



# M A N U A L DE OPERARE

FRITEUZĂ ELECTRICĂ DESCHISĂ CU  
CUVĂ DESPĂRȚITĂ ȘI CUVĂ PLINĂ

**MODEL**

**GVE`071`#? J9`%&I**

**GVE`072`#? J9`%&I**

**GVE`073`#? J9`%&I**

**GVE`074`#? J9`%&I**



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

ÎNREGISTRAȚI GARANȚIA ONLINE LA [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul



Aceasta este versiunea originală a instrucțiunilor controlate de Henny Penny pentru Friteuza electrică de uz general, cu volum mic de ulei (GVE/KVE) cu 1, 2, 3 și 4 cuve, modelele 71, 72, 73 și 74 (GVE 71, 72, 73 și 74). Acest manual este disponibil pe site-ul web public Henny Penny website ([www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)).

Citiți complet aceste instrucțiuni înainte de instalarea și operarea acestui aparat, pentru a vă asigura de conformitatea cu toate standardele necesare de instalare, operare și siguranță. Citiți și respectați toate mesajele de siguranță pentru a evita deteriorarea aparatului și rănirea persoanelor.



#### AVERTISMENT

- **Această friteuză trebuie instalată și folosită într-un mod care nu intră în contact cu uleiul și care poate produce improșcarea și suprafierberea uleiului, precum și abur, conducând la rănirea persoanelor. Este exclusă umiditatea normală a produsului.**
- **Risc de arsură! Nu mutați friteuza sau baia de golire a friteuzei cât timp acestea conțin ulei fierbinte. Proiectarea uleiului fierbinte poate avea ca rezultat rănirea persoanelor sau arsuri grave.**

Acest aparat este destinat uzului comercial în bucătăriile restaurantelor, brutăriilor, spitalelor etc., dar nu pentru producția continuă de masă a alimentelor, cum ar fi într-o fabrică. În timpul utilizării, presiunea sonoră a emisiilor aeropurtate cu greutatea A este mai mică de 70 db(A). Pentru evitarea pericolelor, toate reparațiile trebuie realizate de către producător, agentul său de service sau persoane cu calificare similară.

Folosiți întotdeauna o supapă de siguranță. Montați cablul electric prevăzut, cu conductorul de împământare dimensionat să se defecteze ultimul. În cazul în care cablul electric furnizat sau unul existent se deteriorează, nu îl folosiți, ci înlocuiți-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.

Pentru asigurarea unei funcționări sigure și continue a acestui aparat, trebuie realizate întreținerea zilnică, săptămânală, trimestrială și anuală a acestuia. Acest aparat nu trebuie curățat niciodată cu unelte de curățare cu jet de apă sau abur. Periile de curățare sunt livrate cu aparatul, iar instrucțiunile adecvate de curățare sunt incluse în acest manual.

Întreținerea adecvată crește, de asemenea durata de viață utilă a aparatului și uleiului, ceea ce reduce costurile de operare pe durata de viață. În plus, uleiul rece crește posibilitatea apariției unui val de fierbere și a incendiilor din cauza temperaturii de aprindere scăzute a uleiului. Temperatura uleiului nu trebuie să depășească 450<sup>0</sup> F (230<sup>0</sup> C).

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

Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.

Acest aparat nu este destinat operării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.



Secțiune	Pagina
Secțiunea 1. INTRODUCERE.....	1
1-1 Introducere.....	1
1-2 Îngrijire corectă.....	1
1-3 Asistență .....	1
1-4 Siguranță.....	2
 Secțiunea 2. DESPACHETARE/INSTALARE .....	 4
2-1 Introducere.....	4
2-2 Instrucțiuni pentru despachetare .....	4
2-3 Selectarea amplasării friteuzei.....	5
2-4 Așezarea la nivel a friteuzei.....	5
2-5 Ventilația friteuzei .....	6
2-6 Cerințe electrice.....	6
2-9 Dimensiuni.....	8
 Secțiunea 3. FUNCȚIONARE.....	 10
3-1 Componente pentru funcționare .....	10
3-2 Modul setare .....	14
3-3 Umplerea sau completarea cu ulei.....	15
3-4 Procedurile de pornire dimineața.....	16
3-5 Gătitul cu afișaj dedicat .....	17
3-6 Gătitul cu afișaj multiprodus .....	18
3-7 Schimbarea de la micul dejun la prânz sau de la prânz la micul dejun .....	 18
3-8 Schimbarea de la afișaj multiprodus la afișaj dedicat.....	19
3-9 Schimbarea de la afișaj dedicat la afișaj multiprodus.....	19
3-10 Schimbarea de la afișaj multiprodus la afișaj dedicat Afișaj cu diverse temperaturi ale punctelor de setare.....	 19
3-11 Filtru rapid .....	20
3-12 Filtrare de întreținere .....	22
3-13 Eliminarea uleiului din cuvă cu ajutorul navetei pentru evacuare a uleiului .....	 24
3-14 Schimbarea elementului filtrant.....	25
3-15 Demontarea și curățarea suportului pentru coșuri .....	27
3-16 Statisticile butonului pentru informații.....	28
3-17 Statisticile butonului pentru filtrare.....	28
3-18 Statisticile butonului pentru temperatură .....	28
3-19 Mod informații.....	29

## CUPRINS (Continuare)

Secțiunea		Pagina
Secțiunea 4.	PROGRAMAREA LA NIVELUL 1 .....	31
	4-1 Modificarea setărilor produsului .....	31
	4-2 Ceas AIF.....	33
	4-3 Modul curățare în profunzime.....	34
	4-4 Setare friteuză.....	38
Secțiunea 5.	PROGRAMAREA LA NIVELUL 2 .....	39
	5-1 Setările avansate ale produsului .....	39
	5-2 E-jurnal (jurnalul codurilor de eroare) .....	40
	5-3 Parolă.....	41
	5-4 Ton de alertă.....	41
	5-5 Filtrare după .....	42
	5-6 Timp filtrare .....	42
Secțiunea 6.	DEPANARE.....	43
	6-1 Ghid de depanare.....	43
	6-2 Coduri de eroare .....	45

## SECȚIUNEA 1: INTRODUCERE

### 1-1 INTRODUCERE

Friteuza deschisă Henny Penny este o unitate de bază a echipamentului de procesare a hranei. Această unitate este folosită numai în operațiunile din serviciile de alimentație din instituții sau comerciale.

### 1-2 ÎNGRIJIRE CORECTĂ



### NOTĂ

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

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

### 1-3 ASISTENȚĂ

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

1-4  
SIGURANȚĂ

Instrucțiunile din acest manual au fost pregătite pentru a vă ajuta să învățați procedurile corecte pentru echipamentul dumneavoastră. Acolo unde informațiile au o importanță deosebită sau sunt legate de siguranță, se folosesc cuvintele NOTĂ, ATENȚIE sau AVERTISMENT. Utilizarea acestora este descrisă mai jos.

Dacă apare o problemă în timpul primei funcționări a noului echipament, verificați din nou Secțiunea Instalare a Manualului de operare.

Înainte de depanare, verificați din nou secțiunea Funcționare a Manualului de operare.

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



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



NOTĂ este folosit pentru evidențierea unor informații deosebit de importante.



*ATENȚIE folosit fără simbolul de alertă de siguranță indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea avea ca rezultat avariarea bunurilor.*



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



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



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



1-4  
SIGURANȚĂ  
(cont.)



Simbolul împământării echipotențiale



Simbolul deșeurilor de echipament electric și electronic (WEEE)



SAU



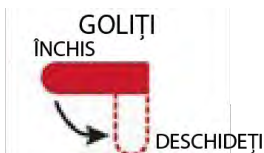
Simbolurile de pericol la șoc electric



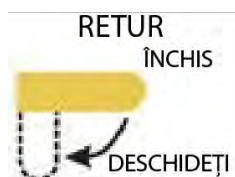
SAU



Simbolurile pentru suprafață fierbinte



Arată direcția de rotire a mânerului roșu pentru deschiderea supapei de golire pentru golirea uleiului din cuvă



Arată direcția de rotire a mânerului galben pentru umplerea supapei de umplere pentru pomparea uleiului în cuvă.

## SECȚIUNEA 2: DESPACHETARE / INSTALARE

### 2-1 INTRODUCERE

- Instalarea și întreținerea eronate vor duce la pierderea funcționării echipamentului și rănirea persoanelor. Vă recomandăm să citiți cu atenție manualul înainte de instalarea, operarea și întreținerea unității.
- Acest manual nu este adecvat pentru persoane: Cu deficiențe fizice, senzoriale sau intelectuale sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele (inclusiv copii).

Această secțiune asigură instrucțiunile de instalare și despachetare pentru friteuza Henny Penny General Market. Instalarea acestei unități trebuie realizată numai de către un tehnician de service calificat.



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

### 2-2 INSTRUCȚIUNI PENTRU DESPACHETARE

#### NOTĂ

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

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

#### ATENȚIE

- Nu demontați siguranța pentru transport din partea dreaptă a friteuzei decât după ce unitatea se află pe poziția finală, deoarece pot rezulta avarii ale friteuzei.
- Demontați baia de golire a filtrului de la friteuză înainte de a demonta friteuza de pe palet, în caz contrar pot rezulta avarii ale unității. Figura 1.

6. Scoateți friteuza de pe palet.



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

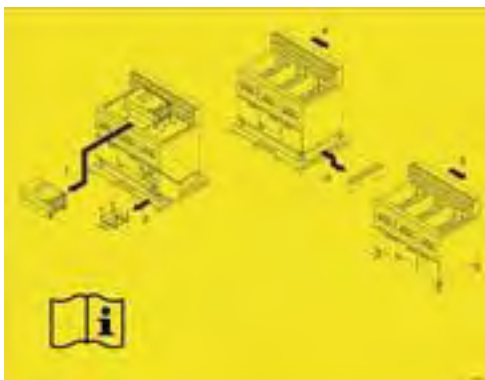


Figura 1

## 2-3 SELECTAREA AMPLASĂRII FRITEUZEI

Friteuza trebuie montată cu spatele la perete:

- Distanța dintre spatele unității și perete  $\leq 100$  mm. Nu intrați prin spate.
- Distanța în față  $\geq 760$  mm. Asigură spațiu de operare.

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

**ATENȚIE**

**PERICOL DE INCENDIU**

*Pentru evitarea incendiilor și distrugerea produselor aprovizionate, zona de sub friteuză nu va fi folosită pentru stocarea produselor aprovizionate.*

## 2-4 AȘEZAREA LA NIVEL A FRITEUZEI

**AVERTISMENT**  
**RISC DE ARSURĂ**

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



Pentru funcționarea adecvată, friteuza deschisă trebuie să se afle la același nivel pe ambele părți laterale și față cu spate. Cu ajutorul unei nivele amplasate pe zonele plane din jurul gulerului cuvei, pe camera din mijloc și reglați roțile până la așezarea la nivel a unității. Roți reglabile până la 1,562 in. (40 mm)...vezi mai jos.



## 2-5 VENTILAȚIA FRITEUZEI

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

### NOTĂ

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

## 2-6 CERINȚE ELECTRICE



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



Această friteuză trebuie împământată adecvat și în siguranță, în caz contrar pot rezulta șocuri electrice. Consultați codurile electrice locale pentru procedurile corecte de împământare sau, în absența acestor coduri, Codul electric național, ANSI/NFPA nr. 70, ediția curentă. În Canada, toate conexiunile electrice se vor realiza în conformitate cu CSA C22.1, 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.

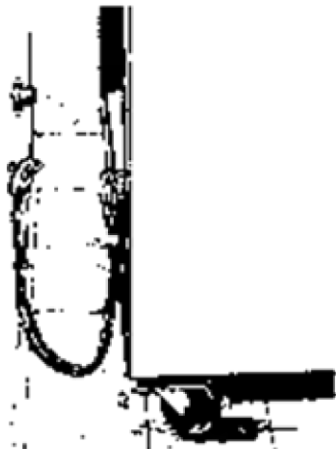
**(NUMAI PENTRU ECHIPAMENT CU MARCAJ CE!)**

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



## 2-8 CERINȚE ELECTRICE (CONT.)

### OPRITOR PENTRU CABLU



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

Un disconector separat, omnipolar, cu siguranțe sau întreruptoare de capacitate adecvată trebuie montat într-un loc convenabil între friteuză și sursa electrică și trebuie montat conform codurilor naționale și locale. 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).

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

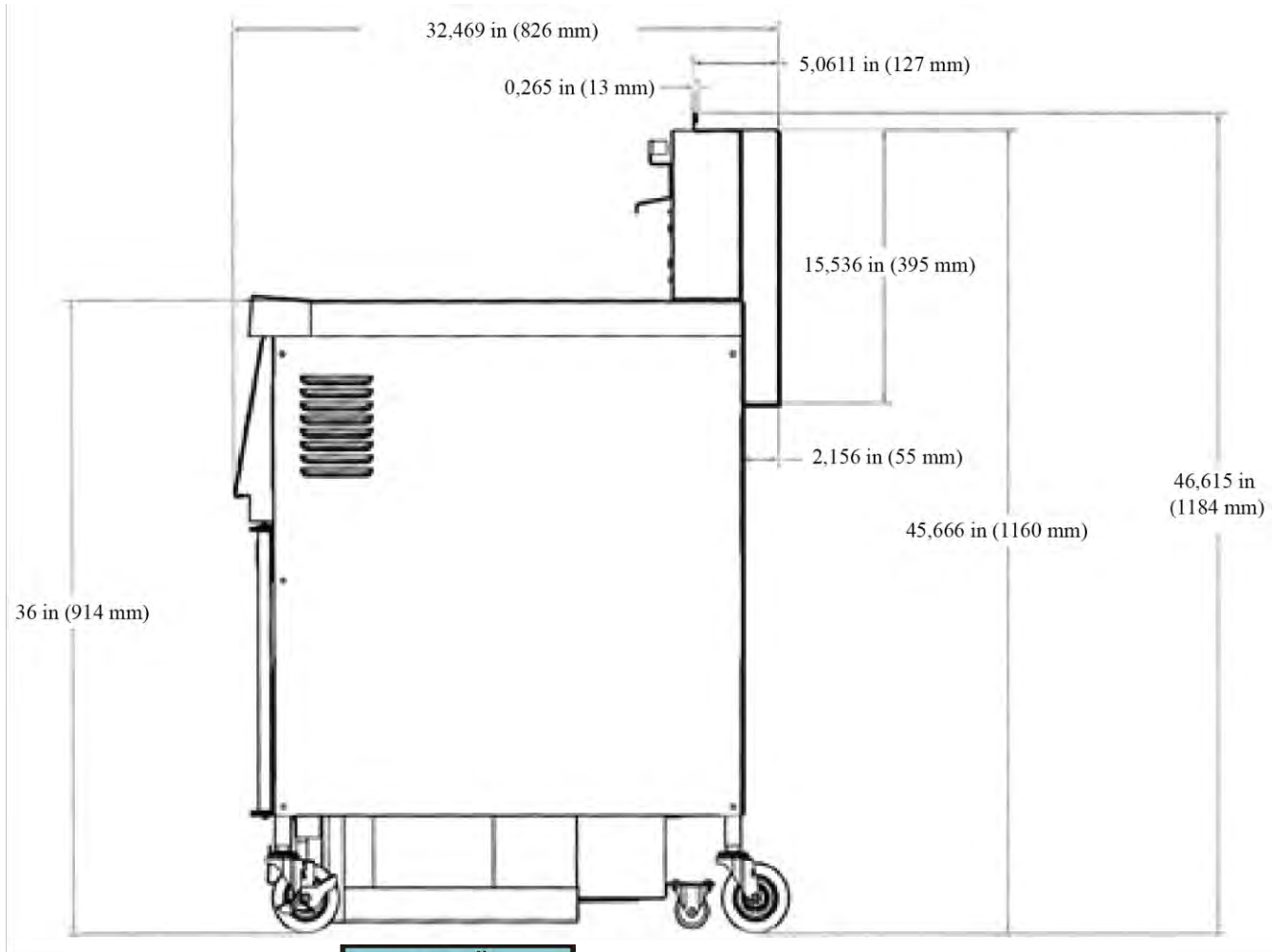
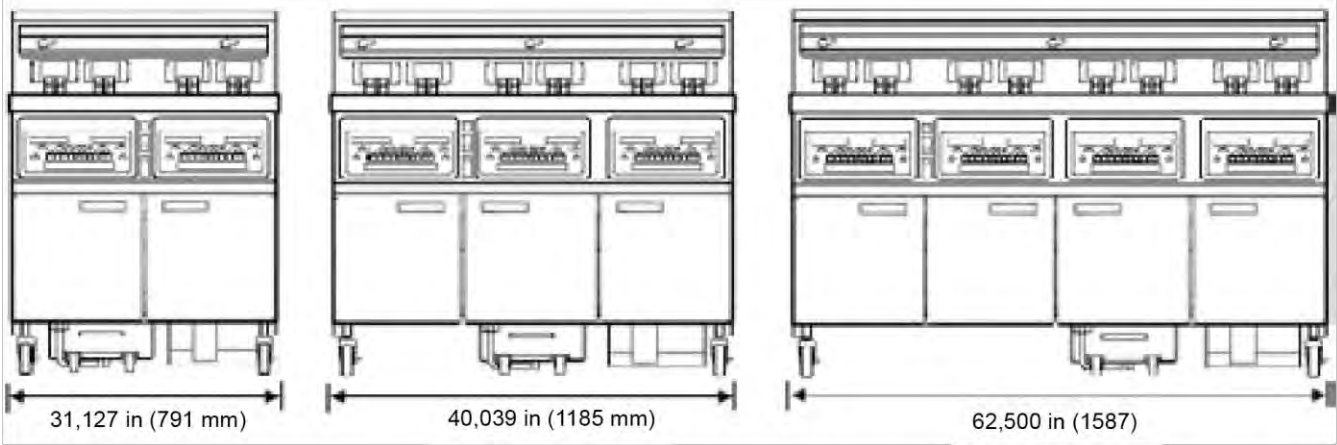
### ATENȚIE

#### CONSTRUCȚIA PERETELUI DE RIGIPS

Fixați șurubul I la un prezon pentru construcții. Nu atașați doar de peretele din rigips. Montarea preferată se realizează la aproximativ șase inci de fiecare parte. Opritorul cablului trebuie să fie cu cel puțin șase inci mai scurt față de traseul flexibil.

Cablurile de alimentare electrică vor fi rezistente la ulei, flexibile, învelite, nu vor fi mai ușoare decât ale cabluri obișnuite cu policloropren sau alte cabluri echivalente, învelite cu elastomer sintetic. Trebuie să fie un conductor din cupru izolat, cu dimensiuni nominale de 600 V și 90°C. Pentru trasee mai lungi decât 50 de picioare (15,24 m), folosiți următoarea dimensiune mai mare a firului. Unitățile CE necesită o dimensiune minimă a firului de 6 mm care va fi legat la blocul de borne.

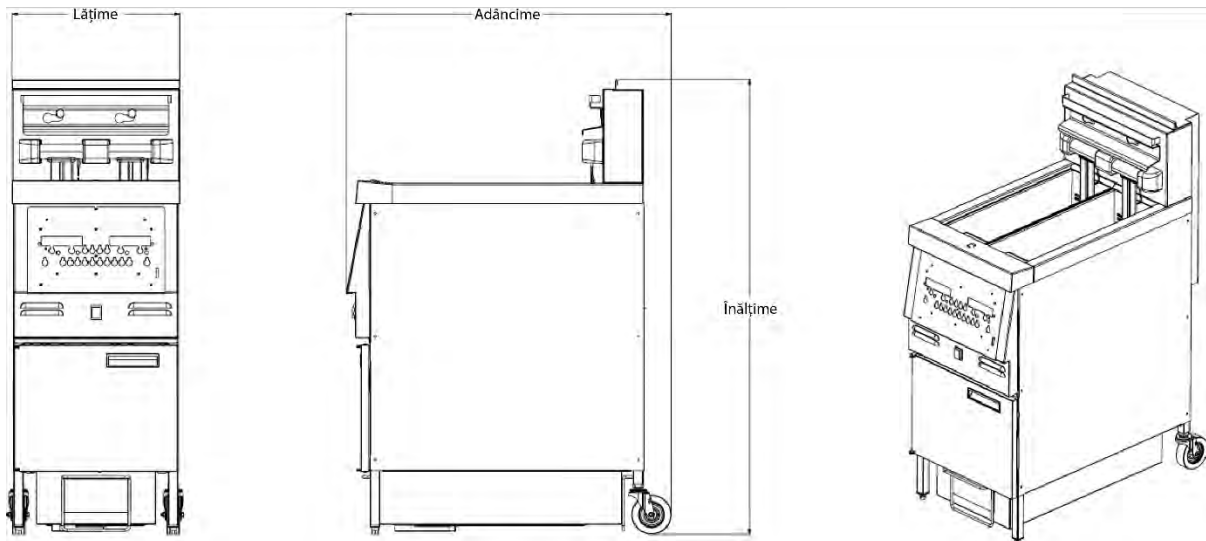
**2-9a**  
**DIMENSIUNI**



**NOTĂ**

## 2-9b DIMENSIUNI

Dimensiunile modelului 071 / 171 cu o singură cameră:



<b>Instalare:</b>	
Lățime	17,08 in. (434 mm)
Adâncime	33,13 in. (842 mm)
Înălțime	46,425 in. (1180 mm) Ajustabil până la 0,800 in. (20 mm)
Greutate	243 lbs. (110 kg.)
<b>În ladă:</b>	
Lățime	21,70 in. (551 mm)
Adâncime	36,13 in. (918 mm)
Înălțime	53,60 in. (1361 mm)
Greutate	298 lbs. (135 kg.)
<b>Electricitate:</b>	
Volți	220/380
Fază	3
Hertz	50
kW	14
Amperi	24,3
Conductor	3NG
<b>Volume de ulei:</b>	
Per cuvă despărțită	10 lbs. sau 9,0 kg.

## SECȚIUNEA 3: FUNCȚIONARE

### 3-1. COMPONENTE PENTRU FUNCȚIONARE

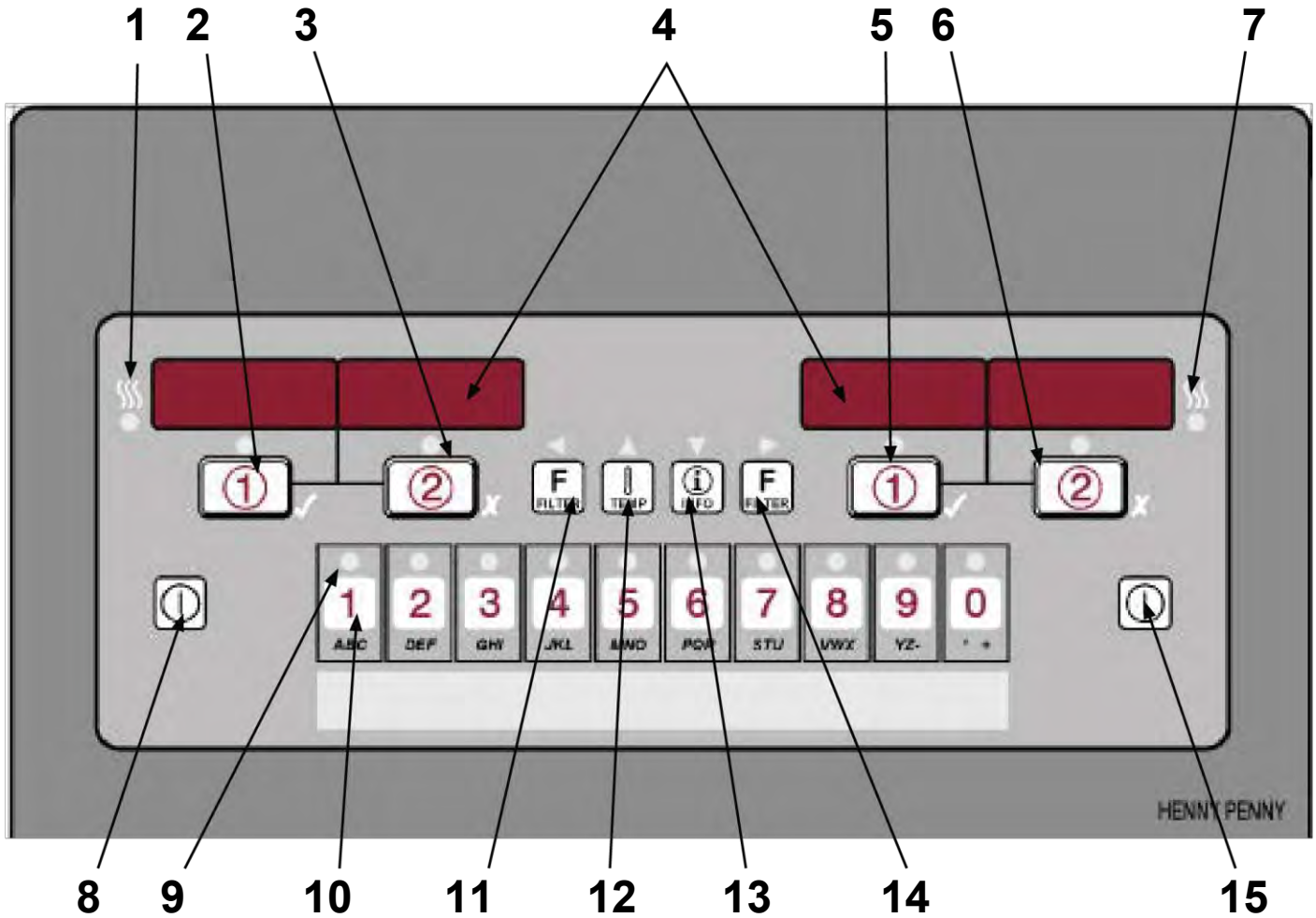


Figura 3-1

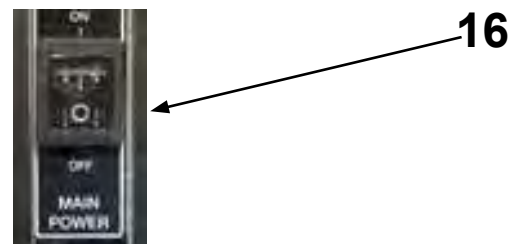

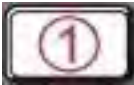
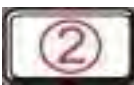


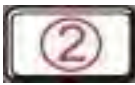



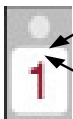


Figura 3-2








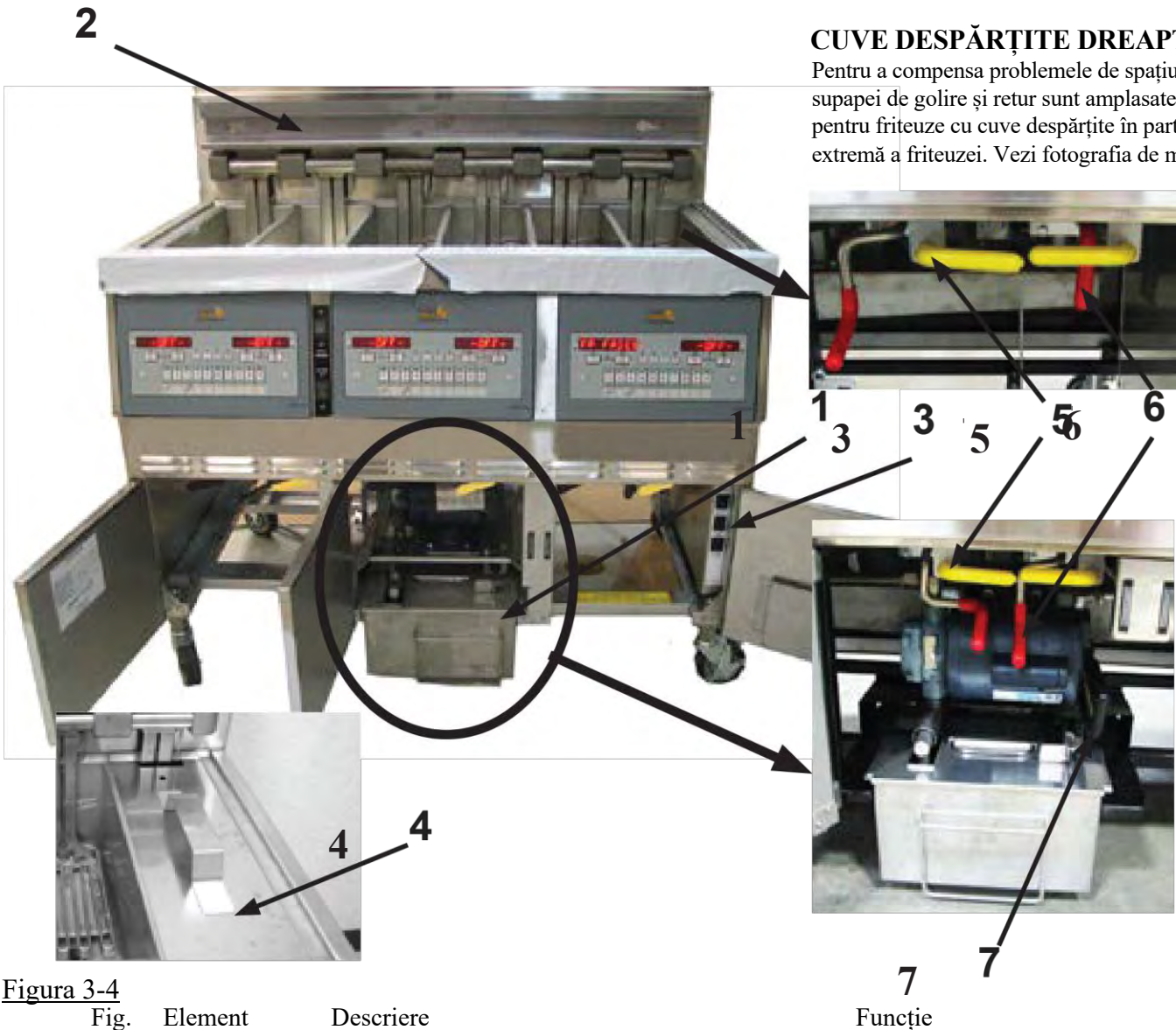
**3-1  
COMPONENTE  
PENTRU  
FUNCȚIONARE  
(CONTINUARE)**

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

Nr. fig.	Nr. element	Descriere	Funcție
3-1	1		LED-ul se aprinde când comenzile solicită căldură pentru cuva(ele) din stânga, iar elementele pornesc și încălzesc uleiul.
3-1	2		În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din stânga; apăsați pentru a schimba produsul afișat; folosit de asemenea pentru ✓ pentru a indica DA sau a confirma
3-1	3		În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din stânga; apăsați pentru a schimba produsul afișat; folosit de asemenea pentru X pentru a indica NU sau a anula
3-1	4	Afișaj digital	Afișajul digital arată codurile produsului; arată numărarea inversă a contorului în timpul ciclurilor de gătit; arată solicitările în timpul modurilor de filtrare; arată selecțiile din Modul Programare; arată temperatura uleiului prin apăsarea  ; arată codurile de eroare (de asemenea afișează în câteva limbi)
3-1	5		În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din dreapta; apăsați pentru a schimba produsul afișat; apăsați pentru a confirma solicitările din modul filtrare; folosit de asemenea pentru ✓ pentru a indica DA sau a confirma
3-1	6	 	În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din dreapta; apăsați pentru a schimba produsul afișat; apăsați pentru a infirma solicitările din modul filtrare; folosit de asemenea pentru X pentru a indica NU sau a anula
3-1	7		LED-ul se aprinde când comenzile solicită căldură pentru cuva(ele) din dreapta, iar elementele pornesc și încălzesc uleiul
3-1	8		Apăsați pentru a porni și opri sistemul de încălzire pentru cuva(ele) din stânga
3-1	9		Fiecare LED al butonului pentru produs se aprinde când a fost selectat un anumit produs
3-1	10		Apăsați pentru a selecta produsul dorit; apăsați, în timpul denumirii unui produs, pentru a așeza literele sub buton, în nume

**3-1  
COMPONENTE  
PENTRU  
FUNCȚIONARE  
(CONTINUARE)**

Nr. fig.	Nr. element	Descriere	Funcție
3-1	11 și 14		Folosit în modurile programare și filtrare; de asemenea folosit pentru butoanele ◀ sau ▶; apăsați pentru a vizualiza următoarele statistici de filtrare: a. numărul de cicluri de gătit înainte de următoarea filtrare b. ora și data ultimului ciclu de filtrare
3-1	12		Folosit în modurile programare și filtrare; de asemenea folosit pentru butonul ▲; apăsați pentru a vizualiza următoarele statistici de temperatură: a. temperatura actuală a uleiului în fiecare cuvă b. temperatura punctului de setare pentru fiecare cuvă
3-1	13		Folosit în modurile de programare, de asemenea folosit pentru butonul ▼; apăsați pentru a afișa următoarele informații și statistici: a. informații de recuperare pentru fiecare cuvă b. limbile primară și secundară selectate pentru afișare
3-1	15		Apăsați pentru a porni și opri sistemul de încălzire pentru cuva(ele) din dreapta
3-2	16		Când este în poziția ON (PORNIT), comenzile sunt alimentate electric



**CUVE DESPĂRȚITE DREAPTA**


Pentru a compensa problemele de spațiu, mânerle supapei de golire și retur sunt amplasate diferit pentru friteuze cu cuve despărțite în partea dreaptă extremă a friteuzei. Vezi fotografia de mai jos.

**Figura 3-4**

Fig. nr.	Element nr.	Descriere	Funcție
3-4	1	Ans. baie de golire filtru	Uleiul este golit în această baie și apoi este pompat prin filtre pentru a ajuta la prelungirea utilizării uleiului
3-4	2	Suport coș	Coșurile sunt agățate de acesta când nu sunt folosite sau pentru îndepărtarea uleiului de pe produs după un ciclu de gătit
3-4	3	Comutatoare de limită superioară	Resetați comutatoarele pentru comutatoarele de siguranță la supraîncălzire pentru fiecare cameră
3-4	4	Capacele cuvei	Acoperă cuva atunci când aceasta nu este în uz
3-4	5	Mânerle supapei filtrului	Mânerle galbene deschid și închid supapa de filtrare la pomparea uleiului în cuvă
3-4	6	Mânerle supapei de golire	Mânerle roșii deschid și închid supapele de golire.
3-4	7	Mâner de purjare	Rotiți la loc mânerul negru în poziția de gătit (deschis) în timpul funcționării și rotiți-l în poziția de filtrare (închis - prezentat mai sus) în timpul filtrării.

## 3-2 MODUL SETARE

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

Când comutatorul principal este pornit, pe ambele afișaje apare „OFF (OPRIT)”. Apăsați  pe fiecare parte, iar pe afișaj apare \*SETUP\* \*MODE\* (MOD SETARE), urmat de „LANGUAGE (LIMBĂ)” pe afișajul din stânga, „ENGLISH (ENGLEZĂ)” pe afișajul din dreapta.

Folosiți butoanele ◀ sau ▶ pentru a schimba afișajul de operare în „FRANCAIS (FRANCEZĂ)”, „CAN FREN (FRANCEZĂ CAN)”, „ESPANOL (SPANIOLĂ)”, „PORTUG (PORTUG)”, „DEUTSCHE (GERMANĂ)”, „SVENSKA (SUEDEZĂ)”, „РУССКИЙ (RUSĂ)”.

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

- ZONE (ZONĂ) - USA (SUA), EUROPE (EUROPA) sau OTHER (ALTELE)
- TEMP FORMAT (FORMAT TEMPERATURĂ) - °F or °C
- TIME FORMAT (FORMAT ORĂ) - 12-HR sau 24-HR
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - Ora din zi (folosiți butoanele pentru produs pentru a o modifica)
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - AM sau PM
- DATE FORMAT (FORMAT DATĂ) - US (SUA) SAU INTERNATIONAL (INTERNAȚIONAL)
- ENTER DATE (INTRODUCERE DATĂ) - Data curentă (folosiți butoanele pentru produs pentru a o modifica)
- FRYER TYPE (TIPUL FRITEUZEI) - GAS (GAZ) sau ELEC (ELECTRIC)
- VAT TYPE (TIPUL CUVEI) - FULL (PLINĂ) SAU SPLIT (DESPĂRȚITĂ)
- CONTROL POSITION (POZIȚIE DE CONTROL) - 1; 2; 3; 4 (poziția de la stânga la dreapta)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ORA DE VARĂ) - 1.OFF (OPRIT); 2.US (SUA) (2007 și ulterior); 3.EURO; 4.FSA (SUA înainte de 2007)
- SETUP COMPLETE (SETARE ÎNCHEIATĂ)

Cu condiția să nu fie altfel indicat, folosiți ◀ sau ▶ pentru schimbarea setărilor.

### NOTĂ

Modul setare poate fi de asemenea accesat de la programarea de Nivel 1. Vezi Secțiunea 4-4.

### 3-3 UMPLEREA SAU COMPLETAREA CU ULEI



Figura 1



Figura 2



Figura 3

## ATENȚIE

*Nivelul uleiului trebuie să fie întotdeauna deasupra elementelor de încălzire atunci când friteuza încălzește și la indicatoarele de nivel al uleiului de pe spatele cuvei. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate avea ca rezultat incendiul și/sau avarierea friteuzei. Uleiul solid nu este recomandat și poate produce îmbăcsirea și defectarea pompei.*

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



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


2. Volume de ulei:

Cuve pline = 19,3 quarts/37,8 lbs (18,3 litri/16,5 kg)


Cuve despărțite = 10 quarts/18,7 lbs (9,5 litri/8,5 kg).

Toate cuvele au 2 linii indicatoare de nivel inscripționate pe peretele din spate al cuvei, dintre care linia superioară arată nivelul corect al uleiului atunci când este încălzit. Figurile 1 și 2.

3. Așezați suportul pentru coșuri în interiorul cuvei. Figura 3.

4. Așezați ulei solid în cuvă până la indicatorul de nivel inferior (Figurile 1 și 2). Apăsăți  pentru a porni încălzirea, iar uleiul se topește lent. Adăugați mai mult ulei, după cum este necesar, până când uleiul fierbinte ajunge la linia indicatoare a nivelului superior. (Figurile 1 și 2).

**3-4  
PROCEDURILE DE  
PORNIRE  
DIMINEAȚA**

1. Asigurați-vă de umplerea cuvei cu ulei până la nivelul corect.
2. Treceți comutatorul în poziția ON (PORNIT) și apoi apăsați  pentru a porni încălzirea pentru cuva dorită. Dacă afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)”, verificați dacă uleiul este la nivelul corect (vezi Secțiunea 3-3) și apoi apăsați butonul √ pentru „DA”.

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

**NOTĂ**

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

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

**ATENȚIE**

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



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

**3-5  
GĂTITUL CU AFIŞAJ  
DEDICAT**

Un afişaj dedicat înseamnă că un produs este întotdeauna prezentat pe afişajul unei anumite cuve.

1. După ieşirea din ciclul de topire, clipeşte LOW TEMP (TEMP SCĂZUTĂ) până la atingerea punctului de setare a temperaturii. Nu poate fi început niciun ciclu de pornire în timp ce pe afişaj apare „LOW TEMP (TEMP SCĂZUTĂ)”. După atingerea temperaturii punctului de setare, numele produsului apare pe afişaj, de ex.: NUGGETS, iar acum produsul poate fi introdus în ulei.

2. Apăsaţi butonul temporizator  sau .

3. Afişajul arată numele produsului care se găteşte (ex.: „NUG”) şi numărătoarea inversă a temporizatorului.

**NOTĂ**

Este posibil să sune o alarmă „DUTY (SARCINĂ)”, indicând, de exemplu, să scuturaţi coşul.


4. La finalizarea ciclului de gătit, se aude o alarmă, iar afişajul arată „PULL (TRAGEŢI)”.

5. Apăsaţi butonul temporizatorului de sub PULL (TRAGEŢI) pentru a opri alarma şi ridicaţi coşul din cuvă.



6. Dacă a fost programat un temporizator pentru calitate (temporizator de menţinere), timpul de menţinere începe automat când utilizatorul apasă butonul temporizatorului pentru finalizarea ciclului de gătit. În timp ce temporizatorul pentru calitate efectuează numărătoarea inversă, afişajul arată abrevierea din trei caractere a produsului, urmată de „Qn”, unde „n” este numărul de minute rămas.  
ex: „FRY (FRI)” / „Q5” / „FRY (FRI)” / „Q5” / „FRY (FRI)” / „Q4” etc.

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

**NOTĂ**






Pentru a schimba produsul dedicat, apăsaţi butonul produsului dorit, de ex:  şi pe afişaj apare „<<<< >>>>”.

Apoi menţineţi apăsat (timp de 5 secunde) butonul temporizatorului

 sau  pentru cuva care va fi folosită. Numele produsului apare acum pe afişaj, de ex. „HASH BRN”.

### 3-6 GĂTITUL CU AFIŞAJ MULTIPRODUS




Un afişaj multiproduct înseamnă că trebuie selectat un produs înainte de a începe un ciclu de gătit într-o anumită cuvă.

1. După ieşirea din ciclul de topire, clipeşte LOW TEMP (TEMP SCĂZUTĂ) până la atingerea punctului de setare a temperaturii. Apoi afişajul arată „---- ----”.
2. Apăsaţi un buton pentru produs, de ex.:  iar acum produsul poate fi introdus în ulei.
3. Afişajul arată „FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)”. Dacă afişajul arată „<<<< >>>>”, temperatura uleiului nu este corectă pentru respectivul produs. Fie selectaţi un alt produs, fie menţineţi apăsat  sau  timp de 5 secunde.
4. Apăsaţi butonul temporizator  sau .
5. La finalizarea ciclului de gătit, se aude alarma, iar afişajul arată „PULL (TRAGEȚI)”.
6. Apăsaţi butonul temporizatorului de sub „PULL (TRAGEȚI)” pentru a opri alarma. Afişajul arată atunci „---- ----” sau, dacă a fost programat un temporizator pentru calitate (temporizator de menținere), afişajul arată numărătoarea inversă a temporizatorului (vezi Etapa 6, Secțiunea 3-5).




### 3-7 SCHIMBAREA DE LA MICUL DEJUN LA PRÂNZ SAU DE LA PRÂNZ LA MICUL DEJUN

Această procedură de fapt schimbă produsul care se gătește într-o cuvă cu un ecran dedicat.

De la micul dejun la prânz

1. Apăsaţi butonul pentru produs, de ex.: .
2. Afişajul arată „<<<< >>>>”.
3. Menţineţi apăsat un buton temporizator  sau  timp de 5 secunde, iar apoi pe afişaj apare „FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)”.

De la prânz la micul dejun

1. Apăsaţi butonul pentru produs, de ex.: .
2. Afişajul arată „<<<< >>>>”.
3. Menţineţi apăsat un buton temporizator  sau  timp de 5 secunde, iar apoi pe afişaj apare „HASH BRN”.




#### NOTĂ

În timpul unui ciclu de gătit, dacă se face o încercare și nu se reușește schimbarea unui produs de la un ecran dedicat sau ecran multiproduct, temperaturile punctului de setare ale produselor nu sunt aceleași. Așteptați finalizarea ciclului de gătit și apoi realizați procedura de schimbare.





**3-8  
SCHIMBAREA DE LA  
AFIŞAJ  
MULTIPRODUS LA  
AFIŞAJ DEDICAT**

Afişajul arată „---- ----” dacă afişajul este în modul de afişare multiprodus și poate fi schimbat în afişaj dedicat

1. Apăsați un buton pentru produs, de ex.: .
2. Afişajul arată „FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)” dacă punctul de setare al cuvei se potrivește cu produsul sau afişajul arată „<<<< >>>>” dacă nu se potrivește.
3. Mențineți apăsat butonul temporizator  sau  timp de 5 secunde până când comanda produce un bip.
4. Eliberați butonul temporizatorului, iar afişajul arată „FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)”, indicând că a fost realizată schimbarea la Modul afişaj dedicat.

**3-9  
SCHIMBAREA DE  
LA AFIŞAJ DEDICAT  
LA AFIŞAJ  
MULTIPRODUS**






Această procedură este simplă și funcționează întotdeauna (nu va fi respinsă) deoarece nu încearcă niciodată să schimbe temperatura punctului de setare.

1. Mențineți apăsat butonul temporizator  sau  timp de 5 secunde până când comanda produce un bip.
2. Eliberați butonul temporizatorului, iar afişajul arată „---- ----”, indicând schimbarea realizată în modul afişaj multiprodus.

**3-10  
SCHIMBAREA DE  
LA AFIŞAJ  
MULTIPRODUS LA  
AFIŞAJ MULTIPRODUS  
CU TEMPERATURI  
DIFERITE ALE  
PUNCTULUI DE  
SETARE**

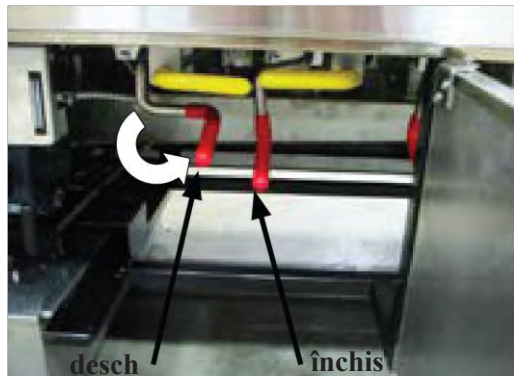
**NOTĂ**

Numai produsele programate pentru această temperatură a punctului de setare vor putea fi selectate pentru gătit.

1. Apăsați un buton pentru produs, de ex.: .
2. Afişajul arată „FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)” dacă punctul de setare al cuvei se potrivește cu produsul sau afişajul arată „<<<< >>>>” dacă nu se potrivește.
3. Mențineți apăsat butonul temporizator  sau  timp de 5 secunde până când comanda produce un bip.
4. Eliberați butonul temporizatorului, iar afişajul arată „FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)”, indicând schimbarea realizată în modul afişaj dedicat.
5. Mențineți apăsat butonul temporizator  sau  timp de 5 secunde până când comanda produce un bip.
6. Eliberați butonul temporizatorului, iar afişajul arată „---- ----”, indicând schimbarea care a fost realizată în modul afişaj multiprodus, folosind punctul de setare specific pentru cartofii prăjiți, în acest exemplu.

## 3-11 FILTRU RAPID

### MÂNERUL SUPAPEI DE GOLIRE



### MÂNERUL SUPAPEI DE PURJARE



### MÂNERUL SUPAPEI DE RETUR



deschis      închis

1. Mențineți apăsat **F** (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare „1. QUICK FILTER? (1. FILTRARE RAPIDĂ?)” „YES NO (DA NU)”. Dacă nu se dorește filtrarea, apăsați butonul X, iar friteuza reia operarea normală.
2. Verificați baia filtrului: Dacă se dorește filtrarea, apăsați butonul √ pentru DA, iar afișajul arată „DRAIN PAN READY? (BAIA DE GOLIRE PREGĂTITĂ?)” „YES NO (DA NU)”. Asigurați-vă că baia de golire a filtrului este împinsă pe poziție și capacul băii filtrului se află pe baie.  
  
NOTĂ: Supapele de purjare sunt disponibile pe anumite unități pentru grăsimi vegetale solide. Realizați pasul 3 dacă este disponibilă supapa de purjare, altfel continuați cu pasul 4.
3. Afișajul arată „CLOSE PURGE VALVE (ÎNCHIDEȚI SUPAPA DE PURJARE)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”. Rotiți mânerul negru al supapei de purjare în poziția filtru (închis) și apoi apăsați butonul √.
4. Apăsați butonul √, iar afișajul indică „SKIM VAT (SPUMARE CUVĂ)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)” „YES NO (DA NU)”. După spumarea firimiturilor din partea superioară a uleiului, apăsați butonul √ pentru DA, iar afișajul arată \*OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)\*. Rotiți mânerul roșu de golire pentru a deschide golirea, iar afișajul arată „DRAINING (golire)”, iar uleiul se scurge din cuvă.

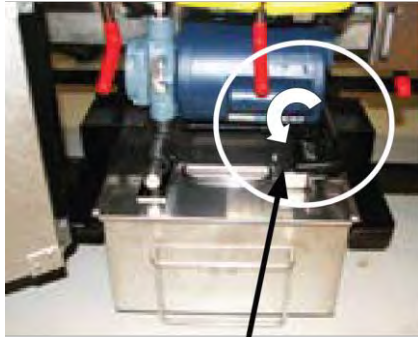


**Pentru a evita supraumplerea băii de golire, goliți pe rând câte o cuvă. Baia de golire reține uleiul din 1 cuvă plină sau 2 cuve despărțite. Supraumplerea băii de golire poate genera alunecarea pe podele, ceea ce poate avea ca rezultat rănierea persoanelor.**

5. Afișajul arată „VAT EMPTY (CUVĂ GOALĂ)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”. Verificați dacă golirea este liberă și cuva este goală. Apăsați butonul √.
6. Afișajul arată „OPEN RETURN VALVE (DESCHIDEȚI SUPAPA DE RETUR)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”. Rotiți mânerul galben al supapei de retur pentru a deschide supapa și a porni pompa și apoi apăsați butonul √. Afișajul arată acum „WASHING (SPĂLARE)” și începe procesul de filtrare.
7. După ce comanda a încheiat procesul de filtrare, afișajul arată \*CLOSE DRAIN (ÎNCHIDEȚI GOLIREA)\*. Rotiți mânerul roșu de golire pentru a închide golirea, afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”, iar cuva se reumple cu ulei.
8. După umplerea cuvei, afișajul arată „IS POT FILLED (RECIPIENTUL ESTE PLIN)” „YES NO (DA NU)”. Asigurați-vă că este plină cuva, iar apoi apăsați pe butonul √.

### 3-11. FILTRU RAPID (CONT.)

#### MÂNERUL SUPAPEI DE PURJARE



Poziție de gătit (deschis)

- Afișajul arată „CLOSE RETURN VALVE (ÎNCHIDEȚI SUPAPA DE RETUR)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”. Lăsați uleiul să facă bule timp de 10 până la 15 secunde, iar apoi închideți mânerul galben al supapei de retur. Apăsăți butonul √, iar comanda revine la funcționare normală.

**NOTĂ:** Supapele de purjare sunt disponibile pe anumite unități pentru grăsimi vegetale solide. Realizați pasul 10 dacă este disponibilă supapa de purjare, altfel continuați cu pasul 3-12.

- Afișajul arată „OPEN PURGE VALVE (DEȘCHIDEȚI SUPAPA DE PURJARE)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”.



**IMPORTANT:** Lăsați supapa de purjare în poziție închisă dacă trebuie filtrate mai multe cuve. Apăsăți butonul √ și lăsați mânerul de purjare în poziția filtrare (închis), repetați pașii de mai sus.

După ce au fost filtrate toate cuvele, deschideți supapa de purjare, apăsăți butonul √

**3-12  
FILTRARE DE  
ÎNTREȚINERE  
(O DATĂ PE ZI)**



**Îmbrăcați echipamentul de protecție: Asigurați-vă că folosiți întreg echipamentul de siguranță aprobat, inclusiv șorț, mască pentru față și mănuși. Nu începeți niciodată filtrarea decât după ce purtați întreg echipamentul de protecție. Uleiul fierbinte poate produce arsuri grave.**

1. Verificați baia filtrului: La prima filtrare din fiecare zi trebuie folosit un nou element filtrant, dar același element filtrant se poate folosi și restul zilei, cu excepția cuvelor pentru pește. După filtrarea unei cuve pentru pește, elementul filtrant **TREBUIE** schimbat. Asigurați-vă că baia de golire a filtrului este împinsă pe poziție și capacul băii filtrului se află pe baie.
  2. **Verificați dacă uleiul este fierbinte:** Rezultatele optime se obțin când uleiul pentru prăjit este filtrat la temperatura normală de prăjire. Pentru  a întrerupe încălzirea la cuva aflată în curs de filtrare.
  3. Mențineți apăsat  (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare „1. QUICK FILTER? (1. FILTRARE RAPIDĂ)”.
  4. Apăsați și eliberați butonul ▼, iar afișajul arată „2.MAINT FILTER? (2.ÎNTREȚINERE FILTRU?)”
  5. Apăsați butonul √ pentru DA, iar afișajul prezintă „DRAIN PAN READY? (GOLIRE BAIE PREGĂTITA)”. Asigurați-vă că baia de golire și capacul se află pe poziție și apăsați butonul √. Afișajul arată „MNT FLTR (ÎNTR FILTRU)” „YES NO (DA NU)”.
- NOTĂ: Supapele de purjare sunt disponibile pe anumite unități pentru grăsimi vegetale solide. Realizați pasul 6 dacă este disponibilă supapa de purjare, altfel continuați cu pasul 7.
6. Afișajul arată „CLOSE PURGE VALVE (ÎNCHIDEȚI SUPAPA DE PURJARE)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”. Rotiți mânerul negru al supapei de purjare pentru a închide supapa și apăsați √.
  7. Apăsați butonul √ pentru DA, iar afișajul prezintă „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Rotiți mânerul roșu de golire, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul se golește din cuvă, sau apăsați butonul X pentru NU, iar comenzile revin la funcționarea normală.
  8. După golirea uleiului din cuvă, folosiți unealta pentru ridicare și ridicați elementul prevăzut cu balama de pe cuvă pentru a curăța partea inferioară a cuvei. Figura 1.

**MÂNERELE SUPAPEI  
DE GOLIRE**



deschis      închis



Figura 1



**Folosiți lavete de protecție sau mănuși atunci când ridicați elementul. Elementul ar putea fi fierbinte și pot rezulta arsuri.**

**3-12  
FILTRARE DE  
ÎNȚREȚINERE  
(CONT.)**

**MÂNERUL SUPAPEI DE  
PURJARE**



închis

**MÂNERUL SUPAPEI  
DE RETUR**



deschis

închis

**ATENȚIE**

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

- Folosiți unealta de curățat, o lavetă de curățat din nylon, și o cantitate mică de agent de curățare pentru friteuze pentru a freca interiorul cuvei. Aveți grijă să nu deteriorați sondele de sesizare.

**ATENȚIE**

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

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


- După curățarea cuvei, afișajul arată „SCRUB VAT COMPLETE? (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ?)” „CONFIRM (CONFIRMARE)”. Apăsăți butonul √ pentru YES (DA), iar afișajul indică „OPEN RETURN VALVE TO WASH VAT (DESCHIDERE SUPAPĂ DE RETUR PENTRU SPĂLARE CUVĂ)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”.
- Coborâți elementul și rotiți mânerul galben al supapei de retur pentru a deschide supapa și apăsați butonul √. Afișajul arată „WASHING (SPĂLARE)”. Uleiul circulă prin cuvă și, după finalizarea ciclului de spălare, afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Rotiți mânerul roșu de golire pentru a închide golirea, iar apoi afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)” urmat de „YES NO (DA NU)”.
- După umplerea cuvei, apăsați butonul √, iar pe ecran va apărea „CLOSE RETURN VALVE (ÎNCHIDEȚI SUPAPA DE RETUR)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”. Folosind mânerul galben, închideți supapa de retur, apăsați √, iar apoi afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDEȚI GOLIREA)”. Rotiți mânerul roșu pentru a deschide golirea, iar afișajul arată „RINSING (CLĂTIRE)”, iar uleiul se scurge din cuvă, clătind cuva. La finalizarea clătirii, afișajul arată „RINSE AGAIN? (CLĂTIȚI DIN NOU?)” „YES NO (DA NU)”.
- Apăsăți butonul √ pentru DA dacă este necesară o altă clătire, în caz contrar apăsați butonul X pentru NU. Afișajul arată „OPEN RETURN VALVE TO POLISH? (DESCHIDEȚI SUPAPA DE RETUR PENTRU LUSTRIURE?)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”.
- Rotiți mânerul galben al supapei de retur pentru a deschide supapa. Uleiul este „lustruit” prin circularea acestuia prin sistemul de filtrare, iar afișajul arată „5:00 STOP POLISH (OPRIRE LUSTRIURE)”. Dacă se dorește, apăsați butonul √ pentru a opri lustruirea, în caz contrar, uleiul este lustruit timp de 5 minute.
- După lustruirea uleiului, afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Rotiți mânerul roșu de golire pentru a închide golirea, apoi afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”, iar cuva se umple cu ulei. Lăsați uleiul să umple cuva până când începe să facă bule. Lăsați uleiul să facă bule aproximativ 15 secunde, pentru a vă asigura că tot uleiul a ieșit din baie.

### 3-12 FILTRARE DE ÎNTREȚINERE (CONT.)

16. După umplere, afișajul arată „IS POT FILLED (RECIPIENTUL ESTE PLIN)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √, iar afișajul arată „CLOSE RETURN VALVE (ÎNCHIDEȚI SUPAPA DE RETUR)” , urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”..

Rotiți mânerul galben de retur pentru a închide supapa, apăsați √. Afișajul arată „OPEN PURGE HANDLE (DESCHIDEȚI MÂNERUL DE PURJARE)”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)”.

NOTĂ: Supapele de purjare sunt disponibile pe anumite unități pentru grăsimi vegetale solide. Realizați pasul 17 dacă este disponibilă supapa de purjare, altfel continuați cu pasul 18.

17. Închideți mânerul negru de purjare și apoi apăsați butonul √. Verificați nivelul uleiului din cuvă și adăugați ulei proaspăt dacă este necesar, până când uleiul se află la nivelul liniei indicatoare superioare de pe peretele din spate al cuvei.
18. Apăsați  pentru a porni încălzirea și a continua gătitul.

### 3-13 ELIMINAREA ULEIULUI DIN CUVĂ CU AJUTORUL NAVETEI PENTRU EVACUARE A ULEIULUI



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Deschideți ușa centrală, deblocați opritorul băii de golire și trageți ansamblul băii de golire de sub friteuză.
2. Deblocați capacul de pe naveta pentru evacuare și deschideți capacul. Deplasați pe role naveta pentru evacuare sub friteuză. Figurile 2 și 23.
3. Deschideți golirea cu ajutorul mânerului roșu de golire adecvat și goliți uleiul din cuvă.
4. După golirea cuvei, închideți supapa de golire și scoateți naveta pentru evacuare de sub friteuză și înlocuiți-o cu ansamblul băii filtrului.

**3-14  
SCHIMBAREA  
ELEMENTULUI  
FILTRANT**



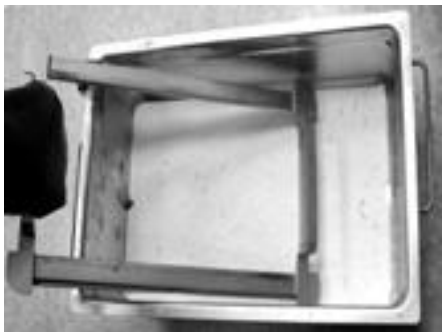
**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**



**Figura 4**

Pentru asigurarea unei bune funcționări al pompării uleiului, elementul filtrant (sau hârtia) trebuie schimbat, iar baia filtrului trebuie curățată cel puțin o dată pe zi.

Cu toate acestea, în cazul magazinelor deschise 24 de ore pe zi, elementul trebuie schimbat de două ori pe zi.

1. Cu baia de golire goală, deschideți ușa, deblocați opritorul băii de golire și trageți pentru a scoate ansamblul băii de golire. Figura 1.



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

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

2. Ridicați capacul băii de pe baia de golire. Figura 2.
3. Ridicați coșul pentru firimituri de pe baia de golire. Ștergeți uleiul și firimiturile de pe coșul pentru firimituri. Curățați coșul pentru firimituri cu apă și săpun, apoi clătiți bine cu apă fierbinte. Figura 3.
4. Demontați inelul opritor al elementului filtrant și curățați bine cu apă și săpun. Clătiți bine cu apă fierbinte. Figura 4.

**3-14  
SCHIMBAREA  
ELEMENTULUI  
FILTRANT (CONT.)**



Figura 5



Figura 6



Figura 7

5. Trageți elementul filtrant de la baie și eliminați elementul. Figura 5.

6. Trageți sita inferioară de la baie și curățați bine cu apă și săpun. Clătiți bine cu apă fierbinte. Figura 6.

7. Ștergeți uleiul și firimiturile de pe baia de golire. Figura 7.



**3-14  
SCHIMBAREA  
ELEMENTULUI  
FILTRANT  
(CONT.)**



Figura 8



Figura 9

**3-15  
DEMONTAREA  
ȘI CURĂȚAREA  
SUPPORTULUI  
PENTRU COȘURI**



**NOTĂ**

Curățați baia de golire cu apă și săpun, apoi clătiți bine cu apă fierbinte.

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

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

**NOTĂ**

Înainte de a împinge la loc pe poziție baia de golire a filtrului, lubrifiați inelele O (Figura 8) de pe tubul filtrului, folosind ulei rece.

9. Împingeți la loc sub friteuză ansamblul băii filtrului, asigurându-vă că tubul filtrului de la baie realizează o bună conexiune cu fittingul de sub friteuză. Figura 9.
10. Asigurați-vă că opritorul băii de golire este cuplat, iar friteuza este acum pregătită de funcționare normală. Figura 9

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




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

1. Prindeți cu ambele mâini suportul pentru coșuri și trageți-l pentru a îl scoate de pe caneluri.
2. Duceți-l la o chiuvetă și curățați-l cu apă și săpun. Uscați-l bine.
3. Curățați zona din spatele suportului pentru coșuri și apoi montați la loc suportul pentru coșuri.

**3-16.  
STATISTICILE  
BUTONULUI  
PENTRU  
INFORMAȚII**


**Informații de recuperare pentru fiecare cuvă**

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

REC	1:05
-----	------

 înseamnă că a durat 1 minut și 5 secunde pentru ca temperatura uleiului să se recupereze la 300°F (149°C) de la 250°F (121°C).

**Limbi selectate**



2. Apăsați și eliberați  de două ori, iar limba primară apare în afișajul din stânga, iar limba secundară apare în afișajul din dreapta. Apăsați butonul √ de sub oricare dintre limbi pentru a comuta funcționarea unității la respectiva limbă.

**NOTĂ**

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

**3-17.  
STATISTICILE  
BUTONULUI  
PENTRU  
FILTRARE**

**Cicluri de gătit rămase înainte de filtrare**



1. Apăsați și eliberați fie  sau , iar afișajul din stânga arată „COOKS REMAIN (CICLURI DE GĂTIT RĂMASE)” și afișajul din dreapta arată numărul de cicluri de gătit înainte de următoarea filtrare automată. De exemplu, 

REMA IN
---------

3	6
---	---


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

**Ora și data**


2. Apăsați fie  sau  de două ori, iar pe afișaje apare ora din zi și data celei mai recente activități a filtrului.

**3-18.  
STATISTICILE  
BUTONULUI  
PENTRU  
TEMPERATURĂ**

**Temperatura reală a uleiului**

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

**Temperatura punctului de setare**

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

**3-19  
MOD  
INFORMAȚII**

Acest mod colectează și stochează informații istorice despre

funcționarea friteuzei și activitatea operatorului. Mențineți apăsat timp de 3 secunde, până când pe afișaje apare \*INFO\* \*MODE\* (MOD INFORMAȚII).



Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru accesarea etapelor și apăsați butonul √ pentru vizualizarea statisticilor de la fiecare etapă.

Acest mod include următoarele informații:

1. **FILTER STATS (STATISTICILE FILTRĂRII)** - informații despre filtrare din ultimele 7 zile
2. **REVIEW USAGE (ANALIZA UTILIZĂRII)** - informații acumulate de la ultima resetare manuală a acestor date
3. **LAST LOAD (ULTIMA ÎNCĂRCARE)** - informații despre cel mai recent ciclu de gătit sau ciclul aflat în desfășurare

NOTĂ: Apăsați butonul X pentru a ieși din Modul informații.

### 1. STATISTICILE FILTRĂRII

Apăsați butonul √ pentru a selecta butonul Filter Stats (Statisticile filtrării) și apoi apăsați ◀ și ▶ pentru a selecta ziua pentru care doriți să vizualizați statisticile. Apoi apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru vizualizarea următoarelor statistici:

- „FILTERED (FILTRAT)” = Numărul de filtrări
- „FLT BPSD (FILTR OC)” = Numărul de filtrări peste care s-a făcut un salt
- „FLT AVG (FILTR MED)” = Numărul mediu de cicluri de gătit între filtrări

### 2. ANALIZA UTILIZĂRII

Apăsați butonul √ pentru a selecta Review Usage (Analiza utilizării) și apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a vizualiza următoarele:

FUNȚIE	AFIȘAJ EX:
Ziua în care au fost resetate anterior datele referitoare la utilizare	SINCE 8:26A 4-19-10
Numărul total de cicluri de gătit	TOTAL COOKS 462
Cicluri de gătit oprite înainte de „PULL (TRAGERE)”	QUIT COOK 4
Numărul de ore cât friteuza a fost pornită (stânga) Numărul de ore cât friteuza a fost pornită (dreapta)	L ON HRS 165 R ON HRS 160
Resetarea datelor de utilizare	RESET - YES NO

**3-19  
MOD  
INFORMAȚII  
(CONT.)**

**3. ULTIMA ÎNCĂRCARE**

Apăsați butonul √ pentru a selecta Last Load (Ultima încărcare) (ex: -P1- = Produe 1; „L1” = stânga, primul produs) și apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru vizualizarea următoarelor:




<b>FUNCȚIE</b>	<b>AFIȘAJ EX:</b>	
Produe (Ultimul produs gătit)	PRODUCT	P1- L1
Ora și ziua la care a început ultimul ciclu de gătit	STARTED 10.25A	AUG-11
Timpul trecut real de gătit (secunde reale)	ACTUAL TIME	7:38
Timpul de gătit programat	PROG TIME	3:00
Temp max în timpul ciclului de gătit	MAX TEMP	327°F
Temp min în timpul ciclului de gătit	MIN TEMP	313°F
Temp med în timpul ciclului de gătit	AVG TEMP	322°F
Căldură pornită (procent) în timpul ciclului de gătit	HEAT ON	73%
Pregătit? (Friteuza era pregătită înainte de pornire?)	READY?	YES (DA)

## SECȚIUNEA 4: PROGRAMAREA LA NIVELUL 1







### 4-1 MODIFICAREA SETĂRILOR PRODUSULUI

Nivelul 1 conține următoarele:


- Modificarea setărilor produsului
- Ceas AIF (Blochează interogările „FILTER NOW (FILTRARE ACUM)”)
- Realizarea procedurii de curățare în profunzime
- Modul de setare a friteuzei


1. Mențineți apăsat butoanele  și , până când pe afișaj apare LEVEL - 1 (NIVEL -1), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajul arată „PRODUCT (PRODUS)” și „SELECTN (SE SELECTEAZĂ)”.
3. Apăsați butonul din dreapta  și ‘SELECT PRODUCT (SELECTARE PRODUS)’ și „-P 1-” (de ex.: NUGGETS) se arată pe afișaje.

### Schimbarea numelor produselor


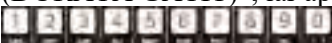
4. Folosiți butoanele  și  pentru a derula prin 40 de produse sau apăsați butonul pentru produsul dorit .
5. Apăsați butonul din dreapta , iar produsul (de ex.: NUGGETS) apare în afișajul din stânga, iar în afișajul din dreapta apar „MODIFY (MODIFICAȚI)” și „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul  pentru a schimba acest produs sau apăsați butonul X pentru a alege un alt produs.
6. Dacă a fost apăsat butonul , apăsați și eliberați butonul pentru produs, iar litera care clipește se schimbă în prima literă de sub butonul pentru produs care a fost apăsat. De exemplu, dacă se apasă, litera care clipește se schimbă în „A”.



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


Mențineți apăsat butonul din dreapta X pentru a ieși din modul de programare sau apăsați butonul  pentru a continua la „1. COOK TIME (DURATĂ GĂTIT)”.

### Pentru schimbarea duratelor și a temperaturilor

7. Apăsați butonul  până când pe afișaj apare „COOK TIME (DURATĂ GĂTIT)”, iar apoi folosiți butoanele pentru produs  pentru a schimba durata în minute și secunde, până la un maximum de 59:59.

**4-1  
MODIFICAREA  
SETĂRILOR  
PRODUSULUI  
(CONT.)**


1. Apăsați și eliberați butonul ▼, iar „TEMP” apare pe afișaj, alături de temperatura presetată, în partea dreaptă a afișajului.

Apăsați butoanele pentru produs  pentru a schimba temperatura. Intervalul de temperatură este de la 190°F (88°C) până la 380°F (193°C).

### Schimbare ID gătit

2. Apăsați butonul ▼ până când pe afișaj apare „COOK ID (ID GĂTIT)”, alături de ID produs. De exemplu, NUG va fi ID-ul pentru nuggets. Folosiți butoanele pentru produs pentru a schimba ID-ul, urmând aceeași procedură ca și la pasul 6 de mai sus.


### Alarmer (Sarcina 1 și 2)

3. Apăsați butonul ▼ până când pe afișajul din stânga apare „DUTY 1 (SARCINA 1)” și . Apăsați butoanele pentru produs pentru a seta o alarma.

De ex., dacă un ciclu de gătit a fost setat la 3 minute, iar o alarmă trebuia să dispară după 30 de secunde în ciclul de gătit, în acest moment pe afișaj va apărea „0:30”. Când temporizatorul efectuează numărătoarea inversă până la 2:30, se aude alarma.

După setarea orei alarmei, apăsați butonul ▼, iar pe afișaj apare „DUTY 2 (SARCINA 2)” și poate fi programată o a doua alarmă.

### Temporizator pentru calitate

4. Apăsați butonul ▼ până când se afișează QUAL TMR (TEMP CAL), alături de durata de menținere a presetării. Apăsați butoanele pentru produs  pentru a regla durata de menținere până la 2 ore:59 de minute.

### Dezactivare AIF

5. Apăsați butonul ▼, iar pe afișaj apare „AIF DISABLE (DEZACTIVARE AIF)” și „YES (DA)” sau „NO (NU)”. Cu ajutorul butoanelor ◀ și ▶, schimbați afișajul în „YES (DA)” dacă respectivul produs nu va fi inclus în operațiile automate intermitente ale filtrării sau „NO (NU)” dacă va fi inclus.

### Atribuire buton

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



## 4-2. CEAS AIF

Această caracteristică permite setarea comenzilor pentru perioade ale zilei care blochează solicitările automate „Filter Now (Filtrare acum)”. De exemplu, comenzile pot fi setate să nu întrerupă cu solicitări „Filter Now (Filtrare acum)” în timpul aglomerației de la prânz și al celei de la cină.

Fiecare perioadă de blocare AIF este definită de o oră de începere (ora din zi, XX:XX A etc.) și o durată în minute.

Zilele săptămânii, Lu-Vi sunt toate grupate împreună. Pot fi programate până la patru perioade de blocare AIF diferite pe parcursul unei zile pentru intervalul luni - vineri. (Toate zilele folosesc aceleași setări.)


Un set separat de patru perioade de blocare poate fi programat pentru sâmbete și un set final de patru perioade de blocare poate fi programat pentru duminici.

1. Mențineți apăsat butoanele  și  până când pe afișaj apare LEVEL - 1 (NIVEL -2), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajul arată „PRODUCT (PRODUS)” și „SELECTN (SE SELECTEAZĂ)”.
3. Apăsați butonul o dată, iar pe afișaj apare „AIF CLOCK (CEAS AIF)”.
4. Apăsați butonul √ și folosiți butoanele ▼ și ▼ pentru a derula prin „ENABLE (ACTIVARE)” și „DISABLE (DEZACTIVARE)” și apoi apăsați din nou butonul √ pentru a selecta una dintre acestea.
5. Dacă se alege „ENABLE (ACTIVARE)”, atunci butoanele ▲ și ▼ pot fi folosite pentru derularea prin următoarea listă de perioade de blocare:

Afișajul din stânga	Afișajul din dreapta
M-F 1 (L-V 1)	XX:XX A XX
M-F 2 (L-V 2)	XX:XX A XX
M-F 3 (L-V 3)	XX:XX A XX
M-F 4 (L-V 4)	XX:XX A XX
SAT 1 (SÂM 1)	XX:XX A XX
SAT 2 (SÂM 2)	XX:XX A XX
SAT 3 (SÂM 3)	XX:XX A XX
SAT 4 (SÂM 4)	XX:XX A XX
SUN 1 (DUM 1)	XX:XX A XX
SUN 2 (DUM 2)	XX:XX A XX
SUN 3 (DUM 3)	XX:XX A XX
SUN 4 (DUM 4)	XX:XX A XX

## 4-2. CEAS AIF (CONT.)

În modul ceas cu 12 ore, există trei elemente pe fiecare rând: ora „XX:XX”, setarea A sau P (am/pm) și durata „XX”. Folosiți butoanele ◀ și ▶ pentru a seta aceste elemente, aceste butoane clipește la selectarea elementului.

Pentru a configura o nouă setare a orei de începere, folosiți butoanele pentru produs  pentru a introduce noua valoare.

Apăsăți butonul ▶ pentru salt la setarea AM/PM. A sau P pot fi comutate prin apăsarea butonului pentru produs 0.

Apăsăți din nou butonul ▶ pentru a trece la valoarea duratei (în minute).



**NOTĂ**

Introduceți o nouă valoare folosind butoanele produsului. La ceasul în modul 24 de ore există numai două elemente pe fiecare rând: ora (XX:XX) și durata (XX). Din nou butoanele ◀ și ▶ vă ajută să treceți de la un element la altul.

Apăsăți butonul din dreapta X pentru a ieși din modul de programare a ceasului AIF.



## 4-3 MODUL CURĂȚARE ÎN PROFUNZIME





**Îmbrăcați echipamentul de protecție: Asigurați-vă că folosiți întreg echipamentul de siguranță aprobat, inclusiv șorț, mască pentru față și mănuși. Nu începeți niciodată procesul de curățare în profunzime decât după ce purtați întreg echipamentul de protecție. Uleiul sau apa fierbinte pot produce arsuri grave.**

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

**NOTĂ**

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

2. Mențineți apăsat butoanele  și  până când pe afișaj apare LEVEL - 1 (NIVEL -2), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
3. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajul arată „PRODUCT (PRODUS)” și „SELECTN (SE SELECTEAZĂ)”.
4. Apăsăți de două ori butonul ▼, iar pe afișaje va apărea „DEEP CLEAN (CURĂȚARE ÎN PROFUNZIME)“. Apăsăți butonul √, iar afișajul arată „DEEP CLN? (CURĂȚARE ÎN PROFUNZIME)“ alături de „YES NO“ (DA NU). Apăsăți butonul √. **Pentru friteuzele cu cuve pline, mergeți la pasul 6.**



**4-3  
MODUL CURĂȚARE  
ÎN PROFUNZIME  
(CONT.)**

5. Numai pentru friteuze cu cuvă despărțită! Afișajul arată „LEFT RGHT (STÂNGA DREAPTA)”, cerându-vă să selectați care cuvă va fi curățată. Apăsați butonul √ pentru a selecta cuva din stânga sau butonul X pentru cuva din dreapta.
6. Afișajul arată „OIL RMVD (ULEI SCOS)“ „YES NO (DA NU)“
7. Dacă uleiul a fost deja scos, apăsați butonul √, iar comanda face salt înapoi la pasul „Solution Added? (Soluție adăugată?)”.  
Dacă există încă ulei în cuvă, apăsați butonul X, iar afișajul arată „MUST DRAIN OIL (TREBUIE GOLIT ULEIUL)” și „OFF (OPRIT)” și apoi iese din Modul curățare în profunzime. Eliminați uleiul conform Secțiunii 3-13.  
După golirea cuvei, închideți golirea și repetați pașii de la 2 la 6 și apăsați √.
8. Afișajul arată „SOLUTION ADDED (SOLUȚIE ADĂUGATĂ)“ „YES NO (DA NU)“. Amestecați soluție degresantă pentru regim greu în cuva care va fi curățată și umpleți cuva până la 1 in. (25 mm) peste linia superioară de umplere. Apoi, apăsați butonul √, iar afișajul arată „START CLEAN (ÎNCEPERE CURĂȚARE)“ „YES NO (DA NU)“.
9. Apăsați butonul √, afișajul arată „CLEANING (SE CURĂȚĂ)“ și un temporizator cu numărătoare inversă. Căldura se reglează la 195°F (91°C) pentru acest pas timp de o oră.

**NOTĂ**

Adăugați apă după necesități în timpul procesului de curățare pentru a menține soluția cu 1 in. (25 mm) peste linia superioară de umplere.

Pentru oprirea timpurie a ciclului de curățare, apăsați butonul X. Afișajul arată „QUIT DEEP CLN (PĂRĂSIRE CURĂȚARE ÎN PROFUNZIME)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ pentru anularea restului numărătorii inverse și continuați cu etapele de clătire.

10. Respectați procedura de curățare a cuvelor și, după o oră, afișajul arată „CLN DONE (CURĂȚARE REALIZATĂ)“ și produce un bip. Apăsați butonul √, iar afișajul arată apoi „REMOVE SOLUTION FROM VAT (SCOATERE SOLUȚIE DIN CUVĂ)“.
11. Goliți baia de golire a filtrului a componentelor interne de filtrare și așezați componentele într-o chiuvetă pentru a fi curățate. Aduceți înapoi la friteuză baia de golire a filtrului după golire și capacul.

**4-3  
MODUL CURĂȚARE  
ÎN PROFUNZIME  
(CONT.)**

12. Cu ajutorul unei căni de 1/2 gal. (2 litri), scoateți soluția din cuvă, turnând-o într-o găleată rezistentă la temperatură pentru eliminare. Orice rest de soluție poate fi golit în baia de golire pentru a fi eliminat, la etapa 14 de mai jos. Apăsați butonul ✓ pentru, iar afișajul arată „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)” „CONFIRM (CONFIRMARE)”.



- Pentru evitarea arsurilor atunci când turnați soluție fierbinte, purtați mănuși și echipament de protecție și aveți grijă să evitați împrôscarea.
- Pentru evitarea arsurilor în timpul funcționării, nu pompați soluție de curățare sau apă din baia de golire în cuvă sau în conducte.

13. După golirea cuvei, apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „SCRUB VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)” „YES NO (DA NU)”. Folosiți peria pentru a curăța elementul și unealta de curățat pentru a curăța cuva dacă este necesar.



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

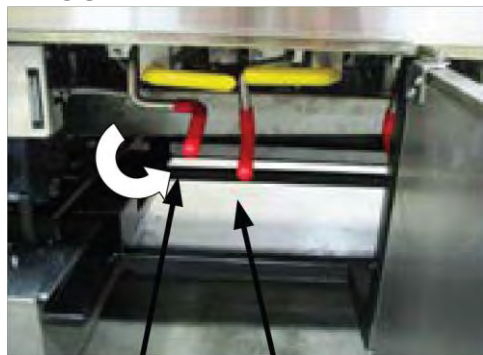
*Nu folosiți lână de oțel, alte ustensile de curățare abrazive sau agenți de curățare/sanitație care conțin clor, brom, iod sau amoniac, deoarece acestea vor deteriora materialul inox și vor reduce durata de viață a unității.*

*Nu folosiți jet de apă (pulverizator sub presiune) pentru a curăța unitatea, în caz contrar poate rezulta avarierea componentelor. Asigurați-vă că interiorul cuvei, orificiul supapei de golire și toate piesele care vor intra în contact cu uleiul nou sunt cât mai uscate posibil.*



Folosiți unealta de ridicare și ridicați de pe cuvă elementul prevăzut cu balama, după cum este necesar.

**MÂNERELE SUPAPEI  
DE GOLIRE**



desch

închis

14. După terminarea curățării, apăsați butonul ✓. Afișajul arată „DRAIN PAN READY? (GOLIRE BAIIE PREGĂTITĂ?)”. Asigurați-vă că baia de golire și capacul se află pe poziție, apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”.

15. Rotiți mânerul roșii ale supapei de golire pentru a deschide golirea, iar afișajul arată „RINSE VAT (CLĂTIRE CUVĂ)”.

**4-3  
MODUL CURĂȚARE  
ÎN PROFUNZIME  
(CONT.)**

16. Turnați apă curată în cuvă pentru a o clăti și lăsați apa de clătire să curgă în baia de golire. Clătiți de cel puțin 3 ori, dar aveți grijă să nu supraumpleți baia de golire. Afișajul arată acum „RINSE COMPLETE (CLĂTIRE FINALIZATĂ)“ „YES NO (DA NU)“.
17. După clătirea completă a cuvei, apăsați butonul √, iar afișajul arată „VAT DRY? (CUVĂ USCATĂ?)“ „YES NO (DA NU)“.





**Pentru evitarea arsurilor, asigurați-vă că întreaga cantitate de apă și soluție de curățare a fost eliminată din cuvă(cuve).**

18. Trageți baia de golire de sub friteuză și goliți-o, folosind cana de 1/2 gal. (2 litri) și turnând-o într-o găleată rezistentă la temperatură pentru eliminare.
19. Uscați bine cuva cu un prosop, apăsați butonul √, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)“. Rotiți mânerul roșu al supapei de golire pentru a închide golirea, iar comenzile revin la funcționarea normală.

**Vezi Secțiunea Umplere sau completarea cu ulei pentru reumplerea cuvei.**

## 4-4 SETARE FRITEUZĂ

Acest mod are aceleași setări ca și cele constatate la pornirea inițială a friteuzei. Vezi modul setare, Secțiunea 3-3.

1. Mențineți apăsată butoanele  și  până când pe afișaj apare LEVEL - 1 (NIVEL -2), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajul arată „PRODUCT (PRODUS)” și „SELECTN (SE SELECTEAZĂ)”.
3. Apăsați butonul ▼ de 3 ori, iar pe afișaj apare „FRYER SETUP (SETARE FRITEUZĂ)”.
4. Apăsați butonul √, iar pe afișaje apare \*SETUP\* \*MODE\* (MOD SETARE), urmat de „LANGUAGE (LIMBĂ)” pe afișajul din stânga, „ENGLISH (ENGLEZĂ)” pe afișajul din dreapta.

Folosiți butoanele ◀ sau ▶ pentru a schimba afișajul de operare în „FRANCAIS (FRANCEZĂ)”, „CAN FREN (FRANCEZĂ CAN)”, „ESPANOL (SPANIOLĂ)”, „PORTUG (PORTUG)”, „DEUTSCHE (GERMANĂ)”, „SVENSKA (SUEDEZĂ)”, „РУССКИЙ (RUSĂ)”.

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

- ZONE (ZONĂ) - USA (SUA), EUROPE (EUROPA) sau OTHER (ALTELE)
- TEMP FORMAT (FORMAT TEMP) - °F sau °C
- TIME FORMAT (FORMAT ORĂ) - 12-HR SAU 24-HR
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - Ora din zi (folosiți butoanele pentru produs pentru a o modifica)
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - AM SAU PM
- DATE FORMAT (FORMAT DATĂ) - US (SUA) SAU INTERNATIONAL (INTERNAȚIONAL)
- ENTER DATE (INTRODUCERE DATĂ) - Data curentă (folosiți butoanele pentru produs pentru a o modifica)
- FRYER TYPE (TIPUL FRITEUZEI) - GAS (GAZ) sau ELEC (ELECTRIC)
- VAT TYPE (TIPUL CUVEI) - FULL (PLINĂ) SAU SPLIT (DESPĂRȚITĂ)
- DISPOSE BULK OIL (ELIMINARE ULEI VRAC) - YES/NO (DA/NU)(VRAC are sistem RTI)
- BULK OIL SUPPLY (ALIMENTARE ULEI VRAC) - YES/NO (DA/NU)(VRAC are sistem RTI)
- CONTROL POSITION (POZIȚIE DE CONTROL) - 1; 2; 3; 4 (poziția de la stânga la dreapta)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ORA DE VARĂ) - 1.OFF (OPRIT); 2.US (SUA) (2007 și ulterior); 3.EURO; 4.FSA (SUA înainte de 2007)








Cu condiția să nu fie altfel indicat, folosiți ◀ sau ▶ pentru schimbarea setărilor.

## SECȚIUNEA 5: PROGRAMAREA LA NIVELUL 2

### 5-1 SETĂRILE AVANSATE ALE PRODUSULUI





Folosită pentru accesarea următoarelor:

- Modificări avansate ale setărilor produsului
- Jurnalul codurilor de eroare
- Programarea parolilor
- Tonul/Volumul alertelor
- Numărul de cicluri de gătit înainte de recomandarea efectuării filtrării
- Ora filtrării automate



1. Mențineți apăsat butoanele  și  până când pe afișaj apare „LEVEL - 2 (NIVEL -2)”, urmat de „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajele arată „PROD (PROD)” și „COMP (COMP)”.
3. Apăsați butonul din dreapta  și ‘SELECT PRODUCT (SELECTARE PRODUS)’ și „-P 1-” apar pe afișaje.
4. Folosiți butoanele  și  pentru a derula prin 40 de produse sau apăsați butonul pentru produsul dorit.
5. Apăsați butonul din dreapta , iar produsul (de ex.: NUGGETS) apare în afișajul din stânga, iar în afișajul din dreapta apar „MODIFY (MODIFICAȚI)” și „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul  pentru a schimba acest produs sau apăsați butonul X pentru a alege un alt produs.

#### >Compensarea sarcinii, Referința compensării

##### sarcinii, Încălzire maximă, Factor PC<

6. Dacă a fost apăsat butonul , pe afișaj apare „LD COMP (COMP CS)” alături de valoarea compensării sarcinii. Aceasta reglează automat timpul, ținând cont de dimensiunea și temperatura sarcinii de gătit. Apăsați butoanele pentru produs  pentru a schimba această valoare 0 cu 20.
7. Apăsați butonul  până când „LCMP REF (REF COMP S)” apare pe afișaj alături de temperatura medie a compensării sarcinii (în cazul în care compensarea sarcinii este setată la „OFF (OPRIT)”, atunci „\_ \_ \_” apare pe afișaj, iar setarea nu poate fi programată). Aceasta este temperatura medie de gătit pentru fiecare produs. Temporizatorul funcționează mai rapid la temperaturi mai mari decât această setare și funcționează mai lent la temperaturi mai mici decât această setare. Apăsați butoanele pentru produs  pentru a schimba această valoare.



## 5-1 SETĂRILE AVANSATE ALE PRODUSULUI (CONT.)

- Apăsați butonul ▼ până când pe ecran apare „FULL HT (ÎNC MAX)” alături de valoarea încălzirii complete, în secunde, ceea ce înseamnă că încălzirea este pornită imediat ce este apăsat un buton al temporizatorului, pentru intervalul de timp programat. Apăsați butoanele pentru produs  pentru a schimba această valoare 0 cu 90 de secunde.
- Apăsați butonul ▼ până când pe afișaj apare „PC FACTOR (FACTOR PC)”, alături de temperatura proporțională, ceea ce ajută la menținerea temperaturii uleiului la un nivel mai scăzut decât temperatura punctului de setare. Apăsați butoanele pentru produs  pentru a schimba această valoare 0 cu 50 de grade.

### NOTĂ

- Folosiți butonul ▲ pentru a reveni la elementele de meniu anterioare.
- Apăsați butonul X când ați terminat cu produsul curent pentru a reveni la etapa PRODUCT SELECTN (SELECTARE PRODUS).
- Apăsați butonul X a doua oară pentru a ieși din modul PROD COMP (COMP PROD).

## 5-2 E-JURNAL (JURNALUL CODURILOR DE EROARE)




- Mențineți apăsați butoanele  și  până când pe afișaj apare „LEVEL - 2 (NIVEL -2)”, urmat de „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
- Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajele arată „PROD (PROD)” și „COMP (COMP)”.
- Apăsați butonul ▼, iar pe afișaj apare „E-LOG (E-JURNAL)”.
- Apăsați butonul din dreapta √ și „A” plus data și ora curente clipesc pe afișaj, alături de \*NOW (ACUM)\*.
- Apăsați ▼ și dacă a fost înregistrată o eroare, „B” și data ora și informațiile despre codul de eroare apar pe ecran. Acesta este cel mai recent cod de eroare pe care l-au înregistrat erorile.
- Apăsați ▼ și se pot vizualiza informațiile pentru următorul cel mai recent cod de eroare. În Secțiunea E-Jurnal pot fi stocate până la 10 coduri de eroare (B până la K).

### NOTĂ





Mențineți apăsat butonul din dreapta √ pentru a vizualiza o scurtă descriere a erorii.

### 5-3 PAROLĂ

Parolele din 4 caractere pot fi schimbate pentru acces la Setare, Utilizare, Nivelul 1, Nivelul 2 și Obținere Mgr.)




1. Mențineți apăsată butoanele  și  până când pe afișaj apare „LEVEL - 2 (NIVEL -2)”, urmat de „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajele arată „PROD (PROD)” și „COMP (COMP)”.
3. Apăsați butonul ▼ de două ori, iar pe afișaj apare „PASSWORD (PAROLĂ)”.
4. Apăsați butonul din dreapta √, iar pe afișaj apare „SET UP (SETARE)”. Parola pentru setare poate fi schimbată în acest moment sau apăsați ▼ o dată pentru a schimba parola USAGE (UTILIZARE), de două ori pentru parola LEVEL 1 (NIVEL 1), de 3 ori pentru parola LEVEL 2 (NIVEL 2) sau de 4 ori pentru parola GET MGR (OBȚINERE MGR). Și apoi respectați instrucțiunile de mai jos.
5. Dacă parola pentru modul setare (de exemplu) trebuie schimbată, apăsați butonul din dreapta √, iar pe afișaj apare „MODIFY? (MODIFICARE?) „YES NO (DA NU)””. Apăsați butonul din dreapta √ pentru a schimba parola din 4 caractere pentru modul setare, cu ajutorul butoanelor pentru produs .
6. După introducerea noii parole, pe afișaj apare „CONFIRM PASSWORD (CONFIRMARE PAROLĂ)”. Apăsați butonul √ pentru confirmare sau apăsați X pentru a alege o altă parolă.

### 5-4 TON DE ALERTĂ (ȘI VOLUM)

1. Mențineți apăsată butoanele  și  până când pe afișaj apare „LEVEL - 2 (NIVEL -2)”, urmat de „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajele arată „PROD (PROD)” și „COMP (COMP)”.
3. Apăsați butonul ▼ de 3 ori, iar pe afișaj apare „ALERT TONE (TON DE ALERTĂ)”.
4. Apăsați butonul din dreapta √, iar pe afișaj apare „VOLUME (VOLUM)”, alături de valoarea volumului. Folosiți butoanele pentru produs pentru a seta volumul de la 1 (cel mai încet) la 10  (cel mai tare).
5. După setarea volumului, apăsați butonul √, iar pe afișaj apare „TONE (TON)”, alături de valoarea tonului. Folosiți butoanele pentru produs  pentru a seta tonul de la 50 la 2000 Hz.
6. Apăsați X pentru a ieși din modul ton de alertă.




## 5-5 FILTRARE DUPĂ

Acesta este numărul mediu de cicluri de gătit între filtrări.

1. Mențineți apăsată butoanele  și  până când pe afișaj apare „LEVEL - 2 (NIVEL -2)”, urmat de „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajele arată „PROD (PROD)” și „COMP (COMP)”.
3. Apăsați butonul ▼ de 4 ori, iar pe afișaj apare „FLTR AFTR (FILTR DUPĂ)”, alături de valoarea după filtrare. Folosiți butoanele pentru produs  pentru a seta numărul de cicluri de gătit înainte de recomandarea de filtrare dată de comenzi, 0 la 99.
4. După setare, apăsați butonul ✓ pentru a confirma.

## 5-6 TIMP FILTRARE

Acesta este timpul în care friteuza stă în așteptare până la recomandarea filtrării.

1. Mențineți apăsată butoanele  și  până când pe afișaj apare „LEVEL - 2 (NIVEL -2)”, urmat de „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajele arată „PROD (PROD)” și „COMP (COMP)”.
3. Apăsați butonul ▼ de 5 ori, iar pe afișaj apare „FLTR TIME (TIMP FILTR)”, alături de timpul de așteptare (ore:minute). Folosiți butoanele pentru produs  pentru a seta timpul cât așteaptă friteuza înainte să se recomande filtrarea de către comenzi, 0 la 18:00 (18 ore).
4. După setare, apăsați butonul ✓ pentru a confirma.





## SECȚIUNEA 6: PROGRAMAREA LA NIVELUL 3

### 6-1 SPECIAL


1. Țineți apăsat simultan butoanele TEMP și INFO până când se afișează nivelul 3, introduceți parola 11221122 și accesați 3 niveluri de programare.
2. Folosiți butonul UP/DWN (SUS/JOS) al meniului buclă pentru a selecta Programarea specială.
3. Folosind butonul UP/DWN (SUS/JOS) al meniului buclă, selectați SP-17 „User Polish Enabled? (Activare lustruire utilizator)”. Apoi, selectați „YES (DA)”.
4. Setări timpul de lustruire, valoarea implicită este de 15 minute.
5. Ieșiți din meniu

## SECȚIUNEA 7: DEPANARE

### 7-1 GHID DE DEPANARE


Problemă	Cauză	Corecție
Comutatorul ON (PORNIT), dar friteuza este complet nefuncțională	<ul style="list-style-type: none"> <li>Circuit deschis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conectați friteuza la sursa electrică</li> <li>Verificați întreruptorul sau siguranța din cutia de alimentare</li> <li>(Non-SUA/exclusiv câteva locații internaționale) Întreruptoarele friteuzei declanșate; deschideți ușa din stânga și reseați întreruptorul friteuzei; Vezi mai jos</li> </ul> 
Uleiul nu se încălzește, dar lămpile sunt aprinse cu eroarea Lipsă încălzire „E-22”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toate cablurile electrice neconectate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unitatea are 2 cabluri electrice; asigurați-vă că ambele sunt conectate; verificați circuitul de încălzire</li> </ul>
Cod eroare de comandă „E-10”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Circuit limită superioară deschis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lăsați elementele de încălzire să se răcească (15-20 de minute) și reseați limita superioară prin apăsarea și eliberarea parții ridicate a comutatorului pentru cuva care nu funcționează; comutatoarele sunt amplasate în spatele ușii din dreapta; dacă limita superioară nu se resetează, limita superioară trebuie înlocuită</li> </ul> 
Cuva este prea puțin umplută	<ul style="list-style-type: none"> <li>Baia filtrului trebuie curățată</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Curățați baia filtrului și schimbați hârtia sau elementul</li> </ul>

**Z-1**  
**GHID DE DEPANARE**  
**(CONT.)**

Problemă	Cauză	Corecție
Spumarea uleiului sau fierberea peste partea superioară a cuvei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apă în ulei</li> <li>• Ulei incorect sau de slabă calitate</li> <li>• Filtrare incorectă</li> <li>• Clătire incorectă după curățarea cuvei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Goliți și curățați uleiul</li> <li>• Folosiți uleiul recomandat</li> <li>• Consultați procedurile de filtrare</li> <li>• Curățați și clătiți cuva și apoi uscați bine</li> </ul>
Uleiul nu se goleşte din cuvă	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supapa de golire obturată cu firimituri</li> <li>• Canalul de golire este obturat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deschideți supapa, folosiți peria albă, dreaptă pentru a forța ieșirea firimiturilor prin supapa de golire</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; background-color: #e0f0ff; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px 0;"><b>NOTĂ</b></div> <p>Nu lăsați peria în supapa de golire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demontați panoul lateral dreapta și scoateți bușonul de la capătul canalului și curățați canalul</li> </ul>
Motorul filtrului funcționează, dar pompează încet ulei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Racordurile conductei de ulei sunt slăbite</li> <li>• Hârtia de filtru sau elementul filtrant sunt îmbăcșite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strângeți toate racordurile conductei de ulei</li> <li>• Schimbați hârtia de filtru sau elementul filtrant</li> </ul>
Bule în ulei în timpul întregului proces de filtrare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baia filtrului nu este complet cuplată</li> <li>• Baia filtrului este obturată</li> <li>• Inel O deteriorat pe receptorul conductei filtrului, la friteuză</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asigurați-vă că este complet împinsă în receptorul de pe friteuză conducta de retur a băii filtrului</li> <li>• Curățați baia și schimbați hârtia sau elementul</li> <li>• Schimbați inelul O</li> </ul>
Cod eroare de comandă „E-31”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementele sunt ridicate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coborâți elementele înapoi în cuvă</li> </ul>
Motorul filtrului nu funcționează	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cablul electric pentru cuva #1 nu este conectat la sursa electrică</li> <li>• Circuit deschis</li> <li>• Butonul de resetare termică din partea din spate a motorului pompei este declanșat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conectați cablul electric la priză</li> <li>• Întreruptoarele friteuzei declanșate; deschideți ușa din stânga și resetați întreruptorul friteuzei</li> <li>• Lăsați motorul să se răcească; Cu o șurubelniță, apăsați cu putere butonul până face clic</li> </ul> 

**Z-2  
CODURI DE  
EROARE**

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

AFIȘAJ	CAUZĂ	CORECȚIE
„E-4”	Placa de comandă se supraîncălzește	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-4”, placa de comandă se încălzește prea mult; verificați orificiile de ventilare de pe fiecare parte a unității pentru a constata dacă sunt obturate
„E-5”	Uleiul se supraîncălzește	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-5”, circuitele de încălzire și sonda de temperatură trebuie verificate
„E-6A”	Sonda de temperatură este deschisă	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-6A”, sonda de temperatură trebuie verificată
„E-6B”	Sonda de temperatură este scurtcircuitată	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-6B”, sonda de temperatură trebuie verificată
„E-10”	Limită superioară	Lăsați elementele de încălzire să se răcească (15-20 de minute) și resetați limita superioară prin apăsarea și eliberarea parții ridicate a comutatorului pentru cuva care nu funcționează; comutatoarele sunt amplasate în spatele ușii din dreapta; dacă limita superioară nu se resetează, limita superioară trebuie înlocuită
		
„E-15”	Comutator de golire	Asigurați-vă că mânerul pentru golire este complet rotit în poziția de închidere; dacă eroarea E-15 persistă, verificați comutatorul de golire
„E-21”	Recuperare lentă a încălzirii	Apelați la un tehnician de service certificat pentru a verifica friteuza pentru tensiunea corectă la unitate; verificați contactoarele și elementul de încălzire; verificați dacă unitatea prezintă fire slăbite sau arse

**Z-2**  
**CODURI DE**  
**EROARE**

<b>AFIŞAJ</b>	<b>CAUZĂ</b>	<b>CORECȚIE</b>
„E-22”	Eroare încălzire-Lipsă încălzire	Verificați cablul electric și verificați circuitul de încălzire
„E-31”	Elementele sunt ridicate	Coborâți elementele înapoi în cuvă
„E-41”, „E-46”	Defecțiuni de programare	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul indică în continuare oricare dintre aceste coduri de eroare, reinițializați comenzile; în cazul în care codul de eroare persistă, înlocuiți placa de comandă
„E-47”	Defecțiuni chip convertizor analogic sau alimentare cu 12 V	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă „E-47” persistă, înlocuiți placa PC
„E-48”	Eroare sistem de intrare	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); înlocuiți placa PC de comandă dacă persistă „E-48”
„E-54C”	Eroare introducere temperatură	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); înlocuiți placa PC de comandă dacă persistă „E-54C”
„E-70C”	Firul de șuntare al supapei de golire lipsește sau este deconectat	Verificați firul de șuntare de pe placa PC în poziția de interblocare a comutatorului de golire





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

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

**Apel gratuit în SUA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**