



Frymaster 



Η Frymaster, μέλος της Commercial Food Equipment Service Association, συνιστά τη χρήση εξουσιοδοτημένων τεχνικών από την CFESA.

24-ωρη τηλεφωνική γραμμή σέρβις 1-800-551-8633

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com



05/2015

Greek / Ελληνικά

Φριτέζα διατήρησης λαδιού (OCF30)TM
Ηλεκτρικές φριτέζες
Εγχειρίδιο εγκατάστασης & λειτουργίας

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

ΕΑΝ, ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, Ο ΠΕΛΑΤΗΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΜΑΝΙΤΩΒΟΣ, ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΜΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΝΕΟ Ή ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΤΗΚΕ ΚΑΤΕΥΘΕΙΑΝ ΑΠΟ ΤΗ FRYMMASTER DEAN Ή ΑΠΟ ΚΑΠΟΙΟ ΑΠΟ ΤΑ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΑ ΚΕΝΤΡΑ ΣΕΡΒΙΣ, Ή/ΚΑΙ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΧΕΙ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΘΕΙ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΤΟΥ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ, Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΘΑ ΑΚΥΡΩΘΕΙ. ΕΠΙΠΛΕΟΝ, Η FRYMMASTER DEAN ΚΑΙ ΟΙ ΘΥΓΑΤΡΙΚΕΣ ΤΗΣ ΔΕΝ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΕΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΞΙΩΣΕΙΣ, ΖΗΜΙΕΣ Ή ΕΞΟΔΑ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ, ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ ΑΜΕΣΑ Ή ΕΜΜΕΣΑ, ΣΥΝΟΛΙΚΑ Ή ΜΕΡΙΚΑ, ΛΟΓΩ ΤΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΟΠΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ή/ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΑΓΟΡΑΣΤΕΙ ΑΠΟ ΜΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΚΕΝΤΡΟ ΣΕΡΒΙΣ.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση μόνο και θα χρησιμοποιείται μόνον από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό. Η εγκατάσταση, η συντήρηση και οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται από ένα Εξουσιοδοτημένο από το Εργοστάσιο Κέντρο Σέρβις (FAS) της Frymaster Dean ή από άλλους κατάλληλα εκπαιδευμένους επαγγελματίες. Η εγκατάσταση, συντήρηση ή επισκευή από προσωπικό που δεν έχει την κατάλληλη εκπαίδευση μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση του κατασκευαστή. Ανατρέξτε στο Κεφάλαιο 1 αυτού του εγχειριδίου για τους ορισμούς του καταρτισμένου προσωπικού.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Ο παρών εξοπλισμός πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους αντίστοιχους κρατικούς και τοπικούς κώδικες της χώρας ή/και της περιφέρειας στην οποία εγκαθίσταται η συσκευή. Δείτε τις ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΘΝΙΚΟΥ ΚΩΔΙΚΑ στο Κεφάλαιο 2 αυτού του εγχειριδίου για περισσότερες λεπτομέρειες.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΗΠΑ

Ο εξοπλισμός πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με το βασικό κώδικα υδραυλικών εγκαταστάσεων BOCA (Building Officials and Code Administrators International, Inc. και με το Εγχειρίδιο Αποστείρωσης Υπηρεσιών Φαγητού (Food Service Sanitation Manual) της Υπηρεσίας Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ (U.S. Food and Drug Administration).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Τα σχέδια και οι φωτογραφίες που χρησιμοποιούνται σε αυτό το εγχειρίδιο προορίζονται για την επίδειξη των διαδικασιών λειτουργίας, καθαρισμού και των τεχνικών διαδικασιών και ενδέχεται να μην συνάδουν με τις λειτουργικές διαδικασίες διαχείρισης στον τόπο εργασίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΚΑΤΟΧΟΥΣ ΜΟΝΑΔΩΝ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΕΛΕΓΚΤΕΣ

ΗΝΩΜΕΝΕΣ ΠΟΛΙΤΕΙΕΣ

Η παρούσα συσκευή συμμορφώνεται με το Μέρος 15 των κανόνων FCC. Η λειτουργία εξαρτάται από τις εξής δύο συνθήκες: 1) Η συσκευή δεν πρέπει να προκαλεί επιβλαβείς παρεμβολές και 2) Η συσκευή πρέπει να δέχεται όλες τις παρεμβολές που λαμβάνει, συμπεριλαμβανομένων των παρεμβολών που ενδέχεται να προκαλέσουν μη επιθυμητή λειτουργία. Παρόλο που αυτή η συσκευή έχει πιστοποιηθεί ως συσκευή Τάξης Α, έχει διαπιστωθεί ότι συμμορφώνεται με τα όρια που ισχύουν για τις συσκευές Τάξης Β.

ΚΑΝΑΔΑΣ

Η παρούσα ψηφιακή συσκευή δεν υπερβαίνει τα όρια Τάξης Α ή Β εκπομπής ραδιοφωνικών παρεμβολών όπως ορίζονται από το πρότυπο ICES-003 του Υπουργείου Επικοινωνιών του Καναδά.

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 Communications du Canada.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ακατάλληλη εγκατάσταση, ρύθμιση, συντήρηση ή σέρβις, καθώς και μη εξουσιοδοτημένες τροποποιήσεις ή μετατροπές ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιές σε αντικείμενα, τραυματισμό ή θάνατο. Διαβάστε τις οδηγίες εγκατάστασης, λειτουργίας και σέρβις επιμελώς πριν εγκαταστήσετε ή συντηρήσετε τον εξοπλισμό.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η μπροστινή μαρκίζα της φριτέζας δεν είναι σκαλοπάτι! Μην στέκεστε πάνω στη φριτέζα. Μπορεί να τραυματιστείτε σοβαρά αν γλιστρήσετε ή αν έρθετε σε επαφή με το καυτό λάδι μαγειρέματος.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην αποθηκεύετε και μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά σε αυτήν ή σε άλλες συσκευές.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ο δίσκος τριμμάτων στις φριτέζες που είναι εφοδιασμένες με σύστημα φίλτρου πρέπει να αδειάζει σε πυράντοχο περιέκτη κάθε μέρα, όταν ολοκληρώνονται οι διαδικασίες τηγανίσματος. Ορισμένα σωματίδια φαγητού μπορεί να αναφλεγούν αν αφεθούν μέσα σε λίπος.

 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην χτυπάτε τα καλάθια τηγανίσματος ή άλλα σκεύη στη λωρίδα συνένωσης της φριτέζας. Η λωρίδα έχει τοποθετηθεί για να σφραγίσει το σημείο της ένωσης μεταξύ των σκευών τηγανίσματος. Το χτύπημα των καλάθων στη λωρίδα για να μετακινηθεί το λίπος θα προκαλέσει παραμόρφωση της λωρίδας και θα έχει επιπτώσεις στην εφαρμογή της. Η λωρίδα είναι σχεδιασμένη να έχει καλή εφαρμογή και πρέπει να αφαιρείται μόνο για καθαρισμό.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Θα πρέπει να παρέχονται επαρκή μέσα για τον περιορισμό της κίνησης της συσκευής χωρίς εξάρτηση ή μετάδοση καταπόνησης στον ηλεκτρικό αγωγό. Κάθε φριτέζα συνοδεύεται από ένα σετ περιορισμού. Εάν το σετ περιορισμού λείπει, επικοινωνήστε με το τοπικό σας KES.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Πριν τη μετακίνηση, δοκιμή, συντήρηση και επισκευή της φριτέζας σας θα πρέπει να αποσυνδέετε **ΟΛΑ** τα καλώδια τροφοδοσίας από τη φριτέζα.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Οδηγίες αυτού του εγχειριδίου για τη χρήση συστήματος χύμα λαδιού σχετικά με την πλήρωση και την απόρριψη λαδιού αφορούν συστήματα RTI και Frontline. Αυτές οι οδηγίες μπορεί να μην ισχύουν σε άλλα συστήματα χύμα λαδιού.



Ηλεκτρικές φριτέζες σειράς OCF30™
Εγχειρίδιο εγκατάστασης και λειτουργίας

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Εισαγωγή

1.1	Γενικά.....	1-1
1.2	Πληροφορίες ασφάλειας.....	1-1
1.3	Πληροφορίες υπολογιστή.....	1-2
1.4	Πληροφορίες ειδικά για την Ευρωπαϊκή Κοινότητα (CE).....	1-2
1.5	Προσωπικό εγκατάστασης, λειτουργίας και σέρβις.....	1-2
1.6	Ορισμοί.....	1-2
1.7	Διαδικασία αξίωσης ζημιάς κατά την αποστολή.....	1-3
1.8	Πληροφορίες σέρβις.....	1-3

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: Οδηγίες εγκατάστασης

2.1	Γενικές προδιαγραφές εγκατάστασης.....	2-1
2.1.1	Διάκενο και αερισμός.....	2-2
2.1.2	Προδιαγραφές ηλεκτρικής γείωσης.....	2-2
2.1.3	Απαιτήσεις για την Αυστραλία.....	2-3
2.2	Απαιτήσεις τροφοδοσίας.....	2-3
2.3	Τοποθέτηση της φριτέζας.....	2-4
2.4	Εγκατάσταση του JIB κούνια.....	2-4

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Οδηγίες λειτουργίας

3.1	Εγκατάσταση εξοπλισμού και διαδικασίες εκκίνησης.....	3-2
3.2	Λειτουργία.....	3-2
3.3	Αυτόματη αναπλήρωση Oil Attendant™.....	3-3
3.3.1	Εγκατάσταση της δεξαμενής λαδιού.....	3-3
3.3.2	Αλλαγή λαδιού ρουτίνας.....	3-3
3.3.3	Συστήματα χύμα λαδιού.....	3-4

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: Οδηγίες φιλτραρίσματος

4.1	Προετοιμασία του ενσωματωμένου συστήματος φιλτραρίσματος για χρήση.....	4-1
4.1.1	Προετοιμασία για χρήση με χαρτί φίλτρου ή φύλλο φίλτρου.....	4-1
4.1.2	Προετοιμασία για χρήση με τη διάταξη φίλτρου Magnasol.....	4-2
4.2	Φιλτράρισμα.....	4-3
4.2.1	Λειτουργία του φίλτρου.....	4-3
4.3	Αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση του φίλτρου Magnasol.....	4-5
4.4	Αποστράγγιση και απόρριψη του απόβλητου λαδιού.....	4-6

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Προληπτική συντήρηση

5.1	Καθαρισμός της φριτέζας.....	5-1
5.2	Καθημερινοί έλεγχοι και σέρβις.....	5-1
5.2.1	Επιθεωρήστε τη φριτέζα για φθορές.....	5-1
5.2.2	Καθαρισμός του ερμαρίου της φριτέζας εσωτερικά και εξωτερικά.....	5-1
5.2.3	Καθαρισμός του ενσωματωμένου συστήματος φιλτραρίσματος.....	5-1
5.3	Εβδομαδιαίοι έλεγχοι και σέρβις.....	5-2
5.3.1	Καθαρισμός του κάδου τηγανίσματος και των θερμαντικών στοιχείων.....	5-2
5.3.2	Καθαρισμός με βρασμό του κάδου τηγανίσματος.....	5-2
5.3.3	Καθαρισμός αποσπώμενων εξαρτημάτων και αξεσουάρ.....	5-3

5.4	Μηνιαίοι έλεγχοι και σέρβις.....	5-3
5.4.1	Έλεγχος της ακρίβειας του σημείου ρύθμισης ελεγκτή.....	5-3
5.5	Ετήσια/περιοδική επιθεώρηση του συστήματος.....	5-3
5.5.1	Φριτέζα	5-3
5.5.2	Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος	5-4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: Αντιμετώπιση προβλημάτων χειριστή		
6.1	Εισαγωγή	6-1
6.2	Αντιμετώπιση προβλημάτων	6-2
6.2.1	Προβλήματα ελεγκτή και θέρμανσης	6-2
6.2.2	Μηνύματα σφάλματος και προβλήματα απεικόνισης	6-2
6.2.3	Προβλήματα ανύψωσης καλαθιού.....	6-3
6.2.4	Προβλήματα φιλτραρίσματος.....	6-4
6.2.5	Προβλήματα αυτόματης αναπλήρωσης.....	6-4
6.2.6	Κωδικοί αρχείου σφαλμάτων	6-5
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α: Οδηγίες προετοιμασίας JIB με στερεό λίπος		
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: Οδηγίες χρήσης Melter στερεού λίπους		
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ C: Μαζική πετρέλαιο οδηγίες		

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1 Γενικά

Πριν επιχειρήσετε να θέσετε σε λειτουργία τον εξοπλισμό, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου. Αυτό το εγχειρίδιο καλύπτει όλες τις διαμορφώσεις των παραλλαγών FPEL14 και FPEL17. Οι φριτέζες που ανήκουν σε αυτήν την οικογένεια μοντέλων έχουν τα περισσότερα μέρη τους κοινά και, όταν αντιμετωπίζονται ως ομάδα, θα αναφέρονται ως “Ηλεκτρικές φριτέζες σειράς OCF30™”.

Παρά την ομοιότητα στην εμφάνιση με την οικογένεια ηλεκτρικών φριτέζων της σειράς RE, οι ηλεκτρικές φριτέζες της σειράς OCF30™ με τεχνολογία SMART4U® περιλαμβάνουν έναν κάδο τηγανίσματος χαμηλής στάθμης λαδιού με προαιρετικό αυτόματο σύστημα αναπλήρωσης λαδιού. Ο σχεδιασμός Euro-Look περιλαμβάνει στρογγυλεμένο κάλυμμα κορυφής και μια μεγάλη στρογγυλή αποστράγγιση, η οποία διασφαλίζει ότι οι τηγανητές πατάτες και τα άλλα υπολείμματα απομακρύνονται στον κάδο του φίλτρου. Τα άλλα χαρακτηριστικά, όπως τα περιστρεφόμενα στοιχεία και το σύστημα φιλτραρίσματος, παραμένουν ουσιαστικά αμετάβλητα. Οι ηλεκτρικές φριτέζες της σειράς OCF30™ ελέγχονται μέσω ενός υπολογιστή 3000 ή CM3.5. Οι φριτέζες αυτής της σειράς διατίθενται σε διάταξη πλήρους ή διαιρούμενου κάδου και μπορούν να αγοραστούν ως φριτέζες δύο, τριών ή τεσσάρων κάδων.

1.2 Πληροφορίες ασφάλειας

Πριν προσπαθήσετε να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή σας, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες του εγχειριδίου.

Σε ολόκληρο το εγχειρίδιο θα βρείτε σημειώσεις μέσα σε πλαίσια με διπλό περίγραμμα όπως το παρακάτω.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Το καυτό λάδι μαγειρέματος προκαλεί σοβαρά εγκαύματα. Μην προσπαθήσετε ποτέ να μετακινήσετε μια φριτέζα όταν είναι γεμάτη με καυτό λάδι μαγειρέματος ή να μεταφέρετε καυτό λάδι μαγειρέματος από το ένα δοχείο στο άλλο.



Τα πλαίσια με την επισήμανση **ΠΡΟΣΟΧΗ** περιέχουν πληροφορίες για ενέργειες ή συνθήκες οι οποίες **ενδέχεται να προκαλέσουν ή να έχουν ως αποτέλεσμα δυσλειτουργία του συστήματός σας.**



Τα πλαίσια με την επισήμανση **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** περιέχουν πληροφορίες για ενέργειες ή συνθήκες οι οποίες **ενδέχεται να προκαλέσουν ή να έχουν ως αποτέλεσμα ζημιά του συστήματός σας** και οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν δυσλειτουργία του συστήματός σας.



Τα πλαίσια με την επισήμανση **ΚΙΝΔΥΝΟΣ** περιέχουν πληροφορίες για ενέργειες ή συνθήκες οι οποίες **ενδέχεται να προκαλέσουν ή να έχουν ως αποτέλεσμα τραυματισμό του προσωπικού** και οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν ζημιά ή δυσλειτουργία του συστήματός σας.

Οι ηλεκτρικές φριτέζες της σειράς OCF30™ περιέχουν ένα σύστημα ανίχνευσης υψηλών θερμοκρασιών, το οποίο διακόπτει την παροχή ισχύος στα στοιχεία σε περίπτωση αποτυχίας των στοιχείων ελέγχου θερμοκρασίας.

1.3 Πληροφορίες υπολογιστή

Ο παρών εξοπλισμός έχει δοκιμαστεί και διαπιστώθηκε ότι συμμορφώνεται με τα όρια που ισχύουν για τις ψηφιακές συσκευές Τάξης A, σύμφωνα με το Μέρος 15 των κανόνων FCC. Παρόλο που αυτή η συσκευή έχει πιστοποιηθεί ως συσκευή Τάξης A, έχει διαπιστωθεί ότι συμμορφώνεται με τα όρια που ισχύουν για τις συσκευές Τάξης B. Τα όρια αυτά έχουν στόχο να παρέχουν εύλογη προστασία από τις επιβλαβείς παρεμβολές όταν ο εξοπλισμός χρησιμοποιείται σε εμπορικό περιβάλλον. Αυτός ο εξοπλισμός παράγει, χρησιμοποιεί και μπορεί να εκπέμψει ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων και, αν δεν εγκατασταθεί και χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών, ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβείς παρεμβολές στις ραδιοεπικοινωνίες. Η χρήση του εξοπλισμού σε κατοικημένες περιοχές είναι πιθανό να προκαλέσει επιβλαβείς παρεμβολές, οπότε ο χρήστης θα πρέπει να λύσει αυτό το πρόβλημα με δικά του έξοδα.

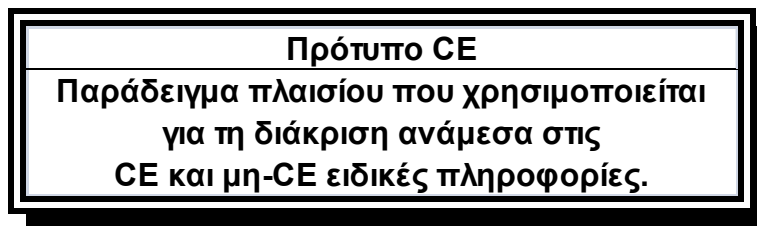
Ο χρήστης πρέπει να γνωρίζει ότι τυχόν αλλαγές ή τροποποιήσεις που δεν έχουν εγκριθεί ρητώς από το αρμόδιο μέρος που είναι υπεύθυνο για θέματα συμμόρφωσης με προδιαγραφές μπορεί να ακυρώσει την εξουσιοδότηση του χρήστη να χρησιμοποιεί τον εξοπλισμό.

Αν χρειάζεται, ο χρήστης θα πρέπει να συμβουλευτεί τον αντιπρόσωπο ή κάποιον πεπειραμένο τεχνικό σε θέματα ραδιοφώνου και τηλεόρασης για πρόσθετες προτάσεις.

Ο χρήστης μπορεί να βρει χρήσιμο το φυλλάδιο, το οποίο έχει συνταχθεί από την Ομοσπονδιακή Επιτροπή Επικοινωνιών (FCC): «Πώς να αναγνωρίζετε και να αντιμετωπίζετε προβλήματα ραδιοηλεκτρικών παρεμβολών». Το φυλλάδιο είναι διαθέσιμο από το Κρατικό Τυπογραφείο των ΗΠΑ (U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4).

1.4 Πληροφορίες ειδικά για την Ευρωπαϊκή Κοινότητα (CE)

Η Ευρωπαϊκή Κοινότητα (CE) έχει θεσπίσει ειδικά πρότυπα σχετικά με αυτόν τον τύπο εξοπλισμού. Στις περιπτώσεις όπου υπάρχει διαφορά ανάμεσα στα CE και τα μη-CE πρότυπα, οι σχετικές πληροφορίες ή οδηγίες ταυτοποιούνται μέσω σκιασμένων πλαισίων παρόμοιων με αυτό που παρουσιάζεται παρακάτω.



1.5 Προσωπικό εγκατάστασης, λειτουργίας και σέρβις

Οι πληροφορίες για τη λειτουργία του εξοπλισμού Frymaster έχουν συνταχθεί από κατάλληλο ή/και εξουσιοδοτημένο προσωπικό αποκλειστικά, όπως ορίζει η Ενότητα 1.6. **Η εγκατάσταση και το σέρβις του εξοπλισμού Frymaster πρέπει να διεξάγονται από κατάλληλο, πιστοποιημένο, αδειοδοτημένο ή/και εξουσιοδοτημένο προσωπικό εγκατάστασης ή σέρβις, όπως ορίζεται στην Ενότητα 1.6.**

1.6 Ορισμοί

ΚΑΤΑΡΤΙΣΜΕΝΟ Ή/ΚΑΙ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Καταρτισμένο/εξουσιοδοτημένο προσωπικό λειτουργίας είναι τα άτομα που έχουν διαβάσει προσεκτικά τις πληροφορίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο και έχουν εξοικειωθεί με τις λειτουργίες του εξοπλισμού ή έχουν προηγούμενη εμπειρία με τη λειτουργία του εξοπλισμού που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.

ΚΑΤΑΡΤΙΣΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Καταρτισμένο προσωπικό εγκατάστασης είναι άτομα ή/και εταιρείες τα οποία, είτε αυτοπροσώπως είτε μέσω εκπροσώπου, δραστηριοποιούνται και είναι αρμόδια για την εγκατάσταση ηλεκτρικών συσκευών. Το καταρτισμένο προσωπικό πρέπει να έχει εμπειρία σε εργασίες αυτού του είδους, να είναι εξοικειωμένο με όλες τις σχετικές προφυλάξεις και να συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις των ισχυόντων κρατικών και τοπικών κανονισμών.

ΚΑΤΑΡΤΙΣΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΕΡΒΙΣ

Καταρτισμένο προσωπικό σέρβις είναι τα άτομα που είναι εξοικειωμένα με τον εξοπλισμό Frymaster και έχουν εξουσιοδότηση από τη Frymaster, L.L.C. να εκτελούν σέρβις στον εξοπλισμό. Όλα τα άτομα του εξουσιοδοτημένου προσωπικού σέρβις πρέπει να διαθέτουν ένα πλήρες σύνολο εγχειριδίων σέρβις και εξαρτημάτων, καθώς και να έχουν σε απόθεμα μια ελάχιστη ποσότητα εξαρτημάτων του εξοπλισμού Frymaster. Ένας κατάλογος με τα Εξουσιοδοτημένα από το Εργοστάσιο Κέντρα Σέρβις (FAS) της Frymaster βρίσκεται στην ιστοσελίδα της Frymaster, στη διεύθυνση www.frymaster.com. *Η μη χρήση καταρτισμένου προσωπικού σέρβις θα ακυρώσει την εγγύηση της Frymaster για τον εξοπλισμό σας.*

1.7 Διαδικασία αξίωσης ζημιάς κατά την αποστολή

Τι πρέπει να κάνετε αν ο εξοπλισμός σας έχει φθορές κατά την παραλαβή:

Σημειώστε ότι αυτός ο εξοπλισμός επιθεωρήθηκε και συσκευάστηκε προσεκτικά από καταρτισμένο προσωπικό πριν από την έξοδό του από το εργοστάσιο. **Η Frymaster δεν αναλαμβάνει την ευθύνη για ζημιά ή απώλεια που προέκυψε κατά τη μεταφορά.** Η μεταφορική εταιρεία αναλαμβάνει πλήρως την ευθύνη για ασφαλή παράδοση αφού παραλάβει τον εξοπλισμό για μεταφορά.

1. Υποβάλετε αξίωση για ζημιές αμέσως—Ανεξάρτητα από την έκταση των ζημιών.
2. Ορατές ελλείψεις ή φθορές—Βεβαιωθείτε ότι αυτές οι πληροφορίες έχουν καταγραφεί στη φορτωτική ή στο τιμολόγιο και έχουν υπογραφεί από το άτομο που έκανε την παράδοση.
3. Μη εμφανείς ελλείψεις ή φθορές—Εάν μια φθορά παραμένει απαρατήρητη μέχρι να αφαιρεθεί η συσκευασία του προϊόντος, θα πρέπει να αναφέρεται στη μεταφορική εταιρεία ή το μεταφορέα αμέσως μόλις ανακαλυφθεί και να υποβάλλεται αίτημα μη εμφανούς ζημιάς. Αυτό θα πρέπει να γίνεται εντός 15 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης. Βεβαιωθείτε ότι το κιβώτιο μεταφοράς κρατήθηκε για επιθεώρηση.

1.8 Πληροφορίες σέρβις

Για συντήρηση ή επισκευές που δεν εμπίπτουν στις εργασίες ρουτίνας, ή για πληροφορίες σχετικά με το σέρβις, επικοινωνήστε με το τοπικό σας Εξουσιοδοτημένο από το εργοστάσιο κέντρο σέρβις (FAS) της Frymaster. Πληροφορίες για το σέρβις μπορείτε επίσης να αποκτήσετε καλώντας στο Τμήμα τεχνικών υπηρεσιών της Frymaster στο 1-800-551-8633 ή 1-318-865-1711 ή μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στη διεύθυνση service@frymaster.com. Για να λάβετε την κατάλληλη βοήθεια, θα χρειαστούμε τις παρακάτω πληροφορίες:

Αριθμός μοντέλου _____

Αριθμός σειράς _____

Τάση _____

Φύση του προβλήματος _____

ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΕ ΑΣΦΑΛΕΣ ΜΕΡΟΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™ II

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

2.1 Γενικές προδιαγραφές εγκατάστασης

Η ορθή εγκατάσταση είναι ζωτικής σημασίας για την ασφαλή, αποδοτική και απροβλημάτιστη λειτουργία της συσκευής.

Οι εργασίες εγκατάστασης και σέρβις για τον εξοπλισμό Frymaster πρέπει να εκτελεστούν από καταρτισμένο, αδειοδοτημένο ή/και εξουσιοδοτημένο προσωπικό εγκατάστασης ή σέρβις, σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Ενότητα 1.6 του παρόντος εγχειριδίου.

Αν δεν χρησιμοποιηθεί κατάλληλο, αδειοδοτημένο ή/και εξουσιοδοτημένο προσωπικό εγκατάστασης ή σέρβις (σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Ενότητα 1.6 του παρόντος εγχειριδίου) για εγκατάσταση ή σέρβις του εξοπλισμού, η εγγύηση της Frymaster θα ακυρωθεί και ενδέχεται να προκληθεί βλάβη στον εξοπλισμό ή να τραυματιστεί το προσωπικό.

Όταν υπάρχει ασυμφωνία μεταξύ των οδηγιών και πληροφοριών του παρόντος εγχειριδίου και των τοπικών ή κρατικών κωδίκων ή κανονισμών, η εγκατάσταση και η λειτουργία πρέπει να συνάδουν με τους κώδικες ή τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα στην οποία εγκαθίσταται ο εξοπλισμός.

Υπηρεσίες σέρβις μπορείτε να λάβετε επικοινωνώντας με το τοπικό εξουσιοδοτημένο από το εργοστάσιο κέντρο σέρβις της Frymaster.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Όλες οι φριτέζες που αποστέλλονται χωρίς παρεχόμενες από το εργοστάσιο καλωδιώσεις και διατάξεις βυσμάτων, θα πρέπει να καλωδιώνονται χρησιμοποιώντας εύκαμπτο αγωγό στο μπλοκ ακροδεκτών που βρίσκεται στο πίσω μέρος της φριτέζας. Αυτές οι φριτέζες θα πρέπει να καλωδιώνονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές NEC. Οι καλωδιωμένες μονάδες θα πρέπει να περιλαμβάνουν εγκατάσταση συσκευών περιορισμού.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Θα πρέπει να παρέχονται επαρκή μέσα για τον περιορισμό της κίνησης της συσκευής χωρίς εξάρτηση ή μετάδοση καταπόνησης στον ηλεκτρικό αγωγό. Κάθε φριτέζα συνοδεύεται από ένα σετ περιορισμού. Εάν το σετ περιορισμού λείπει, επικοινωνήστε με το τοπικό σας KES.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Εάν αυτός ο εξοπλισμός πρόκειται να καλωδιωθεί απευθείας σε πηγή ηλεκτρικού ρεύματος, θα πρέπει να ενσωματωθεί στη σταθερή καλωδίωση ένα μέσο αποσύνδεσης από την παροχή με διαχωρισμό φάσης τουλάχιστον 3-mm σε όλους τους πόλους.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Αυτός ο εξοπλισμός θα πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε το βύσμα να είναι προσβάσιμο, εκτός εάν παρέχονται άλλα μέσα αποσύνδεσης από την παροχή ρεύματος (π.χ. διακόπτης κυκλώματος).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Αν η παρούσα συσκευή είναι μόνιμα συνδεδεμένη με σταθερή καλωδίωση, θα πρέπει να συνδέεται μέσω χάλκινων αγωγών με προδιαγραφές θερμοκρασίας όχι λιγότερο από 75°C.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ισχύος είναι φθαρμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τεχνικό ενός Εξουσιοδοτημένου από το εργοστάσιο κέντρου σέρβις της Frymaster ή από παρόμοιο καταρτισμένο άτομο για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Αυτή η συσκευή θα πρέπει να συνδέεται σε πηγή ρεύματος με την ίδια φάση και τάση όπως ορίζεται στην πλακέτα ονομαστικών τιμών που βρίσκεται στο εσωτερικό της θύρας της συσκευής.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Όλες οι συνδέσεις καλωδίωσης για αυτή τη συσκευή θα πρέπει να πραγματοποιούνται σε συμφωνία με το(-α) διάγραμμα(-τα) καλωδίωσης που παρέχεται με τη συσκευή. Κατά την εγκατάσταση ή την πραγματοποίηση εργασιών σέρβις στον εξοπλισμό, να συμβουλευέστε το διάγραμμα καλωδίωσης που είναι προσαρτημένο στο εσωτερικό της θύρας της συσκευής.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Συσκευές Frymaster εξοπλισμένες με πόδια για εγκατάσταση σε στατική θέση. Οι συσκευές που φέρουν πόδια θα πρέπει να ανασηκώνονται κατά τη μετακίνησή τους, προς αποφυγή φθορών στη συσκευή και τραυματισμών του προσωπικού. Για μετακινούμενες εγκαταστάσεις, πρέπει να χρησιμοποιηθούν προαιρετικές ρόδες εξοπλισμού. Απορίες; Καλέστε το 1-800-551-8633.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην επιχειρήσετε να προσαρτήσετε πάγκο αποστράγγισης σε φριτέζα. Η φριτέζα ενδέχεται να καταστεί ασταθής, να αναποδογυρίσει και να προκαλέσει τραυματισμό. Η περιοχή εγκατάστασης της συσκευής θα πρέπει να διατηρείται ελεύθερη και απαλλαγμένη από εύφλεκτα υλικά, ανά πάσα στιγμή.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Οι οικοδομικοί κανονισμοί απαγορεύουν την εγκατάσταση φριτέζας με ανοικτό δοχείο καυτού λαδιού/μαγειρικού λίπους δίπλα σε ακάλυπτη φλόγα οποιουδήποτε τύπου, μεταξύ των οποίων σχάρες και οι εστίες μαγειρέματος.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η φριτέζα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Εάν συμβεί αυτό, γυρίστε το διακόπτη ισχύος στο OFF. Μην επιχειρήσετε να θέσετε σε λειτουργία τη φριτέζα μέχρι να αποκατασταθεί το ρεύμα.

2.1.1 Διάκενο και αερισμός

Αυτή η συσκευή θα πρέπει να διατηρείται ελεύθερη και απαλλαγμένη από εύφλεκτα υλικά, με εξαίρεση τη δυνατότητα εγκατάστασης σε εύφλεκτα δάπεδα.

Θα πρέπει να παρέχεται διάκενο 15cm στις δύο πλευρές και πίσω, δίπλα στην εύφλεκτη κατασκευή. Θα πρέπει να παρέχονται τουλάχιστον 61cm στο μπροστινό μέρος του εξοπλισμού για την πραγματοποίηση εργασιών σέρβις και την ορθή λειτουργία.

 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην μπλοκάρετε την περιοχή γύρω από τη βάση ή κάτω από τους φριτέζες.

2.1.2 Προδιαγραφές ηλεκτρικής γείωσης

Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές πρέπει να είναι γειωμένες σύμφωνα με τους ισχύοντες κρατικούς και τοπικούς κώδικες και, εφόσον απαιτείται, τους κώδικες CE. Όλες οι μονάδες (συνδεδεμένες με καλώδιο ή μόνιμα) θα πρέπει να συνδέονται σε γειωμένο σύστημα παροχής ισχύος. Ένα διάγραμμα συνδεσμολογίας βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά της θύρας της φριτέζας. Για τις ενδεδειγμένες τάσεις, ανατρέξτε στην πινακίδα που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά της θύρας της φριτέζας.

2.1.3 Απαιτήσεις για την Αυστραλία

Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνει σύμφωνα με τα AS 5601 / AG 601, τους ισχύοντες κανονισμούς των τοπικών αρμόδιων αρχών, τις διατάξεις περί αερίου, ηλεκτρισμού και οποιουσδήποτε άλλους σχετικούς κανονισμούς.

2.2 Απαιτήσεις τροφοδοσίας

Τριφασικές απαιτήσεις					
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΤΑΣΗ	ΔΙΚΤΥΟ	ΕΛΑΧ. ΜΕΓΕΘΟΣ ΣΥΡΜΑΤΟΣ AWG	(mm)	AMPS (ανά πόδι)
FPEL14	208	3	6	(4,11)	39
FPEL14	240	3	6	(4,11)	34
FPEL14	480	3	8	(2,59)	17
FPEL14	220/380	4	6	(4,11)	21
FPEL14	240/415	4	6	(4,11)	20
FPEL14	230/400	4	6	(4,11)	21
FPEL17	208	3	6	(4,11)	48
FPEL17	240	3	6	(4,11)	41
FPEL17	480	3	6	(4,11)	21
FPEL17	220/380	4	6	(4,11)	26
FPEL17	240/415	4	6	(4,11)	24
FPEL17	230/400	4	6	(4,11)	25

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Αν η παρούσα συσκευή είναι μόνιμα συνδεδεμένη με σταθερή καλωδίωση, θα πρέπει να συνδέεται μέσω χάλκινων αγωγών με προδιαγραφές θερμοκρασίας όχι λιγότερο από 75°C.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Αυτή η συσκευή θα πρέπει να συνδέεται σε πηγή ρεύματος με την ίδια φάση και τάση όπως ορίζεται στην πλακέτα ονομαστικών τιμών που βρίσκεται στο εσωτερικό της θύρας της συσκευής.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Όλες οι συνδέσεις καλωδίωσης για αυτή τη συσκευή θα πρέπει να πραγματοποιούνται σε συμφωνία με το(-α) διάγραμμα(-τα) καλωδίωσης που παρέχεται με τη συσκευή. Κατά την εγκατάσταση ή την πραγματοποίηση εργασιών σέρβις στον εξοπλισμό, να συμβουλευέστε το διάγραμμα καλωδίωσης που είναι προσαρτημένο στο εσωτερικό της θύρας της συσκευής.

2.3 Τοποθέτηση της φριτέζας



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κανένα δομικό υλικό στη φριτέζα δεν θα πρέπει να τροποποιηθεί ή να αφαιρεθεί για να καταστεί εφικτή η τοποθέτηση της φριτέζας κάτω από χοάνη. Απορίες; Καλέστε την Τηλεφωνική γραμμή σέρβις της Frymaster Dean στο 1-800-551-8633.

1. Μόλις η φριτέζα τοποθετηθεί στο σταθμό τηγανίσματος, χρησιμοποιήστε ένα αλφάδι μαραγκού τοποθετημένο κατά πλάτος στο επάνω μέρος του κάδου για να επαληθεύσετε ότι η μονάδα είναι επίπεδη, τόσο πλευρά-προς-πλευρά όσο και εμπρός-πίσω.

Για να οριζοντιώσετε τις φριτέζες, προσαρμόστε τις ρόδες προσέχοντας να διατηρήσετε το κατάλληλο ύψος της(-ων) φριτέζας(-ων) στο σταθμό τηγανίσματος.

Όταν η φριτέζα οριζοντιωθεί στην τελική της θέση, εγκαταστήστε τα περιοριστικά που παρέχονται από την KES για να περιορίσετε την κίνηση, έτσι ώστε να μην εξαρτάται από και να μην μεταδίδει καταπόνηση στον ηλεκτρικό αγωγό ή την ηλεκτρική σύνδεση. Εγκαταστήστε τα περιοριστικά σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες. Εάν τα περιοριστικά είναι αποσυνδεδεμένα για σέρβις ή για άλλους λόγους, θα πρέπει να επανασυνδεθούν πριν χρησιμοποιηθεί η φριτέζα.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Θα πρέπει να παρέχονται επαρκή μέσα για τον περιορισμό της κίνησης της συσκευής χωρίς εξάρτηση ή μετάδοση καταπόνησης στον ηλεκτρικό αγωγό. Κάθε φριτέζα συνοδεύεται από ένα σετ περιορισμού. Εάν το σετ περιορισμού λείπει, επικοινωνήστε με το τοπικό σας KES.



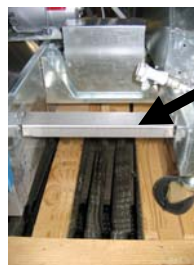
ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Αποφύγετε την επαφή. Σε κάθε περίπτωση, το λάδι θα πρέπει να αφαιρείται από τη φριτέζα πριν επιχειρηθεί μετακίνησή της, προς αποφυγή εκχύσεων, πτώσης και σοβαρών εγκαυμάτων. Αυτή η φριτέζα μπορεί να αναποδογυρίσει και να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν είναι ασφαλισμένη σε σταθερή θέση.

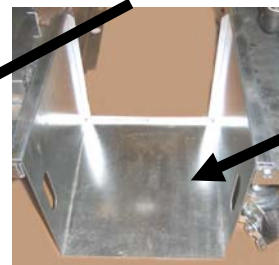
2. Κλείστε τη βαλβίδα(-ες) αποστράγγισης της φριτέζας.
3. Καθαρίστε και γεμίστε με λάδι μαγειρέματος τον(-τους) κάδο(-ους) μέχρι τη χαμηλή γραμμή στάθμης λαδιού. (Βλ. *Διαδικασίες ρύθμισης και τερματισμού εξοπλισμού* στο Κεφάλαιο 3.)

2.4 Εγκατάσταση του JIB κούνια

Ανοίξτε την πόρτα της φριτέζας (συνήθως δεξιά πόρτα) και αφαιρέστε το σταυρό στήριγμα χρησιμοποιείται για την υποστήριξη ναυτιλία αφαιρώντας τις τέσσερις βίδες (βλέπε σχήμα 1). Εγκαταστήστε το JIB λίκνο αποστέλλονται στο πακέτο αξεσουάρ με τις βίδες που είχαν αφαιρεθεί στο σταυρό βήμα απομάκρυνσης κηδεμόνα (βλ. Σχήμα 2). Αν χρησιμοποιείτε το στερεό επιλογή συντόμευση βλ. προσάρτημα Α στο οπίσθιο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου για οδηγίες εγκατάστασης.



Σχήμα 1

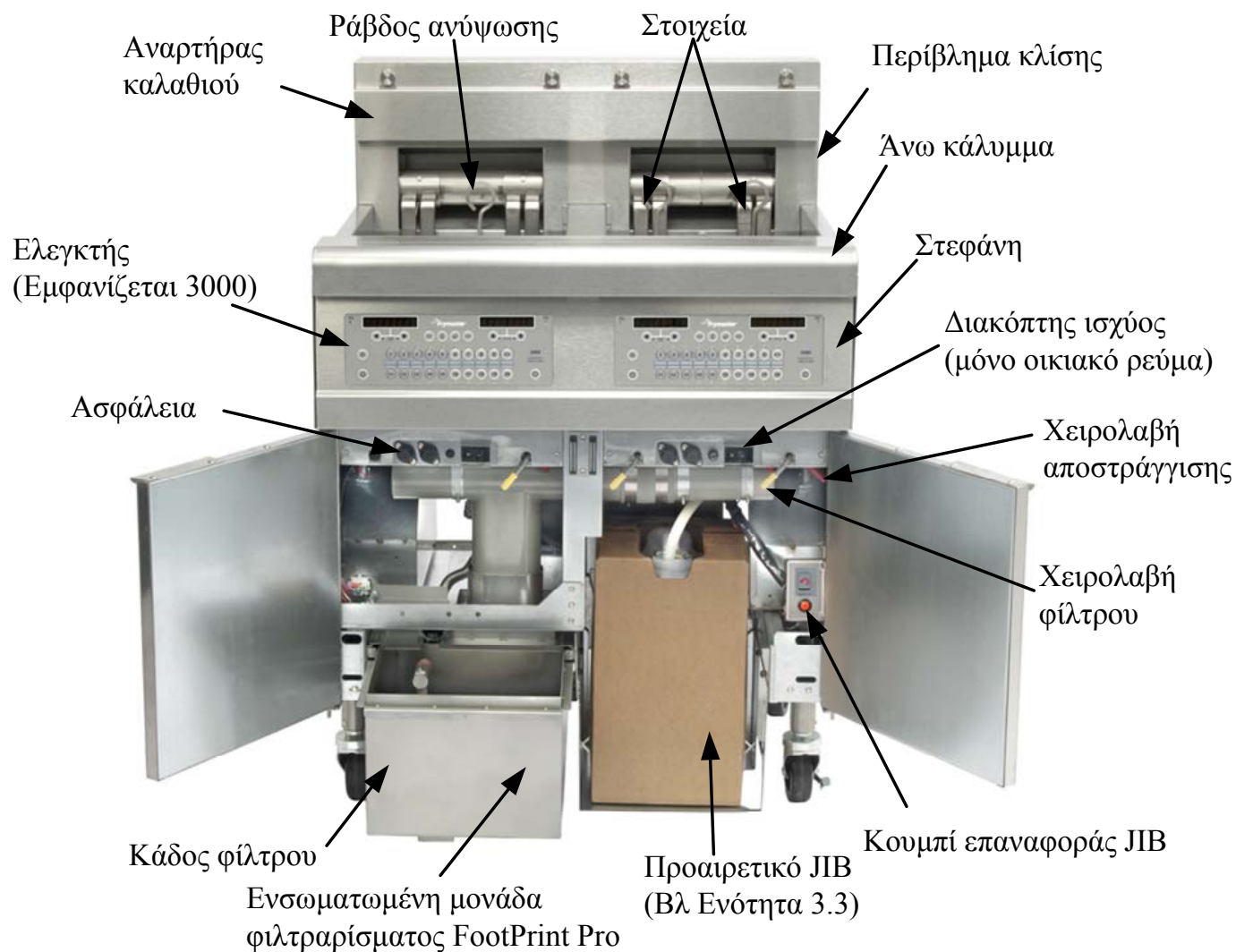


Σχήμα 2

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΤΗΣ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™



ΤΥΠΙΚΗ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ (ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΕΤΑΙ Η FREL214)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η εμφάνιση της φριτέζας σας ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από αυτή της εικόνας, ανάλογα με τη διαμόρφωση και την ημερομηνία κατασκευής της.

3.1 Διαδικασίες ρύθμισης και τερματισμού εξοπλισμού

Ρύθμιση



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή με άδειο κάδο. Ο κάδος θα πρέπει να είναι πληρωμένος ως τη γραμμή πλήρωσης με νερό ή λάδι πριν ενεργοποιηθούν τα στοιχεία. Εάν δεν τηρηθεί αυτό, θα προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά στα στοιχεία και πιθανώς πυρκαγιά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Αφαιρέστε όλες τις σταγόνες νερού από τον κάδο πριν τον γεμίσετε με λάδι. Εάν δεν γίνει αυτό, θα εκτοξευθεί καυτό υγρό κατά τη θέρμανση του λαδιού στη θερμοκρασία μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η φριτέζα OCF30™ με αυτόματο σύστημα αναπλήρωσης **ΔΕΝ** προορίζεται για χρήση με στερεό λίπος. Να χρησιμοποιείτε μόνο υγρό λίπος με αυτή τη φριτέζα. Η χρήση στερεού λίπους θα φράξει τις γραμμές λαδιού. Η χωρητικότητα λαδιού μαγειρέματος της ηλεκτρικής φριτέζας σειράς OCF30™ είναι 14 λίτρα στους 21°C.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κατά τη χρήση στερεού λίπους, στοιβάξτε το λίπος κάτω στο πυθμένα του κάδου τηγανίσματος. ΜΗΝ θέτετε σε λειτουργία τη φριτέζα με στερεό κομμάτι λίπους στο άνω τμήμα του κάδου τηγανίσματος. Αυτό θα προκαλέσει ζημιά στον κάδο και, πιθανώς, πυρκαγιά.

Πριν γεμίσετε τους κάδους τηγανίσματος με λάδι, βεβαιωθείτε ότι όλες οι αποστραγγίσεις είναι κλειστές.

1. Γεμίστε τον κάδο με λάδι μαγειρέματος ως την κάτω γραμμή ΣΤΑΘΜΗΣ ΛΑΔΙΟΥ που βρίσκεται στο πίσω μέρος του κάδου. Αυτό θα δώσει τη δυνατότητα για διαστολή του λαδιού με την εφαρμογή θερμότητας. Μην γεμίσετε με κρύο λάδι σε σημείο υψηλότερο από την κάτω γραμμή, καθώς υπάρχει το ενδεχόμενο υπερχειλίσσης με τη διαστολή του λαδιού.
2. Βεβαιωθείτε ότι το(-α) καλώδιο(-α) τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο(-α) στην κατάλληλη υποδοχή. Βεβαιωθείτε ότι η πρόσοψη του βύσματος είναι πρόσωπο με την πλάκα εξαγωγής, χωρίς να προεξέχει τμήμα των δοντιών.
3. Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς είναι ενεργοποιημένη. Ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με κεντρικό διακόπτη, ο οποίος βρίσκεται πίσω από τη θύρα της φριτέζας στον μπροστινό πίνακα του κιβωτίου εξαρτημάτων, δίπλα από την ασφάλεια. Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη **OFF**.
4. Βεβαιωθείτε ότι ο ελεγκτής είναι ενεργοποιημένος (**ON**). Όταν ενεργοποιηθεί ο ελεγκτής, η φριτέζα θα ξεκινήσει τη θέρμανση και θα εμφανίσει την ένδειξη **MELT-CYCL** εναλλάξ με τη θερμοκρασία και το σημείο ρύθμισης, μέχρι η θερμοκρασία της φριτέζας να φθάσει στο επίπεδο των 82°C. Στις φριτέζες που είναι εξοπλισμένες με CM 3.5, η οθόνη αλλάζει σε **LOW TEMP** (Χαμηλή θερμοκρασία) μέχρι να βρεθεί εντός 15°F από το σημείο ρύθμισης. Στη συνέχεια, στην οθόνη εμφανίζεται το προϊόν ή διακεκομμένες γραμμές. Στον 3000, μόλις η φριτέζα φθάσει στο σημείο ρύθμισης, η οθόνη του ελεγκτή αλλάζει στην ένδειξη **DROP** και η φριτέζα είναι έτοιμη για χρήση. Για να εξέλθετε από τον κύκλο τήξης στον 3000, πατήστε και κρατήστε το κουμπί EXIT COOL. Απαντήστε YES στο EXIT MELT?
5. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του λαδιού βρίσκεται στην άνω γραμμή ΣΤΑΘΜΗΣ ΛΑΔΙΟΥ όταν το λάδι βρίσκεται στη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Τερματισμός

1. Φιλτράρετε το λάδι και καθαρίστε τη φριτέζα (βλ. Κεφάλαια 5 και 6). Εάν χρησιμοποιείτε CM3.5, αναστρέψτε τα βήματα 1 και 2.
2. Απενεργοποιήστε τη φριτέζα.
3. Τοποθετήστε τα καλύμματα στους κάδους.

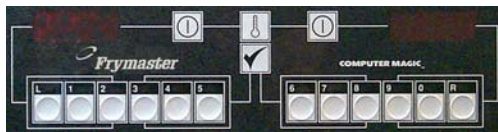
3.2 Λειτουργία

Αυτή η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με ελεγκτές 3000 ή CM3.5 (απεικονίζονται στην ακόλουθη σελίδα). Για τις φριτέζες με ελεγκτές 3000, ανατρέξτε στις *Οδηγίες χειρισμού ελεγκτή 3000* στο *Κεφάλαιο 4* για τις διαδικασίες προγραμματισμού και λειτουργίας του ελεγκτή. Για τους ελεγκτές CM3.5, ανατρέξτε στο ξεχωριστό

Εγχειρίδιο χρήσης ελεγκτών φριτέζας Frymaster που αποστέλλεται με τη φριτέζα σας, για τις οδηγίες χειρισμού του συγκεκριμένου ελεγκτή.



ΕΛΕΓΚΤΗΣ 3000



CM3.5

Ανατρέξτε στο Κεφάλαιο 5 αυτού του εγχειριδίου για τις οδηγίες χειρισμού του ενσωματωμένου συστήματος φιλτραρίσματος

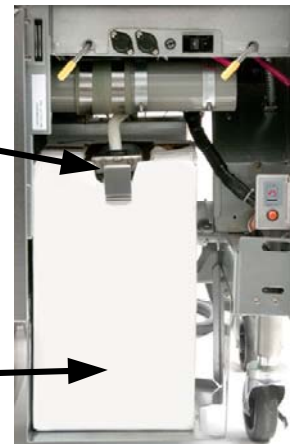
3.3 Προαιρετικό σύστημα αυτόματης αναπλήρωσης Oil Attendant®

Όταν στη φριτέζα υπάρχει το σύστημα αναπλήρωσης λαδιού Oil Attendant®, το λάδι αναπληρώνεται συνεχώς στους κάδους από μια δεξαμενή στο ερμάριο. Η δεξαμενή φέρει ένα κουτί λαδιού 15,9 κιλών. Σε συνθήκες συνήθους λειτουργίας, αυτό αρκεί για σχεδόν δύο ημέρες πριν την αλλαγή. Τα μέρη του συστήματος επισημαίνονται δεξιά (βλ. Εικόνα 1).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το σύστημα έχει ως σκοπό την αναπλήρωση των κάδων και όχι την πλήρωσή τους. Οι κάδοι χρειάζονται χειροκίνητη πλήρωση κατά την εκκίνηση και μετά από απόρριψη.

Ειδικό πώμα: Διαθέτει προσαρτημένες υδραυλικές σωληνώσεις για την άντληση λαδιού από τη δεξαμενή προς τους κάδους της φριτέζας.

Jug In Box (JIB): Το JIB είναι η δεξαμενή λαδιού.



Εικόνα 1

3.3.1 Εγκατάσταση της δεξαμενής λαδιού

Αφαιρέστε το αρχικό καπάκι από το δοχείο λαδιού και το περίβλημα αλουμινίου. Αντικαταστήστε το με το παρεχόμενο πώμα, το οποίο διαθέτει συνδεδεμένο εξοπλισμό αναρρόφησης. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας τροφοδοσίας φθάνει στον πυθμένα του δοχείου λαδιού.

Τοποθετήστε το δοχείο λαδιού εντός του ερμαρίου και σύρετέ το στη θέση του (όπως απεικονίζεται στην επόμενη σελίδα). Φροντίστε να μην πιάσετε τον εξοπλισμό αναρρόφησης στο εσωτερικό του ερμαρίου καθώς τοποθετείτε το δοχείο στη φριτέζα.

Το σύστημα είναι έτοιμο για λειτουργία. Καθώς η φριτέζα θερμαίνεται στις προκαθορισμένες θερμοκρασίες, το σύστημα ενεργοποιείται και προσθέτει αργά λάδι στους κάδους, ως απαιτείται, μέχρι η στάθμη του λαδιού να φθάσει σε βέλτιστο επίπεδο.

3.3.2 Αλλαγή λαδιού ρουτίνας

Όταν η στάθμη στη δεξαμενή λαδιού είναι χαμηλή, στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη **TOPOFF OIL EPTY** (Αδειο λάδι αναπλήρωσης) στην αριστερή οθόνη και **CONFIRM** (Επιβεβαίωση) στη δεξιά. Πατήστε **▲** (Επιβεβαίωση). Ορισμένες διαδικασίες ενδέχεται να διαφέρουν από τις φωτογραφίες που παρουσιάζονται εδώ. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή για την αλλαγή του JIB. Εάν χρησιμοποιείτε στερεό λίπος, δείτε το Παράρτημα Β στο πίσω μέρος αυτού του εγχειριδίου για οδηγίες.

1. Ανοίξτε το ερμάριο και σύρετε το JIB από το ερμάριο (βλ. Εικόνα 4).
2. Αφαιρέστε το πώμα και περιχύστε την εναπομένονσα ποσότητα λαδιού στον περιέκτη, εξίσου σε όλους τους κάδους (βλ. Εικόνα 5).



Εικόνα 4



Εικόνα 5

3. Με τον περιέκτη σε όρθια θέση, αφαιρέστε το πώμα και το στεγανοποιητικό (βλ. Εικόνα 6).



Εικόνα 6

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Μην προσθέτετε ΘΕΡΜΟ ή ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟ λάδι στο JIB.

4. Τοποθετήστε το σωλήνα στο νέο γεμάτο περιέκτη (βλ. Εικόνα).



Εικόνα 7

5. Σύρετε το JIB στο ράφι εντός του ερμαρίου της φριτέζας (σύμφωνα με την Εικόνα 4).
6. Πατήστε και κρατήστε τον πορτοκαλί διακόπτη επαναφοράς JIB **τρία (3) δευτερόλεπτα** για να επαναφέρετε το σύστημα αναπλήρωσης. (βλ. Εικόνα 8).



Εικόνα 8

Η εικόνα και η θέση ενδέχεται να διαφέρουν από τη φωτογραφία.

3.3.3 Συστήματα πετρελαίου Μαζική

Οδηγίες για την εγκατάσταση και τη χρήση συστημάτων πετρελαίου χύμα βρεθεί στο Παράρτημα Γ βρίσκεται στο πίσω μέρος αυτού του εγχειριδίου.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΟΔΗΓΙΕΣ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο επιτόπιος προϊστάμενος είναι υπεύθυνος για να διασφαλίσει ότι οι χειριστές ενημερώνονται για τους κινδύνους που ενυπάρχουν στο χειρισμό ενός συστήματος φιλτραρίσματος καυτού λαδιού, ιδιαίτερα όσον αφορά τις διαδικασίες φιλτραρίσματος λαδιού, αποστράγγισης και καθαρισμού.

4.1 Προετοιμασία του ενσωματωμένου συστήματος φιλτραρίσματος για χρήση

Το σύστημα φίλτρου FootPrint Pro επιτρέπει το ασφαλές και αποτελεσματικό φιλτράρισμα του λαδιού ενός κάδου ενώ οι υπόλοιποι κάδοι της συστοιχίας παραμένουν σε λειτουργία. Το σύστημα φίλτρου FootPrint Pro διατίθεται σε τρεις διαφορετικές διαμορφώσεις:

- Χαρτί φίλτρου – περιλαμβάνει δίσκο τριμμάτων, μεγάλο δακτύλιο συγκράτησης και μεταλλική σήτα φίλτρου.
- Φύλλο φίλτρου – περιλαμβάνει δίσκο τριμμάτων, μικρό δακτύλιο συγκράτησης και μεταλλική σήτα φίλτρου.
- Φίλτρο Magnasol – περιλαμβάνει δίσκο τριμμάτων και διάταξη φίλτρου Magnasol.

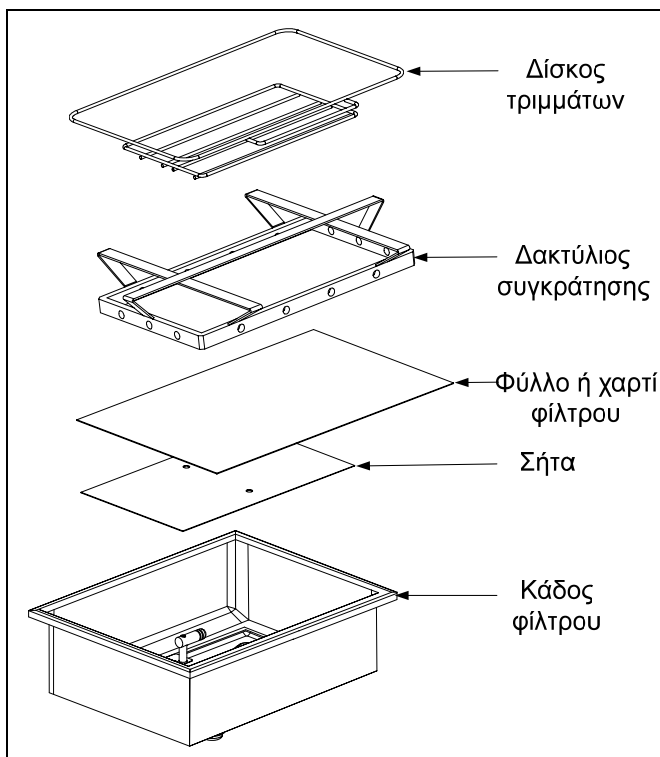
Η ενότητα 4.1.1 καλύπτει την προετοιμασία των διαμορφώσεων με χαρτί φίλτρου και φύλλο φίλτρου για χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα 4.1.2 για οδηγίες σχετικά με την προετοιμασία του φίλτρου Magnasol για χρήση. Η λειτουργία και των τριών διαμορφώσεων είναι ίδια και καλύπτεται στην ενότητα 4.3. Η αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση του φίλτρου Magnasol καλύπτεται στην ενότητα 4.4.

4.1.1 Προετοιμασία του ενσωματωμένου συστήματος φιλτραρίσματος για χρήση με χαρτί φίλτρου ή φύλλο φίλτρου

Το σύστημα φίλτρου FootPrint Pro επιτρέπει το ασφαλές και αποτελεσματικό φιλτράρισμα του λαδιού ενός κάδου ενώ οι υπόλοιποι κάδοι της συστοιχίας παραμένουν σε λειτουργία. Το σύστημα φιλτραρίσματος FootPrint Pro χρησιμοποιεί διαμόρφωση με χαρτί φίλτρου, η οποία περιλαμβάνει δίσκο τριμμάτων, μεγάλο δακτύλιο συγκράτησης και μεταλλική σήτα φίλτρου.

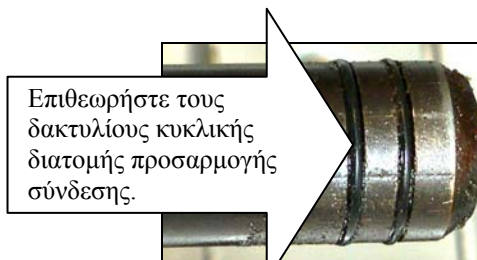
1. Τραβήξτε τον κάδο του φίλτρου έξω από το ερμάριο και αφαιρέστε το δίσκο τριμμάτων, το δακτύλιο συγκράτησης, το χαρτί φίλτρου και τη σήτα του φίλτρου (βλ. Εικόνα 1). Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα με ένα διάλυμα καθαριστικού και θερμό νερό και, στη συνέχεια, στεγνώστε σχολαστικά.

Το κάλυμμα του κάδου πρέπει να αφαιρείται μόνο για καθαρισμό, πρόσβαση στο εσωτερικό ή για να καταστεί εφικτή η τοποθέτηση μιας μονάδας απόρριψης λίπους (SDU), η οποία έχει κατασκευαστεί πριν τον Ιανουάριο του 2004, κάτω από την αποστράγγιση. Οι οδηγίες απόρριψης βρίσκονται στη σελίδα βλ. σελ. 1-6 από τον ελεγκτή 3000.



Εικόνα 1

2. Επιθεωρήστε το εξάρτημα σύνδεσης του κάδου φίλτρου για να βεβαιωθείτε ότι και οι δύο δακτύλιοι κυκλικής διατομής είναι σε καλή κατάσταση (βλ. Εικόνα 2).
3. Στη συνέχεια, με την αντίστροφη σειρά, τοποθετήστε τη μεταλλική σήτα φίλτρου στο κέντρο του πυθμένα του κάδου και βάλτε ένα φύλλο φίλτρου επάνω από τη σήτα, φροντίζοντας ώστε να υπάρχει επικάλυψη σε όλες τις πλευρές (βλ. Εικόνα 1). Εάν χρησιμοποιείτε φύλλο φίλτρου, βεβαιωθείτε ότι η τραχεία πλευρά του φύλλου είναι προς τα επάνω και τοποθετήστε το φύλλο επάνω από τη σήτα, διασφαλίζοντας ότι το φύλλο είναι ανάμεσα στις ανάγλυφες προεξοχές του κάδου του φίλτρου.
4. Τοποθετήστε το δακτύλιο συγκράτησης επάνω από το χαρτί φίλτρου και χαμηλώστε το δακτύλιο στον κάδο, επιτρέποντας στο χαρτί να ακουμπήσει στις πλευρές του κάδου του φίλτρου (βλ. Εικόνα 3).
5. Όταν ο δακτύλιος συγκράτησης είναι στη θέση του, εάν χρησιμοποιείτε χαρτί φίλτρου, απλώστε ένα πακέτο πούδρας φίλτρου ομοιόμορφα επάνω από το χαρτί. (Βλ. Εικόνα 4)
6. Επανατοποθετήστε το δίσκο τριμμάτων στον κάδο φίλτρου και, στη συνέχεια, ωθήστε τον κάδο του φίλτρου πίσω στη φριτέζα, τοποθετώντας τον κάτω από την αποστράγγιση.



Επιθεωρήστε τους δακτύλιους κυκλικής διατομής προσαρμογής σύνδεσης.

Εικόνα 2



Εικόνα 3



Εικόνα 4

4.1.2 Προετοιμασία για χρήση με τη διάταξη φίλτρου Magnasol

1. Τραβήξτε τον κάδο του φίλτρου έξω από το ερμάριο και αφαιρέστε το δίσκο τριμμάτων και τη διάταξη φίλτρου Magnasol (βλ. Εικόνα 4). Καθαρίστε όπως υποδεικνύεται στην ενότητα 4.4
2. Το κάλυμμα του κάδου πρέπει να αφαιρείται μόνο για καθαρισμό, πρόσβαση στο εσωτερικό ή για να καταστεί εφικτή η τοποθέτηση μιας μονάδας απόρριψης λίπους (SDU) κάτω από την αποστράγγιση.
3. Επανατοποθετήστε τη διάταξη φίλτρου Magnasol στον κάδο του φίλτρου, διασφαλίζοντας ότι ο σύνδεσμος στο κάτω μέρος της διάταξης εδράζεται σταθερά στη θύρα στο κάτω μέρος του κάδου. Απλώστε ένα πακέτο πούδρας φίλτρου Magnasol XL ομοιόμορφα επάνω από το χαρτί.
4. Επανατοποθετήστε το δίσκο τριμμάτων και, στη συνέχεια, ωθήστε τον κάδο του φίλτρου πίσω στη φριτέζα, τοποθετώντας τον τέρμα κάτω από το ερμάριο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ανατρέξτε στην ενότητα 4.4 για οδηγίες σχετικά με την αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση της διάταξης σήτας φίλτρου Magnasol.

2. Επιθεωρήστε το σύνδεσμο στο κάτω μέρος της διάταξης φίλτρου Magnasol για να βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος κυκλικής διατομής υπάρχει και είναι σε καλή κατάσταση. (Βλ. Εικόνα 6)
3. Επιθεωρήστε το εξάρτημα σύνδεσης του κάδου φίλτρου για να βεβαιωθείτε ότι και οι δύο δακτύλιοι κυκλικής διατομής υπάρχουν και είναι σε καλή κατάσταση. (Βλ. Εικόνα 2 παραπάνω).



Εικόνα 5



Επιθεωρήστε το δακτύλιο κυκλικής διατομής της σήτας φίλτρου.

Εικόνα 6

4.2 Φιλτράρισμα

Ένας ελεγκτής 3000 ζητά από το χρήστη όταν για το φιλτράρισμα στο OCF30™ φριτέζα. Μετά από ένα προκαθορισμένο αριθμό των κύκλων μάγειρα του ελεγκτή εμφανίζει φίλτρο τώρα; εναλλάσσονται με ΝΑΙ ΟΧΙ. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελίδα 1-12 από τις 3000 ελεγκτή εγχειρίδιο. Εάν ΔΕΝ είναι επιλεγμένο ή ένα κύκλο μάγειρας έχει ξεκινήσει, ο ελεγκτής θα σας ζητήσει και πάλι σύντομα για να φιλτράρετε το λάδι.

Στις διήθηση της ζήτησης χρησιμοποιείται για να ξεκινήσει το χέρι ενός φίλτρου. Βλέπε σελίδα 1-11 από τη χειρωνακτική 3000 ελεγκτή για το φίλτρο μενού.

Η φριτέζα θα **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι στο σημείο ρύθμισης θερμοκρασίας για να ξεκινήσει οποιαδήποτε λειτουργία φιλτραρίσματος.

Σημείωση: ΜΗΝ φιλτράρετε ταυτόχρονα πολλαπλούς κάδους.

4.2.1 Λειτουργία του φίλτρου

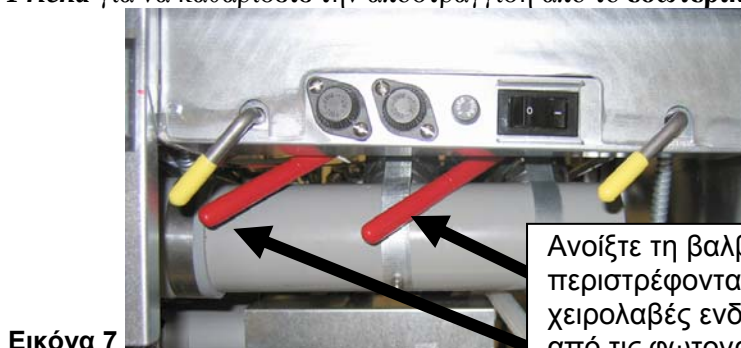
ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η αποστράγγιση και το φιλτράρισμα του λαδιού μαγειρέματος πρέπει να γίνεται με προσοχή για να αποφεύγεται η πιθανότητα σοβαρών εγκαυμάτων από τον απρόσεχτο χειρισμό. Το λάδι που πρόκειται να υποβληθεί σε φιλτράρισμα έχει θερμοκρασία 177°C περίπου. Βεβαιωθείτε ότι οι χειρολαβές αποστράγγισης βρίσκονται στη σωστή θέση πριν χειριστείτε διακόπτες ή βαλβίδες. Να φοράτε τον απαραίτητο εξοπλισμό ασφαλείας κατά την αποστράγγιση και το φιλτράρισμα του λαδιού μαγειρέματος.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να αποστραγγίσετε λάδι μαγειρέματος από τη φριτέζα με τα στοιχεία ενεργοποιημένα! Αυτό θα προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημιά στον κάδο και, πιθανώς, πυρκαγιά. Αυτό θα ακυρώσει επίσης την εγγύηση της Frymaster.

1. Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο είναι προετοιμασμένο. Δείτε την ενότητα 4.1.
2. Βεβαιωθείτε ότι το λάδι βρίσκεται σε θερμοκρασία λειτουργίας.
3. Όταν σας ζητηθεί, στραγγίστε τον κάδο μέσα στο συλλέκτη φίλτρου περιστρέφοντας τη χειρολαβή βαλβίδας αποστράγγισης κατά 90° (βλ. Εικόνα 7). Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε τη ράβδο καθαρισμού *Fryer's Friend* για να καθαρίσετε την αποστράγγιση από το **εσωτερικό** του κάδου.



Ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης περιστρέφοντας κατά 90°. (Οι χειρολαβές ενδέχεται να διαφέρουν από τις φωτογραφίες).

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην στραγγίζετε περισσότερους του ενός κάδους κάθε φορά στην ενσωματωμένη μονάδα φιλτραρίσματος για να αποφευχθεί η υπερχειλίση και η έκχυση καυτού λαδιού, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα, ολίσθηση και πτώση.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

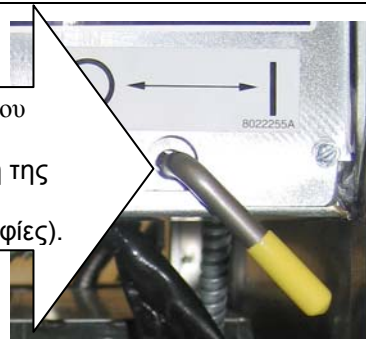
Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να καθαρίσετε μια φραγμένη βαλβίδα αποστράγγισης από το μπροστινό μέρος της βαλβίδας! Θα εκχυθεί θερμό λάδι με κίνδυνο σοβαρών εγκαυμάτων.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ χτυπάτε τη βαλβίδα αποστράγγισης με τη ράβδο καθαρισμού ή άλλο αντικείμενο. Η φθορά της σφαίρας στο εσωτερικό θα προκαλέσει διαρροές και θα καταστήσει άκυρη της εγγύηση της Frymaster.

4. Αφού το λάδι έχει αποστραγγιστεί από τον κάδο και όταν σας ζητηθεί, περιστρέψτε τη χειρολαβή του φίλτρου προς το “I” για να ξεκινήσει η αντλία και η διαδικασία φιλτραρίσματος. Ενδέχεται να υπάρξει μια μικρή καθυστέρηση μέχρι να ενεργοποιηθεί η αντλία (βλ. Εικόνα 8).

Περιστρέψτε τη χειρολαβή του φίλτρου προς το “I” για να ξεκινήσει η αντλία. (Η θέση της χειρολαβής ενδέχεται να διαφέρει από τις φωτογραφίες).



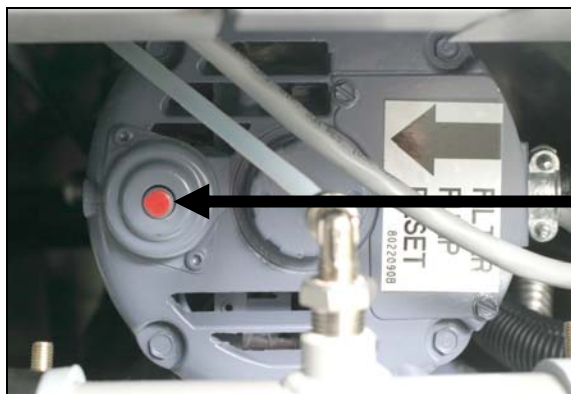
Εικόνα 8

5. Η αντλία φίλτρου αντλεί το λάδι από το μέσο φιλτραρίσματος και το κυκλοφορεί πίσω στο και διαμέσου του κάδου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου φιλτραρίσματος.
6. Μετά το φιλτράρισμα του λαδιού, κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης όταν σας ζητηθεί για να ξεκινήσει η αναπλήρωση της φριτέζας. Αφήστε την αντλία του φίλτρου να λειτουργήσει για 10 με 12 δευτερόλεπτα αφού έχει αρχίσει να αφρίζει το λάδι. Απενεργοποιήστε το φίλτρο.
7. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα αποστράγγισης είναι εντελώς κλειστή. (Εάν η βαλβίδα αποστράγγισης δεν είναι εντελώς κλειστή, η φριτέζα δεν θα λειτουργήσει.)
8. Απενεργοποιήστε το φίλτρο, όταν σας ζητηθεί.

Με την ολοκλήρωση, στον υπολογιστή εμφανίζεται το **OFF** (Απενεργοποιημένο).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η αντλία φίλτρου είναι εφοδιασμένη με ένα χειροκίνητο διακόπτη επαναφοράς για την περίπτωση υπερθέρμανσης του μοτέρ του φίλτρου ή ηλεκτρικής βλάβης. Αν ενεργοποιηθεί αυτός ο διακόπτης, διακόψτε την παροχή ρεύματος στο σύστημα φίλτρου και αφήστε το μοτέρ της αντλίας να κρυώσει για 20 λεπτά πριν προσπαθήσετε να επαναφέρετε το διακόπτη (βλ. φωτογραφία παρακάτω).



Διακόπτης επαναφοράς αντλίας φίλτρου



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Να είστε προσεκτικοί και να φοράτε τον κατάλληλο προστατευτικό εξοπλισμό όταν εκτελείτε επαναφορά στο διακόπτη επαναφοράς της αντλίας φίλτρου. Η επαναφορά του διακόπτη θα πρέπει να πραγματοποιείται με προσοχή ώστε να αποφεύγεται η πιθανότητα σοβαρού εγκαύματος από απρόσεκτες κινήσεις γύρω από το σωλήνα αποστράγγισης και τον κάδο τηγανίσματος.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ο δίσκος τριμμάτων στις φριτζές που είναι εφοδιασμένες με σύστημα φίλτρου πρέπει να αδειάζει σε πυράντοχο περιέκτη κάθε μέρα, όταν ολοκληρώνονται οι διαδικασίες τηγανίσματος. Ορισμένα σωματίδια φαγητού μπορεί να αναφλεγούν αν αφεθούν μέσα σε λίπος.



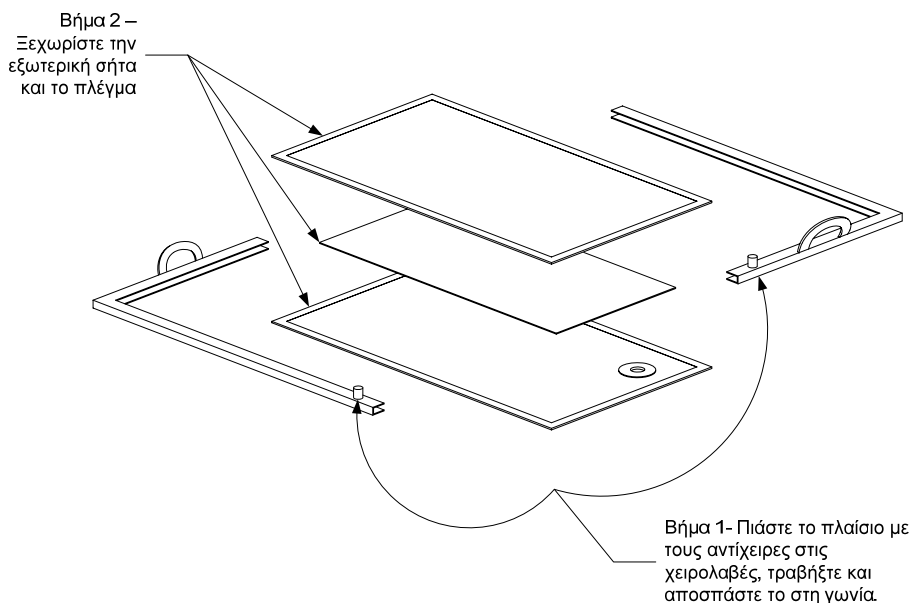
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην χτυπάτε τα καλάθια τηγανίσματος ή άλλα σκεύη στη λωρίδα συνένωσης της φριτζας. Η λωρίδα έχει τοποθετηθεί για να σφραγίσει το σημείο της ένωσης μεταξύ των σκευών τηγανίσματος. Το χτύπημα των καλαθιών στη λωρίδα για να μετακινηθεί το λίπος θα προκαλέσει παραμόρφωση της λωρίδας και θα έχει επιπτώσεις στην εφαρμογή της. Η λωρίδα είναι σχεδιασμένη να έχει καλή εφαρμογή και πρέπει να αφαιρείται μόνο για καθαρισμό.

4.3 Αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση του φίλτρου Magnasol

Αποσυναρμολόγηση

1. Κρατήστε το πλαίσιο με τους αντίχειρές σας στις χειρολαβές στη γωνία της διάταξης και τραβήξτε προς τα έξω σε αντίθετες κατευθύνσεις, για α ξεχωρίσετε το πλαίσιο στη γωνία. Συνεχίστε με το άνοιγμα του πλαισίου (θα περιστραφεί στην αντίθετη γωνία) μέχρι οι εξωτερικές σήτες και το πλέγμα να μπορούν να αφαιρεθούν από το πλαίσιο.



2. Ξεχωρίστε την εξωτερική σήτα και το πλέγμα.

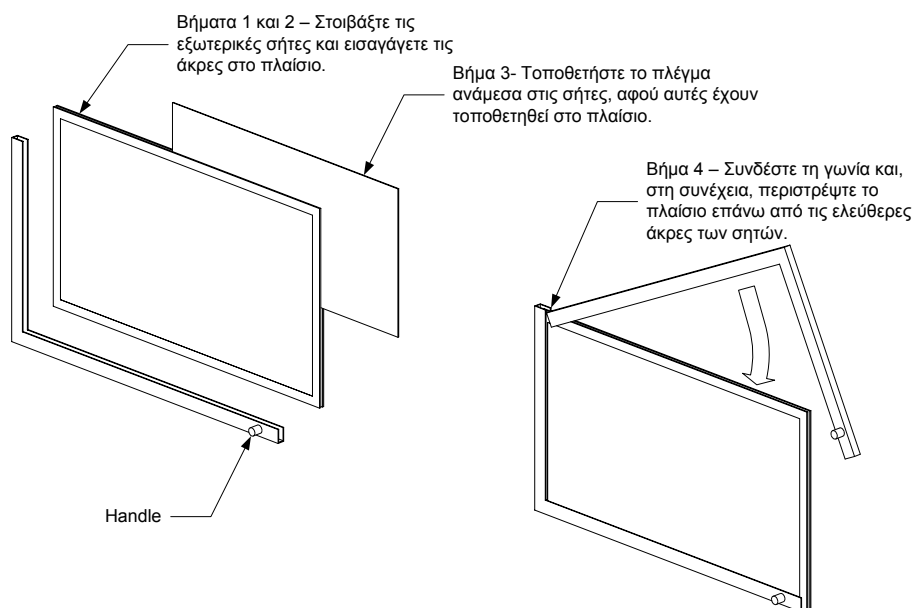
Καθαρισμός

1. Καθαρίστε τα δύο κομμάτια του πλαισίου, τις εξωτερικές σήτες και το πλέγμα χρησιμοποιώντας ένα απολιπαντικό καλής ποιότητας και θερμό νερό από ακροφύσιο ψεκασμού. Το αυλάκι στα τμήματα στεγανοποίησης του πλαισίου μπορούν να καθαριστούν με ένα Scotch-Brite™ ή παρόμοιο σφουγγαράκι.

2. Σε κάθε προγραμματισμένο βράσιμο, αποσυναρμολογήστε τη διάταξη φύλλου φίλτρου και τοποθετήστε το στον κάδο που βράζει. Ακολουθήστε τη διαδικασία βρασμού που περιγράφεται στην Ενότητα 5.3.2 αυτού του εγχειριδίου.
3. Αφήστε τα στοιχεία της διάταξης φίλτρου να στεγνώσει στον αέρα ή στεγνώστε τα με καθαρές πετσέτες πριν την επανασυναρμολόγηση.

Επανασυναρμολόγηση

1. Τοποθετήστε τις δύο εξωτερικές σήτες μαζί και ευθυγραμμίστε τις άκρες τους (δείτε την παρακάτω εικόνα).
2. Τοποθετήστε τις σήτες σε ένα από τα μισά του πλαισίου (δεν έχει σημασία ποιο). Βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος στην κάτω σήτα βρίσκεται στην αντίθετη πλευρά του πλαισίου από τη χειρολαβή.
3. Ολισθήστε το πλέγμα ανάμεσα στις σήτες, διασφαλίζοντας ότι το πλέγμα είναι κεντραρισμένο ανάμεσα στις άκρες των σητών.
4. Συνδέστε το άλλο μισό του πλαισίου στη γωνία απέναντι από τις χειρολαβές και περιστρέψτε το πλαίσιο στις ελεύθερες άκρες της σήτας.



4.4 Αποστράγγιση και απόρριψη του απόβλητου λαδιού

Όταν εξαντλείται το λάδι μαγειρέματος, το λάδι πρέπει να αποστραγγίζεται στο συλλέκτη του φίλτρου, το SDU ή άλλο κατάλληλο **ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ** περιέκτη για μεταφορά στον περιέκτη απόρριψης ή εάν υπάρχει εγκατεστημένο σύστημα χύμα λαδιού, χρησιμοποιήστε το σύστημα απόρριψης χύμα λαδιού επιλέγοντας **DISPOSE** (Απόρριψη) από το μενού φίλτρου εάν η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με 3000 (βλ. σελ. 1-13 από τον ελεγκτή 3000) και ακολουθήστε τα μηνύματα και τις οδηγίες για την απόρριψη του λαδιού στο σύστημα χύμα λαδιού. (Για ασφαλή, εύκολη αποστράγγιση και απόρριψη του χρησιμοποιημένου λαδιού, η Frymaster συνιστά τη χρήση της Μονάδας απόρριψης λίπους Frymaster (SDU) για συστήματα JIB. Το SDU είναι διαθέσιμο από τον τοπικό σας διανομέα.)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν χρησιμοποιείτε SDU που έχει κατασκευαστεί πριν τον Ιανουάριο του 2004, το κάλυμμα του κάδου του φίλτρου θα πρέπει να αφαιρείται για να τοποθετηθεί η μονάδα κάτω από την αποστράγγιση. Για να αφαιρέσετε το καπάκι, σηκώστε το ελαφρώς από την μπροστινή άκρη και τραβήξτε το έξω από το ερμάριο. Ανατρέξτε στα έγγραφα τεκμηρίωσης που παρέχονται με τη μονάδα απόρριψης για συγκεκριμένες οδηγίες λειτουργίας. Αν δεν υπάρχει διαθέσιμη μονάδα απόρριψης, αφήστε το λάδι να κρυώσει στους 38°C και μετά στραγγίστε το λάδι ή το λίπος σε ένα **ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ** δοχείο ή παρόμοιο **ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ** περιέκτη.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η αποστράγγιση και το φιλτράρισμα του λαδιού μαγειρέματος πρέπει να γίνεται με προσοχή για να αποφεύγεται η πιθανότητα σοβαρών εγκαυμάτων από τον απρόσεχτο χειρισμό. Το λάδι που πρόκειται να υποβληθεί σε φιλτράρισμα έχει θερμοκρασία 177°C περίπου. Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι αγωγοί είναι συνδεδεμένοι σωστά και οι χειρολαβές αποστράγγισης βρίσκονται στη σωστή θέση πριν χειριστείτε διακόπτες ή βαλβίδες. Να φοράτε τον απαραίτητο εξοπλισμό ασφαλείας κατά την αποστράγγιση και το φιλτράρισμα του λαδιού.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Αφήστε το λάδι να κρυώσει στους 38°C πριν το στραγγίσετε σε κατάλληλο **ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ** δοχείο για απόρριψη.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κατά την αποστράγγιση λαδιού σε μονάδα απόρριψης, μην γεμίζετε τη μονάδα επάνω από τη γραμμή μέγιστης στάθμης που βρίσκεται στον περιέκτη.

1. Γυρίστε το διακόπτη ισχύος του υπολογιστή στη θέση **OFF**.
2. Τοποθετήστε ένα **ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ** περιέκτη με σφραγιστό κάλυμμα κάτω από το σωλήνα αποστράγγισης. Ο **ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ** περιέκτης πρέπει να μπορεί να αντέξει τη θερμότητα του λαδιού και να συγκρατήσει ζεστά υγρά.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες για την απόρριψη του λαδιού στη σελίδα βλ. σελ. 1-13 από τον ελεγκτή 3000. Ανοίξτε αργά τη βαλβίδα αποστράγγισης για να αποφύγετε την έκχυση. Εάν η βαλβίδα αποστράγγισης φράξει με σωματίδια φαγητού, χρησιμοποιήστε το Fryer's Friend (μοιάζει με τσιμπίδα) για να καθαρίσετε το σημείο που έχει βουλώσει.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να καθαρίσετε μια φραγμένη βαλβίδα αποστράγγισης από το μπροστινό μέρος της βαλβίδας! Θα εκχυθεί θερμό λάδι με κίνδυνο σοβαρών εγκαυμάτων.

 ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ χτυπάτε τη βαλβίδα αποστράγγισης με τη ράβδο καθαρισμού ή άλλο αντικείμενο. Η φθορά της σφαίρας στο εσωτερικό θα προκαλέσει διαρροές και θα καταστήσει άκυρη της εγγύηση της Frymaster.

4. Μετά την αποστράγγιση του λαδιού, καθαρίστε όλα τα σωματίδια φαγητού και το υπολειπόμενο λάδι από τον κάδο. ΠΡΟΣΕΞΤΕ, αυτό το υλικό εξακολουθεί να μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα εάν έλθει σε επαφή με το γυμνό δέρμα.
5. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα αποστράγγισης είναι κλεισμένη με ασφάλεια και γεμίστε τον κάδο με καθαρό, φιλτραρισμένο ή φρέσκο λάδι μαγειρέματος έως την κάτω γραμμή OIL-LEVEL.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

5.1 Καθαρισμός της φριτέζας



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ο δίσκος τριμμάτων στις φριτέζες που είναι εφοδιασμένες με σύστημα φίλτρου πρέπει να αδειάζει σε πυράντοχο περιέκτη κάθε μέρα, όταν ολοκληρώνονται οι διαδικασίες τηγανίσματος. Ορισμένα σωματίδια φαγητού μπορεί να αναφλεγούν αν αφεθούν μέσα σε λίπος.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην προσπαθήσετε ποτέ να καθαρίσετε τη φριτέζα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο κάδος είναι γεμάτος με καυτό λάδι. Αν έλθει σε επαφή νερό με λάδι σε θερμοκρασία μαγειρέματος, το λάδι μπορεί να πιτσιλίζει τα άτομα του προσωπικού και να τους προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό του εμπορίου ειδικό για τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τροφές. Πριν από τη χρήση, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης και τις προφυλάξεις που πρέπει να πάρετε. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στη συγκέντρωση του καθαριστικού και στη χρονική διάρκεια παραμονής του καθαριστικού στις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

5.2 ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

5.2.1 Επιθεώρηση φριτέζας και εξαρτημάτων για φθορές - Καθημερινά

Επιθεωρήστε για χαλαρά ή φθαρμένα σύρματα και καλώδια, διαρροές, ξένα υλικά στον κάδο ή εντός του ερμαρίου και οποιεσδήποτε άλλες ενδείξεις ότι η φριτέζα και τα εξαρτήματά της δεν είναι έτοιμα και ασφαλή για λειτουργία.

5.2.2 Καθαρισμός του ερμαρίου της φριτέζας εσωτερικά και εξωτερικά

Καθαρίστε το εσωτερικό του ερμαρίου της φριτέζας με ένα στεγνό και καθαρό πανί. Σκουπίστε όλες τις προσβάσιμες μεταλλικές επιφάνειες και τα εξαρτήματα για να απομακρύνετε τις συσσωρεύσεις λαδιού και σκόνης.

Καθαρίστε το εξωτερικό του ερμαρίου της φριτέζας με ένα καθαρό, υγρό πανί βρεγμένο με καθαριστικό. Σκουπίστε με ένα καθαρό και υγρό πανί.

5.2.3 Καθαρισμός του ενσωματωμένου συστήματος φιλτραρίσματος - Καθημερινά



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία το σύστημα φίλτρου χωρίς λάδι στο σύστημα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το συλλέκτη του φίλτρου για τη μεταφορά παλαιού λαδιού στην περιοχή απόρριψης.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην αποστραγγίζετε ποτέ νερό στον κάδο του φίλτρου. Το νερό θα καταστρέψει την αντλία του φίλτρου.

Δεν απαιτούνται περιοδικοί έλεγχοι και σέρβις προληπτικής συντήρησης για το σύστημα φίλτρου FootPrint Pro εκτός από τον καθημερινό καθαρισμό του συλλέκτη φίλτρου, της σήτας και του δακτύλιου συγκράτησης με διάλυμα ζεστού νερού και απορρυπαντικού.

Εάν παρατηρήσετε ότι το σύστημα αντλεί αργά ή και καθόλου, πιστοποιήστε ότι η σήτα του συλλέκτη φίλτρου βρίσκεται στον πυθμένα του συλλέκτη φίλτρου, με το χαρτί επάνω από τη σήτα. (Εάν η μονάδα είναι εξοπλισμένη με σήτα φίλτρου Magnasol και όχι με το τυπικό σύστημα σήτας και χαρτιού, βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος κυκλικής διατομής στον κάτω σύνδεσμο της σήτας υπάρχει και είναι σε καλή κατάσταση.) Βεβαιωθείτε ότι οι δύο δακτύλιοι κυκλικής διατομής στο σύνδεσμο δεξιά και μπροστά του συλλέκτη φίλτρου, υπάρχουν και είναι σε καλή κατάσταση.

5.3 ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

5.3.1 Καθαρισμός του κάδου τηγανίσματος και των θερμαντικών στοιχείων



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή με άδειο κάδο. Ο κάδος θα πρέπει να είναι πληρωμένος ως τη γραμμή πλήρωσης με νερό ή λάδι πριν ενεργοποιηθούν τα στοιχεία. Εάν δεν τηρηθεί αυτό, θα προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά στα στοιχεία και πιθανώς πυρκαγιά.

5.3.2 Καθαρισμός με βρασμό του κάδου τηγανίσματος

Μετά από χρήση της φριτέζας για ένα χρονικό διάστημα, θα σχηματιστεί ένα σκληρό στρώμα στερεοποιημένου λαδιού μαγειρέματος στο εσωτερικό του κάδου. Αυτό το στρώμα θα πρέπει να αφαιρείται περιοδικά ακολουθώντας τη διαδικασία καθαρισμού με βρασμό που ακολουθεί.

1. Πριν ενεργοποιήσετε τους κάδους, κλείστε τις βαλβίδες αποστράγγισης των κάδων και, στη συνέχεια, γεμίστε τον άδειο κάδο με μια μίξη κρύου νερού και απορρυπαντικού. Ακολουθήστε τις οδηγίες στον περιέκτη του απορρυπαντικού κατά την ανάμιξη.
2. Για φριτέζες που είναι εξοπλισμένες με ελεγκτές 3000, προγραμματίστε τον ελεγκτή για καθαρισμό με βρασμό όπως περιγράφεται στη σελίδα βλ. σελ. 1-13 από τον ελεγκτή 3000. Για φριτέζες που είναι εξοπλισμένες με ελεγκτές CM 3.5, προγραμματίστε τον ελεγκτή για καθαρισμό με βρασμό όπως περιγράφεται στο ξεχωριστό Εγχειρίδιο χρήσης ελεγκτών φριτέζας Frymaster.
3. Σιγοβράστε το διάλυμα για 30 λεπτά έως μία ώρα. Μην αφήσετε τη στάθμη του νερού να πέσει κάτω από τη χαμηλή στάθμη λαδιού στον κάδο, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού με βρασμό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην αφήνετε ποτέ τη φριτέζα χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού με βρασμό. Εάν βράσει υπερβολικά το διάλυμα, απενεργοποιήστε αμέσως τη φριτέζα και αφήστε το διάλυμα να κρυώσει για λίγα λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

4. Γυρίστε το διακόπτη ON/OFF της φριτέζας στη θέση OFF.
5. Προσθέστε 5,6 λίτρα νερό. Αποστραγγίστε το διάλυμα και καθαρίστε σχολαστικά τους κάδους.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην αποστραγγίσετε το διάλυμα βρασμού σε μονάδα απόρριψης λίπους (SDU), σε ενσωματωμένη μονάδα φιλτραρίσματος ή σε φορητή μονάδα φιλτραρίσματος. Αυτές οι μονάδες δεν προορίζονται για το συγκεκριμένο σκοπό και θα υποστούν ζημιά από το διάλυμα.

6. Ξαναγεμίστε τους κάδους με καθαρό νερό. Ξεπλύνετε τους κάδους δύο φορές, αποστραγγίστε και στεγνώστε με μια καθαρή πετσέτα. Αφαιρέστε σχολαστικά όλο το νερό από τον κάδο και τα εξαρτήματα πριν ξαναγεμίσετε τον κάδο με λάδι.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Αφαιρέστε όλες τις σταγόνες νερού από τον κάδο πριν τον γεμίσετε με λάδι. Εάν δεν γίνει αυτό, θα εκτοξευθεί καυτό υγρό κατά τη θέρμανση του λαδιού στη θερμοκρασία μαγειρέματος.

5.3.3 Καθαρισμός αποσπώμενων εξαρτημάτων και αξεσουάρ - Εβδομαδιαία

Σκουπίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και αξεσουάρ με ένα καθαρό μουσκεμένο πανί. Χρησιμοποιήστε καθαρό πανί κορεσμένο με απορρυπαντικό για να αφαιρέσετε το συσσωρευμένο απανθρακωμένο λάδι από τα αποσπώμενα εξαρτήματα και αξεσουάρ. Ξεπλύνετε επιμελώς τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ με καθαρό νερό και στεγνώστε τα πλήρως πριν τα επανατοποθετήσετε.

5.4 ΜΗΝΙΑΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

5.4.1 Έλεγχος της ακρίβειας του σημείου ρύθμισης ελεγκτή

(Αυτός ο έλεγχος ισχύει μόνο για μονάδες εξοπλισμένες με ελεγκτές 3000 ή CM3.5.)

1. Εισάγετε ένα καλής ποιότητας θερμόμετρο ή έναν ανιχνευτή πυρομέτρου στο λάδι, με το άκρο του σε επαφή με τον ανιχνευτή θερμοκρασίας της φριτέζας.
2. Όταν ο ελεγκτής 3000 εμφανίζει “DROP” ή ο CM3.5 ένα προϊόν ή μια σειρά από παύλες (υποδηλώνοντας ότι το περιεχόμενο του κάδου είναι στο εύρος θερμοκρασιών μαγειρέματος), πατήστε το διακόπτη  μία φορά για να εμφανίσετε τη θερμοκρασία του λαδιού που έχει προσδιορίσει ο ανιχνευτής θερμοκρασίας. Το σημείο ρύθμισης είναι η θερμοκρασία με μια τελεία.
3. Σημειώστε τη θερμοκρασία στο θερμόμετρο ή το πυρόμετρο. Και οι τρεις ενδείξεις δεν πρέπει να απέχουν περισσότερο από $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Εάν αυτό δεν ισχύει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο από το εργοστάσιο κέντρο σέρβις.

5.5 Ετήσια/περιοδική επιθεώρηση του συστήματος

Η συσκευή πρέπει να επιθεωρείται και να ρυθμίζεται περιοδικά από κατάλληλα καταρτισμένο προσωπικό, κατά την εκτέλεση ενός προγράμματος τακτικής συντήρησης της κουζίνας.

Η Frymaster συνιστά να επιθεωρείται η συσκευή από ένα Εξουσιοδοτημένο από το εργοστάσιο κέντρο σέρβις τουλάχιστον μία φορά το χρόνο ως εξής:

5.5.1 Φριτέζα

- Επιθεωρήστε το ερμάριο μέσα και έξω, μπροστά και πίσω για υπερβολική συσσώρευση λαδιού.
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια του θερμαντικού στοιχείου είναι σε καλή κατάσταση, και ότι οι αγωγοί δεν έχουν ορατές φθορές ή φθαρμένες μονώσεις και είναι απαλλαγμένα από ποσότητες λαδιού.
- Βεβαιωθείτε ότι τα θερμαντικά στοιχεία είναι σε καλή κατάσταση χωρίς συσσώρευση καμένου/στερεοποιημένου λαδιού. Επιθεωρήστε τους καυστήρες για σημάδια στεγνού τηγανίσματος.
- Βεβαιωθείτε ότι ο μηχανισμός κλίσης λειτουργεί κανονικά κατά την ανύψωση και βύθιση στοιχείων και ότι τα καλώδια των στοιχείων δεν είναι προσδεμένα ή/και φθαρμένα.
- Βεβαιωθείτε ότι η κατανάλωση ρεύματος του θερμαντικού στοιχείου είναι εντός του επιτρεπόμενου εύρους, όπως υποδεικνύεται στην πλακέτα ονομαστικών τιμών της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι οι ανιχνευτές θερμοκρασίας και υψηλού ορίου είναι κατάλληλα συνδεδεμένοι, συσφιγμένοι και λειτουργικοί, και ότι ο εξοπλισμός προσάρτησης και τα προστατευτικά των ανιχνευτών υπάρχουν και είναι κατάλληλα συνδεδεμένα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα στο κουτί εξαρτημάτων και επαφές (δηλ. ελεγκτής/υπολογιστής, μετασχηματιστές, ρελέ, κάρτες διασύνδεσης, μετασχηματιστές, επαφείς κλπ.) είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχουν συσσωρεύσεις από μεταφορά λαδιού και άλλα υπολείμματα.
- Βεβαιωθείτε ότι οι καλωδιώσεις των κουτιών εξαρτημάτων και επαφές είναι στεγανές και σε καλή κατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα χαρακτηριστικά ασφαλείας (δηλ. θωρακίσεις επαφών, διακόπτες ασφάλειας αποστράγγισης, διακόπτες επαναφοράς, κλπ.) είναι στις θέσεις τους και λειτουργούν χωρίς πρόβλημα.
- Επιβεβαιώστε ότι ο κάδος είναι σε καλή κατάσταση και δεν παρουσιάζει διαρροές και ότι η μόνωση του κάδου δεν χρειάζεται αντικατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι η συνδεσμολογία των καλωδίων και οι συνδέσεις είναι στεγανές και σε καλή κατάσταση.

5.5.2 Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος

- Επιθεωρήστε όλες τις γραμμές επιστροφής λαδιού και αποστράγγισης για διαρροές και βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις είναι στεγανές.
- Επιθεωρήστε τον κάδο του φίλτρου για διαρροές και καθαριότητα. Αν έχουν συσσωρευτεί πολλά τρίμματα στο αντίστοιχο καλάθι, συμβουλευτείτε τον ιδιοκτήτη/χειριστή να αδειάζει το καλάθι σε πυράντοχο περιέκτη και να το καθαρίζει καθημερινά.
- Επιβεβαιώστε ότι όλοι οι δακτύλιοι κυκλικής διατομής (συμπεριλαμβανομένων αυτών στους συνδέσμους ταχείας αποσύνδεσης) και τα στεγανοποιητικά είναι στις θέσεις τους και σε καλή κατάσταση. Αντικαταστήστε τους δακτυλίους κυκλικής διατομής και τα στεγανοποιητικά εάν είναι φθαρμένα ή κατεστραμμένα.
- Ελέγξτε την ακεραιότητα του συστήματος φίλτρου ως εξής:
 - Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα του κάδου φίλτρου είναι στη θέση του και σωστά τοποθετημένο.
 - Με το συλλέκτη του φίλτρου άδειο, τοποθετήστε κάθε χειρολαβή φίλτρου, μία τη φορά, στη θέση ON. Επαληθεύστε ότι η αντλία ενεργοποιείται και ότι εμφανίζονται φυσαλίδες στο λάδι του αντίστοιχου κάδου.
 - Κλείστε όλες τις βαλβίδες επιστροφής λαδιού (δηλ. τοποθετήστε κάθε χειρολαβή φίλτρου στη θέση OFF). Βεβαιωθείτε για την ορθή λειτουργία κάθε βαλβίδας επιστροφής λαδιού, ενεργοποιώντας την αντλία φιλτραρίσματος μέσω του μοχλού σε έναν από τους μικροδιακόπτες χειρολαβής επιστροφής λαδιού. Δεν θα πρέπει να παρατηρούνται φυσαλίδες αέρα σε κανέναν κάδο.
 - Βεβαιωθείτε ότι ο συλλέκτης φίλτρου έχει προετοιμαστεί κατάλληλα για φιλτράρισμα, αποστραγγίστε ένα κάδο λαδιού θερμοκρασίας 177°C στο συλλέκτη φίλτρου και κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης του κάδου. Τοποθετήστε τη χειρολαβή φίλτρου στη θέση ON. Αφήστε όλο το λάδι να επιστρέψει στον κάδο, κάτι που υποδεικνύεται από τις φυσαλίδες στο λάδι. Επαναφέρετε τη χειρολαβή φίλτρου στη θέση OFF. Ο κάδος τηγανίσματος θα πρέπει να έχει επαναπληρωθεί σε περίπου 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗ

6.1 Εισαγωγή

Το παρόν κεφάλαιο είναι ένας εύχρηστος οδηγός αναφοράς στα πιο κοινά προβλήματα που μπορεί να παρουσιαστούν κατά τη διάρκεια λειτουργίας του εξοπλισμού. Οι οδηγοί αντιμετώπισης προβλημάτων στο παρόν κεφάλαιο έχουν στόχο να σας βοηθήσουν να διορθώσετε, ή τουλάχιστον να διαγνώσετε σωστά, τα προβλήματα που παρουσιάζει ο εξοπλισμός σας. Παρόλο που το κεφάλαιο καλύπτει τα πιο συνηθισμένα από τα προβλήματα που αναφέρονται, μπορεί να συναντήσετε και προβλήματα που δεν αναφέρονται εδώ. Σε αυτές τις περιπτώσεις, το Τμήμα Τεχνικών Υπηρεσιών της Frymaster θα καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να σας βοηθήσει να εντοπίσετε και να επιλύσετε το πρόβλημα.

Κατά την αντιμετώπιση ενός προβλήματος, χρησιμοποιείτε πάντοτε μια διαδικασία αποκλεισμού περιπτώσεων, ξεκινώντας από την πιο απλή λύση και προχωρώντας προς την πλέον σύνθετη. Ποτέ μην παραβλέπετε το προφανές. Αυτό που έχει σημασία είναι να προσπαθείτε πάντοτε να καταλάβετε καλά το λόγο εμφάνισης ενός προβλήματος. Ένα τμήμα των διορθωτικών ενεργειών σας περιλαμβάνει τη λήψη μέτρων για να διασφαλιστεί ότι το πρόβλημα δεν πρόκειται να επανεμφανιστεί. Αν ένας ελεγκτής δυσλειτουργεί λόγω κακής σύνδεσης, ελέγξτε με την ευκαιρία όλες τις συνδέσεις. Αν κάποια ασφάλεια εξακολουθεί να καίγεται, εντοπίστε την αιτία. Να έχετε πάντοτε υπόψη σας ότι η βλάβη ενός μικρού εξαρτήματος μπορεί συχνά να είναι ενδεικτική πιθανής βλάβης ή κακής λειτουργίας ενός πιο σημαντικού εξαρτήματος ή συστήματος.

Πριν καλέσετε μια αντιπροσωπεία σέρβις ή τη Γραμμή εξυπηρέτησης πελατών της Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια είναι συνδεδεμένα και ότι οι διακόπτες κυκλωμάτων είναι ενεργοποιημένοι.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βαλβίδες αποστράγγισης των κάδων είναι τελείως κλειστές.
- Να έχετε εύκαιρο το μοντέλο και το σειριακό αριθμό της φριτέζας σας, σε περίπτωση που σας το ζητήσει το τεχνικό που σας βοηθά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Το καυτό λάδι προκαλεί σοβαρά εγκαύματα. Ποτέ μην προσπαθήσετε να μετακινήσετε την παρούσα συσκευή όταν είναι γεμάτη με καυτό λάδι ή να μεταφέρετε καυτό λάδι από το ένα δοχείο στο άλλο.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ο εξοπλισμός αυτός δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένος στην πρίζα κατά την εκτέλεση εργασιών σέρβις, εκτός αν απαιτούνται δοκιμές ηλεκτρικών κυκλωμάτων. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν εκτελείτε δοκιμές αυτού του είδους.

Η συσκευή αυτή μπορεί να έχει περισσότερα του ενός σημεία σύνδεσης με την ηλεκτρική παροχή. Αποσυνδέστε όλα τα ηλεκτρικά καλώδια πριν ξεκινήσετε εργασίες σέρβις.

Η επιθεώρηση, δοκιμή και επισκευή ηλεκτρικών εξαρτημάτων πρέπει να εκτελούνται μόνον από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

6.2 Αντιμετώπιση προβλημάτων

6.2.1 Προβλήματα ελεγκτή και θέρμανσης

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτική ενέργεια
Δεν προβάλλεται τίποτα στην οθόνη του ελεγκτή.	A. Ο ελεγκτής δεν είναι ενεργοποιημένος. B. Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα στη φριτέζα. C. Αστοχία ελεγκτή ή άλλου εξαρτήματος.	A. Πιέστε το διακόπτη ON/OFF (Ενεργ/Απενεργ) για να ενεργοποιήσετε τον ελεγκτή. B. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας του ελεγκτή είναι συνδεδεμένο και ότι δεν έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης του κυκλώματος. C. Επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα IS NOT FULLP (Είναι γεμάτος ο κάδος;) YES NO (Ναι/Όχι) μετά από φιλτράρισμα.	A. Κανονική λειτουργία μετά από φιλτράρισμα. B. Ενδέχεται να υπάρχει λάδι στο συλλέκτη του φίλτρου.	A. Πατήστε ▲ (NAI) εάν ο κάδος είναι γεμάτος, ειδικά πατήστε ▼ (OXI). B. Ακολουθήστε τα μηνύματα στον ελεγκτή για να εκκαθαρίσετε το μήνυμα. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη CHANGE FILTER PAPER? (Αλλαγή χαρτιού φίλτρου;)	Εμφανίζεται καθημερινά ειδοποίηση για αλλαγή του χαρτιού φίλτρου.	Πατήστε ▲ (NAI), ακολουθήστε τα μηνύματα και αλλάξτε στο χαρτί φίλτρου.
Η φριτέζα εκτελεί επανειλημμένα κυκλική λειτουργία on και off κατά την πρώτη εκκίνηση.	Η φριτέζα βρίσκεται σε κύκλο τήξης	Η λειτουργία είναι κανονική. Αυτό θα συνεχιστεί μέχρι η θερμοκρασία της φριτέζας να φθάσει τους 82°C.
Η φριτέζα δεν θερμαίνεται.	A. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι συνδεδεμένο. B. Η αποστράγγιση είναι ανοιχτή. Δυσλειτουργία ελεγκτή. Ένα ή περισσότερα εξαρτήματα έχουν αστοχήσει.	A. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα καλώδια ισχύος εδράζονται πλήρως στους ακροδέκτες, είναι κλειδωμένα και ότι δεν έχουν ενεργοποιηθεί οι διακόπτες των κυκλωμάτων. B. Κλείστε την αποστράγγιση. C. Επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια. D. Επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Η φριτέζα θερμαίνεται μέχρι να ενεργοποιηθεί το υψηλό όριο με τον δείκτη θερμότητας στο ON.	Δυσλειτουργία αισθητήρα θερμοκρασίας ή ελεγκτή.	Απενεργοποιήστε τη φριτέζα και επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Η φριτέζα θερμαίνεται μέχρι να ενεργοποιηθεί το υψηλό όριο χωρίς ενεργοποιημένο δείκτη θερμότητας.	Δυσλειτουργία επαφής ή ελεγκτή	Επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.

6.2.2 Μηνύματα σφάλματος και προβλήματα απεικόνισης

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτική ενέργεια
Η οθόνη του ελεγκτή βρίσκεται σε λανθασμένη κλίμακα θερμοκρασίας (Φαρενάιτ ή Κελσίου).	Προγραμματισμός λανθασμένης ρύθμισης απεικόνισης.	Οι φριτέζες που χρησιμοποιούν τον ελεγκτή 3000 μπορούν να εναλλάσσουν ανάμεσα σε F° και C° πατώντας το κουμπί ✓ μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση προϊόντος. Πατήστε ► για κύλιση στην τεχνική λειτουργία και πατήστε ✓. Πληκτρολογήστε 1658. Πατήστε το κουμπί σάρωσης. Στον ελεγκτή εμφανίζεται το OFF (Απενεργοποιημένο). Θέστε σε λειτουργία τον ελεγκτή για να ελέγξετε τη θερμοκρασία. Εάν δεν εμφανίζεται η επιθυμητή κλίμακα, επαναλάβετε. Για φριτέζες που χρησιμοποιούν τον ελεγκτή CM3.5, ανατρέξτε στο ξεχωριστό Εγχειρίδιο χρήσης ελεγκτών φριτέζας Frymaster.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτική ενέργεια
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα HEATING FAILURE (Αυσλειτουργία θέρμανσης).	Ελαττωματικός ελεγκτής, ελαττωματική πλακέτα διεπαφής, ανοιχτός θερμοστάτης άνω ορίου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη φριτέζα. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα LO ή LOW TEMP (Χαμηλή θερμοκρασία).	Η θερμοκρασία του κάδου έχει πέσει κάτω από τους 12°C για ελεγκτές CM3.5 ή 17°C για ελεγκτές 3000, κάτω από το σημείο ρύθμισης στη λειτουργία αναμονής ή τους 25°C στη λειτουργία μαγειρέματος.	Αυτή η οθόνη είναι φυσιολογική για λίγο, εάν προστεθεί στον κάδο μεγάλη ποσότητα κατεψυγμένου προϊόντος ή εάν η φριτέζα δεν θερμαίνεται σωστά. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα HOT ή HOT-HI-1 .	Η θερμοκρασία του κάδου είναι υψηλότερη από 210°C ή, στις χώρες της ΕΕ, 202°C.	Σβήστε αμέσως τη φριτέζα και επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα HI TEMP (Υψηλή θερμοκρασία).	Η θερμοκρασία του κάδου τηγανίσματος είναι μεγαλύτερη των 4°C.	Πατήστε το κουμπί ισχύος για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν επαναφέρετε την τροφοδοσία. Εάν το πρόβλημα συνεχίζει, επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Το CM III.5 εμφανίζει το μήνυμα HI .	Η φριτέζα βρίσκεται περισσότερο από 12°C επάνω από το σημείο ρύθμισης.	Αυτή η οθόνη είναι κανονική εάν το σημείο ρύθμισης της φριτέζας έχει αλλάξει σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Η οθόνη θα πρέπει να επιστρέφει στην κανονική κατάσταση με τις τέσσερις παύλες όταν η θερμοκρασία του κάδου πέσει στο σημείο ρύθμισης. Εάν το σημείο ρύθμισης δεν έχει αλλάξει, αυτό υποδεικνύει πρόβλημα με το κύκλωμα ελέγχου θερμοκρασίας. Απενεργοποιήστε τη φριτέζα και καλέστε το FAS σας.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα HELP HI-2 ή HIGH LIMIT FAILURE (Αστοχία άνω ορίου).	A. Ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης B. Σημειώθηκε αστοχία του άνω ορίου.	A. Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης. B. Σβήστε αμέσως τη φριτέζα και επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα TEMP PROBE FAILURE ή PROB.	Πρόβλημα με το κύκλωμα μέτρησης θερμοκρασίας, συμπεριλαμβανομένου του ανιχνευτή ή φθαρμένες δέσμες καλωδίων ελεγκτή ή επαφάς.	Σβήστε τη φριτέζα και επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Ο δείκτης θέρμανσης λειτουργεί, αλλά η φριτέζα δεν θερμαίνεται.	Έχει αποσυνδεθεί το τριφασικό καλώδιο τροφοδοσίας ή έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης του κυκλώματος.	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας και το 120V έχει τοποθετηθεί στην υποδοχή του, έχει κλειδώσει στη θέση του και ότι ο διακόπτης του κυκλώματος δεν είναι ενεργοποιημένος. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα RECOVERY FAULT/YES (Σφάλμα ανάκτησης/Ναι) και ηχεί συναγερμός.	Ο χρόνος ανάκτησης υπερέβη το μέγιστο χρονικό όριο.	Εκκαθαρίστε το σφάλμα και απενεργοποιήστε το συναγερμό πατώντας το κουμπί ▲ (NAI). Ο μέγιστος χρόνος ανάκτησης για την ηλεκτρική είναι 1:40. Εάν το σφάλμα συνεχίσει να εμφανίζεται, καλέστε το FAS σας για βοήθεια.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα SERVICE REQUIRED (Απαιτείται σέρβις), ακολουθούμενο από μήνυμα σφάλματος.	Παρουσιάστηκε σφάλμα που απαιτεί την παρουσία τεχνικού σέρβις.	Πατήστε το κουμπί ▲ (NAI) εάν επιλυθεί το πρόβλημα ή το κουμπί ▼ (OXI) για να συνεχίσετε το μαγείρεμα και καλέστε το FAS σας για βοήθεια. Σε ορισμένες περιπτώσεις, το μαγείρεμα μπορεί να μην είναι διαθέσιμο.

6.2.3 Προβλήματα ανύψωσης καλαθιού

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
Η κίνηση ανύψωσης καλαθιού είναι διακοπτόμενη ή/και θορυβώδης.	Οι ράβδοι ανύψωσης καλαθιού χρειάζονται λίπανση.	Απλώστε μια λεπτή στρώση Lubriplate™ ή παρόμοιου λευκού λιπαντικού στις ράγες και στα έδρανα.

6.2.4 Προβλήματα φιλτραρίσματος

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτική ενέργεια
Η φριτέζα φιλτράρει μετά από κάθε κύκλο μαγειρέματος.	Λανθασμένη ρύθμιση ειδοποίησης φιλτραρίσματος.	Αλλάξτε τη ρύθμιση ειδοποίησης φιλτραρίσματος.
Δεν ξεκινούν οι λειτουργίες του μενού φιλτραρίσματος.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα βρίσκεται στο σημείο ρύθμισης πριν ξεκινήσετε. Βεβαιωθείτε ότι ο ελεγκτής είναι ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα WAIT FOR FILTER (Αναμονή για φίλτρο).	Μια άλλη λειτουργία είναι σε εξέλιξη.	Περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί ο προηγούμενος κύκλος φιλτραρίσματος για να ξεκινήσετε ένα νέο κύκλο.
Η αντλία του φίλτρου δεν ξεκινά ή σταματά κατά τη διάρκεια του φιλτραρίσματος.	A. Το καλώδιο της αντλίας δεν είναι συνδεδεμένο ή έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης του κυκλώματος. B. Ο κινητήρας της αντλίας έχει υπερθερμανθεί προκαλώντας την ενεργοποίηση του διακόπτη θερμικής υπερφόρτωσης. C. Μπλοκάρισμα στην αντλία φίλτρου.	A. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι πλήρως συνδεδεμένο και ότι δεν έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης του κυκλώματος. B. Εάν το μοτέρ είναι πολύ ζεστό για περισσότερο από λίγα δευτερόλεπτα, τότε μάλλον έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης θερμικής υπερφόρτωσης. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για τουλάχιστον 45 λεπτά και στη συνέχεια πατήστε το διακόπτη επαναφοράς αντλίας. (Βλ. σελίδα 5-4) C. Επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Η αντλία φίλτρου λειτουργεί, αλλά η επιστροφή λαδιού είναι πολύ αργή	Λανθασμένα εγκατεστημένα ή προετοιμασμένα στοιχεία συλλέκτη φίλτρου ή κρύο λάδι.	Αφαιρέστε το λάδι από το συλλέκτη του φίλτρου και αντικαταστήστε το χαρτί φίλτρου, διασφαλίζοντας ότι η σήτα του φίλτρου είναι στη θέση της κάτω από το χαρτί. Βεβαιωθείτε ότι οι δακτύλιοι κυκλικής διατομής υπάρχουν και είναι σε καλή κατάσταση στο σύνδεσμο συλλέκτη φίλτρου.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (Λάδι στον κάδο αποστράγγισης / Επιβεβαίωση:).	Ανοιχτή βαλβίδα αποστράγγισης ή πιθανότητα ύπαρξης λαδιού στον κάδο αποστράγγισης.	Πατήστε ▲ (ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ) και ακολουθήστε τις οδηγίες για το FILL VAT FROM DRAIN PAN . (Πλήρωση κάδου από τον κάδο αποστράγγισης).

6.2.5 Προβλήματα αυτόματης αναπλήρωσης

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτική ενέργεια
Ο κάδος αναπληρώνεται ψυχρός.	Λανθασμένο σημείο ρύθμισης.	Βεβαιωθείτε ότι το σημείο ρύθμισης είναι σωστό.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτική ενέργεια
Οι κάδοι δεν αναπληρώνονται.	A. Υπερβολικά χαμηλή θερμοκρασία λαδιού. B. Το λάδι είναι υπερβολικά κρύο. C. Το JIB δεν έχει λάδι D. Σφάλμα που απαιτούν εργασίες σέρβις	A. Η θερμοκρασία της φριτέζας θα πρέπει να είναι στο σημείο ρύθμισης. B. Βεβαιωθείτε ότι το λάδι στο JIB είναι πάνω από τους 21°C. C. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει εξαντληθεί το λάδι στο JIB και ότι η γραμμή παροχής βρίσκεται στο JIB. Αντικαταστήστε το JIB και πατήστε το κουμπί ▲ όταν σας ζητηθεί να επαναφέρετε το σύστημα αναπλήρωσης. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια. D. Επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Ένας κάδος δεν αναπληρώνεται.	A. Σφάλμα φίλτρου. B. Σφάλμα που απαιτούν εργασίες σέρβις C. Ζήτημα με ενεργοποιητή, αντλία, ακίδα, RTD ή ATO.	A. Εκκαθαρίστε καταλλήλως το σφάλμα του φίλτρου. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια. B. Επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια. C. Επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα TOROFF OIL EMPTY / CONFIRM (Άδειο λάδι αναπλήρωσης/επιβεβαίωση)	Έχει εξαντληθεί το λάδι στο σύστημα αναπλήρωσης.	Γεμίστε το σύστημα αναπλήρωσης με λάδι και πατήστε το κουμπί ▲ (ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ).

6.2.6 Κωδικοί αρχείου σφαλμάτων (Μόνο για ελεγκτές 3000)

Κωδικός	ΜΗΝΥΜΑ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (ΣΦΑΛΜΑ ΑΣΤΟΧΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ)	Η ένδειξη του ανιχνευτή θερμοκρασίας είναι εκτός εύρους
E04	HI 2 BAD	Η ένδειξη άνω ορίου είναι εκτός εύρους.
E05	HOT HI 1	Η θερμοκρασία άνω ορίου είναι πολύ πέραν των 210°C, ή στις χώρες CE, 202°C
E06	HEATING FAILURE (ΑΣΤΟΧΙΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ)	Κάποιο εξάρτημα έχει αστοχήσει στο κύκλωμα άνω ορίου, όπως ο ελεγκτής, η πλακέτα διασύνδεσης, ο επαφάς ή το ανοιχτό άνω όριο.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (ΣΦΑΛΜΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ MIB)	Εσωτερικό σφάλμα λογισμικού MIB
E08	ERROR ATO BOARD (ΣΦΑΛΜΑ ΠΛΑΚΕΤΑΣ ATO)	Έχει χαθεί η επικοινωνία με την πλακέτα ATO: βλάβη στη πλακέτα ATO
E15	ERROR MIB BOARD (ΣΦΑΛΜΑ ΠΛΑΚΕΤΑΣ MIB)	Ο ελεγκτής μαγειρέματος έχει ανιχνεύσει ότι οι συνδέσεις με το MIB έχουν χαθεί. Ελέγξτε την έκδοση του λογισμικού σε κάθε ελεγκτή. Εάν οι αριθμοί των εκδόσεων λείπουν, ελέγξτε τις συνδέσεις CAN ανάμεσα σε κάθε ελεγκτή. Αστοχία πλακέτας MIB.
E17	ERROR ATO PROBE (ΣΦΑΛΜΑ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ATO)	Η ένδειξη του ATO RTD είναι εκτός εύρους
E20	INVALID CODE LOCATION (ΜΗ ΕΓΚΥΡΗ ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΚΩΔΙΚΟΥ)	Η κάρτα SD αφαιρέθηκε κατά τη διάρκεια της ενημέρωσης
E21	CHANGE FILTER PAPER (ΑΛΛΑΓΗ ΧΑΡΤΙΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ)	Έχει λήξει ο χρόνος του χρονοδιακόπτη 25 ωρών. Αλλάξτε το φύλλο του φίλτρου και ακολουθήστε τα μηνύματα.
E22	OIL IN PAN ERROR (ΣΦΑΛΜΑ ΛΑΔΙΟΥ ΣΤΟΝ ΚΑΔΟ)	Ενδέχεται να υπάρχει λάδι στο συλλέκτη του φίλτρου.

E25	RECOVERY FAULT (ΣΦΑΛΜΑ ΑΝΑΚΤΗΣΗΣ)	Ο χρόνος ανάκτησης υπερέβη το μέγιστο χρονικό όριο. Ο χρόνος ανάκτησης δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1:40 για το ηλεκτρικό.
E27	LOW TEMP ALARM (ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΣ ΧΑΜΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ)	Η θερμοκρασία του λαδιού έχει πέσει κάτω από τους 17°C σε σχέση με το σημείο ρύθμισης στη λειτουργία αναμονής ή τους 25°C στη λειτουργία μαγειρέματος. (Αυτό το μήνυμα ενδέχεται να εμφανιστεί εάν πέσει ένα προϊόν και δεν πατηθεί αμέσως το κουμπί έναρξης μαγειρέματος ή εάν πέσει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα φορτίου μαγειρέματος.)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α: Προετοιμασία JIB με στερό λίπος

1. Ανοίξτε τη δεξιά θύρα της φριτέζας και αφαιρέστε το βραχίονα στο ερμάριο του JIB.
2. Τοποθετήστε το melter μπροστά από το ερμάριο. Χαλαρώστε το βραχίονα στην αριστερή πλευρά του melter, εάν χρειάζεται, για να διευκολύνετε την τοποθέτηση στο ερμάριο.
3. Χρησιμοποιήστε τις παρεχόμενες βίδες για να προσαρτήσετε το melter στις υπάρχουσες οπές στους εσωτερικούς οδηγούς του ερμαρίου της φριτέζας και στις δύο πλευρές. Δείτε τις εικόνες 1 και 2.
4. Στο πίσω μέρος του melter, προσαρτήστε τους λευκούς συνδέσμους δύο πείρων και συνδέστε το μαύρο σύνδεσμο στο κιβώτιο συνδέσεων που απεικονίζεται στην εικόνα 3.
5. Τοποθετήστε τη δεξαμενή λαδιού στο melter, ολισθαίνοντας το σωλήνα πρόσληψης λαδιού εντός της θηλυκής υποδοχής. Τοποθετήστε το μπροστινό καπάκι και το μπροστινό μέρος του melter. Βλ. Εικόνα 4.



Εικόνα 1: Τοποθετήστε το melter στο ερμάριο και προσαρτήστε το με τις παρεχόμενες βίδες στο εσωτερικό του ερμαρίου.



Εικόνα 2: Τοποθετήστε το melter.

Το πορτοκαλί κουμπί επαναφέρει το σύστημα μετά από ένδειξη χαμηλής στάθμης λαδιού.



Εικόνα 3: Προσαρτήστε τους λευκούς συνδέσμους δύο πείρων και συνδέστε το μαύρο σύνδεσμο στο κιβώτιο συνδέσεων, όπως στην εικόνα.



Εικόνα 4: Το συναρμολογημένο melter στη θέση του.

Διακόπτης ON/OFF Melter.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: Χρήση Melter στερεού λίπους

Επαναφορά συστήματος δεξαμενής λαδιού

- Βεβαιωθείτε ότι το melter λίπους είναι ενεργοποιημένο.
- Γεμίστε το melter με λίπος.
- Περιμένετε 2-3 ώρες μέχρι να λιώσει το στερεό λίπος. **ΜΗΝ** επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε το σύστημα αναπλήρωσης με μη τηγμένο λάδι στο σύστημα. Η χαμηλή οθόνη δεξαμενής λαδιού θα ενεργοποιηθεί εάν η φριτέζα χρειάζεται λάδι πριν υγροποιηθεί το λίπος στο melter.
- Μόλις το λίπος έχει τηχθεί πλήρως, πατήστε και κρατήστε το πορτοκαλί κουμπί επαναφοράς για να επαναφέρετε την οθόνη και το σύστημα αναπλήρωσης.
- **ΜΗΝ ΠΡΟΣΘΕΣΕΤΕ** θερμό λάδι στο melter λίπους. Η θερμοκρασία της δεξαμενής λαδιού δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 140°F (60°C). Προσθέστε μικρές ποσότητες στερεού λίπους στη δεξαμενή για να διασφαλίσετε ότι διαθέτει επαρκή ποσότητα λαδιού για τη λειτουργία του συστήματος αναπλήρωσης.
- Για βέλτιστο αποτέλεσμα, **ΜΗΝ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ** το melter στερεού λίπους κατά τη διάρκεια της νύχτας.
- Ο διακόπτης on/off για το melter χρησιμοποιείται επίσης ως διακόπτης επαναφοράς, σε περίπτωση επίτευξης του ανώτατου ορίου θερμοκρασίας του συστήματος.

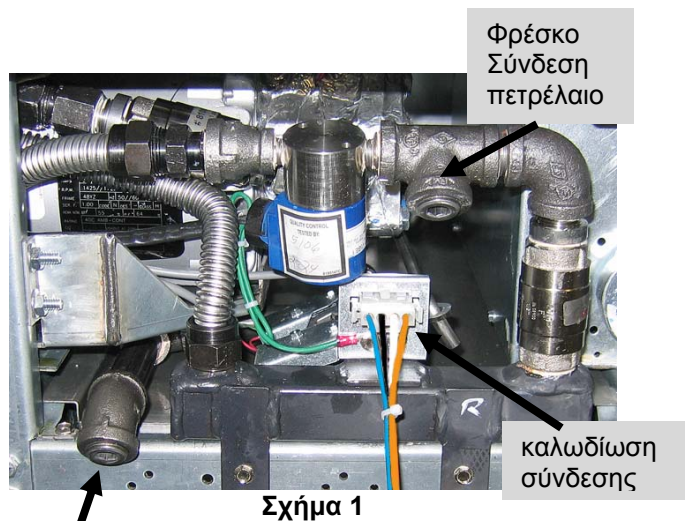


ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

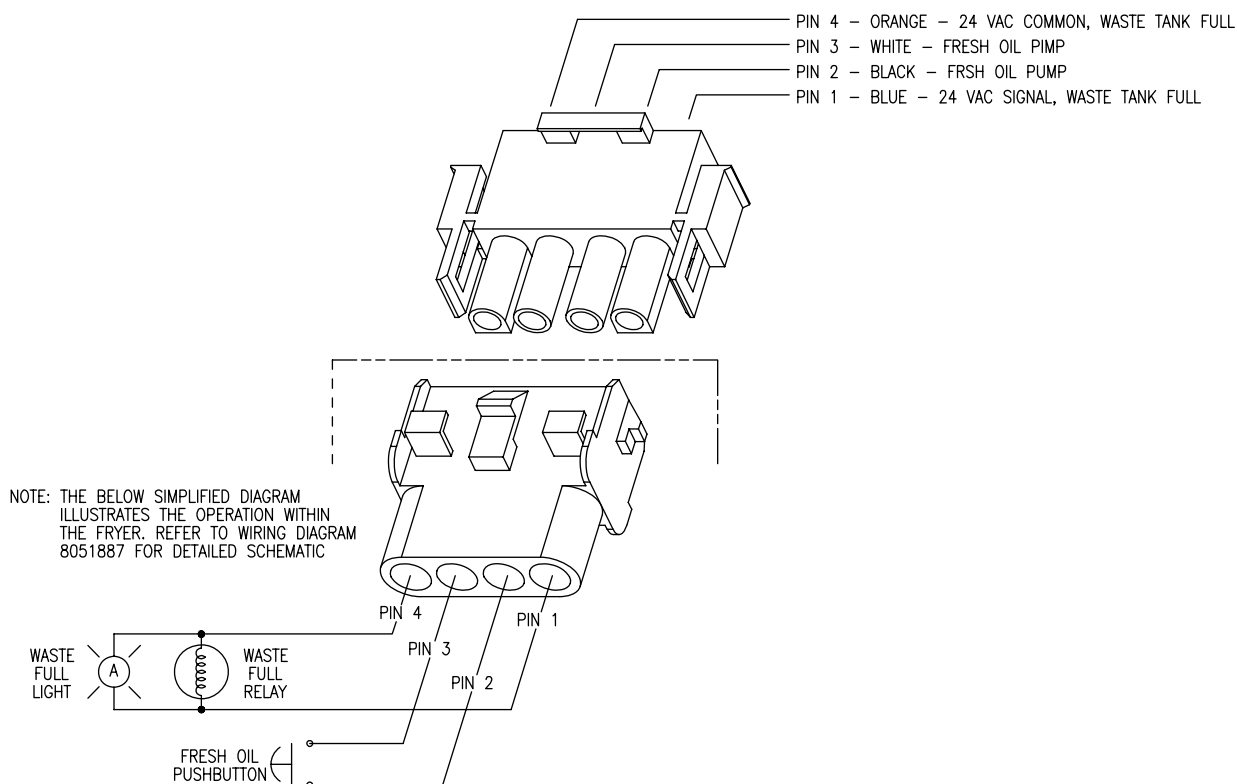
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ C: ΧΥΜΑ ΟΔΗΓΙΕΣ ΤΟΥ ΠΕΤΡΕΛΑΙΟΥ

C.1.1 Μαζική πετρέλαιο συστήματα

Μαζική συστήματα πετρελαίου έχουν μεγάλες αποθηκευτικές δεξαμενές πετρελαίου, βρίσκονται συνήθως στο πίσω μέρος του εστιατορίου, που έχουν συνδεθεί με οπίσθιο πολλαπλή στη φριτέζα. Μερικοί είναι μόνο τα απόβλητα των συστημάτων, ενώ άλλα είναι τα απόβλητα και φρέσκο λάδι. Ορυκτελαίων αντλείται από τη φριτέζα, μέσω της τοποθέτησης που βρίσκεται στο κάτω μέρος, με τις δεξαμενές διάθεση και φρέσκο λάδι αντλείται από τις δεξαμενές, μέσα από το εξάρτημα που βρίσκεται στην κορυφή, στη φριτέζα (βλέπε σχήμα 1). Το 4-pin καλωδίωση επιτρέπει τη σύνδεση με διάφορα συστήματα πετρελαίου χύμα (βλ. Σχήμα 2). Συνδέστε τις ακίδες 1 και 4 της δεξαμενής πλήρη μετάβαση στην πρόληψη της υπερχειλίσσης της δεξαμενής αποβλήτων. Συνδέστε ακίδες 2 και 3 του νωπού αντλία λαδιού. Ρυθμίστε τη φριτέζα για τη χύδην μέσα από τη λειτουργία ρύθμισης του ΦΠΑ από την άκρα αριστερά ελεγκτή. Δείτε 3.000 ελεγκτή εγχειρίδιο σημείο 1.4 στη σελίδα 1-3. Είναι επιτακτική ανάγκη το σύστημα φριτέζα είναι εντελώς επαναφορά των ρυθμίσεων μετά την αλλαγή της ρύθμισης από JIB για τη χύδην.



Σχήμα 1



Σχήμα 2

Η OCF φριτέζες TM, που είναι εξοπλισμένα για χρήση με τα συστήματα χύμα λάδι, χρησιμοποιήστε έναν εν πλω κανάτα φρέσκο λάδι συνήθως παρέχεται από το μεγαλύτερο προμηθευτή του πετρελαίου. Αφαιρέστε το πώμα και τοποθετήστε το πρότυπο τοποθέτηση στην κανάτα με το μεταλλικό καπάκι που στηρίζεται πάνω στο χείλος της κανάτας. Το πετρέλαιο αντλείται μέσα και έξω από το δοχείο μέσω του ίδιου μηχανισμού (βλ. Σχήμα 3).



Σχήμα 3



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην προσθέτετε HOT ή χρησιμοποιημένο λάδι σε μια JIB

Λειτουργία του Μαζική πετρέλαιο εξοπλισμένο φριτέζα



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η εμφάνιση της φριτέζας σας μπορεί να διαφέρει ελαφρά από εκείνη που αναφέρεται ανάλογα με τη διαμόρφωση, φριτέζα είδος και την ημερομηνία παρασκευής.

C.1.2 Πλήρωση του JIB

1. “TOPOFF OIL EMPTY” “κορυφή πετρέλαιο στα ανοικτά άδειο "εμφανίζεται στο χειριστήριο.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται σε κανονική λειτουργία.
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πορτοκαλί κουμπί πάνω διακόπτη για να γεμίσει το JIB.
4. Μόλις το JIB είναι πλήρες, αφήστε το κουμπί.
5. Πατήστε το πορτοκαλί κουμπί επαναφοράς JIB να αφαιρέσετε το πετρέλαιο Toroff κενό μήνυμα και να επιστρέψει στην κανονική λειτουργία.

*** Σημείωση:** Χρειάζονται περίπου 10 δευτερόλεπτα από τη στιγμή που πατάτε το κουμπί μέχρι το φρέσκο αντλία λαδιού ξεκινά. Μπορεί να χρειαστούν έως και 15 δευτερόλεπτα πριν από το επίπεδο στο JIB αρχίζει να ανεβαίνει. Η διαδρομή διαρκεί περίπου τέσσερα λεπτά για να γεμίσει το JIB.

C.1.3 Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα ορυκτέλαια

1. Βεβαιωθείτε τηγάνι φίλτρο είναι προετοιμασμένος για φιλτράρισμα.
2. Στραγγίστε ΦΠΑ στο συλλέκτη φίλτρου.
3. Στο πάνελ rocker, μεταβείτε σε Bulk Mode.
4. Ξεκλειδώστε διαθέτει λαβή της βαλβίδας.
5. Τραβήξτε τη βαλβίδα διάθεση του πετρελαίου και η αντλία θα ξεκινήσει και αδειάστε το συλλέκτη φίλτρου στη δεξαμενή πετρελαίου αποβλήτων. Τα απόβλητα πλήρες φως στο πάνελ rocker θα ανάψει εάν η δεξαμενή είναι γεμάτη.
6. Πλήρωση με φρέσκο λάδι; Δείτε Γέμισμα του ΦΠΑ από Bulk παρακάτω. Αν όχι, μεταβείτε σε κανονική λειτουργία στο πάνελ rocker.

C.1.4 Συμπληρώστε ΦΠΑ από δεξαμενής

1. Βεβαιωθείτε ότι ο ΦΠΑ είναι άδειο και η βαλβίδα αποστράγγισης είναι κλειστή.
2. Στο πάνελ rocker, μεταβείτε σε Bulk Mode.
3. Ανοίξτε τη βαλβίδα στο άδειο ρεζερβουάρ. Πατήστε το κουμπί Προσθήκη Fresh Oil. Γεμίστε την κάτω γραμμή του κάδο.
4. Κλείστε τη βαλβίδα αντεπιστροφής.
5. Βεβαιωθείτε ότι ο συλλέκτης φίλτρου είναι άδειο.
6. Στο πάνελ rocker, μεταβείτε σε κανονική κατάσταση λειτουργίας.

* Σημείωση: Χρειάζονται περίπου δεκαπέντε δευτερόλεπτα από τη στιγμή που το κουμπί Προσθήκη Fresh Oil είναι πατημένο μέχρι ο κύριος όγκος φρέσκο αντλία λαδιού ξεκινά. Μπορεί να χρειαστούν μέχρι και 25 δευτερόλεπτα πριν από το επίπεδο του ΦΠΑ αρχίζει να ανεβαίνει. Η διαδρομή διαρκεί περίπου ένα λεπτό για να γεμίσει μια δεξαμενή διάσπαση και δύο λεπτά για να συμπληρώσουν μια πλήρη δεξαμενή.



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

ΤΗΛ 1-318-865-1711

ΦΑΞ (Ανταλλακτικά) 1-318-688-2200

(Φαξ Τεχν. Υποστ.) 1-318-219-7135

ΕΚΤΥΠΩΘΗΚΕ ΣΤΙΣ
ΗΝΩΜΕΝΕΣ ΠΟΛΙΤΕΙΕΣ

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΗ ΣΕΡΒΙΣ
1-800-551-8633

819-6884
05/2015

Greek / Ελληνικά