



HENNY PENNY®

Engineered to Last

Henny Penny Evolution Elite™ - YRI

**Friteuze deschise cu capacitate
redușă de ulei
(Electrice – Cuve mari)**

Model EEE-142

Model EEE-143

Model EEE-144

MANUAL DE UTILIZARE

ÎNREGISTRAȚI GARANȚIA ONLINE LA WWW.HENNYPENNY.COM

SECȚIUNEA 1 INTRODUCERE

1-1. INTRODUCERE

Friteuza deschisă Henny Penny este o unitate de bază a unui echipament de procesare a alimentelor proiectată să gătească alimentele mai bine și mai ușor. Designul pe bază de micro computer face posibile toate acestea. Acest aparat se utilizează numai în unități de servire alimentară comercială și instituțională și este operat numai de personal calificat.



NOTICE OBSERVAȚIE

- Din 16 august 2005, Directiva privind deșeurile de echipamente electrice și electronice a intrat în vigoare în Uniunea Europeană. Produsele noastre au fost evaluate conform directivei DEEE. De asemenea, ne-am revizuit produsele pentru a determina dacă acestea respectă directiva privind restricțiile de utilizare a unor substanțe periculoase (RoHS) și ne-am re-proiectat produsele dacă a fost necesar pentru a asigura conformitatea. Pentru a se continua respectarea acestor directive, acest aparat nu trebuie să fie aruncat împreună cu deșeurile municipale nesortate. Pentru eliminarea corespunzătoare, contactați distribuitorul Henny Penny cel mai apropiat.
- Zgomotul produs de acest echipament este mai mic de 70 dB(A).

1-2. FUNCȚII

- Curățare ușoară
- Utilizează cu 40% mai puțin ulei
- Controlat de computer
- Construită din oțel inoxidabil
- Completare automată a nivelului de ulei
- Sistem de autodiagnosticare integrat în panoul de comandă
- Filtru încorporat cu filtrare automată
- Încălzitoare cu scufundare electrică

1-3. ÎNGRIJIRE CORESPUNZĂTOARE

La fel ca orice echipament de servire alimentară, friteuza deschisă Henny Penny necesită îngrijire și întreținere. Cerințele pentru întreținere și curățare sunt conținute în acest manual și trebuie să devină o parte regulată a utilizării aparatului permanent.

NOTICE OBSERVAȚIE

Contactați un tehnician de service calificat în cazul în care sunt necesare operații de întreținere sau reparații majore ale aparatului.

1-4. ASISTENȚĂ

Should you require outside assistance, call your local independent distributor in your area, or call Henny Penny Corp. at 1-800-417-8405 or 1-937-456-8405.

1-5. ASISTENȚĂ

Friteuza deschisă Henny Penny încorporează multe funcții de siguranță. Cu toate acestea, singura metodă de a se asigura o utilizare sigură este să se înțeleagă procedurile corecte de instalare, utilizare și întreținere. Instrucțiunile din acest manual au fost pregătite pentru a vă ajuta la învățarea procedurilor corecte.

Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, lipsite de experiență sau de cunoștințe, decât dacă acestea sunt supravegheate sau instruite pentru utilizarea aparatului de către o persoană care este responsabilă pentru siguranța acestora.

Unde există informații de o importanță deosebită sau legate de siguranță, se folosesc cuvintele PERICOL, AVERTISMENT, ATENȚIE și OBSERVAȚIE. Utilizarea acestora este descrisă mai jos.



OBSERVAȚIE



ATENȚIE



ATENȚIE



AVERTISMENT



PERICOL

SIMBOLUL DE AVERTIZARE DE SIGURANȚĂ se utilizează împreună cu PERICOL, AVERTIZARE sau ATENȚIE care indică un risc de rănire personală.

OBSERVAȚIE este utilizat pentru a evidenția informații deosebit de importante.

ATENȚIE utilizat fără simbolul de avertizare de siguranță indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, poate produce daune materiale.

ATENȚIE utilizat împreună cu simbolul de avertizare de siguranță indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, se poate solda cu răni minore sau moderate.

AVERTISMENT indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, se poate solda cu moartea sau cu rănirea gravă.

PERICOL INDICĂ O SITUAȚIE IMINENT PERICULOASĂ CARE, DACĂ NU ESTE EVITATĂ, SE VA SOLDA CU MOARTEA SAU CU RĂNIREA GRAVĂ.

1-5. SIGURANȚĂ (Continuare)



Simbol împământare echipotențială



Simbol Directiva privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE)



SAU



Simboluri pericol de electrocutare



SAU



Simboluri suprafețe fierbinți

SECȚIUNEA 2. INSTALAREA

2-1. INTRODUCERE

Această secțiune conține instrucțiunile de instalare și de despachetare pentru friteuza Henny Penny Evolution Elite®.

NOTICE OBSERVAȚIE

Instalarea acestui aparat trebuie efectuată numai de către un tehnician de service calificat.



Nu găuriți friteuza cu obiecte cum ar fi mașini de găurit sau șuruburi deoarece puteți produce deteriorări ale componentelor sau pericol de electrocutare.

2-2. DESPACHETAREA

NOTICE OBSERVAȚIE

Orice deteriorare din timpul transportului trebuie să fie observată în prezența agentului de livrare și să fie semnată înainte de plecarea acestuia.

1. Tăiați și îndepărtați benzile metalice de pe cutie.
2. Scoateți capacul cutiei și ridicați cutia principală de pe friteuză.
3. Scoateți suporturile de ambalare pentru colțuri (4).
4. Tăiați folia din jurul cutiei de transport/raft și eliminați-o de deasupra capacului friteuzei.
5. Tăiați și îndepărtați benzile metalice care fixează friteuza pe palet și îndepărtați friteuza de pe palet.

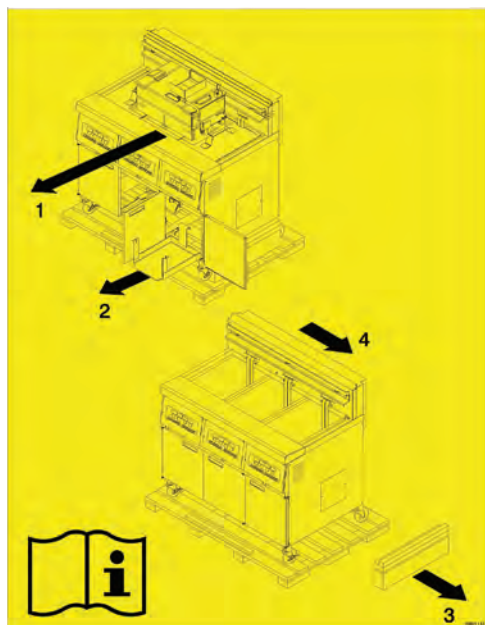


Figura 1

CAUTION ATENȚIE

Scoateți tava de scurgere a filtrului și raftul JIB din friteuză înainte de a muta friteuza de pe palet pentru a evita deteriorarea aparatului. Figura 1.



Aveți grijă când mutați friteuza pentru a preveni rănirea personală. Friteuza cântărește circa 600 uncii (272 kg) până la 800 uncii (363 kg).

2-3. SELECTAREA LOCAȚIEI FRITEUZEI

Locația corespunzătoare a friteuzei este foarte importantă pentru utilizare, rapiditate și comoditate. Locația friteuzei deschise trebuie să permită spații suficiente pentru deservire și utilizare corespunzătoare. Alegeți o locație care va oferi o încărcare și descărcare ușoară fără a interfera cu asamblarea finală a comenzilor de alimente. Operatorii au constatat că prăjirea de la crud la finit și păstrarea produsului în încălzitoare asigură un serviciu rapid și continuu. Rețineți că cea mai bună eficiență se va obține printr-o utilizare în linie dreaptă, adică produs crud pe o parte și produs finit pe cealaltă. Asamblarea comenzii poate fi distanțată cu doar o mică pierdere de eficiență.



**ATENȚIE
PERICOL DE
INCENDIU**

Pentru a evita incendiile și stricarea materialelor, zona de sub friteuză nu trebuie utilizată pentru depozitarea ingredientelor.



**AVERTISMENT
RISC DE ARSURI**

Pentru prevenirea arsurilor grave de la stropirea cu ulei fierbinte, așezați și instalați friteuza astfel încât să împiedicați răsturnarea sau mișcarea. Se pot utiliza legături de fixare pentru stabilizare.

2-4. ASIGURAREA ORIZONTALITĂȚII FRITEUZEI

Pentru o funcționare corespunzătoare, friteuza deschisă trebuie să fie orizontală de la o latură la alta și din față în spate. Utilizând o nivelă așezată pe zonele plate din jurul gulerului cuvei, pe mijloc, ajustați rotile până când aparatul este orizontal.

2-5. VENTILAȚIA FRITEUZEI

Friteuza trebuie să fie așezată astfel încât să aibă asigurată o ventilație într-o hotă de evacuare sau sistem de ventilație corespunzător. Aceasta este esențială pentru a permite evacuarea eficientă a aburilor produși și a mirosurilor de prăjit. O grijă specială trebuie acordată proiectării unei hote de evacuare pentru a se evita interferențele cu funcționarea friteuzei. Vă recomandăm să consultați o societate de ventilație sau încălzire locală pentru a vă ajuta la proiectarea unui sistem adecvat.

NOTICE OBSERVAȚIE

Ventilația trebuie să respecte reglementările locale, regionale și naționale. Consultați serviciul local de pompieri sau autoritățile de construcții.

2-6. CERINȚE ELECTRICE

Verificați plăcuța descriptivă montată pe partea interioară a ușilor pentru a determina alimentarea corectă cu energie electrică.



Pentru a evita electrocutarea, nu deconectați fișa de împământare. Această friteuză trebuie să fie împământată corespunzător și sigur. Consultați reglementările electrice locale pentru procedurile de împământare corectă sau în lipsa reglementărilor locale, Regulamentul Electric Național, ANSI/NFPA Nr. 70-(ediția actuală). În Canada, toate conexiunile electrice trebuie făcute în conformitate cu CSA C22.1, Regulamentul Electric Canadian Partea 1 și/sau cu reglementările locale.

Pentru a evita electrocutarea, acest aparat trebuie echipat cu un întrerupător extern care va deconecta toți conectorii fără împământare. Întrerupătorul principal de alimentare al aparatului nu deconectează toți conductorii electrice.

(NUMAI PENTRU ECHIPAMENTE CU MARCA CE!)

Pentru a preveni pericolul de electrocutare acest aparat trebuie să fie legat de alte aparate sau suprafețe metalice care pot fi atinse în apropierea aparatului cu un conductor de legătură echipotențială. Aparatul este echipat cu o bornă echipotențială în acest scop. Borna echipotențială este marcată cu următorul

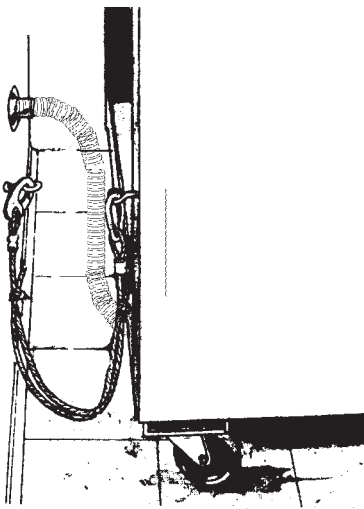
simbol .

2-6. CERINȚE ELECTRICE (Continuare)

Un întrerupător separat la toți polii, cu siguranțe sau disjunctoare de capacitate adecvată, trebuie instalat într-un loc convenabil între friteuză și sursa de alimentare și acesta trebuie să fie instalat în conformitate cu reglementările naționale și locale. Acesta trebuie să fi un conductor de cupru izolat omologat pentru 600 volți și 90 °C. Pentru lungimi mai mari de 50 picioare (15,24 m), utilizați sârma de dimensiunea mai mare imediat următoare. Aparatele CE necesită o dimensiune minimă a cablului de 6 mm pentru conectarea la blocul bornelor.

Se recomandă utilizarea unui dispozitiv de protecție de 30 mA, cum ar fi un întrerupător diferențial (RCCB) sau (GFCI), pe circuitul friteuzei.

LANȚ DE ASIGURARE



Șurubul cu inel trebuie fixat în clădire utilizând practicile acceptabile din construcții.

Friteuzele electrice cu roțile care sunt conectate permanent trebuie să fie instalate cu un tub flexibil și cu un lanț de asigurare, atunci când sunt instalate în Statele Unite. Vezi ilustrația din stânga. În cadrul posterior al friteuzei sunt disponibile găuri pentru fixarea lanțului de asigurare pe friteuză. Lanțul de asigurare nu împiedică friteuza să se răstoarne.



ATENȚIE

CONSTRUCȚII CU GIPS-CARTON

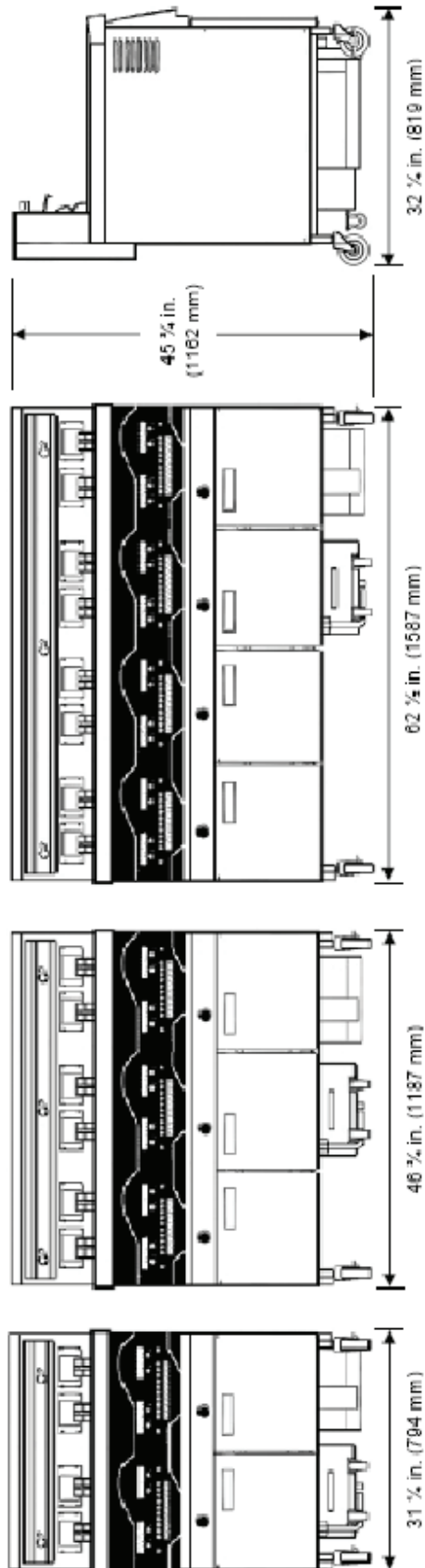
Fixați șurubul cu inel de un stâlp al clădirii. Nu-l fixați doar de peretele din gips-carton. Instalarea recomandată este la circa șase țoli (15 cm) de o parte sau de alta a alimentării. Lanțul de asigurare trebuie să fie cu cel puțin șase țoli (15 cm) mai scurt decât tubul flexibil.

Fiecare cuvă are propriul ansamblu de cablu de alimentare și utilizează o fișă dreaptă NEMA 15-50 sau NEMA 15-60P.



Cablurile de alimentare trebuie să fie rezistente la ulei, cabluri flexibile izolate, nu mai ușoare decât cablurile obișnuite izolate cu policloropren sau alt elastomer sintetic echivalent.

2-7. DIMENSIUNI



SECȚIUNEA 3. FUNCȚIONAREA

3-1. UTILIZAREA COMPONENTELOR Consultați explicațiile de pe paginile următoare.

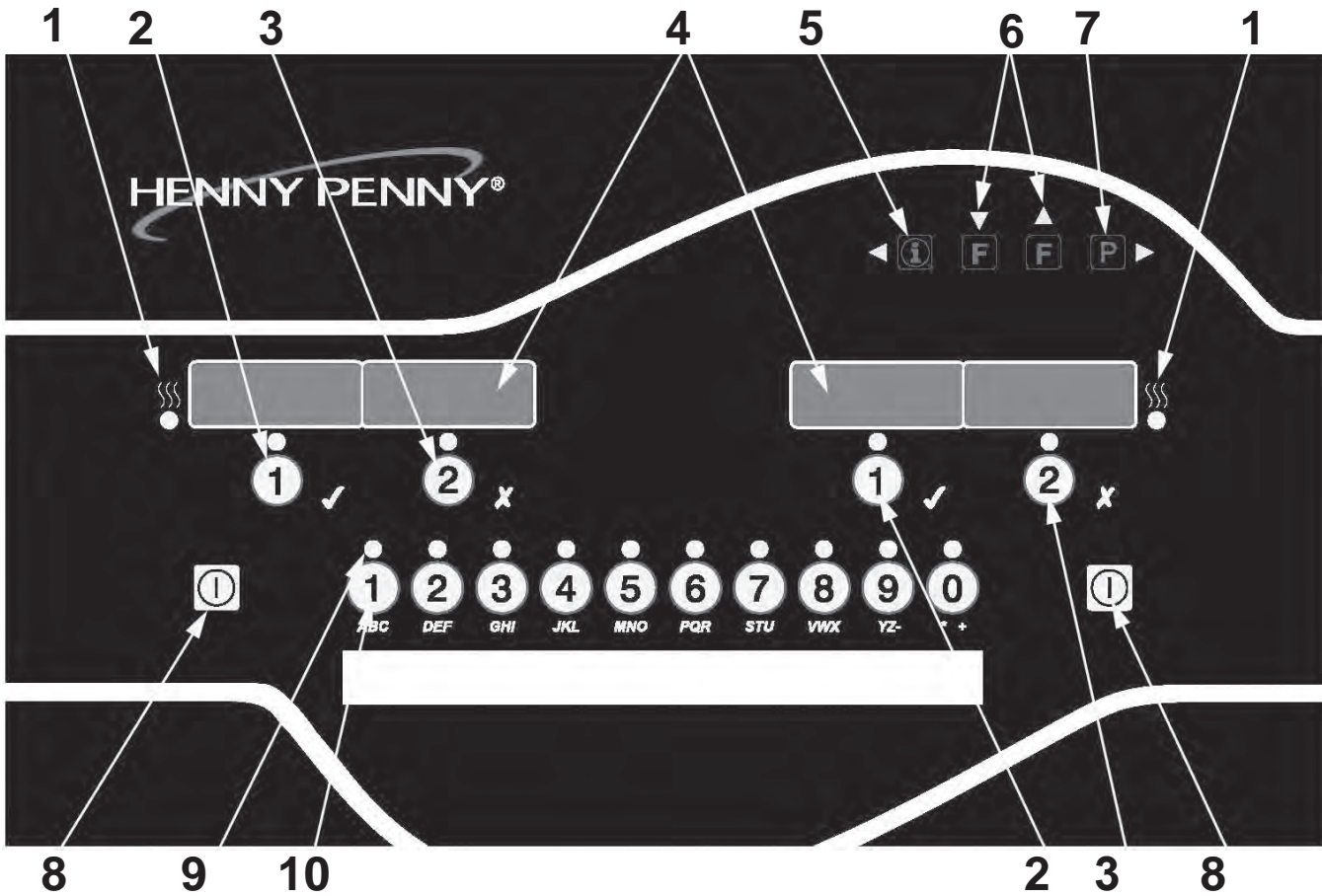


Figura 3-1

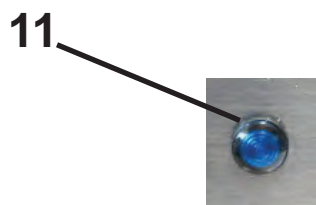


Figura 3-2

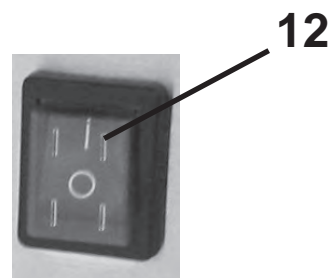















Figura 3-3

**3-1. UTILIZAREA
COMPONENTELOR
(Continuare)**

Consultați Figurile 3-1, 3-2 și 3-3 în combinație cu descrierea funcțiilor de mai jos.

Fig. nr.	Art. nr.	Descriere	Funcție
3-1	1		Acest LED se aprinde când comanda necesită încălzire
3-1	2		Utilizat pentru ✓ pentru a indica DA sau pentru confirmare; Pornește și oprește ciclurile de gătire
3-1	3		Utilizat pentru ✓ pentru a indica NU sau pentru anulare; Pornește și oprește ciclurile de gătire.
3-1	4	Ecran digital	Afișează codurile produselor; afișează cronometrul cu numărătoare inversă în timpul ciclurilor de gătire; afișează mesajele în timpul modurilor de filtrare; afișează selecțiile în modul de Programare; afișează temperatura uleiului când se apasă  ; afișează codurile de eroare (de asemenea, în mai multe limbi)
3-1	5		Apăsați o dată pentru a vedea temperatura actuală a uleiului; apăsați de două ori pentru a vedea temperatura stabilită a uleiului; și apăsați de trei ori pentru a vedea informațiile de recuperare pentru fiecare cuvă. Utilizat în modurile de Programare; utilizat ca ◀ buton pentru revenirea la un parametru anterior în modurile de Programare și Filtrare.
3-1	6		Utilizat pentru accesarea meniului de Filtrare; utilizat și pentru butoanele ▲ sau ▼; apăsați o dată pentru a vedea numărul de cicluri de gătire până la următoarea filtrare - Filtrare globală sau la modul sau procentul de filtrare permisă - Filtrare mixtă; apăsați de două ori pentru a vedea data și ora celei mai recente filtrări pentru fiecare cuvă; sau apăsați de trei ori pentru a vedea numărul de ore de utilizare a tamponului filtrului aflat în prezent în tava de scurgere.
3-1	7		Utilizat pentru accesarea modurilor de Programare; utilizat ca ► buton pentru trecerea la parametrii următori în modurile de Programare și Filtrare; apăsați pentru a selecta a doua limbă și volumele.
3-1	8		Apăsați pentru a porni și a opri elemente.

**3-1. UTILIZAREA
COMPONENTELOR
(Continuare)**

Fig. nr.	Art. nr.	Descriere	Funcție
3-1	9 și 10		<p>LED-ul fiecărui buton de produs se aprinde când a fost selectat acel produs sau când este compatibil cu temperatura de gătire</p> <p>Apăsăți pentru a selecta produsul dorit</p> <p> poate fi utilizat pentru a porni un mod de așteptare dacă este activat din modul de programare special</p>
3-2	11		<p>O Filter Beacon® (Lampă filtru) se găsește lângă fiecare mâner negru de scurgere; când aceasta se aprinde cu lumină albastră , indică faptul că uleiul trebuie filtrat în acel moment; lampa clipește când scurgerea trebuie să fie deschisă sau închisă</p>
3-3	12		<p>Când întrerupătorul este în poziția ON (PORNIT), se alimentează cu electricitate panoul de comandă și pompele</p>

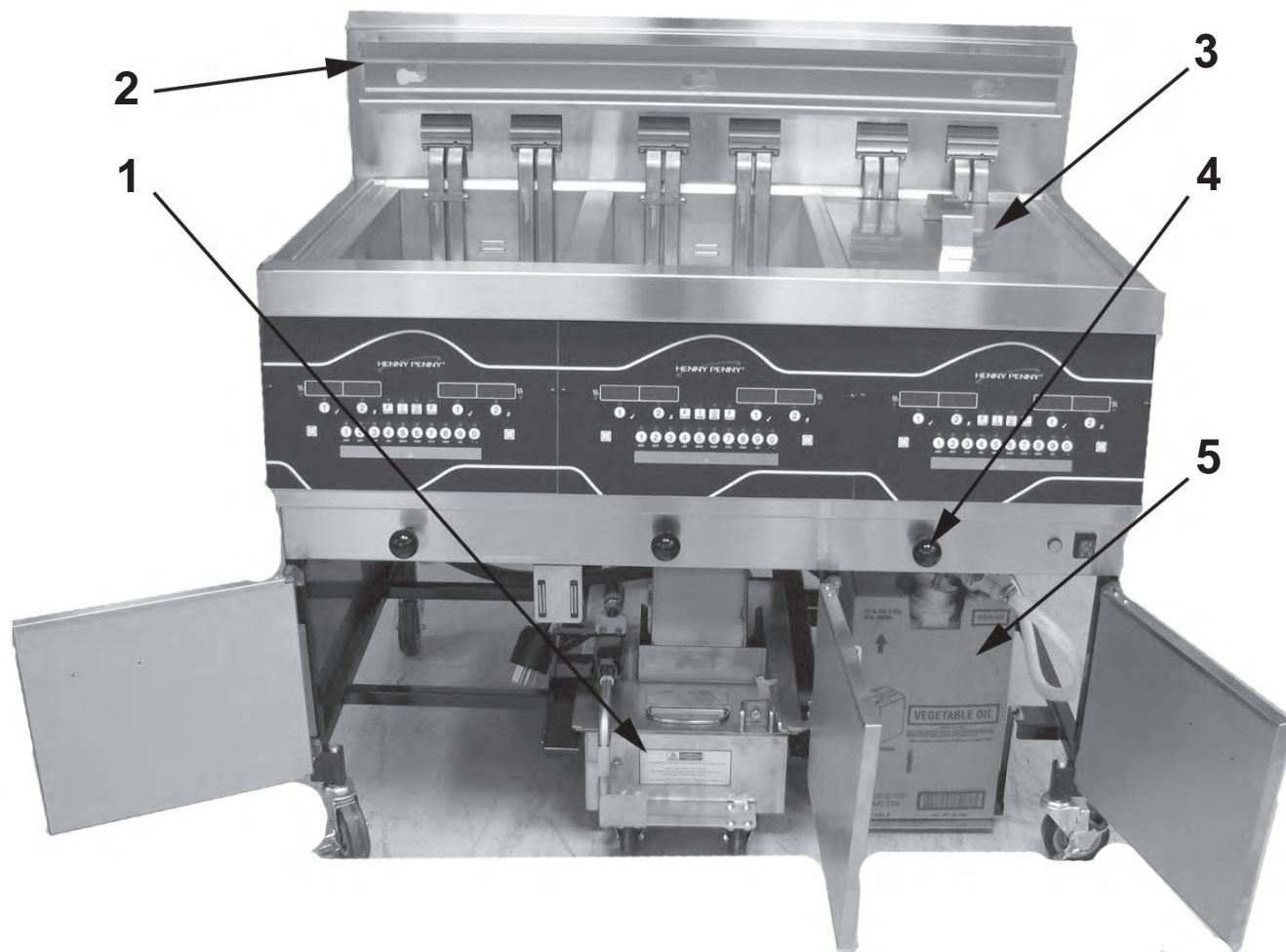



Figura 3-5

Fig. nr.	Art. nr.	Descriere	Funcție
3-5	1	Ansamblu tavă de scurgere a filtrului	Uleiul se scurge în această tavă și apoi este pompat prin filtre pentru a se prelungi durata de utilizare a uleiului
3-5	2	Suport pentru coșuri	Coșurile se agață pe acesta când nu sunt utilizate sau pentru a se scurge produsul după un ciclu de gătire
3-5	3	Capace cuve	Acoperă cuvele când nu sunt utilizate
3-5	4	Mânerul supapei de scurgere	Trageți de mânerul negru pentru a deschide supapa de scurgere și uleiul se scurge din cuvă; Împingeți-le pentru a închide supapa de scurgere și uleiul poate fi pompat în cuvă
3-5	5	JIB	Jug-in-a-Box (Bidon în cutie); conține uleiul care va fi pompat în cuve pentru completarea nivelului de ulei de către procesul Oil Guardian™ (Paznic ulei)

3-2. MOD DE CONFIGURARE



La prima pornire, panoul de comandă va solicita confirmarea setărilor pentru friteuză.

Când întreprătorul principal de alimentare este pornit, pe ambele ecrane

apare "OFF (OPRIT)". Apăsați  pe oricare parte și pe ecran se afișează *SETUP* (*CONFIGURARE*) *ENTER CODE* (*INTRODUCERE COD*). Apăsați 1, 2, 3 și pe ecranul din stânga se afișează "LANGUAGE (LIMBA)" și "ENGLISH (ENGLEZĂ)" pe ecranul din dreapta.

Utilizați butoanele ▲ sau ▼ pentru a schimba ecranul de funcționare pe: Greacă "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Rusă "РУССКИЙ", Suedeză "SVENSKA", Germană "DEUTSCHE", Portugheză "PORTUG.", Spaniolă "ESPAÑOL" sau Franceză "FRANÇAIS".

Apăsați ► pentru a continua cu celelalte elemente de configurare care includ:

- TEMP FORMAT (FORMAT TEMPERATURĂ) - °F sau °C
- TIME FORMAT (FORMAT ORĂ) - 12-HR (12 ORE) sau 24-HR (24 ORE)
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - Ora din zi (utilizați butoanele de produs pentru a o modifica)
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - AM sau PM
- DATE FORMAT (FORMAT DATA) - LL-ZZ-AA sau ZZ-LL-AA
- ENTER DATE (INTRODUCERE DATA) - Data de azi (utilizați butoanele de produs pentru a o modifica)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ORA DE VARĂ) - 1.OFF (DEZACTIVATĂ); 2.US (SUA) (2007 și ulterior); 3.EURO (EUROPA); 4.FSA (SUA înainte de 2007)
- FRYER TYPE (TIP FRITEUZĂ) - GAS (GAZ) sau ELEC (ELECTRICĂ)
- VAT TYPE (TIP CUVĂ) - FULL (MARE) sau SPLIT (DIVIZATĂ)
- AUTOLIFT ENABLED? (RIDICARE AUTOMATĂ ACTIVATĂ?) - NO LIFT (FĂRĂ RIDICARE) sau YES LIFT (CU RIDICARE)
- BULK OIL SUPPLY (ALIMENTARE ULEI VRAC) - YES (DA) sau NO (NU)
- BULK OIL DISPOSE? (ELIMINARE ULEI VRAC?) - YES (DA) sau NO (NU)
- S/N - Afișează numărul de serie al aparatului sau poate fi înregistrat (ACEST NUMĂR DE SERIE TREBUIE SĂ CORESPUNDĂ CU NUMĂRUL DE SERIE DE PE PLĂCUȚA DESCRIPTIVĂ DE PE UȘI.)
- 2nd LANGUAGE (LIMBA A 2-A) - Setând o a doua limbă din panoul de comandă, acum puteți alege ușor 2 limbi apăsând  în timpul funcționării normale. O limbă se afișează pe ecranul din stânga, iar limba a doua se afișează pe ecranul din dreapta. Apăsați butonul ✓ de sub limba dorită pentru a selecta acea limbă pentru afișarea pe ecrane.
- 2nd VOLUME (VOLUMUL AL 2-LEA) - Setând un al doilea volum din panoul de comandă, acum puteți alege ușor 2 volume apăsând  de două ori în timpul funcționării normale. O setare de volum se afișează pe ecranul din stânga (NONE (NICIUN) până la 10; 10 fiind cel mai tare) și volumul al doilea se afișează pe ecranul din dreapta. Pentru a selecta volumul, apăsați butonul ✓ de sub volumul dorit.
- SETUP COMPLETE (CONFIGURARE TERMINATĂ) - OFF (OPRIT) se afișează și aparatul se închide.

NOTICE OBSERVAȚIE

Dacă nu se indică altfel, utilizați butoanele ▲ sau ▼ pentru a modifica setările.

Modul de configurare poate fi, de asemenea, accesat prin reinițializarea panoului de comandă, din modul de programare special, în programarea de nivel 2 (SP-3).

3-3. UMLEREA SAU ADĂUGAREA DE ULEI

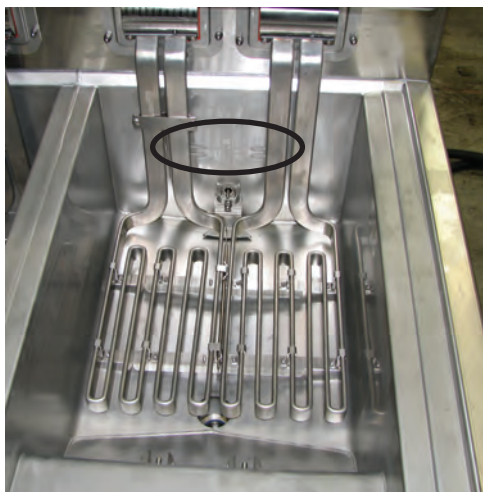


Figura 1



Figura 2

CAUTION ATENȚIE

Înainte de a utiliza friteuza și a umple cuvele cu ulei, spălați cuvele folosind opțiunea “Eliminare și curățare” din meniul Filtrare, pentru a elimina uleiul mineral care a fost pulverizat pe echipament pentru a preveni rugina în timpul transportului. Uleiul mineral va face ca uleiul să fiarbă și va reduce ciclul de viață de prăjire al uleiului.

Nivelul uleiului trebuie să fie întotdeauna deasupra elementelor de încălzire atunci când friteuza încălzește și la nivelul indicatoarelor de nivel al uleiului din partea posterioară a cuvei. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca un incendiu și/sau deteriorarea friteuzei.

Uleiul solid nu este recomandat. Uleiul solid poate produce înfundarea și defectarea pompei.

1. Se recomandă utilizarea unui ulei pentru prăjit de înaltă calitate în friteuza deschisă. Unele uleiuri de calitate inferioară au un conținut ridicat de umiditate care produce spumă și fierbere.



Purtați mănuși pentru a evita arsuri grave atunci când turnați ulei fierbinte în cuvă. Uleiul și toate părțile metalice care sunt în contact cu uleiul sunt extrem de fierbinți, aveți grijă să evitați stropirea.

2. **Capacități de ulei:**
Cuve mari = 15 sferturi/30 uncii (14,2 litri/13,6 kg)

Toate cuvele au 2 linii indicatoare de nivel marcate pe peretele din spate al cuvei. Linia superioară indică nivelul corespunzător al uleiului atunci când este încălzit. Figura 1.


3. Așezați suportul coșului în cuvă și umpleți cuva cu ulei rece până la indicatorul inferior. Figura 2.

3-4. PROCEDURI DE PORNIRE DIMINEATA

1. Montați ansamblul tăvii de scurgere.
2. Verificați dacă JIB (rezervorul de ulei) este umplut cu ulei.
3. Verificați dacă suportul coșului este în cuvă.
4. Verificați vizibilitatea uleiului pentru fiecare cuvă. Consultați Biblioteca standardelor de produse: gestionarea uleiului

NOTICE OBSERVAȚIE

Începeți fiecare zi cu cuva care are cea mai mare vizibilitate (cea mai mare durată de prăjire rămasă). Când nu este necesară, opriți cuva cu vizibilitatea cea mai scăzută (durata de prăjire mai mică). Aceasta asigură că durata de prăjire a uleiului se consumă uniform pentru toate cuvele. Un ulei aproape de eliminare într-o cuvă descompune uleiul proaspăt dintr-o altă cuvă dacă acestea împart aceeași unitate de filtrare

5. Mutați întrerupătorul de alimentare în poziția ON (PORNIT) și apoi apăsați  pentru a porni încălzirea pentru cuva dorită. Dacă pe ecran apare "IS POT FILLED? (CUVA ESTE PLINĂ?)" verificați dacă uleiul este la nivelul corect (consultați Secțiunea 3-2) și apoi apăsați butonul ✓ pentru "YES (DA)".

Aparatul intră automat în ciclul de topire până când uleiul atinge temperatura de 180°F (82°C) și atunci panoul de comandă iese din ciclul de topire.

NOTICE OBSERVAȚIE

Ciclul de topire poate fi anulat, dacă se dorește, apăsând butonul ✓ sau X și ținându-l apăsat timp de 5 secunde.

Pe ecran apare atunci "EXIT MELT (IEȘIRE TOPIRE)" și "YES NO (DA NU)". Apăsați butonul ✓ pentru "YES (DA)" și cuva se încălzește continuu până când se atinge temperatura stabilită.

CAUTION ATENȚIE

Nu lăsați friteuza nesupravegheată și nu anulați ciclul de topire decât dacă s-a topit suficient ulei pentru a acoperi complet toate elementele. Dacă ciclul de topire este anulat înainte ca toate elementele să fie acoperite, va rezulta o fumegare excesivă a uleiului sau un incendiu.



NU SUPRAÎNCĂRCAȚI SAU AȘEZAȚI PRODUSE CU UN CONȚINUT EXTREM DE UMIDITATE ÎN COȘURI. 3 UNCI (1,4 KG.) ESTE CANTITATEA MAXIMĂ DE PRODUS PER CUVĂ PLINĂ. NERESPECTAREA ACESTOR INSTRUCȚIUNI POATE PROVOCA VĂRSAREA ULEIULUI DIN CUVĂ PEA PLINĂ, CEEA CE POATE PRODUCE ARSURI GRAVE, RĂNIRE PERSONALĂ, INCENDII ȘI/SAU DETERIORAREA BUNURILOR.

DACĂ TEMPERATURA GRĂSIMII PENTRU PRĂJIT DEPĂȘEȘTE 420°F (216°C), OPRIȚI IMEDIAT ALIMENTAREA DE LA ÎNTRERUPĂTORUL DIFERENȚIAL PRINCIPAL ȘI REPARAȚI FRITEUZA. DACĂ TEMPERATURA ULEIULUI DEPĂȘEȘTE PUNCTUL DE APRINDERE, SE VA PRODUCE UN INCENDIU CARE POATE PROVOCA ARSURI GRAVE ȘI/SAU DETERIORAREA BUNURILOR.

3-5. FUNCȚIONAREA DE BAZĂ

1. După încheierea ciclului de topire, LOW TEMP (TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ) clipește până când se atinge temperatura stabilită. După ce s-a atins temperatura stabilită, pe ecran se afișează numele produsului, de ex.: FRY (PRĂJIRE) și acum puteți așeza produsul în ulei.

2. Apăsați un buton cronometru  sau .

3. Pe ecran se afișează numele produsului care este gătit (de ex.: “FRY (PRĂJIRE)”) și numărătoarea inversă a cronometrului.

4. Când ciclul de gătire este complet, se aude o alarmă și pe ecran apare “DONE (EFECTUAT)”.

5. Apăsați butonul cronometru de sub “DONE (EFECTUAT)” pentru a opri alarma și ridicați coșul din cuvă.


6. Dacă a fost programat un cronometru de calitate (cronometru de așteptare), timpul de așteptare începe automat când utilizatorul apasă butonul cronometru pentru a opri ciclul de gătire. În timp ce cronometrul de calitate efectuează numărătoarea inversă, pe ecran apare abrevierea produsului din trei litere urmată de “Qn”, unde “n” este numărul de minute rămase, de ex.: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4” etc.

La terminarea numărătorii inverse a cronometrului, se aude un bip și pe ecran apare “QUAL” urmat de numele produsului din trei litere: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Apăsați butonul cronometru pentru a anula cronometrul.

NOTICE OBSERVAȚIE


Pentru a opri un ciclu de gătire în orice moment, țineți apăsat butonul

cronometru  sau .

După ce este programat, modul de așteptare ajută la economisirea costurilor cu uleiul și cu utilitățile scăzând temperatura stabilită a uleiului atunci când cuva nu este utilizată. Pentru a activa modul de așteptare, apăsați butonul , sau acesta poate fi programat să se activeze automat după “X” minute de inactivitate a cuvei.

3-6. MODUL DE AȘTEPTARE

Uleiul este menținut la o temperatură mai scăzută până când se apasă

butonul  și apoi uleiul este încălzit la temperatura de gătit.

Consultați modurile de programare speciale, SP-7, SP-7A, SP-7B și SP-7C.

3-7. OIL GUARDIAN™ (Completare automată)

În timpul funcționării normale, panoul de comandă monitorizează automat nivelul uleiului în cuvă. Dacă panoul de comandă detectează un nivel de ulei prea scăzut, aparatul pompează automat ulei din JIB în cuvă pentru a menține uleiul la nivelul corespunzător.




Completarea manuală

Dacă nivelul uleiului este puțin scăzut, se poate adăuga oricând ulei în cuvă din JIB pentru aducerea uleiului la nivelul corect, urmând pașii de mai jos. Această procedură NU trebuie utilizată pentru umplerea unei cuve goale.

1. Țineți apăsat **F** (la orice cuvă plină) până când pe ecran se afișează “*FILTER MENU* (*MENIU FILTRARE*)” urmat de “1.EXPRESS FILTER (FILTRARE EXPRESĂ)”.
2. Apăsați **▶** de 5 ori până când pe ecran apare “5.FILL FROM JIB (UMPLERE DIN JIB)”.
3. Apăsați butonul **✓**; se afișează “FILL VAT (UMPLERE CUVĂ)” “**✓** =PUMP (POMPARE)” “**X**=EXIT (IEȘIRE)”.
4. Țineți apăsat butonul **✓**; pe ecran apare “FILLING (UMPLERE)” și uleiul este pompat din JIB în cuvă.
5. După ce cuva este plină, eliberați butonul **✓**; se afișează “FILL VAT (UMPLERE CUVĂ)” “**✓**=PUMP (POMPARE)” “**X**=EXIT (IEȘIRE)”. Apăsați butonul **X** de două ori pentru a reveni la funcționarea normală.

3-8. SELECTAREA UNUI PRODUS CU O TEMPERATURĂ STABILĂ DIFERITĂ

Când selectați un produs, dacă se afișează “XXX XXX” pe ecran, temperatura stabilită nu este corectă pentru acest produs. Pentru a schimba temperatura stabilită pentru produsul dorit:

1. Apăsați butonul de produs, de ex.:  (FRY (PRĂJIRE)).
2. Pe ecran apare “XXX XXX”.
3. Țineți apăsat un buton cronometru  sau  timp de 5 secunde și apoi pe ecran apare “FRY (PRĂJIRE)”.
4. Așteptați ca temperatura uleiului să atingă temperatura stabilită înainte de a introduce produsul.

3-9. ÎNLOCUIREA JIB



Figura 1

1. Pe ecran se afișează “JIB IS LOW (JIB SCĂZUT)” și se aude o alarmă.
2. Deschideți ușa din dreapta, trageți JIB din aparat, trageți capacul din partea superioară a JIB, scoateți JIB gol și înlocuiți-l cu unul plin. Figura 1.

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™ (FILTRU INTELIGENT EXPRES)



Figura 1



Figura 2

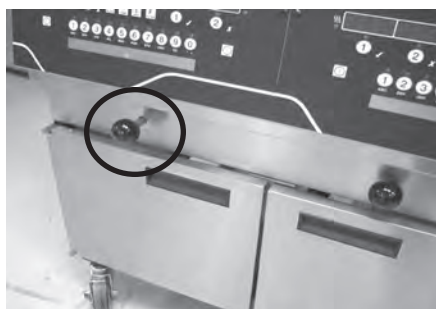


Figura 3

1. În timpul funcționării normale și după 16 cicluri de gătire, lampa Filter Beacon® se aprinde pe panoul frontal al friteuzei (Figura 1), iar pe ecran se afișează periodic “FLTR NOW? (FILTRARE ACUM?)” “YES NO (DA NU)”.

Dacă se apasă **X** pentru NU, friteuza își reia funcționarea normală pentru încă 4 cicluri de gătire și apoi va afișa “FILR NOW (FILTRARE ACUM)” până când cuva este filtrată.

2. **Verificați tava filtrului:** Dacă tava de scurgere a filtrului sau capacul nu sunt în poziție, pe ecran apare “CHK PAN (VERIFICARE TAVĂ)”. Asigurați-vă că țeava filtrului este conectată strâns, că tava de scurgere a filtrului este împinsă în spate sub friteuză până la maxim și că tava filtrului este acoperită cu capacul.
3. Apăsați butonul **✓** pentru DA și pe ecran se afișează *SKIM VAT* (*SPUMARE CUVĂ*) urmată de “CONFIRM (CONFIRMARE)” “YES NO (DA NU)”. Pentru spumarea cuvei, apăsați butonul **✓** pentru DA și pe ecran se afișează “OPEN DRAIN (DESCHIDERE SCURGERE)”. Trageți mânerul scurgerii (Figura 2), pe ecran se afișează “DRAINING (SCURGERE)” și uleiul se scurge din cuvă.



AVERTISMENT

Pentru a evita vărsarea din tava de scurgere, scurgeți doar câte 1 cuvă la un moment dat. Tava de scurgere are capacitate pentru 1 cuvă plină. Vărsarea din tava de scurgere poate provoca podele alunecoase, ceea ce poate duce la rănire personală.

NOTICE OBSERVAȚIE

Dacă NU se dorește filtrarea, apăsați **ⓘ**, pe ecran se afișează “STOPPED (OPRIT)” urmat de “CONTINUE FILTER (CONTINUARE FILTRARE)” “YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul **X**, pe ecran se afișează “QUIT FILTER (IEȘIRE FILTRARE)” “YES NO (DA NU)”, apăsați butonul **✓**; Filtrarea expresă este anulată, becul albastru se stinge și panoul de comandă revine la funcționarea normală. Ecranul va sugera filtrarea după alte 4 cicluri de gătire.

Dacă scurgerea este înfundată cu resturi alimentare, pe ecran se afișează “VAT EMPTY (CUVĂ GOALĂ)”, urmat de “YES NO (DA NU)”. Folosiți o perie albă dreaptă pentru curățarea scurgerii, apăsați butonul **✓** și pe ecran se afișează “DRAINING (SCURGERE)”. Panoul de comandă va continua cu procesul de filtrare.

4. La sfârșitul ciclului de scurgere, se afișează “VAT EMPTY (CUVĂ GOALĂ)” urmat de “YES NO (DA NU)”. Verificați vizual dacă cuva este goală și apăsați butonul **✓**, se afișează “WASHING (SPĂLARE)”. După terminarea procesului de filtrare pe ecran se afișează “CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE SCURGERE)”. Împingeți mânerul scurgerii pentru a închide scurgerea (Figura 3). Pe ecran se afișează “FILLING (UMPLERE)” și cuva se reumple cu ulei.

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™

(Continuare)

5. După umplerea cuvei pe ecran se afișează “IS VAT FULL? (CUVA ESTE PLINĂ?)” “YES NO (DA NU)”. Verificați dacă cuva este plină și apoi apăsați butonul ✓ pentru DA și apoi ecranul trece pe “OFF (OPRIT)”.
6. Dacă uleiul nu a fost pompat înapoi la nivelul corespunzător în cuvă în timpul procesului SmartFilter Express™, apăsați butonul X pentru NU și pompa mai funcționează încă 30 de secunde. Puteți încerca să umpleți cuva de 3 ori.

Eroare filtru

7. După ce încercați să umpleți cuva de 3 ori fără succes, pe ecran se afișează “*CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED? (SCHIMBARE TAMPON FILTRU ÎN-FUNDAT?)”. Apăsați butonul ✓ și ecranul trece pe OFF (OPRIT). Schimbați tamponul filtrului conform procedurii din secțiunea Schimbarea tamponului filtrului.

Dacă tamponul filtrului nu este schimbat, mesajul de reamintire “CHANGE FILTER PAD? (SCHIMBARE TAMPON FILTRU?)” se va afișa la fiecare 4 minute până când tamponul este schimbat.

8. În timpul următorului proces SmartFilter Express™ cu un tampon filtru nou, dacă cuva nu se umple după 3 încercări, pe ecran apare “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (INTERVENȚIE LA FILTRU NECESARĂ CONSULTAȚI GHIDUL DE DEPANARE)” urmat de “YES (DA)”. Apăsați butonul ✓ și ecranul trece pe OFF (OPRIT).

NOTICE OBSERVAȚIE

Pentru a vă asigura că cuva se umple complet, asigurați-vă că tava filtrului este curățată cel puțin zilnic, că tamponul filtrului este schimbat cel puțin o dată pe zi, asigurați-vă că JIB este plin și că garniturile inelare ale tăvii filtrului sunt în stare bună. Dacă magazinul dvs. funcționează 24 de ore pe zi, curățați tava filtrului și schimbați tamponul filtrului de două ori pe zi.

3-11. FILTRAREA ZILNICĂ

Această procedură de filtrare permite o curățare mai temeinică a cuvei și trebuie efectuată o dată pe zi. Cuvă poate fi filtrată în perioadele când nu se prăjește. Dar, începând de la ora 9 PM pe ecran se afișează automat “DAILY FILTER (FILTRARE ZILNICĂ)” “YES NO (DA NU)” pentru prima cuvă și apoi la fiecare 30 de minute consecutive după aceea pentru cuva cealaltă, ca o reamintire să filtrați cuva. Săriți la Pasul 4 dacă începeți din acest punct.



AVERTISMENT
RISC DE ARSURI

Pentru a evita arsurile cu ulei fierbinte, folosiți echipamente de siguranță omologate, inclusiv șorț, ecran facial și mănuși înainte de a începe procedura de filtrare.

De asemenea, pentru a evita vărsarea din tava de scurgere, scurgeți doar câte 1 cuvă la un moment dat. Tava de scurgere are capacitate pentru 1 cuvă plină. Vărsarea din tava de scurgere poate provoca podele alunecoase, ceea ce poate duce la rănire personală.



Figura 1



Figura 2

1. **Verificați tava filtrului:** Un tampon nou al filtrului trebuie utilizat la prima filtrare a fiecărei zile, dar același tampon al filtrului poate fi utilizat în restul zilei.

Verificați capacul tăvii filtrului să fie la locul său, ca tubul de scurgere al filtrului să fie asigurat și ca tava de scurgere a filtrului să fie împinsă complet și fixată în poziție. Dacă tava de scurgere a filtrului și capacul nu sunt fixate în poziție, pe ecran apare “CHK PAN (VERIFICARE TAVĂ)”.

2. Țineți apăsat **F** până când pe ecran se afișează “1.EXPRESS FILTER? (FILTRARE EXPRESĂ?)”
3. Apăsați butonul **▶** și pe ecran apare “2.DAILY FILTER (FILTRARE ZILNICĂ)” “YES NO (DA NU)”.
4. Apăsați butonul **✓** pentru DA și pe ecran se afișează “OPEN DRAIN (DESCHIDERE SCURGERE)”. Trageți mânerul de scurgere (Figura 1), pe ecran se afișează “DRAINING (SCURGERE)” și uleiul se scurge din cuvă sau apăsați butonul **X** pentru NO (NU) și ecranul revine la funcționarea normală. Dar, dacă filtrarea zilnică nu este efectuată timp de încă 9 ore, pe ecran se afișează “DAILY FILTER (FILTRARE ZILNICĂ)” până când cuva este filtrată.
5. După ce uleiul s-a scurs din cuvă, scoateți suportul coșului din cuvă. Figura 2.



AVERTISMENT
RISC DE ARSURI

Utilizați o cârpă sau mănuși de protecție când ridicați suportul coșului. Suportul poate fi fierbinte și poate provoca arsuri.

3-11. FILTRAREA ZILNICĂ (Continuare)



Figura 3

6. După ce uleiul s-a scurs, pe ecran se afișează “LIFT ELEMENT (RIDICARE ELEMENT)” și panoul de comandă emite un bip. Utilizați instrumentul de ridicare și ridicați elementul cu balamale din cuvă pentru a curăța fundul cuvei. Figura 3.



AVERTISMENT
RISC DE ARSURI

Utilizați o cârpă sau mănuși de protecție când ridicați elementul cu instrumentul de ridicare. Elementul poate fi fierbinte și poate provoca arsuri grave.



ATENȚIE

Evitați să plasați instrumentul de ridicare în centrul elementelor, în aceeași zonă cu bulbul limitei superioare, pentru a nu deteriora limita superioară.

7. Apăsăți butonul ✓ și pe ecran apare “WASH VAT (SPĂLARE CUVĂ)”.
8. Apăsăți butonul ✓, pe ecran se afișează “SCRUB VAT TO REMOVE CRUMBS (CURĂȚARE CUVĂ PENTRU A ELIMINA FIRIMITURILE)”. Periați pereții și fundul cuvei. Aveți grijă să nu deteriorați senzorii. Uleiul circulă câteva minute prin cuvă pentru a elimina firimiturile de pe fundul cuvei.



ATENȚIE

Nu utilizați bureți de sârmă, alte substanțe de curățat abrazive sau substanțe de curățat/dezinfectante conținând clor, brom, iod sau amoniac, deoarece acestea vor deteriora materialul inoxidabil și vor scurta durata de viață a aparatului.

Nu utilizați un jet de apă (pulverizator cu presiune) pentru a curăța aparatul pentru că se pot deteriora componentele.

9. După încheierea ciclului de spălare pe ecran se afișează “WASH AGAIN? (SPĂLARE DIN NOU?)” “YES NO (DA NU)”.



OBSERVAȚIE

Etapa de spălare a primei filtrări cu un tampon filtru nou durează cu 45 de secunde mai mult pentru a “roda” tamponul.

10. Apăsăți butonul ✓ pentru DA dacă mai este necesară încă o spălare, altfel apăsați butonul X pentru NU.
11. Pe ecran apare “LOWER ELEMENT (COBORÂRE ELEMENT)” și panoul de comandă emite un bip. Coborâți elementul și introduceți la loc suportul coșului.
12. Apăsăți butonul ✓ și pe ecran apare “CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE SCURGERE)” Împingeți mânerul scurgerii pentru a închide scurgerea (Figura 4), pe ecran se afișează “RINSING (CLĂTIRE)” și cuvă se umple cu ulei.



Figura 4

3-11. FILTRAREA ZILNICĂ **(Continuare)**



Figura 5

13. După ce cuva este plină, pe ecran apare “OPEN DRAIN (DESCHIDERE SCURGERE)”. Trageți mânerul scurgerii pentru a deschide scurgerea (Figura 5) și pe ecran se afișează “RINSING (CLĂTIRE)”. După terminarea clătirii pe ecran se afișează „RINSE AGAIN? (CLĂTIRE DIN NOU)”. “YES NO (DA NU)”.

14. Apăsați butonul ✓ pentru DA dacă mai este necesară încă o clătire, altfel apăsați butonul X pentru NU. Pe ecran apare “POLISH? (LUSTRUIRE?)”. “YES (DA)”.

15. Apăsați butonul ✓ pentru DA și uleiul este „lustruit” circulându-l prin sistemul de filtrare timp de 5 minute.

16. După ce uleiul este lustruit, pe ecran apare “CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE SCURGERE)”. Împingeți mânerul scurgerii pentru a închide scurgerea (Figura 3), pe ecran se afișează “FILLING (UMPLERE)” și cuva se reumple cu ulei.

3-12. UMLEREA CUVEI DIN TAVĂ (Dacă mânerul scurgerii este tras din greșeală)

1. Țineți apăsat **F** până când pe ecran se afișează “*FILTER MENU* (*MENIU FILTRARE*)”, urmat de “1. EXPRESS FILTER? (FILTRARE EXPRESĂ?)”

2. Apăsați butonul ► până pe ecran apare “4.FILL FROM PAN (UMPLERE DIN TAVĂ)”

3. Apăsați butonul ✓ pentru DA și pe ecran apare “FILL VAT (UMPLERE CUVĂ), ✓ = PUMP (POMPARE) X = DONE (EFECTUAT)”.

4. Apăsați butonul ✓ pentru DA și pe ecran apare “FILLING (UMPLERE)”. urmat de “X = STOP”.

5. După ce tot uleiul este pompat înapoi, apăsați X pentru a opri pompa.

6. Pe ecran se afișează “FILL VAT (UMPLERE CUVĂ), ✓ = PUMP (POMPARE) X = DONE (EFECTUAT)”.

7. Apăsați butonul X și ecranul va reveni la meniul de filtrare.

Apăsați butonul **F** până pe ecran apare “7.EXIT (IEȘIRE)”. Apăsați butonul ✓ pentru DA și a ieși din meniul de filtrare.

8. Cuva este oprită. Apăsați **O** pentru a porni încălzirea pentru cuva dorită.

3-13. MODUL ELIMINARE ULEI ȘI CURĂȚARE



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

NOTICE OBSERVAȚIE

Înainte a unei proceduri de eliminare a uleiului și curățare, se recomandă o Filtrare expresă pentru a elimina acumularea de firimituri de sub elemente.

Folosiți această procedură la sfârșitul duratei de prăjire pentru a elimina uleiul și a curăța cuva înainte de a o umple cu ulei proaspăt. Eliminarea și curățarea trebuie efectuate înainte de deschidere sau chiar înainte de închidere, deoarece cuvele adiacente nu trebuie utilizate în timpul curățării unei cuve.



PRIN UTILIZAREA PRELUNGITĂ, PUNCTUL DE APRINDERE AL ULEIULUI SE REDUCE. ELIMINAȚI ULEIUL DACĂ ACEASTA DĂ SEMNE DE FUMEGARE SAU SPUMEGARE EXCESIVĂ. ALTFEL SE POT PRODUCE ARSURI GRAVE, RĂNIRE PERSONALĂ, INCENDII ȘI/SAU DETERIORAREA BUNURILOR.



Pentru a evita arsurile cu ulei fierbinte, folosiți echipamente de siguranță omologate, inclusiv șorț, ecran facial și mănuși înainte de a începe procedura de filtrare.

De asemenea, pentru a evita vărsarea din navetă, scurgeți doar câte 1 cuvă la un moment dat. Vărsarea din navetă poate provoca podele alunecoase, ceea ce poate duce la rănire personală.

1. Deschideți ușa, ridicați opritorul tăvii de scurgere și scoateți ansamblul tăvii de scurgere, utilizând mânerul tăvii de scurgere. Figurile 1 și 2.
2. Țineți apăsat **F** (în oricare parte) până când pe ecran se afișează “*FILTER MENU* (*MENIU FILTRARE*)” împreună cu “1.EXPRESS FILTER? (1.FILTRARE EXPRESĂ?)”.
3. Apăsați și eliberați butonul ► până ecranul afișează “6.DISPOSE AND CLEAN-OUT (6.ELIMINARE ȘI CURĂȚARE)”.
4. Apăsați butonul ✓ și “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE ELIMINARE ESTE ÎN POZIȚIE?)” “YES NO (DA NU)” se afișează pe ecran.
5. Cu naveta de eliminare instalată în poziție (Figura 3), apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “OPEN DRAIN (DESCHIDERE SCURGERE)”. Trageți mânerul scurgerii (Figura 4) pentru a deschide scurgerea, pe ecran apare “DRAINING (SCURGERE)”, și uleiul se scurge acum din cuvă în navetă.
6. Pe ecran apare “CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚARE ULEI VECHI DE PE ȚEVILE DE ULEI)” urmat de “VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)” “YES NO (DA NU)”. Verificați dacă cuva este goală și apăsați butonul ✓. (Dacă cuva nu este goală, folosiți o perie dreaptă pentru a curăța blocajul din scurgere.)

3-13. MODUL ELIMINARE ULEI ȘI CURĂȚARE (Continuare)



OCHELARI
ÎMPOTRIVA
STROPIRILOR
CHIMICE



MĂNUȘI
REZISTENTE
LA SUBSTANȚE
CHIMICE

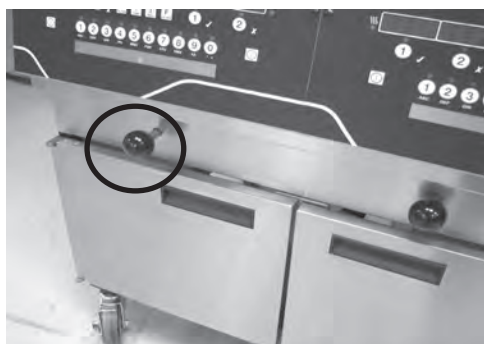


Figura 5

- Pe ecran apare “REMOVE DISPOSAL UNIT AND INSERT EMPTIED FLTR PAN (SCOATEȚI UNITATEA DE ELIMINARE ȘI INTRODUCETI TAVA DE FILTRARE GOLITĂ)”. Scoateți unitatea de eliminare și goliți-o în recipientele pentru ulei rezidual. Din ansamblul tăvii de scurgere scoateți coșul pentru firmituri, inelul de fixare, tamponul filtrului și grătarul metalic și duceți-le la chiuvetă pentru curățare. Reintroduceți tava de scurgere goală și capacul acesteia în friteuză, asigurându-vă că este împinsă în poziție și că zăvorul este fixat.



**AVERTISMENT
RISC DE ARSURI**

Purtați întotdeauna ochelari împotriva stropirilor chimice sau ecran facial și mănuși de protecție din cauciuc când curățați cuva de prăjire, deoarece soluția de curățare este foarte alcalină. Evitați stropirea sau alt contact al soluției cu ochii sau pielea dvs. Se pot produce arsuri grave. Citiți cu atenție instrucțiunile de pe soluția de curățare. Dacă soluția ajunge în contact cu ochii, clătiți-i bine cu apă rece și consultați imediat un medic.

- Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE SCURGERE)”. Împingeți mânerul scurgerii (Figura 5) pentru a închide scurgerea și pe ecran apare “SOLUTION ADDED? (SOLUȚIE ADĂUGATĂ?)” “YES NO (DA NU)”. Umpleți cuva până la linia de umplere superioară cu apă fierbinte și adăugați substanța de curățare.
- Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “START CLEAN (ÎNCEPERE CURĂȚARE)”.
- Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “CLEANING (CURĂȚARE)”. Soluția se încălzește la 91°C (195°F) timp de 20 de minute.
- Cu 5 minute înainte de sfârșitul ciclului de curățare, pe ecran se afișează “SCRUB VAT (CURĂȚARE CUVĂ)” și panoul de comandă emite un bip. Folosind peria de curățare/în formă de L curățați interiorul cuvei și elementele.



Nu frecăți elementele friteuzei electrice sau nu utilizați buretele de răzuire pe elemente. Acestea produc zgârieturi pe suprafața elementului făcând ca firimiturile să se lipească și să se ardă.

Nu utilizați bureți de sârmă, alte substanțe de curățat abrazive sau substanțe de curățat/dezinfectante conținând clor, brom, iod sau amoniac, deoarece acestea vor deteriora materialul inoxidabil și vor scurta durata de viață a aparatului.

Nu utilizați un jet de apă (pulverizator cu presiune) pentru a curăța aparatul pentru că se pot deteriora componentele.

- La încheierea celor 20 de minute, pe ecran apare “CLN DONE (CURĂȚARE EFECTUATĂ)” și se emite un bip.
- Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare „REMOVE SOLUTION FROM VAT (ELIMINAȚI SOLUȚIA DIN CUVĂ)”.

**3-13. MODUL ELIMINARE
ULEI ȘI CURĂȚARE
(Continuare)**



Figura 6

14. Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE SCURGERE)”. Împingeți mânerul scurgerii pentru a închide scurgerea.
15. Pe ecran apare “FILL VAT WITH CLEAN COLD WATER (UMPLEȚI CUVA CU APĂ RECE CURATĂ)”. Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “LIFT ELEMENT (RIDICARE ELEMENT)” și panoul de comandă emite un bip. Scoateți suportul coșului și utilizați instrumentul de ridicare pentru a ridica elementul din cuvă.
16. Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “ELEMENTS CLEANED? (ELEMENTE CURĂȚATE?)”. Utilizați o perie pentru a curăța partea inferioară a elementelor.
17. Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “LOWER ELEMENT (COBORÂRE ELEMENT)” și panoul de comandă emite un bip. Coborâți elementul și introduceți la loc suportul coșului.
18. Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “CAUTION (ATENȚIE)” “IS DRAIN PAN EMPTY? (TAVA DE SCURGERE ESTE GOALĂ?)” “YES NO (DA NU)”. Goliți tava de scurgere și împingeți-o înapoi în poziție.
19. Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “*OPEN DRAIN* (*DESCHIDERE SCURGERE*)”. Trageți mânerul scurgerii pentru a deschide scurgerea și pe ecran se afișează “DRAINING (SCURGERE)”. Acum apa se scurge din cuvă în tava de scurgere.
20. Pe ecran se afișează “CAUTION (ATENȚIE)” “IS DRAIN PAN EMPTY? (TAVA DE SCURGERE ESTE GOALĂ?)” “YES NO (DA NU)”. Goliți tava de scurgere și împingeți-o înapoi în poziție.
21. Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “RINSE VAT WITH HOT WATER (CLĂȚIȚI CUVA CU APĂ FIERBINTE)”. Turnați apă fierbinte în cuvă și clățiți cuvă. Goliți tava de scurgere și împingeți-o înapoi în poziție.
22. Pe ecran apare “CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚARE ULEI VECHI DE PE ȚEVILE DE ULEI)” urmat de “VAT DRY? (CUVĂ USCATĂ)”. Uscați bine cuvă, mai întâi cu o cârpă uscată și apoi cu un prosop de hârtie. Aveți grijă să ștergeți interiorul orificiului de scurgere și sub nervura din spatele cuvei. Figura 6.
23. Apăsați butonul ✓ și pe ecran apare “CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE SCURGERE)”. Împingeți mânerul scurgerii pentru a închide scurgerea.
24. Pe ecran apare “MANUAL FILL VAT (UMPLERE MANUALĂ CUVĂ)”, urmat de “IS VAT FULL? (CUVA ESTE PLINĂ?)”, “YES NO (DA NU)”. Umpleți cuvă cu ulei proaspăt până la linia de umplere inferioară.
25. Apăsați butonul ✓ și ecranul revine la funcționarea normală.

3-14. CURĂȚAREA TĂVII DE SCURGERE ȘI SCHIMBAREA TAMPONULUI FILTRULUI

Pentru a se asigura o performanță bună de pompare a uleiului, tamponul (sau hârtia) filtrului trebuie schimbat cel puțin o dată pe zi. Totuși, în magazinele deschise 24 de ore pe zi, tamponul trebuie schimbat de două ori pe zi.



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

NOTICE OBSERVAȚIE

Dacă tamponul filtrului nu a fost schimbat, pe ecran apare un mesaj de reamintire, "CHANGE PAD (SCHIMBARE FILTRU)". Apăsăți butonul ✓ pentru a anula mesajul, dar acesta apare din nou la fiecare 4 minute până când tamponul filtrului a fost schimbat.

1. Verificați ca întrerupătorul principal de alimentare să fie în poziția ON (PORNIT).
2. Deschideți ușa, ridicați opritorul tăvii de scurgere și scoateți ansamblul tăvii de scurgere, utilizând mânerul tăvii de scurgere. Figurile 1 și 2.

WARNING AVERTISMENT **BURN RISK** RISC DE ARSURI

Această tavă poate fi fierbinte! Utilizați o cârpă sau o mănușă de protecție pentru a evita arsurile grave.

Dacă tava filtrului este mutată în timp ce este plină cu ulei, aveți grijă să nu stropiți pentru a evita arsurile grave.

3. Ridicați capacul tăvii de pe tava de scurgere. Figura 3.
4. Ridicați coșul pentru firimituri din tava de scurgere. Ștergeți uleiul și firimiturile din coșul pentru firimituri. Curățați coșul pentru firimituri cu apă și săpun și apoi clățiți-l bine cu apă fierbinte. Figura 4.

**3-14. CURĂȚAREA TĂVII DE
SCURGERE ȘI SCHIMBAREA
TAMPONULUI FILTRULUI
(Continuare)**



Figura 5

5. Scoateți inelul de fixare al tamponului filtrului și curățați-l bine cu apă și săpun. Clătiți-l bine cu apă fierbinte. Figura 5.



Figura 6

6. Trageți tamponul filtrului din tavă și aruncați-l. Figura 6.

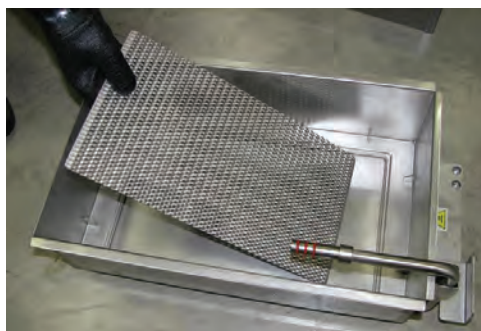


Figura 7

7. Scoateți grătarul inferior din tavă și curățați-l bine cu apă și săpun. Clătiți-l bine cu apă fierbinte. Figura 7.

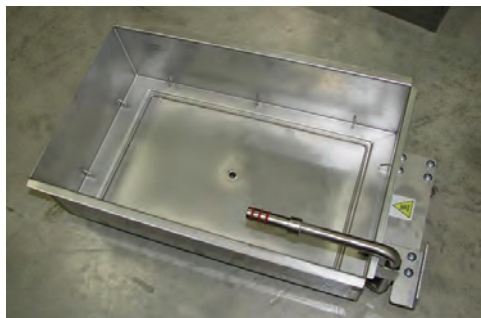


Figura 8

8. Ștergeți uleiul și firimiturile din tava de scurgere. Curățați tava de scurgere cu apă și săpun și apoi clătiți-o bine cu apă fierbinte. Figura 8.

NOTICE OBSERVAȚIE

Aveți grijă ca tava de scurgere, grătarul inferior, coșul pentru firimituri și inelul de fixare să fie bine uscate înainte de a așeza tamponul filtrului în tavă, deoarece apa dizolvă tamponul filtrului.

3-14. CURĂȚAREA TĂVII DE SCURGERE ȘI SCHIMBAREA TAMPONULUI FILTRULUI (Continuare)



Figura 9

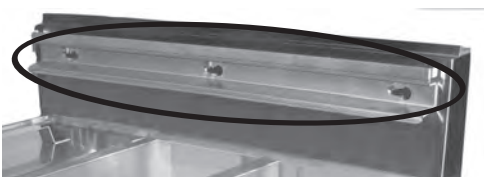


Figura 10

9. Montați la loc în ordine inversă, așezând mai întâi grătarul inferior în tava filtrului, urmată de tamponul filtrului, inelul de fixare și coșul pentru frimituri.
10. Împingeți ansamblul tăvii filtrului înapoi sub friteuză, având grijă ca tubul filtrului de pe tavă să facă o conexiune bună cu țeava de sub friteuză. Figura 9.

11. Asigurați-vă că opritorul tăvii de scurgere este blocat și friteuza este acum gata pentru funcționare normală. Figura 1

3-15. SCOATEREA ȘI CURĂȚAREA SUPORTULUI PENTRU COȘURI



Suportul pentru coșuri, de pe panoul posterior al friteuzei, trebuie demontat și curățat periodic.



AVERTISMENT
RISC DE ARSURI

Utilizați mănuși de protecție când demontați suportul pentru coșuri. Suportul pentru coșuri poate fi fierbinte și poate provoca arsuri.

1. Prindeți suportul pentru coșuri cu ambele mâini și ridicați-l și trageți-l de pe șină.
2. Spălați suportul în chiuvetă cu apă și săpun. Uscați-l bine.
3. Curățați zona din spatele suportului pentru coșuri și apoi remontați-l.

3-16. VERIFICAREA/ ÎNLOCUIREA GARNITURILOR INELARE ALE TĂVII DE SCURGERE A FILTRULUI



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Pentru a împiedica scurgerea uleiului și pentru a menține funcționarea corectă a procesului de filtrare, garniturile inelare ale tăvii de scurgere a filtrului trebuie inspectate pentru creștături și rupturi cel puțin la fiecare 3 luni. Figura 1

Să aveți la îndemână un set de garnituri inelare de schimb dacă este necesar. Consultați pașii următori pentru procedurile de inspectare și de înlocuire.

1. Deschideți ușa, ridicați opritorul tăvii de scurgere și scoateți ansamblul tăvii de scurgere a filtrului, utilizând mânerul tăvii de scurgere. Figurile 2 și 3



**AVERTISMENT
RISC DE ARSURI**

Această tavă poate fi fierbinte! Utilizați o cârpă sau o mănușă de protecție pentru a evita arsurile grave.

2. Verificați vizual cele 3 garnituri inelare de pe tubul tăvii de scurgere a filtrului pentru orice crăpături sau rupturi și înlocuiți-le dacă este necesar.
3. Pentru a înlocui o garnitură inelară, folosiți o șurubelniță plată mică, ridicați garnitura inelară și trageți-o pe la capătul tubului. Rulați o garnitură inelară nouă în scobitura de pe tub. Lubrifiați garniturile inelare de pe tubul filtrului cu ulei proaspăt, rece și împingeți tava de scurgere a filtrului la locul ei. Figura 4



AVERTISMENT

Pentru a evita vărsarea uleiului, verificați ca tava de scurgere să fie fixată în poziție și să aibă capacul pus înainte de a deschide scurgerea. Tava de scurgere are capacitate pentru 1 cuvă plină. Vărsarea din tava de scurgere poate provoca podele alunecoase, ceea ce poate duce la rănire personală.



3-17. INFORMAȚIILE BUTONULUI FILTER

Cicluri de gătire rămase până la filtrare

1. Apăsați și eliberați oricare buton **F** și pe ecranul din stânga apare “COOKS REMAINING (GĂTIRI RĂMASE)”, iar pe ecranul din dreapta se afișează numărul de cicluri de gătire până la următoarea filtrare automată.

De exemplu,

REMA	INING	3	6
------	-------	---	---

înseamnă că după încă 3 cicluri de gătire în cuva stângă panoul de comandă va întreba operatorul dacă este gata pentru filtrare sau nu. Dar, pentru cuva dreaptă mai rămân încă 6 cicluri de gătire.

Data și ora

2. Apăsați oricare buton **F** de două ori și pe ecrane apare “FILTERED (FILTRAT)”, împreună cu data și ora ultimei filtrări.
3. Apăsați oricare buton **F** de trei ori și pe ecrane apare “FLTR PAD (TAMPON FILTRU)” “XX HOURS (XX ORE)” pentru a indica numărul de ore cât a fost utilizat filtrul existent.

3-18. INFORMAȚIILE BUTONULUI INFO

Temperatura actuală a uleiului

1. Apăsați **i** și temperatura actuală a uleiului se afișează pe ecran pentru fiecare cuvă.

Temperatura stabilită

2. Apăsați **i** de două ori și pe ecran apare SP împreună cu temperatura stabilită (presetată) pentru fiecare cuvă.

Informații de recuperare pentru fiecare cuvă

3. Apăsați **i** de 3 ori și pe ecranul din stânga apare REC, iar timpul de recuperare când temperatura uleiului a crescut de la 250°F (121°C) la 300°F (149°C) se afișează pe ecranul din dreapta.

De exemplu,

REC	5:30
-----	------

 înseamnă că au fost necesare 5 minute și 30 de secunde pentru ca temperatura uleiului să crească până la 300°F (149°C) de la 250°F (121°C).

NOTICE OBSERVAȚIE

Dacă nu apăsați niciun buton în 5 secunde în oricare dintre modurile de informare, ecranul revine la funcționarea normală.

3-19. PROGRAMUL
ÎNTRETINERII
PREVENTIVE

La fel ca orice echipament de servire alimentară, friteuza deschisă Henny Penny necesită îngrijire și întreținere adecvate. Tabelul de mai jos oferă un rezumat al procedurilor de întreținere programate să fie realizate de către operator.

Procedura	Frequency
Procedura	Frecvența
Filtrarea grăsimii pentru prăjit (Secțiunea 3-11)	Zilnic
Schimbarea tamponului filtrului (Secțiunea 3-13)	Zilnic
Lubrifierea garniturilor inelare ale tăvii filtrului (Secțiunea 3-18)	La fiecare schimbare a tamponului filtrului
Lubrifierea garniturilor inelare ale rezervorului de ulei EEE-141	Când se scoate rezervorul
Schimbarea uleiului	Când uleiul fumegă, face spumă abundentă sau are gust rău
Curățarea cuvei (Secțiunea 3-15)	La fiecare schimbare a uleiului
Inspectarea garniturilor inelare ale tăvii filtrului (Secțiunea 3-18)	Trimestrial

SECȚIUNEA 4. MODUL INFORMAȚII

Aceste informații istorice pot fi înregistrate și utilizate pentru asistență funcțională și tehnică și vă permite să vizualizați următoarele:



- 1. E-LOG
- 2. ULTIMA ÎNCĂRCARE
- 3. STATISTICI ZILNICE
- 4. STATISTICI ULEI
- 5. REVIZUIRE UTILIZARE
- 6. INTRĂRI
- 7. IEȘIRI
- 8. TEMP. ULEI
- 9. TEMP. CPU
- 10. INFORMAȚII DE COMUNICARE
- 11. INFORMAȚII ANALOGICE
- 12. JURNALUL ACTIVITĂȚII
- 13. NIVELURILE ULEIULUI
- 14. INFORMAȚII SUPAPA POMPEI
- 15. INFORMAȚII AIF

NOTICE OBSERVAȚIE

Nu toate funcțiile modului informații sunt discutate în această secțiune. Pentru a se asigura funcționarea corespunzătoare a friteuzei, consultați Henny Penny Corp. înainte de a schimba oricare dintre aceste setări. Pentru informații suplimentare despre aceste funcții, contactați Asistența tehnică la 1-800-417- 8405 sau 1-937-456-8405.


4-1. DETALII DESPRE MODUL INFORMAȚII


1. E-LOG (jurnalul codurilor de eroare)

Apăsați butoanele  și  simultan și pe ecran se afișează “*INFO MODE* (*MOD INFORMAȚII*)”, urmat de “1. E-LOG”.

NOTICE OBSERVAȚIE

Apăsați  și  pentru a ieși oricând din modul informații.

Apăsați  și “A. (data și ora) *NOW* (*ACUM*)” se afișează pe ecran. Acestea sunt data și ora curente.

Apăsați  și dacă a fost înregistrată o eroare, pe ecran apare “B. (data, ora și informația privind codul de eroare)”. Acesta este ultimul cod de eroare pe care l-a înregistrat panoul de comandă.

Apăsați  și se afișează următorul cod de eroare cel mai recent.

În secțiunea E-LOG se pot stoca până la 10 coduri de eroare (de la B la K).


**4-1. DETALII DESPRE MODUL
INFORMAȚII (Continuare)**

2. ULTIMA ÎNCĂRCARE (Informații privind ciclurile de gătire recente)

Apăsați ► și “2. LAST LOAD (ULTIMA ÎNCĂRCARE)” se afișează pe ecran.

Apăsați un buton cronometru  sau  pentru produsul pentru care doriți să vedeți datele de gătire și LED-ul clipește.

Apăsați butonul ▼ pentru a începe să vizualizați datele de gătire.

De exemplu, dacă LED-ul  din stânga clipește, pe ecran se afișează “PRODUCT FRY L1 (PRODUS PRĂJIRE L1)”.

Dacă LED-ul  din dreapta clipește, pe ecran se afișează “PRODUCT FRY R2 (PRODUS PRĂJIRE R2)”.

Apăsați butonul ▼ pentru a începe să vizualizați datele de gătire.

FUNCȚIE

EXEMPLU DE ECRAN:


Produs (Ultimul produs gătit)	PRODUCT	FRY L1
Ora la care a început ultimul ciclu de gătire	STARTED	FEB-06 2:25P
Durata efectivă a timpului de gătire (secunde reale)	ACTUAL TIME	1:06
Durata de gătire programată	PROG TIME	1:00
Temp. max. în timpul ciclului de gătire	MAX TEMP	350°F
Temp. min. în timpul ciclului de gătire	MIN TEMP	313°F
Temp. medie în timpul ciclului de gătire	AVG TEMP	322°F
Încălzire pornită (procent) în timpul ciclului de gătire	HEAT ON	45%
Gata? (Friteuza era pregătită înainte de începere?)	READY?	“YES” (DA)
Când a fost oprit ciclul de gătire: Devreme	QUIT AT	0:10 REM
După ciclul de gătire complet	SAU *DONE*	+6 SEC
Diferența (%) dintre durata de gătire programată și cea efectivă	ACT/PROG	1%

**4-1. DETALII DESPRE MODUL
INFORMAȚII (Continuare)**

3. STATISTICI ZILNICE (Informațiile operaționale ale fritu-
ezei pentru ultimele 7 zile)

Apăsați ► și “3. DAILY STATS (STATISTICI ZILNICE)” se
afișează pe ecran.

Apăsați butonul ▼ pentru a începe să vizualizați datele de
gătire.

Apăsați  din dreapta pentru a vedea datele pentru celelalte
zile ale săptămânii.

FUNCȚIE

EXEMPLU DE ECRAN:

Ziua pentru care au fost înregistrate datele	APR-30	TUE	
Numărul de Ore:Minute cât friteuza a fost pornită	(L/R) ON HRS	TUE	3:45
Numărul de filtrări	(L/R) FILTERD	TUE	4
Numărul de omiteri ale filtrării	(L/R) SKIPPED	TUE	4
Numărul de adăugări de ulei	(L/R) ADD OIL	TUE	4
Numărul de goliri ale uleiului	(L/R) DISPOSE	TUE	0
Durata de recuperare a temperaturii uleiului	(L/R) RECOVERY	TUE	1:45
Numărul total de cicluri de gătire din acea zi	(L/R) TOT CK	TUE	38
Numărul de cicluri cu oprire înainte de	QUIT CK	TUE	2
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 1	COOK -1-	TUE	17
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 2	COOK -2-	TUE	9
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 3	COOK -3-	TUE	5
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 4	COOK -4-	TUE	0
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 5	COOK -5-	TUE	0
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 6	COOK -6-	TUE	6
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 7	COOK -7-	TUE	0
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 8	COOK -8-	TUE	0
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 9	COOK -9-	TUE	1
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 0	COOK -8-	TUE	0

**4-1. DETALII DESPRE MODUL
INFORMAȚII (Continuare)**


4. STATISTICI ULEI (informații despre uleiul curent și media ultimelor 4 loturi de ulei)


Apăsați ► și “4. OIL STATS (STATISTICI ULEI)” se afișează pe ecran.


Apăsați butonul ▼ pentru a începe să vizualizați datele de gătire.


FUNCȚIE	EXEMPLU DE ECRAN:	
Data de început a uleiului nou	(L/R) NEW OIL	MAR-23
Numărul de zile de utilizare a uleiului	(L/R) OIL USE	4 ZILE
Numărul de filtrări ale acestui ulei	(L/R) FILTERD	4
Numărul de omiteri ale filtrării	(L/R) SKIPPED	0
Numărul de cicluri de gătire ale acestui ulei	(L/R) TOT CK	38
Numărul mediu de zile per schimb de ulei	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE	13,8 ZILE
Numărul mediu de cicluri de gătire per schimb de ulei	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE	388 CICLURI

Țineți apăsat un buton de produs (de la 1 la 4) pentru a vedea datele de la unul dintre cele 4 loturi anterioare de ulei utilizate.

Apăsați  pentru a vizualiza cele mai vechi date despre ulei:
De ex.: OIL-4 (ULEI-4) 14 DAYS (ZILE)

Apăsați  pentru a vizualiza antepenultimele date despre ulei:
De ex.: OIL-3 (ULEI-3) 12 DAYS (ZILE)

Apăsați  pentru a vizualiza penultimele date despre ulei:
De ex.: OIL-2 (ULEI-2) 15 DAYS (ZILE)

Apăsați  pentru a vizualiza lotul anterior de ulei:
De ex.: OIL-1 (ULEI-1) 13 DAYS (ZILE)

**4-1. DETALII DESPRE MODUL
INFORMAȚII (Continuare)**

5. REVIZUIRE UTILIZARE(informații acumulate de la
resetarea datelor)

Apăsați ► și “5. REVIEW USAGE (REVIZUIRE
UTILIZARE)” se afișează pe ecran.

Apăsați butonul ▼ pentru a începe să vizualizați datele de
gătire.

FUNCȚIE

EXEMPLU DE ECRAN:


Ziua resetării anterioare a datelor de utilizare	DIN	APR-23 2011
Numărul de ore cât friteuza a fost pornită	(L/R) ON HRS	4
Numărul de filtrări	(L/R) FILTERD	4
Numărul de omiteri ale filtrării	(L/R) SKIPPED	0
Numărul de adăugări de ulei	(L/R) ADD OIL	4
Numărul de goliri ale uleiului	(L/R) DISPOSE	1
Numărul total de cicluri de gătire din acea zi	(L/R) TOT CK	38
Numărul de cicluri cu oprire înainte de *DONE* (*EFECTUAT*)	QUIT CK	2
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 1	COOK -1-	17
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 2	COOK -2-	9
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 3	COOK -3-	5
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 4	COOK -4-	0
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 5	COOK -5-	0
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 6	COOK -6-	6
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 7	COOK -7-	0
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 8	COOK -8-	0
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 9	COOK -9-	1
Cicluri de gătire pentru Produsul nr. 0	COOK -0-	0
Resetare date de utilizare: Introduceți codul de utilizare - 1, 2, 3 la acest pas pentru a reinițializa toate informațiile de utilizare	RESET USAGE (RESETARE UTILIZARE) / ENTER CODE (INTRODUCERE COD) -----	

SECȚIUNEA 5. MODUL DE PROGRAMARE PRODUS


Acest mod vă permite să programați următoarele:

- Schimbarea numelui produselor
- Atribuire buton
- Modificare durate și temperaturi
- Modificare ID gătire
- Alarmer
- Cronometre de calitate
- Includere în numărarea filtrărilor (Global)
- Filtrare la X nr. de încărcări (Mixt)
- Compensare încărcare
- Referință compensare încărcare
- Căldură maximă
- Factor CP

5-1. MODIFICAREA SETĂRILOR PRODUSELOR

1. Țineți apăsat butonul  până când pe ecran apare “PROG”, urmat de “ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Introduceți codul 1, 2, 3 (primele 3 butoane de produs). Pe ecran se afișează “PRODUCT (PRODUS)” și “PROGRAM”, urmat de “SELECT PRODUCT (SELECTARE PRODUS)” și “-P 1-” (de ex.: NUG).

Schimbarea numelui produselor

3. Utilizați butoanele ▲ și ▼ pentru a parcurge cele 40 de produse sau apăsați butonul produsului dorit.
4. Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga se afișează “NAME (NUME)” și produsul (de ex.: NUGGETS) apare pe ecranul din dreapta.
5. Apăsați butonul ✓ și prima literă din nume clipește. Apăsați un buton de produs și litera clipitoare se schimbă cu prima literă de sub butonul de produs care a fost apăsat. De exemplu, dacă ați apăsat , litera clipitoare se schimbă în “A”.

Apăsați același buton din nou și litera clipitoare se schimbă în “B”. Apăsați-l din nou și litera clipitoare se schimbă în “C”. Când litera dorită apare pe ecran, apăsați butonul ► pentru a continua cu litera următoare și repetați procedura.

Țineți apăsat butonul X din dreapta pentru a ieși din modul de Programare sau apăsați butonul ► pentru a continua la “COOK TIME (DURATĂ GĂTIRE)”.

Atribuire buton

6. Apăsați butonul ► până când pe ecran apare „ASSIGN BTN (ATRIBUIRE BUTON)”, împreună cu produsul (de ex.: NUGGETS). Dacă acest produs are deja atribuit un buton de produs, LED-ul acestuia va fi aprins. Pentru a atribui alte butoane de produs acelui produs, țineți apăsat butonul de produs timp de 3 secunde și LED-ul acelui buton rămâne aprins. Pentru a elimina un produs de pe un buton, țineți apăsat butonul de produs care are un LED aprins până când LED-ul se stinge.

5-1. MODIFICAREA SETĂRILOR PRODUSELOR (Continuare)

Pentru modificarea duratelor și temperaturilor

7. Apăsați butonul ► până când “COOK TIME (DURATĂ GĂTIRE)” apare pe ecran, apoi utilizați butoanele de produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a modifica durata în minute și secunde până la maxim 59:59.
8. Apăsați butonul ► și pe ecran apare “TEMP (TEMPERATURĂ)”, împreună cu temperatura presetată în partea dreaptă a ecranului.

Apăsați butoanele de produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba temperatura. Intervalul de temperatură este cuprins între 190°F (88°C) și 375°F (191°C).

Schimbare ID gătire

9. Apăsați butonul ► până când pe ecran apare “COOK ID (ID GĂTIRE)”, împreună cu ID-ul produsului. De exemplu, NUG ar fi ID-ul pentru nuggets. Apăsați butoanele de produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba ID-ul.

Alarmer (1 și 2)

10. Apăsați butonul ► până când pe ecranul din stânga apare “ALRM 1 (ALARMA 1)” și o durată pentru alarmă pe ecranul din dreapta. Apăsați butoanele de produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a seta o alarmă.

De ex., dacă un ciclu de gătire este setat la 3 minute și o alarmă ar trebui să sune după 30 de secunde din ciclul de gătire, pe ecran ar trebui să apară “02:30” în acest moment. Când cronometrul ajunge cu numărătoarea inversă la 2:30, sună alarma.

După ce durata alarmei este setată, apăsați butonul ► și pe ecran apare “ALRM 2 (ALARMA 2)” și puteți programa o a doua alarmă.

Cronometru de calitate (timp de așteptare)

11. Apăsați butonul ► până când pe ecran apare “QUAL TMR (CRONOMETRU CALITATE)” împreună cu durata de așteptare prestabilită. Apăsați butoanele de produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a regla durata de așteptare, până la 2 ore:59 minute.

Urmărirea filtrărilor globale

Includere în numărarea filtrărilor

- 12a. Apăsați butonul ► până când “INCL IN FLTR CNT (INCLUDERE ÎN NUMĂRAREA FILTRĂRILOR)” clipește pe ecran împreună cu “YES (DA)” sau “NO (NU)”. Utilizând butoanele ▲ și ▼, schimbați ecranul pe “YES (DA)” dacă ciclurile de gătire ale aceluși produs trebuie să fie numărate ca făcând parte din procesul recomandat de filtrare. Setati-l pe “NO (NU)” dacă nu trebuie să fie inclus.

**5-1. MODIFICAREA
SETĂRILOR
PRODUSELOR (Continuare)**

Urmărirea filtrărilor mixte

Filtrare după un număr X de încărcări

12b. Apăsați butonul ► până când “FILTER AFTER... (FILTRARE DUPĂ...)” clipește pe ecranul din stânga, iar numărul de cicluri de gătire dintre filtrări apare pe ecranul din dreapta. Apăsați butoanele de produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba valoarea de la 0 la 99 de încărcări. Aceasta trebuie să fie setată pentru fiecare produs.

>Compensare încărcare, Referință compensare încărcare, Căldură maximă, Factor CP<

13. Apăsați butonul ► până când pe ecran apare “LD COMP (COMPENSARE ÎNCĂRCARE)” împreună cu valoarea de compensare a încărcării. Aceasta ajustează automat durata pentru a ține cont de dimensiunea și de temperatura încărcării de gătit.


Apăsați butoanele de produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba valoarea de la 0 la 20.

14. Apăsați butonul ► până când pe ecran apare “LCMP REF (REFERINȚĂ COMPENSARE ÎNCĂRCARE)” împreună cu temperatura medie de compensare a încărcării (dacă compensarea încărcării este setată pe “OFF (DEZACTIVATĂ)”, atunci pe ecran apare “_ _ _” și această setare nu poate fi programată). Aceasta este temperatura medie de gătire pentru fiecare produs. Cronometrul accelerează la temperaturi mai mari decât această setare și încetinește la temperaturi mai mici decât această setare. Apăsați butoanele de produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare.

15. Apăsați butonul ► până când pe ecran apare “FULL HT (CĂLDURĂ MAXIMĂ)” împreună cu valoarea căldurii maxime în secunde, ceea ce înseamnă că se pornește căldura imediat ce se apasă un buton cronometru, pentru durata de timp programată. Apăsați butoanele de produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba valoarea de la 0 la 90 de secunde.

16. Apăsați butonul ► până când pe ecran apare “PC FACTOR (FACTOR CP)” împreună cu temperatura proporțională, care ajută la menținerea uleiului să nu depășească temperatura stabilită. Apăsați butoanele de produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba valoarea de la 0 la 50 de grade.

NOTICE OBSERVAȚIE

- Utilizați butonul ◀ pentru a merge înapoi la elementele de meniu anterioare.
- Apăsați butonul ► când ați terminat cu produsul curent pentru a reveni la pasul “SELECT PRODUCT (SELECTARE PRODUS)”.
- Țineți apăsat butonul  pentru a ieși din modul PROGRAMARE PRODUS.

SECȚIUNEA 6. PROGRAMARE DE NIVEL 2

Se utilizează pentru a accesa următoarele:

- Modul programare specială
- Setare oră
- Comunicații de date
- Controlul căldurii
- Mod tehnic
- Statistici
- Controlul filtrării


6-1. MODUL PROGRAMARE SPECIALĂ

Modul programare specială este folosit pentru a seta o programare mai detaliată, cum ar fi:

- SP-1** • Grade Fahrenheit sau Celsius
- SP-2** • Limba: Engleză, Greacă "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Rusă "РУССКИЙ", Suedează "SVENSKA", Germană "DEUTSCHE", Portugheză "PORTUG.", Spaniolă "ESPAÑOL" sau Franceză "FRANÇAIS".
- SP-3** • Inițializarea sistemului (Presetările din fabrică)
- SP-4** • Volumul audio
- SP-5** • Tonul audio
- SP-6** • Selectare ciclu de topire - 1.LIQUID (LICHID); 2.SOLID
- SP-7** • Mod de așteptare activat - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-7A** • Utilizați "0" pentru IDLE (AȘTEPTARE)
- SP-7B** • Minute de așteptare automată
- SP-7C** • Temperatura stabilită de așteptare
- SP-8** • Mod de urmărire a filtrării - 1.MIXED (MIXT) sau 2.GLOBAL
- SP-8A** • Sugerare filtrare la... - 75% până la 100% (**MIXED (MIXT)**)
- SP-8B** • Blocare filtrare activată? - YES (DA) sau NO (NU) (**MIXED (MIXT)**)
- SP-8A** • Cicluri de filtrare cuvă stânga - 0 la 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Cicluri de filtrare cuvă dreapta - 0 la 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Blocare filtrare activată? - YES (DA) sau NO (NU) (**GLOBAL**)
- SP-9** • Durata lustruirii - X:XX M:SS
- SP-10** • Durata de reamintire a schimbării tamponului - XX HRS (ORE)
- SP-11** • Timpul de curățare - XX MIN
- SP-12** • Temperatura de curățare - XXX oF sau C
- SP-13** • Intrări/ieșiri utilizator gătire - După Ciclu de gătire, pe ecran se afișează articolul de meniu anterior sau "----"
- SP-14** • Numărul de coșuri - 2-BASKETS (COȘURI) sau 4-BASKETS (COȘURI)
- SP-15** • Afișare indicator de gătire - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-16** • Limba a doua: Engleză, Greacă "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Rusă "РУССКИЙ", Suedează "SVENSKA", Germană "DEUTSCHE", Portugheză "PORTUG.", Spaniolă "ESPAÑOL" sau Franceză "FRANÇAIS".
- SP-17** • Volum audio 2
- SP-18** • Economisire energie activată? - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-19** • Tip friteuză - GAS (GAZ) sau ELECTRIC (ELECTRICĂ)
- SP-20** • Tip cuvă - SPLIT (DIVIZATĂ) sau FULL (MARE)
- SP-21** • Ridicare automată activată? - NO LIFT (FĂRĂ RIDICARE) sau YES LIFT (CU RIDICARE)
- SP-22** • Alimentare cu ulei vrac? - YES SUPL (CU ALIMENTARE) sau NO SUPL (FĂRĂ ALIMENTARE)
- SP-23** • Eliminare directă ulei? - YES DISP (CU ELIMINARE) sau NO DISP (FĂRĂ ELIMINARE)

6-1. MODUL PROGRAMARE SPECIALĂ (Continuare)


- SP-24** • Nr. de serie al friteuzei
- SP-25** • Schimbare Manager Cod- 1 = YES (DA)
- SP-26** • Schimbare cod de utilizare - 1 = YES (DA)
- SP-27** • Eliminarea necesită cod? - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-28** • Durata mai lungă de umplere activată - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-29** • Permite utilizatorului să iasă din umplere? - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-30** • Omitere invitație ‘SKIM (SPUMARE)’? - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-31** • Spălare în 2 etape activată? - YES (DA) sau NO (NU)

Țineți apăsat butonul  timp de 5 secunde până când pe ecran apare “LEVEL 2 (NIVEL 2)” urmat de “SP PROG (PROGRAMARE SPECIALĂ)” și “ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.

Introduceți codul 1, 2, 3, și pe ecrane se afișează “SP-1” “TEMP (TEMPERATURĂ)” “FORMAT”.

NOTICE OBSERVAȚIE

Dacă introduceți un cod greșit, se aude un ton și pe ecran apare “BAD CODE (COD GREȘIT)”. Așteptați câteva secunde, panoul de comandă revine la modul de gătire și puteți repeta pașii de mai sus.

Pentru a ieși oricând din modul Programare specială, țineți apăsat butonul  timp de 2 secunde.

Grade Fahrenheit sau Celsius (SP-1)

Pe ecranul din stânga clipește “SP-1” și “TEMP (TEMPERATURĂ)”, “FORMAT”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege °F sau °C.

NOTICE OBSERVAȚIE

- Utilizați butonul ◀ pentru a merge înapoi la elementele de meniu anterioare.
- Apăsați butonul ▶ când ați terminat cu pasul curent de la Nivelul 2

Limba (SP-2)

Apăsați butonul ▶ și pe ecranul din stânga clipește “SP-2” și “LANGUAGE (LIMBA)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege limba dorită.

System Initialization (SP-3)

Apăsați butonul ▶ și pe ecran clipește “SP-3” și “DO SYSTEM INIT (EFECTUAȚI INIȚIALIZARE SISTEM)” împreună cu “INIT (INIȚIALIZARE)” pe ecranul din dreapta. Pentru a reseta panoul de comandă la valorile implicite din fabrică, țineți apăsat butonul ✓ și pe ecran apare numărătoarea inversă “IN 3 (ÎN 3)”, “IN2 (ÎN 2)”, “IN1 (ÎN 1)”. După ce pe ecran apare “-INIT- (-INIȚIALIZARE-)” și *DONE* (*EFECTUAT*) panoul de comandă este resetat la valorile implicite din fabrică.

6-1. MODUL PROGRAMARE SPECIALĂ (Continuare)

Volum audio (SP-4)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-4” și “VOLUME (VOLUM)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele de produs pentru a regla volumul difuzorului, 10 fiind cel mai tare și 1 cel mai încet.

Ton audio (SP-5)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-5” și “TONE (TON)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ sau utilizați butoanele de produs pentru a regla tonul difuzorului, 2000 fiind valoarea maximă și 50 valoarea minimă.

Se utilizează ulei de gătit lichid sau solid (SP-6)

Apăsați butonul ► până când pe ecranul din stânga se derulează “SP-6 MELT CYCLE SELECT (SELECTARE CICLU DE TOPIRE)”. Dacă nu se utilizează ulei solid în cuve, pe ecranul din dreapta ar trebui să se afișeze “1.LIQUID (LICHID)”.


Dacă se folosește ulei solid, aparatul TREBUIE SĂ FIE echipat pentru a lucra cu ulei solid. Folosiți butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba ecranul din dreapta pe “2.SOLID”

Mod de așteptare activat (SP-7)

Un mod de așteptare permite temperaturii uleiului să coboare la o temperatură mai scăzută când uleiul nu este utilizat. Acesta economisește ulei și energie.

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-7” și “IDLE MODE ENABLED? (MOD DE AȘTEPTARE ACTIVAT?)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “YES (DA)” sau “NO (NU)”.

Când “YES (DA)” este afișat pe ecran, apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-7A” și “USE ‘0’ FOR IDLE (UTILIZAȚI ‘0’ PENTRU AȘTEPTARE)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a selecta “YES (DA)” sau “NO (NU)”. Dacă ați selectat “YES (DA)”, un Mod de așteptare poate fi programat

pentru butonul de produs .

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-7B” și “AUTOIDLE MINUTES (MINUTE AȘTEPTARE AUTOMATĂ)”. Apăsați ▲ sau ▼, sau utilizați butoanele de produs pentru a stabili timpul (0 până la 60 de minute) cât frit-euza rămâne în așteptare înainte de activarea așteptării automate.

De ex., “30” înseamnă că dacă produsul nu este gătit în acea cuvă timp de 30 de minute, panoul de comandă răcește automat uleiul până la temperatura stabilită pentru așteptare.

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-7C” și “IDLE SETPT (TEMPERATURĂ STABILITĂ PENTRU AȘTEPTARE)”. Apăsați ▲ sau ▼, sau utilizați butoanele de produs pentru a seta temperatura de așteptare 200o până la 375o F (93 până la 191o C).

6-1. MODUL PROGRAMARE SPECIALĂ (Continuare)

Mod de urmărire a filtrării (SP-8)

Urmărirea filtrării îi semnalează operatorului când trebuie filtrat uleiul numărând ciclurile de gătire dintre filtrări.

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga apare “SP-8” și “FILTER TRACKING MODE (MOD DE URMĂRIRE A FILTRĂRII)”.

Utilizați butoanele ▲ și ▼ pentru a alege dintre modul de urmărire a filtrării “1.MIXED (MIXT)” sau “2.GLOBAL”.

NOTICE OBSERVAȚIE

GLOBAL înseamnă că toate produsele au același număr de cicluri de gătire între filtrări.

Produs	Nr. cicluri de gătire	Numărare cicluri
Pește	2	1/2
Cartofi prăjiți	8	1/8
Pui	4	1/4

MIXED (MIXT) înseamnă că fiecare produs poate avea setat un număr diferit de cicluri de gătire între filtrări. Panoul de comandă adună numărătoarea ciclurilor (vezi exemplul din stânga) și când numărătoarea este egală cu 1 sau mai mare se sugerează filtrarea. De ex.: 1 încărcare de pește, 2 încărcări de cartofi prăjiți, o încărcare de pui sunt egale cu $1 \cdot 1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.

MIXED (MIXT)

Dacă se selectează MIXED (MIXT), apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga se afișează “SP-8A” și “SUGGEST FILTER AT... (SUGERARE FILTRARE LA...)”, iar pe ecranul din dreapta se afișează o valoare între 75% și 100%. Apăsați butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare.

Cu cât valoarea este mai mică, cu atât mai repede va fi recomandată filtrarea. De ex.: Dacă este setată la 75%, panoul de comandă sugerează filtrarea după atingerea a 3/4 din ciclurile de gătire programate, în timp ce la 100%, toate ciclurile de gătire trebuie să fie încheiate înainte ca panoul de comandă să sugereze filtrarea.

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga apare “SP-8B” și “LOCKOUT ENABLED? (BLOCARE ACTIVATĂ?)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege YES (DA) sau NO (NU).

Dacă este setată pe YES (DA), când panoul de comandă sugerează filtrarea, pe ecran apare “FILTER LOCKOUT (BLOCARE FILTRARE)”/”YOU *MUST* FILTER NOW (*TREBUIE* SĂ FILTRAȚI ACUM)”;

alte cicluri de gătire sunt refuzate până când cuva este filtrată.

Apăsați ► și pe ecranul din stânga se afișează “SP-8C” și “FILTER LOCKOUT AT... (BLOCARE FILTRARE LA...)”, iar pe ecranul din dreapta se afișează o valoare între 100% și 250%. Apăsați butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare. Cu cât este mai mică valoarea, cu atât mai repede se produce „blocarea”.

De ex.: Dacă este setată la 100%, „blocarea” apare când numărătoarea ciclurilor ajunge la 1 sau mai mult. Când este setată la 200%, de două ori mai multe cicluri sunt numărate înainte să se producă „blocarea”. Vezi exemplul de mai sus.

6-1. MODUL PROGRAMARE SPECIALĂ (Continuare)

Mod de urmărire a filtrării (SP-8) (Continuare) GLOBAL

Dacă este selectat GLOBAL, apăsați butonul ►.

Cuvă divizată

Dacă aparatul are cuve divizate, pe ecranul din stânga se afișează “SP-8A” și “LEFT VAT FILTER CYCLES (CICLURI DE FILTRARE CUVĂ STÂNGA)” și numărul de cicluri de gătire dintre filtrări apare pe ecranul din dreapta (0 până la 99). Utilizați ▲ și ▼ pentru a schimba acest număr sau butoanele de produs.

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga se afișează “SP-8B” și “RIGHT VAT FILTER CYCLES (CICLURI DE FILTRARE CUVĂ DREAPTA)” și numărul de cicluri de gătire dintre filtrări apare pe ecranul din dreapta (0 până la 99).

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga apare “SP-8C” și “FILTER LOCKOUT ENABLED? (BLOCARE FILTRARE ACTIVATĂ?)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege YES (DA) sau NO (NU).

Dacă este setată pe YES (DA), apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga se afișează “SP-8D” și “LEFT VAT LOCKOUT CYCLES (CICLURI DE BLOCARE CUVĂ STÂNGA)” și numărul de cicluri de gătire până la blocarea pentru filtrare apare pe ecranul din dreapta (0 până la 99). Utilizați ▲ și ▼ pentru a schimba acest număr sau butoanele de produs.

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga se afișează “SP-8E” și “RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES (CICLURI DE BLOCARE CUVĂ DREAPTA)” și numărul de cicluri de gătire până la blocarea pentru filtrare apare pe ecranul din dreapta (0 până la 99). Utilizați ▲ și ▼ pentru a schimba acest număr sau butoanele de produs.

Când acest număr de cicluri de gătire este atins, pe ecran apare “FILTER LOCKOUT (BLOCARE FILTRARE)”/”YOU *MUST* FILTER NOW (*TREBUIE* SĂ FILTRAȚI ACUM)”;

alte cicluri de gătire sunt refuzate până când cuva este filtrată.

Cuvă mare

Dacă aparatul are o cuvă mare, pe ecranul din stânga se afișează “SP-8A” și “FULL VAT FILTER CYCLES (CICLURI DE FILTRARE CUVĂ MARE)” și numărul de cicluri de gătire dintre filtrări apare pe ecranul din dreapta (0 până la 99). Utilizați ▲ și ▼ pentru a schimba acest număr sau butoanele de produs.

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga apare “SP-8B” și “FILTER LOCKOUT ENABLED? (BLOCARE FILTRARE ACTIVATĂ?)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege YES (DA) sau NO (NU).

Dacă este setată pe YES (DA), apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga se afișează “SP-8C” și “FULL VAT LOCKOUT CYCLES (CICLURI DE BLOCARE CUVĂ MARE)” și numărul de cicluri de gătire până la blocarea pentru filtrare apare pe ecranul din dreapta (0 până la 99). Utilizați ▲ și ▼ pentru a schimba acest număr sau butoanele de produs.

Când acest număr de cicluri de gătire este atins, pe ecran apare “FILTER LOCKOUT (BLOCARE FILTRARE)”/”YOU *MUST* FILTER NOW (*TREBUIE* SĂ FILTRAȚI ACUM)”;

alte cicluri de gătire sunt refuzate până când cuva este filtrată.

6-1. MODUL PROGRAMARE SPECIALĂ (Continuare)

Durată lustruire (SP-9)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-9” și “POLISH TIME (DURATĂ LUSTRUIRE)”. Apăsați ▲ sau ▼, sau butoanele de produs pentru a schimba durata de lustruire de la 0 până la 10 minute.

Durata de reamintire schimbare tampon filtru (SP-10)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-10 CHANGE PAD REMINDER (REAMINTIRE SCHIMBARE FILTRU)”. Apăsați ▲ sau ▼, sau butoanele de produs pentru a schimba durata de lustruire de la 0 până la 100 ore.

Timpul de curățare (SP-11)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-11 CLEAN-OUT TIME (TIMP CURĂȚARE)”. Apăsați ▲ sau ▼, sau butoanele de produs pentru a schimba timpul de la 0 până la 99 de minute.

Temperatura de curățare (SP-12)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-12 CLEAN-OUT TEMP (TEMPERATURĂ CURĂȚARE)”. Apăsați ▲ sau ▼, sau butoanele de produs, pentru a schimba temperatura de la 0 până la 195o F (90o C).

Intrări/ieșiri utilizator gătire (SP-13)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-13 COOKING USER IO (INTRĂRI/IEȘIRI UTILIZATOR GĂTIRE)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “SHOWPREV (AFIȘARE ANTERIOR)” sau “SHOW---- (AFIȘARE----)”.

Setarea SP-13 pe SHOWPREV (AFIȘARE ANTERIOR) înseamnă că după un ciclu de gătire pe ecran se afișează ultimul articol din meniu gătit. SHOW---- (AFIȘARE----) înseamnă că după un ciclu de gătire pe ecran se afișează “----” și un element din meniu trebuie să fie selectat înainte de a începe următorul ciclu de gătire.

Număr de coșuri (SP-14)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-14 NUMBER OF BASKETS (NUMĂR DE COȘURI)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege 2 sau 4 coșuri per cuvă.

Indicator de gătire (SP-15)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-15 SHOW COOKING INDICATR (AFIȘARE INDICATOR DE GĂTIRE)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege YES (DA), iar în timpul unui ciclu de gătire, “*” arată care cronometru efectuează numărătoarea inversă. Alegeți NO (NU) și “*” nu se va afișa în timpul unui ciclu de gătire.

6-1. MODUL PROGRAMARE SPECIALĂ (Continuare)

Limba a doua (SP-16)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-16 2ND LANGUAGE (LIMBA A 2-A)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege a doua limbă dorită.

Setând o a doua limbă din panoul de comandă, acum puteți alege ușor 2 limbi apăsând **P** în timpul funcționării normale.

O limbă se afișează pe ecranul din stânga, iar limba a doua se afișează pe ecranul din dreapta. Apăsând butonul ✓ selectați limba de pe ecrane.

Volumul al doilea (SP-17)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-16 2ND VOLUME (VOLUMUL AL 2-LEA)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ sau butoanele de produs pentru a alege al doilea volum dorit.

Setând un al doilea volum din panoul de comandă, acum puteți alege ușor 2 volume apăsând de două ori butonul **P** în timpul funcționării normale.

O setare de volum se afișează pe ecranul din stânga (NONE (NICIUN) până la 10; 10 fiind cel mai tare) și volumul al doilea se afișează pe ecranul din dreapta. Pentru a selecta volumul, apăsați butonul ✓ de sub volumul dorit.

Mod economisire energie (SP-18)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-18 ENERGY SAVE EN-ABLED? (ECONOMISIRE ENERGIE ACTIVATĂ?)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “YES (DA)” sau “NO (NU)”.

Dacă este setată pe YES (DA), în timpul perioadelor de neutilizare friteuza pornește automat un mod de economisire a energiei care oprește ventilatoarele. Apoi când un produs este selectat pentru a începe un ciclu de gătit, ventilatoarele și încălzirea pornesc din nou. Dacă este setată pe NO (NU), ventilatoarele funcționează permanent.

Tip friteuză (SP-19)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-19 FRYER TYPE (TIP FRITEUZĂ)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “GAS (GAZ)” sau “ELEC (ELECTRIC)”.

Tip de cuvă (SP-20)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-20 VAT TYPE (TIP CUVĂ)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “SPLIT (DIVIZATĂ)” sau “FULL (MARE)”.

6-1. MODUL PROGRAMARE SPECIALĂ (Continuare)

Ridicare automată activată (SP-21)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-21 AUTOLIFT ENABLED? (RIDICARE AUTOMATĂ ACTIVATĂ?)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “YES LIFT (CU RIDICARE)” sau “NO LIFT (FĂRĂ RIDICARE)”.

Dacă friteuza este echipată cu opțiunea de ridicare automată, SP-21 trebuie să fie setată pe “YES LIFT (CU RIDICARE)”, în caz contrar, setați SP-21 pe “NO LIFT (FĂRĂ RIDICARE)”.

Alimentare cu ulei vrac (SP-22)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-22 BULK OIL SUPPLY? (ALIMENTARE CU ULEI VRAC?)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “YES SUPL (CU ALIMENTARE)” sau “NO SUPL (FĂRĂ ALIMENTARE)”.

Trebuie setată pe YES (DA) dacă uleiul este pompat în cuve dintr-un rezervor de ulei extern. În caz contrar, setați SP-22 pe NO (NU).

Eliminare ulei vrac (SP-23)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-23 BULK OIL DISPOSE? (ELIMINARE ULEI VRAC?)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “YES DISP (CU ELIMINARE)” sau “NO DISP (FĂRĂ ELIMINARE)”.

Trebuie setată pe YES DISP (CU ELIMINARE) dacă uleiul este pompat din cuve într-un rezervor de ulei extern la eliminarea uleiului. În caz contrar, setați SP-23 pe NO DISP (FĂRĂ ELIMINARE).


Jurnal număr de serie (SP-24)


Apăsați butonul ► și pe ecrane clipește “SP-24 S/N (NR. SERIE) ✓ EDIT (EDITARE)”, împreună cu numărul de serie al aparatului. ACEST NUMĂR DE SERIE TREBUIE SĂ CORESPUNDĂ CU NUMĂRUL DE SERIE DE PE PLĂCUȚA DESCRIPTIVĂ MONTATĂ PE UȘI. ÎN CAZ CONTRAR, ACESTA POATE FI ÎNREGISTRAT.

Schimbare cod de programare (SP-25)

Aceasta îi permite operatorului să schimbe codul de programare (setat din fabrică la 1, 2, 3) utilizat pentru accesarea Programării produselor și Modulului de programare de nivel 2.


Apăsați butonul ► și “SP-25 CHANGE MGR CODE? (SCHIMBARE COD MANAGER?) 1=YES (DA)” clipește


pe ecran. Apăsați  și pe ecran defilează “ENTER NEW CODE (INTRODUCEȚI COD NOU), P=DONE (EFECTUAT), I=QUIT (IEȘIRE)”. Apăsați butoanele de produs pentru a introduce un cod nou.

Când sunteți mulțumit de cod, apăsați  și pe ecran apare “REPEAT NEW CODE (REPETARE COD NOU), P=DONE (EFECTUAT), I=QUIT (IEȘIRE)”. Apăsați aceleași butoane pentru cod.

6-1. MODUL PROGRAMARE SPECIALĂ (Continuare)



Schimbare cod de programare (SP-25) (Continuare)


Când sunteți mulțumit de cod, apăsați  și pe ecran apare “*CODE CHANGED* (*COD SCHIMBAT*)”.


Dacă nu sunteți mulțumit de cod, apăsați  și pe ecran apare “*CANCEL (ANULARE)”, iar apoi revine la “SP-25” și “CHANGE, MGR CODE? (SCHIMBARE COD MANAGER?) 1=YES (DA)”. Acum puteți repeta pașii de mai sus.


Schimbare cod de utilizare (SP-26)

Aceasta îi permite operatorului să schimbe codul de resetare a utilizării (setat din fabrică la 1, 2, 3) pentru resetarea cantităților utilizate din fiecare produs. Consultați pasul Revizuire utilizare din Modul informații.




Apăsați butonul  și “SP-26 CHANGE USAGE CODE? (SCHIMBARE COD UTILIZARE?) 1=YES (DA)” clipește pe ecran. Apăsați  și pe ecran defilează “ENTER NEW CODE (INTRODUCEȚI COD NOU), P=DONE (EFECTUAT), I=QUIT (IEȘIRE)”. Apăsați butoanele de produs pentru a introduce un cod nou.

Când sunteți mulțumit de cod, apăsați  și pe ecran apare “REPEAT NEW CODE (REPETARE COD NOU), P=DONE (EFECTUAT), I=QUIT (IEȘIRE)”. Apăsați aceleași butoane pentru cod.




Când sunteți mulțumit de cod, apăsați  și pe ecran apare “*CODE CHANGED* (*COD SCHIMBAT*)”.

Dacă nu sunteți mulțumit de cod, apăsați  și pe ecran apare “*CANCEL (ANULARE)”, iar apoi revine la “SP-26” și “CHANGE, USAGE CODE? (SCHIMBARE COD UTILIZARE?) 1=YES (DA)”. Acum puteți repeta pașii de mai sus.




Eliminarea necesită cod? (SP-27)

Apăsați butonul  și pe ecranul din stânga clipește “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE? (ELIMINAREA NECESITĂ COD?)”. Apăsați butoanele  sau  pentru a alege “YES (DA)” sau “NO (NU)”. Dacă este setată pe YES (DA), codul 1, 2, 3 trebuie introdus pentru a elimina uleiul din cuvă folosind Modul eliminare.

Durată mai lungă de umplere (SP-28)

Apăsați butonul  și pe ecranul din stânga clipește “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED? (DURATĂ MAI LUNGĂ DE UMLERE ACTIVATĂ?)”. Apăsați butoanele  sau  pentru a alege “YES (DA)” sau “NO (NU)”.

Permite utilizatorului să iasă din umplere? (SP-29)

Apăsați butonul  și pe ecranul din stânga clipește “SP-29 LET USER EXIT FILL (PERMITE UTILIZATORULUI SĂ IASĂ DIN UMLERE)”. Apăsați butoanele  sau  pentru a alege “YES (DA)” sau “NO (NU)”. Dacă este selectată YES (DA), utilizatorul poate ieși din operația de umplere Express Filter™.

6-1. MODUL PROGRAMARE SPECIALĂ (Continuare)

Omitere invitație ‘SKIM (SPUMARE)’ (SP-30)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT? (OMITERE INVITAȚIE SPUMARE?)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “YES (DA)” sau “NO (NU)”.

Spălare în 2 etape activată (SP-31)

Apăsați butonul ► și pe ecranul din stânga clipește “SP-31 2-STAGE WASH ENABLED? (SPĂLARE ÎN 2 ETAPE ACTIVATĂ?)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “YES (DA)” sau “NO (NU)”.

6-2. NU DERANJAȚI

Puteți programa friteuza cu perioade de timp de funcționare la ore de vârf în timpul cărora mesajul “FILTER NOW? (FILTRARE ACUM?)” nu va apărea. Există trei grupuri de zile - De luni până vineri (M-F), sâmbătă (SAT) și duminică (SUN). În fiecare grup de zile puteți programa până la 4 perioade de timp (M-F 1 până la M-F 4, SAT 1 până la SAT 4 și SUN 1 până la SUN 4). O perioadă de timp poate avea o durată cuprinsă între 1 și 180 de minute.

1. Țineți apăsat butonul **P** timp de 5 secunde până când pe ecran apare “LEVEL 2 (NIVEL 2)” urmat de “SP PROG (PROGRAMARE SPECIALĂ)” și “ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Apăsați încă o dată butonul **P** și pe ecranul din stânga clipește “DO NOT DISTURB (NU DERANJAȚI)” și “ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
3. Introduceți codul 1, 2, 3 (primele 3 butoane de produs).
4. “DO NOT DISTURB ENABLED? (NU DERANJAȚI ACTIVAT?)” clipește pe ecranul din stânga, iar pe ecranul din dreapta apare YES (DA) sau NO (NU). Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege “YES (DA)” sau “NO (NU)”.
5. Apăsați butonul **P** și pe ecranul din stânga se afișează “M-F 1”, iar pe ecranul din dreapta clipește ora. Apăsați ▲ sau ▼, sau butoanele de produs pentru a schimba ora.
6. Apăsați butonul **P** și pe ecranul din stânga se afișează “M-F 1”, iar pe ecranul din dreapta clipește “A” sau “P”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege AM sau PM.
7. Apăsați butonul **P** și pe ecranul din stânga se afișează “M-F 1”, iar ecranul din dreapta clipește. Apăsați butoanele de produs pentru a introduce durata de timp (până la 180 de minute) pe parcursul căreia filtrarea va fi inhibată, după ora introdusă la pasul 5.
8. Apăsați butonul **P** pentru a trece la următoarea perioadă de cronometru, M-F 2.
9. Repetați pașii 5, 6, 7, și 8 pentru alte perioade de timp dorite.

6-3. SETARE ORĂ



1. Țineți apăsat butonul **P** timp de 5 secunde până când pe ecran apare “LEVEL 2 (NIVEL 2)” urmat de “SP PROG (PROGRAMARE SPECIALĂ)” și “ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Apăsați încă o dată butonul **P** și pe ecranul din stânga clipește “CLK SET (SETARE ORĂ)” și “ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
3. Introduceți codul 1, 2, 3 (primele 3 butoane de produs).
4. Pe ecranul din stânga clipește “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY (INTRODUCERE DATĂ LL-ZZ-AA)”. Utilizați butoanele de produs pentru a seta data pe ecranul din dreapta.
5. Apăsați butonul **▶** și pe ecranul din stânga clipește “CS-2 ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ)”, iar pe ecranul din dreapta clipește ora. Apăsați **▲** sau **▼**, sau butoanele de produs pentru a schimba ora.
6. Apăsați butonul **▶** și pe ecranul din stânga clipește “CS-2 ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ)”, iar pe ecranul din dreapta clipește “AM” sau “PM”. Apăsați butoanele **▲** sau **▼** pentru a alege AM sau PM.
7. Apăsați butonul **▶** și pe ecranul din stânga clipește “CS-3 TIME FORMAT (FORMAT ORĂ)”, iar pe ecranul din dreapta apare “12-HR (12 ORE)” sau “24-HR (24 ORE)”. Utilizați butoanele **▲** sau **▼** pentru a alege formatul de oră cu 12 ore sau cu 24 de ore.
8. Apăsați butonul **▶** și pe ecranul din stânga clipește “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME (ORA DE VARĂ)”. Utilizați butoanele **▲** sau **▼** pentru a alege ora de vară pentru zona dvs.: 1.OFF (DEZACTIVATĂ); 2.US (SUA) (2007 și ulterior); 3.EURO (EUROPA); 4.FSA (SUA înainte de 2007).
9. Țineți apăsat butonul **P** pentru a ieși.

6-4. MODURILE ÎNREGISTRARE DATE, CONTROLUL CĂLDURII, TEHNIC, STATISTICI ȘI CONTROLUL FILTRĂRII


Modurile înregistrare date, controlul căldurii, tehnic, statistici și controlul filtrării sunt moduri de diagnosticare și programare avansate, rezervate în principal doar pentru utilizarea Henny Penny. Pentru informații suplimentare despre aceste moduri, contactați Departamentul de service la 1-800-417-8405 sau 1-937-456-8405.

SECȚIUNEA 7. DEPANAREA

7-1. GHID DE DEPANARE


Problema	Cauza	Soluția
Înterupătorul de alimentare este ON (PORNIT) dar friteuza nu poate fi utilizată	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit deschis 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduceți friteuza în priză • Verificați întrerupătorul diferențial sau siguranța din cutia de alimentare • (În afara SUA/numai în unele locații internaționale) Întrerupătorul diferențial din friteuză a fost declanșat– deschideți ușa stângă și reșetați întrerupătorul diferențial din friteuză; Vezi mai jos 
Uleiul nu se încălzește, dar becurile sunt aprinse	<ul style="list-style-type: none"> • Nu sunt conectate toate cablurile de alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Aparatul are 2 cabluri de alimentare; asigurați-vă că ambele sunt conectate
Cod de eroare panou de comandă “E-10”	<ul style="list-style-type: none"> • Circuitul limitei superioare este deschis 	<ul style="list-style-type: none"> • Lăsați aparatul să se răcească (15-20 de minute), reșetați limita superioară folosind instrumentul pentru limita superioară din interiorul ușii stângi (LH) și împingându-l ușor în orificiul din balamaua elementului de încălzire; dacă limita superioară nu se reșetează, aceasta trebuie să fie înlocuită 
Cuva este umplută insuficient	<ul style="list-style-type: none"> • JIB este scăzut sau gol • Țeava de ulei a JIB este înfundată sau deconectată • Tava filtrului trebuie să fie curățată 	<ul style="list-style-type: none"> • Umpleți JIB • Verificați țeava JIB • Curățați tava filtrului și schimbați hârtia sau tamponul filtrului

7-1. GHID DE DEPANARE (Continuare)

Problema	Cauza	Soluția
Uleiul face spume sau fierbe peste marginea cuvei	<ul style="list-style-type: none"> • Apă în ulei • Ulei necorespunzător sau stricat • Filtrare necorespunzătoare • Clătire necorespunzătoare după curățarea cuvei 	<ul style="list-style-type: none"> • Scurgeți și curățați uleiul • Utilizați uleiul recomandat • Consultați procedurile de filtrare • Curățați și clătiți cuva și apoi uscați-o bine
Uleiul nu se scurge din cuvă	<ul style="list-style-type: none"> • Supapa de scurgere este înfundată cu firimituri • Țeava de scurgere este înfundată 	<ul style="list-style-type: none"> • Deschideți supapa, introduceți peria de curățare prin scurgere • Demontați panoul lateral dreapta și scoateți dopul de la capătul țevii și curățați-o
Motorul filtrului merge, dar pompează uleiul încet	<ul style="list-style-type: none"> • Conexiunile țevii de filtrare sunt slăbite • Hârtia sau tamponul filtrului sunt înfundate 	<ul style="list-style-type: none"> • Strângeți toate conexiunile țevii de filtrare • Schimbați hârtia sau tamponul filtrului
Bule în ulei în timpul întregului proces de filtrare	<ul style="list-style-type: none"> • Tava filtrului nu este conectată complet • Tava filtrului este înfundată • Garnitură inelară deteriorată la conectorul țevii de filtrare de pe friteuză 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați dacă țeava de retur a tăvii filtrului este împinsă complet în conectorul de pe friteuză • Curățați tava filtrului și schimbați hârtia sau tamponul filtrului • Schimbați garnitura inelară
Cod de eroare panou de comandă "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> • Elementele sunt ridicate 	<ul style="list-style-type: none"> • Coborâți elementele înapoi în cuvă
Motorul filtrului nu merge	<ul style="list-style-type: none"> • Cablul de alimentare pentru cuva nr. 1 nu este conectat • Circuit deschis • Butonul de resetare termică din partea din spate a motorului pompei este acționat 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduceți cablul de alimentare în mufă • Întrerupătorul diferențial din friteuză a fost declanșat—deschideți ușa stângă și resetați întrerupătorul diferențial din friteuză • Lăsați motorul să se răcească și apoi, utilizând o șurubelniță, apăsați tare pe buton până când acesta se cuplează 

7-2. CODURI DE EROARE

În cazul unei defecțiuni a sistemului de control, ecranul digital afișează un mesaj de eroare. Codurile mesajelor sunt afișate în coloana AFIȘAJ de mai jos. Când se afișează un cod de eroare se aude un ton de alarmă constant, pentru a opri acest ton, apăsați orice buton.

AFIȘAJ	CAUZĂ	SOLUȚIA
“E-4”	Placa de control se supraîncălzește	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă pe ecran apare “E-4”, placa de control devine prea fierbinte; verificați deschizăturile din părțile laterale ale aparatului să nu fie acoperite
“E-5”	Uleiul se supraîncălzește	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă pe ecran apare “E-5”, trebuie verificate circuitele de încălzire și senzorul de temperatură
“E-6A”	Senzorul de temperatură deschis	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă pe ecran apare “E-6A”, trebuie verificat senzorul de temperatură
“E-6B”	Senzorul de temperatură scurtcircuitat	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă pe ecran apare “E-6B”, trebuie verificat senzorul de temperatură
“E-10”	Limita superioară	Lăsați aparatul să se răcească (15-20 de minute), resetați limita superioară folosind instrumentul pentru limita superioară din interiorul ușii stângi (LH) și împingându-l ușor în orificiul din balamaua elementului de încălzire; dacă limita superioară nu se resetează, aceasta trebuie să fie înlocuită
		
“E-15”	Comutator scurgere	Verificați dacă mânerul scurgerii este împins complet; dacă eroarea E-15 persistă, verificați comutatorul scurgerii
“E-18-A”	Senzorul de nivel stânga deschis	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă ecranul tot mai indică un senzor defect, verificați conexiunile la panoul de comandă; verificați senzorul și înlocuiți-l dacă este necesar
“E-18-B”	Senzorul de nivel dreapta deschis	
“E-18-C”	Ambii senzori de nivel deschiși	

7-2. CODURI DE EROARE
(Continuare)

AFIȘAJ	CAUZĂ	SOLUȚIA
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> Ridicare temperatură lentă 	<ul style="list-style-type: none"> Un tehnician de service autorizat trebuie să verifice friteuza dacă primește voltajul corect; verificați contactele și elementul de încălzire; verificați aparatul pentru sârme arse sau desfăcute
“E-22” “NO HEAT (NICIO ÎNCĂLZIRE)” “CHECK PWR CORD AND BREAKER (VERIFICARE CABLU ALIMENTARE ȘI ÎNTRERUPĂTOR DIFERENȚIAL)”	<ul style="list-style-type: none"> Elementele nu se încălzesc 	<ul style="list-style-type: none"> Verificați cablul de alimentare și circuitul de încălzire
“E-31”	<ul style="list-style-type: none"> Elementele sunt ridicate 	<ul style="list-style-type: none"> Coborâți elementele complet înapoi în cuvă
“E-41”, “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> Eroare de programare 	<ul style="list-style-type: none"> Apăsăți butonul de alimentare a cuvei în poziția oprit și apoi înapoi în poziția pornit, dacă orice coduri de eroare persistă, reinițializați panoul de comandă; dacă codul de eroare persistă, înlocuiți placa de comandă
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> Eroare chip convertor analogic sau de alimentare cu 12 volți 	<ul style="list-style-type: none"> Apăsăți butonul de alimentare a cuvei în poziția oprit și apoi înapoi în poziția pornit, dacă “E-47” persistă, înlocuiți placa de intrări/ieșiri sau placa PC; dacă tonurile difuzorului nu se aud, este probabil o eroare a plăcii de intrări/ieșiri; înlocuiți placa de intrări/ieșiri
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> Eroare sistem de intrare 	<ul style="list-style-type: none"> Înlocuiți placa PC
“E-54C”	<ul style="list-style-type: none"> Eroare de intrare temperatură 	<ul style="list-style-type: none"> Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă “E-54C” persistă, înlocuiți placa de control PC
“E-60”	<ul style="list-style-type: none"> Placa PC AIF nu comunică cu placa de control PC 	<ul style="list-style-type: none"> Apăsăți butonul de alimentare pentru a opri cuva, așteptați 15 secunde și apoi porniți-l din nou. Dacă “E-60” persistă, verificați conectorul dintre plăcile PC; înlocuiți placa PC AIF sau placa de control PC, dacă este necesar
“E-93-A” “24 VDC SUPPLY TRIPPED (ALIMENTARE 24V CC DEPĂȘITĂ)”	<ul style="list-style-type: none"> Defecțiune sau eroare a motorului de ridicare automată 	<ul style="list-style-type: none"> Dacă funcția de ridicare automată nu funcționează, verificați fiecare motor de ridicare automată



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

* FM05 - Țiț - & * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4/33/36

Romanian-Translated from Original