HENNY PENNY

i'm lovin' it®

Scanaţi pentru informaţii

Manual de operare

LOVElectrică

Friteuză deschisă

LVE 302

LVE 303

LVE 304

FM05-365A

Cuprins

Capitol 1 Prezentare generală 4
Siguranță 4
Ghid privind simbolurile 4
Utilizare prevăzută 7

Capitol 2 Instalare 11
Despachetare 11
Specificații 12
Dimensiuni friteuză 12
Greutăți brute 12
Selectarea amplasării 12
Distanțe 13
Echilibrarea friteuzei 13
Asigurarea unei ventilații corecte 14
Cerințe electrice 15
Instalarea și pornirea 18
Instruirea inițială 20

Capitol 3 Operațiune 22
Prezentare generală a componentelor 22
Configurația modelului 22
Componente pentru funcționare 23
Umplerea sau adăugarea uleiului 24
Volume de ulei 25
Umplerea manuală a cuvei 25
Funcționarea de bază 26
Completarea cu ulei 26
Înlocuirea sistemului JIB (Jug in Box) 27
Efectuarea verificării preliminare zilnice a friteuzei 27

Depozitarea capacelor de protecție nocturnă 28
Pornirea friteuzei 28
Preîncălzirea uleiului 28
Informații ulei 29
Prepararea alimentelor 30
Prepararea cu cronometru unic 32
Pornirea cronometrului pentru cuva unitară 33
Pornirea cronometrului pentru cuva compartimentată 34
Oprirea cronometrului 34
Repetarea cronometrului 35
Preparat incompatibil 36
Gestionarea uleiului 36
Filtrare expres 37
Oprirea friteuzei 40
Asamblarea tăvii filtrului 40
Curățarea agățătorii de coșuri 42
Oprirea friteuzei 43
Meniul cu setări 43
Volum 44
Filtru ulei 44
Filtrare expres 45
Filtrare zilnică 45
Golirea în tavă 47
Eliminare 48
Umplerea cuvei 49
Setări pentru preparate 50
Gestionarea preparatelor 50
Food Item Order (Ordine preparate) 52
Create Food Item (Creare preparat) 53

Parametri de preparare avansați 58
Informații 60
About This Fryer (Despre această friteuză) 60
Export 60
Help (Ajutor) 60
Shutdown Vat (Oprire cuvă) 60

Capitol 4 întreținere 62
Programare lucrări de întreținere 62
Proceduri de întreținere 62
Curățarea părții din spate a friteuzei 63
Înlocuirea inelelor O 63
Curățare în profunzime 64

Capitol 5 Depanare 67
Mesaje de eroare 67
Ghid de depanare 71

Capitol 1 Prezentare generală

Siguranță

Henny Penny produsele au numeroase funcții de siguranță integrate. Cu toate acestea, singurul mod de asigurare a funcționării în siguranță este de a înțelege complet procedurile corecte de instalare, funcționare și întreținere. Aceste instrucțiuni au fost pregătite pentru a vă ajuta la învățarea procedurilor corecte. Acolo unde informațiile au o importanță deosebită sau sunt legate de siguranță, se folosesc cuvintele PERICOL, AVERTISMENT, ATENŢIE și NOTĂ. Utilizarea acestora este descrisă mai jos:

PERICOL	**PERICOL! indică o situaţie periculoasă care, dacă nu este evitată, va avea ca rezultat decesul sau rănirea gravă.**
AVERTIZARE	**AVERTISMENT! indică o situaţie periculoasă care, dacă nu este evitată, poate avea ca rezultat decesul sau rănirea gravă.**
PRUDENȚĂ	**ATENŢIE! indică o situaţie periculoasă care, dacă nu este evitată, poate avea ca rezultat rănirea moderată sau minoră.**
NOTĂ	**NOTĂ se utilizează pentru informaţii considerate importante în legătură cu daunele materiale.**

https://hennypennylov.com/LVE300/

Ghid privind simbolurile

Simbolurile de mai jos pot fi utilizate pe unitate sau pot apărea în documentația online sau cea imprimată.

Simbol	Nr. de referinţă	Titlu simbol	Descriere
	ISO 7000-0434A	Atenție	Indică faptul că se impune precauție la operarea dispozitivului sau comenzii din apropierea locului simbolului sau faptul că situația curentă impune atenție din partea operatorului sau o acțiune din partea lui pentru a evita consecințele de nedorit.

Simbol	Nr. de referinţă	Titlu simbol	Descriere
	Simbolul pericolului de electrocutare	Atenție, risc de electrocutare	Identifică echipamentul, de exemplu, sursa de alimentare care prezintă risc de electrocutare.
	ISO 7000-0535	Atenție, suprafață fierbinte	Indică faptul că elementul marcat poate fi fierbinte și că nu trebuie să fie atins fără măsuri de precauție.
	ANSI	Suprafață fierbinte	Indică faptul că elementul marcat poate fi fierbinte și că nu trebuie să fie atins fără măsuri de precauție.
	ISO 7000-0790	Citiți manualul de operare	Indică necesitatea citirii manualului sau fișei operatorului înainte de utilizare.
	ISO 7000-1641	Manualul de operare; proceduri de operare	Identifică locația în care este stocat manualul operatorului sau identifică informații asociate cu instrucțiunile de operare. Indică necesitatea luării în calcul a instrucțiunilor de operare când se utilizează dispozitivul sau comanda apropiată de locul simbolului.
	ISO 7010-P003	Interzis cu foc deschis; Se interzice prezența focului, surselor de aprindere deschise și a fumatului	Interzice fumatul și toate formele de foc deschis

Simbol	Nr. de referință	Titlu simbol	Descriere
	ANSI	Obiect greu	Indică faptul că obiectul este greu și că necesită asistență mecanică sau aportul mai multor persoane la ridicare.
	ISO 7010-W021	Material inflamabil	Vă avertizează privind prezența materialelor inflamabile.
	-	Apă fierbinte	Vă avertizează privind prezența apei.
	-	Nu încălziți sonda termică	Nu aplicați direct căldură pe sonda termică.
	-	Împământați unitatea	Vă avertizează privind riscul de electroșocuri în cazul neîmpământării corecte a unității.
	Directivele Uniunii Europene	CE	Produsul respectă cerințele directivelor aplicabile ale Uniunii Europene.
	Certificare CSA	CSA	Acest produs respectă standardele de certificare CSA în Statele Unite și Canada.
2007	Directiva DEEE	Respectă RoHS	Începând cu 16 august 2005, directiva pentru deșeuri de echipament electric și electronic (DEEE) a intrat în vigoare pentru Uniunea Europeană. Produsele noastre au fost evaluate în conformitate cu această directivă

Simbol	Nr. de referință	Titlu simbol	Descriere
			(DEEE). 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.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Utilizare prevăzută

AVERTIZARE

Pentru a evita daunele materiale sau corporale, citiți manualul de utilizare înainte de a instala, opera sau depana acest echipament. Păstrați acest manual într-un loc adecvat, pentru a putea fi consultat ulterior.

PERICOL

Pentru a evita arsurile grave, nu deschideți supapa de golire în timp ce cuva este sub presiune. Lăsați presiunea să scadă la presiunea atmosferică.

PERICOL

Deschiderea supapei de golire a cuvei permite uleiului să curgă prin scurgerea inferioară. Pentru a evita arsurile, asigurați-vă că aveți o tavă de colectoare sau un cărucior pentru a capta uleiul fierbinte.

AVERTIZARE

Risc de arsură
Pentru a evita arsurile, nu permiteți amestecarea apei cu uleiul de prăjit.

AVERTIZARE

Risc de arsură
Pentru a evita arsurile, nu mișcați friteuza cât mai are ulei fierbinte.

AVERTIZARE

Nu supraîncărcaţi coşul şi nici nu aşezaţi produse cu conţinut extrem de umiditate în acesta.
- 3 lbs. (1,4 kg.) este cantitatea maximă de produs per cuvă unitară.
- 1 1/2 lbs. (0,68 kg). este cantitatea maximă de produs per cuvă compartimentată.
Nerespectarea acestor instrucţiuni poate avea ca rezultat deversarea uleiului din cuvă, ceea ce poate produce arsuri grave, rănirea personalului, incendiu şi/sau avarierea bunurilor.

AVERTIZARE

Acest aparat nu este construit pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale sau cărora le lipsesc experienţa şi cunoştinţele dacă nu li s-a asigurat supravegherea sau instruirea în legătură cu utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă cu siguranţa lor.
Copiii trebuie supravegheaţi pentru a vă asigura că aceştia nu se joacă cu aparatul, nu îl curăţă şi nu realizează operaţiuni de întreţinere asupra acestuia.

AVERTIZARE

Pentru a evita rănirea, aparatele trebuie să fie deconectate de la alimentarea electrică în timpul curăţării sau întreţinerii.

PRUDENŢĂ

Pentru a preveni deteriorarea echipamentului, contaminarea alimentelor sau rănirea, acest aparat nu trebuie curăţat niciodată cu unelte de curăţare cu jet de apă sau abur.

PRUDENŢĂ

- **Temperatura maximă de funcţionare pentru friteuzele noastre este de 105 °F (40,5 °C**
- **Umiditatea maximă de funcţionare a friteuzelor noastre este de 93%.**

OBSERVAŢIE: **Unitatea nu este destinată producţiei continue în masă, de exemplu, în fabrici. În timpul utilizării, presiunea sunetului în aer la emisia ponderată în A este sub 70 db(A). Acest aparat este destinat utilizării comerciale în bucătăriile restaurantelor, brutăriilor, spitalelor etc.**

OBSERVAŢIE: **Folosiţi întotdeauna protecţii de detensionare pentru cabluri. Montaţi cablul electric care v-a fost pus la dispoziţie : prin urmare, dacă protecţia de detensionare cedează, firele L1, L2, L3 şi N trebuie să se tensioneze şi să cedeze primele. În cazul în care cablul electric furnizat sau unul existent se deteriorează, nu îl folosiţi, ci înlocuiţi-l cu un cablu electric bun. Pentru evitarea pericolelor, cablul electric trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane cu calificare similară.**

OBSERVAŢIE: **Pentru curăţare, s-a prevăzut ca acest aparat să fie mutat. Aparatul trebuie prevăzut cu conexiuni flexibile pentru legarea echipotenţială şi conectarea la servicii cum ar fi alimentarea cu energie electrică, alimentarea cu apă, alimentarea cu gaz şi alimentarea cu abur, astfel încât aparatul să poată fi deplasat în direcţia necesară pentru curăţare, la o distanţă nu mai mică decât dimensiunea aparatului în direcţia de mişcare plus 500 mm, fără ca acele conexiuni flexibile să se tensionate sau să fie supuse solicitărilor.**

OBSERVAŢIE: **Întreţinerea recomandată trebuie efectuată pentru a asigura funcţionarea sigură şi continuă a unităţii. Consultaţi instrucţiunile de operare pentru Henny Penny.**

OBSERVAŢIE: **Întreţinerea adecvată creşte, de asemenea durata de viaţă utilă a aparatului şi uleiului, ceea ce reduce costurile de operare pe durata de viaţă. În plus, uleiul rece creşte posibilitatea apariţiei unui val de fierbere şi a incendiilor din cauza temperaturii de aprindere scăzute a uleiului. Temperatura uleiului nu trebuie să depăşească 450º F (230º C).**

NOTĂ: Unitatea nu trebuie operată utilizând un cronometru extern sau un sistem de control de la distanţă

Acestea sunt instrucţiunile Henny Penny supuse controlului versiunilor, destinate modelului :

model LVE 300

https://hennypennylov.com/LVE300/

Capitol 2 Instalare

Despachetare

AVERTIZARE

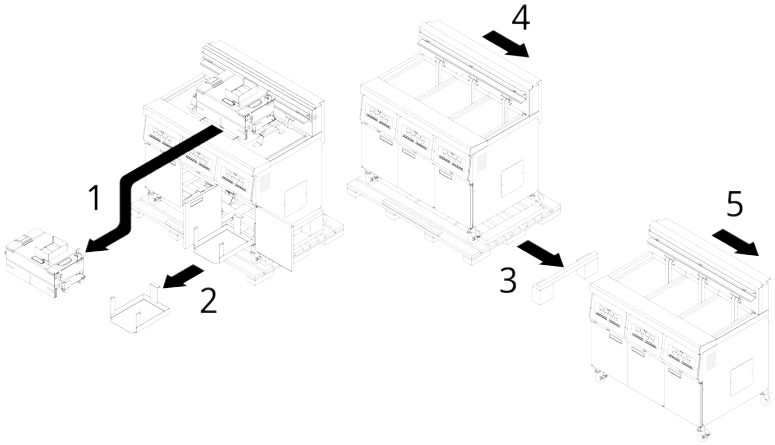
Pericol de şoc
Pentru a evita daunele materiale, nu utilizaţi instrumente perforante în timpul despachetării.

AVERTIZARE

Obiect greu
Aveţi grijă când deplasaţi friteuza pentru a împiedica rănirea personalului. Friteuza cântăreşte aproximativ: 302 lbs (137 kg) pentru cuve pline şi 317 lbs (144 kg) pentru cuve despicate441 lbs (200 kg) pentru cuve pline şi 472 lbs (214 kg) pentru cuve separate528 lbs (240 kg) pentru cuve pline şi 606 lbs (275 kg) pentru cuve separate702 lbs (319 kg) pentru cuve pline şi 758 lbs (344 kg) pentru cuve separate

OBSERVAŢIE: **Orice deteriorare pe timpul transportului trebuie notată în prezenţa agentului de livrări şi semnată anterior plecării sale.**

OBSERVAŢIE: **Pentru a evita deteriorarea echipamentului, scoateţi tava filtrului înainte de a lua unitatea de pe palet.**



1. Tăiaţi şi îndepărtaţi benzile metalice de la cutia de carton.
2. Îndepărtaţi capacul cutiei şi ridicaţi cutia de carton de pe friteuză.
3. Îndepărtaţi cornierele ambalajelor.

4. Dacă este cazul, 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.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Specificații

Dimensiuni friteuză

Greutăți brute

Config. cuve	2 cuve	3 cuve	4 cuve
Unitară	441 lb. 200 kg.	528 lb. 240 kg.	702 lb. 319 kg.
Compartimentată	472 lb. 214 kg.	606 lb. 275 kg.	758 lb. 344 kg.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Selectarea amplasării

AVERTIZARE

Risc de arsură
Pentru a preveni rănirea, instalați și echilibrați friteuza în funcție de instrucțiunile din manual. Chingile de fixare pot fi folosite pentru stabilizare.

PRUDENȚĂ

Pericol de incendiu
Pentru evitarea incendiilor, zona de sub friteuză nu va fi folosită pentru stocarea produselor aprovizionate.

AVERTIZARE

Pericol de incendiu
Pentru a evita vătămările corporale şi incendiile: instalaţi aparatul conform distanţelor minime de siguranţă descrise în manual; nu pulverizaţi aerosoli în apropierea aparatului în timpul utilizării. Instalaţi friteuza deschisă conform distanţei minime de siguranţă faţă de toate materialele combustibile.

Locația corectă a aparatului este foarte importantă pentru funcționare, viteză și confort. Alegeți o locație plană pentru aparat; astfel asigurați funcționarea corectă, inclusiv acoperirea cu ulei a produsului. Alegeți o locație care va asigura încărcarea și descărcarea ușoare, fără a îngrădi 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. Friteuza trebuie să aibă alături mese pentru așezarea sau scoaterea produselor. Un nivel maxim de eficiență se obține prin operarea în linie dreaptă, adică crud pe o parte și produs finit pe cealaltă parte. Ansamblul comenzilor poate fi deplasat la o parte cu doar mică pierdere a eficienței.

Distanțe

Lateral	2 in. (51 mm) față de materiale combustibile sau alte echipamente producătoare de căldură, în caz contrar nu este necesară distanțarea.
Spate	6 in (152 mm) pentru debitul de aer, racorduri.

Față	30 in (762 mm) pentru scoaterea tăvii filtrului.

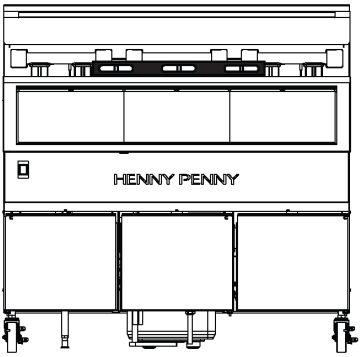
https://hennypennylov.com/LVE300/

Echilibrarea friteuzei

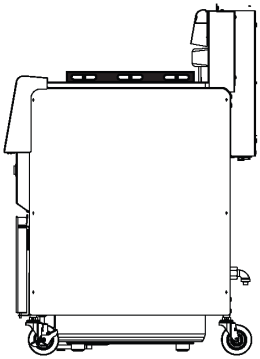
AVERTIZARE

Risc de arsuri/risc de incendiu
Pentru a evita daunele corporale sau materiale, urmaţi instrucţiunile de echilibrare; în caz contrar, se poate produce deversarea uleiului.

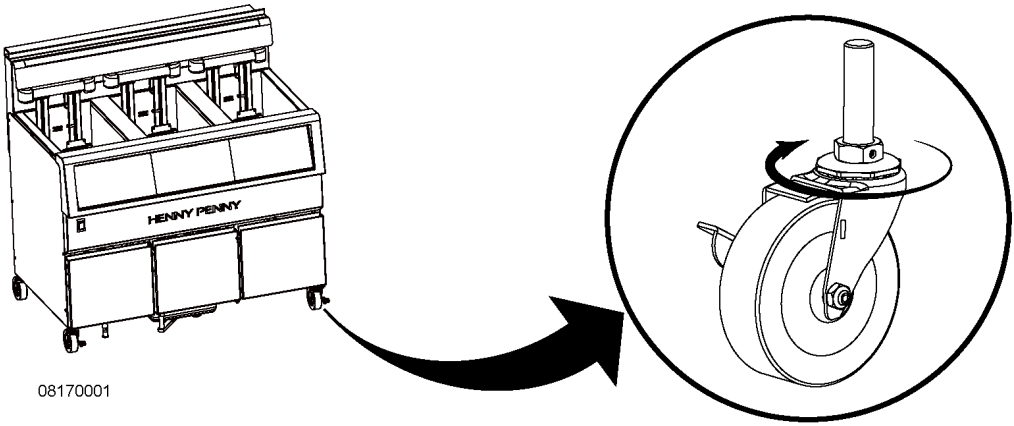
Pentru funcționarea corectă, așezați la nivel friteuza de la o parte la cealaltă și din față în spate. Folosiți nivela pe zonele plane din jurul gulerului cuvei, pe mijloc, apoi utilizați o cheie reglabilă pentru a regla rotilele.



FRONT VIEW



SIDE VIEW



https://hennypennylov.com/LVE300/

Asigurarea unei ventilații corecte

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

The fryer should be located with provision for venting into adequate exhaust hood or ventilation system to permit efficient removal of steam exhaust and frying odors. The exhaust canopy must be designed to avoid interference with the operation of the fryer. Consult a local ventilation or heating company to help in designing an adequate system.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Cerințe electrice

AVERTIZARE

Asigurați-vă că operatorul poate verifica dacă ștecărul este scos este decuplat de la alimentarea electrică, din toate punctele de acces din jurul friteuzei, pentru a preveni rănirea în timpul întreținerii friteuzei.

AVERTIZARE

Pericol de șoc

- **Această unitate trebuie împământată adecvat și în siguranță, în caz contrar pot rezulta electrocutări. Consultați normele electrice locale pentru procedurile corecte de împământare sau, în absența acestor norme, Codul electric național, ANSI/NFPA nr. 70, ediția curentă. În Canada, toate conexiunile electrice se vor realiza în conformitate cu CSA C22.1, 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.**
- **S-ar putea să fie deja cuplat cablul de alimentare la unitate, să fie comandata ca accesoriu sau să fie furnizat la instalare. Consultați plăcuța tehnică pentru a stabil alimentarea electrică corectă.**

AVERTIZARE

(NUMAI PENTRU ECHIPAMENT CU MARCAJ CE!) Pentru prevenirea pericolului datorat electrocutării, 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.

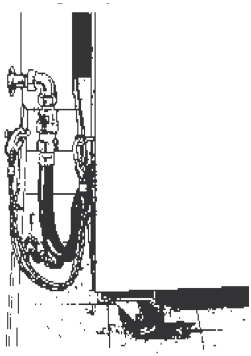
Simbolul împământării echipotenţiale

AVERTIZARE

Pentru a evita electrocutarea sau daunele materiale, deconectaţi alimentarea electrică înainte de instalarea sau depanarea echipamentului. Instalarea trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

Opritor pentru cablu

Fixaţi şurubul de ancorare la clădire folosind practicile acceptate în construcţii.
Friteuzele cu roţi conectate permanent trebuie montate cu traseu flexibil şi opritor de cablu atunci când sunt montate în Statele Unite ale Americii. Sunt disponibile orificii în cadrul posterior al friteuzei pentru fixarea opritorului cablului la friteuză. Opritorul cablului nu împiedică răsturnarea friteuzei.



Unităţile CE necesită o dimensiune minimă a firului de 6 mm care va fi legat la blocul de borne. Dacă este folosit un cablu electric flexibil, acesta trebuie să fie de tipul HO7RN.

OBSERVAŢIE: **Se recomandă ca în circuitul friteuzei să se folosească un dispozitiv de protecţie pentru curent nominal de 30 mA, cum ar fi întreruptorul de circuit pentru curent rezidual (RCCB) sau întreruptorul pentru circuitul de defecţiune la împământare (GFCI). Cablurile de alimentare trebuie să fie rezistente la ulei, să aibă o izolaţie flexibilă şi să nu fie mai uşoare decât cele din policloroprenul obişnuit sau alte cabluri sintetice echivalente cu izolaţie de elastomer.**

Unitățile utilizate în afara Statelor Unite nu pot fi expediate cu cablul de alimentare atașat la unitate din cauza diferitelor norme de cablare. Friteuzele sunt cablate din fabrică pentru 200, 240, 380 și 415 volți, 3 faze, 50 Hertzi. În interiorul friteuzei este montat un bloc de borne care permite cablarea. Consultați plăcuța tehnică montată pe partea interioară a ușii din stânga pentru a stabili cerințele electrice pentru friteuză, a se vedea Figura 2-4 Locația plăcuței tehnice, pagina 9. Consultați normele electrice locale pentru procedurile corecte de împământare sau, în absența acestor norme, consultați Codul electric național, ANSI/NFPA nr. 70 (ediția curentă). Fiecare cuvă are propriul ansamblu de cablu de alimentare. Un întrerupător de deconectare separat, omnipolar, cu siguranțe sau întreruptoare de capacitate adecvată trebuie montat într-un loc accesibil între friteuză și sursa electrică. Întrerupătorul de deconectare trebuie instalat în conformitate cu normele naționale și locale. Trebuie să fie realizat dintr-un conductor izolat din cupru, cu valorile nominale de 600 V și 90°C. Pentru distanțe mai mari de 50 de picioare (15,24 m), folosiți cablul cu dimensiunea mai mare imediat următoare. 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). Cerințele electrice pentru fiecare friteuză se găsesc pe partea interioară a ușii din stânga.

01180386

Volți	Fază	Hertz	KW per cuvă	AMP per cuvă	Conductor
208	3	60	14,0	39,4	3+G
240	3	60	14,0	34,2	3+G
220 / 380	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG
230 / 400	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG
240 / 415	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG

https://hennypennylov.com/LVE300/

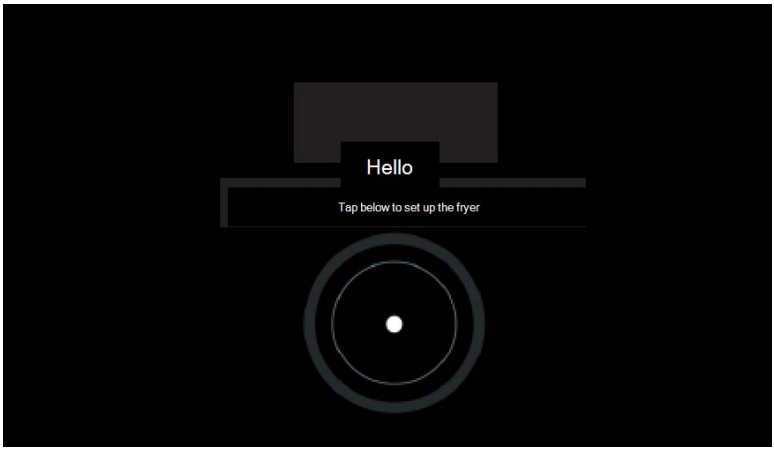
Instalarea și pornirea

Atât instalarea, cât și instruirea inițială pentru noua friteuză sunt realizate de distribuitorul Henny Penny din zona dvs. Instalarea este realizată de obicei imediat înainte de instruirea inițială și include următoarele etape, dar nu numai:

- Asigurarea eliminării ambalajelor din tava colectoare și friteuză.
- Ștergerea și clătirea fiecărei cuve, eliminându-se lichidele după curățare.
- Asamblarea tăvii colectoare.
- Umplerea manuală a fiecărei cuve cu ulei.
- Montarea unui nou sistem JIB sub cuva principală.
- Efectuarea configurării comenzilor.
- Testarea fiecărui sistem din friteuză.

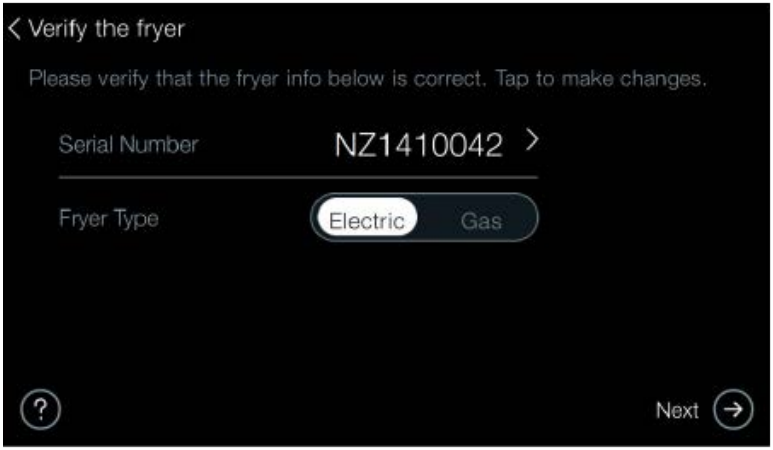
Comenzile ecranului tactil trebuie să fie configurate la prima pornire. Configurarea comenzilor este realizată de distribuitorul dvs. local Henny Penny în timpul instalării friteuzei. Configurarea comenzilor este necesară și în cazul înlocuirii unei comenzi sau al resetării la comenzile din fabrică.
Notă: opțiunile de mai jos pot fi accesate și modificate din meniul Settings (Setări).
Opțiunile pot fi oricând schimbate în General Settings (Setări generale). Dacă doriți să configurați o nouă comandă sau o comandă care necesită resetarea la valorile din fabrică, urmați aceste etape:

1. Treceți întrerupătorul electric principal în poziția ON (PORNIT). Se afișează mesajul Hello.
2. Pentru a începe, atingeți cercul care pulsează pe ecranul de comandă.



3. Atingeți și setați Language (Limba) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.

4. Atingeți Serial Number (Număr de serie) și apoi folosiți tastatura de pe ecran pentru a-l introduce. Numărul de serie se află în interiorul ușii, pe plăcuța tehnică. Dacă numărul de serie se afișează automat, atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.



04180003

5. Sistemul detectează automat Well Set Up (Configurare compartimentare), iar setările se afișează cu verde. Trebuie să remediați și să corectați doar setările afișate cu roșu. Atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
6. Atingeți și alegeți-vă regiunea, apoi atingeți Next (Înainte (->) pentru a continua.
7. Atingeți și setați Time Settings (Setări timp) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
8. Atingeți și setați Date Settings (Setări dată) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
9. Atingeți și setați Temperature Units (Unități temperatură) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
10. Atingeți și setați Home Screen Layout (Aspect ecran principal) dintre Classic (Icon list) (Clasic (Listă pictograme)) sau Gallery Carousel (Galerie (Carusel)) și atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
11. Atingeți și setați Screen Brightness (Luminozitate ecran) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.

    Notă: cu cât este mai mare setarea de luminozitate, cu atât scade durata de viață utilă a afișajului.
12. Atingeți și setați Dispose Configuration (Configurație eliminare) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
13. Atingeți și setați Oil Configuration (Configurație ulei) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.

14. Atingeți și setați Express Filter Alerts (Alerte filtrare expres) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
15. Atingeți și setați Daily Maintenance Filter Alert (Alertă filtru întreținere zilnică) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
16. Atingeți și setați Filter Tracking Mode (Mod urmărire filtru) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
17. Atingeți și setați Deep Clean Alert (Alertă curățare în profunzime) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
18. Atingeți și setați Volume (Volum) în funcție de preferințe, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
19. Atingeți și setați-vă parola (cea din fabrică este 1234), apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
20. Atingeți Create Food Item (Creare preparat) sau Import Food Items (Importare preparate), apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua.
    Notă: aveți și opțiunea Skip (Omitere) (->) a acestei etape; o veți putea relua mai târziu.
21. Atingeți Get Started (Începere). Se afișează Fill from (Umplere din).
    Notă: aveți și opțiunea de omitere acestei etape; veți putea reveni ulterior la ea dacă atingeți Later (Mai târziu) (->).
22. Atingeți Bulk Fill (Umplere vrac) sau Manual Fill (Umplere manuală) și umpleți friteuza cu ulei, apoi atingeți Next (Înainte) (->) pentru a continua. Se afișează Set Up Complete (Configurare finalizată). Comanda este repornită și trece pe ecranul Preheat (Preîncălzire).

Instruirea inițială

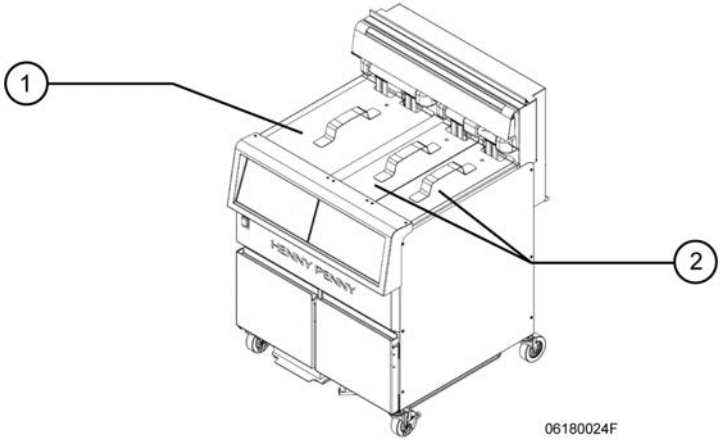
Prin instruirea inițială, ne asigurăm că dvs. și echipa înțelegeți modul de operare și întreținere a friteuzei.
https://hennypennylov.com/LVE300/

Capitol 3 Operațiune

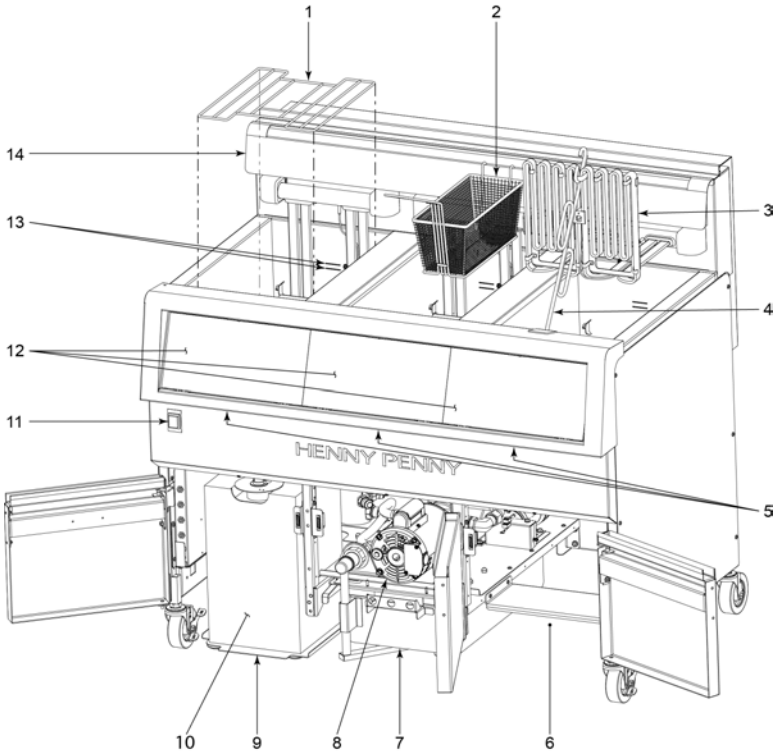
Prezentare generală a componentelor

Configurația modelului

Modelele de friteuză au una, două, trei și patru cuve, iar mai jos este prezentată una cu două cuve. Fiecare model oferă combinații de cuvă unitară (1) și compartimentată (2).



Componente pentru funcționare



Articol	Nume	Descriere
1	Suport coș	Susține coșul friteuzei și previne frecarea cu elementul de încălzire.
2	Coș friteuză	Se utilizează la plasarea produsului în uleiul de gătit.
3	Element de încălzire	Transferă energia în ulei, încălzindu-l. Elemenții de încălzire se rabatează, simplificând astfel curățarea cuvei.
4	Instrument de ridicare a elemenților de încălzire	Instrument utilizat la ridicarea și susținerea elemenților de încălzire, simplificând curățarea cuvei.
5	Resetări comenzi (nu	Resetează o comandă fără a decupla alimentarea întregii

Articol	Nume	Descriere
	apar în imagine)	friteuze.
6	Locaș pentru capacele de protecție nocturnă	Zonă în care se depozitează capacele de protecție nocturnă în timpul funcționării.
7	Tava filtrului	Elimină firimiturile și impuritățile din ulei în timpul filtrării.
8	Motorul filtrului	Pompează ulei în timpul filtrării.
9	Raft JIB	Susține sistemul JIB (sistem cu bidon).
10	JIB (nu este inclus)	Asigură debitul de ulei la sistemul de completare automată. Uleiul proaspăt este pompat din JIB când nivelul a scăzut.
11	Întrerupător electric principal	Pornește fiecare comandă. Încălzirea fiecărei cuve este activată de către fiecare comandă de pe ecranul tactil.
12	Comandă ecran tactil	Asigură o interfață între utilizator și cuvă.
13	Indicatori de nivel al uleiului	Indică nivelul adecvat al uleiului când acesta se află la temperatura de referință sau la temperatura camerei.
14	Agățătoare de coșuri	Susține coșurile în caz de neutilizare sau la golirea surplusului de ulei din produs.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Umplerea sau adăugarea uleiului

AVERTIZARE

Pentru a evita rănile grave când turnaţi ulei încins în cuvă, purtaţi echipament individual de protecţie (EIP) şi aveţi grijă să evitaţi împroşcarea.

AVERTIZARE

Nivelul uleiului trebuie să fie întotdeauna deasupra elementilor de încălzire atunci când friteuza încălzeşte şi la indicatoarele de nivel al uleiului corespunzătoare de pe spatele cuvei. Nerespectarea

cestor instrucțiuni poate provoca incendii, arsuri grave și/sau deteriorarea friteuzei.

PRUDENȚĂ

Utilizați ulei lichid de prăjit de înaltă calitate în friteuza deschisă. Unele uleiuri de calitate redusă au un conținut de umiditate înalt, care produce spumarea și suprafierberea.

PRUDENȚĂ

Pentru a evita rănile și incendiile, asigurați-vă că uleiul acoperă complet elementii de încălzire sau tuburile arzătorului cu gaz.

Nu eludați ciclul de topire. Tipul de ulei utilizat în friteuză determină nivelul de căldură aplicată în timpul ciclului de topire. Dacă comenzile sunt setate pe Solid, se aplică mai puțină căldură uleiului solid decât dacă comenzile ar fi setate la Lichid. Dacă uleiul solid este supus unei încălziri excesive, se generează mult fum și un potențial incendiu. Adaptați această setare la tipul de ulei utilizat la momentul respectiv. Când utilizați ulei solid nou, se recomandă topirea uleiului solid pe o sursă exterioară înainte de a pune uleiul în cuvă. ATENȚIE!: uleiul solid nu este recomandat, deoarece poate provoca colmatarea și defectarea pompei.

Volume de ulei

LOV 300 - 30 lb. sau 15 l

Umplerea manuală a cuvei

Fiecare cuvă are două gradații indicatoare de nivel. Gradația superioară de umplere (1) indică nivelul adecvat al uleiului la temperatura de referință. Gradația inferioară de umplere (2) indică nivelul adecvat al uleiului la temperatura camerei. Când umpleți o cuvă goală cu ulei la temperatura camerei, umpleți până la centrul gradației inferioare de umplere (2). Pe măsură ce uleiul se încălzește, se dilată și atinge gradația superioară de umplere (1).

01180387

https://hennypennylov.com/LVE300/

Funcționarea de bază

În continuare, vă vom prezenta o zi tipică în care se utilizează friteuza.

PERICOL

Respectați instrucțiunile de mai jos pentru a evita deversarea uleiului din cuvă, ceea ce poate produce arsuri grave, răniri, incendiu și/sau daune materiale.

- **Pentru a proteja uleiul când friteuza nu este utilizată imediat, ea trebuie oprită.**
- **Pentru prăjirea alimentelor în crustă de pesmet este necesară filtrarea pentru menținerea uleiului curat. Se vor colecta frecvent firimiturile din ulei pe tot parcursul zilei, iar acesta trebuie să fie filtrat bine o dată pe zi.**
- **Eliminați uleiul dacă pe afișaj apare „CHANGE OIL SOON (SCHIMBAȚI ULEIUL ÎN CURÂND)" sau dacă uleiul prezintă semne de spumare sau generează fum excesiv.**
- **Mențineți uleiul la nivelul adecvat pentru gătit. Verificați și umpleți rezerva de ulei pe tot parcursul zilei.**
- **Nu supraîncărcați coșurile și nici nu așezați produse cu conținut extrem de umiditate în acestea.**

https://hennypennylov.com/LVE300/

Completarea cu ulei

AVERTIZARE

Nivelul uleiului trebuie să fie întotdeauna deasupra elementilor de încălzire atunci când friteuza încălzește și la indicatoarele de nivel al uleiului corespunzătoare de pe spatele cuvei. Nerespectarea cestor instrucțiuni poate provoca incendii, arsuri grave și/sau deteriorarea friteuzei.

Friteuza oferă și o funcție de completare automată, cu care nivelul uleiului este verificat și completat automat pe parcursul zilei până la gradația de umplere, folosindu-se sistemul cu bidon JIB (Jug-in-Box). Completarea automată se activează la câteva secunde între ciclurile de preparare, când alte cuve nu sunt supuse filtrării. În cazurile în care JIB este gol sau când ciclurile de preparare se desfășoară continuu, fără pauză, pe perioade lungi de timp, nivelul uleiului din cuvă poate scădea. În acest cazuri, puteți pompa rapid uleiul din JIB în cuvă cu meniul Oil & Filter (Ulei și filtru).
https://hennypennylov.com/LVE300/

Înlocuirea sistemului JIB (Jug in Box)

Când sistemul JIB s-a golit sau când pe afișaj apare mesajul CHECK JIB (Verificare JIB), înlocuiți bidonul JIB gol cu unul nou.
Rețineți: s-ar putea ca la unele locații să se folosească pungi BIB (Bag-in-Box), nu bidoane JIB (Jug-in-Box). Nu este o problemă, deoarece tubul JIB de pe friteuză se ajustează și se potrivește cu ambele dimensiuni JIB frecvent utilizate, dar și dimensiunile BIB frecvent întâlnite. Pentru a înlocui JIB, urmați aceste instrucțiuni:

1. Deschideți ușa din fața JIB. Scoateți bidonul JIB gol de sub friteuză.
2. Scoateți tubul JIB.
3. Eliminați bidonul JIB gol.
4. Deschideți noul JIB și scoateți complet sigiliul de hârtie sau aluminiu, eliminându-l.
   Notă: nu permiteți ca sigiliile de hârtie sau aluminiu să cadă în JIB, deoarece pompa JIB se poate bloca sau se poate defecta.
5. Introduceți tubul JIB în noul bidon JIB până ce ajunge la fund, apoi fixați capacul pe duză.
6. Glisați noul bidon JIB pe raftul JIB, apoi închideți ușa.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Efectuarea verificării preliminare zilnice a friteuzei

Pentru a evita întreruperile din timpul zilei de lucru, efectuați această verificare preliminară zilnică înaintea pornirii friteuzei:

1. Scoateți și depozitați capacele de protecție nocturnă.
2. Asigurați-vă că uleiul se situează la nivelul corect în fiecare cuvă.
3. Verificați nivelul uleiului din JIB. Înlocuiți JIB dacă s-a golit.

4. Asigurați-vă că tava colectare este curată, uscată și corect asamblată cu un nou element filtrant.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Depozitarea capacelor de protecție nocturnă

Înainte de a utiliza o cuvă, scoateți și depozitați capacele de protecție nocturnă. Pe unitățile cu 3 și 4 cuve, capacele de protecție nocturnă pot fi depozitate sub cuva din capătul din dreapta al friteuzei. Notă: dacă se utilizează numai unele cuve, capacele de protecție nocturnă pot rămâne pe cuvele la care încălzirea a fost dezactivată. Capacele de protecție nocturnă sunt un accesoriu opțional al friteuzei, utilizat la acoperirea cuvelor în caz de neutilizare. Acestea contribuie la reducerea oxidării uleiului și țin agenții de contaminare aerieni departe de ulei. Capacele de protecție nocturnă sunt recomandate și la procedura de curățare în profunzime pentru acoperirea cuvelor adiacente.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Pornirea friteuzei

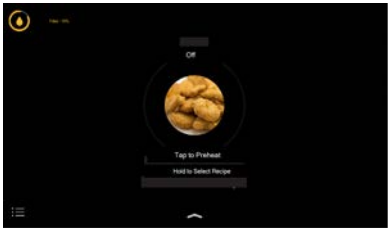
După efectuarea verificării preliminare zilnice a friteuzei, porniți friteuza de la întrerupătorul electric principal. După aproximativ 15 secunde, se afișează ecranul Preheat (Preîncălzire). Totuși, încălzirea fiecărei cuve rămâne dezactivată până ce nu atingeți butonul Preheat (Preîncălzire) pe fiecare comandă de pe ecranul tactil.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Preîncălzirea uleiului

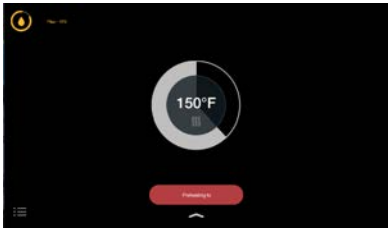
Aveți opțiunea de a porni unele cuve sau toate cuvele friteuzei.

1. Dacă doriți să porniți încălzirea unei cuve anume, atingeți Preheat (Preîncălzire). Notă: temperatura de referință a uleiului este variabilă și poate fi schimbată pentru alimente.



2. Verificați dacă ați umplut cuva cu ulei până la gradația inferioară de pe spatele cuvei, apoi

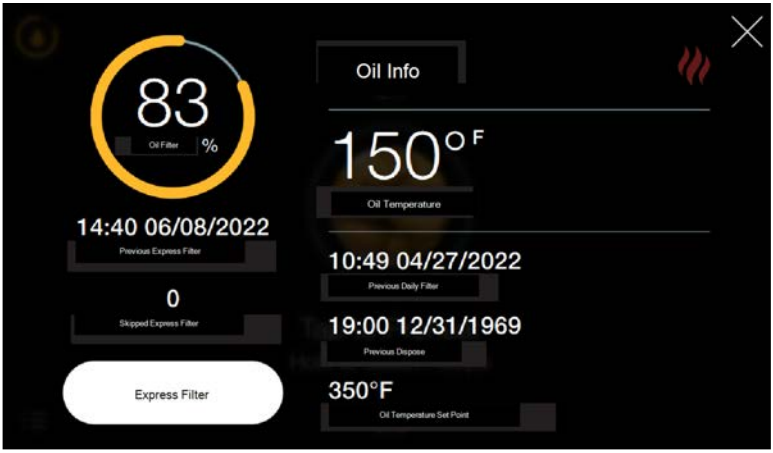
atingeți Yes (Da) pentru a continua. Cuva se preîncălzește.



https://hennypennylov.com/LVE300/

Informații ulei

Atingeți pictograma informativă pentru ulei dacă doriți informații detaliate despre uleiul din cuvă. În cazul cuvelor compartimentate, veți vedea două pictograme informative. Pictograma din stânga sus prezintă informații despre uleiul din cuva stângă, iar cea din dreapta sus, informații despre uleiul din cuva dreaptă.



1	Oil filter percentage (Procentaj filtru ulei)	Durata de viață rămasă a uleiului până la o nouă filtrare.
2	Oil temperature (Temperatura uleiului)	Temperatura curentă a uleiului.
3	Previous dispose (Eliminarea	Ora și data ultimei eliminări a uleiului din

	anterioară)	această cuvă.
4	Buton Express Filter (Filtrare expres)	Inițiați o filtrare expres pentru a readuce procentajul filtrului la 100%.
5	Previous filter (Filtrare anterioară)	Data și ora când s-a efectuat ultima filtrare în această cuvă.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Prepararea alimentelor

PERICOL

Respectați instrucțiunile de mai jos pentru a evita deversarea uleiului din cuvă, ceea ce poate produce arsuri grave, răniri, incendiu și/sau daune materiale.

- **Pentru a proteja uleiul când friteuza nu este utilizată imediat, ea trebuie oprită.**
- **Pentru prăjirea alimentelor în crustă de pesmet este necesară filtrarea pentru menținerea uleiului curat. Se vor colecta frecvent firimiturile din ulei pe tot parcursul zilei, iar acesta trebuie să fie filtrat bine o dată pe zi.**
- **Eliminați uleiul dacă pe afișaj apare „CHANGE OIL SOON (SCHIMBAȚI ULEIUL ÎN CURÂND)" sau dacă uleiul prezintă semne de spumare sau generează fum excesiv.**
- **Mențineți uleiul la nivelul adecvat pentru gătit. Verificați și umpleți rezerva de ulei pe tot parcursul zilei.**
- **Nu supraîncărcați coșurile și nici nu așezați produse cu conținut extrem de umiditate în acestea.**

AVERTIZARE

Risc de incendiu

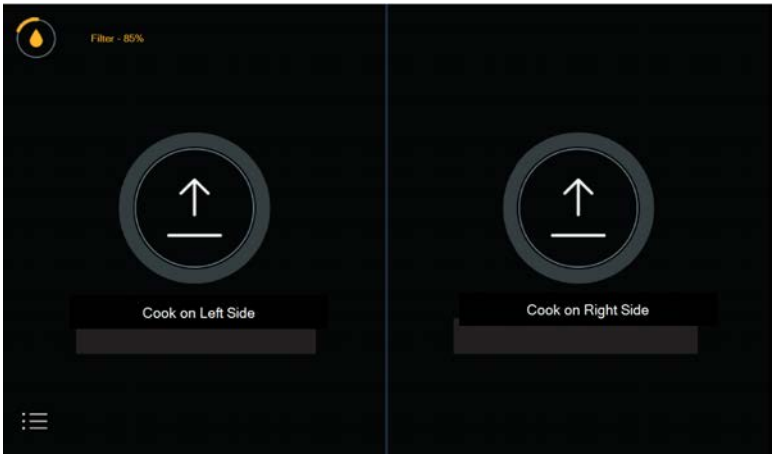
Pentru a evita incendiile:

- **Asigurați-vă nu sunt loviți elemenții de încălzire de către coșuri.**
- **Nu exercitați presiune pe elemenții de încălzire.**

Impactul cu elemenții de încălzire poate provoca mutarea sau întinderea bobinelor și implicit un incendiu.

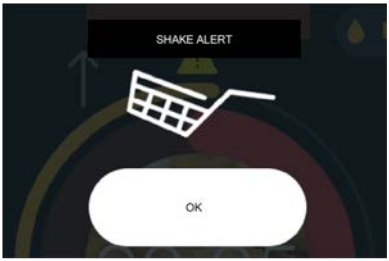
Preparați alimentele în friteuză după cum urmează:

1. Încărcați alimentul în coșul friteuzei.
2. Odată ce cuva s-a preîncălzit, atingeți cuva în care doriți să efectuați prepararea.



3. Coborâți coșul friteuzei în ulei.
4. Atingeți cronometrul de pornire. Indicatorul cronometrului roșu se pune în mișcare

5. Dacă ciclul cronometrului are activată alerta de agitare și aceasta s-a declanșat, ridicați coșul din partea de jos a cuvei și agitați-l pentru a desprinde alimentele unele de altele, apoi așezați la loc coșul în ulei.

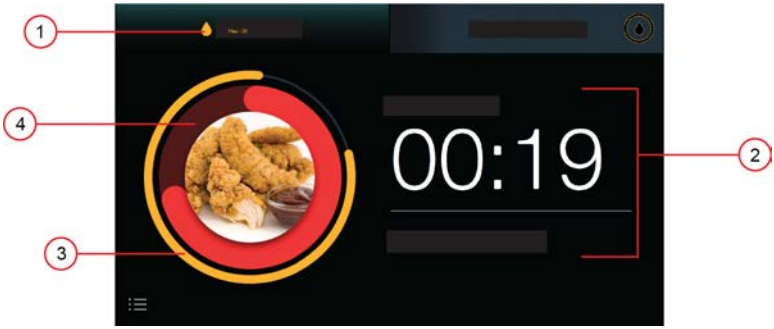


6. Odată ce cronometrul roșu expiră și se emite alerta, ridicați coșul din ulei și așezați-l în agățătoare pentru a permite scurgerea surplusului de ulei.
7. Atingeți cronometrul pentru a opri alerta.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Prepararea cu cronometru unic

Când preparați alimentele, friteuza vă va anunța nu numai cât timp a rămas din preparare, ci și aproximativ câte preparări mai puteți realiza până ce va fi necesară filtrarea expres. În continuare veți găsi o prezentare a ecranului de preparare cu cronometru unic.



1	Informații ulei	Procentaj filtru ulei. Atingeți și țineți pentru a vedea temperatura actuală a uleiului.
2	Informații preparare	Durata rămasă, precum și numele preparatului.
3	Inel de stare a filtrului de ulei	O prezentare vizuală a procentajului filtrului de ulei. Inelul este galben compact când procentajul filtrului de ulei este egal cu 100%. Se solicită filtrarea expres când inelul dispare și atinge 0%.
4	Inel stadiu preparare	Acest inel se umple și indică cât ați parcurs din ciclul de preparare.

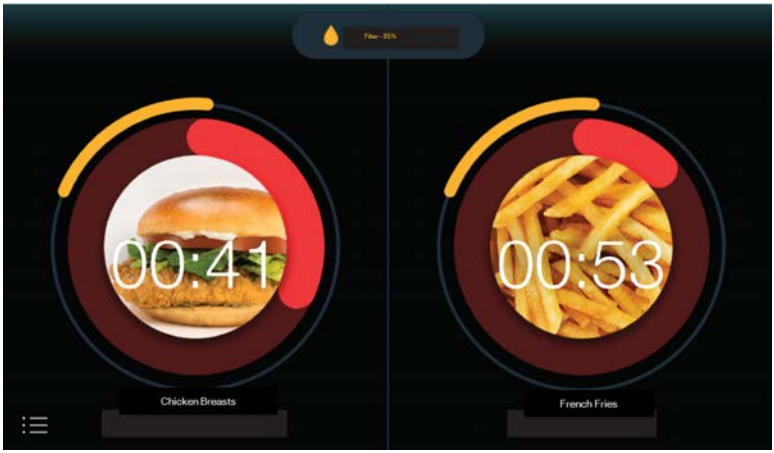
https://hennypennylov.com/LVE300/

Pornirea cronometrului pentru cuva unitară

Cuvele unitare au două cronometre pe comanda cu ecran tactil; unul pentru coșul din stânga, iar altul, pentru cel din dreapta.

1. Atingeți Cook (Preparare) pe Left Side (Stânga), apoi selectați un aliment. Cronometrul pornește.
2. Atingeți Cook (Preparare) pe Right Side (Dreapta), apoi selectați un aliment. Cronometrul pornește.

Notă: puteți porni un singur cronometru, apoi puteți atinge în secțiunea opusă pentru a porni un cronometru la alt coș.



https://hennypennylov.com/LVE300/

Pornirea cronometrului pentru cuva compartimentată

Cuvele unitare dispun de patru cronometre pe care le puteți accesa din comanda ecranului tactil: două pentru cuva din stânga și două, pentru cea din dreapta.

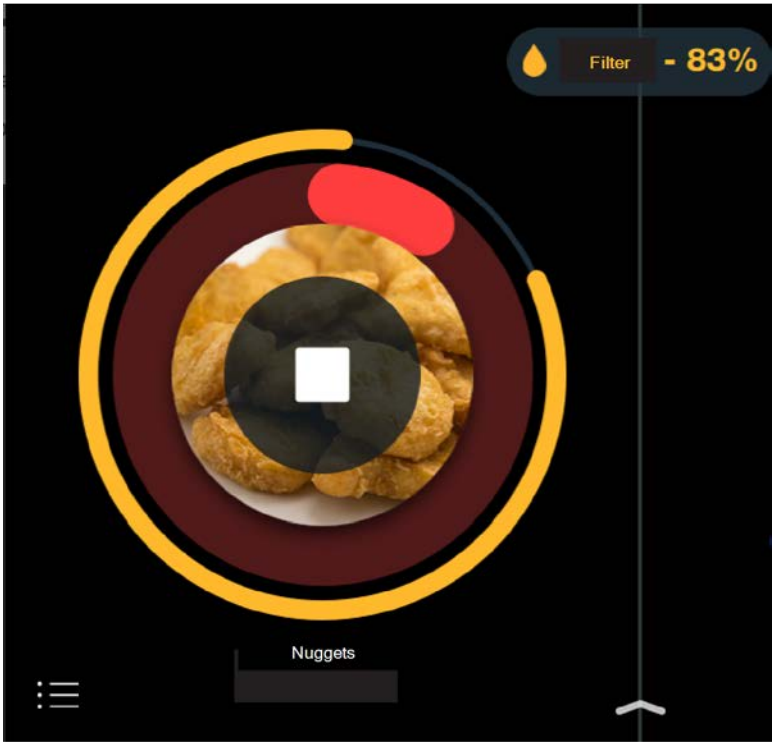
- Pentru a porni un cronometru unic pe stânga sau pe dreapta, atingeți fila pentru partea stângă sau dreaptă și apoi selectați preparatul dorit.
- Pentru a porni un al doilea cronometru pentru cuva compartimentată din stânga sau din dreapta, atingeți și țineți pe latura aferentă a ecranului tactil, selectați preparatul, iar al doilea cronometru de cuvă compartimentată este pornit.

De exemplu, imaginea din stânga prezint trei cronometre care numără invers. Dacă ați dori să adăugați un alt cronometru la cuva din dreapta, atingeți și țineți pe latura dreaptă, selectați un alt preparat și un alt cronometru se va afișa pentru partea dreaptă. Astfel, veți putea avea 3 sau 4 cronometre care numără invers simultan, un scenariu potrivit dacă utilizați coșuri pe sfert.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Oprirea cronometrului

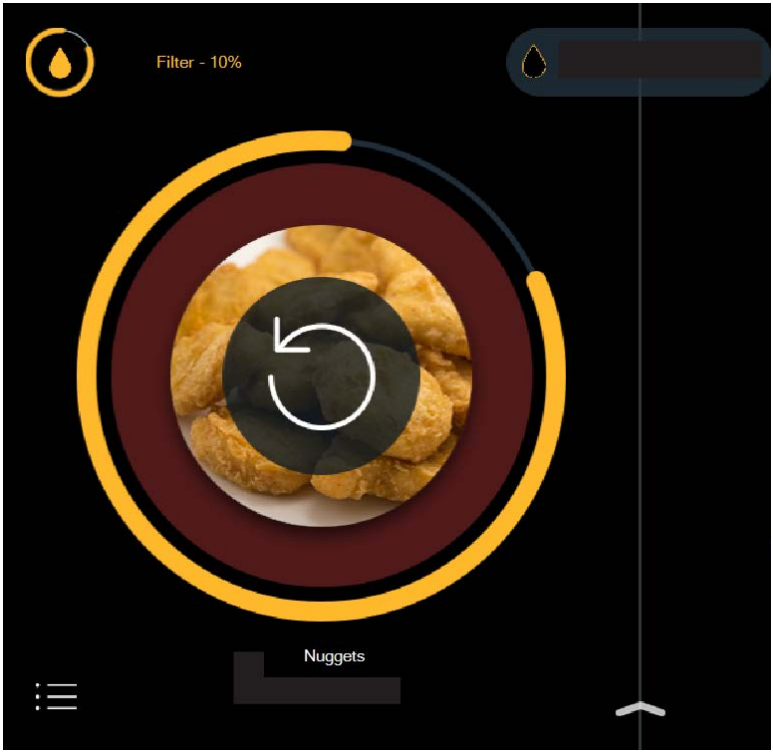
Pentru a opri un ciclu de preparare, atingeți orice punct din imaginea preparatului, apoi atingeți pictograma de oprire.



https://hennypennylov.com/LVE300/

Repetarea cronometrului

După încheierea unui ciclu de preparare, pe afișaj va apărea o pictogramă de repetare a preparării deasupra produsului gătit anterior. Pentru a repeta un ciclu de preparare, atingeți pictograma de repetare de pe imaginea preparatului. Pentru a selecta un alt preparat, glisați la stânga sau la dreapta și se vor afișa preparatele disponibile.



https://hennypennylov.com/LVE300/

Preparat incompatibil

Acestea sunt alimente blocate, care necesită schimbarea temperaturii uleiului înaintea preparării. Dacă atingeți un aliment incompatibil, se deschide un afișaj care vă anunță că uleiul trebuie să se încălzească sau să se răcească până atinge o nouă valoare de referință.
https://hennypennylov.com/LVE300/

Gestionarea uleiului

AVERTIZARE

Risc de arsură
Pentru a evita arsurile, urmați mesajele de pe ecran pentru filtrarea expres și filtrarea zilnică.

Nerespectarea procedurilor de filtrare expres și filtrare zilnică poate provoca acumularea de firimituri și reziduuri pe fundul cuvei friteuzei, provocând împroșcarea uleiului în afară.

Pe măsură ce uleiul din friteuză se deteriorează, el generează produse derivate care alterează aroma și textura alimentelor. Există un „interval optim” al uleiului, în care procesul de degradare se află în cei mai buni parametri. Acest interval optim poate fi extins printr-o gestionare corectă a uleiului. Această secțiune vă va ajuta să înțelegeți funcțiile de gestionare a uleiului din friteuză. Unele dintre ele sunt explicate în această secțiune, iar altele conțin trimiteri prin linkuri către alte secțiuni. Toate aceste funcții vă ajută să îmbunătățiți calitatea și consecvența produselor, reducând totodată costurile provenite din consumul de ulei.

1. Preheat Mode (Mod preîncălzire): protejează uleiul prin pornirea și oprirea în impulsuri a încălzirii, până ce temperatura atinge 180 °F (82 °C).
2. Express Filter (Filtrare expres): elimină produsele derivate din procesul de prăjire, de exemplu, acumulările de firimituri, care pot altera uleiul. În timpul funcționării normale, dar și după o anumită serie de preparări, membrilor echipei li se solicită să efectueze o filtrare expres. În procesul de filtrare expres, membrul echipei trebuie să colecteze firimiturile de la suprafața cuvei, însă apoi, totul este automatizat. În doar 3 minute, friteuza parcurge singură întregul proces de filtrare expres, inclusiv readucerea uleiului la temperatura setată. Nu este cazul să vă opriți din preparare în timpul filtrării expres, deoarece restul cuvelor pot fi folosite la gătit în timp ce una este filtrată.
3. Automatic Top Off (Completare automată): monitorizează nivelurile de ulei din fiecare cuvă și umple automat cuvele cu ulei din JIB. Prin completarea automată se extinde intervalul optim al uleiului, adăugându-se regulat ulei proaspăt în fiecare cuvă.

https://hennypennylov.com/LVE300/

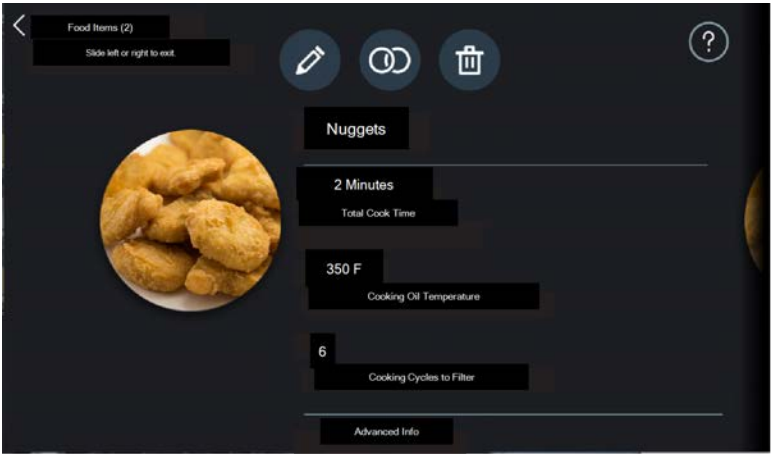
Filtrare expres

AVERTIZARE

Risc de arsură
Pentru a evita arsurile, urmați mesajele de pe ecran pentru filtrarea expres și filtrarea zilnică.

Nerespectarea procedurilor de filtrare expres și filtrare zilnică poate provoca acumularea de firimituri și reziduuri pe fundul cuvei friteuzei, provocând împroșcarea uleiului în afară.

Practici optime: încurajați membrii echipei să efectueze filtrarea când li se cere și să gestioneze filtrarea în perioadele aglomerate. Astfel, se extinde intervalul optim de utilizare a uleiului și i se crește și durata de viață.
Pe parcursul zilei, pe măsură ce alimentele sunt preparate, firimiturile și alți agenți de contaminare se adună în cuvă și necesită periodic eliminare cu funcția automată Filtrare Expres. Fiecare aliment din meniu conține o setare cu numărul de alimente respective care pot fi preparate înainte să fie necesară filtrarea expres. Căutați în Settings (Setări) > Food Item Settings (Setări alimente) > Enter Password (Introducere parolă) > Manage Food Item (Gestionare aliment) > Food Items (Alimente).



De exemplu, produsele care lasă mai multe firimituri pe parcursul gătirii necesită de obicei un număr mai mic pentru această setare, iar produsele care lasă mai puține firimituri au de regulă un număr mai mare la această setare. S-ar putea să observați că un interval de 15 preparări între filtrările expres este unul adecvat pentru cartofii prăjiți, însă un produs cu mai mult pesmet, precum „chicken strips”, necesită 8 preparări între filtrările expres.

Comanda prin ecran tactil le arată membrilor echipei numărul aproximativ de preparări rămase înaintea filtrării expres, atât pe baza procentajului rămas din filtrul de ulei, cât și pe baza cercului galben care indică starea filtrului. Procentajul filtrului este inițial de 100% la fiecare cuvă, iar, pe măsură ce produsul este preparat, acest procentaj scade. Când procentajul filtrului atinge 0% la o cuvă oarecare, apare un mesaj de solicitare a filtrării expres.

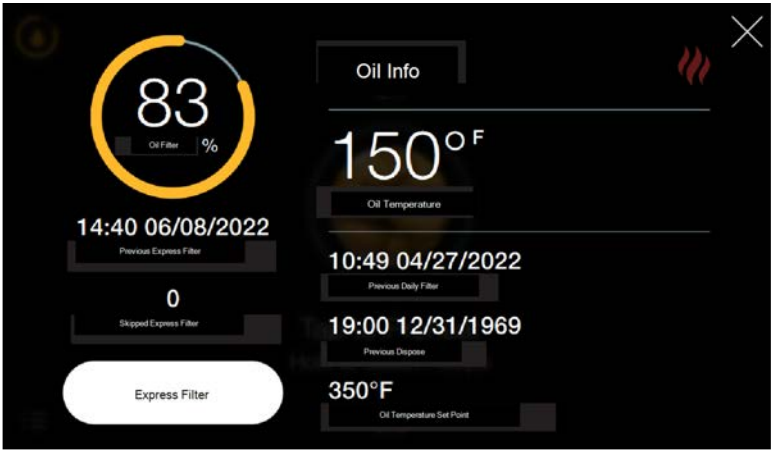
Rețineți: filtrarea expres poate fi inițiată pe calea Settings (Setări) > Oil & Filter (Ulei și filtru) > Express Filter (Filtrare expres). Oricând se încheie o filtrare expres, starea filtrului de ulei revine la 100%, iar membrii echipei sunt gata pentru următoarea perioadă aglomerată.

Friteuza va parcurge întregul proces de filtrare expres, readucând și uleiul la temperatura setată în maximum 3 minute dacă tava filtrului este corect întreținută. Restul cuvelor pot fi utilizate și când se desfășoară filtrarea într-o cuvă. Procesul de filtrare expres se împarte în următoarele etape:

1. Atingeți Express Filter (Filtrare expres), apoi selectați Filter (Filtrare) pentru a filtra pe loc sau Later (Mai târziu) pentru a amâna filtrarea și a continua prepararea. Se afișează Skim Vat (Colectare firimituri).

   Rețineți: dacă selectați Later (Mai târziu), va apărea o pictogramă de alertă lângă pictograma cu informații ulei, iar mesajul Express Filter (Filtrare expres) se afișează după fiecare preparare ulterioară, până ce ați efectuat filtrarea expres.

2. Utilizați un instrument colector (nu este inclus în furnitură) pentru a scoate firimiturile și resturile de produs de la suprafața uleiului, apoi confirmați cu Start Filter (Inițiere filtrare).
    - Drain / Wash (Golire/spălare) - Uleiul se scurge în tava colectoare și este pompat pentru a elimina firimiturile prin scurgerea deschisă.
    - Refill (Reumplere) - Uleiul este pompat în continuare, iar supapa de golire se închide, permițând uleiului să reumple cuva.
    - Heating (Încălzire) - Pe măsură ce cuva se umple, se activează sistemul de încălzire, care readuce temperatura la nivelul potrivit prăjirii.
3. După încălzire, se afișează mesajul Filter Complete (Filtrare încheiată), urmat de ecranul de preparare. Membrii echipei au posibilitatea de a suspenda fiecare etapă, pe care pot apoi să o reia, sau de a opri filtrarea expres. Realizarea filtrărilor expres în perioade aglomerate: membrii echipei au posibilitatea de a realiza o filtrare expres din timp, când friteuzele nu sunt solicitate prea mult, pentru ca filtrarea expres să nu întrerupă perioadele aglomerate sau comenzile multiple. De exemplu, dacă filtrul de ulei mai are 10% (1 sau 2 preparări rămase) într-o perioadă de preparare mai puțin solicitantă, membrul echipei poate iniția anticipat filtrarea expres dacă atinge pictograma Oil Info (Informații ulei), apoi Express Filter (Filtrare expres).



https://hennypennylov.com/LVE300/

Oprirea friteuzei

Notă: dacă se anticipează că friteuza nu va fi folosită mai mult timp, asigurați-vă că ați scurs uleiul din friteuză. Când sunteți gata să reporniți friteuza, consultați secțiunea Funcționarea de bază.

Oprirea la final de zi le permite membrilor echipei să-și înceapă ziua următoare cu eficiență maximă. Listă de bifat la oprirea friteuzei:

1. Efectuați o filtrare zilnică din fiecare cuvă.
2. Scoateți, curățați și reasamblați tava filtrului cu un nou filtru.
3. Demontați și curățați agățătoarea coșurilor, curățați zona din spatele ei și montați-o la loc.
4. Treceți întrerupătorul electric principal în poziția OFF (OPRIT).
5. Ștergeți comenzile de pe ecranul tactil.
6. Ștergeți exteriorul friteuzei, inclusiv panourile laterale, ușile și zona din jurul cuvelor.
7. Așezați un capac de protecție nocturnă pe fiecare cuvă (dacă este prevăzut).

https://hennypennylov.com/LVE300/

Asamblarea tăvii filtrului

AVERTIZARE

Risc de arsură
Pentru a evita arsurile, urmați mesajele de pe ecran pentru filtrarea expres și filtrarea zilnică.

Nerespectarea procedurilor de filtrare expres și filtrare zilnică poate provoca acumularea de firimituri și reziduuri pe fundul cuvei friteuzei, provocând împroșcarea uleiului în afară.

AVERTIZARE

Pericol de alunecare
Pentru a evita rănirea, nu depășiți capacitatea tăvii filtrului (1 cuvă unitară sau 2 cuve compartimentate). Pentru a evita umplerea excesivă a tăvii filtrului, goliți doar 1 cuvă o dată. Pentru a evita riscul de alunecare, asigurați-vă că podeaua din jurul echipamentului este complet curată și uscată.

Tava filtrului elimină acumulările de firimituri și impuritățile din ulei în timpul filtrului. Dacă ritmul filtrării scade în timpul zilei, s-ar putea să trebuiască să goliți coșul de firimituri și să răzuiți firimiturile mai mici din filtru. Când opriți aparatul, scoateți și curățați ansamblul tăvii filtrului pentru a vă asigura că tava colectoare va fi curată a doua zi. De regulă, veți efectua această operațiune după încheierea filtrării zilnice în toate cuvele. Etapele de oprire pentru tava filtrului sunt următoarele:

Întreținerea tăvii filtrului pe parcursul zilei

S-ar putea să fie necesară o întreținere periodică a tăvii filtrului pe parcursul zilei dacă uleiul se pompează lent în timpul filtrării expres. Parcurgeți următoarele etape de întreținere pentru a crește debitul de ulei la filtrare:

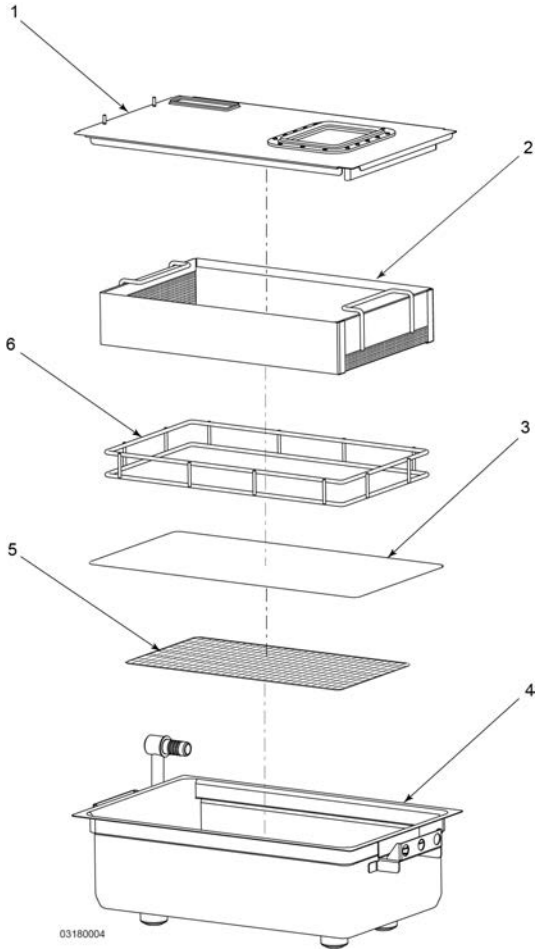
1. Scoateți tava filtrului prin extragere (glisare) de sub friteuză. Racordul mamă-tată se desface.
2. Scoateți capacul tăvii filtrului și coșul de firimituri. Aruncați firimiturile din coșul de firimituri.
3. Folosiți un răzuitor de vase sau o paletă și răzuiți cu atenție firimiturile mai fine de pe vârful filtrului, aruncându-le.
4. Puneți la loc coșul de firimituri și capacul tăvii filtrului.
5. Montați la loc tava filtrului sub friteuză și închideți ușa.

Notă: asigurați-vă că racordul tăvii filtrului s-a realizat ferm.

Curățarea tăvii filtrului

Utilizați o soluție de curățare de uz alimentar pentru friteuze conform normelor sanitare locale. De o importanță maximă este utilizarea inelelor O și hârtiei filtrante de la Henny Penny. Comandați-le de la tehnician sau distribuitor.

1. Scoateți tava filtrului prin extragere (glisare) de sub friteuză. Racordul mamă-tată se desface.
2. Scoateți inelele O de pe conector, verificați-le și înlocuiți-le după caz. Consultați Înlocuirea inelelor O.
3. Dezasamblați tava filtrului, goliți coșul de firimituri și aruncați filtrul.
4. Spălați și uscați toate componentele tăvii filtrului.
5. Reasamblați tava filtrului în ordinea de mai jos:
    a. Așezați sita filtrului (5) în baza tăvii colectoare (4).
    b. Așezați hârtia filtrantă (3) deasupra sitei filtrului (5).
    c. Așezați greutatea tăvii colectoare (6) deasupra hârtiei filtrante (3).
    d. Așezați captatorul de firimituri (2) deasupra greutății tăvii colectoare (6).
    e. Așezați capacul tăvii colectoare (1) deasupra bazei tăvii colectoare (4).



6. Montați la loc tava filtrului sub friteuză și închideți ușa. NOTĂ: asigurați-vă că racordul tăvii filtrului s-a realizat ferm.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Curățarea agățătorii de coșuri

Risc de incendiu

Pentru a evita incendiile:

- **Asiguraţi-vă nu sunt loviţi elemenţii de încălzire de către coşuri.**
- **Nu exercitaţi presiune pe elemenţii de**

încălzire.

Impactul cu elementii de încălzire poate provoca mutarea sau întinderea bobinelor și implicit un incendiu.
Glisați agățătoarea coșurilor în sus și apoi trageți-o spre dvs. pentru a o demonta. Curățați și agățătoarea coșurilor, și zona din spatele ei, apoi montați-o la loc.
https://hennypennylov.com/LVE300/

Oprirea friteuzei

La final de zi, aduceți întrerupătorul electric principal în poziția de oprire. Pentru locația întrerupătorului electric principal.
INFO: încălzirea fiecărei cuve și fiecare comandă de pe ecranul tactil se opresc când aduceți întrerupătorul electric principal în poziția de oprire.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Meniul cu setări

AVERTIZARE

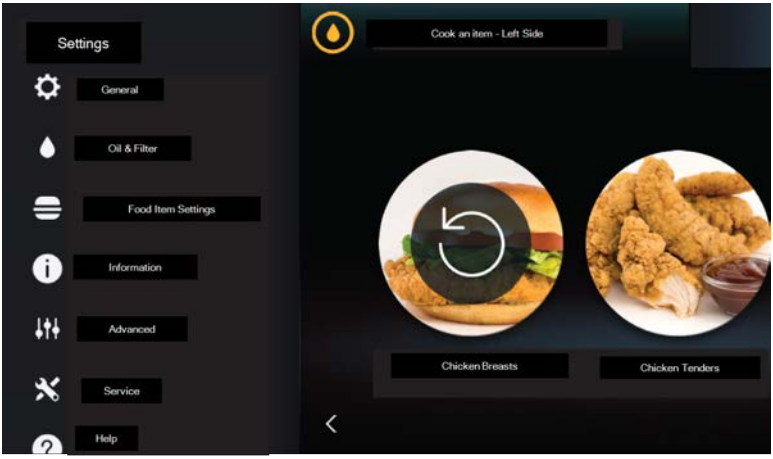
Pentru a evita rănirea, nu mutați friteuza sau tava filtrului când conțin ulei fierbinte. Tava filtrului trebuie să se afle cât mai în spate posibil sub friteuză, iar capacul trebuie să se afle pe poziție. Asigurați-vă că orificiul din capac se aliniază cu golirea înainte de a o deschide.

AVERTIZARE

Risc de arsură
Pentru a evita arsurile, urmați mesajele de pe ecran pentru filtrarea expres și filtrarea zilnică.

Nerespectarea procedurilor de filtrare expres și filtrare zilnică poate provoca acumularea de firimituri și reziduuri pe fundul cuvei friteuzei, provocând împroșcarea uleiului în afară.

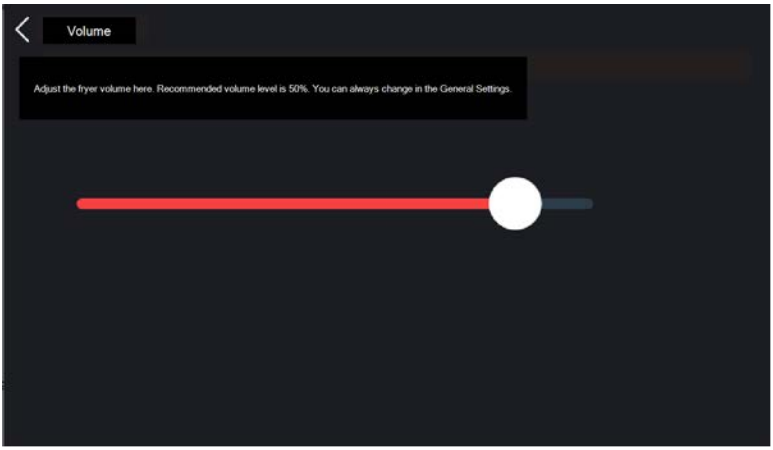
Fila cu setări se află în colțul din stânga jos al ecranului principal. Setările vă permit să adăugați noi preparate, să efectuați filtrări, să închideți încălzirea fiecărei cuve etc. Glisați în sus sau în jos în meniul cu setări pentru a vedea toate opțiunile disponibile.



https://hennypennylov.com/LVE300/

Volum

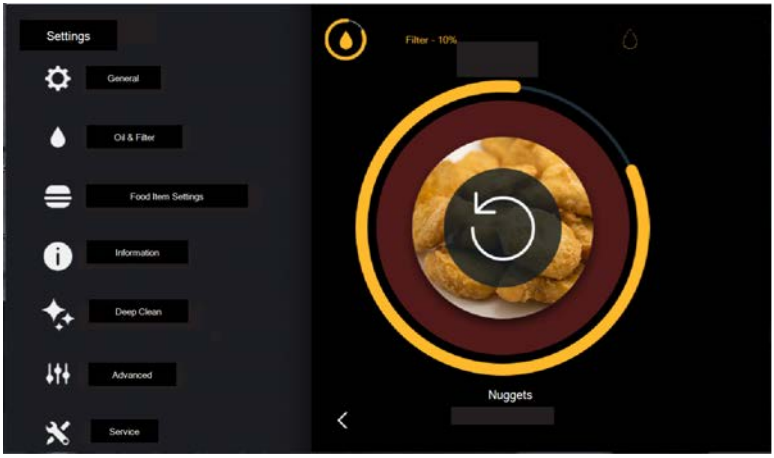
Mutați glisorul la nivelul de volum dorit. Dacă mutați glisorul spre dreapta, se crește volumul din fiecare comandă. Dacă mutați glisorul spre stânga, se reduce volumul din fiecare comandă.



https://hennypennylov.com/LVE300/

Filtru ulei

Meniul Oil & Filter (Ulei și filtru) oferă toate opțiunile de filtrare a uleiului, de umplere cu ulei și de eliminare a uleiului. Atingeți opțiunea dorită, apoi urmați mesajele de pe ecran aferente sarcinii.



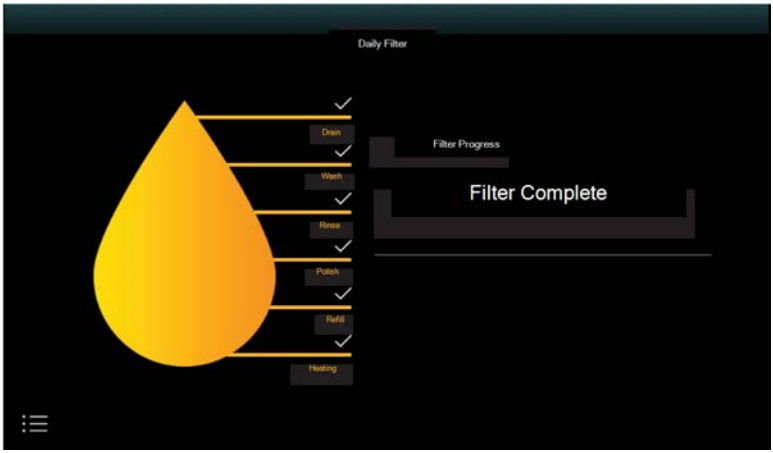
https://hennypennylov.com/LVE300/

Filtrare expres

Această opțiune Express Filter (Filtrare expres) din meniul Oil & Filter este utilizată în perioadele de preparare mai puțin aglomerate, când procentajul filtrului de ulei este unul mic, ea permițându-vă să vă pregătiți de perioadele aglomerate. Oricând efectuați filtrarea expres, chiar și când procentajul filtrului nu este la 0%, procentajul filtrului de ulei revine la 100%.
https://hennypennylov.com/LVE300/

Filtrare zilnică

Filtrarea zilnică este similară cu filtrarea expres. Și totuși, procedura de filtrare zilnică asigură o curățare mai bună a cuvei. Ea conține și pașii de frecare a cuvei și clătire a cuvei. Include și opțiuni de repetare a ciclului de spălare. Această procedură se va efectua o dată pe zi în scopul eliminării acumulărilor și reziduurilor de pe lateralele cuvei și fundul ei. Filtrarea zilnică poate fi efectuată în perioadele fără prăjire, însă e realizează de regulă la final de zi. Etapele filtrării zilnice sunt explicate mai jos:



1. Purtați echipament individual de protecție (EIP).
2. Din meniul Oil & Filter (Ulei și filtrare), atingeți Daily Filter (Filtrare zilnică), apoi colectați firimiturile.
3. După ce ați încheiat colectarea, atingeți Start Filter (Inițiere filtrare).
4. Drain (Golire): uleiul este golit în tava filtrului. După golire, se afișează mesajul Scrub Vat (Frecare cuvă).
5. Ridicați elementii de încălzire cu instrumentul de ridicare a elementilor pentru a freca lateralele și fundul cuvei cu peria în L și peria cu mâner rezistentă.

   NOTĂ: acordați o atenție deosebită curățării organelor de prindere de pe cadrul elementilor de prindere, pentru a vă asigura că nu rămân acumulări în buzunarele șuruburilor.
6. Pentru a continua, coborâți elementii de încălzire și atingeți butonul de pornire după încheierea frecării.

   OBSERVAȚIE: folosiți doar perii la frecarea elementilor de încălzire și a lateralelor și fundului cuvei; în caz contrar, elementii și/sau cuva pot suferi deteriorări.
7. Wash (Spălare): se pompează ulei pentru a elimina firimiturile și reziduurile în scurgere.
8. Odată ce spălarea s-a încheiat, efectuați Repeat Wash (Repetare spălare) dacă este necesară o curățare mai temeinică sau optați pentru Start Rinse (Inițiere clătire) dacă doriți să continuați.
9. Rinse (Clătire): supapa de golire se închide și uleiul umple cuva, apoi este eliminat din ea prin clătire. Se deschide iar scurgerea pentru golirea uleiului.
10. Atingeți Repeat Rinse (Repetare clătire) pentru a clăti iar sau Start Polish (Inițiere purificare) pentru a continua.

    Notă: puteți folosi peria cu capul în L și peria cu mâner rezistentă pentru a desprinde firimiturile și reziduurile în etapa de clătire.
11. Polish (Purificare): ciclul de purificare este asemănător unui ciclu de spălare extins. Ciclul de purificare implicit este setat la 5 minute. În acest interval, uleiul este pompat în cuvă, iar

supapa de golire rămâne deschisă. Această filtrare extinsă purifică uleiul prin eliminarea particulelor mici și agenților de contaminare, uleiul parcurgând repetat filtrul. După 5 minute, începe automat etapa de reumplere.

12. Refill (Reumplere): supapa de golire se închide, iar cuva se umple cu ulei.
13. După ce ați încheiat, selectați Start Heat (Inițiere încălzire) pentru a continua până la următoarea etapă sau Skip Heat (Omitere încălzire) pentru a menține cuva oprită.
14. Heating (Încălzire): temperatura uleiului este încălzită până ce se atinge iar temperatura de referință. Se afișează ecranul de preparare.

    Notă: când filtrarea s-a încheiat, veți vedea o bifă lângă fiecare etapă, care va indica finalizarea ei.

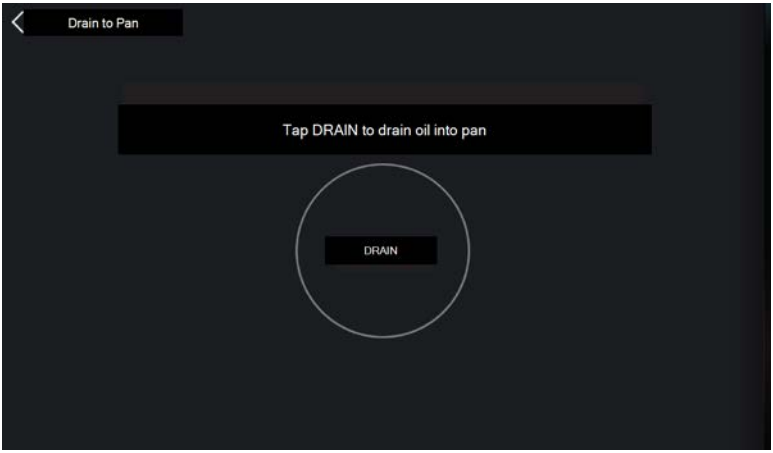
https://hennypennylov.com/LVE300/

Golirea în tavă

Opțiunea Drain to Pan (Golire în tavă) îi permite utilizatorului să golească uleiul din cuvă în tava colectoare. Apoi, uleiul rămâne în tavă până ce utilizatorul selectează o opțiune (acționează o comandă) de umplere. Această etapă este utilă la eliminarea obiectelor căzute în cuvă sau dacă este necesar service-ul pentru unul dintre componentele din cuvă.

1. Atingeți DRAIN (GOLIRE) și se va deschide scurgerea.
2. Atingeți COMPLETE (TERMINAT) odată ce s-a golit uleiul. Se afișează Fill Vat From (Umplere cuvă din).
3. Când sunteți gata să pompați uleiul înapoi în cuvă, veți avea la dispoziție următoarele selecții:
    - Drain Pan (Tavă colectoare)
    - Bulk (Vrac)
    - JIB
    - Manual Fill (Umplere manuală)

    Notă: atingeți mereu Drain Pan (Tavă colectoare) pentru a vă asigura că s-a golit tava colectoare.
4. Odată ce ați selectat Drain Pan, atingeți și țineți pe FILL (UMPLERE) până ce uleiul este pompat integral din tava colectoare, apoi atingeți DONE (TERMINAT).



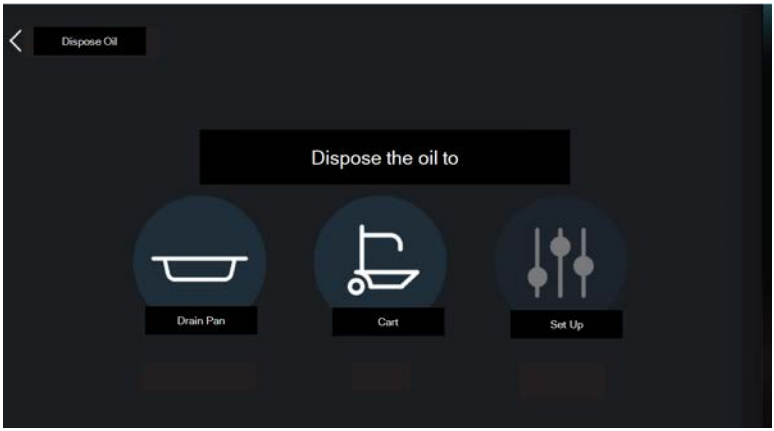
https://hennypennylov.com/LVE300/

Eliminare

Opțiunea Dispose Oil (Eliminare ulei) oferă două posibilități de eliminare a uleiului din cuvă. Atingeți pictograma cu metoda de eliminare dorită și urmați mesajele pentru a elimina uleiul. Cele două opțiuni de eliminare sunt prezentate mai jos:

- Drain Pan (Tavă colectoare): uleiul este golit în tavă, iar apoi este eliminat din ea cu un sistem de aspirație extern.
- Cart (Coș): atingeți Cart, apoi scoateți tava colectoare goală.

1. Deschideți capacul de pe ODS (disponibil separat).
2. Introduceți ODS sub friteuză, asigurându-vă că ștuțul de golire se aliniază cu deschiderea din ODS.
3. Atingeți Ready (Gata) după montare.
4. Odată ce uleiul s-a golit, atingeți Complete (Încheiat).
5. Trageți ODS de sub friteuză.
6. Închideți și încuiați capacul pentru a efectua transportul.
7. Selectați una dintre opțiunile Drain Pan (Tavă colectoare), Bulk (Vrac) sau Manual Fill (Umplere manuală) pentru a reumple cuva.
8. Selectați Done (Terminat) după ce ați încheiat.

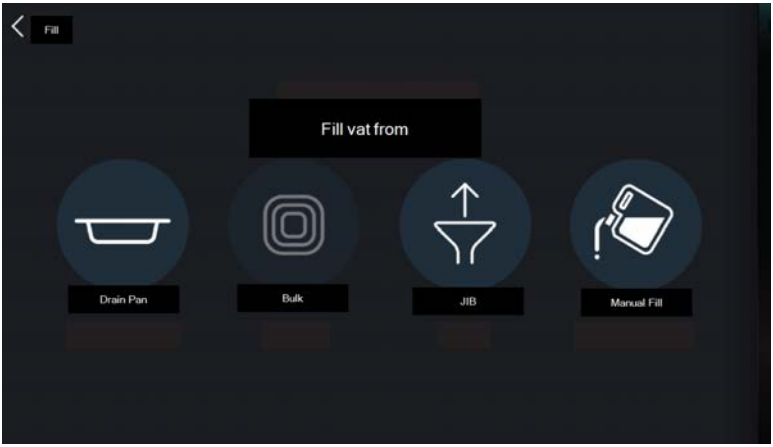


https://hennypennylov.com/LVE300/

Umplerea cuvei

Opțiunea Fill Vat (Umplere cuvă) oferă patru opțiuni de umplere a cuvei cu ulei. Atingeți pictograma cu metoda de umplere dorită și urmați mesajele pentru a umple cuva cu ulei. Veți avea la dispoziție patru opțiuni de umplere:

- Drain Pan (Tavă colectoare): atingeți Drain Pan, apoi atingeți și țineți pe Fill (Umplere) până ce s-a golit tava colectoare. Selectați Done (Terminat) după ce ați încheiat.
- Bulk (Vrac): opțiunea va fi disponibilă într-o lansare de software viitoare.
- JIB: atingeți JIB, apoi atingeți și țineți pe Fill (Umplere) pentru a umple cuva din JIB dacă doriți să înțelegeți mai bine cum funcționează indicatorii de umplere. Selectați Done (Terminat) după ce ați încheiat.
- Manual Fill (Umplere manuală): turnați manual uleiul dintr-un sistem JIB în cuvă. Atingeți Done (Terminat) când s-a umplut. Notă: pentru a câștiga timp, utilizați opțiunea Manual Fill (Umplere manuală) pentru a umple o cuvă goală cu ulei în locul opțiunii mai lente, în care ați umple întreaga cuvă din JIB.



https://hennypennylov.com/LVE300/

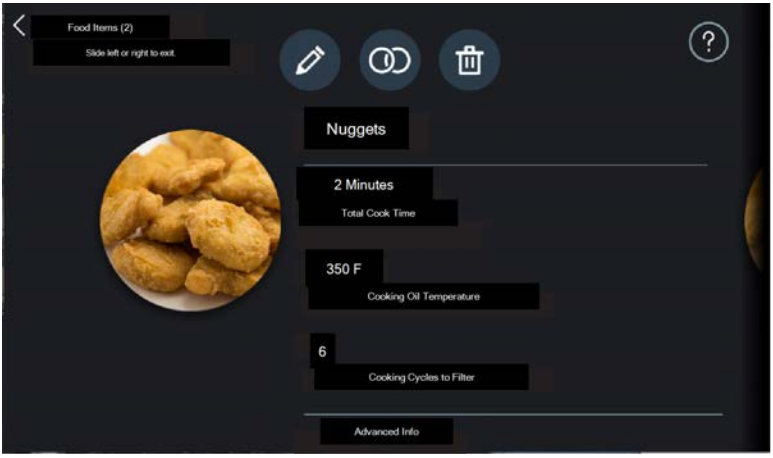
Setări pentru preparate

Opțiunea Food Item Settings (Setări preparate) vă permite să creați, să editați și să reordonați preparatele. Atingeți Food Item Settings (Setări preparate), tastați codul 1234 și se vor afișa următoarele trei opțiuni:

- Manage Food Items (Gestionare preparate):
    - Editarea unui preparat
    - Copierea unui preparat
    - Ștergerea unui preparat
- Food Item Order (Ordine preparate)
- Create Food Item (Creare preparat)

https://hennypennylov.com/LVE300/

Gestionarea preparatelor



1	Pictograma de ascundere: preparatele nu figurează pe ecranul principal odată ce sunt ascunse.
2	Pictograma de editare: atingeți pentru a edita un preparat existent.
3	Pictograma de copiere: atingeți pentru a copia un preparat existent.
4	Pictograma de ștergere: atingeți pentru a șterge un preparat existent.

Editarea unui preparat

Editarea unui preparat vă permite să schimbați o setare sau mai multe pentru un preparat existent. Urmați aceste etape pentru a edita un preparat:

1. Selectați Settings (Setări) > Food Item Settings (Setări preparate), tastați codul 1,2,3,4 apoi selectați Manage Food Items (Gestionare preparate).
2. Selectați preparatul pe care doriți să-l editați, apoi atingeți pictograma de editare.
3. Atingeți setarea pe care doriți să o editați.
4. Atingeți Done (Terminat) după fiecare modificare a unei setări.
5. Repetați pasul anterior dacă doriți să schimbați o altă setare.
6. Atingeți Save (Salvare) pentru a vă salva modificările.

Copierea unui preparat

Copierea unui preparat vă oferă o metodă simplă de a crea un preparat când setările noului preparat sunt similare setărilor unui preparat existent.

1. Selectați Settings (Setări) > Food Item Settings (Setări preparate), apoi tastați codul 1,2,3,4.
2. Selectați Manage Food Items (Gestionare preparate).
3. Atingeți un preparat, apoi atingeți pictograma de copiere.
4. Va apărea o copie a preparatului, care va avea aceeași denumire; totuși, va avea și cifra „2” la coadă pentru a vă arăta care dintre preparate este o copie.
5. Dacă doriți să modificați copia, atingeți-o apoi atingeți pictograma de editare.

Ștergerea preparatelor

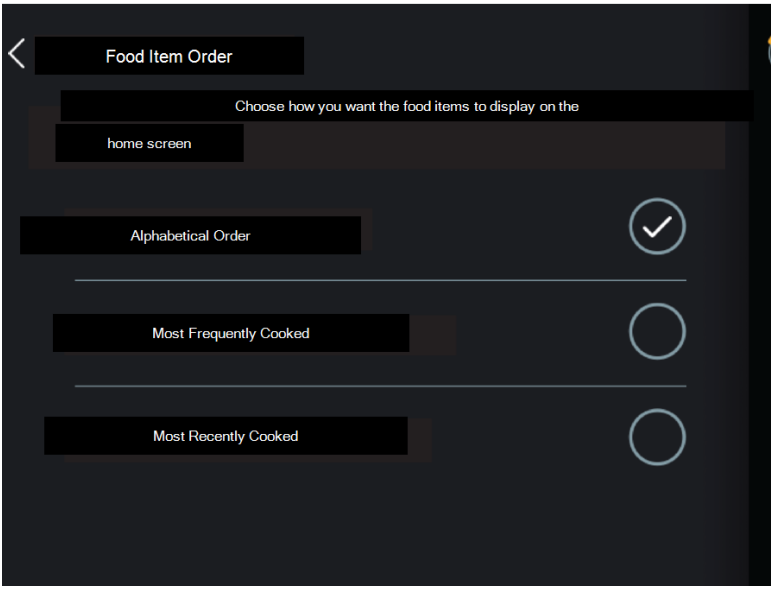
Prin ștergerea unui preparat, acesta va fi complet eliminat din memoria comenzii. Există două metode prin care puteți șterge preparatele: fie ștergeți unul, fie ștergeți mai multe simultan.

- Dacă doriți să ștergeți doar unul, procedați astfel:
    1. Selectați Settings (Setări) > Food Item Settings (Setări preparate), apoi tastați codul 1,2,3,4.
    2. Selectați Manage Food Items (Gestionare preparate).
    3. Atingeți un preparat, apoi atingeți pictograma de ștergere. Se afișează mesajul „Are you sure you want to delete?, Cancel or Delete” (Sigur doriți să ștergeți? Anulați sau Ștergeți).
    4. Atingeți Delete (Ștergere) pentru a elimina complet preparatul din comandă.
    5. Atingeți Cancel (Anulare) pentru a reveni la etapa anterioară.
- Dacă doriți să ștergeți mai multe preparate, procedați astfel:
    1. Începeți din meniul Food Item (Preparat), apoi selectați Settings (Setări) > Manage Food Items (Gestionare preparate).
    2. Atingeți pictograma de ștergere din colțul din stânga jos, apoi selectați toate preparatele pe care doriți să le ștergeți. Va apărea o bifă pe fiecare preparat selectat.
    3. Odată ce ați operat selecțiile, atingeți pictograma de ștergere din colțul din stânga sus. Se afișează mesajul „Are you sure you want to delete?, Cancel or Delete” (Sigur doriți să ștergeți? Anulați sau Ștergeți).
    4. Atingeți Delete (Ștergere) pentru a elimina complet preparatul din comandă.
    5. Atingeți Cancel (Anulare) pentru a reveni la etapa anterioară.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Food Item Order (Ordine preparate)

Alegeți cum doriți să se afișeze preparatele pe ecranul principal. Selectați una dintre aceste trei opțiuni.



Alphabetical Order (Ordine alfabetică)	Preparatele se afișează în ordine alfabetică, de la stânga la dreapta.
Most Frequently Cooked (Cele mai frecvent preparate)	Preparatele se afișează cu de la cele mai frecvent preparate la cele mai rar preparate, de la stânga la dreapta.
Most Frequently Cooked (Cele mai frecvent preparate)	Preparatele se afișează cu cele mai frecvent preparate în stânga și cu acel preparat care nu a mai fost gătit de câtva timp în dreapta.

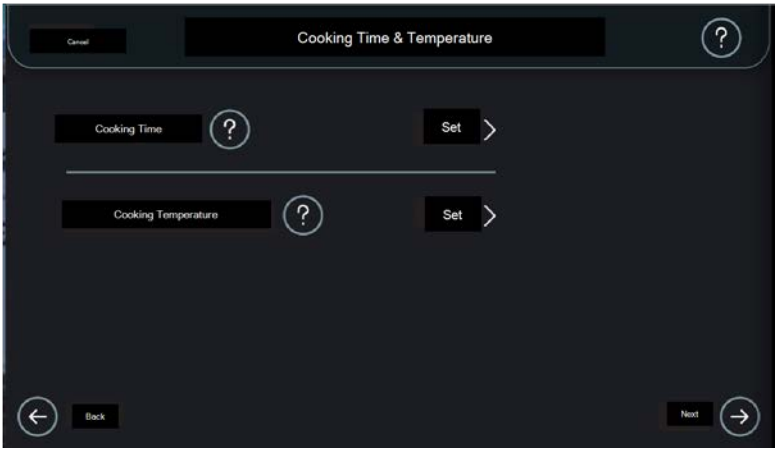
https://hennypennylov.com/LVE300/

Create Food Item (Creare preparat)

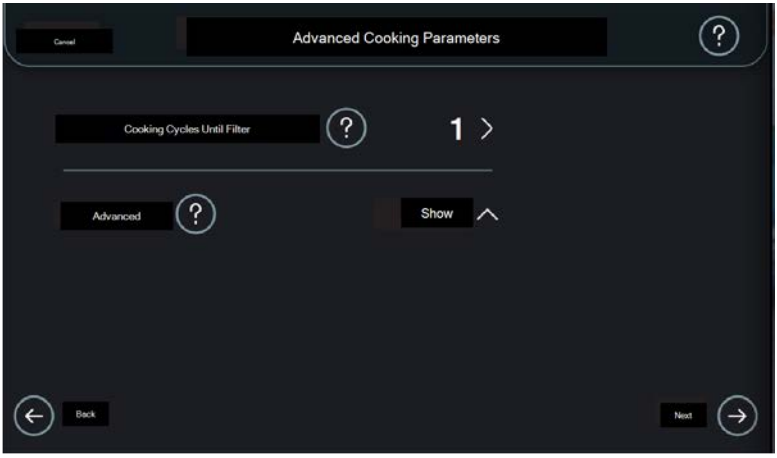
Notă: meniul Food Item Settings (Setări preparate) conține Manage (Gestionare), Order (Ordine), Create (Creare) și Import Food Items (Import preparate).

Pentru a crea un nou preparat, navigați la Settings (Setări) > Setări preparat > Create New Food Item (Creare preparat nou).

1. Atingeți Create New Food Item (Creare preparat nou).
2. Atingeți Set pentru a selecta Cooking Time (Durată preparare), apoi atingeți Done (Terminat).
3. Atingeți Set pentru a selecta Cooking Temperature (Temperatură preparare), apoi atingeți Done (Terminat).
4. Atingeți Next (Înainte) (->).



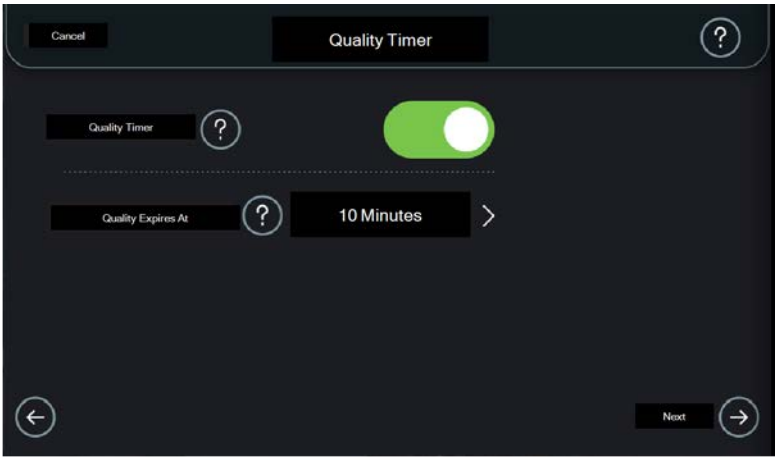
5. Atingeți numărul de lângă Cooking Cycles Until Filter (Cicluri de preparare până la filtrare).
6. Derulați pentru a selecta numărul de cicluri în care se poate prepara acest preparat înainte de afișarea mesajului de solicitare a filtrării expres, apoi atingeți Done (Terminat).
7. Atingeți Show (Afișare) pentru a accesa Advanced Options (Opțiuni avansate), apoi atingeți Options (Opțiuni) și selectați setările Optional (Opționale). Consultați Advanced Cooking Parameters (Parametri de preparare avansați) pentru detalii.
8. Atingeți Hide (Ascundere), apoi Next (Înainte) (->).



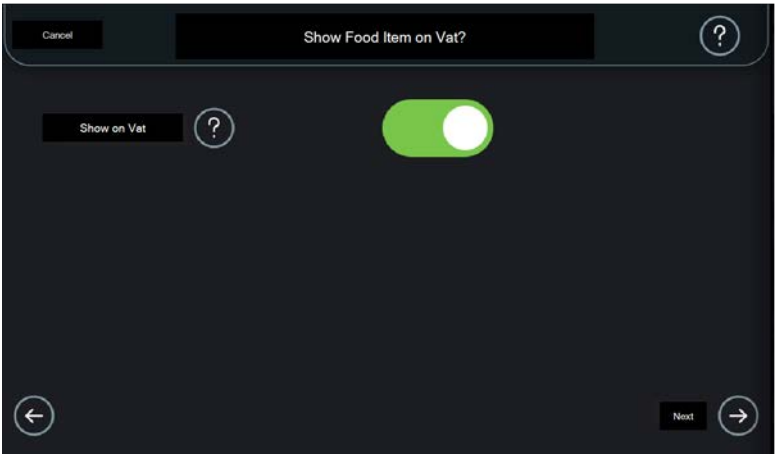
9. Pentru a adăuga o alertă de agitare, atingeți comutatorul pentru a vedea setările de alertă de agitare.
10. Atingeți Set lângă Activate Alert At (Activare alertă la).
11. Glisați în sus sau în jos pentru a selecta momentul când se va declanșa alarma, în funcție de durata rămasă pe cronometru. De exemplu, dacă aveți un ciclu de preparare de 3:00 și doriți să setați o alarmă de agitare care să se activeze după 30 de secunde, setați durata Activate Alert (Activare alertă) la 2:30.
12. Pentru a adăuga o a doua alertă de agitare, repetați pașii 9-11.
13. Atingeți Done (Terminat), apoi Next (Înainte) (->).

14. Dacă doriți să adăugați un cronometru pentru calitate, atingeți butonul glisant pentru a vedea timpul.

15. Atingeți și setați timpul, apoi atingeți Done (Terminat).
16. Atingeți Next (Înainte) (->).

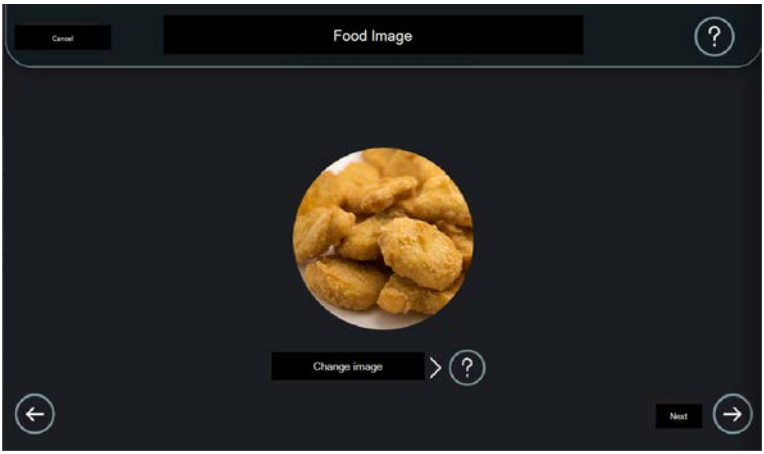


17. Pentru afișarea preparatului în cuvă (comandă), atingeți butonul glisant pentru Show on Vat (Afișare în cuvă).
18. Atingeți Next (Înainte) (->).

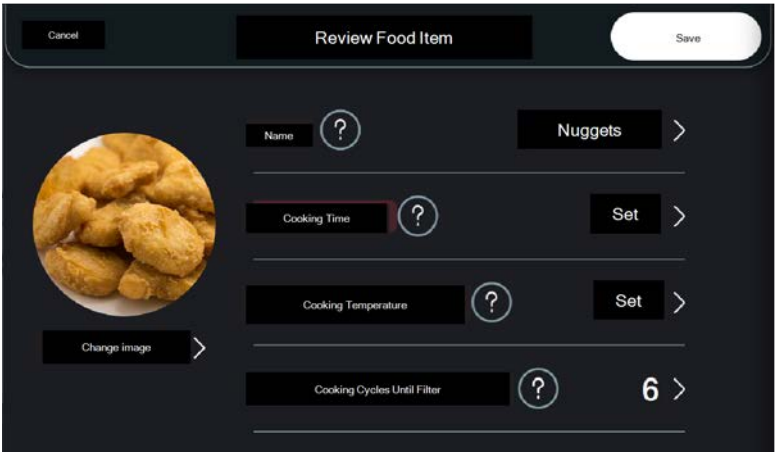


19. Pentru a alege o imagine a preparatului, atingeți Choose image (Alegere imagine).
    Notă: această etapă vă permite să selectați o imagine a preparatului.
    - Choose from images (Alegere din imagini) vă permite să selectați o imagine existentă din comandă.
    - Download an image (Descărcare imagine) vă permite să selectați o imagine pe care o aveți pe o unitate USB.

20. Atingeți Choose from images (Alegere din imagini), atingeți pentru a selecta o imagine, apoi atingeți OK.
21. Pentru a descărca o imagine, atingeți pictograma de deasupra textului Download an image (Descărcare imagine).
22. Introduceți unitatea USB, apoi atingeți OK pentru confirmare.
23. Glisați în sus sau în jos pentru a selecta imaginea dorită din unitatea USB. Atingeți imaginea pentru a o selecta, apoi atingeți OK.
24. Atingeți Change image (Schimbare imagine) pentru a reveni și selecta o altă imagine.
25. Atingeți Next (Înainte) (->).



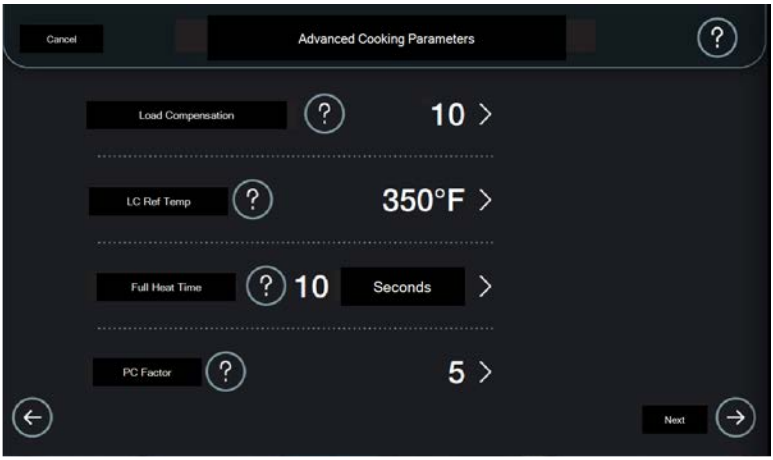
26. Denumiți preparatul prin introducerea denumirii cu ajutorul tastaturii de pe ecran. Notă: lungimea maximă a denumirii preparatelor este de 50 de caractere.
27. Atingeți Done (Terminat) pentru a continua.
28. Consultați setările preparatului.
29. Dacă doriți să schimbați o setare, atingeți-o și efectuați modificarea.
30. Atingeți Save (Salvare) pentru a stoca preparatul și a încheia.



https://hennypennylov.com/LVE300/

Parametri de preparare avansați

Următoarea listă prezintă setările avansate destinate creării unui preparat.



Load Compensation (Compensare volum)	Ajustează durata de preparare pe baza volumului de preparare. Compensarea volumului încetinește prepararea, permițând ca volumele mai mari să rămână în preparare mai mult decât cele standard și reduce timpul de preparare pentru

	volumele mai mici, care se vor găti mai rapid decât cele standard. Dacă o setați pe 0, compensarea volumului este dezactivată. Cu cât este mai mare numărul aferent acestei setări, cu atât cronometrul va evolua mai lent când temperatura uleiului scade sub setarea LC Ref Temperature (Temperatură referință compensare volum). Pentru a activa compensarea volumului, atingeți Set, apoi glisați în sus sau în jos pentru a selecta compensarea volumului în intervalul 0-60. Atingeți Done (Terminat) pentru a continua.
LC Ref. Temperature (Temperatură referință compensare volum).	Temperatura de referință pentru calculele compensării volumului. În general, această setare trebuie fixată pe temperatura medie a uleiului când se prepară un volum standard cu compensarea volumului setată la 0 (oprit). Pentru a activa această setare, atingeți Set, apoi glisați în sus sau în jos pentru a selecta valoarea dorită pentru LC Ref. Temperature (Temperatură referință compensare volum) (se rotunjește la cea mai apropiată temperatură). Atingeți Done (Terminat) pentru a continua.
Full Heat (Încălzire maximă)	Menține încălzitoarele la 100% în intervalul de 0-60 de secunde, imediat ce cronometrul a fost declanșat pentru acest preparat. Încălzirea maximă permite anticiparea scăderii temperaturii uleiului, când produsul este lăsat în ulei pentru prima dată. Pentru a activa această setare, atingeți Set, apoi glisați în sus sau în jos pentru a selecta numărul de secunde destinat încălzirii maxime. Atingeți Done (Terminat) pentru a continua.
PC Factor	(Factor de control al impulsurilor) Nu permite ca temperatura uleiului să depășească temperatura de referință în timpul preparării. Încălzitoarele sunt la 100% când temperatura uleiului se află la temperatura de referință sau sub ea, minus setarea PC Factor. De exemplu, dacă PC Factor este setat pe 3, iar valoarea de referință a acestui preparat este de 350 °F, încălzitoarele sunt reglate la 100% când temperatura uleiului scade la 347 °F sau mai puțin. Odată ce temperatura uleiului atinge 348 °F, încălzirea la 100% se dezactivează, iar încălzirea este pornită și oprită în impulsuri pentru a readuce

temperatura uleiului la 350 °F. Pentru a activa această setare, atingeți Set, apoi glisați în sus și în jos pentru a selecta setarea dorită pentru PC Factor în intervalul 0-60. Atingeți Done (Terminat) pentru a continua.

Informații

Meniul cu informații oferă date, precum și posibilitatea de a exporta valoarea de referință în scopul creării unei copii de rezervă sau al transferării valorilor de referință către altă friteuză. Opțiunile informative sunt următoarele:

About This Fryer (Despre această friteuză)

1. Atingeți About This Fryer (Despre această friteuză) pentru a vedea numărul de serie, configurația și software-ul friteuzei.
2. Atingeți More Information (Informații suplimentare) pentru a vedea software-ul specific unor componente de comandă.

Export

Urmați mesajele pentru a exporta pe o unitate USB valorile de referință ale preparatelor.

1. Atingeți Export, apoi desfaceți capacul portului USB din fața friteuzei.
2. Atingeți Insert (Inserare), apoi introduceți unitatea USB în port. Fișierul începe să se exporte pe baza comenzii. Se afișează Export successful (Export reușit) odată cu încheierea procesului.
3. Scoateți unitatea USB.
4. Atingeți OK când ați terminat.

Help (Ajutor)

Atingeți Help (Ajutor) pentru a căuta tutoriale, de exemplu Instruirea rapidă și tutorialul destinat Asamblării tăvii colectoare. Astfel, beneficiați de instruire exact când aveți nevoie și nu mai trebuie să căutați manualul. Următoarele lansări vor conține și mai multe ghiduri de ajutor.

Shutdown Vat (Oprire cuvă)

1. Din Settings (Setări), glisați în sus și veți vedea opțiunea Shutdown Vat (Oprire cuvă).
2. Atingeți-o pentru a opri cuva. Comanda rămâne activă, însă încălzirea este dezactivată.
3. Tap to Preheat (Atingeți pentru preîncălzire) apare pe ecranul tactil.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Capitol 4 întreținere

Programare lucrări de întreținere

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.

Frecvență	Procedură
Zilnic	Efectuați o filtrare zilnică din fiecare cuvă
Zilnic	Curățați tava filtrului, montați un nou element filtrant și lubrifiați inelele O. **NOTĂ**: înlocuiți inelele O dacă este cazul.
Zilnic	Demontați și curățați agățătoarea coșurilor
Zilnic	Curățați și uscați coșurile
Zilnic	Curățați și uscați capacele de protecție nocturnă, apoi așezați-le peste cuve pentru a proteja uleiul de impurități.
Zilnic	Curățați exteriorul friteuzei
Zilnic	Curățați rotilele
Săptămânal	Curățați partea din spate a friteuzei. ATENȚIE! Pentru a preveni rănirea, deconectați alimentarea prin decuplarea cablului electric.
Dacă este necesar	Eliminați uleiul uzat și înlocuiți cu ulei proaspăt
Trimestrial	Înlocuiți inelele O din tava filtrului
Trimestrial	Efectuați procedura de curățare în profunzime
Anual	Programați intervenția de service pentru a efectua întreținerea planificată conform listei. Contactați distribuitorul.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Proceduri de întreținere

Efectuați următoarele activități de întreținere.

AVERTIZARE

Pentru a evita rănirea, opriţi alimentarea electrică înaintea curăţării echipamentului.

AVERTIZARE

Risc de arsură
Pentru a evita arsurile, utilizaţi EIP când filtraţi uleiul sau curăţaţi cuva.

OBSERVAŢIE: **Pentru a evita deteriorarea echipamentului, nu curăţaţi oţelul inoxidabil cu unelte abrazive, agenţi de curăţare abrazivi sau substanţe chimice corozive.**

OBSERVAȚIE: Utilizați o soluție de curățare de uz alimentar pentru friteuze conform normelor sanitare locale.

OBSERVAȚIE: Curățați zilnic periile și ustensilele utilizate pentru curățare și gătit.

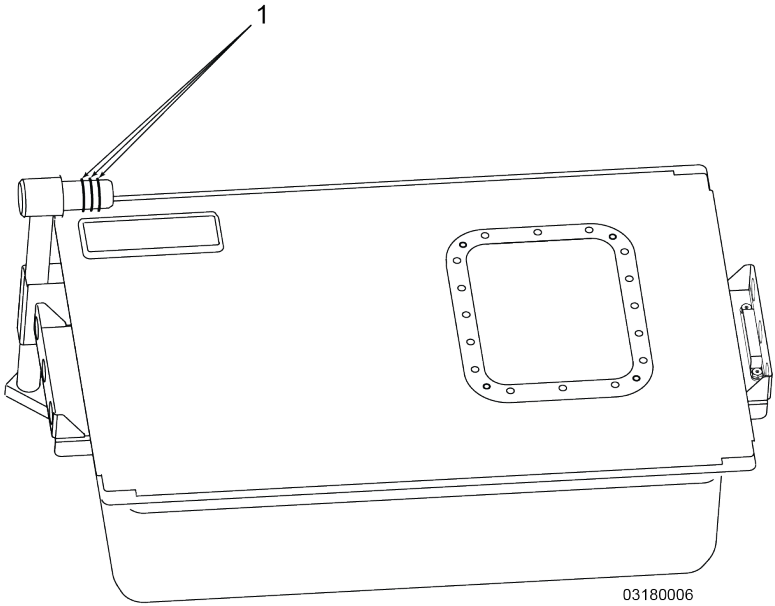
Curățarea părții din spate a friteuzei

Extrageți friteuza. Decuplați toate cablurile electrice și curățați grăsimea și resturile din lateral și din spatele friteuzei.
https://hennypennylov.com/LVE300/

Înlocuirea inelelor O

Înlocuiți toate cele trei inele O ale tăvii filtrului la fiecare 90 de zile, după cum urmează:

1. Scoateți tava colectoare.
2. Folosiți o șurubelniță mică cu cap plat și desfaceți inelele O (1), trăgându-le de pe capătul tubului.
3. Așezați un inel O (1) în fiecare canelură (aveți trei în total).
4. Lubrifiați inelele O (1) de pe tubul filtrului cu ulei rece și proaspăt.
5. Montați tava filtrului.



https://hennypennylov.com/LVE300/

Curățare în profunzime

Procedura de curățare în profunzime elimină depunerile de carbon de pe elemenții de încălzire, lateralele și fundul cuvei. Procedura de curățare în profunzime se va efectua trimestrial. S-ar putea să fie necesară o frecvență mai mare, în funcție de crustă, tipul de produs gătit și volum.

1. Atingeți Settings (Setări), apoi Deep Clean (Curățare în profunzime).
2. Eliminați uleiul în cuvă pe baza mesajelor de pe ecran.
3. Acoperiți cuvele adiacente.
4. Pregătiți tava filtrului: scoateți tava filtrului, apoi componentele interioare ale tăvii filtrului (sita filtrului, greutatea filtrului, coșul de firimituri) și puneți-le deoparte. Puneți capacul tăvii filtrului pe tava filtrului și împingeți-l sub friteuză.
5. Umpleți cu apă cuva la aproximativ 1” (1,5 cm) deasupra gradației superioare.
6. Selectați îmbibare Hot (Cald) sau Cold (Rece).
   De reținut că îmbibarea la cald sau rece depinde de tipul de soluție de curățare utilizată în procedură.
7. Citiți instrucțiunile de pe soluția de curățare pentru a vedea ce tip de îmbibare să folosiți.
8. Adăugați cantitatea de soluție de curățare pentru friteuză recomandată de producătorul soluției.

9. Inițiați procedura. În cazul îmbibării la rece, apa stă peste noapte, în cazul îmbibării la cald, apa este încălzită și se pornește cronometrul.
10. După îmbibare, frecați cuva cu o perie cu mâner rezistentă și o perie în L pentru a elimina acumulările de carbon din cuva friteuzei și elementii de încălzire.
11. Optați pentru golirea amestecului de apă în tava filtrului sau eliminarea manuală a apei din cuvă. Urmați mesajele de pe ecran pentru a elimina apa.
    - Golirea în tava filtrului: odată ce s-a scurs apa, scoateți tava filtrului și goliți conținutul într-un sistem de canalizare aprobat.
    - Eliminarea manuală a apei: luați apa cu un recipient și goliți-o într-un alt recipient aprobat. Goliți apa colectată într-un sistem de canalizare aprobat.
12. Ridicați elementii și frecați cuva.
13. Clătiți cuva cu apă rece și curată.
14. Eliminați apa. Puteți fie să goliți în tavă, golind apoi tava colectoare, fie să scoateți manual apa și să o aruncați.
15. Umpleți din nou cuva cu apă pentru ultima clătire, apoi repetați pasul 10.
16. Atingeți și țineți Purge (Purjare) pentru a pompa ulei nou prin conducte și a elimina apa din ele.
17. Uscați cuva cu șervete.
18. Goliți și uscați cu șervete tava filtrului.
19. Reasamblați tava colectoare cu un nou filtru și introduceți-o sub friteuză.
20. Umpleți cuva cu ulei.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Capitol 5 Depanare

Mesaje de eroare

În continuare găsiți o listă de coduri de eroare de la F5. Erorile marcate drept critice indică o situație care necesită atenție imediată. Pentru a remedia o eroare, aplicați toate măsurile de corecție până la soluționare. Dacă ați luat toate măsurile de corecție, iar eroarea persistă, luați legătura cu asistența tehnică și solicitați ajutor.

Cod de eroare	Cauză posibilă	Măsură de corecție
„E-4” „Fryer control overheat” (Supraîncălzire comandă friteuză)	• O sursă de căldură se află prea aproape de friteuză. • Ventilatorul de răcire din ansamblul de comandă nu funcționează.	• Fie îndepărtați sursa de căldură de friteuză, fie îndepărtați friteuza de sursa de căldură. • Placa de afișaj VIU se supraîncălzește, resetați comanda. • Luați legătura cu asistența tehnică pentru a beneficia de ajutor.
„E-5” ”Oil overheat” (Ulei supraîncălzit) Uleiul din cuvă a atins temperaturi de cel puțin 400 °F (204 °C)	• Dacă temperatura efectivă a uleiului este prea mare, s-ar putea ca senzorul termic să fie acoperit de pesmet sau produse alimentare. • S-a acumulat prea mult carbon pe senzorul termic, deoarece curățarea în profunzime nu a fost efectuată în ultimele 3 luni.	• Curățați reziduurile de pe senzorul termic din cuvă. • Efectuați o procedură de curățare în profunzime. Astfel, veți permite desprinderea reziduurilor posibil formate în jurul sondelor termice.
„E-6” „Cannot read temperature” (Nu se poate citi temperatura)	Senzorul termic este deteriorat sau deconectat. NOTĂ: senzorii pot suferi deteriorări dacă sunt loviți cu coșuri sau alte obiecte dure.	Luați legătura cu asistența tehnică pentru a beneficia de ajutor.

Cod de eroare	Cauză posibilă	Măsură de corecţie
	Folosiţi perii numai când curăţaţi senzorii din cuvă.	
„E-10” „Safety sensor overheat” (Supraîncălzire senzor de siguranţă) Senzorul de siguranţă la limita superioară al friteuzei s-a supraîncălzit şi s-a declanşat.	• Dacă se omit constant filtrările expres, senzorul de siguranţă va fi acoperit de firimituri şi se va supraîncălzi. • Dacă nu este prezent ulei în cuvă sau dacă nivelul de ulei se află sub senzorul termic, senzorul de siguranţă se va supraîncălzi. Dacă nu s-a efectuat curăţarea în profunzime în ultimele 3 luni, vor apărea acumulări de carbon, care vor izola senzorul de siguranţă şi vor provoca supraîncălzirea lui.	• Lăsaţi cuva să se răcească timp de 15 minute. Realizaţi filtrarea pentru a îndepărta firimiturile de pe fundul cuvei. Resetaţi senzorul de limită superioară şi asiguraţi-vă că se efectuează filtrări expres când vi se cere. • Asiguraţi-vă că este umplută cuva cu ulei, apoi resetaţi senzorul de limită superioară. • Resetaţi senzorul de limită superioară, apoi efectuaţi curăţarea în profunzime a cuvei.
„E-15” "Drain Valve Closed" (Supapă de golire închisă)	Un obstacol previne deschiderea supapei de drenare.	Încercaţi să goliţi uleiul din cuvă şi să umpleţi iar sau să filtraţi; dacă supapa refuză să se deschidă, luaţi legătura cu asistenţa tehnică.
„E-18” „Level Sensor Failure” (Eroare senzor de nivel)	Senzorul de nivel este fie deteriorat, fie s-a deconectat. NOTĂ: senzorii pot suferi deteriorări dacă sunt loviţi cu coşuri sau alte obiecte dure. Folosiţi perii numai când curăţaţi senzorii din cuvă.	Luaţi legătura cu asistenţa tehnică pentru a beneficia de ajutor
„E-21” „Oil heating failure” (Problemă încălzire	AVERTISMENT! Capacitatea termică a acestei cuve poate fi redusă, iar produsul poate fi preparat insuficient. Verificaţi mereu temperatura produsului înainte de servire; în caz contrar, se pot provoca boli grave.	

Cod de eroare	Cauză posibilă	Măsură de corecţie
ulei) Cuva încălzeşte prea lent uleiul. Puteţi totuşi prepara alimente.	• Cablul de alimentare nu a fost împins până la capăt în priză. • Tensiune scăzută sau problemă cu tensiunea la priză.	• Asiguraţi-vă că fiecare cablu de alimentare al friteuzei este împins până la capăt în priză. • Contactaţi un electrician certificat pentru depanarea problemelor la priză, întrerupător sau tensiunea de alimentare.
„E-22” „Check power supply” (Verificaţi alimentarea electrică) Cuva nu se încălzeşte.	• Cablul de alimentare al cuvei nu este cuplat sau nu este împins până la capăt. • S-a declanşat disjunctorul. • Nu există tensiune la priză.	• Asiguraţi-vă că fiecare cablu de alimentare al friteuzei este cuplat şi împins până la capăt în priză. • Resetaţi disjunctorul. • În cazul unităţilor cu două, trei şi patru cuve, efectuaţi o verificare rapidă prin schimbarea prizei cu cea de la altă cuvă funcţională. Dacă acum cuva se încălzeşte, atunci priza iniţială nu avea tensiune. Contactaţi un electrician certificat pentru depanarea problemelor la priză, întrerupător sau tensiunea de alimentare. Dacă aţi schimbat prizele, iar cuva refuză în continuare să se încălzească, contactaţi asistenţa tehnică Henny Penny.
„E-31”	• Acumularea de firimituri	• Efectuaţi o filtrare expres şi

Cod de eroare	Cauză posibilă	Măsură de corecție
„Heating Elements Up” (Elementi de încălzire în sus)	nu permite coborârea completă a elementului de încălzire. • Încălzitorul nu a fost împins în jos până la capăt după filtrarea zilnică.	eliminați acumularea excesivă de firimituri de sub încălzitor. • Apăsați fără a forța elementul de încălzire cu ajutorul unui coș de friteuză.
„E-41” „Controller data loss” (Pierdere de date controler)	Eroare de programare.	Opriți și reporniți de la întrerupătorul principal. Dacă persistă codul de eroare, luați legătura cu asistența tehnică.
„E-46” „Memory write failure” (Eroare de scriere în memorie)	Eroare de programare.	Opriți și reporniți de la întrerupătorul principal. Dacă persistă codul de eroare, luați legătura cu asistența tehnică.
„E-47” ”A to D failure” (Eroare A la D)	Eroare internă de comandă.	Opriți și reporniți de la întrerupătorul principal. Dacă persistă codul de eroare, luați legătura cu asistența tehnică.
„E-48” „Controller input failure” (Eroare de intrare controler)	Eroare sistem intrare.	Opriți și reporniți de la întrerupătorul principal. Dacă persistă codul de eroare, luați legătura cu asistența tehnică.
„E-60” „Filtration board communication” (Comunicare placă filtrare) Friteuza continuă să se încălzească, însă nu s-a efectuat filtrarea sau completarea.	Eroare la placa AIF, alimentarea electrică sau eroare de comunicare.	Opriți și reporniți de la întrerupătorul principal. Dacă persistă codul de eroare, luați legătura cu asistența tehnică.

Cod de eroare	Cauză posibilă	Măsură de corecție
„E-70C” „Drain interlock failure” (Eroare interblocare golire) Nu se poate efectua filtrarea.	Nu s-a reușit comunicarea cu supapa de golire.	Luați legătura cu asistența tehnică pentru a beneficia de ajutor.
„E-82” „Selector valve failed” (Supapa selectoare este defectă) Nu se poate efectua filtrarea și completarea automată a cuvelor.	Supapa selectoare nu răspunde.	Opriți și reporniți de la întrerupătorul principal. Dacă persistă codul de eroare, luați legătura cu asistența tehnică.
„E-93A” „Supply tripped” (Siguranță alimentare declanșată)	Alimentarea electrică a cedat.	Luați legătura cu asistența tehnică pentru a beneficia de ajutor.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Ghid de depanare

Problemă	Cauză posibilă	Măsură de corecție
Secțiune preparare - culoarea produsului nu este cea corectă		
A. Produsul este prea întunecat (unele loturi).	Acumulări de firimituri sau carbon care acoperă senzorul de temperatură.	Eliminați temeinic toate reziduurile de pe senzorul de temperatură.
	Produsele nu au fost eliminate din cuvă imediat după declanșarea cronometrului.	Scoateți produsul din cuvă când se declanșează cronometrul.
	S-a selectat un cronometru incorect	Selectați cronometrul de preparat

Problemă	Cauză posibilă	Măsură de corecție
	pentru preparat.	corect.
Culoare prea întunecată (toate loturile).	Temperatura de preparare a fost setată la un nivel prea ridicat.	Reglați temperatura de preparare la un nivel mai scăzut.
	Sonda termică nu este calibrată sau tensiunea este incorectă.	Luați legătura cu asistența tehnică Henny Penny pentru a beneficia de ajutor.
	Uleiul este prea vechi.	Dacă uleiul fumegă sau are gust de ars, schimbați-l.
	Uleiul este prea întunecat.	• Dacă uleiul fumegă sau are gust de ars, schimbați-l. • Filtrați uleiul. • Efectuați procedura de curățare.
Culoare prea deschisă (toate loturile).	Temperatura de preparare a fost setată la un nivel prea scăzut.	Reglați temperatura de preparare la un nivel mai mare.
	Sonda termică nu este calibrată.	Luați legătura cu asistența tehnică Henny Penny pentru a beneficia de ajutor.
	Încălzire/recuperare lentă a friteuzei.	Consultați eroarea E-21 „Oil Heating Failure” (Eroare încălzire ulei).
Culoare prea deschisă (unele loturi).	Produsul este prea rece. De exemplu, produsul a fost congelat la introducerea în ulei, însă politica magazinului cere decongelarea lui. Consultați standardele magazinului.	Permiteți decongelarea produsului înainte de preparare.
	Cronometrul preparatorului a fost inițiat înainte de introducerea produsului în ulei.	Plasați întâi produsul în ulei, apoi lansați cronometrul de preparat aferent.
	S-a selectat un cronometru incorect pentru preparat.	Selectați cronometrul de preparat corect.

Problemă	Cauză posibilă	Măsură de corecție
	Ciclul de preparare a fost oprit înainte să atingă cronometrul preparatului valoarea 0:00 și s-a declanșat o alarmă.	Lăsați produsul în ulei pe întreaga durată a preparării.
	Dimensiunea încărcăturii este prea mare.	Coborâți în friteuză doar încărcături standard sau creșteți setarea de compensare a volumului.
Produsul este uscat.	Se pierde umiditatea înaintea preparării.	• Folosiți un produs proaspăt. • Acoperiți produsul pentru a reduce evaporarea.
	Produsul este gătit excesiv.	Produsele nu au fost eliminate din cuvă imediat după declanșarea cronometrului.
	Cronometrul de preparat este setat pe o durată prea lungă.	Reduceți durata cronometrului pentru acest preparat.
	S-a selectat un cronometru incorect pentru preparat.	Selectați cronometrul de preparat corect.
Gust de ars.	Miros de ulei ars.	Înlocuiți uleiul și efectuați o curățare în profunzime.
	Nu se efectuează filtrările expres când sunt solicitate.	Efectuați filtrările expres când vi se cere.
	Nu s-a efectuat filtrarea zilnică.	Efectuați filtrarea zilnică o dată pe zi.
	Elementii de încălzire nu sunt cei corecți sau tensiunea este inadecvată.	Luați legătura cu asistența tehnică Henny Penny pentru a beneficia de ajutor.
Produsul nu este gătit.	Ciclul de preparare a fost oprit înainte să atingă cronometrul preparatului valoarea 0:00 și s-a declanșat o	Lăsați produsul în ulei pe întreaga durată a preparării.

Problemă	Cauză posibilă	Măsură de corecție
	alarmă.	
	Cronometrul de preparat are o valoare prea scurtă.	Prelungiți durata de preparare pentru acest preparat.
	Dimensiunea încărcăturii este prea mare.	Coborâți în friteuză doar încărcături standard sau creșteți setarea de compensare a volumului.
	S-a selectat un cronometru incorect pentru preparat.	Selectați cronometrul de preparat corect.
	Temperatura de preparare a fost setată la un nivel prea scăzut.	Reglați temperatura de preparare la un nivel mai mare.
	Sonda termică nu este calibrată.	Luați legătura cu asistența tehnică Henny Penny pentru a beneficia de ajutor.
	Încălzire/recuperare lentă a friteuzei.	Consultați eroarea E-21 „Oil Heating Failure” (Eroare încălzire ulei)
Alimentarea și comenzile friteuzei		
Când întrerupătorul este în poziția de pornire, afișajele ecranului tactil nu pornesc.	Friteuza este scoasă din priză.	Cuplați toate cablurile de alimentare din spatele friteuzei și împingeți ștecărele până la capăt.
	Disjunctorul friteuzei s-a declanșat.	Resetați disjunctorul.
	Nu există tensiune la priză.	Contactați un electrician certificat pentru depanarea problemelor la priză, întrerupător sau tensiunea de alimentare.
	Problemă electrică sau problemă la o comandă a friteuzei.	Luați legătura cu asistența tehnică Henny Penny pentru a beneficia de ajutor.

Problemă	Cauză posibilă	Măsură de corecție
Ecranul tactil este pornit, dar nu răspunde.	Afișajul este înghețat.	Apăsați și eliberați resetarea comenzii (de sub comandă).
Când întrerupătorul este în poziția de pornire, un singur afișaj de pe ecranul tactil nu pornește.	Afișajul nu este alimentat sau comanda are o problemă.	Luați legătura cu asistența tehnică Henny Penny pentru a beneficia de ajutor.
Sistem de filtrare		
Motorul filtrului funcționează, dar pompează încet ulei.	Inele O uzate, deteriorate sau absente.	Înlocuiți inelele O.
	Element filtrant sau hârtie filtrantă îmbâcsite.	Goliți coșul filtrului și răzuiți ușor firimiturile din partea lui superioară. Înlocuiți elementul sau hârtia filtrantă o dată pe zi.
	Element sau hârtie filtrantă umedă.	Înlocuiți elementul sau hârtia filtrantă cu un filtru uscat
Motorul pompei filtrului nu funcționează.	Resetați motorul pompei filtrului.	AVERTISMENT! Pentru a preveni arsurile provocate de împroșcarea cu ulei, aduceți întrerupătorul principal în poziția OFF (OPRIT) înainte de a apăsa butonul de resetare a motorului filtrului. Lăsați motorul filtrului să se răcească timp de 15 minute. Treceți întrerupătorul principal în poziția oprit. Apăsați butonul de resetare roșu de pe motorul filtrului cu o șurubelniță. Motorul filtrului se află deasupra tăvii filtrului. Aduceți întrerupătorul principal din nou în

Problemă	Cauză posibilă	Măsură de corecție
		poziția de pornire, apoi, în meniul Oil & Filter (Ulei și filtru), testați motorul filtrului prin umplerea cuvei din tava filtrului. INFO: Apăsați acest buton cu un vârf de șurubelniță, deoarece vă va fi greu să resetați manual.
	Disjunctoarele motorului pompei au fost declanșate	AVERTISMENT! Pentru a preveni arsurile provocate de împroșcările cu ulei, aduceți întrerupătorul principal în poziția OFF (OPRIT) înainte de a reseta disjunctoarele motorului pompei. Treceți întrerupătorul principal în poziția oprit. Apăsați butoanele albe al disjunctoarelor aflate în spatele ușii din capătul din stânga al friteuzei. Porniți friteuza, apoi, în meniul Oil & Filter (Ulei și filtru), testați motorul filtrului
Se aude sunetul motorului, dar acesta nu funcționează.	Conducte înfundate sau pompă înfundată.	Luați legătura cu asistența tehnică Henny Penny pentru a beneficia de ajutor.
	S-a folosit grăsime solidificată în friteuză.	Luați legătura cu asistența tehnică Henny Penny pentru a beneficia de ajutor. IMPORTANT: Nu utilizați grăsime solidificată în friteuză.
Tava filtrului este introdusă sub friteuză. Afișajul indică mesajul Cannot detect drain pan (Nu se poate	Tava filtrului nu a fost împinsă până la capăt.	Împingeți tava filtrului până în spate. AVERTISMENT! Risc de arsură! Tava colectoare poate fi fierbinte. Purtați mănuși rezistente la

Problemă	Cauză posibilă	Măsură de corecție
detecta tava colectoare).		căldură și ulei înainte de a muta tava colectoare.
	Cablurile de alimentare din spatele friteuzei nu permit ca tava colectoare să ajungă până în capăt.	Repoziționați cablurile de alimentare din spatele friteuzei, în așa fel încât să nu afecteze cursa tăvii colectoare.
	Capacul tăvii colectoare nu a fost instalat pe tava colectoare.	Scoateți tava colectoare, așezați capacul deasupra tăvii colectoare, apoi montați la loc tava colectoare sub friteuză. AVERTISMENT! Risc de arsură! Tava colectoare poate fi fierbinte. Purtați mănuși rezistente la căldură și ulei înainte de a muta tava colectoare.
	Defecțiune la comutatorul tăvii de golire.	Luați legătura cu asistența tehnică pentru a beneficia de ajutor.
Motorul filtrului continuă să funcționeze și să pompeze bule de aer când cuva este plină. Afișajul indică mesajul Cannot detect oil level (Nu se poate detecta nivelul uleiului).	Acumulările de firimituri și carbon acoperă senzorii de detectare și nivel din cuvă.	Eliminați toate acumulările de firimituri și carbon de pe toți senzorii din cuvă.
	Tava colectoare este goală, însă nu s-a pompat suficient ulei înapoi în cuvă pentru a ajunge la sonda de nivel.	Umpleți cuva cu ulei.
	Uleiul era rece la filtrare.	Filtrați uleiul la temperatura de referință
Uleiul nu se golește în timpul filtrării expres. Pe afișa apare mesajul Is the oil draining? (Se golește uleiul?)	Scurgere blocată.	Utilizați peria scurgerii pentru a împinge firimiturile prin supapa de golire. Când uleiul începe să se scurgă, scoateți peria scurgerii.

Problemă	Cauză posibilă	Măsură de corecție
		OBSERVAȚIE: scoateți mereu peria scurgerii din supapa de golire când începe să se scurgă uleiul; în caz contrar, supapa de golire se va închide peste perie. Se pot produce deteriorări ale supapei de golire, care nu sunt acoperite de garanție. ATENȚIE LA PRACTICILE OPTIME! Filtrați și colectați mereu firimiturile din cuvă când vi se cere, pentru a evita acumularea lor și înfundarea scurgerii.
	Scurgerea nu se deschide.	Luați legătura cu asistența tehnică pentru a beneficia de ajutor.
Uleiul rămâne în tava colectoare. Pe afișaj apare Is the vat filled as shown? (Cuva este umplută conform imaginii?) Yes/No (Da/Nu)	Inele O uzate, deteriorate sau absente.	Dacă există ulei în tava filtrului, s-ar putea să fie necesară eliminarea lui înaintea parcurgerii acestei etape. AVERTISMENT! Risc de arsură! Lăsați uleiul să se răcească și purtați echipament individual de protecție (EIP), inclusiv mănuși rezistente la ulei și căldură, șorț și mască pentru față în timp ce efectuați această procedură. Nu mutați friteuza sau tava colectoare a filtrului cât timp acestea conțin ulei fierbinte. Proiectarea uleiului fierbinte poate avea ca rezultat rănirea persoanelor sau arsuri grave. Înlocuiți inelele O.

Problemă	Cauză posibilă	Măsură de corecție
	Element filtrant sau hârtie filtrantă îmbâcsite.	Dacă există ulei în tava filtrului, s-ar putea să fie necesară eliminarea lui înaintea parcurgerii acestei etape. AVERTISMENT! Risc de arsură! Lăsați uleiul să se răcească și purtați echipament individual de protecție (EIP), inclusiv mănuși rezistente la ulei și căldură, șorț și mască pentru față în timp ce efectuați această procedură. Nu mutați friteuza sau tava colectoare a filtrului cât timp acestea conțin ulei fierbinte. Proiectarea uleiului fierbinte poate avea ca rezultat rănirea persoanelor sau arsuri grave. Goliți coșul filtrului și răzuiți ușor firimiturile din partea lui superioară. Înlocuiți elementul sau hârtia filtrantă o dată pe zi.
	Element sau hârtie filtrantă umedă.	Dacă există ulei în tava filtrului, s-ar putea să fie necesară eliminarea lui înaintea parcurgerii acestei etape. AVERTISMENT! Risc de arsură! Lăsați uleiul să se răcească și purtați echipament individual de protecție (EIP), inclusiv mănuși rezistente la ulei și căldură, șorț și mască pentru față în timp ce efectuați această procedură. Nu mutați friteuza sau tava colectoare a filtrului cât timp acestea conțin ulei fierbinte. Pot rezulta răni sau arsuri grave în urma contactului cu uleiul încins

Problemă	Cauză posibilă	Măsură de corecție
		și împroșcat în afară. Înlocuiți elementul sau hârtia filtrantă cu un filtru uscat.
Sistemul de completare automată		
Cuva nu se completează, deși există ulei în bidonul JIB. Pe afișaj apare mesajul Is there oil in the JIB? (Există ulei în JIB?) Yes/No (Da/Nu).	Trei tentative nereușite de completare automată a cuvei.	1. Vedeți dacă nu există reziduuri la capătul tubului JIB. 2. Asigurați-vă că s-a introdus tubul JIB în sistemul JIB și că este împins până la fund. 3. Încercați să umpleți cuva cu Oil & Filter (Ulei și filtru) > Fill Vat (Umplere cuvă), apoi să efectuați Fill from JIB (Umplere din JIB) pentru a vedea dacă începe să se umple cuva. Notă: pot trece și 20 de secunde înainte să se înceapă pomparea uleiului și eliminarea aerului din conducte. Dacă nici acum cuva nu se umple, luați legătura cu asistența tehnică pentru a beneficia de ajutor.
Se continuă completarea cu ulei, chiar dacă este plină cuva. Pe afișaj apare mesajul Is there oil in the JIB? (Există ulei în JIB?) Yes/No (Da/Nu).	Acumulările de firimituri/carbon în jurul senzorilor de temperatură sau nivel în cuvă.	Eliminați toate acumulările de firimituri și carbon de pe senzorii din cuvă.
	Senzorii de temperatură sau nivel sunt deteriorați.	Luați legătura cu asistența tehnică pentru a beneficia de ajutor.

https://hennypennylov.com/LVE300/

Date de contact asistenţă tehnică:

- telefon:
  SUA și Canada: +1-800-417-8405
  Global: +1-937-456-8405
- SMS:
  +1-937-456-8405
- e-mail: technicalservices@hennypenny.com
- chat live

Pentru componente, contactați:

- e-mail: partsdepartment@hennypenny.com

Pentru garanție, contactați:

- e-mail: warranty@hennypenny.com

Copyright Henny Penny Corporationaaaa Toate drepturile rezervate.

Henny Penny Corporation
1219 U.S. 35, Eaton, OH 45320
1-937-456-8400
1-800-417-8417
www.hennypenny.com

FM05-365A