



FootPrint by Frymaster **PRO**
Series

Φριτέζα διατήρησης λαδιού (OCF30)TM
ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ
Εγχειρίδιο εγκατάστασης & λειτουργίας

 **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

ΑΠΡΙΛΙΟΣΑ (APR) 2011

* 8196886 *

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

ΕΑΝ, ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, Ο ΠΕΛΑΤΗΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΜΑΝΙΤΩΟΣ, ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΜΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΝΕΟ Ή ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΤΗΚΕ ΚΑΤΕΥΘΕΙΑΝ ΑΠΟ ΤΗ FRYMASTER 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 FRYMASTER 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.



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. Η μετατροπή αυτού του εξοπλισμού για χρήση άλλου τύπου αερίου από αυτό για το οποίο αρχικά προορίζεται, μπορεί να γίνει μόνο από καταρτισμένο προσωπικό σέρβις.



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.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά από εγκατάσταση φριτέζας αερίου και μετά από συντήρηση στο σύστημα αερίου στο σύστημα σωληνώσεων, τη βαλβίδα, τους καυστήρες κτλ. μιας φριτέζας αερίου - ελέγξτε για διαρροές αερίου σε όλες τις συνδέσεις. Απλώστε ένα παχύ διάλυμα σαπουνιού σε όλες τις συνδέσεις και βεβαιωθείτε ότι δεν παρατηρούνται φυσαλίδες. Δεν θα πρέπει να υπάρχει καμία οσμή αερίου.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Η υγειονομική υπηρεσία της Μασαχουσέτης απαιτεί την εγκατάσταση όλων των προϊόντων αερίου από εξουσιοδοτημένο υδραυλικό ή εφαρμοστή σωλήνων.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Πρέπει να υπάρχουν τα κατάλληλα μέσα που θα περιορίζουν τη μετακίνηση της συσκευής χωρίς να βασίζεστε στις συνδέσεις της γραμμής αερίου. Μεμονωμένες φριτέζες εξοπλισμένες με πόδια, θα πρέπει να σταθεροποιούνται χρησιμοποιώντας μάντες στερέωσης. Όλες φριτέζες που έχουν ρόδες, θα πρέπει να σταθεροποιούνται χρησιμοποιώντας αλυσίδες περιορισμού. Αν χρησιμοποιείτε εύκαμπτο σωλήνα αερίου, θα πρέπει να είναι πάντοτε συνδεδεμένο ένα πρόσθετο περιοριστικό καλώδιο όταν η φριτέζα χρησιμοποιείται.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Δεν παρέχεται καμία εγγύηση για οποιαδήποτε φριτέζα της Frymaster που χρησιμοποιείται σε κινούμενες ή θαλάσσιες εγκαταστάσεις. Η κάλυψη της εγγύησης αφορά μόνο τις φριτέζες που έχουν εγκατασταθεί σύμφωνα με τις διαδικασίες που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Οι συνθήκες σε κινητές εγκαταστάσεις, θαλάσσιες εγκαταστάσεις ή εκχωρήσεις θα πρέπει να αποφεύγονται σε αυτή τη φριτέζα, για να διασφαλίζεται η βέλτιστη απόδοση.

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.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην ψεκάζετε αερολύματα γειτονικά της συσκευής όσο αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Οι οδηγίες που πρέπει να ακολουθούνται εάν ένας χειριστής μυρίσει αέριο ή ανακαλύψει με άλλον τρόπο διαρροή αερίου, πρέπει να αναρτώνται σε εμφανές σημείο. Αυτές τις πληροφορίες μπορείτε να τις λάβετε από την τοπική εταιρεία αερίου ή από τον προμηθευτή αερίου.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Το παρόν προϊόν περιέχει χημικά τα οποία, σύμφωνα με την πολιτεία της Καλιφόρνιας, προκαλούν καρκίνο ή/και γεννητικές ανωμαλίες ή άλλες αναπαραγωγικές βλάβες.

Η λειτουργία, η εγκατάσταση και το σέρβις αυτού του προϊόντος μπορεί να σας εκθέσει σε αερομεταφερόμενα σωματίδια υαλοβάμβακα ή κεραμικών ινών, κρυσταλλικού πυριτίου ή/και μονοξειδίου άνθρακα. Η εισπνοή αερομεταφερόμενων σωματιδίων υαλοβάμβακα ή κεραμικών ινών μπορεί, σύμφωνα με την πολιτεία της Καλιφόρνιας, να προκαλέσει καρκίνο. Η εισπνοή μονοξειδίου άνθρακα μπορεί, σύμφωνα με την πολιτεία της Καλιφόρνιας, να προκαλέσει γεννητικές ανωμαλίες ή άλλες αναπαραγωγικές βλάβες.

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.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

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



Φριτέζες Αερίου Σειράς OCF30™
Εγχειρίδιο εγκατάστασης και λειτουργίας

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Γενικές Πληροφορίες

1.1	Εφαρμοσιμότητα και εγκυρότητα.....	1-1
1.2	Πληροφορίες ασφάλειας.....	1-1
1.3	Πληροφορίες ελεγκτή.....	1-2
1.4	Πληροφορίες ειδικά για την Ευρωπαϊκή Κοινότητα (CE).....	1-2
1.5	Περιγραφή εξοπλισμού.....	1-3
1.6	Προσωπικό εγκατάστασης, λειτουργίας και σέρβις.....	1-3
1.7	Ορισμοί.....	1-3
1.8	Διαδικασία αξίωσης ζημιάς κατά την αποστολή.....	1-4
1.9	Παραγγελία εξαρτημάτων και πληροφορίες σέρβις.....	1-4

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: Οδηγίες εγκατάστασης

2.1	Γενικές προδιαγραφές εγκατάστασης.....	2-1
2.1.1	Διάκενο και αερισμός.....	2-1
2.1.2	Προδιαγραφές κρατικού κώδικα.....	2-2
2.1.3	Προδιαγραφές ηλεκτρικής γείωσης.....	2-3
2.1.4	Απαιτήσεις για την Αυστραλία.....	2-3
2.2	Εγκατάσταση ροδών/ποδιών.....	2-3
2.3	Ετοιμασίες πριν από τη σύνδεση.....	2-3
2.4	Σύνδεση στη γραμμή αερίου.....	2-5
2.5	Μετατροπή σε άλλον τύπο αερίου.....	2-8
2.6	Τοποθέτηση της φριτέζας.....	2-9

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Οδηγίες λειτουργίας

3.1	Λειτουργία ελεγκτή και Προγραμματισμός.....	3-2
3.2	Εγκατάσταση εξοπλισμού και διαδικασίες εκκίνησης.....	3-2
3.2.1	Ρύθμιση.....	3-2
3.2.2	Άναμμα της Φριτέζας.....	3-3
3.3	Τερματισμός λειτουργίας της φριτέζας.....	3-4
3.4	Αυτόματη αναπλήρωση Oil Attendant™.....	3-5
3.4.1	Προετοιμασία του συστήματος για χρήση.....	3-5
3.4.2	Εγκατάσταση της δεξαμενής λαδιού.....	3-5
3.4.3	Αλλαγή λαδιού ρουτίνας.....	3-5
3.4.4	Συστήματα χύμα λαδιού.....	3-6

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: Οδηγίες ελεγκτή 3000

4.1	Χρήση του 3000.....	4-1
4.2	Δένδρο σύνοψης μενού 3000.....	4-2
4.3	Ρύθμιση βασικού μενού.....	4-3
4.4	Ρύθμιση κάδου.....	4-3
4.5	Λειτουργία πληροφοριών.....	4-5
4.6	Ρύθμιση προϊόντος (Μεμονωμένο σημείο ρύθμισης).....	4-8
4.7	Επισκόπηση μαγειρέματος πολλαπλών σημείων ρύθμισης.....	4-9
4.8	Ρύθμιση προϊόντος (Πολλαπλά σημεία ρύθμισης).....	4-10

4.9	Μενού φίλτρου	4-11
4.9.1	Φίλτρο	4-11
4.9.2	Καθαρισμός και Φιλτράρισμα	4-12
4.9.3	Απόρριψη	4-12
4.9.4	Απόρριψη (Χύμα)	4-13
4.9.5	Πλήρωση κάδου από τη χύμα ποσότητα (Μόνο χύμα)	4-13
4.9.6	Βρασμός	4-14
4.10	Στίλβωση	4-14
4.11	Λειτουργία σάρωσης	4-15
4.12	Διάγραμμα ρύθμισης ευαισθησίας	4-16
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Οδηγίες φιλτραρίσματος		
5.1	Προετοιμασία του ενσωματωμένου συστήματος φιλτραρίσματος για χρήση	5-1
5.1.1	Προετοιμασία για χρήση με χαρτί ή φύλλο	5-1
5.1.2	Προετοιμασία για χρήση με φίλτρο Magnasol	5-2
5.2	Φιλτράρισμα	5-3
5.2.1	Λειτουργία του φίλτρου	5-3
5.3	Αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση του φίλτρου Magnasol	5-5
5.4	Αποστράγγιση και απόρριψη του απόβλητου λαδιού	5-6
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: Προληπτική συντήρηση		
6.1	Έλεγχοι και σέρβις προληπτικής συντήρησης φριτέζας	6-1
6.2	Καθημερινοί έλεγχοι και σέρβις	6-1
6.2.1	Επιθεωρήστε τη φριτέζα για φθορές	6-1
6.2.2	Καθαρισμός του ερμαρίου της φριτέζας εσωτερικά και εξωτερικά	6-1
6.2.3	Καθαρισμός του ενσωματωμένου συστήματος φιλτραρίσματος	6-1
6.2.4	Καθαρισμός κάδου φίλτρου, αποσπώμενων εξαρτημάτων και αξεσουάρ - Καθημερινά	6-2
6.3	Εβδομαδιαίοι έλεγχοι και σέρβις	6-2
6.3.1	Αποστράγγιση και καθαρισμός του κάδου	6-2
6.3.2	Καθαρισμός με βρασμό του κάδου τηγανίσματος	6-2
6.4	Μηνιαίοι έλεγχοι και σέρβις	6-4
6.4.1	Έλεγχος της ακρίβειας του σημείου ρύθμισης του 3000	6-4
6.5	Τριμηνιαίοι έλεγχοι και σέρβις	6-4
6.5.1	Καθαρισμός διάταξης φυσητήρα αέρα καύσης	6-4
6.6	Εξαμηνιαίοι έλεγχοι και σέρβις	6-6
6.6.1	Καθαρισμός του σωλήνα αερισμού της βαλβίδας αερίου	6-6
6.6.2	Έλεγχος της πίεσης των σωλήνων του καυστήρα	6-7
6.7	Ετήσια/περιοδική επιθεώρηση του συστήματος	6-7
6.7.1	Φριτέζα	6-7
6.7.2	Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος	6-8
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: Αντιμετώπιση προβλημάτων χειριστή		
7.1	Εισαγωγή	7-1
7.2	Αντιμετώπιση προβλημάτων	7-2
7.2.1	Προβλήματα ελεγκτή και θέρμανσης	7-2
7.2.2	Μηνύματα σφάλματος και προβλήματα απεικόνισης	7-3
7.2.3	Προβλήματα ανύψωσης καλαθιού	7-4
7.2.4	Προβλήματα φιλτραρίσματος	7-4
7.2.5	Προβλήματα αυτόματης αναπλήρωσης	7-4
7.2.6	Κωδικοί αρχείου σφαλμάτων	7-5
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α: Οδηγίες προετοιμασίας JIB με στερεό λίπος		
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β: Οδηγίες χρήσης Melter στερεού λίπους		

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1.1 Εφαρμοσιμότητα και εγκυρότητα

Η Φριτέζα αερίου της σειράς OCF30™ με τεχνολογία SMART4U®, έχει εγκριθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση για πώληση και εγκατάσταση στις ακόλουθες χώρες της ΕΕ: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT και SE.

Αυτό το εγχειρίδιο ισχύει και είναι έγκυρο για όλες τις φριτέζες αερίου της σειράς OCF30™ που πωλούνται σε αγγλόφωνες χώρες, συμπεριλαμβανομένων αυτών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Όταν υπάρχει ασυμφωνία μεταξύ των οδηγιών και πληροφοριών του παρόντος εγχειριδίου και των τοπικών ή κρατικών κωδίκων στη χώρα στην οποία εγκαθίσταται ο εξοπλισμός, η εγκατάσταση και η λειτουργία πρέπει να συνάδουν με τους εν λόγω κώδικες.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται μόνο για επαγγελματική χρήση μόνο και πρέπει να χρησιμοποιείται μόνον από καταρτισμένο προσωπικό, όπως ορίζεται στην Ενότητα 1.7.

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.

ΠΡΟΣΟΧΗ

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.**

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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.

Η φριτέζα σας είναι εξοπλισμένη με αυτόματες λειτουργίες ασφαλείας:

1. Το σύστημα ανίχνευσης υψηλής θερμοκρασίας απενεργοποιεί την παροχή αερίου στον καυστήρα σε περίπτωση αστοχίας του θερμοστάτη ελέγχου.
2. Ένας προαιρετικός διακόπτης ασφαλείας ενσωματωμένος στη βαλβίδα αποστράγγισης, αποτρέπει την ανάφλεξη του καυστήρα με τη βαλβίδα αποστράγγισης έστω και μερικώς ανοιχτή.

1.3 Πληροφορίες υπολογιστή

ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ FCC

Ο παρών εξοπλισμός έχει δοκιμαστεί και διαπιστώθηκε ότι συμμορφώνεται με τα όρια που ισχύουν για τις ψηφιακές συσκευές Τάξης Α, σύμφωνα με το Μέρος 15 των κανόνων FCC. 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. 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 εκπέμπει 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 ραδιοτηλεοπτικών 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.

Μη-CE πρότυπο		
για πιέσεις εισερχόμενων αερίων		
Τύπος	Ελάχιστο	Μέγιστο
Φυσικό	6" W.C.	14" W.C.
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
LP	11" W.C.	14" W.C.
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

1.5 Περιγραφή εξοπλισμού

Οι φριτέζες υψηλής απόδοσης της σειράς OCF30™ περιέχουν ένα μοναδικό σύστημα καυστήρα υπερύθρων που καταναλώνει 43% λιγότερη ενέργεια για το μαγείρεμα του ίδιου όγκου, σε σχέση με τις φριτέζες ανοιχτού καυστήρα. Τα μοντέλα αυτής της σειράς περιλαμβάνουν παραλλαγές FPGL. Αυτά μοντέλα διαθέτουν ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος FootPrint Pro, το οποίο βρίσκεται κάτω από την αριστερή φριτέζα σε μια μπαταρία.

Όλες οι φριτέζες αερίου της σειράς OCF30™ έχουν σχεδιασμό με ανοιχτό κάδο τηγανίσματος και ένα άνοιγμα σε μέγεθος χεριού στην ψυχρή ζώνη, το οποίο καθιστά εύκολο και γρήγορο τον καθαρισμό του ανοξείδωτου κάδου.

Η θερμότητα παρέχεται από ένα ζεύγος διατάξεων καυστήρα υπερύθρων, προσαρτημένων σε κάθε πλευρά του κάδου. Ο αέρας καύσης για τους καυστήρες παρέχεται από έναν αποκλειστικό φυσητήρα, ο οποίος είναι προσαρτημένος στο μπροστινό μέρος του κάδου τηγανίσματος. Οι φριτέζες αερίου της σειράς OCF30™ μπορούν να διαμορφωθούν για λειτουργία με φυσικό αέριο, προπάνιο (LP) ή βιομηχανικό αέριο, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πελάτη.

Κάθε κάδος τηγανίσματος είναι εξοπλισμένος με ανιχνευτή θερμοκρασία για ακριβή έλεγχο της θερμοκρασίας.

Όλες οι φριτέζες αερίου της σειράς OCF30™ παρέχονται με ηλεκτρονική ανάφλεξη και λειτουργία κύκλου τήξης στο βασικό εξοπλισμό. Οι φριτέζες αερίου 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.

Όλες οι φριτέζες αυτής της σειράς απαιτούν εξωτερική πηγή τροφοδοσίας ηλεκτρικού ρεύματος AC. Οι μονάδες μπορούν να διαμορφωθούν για λειτουργία με τάση που κυμαίνεται από 100 VAC έως 240 VAC.

Οι φριτέζες της σειράς OCF30™ αποστέλλονται πλήρως συναρμολογημένες. Όλες οι φριτέζες αποστέλλονται με ένα πακέτο τυπικών εξαρτημάτων. Κάθε φριτέζα ρυθμίζεται, δοκιμάζεται και επιθεωρείται στο εργοστάσιο πριν τη συσκευασία της για αποστολή.

1.6 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 1.7. **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 1.7.**

1.7 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 συσκευών αερίου. 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.**

1.8 Διαδικασία αξίωσης ζημιάς κατά την αποστολή

Ο εξοπλισμός Frymaster επιθεωρήθηκε και συσκευάστηκε προσεκτικά πριν από την έξοδό του από το εργοστάσιο. Η μεταφορική εταιρεία αναλαμβάνει πλήρως την ευθύνη για ασφαλή παράδοση αφού παραλάβει τον εξοπλισμό για μεταφορά.

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

1. Υποβάλετε αξίωση για ζημιές αμέσως, ανεξάρτητα από την έκταση των ζημιών.
2. Επιθεωρήστε και καταγράψτε όλες τις ορατές ελλείψεις ή φθορές και 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 που παραμένουν απαρατήρητες μέχρι να αφαιρεθεί η συσκευασία του εξοπλισμού, θα πρέπει να καταγράφονται και να αναφέρονται στη μεταφορική εταιρεία ή το μεταφορέα αμέσως μόλις ανακαλυφθούν. Το αίτημα μη εμφανούς ζημιάς θα πρέπει να υποβάλλεται εντός 15 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης. Βεβαιωθείτε ότι έχετε διατηρήσει τον περιέκτη αποστολής για επιθεώρηση.

**Η Frymaster ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΗΝ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΖΗΜΙΑ Ή ΑΠΩΛΕΙΑ
ΠΟΥ ΠΡΟΕΚΥΨΕ ΚΑΤΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ**

1.9 Παραγγελία εξαρτημάτων και πληροφορίες σέρβις

Για να σας προσφέρει γρήγορα βοήθεια, το Εξουσιοδοτημένο από το εργοστάσιο κέντρο σέρβις (FAS) της Frymaster ή ο εκπρόσωπος του τμήματος σέρβις χρειάζεται ορισμένες πληροφορίες για τον εξοπλισμό σας. Οι περισσότερες από αυτές τις πληροφορίες είναι τυπωμένες σε μια πινακίδα στο εσωτερικό της θύρας της φριτέζας. Οι αριθμοί καταλόγου των εξαρτημάτων υπάρχουν στο εγχειρίδιο εγκατάστασης, λειτουργίας, σέρβις και εξαρτημάτων. Παραγγελίες για εξαρτήματα μπορούν να δοθούν κατευθείαν στο τοπικό ASA ή στον αντιπρόσωπο. Οι φριτέζες που στέλνονται από το εργοστάσιο συνοδεύονται από έναν κατάλογο με FAS της Frymaster. Αν δεν έχετε πρόσβαση σε αυτόν τον κατάλογο, επικοινωνήστε με το Τμήμα σέρβις της Frymaster στον αριθμό 1-800-551-8633 ή 1-318-865-1711 ή μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στη διεύθυνση: service@frymaster.com.

Κατά την παραγγελία εξαρτημάτων, απαιτούνται οι ακόλουθες πληροφορίες:

Αριθμός μοντέλου: _____
Αριθμός σειράς: _____
Τύπος αερίου ή Τάση: _____
Αριθμός καταλόγου
εξαρτήματος: _____
Απαιτούμενη ποσότητα: _____

Πληροφορίες σέρβις μπορείτε να λάβετε επικοινωνώντας με το τοπικό FAS/Διανομέα της Frymaster. Πληροφορίες για το σέρβις μπορείτε επίσης να αποκτήσετε καλώντας στο Τμήμα σέρβις της Frymaster στο 1-800-551-8633 ή 1-318-865-1711 ή μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στη διεύθυνση: service@frymaster.com. Όταν χρειάζεστε υπηρεσίες σέρβις, παρακαλούμε να έχετε διαθέσιμες τις ακόλουθες πληροφορίες:

Αριθμός μοντέλου: _____
Αριθμός σειράς: _____
Τύπος αερίου: _____

Πέρα από τον αριθμό μοντέλου, τον αριθμό σειράς και τον τύπο του αερίου, να είστε έτοιμοι να περιγράψετε τη φύση του προβλήματος και να έχετε ανά χείρας όποιες άλλες πληροφορίες πιστεύετε ότι θα βοηθήσουν στην επίλυση του προβλήματός σας.

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

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

2.1 Γενικές προδιαγραφές εγκατάστασης

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 1.7 του παρόντος εγχειριδίου.

Η μετατροπή αυτής της συσκευής από έναν τύπο αερίου σε άλλον θα πρέπει να εκτελείται μόνο από καταρτισμένο, αδειοδοτημένο ή/και εξουσιοδοτημένο προσωπικό εγκατάστασης ή σέρβις, σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Ενότητα 1.7 του παρόντος εγχειριδίου.

Αν δεν χρησιμοποιηθεί κατάλληλο, αδειοδοτημένο ή/και εξουσιοδοτημένο προσωπικό εγκατάστασης ή σέρβις (σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Ενότητα 1.7 του παρόντος εγχειριδίου) για εγκατάσταση, μετατροπή για χρήση αερίου άλλου τύπου ή για 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.

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.

Κατά την παραλαβή, επιθεωρήστε προσεκτικά τη φριτέζα για ορατές ή μη εμφανείς φθορές. (Δείτε τη Διαδικασία αξίωσης ζημιάς κατά την αποστολή στο Κεφάλαιο 1.)

2.1.1 Διάκενο και αερισμός

Η φριτέζα(-ες) πρέπει να εγκαθίσταται με διάκενο 150 mm στις δύο πλευρές και πίσω, δίπλα στην όταν η εγκατάσταση γίνεται δίπλα σε εύφλεκτη κατασκευή. Δεν απαιτείται ελεύθερος χώρος όταν η εγκατάσταση γίνεται δίπλα σε μη εύφλεκτη κατασκευή. Θα πρέπει να παρέχεται διάκενο τουλάχιστον 600 mm στο μπροστινό μέρος της φριτέζας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

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.

Ένα από τα σημαντικότερα ζητήματα για την αποτελεσματική λειτουργία της φριτέζας είναι ο αερισμός. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα έχει εγκατασταθεί έτσι ώστε τα προϊόντα της καύσης να αφαιρούνται αποτελεσματικά και ότι το σύστημα εξαερισμού της κουζίνας δεν παράγει ρεύματα που διαταράσσουν τη λειτουργία του καυστήρα.

Το άνοιγμα καυσαερίων της φριτέζας δεν πρέπει να τοποθετηθεί κοντά στην εισαγωγή του ανεμιστήρα απαγωγής και η φριτέζα δεν πρέπει ποτέ να έχει το σωλήνα καυσαερίων σε προτεταμένο μορφή «καμινάδας». Ένας προτεταμένος σωλήνας καυσαερίων θα αλλάξει τα χαρακτηριστικά καύσης της φριτέζας, προκαλώντας μεγαλύτερους χρόνους ανάκτησης. Συχνά προκαλεί επίσης καθυστερημένη ανάφλεξη. Για να παρασχεθεί η απαραίτητη ροή αέρα για την επαρκή καύση και λειτουργία του καυστήρα, οι περιοχές που περιβάλλουν τη φριτέζα εμπρός, στο πλάι και πίσω, πρέπει να διατηρούνται καθαρές και χωρίς εμπόδια.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί με επαρκή αερισμό ώστε να αποτραπούν οι μη αποδεκτές συγκεντρώσεις ουσιών επιβλαβών για την υγεία του προσωπικού στην αίθουσα εγκατάστασης.

Οι φριτέζες πρέπει να εγκαθίστανται σε περιοχή με επαρκή παροχή αέρα και επαρκή αερισμό. Πρέπει να τηρούνται οι κατάλληλες αποστάσεις από την έξοδο καυσαερίων της φριτέζας έως την κάτω πλευρά της συστοιχίας φίλτρων αερισμού. Τα φίλτρα πρέπει να εγκαθίστανται υπό γωνία 45 μοιρών. Τοποθετήστε ένα δίσκο περισυλλογής υγρών κάτω από την πιο χαμηλή πλευρά του φίλτρου. Για εγκατάσταση στις ΗΠΑ, το πρότυπο NFPA αρ. 96 αναφέρει: "Πρέπει να υπάρχει ελάχιστη απόσταση 450 mm μεταξύ της εξόδου καυσαερίων της φριτέζας και της κάτω πλευράς του φίλτρου λίπους." *Η Frymaster συνιστά ελάχιστη απόσταση ίση προς 600 mm από την έξοδο καυσαερίων έως την κάτω πλευρά του φίλτρου όταν η συσκευή καταναλώνει παραπάνω από 120.000 BTU ανά ώρα.*

Για εγκαταστάσεις στις Ηνωμένες Πολιτείες, θα βρείτε πληροφορίες για την κατασκευή και την εγκατάσταση των χροανών αερισμού στο πρότυπο NFPA που αναφέρεται παραπάνω. Αντίγραφο του προτύπου μπορείτε να πάρετε από τη διεύθυνση National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

2.1.2 Προδιαγραφές κρατικού κώδικα

Ο τύπος αερίου για τον οποίο είναι κατάλληλη η φριτέζα αναγράφεται στην πινακίδα δεδομένων που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά της θύρας της φριτέζας. Συνδέστε μία φριτέζα με την επιγραφή "NAT" μόνο σε φυσικό αέριο, τις φριτέζες με την επιγραφή "PRO" μόνο σε αέριο προπάνιο και τις φριτέζες με την επιγραφή "MFG" μόνο σε βιομηχανικό αέριο.

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει με σύνδεσμο αερίου ο οποίος συμμορφώνεται με τους κρατικούς και τοπικούς κώδικες και, εφόσον απαιτείται, με τους κώδικες CE. Οι συσκευές ταχείας αποσύνδεσης, αν χρησιμοποιούνται, πρέπει παρομοίως να συμμορφώνονται με τους κρατικούς και τοπικούς κώδικες και, εφόσον απαιτείται, με τους κώδικες CE. Απουσία τοπικών κωδίκων, η εγκατάσταση θα πρέπει να συνάδει με τον κώδικα περί αερίου καυσίμου, ANSI Z223.1/NFPA 54 ή τον κώδικα εγκαταστάσεων με φυσικό αέριο και προπάνιο, CSA B149.1, όπως ισχύει συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Η συσκευή και η βαλβίδα τερματισμού της πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένα από το σύστημα σωληνώσεων παροχής αερίου κατά τη διάρκεια δοκιμών πίεσης του συστήματος σε δοκιμαστικές πιέσεις άνω του ½ psi (3,5 kPa).
2. Η συσκευή πρέπει να απομονώνεται από το σύστημα σωληνώσεων παροχής αερίου κλείνοντας τη χειροκίνητη βαλβίδα τερματισμού κατά τη διάρκεια δοκιμών πίεσης του συστήματος σε δοκιμαστικές πιέσεις ίσες ή μεγαλύτερες από ½ psi (3,5 kPa).

2.1.3 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. Απουσία τοπικών κωδίκων, η συσκευή πρέπει να γειώνεται σύμφωνα με τον Εθνικό ηλεκτρικό κώδικα, ANSI/NFPA 70 ή τον Καναδικό ηλεκτρικό κώδικα, CSA C22.2, ως απαιτείται. 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.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η παρούσα συσκευή είναι εφοδιασμένη με ειδικό βύσμα τριών ακροδεκτών (γείωσης) για προστασία έναντι της ηλεκτροπληξίας και πρέπει να συνδέεται απευθείας σε κατάλληλα γειωμένη υποδοχή. Μην κόψετε, αφαιρέσετε ή παρακάμψετε με άλλον τρόπο τον ακροδέκτη γείωσης του βύσματος!

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ο εξοπλισμός αυτός χρειάζεται ηλεκτρικό ρεύμα για να λειτουργήσει. Τοποθετήστε τη βαλβίδα ελέγχου αερίου στη θέση OFF σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής ρεύματος. Μην προσπαθήσετε να θέσετε σε λειτουργία τον εξοπλισμό κατά τη διάρκεια μιας διακοπής ρεύματος.

2.1.4 Απαιτήσεις για την Αυστραλία

Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνει σύμφωνα με το AS 5601, τους ισχύοντες κανονισμούς των τοπικών αρμόδιων αρχών, τις διατάξεις περί αερίου, ηλεκτρισμού και οποιουδήποτε άλλους σχετικούς κανονισμούς.

Εάν τοποθετηθούν ρόδες, η εγκατάσταση πρέπει να συνάδει με τις απαιτήσεις AS5601 και AS1869.

2.2 Εγκατάσταση ροδών/ποδιών

Ανάλογα με τη διαμόρφωση που έχει παραγγελθεί, η φριτέζα μπορεί να έχει αποσταλεί χωρίς εγκαταστημένες ρόδες ή πόδια. **ΜΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΧΩΡΙΣ ΡΟΔΕΣ Η ΠΟΔΙΑ. Αν πρέπει να εγκατασταθούν ρόδες ή πόδια στη φριτέζα, κάντε τη σχετική εγκατάσταση σύμφωνα με τις οδηγίες που συνοδεύουν την αντίστοιχη συσκευασία.**

Σε συσκευή με ρόδες, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται με σύνδεσμο που συνάδει με το Πρότυπο για μετακινούμενες συσκευές αερίου, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 και συσκευή ταχείας αποσύνδεσης που συνάδει με το Πρότυπο για συσκευές ταχείας αποσύνδεσης για χρήση με αέριο καύσιμο, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

2.3 Ετοιμασίες πριν από τη σύνδεση

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΜΗΝ συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή αερίου πριν ολοκληρώσετε όλα τα βήματα της παρούσας ενότητας.

Μετά την τοποθέτηση της φριτέζας κάτω από τη χοάνη απαγωγής του σταθμού φριτέζας, βεβαιωθείτε ότι έχουν γίνει τα ακόλουθα:

1. Πρέπει να υπάρχουν τα κατάλληλα μέσα που θα περιορίζουν τη μετακίνηση της φριτέζας χωρίς να βασίζεστε στις συνδέσεις της γραμμής αερίου. Αν χρησιμοποιείτε εύκαμπτο σωλήνα αερίου, θα πρέπει να είναι πάντοτε συνδεδεμένο ένα περιοριστικό καλώδιο όταν η φριτέζα χρησιμοποιείται. Το περιοριστικό καλώδιο και οι οδηγίες εγκατάστασης είναι συσκευασμένα μαζί με το εύκαμπτο καλώδιο στο κιβώτιο με το αξεσουάρ που συνοδεύει τη συσκευή σας.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην επιχειρήσετε να προσαρτήσετε πάγκο αποστράγγισης σε μεμονωμένη 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.

2. Οριζοντιώστε τις φριτέζες που διαθέτουν πόδια ξεβιδώνοντας τα πόδια κατά 2,5 cm περίπου και στη συνέχεια ρυθμίζοντάς τα ώστε η φριτέζα να είναι σε οριζόντια θέση και στο κατάλληλο ύψος στη χοάνη απαγωγής. Η Frymaster συνιστά ελάχιστη απόσταση ίση προς 600 mm από την έξοδο καυσαερίων έως την κάτω πλευρά του φίλτρου όταν η συσκευή καταναλώνει παραπάνω από 120.000 BTU ανά ώρα. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Δεν υπάρχουν ενσωματωμένες συσκευές οριζοντίωσης στις φριτέζες που είναι εφοδιασμένες με ρόδες. Το δάπεδο στο οποίο πρόκειται να εγκατασταθεί η φριτέζα πρέπει να είναι επίπεδο.
3. Ελέγξτε το ηλεκτρικό σύστημα της φριτέζας:
 - a. Συνδέστε το(α) ηλεκτρικό(ά) καλώδιο(α) της φριτέζας σε μια γειωμένη πρίζα.
 - b. Τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση **ON**. Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη υποδεικνύεται **MLT-CYCL**.
 - c. Τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργίας του ελεγκτή στη θέση **OFF**. Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη υποδεικνύεται **OFF**.
4. Ανατρέξτε στην πινακίδα δεδομένων που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά της θύρας της φριτέζας για να επιβεβαιώσετε ότι ο καυστήρας της φριτέζας είναι διαμορφωμένος για τον κατάλληλο τύπο αερίου πριν συνδέσετε τη διάταξη ταχείας αποσύνδεσης της γραμμής αερίου ή τη σωλήνωση από τη γραμμή παροχής αερίου.
5. Βεβαιωθείτε ότι η ελάχιστη και η μέγιστη πίεση παροχής αερίου για τον τύπο αερίου που θα χρησιμοποιηθεί συμφωνούν με τους συνοδευτικούς πίνακες.

Πρότυπο CE					
για πιέσεις εισερχόμενων αερίων					
για φριτέζες που κατασκευάστηκαν μετά τον					
Απρίλιο του 1999					
Αέριο	Πίεση (mbar) ⁽¹⁾	Διάμετρος οπής		Πίεση ρυθμιστή	
		Ένας κάδος	Ένας κάδος	Ένας κάδος	Ένας κάδος
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 ή 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11,2 mbar
G30	28/30 ή 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 ή 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 mbar	20,6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Μη-CE Πρότυπο		
για πιέσεις εισερχόμενων αερίων		
Αέριο	Ελάχιστο	Μέγιστο
Φυσικό	6" W.C.	14" W.C.
	1,49 kPa 14,93 mbar	3,48 kPa 34,84 mbar
LP	11" W.C.	14" W.C.
	2,74 kPa 27,37 mbar	3,48 kPa 34,84 mbar

6. Στις φριτέζες που διαθέτουν ενσωματωμένο σύστημα FootPrint Pro ή ανυψωτήρες καλαθιών, συνδέστε το(α) ηλεκτρικό(ά) καλώδιο(α) σε μια πρίζα πίσω από τη φριτέζα.

2.4 Σύνδεση στη γραμμή αερίου

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Πριν συνδέσετε νέο σωλήνα στη συσκευή, ο σωλήνας πρέπει να καθαριστεί με αέρα επιμελώς για να απομακρυνθούν όλα τα ξένα υλικά. Ξένα υλικά στον καυστήρα και στα χειριστήρια αερίου έχουν ως αποτέλεσμα ακατάλληλη και επικίνδυνη λειτουργία.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κατά τη δοκιμή πίεσης των εισερχόμενων γραμμών παροχής αερίου, αποσυνδέστε τη φριτέζα από τη γραμμή αερίου αν η πίεση δοκιμής είναι $\frac{1}{2}$ PSIG (3,45 kPa, 13,84 εκατοστά στήλης ύδατος) ή υψηλότερη για να μην προκληθεί ζημιά στους σωλήνες και στις βαλβίδες αερίου της φριτέζας.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η συσκευή πρέπει να απομονώνεται από το σύστημα σωληνώσεων παροχής αερίου κλείνοντας τη χειροκίνητη βαλβίδα τερματισμού κατά τη διάρκεια δοκιμών πίεσης του συστήματος σε δοκιμαστικές πιέσεις ίσες ή μεγαλύτερες από $\frac{1}{2}$ PSI (3,45 kPa, 13,84 εκατοστά στήλης ύδατος).

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η “στεγνή” λειτουργία της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον κάδο και πυρκαγιά. Πριν ανάψετε τη συσκευή, να βεβαιώνετε πάντοτε ότι υπάρχει στον κάδο λειωμένο μαγειρικό λίπος, λάδι μαγειρέματος ή νερό.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Όλες οι συνδέσεις πρέπει να σφραγιστούν με υλικό κατάλληλο για το χρησιμοποιούμενο αέριο και όλες οι συνδέσεις πρέπει να δοκιμαστούν με σαπουνόνερο πριν ανάψετε οποιονδήποτε πιλότο καυστήρα.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σπέρτα, κεριά ή άλλη πηγή ανάφλεξης για να ελέγξετε αν υπάρχουν διαρροές. Αν υπάρχει οσμή αερίου, κλείστε την παροχή αερίου στη συσκευή από την κύρια βαλβίδα διακοπής και επικοινωνήστε αμέσως με την τοπική εταιρεία αερίου ή με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο για σέρβις.

Το μέγεθος της γραμμής αερίου που χρησιμοποιείται για την εγκατάσταση παίζει πολύ σημαντικό ρόλο. Αν η γραμμή είναι υπερβολικά μικρή, η πίεση του αερίου στις σωληνώσεις του καυστήρα θα είναι χαμηλή. Αυτό μπορεί να προκαλέσει αργή ανάκτηση και καθυστερημένη ανάφλεξη. Η εισερχόμενη γραμμή παροχής αερίου πρέπει να είναι τουλάχιστον 38 mm σε διάμετρο. Ανατρέξτε στο παρακάτω διάγραμμα για τα ελάχιστα μεγέθη των σωλήνων σύνδεσης.

Μεγέθη σωλήνων σύνδεσης αερίων (Το ελάχιστο μέγεθος εισερχόμενου σωλήνα πρέπει να είναι 41 mm)			
Αέριο	Μεμονωμένη μονάδα	2 - 3 μονάδες	4 ή περισσότερες μονάδες*
Φυσικό	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)	1 1/4" (36 mm)
Προπάνιο	1/2" (15 mm)	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)
Βιομηχανικό	1" (28 mm)	1 1/4" (36 mm)	1 1/2" (41 mm)

* Για αποστάσεις μεγαλύτερες από 60 μέτρα ή/και για παραπάνω από 4 εξαρτήματα σύνδεσης ή γωνίες, αυξήστε τη σύνδεση κατά ένα μέγεθος σωλήνα.

Η φριτέζα αερίου σειράς OCF30™ έχει λάβει σήμανση CE για τις χώρες και τις κατηγορίες αερίου που υποδεικνύονται στον παρακάτω πίνακα. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η ονομαστική είσοδος θερμότητας (QN) είναι 21kW με εξαίρεση τις AT, DE, LU και την κατηγορία 3P/B, για την οποία είναι 23kW.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ- Μόνο Αυστραλία

Ο διακόπτης πίεσης αερίου στο φουσητήρα καύσης θα πρέπει να εμφανίζει την ένδειξη: Μονάδες πλήρους κάδου-122ρα (1,3 εκατοστά στήλης ύδατος) και για Μονάδες διαιρουμένου κάδου-180ρα (1,8 εκατοστά στήλης ύδατος).

CE Approved Gas Categories by Country			
ΧΩΡΕΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ	ΑΕΡΙΟ	ΠΙΕΣΗ (MBAR)
ΑΥΣΤΡΙΑ (AT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
ΒΕΛΓΙΟ (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
ΔΑΝΙΑ (DK)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ΓΑΛΛΙΑ (FR)	I12Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	I12Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
ΦΙΝΛΑΝΔΙΑ (FI)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ΓΕΡΜΑΝΙΑ (DE)	I12ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
ΕΛΛΑΔΑ (GR)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ΙΤΑΛΙΑ (IT)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ΙΡΛΑΝΔΙΑ (IE)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ (LU)	I12E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
ΟΛΛΑΝΔΙΑ (NL)	I12L3P	G25	25
		G31	50
	I12L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
ΝΟΡΒΗΓΙΑ (NO)	I3B/P	G30, G31	30
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ (PT)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ΙΣΠΑΝΙΑ (ES)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	I12H3P	G20	20
		G31	37, 50
ΣΟΥΗΔΙΑ (SE)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ (UK)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Πρότυπο CE

Η απαιτούμενη ροή αέρα για παροχή αέρα καύσης είναι 2m³/h ανά kW.

1. Συνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα ταχείας αποσύνδεσης στην υποδοχή ταχείας αποσύνδεσης της φριτέζας κάτω από την πρόσθια πλευρά της φριτέζας και στη γραμμή αερίου της εγκατάστασης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένες φριτέζες είναι διαμορφωμένες για μη εύκαμπτη σύνδεση με τη γραμμή παροχής αερίου. Οι μονάδες αυτές συνδέονται με τη γραμμή παροχής αερίου στην οπίσθια πλευρά.

Όταν χρησιμοποιείτε υλικό για σπείρωμα, να χρησιμοποιείτε πολύ μικρές ποσότητες σε αρσενικά σπειρώματα μόνο. Χρησιμοποιήστε ένα υλικό για σπείρωμα σωλήνων, το οποίο δεν επηρεάζεται από τη χημική δράση του υγραερίου (το Loctite™ PST56765 Sealant είναι ένα υλικό αυτού του είδους). ΜΗΝ απλώσετε υλικό στις δύο πρώτες στροφές. Η επάλειψη υλικού στις δύο πρώτες στροφές μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα να βουλώσουν τα ακροφύσια του καυστήρα ή/και η βαλβίδα ελέγχου.

2. Ανοίξτε τη βαλβίδα παροχής αερίου στη φριτέζα και ελέγξτε όλες τις σωληνώσεις, τα εξαρτήματα και τις συνδέσεις αερίου για διαρροές. Γι' αυτόν το σκοπό θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί σαπουνόνερο.
3. Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης της φριτέζας και γεμίστε τον κάδο με νερό και διάλυμα καθαρισμού με βρασμό έως την κάτω γραμμή OIL-LEVEL (Στάθμη λαδιού) στην οπίσθια πλευρά του κάδου. Ανάψτε τη φριτέζα όπως περιγράφεται στις ενότητες "Οδηγίες για το άναμμα" στο Κεφάλαιο 3 του παρόντος εγχειριδίου.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

Η "στεγνή" λειτουργία της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον κάδο και πυρκαγιά. Πριν ανάψετε τη συσκευή, να βεβαιώνετε πάντοτε ότι υπάρχει στον κάδο λειωμένο μαγειρικό λίπος, λάδι μαγειρέματος ή νερό.

4. Η πίεση των σωληνώσεων του καυστήρα πρέπει να ελεγχθεί εκείνη τη στιγμή από την τοπική εταιρεία αερίου ή από έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Οι πίνακες που ακολουθούν παραθέτουν τις κατάλληλες πιέσεις στις σωληνώσεις του καυστήρα για τους διάφορους τύπους αερίων που μπορούν να χρησιμοποιηθούν με αυτόν τον εξοπλισμό.

Πρότυπο CE		
Πιέσεις αερίων πολλαπλής καυστήρα για φριτέζες που κατασκευάστηκαν μετά τον Απρίλιο του 1999		
Αέριο	Πίεση (mbar)	
	Ένας κάδος	Διπλός κάδος
Φυσικό αέριο Lacq (G20) υπό 20 mbar	7	8
Φυσικό αέριο Gronique * (G25) υπό 25 mbar	10	11,2
Φυσικό αέριο Gronique (G25) υπό 20 mbar	10	11,2
Βουτάνιο/Προπάνιο (G30) στα 28/30 ή 50 mbar	17	17
Προπάνιο (G31) στα 37 ή 50 mbar	20,6	20,6

Μη-CE Πρότυπο	
Πιέσεις αερίων πολλαπλής καυστήρα	
Αέριο	Πίεση
Φυσικό	3" W.C. 0,73 kPa
Προπάνιο	8,25" W.C. 2,5 kPa

5. Ελέγξτε τη ρύθμιση του θερμοστάτη ή τη θερμοκρασία που έχει προγραμματιστεί. (Ανατρέξτε στο κεφάλαιο 4 K3000 *Οδηγίες υπολογιστή*) για τις οδηγίες προγραμματισμού του σημείου ρύθμισης για το συγκεκριμένο ελεγκτή σας.)

2.5 Μετατροπή σε άλλον τύπο αερίου

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η συσκευή αυτή διαμορφώθηκε στο εργοστάσιο για συγκεκριμένο τύπο αερίου. Για τη μετατροπή από τον ένα τύπο αερίου στον άλλο απαιτείται η εγκατάσταση ειδικών εξαρτημάτων μετατροπής αερίου. Οδηγίες σχετικά με τη μετατροπή περιλαμβάνονται στα κιτ μετατροπής.

Η αλλαγή σε διαφορετικό τύπο αερίου χωρίς εγκατάσταση του κατάλληλου κιτ μετατροπής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη. ΜΗΝ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΠΑΡΟΧΗ ΑΕΡΙΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΔΙΑΜΟΡΦΩΘΕΙ!

Η μετατροπή αυτής της συσκευής από έναν τύπο αερίου σε άλλον θα πρέπει να εκτελείται μόνο από καταρτισμένο, αδειοδοτημένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό εγκατάστασης ή σέρβις, σύμφωνα με όσα ορίζονται στην Ενότητα 1.7 του παρόντος εγχειριδίου.

Οι φριτέζες αερίου της σειράς OCF30™ που έχουν κατασκευαστεί για μη CE χώρες χρησιμοποιούν διαφορετικούς καυστήρες για κάθε τύπο αερίου. Οι καυστήρες στις φριτέζες που έχουν κατασκευαστεί για Προπάνιο έχουν ειδική επικάλυψη γκρι χρώματος στα πλακίδια του καυστήρα, ώστε να έχουν τη δυνατότητα να αντέχουν την υψηλότερη θερμοϊδική αξία του Προπανίου. Οι καυστήρες που έχουν σχεδιαστεί για χρήση σε μονάδες προπανίου μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε εφαρμογές φυσικού αερίου, αλλά όχι αντίστροφα.

Μη-CE Κιτ Μετατροπής Αερίου

Φυσικό Αέριο σε Προπάνιο (LP)

Πλήρης κάδος πριν τον 09/10: PN 826-2527
 Διπλός κάδος πριν τον 09/10: PN 826-2529
 Πλήρης κάδος μετά τον 09/10: PN 826-2965
 Διπλός κάδος μετά τον 09/10: PN 826-2966

Προπάνιο (LP) σε Φυσικό Αέριο

Πλήρης κάδος πριν τον 09/10: PN 826-2528
 Διπλός κάδος πριν τον 09/10: PN 826-2530
 Πλήρης κάδος μετά τον 09/10: PN 826-2967
 Διπλός κάδος μετά τον 09/10: PN 826-2968

Μη-CE Κιτ Μετατροπής Αερίου για Αυστραλία

Φυσικό Αέριο σε Προπάνιο (LP)

Πλήρης κάδος πριν τον 09/10: PN 826-2745
 Διπλός κάδος πριν τον 09/10: PN 826-2746
 Πλήρης κάδος μετά τον 09/10: PN 826-2969
 Διπλός κάδος μετά τον 09/10: PN 826-2970

Προπάνιο (LP) σε Φυσικό Αέριο

Πλήρης κάδος πριν τον 09/10: PN 826-2747
 Διπλός κάδος πριν τον 09/10: PN 826-2748
 Πλήρης κάδος μετά τον 09/10: PN 826-2971
 Διπλός κάδος μετά τον 09/10: PN 826-2972

Οι μονάδες που κατασκευάζονται για εξαγωγή σε χώρες της ΕΕ είναι εφοδιασμένες με καυστήρες “γενικής χρήσης” που μπορούν να χρησιμοποιούνται με φυσικό αέριο (G20, G25) ή με τα αέρια Βουτάνθιο (G30) και Προπάνιο (G31).

CE Κιτ Μετατροπής Αερίου για Μονάδες με Βαλβίδα Αερίου 810-1715

G20 ή G25 (Φυσικό) έως G30 ή G31 Αέριο:
 πριν τον 09/10 PN 826-2973
 μετά τον 09/10 PN 826-2975

G30 ή G31 έως G20 ή G25 (Φυσικό) Αέριο:
 πριν τον 09/10 PN 826-2974
 μετά τον 09/10 PN 826-2976

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΣΗΜΑ CE

1. Μεταξύ Φυσικού αερίου τύπου G20 και G25, ρυθμίστε την πίεση αερίου στο ρυθμιστή. (Ανατρέξτε στον Πίνακα Προδιαγραφών CE σχετικά με την πίεση του αερίου στις σωληνώσεις του καυστήρα.) Μην αλλάξετε το ακροφύσιο.
2. Μεταξύ 2^{ης} οικογένειας (G20 ή G25) και 3^{ης} οικογένειας αερίων (G30 Βουτάνιο ή G31 Προπάνιο):
 - a. Αλλάξτε τα ακροφύσια.
 - b. Ρυθμίστε την πίεση στις σωληνώσεις.
3. Αφαιρέστε την παλαιά πινακίδα ονομαστικών τιμών και επιστρέψτε την στην Frymaster. Επικολλήστε τη νέα πινακίδα που περιλαμβάνεται στο κιτ μετατροπής στη θέση της υπάρχουσας πινακίδας ονομαστικών τιμών, η οποία ενημερώνει ότι έχει γίνει αλλαγή στον χρησιμοποιούμενο τύπο αερίου.
4. Αν η γλώσσα προορισμού αλλάξει, αντικαταστήστε τις ετικέτες. Ζητήστε από τον τοπικό αντιπρόσωπο σέρβις ή KES για ένα κιτ ετικέτας. Η γλώσσα αναφοράς εμφανίζεται στη γωνία της ετικέτας.

2.6 Τοποθέτηση της φριτέζας

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.

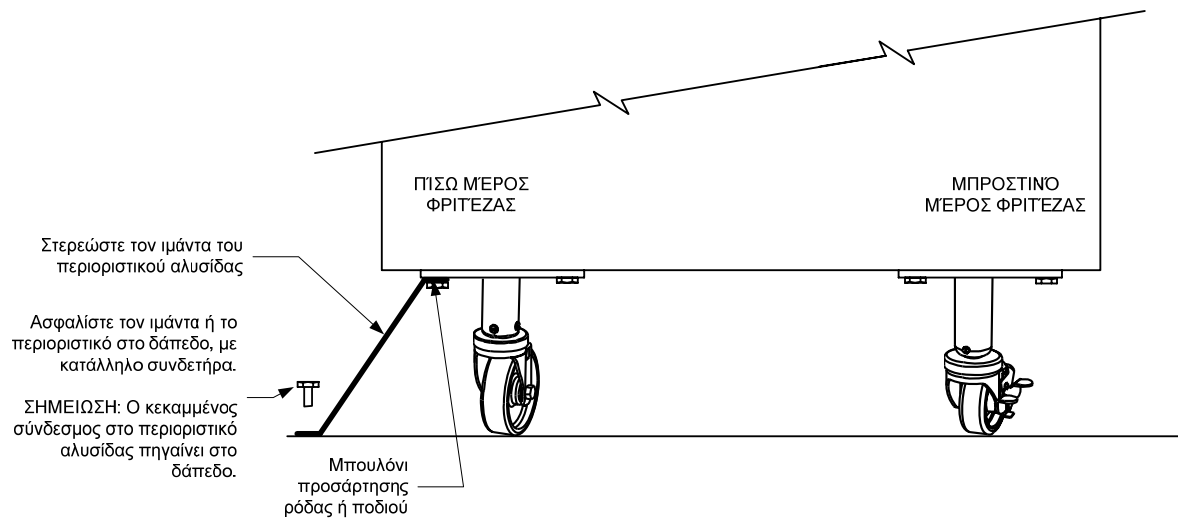
Όταν η φριτέζα οριζοντιωθεί στην τελική της θέση, εγκαταστήστε τα περιοριστικά που παρέχονται από την KES για να περιορίσετε την κίνηση, έτσι ώστε να μην εξαρτάται από και να μην μεταδίδει καταπόνηση στην ηλεκτρική σύνδεση. Εγκαταστήστε τα περιοριστικά σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες. Εάν τα περιοριστικά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

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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. Οι φριτέζες μπορούν να αναποδογυρίσουν και να προκαλέσουν σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν είναι ασφαλισμένες σε σταθερή θέση.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Θα πρέπει να παρέχονται επαρκή μέσα για τον περιορισμό της κίνησης της συσκευής χωρίς εξάρτηση από το σύνδεσμο και τη συσκευή ταχείας αποσύνδεσης ή τις σχετιζόμενες σωληνώσεις της, για περιορισμό της κίνησης της συσκευής.

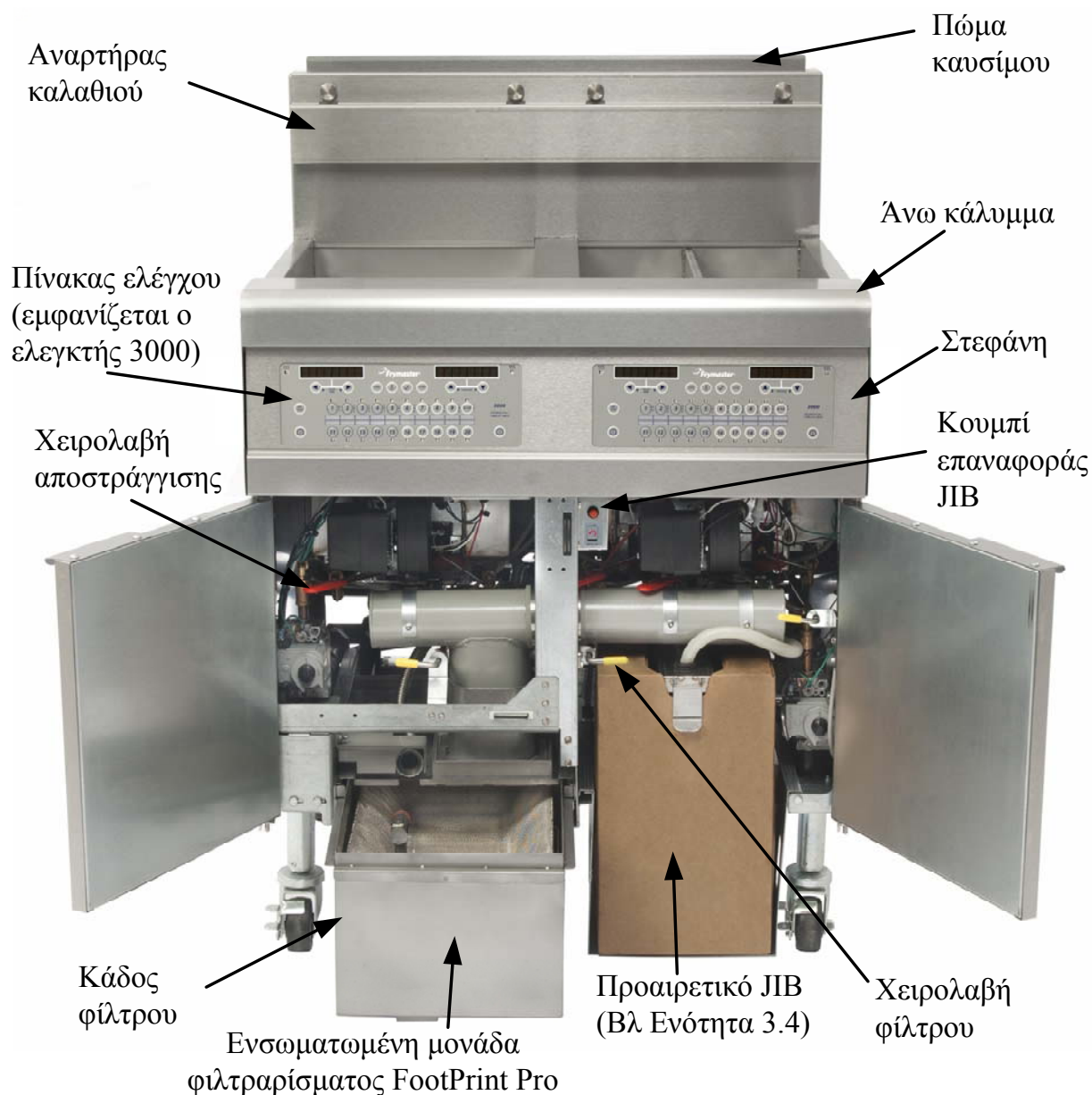


2. Κλείστε τη βαλβίδα(-ες) αποστράγγισης της φριτέζας.
3. Καθαρίστε και γεμίστε με λάδι μαγειρέματος τον(-τους) κάδο(-ους) μέχρι τη χαμηλή γραμμή στάθμης λαδιού. (Βλ. *Διαδικασίες ρύθμισης και τερματισμού εξοπλισμού* στο Κεφάλαιο 3.)

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ ΤΗΣ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™



ΤΥΠΙΚΗ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ (ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΕΤΑΙ Η FPGL230)

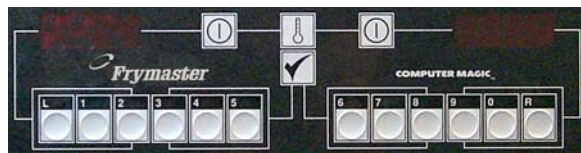
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η εμφάνιση της φριτέζας σας ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από αυτή της εικόνας, ανάλογα με τη διαμόρφωση και την ημερομηνία κατασκευής της.

3.1 Λειτουργία ελεγκτή και Προγραμματισμός

Αυτή η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με ελεγκτές 3000 ή CM3.5 (απεικονίζονται παρακάτω). 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

3.2 Εγκατάσταση εξοπλισμού και διαδικασίες εκκίνησης

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.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Η χωρητικότητα λαδιού μαγειρέματος της φριτέζας αερίου σειράς OCF30™ είναι 14,5 λίτρα στους 21°C για πλήρη κάδο.

Πριν ανάψετε τη φριτέζα, βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι στη θέση OFF και ότι η(οι) βαλβίδα(ες) αποστράγγισης είναι κλειστή(ές). Αφαιρέστε τη(ις) ράβδο(υς) στήριξης καλαθιού, αν είναι τοποθετημένες, και γεμίστε το δοχείο έως την κάτω γραμμή OIL LEVEL (Στάθμη λαδιού).

3.2.1 Ρύθμιση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή με άδειο κάδο. Ο κάδος πρέπει να είναι γεμάτος με νερό ή λάδι/λίπος μαγειρέματος πριν τεθούν σε λειτουργία οι καυστήρες. Στην αντίθετη περίπτωση, ο κάδος θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί 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 αερίου της σειράς OCF30™ ΔΕΝ προορίζεται για χρήση με στερεό λίπος. Να χρησιμοποιείτε μόνο υγρό λίπος με αυτή τη φριτέζα. Η χρήση στερεού λίπους θα φράξει τις γραμμές αναπλήρωσης λαδιού.

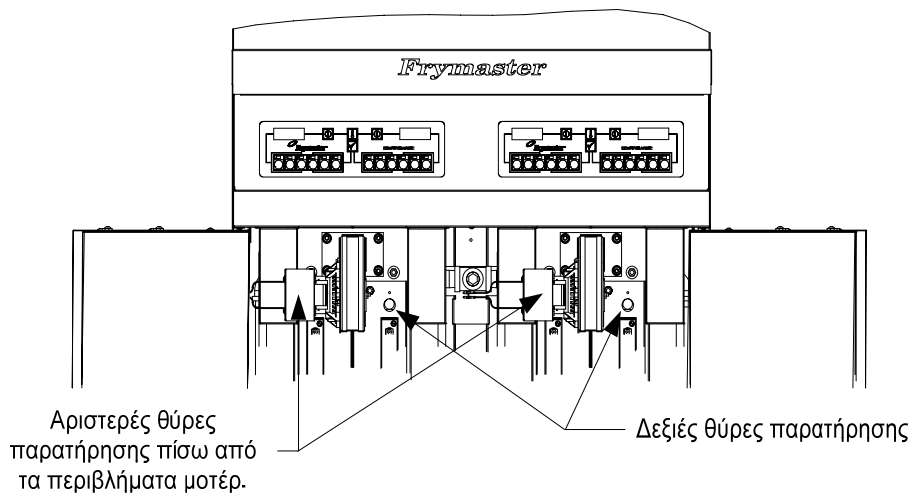
1. Γεμίστε τον κάδο με λάδι μαγειρέματος ως την κάτω γραμμή OIL LEVEL (ΣΤΑΘΜΗΣ ΛΑΔΙΟΥ) που βρίσκεται στο πίσω μέρος του κάδου. Αυτό θα δώσει τη δυνατότητα για διαστολή του λαδιού με την εφαρμογή θερμότητας. Μην γεμίσετε με κρύο λάδι σε σημείο υψηλότερο από την κάτω γραμμή, καθώς υπάρχει το ενδεχόμενο 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 στάθμη του λαδιού βρίσκεται στην άνω γραμμή OIL LEVEL (ΣΤΑΘΜΗΣ ΛΑΔΙΟΥ) όταν το λάδι βρίσκεται στη θερμοκρασία μαγειρέματος.

3.2.2 Άναμμα της Φριτέζας

1. Πιέστε το διακόπτη ON/OFF του ελεγκτή στη θέση OFF.

Για φριτέζες CE	Για φριτέζες μη-CE
<p>Θέτοντας το διακόπτη ON/OFF στον ελεγκτή στη θέση OFF, απενεργοποιείται επίσης η βαλβίδα αερίου. Περιμένετε πέντε λεπτά πριν συνεχίσετε με το Βήμα 2, το οποίο θα ενεργοποιήσει και τη βαλβίδα αερίου. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν υπάρχει φυσικός μοχλός ON/OFF στις βαλβίδες αερίου CE.</p>	<p>Αφού θέσετε το διακόπτη ON/OFF στον ελεγκτή στη θέση OFF, γυρίστε το μοχλό της βαλβίδας αερίου στη θέση OFF. Περιμένετε 5 λεπτά και, στη συνέχεια, γυρίστε το μοχλό στη θέση ON και προχωρήστε με το Βήμα 2.</p>

2. Πιέστε το διακόπτη ON/OFF του ελεγκτή στη θέση ON και προγραμματίστε τον ελεγκτή για κανονική θερμοκρασία μαγειρέματος.
3. Εάν οι καυστήρες δεν ανάψουν, πατήστε το διακόπτη ON/OFF στη θέση OFF και περιμένετε 60 δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε το βήμα 2.
4. Η φριτέζα θα εισέλθει αυτόματα στη λειτουργία κύκλου τήξης αν η θερμοκρασία του κάδου είναι χαμηλότερη από 82°C. (**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια του κύκλου τήξης, ο καυστήρας θα ανάβει επανειλημμένα για μερικά δευτερόλεπτα και κατόπιν θα σβήνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.) Όταν η θερμοκρασία του κάδου ανέλθει στους 82°C, η συσκευή θα μεταφερθεί αυτόματα στην κατάσταση πλήρους θέρμανσης. Οι καυστήρες θα παραμείνουν αναμμένοι μέχρις ότου η θερμοκρασία του κάδου προσεγγίσει την προγραμματισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος. 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. Αφού οι καυστήρες έχουν ανάψει για τουλάχιστον 90 δευτερόλεπτα, παρατηρήστε τις φλόγες μέσω των ανοιγμάτων παρατήρησης του καυστήρα σε κάθε πλευρά του φουσητήρα αέρα καύσης.



Η βέλτιστη καύση υποδεικνύεται από φωτεινή πορτοκαλί-κόκκινη φλόγα. Εάν παρατηρηθεί κυανή φλόγα ή εάν υπάρχουν μαύρες κηλίδες στην πρόσοψη ενός καυστήρα, ρυθμίστε το μίγμα αερίου-αέρα ως εξής: Στην πλευρά του περιβλήματος του φουσητήρα απέναντι από το μοτέρ βρίσκεται μια πλακέτα με ένα περικόχλιο ασφάλισης. Χαλαρώστε το περικόχλιο τόσο ώστε να καταστεί εφικτή η κίνηση της πλακέτας και, στη συνέχεια, προσαρμόστε τη θέση της πλακέτας για να ανοίξετε ή να κλείσετε το άνοιγμα πρόσληψης αέρα μέχρι να επιτευχθεί πορτοκαλί-κόκκινη λάμψη. Κρατήστε προσεκτικά την πλακέτα στη θέση της και σφίξτε το περικόχλιο ασφάλισης.

3.3 Τερματισμός λειτουργίας της φριτέζας

Για σύντομο τερματισμό λειτουργίας κατά τη διάρκεια της εργάσιμης ημέρας, τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργίας της φριτέζας στη θέση **OFF** και βάλτε τα καλύμματα των κάδων στις θέσεις τους (αν η φριτέζα διαθέτει το συγκεκριμένο εξοπλισμό).

Κατά τον τερματισμό λειτουργίας της φριτέζας την ώρα κλεισίματος, φιλτράρετε το λάδι και καθαρίστε τις φριτέζες. Πιέστε το διακόπτη ON/OFF του ελεγκτή στη θέση **OFF**. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη βαλβίδα αερίου στη θέση off. Δείτε την παρακάτω εικόνα.

Για φριτέζες CE	Για φριτέζες μη-CE
<p>Θέτοντας το διακόπτη ON/OFF στον ελεγκτή στη θέση OFF, απενεργοποιείται επίσης η βαλβίδα αερίου. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν υπάρχει φυσικός μοχλός ON/OFF στις βαλβίδες αερίου CE.</p>	<p>Αφού θέσετε το διακόπτη ON/OFF στον ελεγκτή στη θέση OFF, γυρίστε το μοχλό της βαλβίδας αερίου στη θέση OFF.</p>

Τοποθετήστε τα καλύμματα των κάδων στις θέσεις τους (αν η φριτέζα διαθέτει το συγκεκριμένο εξοπλισμό).

3.4 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 ερμαρίο. 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).

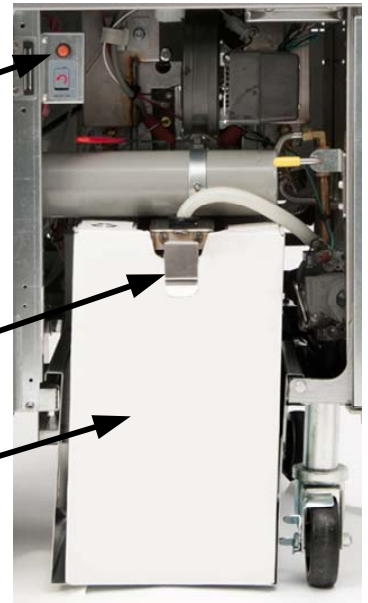
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το σύστημα έχει ως σκοπό την αναπλήρωση των κάδων και όχι την πλήρωσή τους. Οι κάδοι χρειάζονται χειροκίνητη πλήρωση κατά την εκκίνηση και μετά από απόρριψη.

Διακόπτης επαναφοράς JIB:
Επαναφέρει τη λειτουργία ΑΤΟ μετά από αλλαγή του JIB.

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

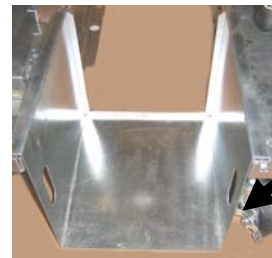
Jug In Box (JIB): Το JIB είναι η δεξαμενή λαδιού.

Εικόνα 1



3.4.1 Προετοιμασία του συστήματος για χρήση

Μόλις ο κάδος έχει τοποθετηθεί κάτω από τη χοάνη, εγκαταστήστε το πλαίσιο του JIB που αποστέλλεται στο πακέτο εξαρτημάτων (βλ. Εικόνα 2). Εάν χρησιμοποιείτε την εκδοχή με στερεό λίπος, δείτε το Παράρτημα Α στο πίσω μέρος αυτού του εγχειριδίου για οδηγίες εγκατάστασης.



Εικόνα 2

3.4.2 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.

3.4.3 Αλλαγή λαδιού ρουτίνας

Όταν η στάθμη στη δεξαμενή λαδιού είναι χαμηλή, στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη **TOP OFF OIL EMPTY** 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 3).
2. Αφαιρέστε το πώμα και περιχύστε την εναπομένουσα ποσότητα λαδιού στον περιέκτη, εξίσου σε όλους τους κάδους (βλ. Εικόνα 4).



Εικόνα 3



Εικόνα 4

3. Με τον περιέκτη σε όρθια θέση, αφαιρέστε το πώμα και το στεγανοποιητικό (βλ. Εικόνα 5).
4. Τοποθετήστε το σωλήνα στο νέο γεμάτο περιέκτη (βλ. Εικόνα 6).



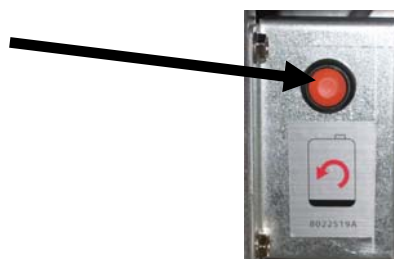
Εικόνα 5



Εικόνα 6

5. Σύρετε το JIB στο ράφι εντός του ερμαρίου της φριτέζας (σύμφωνα με την Εικόνα 3).
6. Πατήστε και κρατήστε τον πορτοκαλί διακόπτη επαναφοράς JIB **τρία (3) δευτερόλεπτα** για να επαναφέρετε το σύστημα αναπλήρωσης. (βλ. Εικόνα 7).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην προσθέτετε ΘΕΡΜΟ ή ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟ λάδι στο JIB.



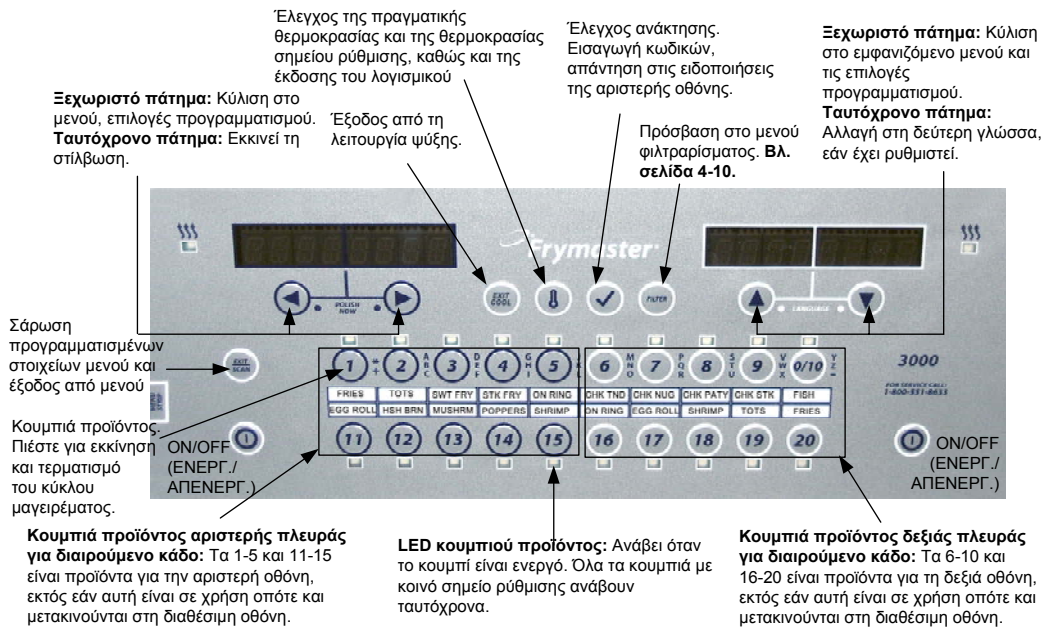
Εικόνα 7

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

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΛΕΓΚΤΗ 3000

4.1 Χρήση του 3000



ON/OFF (ENERG./ΑΠΕΝΕΡΓ.)

- Πατήστε το κουμπί ON/OFF, η φριτέζα θερμαίνεται στο σημείο ρύθμισης ή τη θερμοκρασία αναμονής και εμφανίζεται: COOL ή DROP.

Μαγείρεμα

- Στη φριτέζα εμφανίζεται COOL ή DROP.
- **Οθόνη COOL:** Πατήστε το κουμπί προϊόντος, η φριτέζα θερμαίνεται στο σημείο ρύθμισης και εμφανίζεται DROP.
- Πατήστε το κουμπί προϊόντος και ρίξτε το προϊόν.
- **Οθόνη DROP:** Πατήστε το κουμπί προϊόντος και ρίξτε το προϊόν.
- **Οθόνη DONE:** Πατήστε το κουμπί προϊόντος που αναβοσβήνει για να ακυρώσετε το συναγερμό και να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.
- **Ακύρωση μαγειρέματος:** Πατήστε και κρατήστε το κουμπί προϊόντος που αναβοσβήνει για ακύρωση του κύκλου μαγειρέματος.
- **Οθόνη HOLD:** Πατήστε το κουμπί προϊόντος που αναβοσβήνει για να ακυρώσετε το συναγερμό κρατήματος.

Απόκριση σε ειδοποίηση στίλβωσης

- Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη Polish Now (Στίλβωση τώρα) εναλλάξ με “YES” (Ναι) και “NO” (Όχι).
- Πατήστε Yes (κουμπί κάτω από την απεικόνιση Yes) για να ξεκινήσει ο κύκλος στίλβωσης. Στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη Cool μετά τον κύκλο στίλβωσης.

Πλοήγηση κουμπιού ελεγκτή

- **Προϊόν:** Πιέστε για εκκίνηση του κύκλου μαγειρέματος. Ενεργό όταν είναι αναμμένο το γειτονικό LED. Το LED αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Πατήστε και κρατήστε για ακύρωση του κύκλου μαγειρέματος. Πατήστε στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος για να ακυρώσετε ένα συναγερμό. Πατήστε και κρατήστε ένα προϊόν με διαφορετικό σημείο ρύθμισης (περίπου τρία δευτερόλεπτα) μέχρι να ακουστεί ένας ήχος μπιπ, για αλλαγή της θερμοκρασίας του σημείου ρύθμισης.
- **Scan/Exit:** Πατήστε μία φορά, ανάβουν όλα τα κουμπιά προϊόντων. Επιλέξτε το προϊόν που εμφανίζεται. Πατήστε το κουμπί προϊόντος για να δείτε το όνομα του προϊόντος. Πατήστε ξανά το Scan για επανάληψη. Πατήστε το Scan δύο φορές για να επιστρέψετε στην κανονική λειτουργία. Πατήστε το Scan για έξοδο από τα μενού.
- **Αριστερά/δεξιά βέλη:** Επιλογές πλοήγησης στο αριστερό παράθυρο απεικόνισης. Πιέστε και τα δύο ταυτόχρονα για να ξεκινήσετε έναν κύκλο στίλβωσης.
- **Επάνω/κάτω βέλη:** Επιλογές πλοήγησης στο δεξιό παράθυρο απεικόνισης. Πατήστε και τα δύο ταυτόχρονα για αλλαγή σε δεύτερη γλώσσα, εάν έχει επιλεγεί κατά τη ρύθμιση.
- **Exit Cool:** Έξοδος από τη λειτουργία ψύξης, επιστρέφει τη φριτέζα στη θερμοκρασία του σημείου ρύθμισης.
- **Θερμόμετρο: Φριτέζα ON:** Πατήστε και αφήστε για το σημείο ρύθμισης στην αριστερή οθόνη και τη θερμοκρασία κάδου στη δεξιά.
- **Απενεργοποίηση, Φριτέζα OFF:** Πατήστε για εμφάνιση θερμοκρασίας, χρόνου, ημερομηνίας, έκδοσης συστήματος, ελεγκτή και εκδόσεων λογισμικού πλακέτας κυκλώματος.
- **«Τικ»: Φριτέζα OFF:** [Πιέστε και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα: Κύλιση χρήσης φίλτρου, Πιέστε και κρατήστε πατημένο για 10 δευτερόλεπτα: Ρύθμιση προϊόντος.
- **«Τικ»: Φριτέζα ON:** Εισαγωγή κωδικών, απάντηση στις ειδοποιήσεις της αριστερής οθόνης.
- **Φιλτράρισμα: Πατήστε και κρατήστε:** Μαγειρεύει τον υπολειπόμενο χρόνο για τον κύκλο φιλτραρίσματος. **Πατήστε και κρατήστε:** Επιλογές φιλτραρίσματος: Φιλτράρισμα, Καθαρισμός και Φιλτράρισμα, Απόρριψη, Πλήρωση κάδου από χύμα ποσότητα (Μόνο χύμα) και Καθαρισμός με βραστό (Μόνο OFF).

4.2 Δένδρο σύνοψης μενού 3000

Filter Menu (Μενού φίλτρου)	4.9
[Με τον υπολογιστή ενεργοποιημένο, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί FILTER (Φιλτράρισμα)]	
Filter (Φιλτράρισμα)	
Clean and Filter (Καθαρισμός και Φιλτράρισμα)	
Dispose (Απόρριψη)	
Fill Vat From Bulk (Bulk option only) (Πλήρωση κάδου από τη χύμα ποσότητα (Μόνο χύμα))	
Boil Out (Βρασμός) [Με τον υπολογιστή απενεργοποιημένο, πατήστε και κρατήστε το κουμπί FILTER (Φίλτρο)].	
Info Mode (Λειτουργία πληροφοριών).....	4.5
[Πιέστε και κρατήστε το κουμπί ✓ (έλεγχος)]	
Last Dispose Stats (Στατιστικά τελευταίας απόρριψης)	
Daily Stats (Καθημερινά στατιστικά)	
Selected Period Stats (Στατιστικά επιλεγμένης περιόδου)	
Last Load Stats (Στατιστικά τελευταίας φόρτωσης)	
Main Menu and Tech Modes (Βασικό μενού και Τεχνική λειτουργία)	
[Με τον υπολογιστή απενεργοποιημένο, πατήστε και κρατήστε το κουμπί ✓ (έλεγχος) για 10 δευτερόλεπτα, θα εμφανιστεί το Βασικό μενού - Ρύθμιση προϊόντος]	
Product Setup (Ρύθμιση προϊόντος)	4.6-4.8
[Πληκτρολογήστε 1650]	
Select Product (Επιλέξτε προϊόν)	
Long Name (Μακρύ όνομα)	
Short Name (Βραχύ όνομα)	
Cooking Mode (Λειτουργία μαγειρέματος)	
1 Time (1 Χρόνος)	
1 Tempr (1 Θερμ.)	
1 Sensitivity (1 Ευαισθησία)	
1 Alarm Time (Shake) (1 Χρόνος συναγερμού (Ανακίνηση))	
1 Alarm Name (Shake) (1 Όνομα συναγερμού (Ανακίνηση))	
1 Alarm Mode (Shake) (1 Λειτουργία συναγερμού (Ανακίνηση))	
1 Alarm Tone (Shake) (1 Ήχος συναγερμού (Ανακίνηση))	
2 Alarm Time (Shake) (2 Χρόνος συναγερμού (Ανακίνηση))	
Filter Prompt (Ειδοποίηση φιλτραρίσματος)	
Instant On (Άμεση ενεργοποίηση)	
Hold Time (Χρόνος κρατήματος)	
Vat Setup (Ρύθμιση κάδου)	4.4
[Πληκτρολογήστε 1656]	
System (Σύστημα)	4.4
Language (Γλώσσα)	
2 nd Language (2 ^η γλώσσα)	
Locale (CE or Non-CE) (Τοπικές ρυθμίσεις (CE ή Μη-CE))	
Energy (Gas or Elec) (Ενέργεια (Αέριο ή Ηλεκτρικό))	
Type (Vat) (Τύπος (Κάδος))	
System Volume (Sound Level) (Ένταση συστήματος (Επίπεδο ήχου))	
Tempr Format (F or C) (Μορφή θερμοκρασίας (F ή C))	
Exit Melt Tempr (Θερμοκρασία εξόδου από τήξη)	
Cool Mode Tempr (Θερμοκρασία λειτουργίας ψύξης)	
Cool Mode Default (Προεπιλογή λειτουργίας ψύξης)	
Fresh Oil (Φρέσκο λάδι)	
Waste (Απόβλητα)	
Drain Switch (Διακόπτης αποστράγγισης)	
Recovery Alarm (Συναγερμός ανάκτησης)	
Basket Lift (Ανύψωση καλαθιού)	
Hold Time (Χρόνος κρατήματος)	
Time/Date (Χρόνος/Ημερομηνία)	4.4
DST(Daylight Savings Time) Setup	
(Ρύθμιση DST(Θερινή/χειμερινή ώρα))	4.4
Filter (Φιλτράρισμα)	4.4
Cooks til Filter (Μαγειρεύει μέχρι το φιλτράρισμα)	
EOD Filter Time (Χρόνος φίλτρου παράδοσης μιας φοράς (EOD))	
Flushing Timer (Χρονοδιακόπτης έκπλυσης)	
Boil Out Timer (Χρονοδιακόπτης βρασμού)	
1 Polish Timer (1 Χρονοδιακόπτης στίλβωσης)	
1 Polish Prompt Time (1 Χρόνος ειδοποίησης στίλβωσης)	
1 Polish Duration (1 Διάρκεια στίλβωσης)	
1 Polish Start Tempr (1 Θερμοκρασία έναρξης στίλβωσης)	
E-Log (Αρχείο) List of last 10 error codes (Λίστα των	
τελευταίων 10 κωδικών σφάλματος).....	4.4
Change Password (Αλλαγή κωδικού πρόσβασης)	4.4
Tech Mode (Τεχνική λειτουργία)	
[Πληκτρολογήστε 3000]	
Clear E-Log (Εκκαθάριση αρχείου)	
Clear Passwords (Εκκαθάριση κωδικών πρόσβασης)	
Lane Count (Αριθμός διαδρόμων)	
Max Cook Tempr (Μέγιστη θερμοκρασία μαγειρέματος)	
Hi-Limit Test (Δοκιμή υψηλού ορίου)	

4.3 Ρύθμιση: Βασικό μενού

Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «τικ» για 10 δευτερόλεπτα και εμφανίζεται η λειτουργία ρύθμισης, πρώτο στοιχείο της οποίας είναι η ρύθμιση προϊόντος. Απενεργοποιήστε τον ελεγκτή και ακολουθήστε τα βήματα παρακάτω για πλοήγηση στις επιλογές.

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
OFF	OFF	Πατήστε και κρατήστε το ✓ μέχρι να εμφανιστεί στον ελεγκτή η ένδειξη Main Menu, η οποία αλλάζει σε Product Setup.
PRODUCT SETUP	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση στη Ρύθμιση προϊόντος, τη Ρύθμιση κάδου, την Τεχνική λειτουργία και την Εξόδο. Με την επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το ✓.
PRODUCT SETUP	Κενή	Προγραμματισμός στοιχείων μενού και παραμέτρων μαγειρέματος. Περιγράφεται στις σελίδες 4-8 έως 4-11.
VAT SETUP	Κενή	Η ρύθμιση κάδου περιγράφεται παρακάτω στην ενότητα 4.4.
TECH MODE	Κενή	Η τεχνική λειτουργία προορίζεται μόνο για τεχνικούς.
EXIT	EXIT	Πατήστε τρεις φορές το Exit/Scan για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.

4.4 Ρύθμιση κάδου

Η λειτουργία ρύθμισης κάδου καθιστά εφικτή τη ρύθμιση του ελεγκτή για εμφανίσεις γλώσσας, μεγέθη κάδου και εύρη θερμοκρασίας. Με τον ελεγκτή στο OFF, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
OFF	OFF	Πατήστε το ✓ μέχρι να εμφανιστεί στον ελεγκτή η ένδειξη Main Menu για τρία δευτερόλεπτα, η οποία αλλάζει σε PRODUCT SETUP.
PRODUCT SETUP	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση στη ρύθμιση κάδου και πατήστε ✓. Η ρύθμιση προϊόντος περιγράφεται στις σελίδες 4-8 έως 4-11.
VAT SETUP	ENTER CODE	Πληκτρολογήστε 1656.
SYSTEM	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση στο Σύστημα, Ημερομηνία/Ωρα, Ρύθμιση DST, φίλτρο, E-Log ή Αλλαγή κωδικού πρόσβασης. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το ✓ ή το Exit/Scan δύο φορές για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.
LANGUAGE	ENGLISH	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στην επιλογή και πατήστε το ►.
2ND LANGUAGE	SPANISH	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στην επιλογή και πατήστε το ►. (Αυτό επιτρέπει την επιλογή άλλης γλώσσας από τον εμπρόσθιο πίνακα (π.χ. Ισπανικά ως δεύτερη γλώσσα.)). Η προεπιλογή είναι Ισπανικά.
LOCALE	NON-CE	Πατήστε ▼▲ για κύλιση στις επιλογές. CE (πρότυπα Ευρωπαϊκής συμμόρφωσης) ή Μη-CE (μη Ευρωπαϊκά πρότυπα) και πατήστε το ►. Αυτή επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο στον άκρο αριστερά υπολογιστή σε πολλαπλές μπαταρίες.
ENERGY	GAS	Πατήστε ▼▲ για κύλιση στις επιλογές. Αέριο ή Ηλεκτρικό και πατήστε το ►. Αυτή επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο στον άκρο αριστερά υπολογιστή σε πολλαπλές μπαταρίες.
TYPE	GL30 FULL	Πατήστε ▼▲ για κύλιση στις επιλογές: Gas- GL30 Full, GL30 Split, Electric- EL30-14 Full, EL30-14 Split, EL30-17 Full και EL30-17 Split. Με τρέχοντα τύπο κάδου φριτέζας στην οθόνη, πατήστε ►.
SYSTEM VOLUME	9	Ορίστε την ένταση του ήχου για τον ελεγκτή. Πληκτρολογήστε την ένταση, 1-9 (1=Χαμηλότερη/ 9=Δυνατότερη). Πατήστε ►.
TEMPR FORMAT	F	Πατήστε ▼▲ για κύλιση στις επιλογές: F για Fahrenheit, C για Κελσίου. Πατήστε ►.
EXIT MELT TEMPR	180° (82 °C)	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση. Πατήστε ►. (Αυτή η είναι η θερμοκρασία εξόδου της φριτέζας από τον κύκλο τήξης.) Το εύρος είναι 38°C έως 93°C. Η προεπιλογή είναι 82°C.
COOL MODE TEMPR	250F	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση. Πατήστε ►. (Αυτή η είναι η θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μείωσης ή αναμονής.) Η προεπιλογή είναι 121°C.
COOL MODE DEFAULT	0	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση. (Αυτός είναι ο αριθμός των λεπτών που η φριτέζα παραμένει σε λειτουργία αναμονής πριν εισέλθει σε λειτουργία ψύξης. Η ρύθμιση απενεργοποιείται εάν οριστεί σε μηδέν.) Πατήστε ►. Η προεπιλογή είναι μηδέν.
FRESH OIL	NONE	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στις επιλογές JIB, Bulk-RTI, Bulk-FL (Frontline) ή None. Η προεπιλογή είναι Κανένα. Πατήστε το ►. Αυτή επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο στον άκρο αριστερά υπολογιστή. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν δεν υπάρχει πλακέτα MIB, ορίστε το σε NONE.
WASTE	NONE	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στις επιλογές Bulk-RTI, Bulk-FL (Frontline) ή None. Η προεπιλογή είναι Κανένα. Πατήστε το ►. Αυτή επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο στον άκρο αριστερά υπολογιστή. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν δεν υπάρχει πλακέτα MIB, ορίστε το σε NONE.

4.4 Ρύθμιση κώδου (συνέχεια)

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
DRAIN SWITCH	NO	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στις επιλογές YES και NO. Πατήστε το ►. (Ορίστε το σε YES εάν η φριτέζα έχει εγκατεστημένο διακόπτη αποστράγγισης.) Η προεπιλογή είναι NO.
RECOVERY ALARM	DISABLED	Πατήστε ▼▲ για κύλιση στις επιλογές DISABLED και ENABLED. Πατήστε το ►. (Αυτός είναι ένας συναγερμός ανάκτησης που κλειδώνει τη φριτέζα εάν δεν θερμανθεί σωστά. Η προεπιλογή είναι disabled.
BASKET LIFT	DISABLED	Πατήστε ▼▲ για κύλιση στις επιλογές DISABLED και ENABLED. Εάν η φριτέζα διαθέτει ανυψώσεις καλαθιών, ορίστε σε enabled. Πατήστε ►. Η προεπιλογή είναι disabled.
HOLD TIME	AUTO	Πατήστε ▼▲ για κύλιση στις επιλογές AUTO και MANUAL. Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο συναγερμός ακύρωσης χρονοδιακόπτη κρατήματος.) Εάν οριστεί σε auto, ο συναγερμός θα ακυρώνεται αυτόματα. Η προεπιλογή είναι auto.
EXIT	EXIT	Πατήστε μία φορά το κουμπί ✓ για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.
TIME/DATE		
OFF	OFF	Πατήστε το ✓ μέχρι να εμφανιστεί στον ελεγκτή η ένδειξη Main Menu για τρία δευτερόλεπτα, η οποία αλλάζει σε PRODUCT SETUP.
PRODUCT SETUP	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση ρύθμιση κώδου και πατήστε το ✓.
VAT SETUP	ENTER CODE	Πληκτρολογήστε 1656.
SYSTEM	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση στο TIME/DATE.
TIME/DATE	Κενή	Πατήστε ✓.
TIME ENTRY	TIME	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να αλλάξετε την ώρα. Εισαγάγετε την ώρα σε 24-ωρη μορφή. Πατήστε ►.
DATE FORMAT	MM/DD/YY	Πατήστε ▼▲ για κύλιση στις επιλογές. Με τη μορφή της ημερομηνίας στην οθόνη, πατήστε το ►.
ENTER DATE	DATE	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να αλλάξετε την ημερομηνία. Πατήστε ►.
EXIT	EXIT	Πατήστε μία φορά το κουμπί ✓ και πατήστε ► για κύλιση στο Σύστημα, Ημερομηνία/Ωρα, φίλτρο, E-Log ή Αλλαγή κωδικού πρόσβασης. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το ✓ ή το Exit/Scan τρεις φορές για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.
DST SETUP		Αυτή είναι η ρύθμιση θερινής/χειμερινής ώρας. Στις Ηνωμένες Πολιτείες, η θερινή ώρα ξεκινά κάθε χρόνο στις 2:00 π.μ. τη δεύτερη Κυριακή του Μαρτίου, με τα ρολόγια να πηγαίνουν μπροστά μία ώρα. Η θερινή ώρα σταματά κάθε χρόνο στις 2:00 π.μ. τη δεύτερη Κυριακή του Νοεμβρίου, με τα ρολόγια να πηγαίνουν πίσω μία ώρα. Για τις δύο Πολιτείες και τις άλλες χώρες όπου δεν χρησιμοποιείται το σύστημα της θερινής/χειμερινής ώρας, ορίστε το σε disabled.
OFF	OFF	Πατήστε το ✓ μέχρι να εμφανιστεί στον ελεγκτή η ένδειξη Main Menu για τρία δευτερόλεπτα, η οποία αλλάζει σε PRODUCT SETUP.
PRODUCT SETUP	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση ρύθμιση κώδου και πατήστε το ✓.
VAT SETUP	ENTER CODE	Πληκτρολογήστε 1656.
DST	ENABLED	Πατήστε ▼▲ για κύλιση στις επιλογές DISABLED και ENABLED. Πατήστε ►. (Αυτό ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί τη θερινή/χειμερινή ώρα. Η προεπιλογή είναι enabled.) Εάν επιλεγεί το disabled, πατώντας το κουμπί ► εμφανίζεται η ένδειξη exit. Πιέστε τρεις φορές το κουμπί exit scan για έξοδο.
DST START MONTH	3	Εισαγάγετε το μήνα έναρξης της θερινής ώρας χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα 1-10. (Η προεπιλογή είναι ο μήνας έναρξης σύμφωνα με την κυβέρνηση των ΗΠΑ, "3".) Πατήστε ►.
DST START SUNDAY	2	Εισαγάγετε την Κυριακή έναρξης της θερινής ώρας χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα 1-10. (Η προεπιλογή είναι η Κυριακή έναρξης σύμφωνα με την κυβέρνηση των ΗΠΑ, "2".) Πατήστε ►.
DST END MONTH	11	Εισαγάγετε το μήνα λήξης της θερινής ώρας χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα 1-10. (Η προεπιλογή είναι ο μήνας λήξης σύμφωνα με την κυβέρνηση των ΗΠΑ, "11".) Πατήστε ►.
DST END SUNDAY	1	Εισαγάγετε την Κυριακή λήξης της θερινής ώρας χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα 1-10. (Η προεπιλογή είναι η Κυριακή λήξης σύμφωνα με την κυβέρνηση των ΗΠΑ, "1".) Πατήστε ►.
EXIT	EXIT	Πατήστε μία φορά το κουμπί ✓ και πατήστε ► για κύλιση στο Σύστημα, Ημερομηνία/Ωρα, φίλτρο, E-Log ή Αλλαγή κωδικού πρόσβασης. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το ✓ ή το Exit/Scan τρεις φορές για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.
FILTER		Ακολουθήστε τα τρία πρώτα βήματα παραπάνω για να ρυθμίσετε την ημερομηνία και την ώρα.
SYSTEM	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση στο FILTER.
FILTER	Κενή	Πατήστε ✓.

4.4 Ρύθμιση κώδου (συνέχεια)

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
COOKS TIL FILTER	20	Πατήστε το ►. (Αυτός είναι ο συνολικός αριθμός των μαγειρεμάτων πριν εμφανιστεί η ειδοποίηση για φιλτράρισμα. Η προεπιλογή είναι 20.)
EOO FILTER TIME	21:00	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να προγραμματίσετε το τέλος του χρόνου ειδοποίησης φιλτράρισματος της ημέρας. Εισαγάγετε την ώρα σε 24-ωρη μορφή. Πατήστε ►. Εισαγάγετε 23:59 εάν δεν χρειάζεστε τέλος του χρόνου ειδοποίησης φιλτράρισματος της ημέρας.
FLUSHING TIMER	5	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση για το χρονοδιακόπτη έκπλυσης σε Clean και Filter. Εισαγάγετε το χρόνο σε λεπτά. Η προεπιλογή είναι πέντε λεπτά.
BOIL OUT TIMER	30	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση για το χρονοδιακόπτη καθαρισμού με βρασιμό. Εισαγάγετε το χρόνο σε λεπτά. Η προεπιλογή είναι 30 λεπτά.
1 POLISH TIMER	ENABLED	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στην επιλογή enable ή disable και πατήστε το ►. Η προεπιλογή είναι ENABLED)
1 POLISH PROMPT TIME	00:00	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να προγραμματίσετε το χρόνο ειδοποίησης στίλβωσης. Πατήστε ►. (Αυτή είναι η ώρα που θα εμφανίζεται η ειδοποίηση στίλβωσης κάθε μέρα.) Εισαγάγετε την ώρα σε 24-ωρη μορφή.
1 POLISH DURATION	15	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για αλλαγή. Πατήστε ►. (Αυτή είναι η διάρκεια της στίλβωσης σε λεπτά.) Η προεπιλογή είναι 15 λεπτά.
1 POLISH START TEMPR	(300F)	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να αλλάξετε τη θερμοκρασία. (Αυτή είναι η ελάχιστη απαιτούμενη θερμοκρασία για να ξεκινήσει η στίλβωση.) Πατήστε ►.
EXIT	EXIT	Πατήστε μία φορά το κουμπί ✓ και πατήστε ► για κύλιση στο Σύστημα, Ημερομηνία/Ωρα, φίλτρο, E-Log ή Αλλαγή κωδικού πρόσβασης. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το ✓ ή το Exit/Scan μία φορά για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.
E-LOG		Ακολουθήστε τα τρία πρώτα βήματα παραπάνω για να ρυθμίσετε την ημερομηνία και την ώρα.
SYSTEM	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση στο E-LOG.
E-LOG	Κενή	Πατήστε ✓. (Αυτό είναι ένα αρχείο καταγραφής με τους δέκα πιο πρόσφατους κωδικούς σφάλματος.)
NOW	TIME/DATE	Πατήστε το ►. (Τρέχουσα ημερομηνία και ώρα)
R E#	TIME/DATE	Τα σφάλματα παρατίθενται A-J. Πατήστε ► για κύλιση στα σφάλματα. Οι κωδικοί σφαλμάτων παρατίθενται στη σελίδα 7-5. Εάν δεν υπάρχουν σφάλματα, πατώντας ► εμφανίζεται η ένδειξη No errors.
Exit	EXIT	Πατήστε μία φορά το κουμπί ✓ και πατήστε ► για κύλιση στο Σύστημα, Ημερομηνία/Ωρα, φίλτρο, E-Log ή Αλλαγή κωδικού πρόσβασης. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το ✓ ή το Exit/Scan τρεις φορές για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.
CHANGE PASSWORD	Κενή	Πατήστε ✓.
PRODUCT SETUP	1650	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να αλλάξετε τον κωδικό. Πατήστε ►.
VAT SETUP	1656	Χρησιμοποιήστε τα αριθμημένα πλήκτρα για να αλλάξετε τον κωδικό. Πατήστε ►.
EXIT	EXIT	Πατήστε μία φορά το κουμπί ✓ και πατήστε ► για κύλιση στο Σύστημα, Ημερομηνία/Ωρα, φίλτρο, E-Log ή Αλλαγή κωδικού πρόσβασης. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το ✓ ή το Exit/Scan τρεις φορές για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.

4.5 Λειτουργία πληροφοριών: Προβολή στατιστικών στοιχείων λειτουργίας

Ο ελεγκτής 3000 συλλέγει και αποθηκεύει πληροφορίες σχετικά με τους κύκλους μαγειρέματος και φιλτράρισματος. Η πρόσβαση σε αυτά τα δεδομένα γίνεται από τη λειτουργία πληροφοριών, πατώντας το πλήκτρο «τικ» με τον ελεγκτή ενεργοποιημένο ή απενεργοποιημένο. Τα βήματα για την προβολή των δεδομένων αναλύονται παρακάτω.

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
OFF/ON	OFF/ON	Πατήστε ✓ μέχρι να εμφανιστεί το INFO MODE.
LAST DISPOSE STATS	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση: Στατιστικά τελευταίας απόρριψης, Καθημερινά στατιστικά., Στατιστικά επιλεγμένης περιόδου, Στατιστικά τελευταίας φόρτωσης. Με τα επιθυμητά στατιστικά στοιχεία στην οθόνη, πατήστε ✓.
TOTAL COOKS	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο αριθμός των μαγειρεμάτων από την τελευταία απόρριψη.)
LAST DISPOSE	DATE	Πατήστε ►. (Αυτή είναι η ημερομηνία της τελευταίας απόρριψης.)
FILTERS-SINCE DISPOSE	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο αριθμός των φιλτραρισμάτων από την απόρριψη λαδιού.)
FILTERS BY-PASSED - SINCE DISPOSE	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο αριθμός των παρακαμφθέντων φιλτραρισμάτων από την απόρριψη λαδιού.)

4.5 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ: Προβολή στατιστικών στοιχείων λειτουργίας (συνέχεια)

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
<i>POLISHES-SINCE DISPOSE</i>	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο αριθμός των στίλβωμάτων από την απόρριψη λαδιού.)
<i>POLISHES BY-PASSED - SINCE DISPOSE</i>	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο αριθμός των παρακαμφθέντων στίλβωμάτων από την απόρριψη λαδιού.)
<i>OIL LIFE</i>	Αριθμός ημερών	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο αριθμός των ημερών από την τελευταία απόρριψη.)
<i>OIL LIFE- 1 DISPOSE PRIOR</i>	Αριθμός ημερών	Πατήστε ►. (Αυτή είναι η διάρκεια ζωής του λαδιού σε αριθμό ημερών 1 απόρριψη πριν.)
<i>OIL LIFE - 2 DISPOSES PRIOR</i>	Αριθμός ημερών	Πατήστε ►. (Αυτή είναι η διάρκεια ζωής του λαδιού σε αριθμό ημερών 2 απορρίψεις πριν.)
<i>AVG OIL LIFE</i>	Αριθμός ημερών	Πατήστε ►. (Αυτή είναι η μέση διάρκεια ζωής του λαδιού των τελευταίων 3 απορρίψεων.)
<i>AVG COOKS</i>	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο μέσος αριθμός μαγειρεμάτων των τελευταίων 3 απορρίψεων.)
<i>RESET LAST DISPOSE STATS</i>	YES NO	Πατήστε ► για κύλιση ή ▲ για επαναφορά των στατιστικών στοιχείων τελευταίας απόρριψης.
<i>RESET LAST DISPOSE STATS</i>	ENTER CODE	Πληκτρολογήστε 1656
<i>COMPLETE</i>	Κενή	
<i>EXIT</i>	<i>EXIT</i>	Πατήστε μία φορά το κουμπί ✓ και πατήστε το ► για κύλιση στην επιθυμητή επιλογή. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το κουμπί ✓ ή το Scan μία φορά για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.
<i>DAILY STATS</i>	Κενή	Με τα επιθυμητά στατιστικά στοιχεία στην οθόνη, πατήστε ✓.
<i>MON</i>	<i>DATE</i>	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση σε μια ημέρα της προηγούμενης εβδομάδας. Με την επιθυμητή ημερομηνία στην οθόνη, πατήστε το ►.
<i>FILTERS</i>	<i>NUMBER AND DAY</i>	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στον αριθμό φορών που φιλτραρίστηκε ο κάδος εκείνη την ημέρα της προηγούμενης εβδομάδας. Πατήστε ►.
<i>FILTERS - PRIOR WEEK</i>	<i>NUMBER AND DAY</i>	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στον αριθμό των καθημερινών κύκλων φιλτραρίσματος που έλαβαν χώρα την προηγούμενη εβδομάδα. Πατήστε ►. Πατήστε το κουμπί ✓ μία φορά για επιστροφή στο μενού Info Mode ή το Exit/Scan μία φορά για επιστροφή του ελεγκτή στο OFF.
<i>FILTERS BYPASS</i>	<i>NUMBER AND DAY</i>	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στον αριθμό φορών παρακάμφθηκε η ειδοποίηση φιλτραρίσματος εκείνη την ημέρα της προηγούμενης εβδομάδας. Πατήστε ►.
<i>COOKS</i>	<i>NUMBER AND DAY</i>	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στον αριθμό κύκλων μαγειρέματος εκείνη την ημέρα της προηγούμενης εβδομάδας. Πατήστε ►.
<i>EXIT</i>	<i>EXIT</i>	Πατήστε μία φορά το κουμπί ✓ και πατήστε το ► για κύλιση στην επιθυμητή επιλογή. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το κουμπί ✓ ή το Scan μία φορά για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.
<i>SELECTED PERIOD STATS</i>	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση στο μενού Info Mode: Στατιστικά τελευταίας απόρριψης, Καθημερινά στατιστικά, Στατιστικά επιλεγμένης περιόδου, Στατιστικά τελευταίας φόρτωσης, με τα επιθυμητά στατιστικά στοιχεία στην οθόνη, πατήστε ✓.
<i>USAGE SINCE</i>	<i>TIME</i>	Πατήστε ►. (Αυτή είναι η ημερομηνία και η ώρα έναρξης της επιλεγμένης περιόδου.)
<i>COOKS</i>	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο συνολικός αριθμός των μαγειρεμάτων από την έναρξη της επιλεγμένης περιόδου.)
<i>QUIT COOKS</i>	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο συνολικός αριθμός των μαγειρεμάτων που ακυρώθηκαν από την έναρξη της επιλεγμένης περιόδου.)
<i>ON HOURS</i>	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο συνολικός αριθμός των ωρών που παρέμεινε ενεργοποιημένη η φριτέζα από την έναρξη της επιλεγμένης περιόδου.)
<i>RESET USAGE</i>	YES NO	Πατήστε ► για κύλιση ή ▲ για ορισμό της έναρξης των νέων επιλεγμένων στατιστικών στοιχείων της επιλεγμένης περιόδου.
<i>RESET USAGE</i>	ENTER CODE	Πληκτρολογήστε 1656.
<i>COMPLETE</i>	Κενή	
<i>EXIT</i>	<i>EXIT</i>	Πατήστε μία φορά το κουμπί ✓ και πατήστε το ► για κύλιση στην επιθυμητή επιλογή. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το κουμπί ✓ ή το Scan μία φορά για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.
<i>LAST LOAD STATS</i>	Κενή	Με τα επιθυμητά στατιστικά στοιχεία στην οθόνη, πατήστε ✓.

4.5 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ: Προβολή στατιστικών στοιχείων λειτουργίας (συνέχεια)

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
<i>PRODUCT</i>	<i>PRODUCT NAME</i>	Πατήστε ►. (Αυτό είναι το προϊόν που μαγειρεύτηκε τελευταίο.)
<i>STARTED</i>	Αριθμός λεπτά	Πατήστε ►. (Αυτή είναι η ώρα έναρξης του τελευταίου μαγειρέματος.)
<i>ACTUAL TIME</i>	Αριθμός λεπτά	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο πραγματικός χρόνος μαγειρέματος, συμπεριλαμβανομένου του χρόνου επέκτασης.)
<i>PROGRAM TIME</i>	Αριθμός λεπτά	Πατήστε ►. (Αυτός είναι ο προγραμματισμένος χρόνος μαγειρέματος.)
<i>MAX TEMP</i>	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτή η είναι η μέγιστη θερμοκρασία του λαδιού κατά τη διάρκεια του τελευταίου μαγειρέματος.)
<i>MIN TEMP</i>	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτή η είναι η ελάχιστη θερμοκρασία του λαδιού κατά τη διάρκεια του τελευταίου μαγειρέματος.)
<i>AVG TEMP</i>	Αριθμός	Πατήστε ►. (Αυτή η είναι η μέση θερμοκρασία του λαδιού κατά τη διάρκεια του τελευταίου μαγειρέματος.)
<i>HEAT ON</i>	%	Πατήστε ►. (Αυτό είναι το ποσοστό του χρόνου μαγειρέματος που ήταν ενεργοποιημένη η πηγή θερμότητας κατά τη διάρκεια του τελευταίου μαγειρέματος.)
<i>READY FOR COOK</i>	<i>YES OR NO</i>	Πατήστε ►. (Εάν η φριτέζα είχε επανέλθει σε ενδεδειγμένη θερμοκρασία πριν την εκκίνηση του κύκλου μαγειρέματος.)
<i>EXIT</i>	<i>EXIT</i>	Πατήστε μία φορά το κουμπί ✓ και πατήστε το ► για κύλιση στην επιθυμητή επιλογή. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε το κουμπί ✓ ή το Scan μία φορά για να επαναφέρετε τον ελεγκτή στο OFF.

4.6 Βασικό μενού: Ρύθμιση προϊόντος (Μαγείρεμα με μεμονωμένο σημείο ρύθμισης)

Παρακάτω εμφανίζεται ο προγραμματισμός των στοιχείων φαγητού. Στη δεξιά στήλη εμφανίζεται η απαραίτητη ενέργεια για συνέχεια. Για έξοδο από ένα βήμα προγραμματισμού, πατήστε ανά πάσα στιγμή το πλήκτρο Exit/Scan μέχρι η οθόνη να επιστρέψει στην κατάσταση πριν τον προγραμματισμό. Βεβαιωθείτε ότι ο ελεγκτής είναι στο OFF και ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα. Για πρόσβαση στη λωρίδα μενού, αφαιρέστε τις βίδες που συγκρατούν τη στεφάνη. Χαμηλώστε τη στεφάνη και αφαιρέστε τη λωρίδα από το πίσω μέρος του ελεγκτή. Μόλις ενημερωθεί η λωρίδα μενού, εκτελέστε τα βήματα αντίστροφα. Για να καταργήσετε την αντιστοιχία ενός κουμπιού με προϊόν, ορίστε το χρόνο μαγειρέματος σε 0:00 και πατήστε EXIT/SCAN.

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
OFF	OFF	Πατήστε το ✓ μέχρι να εμφανιστεί στον ελεγκτή η ένδειξη Main Menu για τρία δευτερόλεπτα, η οποία αλλάζει σε PRODUCT SETUP.
PRODUCT SETUP	Κενή	Πατήστε ✓.
PRODUCT SETUP	ENTER CODE	Πληκτρολογήστε 1650.
SELECT PRODUCT	Κενή	Πατήστε το επιθυμητό κουμπί προϊόντος.
LONG NAME	PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER	Εισαγάγετε το όνομα του προϊόντος με τα πλήκτρα χαρακτήρων. Προχωρήστε το δείκτη με τα ▲▼. Πατήστε το ► για να προχωρήσετε στο επόμενο χαρακτηριστικό ρύθμισης προϊόντος.
SHORT NAME	ABBREVIATED PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER	Εισαγάγετε το συντομευμένο όνομα προϊόντων τεσσάρων χαρακτήρων με τα πλήκτρα χαρακτήρων, το οποίο εναλλάσσεται με το χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε ►.
COOKING MODE	SINGLE SETPOINT	Πατήστε ►. Εάν χρειάζεστε πολλαπλά σημεία ρύθμισης ή διακεκομμένο μαγείρεμα, πατήστε το ▼ MULTIPLE SETPOINT, μεταβείτε στην ενότητα 4.8 και ακολουθήστε τις οδηγίες. (Η προεπιλογή είναι SINGLE SETPOINT)
1 TIME	0:00 ή χρόνος που είχε εισαχθεί προηγουμένως	Πληκτρολογήστε το συνολικό χρόνο μαγειρέματος με τα αριθμημένα πλήκτρα. Πατήστε ►.
1 TEMPR	TEMPR	Πληκτρολογήστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε ►.
1 SENSITIVITY	Number	Εισαγάγετε το επίπεδο ευαισθησίας, 0-9, για το προϊόν. Πατήστε ►.
1 ALARM TIME (Shake Time)	0:00 ή χρόνος που είχε εισαχθεί προηγουμένως	Πληκτρολογήστε το χρόνο στον κύκλο μαγειρέματος για τον ηχητικό συναγερμό ανακίνησης. Πατήστε ►. Αυτός είναι ο χρόνος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος όπου ηχεί συναγερμός στη φριτζά, ο οποίος απαιτείται την ανακίνηση του προϊόντος από το χρήστη.
1 ALARM NAME	SHAKE	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στα ονόματα των συναγερμών (π.χ. Ανακίνηση, Ανάδευση). Πατήστε ►.
1 ALARM MODE (Shake Alarm Mode)	AUTO	Πατήστε ►. Η προεπιλογή είναι auto. Εάν επιθυμείτε χειροκίνητη λειτουργία, πατήστε ▼▲ για κύλιση στη λειτουργία συναγερμού ανακίνησης Manual. Πατήστε ►. Όταν η λειτουργία συναγερμού ανακίνησης ορίζεται σε auto, ο συναγερμός ακυρώνεται αυτόματα μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Η χειροκίνητη λειτουργία απαιτεί την παρέμβαση του χρήστη.
1 ALARM TONE (Shake Alarm tone)	SHORT	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στην επιλογή των τόνων συναγερμού ανακίνησης. Πατήστε ►. Η προεπιλογή είναι SHORT. Αυτός είναι ο τόνος συναγερμού για το συναγερμό ανακίνησης.
2 ALARM TIME	0:00	Πατήστε ►. Αφήστε το στο 0:00 εάν δεν χρειάζεται δεύτερο συναγερμό.
FILTER PROMPT	0 or previously entered number.	Πληκτρολογήστε τον αριθμό των μαγειρεμάτων πριν εμφανιστεί η ειδοποίηση για το φιλτράρισμα και πατήστε ►.
INSTANT ON	30 or previously entered number.	Αυτός είναι ο χρόνος, σε δευτερόλεπτα, που η φριτζά θερμαίνεται στο 100%, μετά το πάτημα ενός κουμπιού προϊόντος, πριν ο ελεγκτής ρυθμίσει τη θερμοκρασία. Εισαγάγετε μια τιμή και πατήστε ►. (Η προεπιλογή είναι 30. 0=OFF). ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος άμεσης ενεργοποίησης ενδέχεται να χρειάζεται να ελαχιστοποιηθεί για ελαφριά φορτία μαγειρέματος.
HOLD TIME	0 or previously entered number.	Πληκτρολογήστε το χρόνο σε λεπτά που θα κρατείται το προϊόν πριν την απόρριψη. Πατήστε ►.
EXIT	EXIT	Πατήστε το κουμπί ✓ για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές.
SELECT PRODUCT	Κενή	Για περαιτέρω προγραμματισμό, ανατρέξτε στη ρύθμιση προϊόντος παραπάνω. Για έξοδο, πατήστε δύο φορές το κουμπί EXIT SCAN για OFF.

Για πρόσβαση στη λωρίδα μενού, αφαιρέστε τις βίδες που συγκρατούν τη στεφάνη. Χαμηλώστε τη στεφάνη και αφαιρέστε τη λωρίδα από το πίσω μέρος του ελεγκτή. Μόλις ενημερωθεί η λωρίδα μενού, εκτελέστε τα βήματα αντίστροφα για την επανασυναρμολόγηση. Για να καταργήσετε την αντιστοιχία ενός κουμπιού με προϊόν, ορίστε το χρόνο μαγειρέματος σε 0:00 και πατήστε EXIT/SCAN.

4.7 Επισκόπηση μαγειρέματος πολλαπλών σημείων ρύθμισης (διακεκομμένο)

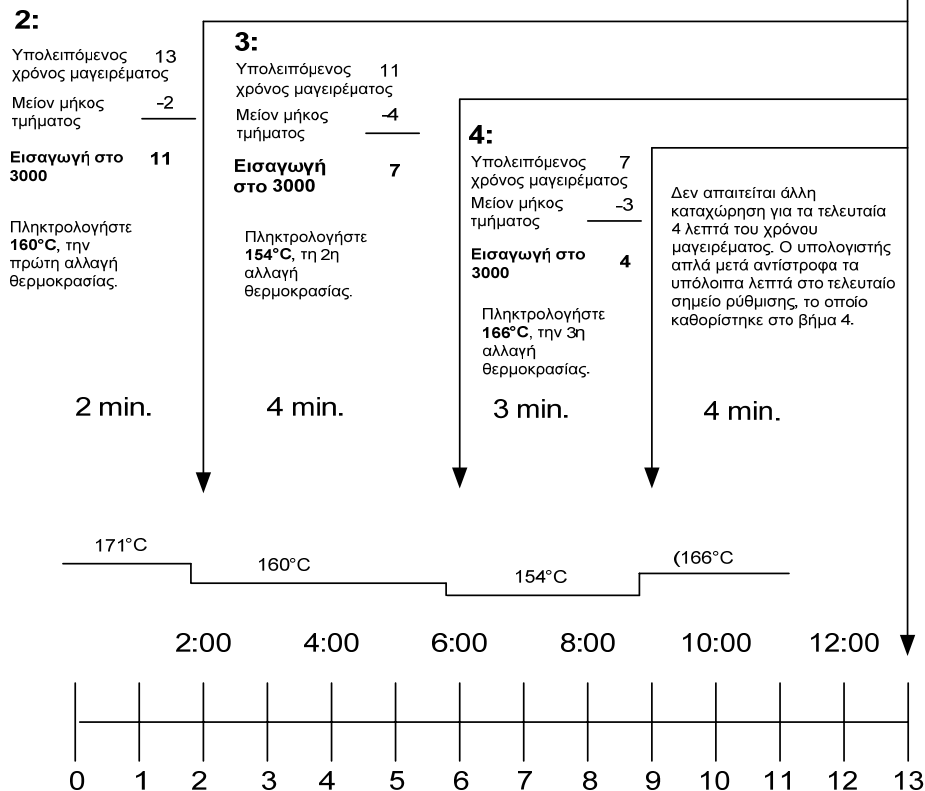
Ο ελεγκτής 3000 έχει τη δυνατότητα μαγειρέματος με πολλαπλά σημεία ρύθμισης (διακεκομμένο), μια λειτουργία που καθιστά εφικτό το διαχωρισμό ενός κύκλου μαγειρέματος σε διάφορα μέρη, κάθε ένα εκ των οποίων με το δικό του χρόνο και θερμοκρασία μαγειρέματος.

Παρακάτω παρουσιάζεται μια συντομευμένη εκδοχή του προγραμματισμού για κύκλο μαγειρέματος 13 λεπτών με τέσσερις θερμοκρασίες μαγειρέματος. Τα βήματα είναι συμπιεσμένα για μεγαλύτερη ευκρίνεια. Οι χρόνοι μαγειρέματος αντιστοιχούν στο πότε λαμβάνει χώρα το τμήμα στο συνολικό διάστημα του κύκλου μαγειρέματος. Σε αυτό το παράδειγμα, η πρώτη αλλαγή θερμοκρασία σημειώνεται ενώ στο χρόνο μαγειρέματος απομένουν 11 λεπτά. Στην ειδοποίηση εισάγεται 11 για το δεύτερο χρόνο μαγειρέματος. Δύο λεπτά μετά την έναρξη του συνολικού κύκλου μαγειρέματος, η θερμοκρασία θα αλλάξει. Τα 11 λεπτά θα παραμείνουν. Οι χρόνοι μαγειρέματος για τα υπόλοιπα τμήματα υπολογίζονται αφαιρώντας το μήκος του τμήματος από τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος. Τα ολοκληρωμένα βήματα προγραμματισμού εμφανίζονται στις σελίδες 10 και 11.

- Στο βήμα 1 ορίζεται ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος και το αρχικό σημείο ρύθμισης.
- Στο βήμα 2 ορίζεται η διάρκεια του πρώτου τμήματος μαγειρέματος, 2 λεπτά, και το σημείο ρύθμισης της πρώτης αλλαγής θερμοκρασίας.
- Στο βήμα 3 ορίζεται η διάρκεια του δεύτερου τμήματος μαγειρέματος, 4 λεπτά, και το σημείο ρύθμισης της δεύτερης αλλαγής θερμοκρασίας.
- Στο βήμα 4 ορίζεται η διάρκεια του τρίτου τμήματος μαγειρέματος, 3 λεπτά, και το σημείο ρύθμισης της τρίτης αλλαγής θερμοκρασίας.

Τα τέσσερα υπολειπόμενα λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος περνούν με την τελευταία θερμοκρασία. Δεν απαιτείται καταχώρηση για τη χρήση των τελευταίων λεπτών

Πληκτρολογήστε 13:00, το συνδυαστικό χρόνο όλων των κύκλων
1: μαγειρέματος και 171°C, αρχικό σημείο ρύθμισης.



4.8 Βασικό μενού: Ρύθμιση προϊόντος (Μαγείρεμα πολλαπλών σημείων ρύθμισης (διακεκομμένο))

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
OFF	OFF	Πατήστε το ✓ μέχρι να εμφανιστεί στον ελεγκτή η ένδειξη Main Menu για τρία δευτερόλεπτα, η οποία αλλάζει σε PRODUCT SETUP.
PRODUCT SETUP	Κενή	Πατήστε ✓.
PRODUCT SETUP	ENTER CODE	Πληκτρολογήστε 1650
SELECT PRODUCT	Κενή	Πατήστε το επιθυμητό κουμπί προϊόντος
LONG NAME	PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER	Εισαγάγετε το όνομα του προϊόντος με τα πλήκτρα χαρακτήρων. Προχωρήστε το δείκτη με τα ▲▼. Πατήστε το ► για να προχωρήσετε στο επόμενο χαρακτηριστικό ρύθμισης προϊόντος.
SHORT NAME	ABBREVIATED PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER	Εισαγάγετε το συντομευμένο όνομα προϊόντων τεσσάρων χαρακτήρων με τα πλήκτρα χαρακτήρων, το οποίο εναλλάσσεται με το χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πατήστε ►.
COOKING MODE	SINGLE SETPOINT	Πατήστε ►. Εάν χρειάζεστε πολλαπλά σημεία ρύθμισης ή διακεκομμένο μαγείρεμα, πατήστε το ▼. Multiple Setpoint (Segmented) και ακολουθήστε τις οδηγίες στην επόμενη ενότητα. (Η προεπιλογή είναι SINGLE SETPOINT)
1 TIME	0:00 ή χρόνος που είχε εισαχθεί προηγουμένως	Εισαγάγετε το συνολικό χρόνο μαγειρέματος για το διακεκομμένο στοιχείο και πατήστε ►.
1 TEMPR	TEMPERATURE	Εισαγάγετε την αρχική θερμοκρασία μαγειρέματος και πατήστε ►.
1 SENSITIVITY	Αριθμός	Εισαγάγετε το επίπεδο ευαισθησίας, 0-9, για το προϊόν. Πατήστε ►.
2 TIME	0:00 ή χρόνος που είχε εισαχθεί προηγουμένως	Εισαγάγετε το χρόνο που απομένει μετά την πρώτη αλλαγή θερμοκρασίας (βλ. σελίδα 4-9) και πατήστε ►.
2 TEMPR	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TEMPERATURE	Εισαγάγετε την πρώτη αλλαγή θερμοκρασίας και πατήστε ►.
2 SENSITIVITY	0 OR PREVIOUSLY ENTERED VALUE	Εισαγάγετε την ευέλικτη τιμή, 0-9, για το προϊόν και πατήστε ►.
3 TIME	0:00 OR PREVIOUSLY PROGRAMMED TIME	Εισαγάγετε το χρόνο που απομένει μετά τη δεύτερη αλλαγή θερμοκρασίας και πατήστε ►.
3 TEMPR	0:00 OR PREVIOUSLY PROGRAMMED TEMPERATURE	Εισαγάγετε τη θερμοκρασία του δεύτερου τμήματος και πατήστε ►.
3 SENSITIVITY	0 ή τιμή που έχει εισαχθεί προηγουμένως	Εισαγάγετε την ευέλικτη τιμή, 0-9, για το προϊόν και πατήστε ►.
4 TIME	00 ή χρόνος που είχε εισαχθεί προηγουμένως	Εισαγάγετε το χρόνο που απομένει μετά την τρίτη αλλαγή θερμοκρασίας και πατήστε ►.
4 TEMPR	0:00 ή θερμοκρασία που έχει προγραμματιστεί προηγουμένως	Εισαγάγετε τη θερμοκρασία του τρίτου τμήματος και πατήστε ►.
4 SENSITIVITY	0 ή τιμή που έχει εισαχθεί προηγουμένως	Εισαγάγετε την ευέλικτη τιμή, 0-9, για το προϊόν και πατήστε ►.
5 TIME	:00 ή χρόνος που είχε εισαχθεί προηγουμένως	Αφήστε το μηδέν εάν δεν χρειάζεται περισσότερα τμήματα και πατήστε ►. Εάν χρειάζεστε περισσότερα τμήματα, 10 είναι το όριο, συνεχίστε τον προγραμματισμό όπως παρουσιάζεται παραπάνω.
1 ALARM TIME	:00 ή χρόνος που είχε εισαχθεί προηγουμένως	Πληκτρολογήστε το χρόνο στον κύκλο μαγειρέματος για τον ηχητικό συναγερμό ανακίνησης. Πατήστε ►.
1 ALARM NAME	SHAKE	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στα ονόματα των συναγερμών (π.χ. Ανακίνηση). Πατήστε ►.
1 ALARM MODE	AUTO DEFAULT	Πατήστε το ▼▲ για επιβεβαίωση της λειτουργίας Auto ή Manual στο συναγερμό ανακίνησης. Πατήστε ►. Μεταβείτε στη ρύθμιση κάδου.
1 ALARM TONE	SHORT	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στην επιλογή των τόνων συναγερμού ανακίνησης. Πατήστε ►. Μεταβείτε στη ρύθμιση κάδου.
2 SHAKE TIME	:00 ή χρόνος που είχε εισαχθεί προηγουμένως	Πληκτρολογήστε το χρόνο στον κύκλο μαγειρέματος για ένα δεύτερο ηχητικό συναγερμό ανακίνησης. Πατήστε ►.
2 ALARM NAME	SHAKE	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στα ονόματα των συναγερμών (π.χ. Ανακίνηση). Πατήστε ►.
2 ALARM MODE	AUTO DEFAULT	Πατήστε το ▼▲ για επιβεβαίωση της λειτουργίας Auto ή Manual στο συναγερμό ανακίνησης. Πατήστε ►. Μεταβείτε στη ρύθμιση κάδου.

4.8 Βασικό μενού: Ρύθμιση προϊόντος (Μαγειρέμα πολλαπλών σημείων ρύθμισης (διακεκομμένο)) - συνέχεια

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
2 ALARM TONE	SHORT	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στην επιλογή των τόνων συναγερμού ανακίνησης. Πατήστε ►. Μεταβείτε στη ρύθμιση κάδου.
3 TIME	:00 ή χρόνος που είχε εισαχθεί προηγουμένως	Πληκτρολογήστε το χρόνο για τον τρίτο ηχητικό συναγερμό ανακίνησης. Πατήστε ►.
3 ALARM NAME	SHAKE	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στα ονόματα των συναγερμών (π.χ. Ανακίνηση). Πατήστε ►.
3 ALARM MODE	AUTO DEFAULT	Πατήστε το ▼▲ για επιβεβαίωση της λειτουργίας Auto ή Manual στο συναγερμό ανακίνησης. Πατήστε ►. Μεταβείτε στη ρύθμιση κάδου.
3 ALARM TONE	SHORT	Πατήστε το ▼▲ για κύλιση στην επιλογή των τόνων συναγερμού. Πατήστε ►. Μεταβείτε στη ρύθμιση κάδου.
FILTER PROMPT	0 ή αριθμός που έχει εισαχθεί προηγουμένως.	Πληκτρολογήστε τον αριθμό των μαγειρεμάτων πριν εμφανιστεί η ειδοποίηση για το φιλτράρισμα και πατήστε ►.
INSTANT ON	0	Αυτός είναι ο χρόνος, σε δευτερόλεπτα, που η φριτζά θερμαίνεται στο 100%, μετά το πάτημα ενός κουμπιού προϊόντος, πριν ο ελεγκτής ρυθμίσει τη θερμοκρασία. Εισαγάγετε μια τιμή και πατήστε ►. (Η προεπιλογή είναι 30. 0=OFF).
HOLD TIME	0 ή αριθμός που έχει εισαχθεί προηγουμένως.	Πληκτρολογήστε το χρόνο που θα κρατείται το προϊόν πριν την απόρριψη. Πατήστε ►.
EXIT	EXIT	Πατήστε το κουμπί ✓ για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές.
SELECT PRODUCT	Κενή	Για περαιτέρω προγραμματισμό, ανατρέξτε στη ρύθμιση προϊόντος παραπάνω. Για έξοδο, πατήστε δύο φορές το κουμπί EXIT SCAN για OFF.

Για πρόσβαση στη λωρίδα μενού, αφαιρέστε τις βίδες που συγκρατούν τη στεφάνη. Χαμηλώστε τη στεφάνη και αφαιρέστε τη λωρίδα από το πίσω μέρος του ελεγκτή. Μόλις ενημερωθεί η λωρίδα μενού, εκτελέστε τα βήματα αντίστροφα για την επανασυναρμολόγηση. Για να καταργήσετε την αντιστοιχία ενός κουμπιού με προϊόν, ορίστε το χρόνο μαγειρέματος σε 0:00 και πατήστε EXIT/SCAN.

4.9 Μενού φίλτρου

⚠ 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.

⚠ 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 δοχείο για απόρριψη.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην στραγγίζετε περισσότερους του ενός κάδους κάθε φορά στην ενσωματωμένη μονάδα φιλτραρίσματος για να αποφευχθεί η υπερχειλίση και η έκχυση καυτού λαδιού.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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

Ο ελεγκτής 3000 διαθέτει πέντε επιλογές μενού Φίλτρου: Φιλτράρισμα, Καθαρισμός και Φιλτράρισμα, Απόρριψη, Πλήρωση κάδου από χύμα ποσότητα (Μόνο χύμα) και Καθαρισμός με βρασμό (μόνο στη λειτουργία OFF). Η πρόσβαση σε όλες γίνεται πατώντας και κρατώντας το κουμπί φιλτραρίσματος μέχρι την οθόνη να εμφανιστεί το μενού φιλτραρίσματος. Εάν η φριτζά δεν βρίσκεται στο σημείο ρύθμισης, στον ελεγκτή εμφανίζεται η ένδειξη wait for filter (αναμονή για φιλτράρισμα). Ο ελεγκτής πρέπει να βρίσκεται στο σημείο ρύθμισης για το Φιλτράρισμα και το Φιλτράρισμα και Καθαρισμό.

Είσοδος στη λειτουργία μενού φιλτραρίσματος

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
<i>DRDP</i>	<i>DRDP</i>	Πατήστε το κουμπί φιλτραρίσματος μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη FILTER MENU για τρία δευτερόλεπτα, η οποία αλλάζει σε Filter.
<i>FILTER</i>	Κενή	Πατήστε το ► για κύλιση στις λειτουργίες Καθαρισμός και Φιλτράρισμα, Απόρριψη, Καθαρισμός με βρασμό (διαθέσιμο μόνο στη λειτουργία OFF) ή Έξοδος. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή επιλογή στην οθόνη, πατήστε ✓. Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες για περιήγηση στις λειτουργίες.

4.9.1 Φίλτρο

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
<i>FILTER</i>	Κενή	Πατήστε ✓.
<i>LEFT</i> (Μόνο διαιρούμενος κάδος)	<i>RIGHT</i> (Μόνο διαιρούμενος κάδος)	Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί στην κάτω πλευρά για φιλτράρισμα.
<i>FILTER NOW?</i>	<i>YES NO</i>	Πατήστε ▲ (ΝΑΙ) για να συνεχίσετε. Η απάντηση ΟΧΙ παρακάμπτει το φιλτράρισμα και το μαγείρεμα συνεχίζεται.
<i>FILTER PAN READY?</i>	<i>CONFIRM</i>	Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος φίλτρου είναι στη θέση του και το φίλτρο έχει αντικατασταθεί, και πατήστε ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i>	Κενή	Ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης.
<i>DRAINING</i>	:40 δευτ. αντίστροφη μέτρηση	Δεν απαιτείται ενέργεια. Εάν η βαλβίδα αποστράγγισης φράξει με σωματίδια φαγητού, χρησιμοποιήστε το Fryer's Friend (μουιάζει με τσιμπίδα) για να καθαρίσετε το σημείο που έχει βουλώσει.
<p>⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ</p> <p>Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να καθαρίσετε μια φραγμένη βαλβίδα αποστράγγισης από το μπροστινό μέρος της βαλβίδας! Θα εκχυθεί θερμό λάδι με κίνδυνο σοβαρών εγκαυμάτων.</p> <p>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.</p>		
<i>TURN FILTER ON</i>	<i>CONFIRM</i>	Ενεργοποιήστε το φίλτρο και πατήστε ▲.
<i>FLUSHING</i>	:30 δευτ. αντίστροφη μέτρηση	Δεν απαιτείται ενέργεια.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i>	Κενή	Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης.
<i>FILLING</i>	:45 δευτ. αντίστροφη μέτρηση	Δεν απαιτείται ενέργεια.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i>	<i>CONFIRM</i>	Απενεργοποιήστε τη φριτέζα και πατήστε ▲.
<i>OFF</i>	<i>OFF</i>	

<p>⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ</p> <p>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.</p>		
---	--	--

<p>⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ</p> <p>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 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.</p>		
---	--	--

4.9.2 Καθαρισμός και Φιλτράρισμα

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
Ακολουθήστε τα βήματα για την είσοδο στη λειτουργία μενού φιλτραρίσματος στη σελίδα 4-12.		
CLEAN AND FILTER	Κενή	Πατήστε ✓.
CLEAN NOW?	YES NO	Πατήστε ▲. Η απάντηση ΝΑΙ απενεργοποιεί τον κάδο. Η απάντηση ΟΧΙ παρακάμπτει τον καθαρισμό και το φιλτράρισμα, και το μαγείρεμα συνεχίζεται.
FILTER PAN READY?	CONFIRM	Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος φίλτρου είναι στη θέση του και το φίλτρο έχει αντικατασταθεί. Πατήστε ▲.
OPEN DRAIN VALVE	Κενή	Ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης.
DRAINING	:40 δευτ. αντίστροφη μέτρηση	Δεν απαιτείται ενέργεια.
SCRUB VAT COMPLETE?	YES	Πατήστε ▲.
TURN FILTER ON	CONFIRM	Ενεργοποιήστε το φίλτρο και πατήστε ▲.
FLUSHING	5:00 αντίστροφη μέτρηση	Δεν απαιτείται ενέργεια.
FILL VAT	YES	Πατήστε ▲.
CLOSE DRAIN VALVE	Κενή	Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης.
FILLING	1:30 δευτ. αντίστροφη μέτρηση	Δεν απαιτείται ενέργεια.
TURN FILTER OFF WHEN FULL	CONFIRM	Απενεργοποιήστε τη φριτέζα και πατήστε ▲.
OFF	OFF	

4.9.3 Απόρριψη

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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

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

Για ασφαλή, εύκολη αποστράγγιση και απόρριψη του χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους, η Frymaster συνιστά τη χρήση της Μονάδας απόρριψης λίπους Frymaster (SDU). Το SDU είναι διαθέσιμο από τον τοπικό σας διανομέα.

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
Ακολουθήστε τα βήματα για την είσοδο στη λειτουργία μενού φιλτραρίσματος στη σελίδα 4-12.		
DISPOSE	Κενή	Πατήστε ✓.
DISPOSE NOW?	YES NO	Πατήστε ▲. Η απάντηση ΝΑΙ απενεργοποιεί τη φριτέζα. Η απάντηση ΟΧΙ καθυστερεί την απόρριψη και το μαγείρεμα συνεχίζεται.
REMOVE FILTER PAN	CONFIRM	Αφαιρέστε τον κάδο φίλτρου και πατήστε ▲.
INSERT DISPOSAL UNIT	CONFIRM	Τοποθετήστε τη μονάδα απόρριψης κάτω από την αποστράγγιση και πατήστε ▲.
OPEN DRAIN VALVE	Κενή	Ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης.
DISPOSING	:60 δευτ. αντίστροφη μέτρηση	Δεν απαιτείται ενέργεια.
VAT EMPTY?	CONFIRM	Πατήστε ▲ όταν αδειάσει.
VAT CLEAN?	CONFIRM	Πατήστε ▲ όταν καθαρίσει.
CLOSE DRAIN VALVE	Κενή	Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης.
REMOVE DISPOSAL UNIT	CONFIRM	Αφαιρέστε τη μονάδα απόρριψης και πατήστε ▲.
INSERT FILTER PAN	CONFIRM	Τοποθετήστε τον κάδο φίλτρου και πατήστε ▲.
FILL VAT	CONFIRM	Γεμίστε τον κάδο με φρέσκο λάδι πατήστε ▲ όταν γεμίσει.
OFF	OFF	

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΣΤΕΡΕΟΥ ΛΙΠΟΥΣ, ΣΤΟΙΒΑΞΤΕ ΤΟ ΛΙΠΟΣ ΚΑΤΩ ΣΤΟ ΠΥΘΜΕΝΑ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ. ΜΗΝ ΘΕΤΕΤΕ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΜΕ ΣΤΕΡΕΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΛΙΠΟΥΣ ΣΤΟ ΑΝΩ ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ. ΑΥΤΟ ΘΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΖΗΜΙΑ ΣΤΟΝ ΚΑΔΟ ΚΑΙ, ΠΙΘΑΝΩΣ, ΠΥΡΚΑΓΙΑ.

4.9.6 Καθαρισμός με βρασμό (ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για είσοδο στη λειτουργία καθαρισμού με βρασμό, η φριτέζα πρέπει να είναι απενεργοποιημένη)

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

Μην αφήνετε ποτέ τη φριτέζα χωρίς επίτηρηση 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.

**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.

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Ενέργεια
Ακολουθήστε τα βήματα για την είσοδο στη λειτουργία μενού φιλτραρίσματος στη σελίδα 4-12.		
BOIL OUT	Κενή	Πατήστε ✓.
BOIL OUT NOW?	YES NO	Πατήστε ▲ για να συνεχίσετε.
IS VAT PREPARED?	CONFIRM	Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι άδειος και η αποστράγγιση κλειστή, και πατήστε ▲.
REMOVE FILTER PAN	CONFIRM	Αφαιρέστε τον κάδο φίλτρου και πατήστε ▲.
IS SOLUTION IN THE VAT?	CONFIRM	Βεβαιωθείτε ότι το διάλυμα βρίσκεται στον κάδο και πατήστε ▲.
START BOIL OUT	CONFIRM	Πατήστε ▲. Ενεργοποιεί και θερμαίνει στους 91 °C. Ξεκινά ο χρονοδιακόπτης καθαρισμού με βρασμό.
BOIL OUT	30:00	Ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση.
BOIL OUT DONE	CONFIRM	Πατήστε ▲ για να επιβεβαιώσετε και να ακυρώσετε το συναγερμό.
IS SOLUTION REMOVED?	CONFIRM	Μόλις αφαιρεθεί το διάλυμα, πατήστε ▲ για επιβεβαίωση.
OFF	OFF	

**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.

4.10 Στίλβωση

Ο ελεγκτής 3000 εμφανίζει μια σειρά από ειδοποιήσεις όταν επίκειται κύκλος στίλβωσης. Για έναρξη της στίλβωσης, πατήστε και κρατήστε τα βέλη ◀ ▶ ταυτόχρονα. Παρακάτω περιγράφονται τα βήματα. Ενδέχεται να εμφανιστεί το μήνυμα “waiting to polish” (αναμονή για στίλβωση) μέχρι να ληφθεί το σήμα ότι ο κάδος είναι έτοιμος για να ξεκινήσει ο κύκλος στίλβωσης.

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Επεξήγηση/Ενέργεια
POLISH NOW?	YES NO	Απαντήστε στην ειδοποίηση πατώντας το κουμπί. Πατήστε το ▲ κάτω από το YES ή το ▼ κάτω από το NO. Με το Yes ξεκινά η στίλβωση, όπως περιγράφεται παρακάτω. Με το No το φιλτράρισμα καθυστερεί για 30 λεπτά και το μαγείρεμα συνεχίζεται. Απαντώντας NO μετά από δύο φορές, η στίλβωση ακυρώνεται.
FILTER PAN READY?	CONFIRM	Πατήστε ▲ όταν αντικατασταθεί.
OPEN DRAIN VALVE	Κενή	Ανοίξτε τη βαλβίδα αποστράγγισης.
DRAINING	:40 δευτ. αντίστροφη μέτρηση	Δεν απαιτείται ενέργεια.
TURN FILTER ON	CONFIRM	Ενεργοποιήστε το φίλτρο και πατήστε ▲.

Στίλβωση (συνέχεια)		
Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Επεξήγηση/Ενέργεια
<i>POLISHING</i>	15-λεπτα αντίστροφη μέτρηση	Δεν απαιτείται ενέργεια. Το λάδι ρέει από τον κάδο του φίλτρου στον κάδο τηγανίσματος και πίσω στον κάδο του φίλτρου, για 15 λεπτά.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i>	Κενή	Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης.
<i>FILLING</i>	:45 δευτ. αντίστροφη μέτρηση	Δεν απαιτείται ενέργεια.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i>	<i>CONFIRM</i>	Απενεργοποιήστε τη φριτέζα και πατήστε ▲ .
<i>OFF</i>	<i>OFF</i>	

4.11 Λειτουργία σάρωσης

Η λειτουργία καθημερινών στατιστικών στοιχείων μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη γρήγορη προβολή των τωρινών στατιστικών σχετικά με κάποιο προϊόν, καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Για είσοδο στη λειτουργία καθημερινών στατιστικών στοιχείων, ο ελεγκτής πρέπει να είναι ενεργοποιημένος. Ακολουθήστε τα βήματα παρακάτω για να δείτε τα στατιστικά στοιχεία.

Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Επεξήγηση/Ενέργεια
<i>DROP</i>	<i>DROP</i>	Πατήστε το κουμπί Exit/Scan.
<i>SELECT PRODUCT</i>	Κενή	Πατήστε ένα κουμπί προϊόντος για να ελέγξετε τα καθημερινά στατιστικά στοιχεία.
<i>LONG NAME</i>	Όνομα προϊόντος 8 χαρακτήρων	Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>SHORT NAME</i>	Συντομευμένο όνομα προϊόντος 4 χαρακτήρων	Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>COOKS REMAINING</i>	Αριθμός	Αριθμός των μαγειρεμάτων που απομένουν πριν εμφανιστεί η ειδοποίηση για το φιλτράρισμα. Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>COOKS TODAY</i>	Αριθμός	Αριθμός μαγειρεμάτων που ολοκληρώθηκαν σήμερα. Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>COOKS SINCE LAST DISPOSE</i>	Αριθμός	Αριθμός μαγειρεμάτων από την τελευταία απόρριψη. Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>1 TIME</i>	<i>TIME</i>	Χρόνος που το προϊόν είναι προγραμματισμένο για μαγείρεμα. Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>1 TEMPR</i>	<i>TEMPERATURE</i>	Θερμοκρασία είναι προγραμματισμένη στο προϊόν για μαγείρεμα. Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>1 SENSITIVITY</i>	Αριθμός	Επίπεδο ευαισθησίας που είναι προγραμματισμένο στο προϊόν για το μαγείρεμα. Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>1 ALARM TIME</i>	Χρόνος ανακίνησης	Ο χρόνος κατά τη διάρκεια ενός μαγειρέματος μέχρι να ακουστεί συναγερμός ανακίνησης προϊόντος. Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>1 ALARM NAME</i>	<i>SHAKE, STIR, NUMBERED ALARM</i>	Αυτό είναι το όνομα του συναγερμού.
<i>1 ALARM MODE</i>	<i>AUTO OR MANUAL</i>	Η λειτουργία συναγερμού στην οποία έχει προγραμματιστεί το προϊόν. Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>1 ALARM TONE</i>	<i>SHORT, MEDIUM, LONG DOUBLE OR LONG SHORT, NONE</i>	Ο τόνος του συναγερμού ανακίνησης που έχει προγραμματιστεί για το προϊόν. Πατήστε το ▶ για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.

Λειτουργία σάρωσης (συνέχεια)		
Αριστερή οθόνη	Δεξιά οθόνη	Επεξήγηση/Ενέργεια
<i>FILTER PROMPT</i>	Αριθμός	Αριθμός των μαγειρεμάτων πριν εμφανιστεί η ειδοποίηση για το φιλτράρισμα. Πατήστε το ► για να προχωρήσετε στο επόμενο στατιστικό προϊόντος.
<i>INSTANT ON</i>	0	Αυτός είναι ο χρόνος, σε δευτερόλεπτα, που θερμαίνεται η φριτέζα πριν ο υπολογιστής ελέγξει τη θερμοκρασία. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λανθασμένη καταχώρηση μπορεί να προκαλέσει υπέρβαση θερμοκρασία και υπερβολικό μαγείρεμα ορισμένων προϊόντων.
<i>HOLD TIME</i>	0:00 ή χρόνος που είχε εισαχθεί προηγουμένως.	Χρόνος που θα κρατείται το προϊόν πριν την απόρριψη. Πατήστε ►.
<i>EXIT</i>	<i>EXIT</i>	Πατήστε το κουμπί Exit/Scan για έξοδο ή το κουμπί ✓ για περαιτέρω προγραμματισμό.

4.12 Διάγραμμα ρυθμίσεων ευαισθησίας

Ρυθμίσεις ευαισθησίας για διάφορα προϊόντα

Προϊόν	176° C	Ρύθμιση ευαισθησίας
Κοτόπουλο		
φιλέτο κοτόπουλου, 1 ¼ oz.	3:25	5
φιλέτο κοτόπουλου (παγωμένο), 4 oz.	4:20	5
μπουρέκι κοτόπουλου (παγωμένο), 5 oz.	6:15	5
παγωμένο κοτόπουλο		5
φρέσκο κοτόπουλο, 9 τεμάχια		5
Πατάτες		
πατάτες φούρνου	3:43	5
κανονικές πατάτες τηγανιτές, ½ ίντσες	3:16	5
shoestrings, ¼ ίντσες	1:50	5
shoestrings, ¼ ίντσες	2:40	5
tater tots	2:05	5
hash browns	2:05	5
farm fries	1:14	5
Ψάρια και θαλασσινά		
crab cakes	4:00	3
clam cakes	4:00	3
Μεγάλα scallops	3:25	3
Μικρά scallops	1:10	3
γαρίδα (35 σε μία lb.)	2:15	3
γαρίδα (40 έως 75 σε μία lb.)	1:45	3
γαρίδα (75 έως 100 σε μία lb.)	1:10	3
μπακαλιάρος, 2 ½ oz.	3:25	7
φιλέτο πλευρονήκτη, 7 oz.	4:35	3
πλευρονήκτης, ολόκληρος, 10-12 oz.	6:25	3
φιλέτο μπακαλιάρου, 3 ½ oz.	4:35	7
πέρκα, 5 oz.	4:30	3
γάδος, 7 oz.	6:25	7
οστρακοειδή	2:00	3
στρείδια	1:10	4
καθαρισμένα οστρακοειδή (φρέσκα)	0:35	4
καθαρισμένα οστρακοειδή (παγωμένα)	0:45	4
Λαχανικά		
μπάμιες	4:30	4
μελιτζάνες	4:00	4
κολοκύθια	3:00	4
μανιτάρια	3:45	4
δαχτυλίδια κρεμμυδιών (παγωμένα)	3:00	4
κουνουπίδι	1:45	4
Άλλα		
corn dogs		4
μπουρέκια από στέικ κοτόπουλου	5:00	5

Σημείωση: Αυτό το διάγραμμα παρέχεται ως βοήθημα για την επιλογή ρυθμίσεων ευαισθησίας. Θεωρείται μόνο οδηγός και οι ρυθμίσεις μπορούν να τροποποιηθούν ώστε να εξυπηρετούν τις διάφορες ανάγκες.

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: 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.

5.1 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.

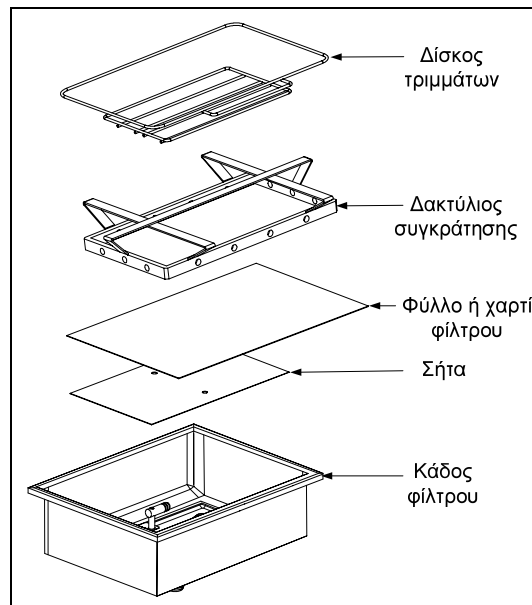
Η ενότητα 5.1.1 καλύπτει την προετοιμασία των διαμορφώσεων με χαρτί φίλτρου και φύλλο φίλτρου για χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα 5.1.2 για οδηγίες σχετικά με την προετοιμασία του φίλτρου Magnasol για χρήση. Η λειτουργία και των τριών διαμορφώσεων είναι ίδια και καλύπτεται στην ενότητα 5.3. Η αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση του φίλτρου Magnasol καλύπτεται στην ενότητα 5.4.

5.1.1 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 5-6.



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.



Εικόνα 2



Εικόνα 3



Εικόνα 4

5.1.2 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 5). Καθαρίστε όπως υποδεικνύεται στην ενότητα 5.4
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. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ανατρέξτε στην ενότητα 5.4 για οδηγίες σχετικά με την αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση της διάταξης σήτας φίλτρου Magnasol.
4. 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.
5. Επανατοποθετήστε το δίσκο τριμμάτων και, στη συνέχεια, ωθήστε τον κάδο του φίλτρου πίσω στη φριτέζα, τοποθετώντας τον τέρμα κάτω από το ερμάριο.



Εικόνα 5

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 6

5.2 Φιλτράρισμα

Ο ελεγκτής 3000 ειδοποιεί το χρήστη πότε πρέπει να φιλτράρει στη φριτέζα OCF30™. Μετά από προκαθορισμένο αριθμό κύκλων μαγειρέματος, ο ελεγκτής εμφανίζει **FILTER NOW?** (Φιλτράρισμα τώρα;) εναλλάξ με **YES NO** (Ναι/Όχι). Ακολουθήστε τις οδηγίες της σελίδας 4-12. Εάν επιλεγεί **NO** (Όχι) ή ξεκινήσει κύκλος μαγειρέματος, θα επανεμφανιστεί ξανά σύντομα η ειδοποίηση σχετικά με το φιλτράρισμα του λαδιού στον ελεγκτή.

Το φιλτράρισμα κατ' απαίτηση χρησιμοποιείται για τη χειροκίνητη εκκίνηση ενός φιλτραρίσματος. Δείτε τη σελίδα 4-11 για το μενού φίλτρου.

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

Σημείωση: **ΜΗΝ** φιλτράρετε ταυτόχρονα πολλαπλούς κάδους.

5.2.1 Λειτουργία του φίλτρου

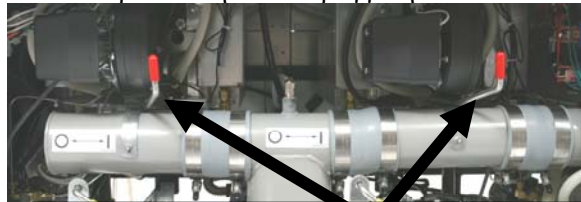
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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 τους καυστήρες αναμμένους! 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 5.1.
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).

Εικόνα 7

⚠ 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 για να ενεργοποιήσετε την αντλία. (Η θέση της χειρολαβής ενδέχεται να διαφέρει από τις φωτογραφίες).



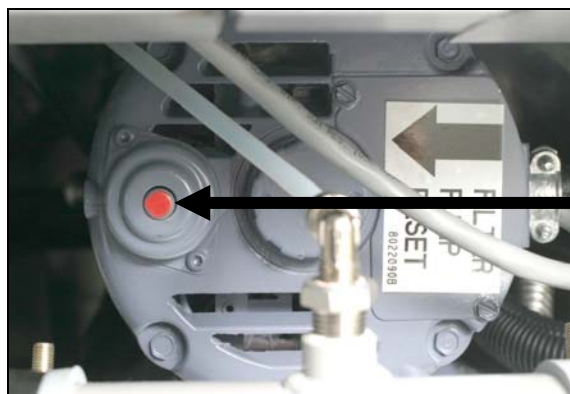
Εικόνα 8

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.

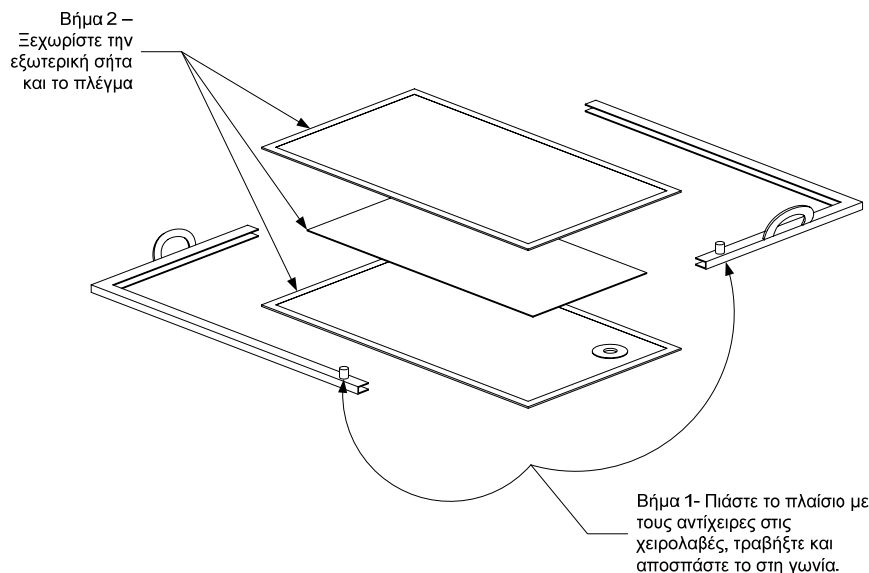
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην χτυπάτε τα καλάθια τηγανίσματος ή άλλα σκεύη στη λωρίδα συνένωσης της φριτζάς. Η λωρίδα έχει τοποθετηθεί για να σφραγίσει το σημείο της ένωσης μεταξύ των σκευών τηγανίσματος. Το χτύπημα των καλάθιών 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.

5.3 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 να 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.

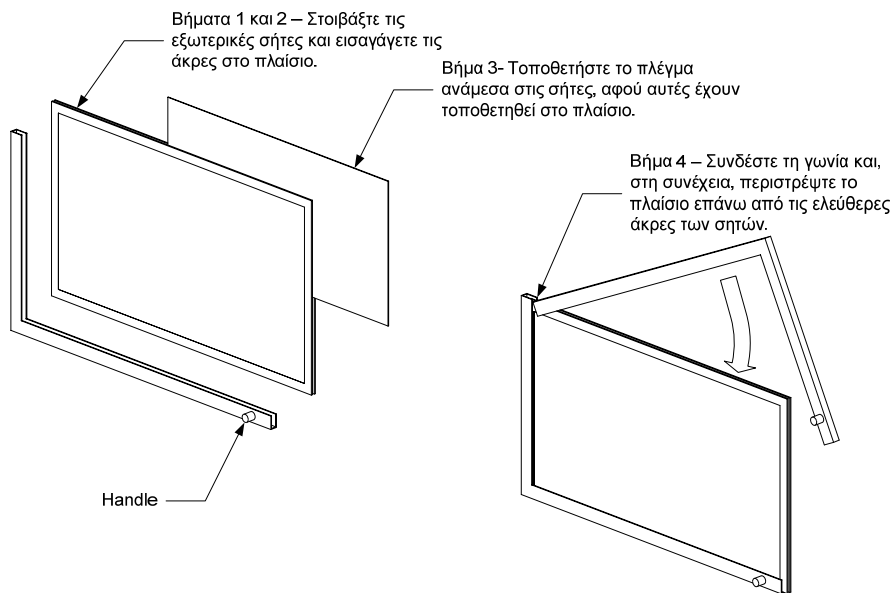
Καθαρισμός

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 6.3.2 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.



5.4 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** από το μενού φίλτρου εάν η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με 3000 (βλ. σελίδα 4-13) 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** περιέκτη 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 4-13 εάν έχετε 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.

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

6.1 ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

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 τηγανίσματος ή όταν ο κάδος είναι γεμάτος με καυτό λάδι. Αν έλθει σε επαφή νερό με λάδι/λίπος σε θερμοκρασία μαγειρέματος, το λάδι/λίπος μπορεί να πιτσιλίσει 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.

6.2 ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

6.2.1 Επιθεώρηση φριτέζας και εξαρτημάτων για φθορές

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.

6.2.2 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 μουσκεμένο με ένα καθαρό, υγρό πανί μουσκεμένο με απορρυπαντικό πιάτων, απομακρύνοντας το λάδι/λίπος, τη σκόνη και τα χνούδια από το ερμάριο της φριτέζας.

6.2.3 Καθαρισμός του ενσωματωμένου συστήματος φιλτραρίσματος

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 κάδου φίλτρου 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. Βεβαιωθείτε ότι οι δύο δακτύλιοι κυκλικής διατομής στο σύνδεσμο δεξιά και μπροστά του συλλέκτη φίλτρου, υπάρχουν και είναι σε καλή κατάσταση.

6.2.4 Καθαρισμός κάδου φίλτρου, αποσπώμενων εξαρτημάτων και αξεσουάρ - Καθημερινά

Απανθρακωμένο λάδι συσσωρεύεται στον κάδο φίλτρου και τα αποσπώμενα εξαρτήματα και αξεσουάρ, όπως καλάθια, δίσκοι υπολειμμάτων ή επενδύσεις.

Σκουπίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα και αξεσουάρ με ένα καθαρό πανί μουσκεμένο με διάλυμα απορρυπαντικού (ή μπορείτε να περάσετε τα εξαρτήματα από πλυντήριο πιάτων). Ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά κάθε εξάρτημα. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ άχυρο σιδήρου (steel wool) ή αποξεστικά σφουγγαράκια για να καθαρίσετε αυτά τα εξαρτήματα. Οι χαρακιές που προκύπτουν από αυτό το τρίψιμο καθιστούν τους μεταγενέστερους καθαρισμούς δυσκολότερους.



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.

6.3 ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

6.3.1 Αποστράγγιση και καθαρισμός του κάδου



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή με άδειο κάδο. Ο κάδος πρέπει να είναι γεμάτος με νερό ή λάδι/λίπος μαγειρέματος πριν τεθούν σε λειτουργία οι καυστήρες. Στην αντίθετη περίπτωση, ο κάδος θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.

Μετά από χρήση της φριτέζας για ένα χρονικό διάστημα, θα σχηματιστεί ένα σκληρό στρώμα στερεοποιημένου λαδιού μαγειρέματος στο εσωτερικό του κάδου. Οι εναποθέσεις αυτές πρέπει περιοδικά να αφαιρούνται ώστε να διατηρείται η αποτελεσματικότητα της φριτέζας.

Δείτε τις οδηγίες της διαδικασίας Καθαρισμού και Φιλτραρίσματος στη σελίδα 4-13 για να καθαρίσετε τον κάδο τηγανίσματος.

6.3.2 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 4-14. 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 επίτηρηση 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 7,6 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.


5.1.5 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.

6.4 ΜΗΝΙΑΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

6.4.1 Έλεγχος της ακρίβειας του σημείου ρύθμισης του 3000

(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.

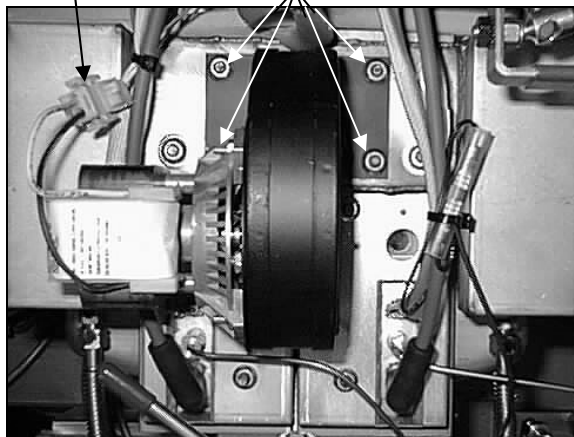
6.5 ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

6.5.1 Καθαρισμός διάταξης φυσητήρα αέρα καύσης

1. Αποσυνδέστε τη δέσμη καλωδίων του φυσητήρα και αφαιρέστε τα τέσσερα περικόχλια προσάρτησης του φυσητήρα (βλ. Εικόνα 1 παρακάτω). Σε ορισμένες θέσεις, η μονάδα ενδέχεται να πρέπει να αφαιρεθεί πριν την αφαίρεση του φυσητήρα.

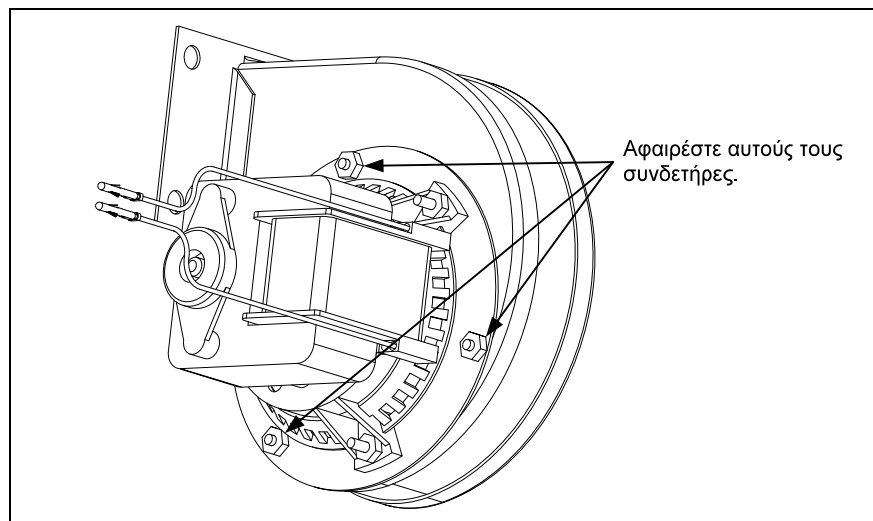
Σύνδεση καλωδίων

Περικόχλια προσάρτησης
διάταξης φυσητήρα



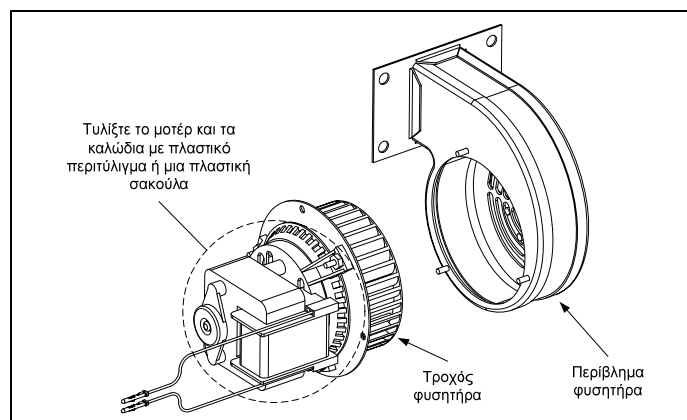
Εικόνα 1

2. Αφαιρέστε τους τρεις συνδετήρες που ασφαλίζουν τη διάταξη του μοτέρ φυσητήρα στο περίβλημα του φυσητήρα και διαχωρίστε τα δύο στοιχεία (βλ. Εικόνα 2 στην ακόλουθη σελίδα).



Εικόνα 2

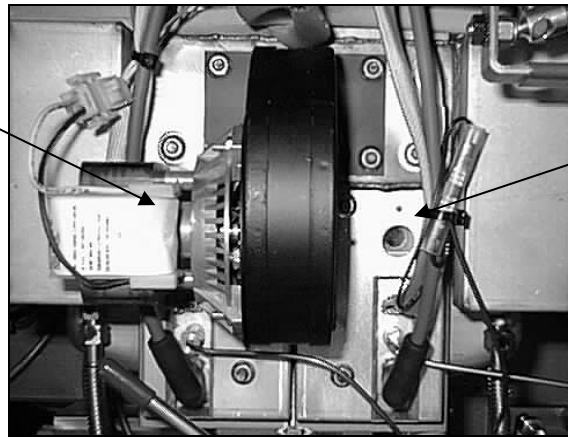
3. Τυλίξτε το μοτέρ με πλαστικό περιτύλιγμα για να αποτρέψετε την είσοδο νερού. Ψεκάστε απολιπαντικό ή απορρυπαντικό στον τροχό του φουσητήρα και το περίβλημα του φουσητήρα. Αφήστε το για πέντε λεπτά. Ξεπλύνετε τον τροχό και το περίβλημα με ζεστό νερό βρύσης και, στη συνέχεια, στεγνώστε με ένα καθαρό πανί (βλ. Εικόνα 3).



Εικόνα 3

4. Αφαιρέστε το πλαστικό περιτύλιγμα από τη διάταξη του μοτέρ φουσητήρα. Επανασυναρμολογήστε τη διάταξη του μοτέρ φουσητήρα και το περίβλημα του φουσητήρα. Τοποθετήστε τη διάταξη φουσητήρα στη φριτέζα.
5. Επανεγκαταστήστε το περίβλημα φουσητήρα ή τη διάταξη περιβλήματος.
6. Ανάψτε τη φριτέζα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο 3, Ενότητα 3.2.2.
7. Αφού οι καυστήρες έχουν ανάψει για τουλάχιστον 90 δευτερόλεπτα, παρατηρήστε τις φλόγες μέσω των ανοιγμάτων παρατήρησης του καυστήρα σε κάθε πλευρά του φουσητήρα αέρα καύσης (βλ. Εικόνα 4 στην παρακάτω σελίδα).

Αριστερή θύρα παρατήρησης
πίσω από το μοτέρ
(ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το περίβλημα
του φυσητήρα έχει
παραλειφθεί για ευκρίνεια.)

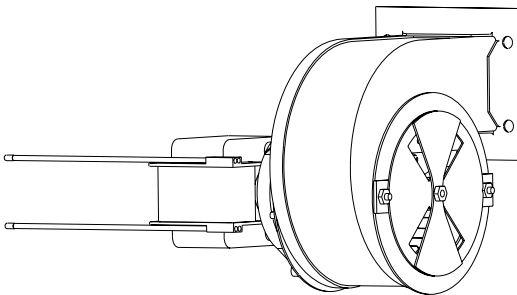


Δεξιά θύρα
παρατήρησης
Port

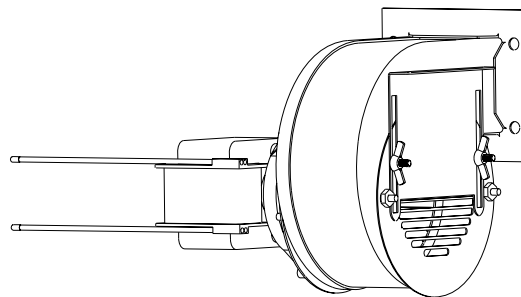
Εικόνα 4

Το μίγμα αερίου/αέρα έχει ρυθμιστεί σωστά όταν η πίεση των σωληνώσεων καυστήρα είναι σε συμφωνία με τον αντίστοιχο πίνακα στη σελίδα 2-7 και οι καυστήρες εμφανίζουν μια φωτεινή πορτοκαλί-κόκκινη λάμψη. Εάν παρατηρηθεί κυανή φλόγα ή εάν υπάρχουν μαύρες κηλίδες στην πρόσοψη ενός καυστήρα, το μίγμα αερίου-αέρα απαιτεί ρύθμιση.

Στην πλευρά του περιβλήματος του φυσητήρα απέναντι από το μοτέρ βρίσκεται μια πλακέτα με ένα ή δύο περικόχλια ασφάλισης. Χαλαρώστε το περικόχλιο(-α) τόσο ώστε να καταστεί εφικτή η κίνηση της πλακέτας και, στη συνέχεια, προσαρμόστε τη θέση της πλακέτας για να ανοίξετε ή να κλείσετε το άνοιγμα πρόσληψης αέρα μέχρι να επιτευχθεί πορτοκαλί-κόκκινη λάμψη. Κρατήστε προσεκτικά την πλακέτα στη θέση της και σφίξτε το περικόχλιο(-α) ασφάλισης.



ΤΥΠΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ ΦΥΣΗΤΗΡΑ



ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΦΥΣΗΤΗΡΑ CE ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ
ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΔΙΑΜΟΡΦΩΜΕΝΕΣ ΩΣ ΕΞΗΣ

6.6 ΕΞΑΜΗΝΙΑΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

6.6.1 Καθαρισμός του σωλήνα αερισμού της βαλβίδας αερίου

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή η διαδικασία δεν απαιτείται για φριτέζες που έχουν διαμορφωθεί για εξαγωγή σε χώρες CE.

1. Γυρίστε το διακόπτη ισχύος της φριτέζας και τη βαλβίδα αερίου στη θέση OFF.
2. Ξεβιδώστε προσεκτικά το σωλήνα αερισμού από τη βαλβίδα αερίου. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μπορείτε να ισιώσετε το σωλήνα αερισμού για να τον αφαιρέσετε πιο εύκολα.

3. Περάστε ένα κομμάτι κοινό σύρμα (διαμέτρου 0,1 εκ.) από το σωλήνα για να αφαιρέσετε ενδεχόμενα εμπόδια.
4. Βγάλτε το σύρμα και φυσήξτε στο σωλήνα για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει φράξει.
5. Επανατοποθετήστε το σωλήνα και λυγίστε τον με τέτοιο τρόπο ώστε το άνοιγμα να είναι στραμμένο προς τα κάτω.

6.6.2 Έλεγχος της πίεσης των σωλήνων του καυστήρα



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Αυτή η εργασία πρέπει να εκτελείται μόνον από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό του σέρβις. Επικοινωνήστε με το κέντρο FASC για να κάνετε τις σχετικές συνεννοήσεις.

6.7 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 έναν Εξουσιοδοτημένο από το εργοστάσιο τεχνικό σέρβις τουλάχιστον μία φορά το χρόνο ως εξής:

6.7.1 Φριτζά

- Επιθεωρήστε το ερμάριο μέσα και έξω, μπροστά και πίσω για συσσώρευση λαδιού.
- Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα καυσαερίων δεν είναι φραγμένο από υπολείμματα ή συσσωρεύσεις στερεοποιημένου λαδιού ή λίπους.
- Βεβαιωθείτε ότι οι καυστήρες και τα σχετικά εξαρτήματα (π.χ. βαλβίδες αερίου, συγκροτήματα πιλότων, εναυστήρες, κλπ.) είναι σε καλή κατάσταση και λειτουργούν χωρίς πρόβλημα. Επιθεωρήστε όλες τις συνδέσεις αερίου για διαρροές και βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις είναι σφιχτές.
- Βεβαιωθείτε ότι η πίεση των σωλήνων των καυστήρων είναι σύμφωνη με την πίεση που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ανιχνευτές θερμοκρασίας και υψηλού ορίου είναι κατάλληλα συνδεδεμένοι, συσφιγμένοι και λειτουργικοί, και ότι τα προστατευτικά των ανιχνευτών υπάρχουν και είναι κατάλληλα συνδεδεμένα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα στο κουτί εξαρτημάτων (δηλαδή, υπολογιστής/ελεγκτής, μετασχηματιστές, ρελέ, κάρτες διασύνδεσης, κλπ.) είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχουν συσσωρεύσεις από μεταφορά λαδιού και άλλα υπολείμματα. Επιθεωρήστε τη συνδεσμολογία του κουτιού εξαρτημάτων και βεβαιωθείτε ότι οι συνδέσεις είναι σφιχτές και οι αγωγοί σε καλή κατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα χαρακτηριστικά ασφαλείας (δηλ. διακόπτες ασφάλειας αποστράγγισης, διακόπτες επαναφοράς, κλπ.) είναι στις θέσεις τους και λειτουργούν χωρίς πρόβλημα.
- Βεβαιωθείτε 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.

6.7.2 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 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 επιστροφής λαδιού, 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 επιστροφής λαδιού στη θέση OFF). Βεβαιωθείτε για την ορθή λειτουργία κάθε βαλβίδας επιστροφής λαδιού, ενεργοποιώντας την αντλία φιλτραρίσματος μέσω του μοχλού σε έναν από τους μικροδιακόπτες 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 επιστροφής λαδιού στη θέση ON. Αφήστε όλο το λάδι μαγειρέματος να επιστρέψει στον κάδο (υποδεικνύεται από τις φυσαλίδες στο λάδι). Επαναφέρετε τη χειρολαβή επιστροφής λαδιού στη θέση OFF. Ο κάδος τηγανίσματος θα πρέπει να έχει επαναπληρωθεί σε περίπου 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα.

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ OCF30™

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗ

7.1 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. 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.

Αν έχετε αμφιβολίες για τη σωστή ενέργεια που πρέπει να εκτελέσετε, μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με το Τμήμα Τεχνικής Εξυπηρέτησης της Frymaster ή με το τοπικό Εξουσιοδοτημένο από το Εργοστάσιο Κέντρο Σέρβις της Frymaster για να ζητήσετε βοήθεια.

Πριν καλέσετε μια αντιπροσωπεία σέρβις ή τη Γραμμή εξυπηρέτησης πελατών της Frymaster (1-800-551-8633):

- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια είναι συνδεδεμένα και ότι οι διακόπτες κυκλωμάτων είναι ενεργοποιημένοι.
- Βεβαιωθείτε ότι οι μηχανισμοί ταχείας αποσύνδεσης γραμμής αερίου είναι σωστά συνδεδεμένοι.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βαλβίδες αποκοπής αερίου είναι ανοιχτές.
- 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 τεχνικός 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.

7.2 Αντιμετώπιση προβλημάτων στις φριτέζες

7.2.1 Προβλήματα ελεγκτή και θέρμανσης

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
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 για να ενεργοποιήσετε τον ελεγκτή. B. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι συνδεδεμένη 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 FULL? (Είναι γεμάτος ο κάδος;) YES NO (Ναι/Όχι) μετά από φίλτράρισμα.	A. Κανονικό μετά από φίλτράρισμα. B. Ενδέχεται να υπάρχει λάδι στο συλλέκτη του φίλτρου.	A. Πατήστε ▲ (NAI) εάν ο κάδος είναι γεμάτος, ειδάλλως 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. Η βαλβίδα αποστράγγισης είναι ανοιχτή. B. Η βαλβίδα αερίου δεν είναι ενεργοποιημένη. C. Η χειροκίνητη βαλβίδα τερματισμού αερίου είναι κλειστή. D. Λανθασμένα συνδεδεμένος σύνδεσμος ταχείας αποσύνδεσης στη γραμμή αερίου. E. Φράξιμο ή δυσλειτουργία στο φυσητήρα αέρα καύσης.	A. Κλείστε τη βαλβίδα αποστράγγισης. B. Τοποθετήστε το μοχλό της βαλβίδας αερίου στη θέση ON . C. Βεβαιωθείτε ότι η χειροκίνητη βαλβίδα τερματισμού και η κύρια βαλβίδα αερίου είναι ανοιχτές. D. Βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος ταχείας αποσύνδεσης στην εύκαμπτη γραμμή αερίου είναι σταθερά συνδεδεμένος στη φριτέζα. E. Βεβαιωθείτε ότι ο φυσητήρας αέρα καύσης λειτουργεί. Εάν όχι, καλέστε το FAS σας για σέρβις. Εάν ο φυσητήρας αέρα καύσης λειτουργεί, καθαρίστε και ρυθμίστε τον σύμφωνα με τις οδηγίες του Κεφαλαίου 6 αυτού του εγχειριδίου.
Η φριτέζα λειτουργεί κανονικά, αλλά η ανάκτηση είναι αργή κατά το μαγείρεμα.	Ρυπαρός ή φραγμένος φυσητήρας αέρα καύσης.	Καθαρίστε και ρυθμίστε τον σύμφωνα με τις οδηγίες του Κεφαλαίου 6 αυτού του εγχειριδίου.
Η ένδειξη θερμότητας είναι ενεργοποιημένη και ο φυσητήρας λειτουργεί, αλλά δεν σημειώνεται ανάφλεξη στον καυστήρα.	Καμμένη ασφάλεια στην πλακέτα διασύνδεσης ή τη μονάδα ανάφλεξης.	Επικοινωνήστε με το FAS σας για σέρβις.
Η φριτέζα λειτουργεί κανονικά, αλλά ακούγεται ένας ήχος σκασίματος κατά την ανάφλεξη των καυστήρων.	A. Ρυπαρός ή φραγμένος φυσητήρας αέρα καύσης. B. Ρυπαρός ή φραγμένος σωλήνας αερισμού βαλβίδας αερίου (μη-CE φριτέζες μόνο). C. Δυσλειτουργία φυσητήρα αέρα καύσης.	A. Καθαρίστε και ρυθμίστε τον σύμφωνα με τις οδηγίες του Κεφαλαίου 6 αυτού του εγχειριδίου. B. Καθαρίστε σύμφωνα με τις οδηγίες του Κεφαλαίου 6 αυτού του εγχειριδίου. C. Εάν ο φυσητήρας αργεί να ανακτήσει την ταχύτητά του, επικοινωνήστε με το FAS σας για σέρβις.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα HEATING FAILURE	Απενεργοποιημένη βαλβίδα αερίου, ελαττωματικός ελεγκτής, ελαττωματικός μετασχηματιστής, ανοιχτός θερμοστάτης άνω ορίου.	Είναι φυσιολογικό να εμφανίζεται αυτό το μήνυμα κατά τη διάρκεια της εκκίνησης, εάν υπάρχει αέρας στις γραμμές. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα αερίου είναι ενεργοποιημένη. Εάν το πρόβλημα εμμένει, σβήστε τη

(Αυσλειτουργία θέρμανσης).	φριτέζα και επικοινωνήστε με το FAS σας για βοήθεια.
-------------------------------	--

7.2.2 Μηνύματα σφάλματος και προβλήματα απεικόνισης

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα LOW TEMP ή LO .	Η θερμοκρασία του κάδου έχει πέσει περισσότερο από 17°C σε σχέση με το σημείο ρύθμισης στη λειτουργία αναμονής ή 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 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 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 είναι 2:25. Εάν το σφάλμα συνεχίσει να εμφανίζεται, καλέστε το FAS σας για βοήθεια.
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.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER ή HELP .	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.
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα SERVICE REQUIRED	Παρουσιάστηκε σφάλμα που απαιτεί την παρουσία τεχνικού σέρβις.	Πατήστε το κουμπί ▲ (YES) εάν επιλυθεί το πρόβλημα ή το κουμπί ▼ (NO) για να συνεχίσετε το μαγείρεμα και καλέστε το FAS σας για βοήθεια. Σε ορισμένες

(Απαιτείται σέρβις), ακολουθούμενο από μήνυμα σφάλματος.	περιπτώσεις, το μαγείρεμα μπορεί να μην είναι διαθέσιμο.
--	---

7.2.3 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.

7.2.4 Προβλήματα φιλτραρίσματος

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
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 ή στον ελεγκτή εμφανίζεται OFF.	Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα βρίσκεται στο σημείο ρύθμισης πριν ξεκινήσετε. Βεβαιωθείτε ότι ο ελεγκτής είναι ενεργοποιημένος.
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 κρύνει για τουλάχιστον 45 λεπτά και στη συνέχεια πατήστε το διακόπτη επαναφοράς αντλίας (βλ. σελίδα 5-3). 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 <i>κάτω</i> 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	Ανοικτή βαλβίδα αποστράγγισης ή πιθανότητα ύπαρξης λαδιού στον κάδο αποστράγγισης.	Πατήστε ▲ (ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ) και ακολουθήστε τις οδηγίες για το FILL VAT FROM DRAIN PAN .

7.2.5 Προβλήματα αυτόματης αναπλήρωσης

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
Ο κάδος αναπληρώνεται ψυχρός.	Λανθασμένο σημείο ρύθμισης.	Βεβαιωθείτε ότι το σημείο ρύθμισης είναι σωστό.
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 ▲

		<p>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.</p>
Ένας κάδος δεν αναπληρώνεται.	<p>A. Σφάλμα φίλτρου. B. Σφάλμα που απαιτούν εργασίες σέρβις C. Ζήτημα με ενεργοποιητή, αντλία, ακίδα, RTD ή ATO.</p>	<p>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.</p>
Η οθόνη του ελεγκτή εμφανίζει το μήνυμα TOPOFF OIL EMPTY /CONFIRM	Έχει εξαντληθεί το λάδι στο σύστημα αναπλήρωσης.	Γεμίστε το σύστημα αναπλήρωσης με λάδι και πατήστε το κουμπί ▲ (ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ).

7.2.6 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, όπως ο ελεγκτής, η πλακέτα διασύνδεσης, η βαλβίδα αερίου, η μονάδα ανάφλεξης 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	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (ΣΦΑΛΜΑ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΧΑΡΤΙΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ) (Αλλάξτε το επίθεμα)	Ο μετρητής των 25 ωρών έχει λήξει ή ένα ρυπαρό φίλτρο ενδέχεται να προκαλεί ανεπαρκές φιλτράρισμα.
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 2:25 για το αέριο.
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.)

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ 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.

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ 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.





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

ΤΗΛ 1-318-865-1711

ΦΑΞ (Ανταλλακτικά) 1-318-219-7140

ΦΑΞ (Τεχν. Υποστ.) 1-318-219-7135

ΕΚΤΥΠΩΘΗΚΕ ΣΤΙΣ ΗΝΩΜΕΝΕΣ
ΠΟΛΙΤΕΙΕΣ

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΗ ΣΕΡΒΙΣ
1-800-551-8633

819-6886
ΑΠΡΙΛΙΟΣ (APR) 2011