



HENNY PENNY®

Engineered to Last

Henny Penny Evolution Elite™

**Friteuze deschise, cu capacitate
redușă de ulei
(Cuvă despărțită și cuvă
plină, electrice)**

Model EEE-141

Model EEE-142

Model EEE-143

Model EEE-144

MANUAL DE OPERARE

ÎNREGISTRAȚI GARANȚIA ONLINE LA WWW.HENNYPENNY.COM

SECȚIUNEA 1. INTRODUCERE

1-1. INTRODUCERE

Friteuza deschisă Henny Penny este o unitate de bază pentru procesarea alimentelor, proiectată pentru a găti mai bine și mai ușor alimentele. Construcția bazată pe micro-computer face posibil aceste lucruri. Această unitate este folosită numai în operațiunile din serviciile de alimentație din instituții sau comerciale și este exploatată de către personal calificat.



NOTĂ

- Începând cu 16 august 2005, directiva pentru deșeurile de echipament electric și electronic (WEEE) a intrat în vigoare pentru Uniunea Europeană. Produsele noastre au fost evaluate în conformitate cu această directivă (WEEE). De asemenea ne-am analizat produsele pentru a stabili dacă respectă directiva pentru restricționarea substanțelor periculoase (RoHS) și ne-am reproiectat produsele așa cum este necesar pentru conformare. Pentru a continua conformarea cu aceste directive, această unitate nu trebuie eliminată ca deșeu municipal nesortat. Pentru eliminarea adecvată, vă rugăm să vă adresați celui mai apropiat distribuitor Henny Penny.
- Nivelul zgomotului generat de acest echipament are o valoare mai mică decât 70 dB(A).

1-2. CARACTERISTICI

- Ușor de curățat
- Folosește cu 40% mai puțin ulei
- Cuvă plină sau cuvă despărțită
- Comandă de la calculator
- Construcție din oțel inoxidabil
- Completare automată cu ulei
- Sistem de autodiagnoză încorporat în comenzi
- Filtru încorporat, cu filtrare automată
- Radiatoare electrice de imersare

1-3. ÎNGRIJIRE CORECTĂ

Ca la orice echipament pentru servicii alimentare, friteuza deschisă Henny Penny necesită îngrijire și întreținere. Cerințele pentru întreținere și curățare sunt incluse în acest manual și trebuie să devină o parte obișnuită a funcționării echipamentului în orice moment.

NOTĂ

Adresați-vă unui tehnician de service calificat în cazul operațiilor majore de întreținere sau reparații asupra unității.

1-4. ASISTENȚĂ

Dacă aveți nevoie de asistență externă, apălați la distribuitorul local independent din zona dumneavoastră sau apălați Henny Penny Corp. la 1-800-417-8405 sau 1-937-456-8405.

1-5. SIGURANȚĂ

Friteuza deschisă Henny Penny are înglobate multe caracteristici de siguranță. Cu toate acestea, singurul mod de asigurare a funcționării în siguranță este de a înțelege complet procedurile corecte de instalare, funcționare și întreținere. Instrucțiunile din acest manual au fost pregătite pentru a vă ajuta la învățarea procedurilor corecte.

Acest aparat nu este construit pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele dacă nu li s-a asigurat supravegherea sau instruirea în legătură cu utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.

Acolo unde informațiile au o importanță deosebită sau sunt legate de siguranță, se folosesc cuvintele PERICOL, AVERTISMENT, ATENȚIE și NOTĂ. Utilizarea acestora este descrisă mai jos.



SIMBOLUL DE ALERTĂ DE SIGURANȚĂ este folosit cu PERICOL, AVERTISMENT sau ATENȚIE, ceea ce indică un pericol de tip rănire a persoanelor.



NOTĂ este folosit pentru evidențierea unor informații deosebit de importante.



ATENȚIE folosit fără simbolul de alertă de siguranță indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, poate avea ca rezultat averierea bunurilor.



ATENȚIE folosit cu simbolul de alertă de siguranță indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, poate avea ca rezultat rănirea minoră sau moderată.



AVERTISMENT indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, poate avea ca rezultat decesul sau rănirea gravă.



PERICOL INDICĂ O SITUAȚIE IMINENT PERICULOASĂ CARE, DACĂ NU ESTE EVITATĂ, VA AVEA CA REZULTAT DECESUL SAU RĂNIREA GRAVĂ.

1-5. SIGURANȚĂ (continuare)



Simbolul împământării echipotențiale



Simbolul deșeurilor de echipament electric și electronic (WEEE)



SAU



Simbolurile de pericol la șoc electric



SAU



Simbolurile pentru suprafață fierbinte



Simbolul punctului de prindere (friteuze cu ridicare automată)

SECȚIUNEA 2. INSTALARE

2-1. INTRODUCERE

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

NOTĂ

Instalarea acestei unități trebuie realizată numai de către un tehnician de service calificat.



Nu înțepați friteuza cu niciun obiect, cum ar fi freze sau șuruburi, deoarece pot rezulta deteriorarea componentelor sau șocul electric.

2-2. DESPACHETARE

NOTĂ

Orice deteriorare pe timpul transportului trebuie notată în prezența agentului de livrări și semnată anterior plecării sale.

1. Tăiați și îndepărtați benzile metalice de la cutia de carton.
2. Îndepărtați capacul cutiei și ridicați cutia de carton de pe friteuză.
3. Îndepărtați suporturile de ambalare ale colțurilor (4).
4. Tăiați folia stretch înfășurată pe cutia cu palet și scoateți-o prin partea superioară a capacului friteuzei.
5. Tăiați și scoateți benzile de metal care țin friteuza pe palet și luați friteuza de pe palet.

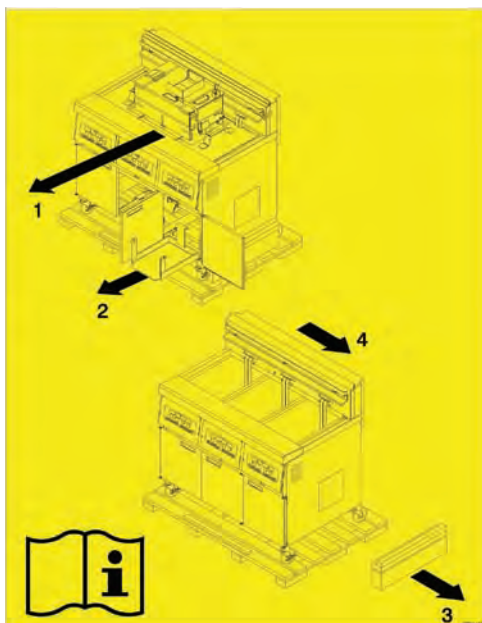


Figura 1

ATENȚIE

Demontați baia de golire a filtrului și raftul JIB de la friteuză înainte de a demonta friteuza de pe palet, în caz contrar pot rezulta avarii ale unității. Figura 1.



Aveți grijă când deplasați friteuza pentru a împiedica rănirea personalului. Friteuza cântărește aproximativ 600 lbs. (272 kg) până la 800 lbs. (363 kg).

2-3. SELECTAREA AMPLASĂRII FRITEUZEI

Amplasarea corectă a friteuzei este foarte importantă pentru funcționare, viteză și confort. Amplasarea friteuzei deschise trebuie să permită spații pentru service și funcționare corectă. Alegeți o amplasare care va asigura încărcarea și descărcarea ușoare, fără a îngreuna ansamblul final pentru comenzile de alimente. Operatorii au constatat că prin prăjirea de la crud la produs finit și păstrarea produsului în încălzitoare asigură un serviciu rapid și continuu. Rețineți, eficiența optimă va fi obținută printr-o funcționare în linie dreaptă, adică crud pe o parte și finit pe cealaltă parte. Ansamblul pentru comenzi poate fi deplasat la o parte cu doar mică pierdere a eficienței.



Pentru evitarea incendiilor și distrugerea furniturilor, suprafața de sub friteuză nu trebuie folosită pentru depozitarea furniturilor.



Pentru a preveni arsurile grave datorate împrôșcării cu ulei fierbinte, poziționați și montați friteuza pentru a împiedica răsturnarea sau deplasarea. Chingile de fixare pot fi folosite pentru stabilizare.

2-4. AȘEZAREA LA NIVEL A FRITEUZEI

Pentru funcționarea corectă, friteuza deschisă trebuie așezată la nivel pe laterale și față-spate. Cu ajutorul unei nivele amplasate pe zonele plane din jurul gulerului cuvei, pe camera din mijloc și apoi reglați roțile până la așezarea la nivel a unității.

2-5. VENTILAȚIA FRITEUZEI

Friteuza trebuie amplasată prevăzându-se aerisirea în hota de evacuare adecvată sau în sistemul de ventilație. Este esențial să se permită demontarea eficientă a aburului produs și a mirosurilor de prăjeală. Trebuie luate măsuri de precauție speciale la proiectarea unei apărătoare pentru evacuare pentru a evita perturbarea funcționării friteuzei. Vă recomandăm să consultați o companie locală din domeniul ventilației sau al încălzirii pentru a vă ajuta la proiectarea unui sistem automat.

NOTĂ

Ventilația trebuie să se conformeze codurilor locale, statale și naționale. Consultați-vă cu departamentul local de pompieri sau cu autoritățile clădirii.

2-6. CERINTE ELECTRICE

Verificați plăcuța cu date montată pe partea interioară a ușilor pentru a stabili sursa corectă de alimentare electrică.



Pentru evitarea șocurilor electrice, nu deconectați fișa de împământare (masă). Această friteuză trebuie să fie împământată (legată la masă) adecvat și în siguranță. Consultați codurile electrice locale pentru procedurile corecte de împământare sau, în absența acestor coduri, Codul electric național, ANSI/NFPA nr. 70, ediția curentă. În Canada, toate conexiunile electrice se vor realiza în conformitate cu CSA C22.2, Codul electric canadian, Partea 1 și/sau codurile locale.

Pentru evitarea șocurilor electrice, acest dispozitiv trebuie echipat cu un întreruptor de circuit exterior care va deconecta toți conductorii neîmpământați. Comutatorul principal al acestui aparat nu deconectează toți conectorii din linie.

(NUMAI PENTRU ECHIPAMENT CU MARCAJ CE!)

Pentru prevenirea pericolului datorat șocului electric, acest dispozitiv trebuie legat la alte dispozitive sau suprafețe metalice care pot fi atinse din imediata apropiere a acestui dispozitiv cu un conductor de legătură echipotențial. Acest dispozitiv este echipat cu o bornă echipotențială în acest scop. Borna echipotențială este marcată cu următorul simbol.

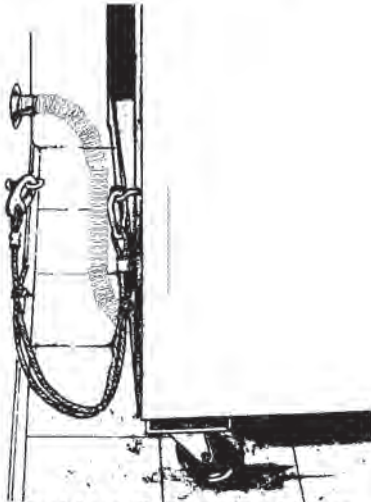


2-6. CERINȚE ELECTRICE **(Continuare)**

Un disconector separat, omnipolar, cu siguranțe sau întreruptoare de capacitate adecvată trebuie montat într-un loc convenabil între friteuză și sursa electrică și trebuie montat conform codurilor naționale și locale. Trebuie să fie un conductor din cupru izolat, cu dimensiuni nominale de 600 V și 90°C. Pentru trasee mai lungi decât 50 de picioare (15,24 m), folosiți următoarea dimensiune mai mare a firului. Unitățile CE necesită o dimensiune minimă a firului de 6 mm care va fi legat la blocul de borne.

Se recomandă ca în circuitul friteuzei să se folosească un dispozitiv de protecție pentru curent nominal de 30 mA, cum ar fi întreruptorul de circuit pentru curent rezidual (RCCB) sau întreruptorul pentru circuitul de defecțiune la împământare (GFCI).

OPRITOR PENTRU CABLU



Șurubul I va fi fixat la clădire folosind practicile acceptate în construcția clădirilor.

Friteuzele cu roți conectate permanent trebuie montate cu traseu flexibil și opritor de cablu atunci când sunt montate în Statele Unite ale Americii. Vezi ilustrația din stânga. Sunt disponibile orificii în cadrul posterior al friteuzei pentru fixarea opritorului cablului la friteuză. Opritorul cablului nu împiedică răsturnarea friteuzei.

Fiecare cuvă își are propriul ansamblu de cabluri de alimentare și folosește fie fișa dreaptă NEMA 15-50, fie NEMA 15-60P.

ATENȚIE

CONSTRUCȚIA PERETELUI DE RIGIPS

Fixați șurubul I la un prezon pentru construcții. Nu atașați doar de peretele din rigips. Montarea preferată se realizează la aproximativ șase inci pe fiecare parte.

Opritorul cablului trebuie să fie cu cel puțin șase inci mai scurt față de traseul flexibil.



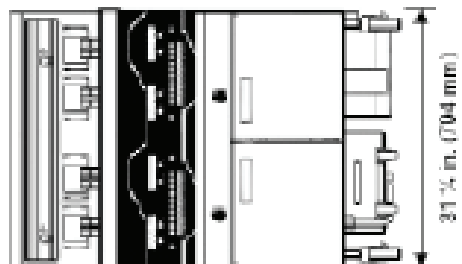
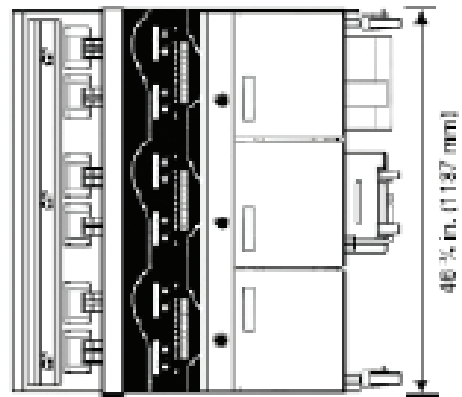
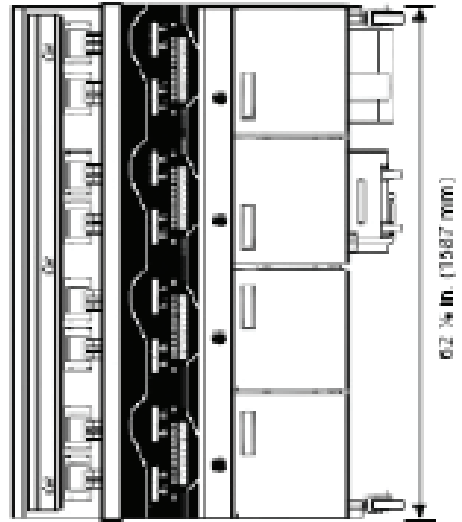
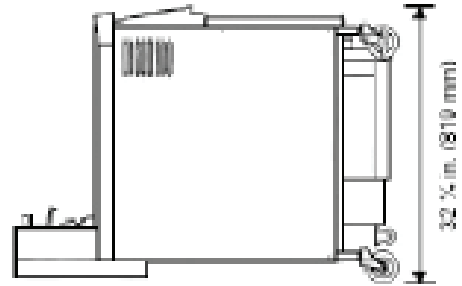
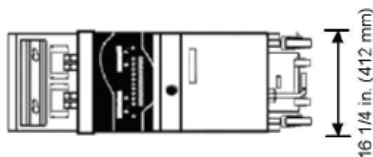
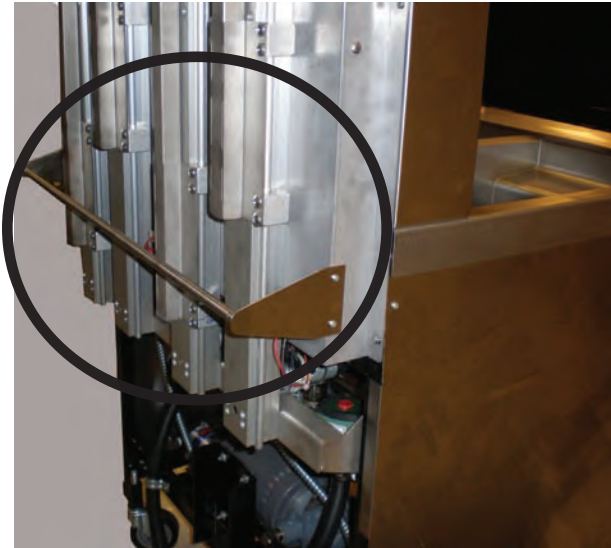
Cablurile de alimentare electrică vor fi rezistente la ulei, flexibile, învelite, nu vor fi mai ușoare decât ale cabluri obișnuite cu policloropren sau alte cabluri echivalente, învelite cu elastomer sintetic.

2-7. DIMENSIUNI

NOTĂ

Friteuze cu ridicare automată
Dimensiunea față-spate este 36-7/8” (93,66 cm).

Pentru uși de 36 in. (91,44 cm) sau mai mici, bara de protecție din partea din spate a friteuzei trebuie demontată temporar. Vezi fotografia de mai jos.



SECȚIUNEA 3. FUNCȚIONARE

3-1. COMPONENTE PENTRU FUNCȚIONARE

Consultați explicațiile de la paginile următoare.

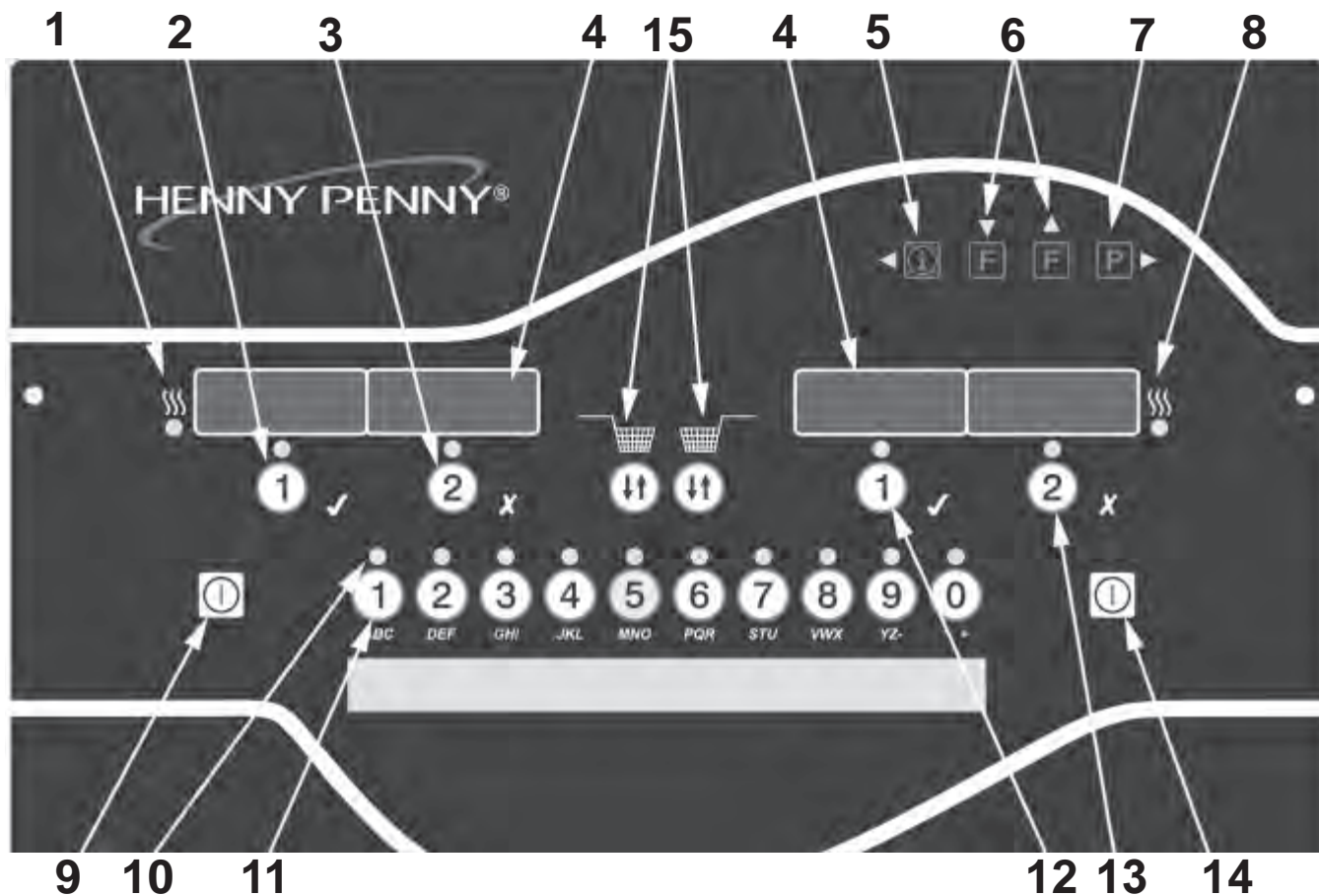


Figura 3-1



Figura 3-2

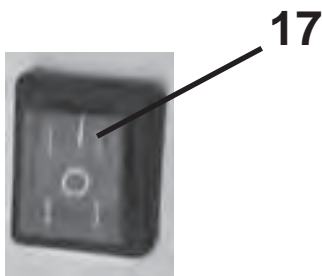


Figura 3-3

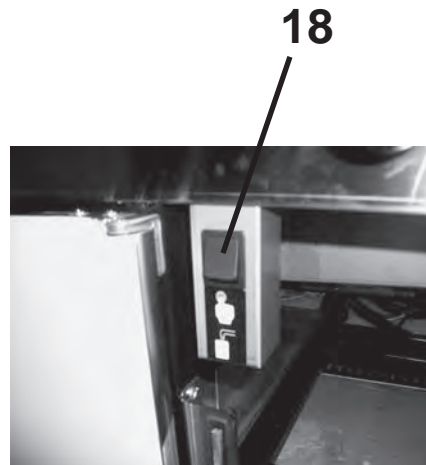












Figura 3-4
(Numai friteuze cu alimentare ulei vrac)











**3-1. COMPONENTE PENTRU
FUNCTIONARE
(Continuare)**

Consultați Figurile 3-1, 3-2 & 3-3 împreună cu descrierea funcțiilor de mai jos.

Fig. Nr.	Art. Nr.	Descriere	Funcție
3-1	1		Acest LED se aprinde când comanda solicită încălzirea cuvei (cuelor) din stânga, iar elementele se activează și încălzesc uleiul.
3-1	2		În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din stânga; apăsați pentru a schimba produsul afișat; folosit de asemenea pentru ✓ pentru a indica YES (DA) sau a confirma.
3-1	3		În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din stânga; apăsați pentru a modifica produsul afișat; folosit de asemenea ca X pentru a indica NO (NU) sau anulare.
3-1	4	Afișaj digital	Prezintă codurile produselor; prezintă numărătoarea temporizatorului în timpul ciclurilor de gătit; prezintă solicitările în timpul modurilor de filtrare; prezintă selecțiile din modul programare; prezintă temperatura uleiului prin apăsarea  ; prezintă codurile erorilor (de asemenea afișează în câteva limbi).
3-1	5		Apăsați o dată pentru a vizualiza temperatura reală a uleiului; apăsați de două ori pentru a vizualiza temperatura punctului de setare a uleiului; și apăsați de trei ori pentru a vizualiza informațiile de recuperare pentru fiecare cuvă. Folosit în modurile de programare; folosit ca buton ◀ pentru revenirea la un parametru anterior în modurile program și filtru.
3-1	6	 	Folosit pentru accesarea meniului filtrului; butonul din stânga folosit pentru cuva despărțită din stânga, iar butonul din dreapta pentru cuva despărțită din dreapta; folosit de asemenea pentru ▲ butoanele sau ▼; apăsați o dată pentru a vizualiza numărul de cicluri de gătit înainte de următoarea filtrare-Filtrare globală sau modul sau procentul capacității de filtrare-Filtrare mixtă; apăsați de două ori pentru a vizualiza ora și data celei mai recente filtrări pe fiecare cuvă; sau apăsați de trei ori pentru a vizualiza numărul de ore de utilizare a elementului filtrant prezent în baia de golire.
3-1	7		Folosit pentru accesarea modurilor program; folosit ca ► buton pentru a avansa către următorii parametri din modurile program și filtrare; apăsați pentru a selecta limbile și volumele secundare.
3-1	8		LED-ul se aprinde când comenzile solicită căldură pentru cuva(ele) din dreapta, iar elementele pornesc și încălzesc uleiul.
3-1	9		Apăsați pentru a porni și opri sistemul de încălzire pentru cuva(ele) din stânga; la cuvele pline se poate folosi oricare buton

3-1. COMPONENTE PENTRU FUNCTIONARE

(Continuare)

Fig. Nr.	Art. Nr.	Descriere	Funcție
3-1	10 & 11		<p>Fiecare LED al butonului produsului se aprinde atunci când a fost selectat respectivul produs sau când acesta este compatibil cu temperatura de gătit.</p> <p>Apăsăți pentru a selecta produsul dorit; apăsați pentru a așeza literele sub buton în timpul atribuirii unui nume către un produs în modul program.</p> <p>Simbolul  poate fi folosit pentru a începe un mod în așteptare dacă este activat în modul program special.</p>
3-1	12		<p>În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din dreapta; apăsați pentru a modifica produsul; apăsați pentru a confirma solicitările în modurile filtrare; de asemenea folosit ca ✓ pentru a indica YES (DA) sau confirmarea.</p>
3-1	13		<p>În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din dreapta; apăsați pentru a schimba produsul afișat; apăsați pentru a infirma solicitările din modul filtrare; folosit de asemenea pentru X pentru a indica NO (NU) sau a anula.</p>
3-1	14		<p>Apăsăți pentru a porni și opri sistemul de încălzire pentru cuva(ele) din dreapta.</p>
3-1	15		<p>NUMAI pentru friteuzele prevăzute cu ridicare automată. Apăsăți pentru a ridica sau coborî coșurile.</p>
3-2	16		<p>Un Filter Beacon® se găsește alături de fiecare buton negru de golire;  când este aprins în albastru, indică necesitatea filtrării uleiului în momentul respectiv; semnalul luminos clipește când golirea trebuie deschisă sau închisă.</p>
3-3	17		<p>Când comutatorul este răsucit în poziția ON (PORNIT), comenzile și pompele sunt alimentate electric.</p>
3-4	18		<p>Pentru friteuze cu alimentare ulei vrac, apăsați butonul pentru a umple JIB.</p>

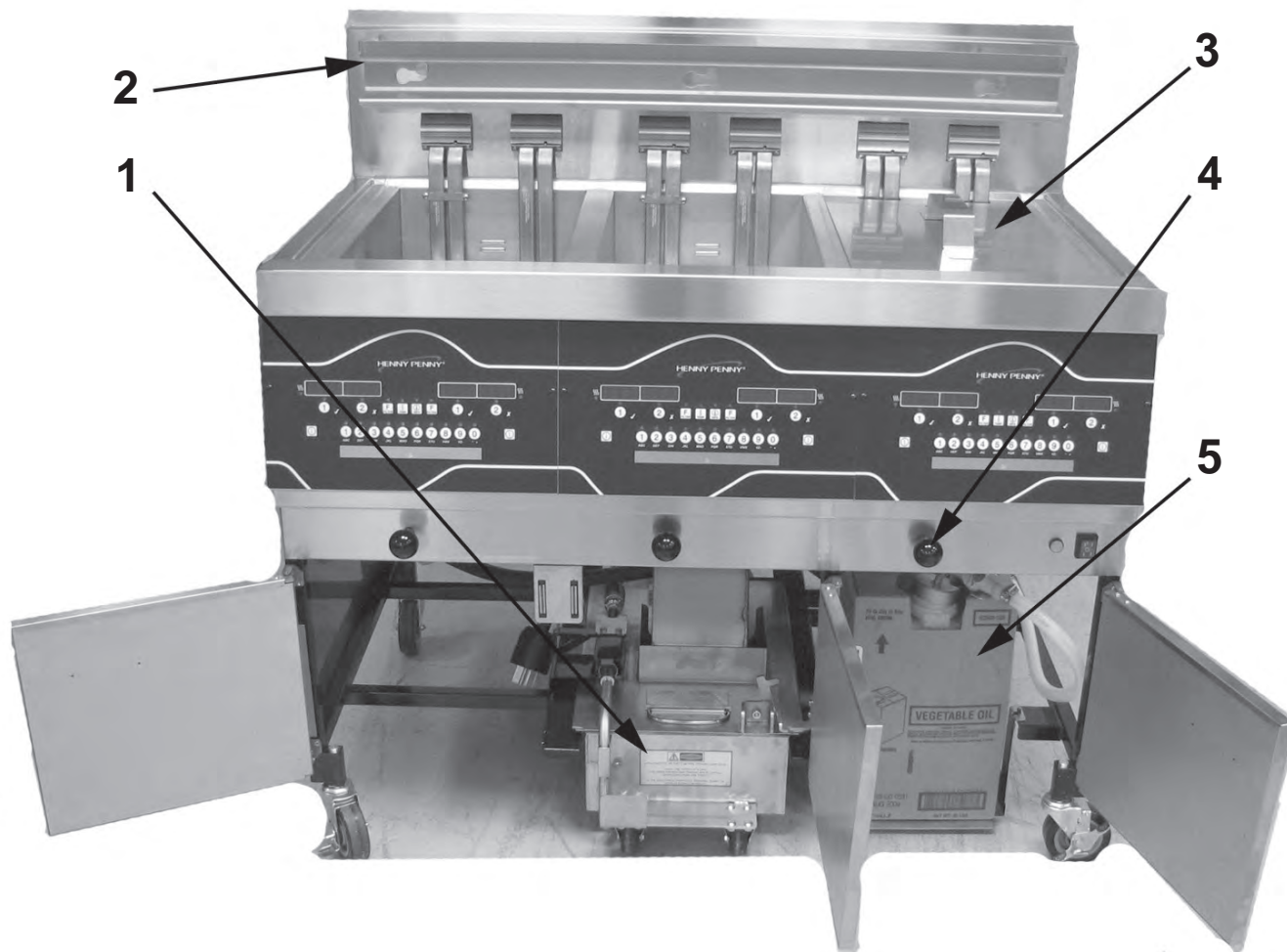



Figura 3-5


Fig. Nr.	Art. Nr.	Descriere	Funcție
3-5	1	Ansamblul băii de golire a filtrului	Uleiul este golit în această baie și apoi este pompat prin filtre, pentru a ajuta la prelungirea duratei de utilizare a uleiului.
3-5	2	Suportul pentru coșuri	Coșurile sunt agățate de acesta când nu sunt folosite sau pentru îndepărtarea uleiului de pe produs după un ciclu de gătit.
3-5	3	Capacele cuvelor	Acoperă cuva atunci când aceasta nu este utilizată.
3-5	4	Butonul supapei de golire	Trageți butoanele negre pentru a deschide supapa de golire, iar uleiul curge din cuvă; Apăsăți-le pentru a închide supapa de golire, iar uleiul poate fi pompat în cuvă.
3-5	5	JIB	Cubitainer; reține uleiul care trebuie pompat în cuve pentru a completa nivelul de ulei prin intermediul procesului Oil Guardian™.





3-2. MODUL SETARE

La pornirea inițială, comenzile vor solicita confirmarea setărilor pentru friteuză.

Când comutatorul principal este pornit, pe ambele afișaje apare „OFF (OPRIT)”. Apăsați  pe oricare din părți, iar pe ecran apare *SETUP* *ENTER CODE* (*SETARE* *INTRODUCERE COD*). Apăsați 1, 2, 3, iar pe afișajul din stânga apare „LANGUAGE (LIMBĂ)” și pe afișajul din dreapta apare „ENGLISH (ENGLEZĂ)”.

Folosiți butoanele ▲ sau ▼ pentru a schimba afișajul de operare în: limba 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 TEMP) - °F sau °C
- TIME FORMAT (FORMAT ORĂ) - 12-HR sau 24-HR
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - Ora din zi (folosiți butoanele pentru 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 curentă (folosiți butoanele pentru produs pentru a o modifica)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ORA DE VARĂ) - 1.OFF (OPRIT); 2.US (SUA) (2007 și ulterior); 3.EURO; 4.FSA (SUA înainte de 2007)
- FRYER TYPE (TIPUL FRITEUZEI) - ELECTRICĂ sau pe GAZ
- VAT TYPE (TIPUL CUVEI) - FULL (PLINĂ) SAU SPLIT (DESPĂRȚITĂ)
- AUTOLIFT ENABLED? (RIDICARE AUTOMATĂ ACTIVATĂ?) - NO LIFT (NU RIDICARE) sau YES LIFT (DA 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 - Prezintă numărul de serie al unității sau poate fi înregistrat (ACEST NUMĂR DE SERIE TREBUIE SĂ CORESPUNDĂ CU NUMĂRUL DE SERIE DE PE PLĂCUȚA CU DATE DE PE UȘI.)
- LIMBA SECUNDARĂ - Prin setarea unei limbi secundare la comenzi, acum se pot alege cu ușurință 2 limbi prin apăsarea butonului  în timpul funcționării normale. O limbă apare în afișajul din stânga, iar în afișajul din dreapta apare a doua limbă. Prin apăsarea butonului  de sub limba dorită se selectează limba vizibilă pe afișaje.
- VOLUM SECUNDAR - Prin setarea unuia volum secundar la comenzi, acum se pot alege cu ușurință 2 volume prin apăsarea de două ori a butonului  în timpul funcționării normale. O setare de volum apare pe afișajul din stânga (NICIUNA până la 10; 10 are nivelul cel mai înalt), iar pe afișajul din dreapta apare volumul secundar. Pentru a selecta volumul, apăsați butonul  de sub volumul dorit.
- SETUP COMPLETE (SETARE FINALIZATĂ) - se afișează OFF (OPRIT), iar unitatea se oprește.

NOTĂ

Cu condiția să nu fie altfel indicat, folosiți ▲ sau ▼ pentru schimbarea setărilor.

Modul setare poate fi accesat și prin reinițializarea comenzilor, în modul program special, la programarea de Nivel 2 (SP-3).

3-3. UMLEREA CU ULEI SAU ADĂUGAREA ULEIULUI

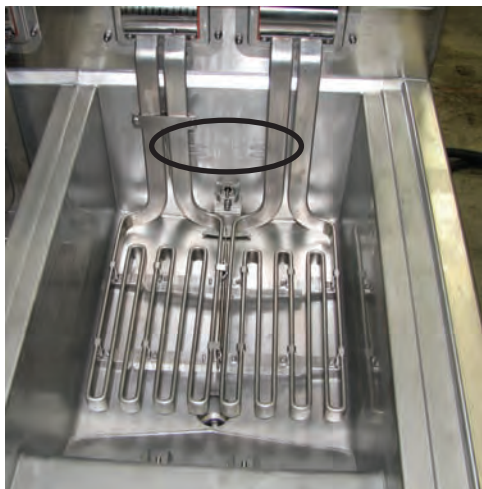


Figura 1



Figura 2



Figura 3

ATENȚIE

Nivelul uleiului trebuie să fie întotdeauna deasupra elementelor de încălzire atunci când friteuza încălzește și la indicatoarele de nivel al uleiului de pe spatele cuvei. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate avea ca rezultat incendiul și/sau avarierea friteuzei.

Nu se recomandă folosirea uleiului solid. Uleiul solid poate produce îmbăcsirea și defectarea pompei.

1. Se recomandă folosirea unui ulei pentru prăjire de înaltă calitate în friteuza deschisă. Unele uleiuri de calitate redusă au un conținut de umiditate înalt, care produce spumarea și suprafierbarea.



Purtați mănuși pentru evitarea arsurilor grave atunci când turnați ulei fierbinte în cuvă. Uleiul și toate piesele metalice aflate în contact cu uleiul sunt extrem de fierbinți, aveți grijă să evitați împrăscarea.

2. **Volume de ulei:**
Cuve pline = 15 quarts/30 lbs (14,2 litri/13,6 kg)
Cuve despărțite = 7,5 quarts/15 lbs (7,1 litri/6,8 kg).

Toate cuvele au 2 linii indicatoare de nivel, inscripționate pe peretele din spate al cuvei. Linia superioară indică nivelul la uleiul corect atunci când este încălzit. Figura 1.

3. Așezați suportul pentru coșuri în interiorul cuvei și umpleți cuva cu ulei rece până la indicatorul inferior. Figura 2.

Umplerea cuvei de la alimentarea vrac (trebuie să fie prevăzută cu accesoriile și comenzile opționale setate la „YES (DA)” pentru „Bulk Oil Supply? (Alimentare cu ulei vrac?)” în modul setare)

1. Treceți comutatorul principal în poziția ON (PORNIT).
2. Așezați suportul pentru coșuri în interiorul cuvei. Figura 2.
3. Mențineți apăsat **F** (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare *FILTER MENU (MENIU FILTRU)*, alături de 1. EXPRESS FILTER? (1. FILTRARE EXPRES?).
4. Apăsați și eliberați butonul **▶** de 6 ori până când afișajul arată „7. FILL FROM BULK (UMPLERE DIN VRAC)”.
5. Apăsați butonul **√**, iar afișajul arată „FILL VAT (UMPLERE CUVĂ)” și apoi „√=PUMP (POMPĂ)” „X=DONE (REALIZAT)”. Mențineți apăsat **butonul** **√** din nou pentru a umple cuva, iar afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”.
6. După ce uleiul ajunge la linia inferioară de umplere, eliberați butonul **√**, iar afișajul revine la „FILL VAT (UMPLERE CUVĂ)” „√=PUMP (POMPĂ)” „X=DONE (REALIZAT)”. Apăsați de două ori butonul **X** pentru a reveni la funcționarea normală.


NOTĂ

Mențineți apăsat butonul negru din spatele ușii din dreapta pentru a umple JIB de la alimentarea vrac, după caz. Figura 3.

3-4. PROCEDURILE DE PORNIRE DIMINEATA

1. Asigurați-vă că suportul pentru coșuri se află în cuvă, iar cuva este umplută cu ulei până la nivelul adecvat.

Model EEG-141, umplerea rezervorului de ulei. Vezi Secțiunea 3-10.

2. Treceți comutatorul în poziția ON (PORNIT) și apoi apăsați-l  pentru a porni căldura pentru cuva dorită. Dacă afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)” asigurați-vă că uleiul este la nivelul adecvat (vezi Secțiunea 3-2) și apoi apăsați butonul ✓ pentru „YES (DA)”.

Unitatea trece automat în ciclul de topire până când temperatura uleiului ajunge la 180°F (82°C), iar apoi comanda iese automat din ciclul de topire.



Ciclul de topire poate fi ocolit dacă se dorește acest lucru, prin apăsarea butonului ✓ sau a butonului X și menținerea lui apăsată timp de 5 secunde.

Comanda arată apoi „EXIT MELT (IEȘIRE TOPIRE)” și „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul ✓ pentru „YES (DA)”, iar cuva încălzește continuu până la atingerea temperaturii punctului de setare.



Nu lăsați friteuza nesupravegheată și nu ocoliți ciclul de topire decât dacă s-a topit suficient ulei pentru a acoperi complet toate elementele. Dacă ciclul de topire este ocolit înainte de acoperirea elementelor, va rezulta fum excesiv produs de ulei sau chiar incendiu.





NU SUPRAÎNCĂRCAȚI COȘURILE ȘI NICI NU AȘEZAȚI PRODUSE CU CONȚINUT EXTREM DE UMIDITATE ÎN COȘURI. 3 LBS. (1,4 KG) REPREZINTĂ CANTITATEA MAXIMĂ DE PRODUS PE CUVĂ PLINĂ, IAR 1-1/2 LBS. (0,68 KG). PENTRU CUVELE DESPĂRȚITE. NERESPECTAREA ACESTOR INSTRUCȚIUNI POATE AVEA CA REZULTAT DEVERSAREA ULEIULUI DIN CUVĂ, CEEA CE POATE PRODUCERE ARSURI GRAVE, RĂNIREA PERSONALULUI, INCENDIU ȘI/SAU AVARIEREA BUNURILOR.

DACĂ TEMPERATURA GRĂSIMII VEGETALE DEPĂȘEȘTE 420°F (216°C), ÎNTRERUPEȚI IMEDIAT ALIMENTAREA ELECTRICĂ LA ÎNTRERUPTORUL CIRCUITULUI PRINCIPAL ȘI APELAȚI LA SERVICIILE UNEI PERSOANE CALIFICATE PENTRU A REPARA FRITEUZA. DACĂ TEMPERATURA ULEIULUI DEPĂȘEȘTE TEMPERATURA DE APRINDERE PROPRIE, SE VA GENERA UN INCENDIU, AVÂND CA REZULTAT ARSURI GRAVE ȘI/SAU AVARIEREA BUNURILOR.



3-5. FUNCȚIONAREA DE BAZĂ

Friteuza Evolution Elite este disponibilă ca modele fără ridicare automată și cu ridicare automată. Comenzile pentru ridicare automată permit coborârea automată a coșurilor în grăsimea vegetală la începutul ciclului de gătit și ridicarea din grăsimea vegetală la finalul ciclului.


1. După ieșirea din ciclul de topire, clipește LOW TEMP (TEMP SCĂZUTĂ) până la atingerea punctului de setare a temperaturii. După atingerea temperaturii punctului de setare, numele produsului apare pe afișaj, de ex.: FRY (FRIGERE), iar acum produsul poate fi introdus în ulei.
2. Apăsați butonul temporizator  sau . (Friteuze cu ridicare automată, coșul coboară automat în grăsimea vegetală.)
3. Afișajul arată numele produsului care se gătește (ex.: „FRY (FRIGERE)”) și numărătoarea inversă a temporizatorului.
4. La finalizarea ciclului de gătit, se aude o alarmă, iar afișajul arată „DONE (REALIZAT)”.
5. Apăsați butonul temporizatorului de sub „DONE (REALIZAT)” pentru a opri alarma și ridicați coșul din cuvă. (Friteuze cu ridicare automată, coșul se ridică automat din grăsimea vegetală.)
6. Dacă a fost programat un temporizator pentru calitate (temporizator de menținere), timpul de menținere începe automat când utilizatorul apasă butonul temporizatorului pentru finalizarea ciclului de gătit. În timp ce temporizatorul pentru calitate efectuează numărătoarea inversă, afișajul arată abrevierea din trei caractere a produsului, urmată de „Qn”, unde „n” este numărul de minute rămas. ex: „FRY (FRI)” / „Q5” / „FRY (FRI)” / „Q5” / „FRY (FRI)” / „Q4” etc.


La finalul numărării inverse a temporizatorului, comanda produce un bip, iar afișajul arată „QUAL (CAL)”, urmat de numele produsului din trei caractere: „QUAL (CAL)” / „FRY (FRI)” / „QUAL (CAL)” / „FRY (FRI)”. Apăsați butonul temporizatorului pentru anularea acestuia.

NOTĂ

Pentru a opri în orice moment un ciclu de gătit, mențineți apăsat butonul temporizatorului  sau .

3-6. MODUL ÎN AȘTEPTARE

După programare, modul în așteptare ajută la economisirea costurilor cu uleiul și cu utilitățile prin coborârea punctului de setare a uleiului atunci când cuva nu este utilizată. Pentru activarea modului în așteptare, apăsați butonul , sau se poate programa pentru activare automată după „X” minute de inactivitate a cuvei.

Uleiul este menținut la o temperatură mai joasă până la apăsarea butonului , iar apoi uleiul este încălzit la temperatura pentru gătit. Vezi modurile program special, SP-7, SP-7A, SP-7B și SP-7C.

3-7. OIL GUARDIAN™ **(completare automată)**

În timpul funcționării normale, comanda monitorizează automat nivelul uleiului din cuvă. În cazul în care comanda sesizează că nivelul de ulei este prea scăzut, unitatea pompează automat ulei de la JIB în cuvă pentru a menține uleiul la nivelul corect.




Completare manuală

Dacă nivelul uleiului este puțin scăzut, în orice moment se poate adăuga ulei în cuvă de la JIB pentru a crește nivelul uleiului până la nivelul corect, respectându-se pașii de mai jos. Această procedură NU se va folosi pentru umplerea unei cuve goale.

1. Mențineți apăsat **F** (pe fiecare cuvă plină) până când afișajul arată „*FILTER MENU (MENIU FILTRU)*” urmat de „1.EXPRESS FILTER (FILTRARE EXPRES)”.
2. Apăsați de **▶** 5 ori până când pe afișaj apare „6.FILL FROM JIB (UMPLERE DE LA JIB)”.
3. Apăsați butonul **√**; se afișează „FILL VAT (UMPLERE CUVĂ)” „√ =PUMP (POMPĂ)” „X=EXIT (IEȘIRE)”.
4. Mențineți apăsat butonul **√**; afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”, iar uleiul este pompat de la JIB către cuvă.
5. După umplerea cuvei, eliberați butonul **√**; se afișează „FILL VAT (UMPLERE CUVĂ)” „√ =PUMP (POMPĂ)” „X=EXIT (IEȘIRE)”. Apăsați de două ori butonul **X** pentru funcționare normală.

3-8. SELECTAREA UNUI PRODUS CU PUNCT DE SETARE DIFERIT

Când selectați un produs, dacă pe afișaj apare „XXX XXX”, temperatura punctului de setare nu este corectă pentru acest produs. Pentru a modifica temperatura punctului de setare pentru produsul dorit:

1. Apăsați butonul pentru produs, de ex.:  (FRY (FRIGERE)).
2. Afișajul arată „XXX XXX”.
3. Mențineți apăsat un buton al temporizatorului  sau  timp de 5 secunde și apoi, pe afișaj apare „FRY (FRIGERE)”.
4. Lăsați temperatura uleiului să ajungă la temperatura punctului de setare înainte de a introduce produsul.

3-9. ÎNLOCUIREA JIB



Figura 1

1. Comanda afișează „JIB IS LOW (JIB ARE NIVEL SCĂZUT)” și se aude o alarmă.
2. Deschideți ușa din dreapta, trageți JIB din unitate, trageți capacul de pe partea superioară a JIB, eliminați JIB gol și înlocuiți-l cu unul plin. Figura 1.

NOTĂ

Model EEE-141 (o singură cameră), vezi secțiunea următoare.

3-10. MODEL EEE-141 **REZERVOR DE ULEI**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Umplerea rezervei de ulei

1. Comanda afișează „JIB IS LOW (JIB ARE NIVEL SCĂZUT)” și se aude o alarmă.
2. Deschideți ușa și trageți spre înainte rezervorul și scoateți capacul rezervei. Figura 1.
3. Așezați capacul rezervei pe consola de pe ușa. Figura 2.
4. Turnați uleiul în rezervor până la liniile de umplere (13 lbs. (6,12 kg)). și apoi așezați la loc capacul și împingeți la loc rezervorul pe poziție. Figura 3.

Demontarea/curățarea rezervei

1. Deschideți ușa și trageți spre înainte rezervorul.
2. Glisați rezervorul către stânga și ridicați-l de pe friteuză. Figura 4.
3. La o chiuvetă, curățați rezervorul folosind apă și săpun.

NOTĂ

Înainte de a împinge la loc pe poziție rezervorul, lubrifiați inelele O (de mai jos) de pe tubul filtrului, folosind ulei rece. Verificați dacă inelele O prezintă ruperi sau creștături și înlocuiți dacă este necesar. Pentru a înlocui inelul O, folosiți o șurubelniță mică, cu cap plat, ridicați inelul O și trageți de capătul tubului. Vezi mai jos.



3-11. SMARTFILTER EXPRESS™



Figura 1



Figura 2

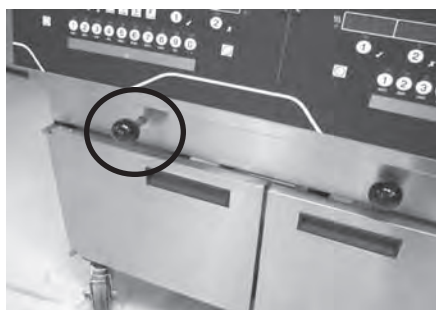


Figura 3

- În timpul funcționării normale și după un anumit număr de cicluri de gătit, Filter Beacon® luminează în partea din față a friteuzei (Figura 1), iar comanda prezintă periodic „FLTR NOW? (FILTR ACUM?)” „YES (DA) NO (NU)”.

Dacă se apasă **X** pentru NO (NU), friteuza își reia funcționarea normală, iar comanda sugerează filtrarea ulterioară.

- Verificați baia filtrului:** Dacă baia de golire a filtrului sau capacul nu se află pe poziție, afișajul arată „CHK PAN (VERIF BAIE)”. Verificați să fie bine strânsă conducta filtrului și ca baia de golire a filtrului să fie mult în spate, după friteuză, atât cât este posibil, iar capacul băii filtrului să se afle pe poziție.
- Apăsați butonul \surd pentru DA, iar afișajul indică *SKIM VAT (SPUMARE CUVĂ)*, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)” și apoi „YES NO (DA NU)”. Spumare cuvă, apăsați butonul \surd pentru DA, iar afișajul prezintă „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire (Figura 2), afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul se golește din cuvă.



Pentru a evita supraumplerea băii de golire, goliți pe rând câte o cuvă. Baia de golire reține uleiul din 1 cuvă plină sau 2 cuve despărțite. Supraumplerea băii de golire poate genera alunecarea pe podele, ceea ce poate avea ca rezultat rănirea persoanelor.



Dacă NU se dorește filtrarea, apăsați Ⓢ , afișajul arată „STOPPED (OPRIT)”, urmat de „CONTINUE FILTER (CONTINUARE FILTRARE)” „YES (DA) NO (NU)”. Apăsați butonul **X**, afișajul arată „QUIT FILTER (PĂRĂSIRE FILTRU)” „YES (DA) NO (NU)”, apăsați butonul \surd ; SmartFilter este anulat, lumina albastră se stinge, iar comenzile revin la funcționarea normală. Comenzile vor sugera filtrarea după alte câteva cicluri de gătit.

Dacă golirea este îmbăcsită de reziduuri alimentare, afișajul va indica „VAT EMPT (CUVĂ GOALĂ)”, urmat de „YES (DA) NO (NU)”. Folosiți peria cu peri albi și drepiți pentru a curăța golirea, apăsați butonul \surd , iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”. Comenzile vor continua cu procesul de filtrare.

- La finalul ciclului de golire se afișează „VAT EMPT (CUVĂ GOALĂ)”, urmat de „YES (DA) NO (NU)”. Verificați vizual dacă este goală cuva și apăsați butonul \surd , se afișează „WASHING (SPĂLARE)”. După finalizarea procesului de filtrare, afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Apăsați butonul de golire pentru a închide golirea (Figura 3). Afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”, iar cuva se reumple cu ulei.

3-11. SMARTFILTER EXPRESS™
(Continuare)

5. După umplerea cuvei, afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)” „YES (DA) NO (NU)”. Asigurați-vă că este plină cuva și apoi apăsați butonul √ pentru DA, iar comanda trece în poziția „OFF (OPRIT)”.
6. Dacă uleiul nu a fost pompat înapoi la nivelul corect în cuvă în timpul procesului SmartFilter Express™, apăsați butonul **X** pentru NO (NU), iar pompa funcționează timp de 30 de secunde.
7. Afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)” „YES (DA) NO (NU)”. Asigurați-vă că este plină cuva și apoi apăsați butonul √, iar afișajul arată, iar comanda revine la funcționarea normală. Apăsați butonul **X**, iar pompa funcționează încă 30 de secunde. Puteți încerca să umpleți cuva de 3 ori.

Eroare de filtrare

8. După ce ați încercat de 3 ori să umpleți cuva fără să reușiți, afișajul arată „*CHANGE (SCHIMBAȚI)* *FILTER (ELEMENTUL)* *PAD (FILTRANT)* CLOGGED? (ÎMBÂCSIT?)”. Apăsați butonul √, iar comenzile trec în poziția OFF (OPRIT). Schimbați elementul filtrant respectând procedurile de la Secțiunea Schimbarea elementului filtrant.

Dacă nu se schimbă elementul filtrant, se va afișa memento-ul „CHANGE FILTER PAD? (SCHIMBAȚI ELEMENTUL FILTRANT?)” la fiecare 4 minute, până la schimbarea elementului filtrant.

9. În timpul următorului SmartFilter Express™ cu un nou element filtrant, în cazul în care cuva nu este umplută după 3 încercări, afișajul arată „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (ESTE NECESAR SERVICE PENTRU FILTRU - VEZI GHIDUL PENTRU DEPANARE)”, urmat de „YES (DA)”. Apăsați butonul √, iar comenzile trec unitatea în modul OFF (OPRIT).

NOTĂ

Pentru a vă ajuta să vă asigurați de umplerea completă a cuvei, curățați baia filtrului cel puțin o dată pe zi, schimbați elementul filtrant cel puțin o dată pe zi și asigurați-vă că JIB este plin și că inelele „O” de la baia filtrului sunt în stare bună. Dacă magazinul dumneavoastră funcționează 24 de ore pe zi, curățați baia filtrului și schimbați elementul filtrant de două ori pe zi.

3-12. FILTRAREA ZILNICĂ

Această procedură de filtrare permite o curățare mai riguroasă a cuvei și ar trebui realizată o dată pe zi. Cuvă poate fi filtrată în timpul oricăror perioade în care nu se realizează frigerea.



Pentru evitarea arsurilor datorate uleiului fierbinte, folosiți echipamente de siguranță aprobate, inclusiv șorț, mască facială și mănuși înainte de a începe procedura de filtrare.

De asemenea, pentru evitarea supraumplerii băii de golire, goliți numai 1 cuvă la un moment dat. Baia de golire reține uleiul din 1 cuvă plină sau 2 cuve despărțite. Supraumplerea băii de golire poate genera alunecarea pe podele, ceea ce poate avea ca rezultat rănirea persoanelor.



Figura 1

1. **Verificați baia filtrului:** La prima filtrare din fiecare zi trebuie folosit un nou element filtrant, dar același element filtrant se poate folosi și restul zilei, cu excepția cuvelor pentru pește. **După filtrarea unei cuve pentru pește, asigurați-vă că schimbați cartușul filtrant.**

Asigurați-vă că se află pe poziție capacul băii de filtrare, tubul de golire a filtrului este fixat, iar baia de golire a filtrului este împinsă în interior și blocată pe poziție. Dacă baia de golire a filtrului și capacul nu sunt fixate pe poziție, afișajul arată „CHK PAN (VERIF BAIE)”.

2. Țineți apăsat **F** până când afișajul arată „1.EXPRESS FILTER? (1. FILTRARE EXPRES?)”. Unitățile cu cuvă despărțită, folosiți butonul din stânga **F** pentru cuva din stânga și butonul din dreapta **F** pentru cuva din dreapta.
3. Apăsați butonul **▶**, iar afișajul arată „2.DAILY FILTER? (2. FILTRARE ZILNICĂ?)”.
4. Apăsați butonul **√** pentru DA, iar afișajul arată „CONFIRM (CONFIRMARE)”, urmat de „YES NO (DA NU)”.
5. Apăsați butonul **√** pentru DA; afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire (Figura 1), afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul se golește din cuvă, **sau** apăsați butonul **X** pentru NO (NU), iar comenzile revin la funcționarea normală.
6. După golirea uleiului din cuvă, scoateți suportul coșului din cuvă. Figura 2.



Figura 2



Folosiți lavete de protecție sau mănuși atunci când ridicați suportul coșului. Suportul ar putea fi fierbinte și pot rezulta arsuri.

3-12. FILTRAREA ZILNICĂ (Continuare)

7. Folosiți unealta de ridicare și ridicați de pe cuvă elementul prevăzut cu balama pentru a curăța partea inferioară a cuvei. Figura 4.



Folosiți lavete de protecție sau mănuși atunci când ridicați elementul cu ajutorul uneltei de ridicare. Elementul ar putea fi fierbinte și pot rezulta arsuri grave.



Evitați așezarea uneltei pentru ridicare în centrul elementelor, în aceeași zonă ca și becul pentru limita superioară, în caz contrar poate rezulta deteriorarea limitei superioare.

8. Râcâțiți sau periați părțile laterale și partea inferioară a cuvei. Aveți grijă să nu deteriorați sondele de sesizare.



Nu folosiți lână de oțel, alte ustensile de curățare abrazive sau agenți de curățare/sanitație care conțin clor, brom, iod sau amoniac, deoarece acestea vor deteriora materialul inox și vor reduce durata de viață a unității.

Nu folosiți jet de apă (pulverizator sub presiune) pentru a curăța unitatea, în caz contrar poate rezulta avariarea componentelor.

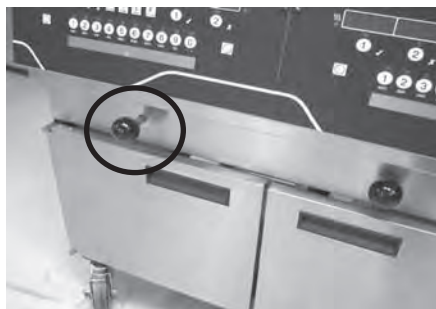


Figura 3

9. După curățarea cuvei, iar afișajul arată „SCRUB VAT COMPLETE? (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ?)” „YES (DA) NO (NU)” Apăsați butonul pentru YES (DA), iar afișajul arată „WAH VAT (SPĂLARE CUVĂ)” „YES NO (DA NU)”.

10. Apăsați butonul , afișajul arată „WASHING (SPĂLARE)”, iar uleiul circulă prin cuvă timp de câteva minute. La finalizarea ciclului de spălare, afișajul arată „WASH AGAIN? (SPĂLAȚI DIN NOU?)” „YES (DA) NO (NU)”.



Etapa de spălare a primei filtrări pentru un element filtrant nou durează cu 45 de secunde mai mult pentru a penetra elementul.

11. Apăsați butonul pentru DA dacă este necesară o altă spălare, în caz contrar apăsați butonul pentru NU, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Apăsați butonul de golire pentru a închide golirea (Figura 3), afișajul arată „RINSING (CLĂTIRE)”, iar cuva se umple cu ulei.

12. După umplerea cuvei, pe afișaj apare „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire pentru a deschide golirea (Figura 4), iar afișajul arată „RINSING (CLĂTIRE)”. La finalizarea clătirii, afișajul arată „RINSE AGAIN? (CLĂȚIȚI DIN NOU?)” „YES (DA) NO (NU)”.



Figura 4

3-12. FILTRAREA ZILNICĂ
(Continuare)

13. Apăsați butonul $\sqrt{\quad}$ pentru YES (DA) dacă este necesară o altă clătire, în caz contrar apăsați butonul **X** pentru NO (NU). Afișajul arată „POLISH? (LUSTRIURE?)” „YES (DA)”.
14. Apăsați butonul $\sqrt{\quad}$ pentru YES (DA), iar uleiul este curățat prin circulara acestuia prin sistemul de filtrare. Afișajul arată „5:00 X=STOP”. Dacă se dorește, apăsați butonul **X** pentru a opri lustruirea, în caz contrar uleiul este lustruit timp de 5 minute.
4. După lustruirea uleiului, afișajul arată „FILL VAT? (UMPLERE CUVĂ?)” „YES (DA)”. Apăsați butonul $\sqrt{\quad}$, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Apăsați butonul de golire pentru a închide golirea (Figura 3), afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”, iar cuva se reumple apoi cu ulei.
15. După umplere, afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)” „YES (DA) NO (NU)”
Apăsați butonul $\sqrt{\quad}$ pentru YES (DA), iar friteuza revine la funcționare normală.

Dacă se apasă butonul **X**, afișajul arată „FILLING”.
Puteți încerca să umpleți cuva de 4 ori și apoi comanda arată „ADD QUIT (ADĂUGARE RENUNȚARE)”.
Apăsați butonul $\sqrt{\quad}$, iar pompa JIB funcționează 60 de secunde, umplând cuva de la JIB. Când cuva este plină, apăsați butonul **X**, iar afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)” „YES (DA) NO (NU)”.
Apăsați butonul $\sqrt{\quad}$ pentru YES (DA), iar friteuza revine la funcționare normală.

3-13. ELIMINAREA ULEIULUI DIN CUVĂ CU AJUTORUL NAVETEI OPTIONALE PENTRU ELIMINAREA ULEIULUI



Figura 1



Figura 2



Figura 3



CU UTILIZAREA PRELUNGITĂ, TEMPERATURA DE APRINDERE A ELEMENTULUI DE SCURT-CIRCUITARE ESTE REDUSĂ. ELIMINAȚI ULEIUL DACĂ PREZINTĂ SEMNE DE FUM SAU SPUMARE EXCESIVĂ. POT REZULTA ARSURI GRAVE, RĂNIREA PERSONALULUI, INCENDII ȘI/SAU AVARIEREA BUNURILOR.

1. Deschideți ușa, ridicați opritorul băii de golire și scoateți ansamblul băii de golire a filtrului, cu ajutorul mânerului de pe baia de golire. Figurile 1 și 2.
2. Mențineți apăsat **F** (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare „*FILTER MENU (MENIU FILTRU)*”, alături de 1. EXPRESS FILTER? (1. FILTRARE EXPRES?).
3. Apăsați și eliberați butonul **▶** de două ori până când afișajul arată „3.DISPOSE (ELIMINARE)”. Apăsați butonul **√**, iar afișajul arată „DISPOSE? (ELIMINARE?)” „YES (DA) NO (NU)”.
4. Apăsați butonul **√** iar pe afișaj apare „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?)” „YES NO (DA NU)”.
5. Cu naveta pentru eliminare răsucită pe poziție (Figura 3), apăsați butonul **√**, iar afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire pentru a deschide golirea, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”. Acum, uleiul se golește din cuvă în navetă.
6. Afișajul arată „VAT EMPTY (CUVĂ GOALĂ)”, „YES NO (DA NU)”. Verificați dacă este goală cuva și apăsați butonul **√**.
7. Afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCTELE DE ULEI)” „√ =PUMP (POMPĂ)” „X =DONE (REALIZAT)”. Mențineți apăsat butonul **√** timp de câteva secunde pentru a curăța uleiul vechi din conducte. După curățare, apăsați butonul **X**.
8. Afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)” „YES NO (DA NU)”. După curățarea cuvei, apăsați butonul **√**, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Apăsați butonul de golire.
9. Afișajul arată „MANUAL FILL POT (UMPLERE MANUALĂ RECIPIENT)” urmat de „IS POT FILLED (RECIPIENTUL ESTE PLIN)”, alături de „YES NO (DA NU)”. Umpleți cuva până la linia indicatoare inferioară din partea din spate a cuvei. Vezi Umplerea sau completarea cu ulei, instrucțiunile de la Secțiunea 3-3.

Apăsați butonul **√**, iar friteuza revine la funcționare normală.
10. Scoateți naveta pentru evacuare de sub friteuză și înlocuiți-o cu ansamblul băii filtrului.

**3-14. ELIMINAREA ULEIULUI
DIN CUVĂ CU
AJUTORUL SISTEMULUI
OPȚIONAL FRONTAL DE
ELIMINARE**



Figura 1

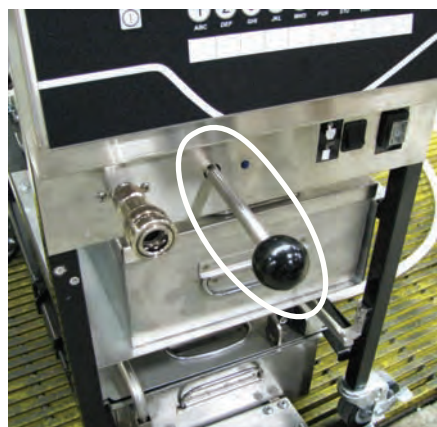


Figura 2

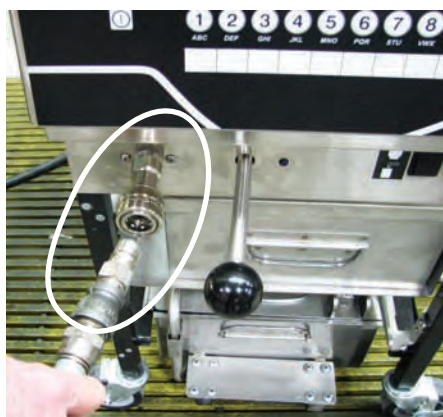


Figura 3

NOTĂ

„BULK OIL DISPOSE? (ELIMINARE ULEI VRAC?)”
în modul program special sau modul setare trebuie setat la
„FRONT (FAȚĂ)” pentru ca sistemul frontal de eliminare
să funcționeze.

1. Localizați furtunul pentru eliminare. Figura 1.
2. Mențineți apăsat **F** până când pe afișaj apare „*FILTER MENU (MENU FILTRU)*”, alături de „1. EXPRESS FILTER? (1. FILTRARE EXPRES?)”.
3. Apăsați și eliberați butonul **▶** de două ori până când afișajul arată „3.DISPOSE (ELIMINARE)”. Apăsați butonul **√**, iar afișajul arată „DISPOSE? (ELIMINARE?)” „YES (DA) NO (NU)”.
4. Apăsați butonul **√**; iar pe afișaj apare „DRAIN VAT? (GOLIRE CUVĂ?) YES NO (DA NU)”.

Apăsați butonul **X** dacă nu se dorește golirea cuvei și faceți salt până la pasul 7.

5. Apăsați butonul **√**, iar Filter Beacon clipește, iar afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire pentru a deschide golirea, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”. Figura 2.
6. Uleiul curge din cuvă în baia de golire, iar apoi afișajul arată „VAT EMPT (CUVĂ GOALĂ)” „YES NO (DA NU)”. Verificați dacă este goală cuva și apăsați butonul **√**.
7. Afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCTELE DE ULEI)” „√=PUMP (POMPĂ)” „X=DONE (REALIZAT)”. Mențineți apăsat butonul **√** câteva secunde pentru a curăța uleiul vechi. După curățare, apăsați butonul **X**.
8. Afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)” „YES NO (DA NU)”. După curățarea cuvei, apăsați butonul **√**.
9. Atașați furtunul la disconectorul rapid de pe partea frontală a friteuzei. Figura 3.

**3-14. ELIMINAREA ULEIULUI
DIN CUVĂ CU
AJUTORUL SISTEMULUI
OPTIONAL FRONTAL DE
ELIMINARE
(Continuare)**



Figura 4



Figura 5

10. Afișajul arată „**HOLD DISPOSE SWITCH (ȚINEȚI APĂSAT BUTONUL ELIMINARE)**” și „**X=DONE (REALIZAT)**”. În timp ce țineți mânerul din lemn, asigurați-vă că duza furtunului este îndreptată în containerul de eliminare și apoi țineți apăsat butonul eliminare pentru a pompa ulei din baia de golire. Figura 4.

NOTĂ

Comutatorul eliminare nu va pune în funcțiune motorul pompei până la această etapă a modului eliminare ulei.

AVERTISMENT
RISC DE ARSURĂ

Aționați cu grijă pentru a preveni arsurile produse de suprafețele fierbinți și de împrôșcarea cu ulei fierbinte.

11. După ce nu mai pompează ulei din baia de golire, eliberați comutatorul eliminare și apăsați butonul **X**. Filter Beacon (semnalul luminos pentru filtrare) clipește, iar afișajul arată „**CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)**” și apăsați butonul de golire pentru a închide golirea. Figura 5.
12. Afișajul arată „**MANUAL FILL VAT (UMPLERE MANUALĂ CUVĂ)**” (sau „**FILL VAT FROM BULK (UMPLERE CUVĂ DE LA ALIMENTARE VRAC)**” dacă este prevăzută), urmat de „**IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)**”, alături de „**YES NO (DA NU)**”. Umpleți cuva până la linia indicatoare inferioară de pe partea din spate a cuvei. Vezi instrucțiunile Umplerea sau completarea cu ulei de la Secțiunea 3-3 din Manualul de operare.

Apăsați butonul \surd , iar friteuza revine la funcționare normală.

3-15. ELIMINAREA ULEIULUI DIN CUVĂ CU AJUTORUL SISTEM OPȚIONAL DE ELIMINARE ULEI VRAC

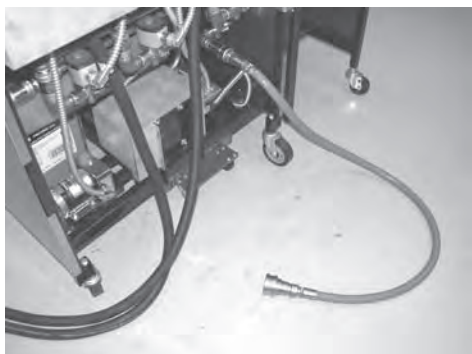


Figura 1



Figura 2

1. Conectați cupla rapidă mamă atașată la furtunul din partea din spate a friteuzei la cupla rapidă tată corectă de pe perete. După fixare, furtunul poate rămâne conectat dacă nu se deplasează friteuza. Figurile 1 și 2.

NOTĂ

„BULK OIL DISPOSE? (ELIMINARE ULEI VRAC?)” din modul program special sau modul setare trebuie setat la „YES (DA)” pentru ca sistemul de eliminare ulei vrac să funcționeze. De asemenea un pas cu cod parolă (1, 2, 3) poate fi adăugat la programarea specială, SP-27.

2. Mențineți apăsat **F** (stânga sau dreapta pentru cuve despărțite) până când afișajul arată „FILTER MENU (MENIU FILTRU)*”, alături de „1.EXPRESS FILTER? (FILTRARE EXPRES?)”.
3. Apăsați și eliberați butonul **▶** de două ori până când afișajul arată „3.DISPOSE (ELIMINARE)”. Apăsați butonul **√**, iar afișajul arată „DISPOSE? (ELIMINARE?)” „YES NO (DA NU)”, sau introduceți codul 1, 2, 3 dacă SP-27 este setat la YES (DA).
4. Apăsați butonul **√**; iar pe afișaj apare „DRAIN VAT? (GOLIRE CUVĂ?) YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul **X** dacă baia de golire conține ulei. Salt la pasul 8.
5. Apăsați butonul **√**, iar afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”. Uleiul se golește din cuvă în baia de golire.
6. Afișajul arată „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)”, „YES NO (DA NU)”. Verificați dacă este goală cuva și apăsați butonul **√**.
7. Afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCTELE DE ULEI)”, „√=PUMP (POMPĂ)”, „X =DONE (REALIZAT)”. Mențineți apăsat butonul **√** câteva secunde pentru a îndepărta uleiul vechi. După curățare, apăsați butonul **X**.

3-15. ELIMINAREA ULEIULUI DIN CUVĂ CU AJUTORUL SISTEM OPȚIONAL DE ELIMINARE A ULEIULUI VRAC (Continuare)

8. Afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)” „YES NO (DA NU)”. După curățarea cuvei, apăsați butonul √.
9. Afișajul arată „DISPOSE (ELIMINARE)” și apoi „√=PUMP (POMPĂ)” „X=DONE (REALIZAT)”. Apăsați butonul √.
10. Afișajul arată „DISPOSING... (SE EVACUEAZĂ)” „X=STOP, iar uleiul este pompat de la baia de golire la containerul pentru ulei vrac. După pomparea întregii cantități de ulei din baie, apăsați butonul X (STOP).
11. Afișajul arată „DISPOSE (ELIMINARE)” și apoi „√=PUMP (POMPĂ)” „X=DONE (REALIZAT)”. Apăsați butonul X, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Închidere golire.
12. Afișajul arată „MANUAL FILL VAT (UMPLERE MANUALĂ CUVĂ)” (sau „FILL VAT FROM BULK (UMPLERE CUVĂ DE LA ALIMENTAREA VRAC) dacă este prevăzută), urmat de „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN)”, alături de „YES NO (DA NU)”. Umpleți cuva până la linia indicatoare inferioară din partea din spate a cuvei. Vezi Umplerea sau completarea cu ulei, instrucțiunile de la Secțiunea 3-3.

Apăsați butonul √, iar friteuza revine la funcționare normală.

3-16. SCHIMBAREA ELEMENTULUI ILTRANT

Pentru asigurarea unei bune funcționări al pompării uleiului, elementul filtrant (sau hârtia) trebuie schimbat cel puțin o dată pe zi. Cu toate acestea, în cazul magazinelor deschise 24 de ore pe zi, elementul trebuie schimbat de două ori pe zi.



Figura 1



Figura 2

NOTĂ

Dacă nu a fost schimbat elementul filtrant, pe afișaj apare un memento, „CHANGE PAD (SCHIMBAȚI ELEMENTUL)”. Apăsați butonul √ pentru anularea mesajului, dar acesta reapare la fiecare 4 minute până la schimbarea elementului filtrant.

1. Asigurați-vă că comutatorul principal este în poziția ON (PORNIT).
2. Deschideți ușa, ridicați opritorul băii de golire și scoateți ansamblul băii de golire a filtrului, cu ajutorul mânerului de pe baia de golire. Figurile 1 și 2.

AVERTISMENT
RISC DE ARSURĂ

Această baie poate fi fierbinte! Folosiți mănua de protecție sau o lavetă pentru protecție, în caz contrar se pot produce arsuri grave.

Dacă baia filtrului este deplasată cât timp este plină cu ulei, acționați cu atenție pentru a împiedica împrăștierea, în caz contrar pot avea loc arsuri.

**3-16. SCHIMBAREA
ELEMENTULUI
FILTRANT (Continuare)**



Figura 3

3. Ridicați capacul băii de pe baia de golire. Figura 3.



Figura 4

4. Ridicați coșul pentru firimituri de pe baia de golire. Ștergeți uleiul și firimiturile de pe coșul pentru firimituri. Curățați coșul pentru firimituri cu apă și săpun, apoi clătiți bine cu apă fierbinte. Figura 4.



Figura 5

5. Demontați inelul opritor al elementului filtrant și curățați bine cu apă și săpun. Clătiți bine cu apă fierbinte. Figura 5.



Figura 6

6. Trageți elementul filtrant de la baie și eliminați elementul. Figura 6.

**3-16. SCHIMBAREA
ELEMENTULUI
FILTRANT (Continuare)**

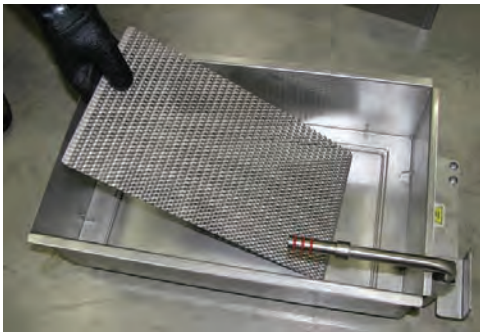


Figura 7

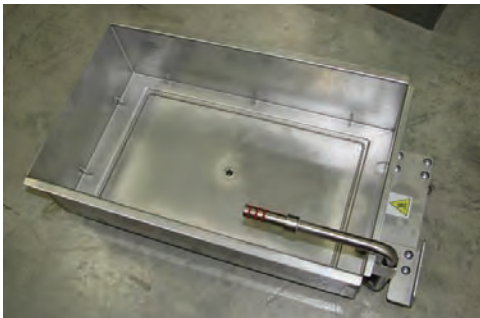


Figura 8



Figura 9



Figura 10

7. Trageți sita inferioară de la baie și curățați bine cu apă și săpun. Clățiți bine cu apă fierbinte. Figura 7.

8. Ștergeți uleiul și firimiturile de pe baia de golire. Curățați baia de golire cu apă și săpun, apoi clățiți bine cu apă fierbinte. Figura 8.

NOTĂ

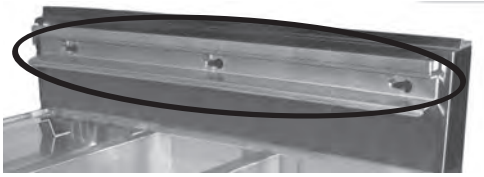
Asigurați-vă că baia de golire, sita inferioară, captatorul de firimituri sunt complet uscate înainte de a așeza elementul filtrant în baie, întrucât apa va dizolva elementul filtrant.

9. Reasamblați în ordine inversă, așezând mai întâi sita inferioară în baia filtrului, după care așezați elementul filtrant, inelul opritor și captatorul de firimituri.

10. Împingeți la loc sub friteuză ansamblul băii filtrului, asigurându-vă că tubul filtrului de la baie realizează o bună conexiune cu fittingul de sub friteuză. Figura 9.

11. Asigurați-vă că opritorul băii de golire este cuplat, iar friteuza este acum pregătită de funcționare normală. Figura 10.

3-17. DEMONTAREA ȘI CURĂȚAREA SUPPORTULUI PENTRU COȘURI



Suportul pentru coșuri de pe mantaua din spate a friteuzei trebuie demontat și curățat periodic.



Folosiți mănuși de protecție când demontați suportul pentru coșuri. Suportul pentru coșuri ar putea fi fierbinte și pot rezulta arsuri.

1. Prindeți suportul pentru coșuri cu ambele mâini; ridicați și trageți-l de pe prezoane.
2. La o chiuvetă, curățați suportul cu apă și săpun. Uscați-l bine.
3. Curățați zona din spatele suportului pentru coșuri și apoi montați-l la loc.



3-18. MODUL CURĂȚARE

Baia de golire a filtrului trebuie să se afle cât mai în spate posibil sub friteuză, iar capacul trebuie să se afle pe poziție. Asigurați-vă că baia de golire a filtrului este fixată pe poziție, iar orificiul din capac se aliniază cu golirea înainte de a o deschide. Nerespectarea acestor instrucțiuni produce împrôscarea cu grăsime vegetală și poate avea ca rezultat rănirea persoanelor.

Nu se recomandă mutarea friteuzei sau a băii de golire a friteuzei cât timp conțin grăsime vegetală fierbinte. Grăsimea vegetală fierbinte poate produce împrôscarea și pot rezulta arsuri grave.



CHEMICAL
SPASH
GOGGLES



CHEMICAL
RESISTANT
GLOVES

Purtați întotdeauna ochelari de protecție împotriva împrôscării sau ecran facial și mănuși de protecție din cauciuc atunci când curățați vasul de prăjire, deoarece soluția de curățare are concentrație ridicată de substanțe alcaline. Evitați împrôscarea sau alt contact al soluției cu ochii sau pielea. Pot rezulta arsuri grave. Citiți cu atenție instrucțiunile de pe agentul de curățare. Dacă soluția intră în contact cu ochii, clătiți bine cu apă rece și adresați-vă imediat unui medic.




De asemenea, pentru evitarea supraumplerii băii de golire, goliți numai 1 cuvă la un moment dat. Baia de golire reține uleiul din 1 cuvă plină sau 2 cuve despărțite. Supraumplerea băii de golire poate genera alunecarea pe podele, ceea ce poate avea ca rezultat rănirea persoanelor.


1. Acoperiți cuvele alăturate pentru a evita contaminarea accidentală a uleiului cu soluție de curățare pentru friteuză.





Nu gătiți produse în cuva alăturată atunci când se desfășoară procesul de curățare pentru evitarea contaminării uleiului și/sau a produsului.

3-18. MODUL CURĂȚARE
(Continuare)


2. Apăsați și eliberați **F**, iar afișajul arată „1.EXPRESS FILTER? (FILTRARE EXPRES?)”. Unitățile cu cuvă despărțită, folosiți butonul din stânga **F** pentru cuva din stânga și butonul din dreapta **F** pentru cuva din dreapta.
3. Apăsați și eliberați butonul  de câteva ori până când afișajul arată „CLEAN-OUT (CURĂȚARE)”.
4. Apăsați butonul ; afișajul arată „OIL RMVD (ULEI ELIMINAT)” „YES NO (DA NU)”.
5. Dacă uleiul a fost deja scos, apăsați butonul , iar comanda face salt înapoi la pasul „Solution Added? (Soluție adăugată?)”.



În cazul în care în cuvă se mai află ulei, apăsați butonul **X**, iar afișajul arată „DISPOSE (ELIMINARE)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul  pentru eliminarea uleiului sau apăsați butonul **X** pentru a ieși din modul de curățare.

Afișajul arată „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?)” „YES (DA) NO (NU)”. Dacă este selectat „NO (NU)”, afișajul arată „INSERT DISPOSAL UNIT (INTRODUCEȚI UNITATEA DE EVACUARE)”. După ce unitatea de evacuare se află pe poziție, apăsați butonul  pentru YES (DA); afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Deschideți golirea, afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”;


uleiul se golește din cuvă. Afișajul arată „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul  când sunteți gata; afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”;

închideți golirea.

Numai sistemele cu ulei vrac! Afișajul arată „CHK PAN (VERIFICARE BAIE)” dacă baia de golire a filtrului lipsește. După ce baia se află pe poziție, afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul este golit din cuvă. Atunci afișajul arată „√=PUMP (POMPĂ)” „X=DONE (REALIZAT)”. Apăsați butonul , afișajul arată „DISPOSING (SE EVACUEAZĂ...)”, iar uleiul este pompat din baia de golire. După ce baia este golită, apăsați de două ori butonul **X** și închideți golirea.

6. Afișajul arată „SOLUTION ADDED? (SOLUȚIE ADĂUGATĂ?)” „YES (DA) NO (NU)”. Umpleți cuva cu 1 in. (25 mm) deasupra liniei superioare de umplere cu apă fierbinte, adăugați 4 oz. (0,12 litri) de agent de curățare pentru friteuze deschise și amestecați bine. Apăsați butonul , iar afișajul arată „START CLEAN (ÎNCEPERE CURĂȚARE)” „YES NO (DA NU)”.
7. Apăsați butonul , afișajul arată „CLEANING (CURĂȚARE)” și un temporizator pentru numărătoare inversă. Căldura se reglează la 195°F (91°C) pentru acest pas timp de o oră.

Adăugați apă după necesități în timpul procesului de curățare pentru a menține soluția cu 1 in. (25 mm) deasupra liniei de umplere superioare.

Pentru a începe timpuriu ciclul de curățare, apăsați butonul **X**; afișajul arată „QUIT CLEANING (RENUNȚARE LA CURĂȚARE)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul  pentru anularea restului numărătorii inverse și continuați cu etapele de clătire.

3-18. MODUL CURĂȚARE **(Continuare)**

8. Cu ajutorul periei pentru friteuză deschisă (nu folosiți niciodată lână de oțel), frecați interiorul cuvei. După o oră, afișajul arată „CLN DONE (CURĂȚARE REALIZATĂ)” și produce un semnal sonor. Apăsăți butonul √, iar afișajul arată „REMOVE SOLUTION FROM VAT (SCOATERE SOLUȚIE DIN CUVĂ)”.
9. Goliți baia de golire a filtrului a componentelor interne de filtrare și așezați componentele într-o chiuvetă pentru a fi curățate. Readuceți la friteuză baia de golire a filtrului și capacul, asigurându-vă că sunt bine fixate pe poziție, iar închizătoarea este bine cuplată.
10. Trageți butonul de golire și goliți conținutul cuvei în baia de golire a filtrului. Demontați de la unitate baia de golire și eliminați soluția de curățare.



Pentru evitarea arsurilor atunci când turnați soluție fierbinte, purtați mănuși și echipament de protecție și aveți grijă să evitați împrăscarea.

11. Readuceți baia de golire a filtrului și apăsați butonul √. Afișajul arată apoi „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)”, „YES NO (DA NU)”.
12. După golirea cuvei, apăsați butonul √, iar afișajul arată „SCRUB VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)” „YES NO (DA NU)”. Folosiți peria pentru a curăța elementul și unealta de curățat pentru a curăța cuva dacă este necesar.



Nu răcăiți elementele friteuzei electrice și nici nu folosiți buretele abraziv pe elemente. Aceasta produce zgârieturi pe suprafața elementului, ducând la lipirea și arderea crustei.

Nu folosiți lână de oțel, alte ustensile de curățare abrazive sau agenți de curățare/sanitație care conțin clor, brom, iod sau amoniac, deoarece acestea vor deteriora materialul inox și vor reduce durata de viață a unității.

Nu folosiți jet de apă (pulverizator sub presiune) pentru a curăța unitatea, în caz contrar poate rezulta avariarea componentelor.



Folosiți unealta de ridicare și ridicați de pe cuve elementele, după cum este necesar. (Friteuze cu ridicare automată, rabatați cârligele coșului peste partea superioară a friteuzei înainte de a ridica elementele.)

13. După curățarea cuvei, apăsați butonul √, iar afișajul arată „RINSE VAT (CLĂTIRE CUVĂ)”. (Dacă golirea nu este deschisă, afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Deschideți golirea.)

3-18. MODUL CURĂȚARE
(Continuare)

14. Turnați apă curată și aproximativ 8 oz. (0,24 litri) de soluție de oțet distilat în cuvă pentru a o clăti și lăsați apa de clătire să curgă în baia de golire. Clătiți de cel puțin 3 ori, dar aveți grijă să nu supraumpleți baia de golire. Afișajul arată acum „RINSE COMPLETE (CLĂTIRE FINALIZATĂ)” „YES NO (DA NU)”
15. După clătirea completă a cuvei, apăsați butonul \surd , iar afișajul arată „CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI SOLUȚIA DIN CONDUCTELE DE ULEI)” „ \surd =PUMP (POMPĂ)” „X =DONE (REALIZAT)”

Pentru a vă asigura că în conductele de ulei nu mai rămâne soluție de curățare, mențineți apăsat butonul \surd câteva secunde. După curățarea conductelor, apăsați butonul **X**, iar afișajul arată „VAT DRY? (CUVĂ USCATĂ?)”. „YES (DA) NO (NU)” Apăsați butonul, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Apăsați butonul de golire și închideți golirea. Comenzile rotite în poziția OFF (OPRIT).

16. Trageți baia de golire de sub friteuză și eliminați apa de clătire.
17. Uscați bine cuva folosind un prosop, apoi apăsați butonul \surd . Comenzile revin la funcționarea normală.

ATENȚIE

Asigurați-vă că interiorul cuvei, orificiul supapei de golire și toate piesele care intră în contact cu uleiul nou sunt cât mai uscate posibil.

18. Asigurați-vă că golirea este închisă și readuceți la friteuză ansamblul băii filtrului de retur cu noul element filtrant. Umpleți cuva cu ulei, respectând instrucțiunile **Umplerea sau completarea cu ulei** de la Secțiunea 3-3.

3-19. VERIFICAREA/
ÎNLOCUIREA INELELOR
O ALE BĂII DE GOLIRE A
FILTRULUI



Figura 1

Pentru a împiedica scurgerea uleiului și pentru a menține funcționarea corectă a procesului de filtrare, inelele O ale băii de golire a filtrului trebuie inspectate pentru a constata să nu prezinte creștături sau ruperi cel puțin la fiecare 3 luni. Figura 1.

**3-19. VERIFICAREA/
ÎNLOCUIREA INELELOR
O ALE BĂII DE GOLIRE A
FILTRULUI (Continuare)**



Figura 2



Figura 3



Figura 4

**3-20. STATISTICILE
BUTONULUI PENTRU
FILTRARE**

1. Deschideți ușa, ridicați opritorul băii de golire și scoateți ansamblul băii de golire a filtrului, cu ajutorul mânerului de pe baia de golire. Figurile 2 și 3.



Această baie poate fi fierbinte! Folosiți mănușa de protecție sau o lavetă pentru protecție, în caz contrar se pot produce arsuri grave.

2. Verificați vizual cele 3 inele O de pe tubul băii de golire a filtrului, pentru a constata existența oricăror fisuri sau rupturi și înlocuiți dacă este necesar.
3. Pentru a înlocui inelul O, folosiți o șurubelniță mică, cu cap plat, ridicați inelul O și trageți de capătul tubului. Rulați noul inel O în canelura tubului. Lubrifiați inelele O de pe tubul filtrului cu ulei curat, rece și împingeți pentru a introduce pe poziție baia de golire a filtrului. Figura 4

Cicluri de gătit rămase înainte de filtrare

1. Apăsați și eliberați oricare buton **F**, iar afișajul din stânga arată „COOKS REMAINING (CICLURI DE GĂTIT RĂMASE)” și afișajul din dreapta arată numărul de cicluri de gătit înainte de următoarea filtrare automată.

De exemplu,

REMAINING	3	6
-----------	---	---


înseamnă după încă 3 cicluri la cuva din stânga, comenzile întrebă operatorul dacă acestea sunt pregătite pentru filtrare sau nu. Dar pentru cuva din dreapta rămân încă 6 cicluri de gătit.

Ora și data


2. Apăsați oricare buton **F** de două ori, iar pe ecrane apare „FILTERED (FILTRAT)”, alături de ora și data ultimei filtrări.
3. Apăsați oricare buton **F** de trei ori, iar pe afișaje apare „FLTR PAD (ELEMENT FILTRANT)” „XX HOURS (XX ORE)” pentru a indica numărul de ore pe care le-a folosit filtrul existent.

**3-21. STATISTICILE
BUTONULUI PENTRU
INFORMAȚII**


Temperatura reală a uleiului

1. Apăsați , iar pe afișaj apare temperatura reală a uleiului pentru fiecare cuvă.

Temperatura punctului de setare

2. Apăsați , de două ori, iar pe afișaj apare SP, alături de temperatura punctului de setare (presetată) a fiecărei cuve.

Informații de recuperare pentru fiecare cuvă

3. Apăsați de 3 ori , iar în afișajul din stânga apare REC și durata de recuperare în care temperatura uleiului a trecut de la 250°F (121°C) la 300°F (149°C) este prezentată în afișajul din dreapta.
De exemplu,

REC	05:30
-----	-------

 înseamnă că a durat 5 minute și 30 de secunde pentru ca temperatura uleiului să ajungă la 300°F (149°C) de la 250°F (121°C).

NOTĂ

Dacă în interval de 5 secunde nu este apăsat niciun buton în oricare dintre modurile statistice, comanda revine la funcționare normală.

**3-22. PROGRAM DE
ÎNTREȚINERE
PREVENTIVĂ**

Ca la toate echipamentele pentru servicii alimentare, friteuza deschisă Henny Penny necesită îngrijire și întreținere adecvate. Tabelul de mai jos arată un rezumat al procedurilor de întreținere planificată care vor fi realizate de către operator.

<u>Procedură</u>	<u>Frecvență</u>
Filtrarea grăsimii vegetale (Secțiunea 3-11)	Zilnic
Schimbarea elementului filtrant (Secțiunea 3-13)	Zilnic
Lubrifierea inelelor O ale băii (Secțiunea filtrare 3-18)	La schimbarea filtrului fiecărui element de
Lubrifierea inelelor O ale rezervorului de ulei EEE-141	La demontarea rezervorului
Schimbarea uleiului	Când uleiul produce fum, spumează violent sau are gust rău
Curățarea cuvei (Secțiunea 3-15)	La fiecare schimbare a uleiului
Inspecția inelelor O ale băii filtrului (Secțiunea 3-18)	Trimestrial
Inspecția inelelor O ale rezervorului EEE-141 (Secțiunea 3-10)	Trimestrial

SECȚIUNEA 4. MOD INFORMAȚII

Aceste informații istorice pot fi înregistrate și folosite pentru ajutor operațional și tehnic și vă permit vizualizarea următoarelor:



- 1. E-JURNAL
- 2. ULTIMA ÎNCĂRCARE
- 3. STATISTICI ZILNICE
- 4. STATISTICI ULEI
- 5. ANALIZA UTILIZĂRII
- 6. INTRĂRI
- 7. IEȘIRI
- 8. TEMPERATURA ULEIULUI
- 9. TEMP CPU
- 10. INFORMAȚII COMUNICAȚII
- 11. INFORMAȚII ANALOAGE
- 12. JURNAL DE ACTIVITATE
- 13. NIVELURI ULEI
- 14. INFORMAȚII SUPAPĂ POMPĂ
- 15. INFORMAȚII AIF

NOTĂ



Nu toate funcțiile modului informații sunt discutate în această secțiune. Pentru asigurarea funcționării corecte a friteuzei, vă rugăm să vă adresați Henny Penny Corp. înainte de a schimba oricare din aceste setări. Pentru informații suplimentare despre aceste funcții, adresați-vă Departamentului pentru asistență tehnică la numărul de telefon 1-800-417- 8405 sau 1-937-456-8405.


4-1. MOD INFORMAȚII DETALII


1. E-JURNAL (jurnalul codurilor de eroare)

Apăsați butoanele  și  simultan pe afișaj apare „*INFO MODE* (MOD INFORMAȚII)”, urmat de „1. E-LOG (E-JURNAL)”.

NOTĂ

Apăsați  și  pentru a ieși în orice moment din modul informații.

Apăsați  iar pe afișaje apare acum „A. (data și ora) *NOW (ACUM)*. Acestea sunt data și ora prezente.

Apăsați  și, dacă a fost înregistrată o eroare, pe afișaj apare „B. (data, ora și informațiile codului de eroare)”. Acesta este cel mai recent cod de eroare pe care l-au înregistrat erorile. Uneori, caracterele „L:” și „R:” apar în fața codului de eroare de pe afișaj, iar acestea se referă la cuva din stânga și cea din dreapta ale unei cuve despărțite.



Apăsați  și se pot vizualiza informațiile pentru următorul cel mai recent cod de eroare.


În Secțiunea E-JURNAL pot fi stocate până la 10 coduri de eroare (B până la K).

**4-1. MOD INFORMAȚII
DETALII (Continuare)**

2. ULTIMA ÎNCĂRCARE (Informații referitoare la ciclurile de gătit recente)


Apăsați  și „2. LAST LOAD (ULTIMA ÎNCĂRCARE)” apare pe afișaje.

Apăsați un buton al temporizatorului  sau  pentru produsul pe care doriți să vizualizați datele referitoare la gătit, iar LED-ul clipește.

Apăsați butonul  pentru a începe vizualizarea datelor referitoare la gătit.

De exemplu, dacă LED-ul  din stânga clipește, pe afișaj apare „PRODUCT FRY L1 (FRIGERE PRODUS L1)”.

Dacă LED-ul  din dreapta clipește, pe afișaje apare „PRODUCT FRY R2 (FRIGERE PRODUS R2)”.


Apăsați butonul  pentru a începe vizualizarea datelor referitoare la gătit.

FUNCȚIE	EX. AFIȘAJ:
Produs (Ultimul produs gătit) (PRODUS)	PRODUCT FRY (FRIGERE) L1
Ora începerii ultimului ciclu de gătit	STARTED (ÎNCEPERE) FEB-06 2:25P
Timpul trecut real de gătit (secunde reale)	ACTUAL TIME (TIMPUL REAL) 01:06
Timpul de gătit programat	PROG TIME (TIMP PROG) 01:00
Temp max în timpul ciclului de gătit	MAX TEMP (TEMP MAX) 350°F
Temp min în timpul ciclului de gătit	MIN TEMP (TEMP MIN) 313°F
Temp med în timpul ciclului de gătit	AVG TEMP (TEMP MED) 322°F
Căldură pornită (procent) în timpul ciclului de gătit	HEAT ON (CĂLDURĂ PORNITĂ) 45%
Pregătit? (Friteuza era pregătită înainte de pornire?)	PREGĂTIT? YES (DA)
Când a fost oprit ciclul de gătit: Devreme	QUIT AT (TERMINARE LA) 0:10 REM SAU
După ciclul complet de gătit	*DONE (REALIZAT)* +6 SEC
Diferența (%) între ciclul de gătit real și programat	ACT/PROG 1%

**4-1. MOD INFORMAȚII
DETALII (Continuare)**

3. STATISTICI ZILNICE (Informații de funcționare a friteuzei pentru ultimele 7 zile)

Apăsați  și „3. DAILY STATS (STATISTICI ZILNICE)” apare pe ecrane.

Apăsați butonul  pentru a începe vizualizarea datelor referitoare la gătit.

Apăsați butonul din dreapta  pentru a vizualiza date pentru alte zile ale săptămânii.

FUNCȚIE


EX. AFIȘAJ:

Ziua pentru care au fost înregistrate aceste date	APR-30	TUE	
Numărul de ore:minute cât a fost pornită friteuza	(L/R) ON HRS (NR. ORE PORNITE)	TUE	3:45
Numărul de filtrări	(L/R) FILTERD (FILTRAT)	TUE	4
Numărul de salturi peste filtrări	(L/R) SKIPPED (SALT)	TUE	4
Numărul de adăugări ulei	(L/R) ADD OIL (ADĂUGARE ULEI)	TUE	4
Numărul de eliminări ulei	(L/R) DISPOSE (ELIMINARE)	TUE	0
Durata recuperării temperaturii uleiului	(L/R) RECOVERY (RECUPERARE)	TUE	1:45
Numărul total de cicluri de gătit din respectiva zi	(L/R) TOT CK (NR. TOT. CICLURI)	TUE	38
Numărul de cicluri oprite înainte de * DONE (REALIZAT)*	QUIT CK (RENUNȚARE CICLU)	TUE	2
Cicluri de gătit pentru produsul #1	COOK (GĂTIT) -1-	TUE	17
Cicluri de gătit pentru produsul #2	COOK (GĂTIT) -2-	TUE	9
Cicluri de gătit pentru produsul #3	COOK (GĂTIT) -3-	TUE	5
Cicluri de gătit pentru produsul #4	COOK (GĂTIT) -4-	TUE	0
Cicluri de gătit pentru produsul #5	COOK (GĂTIT) -5-	TUE	0
Cicluri de gătit pentru produsul #6	COOK (GĂTIT) -6-	TUE	6
Cicluri de gătit pentru produsul #7	COOK (GĂTIT) -7-	TUE	0
Cicluri de gătit pentru produsul #8	COOK (GĂTIT) -8-	TUE	0
Cicluri de gătit pentru produsul #9	COOK (GĂTIT) -9-	TUE	1
Cicluri de gătit pentru produsul #0	COOK (GĂTIT) -0-	TUE	0

**4-1. MOD INFORMAȚII
DETALII (Continuare)**

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

Apăsați  și „4. OIL STATS (STATISTICI ULEI)” apare pe afișaje.


Apăsați butonul  pentru a începe vizualizarea datelor referitoare la gătit.


FUNCȚIE


EX. AFIȘAJ:


Data începerii noului ulei	(L/R) NEW OIL (ULEI NOU)	MAR-23
Numărul de zile de când este utilizat uleiul	(L/R) OIL USE (UTILIZARE ULEI)	4 DAYS (ZILE)
Numărul de filtrări asupra acestui ulei	(L/R) FILTERD (FILTRAT)	4
Numărul de salturi peste filtrări	(L/R) SKIPPED (SALT)	0
Numărul de cicluri de gătit cu acest ulei	(L/R) TOT CK (NR. TOT. CICLURI)	38
Numărul mediu de zile per schimbare ulei	(L/R) AVG DAYS (NR. MEDIU ZILE) PER OIL CHANGE (PER SCHIMBARE ULEI)	13.8 DAYS (13,8 ZILE)
Numărul mediu de cicluri de gătit per schimbare ulei	OIL CHANGE (SCHIMBARE ULEI)	388 CKS (CICLURI)

Mențineți apăsat un buton al produsului (de la 1 la 4) pentru a vizualiza datele de la cele 4 loturi anterioare de ulei folosit.

Apăsați  pentru a vizualiza cele mai vechi date referitoare la ulei: Ex: OIL (ULEI) -4 14 DAYS (ZILE)

Apăsați  pentru a vizualiza cea de-a 3-a cea mai veche dată referitoare la ulei: Ex: OIL (ULEI) -3 12 DAYS (ZILE)


Apăsați  pentru a vizualiza cea de-a 2-a cea mai veche dată referitoare la ulei: Ex: OIL (ULEI) -2 15 DAYS (ZILE)

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

**4-1. MOD INFORMAȚII
DETALII (Continuare)**

5. ANALIZA UTILIZĂRII (informații acumulate de la resetarea datelor)

Apăsați  și „5. REVIEW USAGE (ANALIZA UTILIZĂRII)” apare pe afișaj.

Apăsați butonul  pentru a începe vizualizarea datelor referitoare la gătit.

FUNCȚIE

EX. AFIȘAJ:


Ziua în care au fost resetate anterior datele referitoare la utilizare	SINCE (DE LA)	APR-23 2011
Numărul de ore cât friteuza a fost pornită	(L/R) ON HRS (NR.ORE D POR)	4
Număr de filtrări	(L/R) FILTERD (FILTRAT)	4
Numărul de salturi peste filtrări	(L/R) SKIPPED (SALT)	0
Numărul de adăugări ulei	(L/R) ADD OIL (ADĂUGARE ULEI)	4
Numărul de eliminări ulei	(L/R) DISPOSE (ELIMINARE)	1
Numărul total de cicluri de gătit din respectiva zi	(L/R) TOT CK (NR. TOT. CICLURI)	38
Numărul de cicluri oprite înainte de *DONE (REALIZAT)*	QUIT CK (RENUNȚARE CICLU)	2
Cicluri de gătit pentru produsul #1	COOK (GĂTIT) -1-	17
Cicluri de gătit pentru produsul #2	COOK (GĂTIT) -2-	9
Cicluri de gătit pentru produsul #3	COOK (GĂTIT) -3-	5
Cicluri de gătit pentru produsul #4	COOK (GĂTIT) -4-	0
Cicluri de gătit pentru produsul #5	COOK (GĂTIT) -5-	0
Cicluri de gătit pentru produsul #6	COOK (GĂTIT) -6-	6
Cicluri de gătit pentru produsul #7	COOK (GĂTIT) -7-	0
Cicluri de gătit pentru produsul #8	COOK (GĂTIT) -8-	0
Cicluri de gătit pentru produsul #9	COOK (GĂTIT) -9-	1
Cicluri de gătit pentru produsul #0	COOK (GĂTIT) -0-	0
Resetarea datelor de utilizare: Introducerea codului de utilizare - 1, 2, 3 la acest pas pentru aducerea la zero a tuturor informațiilor de utilizare	RESET USAGE (RESETARE UTILIZARE) / NTER CODE (INTRODUCERE COD)	-----

SECȚIUNEA 5. MODUL PROGRAMARE PRODUS






Acest mod vă permite să programați următoarele:


- Schimbarea numelor produselor
- Atribuire buton
- Schimbarea orelor și a temperaturilor
- Schimbarea identificării gătitului
- Alarmer
- Temporizatoare calitate
- Includere în numărare filtrare (Global)
- Filtrare la X numere de încărcări (Mixt)
- Compensarea sarcinii
- Referința compensării sarcinii
- Căldură completă
- Factor PC


5-1. MODIFICAREA SETĂRILOR PRODUSULUI

1. Mențineți apăsat butonul  până când pe afișaj apare „PROG (PROGRAMARE)”, urmat de „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Introduceți codul 1, 2, 3 (primele 3 butoane pentru produse). Pe afișaje apar „PRODUCT (PRODUS)” și „PROGRAM (PROGRAM)”, urmate de „SELECT PRODUCT (SELECTARE PRODUS)” și „-P 1-” (ex: NUG).


Schimbarea numelor produselor

3. Folosiți butoanele  și  pentru a derula prin 40 de produse sau apăsați butonul pentru produsul dorit.
4. Apăsați butonul , iar pe afișajul din stânga apare „NAME (NUME)” și produsul (ex: NUGGETS) se arată pe afișajul din dreapta.
5. Apăsați butonul  și clipește prima literă a numelui. Apăsați butonul pentru produs, iar litera care clipește se schimbă în prima literă de sub butonul pentru produs care a fost apăsat. De exemplu dacă se apasă , litera care clipește se schimbă în „A”.

Apăsați din nou același buton, iar litera care clipește se schimbă în „B”. Apăsați din nou, iar litera care clipește se schimbă în „C”. După ce pe afișaj apare litera dorită, apăsați butonul  pentru a continua cu următoarea literă și repetați procedura.

Mențineți apăsat butonul din dreapta **X** pentru a ieși din modul programare sau apăsați butonul  pentru a continua la „COOK TIME (DURATĂ GĂTIT)”.

Atribuire buton

6. Apăsați butonul  până când pe afișaj apare „ASSIGN BTN (ATRIBUIRE BTN)”, alături de produs (de ex.: NUGGETS). Dacă produsul are deja atribuit un buton, LED-ul respectiv va fi aprins. Pentru atribuirea altor butoane respectivului produs, mențineți apăsat butonul pentru produs timp de 3 secunde, iar LED-ul rămâne aprins. Pentru a elimina un produs de la un buton, mențineți apăsat butonul pentru produs cu LED-ul aprins, iar LED-ul se stinge.

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

Pentru schimbarea duratelor și a temperaturilor

7. Apăsăți butonul ► până când pe afișaj apare „COOK TIME (DURATĂ GĂTIT)”, iar apoi folosiți butoanele pentru produs sau butoanele ▲ sau ▼ pentru a schimba durata în minute și secunde, până la un maximum de 59:59.
8. Apăsăți butonul ►, iar „TEMP” apare pe afișaj, alături de temperatura presetată, în partea dreaptă a afișajului.

Apăsăți butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a modifica temperatura. Intervalul de temperatură este de la 190°F (88°C) până la 375°F (191°C).

Schimbare ID gătit

9. Apăsăți butonul ► până când pe afișaj apare „COOK ID (ID GĂTIT)”, alături de ID produs. De exemplu, NUG va fi ID-ul pentru nuggets. Folosiți butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a modifica ID-ul.

Alarmer (1 și 2)

10. Apăsăți butonul ► până când pe afișajul din stânga apare „ALRM 1 (ALARMA 1)” și o oră a alarmei în afișajul din dreapta. Apăsăți butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a seta o alarmă.

De ex., dacă un ciclu de gătit a fost setat la 3 minute, iar o alarmă trebuia să dispară după 30 de secunde în ciclul de gătit, în acest moment pe afișaj va apărea „02:30”. Când temporizatorul efectuează numărătoarea inversă până la 2:30, se aude alarma.

După setarea orei alarmei, apăsăți ► butonul, iar pe afișaj apare „ALRM 2 (ALARMA 2)” și poate fi programată o a doua alarmă.

Temporizator calitate (durată de menținere)

11. Apăsăți butonul ► până când pe afișaj apare „QUAL TMR (TEMPORIZATOR CALITATE)”, alături de durata de menținere presetată. Apăsăți butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a regla durata de menținere până la 2 ore:59 de minute.

Urmărirea filtrării globale

Includere în numărare filtrare

- 12a Apăsăți butonul ► până când pe afișaj clipește „INCL IN FLTR CNT (INCLUDERE ÎN NUMĂRARE FILTRARE)”, alături de „YES (DA)” sau „NO (NU)”. Cu ajutorul butoanelor ▲ și ▼, schimbați afișajul la „YES (DA)” dacă ciclurile de gătit ale respectivului produs vor fi numărate ca parte a procesului recomandat de filtrare. Setăți la „NO (NU)” dacă nu se vor include.

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

Urmărirea filtrării mixte

Filtrare după X numere de încărcări

- 12b. Apăsați butonul ► până când „FILTER AFTER... (FILTRARE DUPĂ)” clipește pe afișajul din stânga, iar numărul de cicluri de gătit între filtrări apare pe afișajul din dreapta. Apăsați butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare între 0 și 99 încărcări. Această valoare trebuie setată pentru fiecare produs.

>Compensarea sarcinii, Referința compensării sarcinii, Încălzire maximă, Factor PC<

13. Apăsați butonul ► până când pe afișaj apare „LD COMP (COMP CS)” alături de valoarea compensării sarcinii. Aceasta reglează automat timpul, ținând cont de dimensiunea și temperatura sarcinii de gătit. Apăsați butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare între 0 și 20.
14. Apăsați butonul ► până când „LCMP REF (REF COMP S)” apare pe afișaj alături de temperatura medie a compensării sarcinii (în cazul în care compensarea sarcinii este setată la „OFF (OPRIT)”, atunci „_ _ _” apare pe afișaj, iar setarea nu poate fi programată). Aceasta este temperatura medie de gătit pentru fiecare produs. Temporizatorul funcționează mai rapid la temperaturi mai mari decât această setare și funcționează mai lent la temperaturi mai mici decât această setare. Apăsați butonul pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a modifica această valoare.
15. Apăsați butonul ► până când pe ecran apare „FULL HT (ÎNC MAX)” alături de valoarea încălzirii complete, în secunde, ceea ce înseamnă că încălzirea este pornită imediat ce este apăsat un buton al temporizatorului, pentru intervalul de timp programat. Apăsați butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare între 0 și 90 de secunde.
16. Apăsați butonul ► până când pe afișaj apare „PC FACTOR (FACTOR PC)”, alături de temperatura proporțională, ceea ce ajută la menținerea temperaturii uleiului la un nivel mai scăzut decât temperatura punctului de setare. Apăsați butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare între 0 și 50 de grade.

NOTĂ

- Folosiți butonul ◀ pentru a reveni la elementele de meniu anterioare.
- Apăsați butonul ► când ați terminat cu produsul curent pentru a reveni la etapa „SELECT PRODUCT (SELECTARE PRODUS)”.
- Mențineți apăsat butonul **P** pentru a ieși din modul PROGRAMARE PRODUS.

SECȚIUNEA 6. PROGRAMAREA LA NIVELUL 2

Folosită pentru accesarea următoarelor:

- Modul program special
- Setarea ceasului
- Comunicații de date
- Comanda căldurii
- Modul Tech
- Statistici
- Comanda filtrului

6-1. MODUL PROGRAM SPECIAL

Modul program special este folosit pentru stabilirea unei programări mai detaliate, cum ar fi:

- SP-1** • Grade Fahrenheit sau Celsius
- SP-2** • Limbă: engleză, greacă „ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, rusă „РУССКИЙ”, suedeză „SVENSKA”, germană „DEUTSCHE”, portugheză „PORTUG.”, spaniolă „ESPANOL” sau franceză „FRANCAIS”.
- SP-3** • Inițializarea sistemului (presetări din fabrică)
- SP-4** • Volum audio
- SP-5** • Tonalitate audio
- SP-6** • Selectarea ciclului de topire - 1.LIQUID (LICHID); 2.SOLID
- SP-7** • Mod în așteptare activat - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-7A** • Folosiți „0” pentru IDLE (ÎN AȘTEPTARE)
- SP-7B** • Minute în activare automată
- SP-7C** • Temperatura punctului de setare în așteptare
- SP-8** • Modul de urmărire a filtrării - 1.MIXED (MIXT) sau 2.GLOBAL
- SP-8A** • Sugerare filtrare la... - 75% până la 100% (**MIXT**)
- SP-8B** • Blocare filtru activată? - YES (DA) sau NO (NU) (**MIXT**)
- SP-8A** • Cicluri de filtrare cuvă din stânga - 0 până la 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Cicluri de filtrare cuvă din dreapta - 0 până la 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Blocare filtru activată? - YES (DA) sau NO (NU) (**GLOBAL**)
- SP-9** • Durata lustruirii - X:XX M:SS
- SP-10** • Ora pentru memento schimbare element filtrant - XX HRS
- SP-11** • Durata curățării - XX MIN
- SP-12** • Temperatura de curățare - XXX °F sau C
- SP-13** • IO utilizator gătit - După ciclul de gătit, afișajul arată elementul de meniu anterior sau „----”
- SP-14** • Numărul de coșuri - 2-COȘURI sau 4-COȘURI
- SP-15** • Prezentare indicator de gătit - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-16** • Limba secundară: engleză, greacă” „ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, rusă „РУССКИЙ”, suedeză „SVENSKA”, germană „DEUTSCHE”, portugheză „PORTUG.”, spaniolă „ESPANOL” sau franceză „FRANCAIS”.
- SP-17** • Al doilea volum audio
- SP-18** • Economisire energie activată? - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-19** • Tipul friteuzei - GAS (GAZ) sau ELECTRIC (ELECTRICĂ)
- SP-20** • Tipul cuvei - SPLIT (DESPĂRȚITĂ) sau FULL (PLINĂ)
- SP-21** • Ridicare automată activată? - NO LIFT (NU RIDICARE) sau YES LIFT (DA RIDICARE)
- SP-22** • Alimentare cu ulei vrac? - YES SUPL (DA ALIM) sau NO SUPL (NU ALIM)
- SP-23** • Eliminare directă ulei? - YES DISP (DA ELIM) sau NO DISP (NU ELIM)

6-1. MODUL PROGRAM SPECIAL (Continuare)

- SP-24** • Nr. de serie friteuză
- SP-25** • Schimbare cod manag. - 1 = YES (DA)
- SP-26** • Schimbare cod utilizare - 1 = YES (DA)
- SP-27** • Eliminarea necesită cod? - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-28** • Timp de umplere mai lung activat - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-29** • Permiteți utilizatorului să părăsească umplerea? - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-30** • Salt peste solicitarea „SKIM (SPUMARE)”? - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-31** • Spălarea în 2 etape activată? - YES (DA) sau NO (NU)

Mențineți apăsat butonul **P** timp de 5 secunde până când pe ecran apare „LEVEL 2 (NIVEL 2)”, urmat de „SP PROG (PROG SP)” și „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.

Introduceți codul 1,2,3, iar pe afișaje apare „SP-1” „TEMP” „FORMAT”.



Dacă se introduce un cod incorect, se aude tonalitatea, iar pe afișaj apare „BAD CODE (COD INCORECT)”. Așteptați câteva secunde, comenzile revin la modul gătit și repetați pașii de mai sus.

Pentru a ieși în orice moment din modul program special, mențineți apăsat **P** butonul timp de 2 secunde.

Grade Fahrenheit sau Celsius (SP-1)

Afișajul din stânga clipește „SP-1” și „TEMP”, „FORMAT”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege °F sau °C.



- Folosiți butonul ◀ pentru a reveni la elementele de meniu anterioare
- Apăsați butonul ▶ când ați terminat cu etapa curentă a Nivelului 2

Limbă (SP-2)

Apăsați butonul ▶ și „SP-2” și „LANGUAGE (LIMBĂ)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a selecta limba dorită.

Inițializarea sistemului (SP-3)

Apăsați butonul ▶ și „SP-3” și „DO SYSTEM INIT (REALIZARE INIȚIERE SISTEM)” clipește pe afișaj, alături de „INIT (INIȚIALIZARE)” pe afișajul din dreapta. Pentru a reseta comenzile la setările implicite din fabrică, mențineți apăsat butonul √, iar comenzile numără invers „IN 3”, „IN 2”, „IN 1”. După ce afișajul arată „-INIT- (INIȚIALIZARE)” & *DONE (REALIZAT)*, comenzile sunt resetate la valorile implicite din fabrică.

6-1. MODUL PROGRAM SPECIAL (Continuare)

Volum audio (SP-4)

Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipesc „SP-4” și „VOLUME (VOLUM)”. Apăsați butonul ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a regla volumul difuzorului, 10 fiind cel mai tare, iar 1 fiind cel mai silențios.

Tonalitate audio (SP-5)

Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipesc „SP-5” și „TONE (TONALITATE)”. Apăsați butonul ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a regla tonalizarea difuzorului, 2000 fiind valoarea maximă, iar 50 valoarea minimă.

Uleiul lichid sau solid pentru gătit care este folosit (SP-6)


Apăsați butonul ► până când pe afișajul din stânga se derulează „SP-6 MELT CYCLE SELECT (SELECTARE CICLUL TOPIRE)”. Dacă nu se folosește ulei solid în cuve, afișajul din dreapta ar trebui să arate „1.LIQUID (LICHID)”.

Dacă se folosește ulei solid, unitatea TREBUIE SĂ FIE echipată pentru a manipula ulei solid. Folosiți butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba afișajul din dreapta în „2.SOLID”

Modul în așteptare activat (SP-7)

Un mod în așteptare permite scăderea temperaturii uleiului la o temperatură inferioară atunci când nu este folosit. Aceasta duce la economisirea uleiului și a utilităților.

Apăsați butonul ► iar „SP-7” și „IDLE MODE ENABLED? (MOD ÎN AȘTEPTARE ACTIVAT)” clipesc pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.

Cu „YES (DA)” pe afișaj, apăsați butonul ► iar „SP-7A” și „USE ‘0’ FOR IDLE (UTILIZARE 0 PENTRU AȘTEPTARE)” clipesc pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a selecta „YES (DA)” sau „NO (NU)”. Dacă este selectat „YES (DA)”, un mod în așteptare poate fi programat la butonul pentru produs .

Apăsați butonul ▼ iar „SP-7B” și „AUTOIDLE MINUTES (MINUTE ÎN AȘTEPTARE AUTOMATĂ)” clipesc pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a seta timpul (0 până la 60 de minute) cât friteuza stă în așteptare înainte de activarea așteptării automate.




De ex., „30” înseamnă, dacă în cuvă nu este gătit niciun produs timp de 30 de minute, comanda răcește automat uleiul la temperatura punctului de setare în așteptare.

Apăsați butonul ► iar „SP-7C” și „IDLE SETPT (PUNCT DE SETARE ÎN AȘTEPTARE)” clipesc pe afișajul din stânga. Apăsați butonul ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a seta temperatura în așteptare între 200° și 375° F (între 93 și 191° C).

**6-1. MODUL PROGRAM
SPECIAL (Continuare)**

Modul urmărire filtrare (SP-8)

Urmărirea filtrării semnalizează operatorului când are uleiul nevoie de filtrare prin numărarea ciclurilor de gătit între filtrări.

Apăsați butonul  iar „SP-8” și „FILTER TRACKING MODE (MOD URMĂRIRE FILTRARE)” apar pe ecran. Folosiți butoanele  și  pentru a alege fie urmărirea filtrării „1.MIXED (MIXT)”, fie „2.GLOBAL (GLOBAL)”.


NOTĂ

GLOBAL (GLOBAL) înseamnă că toate produsele au același număr de cicluri de gătit între filtrări.

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




MIXED (MIXT) înseamnă că fiecare produs poate fi setat cu diverse numere de cicluri de gătit între filtrări. Comenzile adaugă numărările ciclurilor (vezi exemplul din stânga), iar când numărările sunt egale cu 1 sau peste, este sugerată filtrarea. Ex: 1 încărcare cu pește, 2 încărcări cu cartofi prăjiți, o încărcare cu pui egal cu 1. $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.

MIXED (MIXT)




Dacă este selectat MIXED (MIXT), apăsați butonul  iar „SP-8A” și „SUGGEST FILTER AT ... (SUGERARE FILTRARE LA...)” se arată pe afișajul din stânga, iar o valoare cuprinsă între 75% și 100% se arată pe afișajul din dreapta.

Apăsați butoanele  și  pentru a schimba această valoare.

Cu cât valoarea este mai mică, cu atât comanda recomandă efectuarea mai curând a filtrării. Ex: Dacă este setată la 75%, comanda recomandă filtrarea după 3/4 din ciclurile de gătit programate, în timp ce la 100%, toate ciclurile de gătit trebuie finalizate înainte să fie sugerată filtrarea de către comandă.

Apăsați  și „SP-8B” și „LOCKOUT ENABLED? (BLOCARE ACTIVATĂ?)” apare pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele  și  pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.

Dacă este setat la YES (DA), când comenzile sugerează filtrarea, „FILTER LOCKOUT (BLOCARE FILTRARE)”, „YOU *MUST* FILTER NOW (*TREBUIE* SĂ FILTRAȚI ACUM)”, apare pe afișaj; se refuză efectuarea altor cicluri de gătit până la filtrarea cuvei.

Apăsați  iar „SP-8C” și „FILTER LOCKOUT AT...” (BLOCARE FILTRARE LA...)” apare pe afișajul din stânga, iar pe afișajul din dreapta apare o valoare între 100% și 250%. Apăsați butoanele  și  pentru a schimba această valoare. Cu cât valoarea este mai mică, cu atât blocarea are loc mai devreme.

Ex: Dacă este setat la 100%, blocarea are loc când numărările ciclurilor ajung la 1 sau o valoare superioară. Setat la 200%, sunt numărate de două ori mai multe cicluri înainte de a avea loc blocarea. Vezi exemplul de mai sus.



6-1. MODUL PROGRAM SPECIAL (Continuare)


Modul urmărire filtrare (SP-8) (Continuare)




GLOBAL




Dacă este selectat GLOBAL, apăsați butonul .




Cuvă despărțită

Dacă unitatea este o cuvă despărțită, „SP-8A” și „LEFT VAT FILTER CYCLES (CICLURI DE FILTRARE CUVĂ STÂNGA)” apar pe afișajul din stânga, iar numărul ciclurilor de gătit între filtrări apare pe afișajul din dreapta (0 până la 99). Folosiți  și  pentru a schimba acest număr sau folosiți butoanele pentru produs.

Apăsați butonul  și „SP-8B” și „RIGHT VAT FILTER CYCLES (CICLURI DE FILTRARE CUVĂ DREAPTA)” apare pe afișajul din stânga, iar numărul de cicluri de gătit între filtrări apare pe afișajul din dreapta (0 până la 99).



Apăsați butonul  și „SP-8C” și „FILTER LOCKOUT ENABLED? (BLOCARE FILTRU ACTIVATĂ?)” apar pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele  și  pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.




Dacă este setat la YES (DA), apăsați butonul , iar afișajul din stânga arată „SP-8D” și „LEFT VAT LOCKOUT CYCLES (CICLURI DE BLOCARE CUVĂ DIN STÂNGA)” și numărul de cicluri de gătit înaintea blocării filtrării sunt prezentate pe afișajul din dreapta (0 până la 99). Folosiți  și  pentru a schimba acest număr sau folosiți butoanele pentru produs.




Apăsați butonul , iar afișajul din stânga arată „SP-8E” și „RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES (CICLURI DE BLOCARE CUVĂ DIN STÂNGA)” și numărul de cicluri de gătit înaintea blocării filtrării sunt prezentate pe afișajul din dreapta (0 până la 99). Folosiți  și  pentru a schimba acest număr sau folosiți butoanele pentru produs.

După ce se blochează numărul de cicluri pentru gătit „FILTER LOCKOUT (BLOCARE FILTRARE)”, „YOU *MUST* FILTER NOW (*TREBUIE* SĂ FILTRAȚI ACUM)”, apare pe afișaj; se refuză efectuarea altor cicluri de gătit până la filtrarea cuvei.

Cuvă plină

Dacă unitatea este o cuvă despărțită, „SP-8A” și „FULL VAT FILTER CYCLES (CICLURI DE FILTRARE CUVĂ PLINĂ)” apar pe afișajul din stânga, iar numărul ciclurilor de gătit între filtrări apare pe afișajul din dreapta (0 până la 99). Folosiți  și  pentru a schimba acest număr sau folosiți butoanele pentru produs.

Apăsați butonul , iar „SP-8B” și „FILTER LOCKOUT ENABLED? (BLOCARE FILTRARE ACTIVATĂ?)” apare pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele  și  pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.

Dacă este setat la YES (DA), apăsați butonul , iar afișajul din stânga arată „SP-8C” și „FULL VAT LOCKOUT CYCLES (CICLURI DE BLOCARE CUVĂ PLINĂ)” și numărul de cicluri de gătit înaintea blocării filtrării sunt prezentate pe afișajul din dreapta (0 până la 99). Folosiți  și  pentru a schimba acest număr sau folosiți butoanele pentru produs.

După ce se blochează numărul de cicluri pentru gătit „FILTER LOCKOUT (BLOCARE FILTRARE)”, „YOU *MUST* FILTER NOW (*TREBUIE* SĂ FILTRAȚI ACUM)”, apare pe afișaj; se refuză efectuarea altor cicluri de gătit până la filtrarea cuvei.

6-1. MODUL PROGRAM **SPECIAL (Continuare)**

Durata lustruirii (SP-9)

Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-9 POLISH TIME (TIMP DE LUSTRUIRE)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a schimba durata lustruirii de la 0 la 10 minute.

Schimbarea orei pentru memento element filtrant (SP-10)

Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-10 CHANGE PAD REMINDER (MEMENTO SCHIMBARE ELEMENT FILTRANT)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a schimba durata de la 0 la 100 ore.

Durata curățării (SP-11)

Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-11 CLEAN-OUT TIME (DURATA CURĂȚĂRII)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a schimba durata de la 0 la 99 ore.

Temperatura de curățare (SP-12)

Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-12 CLEAN-OUT TEMP (TEMPERATURA DE CURĂȚARE)”. Apăsați butonul ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a seta temperatura între 0 to 195° F (90° C).

IO utilizator gătit (SP-13)

Apăsați butonul ►, iar pe afișaj clipește „SP-13 COOKING USER IO (IO UTILIZATOR GĂTIT)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „SHOWPREV (previzualizare)” sau „SHOW---- (VIZUALIZARE ----)”.

Setarea SP-13 pentru SHOWPREV (PREVIZUALIZARE) înseamnă că, după un ciclu de gătit, afișajul arată ultimul element de meniu care a fost gătit. SHOW---- (VIZUALIZARE ----) înseamnă că, după un ciclu de gătit, „----” apare pe afișaj și un element de meniu trebuie selectat înainte de a începe următorul ciclu de gătit.

Număr de coșuri (SP-14)

Apăsați butonul ►, iar „SP-14 NUMBER OF BASKETS (NUMĂR DE COȘURI)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege 2 sau 4 coșuri per cameră.

Indicator de gătit (SP-15)

Apăsați butonul ►, iar „SP-15 SHOW COOKING INDICATR (PREZENTARE INDICATOR GĂTIT)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege YES (DA) și în timpul unui ciclu de gătit „*” arată care temporizator realizează numărătoarea inversă. Alegeți NO (NU), iar „*” nu va apărea în timpul unui ciclu de gătit.

6-1. MODUL PROGRAM SPECIAL (Continuare)

Limbă secundară (SP-16)

Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-16 2ND LANGUAGE (LIMBA SECUNDARĂ)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a selecta a limba secundară dorită.

Prin setarea unei limbi secundare la comenzi, acum se pot alege cu ușurință 2 limbi prin apăsarea butonului **P** în timpul funcționării normale.

O limbă apare în afișajul din stânga, iar în afișajul din dreapta apare a doua limbă. Apăsarea butonului √ selectează limba din afișaje.

Volum secundar (SP-17)

Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-17 2ND VOLUME (VOLUM SECUNDAR)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ sau butonul pentru produs pentru a selecta volumul secundar dorit.

Prin setarea unui volumsecundar la comenzi, acum se pot alege cu ușurință 2 volume prin apăsarea butonului **P** în timpul funcționării normale.

O setare de volum apare pe afișajul din stânga (NICIUNA până la 10; 10 are nivelul cel mai înalt), iar pe afișajul din dreapta apare volumul secundar. Pentru a selecta volumul, apăsați butonul √ de sub volumul dorit.

Modul economisire energie (SP-18)

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

Dacă setați YES (DA) în timpul de neutilizare, friteuza pornește automat în modul de economisire a energiei, care dezactivează suflantele. Apoi, după selectarea unui produs pentru începerea unui ciclu de gătit, suflantele și încălzirea repornesc. Dacă este setată la NO (NU), suflanetele sunt pornite constant.

Tipul friteuzei (SP-19)




Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-19 FRYER TYPE (TIPUL FRITEUZEI)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „GAS (GAZ)” sau „ELEC (ELECTRIC)”.

Tipul cuvei (SP-20)

Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-20 VAT TYPE (TIPUL CUVEI)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „SPLIT (DESPĂRȚIT)” sau „FULL (PLIN)”.




6-1. MODUL PROGRAM SPECIAL (Continuare)

Ridicare automată activată (SP-21)

Apăsați butonul  și „SP-21 AUTOLIFT ENABLED? (RIDICARE AUTOMATĂ ACTIVATĂ?)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele  sau  pentru a alege „YES LIFT (DA RIDICARE)” sau „NO LIFT (NU RIDICARE)”.




Dacă friteuza este prevăzută cu opțiunea de ridicare automată, trebuie setat SP-21 la „YES LIFT (DA RIDICARE)”, în caz contrar, setați SP-21 la „NO LIFT (NU RIDICARE)”.

Alimentare cu ulei vrac (SP-22)

Apăsați butonul  și „SP-22 BULK OIL SUPPLY? (ALIMENTARE CU ULEI VRAC?)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele  sau  pentru a alege „YES SUPL (DA ALIMENTARE)” sau „NO SUPL (NU ALIMENTARE)”.


Setați la YES (DA) dacă uleiul este pompat în cuva dintr-un rezervor de ulei exterior. În caz contrar, setați SP-22 la NO (NU).

Eliminarea uleiului vrac (SP-23)

Apăsați butonul  și „SP-23 BULK OIL DISPOSE? (ELIMINARE ULEI VRAC?)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele  sau  pentru a alege „YES DISP (DA eliminare)” sau „NO DISP (NU ELIMINARE)”.



Setați la „YES DISP (DA ELIMINARE)” dacă uleiul este pompat de la cuve la un rezervor de ulei exterior la evacuarea uleiului. În caz contrar, setați SP-23 la „NO DISP (NU ELIMINARE)”.


Jurnalul numărului de serie (SP-24)

Apăsați butonul  și „SP-24 S/N √EDIT (EDITARE NUMĂR DE SERIE)” alături de numărul de serie al unității. ACEST NUMĂR DE SERIE TREBUIE SĂ CORESPUNDĂ CU NUMĂRUL DE SERIE DE PE PLĂCUȚA CU DATE DE PE UȘI. ÎN CAZ CONTRAR, ACEASTA POATE FI ÎNREGISTRATĂ.

Schimbarea codului programului (SP-25)

Aceasta permite operatorului să modifice codul programului (setat din fabrică la 1, 2, 3) folosit pentru accesarea programării produsului și a modului de programare de nivel 2.

Apăsați butonul , iar pe afișaj clipește „SP-25 CHANGE MGR CODE (SCHIMBARE COD MGR)? 1=YES (DA)”. Apăsați  și introduceți „ENTER NEW CODE. (INTRODUCERE COD NOU), P=DONE (REALIZAT), I=QUIT (RENUNȚARE) se derulează pe afișaj. Apăsați butonul pentru produs pentru noul cod.

Dacă sunteți mulțumiți de cod, apăsați , iar pe afișaj apare „REPEAT NEW CODE (REPETARE COD NOU), P=DONE (REALIZAT), I=QUIT (RENUNȚARE). Apăsați aceleași butoane pentru cod.

6-1. MODUL PROGRAM **SPECIAL (Continuare)**

Schimbarea codului programului (SP-25) (Continuare)

Dacă sunteți mulțumiți de cod, apăsați **P**, iar pe afișaj apare „*CODE CHANGED* (*COD SCHIMBAT*)”.

Dacă nu sunteți mulțumiți de cod, apăsați **i**, iar pe afișaj apare „*CANCEL (ANULARE)”, apoi revine la „SP-25” și „CHANGE, MGR CODE? (SCHIMBARE COD MGR?) 1=YES (DA)”. Acum se pot repeta pașii de mai sus.

Schimbare cod utilizare (SP-26)

Aceasta permite operatorului să schimbe codul de utilizare pentru resetare (setat din fabrică la 1, 2, 3) în scopul resetării cantităților de utilizare pentru fiecare produs. Vezi etapa Analiza utilizării din modul informații.

Apăsați butonul **▶**, iar „SP-26 CHANGE USAGE CODE? (SCHIMBARE COD UTILIZARE?) 1=YES (DA)” clipește pe afișaj. Apăsați **i** și introduceți „ENTER NEW CODE (INTRODUCERE COD NOU), P=DONE (REALIZAT), I=QUIT (RENUNȚARE) se derulează pe afișaj. Apăsați butonul pentru produs pentru noul cod.

Dacă sunteți mulțumiți de cod, apăsați **P**, iar pe afișaj apare „REPEAT NEW CODE (REPETARE COD NOU), P=DONE (REALIZAT), I=QUIT (RENUNȚARE). Apăsați aceleași butoane pentru cod.

Dacă sunteți mulțumiți de cod, apăsați **P**, iar pe afișaj apare „*CODE CHANGED* (*COD SCHIMBAT*)”.

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

Eliminarea necesității cod? (SP-27)

Apăsați butonul **▶** iar pe afișajul din stânga clipește „SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE? (ELIMINAREA NECESITĂȚII COD?)”. Apăsați butoanele **▲** sau **▼** pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”. Dacă este setat la YES (DA), codul 1, 2, 3 trebuie introdus pentru a elimina uleiul din cuvă folosind modul eliminare.

Timp de umplere mai lung (SP-28)




Apăsați butonul **▶**, iar pe afișajul din stânga clipește „SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED? (TIMP DE UMLERE MAI LUNG ACTIVAT)”. Apăsați butoanele **▲** sau **▼** pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.

Permiteți utilizatorului să părăsească umplerea (SP-29)




Apăsați butonul **▶** și „SP-29 LET USER EXIT FILL (PERMITEȚI UTILIZATORULUI SĂ PĂRĂSEASCĂ UMLEREA)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele **▲** sau **▼** pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”. Dacă se alege YES (DA), utilizatorul poate părăsi operația de umplere Express Filter™.

6-1. MODUL PROGRAM SPECIAL (Continuare)

Salt peste solicitarea de SPUMARE (SP-30)













Apăsați butonul  , iar „ SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT? (SALT PESTE SOLICITAREA DE SPUMARE?)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele  sau  pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.

Spălarea în 2 etape activată (SP-31)

Apăsați butonul  ; „ SP-31 2-STAGE WASH ENABLED? (SPĂLAREA ÎN 2 ETAPE ACTIVATĂ?)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele  sau  pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.

6-2. NU DERANJAȚI

Perioadele de funcționare de vârf în care nu va apărea mesajul „ FILTER NOW? (FILTRARE ACUM?)” pot fi programate la friteuză. Există trei grupuri de zile: de luni până vineri (M-F), sâmbătă (SAT) și duminică (SUN). În fiecare grupare de zile pot fi programate 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. Mențineți apăsat butonul  timp de 5 secunde până când pe ecran apare „LEVEL 2 (NIVEL 2)”, urmat de „SP PROG (PROG SP)” și „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Apăsați butonul  încă o dată, iar pe afișajul din stânga clipește „ DO NOT DISTURB (NU DERANJAȚI)” și „ ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
3. Introduceți codul 1, 2, 3 (primele 3 butoane pentru produse).
4. „ DO NOT DISTURB ENABLED? (NU DERANJAȚI ACTIVAT?)” clipește pe afișajul din stânga, iar YES (DA) sau NO (NU) apar pe afișajul din dreapta. Apăsați butoanele  sau  pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.
5. Apăsați butonul  și pe afișajul din stânga apare „M-F 1” și ora clipește în afișajul din dreapta. Apăsați butoanele  sau  sau folosiți butoanele pentru produs pentru a schimba ora.
6. Apăsați butonul  și pe afișajul din stânga apare „M-F 1” și „A” sau „P” clipește în afișajul din dreapta. Folosiți butoanele  sau  pentru a alege AM sau PM.
7. Apăsați butonul  , iar „M-F 1” apare pe afișajul din stânga, iar caracterul din extrema dreaptă clipește. Apăsați butoanele pentru produs pentru a introduce timpul (până la 180 de minute) în care va fi inhibată filtrarea, după timpul introdus la pasul 5.
8. Apăsați butonul  pentru a trece la următoarea perioadă a temporizatorului, M-F 2.
9. Repetați etapele 5, 6, 7 și 8 pentru alte perioade de timp dorite.

6-3. SETAREA CEASULUI



1. Mențineți apăsat butonul **P** timp de 5 secunde până când pe ecran apare „LEVEL 2 (NIVEL 2)”, urmat de „SP PROG (PROG SP)” și „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Apăsați din nou butonul **P**, iar pe afișajul din stânga clipește „CLK SET (SETARE CEAS)” și „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
3. Introduceți codul 1, 2, 3 (primele 3 butoane pentru produse).
4. „CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY (INTRODUCERE DATĂ LL-ZZ-AA)” clipește în afișajul din stânga. Folosiți butoanele pentru produs pentru setarea datei în afișajul din dreapta.
5. Apăsați butonul **▶** și pe afișajul din stânga apare „CS-2 ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ)” și ora clipește în afișajul din dreapta. Apăsați butoanele **▲** sau **▼** sau folosiți butoanele pentru produs pentru a schimba ora.
6. Apăsați butonul **▶** și pe afișajul din stânga apare „CS-2 ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ)” și „AM” sau „PM” clipește în afișajul din dreapta. Folosiți butoanele **▼** sau **▲** pentru a alege AM sau PM.
7. Apăsați butonul **▶** și pe afișajul din stânga apare „CS-3 TIME FORMAT (FORMAT ORĂ)” și „12-HR” sau „24-HR” clipește în afișajul din dreapta. Folosiți butoanele **▲** sau **▼** pentru a alege un format al orei din 12 ore sau un format al orei din 24 de ore.
8. Apăsați butonul **▶** iar pe afișajul din stânga clipește „CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME (ORA DE VARĂ)”. Folosiți butoanele **▲** sau **▼** pentru a alege ora de vară pentru zona dumneavoastră: 1.OFF (OPRIT); 2.US (SUA) (2007 și ulterior); 3.EURO; sau 4.FSA (SUA înainte de 2007).
9. Mențineți apăsat butonul **P** pentru ieșire.

6-4. MODURILE DE JURNALIZARE A DATELOR, COMANDA CĂLDURII, TECH, STATISTIC ȘI DE COMANDĂ A FILTRULUI


Modurile de jurnalizare a datelor, comanda căldurii, Tech, statistic și de comandă a filtrului sunt moduri avansate de diagnoză și programare, în principal numai pentru uzul Henny Penny. Pentru informații suplimentare asupra acestor moduri, adresați-vă Departamentului de service la numerele de telefon 1-800-417- 8405 sau 1-937-456-8405.

SECȚIUNEA 7. DEPANARE

7-1. GHID DE DEPANARE


Problemă	Cauză	Corecție
Comutatorul ON (PORNIT), dar friteuza este complet nefuncțională	<ul style="list-style-type: none"> Circuit deschis 	<ul style="list-style-type: none"> Conectați friteuza la sursa electrică Verificați întreruptorul sau siguranța din cutia de alimentare (Numai locuri de amplasare dinafara SUA/unele locuri de amplasare internaționale) Întreruptoarele friteuzei declanșate-deschideți ușa din dreapta și resetați întreruptorul de la friteuză; Vezi mai jos 
Uleiul nu se încălzește, dar lămpile sunt aprinse	<ul style="list-style-type: none"> Toate cablurile electrice neconectate 	<ul style="list-style-type: none"> Unitatea are 2 cabluri electrice; asigurați-vă că ambele sunt conectate la sursa electrică
Cod eroare de comandă „E-10”	<ul style="list-style-type: none"> Circuit limită superioară deschis 	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați unitatea să se răcească (15-20 de minute), resetați limita superioară cu ajutorul uneltei pentru limita superioară din interiorul ușii din stânga și apăsați-o ușor în orificiul din balamaua elementului de încălzire; dacă limita superioară nu se resetează, limita superioară trebuie înlocuită 
Cuva este prea puțin umplută	<ul style="list-style-type: none"> JIB are nivel scăzut sau este gol Conducta de ulei JIB este obturată sau desprinsă Baia filtrului trebuie curățată 	<ul style="list-style-type: none"> Umpleți JIB Verificați conducta JIB Curățați baia filtrului și schimbați hârtia sau elementul

7-1. GHID DE DEPANARE
(Continuare)

Problemă	Cauză	Corecție
Spumarea uleiului sau fierberea peste partea superioară a cuvei	<ul style="list-style-type: none"> • Apă în ulei • Ulei incorect sau de slabă calitate • Filtrare incorectă • Clătire incorectă după curățarea cuvei 	<ul style="list-style-type: none"> • Goliți și curățați uleiul • Folosiți uleiul recomandat • Consultați procedurile de filtrare • Curățați și clătiți cuva și apoi uscați bine
Uleiul nu se golește din cuvă	<ul style="list-style-type: none"> • Supapa de golire obturată cu firimituri • Canalul de golire este obturat 	<ul style="list-style-type: none"> • Deschideți supapa, folosiți peria pentru a spăla forțat evacuarea • Demontați panoul lateral dreapta și scoateți bușonul de la capătul canalului și curățați canalul
Motorul filtrului funcționează, dar pompează încet ulei	<ul style="list-style-type: none"> • Racordurile conductei de ulei sunt slăbite • Hârtia de filtru sau elementul filtrant sunt îmbăcsite 	<ul style="list-style-type: none"> • Strângeți toate racordurile conductei de ulei • Schimbați hârtia de filtru sau elementul filtrant
Bule în ulei în timpul întregului proces de filtrare	<ul style="list-style-type: none"> • Baia filtrului nu este complet cuplată • Baia filtrului este obturată • Inel O deteriorat pe receptorul conductei filtrului, la friteuză 	<ul style="list-style-type: none"> • Asigurați-vă că este complet împinsă în receptorul de pe friteuză conducta de retur a băii filtrului • Curățați baia și schimbați hârtia sau elementul Schimbați inelul O
Cod eroare 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 funcționează	<ul style="list-style-type: none"> • Cablul electric pentru cuva #1 nu este conectat la sursa electrică • Circuit deschis • butonul de resetare termică din partea din spate a motorului pompei este declanșat 	<ul style="list-style-type: none"> • Conectați cablul electric la priză • Întreruptoarele friteuzei declanșate; deschideți ușa din stânga și resetați întreruptorul friteuzei • Lăsați motorul să se răcească și apoi, cu o șurubelniță, apăsați cu putere butonul până face clic 

7-2. CODURI DE EROARE

În cazul unei defecțiuni a sistemului de comandă, afișajul digital arată un mesaj de eroare. Codurile mesajelor sunt prezentate în coloana AFIȘAJ de mai jos. Se aude un ton constant la afișarea unui cod de eroare, iar pentru a nu mai auzi acest ton, apăsați orice buton.

AFIȘAJ	CAUZĂ	CORECȚIE
„E-4”	Placa de comandă se supraîncălzește	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-4”, placa de comandă se încălzește prea mult; verificați orificiile de ventilare de pe fiecare parte a unității pentru a constata dacă sunt obturate
„E-5”	Uleiul se supraîncălzește	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-5”, circuitele de încălzire și sonda de temperatură trebuie verificate
„E-6A”	Sonda de temperatură este deschisă	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-6A”, sonda de temperatură trebuie verificată
„E-6B”	Sonda de temperatură este scurtcircuitată	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-6B”, sonda de temperatură trebuie verificată
„E-10”	Limită superioară	Lăsați unitatea să se răcească (15-20 de minute), resetați limita superioară cu ajutorul uneltei pentru limita superioară din interiorul ușii din stânga și apăsați-o ușor în orificiul din balamaua elementului de încălzire; dacă limita superioară nu se resetează, limita superioară trebuie înlocuită 
„E-15”	Comutator de golire	Asigurați-vă că butonul de golire este complet apăsat; dacă persistă E-15, apăsați la personal calificat pentru verificarea comutatorului de golire
„E-18-A” „E-18-B” „E-18-C”	Senzorul de nivel stânga deschis Senzorul de nivel dreapta deschis Ambii senzori de nivel deschiși	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul indică în continuare un senzor defect, verificați conectorii de pe placa de comandă; verificați și înlocuiți senzorul dacă este necesar

7-2. CODURI DE EROARE
(Continuare)

AFIȘAJ	CAUZĂ	CORECȚIE
„E-21”	Recuperare lentă a încălzirii	Apelați la un tehnician de service certificat pentru a verifica friteuza pentru tensiunea corectă la unitate; verificați circuitul de încălzire; verificați dacă unitatea prezintă fire slăbite sau arse
„E-22” „NO HEAT (LIPSĂ ÎNCĂLZIRE)” „CHECK PWR CORD AND BREAKER (VERIFICAȚI CABLUL ELECTRIC ȘI ÎNTRERUPTORUL)”	Elementele nu încălzesc	Apelați la personal calificat pentru verificarea cablului electric și a circuitului de încălzire
„E-31”	Elementele sunt ridicate	Coborâți complet elementele înapoi în cuvă
„E-41”, „E-46”	Defecțiune de programare	Apăsați butonul pornit-oprit pentru a opri și reporni cuva, dacă apare oricare din codurile de eroare, reinițializați comenzile; dacă persistă codul de eroare, înlocuiți placa de comandă
„E-47”	Defecțiune chip convertizor analogic sau alimentare cu 12 V	Apăsați butonul pornit-oprit pentru a opri și reporni cuva; dacă persistă „E-47”, apelați la personal calificat pentru a schimba placa I/O sau placa PC; dacă tonalitățile difuzorului au nivel sonor scăzut, probabil există o defecțiune la placa I/O; înlocuiți placa I/O.
„E-48”	Eroare sistem de intrare	Apelați la personal calificat pentru a schimba placa PC
„E-54C”	Eroare introducere temperatură	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); înlocuiți placa PC de comandă dacă persistă „E-54C”
„E-60”	Placa PC AIF nu comunică cu placa PC	Apăsați butonul pornit-oprit pentru a opri cuva, așteptați 15 secunde și reporniți-o. Dacă persistă „E-60”, apelați la personal calificat pentru a verifica plăcile PC; înlocuiți placa PC sau placa de comandă PC dacă este necesar
„E-93-A” „24 VDC SUPPLY TRIPPED (ALIMENTARE CU 24 VCC DECLANȘATĂ)”	Defecțiune sau funcționare eronată a motorului pentru ridicare automată	Dacă nu funcționează caracteristica de ridicare automată, apelați la personal calificat pentru a verifica motoarele pentru 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

* FMO\$! ŹŁ! - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-26-13

Romanian- Translated from Original