

Dòng Sản phẩm BIELA14-T

Bếp chiên điện LOV™ Thế hệ thứ III



Sổ tay Hướng dẫn Lắp đặt, Vận hành và Bảo dưỡng

Sổ tay hướng dẫn này được cập nhật khi có thông tin và các mẫu sản phẩm mới được phát hành. Truy cập trang web của chúng tôi để xem sổ tay hướng dẫn mới nhất.

Chương này sẽ được đưa vào Mục Thiết bị Bếp chiên trong *Sổ tay Hướng dẫn Vận hành*.



MỤC LỤC

CẢNH BÁO VÀ LƯU Ý	Trang ii
CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH	Trang v
GIỚI THIỆU	Trang 1-1
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	Trang 2-1
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	Trang 3-1
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG HỆ THỐNG M4000	Trang 4-1
VẬN HÀNH HỆ THỐNG LỌC TÍCH HỢP SẴN.....	Trang 5-1
BẢO DƯỠNG PHÒNG NGỪA	Trang 6-1
GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ GẶP PHẢI TRONG QUÁ TRÌNH HOẠT ĐỘNG	Trang 7-1
CHỈ DẪN HỆ THỐNG RTI (DẦU DUNG TÍCH LỚN).....	Trang A-1
CHUẨN BỊ JIB VỚI TÙY CHỌN DẦU CÔ ĐẶC	Trang B-1
SỬ DỤNG BỘ PHẬN NẤU CHẢY DẦU.....	Trang C-1

VÌ SỰ AN TOÀN CỦA CHÍNH BẠN

Không Dự trữ hoặc sử dụng xăng dầu hay các chất lỏng và hơi dễ cháy khác xung quanh thiết bị này hoặc các thiết bị khác.



8 1 9 7 7 3 8

Mã số linh kiện: FRY_IOM_8197738 Tháng 10/2022

Dịch các hướng dẫn ban đầu Vietnamese / Tiếng Việt

⚠ THẬN TRỌNG
HÃY ĐỌC KỸ NHỮNG CHỈ DẪN NÀY TRƯỚC KHI SỬ DỤNG BẾP CHIÊN.

LƯU Ý

TRONG THỜI HẠN BẢO HÀNH, NẾU QUÝ KHÁCH SỬ DỤNG LINH KIỆN CHO THIẾT BỊ NHÀ BẾP CỦA FRYMASTER DEAN NÀY MÀ KHÔNG PHẢI LÀ LINH KIỆN MỚI NGUYÊN BẢN HOẶC LINH KIỆN ĐÃ QUA SỬA CHỮA ĐƯỢC MUA TRỰC TIẾP TỪ FRYMASTER DEAN HOẶC MUA TẠI CÁC TRUNG TÂM DỊCH VỤ ỦY QUYỀN CỦA FRYMASTER DEAN, VÀ/HOẶC LINH KIỆN ĐANG ĐƯỢC SỬ DỤNG ĐÃ ĐƯỢC THAY ĐỔI SO VỚI CẤU HÌNH BAN ĐẦU CỦA THIẾT BỊ THÌ BẢO HÀNH NÀY SẼ KHÔNG CÓ GIÁ TRỊ. NGOÀI RA, FRYMASTER DEAN VÀ CÁC CHI NHÁNH SẼ KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ BẤT KỲ KHIẾU NẠI, THIẾT HẠI HAY CHI PHÍ PHÁT SINH TRỰC TIẾP HOẶC GIÁN TIẾP, MỘT PHẦN HOẶC TOÀN BỘ, DO KHÁCH HÀNG LẮP ĐẶT CÁC LINH KIỆN ĐÃ ĐƯỢC THAY ĐỔI VÀ/HOẶC LINH KIỆN MUA TỪ TRUNG TÂM DỊCH VỤ KHÔNG ĐƯỢC ỦY QUYỀN.

LƯU Ý

Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng chuyên dụng và do nhân viên có trình độ chuyên môn vận hành. Việc lắp đặt, bảo hành và sửa chữa phải do Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của FRYMASTER DEAN (FAS) hoặc các nhân viên có trình độ chuyên môn thực hiện. Việc lắp đặt, bảo hành và sửa chữa do người không có trình độ chuyên môn thực hiện có thể làm mất hiệu lực bảo hành từ phía nhà sản xuất. Xem Chương 1 của sổ tay hướng dẫn này để xem định nghĩa về nhân viên có trình độ chuyên môn.

LƯU Ý

Thiết bị này phải được lắp đặt theo đúng quy định của quốc gia và địa phương tại quốc gia và/hoặc vùng nơi thiết bị được lắp đặt. Xem CÁC YÊU CẦU VỀ QUY CHUẨN QUỐC GIA ở Chương 2 của sổ tay hướng dẫn này để biết thêm chi tiết.

LƯU Ý ĐỐI VỚI KHÁCH HÀNG Ở HOA KỲ

Thiết bị này sẽ được lắp đặt tuân thủ theo quy chuẩn lắp đặt hệ thống ống nước cơ bản của Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) và Hướng dẫn An toàn Vệ sinh Thực phẩm của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ.

LƯU Ý

Thiết bị này dành cho mục đích sử dụng thương mại ví như trong bếp của các nhà hàng, căng tin, bệnh viện và trong các doanh nghiệp thương mại như các tiệm bánh, cửa hàng thịt, v.v..., nhưng không dành cho lĩnh vực sản xuất thực phẩm liên tục hàng loạt với số lượng lớn.

LƯU Ý

Các bản vẽ và hình ảnh được sử dụng trong sổ tay hướng dẫn này chỉ mang tính chất minh họa quy trình vận hành, vệ sinh và các quy trình kỹ thuật, và có thể không giống hoàn toàn với quy trình vận hành quản lý thực tế.

LƯU Ý ĐỐI VỚI CHỦ SỞ HỮU THIẾT BỊ ĐƯỢC TRANG BỊ HỆ THỐNG ĐIỀU KHIỂN CÓ MÀN HÌNH CẢM ỨNG Ở HOA KỲ.

Thiết bị này tuân thủ các quy định ở Phần 15 của Quy định FCC. Chỉ vận hành thiết bị trong 2 điều kiện sau đây: 1) Thiết bị này không gây nhiễu sóng mạnh, và 2) Thiết bị phải chấp nhận nhiễu sóng kể cả những nhiễu sóng có thể gây ra ảnh hưởng tới quá trình vận hành không mong muốn. Dù thiết bị này đã được chứng nhận là thiết bị thuộc Nhóm A, nhưng đồng thời nó cũng đáp ứng các giới hạn áp dụng cho thiết bị Nhóm B.

Ở CANADA

Thiết bị kỹ thuật số này không vượt quá giới hạn Nhóm A và Nhóm B về phát xạ tiếng ồn vô tuyến như được quy định trong tiêu chuẩn ICES-003 của Cục Truyền thông Canada.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

NGUY HIỂM

Khi lắp đặt, thiết bị này phải được nối đất theo quy định của địa phương, hay trong trường hợp không có các quy định của địa phương, phải tuân theo Quy chuẩn Quốc Gia về Kỹ thuật Điện ANSI/NFPA 70, hay Quy chuẩn Quốc Gia về Kỹ thuật Điện của Canada CSA C22.2 hay quy chuẩn thích hợp của quốc gia nơi thiết bị được lắp đặt.



CẢNH BÁO

Thiết bị này phải được lắp đặt và sử dụng theo cách mà nước không được tiếp xúc với dầu hoặc mỡ.



NGUY HIỂM

Việc lắp đặt, điều chỉnh, bảo dưỡng, sửa chữa không đúng cách hoặc sửa đổi hay thay đổi khi chưa được ủy quyền có thể gây ra hư hỏng tài sản, thương tích hay chết người. Đọc kỹ hướng dẫn lắp đặt, vận hành và sửa chữa trước khi lắp đặt hay sửa chữa thiết bị này.



NGUY HIỂM

Gờ phía trước của thiết bị này không phải là bậc lên xuống! Không đứng lên thiết bị này. Bị trượt hoặc tiếp xúc với dầu nóng có thể gây ra thương tích nghiêm trọng.



VÌ SỰ AN TOÀN CỦA CHÍNH BẠN

Không dự trữ hoặc sử dụng xăng dầu hay các chất lỏng và hơi dễ cháy khác xung quanh thiết bị này hoặc các thiết bị khác.



NGUY HIỂM

Rổ hứng mảnh vụn của bếp chiên được trang bị một hệ thống lọc cần phải đổ vào thùng chống cháy vào cuối mỗi ngày sử dụng. Một số mảnh thực phẩm có thể tự bốc cháy cùng lúc nếu bị ngâm trong một số loại dầu cô đặc nhất định.



CẢNH BÁO

Không gõ mạnh giỏ chiên hay các dụng cụ khác vào thanh nối của bếp chiên. Thanh nối dùng được dùng để che các mối nối giữa các thùng của bếp chiên. Gõ mạnh giỏ chiên vào thanh nối để làm rớt dầu mỡ còn sót lại có thể làm biến dạng thanh nối và làm giảm độ kín khít. Thanh nối được thiết kế gắn khít vào bếp chiên và chỉ nên tháo ra để làm vệ sinh.



NGUY HIỂM

Thích hợp nghĩa là phải tiến hành các biện pháp nhằm ngăn chặn sự xê dịch của thiết bị mà không đề lên đường dây điện. Bộ chặn xê dịch được cung cấp kèm theo bếp chiên. Nếu mất bộ chặn xê dịch, liên hệ với KES tại địa phương bạn.



NGUY HIỂM

Bếp chiên này có một dây nguồn (3 pha) cho mỗi thùng chiên và một dây điện 5 sợi cho toàn hệ thống. Trước khi dịch chuyển, kiểm tra, bảo dưỡng hay sửa chữa bếp chiên Frymaster; ngắt TẤT CẢ dây điện nối với nguồn điện.



NGUY HIỂM

Không để các linh kiện tiếp xúc với nước. Đóng bộ phận truyền động có thể gây hư hỏng hoặc thương tích.



CẢNH BÁO

Thiết bị này không dành cho những người sử dụng là trẻ em dưới 16 tuổi hay những người không đủ năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi những người đó đã được giám sát sử dụng bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Không cho phép trẻ em chơi đùa với thiết bị này.



CẢNH BÁO

Để đảm bảo an toàn và vận hành hiệu quả bếp chiên và máy hút mùi, phích cắm cấp điện dòng 120-volt cho máy hút mùi phải được cắm cố định và chốt trong măng song ống.

LƯU Ý

Hướng dẫn trong sổ tay này áp dụng cho việc sử dụng hệ thống chứa dầu dung tích lớn đối với việc cấp và xả dầu cho hệ thống RTI. Do đó hướng dẫn này không áp dụng cho các hệ thống chứa dầu dung tích lớn khác.

 NGUY HIỂM

Thiết bị này phải được đấu nối với nguồn điện có cùng điện áp và pha như quy định trong nhãn thông số nằm ở phía bên trong cửa thiết bị.

 CẢNH BÁO

Sử dụng cẩn thận và mặc trang bị bảo hộ an toàn phù hợp nhằm tránh tiếp xúc trực tiếp với dầu nóng hoặc bề mặt bếp chiên mà có thể gây bỏng nặng.

 NGUY HIỂM

Không được xịt khí dung gần khu vực thiết bị này đang hoạt động.

 NGUY HIỂM

Không được tháo hay thay đổi các bộ phận khung máy để lấy chỗ đặt máy hút mùi. Câu hỏi? Liên hệ Đường dây Nóng của Trung tâm Dịch vụ Frymaster Dean theo số điện thoại 1-800-551-8633.

 CẢNH BÁO

Không được chặn các khu vực xung quanh để hay bên dưới bếp chiên.

 CẢNH BÁO

Không dùng tia nước mạnh để làm vệ sinh thiết bị này.

 CẢNH BÁO

Khi vận hành, lắp đặt và sửa chữa thiết bị này có thể cần phải sử dụng các sản phẩm/hóa chất bao gồm [hóa chất Bisphenol A (BPA), bông thủy tinh hay bông sợi gốm và silic ô-xít kết tinh], mà được Bang California đã biết là gây ung, dị tật bẩm sinh và có hại cho sức khỏe sinh sản. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập www.P65Warnings.ca.gov.

CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH THIẾT BỊ ĐIỆN LOV-T™

Frymaster, L.L.C. áp dụng những chính sách bảo hành có điều kiện đối với người mua sản phẩm chính hãng chỉ dành cho thiết bị này và linh kiện thay thế:

A. CÁC ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH – BẾP CHIÊN

1. Frymaster L.L.C. bảo hành tất cả các bộ phận bị hư hỏng do vật liệu hay lỗi do sản xuất trong thời hạn 2 năm.
2. Tất cả các bộ phận sẽ được bảo hành 2 năm sau ngày lắp đặt bếp chiên trừ thùng chiên, gioăng chữ O và cầu chì.
3. Nếu có bất cứ bộ phận nào bị hỏng trong 2 năm đầu tiên sau ngày lắp đặt, trừ cầu chì và gioăng chữ O, Frymaster cũng sẽ hoàn trả chi phí nhân công theo thời gian thay thế bộ phận đó tương đương với 2 giờ làm việc cộng thêm chi phí đi lại lên tới 160 km (100 dặm) 80 km (50 dặm) mỗi chiều đi.

B. CÁC ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH – THÙNG CHIÊN

Thùng chiên được bảo hành trọn đời đối với các linh kiện và nhân công. Nếu thùng chiên bị rò rỉ sau khi lắp đặt, Frymaster sẽ thay thế thùng chiên trong khoảng thời gian lao động trực tiếp tối đa cho phép theo quy định của Frymaster. Các bộ phận đi kèm với thùng chiên như kiểm soát ngưỡng nhiệt độ cao, đầu dò, đệm lót, gioăng và các quai móc liên quan cũng được bảo hành trọn đời nếu như việc thay thế chúng là cần thiết khi cần phải thay thế thùng chiên. Không bảo hành các lỗi rò rỉ do sử dụng sai chỉ dẫn, hay do các phụ kiện có ren như đầu dò, cảm biến, kiểm soát ngưỡng nhiệt độ cao, van thoát hoặc ống hồi chuyển dầu.

C. CÁC ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH – HỆ THỐNG ĐIỀU KHIỂN TRÊN MÀN HÌNH CẢM ỨNG - NÚT HOME ẢO

Frymaster L.L.C. bảo hành Hệ thống Điều khiển trên Màn hình cảm ứng - Nút Home ảo đối với các hư hỏng do vật liệu hay lỗi do sản xuất về bộ phận và nhân công trong thời hạn 3 năm kể từ ngày lắp đặt.

D. CÁC BỘ PHẬN BỊ HOÀN TRẢ

Tất cả các bộ phận bị hỏng trong thời hạn bảo hành phải được trả lại cho Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của Frymaster trong vòng 60 ngày để được hoàn tiền. Sau thời hạn 60 ngày thì sẽ không được hoàn tiền.

E. KHÔNG BẢO HÀNH

Chính sách bảo hành này không áp dụng cho thiết bị mà bị hư hỏng do sử dụng sai mục đích, sử dụng sai chỉ dẫn, sửa đổi hoặc do tai nạn như:

- sửa chữa không đúng cách hoặc không được ủy quyền (kể cả việc hàn thùng chiên);

- không tuân theo các chỉ dẫn lắp đặt đúng cách hoặc các quy trình bảo dưỡng định kỳ như đã được chỉ dẫn trong thẻ MRC. cần cung cấp bằng chứng về việc bảo dưỡng định kỳ để duy trì bảo hành;
- bảo dưỡng không đúng cách;
- hư hỏng trong quá trình vận chuyển;
- sử dụng sai nguyên tắc;
- gỡ bỏ, sửa đổi hay tẩy xóa nhãn thông số hoặc mã ngày ghi trên các bộ phận cấp nhiệt;
- sử dụng thùng chiên mà không cho dầu hoặc chất lỏng vào trong thùng chiên;
- bếp chiên không được bảo hành trong trường hợp không nhận được mẫu khởi tạo, đặt cấu hình, kiểm tra thiết bị đúng cách.

Chính sách bảo hành này không bao gồm:

- quãng đường vận chuyển hay đi lại xa hơn 160 km (100 dặm) (tương đương với 80 km (50 dặm) mỗi chiều đi), hoặc thời gian đi lại nhiều hơn 2 giờ đồng hồ;
- chi phí làm ngoài giờ hoặc vào ngày nghỉ lễ;
- thiệt hại do hậu quả (chi phí sửa chữa hoặc thay thế những bộ phận hư hỏng), tổn thời gian, lợi nhuận, lợi ích hoặc bất cứ thiệt hại có liên quan nào khác.

Không bảo hành một cách ngụ ý nào đối với khả năng tiêu thụ sản phẩm hoặc sự phù hợp với các mục đích sử dụng cụ thể.

Chính sách bảo hành này được áp dụng tại thời điểm in ấn và có thể được thay đổi.

DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA14-T LOV™

THẾ HỆ THỨ III

CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU

LƯU Ý: Bếp chiên BIELA14-T Frymaster cần tiến hành khởi động, chạy thử và đào tạo cách vận hành trước khi đưa vào sử dụng trong nhà hàng.

1.1 Giới thiệu chung

Hãy đọc kỹ hướng dẫn trong sổ tay này trước khi sử dụng bếp chiên. Sổ tay này trình bày tất cả các cấu hình của những dòng sản phẩm bếp chiên BIELA14-T LOV™ của McDonald. Các bếp chiên thuộc dòng sản phẩm này có nhiều điểm tương đồng, do đó khi được đề cập theo nhóm sản phẩm thì được gọi chung là dòng bếp chiên “LOV™”.

Bếp chiên BIELA14-T LOV™ trang bị thùng chiên chứa lượng dầu thấp, cơ chế xả dầu tự động, bộ phận lọc định kỳ tự động và một màn hình cảm ứng. Thiết kế Euro-Look bổ sung một nắp tròn và rãnh thoát dầu lớn có hình tròn đảm bảo việc xả sạch đồ rán và cặn chiên xuống thùng lọc. Bếp chiên BIELA14-T LOV™ được điều khiển bằng Hệ thống Điều khiển trên Màn hình cảm ứng M4000. Các bếp chiên thuộc dòng sản phẩm này được trang bị thùng chiên một ngăn hay nhiều ngăn, và có thể mua theo bộ lên tới năm thùng.

Mỗi thùng chiên được trang bị một đầu dò nhiệt nhằm kiểm soát nhiệt độ chính xác.

Bếp chiên BIELA14-T LOV™ được giao hàng trong tình trạng đã được lắp đặt hoàn chỉnh. Tất cả được bếp chiên được giao hàng kèm theo gói phụ kiện tiêu chuẩn. Mỗi bếp chiên đều được điều chỉnh, thử nghiệm và kiểm tra tại nhà máy trước khi đóng thùng để giao hàng.

1.2 Thông tin an toàn

Hãy đọc kỹ hướng dẫn trong sổ tay này trước khi sử dụng bếp chiên.

Trong sổ tay này, bạn sẽ thấy những lưu ý được đặt trong hộp có hai đường viền tương tự như sau.



THẬN TRỌNG

THẬN TRỌNG các hộp có chứa các thông tin về các hành động hay điều kiện *có thể gây ra hư hại hay dẫn tới hỏng hóc hệ thống.*



CẢNH BÁO

CẢNH BÁO các hộp có chứa các thông tin về các hành động hay điều kiện *có thể gây ra hư hại hay dẫn tới hỏng hóc hệ thống, và có thể gây ra hư hại cho hệ thống.*



NGUY HIỂM

NGUY HIỂM các hộp có chứa các thông tin về các hành động hay điều kiện *có thể gây ra hay dẫn đến thương tích cho con người, và có thể dẫn tới hỏng hóc hệ thống và/hoặc gây ra hư hại cho hệ thống.*

Bếp chiên BIELA14-T LOV™ tích hợp tính năng phát hiện nhiệt độ cao mà tự ngắt điện cho các bộ phận khi kiểm soát nhiệt độ không hoạt động.

Hệ thống điều khiển được trang bị pin lithium. Thay thế bằng loại pin lithium Panasonic CR2032 3V, chỉ sử dụng linh kiện có mã số 8074674. Việc sử dụng loại pin khác có thể gây ra nguy cơ cháy nổ. Pin có thể được mua từ Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền tại địa phương bạn.



THẬN TRỌNG

Pin có thể nổ nếu sử dụng không đúng cách. Không nạp pin, tháo pin hay ném pin vào lửa.

1.3 Thông tin về Hệ thống điều khiển M4000

Thiết bị này đã được thử nghiệm và tuân thủ các giới hạn áp dụng cho thiết bị kỹ thuật số Nhóm A, theo Phần 15 của Quy định FCC. Dù thiết bị này đã được chứng nhận là thiết bị thuộc Nhóm A, nhưng đồng thời nó cũng đáp ứng các giới hạn áp dụng cho thiết bị Nhóm B. Những giới hạn này được thiết kế nhằm mang lại sự bảo vệ hợp lý khỏi bị hiện tượng bị nhiễu sóng khi thiết bị hoạt động trong môi trường thương mại. Thiết bị này có thể tạo ra, sử dụng và phát ra năng lượng tần số vô tuyến và, nếu không được lắp đặt và vận hành tuân theo hướng dẫn sử dụng thì có thể gây nhiễu sóng cho các đài vô tuyến. Việc vận hành thiết bị trong khu vực dân cư có thể gây nhiễu sóng, trong trường hợp đó, người dùng phải tự chịu chi phí khắc phục.

Người dùng cần lưu ý rằng bất cứ thay đổi hay sửa đổi thiết bị khi chưa được bên có trách nhiệm quản lý sự tuân thủ chấp thuận một cách rõ ràng thì người dùng có thể sẽ tước quyền vận hành thiết bị.

Trong trường hợp cần thiết, người dùng nên tham khảo ý kiến tư vấn của nhà cung cấp hay kỹ thuật viên vô tuyến truyền hình có kinh nghiệm để biết thêm các gợi ý.

Người dùng cũng có thể tham khảo sổ tay do Ủy ban Truyền thông Liên bang biên soạn có tên dưới đây: “Hướng dẫn Xác định và Khắc phục Sự cố Nhiễu sóng Vô tuyến Truyền hình”. Sổ tay này hiện có tại Phòng In ấn Chính phủ Hoa Kỳ, DC 20402, Mã số 004-000-00345-4.

1.4 Thông tin về Chứng nhận sản phẩm của Liên minh châu Âu (CE)

Liên minh châu Âu (CE) đã thiết lập hệ thống tiêu chuẩn cụ thể đối với các thiết bị thuộc loại này. Khi có sự khác biệt giữa các tiêu chuẩn CE và tiêu chuẩn không phải của CE, sẽ có những thông tin và hướng dẫn liên quan được đặt trong hộp tương tự như sau.



1.5 Nhân viên Lắp đặt, Vận hành và Sửa chữa

Hướng dẫn vận hành thiết bị Frymaster phải được biên soạn bởi các nhân viên có trình độ chuyên môn và/hoặc được ủy quyền như được quy định ở Mục 1.6. **Tất cả công việc lắp đặt và sửa chữa thiết bị Frymaster phải do nhân viên có trình độ chuyên môn, được chứng nhận, được cấp phép và/hoặc các nhân viên lắp đặt hay sửa chữa được ủy quyền thực hiện như được quy định ở Mục 1.6.**

1.6 Định nghĩa

NHÂN VIÊN VẬN HÀNH CÓ TRÌNH ĐỘ CHUYÊN MÔN VÀ/HOẶC ĐƯỢC ỦY QUYỀN

Nhân viên vận hành có trình độ chuyên môn/được ủy quyền là những người đã đọc kỹ thông tin trong hướng dẫn sử dụng này và đã làm quen với các chức năng của thiết bị, hay là những người đã từng có kinh nghiệm vận hành các loại máy nêu trong hướng dẫn sử dụng này.

NHÂN VIÊN LẮP ĐẶT CÓ TRÌNH ĐỘ CHUYÊN MÔN

Nhân viên lắp đặt có trình độ chuyên môn các cá nhân, tổ chức, doanh nghiệp và/hoặc các công ty trực tiếp hay thông qua đại diện tham gia vào và chịu trách nhiệm lắp đặt thiết bị điện. Nhân viên có trình độ chuyên môn phải có kinh nghiệm về lĩnh vực này, quen thuộc với tất cả các cảnh báo an toàn điện, và phải tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành và quy định của địa phương.

NHÂN VIÊN SỬA CHỮA CÓ TRÌNH ĐỘ CHUYÊN MÔN

Nhân viên sửa chữa có trình độ chuyên môn là những người đã làm quen với thiết bị Frymaster và được Frymaster, L.L.C. ủy quyền thực hiện sửa chữa thiết bị. Tất cả nhân viên sửa chữa được ủy quyền cần được trang bị bộ sách hướng dẫn sửa chữa thiết bị và linh kiện đầy đủ, và có một số lượng tối thiểu các linh kiện của thiết bị Frymaster. Danh sách Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của Frymaster (FAS's) hiện có trên trang web của Frymaster tại www.frymaster.com. **Nếu không sử dụng các nhân viên sửa chữa có trình độ chuyên môn, thiết bị Frymaster sẽ không được bảo hành**

1.7 Quy trình Khiếu nại về các Hư hỏng do Vận chuyển

Phải làm gì khi thiết bị nhận được bị hư hỏng:

Lưu ý rằng thiết bị này đã được các nhân viên có tay nghề cao kiểm tra một cách cẩn thận và đóng gói trước khi xuất xưởng. Công ty vận chuyển chịu toàn bộ trách nhiệm trong việc vận chuyển an toàn các thiết bị sau khi tiếp nhận.

1. **Nộp đơn khiếu nại về Hư hỏng Ngay lập tức** - bất kể mức độ hư hỏng.
2. **Kiểm tra và lập Biên bản tất cả Mất mát hay Hư hỏng hiện hữu**, và đảm bảo thực hiện ghi chú lên vận đơn hoặc giấy biên nhận vận chuyển có chữ ký xác nhận của nhân viên vận chuyển.
3. **Mất mát, Hư hỏng không hiện hữu**- Nếu hư hỏng chỉ được phát hiện ra cho tới khi tháo ra khỏi hộp, thông báo **ngay lập tức** cho công ty giao nhận hoặc vận chuyển và nộp đơn khiếu nại về các hư hỏng không hiện hữu. Phải nộp đơn khiếu nại trong vòng 15 ngày kể từ ngày giao hàng. Đảm bảo việc giữ lại hộp lại để kiểm tra.

Frymaster KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ CÁC HƯ HỎNG HAY MẤT MÁT XẢY RA TRONG QUÁ TRÌNH VẬN CHUYỂN PHÁT SINH TRONG KHI TRUNG CHUYỂN.

1.8 Thông tin sửa chữa

Đối với sửa chữa, bảo dưỡng không định kỳ, hoặc để biết thêm thông tin sửa chữa, vui lòng liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của Frymaster (FAS) tại địa phương bạn. Để hỗ trợ bạn một cách nhanh chóng, Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của Frymaster (FAS) hoặc đại diện Phòng sửa chữa cần có những thông tin cụ thể về thiết bị của bạn. Hầu hết các thông tin này được in trên nhãn dữ liệu gắn phía bên trong cửa bếp chiên. Mã số linh kiện được nêu trong Sổ tay Sửa chữa và Thông tin Linh kiện. Có thể đặt mua linh kiện trực tiếp với FAS hoặc nhà phân phối tại địa phương bạn. Danh sách Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của Frymaster (FAS's) hiện có trên trang web của Frymaster tại www.frymaster.com. Nếu không thể truy cập vào danh sách này, vui lòng liên hệ Phòng sửa chữa của Frymaster theo số 1-800-551-8633 hay 1-318-865-1711 hoặc bằng email theo địa chỉ fryservice@welbilt.com.

Những thông tin dưới đây là cần thiết để hỗ trợ bạn một cách hiệu quả:

Mã số _____

Số hiệu _____

Điện áp _____

Bản chất vấn đề _____

CẮT GIỮ SỔ TAY HƯỚNG DẪN NÀY Ở NƠI AN TOÀN PHÒNG KHI CẦN DÙNG ĐẾN.

DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA14-T LOV™

THỂ HỆ THỨ III

CHƯƠNG 2: HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

2.1 Yêu cầu chung

Lắp đặt thiết bị đúng quy cách là điều kiện tiên quyết để đảm bảo an toàn và hiệu quả khi sử dụng.

Chỉ những nhân viên sửa chữa hay lắp đặt có trình độ chuyên môn, được cấp phép và/hoặc được ủy quyền như được quy định ở Mục 1.6 trong sổ tay hướng dẫn này mới được thực hiện lắp đặt và sửa chữa thiết bị Frymaster.

Không sử dụng những nhân viên sửa chữa hay lắp đặt có trình độ chuyên môn, được cấp phép và/hoặc được ủy quyền (như được quy định ở Mục 1.6 trong sổ tay hướng dẫn này) để lắp đặt hay sửa chữa thì thiết bị này sẽ không được Frymaster bảo hành đồng thời có thể gây ra hư hỏng cho thiết bị hay thương tích cho con người.

Nếu có mâu thuẫn giữa thông tin hướng dẫn trong sổ tay này với các quy định của luật pháp quốc gia hoặc địa phương, việc lắp đặt và vận hành sẽ phải tuân theo các quy định hiện hành tại quốc gia mà thiết bị được lắp đặt.

Để được sửa chữa, bạn có thể liên hệ Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của Frymaster tại địa phương bạn.



NGUY HIỂM

Quy chuẩn xây dựng không cho phép bếp chiên có thùng dầu nóng không đậy kín được lắp đặt gần bất kỳ nguồn nhiệt hở nào kể cả lò nướng và bếp nướng.

LƯU Ý

Tất cả các bếp chiên được giao mà không có dây điện và phích cắm điện chính hãng, phải được đấu nối cố định sử dụng ống bọc mềm để nối tới hộp chia dây ở phía sau bếp chiên. Đầu nối điện bếp chiên phải được thực hiện theo đúng quy cách NEC. Khi đấu nối cố định phải lắp đặt bộ chặn xê dịch.



NGUY HIỂM

Thích hợp nghĩa là phải tiến hành các biện pháp nhằm ngăn chặn sự xê dịch của thiết bị mà không đè lên đường dây điện. Bộ chặn xê dịch được cung cấp kèm theo bếp chiên. Nếu mất bộ chặn xê dịch, liên hệ Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của Frymaster (FAS) tại địa phương bạn.

LƯU Ý

Nếu thiết bị được đấu nối trực tiếp với nguồn điện, phải lắp thiết bị ngắt nguồn điện có khoảng cách tiếp xúc tối thiểu giữa tất cả các cực là 3-mm.

LƯU Ý

Phải đặt thiết bị ở vị trí sao cho không che lấp phích cắm điện trừ khi có các thiết bị ngắt nguồn điện khác (ví dụ như cầu dao điện).

LƯU Ý

Nếu thiết bị này được đấu nối với đường dây cố định, phải nối bằng dây đồng có định mức nhiệt từ 75 °C (167 °F) trở lên.

LƯU Ý

Nếu dây điện bị hư hỏng, việc thay thế phải do người có trình độ chuyên môn của Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của Frymaster hoặc người có trình độ tương đương đảm nhận để phòng nguy hiểm.



NGUY HIỂM

Thiết bị này phải được đấu nối với nguồn điện có cùng điện áp và pha như quy định trong nhãn thông số nằm ở phía bên trong cửa thiết bị.



NGUY HIỂM

Tất cả các đấu nối điện cho thiết bị này phải được thực hiện tuân theo sơ đồ dây điện kèm theo. Tham khảo sơ đồ dây điện đi kèm theo thiết bị khi lắp đặt hoặc sửa chữa thiết bị này.



NGUY HIỂM

Không được gắn bồn rửa vào bếp chiên đơn. Bếp chiên có thể bị mất cân bằng, lật nghiêng và gây ra thương tích. Khu vực lắp đặt thiết bị luôn phải thông thoáng và không có các vật liệu dễ cháy.

Trong trường hợp bị mất điện, bếp chiên sẽ tự động tắt. Nếu điều này xảy ra, vận nút nguồn sang vị trí OFF (TẮT). Không được khởi động bếp chiên cho đến khi có điện trở lại.

Thiết bị này phải tránh xa các vật liệu dễ cháy trừ khi nó có thể được lắp đặt trên các tầng dễ cháy.

2.1.1 Khoảng trống và Thông gió

Phải có một khoảng trống 15 cm (6 inch) ở cả hai bên và sau lưng cách điểm dễ cháy. Phải có một khoảng trống tối thiểu 61 cm (24 inch) phía trước thiết bị giúp cho việc sửa chữa và vận hành thích hợp.



CẢNH BÁO

Không được chặn các khu vực xung quanh để hay bên dưới bếp chiên.



NGUY HIỂM

Không được tháo hay thay đổi các bộ phận khung máy để lấy chỗ đặt máy hút mùi. Câu hỏi? Liên hệ Đường dây Nóng của Trung tâm Dịch vụ Frymaster Dean theo số điện thoại 1-800-551-8633.

2.1.2 Yêu cầu Nối đất

Tất cả các thiết bị vận hành sử dụng điện phải nối đất tuân theo các quy định hiện hành của quốc gia và địa phương, và các quy định CE nếu được áp dụng. Trong trường hợp không có các quy định của địa phương, thiết bị phải nối đất tuân theo Quy chuẩn Quốc Gia về Kỹ thuật Điện ANSI/NFPA 70, hay Quy chuẩn Quốc Gia về Kỹ thuật Điện của Canada CSA C22.2 nếu được áp dụng. Tất cả các bộ phận (được đấu dây hoặc đấu nối vĩnh viễn) cần phải đấu nối với một hệ thống cấp điện được nối đất. Sơ đồ dây điện được cung cấp kèm theo bếp chiên. Tham khảo nhãn thông số bảng công suất nằm ở phía bên trong cửa bếp chiên để biết thêm điện áp phù hợp.

Cọc nối đất đáng thể cho phép tất cả các thiết bị trong cùng địa điểm được đấu nối điện để chắc chắn rằng không có sự chênh lệch điện áp giữa các bộ phận mà có thể gây nguy hiểm.



8021852A



NGUY HIỂM

Thiết bị này được trang bị một phích cắm (có nối đất) đặc biệt giúp bảo vệ bạn khỏi bị điện giật và phải luôn được cắm trực tiếp vào ổ tiếp đất phù hợp. Không được cắt bỏ, tháo bỏ hay đấu nối tắt chấu nối đất trên phích cắm này!



CẢNH BÁO

Để đảm bảo an toàn và vận hành hiệu quả bếp chiên và máy hút mùi, phích cắm cấp điện cho máy hút mùi phải được cắm chặt và chốt cố định trong ống măng sông.

2.1.3 Quy định của Australia

Thiết bị phải được lắp đặt tuân theo tiêu chuẩn AS 5601 / AG 601, quy định của pháp luật về ga, điện, chính quyền địa phương và các quy định có liên quan khác.

2.2 Yêu cầu về Hệ thống điện

Phích cắm cấp điện 3 pha có định mức 60amp, 250 VAC và có cấu hình NEMA L15-60P. Phích cắm bộ lọc và điều khiển có định mức 20 amp, 120/208 VAC và có cấu hình NEMA L21-20P. Mỗi bếp chiên cần có dây cấp điện trên một mạch riêng đồng thời có cáp điều khiển.

ĐIỆN ÁP	PHA	DÂY ĐIỆN HỆ THỐNG	KÍCH CỠ TỐI THIỂU	AWG (mm ²)	AMP TRÊN MỖI LEG		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

LƯU Ý

Nếu thiết bị này được đấu nối với đường dây cố định, phải nối bằng dây đồng có định mức nhiệt từ 75 °C (167 °F) trở lên.



NGUY HIỂM

Thiết bị này phải được đấu nối với nguồn điện có cùng điện áp và pha như quy định trong nhãn thông số nằm ở phía bên trong cửa thiết bị.



NGUY HIỂM

Tất cả các đấu nối điện cho thiết bị này phải được thực hiện tuân theo sơ đồ dây điện kèm theo. Tham khảo sơ đồ dây điện đi kèm theo thiết bị khi lắp đặt hoặc sửa chữa thiết bị này.

2.3 Sau khi Bếp chiên được lắp đặt vào vị trí



NGUY HIỂM

Không được tháo hay thay đổi các bộ phận khung máy để lấy chỗ đặt máy hút mùi. Câu hỏi? Liên hệ Đường dây Nóng của Trung tâm Dịch vụ của Frymaster theo số điện thoại 1-800-551-8633.

1. Sau khi bếp chiên được lắp đặt vào vị trí, sử dụng thước đánh thẳng bằng của thợ mộc vắt ngang qua thùng chiên để chắc chắn bếp chiên được đặt cân bằng ở cả hai bên và từ trước ra sau.

Để đặt bếp chiên cân bằng, điều chỉnh độ cao bánh xe ở chân một cách cẩn thận nhằm đảm bảo bếp chiên được lắp đặt ở độ cao chính xác.

Bánh xe bên phải ở đằng trước có thể bị khoá bằng vít mà có thể nhả ra để dịch chuyển vào đúng vị trí. Sau khi đặt bếp chiên vào vị trí, lấy trên bánh xe có thể khoá lại khi bánh xe ở vị trí song song với bếp chiên từ trước ra sau để dễ di chuyển bếp chiên vào trong hay ra ngoài máy hút mùi để làm vệ sinh và ngăn ngừa bánh xe chạm phải thùng chứa dầu dự trữ.

Khi bếp chiên đã được đặt cân bằng, lắp đặt bộ chặn của KES nhằm hạn chế xe dịch do đó không đề lên dây dẫn điện hay dây tín hiệu. Lắp đặt bộ chặn xe dịch theo đúng hướng dẫn được cung cấp. Nếu bộ chặn bị tháo ra để sửa chữa hay vì bất cứ nguyên do nào, thì phải được lắp lại trước khi khởi động bếp chiên.



NGUY HIỂM

Thích hợp nghĩa là phải tiến hành các biện pháp nhằm ngăn chặn sự xe dịch của thiết bị mà không đề lên đường dây điện. Bộ chặn xe dịch được cung cấp kèm theo bếp chiên. Nếu mất bộ chặn xe dịch, liên hệ Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của Frymaster (FAS) tại địa phương bạn.

⚠ NGUY HIỂM

Dầu nóng có thể gây bỏng nặng. Tránh tiếp xúc trực tiếp. Trong mọi trường hợp, phải đổ dầu ra khỏi bếp chiên trước khi dịch chuyển bếp chiên để tránh bị tràn, đổ và gây bỏng nặng. Bếp chiên có thể đổ và gây thương tích cho con người nếu không được đặt cố định.

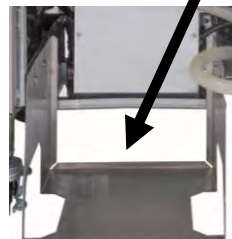
2. Vệ sinh sạch sẽ và cấp dầu vào các thùng chiên tới khi chạm vạch mức dầu dưới. (Xem **Quy trình Cài đặt và Tắt thiết bị** ở Chương 3.)

2.4 Lắp đặt giá đỡ JIB

Mở cánh cửa bếp chiên (thường là cánh cửa xa phía dưới hay cửa thứ ba) và tháo thanh giằng chéo được sử dụng để hỗ trợ quá trình vận chuyển bằng cách tháo 4 ốc vít (xem Hình 1). Lắp đặt giá đỡ JIB kèm theo sản phẩm (hình dáng có thể khác với trong hình) trong gói phụ kiện bằng 4 ốc vít được tháo ra ở thanh giằng chéo (xem Hình 2). Trong một số cấu hình nhất định thì giá đỡ không mang tính bắt buộc. Lắp đặt lớp vỏ bảo vệ JIB không mang tính bắt buộc để bảo vệ đáy JIB (xem Hình 3). Nếu sử dụng tùy chọn dầu cô đặc, xem tại Phụ lục B và Phụ lục C ở phía sau sổ tay hướng dẫn này để xem thêm hướng dẫn lắp đặt.



Hình 1



Hình 2



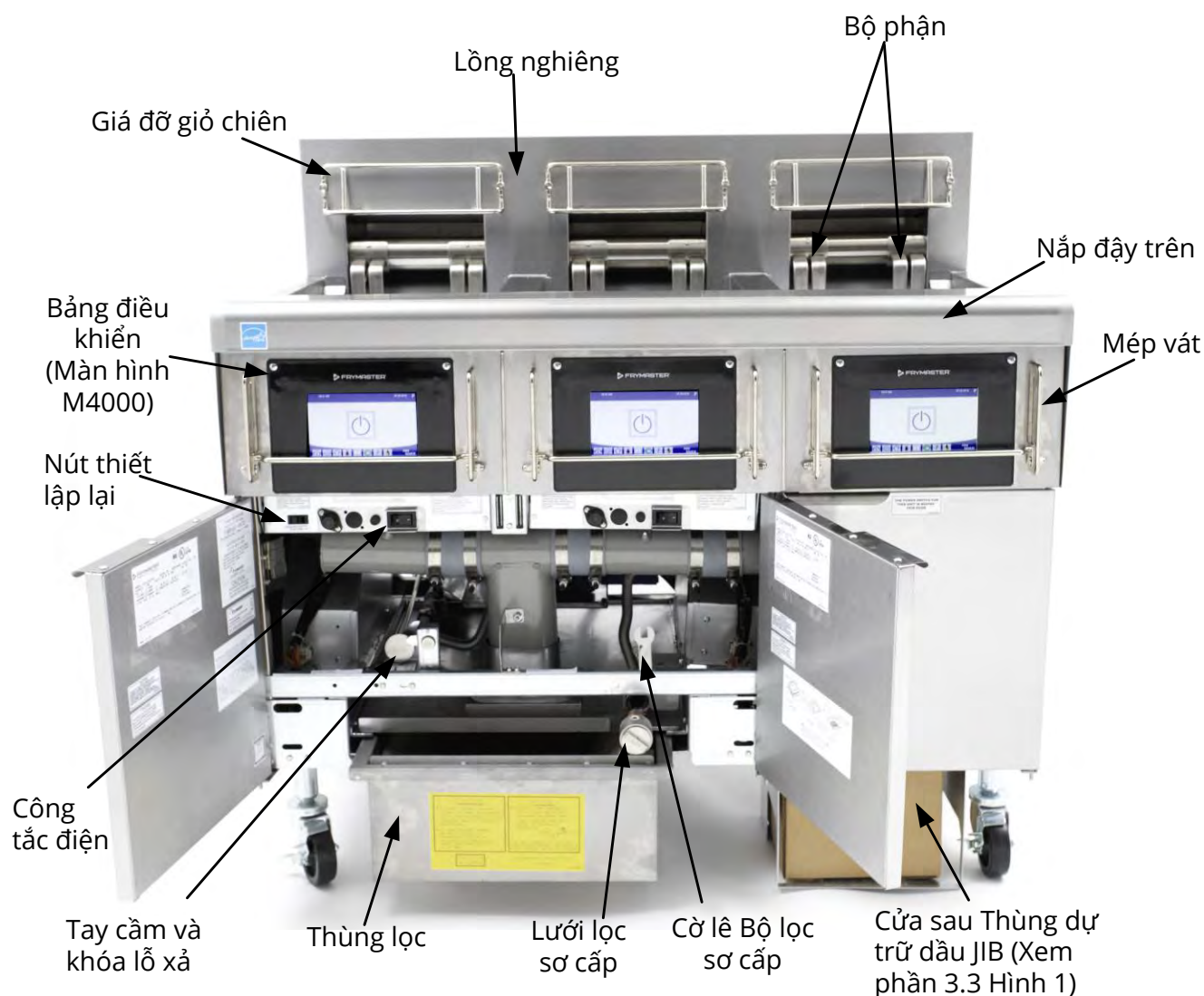
Hình 3

DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA14-T LOV™

THỂ HỆ THỨ III

CHƯƠNG 3: HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

KHÁM PHÁ DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA14-T LOV™



CẤU HÌNH ĐIỂN HÌNH CỦA DÒNG SẢN PHẨM (BIELA314-T)

LƯU Ý: Hình dáng thực tế bếp chiên của bạn có thể khác biệt một chút so với hình vẽ tùy theo cấu hình và ngày sản xuất.

3.1 Quy trình cài đặt và Tắt thiết bị

CẢNH BÁO

Giám sát viên tại cơ sở chế biến có trách nhiệm đảm bảo rằng nhân viên vận hành hiểu rõ những mối nguy hiểm tiềm tàng trong việc vận hành hệ thống lọc dầu khi ở nhiệt độ cao, cụ thể hơn là các quy trình lọc, xả dầu và làm vệ sinh.

THẬN TRỌNG

Trước khi bật bếp chiên, chắc chắn rằng van xả của thùng chiên đã được đóng lại. Tháo giá đỡ giỏ chiên nếu được lắp đặt, và cấp dầu vào thùng chiên tới vạch MỨC DẦU dưới. Nếu sử dụng dầu cô đặc, chắc chắn rằng nó được đặt xuống dưới đáy của thùng chiên.

3.1.1 Thiết lập

NGUY HIỂM

Không được sử dụng thiết bị khi thùng chiên trống không. Phải cấp dầu hoặc nước đến vạch MỨC DẦU dưới của thùng chiên trước khi khởi động thiết bị. Nếu không, nó sẽ làm hư hỏng các thiết bị không thể sửa chữa và có thể gây ra hỏa hoạn.

NGUY HIỂM

Lau sạch nước ở thùng chiên trước khi cấp dầu vào. Nếu không, dung dịch nóng sẽ bị bắn tung tóe khi dầu được đun nóng tới nhiệt độ nấu ăn.

CẢNH BÁO

Thiết bị BIELA14-T không được thiết kế để sử dụng dầu cô đặc mà không lắp đặt bộ phận nấu chảy dầu. Việc sử dụng dầu cô đặc sẽ làm tắc đường dẫn dầu. Dung tích chứa dầu của bếp chiên điện BIELA14-T LOV™ là 32 lbs. (3,8 gallon/14,5 lít) ở 21 °C (70 °F) đối với một thùng chiên một ngăn và 18 lbs. (2,2 gallon/8,33 lít) ở 21 °C (70 °F) đối với nửa của một thùng chiên hai ngăn.

1. Cho dầu ăn tới vạch MỨC DẦU dưới nằm ở phía sau của thùng chiên. Điều này cho phép dầu có thể nở ra khi nhiệt độ tăng. Không đổ dầu nguội cao hơn vạch dưới; bởi dầu có thể trào ra khi nở ra do nhiệt độ tăng lên. Đối với hệ thống chứa dầu dung tích lớn, xem Phần 5.3.9 để biết thêm hướng dẫn cấp dầu vào ngăn chiên từ thùng chứa dầu dung tích lớn. Nếu sử dụng dầu cô đặc, chắc chắn rằng nó được đặt xuống dưới đáy của thùng chiên.
2. Chắc chắn rằng các phích điện được cắm chắc chắn và được cố định (nếu cần) vào ổ cắm. Kiểm tra xem bề mặt của phích cắm phải khít với bảng điện, không còn phần chấu nào bên ngoài.
3. Chắc chắn rằng đã bật công tắc điện. Cầu dao tổng nằm ở đằng sau cánh cửa bên trái của bếp chiên và đằng trước của hộp cầu dao bên trái.
4. Chắc chắn rằng hệ thống điều khiển được ON (BẬT) bằng cách nhấn và giữ nút nguồn trong 3 giây. Bếp chiên sẽ tự động chuyển sang chế độ nấu chảy dầu nếu nhiệt độ thùng chiên dưới 82 °C (180 °F) và sẽ hiển thị **MELT CYCLE IN PROGRESS (ĐANG THỰC HIỆN CHU TRÌNH NẤU CHẢY DẦU)**. (LƯU Ý: Trong chu trình nấu chảy dầu, các bộ phận sẽ hoạt động với công suất lớn trong vài giây rồi tắt.) Dầu cô đặc phải được khuấy thường xuyên trong chu trình nấu chảy để đảm bảo toàn bộ dầu cô đặc trong ngăn chiên được hóa lỏng. Khi nhiệt độ thùng chiên đạt 82 °C (180 °F), bếp chiên sẽ tự động chuyển sang chế độ làm nóng và **PREHEAT (TĂNG NHIỆT ĐỘ)** được hiển thị cho tới phạm vi 9 °C (15 °F) của giá trị nhiệt độ thiết lập. Các bộ phận vẫn sẽ duy trì cấp nhiệt cho đến khi nhiệt độ trong thùng chiên đạt tới mức nhiệt độ nấu ăn. Sau khi bếp chiên đạt giá trị nhiệt độ thiết lập, màn hình hệ thống chuyển sang **START (BẮT ĐẦU)** và bếp chiên đã sẵn sàng hoạt động.
5. Đảm bảo mức dầu ở vạch MỨC DẦU trên khi dầu ở mức nhiệt độ nấu ăn.
6. Mẻ nấu tối đa của món Khoai tây chiên trong dầu hay mỡ không được nặng hơn 0,7 kg hay 1½ pound.

Tắt bếp chiên

1. Xoay công tắc hệ thống ON/OFF (BẬT/TẮT) về vị trí OFF (TẮT) để tắt bếp chiên.
2. Thay lọc dầu và làm vệ sinh bếp chiên (Xem Chương 5 và 6).
3. Vệ sinh thùng lọc và thay tấm lọc/giấy lọc. Không để dầu cô đặc trong thùng lọc qua đêm.
4. Đậy nắp thùng chiên lên tất cả các ngăn chiên.

3.2 Vận hành

Bếp chiên này được trang bị hệ thống Điều khiển M4000 (như hình bên phải). Tham khảo Hướng dẫn Sử dụng *Hệ thống Điều khiển M4000 ở Chương 4* để biết cách lập trình hệ thống và quy trình vận hành.

Tham khảo Chương 5 của sổ tay hướng dẫn này để biết hướng dẫn vận hành hệ thống lọc tích hợp sẵn.



**HỆ THỐNG ĐIỀU KHIỂN
M4000**

3.3 Cấp dầu Tự động cho Hệ thống Lượng dầu thấp

Khi Hệ thống Lượng dầu thấp (LOV™) sẵn sàng hoạt động trên bếp chiên, mức dầu trong thùng chiên sẽ được kiểm tra liên tục và cấp thêm từ thùng dầu dự trữ trong khoang tủ khi cần. Thùng dầu dự trữ chứa hộp đựng dầu có trọng lượng 35 pound. Đủ lượng dầu hoạt động bình thường trong khoảng 2 ngày.

Các bộ phận của hệ thống được chú giải ở bên phải (xem Hình 1).

LƯU Ý: Hệ thống nhằm mục đích tiếp nhận dầu xả từ thùng chiên chứ không phải cấp dầu vào các thùng dự trữ. Thùng chiên cần đổ dầu thủ công sau khi khởi động và sau khi làm sạch sâu trừ khi hệ thống cấp dầu mới từ thùng chứa dầu dung tích lớn được sử dụng.



Hình 1

Công tắc Thiết lập lại JIB
(Thùng Dự trữ Dầu): Thiết lập lại chỉ báo màu vàng sau khi thay đổi hệ thống cấp dầu.

Nắp đặc biệt: Có ống nối để hút dầu từ thùng dầu dự trữ vào các ngăn chiên của bếp.

Thùng Dự trữ dầu (JIB):
JIB là thùng dự trữ dầu.

3.3.1 Chuẩn bị Hệ thống để Sử dụng

Sau khi bếp chiên được lắp đặt đúng vị trí bên dưới máy hút mùi, lắp đặt thùng JIB (Thùng Dự trữ Dầu) được cung cấp kèm theo bộ phụ kiện (xem Hình 2). Nếu sử dụng tùy chọn dầu cô đặc, xem các Phụ lục B và C.



Hình 2

3.3.2 Thay thùng dự trữ dầu

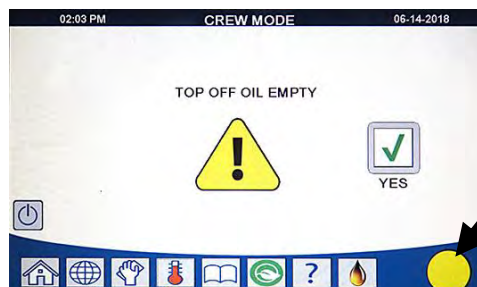
Mở nắp ngăn thùng và bóc bỏ lớp màng nhôm. Thay thế nắp được cung cấp có gắn với bộ phận hút dầu. Chắc chắn rằng ống hút dầu từ trên nắp có thể chạm tới đáy thùng.

Đặt thùng chứa dầu vào trong khoang tủ và đẩy nhẹ vào đúng vị trí (như hình ở trang tiếp theo). Không để bộ phận hút dầu va chạm với các bộ phận bên trong khoang tủ khi đặt thùng dự trữ dầu vào trong bếp chiên.

Lúc này hệ thống đã sẵn sàng để sử dụng.

3.3.3 Thay dầu thường xuyên

Khi mức dầu trong thùng thấp, đèn vàng sẽ sáng (xem Hình 3) và hệ thống hiển thị TOP OFF OIL EMPTY (HẾT DẦU TRONG THÙNG DỰ TRỮ). Nhấn vào nút chọn để xóa cảnh báo trên màn hình. Sau khi thùng dự trữ dầu được cấp thêm và/hoặc được thay thế, nhấn và giữ nút khởi động lại màu cam bên cạnh thùng dự trữ dầu cho đến khi đèn vàng tắt. Nếu sử dụng dầu cô đặc, xem Phụ lục B và Phụ lục C để được chỉ dẫn.



Hình 3

Đèn vàng báo khi thùng dự trữ dầu bị cạn.

1. Mở khoang tủ bếp chiên và kéo JIB ra khỏi khoang tủ (xem Hình 4).
2. Mở nắp đậy và đổ lượng dầu còn lại trong bình chứa vào tất cả các ngăn chiên sao cho bằng nhau (xem Hình 5).



Hình 4



Hình 5

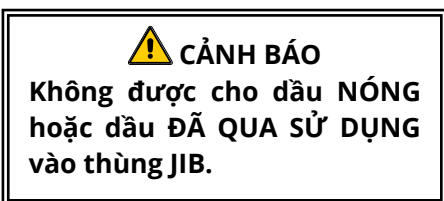
3. Khi bình thay thế ở vị trí thẳng đứng, mở nắp đậy và bóc bỏ lớp màng nhôm (xem Hình 6).
4. Cho ống hút vào trong bình dầu mới (xem Hình 7).



Hình 6



Hình 7



5. Đẩy JIB vào giá đỡ trong khoang tủ bếp chiên (như trong Hình 4).
6. Nhấn và giữ nút khởi động lại JIB để tắt đèn báo JIB màu cam trên Hệ thống M4000 (xem Hình 8).



Hình 8

3.3.4 Hệ thống xả dầu thải đẳng trước hay vào thùng chứa dung tích lớn

Các hướng dẫn về cách lắp đặt và sử dụng hệ thống chứa dầu dung tích lớn có trong Phụ lục A ở phần cuối của sổ tay này.

DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA30-T LOV™ THẾ HỆ THỨ III

CHƯƠNG 4: HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG HỆ THỐNG ĐIỀU KHIỂN M4000

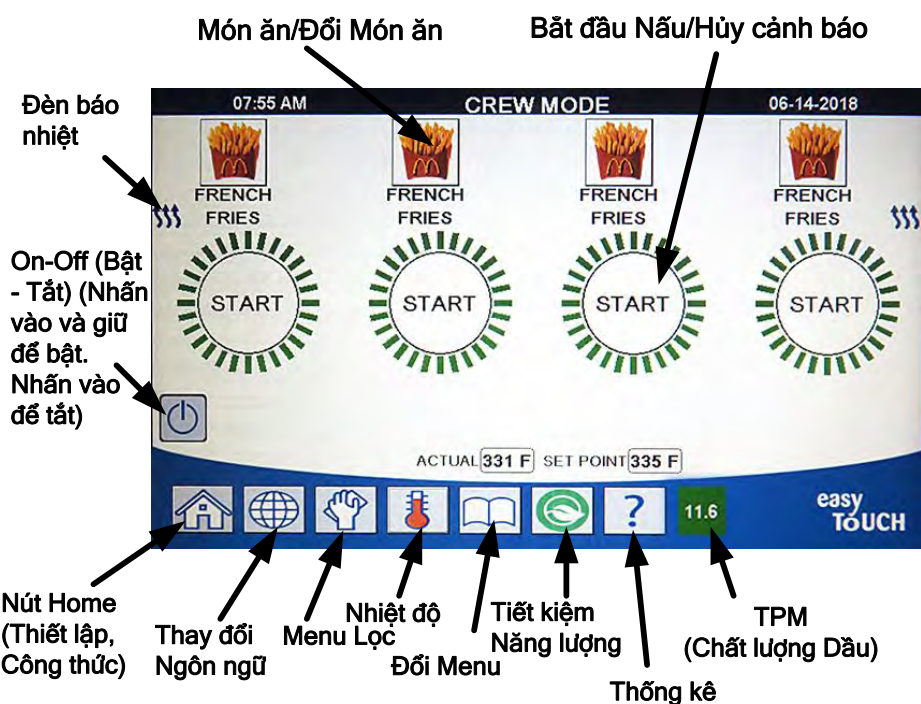
4.1 Thông tin chung về Hệ thống Điều khiển M4000

Chào mừng bạn đến với Hệ thống Điều khiển M4000, một hệ thống điều khiển trên màn hình cảm ứng rất dễ sử dụng với khả năng chế biến 40 món ăn. Chỉ cần nhấn nút một lần để bắt đầu chu trình chế biến một món ăn đã lựa chọn. Chỉ cần chọn một món ăn trong thực đơn trên nút món ăn và nhấn nút START (BẮT ĐẦU) bên dưới màn hình hiển thị các món ăn mong muốn. Hệ thống điều khiển này có thể chuyển từ McNuggets sang Crispy Chicken hay sang bất kỳ món ăn trong thực đơn nào được thêm vào một cách liền mạch.

Hệ thống điều khiển M4000 vận hành bếp chiên chạy điện và ga cho cả thùng chiên một ngăn hay nhiều ngăn.

4.2 Mô tả các Nút và Chức năng của M4000

4.2.1 Các Nút Điều hướng



4.2.1.1 Thanh Nút Menu Chính

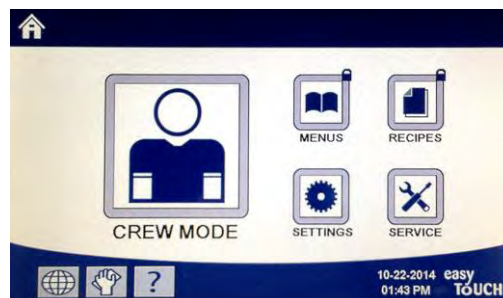
Thanh nút menu chính ở dưới màn hình được sử dụng để điều hướng rất nhiều trình điều khiển M4000 (xem Hình 1).



Hình 1

4.2.1.2 Nút Home

Nút home được sử dụng để chuyển về màn hình chính (xem Hình 2). Màn hình chính có các nút Chế độ Nấu ăn, Menu, Công thức, Thiết lập và Hệ thống.



Hình 2

4.2.1.3 Nút Chế độ Nấu ăn

Nút chế độ nấu ăn chuyển từ màn hình chính sang chế độ nấu ăn (xem Hình 3).

4.2.1.4 Nút Menu

Nút menu được sử dụng để thiết lập nhiều menu với các món ăn cụ thể chẳng hạn như thực đơn cho bữa sáng, bữa trưa và bữa ăn nửa buổi (xem Hình 4).

4.2.1.5 Nút Công thức

Nút công thức cho phép thay đổi hay thêm sản phẩm (xem Hình 5).

4.2.1.6 Nút Thiết lập

Nút thiết lập cho phép truy cập để thay đổi các thiết lập của bếp chiên (xem Hình 6).

4.2.1.7 Nút Hệ thống

Nút hệ thống cho phép truy cập các chức năng hệ thống để thay đổi các thiết lập của bếp chiên (xem Hình 7).

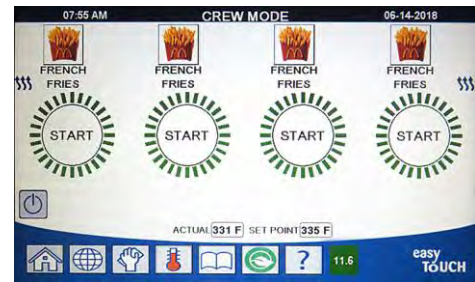
Trong khi lập trình và các chức năng khác nếu không có hoạt động nào xảy ra trong một phút thì hệ thống sẽ chuyển sang chế độ hoạt động trước đó.

4.2.1.8 Nút Nguồn

Nhấn vào và giữ nút nguồn trong ba (3) giây để khởi động mềm bếp chiên và giao diện người dùng. Nhấn vào và giữ nút nguồn để tắt bếp chiên (xem Hình 8).

4.2.1.9 Nút Ngôn ngữ

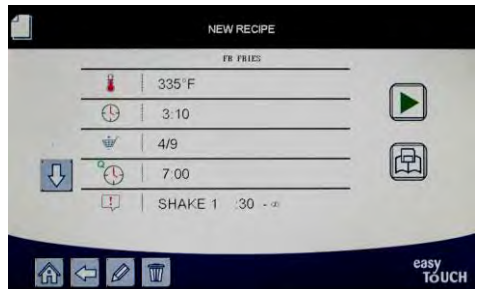
Nhấn vào nút ngôn ngữ để chuyển ngôn ngữ chính sang ngôn ngữ phụ, nếu tính năng này được cấu hình trong quản lý cài đặt (xem Hình 9).



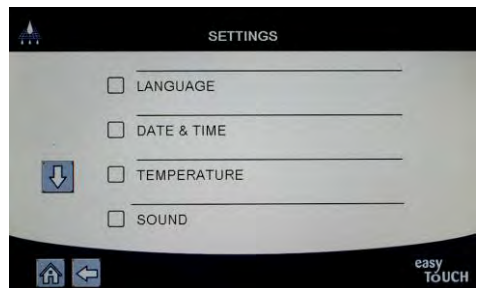
Hình 3



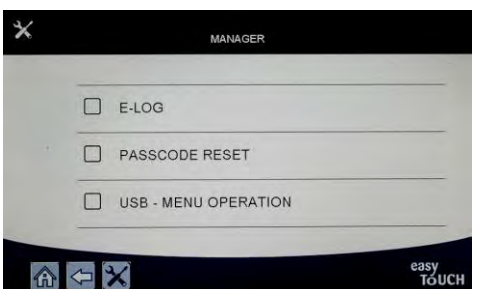
Hình 4



Hình 5



Hình 6



Hình 7



Hình 8



Hình 9

4.2.1.10 Nút Menu Lọc

Nhấn vào nút menu lọc để truy cập vào các chức năng liên quan đến lọc, xả thải dầu, xả dầu, cấp dầu cũng như làm sạch sâu ngăn chiên (xem Hình 10). Nếu quy trình lọc tự động bị bỏ qua thì nút sẽ chuyển sang màu vàng cho đến khi hoàn thành quy trình lọc.



Hình 10

4.2.1.11 Nút Nhiệt độ

Nhấn vào nút nhiệt độ hiển thị nhiệt độ thực tế và nhiệt độ thiết lập của ngăn chiên (xem Hình 11).



Hình 11

4.2.1.12 Nút Menu

Nhấn vào nút menu cho phép chuyển đổi giữa các menu khác nhau nếu được cấu hình (xem Hình 12).



Hình 12

4.2.1.13 Nút Tiết kiệm Năng lượng

Nhấn vào nút tiết kiệm năng lượng để chuyển đổi giá trị thiết lập tiêu chuẩn của bếp chiên sang giá trị thiết lập nhiệt độ thấp hơn khi bếp chiên không hoạt động để tiết kiệm chi phí năng lượng (xem Hình 13).



Hình 13

4.2.1.14 Nút Thông tin Thống kê

Nhấn vào nút thông tin thống kê cung cấp các thông tin về thống kê lọc, thống kê dầu, thống kê sử dụng bếp, thống kê quá trình sử dụng, thời gian phục hồi, thống kê mẻ nấu gần đây nhất và các phiên bản phần mềm (xem Hình 14).



Hình 14

4.2.1.15 Thoát các mục menu

Để thoát ra khỏi các MENU và các MENU PHỤ, nhấn vào nút Home hay nút mũi tên Quay lại (xem Hình 15).



Hình 15

4.2.1.16 Nút TPM (Nồng độ Lão hóa của Dầu ăn) OQS (Cảm biến Chất lượng Dầu)

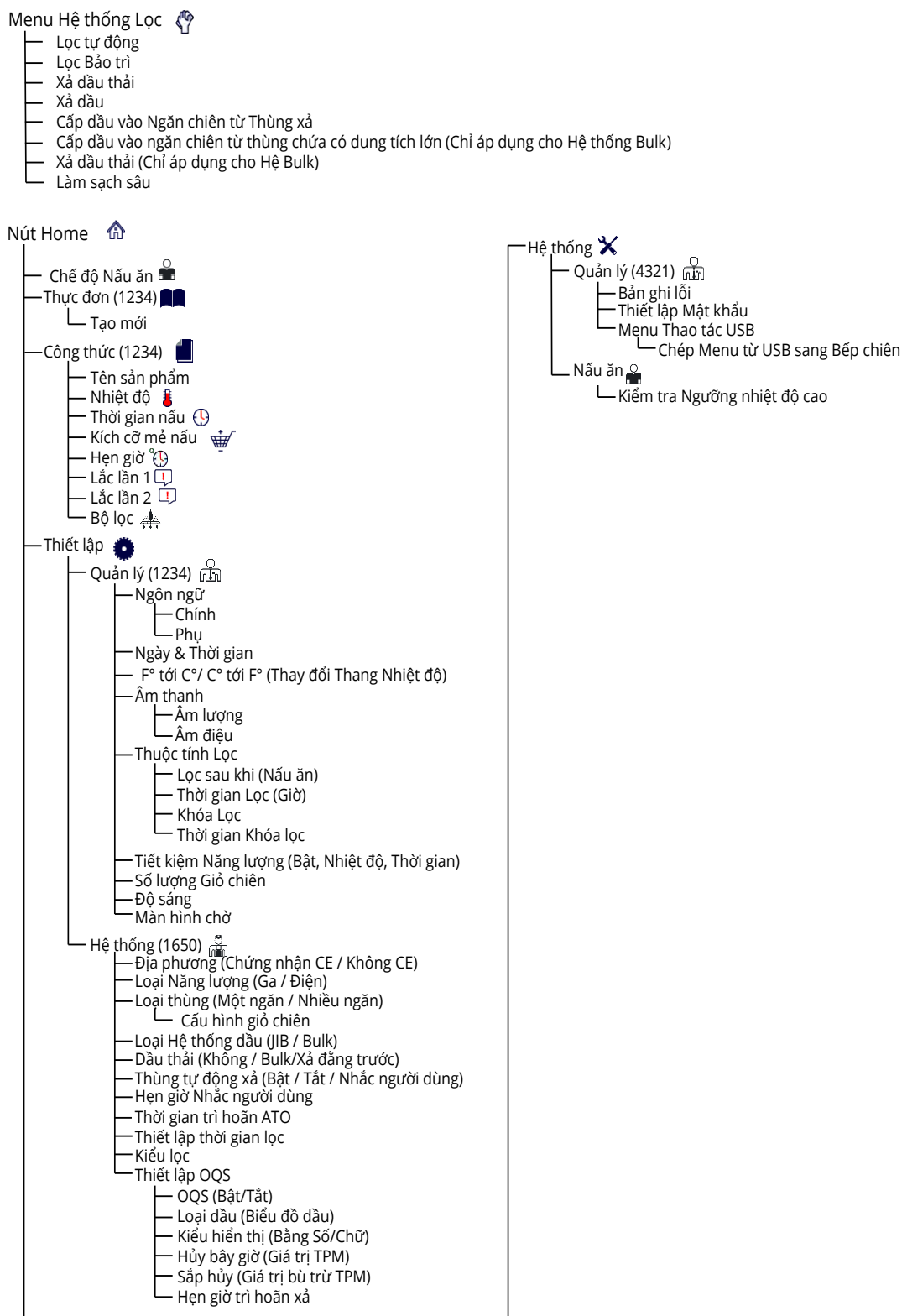
Nhấn vào nút TPM khi đồng màu, hiển thị kết quả đo của TPM/OQS trong 30 ngày gần đây (xem Hình 16). Nhấn vào nút TPM khi nhấp nháy, có nghĩa là đã quá 24 tiếng kể từ lần lọc OQS gần đây nhất và sẽ nhắc nhở lọc OQS.



Hình 16

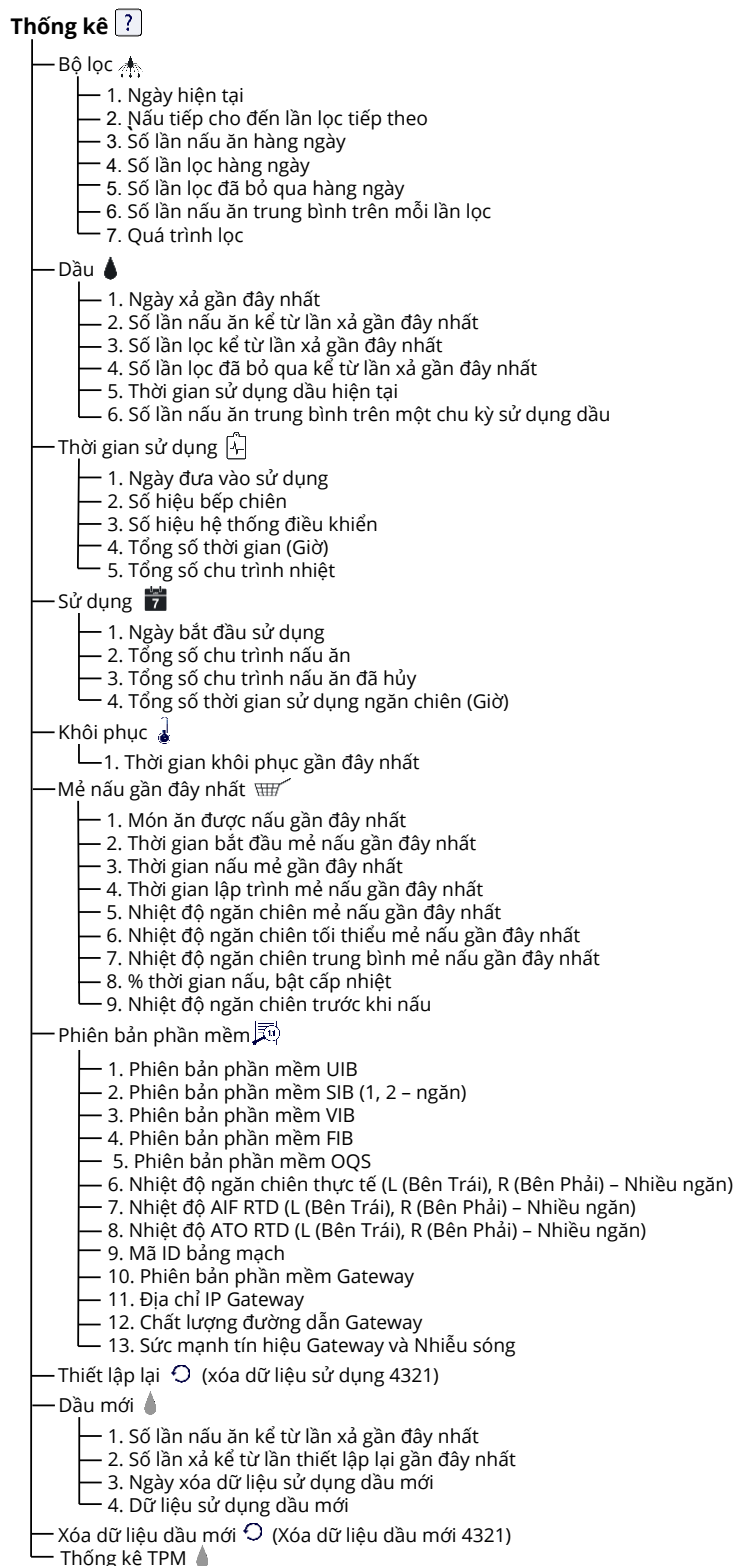
4.3 Sơ đồ hình cây Tóm tắt Hệ thống M4000

Những thông tin mô tả dưới đây là những phần lập trình chính trong Hệ thống điều khiển M4000 và các thứ tự trong tiêu đề các thực đơn con sẽ được tìm thấy trong các phần của Sổ tay Hướng dẫn Lắp đặt và Vận hành này.



4.4 Sơ đồ hình cây Tóm tắt Hệ thống M4000

Những thông tin mô tả dưới đây là những thông tin thống kê trong Hệ thống M4000 và các thứ tự trong tiêu đề các thực đơn con sẽ được tìm thấy trong hệ thống điều khiển.



Thao tác Cơ bản M4000



ON (BẬT) hay OFF (TẮT) Bếp chiên

Nhấn vào và giữ nút để bật bếp chiên. Nhấn nút để tắt bếp chiên. Chọn nút bên gần chiên mong muốn của thùng chiên nhiều ngăn.



Thay đổi Món ăn

Nhấn vào BIỂU TƯỢNG món ăn cùng với giò chiên để thay đổi món ăn. Sau đó nhấn vào biểu tượng món ăn mới.



Bắt đầu một Chu trình nấu ăn

Nhấn vào nút START (BẮT ĐẦU) bên dưới món ăn mong muốn.



Hủy một Chu trình nấu ăn

Nhấn vào nút "X" MÀU ĐỎ bên cạnh món ăn mong muốn trong vòng 30 giây nấu ăn đầu tiên.



Tắt Cảnh báo Nhiệm vụ và Rung

Nhấn vào nút bên dưới màn hình đang hoạt động.



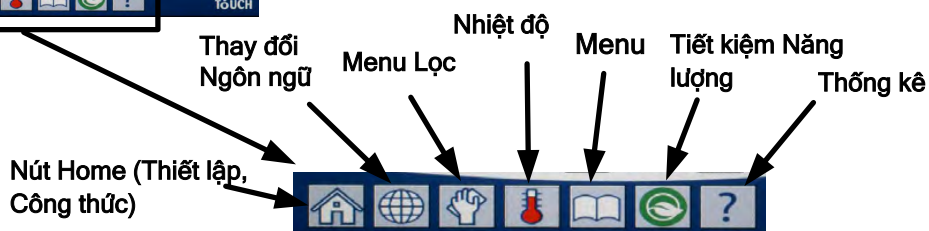
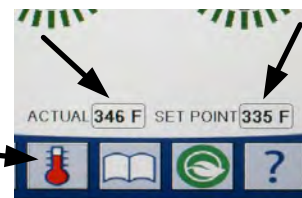
Hủy cảnh báo khi Nấu ăn xong

Nhấn vào nút bên dưới màn hình đang hoạt động.



Kiểm tra Nhiệt độ và Thiết lập

Nhấn vào nút nhiệt độ. Hiển thị nhiệt độ thực tế và thiết lập.

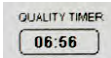


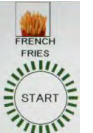
4.6 Nấu ăn

Nấu ăn với M4000

- 1** Một món ăn được hiển thị trên màn hình. Để chọn một món khác, nhấn vào biểu tượng món ăn và chọn món ăn khác.
 
- 2** Nhấn vào nút START (BẮT ĐẦU) bên dưới món ăn để bắt đầu chu trình nấu ăn.

- 3** Màn hình thay đổi sang COOKING (NẤU ĂN) với thời gian nấu ăn còn lại.

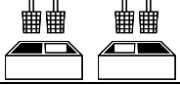
- 4** Biểu tượng SHAKE (LẮC) luân phiên với giỏ chiên hiển thị khi đến thời gian lắc giỏ chiên.
 
- 5** Nhấn vào nút SHAKE/BASKET (LẮC/GIỎ CHIÊN) để tắt cảnh báo.
 
- 6** Biểu tượng REMOVE (TẮT) luân phiên với HOÀN THÀNH hiển thị khi chu trình nấu ăn hoàn thành.
 
- 7** Nhấn vào nút REMOVE (TẮT)/HOÀN THÀNH để hủy cảnh báo.
 
- 8** QUALITY TIMER (ĐỒNG HỒ ĐẾM NGƯỢC) hiển thị bên dưới nút START (BẮT ĐẦU) do đồng hồ theo dõi chất lượng đếm ngược.

- 9** Nhấn vào nút START (BẮT ĐẦU) bây giờ sẽ bắt đầu một chu trình nấu ăn và tắt đồng hồ theo dõi chất lượng đếm ngược.

- 10** HOLD EXPIRED (HẾT GIỜ) luân phiên với HOÀN THÀNH được hiển thị khi thời gian nấu ăn tiêu chuẩn đã hết.
 
- 11** Nhấn vào nút HOLD EXPIRED (HẾT GIỜ)/HOÀN THÀNH để khôi phục màn hình sang món ăn được lựa chọn hiện tại và bếp sẵn sàng để nấu ăn.
  

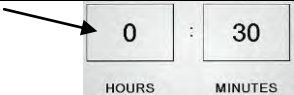
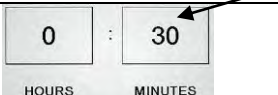
4.7 Lập trình Thiết lập Bếp chiên

Điều cần thiết sau khi bật bếp chiên lần đầu hay thay đổi hệ thống điều khiển thì cần phải cấu hình các thông số cho bếp chiên. Thiết lập này bao gồm địa phương, loại năng lượng, loại thùng chiên, loại dầu ăn mới, loại hình xả dầu thải và các thiết lập xả tự động. Những thiết lập này **CHỈ** nên được kỹ thuật viên thay đổi.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Các nút của hệ thống điều khiển đang ở vị trí tắt/chờ, nhấn vào nút Home.
	2. Nhấn vào nút Thiết lập.
	3. Nhấn vào Nút Hệ thống.
1 6 5 0	4. Nhập số 1650
	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
□ LOCALE (ĐỊA PHƯƠNG)	6. Nhấn vào nút Locale (Địa phương).
CE (CHỨNG NHẬN CE) NON-CE (KHÔNG CHỨNG NHẬN CE)	7. Chọn CE hay NON-CE . CE (Chứng nhận Sản phẩm của Liên minh châu Âu) hay Non-CE (Không phải Chứng nhận CE)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH KHỞI ĐỘNG LẠI HỆ THỐNG)	8. Không cần hành động.
	9. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
□ ENERGY TYPE (LOẠI NĂNG LƯỢNG)	10. Nhấn vào nút Loại Năng lượng.
GAS (GA) ELECTRIC (ĐIỆN)	11. Chọn GAS (GA) hoặc ELECTRIC (ĐIỆN)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH KHỞI ĐỘNG LẠI HỆ THỐNG)	12. Không cần hành động.
	13. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
□ VAT TYPE (LOẠI THÙNG CHIÊN)	14. Nhấn vào nút Loại Thùng chiên.
FULL VAT (THÙNG CHIÊN MỘT NGĂN) SPLIT VAT (THÙNG CHIÊN NHIỀU NGĂN)	15. Chọn FULL VAT (THÙNG CHIÊN MỘT NGĂN) hoặc SPLIT VAT (THÙNG CHIÊN NHIỀU NGĂN) .
4	16. Cấu hình Giỏ chiên. Mặc định là 4 .
	17. Nhấn vào biểu tượng món ăn và chọn món ăn mong muốn. Làm tương tự với tất cả các món ăn khác.
	18. Nhấn vào nút Lưu khi hoàn thành.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH KHỞI ĐỘNG LẠI HỆ THỐNG)	19. Không cần hành động.
	20. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	21. Nhấn vào Nút Mũi tên xuống.
□ OIL SYSTEM TYPE (LOẠI HỆ THỐNG DẦU ĂN)	22. Nhấn vào nút Loại Hệ thống dầu ăn.
JIB (THÙNG DỰ TRỮ DẦU) BULK (THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN)	23. Chọn JIB (THÙNG DỰ TRỮ DẦU) hay BULK (THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN) . LƯU Ý: JIB (Thùng Dự trữ Dầu) hay BIB (Hộp Dự trữ Dầu) là thùng dự trữ dầu dùng một lần. Hệ thống chứa dầu dung tích lớn có các thùng chứa dầu dung tích lớn được nối với bếp chiên để cấp dầu vào thùng dự trữ dầu của bếp chiên.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH KHỞI ĐỘNG LẠI HỆ THỐNG)	24. Không cần hành động.
	25. Nhấn vào nút ✓ (chọn).

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
☐ WASTE OIL (XẢ DẦU THẢI)	26. Nhấn vào nút Xả dầu thải.
NONE (KHÔNG) BULK (THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN) FRONT DISPOSE (XẢ ĐẲNG TRƯỚC)	27. Chọn NONE (KHÔNG) BULK (THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN) hay FRONT DISPOSE (XẢ ĐẲNG TRƯỚC) . LƯU Ý: Lựa chọn NONE (KHÔNG) nếu xả dầu thải vào một MSDU hay thùng KIM LOẠI khác. Lựa chọn BULK (THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN) nếu xả dầu thải vào một hệ thống chứa dầu dung tích lớn mà có các thùng chứa dầu dung tích lớn được nối với bếp chiên. Lựa chọn FRONT DISPOSE (XẢ THẢI ĐẲNG TRƯỚC) nếu xả dầu thải vào một thùng chứa dầu thải ở phía trước.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH KHỞI ĐỘNG LẠI HỆ THỐNG)	28. Không cần hành động.
	29. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
☐ AUTO TOP OFF VAT (NGĂN CHIÊN XẢ TỰ ĐỘNG)	30. Nhấn vào nút Ngăn chiên xả tự động.
	31. Chọn LEFT VAT (NGĂN CHIÊN BÊN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN CHIÊN BÊN PHẢI) cho thùng chiên có nhiều ngăn.
ON OFF USER PROMPTED TOP OFF (BẬT TẮT CHỨC NĂNG NHẮC NGƯỜI DỪNG KHI CẦN XẢ)	32. Chọn ON (BẬT) để xả tự động. Chọn OFF (TẮT) để tắt chức năng xả tự động. Chọn USER PROMPTED TOP OFF (TẮT CHỨC NĂNG NHẮC NGƯỜI DỪNG KHI CẦN XẢ) để tắt chức năng xả tự động và nhắc người dùng khi cần xả. Thiết lập mặc định là ON (BẬT) .
	33. Nhấn vào Nút Mũi tên xuống.
☐ USER PROMPTED TOP OFF TIMER (HẸN GIỜ NHẮC NGƯỜI DỪNG KHI CẦN XẢ)	34. Cài đặt thời gian nhắc lại sau khi nhận nhắc nhở xả dầu. Thiết lập này chỉ có nếu USER PROMPTED TOP OFF (TẮT CHỨC NĂNG NHẮC NGƯỜI DỪNG KHI CẦN XẢ) được chọn trong AUTO TOP OFF VAT (NGĂN CHIÊN XẢ TỰ ĐỘNG) . (Thiết lập mặc định là 30 phút).
☐ ATO DELAY TIME (THỜI GIAN TRÌ HOÃN ATO)	35. Nhấn vào nút Thời gian trì hoãn ATO.
30 MINUTES (30 PHÚT) 	36. Nhấn vào thời gian để thay đổi thời gian trì hoãn sau khi thùng dự trữ dầu xả được thay trước khi hệ thống bắt đầu xả. Nhấn vào nút ✓ (chọn). Nhập một giá trị lớn hơn 0 cho dầu cô đặc. Thiết lập mặc định là 30 phút để có thời gian cho dầu cô đặc bắt đầu tan chảy trước khi bắt đầu xả. Thiết lập giá trị bằng 0 cho dầu cô đặc.
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	37. Không cần hành động.
	38. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
☐ FILTRATION TIME SETTINGS (THIẾT LẬP THỜI GIAN LỌC)	39. Nhấn vào nút Thiết lập thời gian Lọc.
☐ POLISH TIME (THỜI GIAN ĐÁNH BÓNG) ☐ DEEP CLEAN TIME (THỜI GIAN LÀM SẠCH SÂU) ☐ AUTO FILTER WASH TIME (THỜI GIAN RỬA HỆ THỐNG LỌC TỰ ĐỘNG) ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME (THỜI GIAN RỬA HỆ THỐNG LỌC BẢO TRÌ)	40. Những thiết lập này chỉ nên được điều chỉnh nếu có chỉ dẫn của nhà sản xuất. Những thiết lập mặc định là: ☐ POLISH TIME (THỜI GIAN ĐÁNH BÓNG) -300 ☐ DEEP CLEAN TIME (THỜI GIAN LÀM SẠCH SÂU) -3600 ☐ AUTO FILTER WASH TIME (THỜI GIAN RỬA HỆ THỐNG LỌC TỰ ĐỘNG) -5 ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME (THỜI GIAN RỬA HỆ THỐNG LỌC BẢO TRÌ) -30 Nhấn vào nút quay lại khi hoàn thành.
	41. Nhấn vào Nút Mũi tên xuống.
☐ FILTRATION TYPE (KIỂU LỌC)	42. Nhấn vào nút Kiểu lọc.
SOLID (DẦU CÔ ĐẶC) LIQUID (DẦU LỎNG) 	43. Chọn SOLID (DẦU CÔ ĐẶC) nếu sử dụng dầu cô đặc. Chọn LIQUID (DẦU LỎNG) nếu sử dụng dầu lỏng. Nhấn vào nút quay lại khi hoàn thành.
☐ OQS SETUP (THIẾT LẬP OQS)	44. Nhấn vào nút thiết lập OQS nếu một cảm biến OQS được lắp đặt.
☐ OQS ENABLE/DISABLE (BẬT/TẮT OQS)	45. Nhấn vào nút OQS ENABLE/DISABLE (BẬT/TẮT OQS) để bật/tắt cảm biến OQS.
ENABLE (BẬT) DISABLE (TẮT)	46. Chọn ENABLE (BẬT) để bật cảm biến OQS hoặc DISABLE (TẮT) để tắt cảm biến OQS.

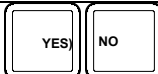
MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
 SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	47. Nhấn vào nút ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
☐ OIL TYPE (LOẠI DẦU ĂN) OC01v01, OC02v02, v.v...	48. Nhấn vào nút Loại dầu.
	49. Chọn biểu đồ dầu chính xác. Nhấn vào nút mũi tên xuống để xem thêm biểu đồ dầu. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Chắc chắn rằng loại dầu tương ứng với loại dầu trong thùng chứa đang được sử dụng.
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH) 	50. Nhấn vào nút ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
☐ DISPLAY TYPE (KIỂU HIỂN THỊ)	51. Nhấn vào nút Kiểu Hiển thị.
NUMBER (BẢNG SỐ) TEXT (BẢNG CHỮ)	52. Chọn NUMBER (BẢNG SỐ) hay TEXT (BẢNG CHỮ) . LƯU Ý: Nếu thiết lập là NUMBER (BẢNG SỐ) thì Tổng Nông độ Lão hóa được hiển thị dưới dạng con số. Nếu thiết lập là TEXT (BẢNG CHỮ), thì chỉ có DISCARD SOON/CONFIRM (XẢ BỎ SỚM/XÁC NHẬN), OIL IS GOOD (DẦU CÒN TỐT) hay DISCARD NOW (XẢ BỎ NGAY) được hiển thị.
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH) 	53. Nhấn vào nút ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
☐ DISCARD NOW (XẢ BỎ NGAY)	54. Nhấn vào nút Xả bỏ Ngay.
TPM VALUE (GIÁ TRỊ TPM)	55. Nhấn vào con số Giá trị TPM bên trên. Sau khi thu được giá trị TPM (Nồng độ Lão hóa của Dầu ăn), bếp chiên sẽ nhắc xả bỏ dầu.
	56. Sử dụng bàn phím để nhập giá trị TPM xả bỏ ngay.
	57. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi nhập giá trị.
	58. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để lưu giá trị.
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH) 	59. Nhấn vào nút ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
	60. Nhấn vào nút mũi tên xuống.
☐ DISCARD SOON (XẢ BỎ SỚM)	61. Nhấn vào nút Xả bỏ Sớm.
TPM VALUE (GIÁ TRỊ TPM)	62. Nhấn vào con số Giá trị TPM Xả bỏ Sớm bên trên. Giá trị này thường được chọn là một số ở dưới giá trị TPM Xả bỏ Ngay. Giá trị này sẽ hiển thị thông điệp Xả bỏ Ngay khi đạt đến giá trị TPM Xả bỏ Sớm. Điều này xem như một thông báo cho các nhân viên rằng dầu cần phải được xả bỏ sớm.
	63. Sử dụng bàn phím để nhập giá trị TPM xả bỏ sớm.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	64. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi nhập giá trị.
	65. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để lưu giá trị.
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH) 	66. Nhấn vào nút ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
 DISPOSE DELAY TIMER (HẸN GIỜ TRÌ HOÃN XẢ)	67. Nhấn vào nút Hẹn giờ Trì hoãn Xả. Đây là khoảng thời gian sau khi hiển thị nhắc nhở DISCARD NOW (XẢ BỎ NGAY) và được bỏ qua trước khi thông điệp DISCARD NOW (XẢ BỎ NGAY) hiển thị trở lại. (Thiết lập mặc định là: 30 phút. Giá trị tối thiểu :00 = TẮT, giá trị tối đa là 4:00 giờ.)
	68. Nhấn vào ô giờ để nhập thời gian chậm trễ tính theo giờ.
	69. Sử dụng bàn phím để nhập thời gian tính theo giờ.
	70. Nhấn vào ô phút để nhập thời gian chậm trễ tính theo phút.
	71. Sử dụng bàn phím để nhập thời gian tính theo phút.
	72. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để lưu giá trị.
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH) 	73. Nhấn vào nút ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
	74. Nhấn vào Nút Home.
 CREW MODE (CHẾ ĐỘ NẤU ĂN)	75. Nhấn vào nút Chế độ nấu ăn.
	76. Nhấn vào và giữ nút khởi động lại bên trong cánh cửa bên trái trong ba mươi (30) giây.
	77. Hệ thống sẽ khởi động lại khoảng trong 45 giây và quay trở lại chế độ tắt/chờ.

4.8 Lập trình Quản lý Thiết lập Bếp chiên

Điều cần thiết sau khi bật bếp chiên lần đầu hay thay đổi hệ thống điều khiển thì cần phải cấu hình các thiết lập quản lý nội bộ cho bếp chiên. Thiết lập bao gồm ngôn ngữ, ngày và thời gian, thang nhiệt độ, thiết lập âm thanh, thiết lập lọc, tiết kiệm năng lượng, số lượng giỏ chiên và độ sáng màn hình. Những thiết lập này CHỈ nên được người quản lý hay kỹ thuật viên thay đổi.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Các nút của hệ thống điều khiển đang ở vị trí tắt/chờ, nhấn vào nút Home.
	2. Nhấn vào nút Thiết lập.
	3. Nhấn vào Nút Quản lý.
1 2 3 4	4. Nhập 1234
	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
□ LANGUAGE (NGÔN NGỮ)	6. Nhấn vào nút ngôn ngữ.
	7. Nhấn vào nút Ngôn ngữ Chính.
□ ENGLISH (TIẾNG ANH)	8. Chọn ngôn ngữ chính.
	9. Nhấn vào nút Ngôn ngữ Phụ.
□ SPANISH (TIẾNG TÂY BAN NHA)	10. Chọn ngôn ngữ phụ.
	11. Nhấn vào nút Quay lại.
□ DATE & TIME (NGÀY & THỜI GIAN)	12. Nhấn vào nút Ngày & Thời gian.
	13. Nhấn vào nút Thiết lập Thời gian.
	14. Nhấn vào ô giờ.
	15. Sử dụng bàn phím để nhập thời gian tính theo giờ.
	16. Nhấn vào ô phút.
	17. Sử dụng bàn phím để nhập thời gian tính theo phút.
AM PM 24hr	18. Nhấn vào nút AM, PM hay 24HR.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	19. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	20. Không cần hành động.
	21. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
	22. Nhấn vào nút Thiết lập Ngày.
	23. Nhấn vào ô định dạng ngày để chuyển đổi giữa MM-DD-YY hay DD-MM-YY.
	24. Năm được hiển thị ở trên cùng của màn hình. Nhấn vào mũi tên sang trái hoặc sang phải để chọn năm.
	25. Bên dưới năm là tháng. Nhấn vào mũi tên sang trái hoặc sang phải để chọn tháng.
	26. Chọn ngày bằng cách sử dụng các phím số và nhấn vào nút ✓ (chọn).
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	27. Không cần hành động.
	28. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
	29. Nhấn vào nút DST (DAYLIGHT SAVINGS TIME) SETUP (THIẾT LẬP QUY ƯỚC GIỜ MÙA HÈ DST).
☐ DST ON/OFF (BẬT/TẮT DST)	30. Nhấn vào nút DST ON/OFF (BẬT/TẮT DST).
	31. Chọn ON (BẬT) để bật DST hay OFF (TẮT) để tắt DST.
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	32. Không cần hành động.
	33. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
☐ DST SETTINGS (THIẾT LẬP DST)	34. Nhấn vào nút DST SETTINGS.
☐ DST START MONTH (THÁNG BẮT ĐẦU DST) ☐ DST START SUNDAY (CHỦ NHẬT BẮT ĐẦU DST) ☐ DST END MONTH (THÁNG KẾT THÚC DST) ☐ DST END SUNDAY (CHỦ NHẬT KẾT THÚC DST)	35. Chọn bất kỳ một trong những mục này và sử dụng bàn phím để thay đổi. Thiết lập mặc định cho Hoa Kỳ là: DST START MONTH (THÁNG BẮT ĐẦU DST) -3 DST START SUNDAY (CHỦ NHẬT BẮT ĐẦU DST) -2 DST END MONTH (THÁNG KẾT THÚC DST) -11 DST END SUNDAY (CHỦ NHẬT KẾT THÚC DST) -1
	36. Nhấn vào nút ✓ (chọn) khi hoàn thành.
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	37. Không cần hành động.
	38. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
	39. Nhấn vào nút Quay lại ba (3) lần.
☐ F° TO C° (F° SANG C°)	40. Nhấn vào nút F° TO C° hay F° TO C°. LƯU Ý: F là biểu tượng của Fahrenheit, C là biểu tượng của Celsius
CONFIRM (XÁC NHẬN) 	41. Chọn YES (CÓ) để thay đổi thang nhiệt độ.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
COMPLETED SUCCESSFULLY (HOÀN THÀNH) 	42. Nhấn vào nút ✓ (chọn) khi hoàn thành.
☐ SOUND (ÂM THANH)  	43. Nhấn vào nút Âm thanh.
	44. Sử dụng các mũi tên lên xuống để thay đổi mức âm lượng và âm điệu. Âm lượng có 9 cấp trong đó cấp 1 là nhỏ nhất và cấp 9 là lớn nhất. Âm điệu có 3 kiểu lặp lại từ 1-3. Sử dụng các kiểu lặp lại khác nhau để phân biệt chất đạm hay khoai tây chiên.
	45. Nhấn vào nút ✓ (chọn) khi hoàn thành.
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	46. Không cần hành động.
	47. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
	48. Nhấn vào nút Mũi tên xuống.
☐ FILTER ATTRIBUTES (THUỘC TÍNH LỌC)	49. Nhấn vào nút Thuộc tính Lọc. Chế độ lọc tự động sử dụng 2 phương pháp trước khi nhắc nhở lọc. Một là kiểm tra các chu trình nấu ăn được điều chỉnh trong phần thiết lập FILTER AFTER (LỌC SAU) và phương pháp còn lại kiểm tra thời gian được điều chỉnh trong phần thiết lập FILTER TIME (THỜI GIAN LỌC). Chức năng nhắc nhở lọc được thực hiện dựa trên điều kiện phương pháp nào xảy ra trước; cho dù số lần chu trình nấu ăn hay thời gian đã hết.
☐ FILTER AFTER (LỌC SAU)	50. Nhấn vào nút Lọc sau. Tùy chọn FILTER AFTER (LỌC SAU) được sử dụng để thiết lập số chu trình nấu ăn xảy ra trước khi chức năng nhắc nhở lọc được hiển thị.
	51. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục hoặc nhấn nút số và nhập số lần nấu ăn rồi nhấn vào nút ✓ (chọn). (Theo mặc định thì số lần nấu ăn của thùng chiên một ngăn là 12 còn thùng chiên nhiều ngăn là 6.)
	52. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	53. Không cần hành động.
	54. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
☐ FILTER TIME (THỜI GIAN LỌC)	55. Nhấn vào nút Thời gian Lọc. Tùy chọn Thời gian Lọc được sử dụng để cài đặt thời gian đã hết trước khi có nhắc nhở lọc. Tùy chọn này rất hữu ích trong các cửa hàng có ít khách hơn, khi cần nhiều lần lọc hơn số chu trình nấu ăn được thực hiện.
	56. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục hoặc nhấn nút số và nhập số giờ giữa các lần nhắc nhở lọc, (ví dụ cứ sau 2 giờ thì nhập số 2) và nhấn vào nút ✓ (chọn). (Theo mặc định thì thời gian được thiết lập là 0 giờ.)
	57. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	58. Không cần hành động.
	59. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
☐ FILTER LOCKOUT (KHÓA LỌC)	60. Nhấn vào nút Khóa Lọc. Tùy chọn Khóa Lọc được sử dụng để cài đặt những lần lọc khi chức năng nhắc nhở lọc đã được tắt (ví dụ như giờ cao điểm vào buổi trưa).

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	61. Chọn ON (BẬT) để bật FILTER LOCKOUT (KHÓA LỘC). Chọn OFF (TẮT) để tắt FILTER LOCKOUT (KHÓA LỘC).
□ FILTRATION LOCKOUT TIME (THỜI GIAN KHÓA LỘC)	62. Nhấn vào nút Thời gian Khóa Lọc. Tùy chọn Thời gian Khóa Lọc được sử dụng để cài đặt những lần lọc khi chức năng nhắc nhở lọc đã được tắt (ví dụ như giờ cao điểm vào buổi trưa). LƯU Ý: Nếu FILTER LOCKOUT (KHÓA LỘC) được tắt (OFF), tùy chọn này sẽ bị mờ và không khả dụng.
	63. Sử dụng các mũi tên lên xuống để chuyển đổi M-F 1 sang SUN 4. Có tất cả 12 giai đoạn có thể được lập trình cho khóa chức năng nhắc nhở lọc. Chọn mục để chỉnh sửa các thời điểm bắt đầu và kết thúc dừng chức năng nhắc nhở lọc. Chọn AM/PM. Sau khi các thời điểm được chọn, nhấn vào nút chọn để lưu thiết lập. (Ví dụ ở bên trái cho thấy vào những ngày từ thứ Hai - thứ Sáu thì không muốn thực hiện quá trình lọc vào khoảng thời gian cao điểm từ 11:00 AM tới 1:00 PM.)
	64. Sau khi các thời điểm được chọn, nhấn vào nút ✓ (chọn).
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	65. Không cần hành động.
	66. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH) 	67. Nhấn vào nút ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
	68. Nhấn vào nút Quay lại.
□ ENERGY SAVINGS (TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG)	69. Nhấn vào nút Tiết kiệm Năng lượng. Tùy chọn Tiết kiệm Năng lượng được sử dụng cho giai đoạn bếp chiên không hoạt động nhằm giảm nhiệt độ thùng chiên để tiết kiệm năng lượng.
	70. Nhấn vào nút Bật để chuyển đổi tùy chọn Tiết kiệm Năng lượng bật hay tắt.
	71. Nhấn vào Nút Thay đổi Nhiệt độ để thay đổi giá trị thiết lập của tùy chọn Tiết kiệm Năng lượng. Sử dụng bàn phím số để nhập giá trị nhiệt độ Tiết kiệm Năng lượng và nhấn vào nút ✓ (chọn).
	72. Nhấn vào nút Thời gian Không hoạt động để thay đổi lượng thời gian tính theo phút mà ngăn chiên không hoạt động trước khi hệ thống chuyển sang chế độ Tiết kiệm Năng lượng. Sử dụng bàn phím số để nhập giá trị nhiệt độ Tiết kiệm Năng lượng và nhấn vào nút ✓ (chọn).
	73. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	74. Không cần hành động.
	75. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
□ LANE ASSIGNMENTS (SỐ LƯỢNG GIỎ CHIÊN)	76. Nhấn vào nút Số lượng Giỏ chiên. Được sử dụng để thiết lập số lượng giỏ chiên sẽ được sử dụng trên mỗi ngăn chiên. (Thiết lập mặc định là 4.)
	77. Nhấn vào nút số 4.
	78. Nhấn vào biểu tượng bên dưới giỏ chiên để chọn các món ăn đi cùng được nấu trong giỏ chiên đó.

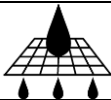
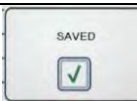
MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	79. Nhấn vào nút lưu.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH KHỞI ĐỘNG LẠI HỆ THỐNG)	80. Không cần hành động.
	81. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH KHỞI ĐỘNG LẠI HỆ THỐNG).
□ BRIGHTNESS (ĐỘ SÁNG)	82. Nhấn vào nút độ sáng. Được sử dụng để thiết lập độ sáng màn hình. Sử dụng các mũi tên lên xuống để điều chỉnh. (Thiết lập mặc định là 100.)
	83. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	84. Không cần hành động.
	85. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
□ SCREEN SAVER (MÀN HÌNH CHỜ)	86. Nhấn vào nút Màn hình chờ. Được sử dụng để thiết lập khoảng thời gian sau khi hệ thống điều khiển tắt, trước khi chuyển sang chế độ màn hình chờ. Sử dụng các mũi tên lên xuống để thay đổi thời gian. (Thiết lập mặc định là 15 phút).
	87. Sử dụng các mũi tên lên xuống để thay đổi độ sáng màn hình. Độ sáng có 9 cấp trong đó cấp 100 là sáng nhất và cấp 10 là tối nhất.
	88. Nhấn vào nút ✓ (chọn) khi hoàn thành.
SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH)	89. Không cần hành động.
	90. Nhấn vào nút nhỏ ✓ (chọn) bên trong ô SETUP COMPLETE (THIẾT LẬP HOÀN THÀNH).
	91. Nhấn vào nút Quay lại.
	92. Nhấn vào Nút Home.
 CREW MODE (CHẾ ĐỘ NẤU ĂN)	93. Nhấn vào nút Chế độ nấu ăn.
	94. Nhấn vào và giữ nút khởi động lại bên trong cánh cửa bên trái trong ba mươi (30) giây.
	95. Hệ thống sẽ khởi động lại khoảng trong 45 giây và quay trở lại chế độ tắt/chờ.

4.9 Thêm hoặc điều chỉnh các Món ăn Hiện hành

Được sử dụng để thêm các món ăn hay điều chỉnh các món ăn hiện hành.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào Nút Home.
	2. Nhấn vào nút Công thức.
1 2 3 4	3. Nhập 1234
	4. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	5. Chọn biểu tượng món ăn để sửa đổi hoặc nhấn vào nút + để thêm món ăn mới.
	6. Nhấn vào biểu tượng cái bút chì ở dưới màn hình để sửa đổi món ăn hiện tại.
	7. Nhập và thay đổi tên món ăn bằng cách sử dụng bàn phím.
	8. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	9. Màn hình này hiển thị giá trị thiết lập, thời gian nấu ăn, bù trừ trọng lượng hay độ nhảy, đồng hồ theo dõi chất lượng, hẹn giờ lắc và các thiết lập lọc. Để thay đổi thông số, nhấn vào mục cần thay đổi.
	10. Để thay đổi nhiệt độ, nhấn vào nút nhiệt độ.
	11. Sử dụng bàn phím để nhập hoặc thay đổi nhiệt độ nấu món ăn.
	12. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	13. Nhấn vào nút thời gian nấu ăn.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	14. Sử dụng bàn phím để nhập hoặc thay đổi thời gian nấu ăn tính theo phút và giây.
	15. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	16. Nhấn vào nút bù trừ trọng lượng và độ nhảy.
	17. Sử dụng các mũi tên lên xuống để thay đổi thiết lập bù trừ trọng lượng hay độ nhảy được khuyến nghị cho món ăn này. Thiết lập này cho phép bù trừ trọng lượng (độ nhảy) có thể thay đổi. Một số mục menu có thể cần thay đổi tùy theo các đặc tính nấu ăn. LƯU Ý: Hết sức khuyến khích KHÔNG thay đổi thiết lập này vì nó có ảnh hưởng xấu đến các chu trình nấu ăn. Thiết lập mặc định cho bù trừ trọng lượng là 4.
	18. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	19. Nhấn vào nút Đồng hồ theo dõi chất lượng.
	20. Nhập thời gian tính theo phút và giây cho thời gian dừng nấu món ăn.
	21. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	22. Nhấn vào nút Hẹn giờ Lắc 1.
	23. Nhập thời gian tính theo phút và giây cho chức năng lắc lần đầu cần thực hiện.
	24. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	25. Nhấn vào mũi tên xuống để xem thêm các thiết lập.
	26. Nhấn vào nút Hẹn giờ Lắc 2 nếu cần lắc thêm, nếu không bỏ qua sang bước 30.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	27. Nhập thời gian tính theo phút và giây cho chức năng lắc lần hai cần thực hiện.
	28. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	29. Nhấn vào nút Lọc.
	30. Chắc chắn rằng nút lọc được ON (BẬT) để kích hoạt tính năng lọc tự động cho món ăn này. Thiết lập này được sử dụng tránh việc sử dụng chung dầu cho các món ăn cụ thể. Đối với các món ăn như FISH (CÁ), chọn NO (KHÔNG) để tránh lọc tự động.
	31. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	32. Chọn biểu tượng đi cùng với công thức chế biến món ăn đang được nhập hay thay đổi.
	33. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	34. Chọn các menu đi cùng với công thức chế biến món ăn đang được nhập hay thay đổi.
	35. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	36. Hệ thống hiển thị SAVED (ĐÃ LƯU).
	37. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	38. Chọn một món ăn khác để sửa đổi hoặc nhấn vào nút + để thêm các món ăn. Khi xong nhấn vào nút home.
 CREW MODE (CHẾ ĐỘ NẤU ĂN)	39. Nhấn vào nút Chế độ nấu ăn để trở về màn hình chính.

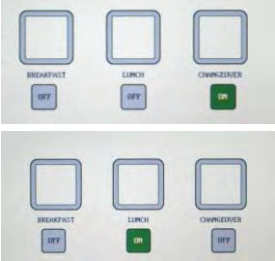
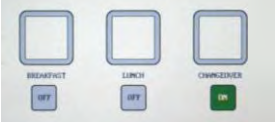
4.10 Thêm hoặc Sửa Menu

Chức năng này được sử dụng để thêm hoặc sửa menu. Các menu cho phép người vận hành sắp xếp các món ăn cụ thể theo nhóm với nhau. Ví dụ như thiết lập menu bữa sáng cho phép phân nhóm chỉ có các món ăn bữa sáng. Tính năng này rất hữu ích khi chuyển đổi các món ăn bằng cách thu hẹp số lượng món ăn để chọn lựa.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào Nút Home.
	2. Nhấn vào nút Menu.
1 2 3 4	3. Nhập 1234
	4. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
	5. Chọn một menu bằng cách nhấn vào nút bên trên nút ON/OFF (BẬT/TẮT) để thay đổi món ăn (được đánh dấu bằng màu xanh) hay nhấn vào nút + để thêm menu mới. Nếu thêm một menu mới, nhập tên menu trên màn hình tiếp theo và nhấn vào nút ✓ (chọn). Nếu xóa một menu, nhấn vào menu và nhấn vào thùng rác ở bên dưới màn hình.
	6. Nhấn vào biểu tượng cái bút chì ở dưới màn hình để sửa đổi menu hiện tại.
	7. Chọn các món ăn mong muốn bằng cách nhấn vào biểu tượng cần thêm vào menu được chọn. Các món ăn đã chọn sẽ được đánh dấu màu xanh. Để bỏ chọn một món ăn, nhấn vào biểu tượng và đánh dấu sẽ chuyển từ màu xanh sang màu xám.
	8. Nhấn vào nút ✓ (chọn) khi xong để lưu các món ăn đã chọn vào menu.
	9. Nhấn vào nút Quay lại về để chỉnh sửa thêm menu bắt đầu với bước 5, nếu không chuyển sang bước tiếp theo.
	10. Nhấn vào Nút Home.
 CREW MODE (CHẾ ĐỘ NẤU ĂN)	11. Nhấn vào nút Chế độ nấu ăn.

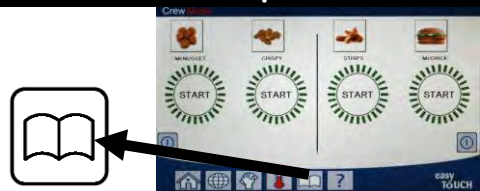
4.11 Thay đổi Menu từ Menu Bữa sáng sang Menu Bữa ăn nửa buổi hay Bữa trưa

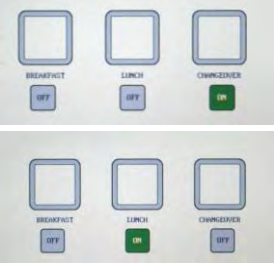
Nếu menu riêng được lập cho Bữa sáng, Bữa ăn nửa buổi và Bữa trưa, nhấn vào nút MENU từ màn hình chính sẽ hiện ra tùy chọn thay đổi thực đơn. Nhấn vào menu mong muốn để chuyển đổi các menu.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào nút Menu.
	2. Nhấn vào nút ON/OFF (BẬT/TẮT) bên dưới Bữa ăn nửa buổi hay Bữa trưa để chuyển đổi menu. LƯU Ý: Mỗi lần chỉ được chọn một menu.
	3. Sau khi chọn menu mong muốn, "ON (BẬT)" sẽ hiển thị bên dưới menu.
	4. Nhấn vào nút quay lại để trở về màn hình chính.
	5. Nhấn vào biểu tượng món ăn để chuyển đổi các món ăn.
	6. Màn hình trở về màn hình chính.

4.12 Thay đổi Menu Bữa trưa sang Menu Bữa ăn nửa buổi hay Menu Bữa sáng

Nếu menu riêng được lập cho Bữa sáng, Bữa ăn nửa buổi và Bữa trưa, nhấn vào nút MENU từ màn hình chính sẽ hiện ra tùy chọn thay đổi thực đơn. Nhấn vào menu mong muốn để chuyển đổi các menu.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào nút Menu.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	2. Nhấn vào nút ON/OFF (BẬT/TẮT) bên dưới Bữa Sáng hay Bữa ăn nửa buổi để chuyển đổi menu. LƯU Ý: Mỗi lần chỉ được chọn một menu.
	3. Sau khi chọn menu mong muốn, "ON (BẬT)" sẽ hiển thị bên dưới menu.
	4. Nhấn vào nút quay lại để trở về màn hình chính.
	5. Nhấn vào biểu tượng món ăn để chuyển đổi các món ăn.
	6. Màn hình trở về màn hình chính.

4.13 Các Chức năng Hệ thống

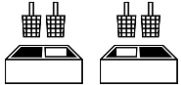
Được trình bày trong phần này là các chức năng quản lý hệ thống của nhà quản lý và nhân viên vận hành trong cửa hàng chẳng hạn như Kiểm tra ngưỡng nhiệt độ cao, E-Log (bản ghi lỗi), thiết lập mật khẩu, và các chức năng sao chép menu từ USB sang bếp chiên sử dụng kết nối menu.

4.13.1 Kiểm tra ngưỡng nhiệt độ cao

Chế độ kiểm tra ngưỡng nhiệt độ cao được sử dụng để kiểm tra ngưỡng nhiệt độ cao của mạch điện. Kiểm tra ngưỡng nhiệt độ cao sẽ làm hỏng dầu ăn. Chỉ nên được sử dụng với dầu ăn cũ. Tắt bếp chiên và gọi cho trung tâm dịch vụ ngay lập tức nếu nhiệt độ lên tới 238 °C (460 °F) mà rơ le kiểm soát ngưỡng nhiệt độ cao thứ hai không nhảy đồng thời hệ thống hiển thị HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (HÃY TẮT NGUỒN DO HỎNG KIỂM SOÁT NGUỒN NHIỆT ĐỘ CAO) cùng với âm thanh cảnh báo trong quá trình kiểm tra.

Kiểm tra này có thể được hủy bỏ bất kỳ lúc nào bằng cách tắt bếp chiên. Khi bếp chiên được bật lại, nó sẽ trở về chế độ vận hành và hiển thị các món ăn.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Các nút của hệ thống điều khiển đang ở vị trí tắt/chờ, nhấn vào nút Home.
	2. Nhấn vào Nút Hệ thống.
	3. Nhấn vào nút Nấu ăn.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	4. Chọn LEFT VAT (NGĂN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN PHẢI) đối với thùng chiên nhiều ngăn.
PRESS AND HOLD (NHẤN VÀ GIỮ)	5. Nhấn vào và giữ nút “Press and Hold (Nhấn và Giữ)” để bắt đầu kiểm tra ngưỡng nhiệt độ cao.
RELEASE (NHẢ RA)	6. Khi nhấn và giữ nút thì ngăn chiên bắt đầu tăng nhiệt độ. Hệ thống hiển thị nhiệt độ thực tế của ngăn chiên trong quá trình kiểm tra. Khi ngăn chiên đạt mức nhiệt độ 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)*, hệ thống hiển thị HOT HI-1 (NHIỆT ĐỘ QUÁ CAO) (ví dụ như: 410 °F và tiếp tục tăng nhiệt độ. *LƯU Ý: Các hệ thống điều khiển được sử dụng trong Liên minh châu Âu (các quốc gia sử dụng nhãn CE), nhiệt độ bằng 202 °C (395 °F) khi hệ thống hiển thị HOT HI-1 (NHIỆT ĐỘ QUÁ CAO).
HOT HI-1 (NHIỆT ĐỘ QUÁ CAO)	7. Tiếp tục nhấn và giữ nút, bếp chiên sẽ tiếp tục tăng nhiệt độ tới ngưỡng nhiệt độ cao mở ra. Thông thường thì điều này xảy ra sau khi nhiệt độ đạt 217 °C tới 231 °C (423 °F tới 447 °F) đối với ngưỡng nhiệt độ cao ở các quốc gia sử dụng nhãn CE và 207 °C tới 219 °C (405 °F tới 426 °F) đối với ngưỡng nhiệt độ cao ở các quốc gia không sử dụng nhãn CE.
HELP HI-2 (NHIỆT ĐỘ QUÁ CAO 2)	8. Nhả nút ra. Ngăn chiên sẽ ngừng tăng nhiệt độ và hệ thống hiển thị thiết lập nhiệt độ hiện tại cho tới khi nhiệt độ hạ xuống dưới 204 °C (400 °F).. Nhấn vào nút nguồn để tắt cảnh báo.
HIGH LIMIT FAILURE (HÔNG KIỂM SOÁT NGƯỠNG NHIỆT ĐỘ CAO) DISCONNECT POWER (HÃY TẮT NGUỒN)	9. Nếu hệ thống hiển thị thông điệp này, ngắt điện bếp chiên ngay lập tức và gọi điện cho trung tâm dịch vụ.
	10. Sau khi thực hiện kiểm tra ngưỡng nhiệt độ cao và sau khi nhiệt độ thùng chiên xuống dưới 204 °C (400 °F), xả thải bỏ dầu.

4.13.2 Các chức năng quản lý

4.13.2.1 Chế độ E-Log

Chế độ E-LOG được sử dụng để xem 10 mã lỗi phổ biến gần đây nhất mà bếp chiên gặp phải. Các mã này được hiển thị theo thứ tự thời gian gặp phải. Mã lỗi, thời gian và ngày tháng đều được hiển thị.

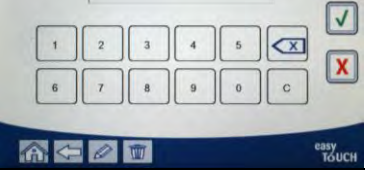
Nếu không có lỗi, hệ thống sẽ để trống tính năng này. Lỗi hiển thị cùng với lỗi của một bên của ngăn chiên nếu là thùng chiên nhiều ngăn, mã lỗi, thời gian và ngày. Một mã lỗi đang hiển thị và “L” nghĩa là ngăn bên trái của thùng chiên nhiều ngăn, “R” ngăn bên phải của thùng chiên nhiều ngăn, nơi lỗi xảy ra (R E19 06:34AM 04/22/2014). Một mã lỗi hiển thị với biểu tượng chữ “G” chỉ ra rằng đây là một lỗi chung chứ không liên quan một ngăn chiên cụ thể. Các mã lỗi được liệt kê trong phần 7.6 của sổ tay hướng dẫn này.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào Nút Home.
	2. Nhấn vào Nút Hệ thống.
	3. Nhấn vào Nút Quản lý.
4 3 2 1	4. Nhập 4321
	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
☐ E-LOG (BẢN GHI LỖI)	6. Nhấn vào nút E-LOG (BẢN GHI LỖI). Ba lỗi gần đây nhất được hiển thị.
	7. Nhấn vào nút Mũi tên xuống. Ba lỗi tiếp theo được hiển thị. Tiếp tục nhấn vào mũi tên xuống để xem thêm các lỗi.
	8. Nhấn vào nút quay lại về để trở về menu hoặc nhấn vào nút Home để thoát ra.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
 CREW MODE (CHẾ ĐỘ NẤU ĂN)	9. Nhấn vào nút Chế độ nấu ăn.

4.13.2.2 Thiết lập mật khẩu

Chế độ mật khẩu cho phép người quản lý nhà hàng thay đổi các mật khẩu cho nhiều chế độ khác nhau.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào Nút Home.
	2. Nhấn vào Nút Hệ thống.
	3. Nhấn vào Nút Quản lý.
4 3 2 1	4. Nhập 4321
	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
☐ PASSCODE SETUP (THIỆP LẬP MẬT KHẨU)	6. Nhấn vào nút PASSCODE SETUP (THIỆP LẬP MẬT KHẨU).
☐ MENUS (MENU) ☐ RECIPES (CÔNG THỨC) ☐ SETTINGS MANAGER (QUẢN LÝ THIẾT LẬP) ☐ DIAGNOSTICS MANAGER (QUẢN LÝ PHÁT HIỆN LỖI)	7. Chọn mật khẩu muốn thay đổi. Nhấn vào mũi tên xuống để xem thêm các thiết lập. Mật khẩu mặc định là: MENUS (MENU) 1234 RECIPES (CÔNG THỨC) 1234 SETTING MANAGER (QUẢN LÝ THIẾT LẬP) 1234 DIAGNOSTICS MANAGER (QUẢN LÝ PHÁT HIỆN LỖI) 4321
	8. Sử dụng bàn phím để nhập mật khẩu mới cho mục được chọn.
	9. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
RETYPE PASSWORD (NHẬP LẠI MẬT KHẨU)	10. Sử dụng bàn phím để nhập lại mật khẩu mới cho mục đích xác nhận.
	11. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (THIỆT LẬP MẬT KHẨU THÀNH CÔNG) 	12. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
☐ MENUS (MENU) ☐ RECIPES (CÔNG THỨC) ☐ SETTINGS MANAGER (QUẢN LÝ THIẾT LẬP) ☐ DIAGNOSTICS MANAGER (QUẢN LÝ PHÁT HIỆN LỖI)  	13. Nhấn vào nút quay lại về để trở về menu hoặc nhấn vào nút Home để thoát ra.
 CREW MODE (CHẾ ĐỘ NẤU ĂN)	14. Nhấn vào nút Chế độ nấu ăn.

4.13.2.3 Thao tác Menu trên USB

Tùy chọn này cho phép tải các menu lên hệ thống điều khiển. Điều này cho phép các món ăn có thể được tạo ra trong MenuSync và lưu vào USB rồi tải lên bếp chiên.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào Nút Home.
	2. Nhấn vào Nút Hệ thống.
	3. Nhấn vào Nút Quản lý.
4 3 2 1	4. Nhập 4321
	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
□ USB – MENU OPERATION (THAO TÁC MENU TRÊN USB)	6. Nhấn vào nút USB – MENU OPERATION (THAO TÁC MENU TRÊN USB).
□ COPY MENU FROM USB TO FRYER (CHÉP MENU TỪ USB SANG BẾP CHIÊN)	7. Nhấn vào nút COPY MENU FROM USB TO FRYER (CHÉP MENU TỪ USB SANG BẾP CHIÊN).
INSERT USB (CẮM USB)...	8. Cắm USB vào khe ở đằng sau cánh cửa bên trái của bếp chiên.
IS USB INSERTED (USB ĐƯỢC CẮM CHƯA)? YES (RỒI) NO (CHƯA)	9. Nhấn vào YES (RỒI) sau khi đã cắm USB.
READING FILE FROM USB (ĐỌC TẬP TIN TỪ USB) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (KHÔNG RÚT USB TRONG KHI ĐỌC)	10. Không cần phải làm gì.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (ĐANG CHUYỂN DỮ LIỆU UI-UI)	11. Không cần làm gì trong khi đang tải tập tin.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (ĐANG NÂNG CẤP MENU)	12. Không cần làm gì trong khi đang trong quá trình nâng cấp.
UPGRADE COMPLETE (NÂNG CẤP HOÀN THÀNH)? YES (RỒI)	13. Nhấn vào YES (RỒI).
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM (NÂNG CẤP MENU HOÀN THÀNH, RÚT USB VÀ KHỞI ĐỘNG LẠI HỆ THỐNG).	14. Rút USB và khởi động lại toàn bộ bình ắc quy của bếp chiên bằng cách sử dụng công tắc khởi động lại ở đằng sau cánh cửa bên trái của bếp chiên bên dưới khe cắm USB. LƯU Ý: Chắc chắn rằng công tắc được nhấn và giữ trong 30 giây.

4.14 Thống kê

4.14.1 Thống kê Lọc

Chức năng thống kê lọc được sử dụng để xem số lần nấu ăn còn lại cho đến lần lọc tiếp theo, số lần nấu ăn trên mỗi ngăn chiên, số lần lọc trên mỗi ngăn chiên, số lần lọc bị bỏ qua trên mỗi ngăn chiên và số chu trình nấu ăn trên mỗi lần lọc mỗi ngày.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào nút Lọc.
□ DAY 1 (NGÀY 1) □ DAY 2 (NGÀY 2) □ DAY 3 (NGÀY 3) □ DAY 4 (NGÀY 4) 	3. Chọn và nhấn vào ngày mong muốn. Nhấn vào mũi tên xuống để xem thêm ngày.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
1. DAY AND DATE (NGÀY) (Ngày hiển thị thống kê lọc) 2. COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (SỐ LẦN NẤU ĂN CÒN LẠI CHO LẦN LỌC TIẾP THEO) (Số lần nấu ăn còn lại cho đến khi có nhắc nhở lọc tiếp theo.) 3. DAILY NUMBER OF COOKS (SỐ LẦN NẤU ĂN HÀNG NGÀY) (Số lần nấu ăn ở ngày đó) 4. DAILY NUMBER OF FILTERS (SỐ LẦN LỌC HÀNG NGÀY) (Số lần lọc gần đây cho một ngày cụ thể) 	4. Nhấn vào mũi tên xuống để xem thêm số liệu thống kê.
5. DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (SỐ LẦN LỌC ĐÃ BỎ QUA) (Số lần lọc đã bỏ qua ở ngày đó.) 6. AVERAGE COOKS PER FILTER (SỐ CHU TRÌNH NẤU ĂN TRUNG BÌNH TRÊN MỖI LẦN LỌC) - (Số chu trình nấu ăn trung bình trên mỗi lần lọc ở ngày đó) 7. FILTRATION (CHU TRÌNH LỌC) – (Hiển thị xem chu trình lọc được bật hay tắt. Công cụ chẩn đoán để xác định tình trạng của bảng mạch FIB.)  	5. Nhấn vào mũi tên lên để cuộn lên, hoặc nút quay lại để trở lại nhằm chọn một ngày khác.
 	6. Nhấn vào nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

4.14.2 Thống kê dầu

Chức năng thống kê dầu được sử dụng để xem ngày xả thải gần đây nhất, số lần nấu ăn từ lần xả thải gần đây nhất, số lần lọc từ lần xả thải gần đây nhất, số lần lọc đã bỏ qua từ lần xả thải gần đây nhất, chu kỳ sử dụng dầu hiện tại và số lần nấu ăn trung bình trên một chu kỳ sử dụng dầu.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào nút Dầu.
1. LAST DISPOSE DATE (NGÀY XẢ GẦN ĐÂY NHẤT) 2. COOKS SINCE LAST DISPOSE (SỐ LẦN NẤU ĂN KỂ TỪ LẦN XẢ GẦN ĐÂY NHẤT) 3. FILTERS SINCE LAST DISPOSE (SỐ LẦN LỌC KỂ TỪ LẦN XẢ GẦN ĐÂY NHẤT) 4. SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (SỐ LẦN LỌC ĐÃ BỎ QUA KỂ TỪ LẦN XẢ GẦN ĐÂY NHẤT) 	3. Nhấn vào mũi tên xuống để xem thêm số liệu thống kê.
5. CURRENT OIL LIFE (THỜI GIAN SỬ DỤNG DẦU HIỆN TẠI) 6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (SỐ LẦN NẤU ĂN TRUNG BÌNH TRÊN MỘT CHU KỲ SỬ DỤNG DẦU)   	4. Nhấn vào mũi tên lên để cuộn lên, nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

4.14.3 Thống kê Sử dụng Bếp

Thống kê sử dụng bếp là chức năng được sử dụng để xem đưa bếp chiên vào hoạt động và tự động được thiết lập sau khi bếp chiên hoàn thành 25 lần nấu ăn, số hiệu hệ thống điều khiển, tổng số giờ bếp chiên đã hoạt động và tổng số chu trình nhiệt của bếp chiên (số lần hệ thống bật và tắt nhiệt).

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào nút Thống kê sử dụng.
1. COMMISSION DATE (NGÀY ĐƯA VÀO SỬ DỤNG) 2. UNIT SERIAL NUMBER (SỐ HIỆU BẾP CHIÊN) 3. CONTROLLER SERIAL NUMBER (SỐ HIỆU HỆ THỐNG ĐIỀU KHIỂN) 4. TOTAL ON TIME (TỔNG SỐ THỜI GIAN (GIỜ)) 5. TOTAL HEAT CYCLE COUNT (TỔNG SỐ CHU TRÌNH NHIỆT)  	3. Nhấn vào nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

4.14.4 Thống kê quá trình sử dụng

Thống kê quá trình sử dụng hiển thị tổng số chu trình nấu ăn trên mỗi ngăn chiên, số chu trình nấu ăn trên mỗi ngăn chiên, số chu trình nấu ăn tạm dừng trước khi kết thúc, số giờ hoạt động của các thùng chiên và ngày xóa dữ liệu sử dụng gần đây nhất.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào nút Thống kê quá trình sử dụng.
1. USAGE START DATE (NGÀY BẮT ĐẦU SỬ DỤNG) 2. TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (TỔNG SỐ CHU TRÌNH NẤU ĂN) 3. TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (TỔNG SỐ CHU TRÌNH NẤU ĂN ĐÃ HỦY) 4. TOTAL VAT ON TIME (TỔNG SỐ THỜI GIAN SỬ DỤNG NGĂN CHIÊN) (GIỜ)  	3. Nhấn vào nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

4.14.5 Thời gian khôi phục

Khôi phục được sử dụng để xác định xem bếp chiên có đang hoạt động đúng quy cách. Khôi phục là thời gian cần để bếp chiên tăng nhiệt độ dầu ăn 28 °C (50 °F) trong khoảng 121 °C (250 °F) và 149 °C (300 °F). Thời gian khôi phục tối đa không được vượt quá 1:40 đối với bếp chiên điện và 3:15 đối với bếp chiên ga.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào nút Recovery (Khôi Phục). Thời gian hiển thị bằng phút và giây.
1. LAST RECOVERY TIME (THỜI GIAN KHÔI PHỤC GẦN ĐÂY NHẤT)  	3. Nhấn vào nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

4.14.6 Thống kê Mẻ nấu gần đây nhất

Thống kê mẻ nấu gần đây nhất cung cấp dữ liệu của chu trình nấu ăn gần đây nhất.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào nút Mẻ nấu gần đây nhất.
1. LAST COOKED PRODUCT (MÓN ĂN ĐƯỢC NẤU GẦN ĐÂY NHẤT) 2. LAST LOAD START TIME (THỜI GIAN BẮT ĐẦU MẸ NẤU GẦN ĐÂY NHẤT) 3. LAST LOAD COOK TIME (THỜI GIAN NẤU MẸ GẦN ĐÂY NHẤT) 4. LAST LOAD PROGRAM TIME (THỜI GIAN LẬP TRÌNH MẸ NẤU GẦN ĐÂY NHẤT) 	3. Nhấn vào mũi tên xuống để xem thêm số liệu thống kê.
5. LAST LOAD MAX VAT TEMP (NHIỆT ĐỘ NGĂN CHIÊN TỐI ĐA MẸ NẤU GẦN ĐÂY NHẤT) 6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (NHIỆT ĐỘ NGĂN CHIÊN TỐI THIỂU MẸ NẤU GẦN ĐÂY NHẤT) 7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (NHIỆT ĐỘ NGĂN CHIÊN TRUNG BÌNH MẸ NẤU GẦN ĐÂY NHẤT) 8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON (% THỜI GIAN NẤU, BẬT CẤP NHIỆT) 	4. Nhấn vào mũi tên xuống để xem thêm số liệu thống kê.
9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (NHIỆT ĐỘ NGĂN CHIÊN TRƯỚC KHI NẤU)   	5. Nhấn vào mũi tên lên để cuộn lên, nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

4.14.7 Phiên bản phần mềm

Chức năng phiên bản phần mềm cung cấp các phiên bản phần mềm của hệ thống điều khiển và các bảng mạch trong hệ thống bếp chiên; các giá trị của đầu dò nhiệt độ, đầu dò AIF RTD và ATO RTD.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào nút mũi tên xuống.
	3. Nhấn vào nút Phiên bản phần mềm.
1. UIB SOFTWARE VERSION (PHIÊN BẢN PHẦN MỀM UIB) 2. SIB SOFTWARE VERSION (PHIÊN BẢN PHẦN MỀM SIB) 3. VIB SOFTWARE VERSION (PHIÊN BẢN PHẦN MỀM VIB) 4. FIB SOFTWARE VERSION (PHIÊN BẢN PHẦN MỀM FIB) 	4. Nhấn vào mũi tên xuống để xem thêm các phiên bản phần mềm, thông tin và nhiệt độ của các đầu dò nhiệt độ. LƯU Ý: Thùng chiên nhiều ngăn sẽ có một đầu dò nhiệt độ SIB2, AIF cho ngăn chiên bên trái và bên phải và ATO.
5. OQS SOFTWARE VERSION (PHIÊN BẢN PHẦN MỀM OQS) 6. ACTUAL VAT TEMP (NHIỆT ĐỘ NGĂN CHIÊN THỰC TẾ) 7. AIF RTD TEMP (NHIỆT ĐỘ AIF RTD) 8. ATO RTD TEMP (NHIỆT ĐỘ ATO RTD) 9. BOARD ID (MÃ ID BẢNG MẠCH) 	5. Nhấn vào mũi tên xuống để xem thêm các phiên bản phần mềm và thông tin.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION (PHIÊN BẢN PHẦN MỀM GATEWAY) 11. GATEWAY IP ADDRESS (ĐỊA CHỈ IP GATEWAY) 12. GATEWAY LINK QUALITY (CHẤT LƯỢNG ĐƯỜNG DẪN GATEWAY) 13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (SỨC MẠNH TÍN HIỆU GATEWAY VÀ NHIỄU SÓNG)   	6. Nhấn vào mũi tên lên để cuộn lên, nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

4.14.8 Xóa Thống kê Sử dụng

Chức năng xóa thống kê sử dụng sẽ xóa tất cả các dữ liệu sử dụng trong thống kê sử dụng.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào nút mũi tên xuống.
	3. Nhấn nút Xóa.
4 3 2 1	4. Nhập 4321
	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (ĐÃ XÓA TOÀN BỘ DỮ LIỆU SỬ DỤNG)	6. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
  	7. Nhấn vào mũi tên lên để cuộn lên, nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

4.14.9 Thống kê dầu mới

Chức năng thống kê dầu mới được sử dụng để xem thông tin về dầu mới hiện tại.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
 	1. Nhấn vào nút Home rồi nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào nút mũi tên xuống.
	3. Nhấn vào nút Dầu mới.
1. NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (SỐ LẦN NẤU ĂN KỂ TỪ LẦN XẢ GẦN ĐÂY NHẤT) 2. DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (SỐ LẦN XẢ KỂ TỪ LẦN XÓA DỮ LIỆU GẦN ĐÂY NHẤT) 3. FRESH OIL COUNTER RESET DATE (NGÀY XÓA DỮ LIỆU SỬ DỤNG DẦU MỚI) 4. FRESH OIL COUNTER (DỮ LIỆU SỬ DỤNG DẦU MỚI)  	4. Nhấn vào nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

4.14.10 Xóa Thống kê Sử dụng Dầu mới

Chức năng xóa sẽ xóa tất cả các dữ liệu dầu mới trong thống kê dầu mới.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
 	1. Nhấn vào nút Home rồi nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào nút mũi tên xuống.
	3. Nhấn nút Xóa Dầu mới.
4 3 2 1	4. Nhập 4321 .
	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (ĐÃ XÓA DỮ LIỆU DẦU MỚI) 	6. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
 	7. Nhấn vào nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

4.14.11 Thống kê TPM (Nồng độ Lão hóa của Dầu ăn)

Thống kê TPM cung cấp các dữ liệu từ OQS (Cảm biến Chất lượng Dầu). Có thể truy cập vào dữ liệu tương tự bằng cách nhấn vào nút TPM ở trước hệ thống khi nút TPM đồng màu.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
 	1. Nhấn vào nút Home rồi nhấn vào nút Thông tin.
	2. Nhấn vào mũi tên xuống.
	3. Nhấn vào nút thống kê TPM. Sẽ hiển thị các giá trị TPM cho 30 ngày hợp lệ trước đây.
  	4. Nhấn vào mũi tên lên để cuộn lên, nút quay trở về để trở lại menu hoặc nút home để thoát ra.

DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA14-T LOV™ THẾ HỆ THỨ III

CHƯƠNG 5: HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG QUY TRÌNH LỌC

5.1 Giới thiệu

Hệ thống lọc FootPrint Pro cho phép lọc dầu trong một thùng chiên một cách an toàn và hiệu quả trong khi các thùng chiên khác vẫn vận hành bình thường.

Mục 5.2 hướng dẫn công đoạn chuẩn bị cho quá trình sử dụng hệ thống lọc. Quy trình vận hành hệ thống lọc được nêu ở Mục 5.3.

⚠ CẢNH BÁO

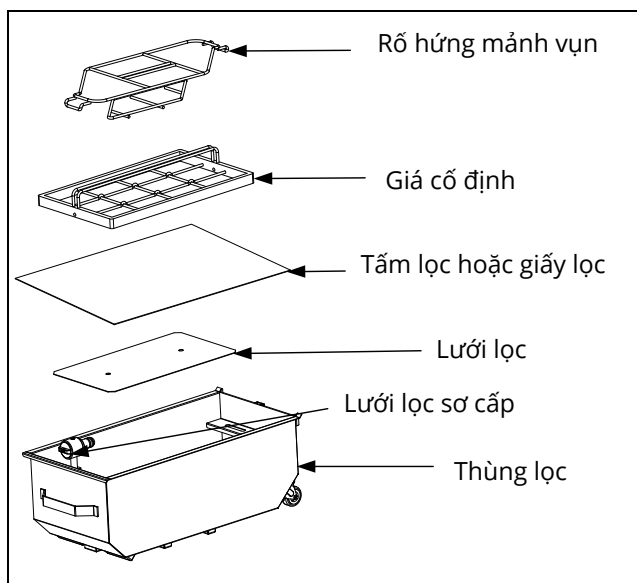
Giám sát viên tại cơ sở chế biến có trách nhiệm đảm bảo rằng nhân viên vận hành hiểu rõ những mối nguy hiểm tiềm tàng trong việc vận hành hệ thống lọc dầu khi ở nhiệt độ cao, cụ thể hơn là các quy trình lọc, xả dầu và làm vệ sinh.

⚠ CẢNH BÁO

PHẢI thay tấm giấy lọc hàng ngày.

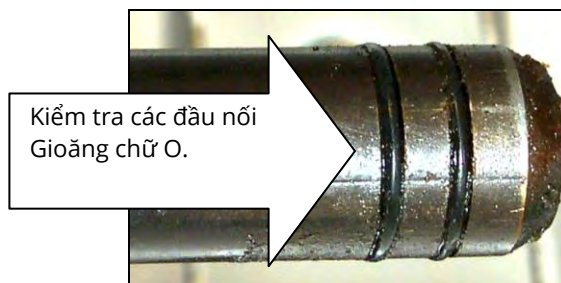
5.2 Chuẩn bị lọc

1. Kéo thùng lọc ra khỏi tủ một cách từ từ và chờ cho tới khi dầu nhỏ giọt hết rồi mới kéo hết thùng lọc ra (như hình bên dưới). Tháo khay hứng mảnh vụn, giá cố định, tấm lọc (hay giấy lọc) và lưới lọc (Xem Hình 1). Làm vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận bằng kim loại bằng Chất tẩy rửa Đa năng, rửa lại bằng nước nóng rồi lau khô thật cẩn thận.



Hình 1

2. Kiểm tra các đầu nối thùng lọc để chắc chắn rằng cả hai gioăng chữ O đều trong tình trạng hoạt động tốt (Xem Hình 2). Chắc chắn rằng lưới lọc sơ cấp được lắp đặt, trong tình trạng sạch sẽ và lắp chặt.



Hình 2

3. Rồi làm theo trình tự ngược lại, đặt lưới lọc bằng kim loại vào giữa đáy thùng lọc, rồi đặt tấm lọc lên trên lưới lọc, chú ý để mặt **gồ ghề** của tấm lọc hướng lên trên. Chắc chắn rằng tấm lọc nằm giữa các gờ nổi của thùng lọc. Rồi lắp giá cố định lên trên tấm lọc. Nếu sử dụng giấy lọc, đặt các tấm giấy lọc lên trên thùng lọc tràn qua tất cả các phía. Đặt giá cố định lên trên lớp giấy lọc và hạ giá cố định xuống thùng lọc, gấp nếp tấm giấy lọc xung quanh giá cố định khi đẩy giá cố định xuống đáy thùng. Rồi rắc 1 gói nhỏ 227 g (8 ounces) bột lọc lên trên giấy lọc.

4. Đặt lại khay hứng mảnh vụn ở phía trước thùng lọc. (Xem Hình 1)

KHÔNG RẮC BỘT TRỰC TIẾP LÊN TẮM LỌC!

5. Đẩy thùng lọc vào lại bếp chiên, cố định thùng lọc bên dưới bếp chiên. Đảm bảo “P” không hiển thị ở góc trên cùng bên phải của bất kỳ hệ thống điều khiển nào. Khi đó hệ thống lọc mới sẵn sàng hoạt động.



NGUY HIỂM

Không được xả dầu ở nhiều thùng chiên cùng một lúc vào bộ lọc tích hợp sẵn, tránh gây tràn và đổ dầu nóng gây bỏng nặng, trơn trượt và ngã.



NGUY HIỂM

Rổ hứng mảnh vụn của bếp chiên được trang bị một hệ thống lọc cần phải đổ vào thùng chống cháy vào cuối mỗi ngày sử dụng. Một số mảnh thực phẩm có thể tự bốc cháy cùng lúc nếu bị ngâm trong một số loại dầu cô đặc nhất định.



CẢNH BÁO

Không gõ mạnh giỏ chiên hay các dụng cụ khác vào thanh nối của bếp chiên. Thanh nối dùng được dùng để che các mối nối giữa các thùng của bếp chiên. Gõ mạnh giỏ chiên vào thanh nối để làm rớt dầu mỡ còn sót lại có thể làm biến dạng thanh nối và làm giảm độ kín khít. Thanh nối được thiết kế gắn khít vào bếp chiên và chỉ nên tháo ra để làm vệ sinh.

5.3 Menu Lọc

Các lựa chọn trên menu lọc được sử dụng để lọc, xả dầu, cấp dầu, xả dầu thải và làm vệ sinh thùng chiên.

Menu lọc được liệt kê bên dưới:

• Lọc tự động	trang 5-2
• Lọc tự động theo yêu cầu	trang 5-3
• Lọc Bảo trì	trang 5-5
• Xả dầu thải (Hệ thống không chứa dầu dung tích lớn)	trang 5-6
• Xả dầu thải (Hệ thống chứa dầu dung tích lớn)	trang 5-7
• Xả dầu	trang 5-9
• Cấp dầu vào Ngăn chiên từ Thùng xả	trang 5-10
• Cấp dầu vào ngăn chiên từ thùng chứa có dung tích lớn (Chỉ áp dụng cho Hệ thống Bulk)	trang 5-11
• Xả dầu thải (Chỉ áp dụng cho Hệ Bulk)	trang 5-11
• Làm sạch sâu (Hệ thống không chứa dầu dung tích lớn)	trang 5-13
• Làm sạch sâu (Hệ thống chứa dầu dung tích lớn)	trang 5-15

5.3.1 Lọc tự động

Lọc tự động là một tính năng tự động nhắc nhở quá trình lọc dầu trong thùng chiên sau một số chu trình hay thời gian chế biến cài đặt trước. Tính năng này có thể thực hiện khi có yêu cầu và được mô tả trong phần tiếp theo.

Lưu ý: Không thể thực hiện lọc đồng thời nhiều ngăn chiên một lúc.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW (CẦN LỌC - TIẾN HÀNH LỌC BÂY GIỜ)?	1. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để bắt đầu quá trình lọc. Nếu chọn nút X thì quá trình lọc bị hủy bỏ và bếp chiên tiếp tục hoạt động bình thường. Nút lọc sẽ chuyển sang màu vàng cho đến khi bếp chiên được lọc. Hệ thống điều khiển sẽ sớm nhắc lại việc lọc dầu. Trình tự này sẽ lặp lại cho đến khi quá trình lọc hoàn thành.
OIL LEVEL TOO LOW (MỨC DẦU QUÁ THẤP)	2. Hiển thị khi mức dầu quá thấp. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để xác nhận vấn đề và quay trở lại chế độ nấu ăn. Kiểm tra xem mức dầu trong JIB có bị thấp không. Nếu mức dầu trong JIB không bị thấp và tiếp tục nhận được cảnh báo, hãy liên hệ với FAS của bạn.
SKIM DEBRIS FROM VAT (HÓT VÁNG TRONG NGĂN CHIÊN) - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NHẤN	3. Hót váng trong dầu ăn từ trước ra sau, hót váng trong mỗi ngăn chiên càng nhiều càng tốt. Đây là hành động cực kỳ quan trọng giúp tối ưu hóa thời gian sử dụng dầu cũng như chất lượng dầu.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
VÀO XÁC NHẬN KHI HOÀN THÀNH)	Nhấn vào nút ✓ (chọn) khi hoàn thành.
INSERT PAN (LẮP THÙNG)	4. Đẩy thùng lọc vào đúng vị trí. Hiển thị nếu thùng lọc chưa được lắp vào đúng vị trí.
DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU)	5. Không cần phải làm gì.
WASHING IN PROGRESS (ĐANG RỬA)	6. Không cần phải làm gì.
FILLING IN PROGRESS (ĐANG CẤP DẦU)	7. Không cần phải làm gì.
PREHEAT (TĂNG NHIỆT ĐỘ)	8. Không cần phải làm gì. Hiển thị cho tới khi bếp chiên đạt mức thiết lập.
START (BẮT ĐẦU)	9. Bếp chiên đã sẵn sàng hoạt động. Hiển thị khi bếp chiên đạt mức thiết lập.

Toàn bộ quá trình lọc mất khoảng 4 phút.

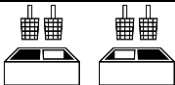
Nếu trong quá trình lọc, dầu không được cấp lại hoàn toàn thì hệ thống sẽ tiếp tục chức năng lọc chưa hoàn thành đó. Xem phần 7.3.1.

LƯU Ý: Trong quá trình lọc, nếu thùng lọc bị tháo ra, quá trình lọc sẽ tạm ngừng và tiếp tục chỉ sau khi đặt lại thùng lọc vào đúng vị trí.

 NGUY HIỂM Không để các linh kiện tiếp xúc với nước. Đóng bộ phận truyền động có thể gây hư hỏng hoặc thương tích.
--

5.3.2 Lọc tự động khi có yêu cầu

Lọc tự động khi có yêu cầu được sử dụng để bắt đầu quá trình lọc một cách thủ công. **Lưu ý:** Không thể thực hiện lọc đồng thời nhiều ngăn chiên một lúc.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Bếp chiên PHẢI ở mức nhiệt độ đã thiết lập. Nhấn nút menu lọc.
	2. Chọn LEFT VAT (NGĂN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN PHẢI) đối với thùng chiên nhiều ngăn.
	3. Chọn AUTO FILTRATION (LỌC TỰ ĐỘNG).
AUTO FILTRATION (LỌC TỰ ĐỘNG)?	4. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để bắt đầu quá trình lọc. Nếu chọn nút X thì quá trình lọc bị hủy bỏ và bếp chiên tiếp tục hoạt động bình thường.

OIL LEVEL TOO LOW (MỨC DẦU QUÁ THẤP)	5. Hiển thị khi mức dầu quá thấp. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để xác nhận vấn đề và quay trở lại chế độ nấu ăn. Kiểm tra xem mức dầu trong JIB có bị thấp không. Nếu mức dầu trong JIB không bị thấp và tiếp tục nhận được cảnh báo, hãy liên hệ với FAS của bạn.
SKIM DEBRIS FROM VAT (HÓT VÁNG TRONG NGĂN CHIÊN) - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NHẤN VÀO XÁC NHẬN KHI HOÀN THÀNH)	6. Hót váng trong dầu ăn từ trước ra sau, hót váng trong mỗi ngăn chiên càng nhiều càng tốt. Đây là hành động cực kỳ quan trọng giúp tối ưu hóa thời gian sử dụng dầu cũng như chất lượng dầu. Nhấn vào nút ✓ (chọn) khi hoàn thành.
INSERT PAN (LẮP THÙNG)	7. Đẩy thùng lọc vào đúng vị trí. Hiển thị nếu thùng lọc chưa được lắp vào đúng vị trí.
DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU)	8. Không cần phải làm gì do dầu được xả vào trong thùng lọc.
WASHING IN PROGRESS (ĐANG RỬA)	9. Không cần phải làm gì do mảnh vụn được vớt ra từ trong ngăn chiên.
FILLING IN PROGRESS (ĐANG CẤP DẦU)	10. Không cần phải làm gì do dầu được cấp vào trong ngăn chiên.
PREHEAT (TĂNG NHIỆT ĐỘ)	11. Không cần phải làm gì do bếp chiên đang tăng nhiệt độ tới mức thiết lập.
START (BẮT ĐẦU)	12. Bếp chiên đã sẵn sàng hoạt động. Hiển thị khi bếp chiên đạt mức thiết lập.

Toàn bộ quá trình lọc mất khoảng 4 phút.

LƯU Ý: Trong quá trình lọc, nếu thùng lọc bị tháo ra, quá trình lọc sẽ tạm ngừng và tiếp tục chỉ sau khi đặt lại thùng lọc vào đúng vị trí.

NGUY HIỂM

Không để các linh kiện tiếp xúc với nước. Đóng bộ phận truyền động có thể gây hư hỏng hoặc thương tích.

Thông báo lỗi được tạo ra khi quy trình lọc tự động thất bại. Làm theo các chỉ dẫn trên hệ thống điều khiển để khắc phục lỗi.

Khi màn hình hiển thị FILTER BUSY (HỆ THỐNG LỌC ĐANG BẬN), bảng FIB ở chế độ chờ một ngăn chiên khác được lọc chờ một lỗi khác được khắc phục. Nhấn vào nút ✓ (chọn) và chờ 15 phút xem vấn đề có được khắc phục. Nếu không, gọi điện cho FAS tại địa phương bạn để được hỗ trợ.

NGUY HIỂM

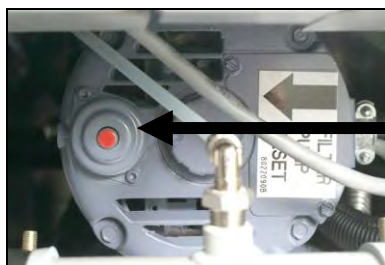
Không được xả dầu ở nhiều thùng chiên cùng một lúc vào bộ lọc tích hợp sẵn, tránh gây tràn và đổ dầu nóng gây bỏng nặng, trơn trượt và ngã.

CẢNH BÁO

Động cơ lọc được trang bị một công tắc khởi động lại bằng tay để phòng động cơ lọc quá nóng hay xảy ra sự cố điện. Nếu công tắc bị nhảy, tắt nguồn điện hệ thống lọc và để động cơ máy bơm nguội trong 20 phút trước khi bật lại công tắc (xem hình trong trang tiếp theo).

CẢNH BÁO

Chú ý cảnh báo và mặc trang bị bảo hộ an toàn phù hợp khi bật lại công tắc máy bơm lọc. Phải cẩn trọng khi bật lại công tắc tránh khả năng gây bỏng nặng do bất cẩn khi chạm vào ống dẫn dầu và thùng chiên.



Công tắc Khởi động lại Máy bơm lọc

5.3.3 Phải thay tấm lọc dầu hàng ngày

Nhằm đảm bảo hệ thống hoạt động hiệu quả, chắc chắn rằng nên thay tấm lọc hoặc giấy lọc hàng ngày. Để đảm bảo hệ thống hoạt động hiệu quả với công suất cao hay cho các cửa hàng hoạt động 24 giờ, tấm lọc hoặc giấy lọc phải được thay 2 lần mỗi ngày.

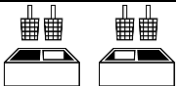
Nếu hiển thị CLOSE DISPOSE VALVE (ĐÓNG VAN XẢ), hãy đóng van xả dầu thải. Nhấn vào nút X để thoát ra.

LƯU Ý

Tấm lọc hoặc giấy lọc phải được thay hàng ngày.

⚠ CẢNH BÁO

Không được xả dầu ở nhiều thùng chiên cùng một lúc vào bộ lọc tích hợp sẵn, tránh gây tràn và đổ dầu nóng gây bỏng nặng, trơn trượt và ngã.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Bếp chiên PHẢI ở mức nhiệt độ đã thiết lập. Nhấn nút menu lọc.
	2. Chọn LEFT VAT (NGĂN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN PHẢI) đối với thùng chiên nhiều ngăn.
	3. Chọn MAINTENANCE FILTER (LỌC BẢO TRÌ).
MAINTENANCE FILTRATION (LỌC BẢO TRÌ)?	4. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để bắt đầu quá trình lọc. Nếu chọn nút X thì quá trình lọc bị hủy bỏ và bếp chiên tiếp tục hoạt động bình thường.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (MANG GĂNG TAY BẢO HỘ – NHẤN VÀO XÁC NHẬN KHI HOÀN THÀNH)	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi chuẩn bị sẵn tất cả thiết bị bảo hộ cá nhân bao gồm cả găng tay chịu nhiệt.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (CHẮC CHẴN ĐÃ ĐẦY DẦU VÀ ĐẶT NẮP)	6. Nhấn vào nút ✓ (chọn) nếu thùng dầu và nắp đã chuẩn sẵn sàng hoạt động.
DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU)	7. Không cần phải làm gì do dầu được xả vào trong thùng lọc.
SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (LÀM SẠCH BÊN TRONG NGĂN CHIÊN VÀ GIỮA CÁC BỘ PHẬN CẤP NHIỆT – NHẤN VÀO XÁC NHẬN KHI HOÀN THÀNH)	8. Làm sạch ngăn chiên. Nếu đã vệ sinh sạch sẽ giữa các bộ phận. Nhấn vào nút ✓ (chọn) khi hoàn thành.
CLEAN SENSORS (VỆ SINH CẢM BIẾN) – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NHẤN VÀO XÁC NHẬN KHI HOÀN THÀNH)	9. (Chỉ áp dụng cho thiết bị sử dụng ga) Không sử dụng miếng nhám cọ rửa để làm sạch cảm biến mức dầu (xem phần 6.6.2 ở trang 6-4). (Áp dụng cho tất cả các bếp chiên) Vệ sinh sạch sẽ xung quanh các cảm biến AIF và ATO bằng tua vít hay dụng cụ tương tự để nhẹ nhàng làm sạch lớp cặn bám trên đầu các cảm biến (xem phần 6.2.4 ở trang 6-1) vào nút ✓ (chọn) khi hoàn thành.
WASH VAT (RỬA NGĂN CHIÊN)?	10. Nhấn vào nút ✓ (chọn).
WASHING IN PROGRESS (ĐANG RỬA)	11. Không cần phải làm gì do van hồi lưu mở và ngăn chiên được rửa sạch bằng dầu từ thùng lọc.

⚠ NGUY HIỂM

Không để các linh kiện tiếp xúc với nước. Đóng bộ phận truyền động có thể gây hư hỏng hoặc thương tích.

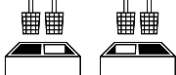
MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
WASH AGAIN (RỬA LẠI)?	12. Bơm lọc tắt. Nếu ngăn chiên đã sạch mảnh vụn, nhấn vào nút X để tiếp tục. Nếu mảnh vụn vẫn còn, nhấn vào nút ✓ (chọn) và bơm sẽ hoạt động lại. Lặp lại chu trình này cho đến khi nhấn vào nút X.
RINSING IN PROGRESS (ĐANG XẢ)	13. Không cần phải làm gì trong khi van xả đóng và ngăn chiên được bơm lọc cấp lại dầu. Van xả mở và xả ngăn chiên.
RINSE AGAIN (XẢ LẠI)?	14. Nếu ngăn chiên đã sạch mảnh vụn, nhấn vào nút X để tiếp tục. Nếu cần xả thêm, nhấn vào nút ✓ (chọn) và lặp lại chu trình xả cho đến khi nhấn vào nút X.
POLISH (ĐÁNH BÓNG)?	15. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục.
POLISH IN PROGRESS (ĐANG ĐÁNH BÓNG)	16. Không cần phải làm gì trong khi van xả và van hồi lưu mở và dầu được bơm qua thùng chiên trong 5 phút.
FILL VAT (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN)?	17. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục.
FILLING IN PROGRESS (ĐANG CẤP DẦU)	18. Không cần làm gì trong khi dầu được cấp lại vào trong ngăn chiên.
IS VAT FULL (NGĂN CHIÊN ĐẦY CHƯA)?	19. Nhấn vào nút X để máy bơm chạy lại nếu mức dầu ở bên dưới vạch dầu trên.* Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi mức dầu ở vạch mức dầu trên. Nếu mức dầu của ngăn chiên chưa đầy, kiểm tra xem liệu dầu có chảy ngược lại thùng lọc. Thùng lọc có thể có một lượng dầu nhỏ. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi hết dầu trong thùng lọc.
	20. Tắt hệ thống điều khiển.

***LƯU Ý:** Sau khi bảo trì, thường còn lại một ít dầu trong thùng lọc và mức dầu đó có thể không thể bằng mức dầu trước khi tiến hành bảo trì. Nhấn YES (RỒI) sau 2 lần thử cấp lại dầu ngăn chiên để kích hoạt hệ thống xả dầu tự động để bù lượng dầu hao tổn trong quá trình lọc.

5.3.4 Xả dầu thải (Hệ thống không chứa dầu dung tích lớn)

Tùy chọn này được sử dụng để xả bỏ dầu cũ vào một PMSDU hay một thùng **KIM LOẠI**.

Khi thải bỏ dầu ăn, xả dầu vào một thùng chứa phù hợp để vận chuyển đến thùng chứa dầu thải. Frymaster khuyến nghị sử dụng Xe đẩy Tiếp nhận Dầu thải của McDonald (PMSDU). Tham khảo các tài liệu được cung cấp kèm theo bộ phận xử lý dầu thải để biết hướng dẫn cụ thể. **LƯU Ý:** Nếu bạn đang sử dụng MSDU được sản xuất trước tháng 1 năm 2004 thì bộ phận sẽ không vừa vào bên dưới chỗ xả thải. Nếu không có xe đẩy tiếp nhận dầu thải, chờ dầu nguội xuống 38 °C (100 °F), rồi xả ra thùng **KIM LOẠI** có dung tích 15 lít (4 gallon) hoặc lớn hơn phòng khi bị dầu tràn.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Bếp chiên PHẢI được xoay về vị trí OFF (TẮT).
	2. Nhấn nút menu lọc.
	3. Chọn LEFT VAT (NGĂN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN PHẢI) đối với thùng chiên nhiều ngăn.

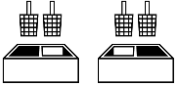
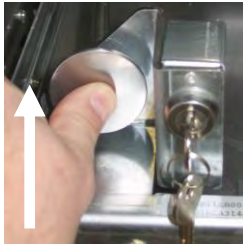
MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	4. Chọn DISPOSE OIL (XẢ DẦU THẢI).
DISPOSE OIL (XẢ DẦU THẢI)?	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. Nếu chọn nút X, người dùng sẽ quay trở lại menu lọc. ⚠ NGUY HIỂM Chờ dầu nguội xuống 38 °C (100 °F) trước khi xả vào thùng KIM LOẠI để đổ bỏ.
INSERT DISPOSAL UNIT (LẮP LẠI BỘ PHẬN HỨNG DẦU THẢI)	6. Tháo thùng lọc và lắp Bộ phận hứng dầu thải. ⚠ NGUY HIỂM Khi xả dầu thải vào xe đẩy tiếp nhận dầu thải, không được xả cao hơn vạch trên tối đa của thùng.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE (ĐÃ LẮP BỘ PHẬN HỨNG DẦU THẢI CHƯA)?	7. Chắc chắn rằng đã chuẩn bị sẵn PMSDU hoặc thùng KIM LOẠI METAL có dung tích 15 lít (4 gallon) hoặc lớn hơn. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. ⚠ NGUY HIỂM Khi xả dầu thải vào thùng KIM LOẠI phù hợp, chắc chắn rằng thùng có dung tích chứa ít nhất bằng 15 lít (4 gallon) hoặc nhiều hơn, nếu không dầu nóng có thể tràn ra và gây bỏng.
DISPOSING (ĐANG XẢ DẦU THẢI)	8. Không cần làm gì trong khi ngăn chiên đang xả dầu.
IS VAT EMPTY (NGĂN CHIÊN ĐÃ CẠN CHƯA)?	9. Sau khi ngăn chiên được xả hết, nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục.
CLEAN VAT COMPLETE (LÀM SẠCH NGĂN CHIÊN HOÀN THÀNH)?	10. Làm sạch ngăn chiên bằng bàn chải và sau khi hoàn thành thì nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục.
MANUALLY FILL VAT (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN THỦ CÔNG)	11. Đổ dầu vào ngăn chiên một cách cẩn thận cho tới khi dầu chạm vạch mức dầu dưới của bếp chiên. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi ngăn chiên đầy.
	12. Tắt hệ thống điều khiển.

5.3.5 Xả dầu thải (Hệ thống chứa dầu dung tích lớn)

Tùy chọn này được sử dụng để xả bỏ dầu cũ vào một hệ thống chứa dầu thải có dung tích lớn chẳng hạn như RTI. Hệ thống chứa dầu dung tích lớn sử dụng máy bơm để bơm dầu thải từ bếp chiên sang thùng chứa. Có thể sử dụng thêm đường ống dẫn để nối hệ thống chứa dầu dung tích lớn vào bếp chiên.

⚠ CẢNH BÁO
Chắc chắn rằng đã lắp đặt một tấm lọc trước khi xả dầu hay xả thải dầu. Không lắp đặt tấm lọc có thể làm đường ống hay bơm bị tắc.

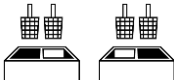
MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Bếp chiên PHẢI được xoay về vị trí OFF (TẮT).
	2. Nhấn nút menu lọc

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	3. Chọn LEFT VAT (NGĂN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN PHẢI) đối với thùng chiên nhiều ngăn.
	4. Chọn DISPOSE OIL (XẢ DẦU THẢI).
DISPOSE OIL (XẢ DẦU THẢI)?	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. Nếu chọn nút X, người dùng sẽ quay trở lại menu lọc.
BULK TANK FULL (THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN ĐẦY CHƯA)?	6. Thông điệp này chỉ hiển thị khi thùng chứa dầu có dung tích lớn đầy. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để xác nhận và gọi nhà cung cấp dịch vụ xử lý dầu thải có dung tích lớn. Màn hình chuyển sang OFF (TẮT).
DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU)	7. Không cần phải làm gì do dầu được xả vào trong thùng lọc.
VAT EMPTY (NGĂN CHIÊN ĐÃ CẠN CHƯA)?	8. Sau khi ngăn chiên được xả hết, nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục.
CLEAN VAT COMPLETE (LÀM SẠCH NGĂN CHIÊN HOÀN THÀNH)?	9. Làm sạch ngăn chiên bằng bàn chải và sau khi hoàn thành thì nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục.
OPEN DISPOSE VALVE (MỞ VAN XẢ DẦU THẢI) 	10. Mở cánh cửa khoang tủ bên trái và mở khóa van nếu cần. Kéo tay nắm van xả hoàn về phía trước để bắt đầu xả dầu thải.
DISPOSING (ĐANG XẢ DẦU THẢI)	11. Không cần làm gì trong khi máy bơm đang chuyển dầu thải từ thùng chiên sang các thùng chứa dầu có dung tích lớn trong bốn (4) phút.
REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC)	12. Kéo thùng lọc ra khỏi bếp chiên một cách cẩn thận. ⚠ NGUY HIỂM Mở thùng lọc từ từ để tránh dầu nóng bị bắn tung tóe mà có thể gây bỏng nặng, trơn trượt và ngã.
IS PAN EMPTY (THÙNG ĐÃ CẠN CHƯA)?	13. Nếu thùng lọc được xả hết, nhấn vào nút ✓ (chọn). Nếu thùng lọc được xả hết, nhấn vào nút X để quay trở lại bước 11 sau khi lắp thùng lọc.
INSERT PAN (LẮP THÙNG)	14. Lắp lại thùng lọc.
CLOSE DISPOSE VALVE (ĐÓNG VAN XẢ DẦU THẢI) 	15. Đóng van xả bằng cách đẩy tay nắm van về phía sau của bếp chiên cho đến khi dừng lại. Khóa lại van nếu có yêu cầu từ phía nhà quản lý.
FILL VAT FROM BULK (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN TỪ THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN)?	16. Ngăn chiên đã sẵn sàng nhận cấp dầu lại. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục nếu không nhấn vào nút X để thoát ra sang bước 20.
START FILLING (BẮT ĐẦU CẤP DẦU)? PRESS AND HOLD (NHẤN VÀ GIỮ)	17. Nhấn vào và giữ nút để cấp dầu vào ngăn chiên. Bơm cấp dầu từ thùng chứa dầu dung tích lớn sử dụng một công tắc tức thời. Bơm chỉ chạy khi công tắc này được nhấn xuống.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (NHẢ NÚT RA KHI ĐẦY)	18. Nhả tay ra khỏi nút khi dầu được cấp tới vạch dầu bên dưới của ngăn chiên.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
CONTINUE FILLING (TIẾP TỤC CẤP DẦU)?	19. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để quay lại bước 17 và tiếp tục cấp dầu. Nếu không nhấn vào nút X sau khi ngăn chiên đầy để thoát ra và chuyển sang vị trí OFF (TẮT).
	20. Tắt hệ thống điều khiển.

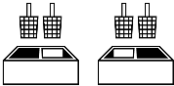
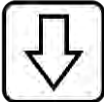
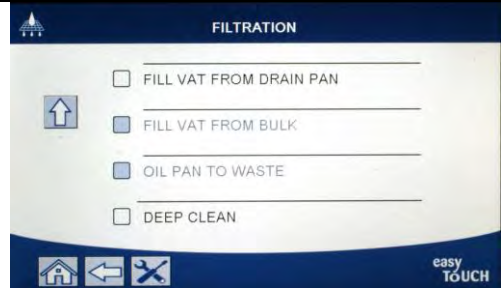
5.3.6 Xả dầu vào Thùng

Chức năng xả dầu vào thùng lọc giúp xả dầu từ ngăn chiên vào thùng lọc.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Bếp chiên PHẢI được xoay về vị trí OFF (TẮT).
	2. Nhấn nút menu lọc
	3. Chọn NGĂN TRÁI hay NGĂN PHẢI đối với thùng chiên nhiều ngăn.
	4. Chọn DRAIN OIL (XẢ DẦU).
DRAIN OIL TO PAN (XẢ DẦU VÀO THÙNG)?	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. Nếu chọn nút X, hệ thống sẽ chuyển sang OFF (TẮT). Nếu không phát hiện thùng lọc, hệ thống hiển thị ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (CHẮC CHẮN ĐÃ ĐẶT DẦU VÀ ĐẬY NẮP) cho đến khi phát hiện thùng lọc.
DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU)	6. Không cần làm gì trong khi dầu đang được xả từ ngăn chiên vào thùng lọc.
IS VAT EMPTY (NGĂN CHIÊN ĐÃ CẠN CHƯA)?	7. Sau khi ngăn chiên được xả hết, nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục.
FILL VAT FROM DRAIN PAN (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN TỪ THÙNG XẢ)?	8. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để cấp dầu cho ngăn chiên, nếu không bỏ qua sang bước 10.
FILLING (ĐANG CẤP DẦU)	9. Không cần làm gì trong khi dầu đang được cấp vào ngăn chiên.
IS VAT FULL (NGĂN CHIÊN ĐẦY CHƯA)?	10. Nhấn vào nút X để máy bơm hoạt động trở lại nếu mức dầu ở dưới vạch đầy bên trên. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi ngăn chiên đã đầy dầu và bỏ qua sang bước 15 để chuyển sang vị trí OFF (TẮT).
REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC)	11. Kéo thùng lọc ra khỏi bếp chiên một cách cẩn thận. ⚠ NGUY HIỂM Mở thùng lọc từ từ để tránh dầu nóng bị bắn tung tóe mà có thể gây bỏng nặng, trơn trượt và ngã.
IS PAN EMPTY (THÙNG ĐÃ CẠN CHƯA)?	12. LƯU Ý: Một lượng nhỏ dầu ăn có thể vẫn còn trong thùng lọc sau khi cấp lại. Nếu thùng lọc cạn, nhấn vào nút ✓ (chọn) và bỏ qua sang bước 12. Nếu thùng lọc chưa cạn, nhấn vào nút X và quay trở lại FILL VAT FROM DRAIN PAN (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN TỪ THÙNG XẢ)? trong bước 7. Nếu thùng lọc chưa cạn và bếp chiên sử dụng hệ thống chứa dầu dung tích lớn, nhấn vào nút X để tiếp tục bước 13.
INSERT PAN (LẮP THÙNG)	13. Lắp lại thùng lọc và bỏ qua sang bước 14 để chuyển sang vị trí OFF (TẮT).
PAN TO WASTE (XẢ DẦU THẢI VÀO THÙNG)?	14. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để xả dầu thải vào thùng chứa dầu thải dung tích lớn. Bỏ qua sang phần 5.3.10 OIL PAN TO WASTE (XẢ DẦU THẢI VÀO THÙNG) trong bước 6.
	15. Tắt hệ thống điều khiển.

5.3.7 Cấp dầu vào Ngăn chiên từ Thùng xả (Thùng lọc)

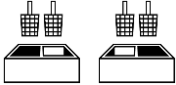
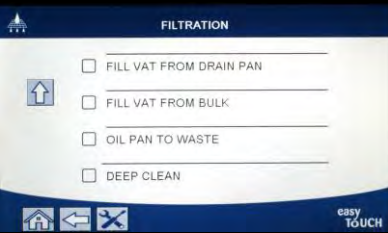
Chức năng xả dầu vào thùng lọc giúp xả dầu từ ngăn chiên vào thùng lọc.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Bếp chiên PHẢI được xoay về vị trí OFF (TẮT).
	2. Nhấn nút menu lọc.
	3. Chọn LEFT VAT (NGĂN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN PHẢI) đối với thùng chiên nhiều ngăn.
 	4. Nhấn vào mũi tên xuống.
	5. Chọn FILL VAT FROM DRAIN PAN (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN TỪ THÙNG XẢ).
FILL VAT FROM DRAIN PAN (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN TỪ THÙNG XẢ)?	6. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. Nếu chọn nút X, hệ thống sẽ chuyển sang OFF (TẮT). Nếu không phát hiện thùng lọc, hệ thống hiển thị INSERT PAN (LẮP THÙNG LỌC) cho đến khi phát hiện thùng lọc.
FILLING (ĐANG CẤP DẦU)	7. Không cần làm gì trong khi dầu đang được cấp vào ngăn chiên.
IS VAT FULL (NGĂN CHIÊN ĐẦY CHƯA)?	8. Nhấn vào nút X để máy bơm hoạt động trở lại nếu mức dầu ở dưới vạch đầy bên trên. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi ngăn chiên đã đầy dầu và chuyển sang vị trí OFF (TẮT).
	9. Tắt hệ thống điều khiển.

5.3.8 Cấp dầu vào ngăn chiên từ Thùng chứa dầu dung tích lớn

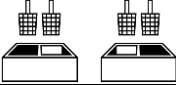
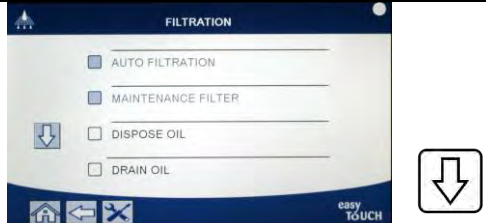
Chức năng xả dầu vào thùng lọc giúp xả dầu từ ngăn chiên vào thùng lọc.

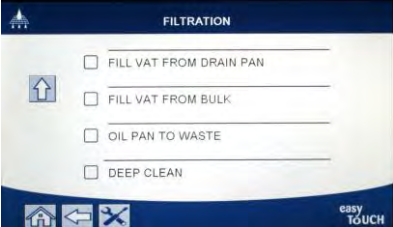
MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Bếp chiên PHẢI được xoay về vị trí OFF (TẮT).
	2. Nhấn nút menu lọc.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	3. Chọn LEFT VAT (NGĂN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN PHẢI) đối với thùng chiên nhiều ngăn.
	4. Nhấn vào mũi tên xuống.
	5. Chọn FILL VAT FROM BULK (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN TỪ THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN)..
FILL VAT FROM BULK (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN TỪ THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN)?	6. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. Nếu chọn nút X, hệ thống sẽ chuyển sang OFF (TẮT).
START FILLING (BẮT ĐẦU CẤP DẦU)? PRESS AND HOLD (NHẤN VÀ GIỮ)	7. Nhấn vào và giữ nút để cấp dầu vào ngăn chiên. Bơm cấp dầu từ thùng chứa dầu dung tích lớn sử dụng một công tắc tức thời. Bơm chỉ chạy khi công tắc này được nhấn xuống.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (NHẢ NÚT RA KHI ĐẦY)	8. Nhả tay ra khỏi nút khi dầu được cấp tới vạch dầu bên dưới của ngăn chiên.
CONTINUE FILLING (TIẾP TỤC CẤP DẦU)?	9. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục cấp dầu. Nếu không nhấn vào nút X sau khi ngăn chiên đầy để thoát ra và chuyển sang vị trí OFF (TẮT).
	10. Tắt hệ thống điều khiển.

5.3.9 Xả dầu thải vào Thùng

Lựa chọn xả dầu thải vào thùng là một tùy chọn cho phép hệ thống chứa dầu dung tích lớn bơm dầu thừa trong thùng lọc vào thùng chứa dầu thải dung tích lớn mà không phải xả dầu hiện có trong ngăn chiên.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Bếp chiên PHẢI được xoay về vị trí OFF (TẮT).
	2. Nhấn nút menu lọc.
	3. Chọn LEFT VAT (NGĂN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN PHẢI) đối với thùng chiên nhiều ngăn.
	4. Nhấn vào mũi tên xuống.

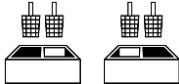
MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	5. Chọn OIL PAN TO WASTE (XẢ DẦU THẢI VÀO THÙNG).
OIL PAN TO WASTE (XẢ DẦU THẢI VÀO THÙNG)?	6. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. Nếu chọn nút X, người dùng sẽ quay trở lại menu lọc. Nếu không phát hiện thùng lọc, hệ thống hiển thị INSERT PAN (LẮP THÙNG LỌC) cho đến khi phát hiện thùng lọc.
BULK TANK FULL (THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN ĐẦY CHỨA)? OPEN DISPOSE VALVE (MỞ VAN XẢ DẦU THẢI) 	7. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để xác nhận và gọi nhà cung cấp dịch vụ xử lý dầu thải có dung tích lớn. Màn hình chuyển sang OFF (TẮT).
DISPOSING (ĐANG XẢ DẦU THẢI)	8. Mở cánh cửa khoang tủ bên trái và mở khóa van nếu cần. Kéo tay nắm van xả hoàn về phía trước để bắt đầu xả dầu thải.
REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC)	9. Không cần làm gì trong khi máy bơm đang chuyển dầu thải từ thùng chiên sang các thùng chứa dầu có dung tích lớn trong bốn (4) phút. 10. Kéo thùng lọc ra khỏi bếp chiên một cách cẩn thận.
IS PAN EMPTY (THÙNG ĐÃ CẠN CHƯA)?	⚠ NGUY HIỂM Mở thùng lọc từ từ để tránh dầu nóng bị bắn tung tóe mà có thể gây bỏng nặng, trơn trượt và ngã.
INSERT PAN (LẮP THÙNG)	11. Nếu thùng lọc được xả hết, nhấn vào nút ✓ (chọn). Nếu thùng lọc chưa được xả hết, nhấn vào nút X để quay trở lại bước 9.
CLOSE DISPOSE VALVE (ĐÓNG VAN XẢ DẦU THẢI) 	12. Lắp lại thùng lọc.
	13. Đóng van xả bằng cách đẩy tay nắm van về phía sau của bếp chiên cho đến khi dừng lại. Khóa lại van nếu có yêu cầu từ phía nhà quản lý. 14. Tắt hệ thống điều khiển.

5.3.10 Làm sạch sâu cho Hệ thống không chứa dầu dung tích lớn

Chế độ làm sạch sâu được sử dụng để loại bỏ lớp dầu bị cacbon hóa trên bếp chiên.

LƯU Ý: Tham khảo Quy trình Làm sạch sâu Bếp chiên của Kay Chemical để biết thêm hướng dẫn làm vệ sinh bếp chiên LOV™.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Bếp chiên PHẢI được xoay về vị trí OFF (TẮT).

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	2. Nhấn nút menu lọc.
	3. Chọn LEFT VAT (NGĂN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN PHẢI) đối với thùng chiên nhiều ngăn.
	4. Nhấn vào mũi tên xuống.
	5. Chọn DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU).
DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU)?	6. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. Nếu chọn nút X, người dùng sẽ quay trở lại menu lọc. Nếu không phát hiện thùng lọc, hệ thống hiển thị INSERT PAN (LẮP THÙNG LỌC) cho đến khi phát hiện thùng lọc.
IS VAT OIL REMOVED (NGĂN CHIÊN ĐÃ XẢ HẾT DẦU CHƯA)?	7. Nhấn vào nút X nếu dầu vẫn còn trong ngăn chiên. Nhấn vào nút ✓ (chọn) nếu ngăn chiên đã trống rỗng và bỏ qua sang bước 12.
INSERT DISPOSAL UNIT (LẮP LẠI BỘ PHẬN HỨNG DẦU THẢI)	8. Tháo thùng lọc và lắp Bộ phận hứng dầu thải. ⚠ NGUY HIỂM Chắc chắn rằng đã chuẩn bị PMSDU (Xe đẩy Tiếp nhận Dầu thải của McDonald) hay thùng kim loại phù hợp được đặt dưới vòi xả có dung tích chứa ít nhất bằng 15 lít (4 gallon) hoặc nhiều hơn.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE (ĐÃ LẮP BỘ PHẬN HỨNG DẦU THẢI CHƯA)?	9. Chắc chắn rằng đã chuẩn bị sẵn PMSDU hoặc thùng KIM LOẠI METAL có dung tích BỐN gallon (15 lít) hoặc lớn hơn. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. ⚠ NGUY HIỂM Chờ dầu nguội xuống 38 °C (100 °F) trước khi xả vào thùng KIM LOẠI để đổ bỏ. ⚠ NGUY HIỂM Khi xả dầu thải vào xe đẩy tiếp nhận dầu thải, không được xả cao hơn vạch trên tối đa của thùng. ⚠ NGUY HIỂM Khi xả dầu thải vào PMSDU hay thùng KIM LOẠI phù hợp, chắc chắn rằng thùng có dung tích chứa ít nhất bằng 15 lít (4 gallon) hoặc nhiều hơn. Nếu không dầu nóng có thể tràn ra và gây bỏng.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU)	10. Không cần làm gì trong khi dầu đang được xả từ ngăn chiên vào thùng chứa dầu thải.
IS VAT EMPTY (NGĂN CHIÊN ĐÃ CẠN CHƯA)?	11. Sau khi ngăn chiên được xả hết, nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục.
SOLUTION ADDED (THÊM CHẤT TẨY RỬA)?	12. Đổ hỗn hợp nước và chất tẩy rửa vào ngăn chiên cần làm vệ sinh. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để bắt đầu quy trình vệ sinh. Tham khảo quy trình Làm sạch sâu ghi trên thẻ yêu cầu bảo dưỡng và các chỉ dẫn được Kay Chemical cung cấp với “Quy trình Làm sạch sâu Bếp chiên” của McDonald.
DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU)	13. Làm sạch ngăn chiên và để dung dịch trong ngăn chiên khi đun lên 91 °C (195 °F) trong một giờ.
CLEAN DONE (LÀM VỆ SINH XONG)	14. Sau một giờ, tắt bộ cấp nhiệt. Nhấn nút ✓ (chọn) để tắt âm thanh cảnh báo.
IS SOLUTION REMOVED (ĐÃ XẢ HẾT CHẤT TẨY RỬA)?	15. Tháo thùng lọc và tháo rổ hứng mảnh vụn, giá cố định, tấm lọc và lưới lọc. Thay thế bằng thùng lọc sạch. Tham khảo các chỉ dẫn được Kay Chemical cung cấp và “Quy trình Làm sạch sâu Bếp chiên” để biết thêm hướng dẫn cách loại bỏ chất tẩy rửa. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi chất tẩy rửa được loại bỏ. ⚠ NGUY HIỂM Chờ dung dịch tẩy rửa nguội xuống 38 °C (100 °F) trước khi đổ bỏ, nếu không chất lỏng nóng có thể gây thương tích.
SCRUB VAT COMPLETE (CHÀ SẠCH NGĂN CHIÊN HOÀN THÀNH)?	16. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi ngăn chiên được làm sạch.
DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU)	17. Không cần làm gì trong khi ngăn chiên đang xả nốt lượng nhỏ dung dịch bám cặn còn sót lại trong ngăn chiên.
RINSE COMPLETE (XẢ XONG)?	18. Xả bỏ dung dịch thừa khỏi ngăn chiên. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi ngăn chiên được làm xả sạch.
REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC)	19. Tháo thùng lọc và đổ hết cặn bẩn có trong thùng lọc. Xả hết cặn bẩn có trong thùng lọc.
VAT AND PAN DRY (NGĂN CHIÊN VÀ THÙNG LỌC KHÔ CHƯA)?	20. Chắc chắn rằng ngăn chiên và thùng lọc khô hẳn. ⚠ NGUY HIỂM Chắc chắn rằng thùng chiên và thùng lọc hoàn toàn khô và không có nước trước khi cấp dầu vào. Nếu không, dung dịch nóng sẽ bị bắn tung tóe khi dầu được đun nóng tới nhiệt độ nấu ăn.
INSERT PAN (LẮP THÙNG)	21. Lắp đặt lại lưới lọc, giá cố định và rổ hứng mảnh vụn đã tháo ra trong bước 15. Lắp lại thùng lọc.
MANUALLY FILL VAT (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN THỦ CÔNG)	22. Đổ dầu vào ngăn chiên một cách cẩn thận cho tới khi dầu chạm vạch mức dầu dưới của bếp chiên. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi ngăn chiên đầy.
	23. Tắt hệ thống điều khiển.

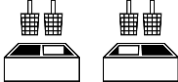
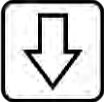
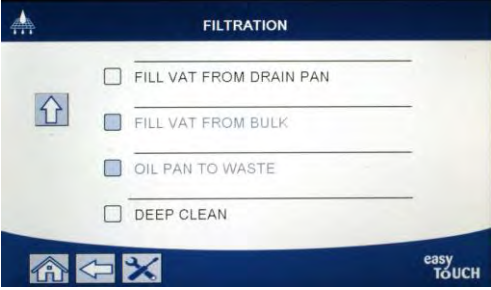
5.3.11 Làm sạch sâu cho Hệ thống chứa dầu dung tích lớn

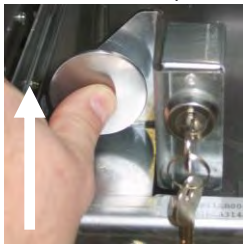
Chế độ làm sạch sâu được sử dụng để loại bỏ lớp dầu bị carbon hóa trên bếp chiên.

LƯU Ý: Tham khảo Quy trình Làm sạch sâu Bếp chiên của Kay Chemical để biết thêm hướng dẫn làm vệ sinh bếp chiên LOV™.

⚠ CẢNH BÁO

Chắc chắn rằng đã lắp đặt một tấm lọc trước khi xả dầu hay xả thải dầu. Không lắp đặt tấm lọc có thể làm đường ống hay bơm bị tắc.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
	1. Bếp chiên PHẢI được xoay về vị trí OFF (TẮT).
	2. Nhấn nút menu lọc.
	3. Chọn LEFT VAT (NGĂN TRÁI) hay RIGHT VAT (NGĂN PHẢI) đối với thùng chiên nhiều ngăn.
 	4. Nhấn vào mũi tên xuống.
	5. Chọn DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU).
DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU)?	6. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. Nếu chọn nút X, người dùng sẽ quay trở lại menu lọc. Nếu không phát hiện thùng lọc, hệ thống hiển thị INSERT PAN (LẮP THÙNG LỌC) cho đến khi phát hiện thùng lọc.
BULK TANK FULL (THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN ĐẦY CHƯA)?	7. Thông điệp này chỉ hiển thị khi thùng chứa dầu có dung tích lớn đầy. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để xác nhận và gọi nhà cung cấp dịch vụ xử lý dầu thải có dung tích lớn. Màn hình chuyển sang OFF (TẮT).
IS VAT OIL REMOVED (NGĂN CHIÊN ĐÃ XẢ HẾT DẦU CHƯA)?	8. Nhấn vào nút X nếu dầu vẫn còn trong ngăn chiên. Nhấn vào nút ✓ (chọn) nếu ngăn chiên đã trống rỗng và bỏ qua sang bước 17.
DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU)	9. Không cần phải làm gì do dầu được xả vào trong thùng lọc.
VAT EMPTY (NGĂN CHIÊN ĐÃ CẠN CHƯA)?	10. Sau khi ngăn chiên được xả hết, nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
OPEN DISPOSE VALVE (MỞ VAN XẢ DẦU THẢI) 	11. Mở cánh cửa khoang tủ bên trái và mở khóa van nếu cần. Kéo tay nắm van xả hoàn về phía trước để bắt đầu xả dầu thải.
DISPOSING (ĐANG XẢ DẦU THẢI)	12. Không cần làm gì trong khi máy bơm đang chuyển dầu thải từ thùng chiên sang các thùng chứa dầu có dung tích lớn trong bốn (4) phút.
REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC)	13. Kéo thùng lọc ra khỏi bếp chiên một cách cẩn thận. ⚠ NGUY HIỂM Mở thùng lọc từ từ để tránh dầu nóng bị bắn tung tóe mà có thể gây bỏng nặng, trơn trượt và ngã.
IS PAN EMPTY (THÙNG ĐÃ CẠN CHƯA)?	14. Nếu thùng lọc được xả hết, nhấn vào nút ✓ (chọn). Nếu thùng lọc chưa được xả hết, nhấn vào nút X để quay trở lại bước 9.
INSERT PAN (LẮP THÙNG)	15. Lắp lại thùng lọc.
CLOSE DISPOSE VALVE (ĐÓNG VAN XẢ DẦU THẢI) 	16. Đóng van xả bằng cách đẩy tay nắm van về phía sau của bếp chiên cho đến khi dừng lại. Khóa lại van nếu có yêu cầu từ phía nhà quản lý.
SOLUTION ADDED (THÊM CHẤT TẨY RỬA)?	17. Đổ hỗn hợp nước và chất tẩy rửa vào ngăn chiên cần làm vệ sinh. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để bắt đầu quy trình vệ sinh. Tham khảo quy trình Làm sạch sâu ghi trên thẻ yêu cầu bảo dưỡng và các chỉ dẫn được Kay Chemical cung cấp với “Quy trình Làm sạch sâu Bếp chiên” của McDonald.
DEEP CLEAN (LÀM SẠCH SÂU)	18. Làm sạch ngăn chiên và để dung dịch trong ngăn chiên khi đun lên 91 °C (195 °F) trong một giờ.
CLEAN DONE (LÀM VỆ SINH XONG)	19. Sau một giờ, tắt bộ cấp nhiệt. Nhấn nút ✓ (chọn) để tắt âm thanh cảnh báo.
IS SOLUTION REMOVED (ĐÃ XẢ HẾT CHẤT TẨY RỬA)?	20. Tháo thùng lọc và tháo rổ hứng mảnh vụn, giá cố định, tấm lọc và lưới lọc. Thay thế bằng thùng lọc sạch. Tham khảo các chỉ dẫn được Kay Chemical cung cấp và “Quy trình Làm sạch sâu Bếp chiên” để biết thêm hướng dẫn cách loại bỏ chất tẩy rửa. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi chất tẩy rửa được loại bỏ. ⚠ NGUY HIỂM Chờ dung dịch tẩy rửa nguội xuống 38 °C (100 °F) trước khi đổ bỏ, nếu không chất lỏng nóng có thể gây thương tích.
SCRUB VAT COMPLETE (CHÀ SẠCH NGĂN CHIÊN HOÀN THÀNH)?	21. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi ngăn chiên được làm sạch.
DRAINING IN PROGRESS (ĐANG XẢ DẦU)	22. Không cần làm gì trong khi ngăn chiên đang xả nốt lượng nhỏ dung dịch bám cận còn sót lại trong ngăn chiên.
RINSE COMPLETE (XẢ XONG)?	23. Xả bỏ dung dịch thừa khỏi ngăn chiên. Nhấn vào nút ✓ (chọn) sau khi ngăn chiên được làm xả sạch.
REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC)	24. Tháo thùng lọc và đổ hết cặn bẩn có trong thùng lọc. Xả hết cặn bẩn có trong thùng lọc.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
VAT AND PAN DRY (NGĂN CHIÊN VÀ THÙNG LỌC KHÔ CHƯA)?	25. Chắc chắn rằng ngăn chiên và thùng lọc khô hẳn. ⚠ NGUY HIỂM Chắc chắn rằng thùng chiên và thùng lọc hoàn toàn khô và không có nước trước khi cấp dầu vào. Nếu không, dung dịch nóng sẽ bị bắn tung tóe khi dầu được đun nóng tới nhiệt độ nấu ăn.
INSERT PAN (LẮP THÙNG)	26. Lắp đặt lại lưới lọc, tấm lọc, giá cố định và rổ hứng mảnh vụn đã tháo ra trong bước 15. Lắp lại thùng lọc.
FILL VAT FROM BULK (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN TỪ THÙNG CHỨA DẦU DUNG TÍCH LỚN)?	27. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. Nếu chọn nút X, người dùng sẽ quay trở lại menu lọc.
START FILLING (BẮT ĐẦU CẤP DẦU)? PRESS AND HOLD (NHẤN VÀ GIỮ)	28. Nhấn vào và giữ nút để cấp dầu vào ngăn chiên. Bơm cấp dầu từ thùng chứa dầu dung tích lớn sử dụng một công tắc tức thời. Bơm chỉ chạy khi công tắc này được nhấn xuống.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (NHẢ NÚT RA KHI ĐẦY)	29. Nhả tay ra khỏi nút khi dầu được cấp tới vạch dầu bên dưới của ngăn chiên.
CONTINUE FILLING (TIẾP TỤC CẤP DẦU)?	30. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục cấp dầu. Nếu không nhấn vào nút X sau khi ngăn chiên đầy để thoát ra và chuyển sang vị trí OFF (TẮT).
	31. Tắt hệ thống điều khiển.

DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA14-T LOV™ THẾ HỆ THỨ III

CHƯƠNG 6: BẢO DƯỠNG

6.1 Kiểm tra Bảo dưỡng và Sửa chữa Bếp chiên

NGUY HIỂM

Rổ hứng mảnh vụn của bếp chiên được trang bị một hệ thống lọc cần phải đổ vào thùng chống cháy vào cuối mỗi ngày sử dụng. Một số mảnh thực phẩm có thể tự bốc cháy cùng lúc nếu bị ngâm trong một số loại dầu cô đặc nhất định.

NGUY HIỂM

Không được vệ sinh bếp chiên trong quá trình chiên hoặc khi dầu trong thùng chiên vẫn còn nóng. Nếu nước rơi phải dầu nóng đang ở nhiệt độ cao, nó sẽ làm dầu ăn bắn tung tóe và có thể gây bỏng nặng cho người xung quanh.

CẢNH BÁO

Sử dụng Dung dịch vệ sinh đa năng của McDonald. Đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng và cảnh báo trước khi sử dụng. Đặc biệt chú ý đến nồng độ chất tẩy rửa và khoảng thời gian chờ sau khi làm vệ sinh để thức ăn tiếp xúc với bề mặt bếp.

6.2 KIỂM TRA VÀ LÀM VỆ SINH HÀNG NGÀY

6.2.1 Kiểm tra Hư hỏng đối với Bếp chiên và các Bộ phận

Kiểm tra xem liệu có các dây dẫn, dây điện bị lỏng, bị sờn, các chỗ bị rò rỉ, vật lạ bên trong thùng chiên hay khoang tủ bếp chiên hay không và toàn bộ các dấu hiệu khác mà bếp chiên và các bộ phận chưa sẵn sàng và an toàn khi vận hành.

6.2.2 Vệ sinh cả Bên trong và Bên ngoài của Khoang tủ bếp chiên – Hàng ngày

Vệ sinh bên trong khoang tủ bếp chiên bằng khăn vải khô và sạch sẽ. Lau chùi tất cả các bề mặt kim loại và các bộ phận trong tầm với để lau sạch dầu và bụi bắn bám vào.

Vệ sinh bên ngoài khoang tủ bếp chiên bằng khăn vải ẩm, sạch sẽ tẩm chất tẩy rửa đa năng của McDonald. Lau sạch lại bằng khăn vải ẩm.

6.2.3 Vệ sinh Hệ thống lọc tích hợp sẵn - Hàng ngày

CẢNH BÁO

Không được vận hành hệ thống lọc mà không có dầu trong hệ thống.

CẢNH BÁO

Không được sử dụng thùng lọc để đổ dầu đã qua sử dụng vào khu đổ rác.

CẢNH BÁO

Không được đổ nước vào trong thùng lọc. Nước sẽ làm hỏng bơm lọc.

Không cần phải kiểm tra bảo dưỡng định kỳ Hệ thống lọc FootPrint Pro ngoài việc làm vệ sinh thùng lọc hàng ngày bằng hỗn hợp nước nóng pha với chất tẩy rửa đa năng của McDonald.

Nếu bạn thấy hệ thống bơm bị chậm hoặc không hoạt động, hãy kiểm tra để chắc chắn rằng lưới lọc ở vị trí bên dưới thùng lọc có tấm lọc đặt ở bên trên lưới lọc. Hãy kiểm tra để chắc chắn rằng có gioăng chữ O lắp trên khớp nối ở phía trước bên phải của thùng lọc và trong điều kiện hoạt động tốt.

6.2.4 Làm vệ sinh sạch sẽ xung quanh các cảm biến AIF và ATO

1. Làm vệ sinh lớp cặn bám xung quanh các cảm biến AIF và ATO trong quá trình bảo trì hệ thống lọc khi dầu chảy ra từ thùng chiên.
2. Dùng tua vít hay dụng cụ tương tự để nhẹ nhàng làm sạch lớp cặn bám trên đầu dò (xem hình bên phải). Làm cẩn thận và nhẹ nhàng tránh làm hỏng đầu dò.
3. Cấp lại dầu khi hoàn thành công việc bảo trì bộ lọc.



6.3 KIỂM TRA VÀ LÀM VỆ SINH HÀNG TUẦN

6.3.1 Vệ sinh Phía sau Bếp chiên

Vệ sinh phía sau bếp chiên theo quy trình ghi trên thẻ yêu cầu bảo dưỡng.



CẢNH BÁO

Để đảm bảo an toàn và vận hành hiệu quả bếp chiên và máy hút mùi, phích cắm cấp điện dòng 120-volt cho máy hút mùi phải được cắm cố định và chốt trong mắng song ống.

6.3.2 Vệ sinh Thùng lọc, các Bộ phận và Phụ kiện có thể tháo rời

Lau chùi tất cả các bộ phận, phụ kiện có thể tháo rời bằng khăn vải khô và sạch sẽ. Sử dụng khăn vải sạch nhúng vào chất tẩy rửa đa năng của McDonald để loại bỏ lớp dầu bám trên các bộ phận và phụ kiện có thể tháo rời. Rửa lại tất cả các bộ phận bằng nước sạch và lau khô trước khi lắp đặt lại. Không sử dụng miếng cọ sắt hay các tấm nhám để làm vệ sinh các bộ phận này. Nó sẽ gây ra các vết xước và khó làm vệ sinh trong các lần tiếp theo.

6.4 KIỂM TRA VÀ LÀM VỆ SINH HAI TUẦN MỘT LẦN

6.4.1 Kiểm tra độ chính xác các cài đặt Hệ thống điều khiển M4000

1. Nhúng một đầu nhiệt kế loại tốt vào trong dầu, còn đầu kia chạm vào đầu dò cảm biến nhiệt của bếp chiên.
2. Khi hệ thống điều khiển hiển thị "START (BẮT ĐẦU)" (hiển thị các món ăn trong phạm vi chế biến), nhấn nút



một lần để hiển thị nhiệt độ của dầu và cài đặt được cảm biến đo được bởi đầu dò đo nhiệt.

3. Ghi lại nhiệt độ hiển thị trên nhiệt kế. Chỉ số hiển thị trên nhiệt kế nên trong phạm vi dung sai $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) cho mỗi lần kiểm tra sau khi thực hiện kiểm tra chu trình nhiệt 3 lần. Nếu nhiệt độ vẫn ngoài phạm vi cho phép, xin hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền của Frymaster để được sự trợ giúp.

6.5 KIỂM TRA VÀ LÀM VỆ SINH HÀNG QUÝ

6.5.1 Làm vệ sinh sạch sẽ Thùng chiên và các Bộ phận cấp nhiệt



NGUY HIỂM

Không được sử dụng thiết bị khi thùng chiên trống không. Phải cấp dầu hoặc nước đến vạch của thùng chiên trước khi khởi động thiết bị. Nếu không, nó sẽ làm hư hỏng các thiết bị không thể sửa chữa và có thể gây ra hỏa hoạn.

6.5.2 Thay thế gioăng chữ O

Tham khảo thẻ MRC của McDonald để biết thêm chi tiết về việc thay thế gioăng chữ O ở đầu nối của bộ lọc.

6.5.3 Vệ sinh kỹ Thùng chiên

Sau khi thùng chiên được sử dụng trong một thời gian, một lớp dầu sẽ hình thành và bám vào phía trong thùng chiên. Lớp dầu này cần phải được vệ sinh định kỳ tuân theo quy trình vệ sinh kỹ có trong hướng dẫn “Quy trình Vệ sinh kỹ Bếp chiên” của Kay Chemical. **Tham khảo các trang từ 5-15 tới 5-20 để biết thêm chi tiết về cách cài đặt hệ thống điều khiển cho quá trình làm sạch kỹ bếp chiên.**



NGUY HIỂM

Đun dầu tới 38 °C (100 °F) hoặc thấp hơn trước khi xả bỏ vào thùng chứa phù hợp để đổ bỏ.



CẢNH BÁO

Luôn phải có người giám sát bếp chiên trong quá trình này. Nếu bị trào ra, nhấn công tắc ON/OFF (BẬT/TẮT) sang vị trí OFF (TẮT) ngay lập tức.



NGUY HIỂM

Chắc chắn rằng thùng chiên hoàn toàn không có nước trước khi cấp dầu vào. Khi dầu được đun nóng tới nhiệt độ nấu ăn thì nước trong thùng chiên sẽ gây bắn tung tóe.

6.5.4 Bảo trì Bộ lọc sơ cấp

Bộ lọc sơ cấp cần bảo trì định kỳ. Cứ sau 90 ngày hay thường xuyên hơn nếu khi dầu chảy chậm, tháo nắp và làm sạch lưới lọc.

1. Đeo găng tay bảo hộ và sử dụng cờ lê đi kèm để tháo nắp bộ lọc sơ cấp (Hình 1).
2. Dùng chổi nhỏ để loại bỏ các mảnh vụn trên lưới lọc (Hình 2).
3. Rửa sạch lại dưới vòi nước và lau thật khô.
4. Lắp lại nắp vào khoang chứa bộ lọc sơ cấp và vặn chặt lại.



Hình 1



Hình 2



CẢNH BÁO

KHÔNG ĐƯỢC tháo nắp bộ lọc sơ cấp khi đang chu trình lọc đang xảy ra. **KHÔNG ĐƯỢC** vận hành hệ thống lọc khi nắp chưa đóng. Mang găng tay bảo hộ khi mở và đóng nắp. Kim loại và dầu rất nóng.

6.6 Kiểm tra Hệ thống hàng năm/định kỳ

Thiết bị này phải được nhân viên sửa chữa có trình độ chuyên môn kiểm tra và điều chỉnh định kỳ như một phần trong chương trình bảo dưỡng nhà bếp thông thường.

Frymaster **khuyến nghị** rằng Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền cần kiểm tra thiết bị này hàng năm theo các hạng mục kiểm tra dưới đây:

6.6.1 Bếp chiên

- Kiểm tra dầu thừa bên trong, bên ngoài, phía trước và sau khoang tủ.
- Kiểm tra xem các đường dây bộ phận cấp nhiệt có đang trong tình trạng hoạt động tốt và không có các dấu hiệu bị sờn hoặc hư hỏng cách điện và không bị dính dầu.
- Kiểm tra xem các bộ phận cung cấp nhiệt có đang trong tình trạng hoạt động tốt, không bị dầu bám, các-bon tích tụ. Kiểm tra xem các bộ phận có dấu hiệu bị cháy khô nghiêm trọng.
- Kiểm tra xem hệ thống nghiêng có trong tình trạng hoạt động tốt khi nâng hoặc hạ và xem các dây điện có bị quấn hay cọ xát vào nhau.
- Kiểm tra xem dòng điện định danh các bộ phận cung cấp nhiệt hoạt động trong phạm vi cho phép như trên nhãn thông số của thiết bị.

- Kiểm tra xem các đầu dò nhiệt và ngưỡng nhiệt độ cao được đấu nối đúng cách, chắc chắn và đang hoạt động tốt, và có các bộ phận bảo vệ đầu dò và phụ kiện được lắp đặt đúng quy cách.
- Kiểm tra xem hộp bộ phận và công tắc (bao gồm máy tính/điều khiển, rơ le, bảng giao diện, biến thế, bộ đóng ngắt, v.v...) đang trong tình trạng hoạt động tốt và không bị dính dầu hoặc các mảnh vụn nào khác.
- Kiểm tra xem hộp bộ phận và các đầu nối dây hộp cầu dao và rơ le điện có chắc chắn và đang trong tình trạng hoạt động tốt.
- Kiểm tra xem tất cả các đặc tính an toàn (ví dụ như: tắt rơ le điện, công tắc khởi động lại, v.v...) vẫn còn đầy đủ và đều đang hoạt động tốt.
- Kiểm tra xem thùng chiên có đang trong tình trạng tốt và không bị rò rỉ và chức năng cách nhiệt của nó cũng đang trong tình trạng hoạt động tốt.
- Kiểm tra xem tất cả các hệ thống dây và mối nối đều chắc chắn và đang trong điều kiện tốt.

6.6.2 Hệ thống lọc tích hợp sẵn

- Kiểm tra xem các đường thoát và đường hồi dầu có bị rò rỉ dầu không và đảm bảo rằng tất cả đầu nối đều chắc chắn.
- Kiểm tra xem thùng lọc có sạch sẽ và không bị rò rỉ gì không. Nếu có nhiều mảnh vụn bị tích tụ lại trong rổ hứng mảnh vụn, khuyến nghị với chủ sở hữu hoặc người vận hành đổ mảnh vụn vào trong ngăn chống cháy và được làm sạch hàng ngày.
- Kiểm tra xem tất cả các gioăng và gioăng chữ O đều đang trong tình trạng tốt. Thay thế các gioăng và gioăng chữ O nếu chúng bị hỏng hoặc rách.
- Kiểm tra toàn bộ hệ thống lọc như sau:
 - Kiểm tra xem nắp thùng lọc vẫn còn và được lắp đặt đúng cách.
 - Khi thùng lọc không có gì, đặt một ngăn chiên lựa chọn cấp dầu vào ngăn chiên từ thùng xả (xem phần 5.3.8 ở trang 5-12). Kiểm tra xem các van hồi dầu có hoạt động tốt bằng cách bật bơm lọc sử dụng lựa chọn cấp dầu vào ngăn chiên từ thùng xả. Kiểm tra xem bơm được kích hoạt và dầu ăn sẽ xuất hiện bong bóng ở thùng chiên được cấp dầu.
 - Kiểm tra xem thùng lọc được chuẩn bị đúng quy cách với để lọc, sau đó xả thùng chiên có dầu sôi ở nhiệt độ 177°C (350°F) vào trong thùng lọc bằng cách sử dụng lựa chọn xả vào thùng (xem phần 5.3.7 ở trang 5-11). Tiếp đến sử dụng lựa chọn cấp dầu vào ngăn chiên từ thùng xả (xem phần 5.3.8 ở trang 5-12), cho phép toàn bộ dầu chảy về thùng chiên (hiện tượng bong bóng trong dầu ăn). Nhấn vào nút kiểm tra khi tất cả dầu đã chảy hết. Thùng chiên sẽ được cấp dầu lại trong khoảng 2 phút 30 giây.

DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA14-T LOV™

THỂ HỆ THỨ III

CHƯƠNG 7: GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ GẶP PHẢI TRONG QUÁ TRÌNH HOẠT ĐỘNG

7.1 Giới thiệu

Phần này cung cấp các hướng dẫn xử lý một số vấn đề cơ bản thường xảy ra trong quá trình vận hành thiết bị. Các hướng dẫn này nhằm giúp khắc phục hoặc ít nhất là xác định chính xác các vấn đề của thiết bị. Mặc dù chương này đề cập đến các vấn đề phổ biến nhất nhưng bạn vẫn có thể gặp các vấn đề khác chưa được đề cập ở đây. Trong các trường hợp như vậy, đội ngũ nhân viên kỹ thuật của Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật của Frymaster sẽ nỗ lực hết sức để hỗ trợ bạn xác định và giải quyết vấn đề.

Khi giải quyết một vấn đề, luôn sử dụng phương pháp loại trừ bắt đầu từ giải pháp đơn giản nhất cho đến giải pháp phức tạp nhất. Đừng quên các vấn đề đơn giản – như quên cắm dây điện hoặc không đóng van hoàn toàn. Điều quan trọng nhất là phải luôn cố gắng xác định rõ vấn đề gì đã xảy ra. Một phần của biện pháp khắc phục gồm các bước đảm bảo vấn đề sẽ không xảy ra nữa. Nếu hệ thống điều khiển bị lỗi do kết nối không tốt, khi đó cần kiểm tra tất cả các đầu nối. Nếu cầu chì vẫn tiếp tục bị nổ, phải tìm hiểu lý do tại sao. Luôn lưu ý rằng một bộ phận nhỏ bị hỏng cũng có thể là dấu hiệu của việc hỏng hóc hoặc lỗi chức năng của một hệ thống hoặc bộ phận quan trọng.

Trước khi gọi điện cho một trung tâm dịch vụ hoặc ĐƯỜNG DÂY NÓNG của Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Kiểm tra xem dây điện đã được cắm và cầu dao có đang đóng hay không.
- Chuẩn bị sẵn sàng số hiệu sản phẩm, mã số của bếp chiên để cung cấp cho nhân viên kỹ thuật hỗ trợ bạn.



NGUY HIỂM

Dầu nóng có thể gây bỏng nặng. Tuyệt đối không được di chuyển thiết bị khi đang có dầu nóng hoặc đổ dầu nóng từ thùng chứa này sang thùng chứa khác.



NGUY HIỂM

Thiết bị này cần phải rút phích cắm điện khi sửa chữa, chỉ cắm điện nếu cần kiểm tra mạch điện. Cần vô cùng thận trọng khi thực hiện các kiểm tra như vậy.

Thiết bị này có thể có nhiều đầu cấp điện. Rút tất cả các phích điện trước sửa chữa.

Việc kiểm tra, thử nghiệm, sửa chữa các bộ phận điện chỉ nên được thực hiện bởi các đại lý ủy quyền.

7.2 Vấn đề và Cách giải quyết

7.2.1 Các vấn đề với Hệ thống điều khiển và Bộ phận cấp nhiệt

Vấn đề	Nguyên nhân có thể xảy ra	Biện pháp Khắc phục
Không hiển thị nội dung gì trên Màn hình điều khiển.	A. Chưa có điện vào bếp chiên. B. Hệ thống điều khiển hay bộ phận khác bị hỏng	A. Kiểm tra xem phích điện đã được cắm chưa và cầu dao không bị nhảy. B. Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
M4000 hiển thị IS VAT FULL (NGẮN CHIÊN ĐẦY CHƯA)? YES (RỒI) NO (CHƯA) sau khi lọc.	Lỗi hệ thống lọc xảy ra khi tấm lọc hay giấy lọc bị bẩn hoặc bị tắc; bộ lọc sơ cấp bị tắc; các bộ phận của thùng lọc bị lắp đặt sai; gioăng chữ O bị rách hoặc bị mất, dầu bị nguội hay bộ cấp nhiệt cho động cơ lọc bị nhảy, van hồi lưu hay bộ phận truyền động bị hỏng hay bơm lọc bị tắc.	Làm theo các chỉ dẫn trên màn hình để khắc phục lỗi. Xem phần 5.2 để biết các chỉ dẫn thay bộ lọc, phần 6.5.4 để làm vệ sinh bộ lọc sơ cấp, hay phần 5.3.2 để khắc phục động cơ lọc bị quá tải. Nếu lỗi vẫn tiếp tục tồn tại, gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
M4000 hiển thị CHANGE FILTER PAD (THAY THẨM LỌC)?	Lỗi hệ thống lọc xảy ra, tấm lọc/giấy lọc bị tắc, đã bỏ qua nhắc nhở thay tấm lọc/giấy lọc sau 25 tiếng hoặc yêu cầu thay tấm lọc/giấy lọc đã bị bỏ qua trước đó.	Thay tấm lọc/giấy lọc và chắc chắn rằng tấm lọc đã được tháo khỏi bếp chiên tối thiểu 30 giây. KHÔNG ĐƯỢC bỏ qua các nhắc nhở CHANGE FILTER PAD/PAPER (THAY TẤM LỌC/GIẤY LỌC) .
Bếp chiên không tăng nhiệt.	A. Chưa cắm dây điện nguồn. B. Hệ thống điều khiển hay các bộ phận khác bị hỏng.	A. Kiểm tra xem cả dây điện nguồn và dây 120V được cắm chắc vào trong ổ cắm chưa và cầu dao không bị nhảy. B. Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
Bếp chiên tăng nhiệt tới ngưỡng nhiệt độ cao thì ngắt kèm theo đèn báo nhiệt ON (BẬT).	Đầu dò nhiệt độ hoặc hệ thống điều khiển bị hỏng.	Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
Bếp chiên tăng nhiệt tới ngưỡng nhiệt độ cao thì ngắt mà không có đèn báo nhiệt ON (BẬT).	Công tắc hoặc hệ thống điều khiển bị hỏng	Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
M4000 hiển thị MISCONFIGURED ENERGY TYPE (LOẠI NĂNG LƯỢNG ĐÃ BỊ CẤU HÌNH SAI)	Thiết lập loại năng lượng trong bếp chiên không đúng.	Chắc chắn rằng bếp chiên được cấu hình chính xác cho đúng loại năng lượng.
M4000 hiển thị VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (BỘ ĐỊNH VỊ ĐIỀU KHIỂN NGẮN CHIÊN KHÔNG ĐƯỢC KẾT NỐI)	Bộ định vị hệ thống điều khiển bị mất hoặc ngắt kết nối.	Chắc chắn rằng bộ định vị 6 chân được đấu nối vào phía sau hệ thống điều khiển và được nối đất đúng cách trong hộp điều khiển.
Hệ thống điều khiển bị khóa.	Hệ thống điều khiển bị lỗi.	Rút và cắm lại phích điện hệ thống điều khiển. Nếu lỗi vẫn tiếp tục tồn tại, gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.

7.2.2 Thông báo lỗi và các Vấn đề Hiển thị

Vấn đề	Nguyên nhân có thể xảy ra	Biện pháp Khắc phục
M4000 hiển thị E19 HEATING FAILURE (HỎNG BỘ PHẬN CẤP NHIỆT E19).	Hệ thống điều khiển, bộ biến thế, bảng SIB bị hỏng, rơ le nhiệt ngưỡng nhiệt độ cao mở.	Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
Màn hình M4000 hiển thị sai thang đo nhiệt (Fahrenheit hay Celsius).	Tùy chọn hiển thị được lập trình sai.	Thay đổi giữa F° sang C° bằng cách đăng nhập vào thiết lập Quản trị viên, nhiệt độ và thay đổi thang đo nhiệt độ. Bật hệ thống điều khiển để kiểm tra nhiệt độ. Nếu thang đo mong muốn chưa hiển thị, lặp lại các bước trên.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể xảy ra	Biện pháp Khắc phục
Hệ thống M4000 hiển thị HOT-HI-1 (NHIỆT ĐỘ QUÁ CAO).	Nhiệt độ thùng chiên cao hơn 210 °C (410 °F) hay, tại các quốc gia yêu cầu CE, 202 °C (395 °F).	Tắt bếp chiên ngay lập tức và gọi cho FAS để được hỗ trợ.
Hệ thống M4000 hiển thị HELP HI-2 hay HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (HÃY TẮT NGUỒN DO HỎNG KIỂM SOÁT NGƯỠNG NHIỆT ĐỘ CAO).	Giới hạn trên bị lỗi	Tắt bếp chiên ngay lập tức và gọi cho FAS để được hỗ trợ.
Hệ thống M4000 hiển thị TEMPERATURE PROBE FAILURE (ĐẦU DÒ NHIỆT BỊ HỎNG).	Các vấn đề liên quan đến mạch điện đo nhiệt độ bao gồm đầu dò, cáp dữ liệu hoặc đầu nối bị hỏng.	Tắt bếp chiên ngay lập tức và gọi cho FAS để được trợ giúp.
Đèn báo nhiệt sáng, nhưng bếp chiên không nóng lên.	Dây điện ba pha bị rút ra hoặc cầu dao bị nhảy.	Kiểm tra xem cả dây điện nguồn và dây 120V được cắm chắc vào trong ổ cắm chưa và cầu dao không bị nhảy, nếu lỗi vẫn tiếp tục tồn tại, gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
Hệ thống M4000 hiển thị RECOVERY FAULT (LỖI KHÔI PHỤC) và có âm thanh cảnh báo.	Thời gian khôi phục vượt quá giới hạn tối đa cho phép.	Khắc phục lỗi và tắt âm thanh cảnh báo bằng cách nhấn vào nút √. Thời gian khôi phục tối đa cho các thiết bị điện là 1:40. Nếu lỗi vẫn tiếp tục tồn tại, gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
Hệ thống M4000 hiển thị NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (KHÔNG CÓ NHÓM MENU NÀO ĐỂ CHỌN)	Tất cả các nhóm menu đã bị xóa.	Tạo một nhóm MENU mới. Sau khi tạo một nhóm menu mới, thêm công thức vào nhóm (xem phần 4.10).
Hệ thống M4000 hiển thị SERVICE REQUIRED (CẦN SỬA CHỮA) đi kèm một thông điệp báo lỗi.	Một lỗi vừa xảy ra cần sự trợ giúp của kỹ thuật viên.	Nhấn vào * (2 NO (KHÔNG)) để tiếp tục nấu ăn và gọi cho FAS để được hỗ trợ. Trong một số trường hợp, không thể tiếp tục nấu ăn.

7.3 Các vấn đề Lọc tự động

Vấn đề	Nguyên nhân có thể xảy ra	Biện pháp Khắc phục
Bếp chiên lọc sau mỗi chu trình nấu.	Lọc sau khi thiết lập sai.	Thay đổi hoặc cài đặt lại hệ thống lọc sau thiết lập bằng cách đăng nhập vào Quản lý cài đặt, Thuộc tính Lọc trong phần 4.8.
MAINTENANCE FILTER (LỌC BẢO TRÌ) không khởi động.	Nhiệt độ quá thấp.	Chắc chắn rằng bếp chiên đạt tới điểm cài đặt trước khi khởi động MAINTENANCE FILTER (LỌC BẢO TRÌ).
Hệ thống M4000 hiển thị lỗi FILTER BUSY (LỌC ĐANG BẬN).	A. Một quy trình lọc khác hay tấm lọc đang hoạt động. B. Bảng giao diện Lọc chưa xóa kiểm tra hệ thống.	A. Đợi cho đến khi chu kỳ lọc trước kết thúc và bắt đầu một chu kỳ lọc mới. Thay tấm lọc nếu được nhắc nhở. B. Đợi 15 phút và thử lại.
Bơm lọc không khởi động hay bơm ngừng trong quá trình lọc.	A. Dây nguồn không được cắm hoặc cầu dao tự ngắt. B. Động cơ bơm quá nóng làm cho công tắc an toàn tự ngắt. C. Bơm lọc bị tắc.	A. Kiểm tra xem dây điện đã được cắm chưa và cầu dao không bị tự ngắt. B. Nếu chạm vào động cơ mà thấy quá nóng, công tắc an toàn đã tự ngắt. Để động cơ nguội dần trong vòng ít nhất 45 phút sau đó nhấn công tắc Cài đặt lại Máy bơm (xem trang 5-5). C. Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể xảy ra	Biện pháp Khắc phục
Van xả hoặc van hồi lưu không đóng.	A. Bảng mạch VIB bị lỗi. B. Bộ khởi động bị lỗi.	Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
Hệ thống M4000 hiển thị lỗi INSERT PAN (LẮP THÙNG LỌC).	A. Thùng lọc không được đặt đúng vị trí trong bếp chiên. B. Nam châm của thùng lọc bị mất. C. Công tắc thùng lọc bị hỏng.	A. Kéo thùng ra và đặt lại vào bếp chiên đúng vị trí. Chắc chắn rằng hệ thống không hiển thị P. B. Chắc chắn rằng nam châm của thùng lọc ở đúng vị trí và nếu mất thì phải thay thế. C. Nếu nam châm của thùng lọc đã ở đúng vị trí nhưng hệ thống vẫn tiếp tục hiển thị INSERT PAN (LẮP THÙNG LỌC), thì công tắc có thể bị hỏng.
Hệ thống lọc tự động không khởi động.	A. Mức dầu quá thấp. B. Nhiệt độ dầu quá thấp. C. Thùng lọc bị trượt ra. D. Hệ thống lọc trong thiết lập công thức được cài đặt thành OFF (TẮT). E. Rơ le lọc bị hỏng.	A. Đảm bảo mức dầu ở vạch dầu trên (ở trên cảm biến mức dầu trên). B. Đảm bảo nhiệt độ dầu phải ở điểm cài đặt. C. Chắc chắn rằng hệ thống không hiển thị P. Chắc chắn rằng thùng lọc được đặt đúng vị trí trong bếp chiên. Khởi động lại bếp chiên. D. Hệ thống lọc trong thiết lập công thức được chuyển sang ON (BẬT). E. Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
Máy bơm lọc hoạt động nhưng dầu hoàn lưu rất chậm.	A. Các bộ phận thùng lọc không được lắp đặt hay chuẩn bị đúng cách. B. Lưới bộ lọc sơ cấp có thể bị tắc.	A. Đổ dầu ở thùng lọc và thay thế tấm lọc/giấy lọc, chắc chắn rằng có lưới lọc ở bên dưới tấm lọc/giấy lọc. Kiểm tra xem mặt gỗ ghè của tấm lọc hướng lên trên nếu sử dụng tấm lọc. Kiểm tra xem có gioăng chữ O trên đầu nối thùng lọc và trong điều kiện hoạt động tốt. B. Vệ sinh bộ lọc sơ cấp (xem phần 6.5.4).

7.3.1 Hệ thống lọc không hoàn thành

Thông báo lỗi được tạo ra khi quy trình lọc tự động thất bại. Làm theo các chỉ dẫn trên màn hình để hoàn lưu dầu và để khắc phục lỗi.

MÀN HÌNH HIỂN THỊ	HÀNH ĐỘNG
IS VAT FULL (NGĂN CHIÊN ĐẦY CHƯA)?	1. Nhấn vào nút ✓ (chọn) nếu ngăn chiên đầy dầu để tiếp tục. Hệ thống quay trở lại chế độ nấu ăn hay  . Nhấn vào X nếu dầu vẫn không được cấp vào ngăn chiên.
FILLING IN PROGRESS (ĐANG CẤP DẦU)	2. Không cần phải làm gì vì bơm đang hoạt động.
IS VAT FULL (NGĂN CHIÊN ĐẦY CHƯA)?	3. Nhấn vào nút ✓ (chọn) nếu ngăn chiên đầy dầu để tiếp tục. Hệ thống quay trở lại chế độ nấu ăn hay  . Nhấn vào X nếu dầu vẫn không được cấp vào ngăn chiên.
FILLING IN PROGRESS (ĐANG CẤP DẦU)	4. Không cần phải làm gì vì bơm đang hoạt động.
IS VAT FULL (NGĂN CHIÊN ĐẦY CHƯA)?	5. Nhấn vào nút ✓ (chọn) nếu ngăn chiên đầy dầu để tiếp tục. Hệ thống quay trở lại chế độ nấu ăn hay  . Nhấn vào X nếu dầu vẫn không được cấp vào ngăn chiên. Nếu đây là trình tự liên tiếp thứ sáu của hệ thống lọc không hoàn thành, thì bỏ qua sang bước 10.
CHANGE FILTER PAD (THAY TẮM LỌC)?	6. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tiếp tục. Nhấn vào nút X để chuyển sang  .
REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC)	7. Tháo thùng lọc.
CHANGE FILTER PAD (THAY TẮM LỌC)	8. Thay tấm lọc và chắc chắn rằng thùng lọc đã được kéo ra khỏi khoang tủ bếp chiên tối thiểu 30 giây. Sau khi thùng lọc đã được kéo ra 30 giây, hệ thống quay trở lại chế độ chế biến. Chắc chắn rằng thùng lọc khô và được lắp đặt đúng cách. Đẩy thùng lọc vào đúng vị trí trong bếp chiên. Chắc chắn rằng "P" không còn hiển thị trên hệ thống.
IS VAT FULL (NGĂN CHIÊN ĐẦY CHƯA)?	9. Nhấn vào nút ✓ (chọn) nếu ngăn chiên đầy dầu để tiếp tục. Hệ thống quay trở lại chế độ chế biến. Nhấn vào X nếu ngăn chiên chưa đầy và hệ thống chuyển sang  .
SERVICE REQUIRED (CẦN SỬA CHỮA)	10. Nếu hệ thống lọc xảy ra lỗi 6 lần liên tiếp thì van hồi lưu sẽ đóng. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để tắt âm thanh cảnh báo và tiếp tục.
ERROR PUMP NOT FILLING (LỖI BƠM CẤP DẦU)	11. Hệ thống phát hiện dầu không hồi vào ngăn chiên và cần sửa chữa. Hãy gọi điện cho FAS.
SYSTEM ERROR FIXED (LỖI ĐÃ ĐƯỢC KHẮC PHỤC)?	12. Nhấn vào nút X để tiếp tục chế biến nếu có thể. Hãy gọi điện cho FAS để sửa chữa và thiết lập lại bếp chiên. Thông điệp báo lỗi sẽ hiển thị lại sau 15 phút cho đến khi lỗi được khắc phục. Hệ thống lọc và xả tự động sẽ ngừng hoạt động cho đến khi bếp chiên được thiết lập lại.
ENTER CODE (NHẬP MÃ)	13. Kỹ thuật viên của FAS nhập mã để thiết lập lại bếp chiên.
FILL VAT FROM DRAIN PAN (CẤP DẦU VÀO NGĂN CHIÊN TỪ THÙNG XẢ)?	14. Nhấn vào nút ✓ (chọn) để cấp dầu vào ngăn chiên từ thùng lọc để tiếp tục. Tuân thủ các nhắc nhở cho đến khi ngăn chiên đầy. Nhấn vào X để bỏ qua việc cấp dầu từ thùng xả.
REMOVE PAN (THÁO THÙNG LỌC)	15. Tháo thùng lọc.
IS PAN EMPTY (THÙNG ĐÃ CẠN CHƯA)?	16. Nhấn vào nút ✓ (chọn) nếu thùng lọc được xả hết và tiếp tục sang bước tiếp theo. Nhấn vào X để tiếp tục cấp dầu ngăn chiên. Tuân thủ các nhắc nhở cho đến khi ngăn chiên đầy.
	17. Tắt hệ thống điều khiển.

7.3.2 Hệ thống lọc đang bận

Khi hệ thống hiển thị lỗi **FILTER BUSY (HỆ THỐNG LỌC ĐANG BẬN)**, bảng giao diện lọc đang ở chế độ chờ một ngăn chiên khác được lọc hay chờ một chức năng khác được hoàn thành. Chờ 15 phút xem vấn đề có được khắc phục. Nếu không, gọi điện cho FAS tại địa phương bạn để được hỗ trợ.

7.4 Giải quyết vấn đề với Hệ thống xả tự động

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC
Dầu lạnh được cấp vào thùng chiên.	Giá trị thiết lập không đúng.	Chắc chắn rằng giá trị thiết lập chính xác.
Một ngăn chiên không được cấp dầu.	A. Lỗi lọc đã xảy ra. B. Lỗi xảy ra cần sửa chữa. C. Xảy ra vấn đề với nam châm, máy bơm, chốt, RTD hay ATO.	A. Xử lý lỗi lọc đúng quy cách. Nếu lỗi vẫn tiếp tục tồn tại gọi điện cho FAS để được hỗ trợ. B. Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ. C. Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
Thùng chiên không được cấp dầu.	A. Nhiệt độ thùng chiên quá thấp. B. Dầu quá lạnh. C. Đèn vàng hệ thống cấp dầu sáng. D. Lỗi xảy ra cần sửa chữa. E. Công tắc bộ phận nấu chảy dầu ở vị trí tắt (chỉ áp dụng cho bộ phận nấu chảy dầu cô đặc). F. Cháy cầu chì.	A. Nhiệt độ bếp chiên phải ở mức nhiệt độ đã thiết lập. B. Chắc chắn rằng dầu trong thùng xả có nhiệt độ cao hơn 21 °C (70 °F). C. Chắc chắn rằng thùng xả không hết dầu. Thay thùng xả hay cấp thêm dầu từ thùng chứa dầu dung tích lớn và khởi động lại hệ thống xả. Nếu lỗi vẫn tiếp tục tồn tại gọi điện cho FAS để được hỗ trợ. D. Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ. E. Đảm bảo công tắc điện của bộ phận nấu chảy dầu ở vị trí ON (BẬT). F. Kiểm tra cầu chì bên trái hộp ATO. Nếu sử dụng bộ phận nấu chảy dầu cô đặc, kiểm tra cầu chì của bộ phận nấu chảy dầu.

7.5 Giải quyết vấn đề với Hệ thống chứa dầu dung tích lớn

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC
Thùng chứa dầu xả không được cấp dầu.	A. Quy trình thiết lập sai. B. Đang thực hiện một chức năng khác. C. Van xả không đóng hoàn toàn. D. Thùng chứa có dung tích lớn trống không. E. Xảy ra vấn đề với nam châm, máy bơm hay công tắc.	A. Khởi động lại bếp chiên bằng cách rút dây điện nguồn 5 chân của hệ thống chứa dầu dung tích lớn ở phía sau bếp chiên. B. Nếu đang thực hiện quy trình lọc hay chức năng khác của menu lọc hay FILTER NOW (LỌC NGAY)? YES/NO (CÓ/KHÔNG), CONFIRM YES/NO (XÁC NHẬN CÓ/KHÔNG), hay SKIM VAT (HỐT VẮNG NGĂN CHIÊN) được hiển thị, chờ cho đến khi quá trình hoàn tất và thử lại. C. Chắc chắn rằng tay nắm van xả đóng hoàn toàn. D. Gọi điện cho nhà cung cấp dịch vụ chứa dầu dung tích lớn. E. Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.
Thùng chứa dầu xả hay ngăn chiên được cấp dầu chậm.	A. Xảy ra vấn đề với máy bơm hay đường ống dẫn ngoài khả năng khắc phục vấn đề của người vận hành.	A. Liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ chứa dầu dung tích lớn.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC
Thùng chiên không được cấp dầu.	A. Quy trình thiết lập sai. B. Van xả không đóng hoàn toàn. C. Thùng chứa có dung tích lớn trống không. D. Xảy ra vấn đề với máy bơm RTI.	A. Khởi động lại bếp chiên bằng cách rút dây điện nguồn 5 chân của hệ thống chứa dầu dung tích lớn ở phía sau bếp chiên. B. Chắc chắn rằng tay nắm van xả đóng hoàn toàn. C. Gọi điện cho nhà cung cấp dịch vụ chứa dầu dung tích lớn. D. Gọi điện cho FAS để được hỗ trợ.

7.6 Các Mã trong Bản ghi lỗi

Xem phần 4.13.2.1 để biết thêm hướng dẫn truy cập Bản ghi lỗi.

Mã	THÔNG điệp BÁO LỖI	GIẢI THÍCH
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (ĐẦU DÒ NHIỆT BỊ HỎNG)	Chỉ số đầu dò NHIỆT ĐỘ vượt ngoài giới hạn.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (ĐÃ VƯỢT QUÁ NGƯỠNG NHIỆT ĐỘ 1)	Ngưỡng nhiệt độ cao đã vượt quá 210 °C (410 °F), hay tại các quốc gia yêu cầu CE, 202 °C (395 °F).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (ĐÃ VƯỢT QUÁ NGƯỠNG NHIỆT ĐỘ 2)	Công tắc ngưỡng nhiệt độ cao đã được mở.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (NGƯỠNG NHIỆT ĐỘ CAO GẶP VẤN ĐỀ) DISCONNECT POWER (HÃY TẮT NGUỒN)	Nhiệt độ trong thùng chiên vượt quá 238 °C (460 °F) và công tắc ngưỡng nhiệt độ cao không mở. Ngắt điện bếp chiên ngay lập tức và gọi điện cho trung tâm dịch vụ.
E19	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (HỎNG BỘ PHẬN CẤP NHIỆT - XXX F hay XXX C)	Rơ le nhiệt bị hỏng. Rơ le nhiệt không nhảy.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (HỎNG BỘ PHẬN CẤP NHIỆT - QUẠT GIÓ)	Rơ le áp suất không khí không đóng.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (HỎNG BỘ PHẬN CẤP NHIỆT - RƠ LE ÁP SUẤT - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Rơ le áp suất không khí không đóng.
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (HỎNG BỘ PHẬN CẤP NHIỆT - XXX F hay XXX C)	Bếp chiên không khởi động và đã khóa mô đun khởi động.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (HỎNG ĐẦU DÒ XÁ - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Chỉ số ATO RTD vượt ngoài giới hạn.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (VAN XẢ KHÔNG MỞ - HỆ THỐNG LỌC VÀ XẢ BỊ TẮT - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Van xả đã cố mở và xác nhận bị thiếu.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (VAN XẢ KHÔNG ĐÓNG - HỆ THỐNG LỌC VÀ XẢ BỊ TẮT - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Van xả đã cố đóng và xác nhận bị thiếu.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (VAN HỒI LƯU KHÔNG MỞ - HỆ THỐNG LỌC VÀ XẢ BỊ TẮT - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Van hồi lưu đã cố mở và xác nhận bị thiếu.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (VAN HỒI LƯU KHÔNG ĐÓNG - HỆ THỐNG LỌC VÀ XẢ BỊ TẮT - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Van hồi lưu đã cố đóng và xác nhận bị thiếu.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (HỎNG VAN BẢNG GIAO DIỆN - HỆ THỐNG LỌC VÀ XẢ BỊ TẮT - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Đầu nối Bảng mạch Giao diện Van bị mất hay hỏng bảng mạch.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (HỎNG ĐẦU DÒ LỌC TỰ ĐỘNG NGẮT- HỆ THỐNG LỌC BỊ TẮT - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Chỉ số AIF RTD vượt ngoài giới hạn.
E39	CHANGE FILTER PAD (THAY TẮM LỌC)	Hẹn giờ 25 tiếng đồng hồ đã hết hạn hay mạch logic lọc bị bắn đã kích hoạt.
E41	OIL IN PAN ERROR (DẦU TRONG THÙNG BỊ LỖI)	Hệ thống phát hiện dầu có thể xuất hiện trong thùng lọc.
E42	CLOGGED DRAIN (HỆ THỐNG XẢ BỊ TẮC) (Ga)	Thùng chiên không xả hết dầu trong quá trình lọc.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (HỎNG CẢM BIẾN DẦU - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Cảm biến mức dầu có thể đã bị hỏng.
E44	RECOVERY FAULT (LỖI KHÔI PHỤC)	Thời gian khôi phục vượt quá giới hạn tối đa cho phép.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (LỖI KHÔI PHỤC - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Thời gian khôi phục vượt quá giới hạn tối đa cho phép đối với 2 chu kỳ hay nhiều hơn.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (MẤT TÍN HIỆU BẢNG MẠCH GIAO DIỆN HỆ THỐNG 1 - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Bị mất kết nối bảng mạch SIB 1 hay hỏng bảng mạch.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (TRÙNG MÃ BẢNG MẠCH - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	2 hay nhiều hơn hệ thống điều khiển có trùng mã ID vị trí.

Mã	THÔNG điệp BÁO LỖI	GIẢI THÍCH
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (ĐIỀU KHIỂN GIAO DIỆN NGƯỜI DÙNG BỊ LỖI - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Hệ thống điều khiển gặp lỗi chưa xác định.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (BUS MẠNG CAN BỊ LỖI - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Mất kết nối giữa các bảng mạch.
E54	USB ERROR (USB BỊ LỖI)	Mất kết nối USB trong khi cập nhật.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (MẤT TÍN HIỆU BẢNG MẠCH GIAO DIỆN HỆ THỐNG 2 - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Bị mất kết nối bảng mạch SIB 2 hay hỏng bảng mạch.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (LOẠI NĂNG LƯỢNG ĐÃ BỊ CẤU HÌNH SAI)	Bếp chiên được cấu hình không chính xác cho loại năng lượng.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC (BẾP CHIÊN KHÔNG NÓNG - KIỂM TRA NGUỒN NĂNG LƯỢNG XXXF HAY XXXC)	Ngăn chiên không tăng nhiệt độ đúng quy cách.
E63	RATE OF RISE (MỨC TĂNG)	Có lỗi định mức tăng xảy ra trong khi kiểm tra khôi phục.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (HỎNG BẢNG GIAO DIỆN LỌC - HỆ THỐNG LỌC VÀ XẢ BỊ TẮT - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Đầu nối Bảng mạch Giao diện Hệ thống lọc bị mất hay hỏng bảng mạch.
E65	CLEAN OIB SENSOR - XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (LÀM SẠCH CẢM BIẾN OIB- XXX F HAY XXX C - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Ga - Cảm biến sau không phát hiện thấy dầu. Vệ sinh cảm biến dầu (xem phần 6.6.2).
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (VAN XẢ MỞ - XXXF HAY XXXC)	Van xả được mở ra trong khi nấu.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (BẢNG MẠCH GIAO DIỆN HỆ THỐNG KHÔNG ĐƯỢC CẤU HÌNH - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Hệ thống điều khiển bật lên khi bảng mạch SIB chưa được cấu hình.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (CẦU CHÌ OIB TỰ NGẮT - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Cầu chì OIB của bảng mạch VIB đã tự ngắt và không khởi động lại.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (KHÔNG CÓ CÔNG THỨC - GỌI ĐIỆN CHO TRUNG TÂM DỊCH VỤ)	Hệ thống điều khiển chưa được lập trình với công thức chế biến món ăn. Thay thế hệ thống điều khiển bằng hệ thống đã được lập trình chính hãng.
E70	OQS TEMP HIGH (NHIỆT ĐỘ OQS QUÁ CAO)	Nhiệt độ dầu quá cao đối với chỉ số OQS hợp lệ. Bộ lọc có nhiệt độ trong khoảng 149 °C (300 °F) và 191 °C (375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (NHIỆT ĐỘ OQS QUÁ THẤP)	Nhiệt độ dầu quá thấp đối với chỉ số OQS hợp lệ. Bộ lọc có nhiệt độ trong khoảng 300°F (149°C) và 191 °C (375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (TPM QUÁ THẤP)	TPM quá thấp đối với chỉ số OQS hợp lệ. Lỗi này có thể gặp phải khi thay dầu mới. Loại dầu sai có thể được chọn trong menu thiết lập. Cảm biến có thể chưa được hiệu chuẩn cho loại dầu này. Xem biểu đồ loại dầu trong tài liệu hướng dẫn 8197316. Nếu vấn đề vẫn còn tiếp tục, hãy liên hệ FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (TPM QUÁ CAO)	TPM quá cao đối với chỉ số OQS hợp lệ. Xả dầu thải.
E74	OQS ERROR (OQS BỊ LỖI)	OQS bị lỗi nội bộ. Nếu vấn đề vẫn còn tiếp tục, hãy liên hệ FAS.
E75	OQS AIR ERROR (OQS KHÔNG KHÍ BỊ LỖI)	OQS phát hiện không khí trong dầu. Kiểm tra lại gioăng chữ O và kiểm tra/gắn chặt bộ lưới lọc sơ cấp để chắc chắn rằng không có không khí đi vào cảm biến OQS. Nếu vấn đề vẫn còn tiếp tục, hãy liên hệ FAS.
E76	OQS ERROR (OQS BỊ LỖI)	Cảm biến OQS bị lỗi kết nối nội bộ. Kiểm tra lại các đầu nối tới cảm biến OQS. Khởi động lại toàn bộ bình ắc quy của bếp chiên. Nếu vấn đề vẫn còn tiếp tục, hãy liên hệ FAS.

DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA14-T LOV™ THẾ HỆ THỨ III

PHỤ LỤC A: HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG HỆ THỐNG RTI (DẦU DUNG TÍCH LỚN)

LƯU Ý: Hướng dẫn trong sổ tay này áp dụng cho việc sử dụng hệ thống chứa dầu dung tích lớn đối với việc cấp và xả dầu cho hệ thống RTI. Do đó hướng dẫn này không áp dụng cho các hệ thống chứa dầu dung tích lớn khác.

C.1.1 Hệ thống chứa dầu dung tích lớn

Hệ thống chứa dầu dung tích lớn có các thùng chứa dầu lớn, thường đặt ở phía sau nhà hàng, được đấu nối với ống dẫn dầu phía sau của bếp chiên. Dầu thải được bơm ra từ bếp chiên tới thùng chứa dầu thải qua khớp nối ở dưới đáy, trong khi dầu mới được bơm từ thùng chứa tới bếp chiên qua khớp nối ở phía trên. (xem Hình 1). Tháo tấm kim loại trên khớp nối RTI và đấu nối hệ thống RTI với bếp chiên (xem Hình 2).

Cần khởi động lại toàn bộ chu trình điện của bếp chiên sau khi thay đổi hệ thống cấp dầu từ JIB sang Hệ thống thùng chứa dầu dung tích lớn.



Hình 1

Khớp nối nhận Dầu mới

Khớp nối xả Dầu thải

Đấu nối dây RTI (phía sau thẻ Xả dầu thải).



Hình 2

⚠ CẢNH BÁO
Không cho dầu NÓNG hoặc dầu ĐÃ QUA SỬ DỤNG vào bình chứa dầu xả.

Bếp chiên LOV™ được thiết kế để sử dụng hệ thống sử dụng hệ thống chứa dầu dung tích lớn, tích hợp sẵn một thùng chứa dầu mới được cấp dầu bởi RTI. Tháo nắp và đặt ống nối tiêu chuẩn vào bình, đặt nắp kim loại trên miệng bình. Dầu được bơm vào và bơm ra khỏi bình thông qua cùng một ống nối. (xem Hình 3).



Hình 3

Công tắc được dùng để khởi động lại đèn báo lượng dầu thấp của bình chứa dầu xả và cũng được dùng để cấp dầu vào bình chứa trong hệ thống RTI. Sau khi ấn nút để khởi động lại hệ thống xả dầu, nhấn và giữ công tắc được đặt bên trên bình thùng dầu dự trữ, cho phép người vận hành cấp dầu từ thùng chứa dầu dung tích lớn vào thùng dự trữ (xem Hình 4).

Để cấp dầu vào bình, nhấn và giữ nút khởi động lại hệ thống xả dầu cho tới khi đầy thùng chứa thì thả tay ra.*

LƯU Ý: KHÔNG đổ tràn bình.

Xem Phần 5.3.9 để biết thêm chỉ dẫn cấp dầu vào ngăn chiên từ thùng chứa có dung tích lớn.



Hình 4

*** LƯU Ý:** Bơm RTI bắt đầu chạy sau khoảng 12 giây từ lúc nhấn nút khởi động lại hệ thống xả dầu. Mất khoảng 20 giây trước khi mực dầu trong bình chứa dầu xả bắt đầu dâng lên. Thông thường mất khoảng 3 phút để cấp đầy dầu bình chứa. Mất khoảng 1 phút để cấp dầu thùng chiên nhiều ngăn và 2 phút cấp dầu thùng chiên một ngăn.

DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA14-T LOV™

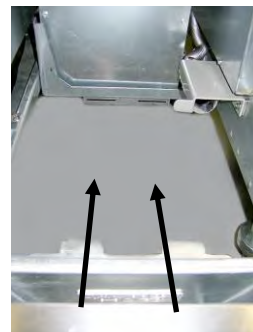
THỂ HỆ THỨ III

PHỤ LỤC B: Chuẩn bị JIB với Tùy chọn Dầu cô đặc

1. Mở cánh cửa thứ hai hặc thứ ba ở bên trái của bếp chiên và tháo thanh giằng ở tủ đựng JIB.
2. Gắn giá đỡ vào đáy thanh giằng hộp ATO bằng đai ốc được cung cấp. Xem Hình 1.
3. Cố định bộ phận nấu chảy dầu ở phía trước tủ bếp chiên.
4. Đẩy ngàm đỡ của bộ phận nấu chảy dầu vào đúng rãnh. Xem Hình 2.
5. Khi đã lắp đặt bộ phận nấu chảy dầu vào giá đỡ, đặt thùng dự trữ dầu bên trong vào ngăn bếp chiên. Xem Hình 3.
6. Đẩy nắp bộ phận nấu chảy dầu và lắp đầu nối ống dẫn dầu vào khớp nối âm. Xem Hình 4.
7. Dùng đinh vít được cung cấp để gắn bộ phận nấu chảy dầu vào đáy thanh giằng bên trong ở cả hai bên theo các lỗ khoan có sẵn. Xem Hình 5.
8. Ở mặt sau của bộ phận nấu chảy dầu, cắm giắc nối 2 chân màu trắng và giắc cắm màu đen vào hộp như Hình 6.
9. Đảm bảo công tắc điện của bộ phận nấu chảy dầu ở vị trí "ON" (BẬT). Xem Hình 7.



Hình 1: Gắn nẹp ở đáy thanh giằng hộp ATO.



Hình 2: Đặt bộ phận nấu chảy dầu vào tủ và đẩy ngàm đỡ vào đúng rãnh.



Hình 3: Lắp thùng dự trữ dầu bên trong vào bộ phận nấu chảy dầu.



Hình 4: Đẩy nắp thùng và lắp đầu nối ống dẫn dầu vào khớp nối âm.



Hình 5: Lắp bộ phận nấu chảy dầu vào thanh giằng ở cả hai bên.



Hình 6: Cắm giắc nối 2 chân màu trắng và giắc cắm màu đen vào hộp như chỉ dẫn. * Lưu ý vị trí khớp nối đen có thể khác với hình ảnh.



Hình 7: Bộ phận nấu chảy dầu hiển thị đã được lắp đặt đúng vị trí.

Nút màu cam để thiết lập lại hệ thống sau khi có hiển thị mức dầu thấp.

Công tắc điện của bộ phận nấu chảy dầu.

DÒNG SẢN PHẨM BẾP CHIÊN ĐIỆN BIELA14-T LOV™

THỂ HỆ THỨ III

PHỤ LỤC E: Hướng dẫn Sử dụng Bộ phận Nấu chảy dầu

Thiết lập lại hệ thống dự

- Chắc chắn rằng bộ phận nấu chảy dầu đang ở chế độ vận hành.
- Bộ phận nấu chảy dầu chứa dầu cô đặc.
- Mất khoảng 2-3 giờ để dầu cô đặc tan chảy. **KHÔNG** nhấn vào nút khởi động lại màu cam cho đến khi dầu cô đặc có đủ thời gian tan chảy. Đèn dầu dự trữ sẽ sáng nếu bếp chiên cần cấp dầu trước khi dầu cô đặc trong bộ phận nấu chảy dầu tan thành chất lỏng.
- Khi dầu cô đặc tan chảy hoàn toàn, nhấn và giữ nút khởi động lại màu cam để tắt đèn và khởi động lại hệ thống xả dầu.
- **KHÔNG ĐƯỢC THÊM** dầu nóng vào bộ phận nấu chảy dầu. Nhiệt độ thùng dầu dự trữ không được vượt quá 60 °C (140 °F). Thêm một chút dầu cô đặc vào thùng dầu dự trữ để đảm bảo đủ lượng dầu để vận hành hệ thống xả dầu.
- Để có kết quả tốt nhất, **KHÔNG ĐƯỢC TẮT** bộ phận nấu chảy dầu một cách đột ngột.
- Công tắc nguồn bộ phận nấu chảy dầu cũng được sử dụng như công tắc khởi động lại nếu hệ thống đạt đến nhiệt độ tối đa.



Công tắc điện của bộ phận nấu chảy dầu



Nâng cẩn thận để thêm dầu cô đặc.



CẢNH BÁO

Bề mặt của bộ phận nấu chảy dầu cô đặc rất nóng. Không chạm tay trực tiếp. Mặc quần áo bảo hộ khi thêm dầu cô đặc vào bộ phận nấu chảy dầu.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633

318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197738 10/2022