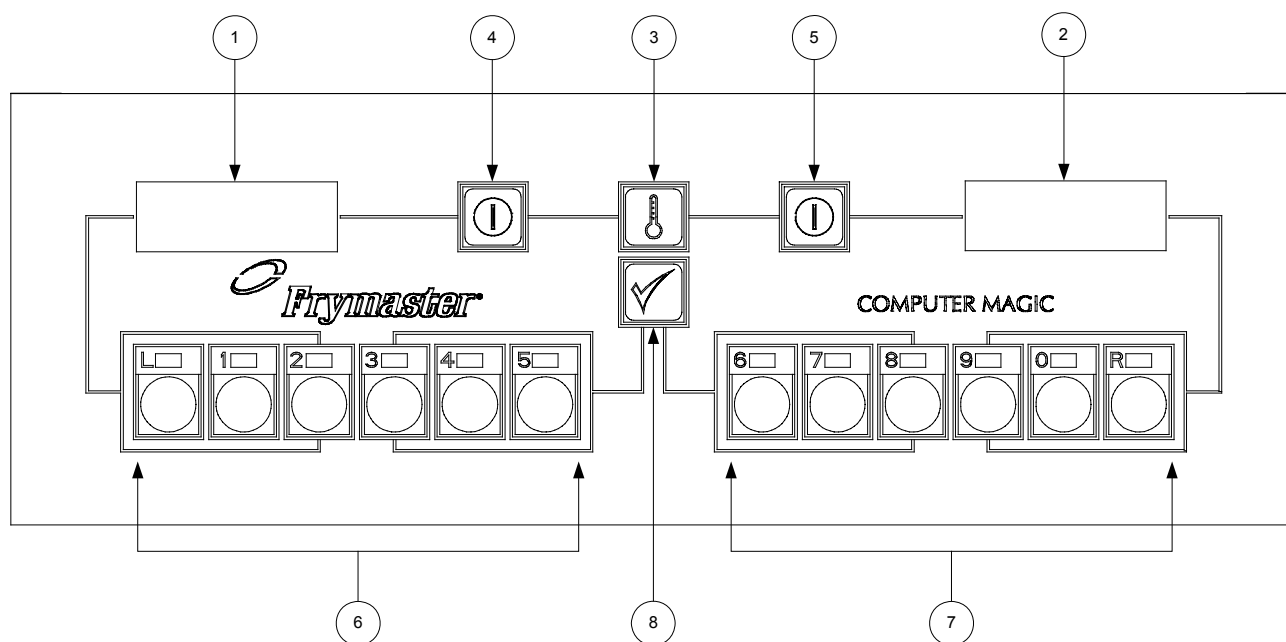
КАНАДА

Радиопомехи, создаваемые данным цифровым аппаратом, не выходят за пределы, установленные стандартом ICES-003 Министерства связи Канады для устройств классов А или В.

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 ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРОГРАММИРОВАНИЮ СМ III



ПОЗ.	ОПИСАНИЕ
1	Левый светодиодный дисплей.
2	Правый светодиодный дисплей.
3	Переключатель контроля температуры и блокировки программы.
4	Левый общий выключатель. (Во фритюрницах со сплошной жаровней включать и выключать контроллер можно любым выключателем.)
5	Правый общий выключатель. (Во фритюрницах со сплошной жаровней включать и выключать контроллер можно любым выключателем.)
6	Левые кнопки режимов.
7	Правые кнопки режимов.
8	Переключатель программного режима.

ВВЕДЕНИЕ

Контроллер Computer Magic III (СМ III) обеспечивает постоянно высокое качество продукции, давая оператору возможность задавать различные режимы кулинарной обработки для большого – до 12 – числа продуктов. Параметры режимов сохраняются в памяти компьютера. Нажатием одной кнопки запускается цикл обработки с использованием параметров, хранящихся в памяти, так что все партии данного продукта обжариваются одинаковым образом. В фритюрницах, оборудованных лифтами корзин, компьютер управляет также опусканием и поднятием корзины. Предусмотрены также режим растапливания твердого кулинарного жира, режим кипячения для чистки жаровни и проверки времени автоматического восстановления. Компьютер может быть запрограммирован на показ температуры в градусах Фаренгейта или Цельсия и на индикацию времени, остающегося до конца цикла обработки, или постоянную индикацию температуры жаровни.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данный компьютер конфигурируется в соответствии с типом фритюрницы, в которой он установлен (например, газовой или электрической, со сплошной или раздельной жаровней). Компьютеры, сконфигурированные для использования во фритюрнице одного типа, не взаимозаменяемы с компьютером, предназначенным для другого типа, хотя выглядят они одинаково.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Кнопка режима: Одна из пронумерованных кнопок панели управления. В компьютере можно запрограммировать контрольную точку и до 12 наборов параметров кулинарной обработки (по одному набору для каждого режима). Эти кнопки служат также для ввода значений контрольной точки и параметров кулинарной обработки.

Контрольная точка жаровни: Задаваемая оператором температура обжаривания. Когда компьютер включается, он автоматически доводит температуру кулинарного масла или шортенинга до контрольной точки. Эта температура поддерживается до выключения компьютера.

Параметры кулинарной обработки: Набор параметров, относящихся к кулинарной обработке продукта. Это *чувствительность, время обработки, время встряхивания и время выдержки*.


Чувствительность: Встроенная функция регулирования времени обработки. Компенсирует падение температуры в жаровне при погружении продукта в масло. Различные продукты различаются по плотности, размеру партии и температуре. Различные пищевые продукты требуют также различного времени обработки. Надлежащая установка чувствительности обеспечивает получение высококачественного продукта. Значение 0 соответствует наименьшей чувствительности, значение 9 — наибольшей (см. таблицу на стр. 1-5).

Время кулинарной обработки: Время обжаривания продукта, устанавливаемое оператором.

Время встряхивания: Устанавливаемое оператором время, часть цикла обжаривания, в течение которого продукт должен встряхиваться.


Время выдержки: Устанавливаемое оператором время, в течение которого продукт должен выдерживаться перед обслуживанием клиентов.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОМПЬЮТЕРА

Включите компьютер, нажав любой из общих  выключателей. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Десятичная точка между цифрами 1 и 2 на любом светодиодном дисплее означает, что устройство нагревается.

1. На дисплее может появиться одно из следующих сообщений:

- a. **С У С L** — фритюрница работает в режиме цикла растапливания. Фритюрница остается в этом режиме, пока температура кулинарного масла или шортенинга не достигнет 82°C или пока цикл не будет прерван оператором.
- b. **H I** — температура жаровни на 12°C выше контрольной точки. Делать ничего не нужно; контроллер даст маслу остыть до контрольной точки до воспламенения грелок или включения нагревательных элементов.
- c. **L o** — температура жаровни на 12°C ниже контрольной точки. Делать ничего не нужно; контроллер поднимет температуру масла до контрольной точки.
- d. **-----** — температура жаровни находится в пределах диапазона кулинарной обработки.
ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения наилучших результатов не следует начинать обработку, пока дисплей не покажет **-----**.

- e. **HELP** — возникла проблема с нагреванием. Выключите фритюрницу и позвоните по горячей линии Frymaster.
 - f. **HOT** — температура жаровни превышает 210°C. Если не дисплее появилось это сообщение, немедленно выключите фритюрницу! **ПРИМЕЧАНИЕ:** В компьютерах, используемых в странах Европейского Союза (с маркировкой CE) эта температура равна 202°C.
 - g. **Prob** — компьютер обнаружил неисправность в схемах измерения и контроля температуры. Выключите фритюрницу и обратитесь к аттестованному технику.
2. Когда на дисплеях появится **----**, нажмите на кнопку режима, чтобы начать цикл обработки продукта.
- a. Дисплей покажет запрограммированное время кулинарной обработки и начнет обратный отсчет. Во фритюрницах, оборудованных лифтами корзин, корзина с продуктом будет опускаться в жаровню.
 - b. Если запрограммировано время встряхивания, то в заданное время раздастся звуковой сигнал, и дисплей покажет **SH#**, где «#» — номер кнопки. Сигнал звучит 3 секунды, после чего отключается. Если время встряхивания не программировалось, сообщение **sh#** во время обработки продукта не появится.
 - c. По окончании цикла обработки раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится **COOC**, и начнет мигать индикатор кнопки режима. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите мигающую кнопку. Во фритюрницах, оборудованных лифтами корзин, корзина с продуктом будет подниматься из жаровни.
 - d. В этот момент на дисплее появится время выдержки (если оно запрограммировано и не равно нулю), и начнется обратный отсчет. Когда обратный отсчет дойдет до нуля, на дисплее появится **HD#** (где # — номер кнопки), и включится звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите кнопку программирования . **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если дисплей в данный момент используется, обратный отсчет времени выводиться не будет.
3. В любой момент вы можете проверить температуру жаровни, нажав один раз кнопку температуры . Чтобы проверить контрольную точку, нажмите эту кнопку дважды. Если вы подозреваете, что температура показывается неправильно, проверьте температуру жаровни термометром или пирометром и удостоверьтесь в том, что показания компьютера достаточно близки к измеренному значению. Если это не так, обратитесь за помощью в аттестованный заводом сервис-центр.
4. Во фритюрницах с цельной жаровней во время простоя на оба дисплея должно быть выведено **----**. Во фритюрницах с раздельной жаровней **----** должно появляться только на включенной стороне. Если это не так, проверьте фактическую температуру и точку настройки.

 **ВНИМАНИЕ**

На электронику вашего компьютера могут отрицательно влиять колебания тока и электрические бури. Если без видимой причины компьютер перестанет правильно работать или программироваться, произведите сброс, выключив его из сети и включив снова. Возможно, это позволит вам обойтись без вызова техника по обслуживанию.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОГРАММИРОВАНИЮ КОМПЬЮТЕРА


1. Введите режим программирования, нажав переключатель режима программирования. На левом дисплее появится **Code**. Если вы войдете в режим программирования по ошибке, то для выхода из него снова нажмите ту же кнопку. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если вы попытаетесь войти в режим программирования во время обработки продукта, на дисплее замигает сообщение **BUSY** (ЗАНЯТО).
2. Нажмите кнопки режимов в следующем порядке: 1, 6, 5 и 0. Пока не введен этот код, программирование приниматься не будет. Это сделано, чтобы не допустить несанкционированного изменения введенных вами инструкций посторонними лицами.
3. На левом дисплее появится **sp-R** (точка настройки). На правый дисплей будет выведена точка настройки, запрограммированная раньше. Чтобы изменить точку настройки, введите при помощи цифровых кнопок нужную температуру точки настройки. Максимальная программируемая температура составляет 191°C. Нажмите кнопку программного режима, чтобы подтвердить новую точку настройки (или старую точку настройки, если она не изменилась).

ПРИМЕЧАНИЕ: Во фритюрницах с отдельной жаровней **sp-R** означает точку настройки для правой жаровни. После того, как точка настройки для правой жаровни запрограммирована, на левом дисплее появится **sp-L** (точка настройки для левой жаровни). Введите точку настройки для левой жаровни так же, как вы это сделали для правой.

4. На левом дисплее появится **selp** (выберите режим). Нажмите кнопку режима (или нажмите , чтобы вернуться в режим нормальной эксплуатации). Во фритюрницах со сплошной жаровней можно использовать любую кнопку режима, включая кнопки L и R. Во фритюрницах с отдельной жаровней кнопки L и 1-5 предназначены для левой жаровни, кнопки R и 6-0 — для правой.
5. На левом дисплее появляется **sens** (чувствительность). На правый дисплей будет выведено значение чувствительности, запрограммированное раньше. Чтобы изменить настройку чувствительности, введите новое значение и подтвердите его нажатием . Если настройка не меняется, подтвердите предыдущую настройку, нажав . На стр. 1-5 приведена таблица, которая поможет вам выбрать настройку чувствительности. Она предназначена лишь для справочных целей: настройка может меняться в зависимости от конкретных требований.
6. На левом дисплее появляется **cooc** (время обработки). На правый дисплей будет выведено время обработки, запрограммированное раньше. Нажав , вы подтвердите имеющееся время обработки. Чтобы изменить время обработки, введите цифровыми кнопками новое значение. Нажмите , чтобы подтвердить новое время обработки.
7. На левом дисплее появляется **sh_** (время встряхивания). Если в процессе обработки ваш продукт нужно встряхивать, задайте число секунд обработки до начала встряхивания. Воспользуйтесь для этого цифровыми клавишами.

Например, если вы введете «30», это будет означать, что продукт нужно встряхивать после 30 секунд обжаривания. По истечении 30 секунд включится звуковой сигнал, и кнопка режима будет мигать в течение 3 секунд. Если продукт не требует встряхивания, введите «0». Введенное число появится на правом дисплее. Нажмите , чтобы подтвердить запрограммированное время.

8. На левом дисплее появляется **hd_** (время выдержки). Установите время, в течение которого продукт может выдерживаться до выдачи, от 13 секунд до 60 минут. Если вы не хотите воспользоваться этой возможностью, введите 0. Нажмите , чтобы подтвердить введенное значение.

9. На левом дисплее снова появится **se1p** (выберите режим). Если вам нужно запрограммировать режимы для других продуктов, вернитесь к шагу 5 и последовательно выполните все инструкции до этого места. Повторяйте эти действия для каждого нового режима.
10. Закончив программирование, подтвердите всю введенную программу, нажав кнопку  контроля температуры и блокировки программы.

Настройка чувствительности для различных продуктов

Продукт	76° C	Настройка чувствительности
Куры		
куриное филе, 35 г	3:25	5
куриное филе (замороженное), 113,5 г	4:20	5
брикет из куриного мяса (замороженный), 142 г	6:15	5
замороженные куры		5
свежие куры, 9 кусков		5
Картофель		
картофель фри (steak fries)	3:43	5
соломка (regular fries), 12 мм	3:16	5
соломка (shoestrings), 6 мм	1:50	5
соломка (shoestrings), 9 мм	2:40	5
мини-крокеты (tater tots)	2:05	5
картофельные кубики (hash browns)	2:05	5
картофель фри по-деревенски (farm fries)	1:14	5
Морские продукты		
крабовые лепешки (crab cakes)	4:00	3
лепешки из моллюска (clam cakes)	4:00	3
крупные гребешки	3:25	3
мелкие гребешки	1:10	3
креветки (7- 8 шт. на 100 г)	2:15	3
креветки (9 - 16 шт. на 100 г)	1:45	3
креветки (16 - 22 шт. на 100 г)	1:10	3
треска, 70 г	3:25	7
филе камбалы, 200 г	4:35	3
камбала цельная, 280 - 340 г	6:25	3
филе трески, 100 г	4:35	7
окунь, 142 г	4:30	3
пикша, 200 г	6:25	7
моллюски	2:00	3
устрицы	1:10	4
моллюски очищенные (свежие)	0:35	4
моллюски очищенные (замороженные)	0:45	4
Овощи		
okra	4:30	4
баклажан	4:00	4
кабачок	3:00	4
грибы	3:45	4
лук кольцами (замороженный)	3:00	4
цветная капуста	1:45	4
Другие продукты		
сосиски в кукурузном тесте (corn dogs)		4
пирожки с куриным мясом	5:00	5

ОТМЕНА ЦИКЛА РАСТАПЛИВАНИЯ



ОПАСНО

Не отменяйте цикл растапливания, если используется твердый шортенинг!

Цикл растапливания нужен для того, чтобы не допустить подгорания шортенинга и перегрева жаровни или нагревательных элементов во время постепенного растапливания блоков шортенинга. Компьютер автоматически запускает фритюрницу в режиме цикла растапливания, во время которого на дисплей выводится сообщение **CCCC**. Компьютер поддерживает этот режим, пока температура в жаровне не достигнет 82°C или пока цикл растапливания не будет прерван оператором. Если вы не используете твердый шортенинг, цикл растапливания можно отменить.

Для отмены цикла растапливания в сплошной жаровне нажмите кнопку «R». Чтобы отменить цикл растапливания в отдельной жаровне, нажмите кнопку «L» для левой жаровни и кнопку «R» для правой. Сообщение **CCCC** заменится на **L0**. Между цифрами 1 и 2 будет светиться десятичная точка, показывая, что устройство нагревается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КИПЯЧЕНИЯ




ВНИМАНИЕ

Перед использованием этой функции обязательно заполните жаровню смесью холодной воды с мощным средством.

1. Чтобы запрограммировать фритюрницу на кипячение, нажмите кнопку режима программирования. На левом дисплее появится **Code**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если у вас фритюрница с отдельными жаровнями нажмите левый общий выключатель для левой жаровни и правый общий выключатель для правой жаровни. Нельзя кипятить обе жаровни одновременно.

2. Нажмите кнопки режимов в следующем порядке: 1, 6, 5 и 3. На правом дисплее появится **boil**. Автоматически задается температура 91°C. Фритюрница нагреется до этой температуры и будет оставаться при ней, пока вы не отмените режим кипячения, нажав общий выключатель . При выбросе кипящей жидкости немедленно выключите фритюрницу, дайте ей остыть и снова введите режим кипячения, чтобы продолжить процесс.

ПРОВЕРКА ВРЕМЕНИ ВОССТАНОВЛЕНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ

Проверка восстановления — это измерение времени, которое требуется фритюрнице для повышения температуры кулинарного масла со 135°C до 163°C. Компьютер автоматически проверяет время восстановления каждый раз, когда температура жаровни падает ниже нижнего предела, равного 121°C.

Чтобы проверить время восстановления, нажмите переключатель режима программирования. На левом дисплее появится **Code**. Нажмите кнопки режимов в следующем порядке: 1, 6, 5 и 2. Время восстановления на 5 секунд будет выведено на оба дисплея. Хотя время восстановления зависит от многих факторов, в том числе от размера жаровни и количества и температуры продукта, находящегося в жаровне, время восстановления должно быть немного меньше 2 минут 30 секунд для газовых фритюрниц или 1 минуты 40 секунд для электрических фритюрниц.

ИНДИКАЦИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ В ГРАДУСАХ ФАРЕНГЕЙТА ИЛИ ЦЕЛЬСИЯ

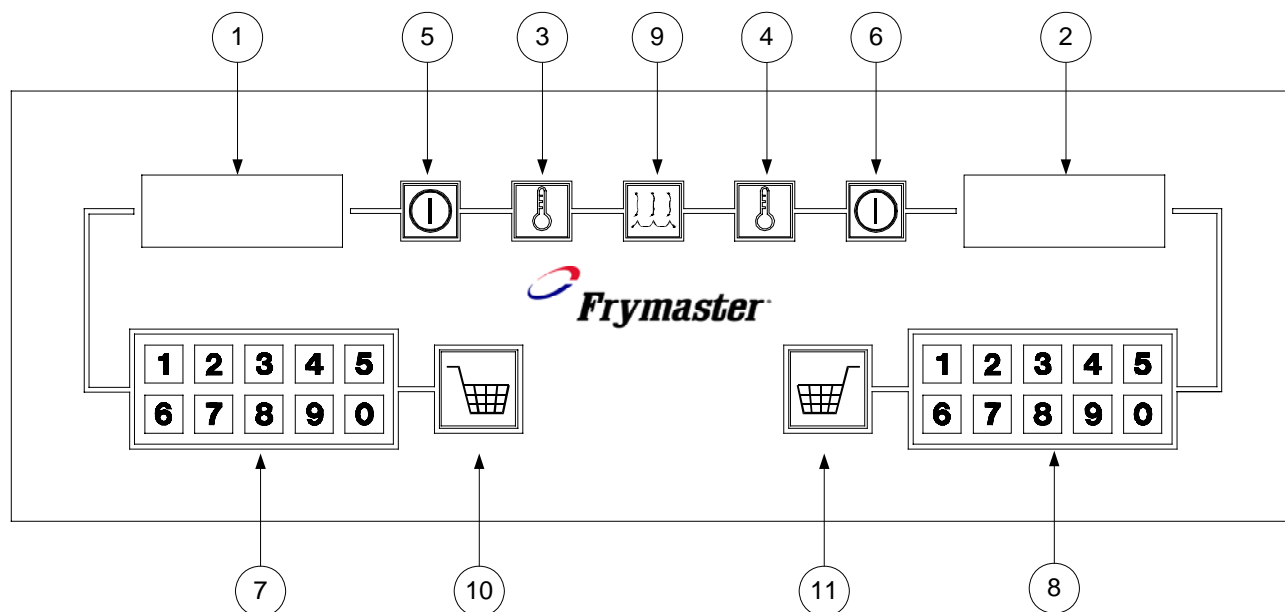
1. Компьютер позволяет выводить температуру в градусах Фаренгейта или Цельсия. Чтобы перейти с одной шкалы на другую, нажмите переключатель режима программирования. На левом дисплее появится **Code**.
2. Наберите цифровыми кнопками код **1 5 5 8**. Компьютер переключит индикацию температуры с градусов Цельсия на градусы Фаренгейта или с Фаренгейта на Цельсия.
3. Для индикации температуры в новой шкале нажмите кнопку контроля температуры и блокировки программы.

ВЫБОР РЕЖИМА ИНДИКАЦИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ЖАРОВНИ

1. Чтобы на дисплей постоянно была выведена температура жаровни, нажмите переключатель режима программирования. На левом дисплее появится **Code**.
2. Нажмите кнопки режимов в следующем порядке: 1, 6, 5 и L. Компьютер будет постоянно показывать температуру жаровни. **ПРИМЕЧАНИЕ:** В процессе обжаривания время обработки выводиться не будет, но обратный отсчет времени будет выполняться.
3. Чтобы вернуться к показу таймера обратного отсчета, повторите шаги 1 и 2.

ГЛАВА 2

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТАЙМЕРА ЛИФТА КОРЗИН



ПОЗ.	ОПИСАНИЕ
1	Светодиодный дисплей. <i>Фритюрницы со сплошной жаровней:</i> показывает время обжаривания для левой корзины. <i>Фритюрницы с отдельными жаровнями:</i> показывает время обжаривания для левой корзины или точку настройки левой жаровни.
2	Светодиодный дисплей. <i>Фритюрницы со сплошной жаровней:</i> показывает время обжаривания для правой корзины или точку настройки жаровни. <i>Фритюрницы с отдельными жаровнями:</i> показывает время обжаривания для правой корзины или точку настройки правой жаровни.
3	Кнопка проверки температуры левой жаровни. <i>Фритюрницы со сплошной жаровней:</i> При нажатии происходит переключение между временем обжаривания для правой корзины и точкой настройки фритюрницы (на правом дисплее). <i>Фритюрницы с отдельными жаровнями:</i> Переключение между точкой настройки и временем обжаривания для левой стороны.
4	Кнопка проверки температуры правой жаровни. <i>Фритюрницы со сплошной жаровней:</i> Переключение между временем обжаривания для правой стороны и точкой настройки фритюрницы. <i>Фритюрницы с отдельными жаровнями:</i> Переключение между точкой настройки и временем обжаривания для правой стороны.
5	Левый общий выключатель. <i>Фритюрницы со сплошной жаровней:</i> Включает и выключает контроллер. <i>Фритюрницы с отдельными жаровнями:</i> Включает или выключает левую половину контроллера, управляющую только левой жаровней.
6	Правый общий выключатель. <i>Фритюрницы со сплошной жаровней:</i> Включает и выключает контроллер. <i>Фритюрницы с отдельными жаровнями:</i> Включает или выключает правую половину контроллера, управляющую только правой жаровней.
7	Левая цифровая клавиатура. <i>Фритюрницы со сплошной жаровней:</i> Используется для ввода времени обжаривания для левой корзины. <i>Фритюрницы с отдельными жаровнями:</i> Используется для ввода точки настройки и времени обжаривания для левой жаровни.
8	Правая цифровая клавиатура. <i>Фритюрницы со сплошной жаровней:</i> Используется для ввода точки настройки жаровни и времени обжаривания для правой корзины. <i>Фритюрницы с отдельными жаровнями:</i> Используется для ввода точки настройки и времени обжаривания для правой жаровни.
9	Кнопка кипячения. Включает режим кипячения.
10	Кнопка подъема левой корзины. Включает цикл обработки для лифта левой корзины.
11	Кнопка подъема правой корзины. Включает цикл обработки для лифта правой корзины.

ВВЕДЕНИЕ

Таймер лифтов корзин позволяет оператору задать точку настройки жаровни, назначить разные значения времени обжаривания для лифтов левой и правой корзин и независимо управлять работой лифтов левой и правой корзин. Оператор может также выбрать постоянный вывод на дисплей времени обжаривания или точки настройки. Таймер не будет показывать фактическую точку настройки жаровни.

Выбор индикации температуры в градусах Фаренгейта или Цельсия осуществляется автоматически. При вводе точки настройки жаровни значения, меньшие, чем 191, считаются температурой в градусах Цельсия. Любое значение выше 190 считается температурой в градусах Фаренгейта.

Оператор может переключать с показа времени обработки на показ точки настройки и обратно нажатием кнопок проверки температуры.

Текущие настройки времени и температуры таймера сохраняются при выключении устройства общими выключателями. При сбое электропитания или в случае срабатывания автоматического выключателя следует проверить, сохранилась ли точность установки времени и температуры. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Общие выключатели **НЕ** управляют электропитанием фритюрницы, они только включают или выключают контроллер.

Таймер выводит на дисплей три сообщения об ошибках:

HELP — возникла проблема с нагреванием. Выключите фритюрницу и позвоните по горячей линии Frymaster.

HOT — температура жаровни выше 196°C. При появлении этого сообщения немедленно выключите фритюрницу.

Prob — неисправность в схемах измерения и контроля температуры. Выключите фритюрницу и обратитесь к аттестованному технику.

ПРИМЕЧАНИЕ: Этот контроллер конфигурируется в соответствии с типом фритюрницы, в которой он установлен (например, газовой или электрической, со сплошной или отдельной жаровней). Компьютеры, сконфигурированные для использования во фритюрнице одного типа, не взаимозаменяемы с компьютером, предназначенным для другого типа.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Цифровая клавиатура: Одна из групп пронумерованных кнопок на панели управления. Кнопки используются для ввода точки настройки жаровни и задания времени обжаривания для каждого лифта корзины.



Точка настройки жаровни: Задаваемая оператором температура обжаривания. Когда контроллер включается, он автоматически доводит температуру кулинарного масла или шортенинга до контрольной точки. Эта температура поддерживается до выключения компьютера.



Время кулинарной обработки: Время обжаривания продукта, устанавливаемое оператором.

Кнопка лифта корзины: При нажатии одной из этих кнопок начинается цикл обжаривания, и соответствующая корзина опускается в жаровню. По истечении заданного времени обжаривания корзина поднимается из жаровни.




ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТАЙМЕРА




1. Включите таймер.

Фритюрницы со сплошной жаровней: Нажмите любой общий выключатель . На левом светодиодном дисплее появится время обжаривания для левой корзины, на правом — для правой корзины. Для переключения между точкой настройки и временем обжаривания на правом дисплее нажмите любую кнопку проверки температуры .

Фритюрницы с отдельными жаровнями: Нажмите левый общий выключатель  для левой жаровни и правый общий выключатель — для правой жаровни. На левом светодиодном дисплее появится время обжаривания для левой корзины или точка настройки для левой жаровни. На правом светодиодном дисплее появится время обжаривания для правой корзины или точка настройки для правой жаровни. Для переключения между точкой настройки и временем обжаривания на левом или правом дисплее нажмите соответствующую кнопку проверки температуры .

2. Откорректируйте точку настройки. (ПРИМЕЧАНИЕ: При вводе температуры в шкале Цельсия значение на дисплее вскоре после ввода может уменьшиться на один градус. Это нормальное явление, связанное с внутренним преобразованием шкал Фаренгейта и Цельсия.)



Фритюрницы со сплошной жаровней: Если на дисплее выведено время обжаривания, нажмите любую кнопку проверки температуры , чтобы перейти к индикации точки настройки. На правом светодиодном дисплее появится точка настройки, введенная последней. Чтобы изменить точку настройки, введите с правой цифровой клавиатуры новую температуру. Чтобы вернуться к индикации времени обжаривания, нажмите любую кнопку проверки температуры . Если менять точку настройки не нужно, вернитесь к индикации времени обжаривания, нажав любую кнопку проверки температуры .

Фритюрницы с отдельными жаровнями: Если на дисплее выведено время обжаривания, перейдите на индикацию точек настройки, нажав соответствующую кнопку проверки температуры . На светодиодных дисплеях появятся точки настройки, введенные последними. Чтобы изменить точку настройки, введите с соответствующей цифровой клавиатуры новую температуру. Чтобы вернуться к индикации времени обжаривания, нажмите соответствующую кнопку проверки температуры . Если менять точку настройки не нужно, вернитесь к индикации времени обжаривания, нажав соответствующую кнопку проверки температуры .

3. Введите значения времени обжаривания.

Таймер лифта корзин будет синхронизировать цикл обжаривания с значениями времени, выведенными на левый и правый светодиодные дисплеи. Чтобы изменить время на **левом таймере**, введите новое значение времени при помощи **левой** цифровой клавиатуры. Чтобы изменить время на **правом таймере**, введите новое значение времени при помощи **правой** цифровой клавиатуры.

4. Включите цикл обжаривания.

Чтобы включить запрограммированный цикл обжаривания, нажмите кнопку лифта левой корзины  или кнопку лифта правой корзины . Начнется обратный отсчет соответствующего времени, выведенного на дисплей. По истечении этого времени лифт поднимет корзину из кулинарного масла (шортенинга). Звуковой сигнал известит оператора, что обжаривание закончено, и на дисплее появится сообщение СООС. Чтобы выключить звуковой сигнал и сбросить таймер, нажмите кнопку лифта соответствующей корзины.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если нажать кнопку лифта корзины во время цикла обжаривания, цикл прекратится, и корзина будет поднята из жаровни.




ОТМЕНА ЦИКЛА РАСТАПЛИВАНИЯ




ОПАСНО


Не отменяйте цикл растапливания, если используется твердый шортенинг!



Цикл растапливания нужен для того, чтобы не допустить подгорания шортенинга и перегрева жаровни или нагревательных элементов во время постепенного растапливания блоков шортенинга. Таймер поддерживает автоматически запускает фритюрницу в этом режиме и поддерживает его, пока температура в жаровне не достигнет 82°C или пока цикл растапливания не будет прерван оператором. Цикл растапливания можно отменить, если вы **НЕ** используете твердый шортенинг.

Чтобы отменить цикл растапливания в устройстве с цельной жаровней, нажмите кнопку лифта правой корзины . В устройстве с отдельными жаровнями нажмите кнопку лифта левой корзины , чтобы отменить его в левой жаровне, или кнопку лифта правой корзины  для отмены в правой жаровне.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КИПЯЧЕНИЯ

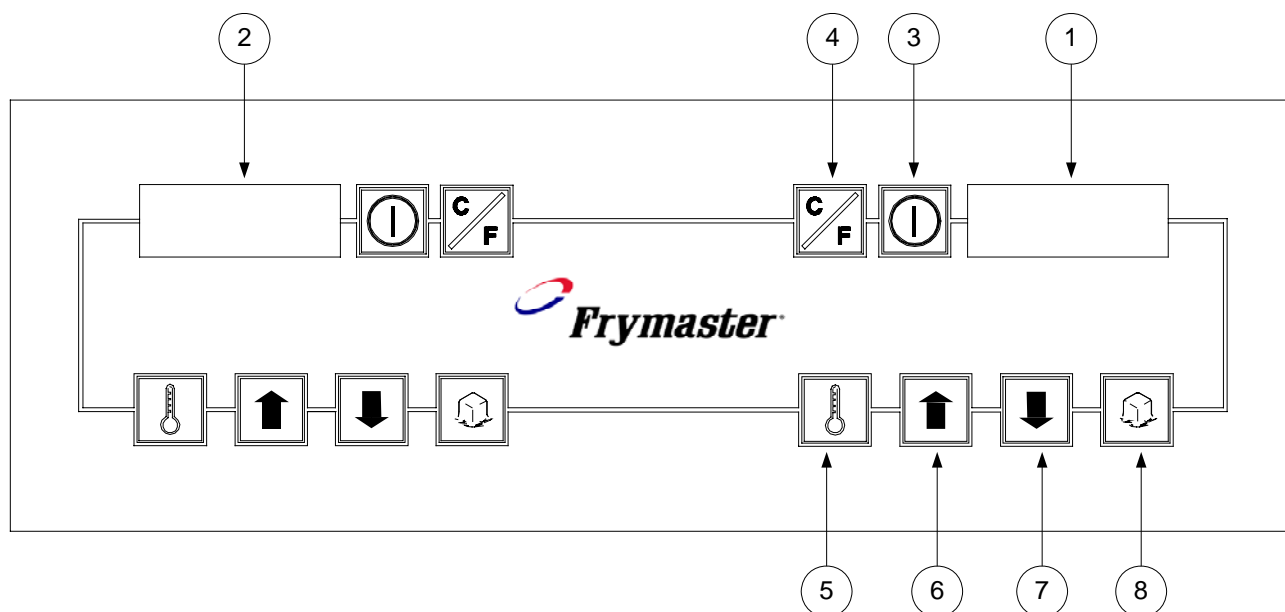
Нажмите кнопку режима кипячения , чтобы установить таймер на 91°C.

Фритюрницы со сплошной жаровней: контроллер будет поддерживать в жаровне температуру 91°C, пока вы не нажмете любой общий выключатель , чтобы выключить контроллер.

Фритюрницы с отдельными жаровнями: контроллер будет поддерживать в обеих жаровнях температуру 91°C, пока жаровни не будут выключены. Для выключения левой жаровни нажмите левый общий выключатель . Для выключения правой жаровни нажмите правый общий выключатель .

ГЛАВА 3

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЦИФРОВОГО КОНТРОЛЛЕРА



ПОЗ.	ОПИСАНИЕ
1	Светодиодный дисплей. Дисплей для фритюрницы со сплошной жаровней или для правой стороны фритюрницы с раздельной жаровней.
2	Светодиодный дисплей. Дисплей для левой стороны фритюрницы с раздельной жаровней.
3	Общий выключатель. Сплошной жаровней управляет любой выключатель; во фритюрницах с раздельной жаровней каждый выключатель управляет жаровней соответствующей стороны.
4	Переключатель Ц/Ф. Осуществляет переключение между шкалами Цельсия и Фаренгейта для фритюрницы со сплошной жаровней или для правой стороны фритюрницы с раздельной жаровней.
5	Переключатель температура/точка настройки. Переключает дисплей между температурой жаровни и температурой точки настройки для фритюрницы со сплошной жаровней или для правой стороны фритюрницы с раздельной жаровней.
6	Стрелка «вверх». Увеличивает температуру точки настройки для фритюрницы со сплошной жаровней или для правой стороны фритюрницы с раздельной жаровней.
7	Стрелка «вниз». Уменьшает температуру точки настройки для фритюрницы со сплошной жаровней или для правой стороны фритюрницы с раздельной жаровней.
8	Кнопка отмены цикла растапливания. Отменяет режим цикла растапливания для фритюрницы со сплошной жаровней или для правой стороны фритюрницы с раздельной жаровней.

ВВЕДЕНИЕ

Цифровой контроллер дает оператору возможность программировать точку настройки жаровни и переключать дисплей между температурой жаровни и запрограммированной точкой настройки. Точка настройки — это задаваемая оператором температура обжаривания. Когда контроллер включается, он автоматически доводит температуру кулинарного масла или шортенинга до точки настройки. Эта температура поддерживается до выключения контроллера. В устройствах, предназначенных для экспорта в страны ЕС, по умолчанию выводится температура жаровни. В устройствах, предназначенных для других стран, по умолчанию выводится температура точки настройки. В этом контроллере имеется также кнопка отмены запрограммированного цикла растапливания и кнопка для переключения дисплея между шкалами Фаренгейта и Цельсия.

ПРИМЕЧАНИЕ: В контроллерах фритюрниц со сплошной жаровней функциональна только правая группа кнопок, за исключением того, что выключать и выключать контроллер можно любым общим выключателем.

Таймер выводит на дисплей три сообщения об ошибках:



HELP — возникла проблема с нагреванием. Выключите фритюрницу и позвоните по горячей линии Frymaster.


HOT и фактическая температура жаровни — температура шортенинга выше 202°C (или 210°C для фритюрниц ЕС). При появлении этого сообщения немедленно выключите фритюрницу и обратитесь к аттестованному технику.

Prob — контроллер обнаружил неисправность в схемах измерения и контроля температуры. Выключите фритюрницу и обратитесь к аттестованному технику.



ПРИМЕЧАНИЕ: Этот контроллер конфигурируется в соответствии с типом фритюрницы, в которой он установлен (например, газовой или электрической, со сплошной или отдельной жаровней). Контроллеры, сконфигурированные для использования во фритюрнице одного типа, не взаимозаменяемы с контроллерами, предназначенными для другого типа.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОНТРОЛЛЕРА

1. Включите контроллер. На фритюрнице со сплошной жаровней нажмите любой общий выключатель . На фритюрнице с отдельными жаровнями нажмите левый общий выключатель  для левой жаровни и правый общий выключатель — для правой жаровни.


На четыре секунды на дисплей будет выведен номер версии программного обеспечения, а затем *в устройствах, не предназначенных для ЕС*, на дисплее появится температура точки настройки. *В устройствах для ЕС* на дисплее появится температура жаровни. Чтобы увидеть температуру точки настройки, нажмите переключатель температуры соответствующей жаровни  (во фритюрницах со сплошной жаровней воспользуйтесь правым переключателем).

Между первыми двумя цифрами на дисплее появится десятичная точка, означающая, что устройство нагревается. Когда температура жаровни достигнет точки настройки, десятичная точка (индикатор нагрева) исчезнет. Это будет означать, что фритюрница готова к работе.

2. Если нужно, откорректируйте точку настройки. Чтобы увеличить температуру точки настройки, нажмите стрелку «вверх» . В устройствах с отдельными жаровнями используйте левую группу кнопок для левой жаровни и правую группу кнопок для правой жаровни. В устройствах со сплошными жаровнями используйте правую группу кнопок. Нажмите стрелку «вниз» , чтобы уменьшить температуру точки настройки.

Сначала дисплей будет изменяться со скоростью приблизительно один градус в секунду. Если стрелку нажать и удерживать, то после изменения приблизительно на 12° скорость изменения увеличится, так что значительные изменения температуры точки настройки можно вводить быстро.

ВЫБОР ИНДИКАЦИИ В ГРАДУСАХ ФАРЕНГЕЙТА ИЛИ ЦЕЛЬСИЯ

Для переключения индикации температуры со шкалы Фаренгейта на шкалу Цельсия или обратно нажмите правый переключатель Ц/Ф . Показания дисплея будут меняться с xxx°F на xxx°C и обратно, где «xxx» — температура жаровни или температура точки настройки.


ОТМЕНА ЦИКЛА РАСТАПЛИВАНИЯ



ОПАСНО


Не отменяйте цикл растапливания, если используется твердый шортенинг!

Цикл растапливания нужен для того, чтобы не допустить подгорания шортенинга и перегрева жаровни или нагревательных элементов во время постепенного растапливания блоков шортенинга. Контроллер автоматически запускает фритюрницу в этом режиме и поддерживает его, пока температура в жаровне не достигнет 82°C или пока цикл растапливания не будет прерван оператором. Если вы не используете твердый шортенинг, цикл растапливания можно отменить.

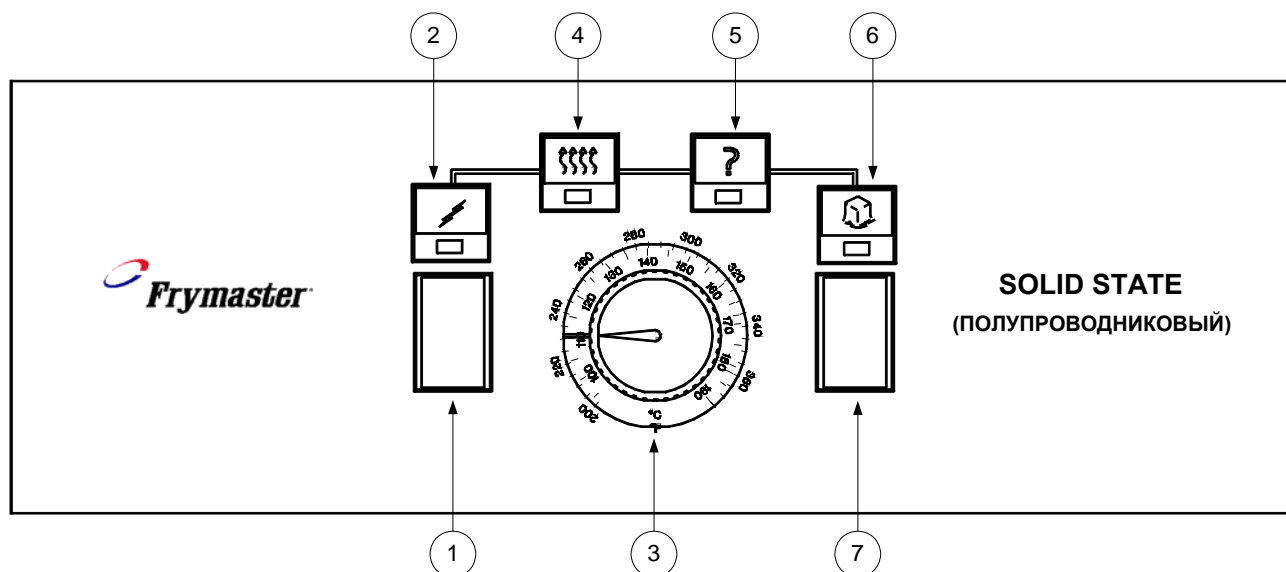
Чтобы отменить цикл растапливания в устройстве с цельной жаровней, нажмите правую кнопку отмены . На фритюрнице с отдельными жаровнями нажмите левую кнопку отмены для левой жаровни и правую кнопку отмены — для правой жаровни.

БЛОКИРОВАНИЕ И РАЗБЛОКИРОВАНИЕ КНОПКИ ОТМЕНЫ ЦИКЛА РАСТАПЛИВАНИЯ

В контроллере можно заблокировать отмену цикла растапливания, чтобы не допустить случайной отмены этого режима.

1. При **ВЫКЛЮЧЕННОМ** контроллере нажмите кнопку отмены цикла растапливания  (в устройствах с отдельными жаровнями нажмите левую кнопку для левой жаровни и правую — для правой жаровни; в устройствах со сплошной жаровней нажмите правую кнопку). Дисплей покажет либо "0", если цикл растапливания **может** быть заблокирован, или "1", если цикл растапливания заблокировать **нельзя**.
2. Чтобы изменить конфигурацию блокирования, нажмите и пять-шесть секунд удерживайте кнопку отмены, пока показание дисплея не изменится с "0" на "1" или с "1" на "0". Отпустите кнопку, когда на дисплее будет нужное значение.

ГЛАВА 4 ПОЛУПРОВОДНИКОВЫЙ (АНАЛОГОВЫЙ) КОНТРОЛЛЕР



ПОЗ.	ОПИСАНИЕ
1	Кулисный выключатель питания. Включает и выключает контроллер.
2	Световой индикатор питания. Показывает, что контроллер включен.
3	Ручка управления температурой. Служит для установки нужной температуры обжаривания.
4	Световой индикатор нагрева. Показывает, что фритюрница нагревается.
5	Световой индикатор неисправности. Указывает на неисправность схемы управления фритюрницей или на перегрев. Сбрасывается выключением питания на 30 секунд с последующим повторным включением.
6	Световой индикатор цикла растапливания. Показывает, что фритюрница работает в режиме цикла растапливания. Фритюрница автоматически выходит из цикла растапливания, когда температура жаровни достигает 82°C.
7	Выключатель цикла растапливания. Выключает и включает цикл растапливания.

ВВЕДЕНИЕ

Полупроводниковый контроллер (часто называемый также «аналоговым контроллером») дает оператору возможность регулировать температуру жаровни при помощи ручки и градуированной шкалы лицевой панели контроллера. В состав контроллера входят также выключатель цикла растапливания и световой индикатор неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Включите кулисный выключатель питания. Загорятся световые индикаторы питания и режима нагрева.
2. Установите ручку управления температурой на нужную температуру обжаривания .
3. *Если вы используете твердый шортенинг*, включите выключатель цикла растапливания. Цикл растапливания нужен для того, чтобы не допустить подгорания шортенинга и перегрева жаровни или нагревательных элементов во время постепенного растапливания блоков шортенинга. Находясь в режиме цикла растапливания, фритюрница будет включаться и выключаться до тех пор, пока температура жаровни не достигнет 82°C, или пока режим цикла растапливания не будет выключен оператором.



ОПАСНО

Не отменяйте цикл растапливания, если используется твердый шортенинг!

Во время цикла растапливания индикатор нагрева будет попеременно включаться и выключаться, одновременно с включением и выключением фритюрницы.

4. Когда температура жаровни достигнет 82°C, или когда цикл растапливания будет выключен, фритюрница автоматически войдет в режим нагрева, доведет температуру жаровни до значения, установленного ручкой регулирования температуры, и будет поддерживать жаровню при этой температуре. Индикатор нагрева будет гореть, пока фритюрница нагревается. Когда в жаровне будет достигнута температура, заданная ручкой управления, световой индикатор нагрева погаснет, показывая, что устройство готово к обжариванию.

СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР НЕИСПРАВНОСТИ

На газовых фритюрницах, оборудованных электронным зажиганием, индикатор неисправности загорается при сбое зажигания. Чтобы произвести сброс контроллера после сбоя зажигания, выключите кулисный выключатель питания хотя бы на 30 секунд, а затем включите его снова.

Кроме того, на всех фритюрницах индикатор неисправности загорается также, если контроллер обнаруживает неисправность датчика или схемы термореле верхнего предела.

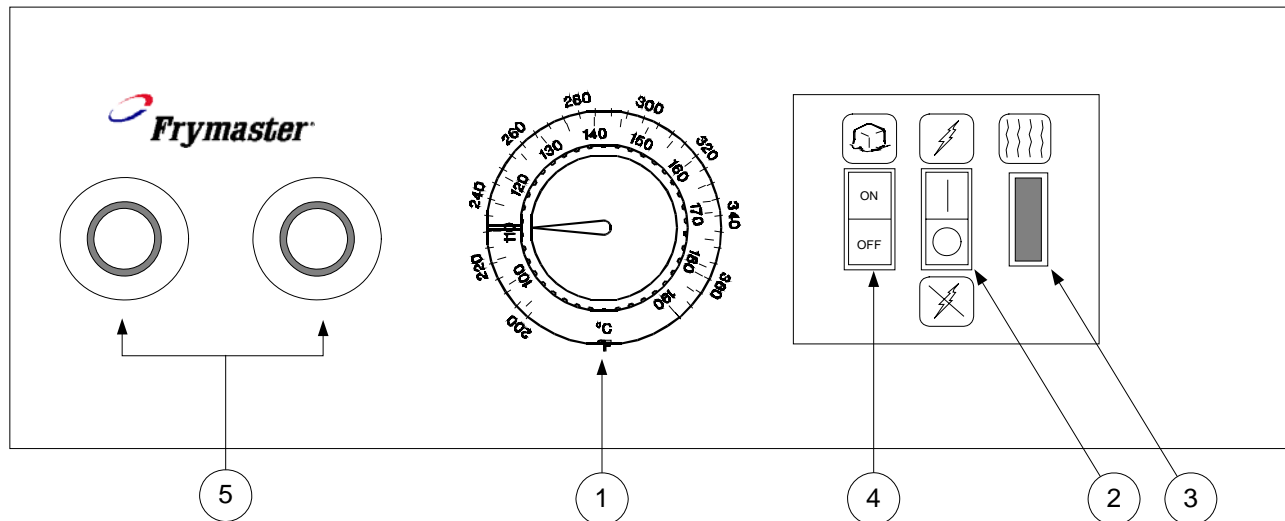
КАЛИБРОВКА РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Описанным выше методом доведите жаровню до *температуры обжаривания*.
2. Введите в жаровню термометрический или пирометрический датчик рядом с датчиком температуры фритюрницы.
3. Дождитесь, чтобы световой индикатор нагрева автоматически трижды загорелся и погас, чтобы наверняка установилось равномерное распределение температуры кулинарного масла или шортенинга. Если нужно, перемешайте, чтобы растопилось все кулинарное масло или шортенинг на дне жаровни.
4. Когда индикатор нагрева загорится в четвертый раз, показания пирометра должны отличаться от установки ручки регулирования температуры не более чем на 2°C. Если отличие окажется больше, откалибруйте ручку следующим образом:
 - a. Отпустите установочный винт ручки регулирования температуры, чтобы наружная оболочка ручки вращалась на вставке внутри ручки.
 - b. Поверните наружную оболочку ручки, чтобы указатель на ручке совпал с отметкой, соответствующей показанию термометра или пирометра.
 - c. Придерживая ручку, затяните установочный винт.

- d. Когда индикатор нагрева загорится в следующий раз, снова сравните показания термометра или пирометра с установкой ручки управления температурой.
 - e. Повторяйте шаги 4-а – 4-d, пока показания термометра или пирометра и установка ручки не совпадут с точностью до 2°C.
 - f. Если выполнить калибровку не удастся, обратитесь в сервис-центр, аттестованный заводом.
4. Извлеките термометр или пирометр.




ГЛАВА 5


ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕРМОРЕЛЕЙНОГО КОНТРОЛЛЕРА




ПОЗ.	ОПИСАНИЕ
1	Ручка управления температурой. Служит для установки термореле на нужную температуру.
2	Общий выключатель. Включает и выключает питание компонентов фритюрницы. Во включенном состоянии светится.
3	Световой индикатор нагрева. Показывает, что фритюрница нагревается.
4	Световой индикатор цикла растапливания. Показывает, что фритюрница работает в режиме цикла растапливания. Фритюрница остается в режиме растапливания, пока этот выключатель не выключен.
5	Дополнительные таймеры лифта корзин. При нажатии опускают соответствующую корзину. По истечении времени настройки таймера корзина поднимается.

ВВЕДЕНИЕ

В терморелейном контроллере используется термореле, непосредственно соединенное с ручкой настройки температуры, установленной на панели управления. При установке ручки на нужную температуру обжаривания происходит физическая настройка термореле на эту температуру. **Включение** общего выключателя  подает питание на компоненты фритюрницы. При этом загорается лампочка выключателя. При включении выключателя цикла растапливания  фритюрница попеременно включается на несколько секунд и выключается на более длительное время. Это нужно для того, чтобы не допустить подгорания шортенинга и перегрева жаровни или нагревательных элементов во время постепенного растапливания блоков шортенинга. Когда этот выключатель включен, он тоже светится. Индикатор режима нагрева  светится, когда температура жаровни ниже температуры точки настройки.

 **ОПАСНО**
Не отменяйте цикл растапливания, если используется твердый шортенинг!

 **ВНИМАНИЕ**
Фритюрница будет оставаться в режиме растапливания до тех пор, пока вы не ВЫКЛЮЧИТЕ выключатель цикла растапливания.

Терморелейный контроллер не требует программирования: оператору достаточно установить ручку термореле на нужную температуру обжаривания. Однако время от времени, обычно раз в шесть месяцев, аттестованный техник по обслуживанию должен производить калибровку контроллера.

На фритюрницах, оборудованных таймерами лифта корзины, нажатие кнопки в центре таймера приводит к опусканию корзины в жаровню. По истечении заданного времени обжаривания лифт поднимает корзину из жаровни. Время обжаривания задается поворотом ручки таймера по часовой стрелке до установки указателя на ручке против нужного времени обжаривания.

Хотя таймеры лифта корзины установлены на той же панели управления, они совершенно независимы от контроллера.



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Адрес для доставки: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

ТЕЛ. 1-318-865-1711 ФАКС (детали) 1-318-219-7140 ФАКС (тех. помощь) 1-318-219-7135

ОТПЕЧАТАНО В США

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ
1-800-551-8633

Цена: \$6.00
819-6205
НОЯБРЬ 2004