



MANUAL DE OPERARE

EVOLUTION ELITE™ (Gaz)

FRITEUZĂ DESCHISĂ, CU CAPACITATE REDUSĂ DE ULEI

MODEL

EEG-241

EEG-242

EEG-243

EEG-244



HENNY PENNY
Engineered to Last

ÎNREGISTRAȚI GARANȚIA ONLINE LA WWW.HENNYPENNY.COM

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul

**HENNY PENNY
FRITEUZĂ DESCHISĂ**



Friteuza trebuie montată și folosită astfel încât să împiedice contactul apei cu grăsimea vegetală.

NOTĂ

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

NOTĂ

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.

NOTĂ

Acest manual trebuie păstrat într-un loc adecvat, pentru a putea fi consultat ulterior.

În interiorul ușii se află schema de conexiuni pentru acest aparat.

Amplasate la loc vizibil se află instrucțiunile care trebuie respectate în cazul în care utilizatorul simte miros de gaz. Aceste informații vor fi obținute prin consultarea furnizorului local de gaz.

Nu obturați debitul de aer de ardere și de ventilație. Trebuie păstrat un spațiu adecvat în jurul aparatului, pentru o cantitate suficientă de aer la camera de ardere.

Friteuza deschisă model EEG-10X este prevăzută cu o supapă de pilotare continuă. Dar friteuza deschisă nu poate fi exploatată fără alimentare cu energie electrică și nu se va încerca exploatarea friteuzei în cazul unei pene de curent. Unitatea va reveni automat la funcționarea normală la reluarea alimentării cu energie.

ATENȚIE

Pentru a evita apariția unui incendiu, nu depozitați combustibili în jurul aparatului.



Operațiile incorecte de instalare, reglare, modificare, service sau întreținere pot avaria bunurile, pot produce rănirea sau decesul. Citiți cu atenție instrucțiunile de instalare, operare și întreținere înainte de montarea echipamentului sau de service asupra acestuia.



NU DEPOZITAȚI SAU FOLOSIȚI BENZINĂ SAU ALTE GAZE SAU LICHIDE INFLAMABILE ÎN VECINĂTATEA ACESTUI APARAT SAU A ORICĂROR ALTOR APARATE. PERICOL DE INCENDIU ȘI DE EXPLOZIE.

Date tehnice pentru produsele cu marcaj CE/AGA

| | |
|----------------------------------|--|
| Debit caloric nominal: (Net) | Natural (I_{2H}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I_{2E}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I_{2E+}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I_{2L}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I_{2HS}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Propan lichid (I_{3p}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) |
| Debit caloric nominal: (Brut) | Natural (I_{2H}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Natural (I_{2E}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Natural (I_{2E+}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Natural (I_{2L}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Natural (I_{2HS}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Propan lichid (I_{3p}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h) |
| Presiune de alimentare | Natural (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa) Natural (I_{2E}) = 20 mbar Natural (I_{2E+}) = 20/25 mbar Natural (I_{2L}) = 25 mbar Natural (I_{2HS}) = 25 mbar Propan lichid (I_{3p}) = 30/37/50 mbar (3,0/3,7/5,0 kPa) |
| Presiunea punctului de testare: | Natural (I_{2H}) = 8,7 mbar (0,87 kPa) Natural (I_{2E}) = 8,7 mbar Natural (I_{2E+}) = N/A Natural (I_{2L}) = 8,7 mbar Natural (I_{2HS}) = 8,7 mbar Propan lichid (I_{3p}) = 25 mbar (2,5 kPa) |
| Dimensiunea injectorului: | Natural (I_{2H}) = 2,08 mm Natural (I_{2E}) = 2,08 mm Natural (I_{2E+}) = 1,70 mm Natural (I_{2L}) = 2,30 mm Natural (I_{2HS}) = 2,30 mm Propan lichid (I_{3p}) = 1,30 mm |

Acest aparat trebuie montat în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările în vigoare și trebuie folosit exclusiv într-un amplasament ventilat adecvat. Citiți complet instrucțiunile înainte de a monta sau folosi aparatul.

Nivelul zgomotului generat de acest echipament are o valoare mai mică decât 70 dB(A)

CUPRINS

| | |
|---|----|
| INTRODUCERE | 1 |
| 1-1 Siguranță | 1 |
| 1-2 Introducere | 3 |
| 1-3 Caracteristici | 3 |
| 1-4 Îngrijire corectă | 3 |
| 1-5 Asistență | 3 |
| INSTALARE | 4 |
| 2-1 Introducere | 4 |
| 2-2 Despachetare | 4 |
| 2-3 Selectarea amplasării friteuzei | 5 |
| 2-4 Așezarea la nivel a friteuzei | 5 |
| 2-5 Ventilația friteuzei | 5 |
| 2-6 Alimentarea cu gaz | 6 |
| 2-7 Test pentru detectarea scurgerilor de gaz | 9 |
| 2-8 Setarea regulatorului de presiune a gazului | 9 |
| 2-9 Cerințe electrice | 9 |
| 2-10 Lagărele motorului | 10 |
| 2-11 Aprinderea și stingerea arzătoarelor | 10 |
| 2-12 Testarea friteuzei | 10 |
| 2-13 Dimensiuni | 11 |
| FUNCȚIONARE | 15 |
| 3-1 Componente pentru funcționare | 15 |
| 3-2 Modul setare | 19 |
| 3-3 Umplerea sau completarea cu ulei | 20 |
| 3-4 Procedurile de pornire dimineța | 21 |
| 3-5 Funcționarea de bază | 22 |
| 3-6 Modul în așteptare | 22 |
| 3-7 Oil Guardian™ (completare automată oprită) | 23 |
| 3-8 Selectarea unui produs cu punct de setare diferit | 23 |
| 3-9 Înlocuirea JIB | 23 |
| 3-10 Model EEG-241 rezervor de ulei | 24 |
| 3-11.a SmartFilter Express™ manual | 25 |
| 3-11.b SmartFilter Express™ automat | 27 |
| 3-12.a Filtrare zilnică - manuală | 29 |
| 3-12.b Filtrare zilnică - automată | 31 |
| 3-13.a Eliminarea uleiului din cuvă cu ajutorul navetei pentru evacuare a uleiului - manuală | 33 |
| 3-13/b Eliminarea uleiului din cuvă cu ajutorul navetei pentru evacuare a uleiului - automată | 34 |
| 3-14 Eliminarea uleiului din cuvă cu ajutorul sistemului opțional pentru eliminarea uleiului vrac | 35 |
| 3-15 Eliminarea uleiului cu ajutorul navetei opționale pentru evacuarea uleiului ODS-400 | 36 |
| 3-16 Eliminarea uleiului cu ajutorul navetei opționale pentru evacuarea uleiului ODS-450 | 38 |
| 3-17 Schimbarea elementului filtrant | 41 |
| 3-18 Demontarea și curățarea suportului pentru coșuri | 44 |
| 3-19.a Modul curățare - manual | 44 |
| 3-19.b Modul curățare - Smart Touch | 47 |

CUPRINS

| | | |
|-------------------------------|--|----|
| 3-20 | Verificarea/Înlocuirea inelelor O ale băii de golire a filtrului | 50 |
| 3-21 | Statisticile butonului pentru informații | 51 |
| 3-22 | Statisticile butonului pentru filtrare..... | 51 |
| 3-23 | Program întreținere preventivă..... | 52 |
| 3-24 | Curățarea suflantei & a orificiilor de aerisire..... | 53 |
| MOD INFORMAȚII..... | | 54 |
| 4-1 | Detalii mod informații..... | 54 |
| MODUL PROGRAMARE PRODUS | | 59 |
| 5-1 | Modificarea setărilor produsului | 59 |
| PROGRAMAREA LA NIVELUL 2..... | | 62 |
| 6-1 | Modul program special | 62 |
| 6-2 | Nu deranjați..... | 70 |
| 6-3 | Setarea ceasului..... | 71 |
| 6-4 | Modurile de jurnalizare a datelor, comanda căldurii, tech, statistic și de comandă a filtrului | 71 |
| DEPANARE..... | | 72 |
| 7-1 | Ghid de depanare | 72 |
| 7-2 | Coduri de eroare..... | 74 |

SECȚIUNEA 1: INTRODUCERE

1-1 SIGURANȚĂ

Instrucțiunile din acest manual au fost pregătite pentru a vă ajuta la învățarea procedurilor corecte pentru echipament. 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:



SIMBOLURILE ALERTĂ DE SIGURANȚĂ sunt folosite cu PERICOL, AVERTISMENT sau ATENȚIE, care indică tipul de pericol pentru rănirea personalului.

NOTĂ

NOTĂ este folosit pentru evidențierea unor informații deosebit de importante.

ATENȚIE

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.

**1-1.
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

1-2. INTRODUCERE

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



- 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.

1-3. CARACTERISTICI

- Ușor de curățat
- Folosește cu 40% mai puțin ulei
- Cuvă plină sau cuvă despărțită
- Comandă de la calculator
- Construcție din oțel inoxidabil
- Completare automată cu ulei
- Sistem de autodiagnoză încorporat în comenzi
- Filtru încorporat, cu filtrare automată
- Propan sau gaz natural; 75,000 BTU/cuvă (21,97 kW)

1-4. ÎNGRIJIRE CORECTĂ

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

NOTĂ

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

1-5. 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.

SECȚIUNEA 2: INSTALARE

2-1. INTRODUCERE

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

NOTĂ

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



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

2-2. DESPACHETARE

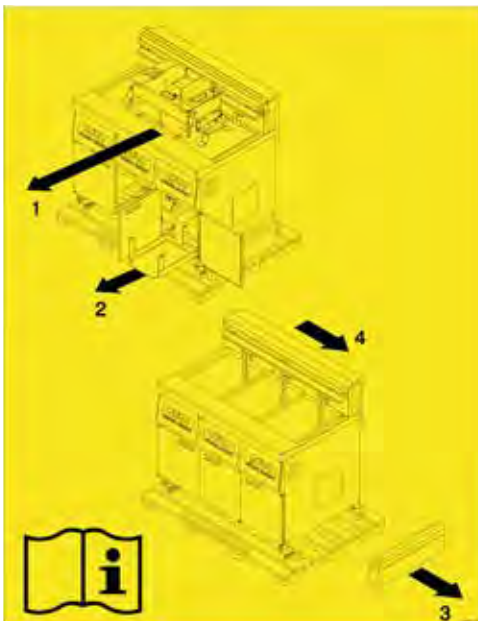
NOTĂ

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

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

ATENȚIE

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



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

**2-3.
SELECTAREA
AMPLASĂRII
FRITEUZEI**

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



Pentru a evita apariția unui incendiu, montați friteuza deschisă cu distanța minimă față de toate materialele combustibile, 2 inch (5,08 cm) față de partea laterală și 4 inch (10,16 cm) față de partea din spate. Distanța minimă față de toate materialele necombustibile, 0 inch (0,00 cm) față de partea laterală și 0 inch (0,00 cm) față de partea din spate. Dacă este instalată corect, friteuza deschisă este proiectată pentru funcționarea exclusiv pe podele necombustibile

Nu pulverizați aerosoli în vecinătatea acestui aparat în timpul funcționării acestuia.



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

**2-4.
AȘEZAREA LA NIVEL
A FRITEUZEI**

Pentru funcționarea 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 apoi reglați roțile până la așezarea la nivel a unității.

**2-5.
VENTILAȚIA
FRITEUZEI**

Friteuza trebuie amplasată prevăzându-se aerisirea în hota de evacuare adecvată sau în sistemul de ventilație. Este esențial să se permită demontarea eficientă a aburului produs și a mirosurilor de prăjeală. Trebuie luate măsuri de precauție speciale la proiectarea unei aparătoare 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.
ALIMENTAREA CU
GAZ**



La instalarea friteuzei deschise cu gaz, nu fixați o extensie la coșul de evacuare a gazelor. Aceasta poate denatura funcționarea arzătorului, producând defecțiuni și posibil contracurent negativ.

Friteuza deschisă cu gaz este disponibilă din fabrică fie pentru funcționare cu gaz natural, fie cu propan. Verificați plăcuța cu date tehnice din interiorul ușii din stânga față a dulapului pentru a stabili necesarul corect de alimentare cu gaz. Alimentarea minimă pentru gaz natural este de 7 inch coloană de apă (1,7 kPa) (17,0 mbar) și 10 inch coloană de apă (2,49 kPa) (24,9 mbar) pentru propan.



Nu încercați să folosiți niciun alt gaz în afara celui specificat pe plăcuța cu date tehnice. Alimentarea cu gaz incorect poate produce un incendiu sau o explozie, având ca rezultat rănirea gravă și/sau avarierea bunurilor.

Vă rugăm să consultați informațiile de mai jos pentru racordul recomandat al friteuzei la conducta principală de alimentare cu gaz.



Pentru a evita posibila rănire gravă a persoanelor:

- Instalarea trebuie să se facă în conformitate cu codurile locale, regionale și naționale, Standardul Național American Z223.1/NFPA 54-(ultima ediție) Codul Național pentru Gaz Combustibil și codurile locale pentru clădirile municipale. În Canada, Codul pentru instalațiile cu gaz natural și propan este CSA B149.1 & Codurile de instalare - aparate cu arzătoare de gaz, precum și codurile locale. În Australia, în conformitate cu regulile AS5601.1/2-2010 ale Autorității Australiene pentru Gaze.
- Friteuza și supapa sa de închidere trebuie să fie deconectate de la sistemul de conducte de alimentare cu gaz în timpul oricărei testări a presiunii a respectivului sistem, la presiuni de testare mai mari de 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).

- Friteuza trebuie izolată de la sistemul de alimentare cu gaz prin închiderea supapei sale manuale de închidere individuale în timpul oricărei testări la presiune a sistemului de conducte de alimentare cu gaz la presiuni de testare egale sau mai mici de 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- O conductă standard de un inch (2,54 cm), din oțel negalvanizat și fittinguri maleabile trebuie folosite pentru racordurile de service pentru gaz pentru friteuzele deschise cu 3 & 4 coșuri, și de 3/4 inch (1,91 cm) pentru cele cu 2 coșuri.
- Nu folosiți fittinguri din fontă.
- Cu toate că se folosește dimensiunea de un inch (2,54 cm) a conductei pentru 3 & 4 coșuri și de 3/4 inch (1,91 cm) pentru 2 coșuri, conductele trebuie să aibă dimensiunea adecvată și trebuie să fie instalate pentru a realiza o alimentare cu gaz suficientă pentru a satisface necesarul maxim, fără pierderi nedorite de presiune între aparatul de măsură și friteuza deschisă. Pierderea de presiune în sistemul de conducte nu trebuie să depășească 0,3 in. coloană de apă (0,747 mbar).

**2-6.
ALIMENTAREA
CU GAZ
(CONT.)**

Trebuie să se prevadă posibilitatea de a deplasa friteuza deschisă pentru curățare și service. Aceasta se poate realiza prin:

1. Instalarea unei supape manuale de închidere a gazului și a unui dispozitiv de închidere sau a unui racord.
2. Instalarea unui conector certificat CSA pentru regim greu. Pentru a putea efectua operațiunile de service asupra acestui aparat, care este prevăzut cu roți pivotante, trebuie instalat un conector conform cu ANSI Z21.69-CAN 6.16 sau CAN 1-6.10m88 și un dispozitiv pentru deconectare rapidă, conform cu ANSI Z21.41 sau CAN 1-6.9m70. De asemenea, trebuie instalat cu mijloace de siguranță pentru protecție împotriva transmiterii solicitării la conector, conform specificațiilor din instrucțiunile producătorului aparatului.
3. Vezi ilustrația de la pagina următoare pentru conectarea corectă a conductei flexibile de gaz și a opritorului pentru cablu.

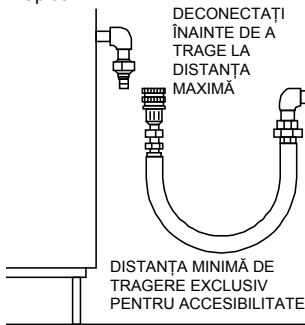
NOTĂ

Opritorul pentru cablu limitează distanța cât poate fi trasă de la perete friteuza deschisă. Pentru curățarea și service-ul unității, cablul nu trebuie desprins de la friteuza deschisă, iar conducta flexibilă de gaz trebuie deconectată. Astfel se permite un mai bun acces la toate părțile friteuzei deschise. Conducta de gaz și opritorul pentru cablu trebuie reconectate imediat ce s-a încheiat curățarea sau service-ul.

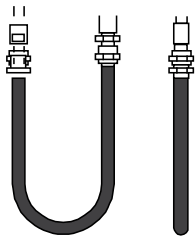
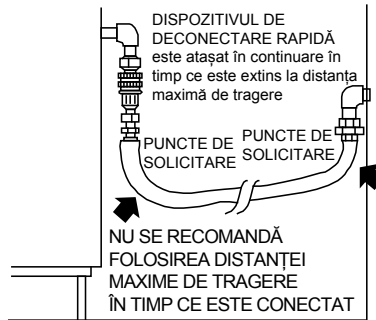
**2-6.
ALIMENTAREA
CU GAZ
(CONT.)**

CONDUCTE DE GAZ

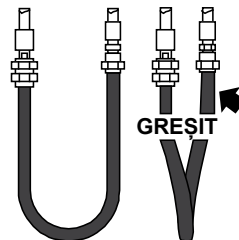
DISTANȚA MINIMĂ PERMISIBILĂ LA CARE SE POATE TRAGE echipamentul față de perete pentru acces la dispozitivul de deconectare rapidă.



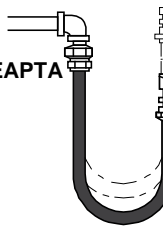
GREȘIT
EVITAȚI ÎNDOIREA ȘI RĂSUCIREA LA UNGHII ASCUȚIT atunci când trageți echipamentul pentru a-l îndepărta de la perete. (Distanța maximă va răsuca capetele, chiar și în cazul instalării corecte, și va reduce durata de viață a conectorului.)



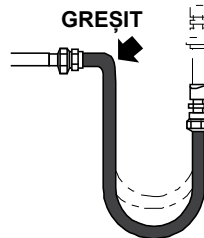
DREAPTA
Cuplajele și furtunul trebuie montate în același plan, așa cum este prezentat în partea stângă. **NU AȘEZAȚI DECALAT CUPLAJELE** - aceasta duce la răsucire torsională și solicitări nedorite, care produc defectarea prematură



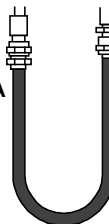
DREAPTA



Acesta este modul corect de montare a furtunului metalic pentru traversa verticală. Observați bucla unică, naturală. Permițând o îndoire la unghi ascuțit, așa cum se prezintă în dreapta, solicită și răsucesc furtunul metalic într-un punct de defectare timpurie la cuplaj



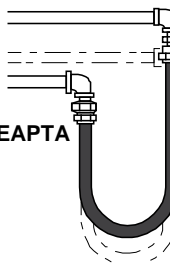
DREAPTA



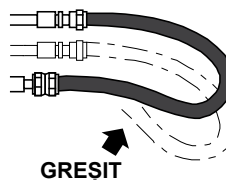
Pentru durata de viață maximă, mențineți diametrul cu tendința minimă sau mai mare între cuplaje. Închiderea diametrului la cuplaj, așa cum se prezintă în dreapta, creează întinderi duble, producând defectarea prin oboseală produsă de utilizare a fittingurilor.



DREAPTA

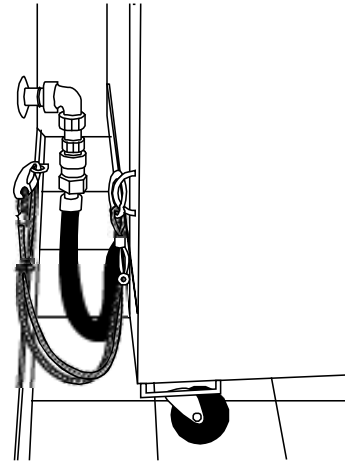


La toate instalațiile la care „autogolirea” nu este necesară conectați furtunul metalic într-o buclă verticală. **NU CONECTAȚI ORIZZONTAL FURTUNUL METALIC**...decât dacă este necesară „autogolirea”, apoi sprijiniți pe un plan inferior, așa cum se prezintă în stânga.



OPRITOR PENTRU CABLU

Consultați ilustrația de mai jos la montarea opritorului pentru cablu la toate friteuzele cu gaz mobile.



CONSTRUCȚIA PERETELUI DE RIGIPS

Fixați șurubul I la prezonul de construcție, **NU** fixați doar la peretele de rigips. De asemenea, amplasați șurubul I la aceeași înălțime ca și sursa de gaz. 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



Folosiți coturi atunci când este necesar pentru a evita îndoirile la unghi ascuțit sau curbarea excesivă. Pentru ușurința în mișcare, montați o buclă „relaxată”, aparatul cu gaz trebuie să fie deconectat anterior deplasării maxime. (Deplasarea minimă este permisibilă pentru deconectarea furtunului).

**2-7.
TEST PENTRU
DETECTAREA
SCURGERILOR DE
GAZ**

NOTĂ

Anterior pornirii alimentării cu gaz, asigurați-vă că butonul supapei de gaz de pe supapa de comandă a gazului se află în poziția oprit.

La instalarea inițială și după deplasarea unității, conductele și fittingurile trebuie verificate, pentru eventuale scurgeri de gaz. O metodă simplă de verificare este pornirea gazului și aplicarea cu peria a unei soluții de săpun pe toate racordurile. Dacă apar bule, înseamnă că există scăpări de gaz. În acest caz, conectarea conductelor trebuie refăcută.



Pentru evitarea apariției incendiilor sau a exploziilor, se interzice folosirea chibriturilor aprinse sau a focului deschis pentru testarea prezenței scurgerilor de gaz. Gazul aprins poate avea ca rezultat rănirea gravă a persoanelor și/sau avarierea bunurilor.

**2-8.
SETAREA
REGULATORULUI
DE PRESIUNE A
GAZULUI**

Regulatorul de presiune a gazului de pe supapa de comandă a gazului este setat din fabrică după cum urmează:

- Natural: 3,5 inch coloană de apă (0,87 kPa) (8,72 mbar).
- Propan 10,0 inch coloană de apă (2,49 kPa) (24,9 mbar).

NOTĂ

Regulatorul de presiune a gazului a fost setat de Henny Penny și nu va fi reglat de utilizator.

**2-9.
CERINȚE
ELECTRICE**

- 120 V, 50/60 Hz, 1 FAZĂ, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 FAZĂ, 7 A

Friteuza cu gaz la 120 V este prevăzută din fabrică cu un cablu și un ștecher cu împământare pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice și trebuie conectată la o priză cu trei lamele, cu împământare. Nu tăiați și nu îndepărtați lamela de împământare. Toate ștecherile de 230 V folosite la unitatea de 230 V trebuie să fie conforme cu toate codurile locale, regionale și naționale.



Pentru evitarea șocurilor electrice, acest dispozitiv trebuie echipat cu un întrerupător de circuit exterior care înglobează o deconectare de 3 mm la toți conductorii neîmpământați. Comutatorul principal al acestui aparat nu deconectează toți conectorii din linie.

**2-9.
CERINȚE
ELECTRICE
(CONT.)**




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

Deconectați alimentarea electrică înainte de curățarea temeinică sau service-ul friteuzei.

**2-10.
LAGĂRELE
MOTORULUI**

Lagărele motorului electric sub lubrificate permanent. **NU LUBRIFIAȚI.**


**2-11.
APRINDEREA
ȘI STINGEREA
ARZĂTOARELOR**

1. Treceți comutatorul electric în poziția OFF (OPRIT).
2. Așteptați cel puțin 5 minute, apoi treceți la loc comutatorul electric în poziția ON (PORNIT).
3. Apăsați butonul  de pe comenzi (stânga sau dreapta).
4. Arzătorul se aprinde și funcționează în Ciclul de topire până când grăsimea vegetală ajunge la o temperatură presetată.
5. După ce afișajul prezintă selectarea unui produs sau liniuțe duble, apăsați butonul produsului dorit.

NOTĂ

Friteuza este prevăzută cu un modul scânteie de aprindere, care are un timp setat de siguranță la aprindere (TSA) de 90 de secunde.

Pentru stingerea arzătorului:

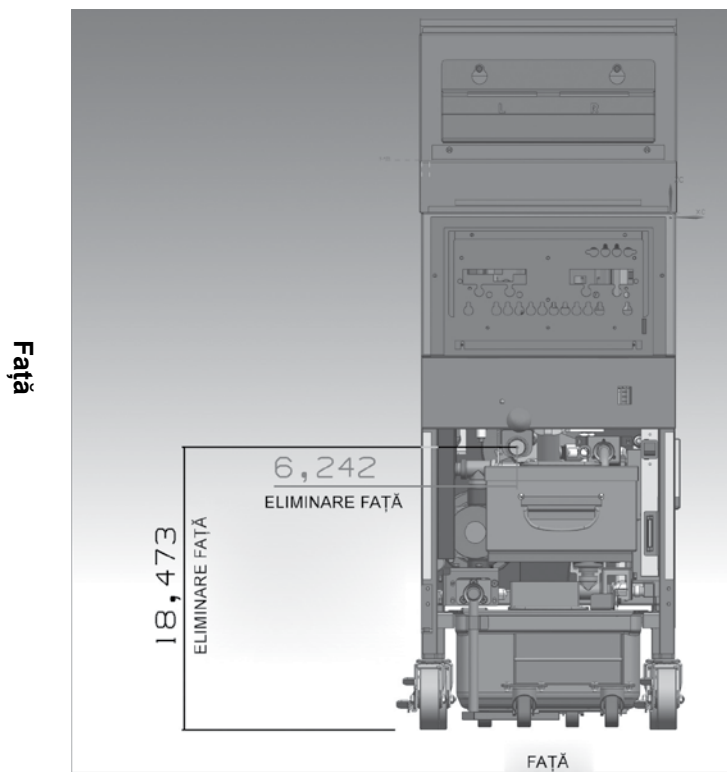
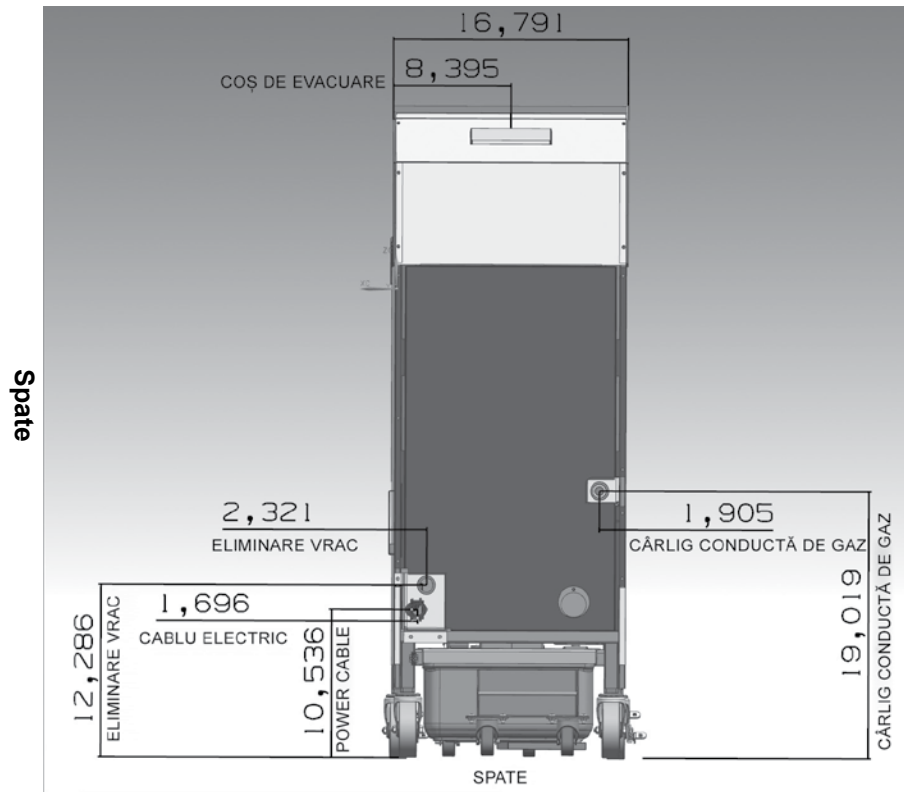
1. Apăsați butonul  de pe comenzi (stânga sau dreapta).
 2. Treceți comutatorul electric în poziția OFF (OPRIT).
- NOTĂ: Aceasta oprește toate cuvele.

**2-12.
TESTAREA
FRITEUZEI**

Fiecare friteuză deschisă Henny Penny a fost verificată și testată complet înaintea livrării. Cu toate acestea, o bună practică este de a verifica dacă unitatea funcționează corect.

**2-13.
DIMENSIUNI**

1 CAMERĂ

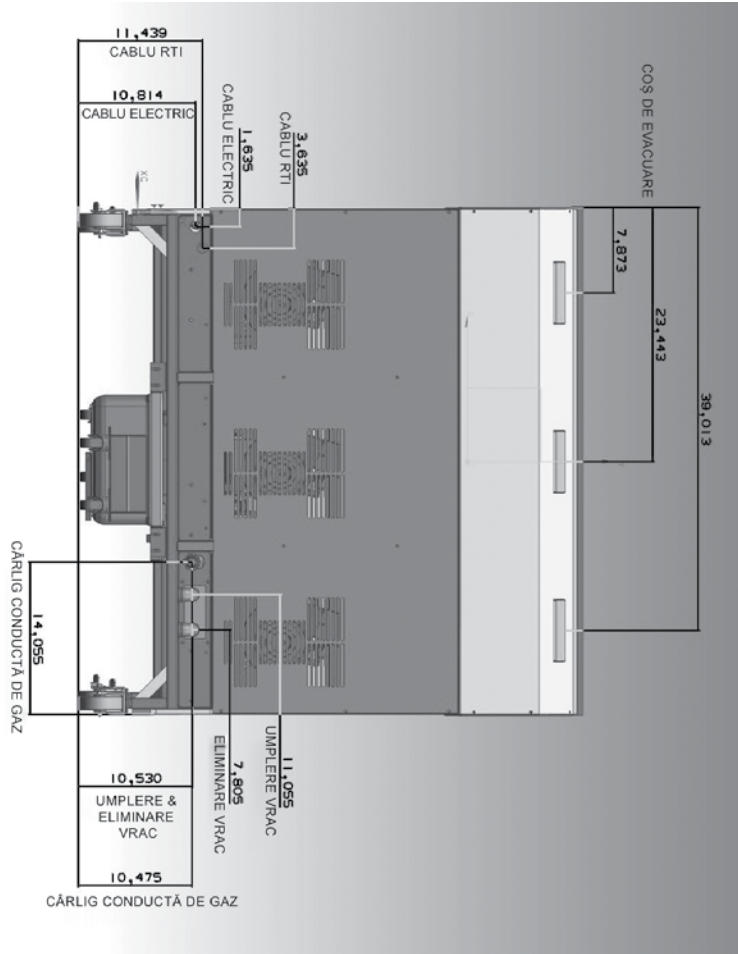


Dimensiunile laterale sunt identice pentru toate unitățile

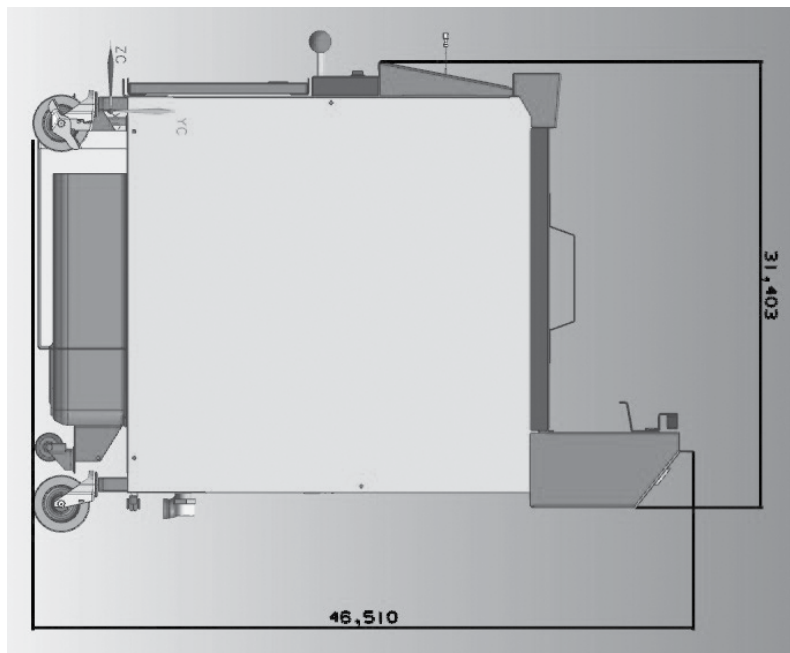
**2-13.
DIMENSIUNI
(CONT.)**

3 CAMERE

Sparte



Lateral

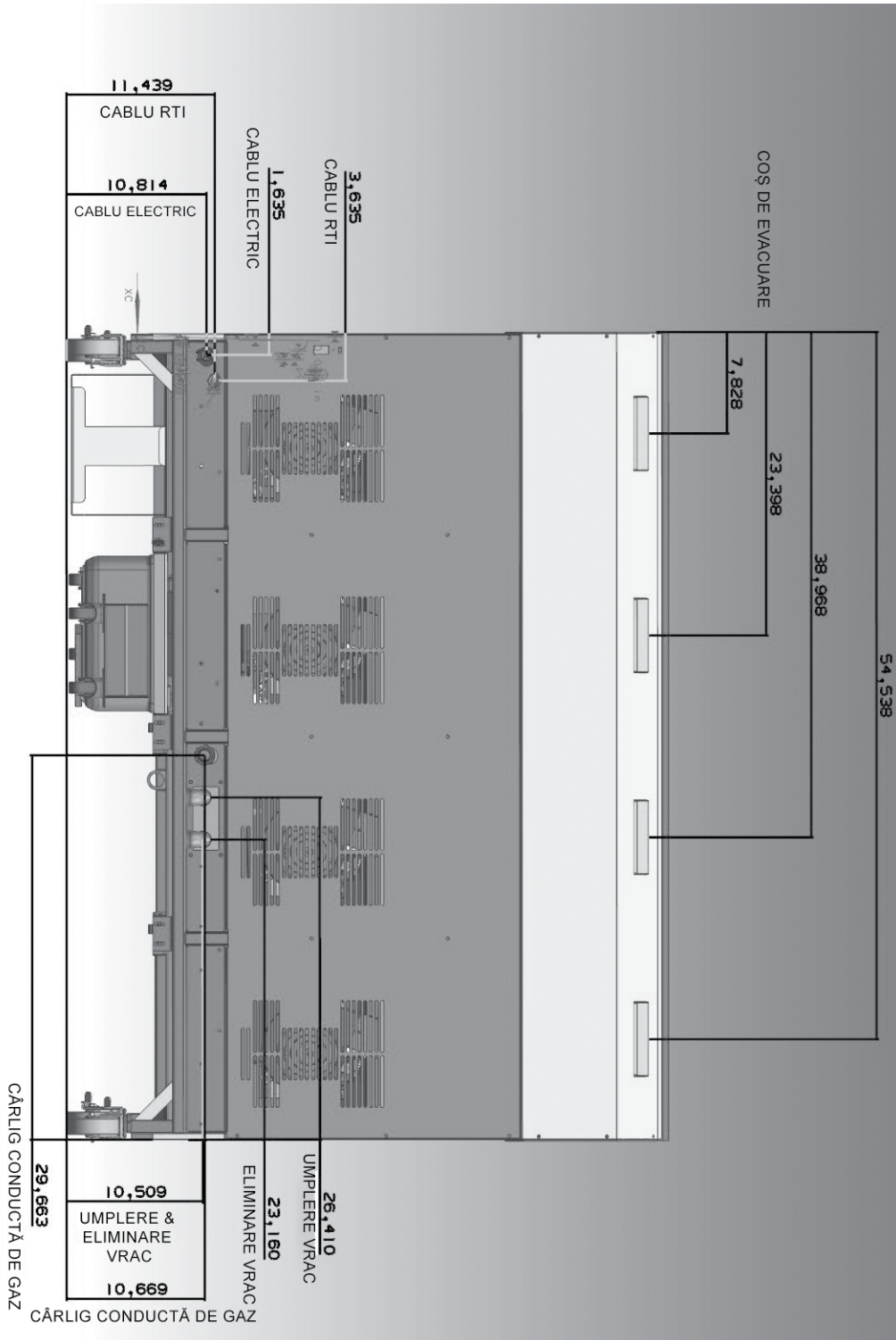


Dimensiunile laterale
sunt identice pentru toate
unitățile

**2-13.
DIMENSIUNI
(CONT.)**

4 CAMERE

Sparte



SECȚIUNEA 3: FUNCȚIONARE

3-1. COMPONENTE PENTRU FUNCȚIONARE

Consultați explicațiile de la paginile următoare.

Figura 3-1

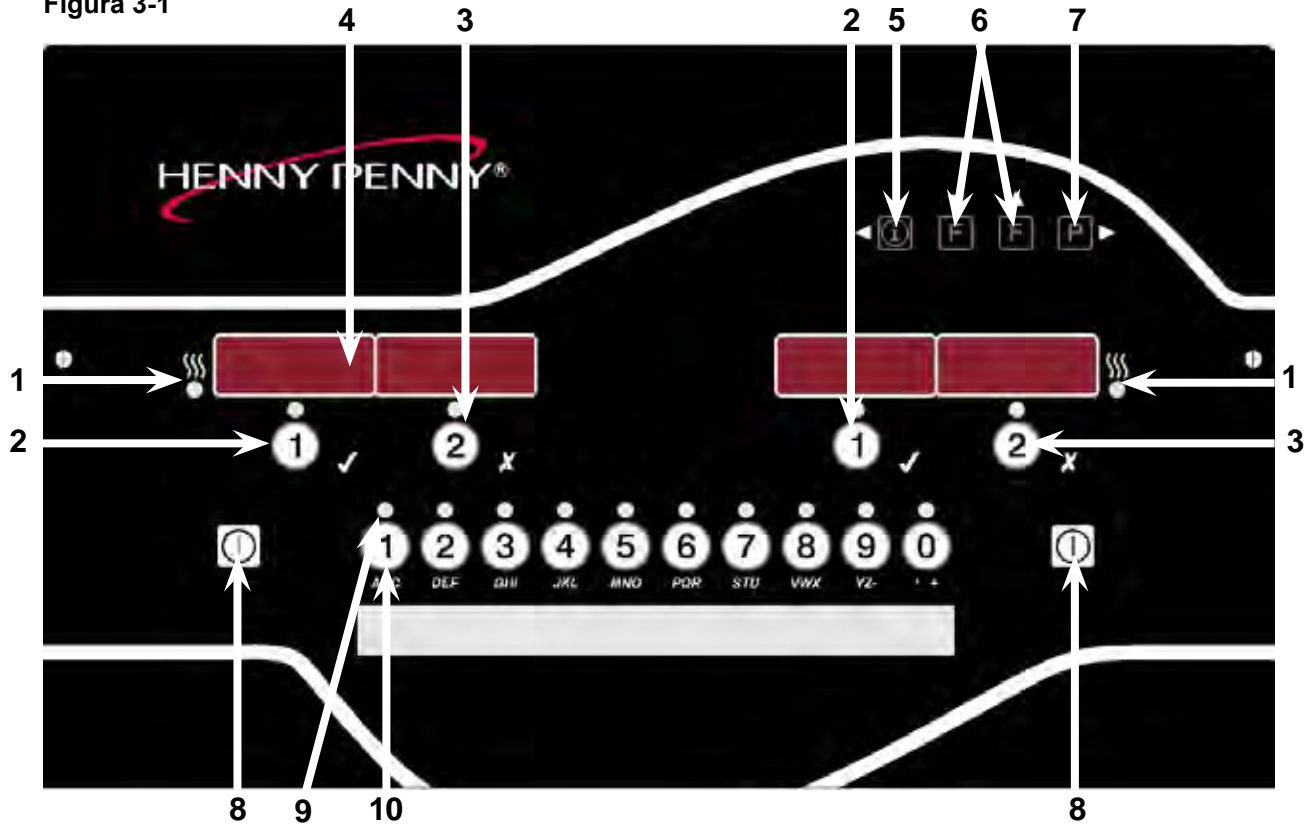


Figura 3-2



Figura 3-3

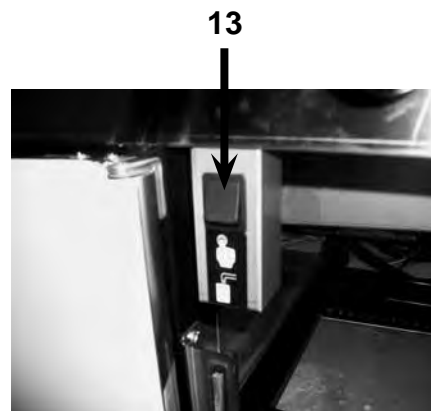

















Figura 3-4

**3-1.
COMPONENTE PENTRU
FUNCȚIONARE
(CONT.)**

| Fig. | Nr. element | Descriere | Funcție |
|------|-------------|---|--|
| 3-1 | 1 |  | Acest LED se aprinde când comenzile solicită căldură pentru cuva din stânga/dreapta, iar arzătoarele se aprind și încălzesc uleiul |
| 3-1 | 2 |  | În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din stânga; apăsați pentru a schimba produsul afișat; folosit de asemenea pentru ✓ pentru a indica YES (DA) sau a confirma |
| 3-1 | 3 |  | În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din stânga; apăsați pentru a schimba produsul afișat; folosit de asemenea pentru X pentru a indica NO (NU) sau a anula |
| 3-1 | 4 | Afișaj 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 |  | Apăsați o dată pentru a vizualiza temperatura reală a uleiului; apăsați de două ori pentru a vizualiza temperatura punctului de setare a uleiului; și apăsați de trei ori pentru a vizualiza informațiile de recuperare pentru fiecare cuvă de la 250°F-300°F (121°C-149°C). Folosit în modurile de programare; folosit ca buton ◀ pentru revenirea la un parametru anterior în modurile de program și filtru. |
| 3-1 | 6 |   | Folosit pentru accesarea Meniului Filtrare; folosit de asemenea pentru butoanele ▲ sau ▼; apăsați o dată pentru a vizualiza numărul de cicluri de gătit înainte de următoarea filtrare în Filtrare Globală sau modul sau procentul de toleranță de filtrare în filtrarea mixtă; apăsați de două ori ora și data celei mai recente filtrări din fiecare cuvă; apăsați de trei ori pentru a vizualiza numărul de ore de utilizare a elementului filtrant aflat în prezent în baia de golire. |
| 3-1 | 7 |  | Folosit pentru accesarea modurilor program; folosit ca buton ▶ pentru a trece la următorii parametrii din modurile program și filtrare; apăsați pentru a selecta limba și volumul secundar |
| 3-1 | 8 |  | Apăsați pentru a porni și opri sistemul de încălzire pentru cuva(ele) din stânga; la cuvele pline se poate folosi oricare buton |
| 3-1 | 9 |  | Fiecare LED al butonului produsului se aprinde atunci când a fost selectat respectivul produs sau când acesta este compatibil cu temperatura de gătit. |
| 3-1 | 10 |  | Apăsați pentru a selecta produsul dorit; apăsați pentru a așeza literele sub buton în timpul atribuirii unui nume către un produs în modul program  poate fi folosit pentru a începe un mod în așteptare dacă este activat în modul program special |

**3-1.
COMPONENTE
PENTRU
FUNCȚIONARE
(CONT.)**

| Fig. | Nr. element | Descriere | Funcție |
|------|-------------|--|---|
| 3-2 | 11 |  | Un Filter Beacon® se găsește alături de fiecare buton negru de golire; când este aprins în albastru, indică necesitatea filtrării uleiului în momentul respectiv; semnalul luminos clipește când golirea trebuie deschisă sau închisă |
| 3-3 | 12 |  | Când comutatorul este răsucit în poziția ON (PORNIT), comenzile și pompele sunt alimentate electric |
| 3-4 | 13 |  | Pentru friteuze cu alimentare ulei vrac, apăsați butonul pentru a umple BIB |


**3-1.
COMPONENTE
PENTRU
FUNCȚIONARE
(CONT.)**



| Nr. element | Descriere | Funcție |
|-------------|--------------------------------------|---|
| 1 | Ans. baie de golire filtru | Oleiul este golit în această baie și apoi este pompat prin filtre pentru a ajuta la prelungirea utilizării uleiului |
| 2 | Butonul supapei de golire (Opțional) | Trageți butoanele negre pentru a deschide supapa de golire, iar uleiul curge din cuvă; Apăsăți-le pentru a închide supapa de golire, iar uleiul poate fi pompat în cuvă |
| 3 | Suport coș | Coșurile sunt agățate de acesta când nu sunt folosite sau pentru îndepărtarea uleiului de pe produs după un ciclu de gătit. |
| 4 | Capacele cuvei | Acoperă cuva atunci când aceasta nu este în uz |
| 5 | Suport BIB | Suprafața care susține cubitainerul; reține uleiul care trebuie pompat în cuve pentru a completa nivelul de ulei prin intermediul procesului Oil Guardian™ |



3-2. MODUL SETARE

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

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

Folosiți butoanele ▲ sau ▼ pentru a schimba afișajul de funcționare la: limba greacă „ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, rusă „РУССКИЙ”, suedeză „SVENSKA”, germană „DEUTSCHE”, portugheză „PORTUG.”, spaniolă „ESPANOL” sau franceză „FRANCAIS”.

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

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

NOTĂ

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

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

ATENȚIE

**3-3.
UMPLEREA SAU
COMPLETAREA CU
ULEI**



Figura 1



Figura 2



Figura 3

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

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

1. Se recomandă folosirea unui ulei pentru prăjire de înaltă calitate în friteuza deschisă. Anumite uleiuri de calitate inferioară au un conținut ridicat de umiditate și produc spumarea și deversarea în timpul fierberii.

2. Volume de ulei:

Cuve cu dimensiune plină = 15 quarts/30 lbs (14,2 litri/13,6 kg)

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

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



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

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

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

NOTĂ

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

3-4.
PROCEDURILE DE
PORNIRE DIMINEAȚA

1. Asigurați-vă că suportul pentru coșuri se află în cuvă, iar cuva este umplută cu ulei până la nivelul adecvat.
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 3-2) și apoi apăsați butonul \checkmark pentru „YES (DA)”.
3. Unitatea trece automat în ciclul de topire până când temperatura uleiului ajunge la 180°F (82°C), iar apoi comanda iese automat din ciclul de topire.

NOTĂ

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

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

ATENȚIE

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



PERICOL



RISC DE DEVERSARE

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 PRODUCER ARSURI GRAVE, RĂNIREA PERSONALULUI, INCENDIU ȘI/SAU AVARIEREA BUNURILOR.

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

**3-5.
FUNȚIONAREA DE
BAZĂ**

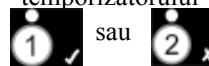
Friteuza Evolution Elite este disponibilă ca modele fără ridicare automată și cu ridicare automată. Comenzile pentru ridicare automată permit coborârea automată a coșurilor în grăsimea vegetală la începutul ciclului de gătit și ridicarea din grăsimea vegetală la finalul ciclului.

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


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


NOTĂ

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



**3-6.
MODUL ÎN
AȘTEPTARE**

După programare, modul în așteptare ajută la economisirea costurilor cu uleiul și cu utilitățile prin coborârea punctului de setare a uleiului atunci când cuva nu este în uz. Pentru activarea modului în așteptare, apăsați butonul , sau acest mod poate fi programat să se activeze automat după „X” minute de inactivitate a cuvei.

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

3-7. OIL GUARDIAN™ (COMPLETARE AUTOMATĂ)

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




Completare manuală

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

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

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

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

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

3-9. ÎNLOCUIREA JIB



Figura 1

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

3-10.
MODEL EEG-241
REZERVOR DE ULEI



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Umplerea rezervorului de ulei

1. Comanda afișează „JIB IS LOW (JIB ARE NIVEL SCĂZUT)” și se aude o alarmă.

2. Deschideți ușa și trageți spre înainte rezervorul și scoateți capacul rezervorului. Figura 1.

3. Așezați capacul rezervorului pe consola de pe ușă. Figura 2.

4. Turnați uleiul în rezervor până la liniile de umplere (13 lbs. (6,12 kg) și apoi așezați la loc capacul și împingeți la loc rezervorul pe poziție. Figura 3.

Demontarea/Curățarea rezervorului

1. Deschideți ușa și trageți spre înainte rezervorul.

2. Glisați rezervorul către stânga și ridicați-l de pe friteuză. Figura 4.

3. La o chiuvetă, curățați rezervorul folosind apă și săpun.

NOTĂ

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



**3-11.
FILTRARE - MANUALĂ**



Figura 1



Figura 2

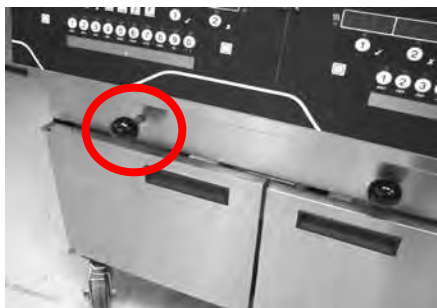


Figura 3

Această secțiune descrie modul de rulare a unei proceduri de filtrare manuală cu ajutorul funcției mâner de tragere.

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


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

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



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

NOTĂ

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

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

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

3-11.A
FILTRARE - MANUALĂ
(CONT.)

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

Eroare de filtrare

8. După ce ați încercat de 3 ori să umpleți cuva fără să reușiți, afișajul arată „*CHANGE (SCHIMBAȚI)* *FILTER (ELEMENTUL)* *PAD (FILTRANT)* CLOGGED? (ÎMBÂCSIT?)”. Apăsați butonul √, iar comenzile trec în poziția OFF (OPRIT). Schimbați elementul filtrant respectând procedurile de la Secțiunea Schimbarea elementului filtrant.
9. Dacă nu se schimbă elementul filtrant, se va afișa memento-ul „CHANGE FILTER PAD? (SCHIMBAȚI ELEMENTUL FILTRANT?)” la fiecare 4 minute, până la schimbarea elementului filtrant.
10. În timpul următorului SmartFilter Express™ cu un nou element filtrant, în cazul în care cuva nu este umplută după 3 încercări, afișajul arată „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (ESTE NECESAR SERVICE PENTRU FILTRU - VEZI GHIDUL PENTRU DEPANARE)”, urmat de „YES (DA)”. Apăsați butonul √, iar comenzile trec unitatea în modul OFF (OPRIT).

NOTĂ

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

3-11.B
FILTRARE - SMART
TOUCH

Această secțiune descrie modul de rulare a unei proceduri de filtrare automate cu ajutorul funcției buton acționat prin apăsare.

1. În timpul funcționării automate și după un anumit număr de cicluri de gătit, lampa albastră luminează pe partea din față a friteuzei (Figura 1), iar comanda arată periodic „FLTR NOW? (FILTR ACUM)?” „YES NO (DA NU)”.
2. Dacă se dorește filtrarea, apăsați butonul **ü** pentru YES (DA), iar afișajul arată „*SKIM VAT (CUVĂ SPUMARE)*”, urmat de „CONFIRM (CONFIRMARE)” „YES NO (DA NU)”.
3. După spumarea firimiturilor din partea superioară a uleiului, apăsați butonul **ü** pentru YES (DA), iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, golirea se deschide, iar uleiul se golește din cuvă. (În cazul în care comanda suspectează existența uleiului în baia de golire „CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (ATENȚIE, EXISTĂ ULEI ÎN BAIE?) YES NO (DA NU)” se poate indica pe afișaj. Asigurați-vă că baia de golire este goală înainte de a continua.)
4. Dacă NU se dorește filtrarea, apăsați butonul **X**, iar AIF (Automatic Intermittent Filter, Filtrarea intermitentă automată) este anulată. Lampa albastră se stinge, iar comenzile revin la funcționarea normală. Comenzile vor sugera filtrarea după alte câteva cicluri de gătit.

NOTĂ

Dacă golirea este îmbâcsită, vezi Secțiunea 3-22 pentru a împiedica avariarea friteuzei.

ATENȚIE

Dacă afișajul arată „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)”, urmată de „YES NO (DA NU)”, verificați dacă golirea este curată și cuva este goală. Apăsați butonul **ü**, iar afișajul arată „WASHING (SE SPALĂ)”, urmat de „FILLING (UMPLERE)”.

NOTĂ

Etapele WASH (SPĂLARE) a primei filtrări automate pe un element de filtrare nou durează cu 45 de secunde mai mult pentru a penetra elementul filtrant.

5. Dacă afișajul arată „IS POT FILLED (RECIPIENTUL ESTE PLIN)?” „YES NO (DA NU)”, asigurați-vă că cuva este plină și apoi apăsați butonul **ü** pentru YES (DA), iar comanda revine la funcționare normală.

Eroare de filtrare

6. Dacă uleiul nu a fost pompat înapoi la nivelul corect în cuvă în timpul procesului AIF, apăsați butonul **X** pentru NO (NU), iar pompa afișează „0:30” și numără invers până la „0:00”.
7. Afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN)?” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul **√**, iar comanda revine la funcționarea normală. Apăsați butonul **X**, iar pompa funcționează încă 30 de secunde. Puteți încerca să umpleți cuva de 3 ori.

**3-11.B
FILTRARE - SMART
TOUCH
(CONT.)**

8. După 3 încercări nereușite de umplere a cuvei, comenzile arată apoi „CHANGE FILTER PAD? (SCHIMBAȚI ELEMENTUL FILTRANT?)” „YES NO (DA NU)”. Dacă schimbați acum elementul filtrant, apăsați **u** și schimbați elementul filtrant respectând procedurile de la Secțiunea Schimbarea elementului filtrant sau a hârtiei filtrante. Comenzile revin la funcționarea normală.

Dacă elementul filtrant va fi schimbat ulterior, apăsați butonul **X**, iar memento-ul „CHANGE FILTER PAD? (SCHIMBAȚI ELEMENTUL FILTRANT?)” apare după 15 minute.

9. În timpul următorului AIF cu un nou element filtrant, în cazul în care cava nu este umplută după 3 încercări, afișajul arată „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (ESTE NECESAR SERVICE PENTRU FILTRU - VEZI GHIDUL PENTRU DEPANARE)”.
10. Dacă apare mesajul „Service Required (Este necesar service)”, atunci la fiecare 15 minute, afișajul arată „FILTER PROBLEM FIXED? (A FOST REZOLVATĂ PROBLEMA FILTRULUI?) YES (DA) NO (NU)”. Dacă problema nu a fost rezolvată, apăsați butonul **X**. După rezolvarea problemei, apăsați **u**, iar comenzile revin la funcționarea normală.

NOTĂ

Pentru a vă asigura de umplerea completă a cuvei, verificați dacă baia filtrului este curățată cel puțin zilnic, elementul filtrant este schimbat, verificați dacă JIB este plin, iar inelele O de la baia filtrului sunt în stare bună.

**3-12. A
FILTRARE ZILNICĂ -
MANUALĂ**



Figura 1



Figura 2

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



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

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

1. Verificați baia filtrului: La prima filtrare din fiecare zi trebuie folosit un nou element filtrant, dar același element filtrant se poate folosi și restul zilei, cu excepția cuvelor pentru pește. După filtrarea unei cuve pentru pește, asigurați-vă că schimbați cartușul filtrant.
2. Asigurați-vă că se află pe poziție capacul băii de filtrare, tubul de golire a filtrului este fixat, iar baia de golire a filtrului este împinsă în interior și blocată pe poziție. Dacă baia de golire a filtrului și capacul nu sunt fixate pe poziție, afișajul arată „CHK PAN (VERIF BAIE)”.
3. Țineți apăsat pân**F**nd afișajul arată „1.EXPRESS FILTER? (1. FILTRARE EXPRES?)”.
4. Apăsați butonul ► , iar afișajul arată „2.DAILY FILTER? (FILTRARE ZILNICĂ?)”
5. Apăsați butonul √ pentru DA, iar afișajul arată „CONFIRM (CONFIRMARE)” urmat de „YES NO (DA NU)”.
6. Apăsați butonul √ pentru DA, iar afișajul prezintă „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)” . Trageți în afară butonul de golire (Figura 1), afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul se golește din cuvă, sau apăsați butonul X pentru NO (NU), iar comenzile revin la funcționarea normală.
7. După golirea uleiului din cuvă, scoateți suportul coșului din cuvă. Figura 2.



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

**3-12. A
FILTRARE ZILNICĂ -
MANUALĂ
(CONT.)**

- Râcâiți sau periați părțile laterale și partea inferioară a 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 avariarea componentelor.

- După curățarea cuvei, afișajul arată „SCRUB VAT COMPLETE? (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ?)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA), iar afișajul arată „WASH VAT (SPĂLARE CUVĂ)” „YES NO (DA NU)”.
- Apăsați butonul ✓, afișajul arată „WASHING (SPĂLARE)”, iar uleiul circulă prin cuvă timp de câteva minute. La finalizarea ciclului de spălare, afișajul arată „WASH AGAIN? (SPĂLAȚI DIN NOU?)” „YES NO (DA NU)”.

NOTICE

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



Figura 3



Figura 4

- Apăsați butonul ✓ pentru DA dacă este necesară o altă spălare, în caz contrar apăsați butonul X pentru NU, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Apăsați butonul de golire pentru a închide golirea (Figura 3), afișajul arată „RINSING (CLĂTIRE)”, iar cuva se umple cu ulei.
- După umplerea cuvei, pe afișaj apare „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire pentru a deschide golirea (Figura 4), iar afișajul arată „RINSING (CLĂTIRE)”. La finalizarea clătirii, afișajul arată „RINSE AGAIN? (CLĂȚIȚI DIN NOU?)” „YES NO (DA NU)”.
- Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) dacă este necesară o altă clătire, în caz contrar apăsați butonul X pentru NO (NU). Afișajul arată „POLISH? (LUSTRIRE?)” „YES (DA)”.
- Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA), iar uleiul este curățat prin circularea acestuia prin sistemul de filtrare. Afișajul arată „5:00 X=STOP”. Dacă se dorește, apăsați butonul X pentru a opri lustruirea, în caz contrar uleiul este lustruit timp de 5 minute.
- După lustruirea uleiului, afișajul arată „FILL VAT? (UMPLERE CUVĂ?)” „YES (DA)”. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Apăsați butonul de golire pentru a închide golirea (Figura 3), afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”, iar cuva se va umple din nou cu ulei.

**3-12. A
FILTRARE ZILNICĂ -
MANUALĂ
(CONT.)**

16. După umplere, afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ pentru DA; friteuza revine la funcționarea normală.
17. Dacă se apasă butonul X, afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”. Puteți încerca să umpleți cuva de 4 ori și apoi comanda arată „ADD QUIT (ADĂUGARE RENUNȚARE)”. Țineți apăsat butonul √, iar pompa BIB funcționează, umplând cuva din BIB. Când cuva este plină, apăsați butonul X, iar afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ pentru YES (DA), iar friteuza revine la funcționare normală.

**3-12. B
FILTRARE ZILNICĂ -
AUTOMATĂ**




Îmbrăcați echipamentul de protecție: Asigurați-vă că folosiți întreg echipamentul de siguranță, 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.

Nu se recomandă mutarea friteuzei sau a băii de golire a friteuzei cât timp conțin ulei fierbinte. Uleiul fierbinte poate produce împrôșcarea și pot rezulta arsuri grave.

1. Verificați baia filtrului: Folosiți un element filtrant nou pe primul filtru din fiecare zi, dar se poate folosi același element filtrant pe durata întregii zile, cu excepția cuvelor pentru pește. După filtrarea unei cuve pentru pește, asigurați-vă că schimbați cartușul filtrant.

Verificați să fie bine strânsă conducta filtrului și ca baia de golire a filtrului să fie mult în spate, după friteuză, atât cât este posibil, iar capacul băii filtrului să se afle pe poziție. Dacă baia de golire a filtrului sau capacul nu se află pe poziție, afișajul arată „CHK PAN (VERIF BAIE)”

2. Verificați dacă uleiul este fierbinte: Rezultatele optime se obțin când uleiul pentru prăjit este filtrat la temperatura normală de prăjire.
3. Țineți apăsat  până când afișajul arată „1.AUTO FILTER? (1. FILTRARE AUTOMATĂ?)”.
4. Apăsați și eliberați butonul ▼, iar afișajul arată 2.MAINT FILTER? (2.FILTRARE ÎNTREȚINERE?)
5. Apăsați butonul u pentru YES (DA), iar afișajul arată „MAN FILTER (FILTRARE MANUALĂ)” „YES NO (DA NU)”.
6. Apăsați butonul √, pentru YES (DA), iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul se golește din cuvă, sau apăsați butonul X pentru NO (NU), iar comenzile revin la funcționarea normală. (În cazul în care comanda suspectează existența uleiului în baia de golire „CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (ATENȚIE, EXISTĂ ULEI ÎN BAIE?) YES NO (DA NU)” apare pe afișaj. Asigurați-vă că baia de golire este goală înainte de a continua.)
7. După golirea uleiului din cuvă, scoateți suportul coșului de la cuvă. Figura 2



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

**3-12. B
FILTRARE ZILNICĂ -
AUTOMATĂ
(CONT.)**

8. Folosiți peria cu coadă pentru a curăța prin frecare pereții, colțurile și fundul din interiorul cuvei. Folosiți peria cu peri tăiați oblic pentru a curăța între tuburile arzătorului și sub acestea, colțurile cuvei și alte zone greu accesibile. 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.

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

NOTĂ

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

10. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „WASHING (SPĂLARE)”. Uleiul circulă prin cuvă timp de câteva minute. După finalizarea ciclului de spălare, afișajul arată „WASH AGAIN? (SPĂLAȚI DIN NOU?)” și „YES NO (DA NU)”.
11. Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) dacă este necesară o altă clătire, în caz contrar apăsați butonul X pentru NO (NU), iar afișajul arată RINSING (CLĂTIRE), iar friteuza clătește automat cuva. La finalizarea clătirii, afișajul arată „RINSE AGAIN? (CLĂTIȚI DIN NOU?)” „YES NO (DA NU)”.
12. Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) în cazul în care este necesară o altă clătire, în caz contrar apăsați butonul X pentru NO (NU). Afișajul arată „POLISH? (LUSTRUIRE?)” „YES (DA)”.
13. Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA), iar uleiul este curățat prin circulația acestuia prin sistemul de filtrare, iar afișajul arată „5:00 STOP”.
14. După lustruirea uleiului, afișajul arată „FILL VAT? (UMPLERE CUVĂ?)”, împreună cu „YES (DA)”. Apăsați butonul ü, iar afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”, iar cuva se umple cu ulei.
15. După umplere, afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN)?” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA), iar friteuza revine la funcționare normală.

Dacă se apasă butonul X, afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”, iar pompa funcționează 30 de secunde și se oprește, afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN)?” „YES NO (DA NU)”. După 3 încercări, afișajul arată „ADD (ADĂUGARE)” „QUIT (RENUNȚARE)”. Mențineți apăsat butonul ü pentru a umple recipientul și eliberați. Apăsați butonul X, iar afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN)?” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul ✓, iar comenzile revin la funcționarea normală.

**3-13. A
MANUAL
ELIMINAREA
ULEIULUI DIN CUVĂ
CU AJUTORUL
NAVETEI PENTRU
EVACUARE A
ULEIULUI**



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



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Deschideți ușa, ridicați opritorul băii de golire și scoateți ansamblul băii de golire a filtrului, cu ajutorul mânerului de pe baia de golire. Figurile 1 și 2.
2. Mențineți apăsat **F** (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare „*FILTER MENU (MENIU FILTRU)*”, alături de 1. EXPRESS FILTER? (1. FILTRARE EXPRES?).
3. Apăsați și eliberați butonul ► de două ori, până când afișajul arată „3.DISPOSE (3. ELIMINARE)”. Apăsați butonul ü, iar afișajul arată „DISPOSE? (ELIMINARE?)” „YES NO (DA NU)”.
4. Apăsați butonul √ iar pe afișaj apare „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?)” „YES NO (DA NU)”.
5. Cu naveta pentru evacuare răsucită pe poziție (Figura 3), apăsați butonul √, iar afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire pentru a deschide golirea, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”. Acum, uleiul se golește din cuvă în navetă.
6. Afișajul arată „VAT EMPTY (CUVĂ GOALĂ)“, „YES NO (DA NU)“. Verificați dacă este goală cuva și apăsați butonul √.
7. Afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCTELE DE ULEI)”, „√=PUMP (POMPĂ)”, „X =DONE (REALIZAT)”. Mențineți apăsat butonul √ timp de câteva secunde pentru a curăța uleiul vechi din conducte. După curățare, apăsați butonul X.

**3-13. A
MANUAL
ELIMINAREA ULEIULUI
DIN CUVĂ CU AJUTORUL
NAVETEI PENTRU
EVACUAREA ULEIULUI
(CONT.)**

8. Afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)“ „YES NO (DA NU)“. După curățarea cuvei, apăsați butonul \checkmark , iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)“. Apăsați butonul de golire.
9. Afișajul arată „MANUAL FILL POT (UMPLERE MANUALĂ RECIPIENT)“, urmat de „IS POT FILLED (RECIPIENTUL ESTE PLIN)“, alături de „YES NO (DA NU)“. Umpleți cuva până la linia indicatoare inferioară din partea din spate a cuvei. Vezi Umplerea sau completarea cu ulei, instrucțiunile de la Secțiunea 3-3.

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

10. Scoateți naveta pentru evacuare de sub friteuză și înlocuiți-o cu ansamblul băii filtrului.

**3-13. B
ELIMINAREA
AUTOMATĂ A ULEIULUI
DIN CUVĂ CU
AJUTORUL NAVETEI
OPȚIONALE PENTRU
EVACUAREA ULEIULUI**

1. Deschideți ușa centrală și trageți ansamblul băii de golire de sub friteuză și înlocuiți-l cu naveta pentru evacuarea uleiului.
2. Mențineți apăsat **F** (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare „*FILTER MENU (MENIU FILTRU)*“, alături de „1. AUTO FILTER? (1. FILTRARE AUTOMATĂ?)“.
3. Apăsați și eliberați butonul \blacktriangleright de două ori, până când afișajul arată „3.DISPOSE (3. ELIMINARE)“. Apăsați butonul \ddot{u} , iar afișajul arată „DISPOSE? (ELIMINARE?)“ „YES NO (DA NU)“. (Dacă se suspectează prezența uleiului în baia de golire, „CAUTION IS THERE OIL IN THE PAN (ATENȚIE, EXISTĂ ULEI ÎN BAIE?)“ YES NO (DA NU)“ se poate indica pe afișaj. Asigurați-vă că baia de golire este goală înainte de a continua.)
4. Apăsați butonul \ddot{u} , iar afișajul arată „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?)“ „YES (DA) NO (NU)“
5. După deplasarea pe role pe poziție a navetei pentru evacuare, apăsați butonul \ddot{u} , iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)“. Acum, uleiul se golește din cuvă în navetă.
6. Afișajul arată apoi „VATEMTY (CUVĂ GOALĂ)“, alături de „YES NO (DA NU)“. Verificați dacă este goală cuva și apăsați butonul \checkmark . Afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCTELE DE ULEI)“ „ \checkmark =PUMP (POMPĂ)“ „X=DONE (REALIZAT)“. Pentru a vă asigura că în conductele de ulei nu mai rămâne ulei vechi, mențineți apăsat butonul \ddot{u} câteva secunde. După curățarea conductelor, apăsați butonul X.
7. Afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)“ „YES NO (DA NU)“. După curățarea cuvei, apăsați butonul \checkmark .
8. Afișajul arată „MANUAL FILL POT (UMPLERE MANUALĂ RECIPIENT)“, urmat de „IS POT FILLED (RECIPIENTUL ESTE PLIN)“ „YES NO (DA NU)“. Umpleți cuva până la linia indicatoare inferioară din partea din spate a cuvei. Apăsați butonul \checkmark , iar comenzile revin la funcționarea normală.
9. Scoateți naveta pentru evacuare de sub friteuză și înlocuiți-o cu ansamblul băii filtrului.

**3-14.
ELIMINAREA ULEIULUI
DIN CUVĂ CU
AJUTORUL SISTEMULUI
OPȚIONAL PENTRU
ELIMINAREA ULEIULUI
VRAC**



Figura 1



Figura 2

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

NOTĂ

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

2. Mențineți apăsat **F** (stânga sau dreapta pentru cuve despărțite) până când afișajul arată „*FILTER MENU (MENIU FILTRU)*”, alături de „1.EXPRESS FILTER? (FILTRARE EXPRES?)”.
3. Apăsați și eliberați butonul ► de două ori, până când afișajul arată „3.DISPOSE (3. ELIMINARE)”. Apăsați butonul √, iar afișajul arată „DISPOSE? (ELIMINARE?)” „YES NO (DA NU)” sau introduceți codul 1, 2, 3 dacă SP-27 este setat la YES (DA).
4. Apăsați butonul √; iar pe afișaj apare „DRAIN VAT? (GOLIRE CUVĂ?) YES NO (DA NU)” apare pe afișaj. Apăsați butonul X dacă baia de golire conține ulei. Salt la pasul 9.
5. Apăsați butonul √, iar afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire pentru a deschide golirea, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”. Uleiul se golește din cuvă în baia de golire.
6. Afișajul arată „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)“, „YES NO (DA NU)“. Verificați dacă cuva este goală și apăsați butonul √.
7. Afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCTELE DE ULEI)”, „√=PUMP (POMPĂ)” „X =DONE (REALIZAT)”. Mențineți apăsat butonul √ timp de câteva secunde pentru a curăța uleiul vechi din conducte. După curățare, apăsați butonul X.
8. Afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)“, „YES NO (DA NU)“. După curățarea cuvei, apăsați butonul √.
9. Afișajul arată „DISPOSE (ELIMINARE)” și apoi „√=PUMP (POMPĂ)” „X=DONE (REALIZAT)”. Apăsați butonul √.
10. Afișajul arată „DISPOSING ... (SE EVACUEAZĂ)” „X=STOP, iar uleiul este pompat de la baia de golire la containerul pentru ulei vrac. După pomparea întregii cantități de ulei din baie, apăsați butonul X (STOP).
11. Afișajul arată „DISPOSE (ELIMINARE)” și apoi „√=PUMP (POMPĂ)” „X=DONE (REALIZAT)”. Apăsați butonul X, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Închidere golire.
12. Afișajul arată „MANUAL FILL VAT (UMPLERE MANUALĂ CUVĂ)” (sau “FILL VAT FROM BULK (UMPLERE CUVĂ DE LA ALIMENTAREA VRAC) dacă este prevăzută), urmat de „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)”, alături de „YES NO (DA NU)”. Umpleți cuva până la linia indicatoare inferioară din partea din spate a cuvei. Vezi Umplerea sau completarea cu ulei, instrucțiunile de la Secțiunea 3-3.
13. Apăsați butonul √, iar friteuza revine la funcționare normală

**3-15.
ELIMINAREA ULEIULUI
CU AJUTORUL NAVETEI
OPȚIONALE PENTRU
EVACUAREA ULEIULUI-
ODS-400**



Figura 1



Figura 2



Figura 4



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

1. Deschideți ușa, ridicați opritorul băii de golire și scoateți ansamblul băii de golire a filtrului, cu ajutorul mânerului de pe baia de golire. Figurile 1 și 2.
2. Eliberați închizătoarea capacului și readuceți pe poziție capacul pe naveta pentru evacuarea uleiului. Figura 3. Asigurați-vă că se află pe poziție captatorul de firimituri.



Figura 3

3. Deplasați pe role naveta pentru evacuarea uleiului sub friteuză până când naveta se oprește. Asigurați-vă că golirea se aliniază cu orificiul din navetă. Figura 4.



PENTRU EVITAREA RĂNIRII PERSOANELOR, ARSURILOR, DEVERSĂRILOR ȘI COROZIUNII:

- NU SUPRAUMPLEȚI. NAVETA REȚINE DOAR ULEIUL DINTR-O CUVĂ PLINĂ SAU DOUĂ CUVE DESPĂRȚITE
- NU ADĂUGAȚI APĂ ȘI/SAU AGENT DE CURĂȚARE ÎN NAVETĂ; EXCLUSIV ULEI
- NU TRANSPORTAȚI ULEI DACĂ NU SE AFLĂ PE POZIȚIE CAPACUL

4. Mențineți apăsat **F** (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare „*FILTER MENU (MENIU FILTRU)*”, alături de 1. EXPRESS FILTER? (1. FILTRARE EXPRES?).

**3-15.
ELIMINAREA ULEIULUI
CU AJUTORUL NAVETEI
OPȚIONALE PENTRU
EVACUAREA ULEIULUI-
ODS-400
(CONT.)**



Figura 5



Figura 6

5. Apăsați și eliberați butonul ► de două ori, până când afișajul arată „3.DISPOSE (3. ELIMINARE)”. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „DISPOSE? (ELIMINARE?)” „YES NO (DA NU)”. (În cazul în care comanda suspectează existența uleiului în baia de golire „CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (ATENȚIE, EXISTĂ ULEI ÎN BAIE?) YES NO (DA NU)” se poate indica pe afișaj. Asigurați-vă că baia de golire este goală înainte de a continua.)
6. Apăsați butonul √ iar pe afișaj apare „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?)” „YES NO (DA NU)”.
7. Cu naveta pentru evacuarea uleiului deplasată pe role pe poziție (Figura 3), apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire, pentru a deschide golirea, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”. Acum, uleiul se golește din cuvă în navetă.
8. Afișajul arată „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)”, „YES NO (DA NU)”. Verificați dacă este goală cuva și apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCTELE DE ULEI)”,
9. „PUMP (POMPĂ)” „X =DONE (REALIZAT)”. Mențineți apăsat butonul √ timp de câteva secunde pentru a curăța uleiul vechi din conducte. După curățare, apăsați butonul X.
10. Afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)”, „YES NO (DA NU)”. După curățarea cuvei, apăsați butonul √, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Apăsați butonul de golire.
11. Afișajul arată „MANUAL FILL POT (UMPLERE MANUALĂ RECIPIENT)”, urmat de „IS POT FILLED (RECIPIENTUL ESTE PLIN)” „YES NO (DA NU)”. Umpleți cuva până la linia indicatoare inferioară din partea din spate a cuvei și apoi apăsați butonul ✓.
12. Scoateți naveta pentru evacuare de sub friteuză și înlocuiți-o cu ansamblul băii filtrului.
13. Închideți și fixați capacul și deplasați pe role naveta pentru evacuarea uleiului către containerul pentru eliminare.
14. Apucați mânerul din lemn și scoateți din suport ansamblul furtunului. Figura 5.
15. Asigurați-vă că duza furtunului este orientată în containerul pentru eliminate și răsuciți rapid mânerul pompei (repede) pentru a amorsa pompa și a face uleiul să curgă prin pompă.



Acționați cu grijă pentru a preveni arsurile produse de împrôscarea grăsimii vegetale fierbinți.

16. Imediat ce s-a golit naveta, readuceți ansamblul furtunului în suport. Figura 6.

**3-16.
ELIMINAREA ULEIULUI
CU AJUTORUL NAVETEI
OPȚIONALE PENTRU
ELIMINAREA ULEIULUI-
ODS-450**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



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

1. Deschideți ușa, ridicați opritorul băii de golire și scoateți ansamblul băii de golire a filtrului, cu ajutorul mânerului de pe baia de golire. Figurile 1 și 2.
2. Eliberați închizătoarea capacului și readuceți pe poziție capacul pe naveta pentru evacuarea uleiului. Figura 3. Asigurați-vă că se află pe poziție captatorul de firimituri.
3. Deplasați pe role naveta pentru evacuarea uleiului sub friteuză până când naveta se oprește. Asigurați-vă că golirea se aliniază cu orificiul din navetă. Figura 4.



PENTRU EVITAREA RĂNIRII PERSOANELOR, ARSURILOR, DEVERSĂRILOR ȘI COROZIUNII:

- **NU SUPRAUMPLEȚI. NAVETA REȚINE DOAR ULEIUL DINTR-O CUVĂ PLINĂ SAU DOUĂ CUCHE DESPĂRȚITE**
- **NU ADĂUGAȚI APĂ ȘI/SAU AGENT DE CURĂȚARE ÎN NAVETĂ; EXCLUSIV ULEI**
- **NU TRANSPORTAȚI ULEI DACĂ NU SE AFLĂ PE POZIȚIE CAPACUL**

4. Mențineți apăsat **F** (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare „*FILTER MENU (MENIU FILTRU)*”, alături de 1. EXPRESS FILTER? (1. FILTRARE EXPRES?).
5. Apăsați și eliberați butonul ► de două ori, până când afișajul arată „3.DISPOSE (3. ELIMINARE)”. Apăsați butonul ü, iar afișajul arată „DISPOSE? (ELIMINARE?)” „YES NO (DA NU)”. (În cazul în care comanda suspectează existența uleiului în baia de golire „CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (ATENȚIE, EXISTĂ ULEI ÎN BAIE?) YES NO (DA NU)” se poate indica pe afișaj. Asigurați-vă că baia de golire este goală înainte de a continua.)



Pentru a reduce riscul de incendiu sau șoc electric, nu goliți mai mult de o cuvă plină sau două cuve despărțite o dată.

**3-16.
ELIMINAREA ULEIULUI
CU AJUTORUL NAVETEI
OPȚIONALE PENTRU
EVACUAREA ULEIULUI-
ODS-450 (CONT.)**



Figura 5



Figura 6



Figura 7



Figura 8

6. Apăsați butonul √ **F** iar pe afișaj apare „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?)” „YES NO (DA NU)”.
7. Cu naveta pentru evacuare răsucită pe poziție (Figura 3), apăsați butonul √, iar afișajul arată „OPEN DRAIN (DEȘCHIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire, pentru a deschide golirea, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”. Acum, uleiul se golește din cuvă în navetă.
8. Afișajul arată „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)“, „YES NO (DA NU)“. Verificați dacă este goală cuva și apăsați butonul √.
9. Afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCTELE DE ULEI)”, „ü =PUMP (POMPĂ)” „X =DONE (REALIZAT)”. Mențineți apăsat butonul √ timp de câteva secunde pentru a curăța uleiul vechi din conducte. După curățare, apăsați butonul X.
10. Afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)“ „YES NO (DA NU)“. După curățarea cuvei, apăsați butonul √, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Apăsați butonul de golire.
11. Afișajul arată „MANUAL FILL POT (UMPLERE MANUALĂ RECIPIENT)”, urmat de „IS POT FILLED (RECIPIENTUL ESTE PLIN)”, alături de „YES NO (DA NU)”. Umpleți cuva până la linia indicatoare inferioară din partea din spate a cuvei și apoi apăsați butonul ü.
12. Scoateți naveta pentru evacuare de sub friteuză și înlocuiți-o cu ansamblul băii filtrului.
13. Închideți și fixați capacul și deplasați pe role naveta pentru evacuarea uleiului către containerul pentru evacuare.
14. Apăsați pe partea superioară a frânei pentru a fixa pe poziție unitatea. Figura 5.
15. Deconectați fittingul de pe partea superioară a ODS și conectați-l la containerul pentru evacuare. Figura 6.
16. Folosind cablul electric din partea din spate a mânerului navetei, conectați-l la cablul scurt de la cutia de conexiuni. Figurile 7 și 8.

17. Treceți comutatorul electric în poziția ON (PORNIT). Figura 8.

**3-16.
ELIMINAREA ULEIULUI
CU AJUTORUL NAVETEI
OPȚIONALE PENTRU
EVACUAREA ULEIULUI-
ODS-450 (CONT.)**



Figura 9

18. Conectați cablul electric al navetei în priza de sub comanda containerului pentru evacuare și apoi mențineți apăsat comutatorul de pe comenzile containerului pentru a pompa ulei de la navetă la container. Figura 9

19. După golirea navetei, eliberați comutatorul și deconectați cablul electric și înfășurați-l la loc pe cârligul de pe mânerul navetei.



Figura 10

20. Folosind mănuși sau o lavetă de protecție, deconectați fittingul de la containerul pentru evacuare și conectați-l la loc pe navetă. Figura 10.



Atunci când deconectați fittingul, acesta poate fi fierbinte! Folosiți mănuși de protecție sau o lavetă pentru protecție la deconectarea fittingului, în caz contrar se pot produce arsuri grave.

**3-17.
SCHIMBAREA
ELEMENTULUI
FILTRANT**



Figura 1



Figura 2

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

NOTĂ

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

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



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 împrăscarea, în caz contrar pot avea loc arsuri.

**3-17.
SCHIMBAREA
ELEMENTULUI FILTRANT
(CONT.)**

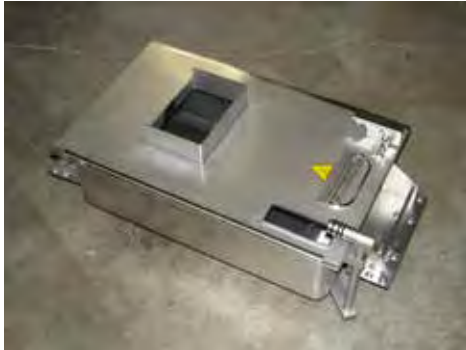


Figura 3

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



Figura 4

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



Figura 5

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



Figura 6

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

**3-17.
SCHIMBAREA
ELEMENTULUI
FILTRANT
(CONT.)**



Figura 7

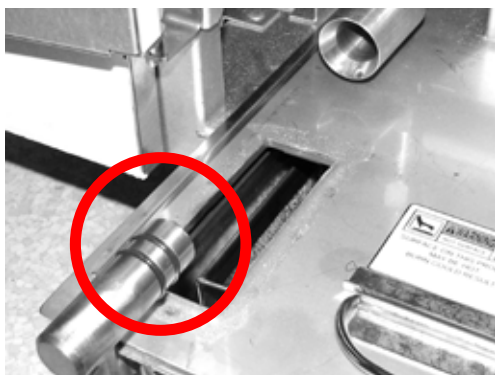


Figura 8

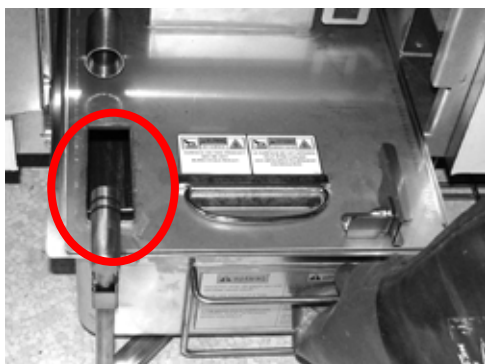


Figura 9

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

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

NOTĂ

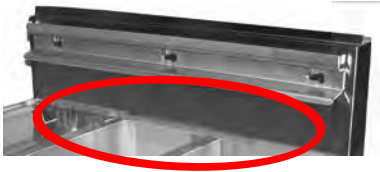
Asigurați-vă că baia de golire, sita inferioară, captatorul de firimituri sunt complet uscate înainte de a așeza elementul filtrant în baie, întrucât apa va dizolva elementul filtrant.

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

10. Împingeți la loc sub friteuză ansamblul băii filtrului, asigurându-vă că tubul filtrului de la baie realizează o bună conexiune cu fittingul de sub friteuză. Figura 8.

11. Asigurați-vă că opritorul băii de golire este cuplat, iar friteuza este acum pregătită de funcționare normală. Figura 9

**3-18.
DEMONTAREA
ȘI CURĂȚAREA
SUPPORTULUI
PENTRU COȘURI**



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



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

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

**3-19.A
MODUL CURĂȚARE -
MANUAL**



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

Nu se recomandă mutarea friteuzei sau a băii de golire a friteuzei cât timp conțin grăsime vegetală fierbinte. Grăsimea vegetală fierbinte poate produce împrôscarea și pot rezulta arsuri grave. Purtați întotdeauna ochelari de protecție împotriva împrôscării sau ecran facial și mănuși de protecție din cauciuc atunci când curățați vasul de prăjire, deoarece soluția de curățare are concentrație ridicată de substanțe alcaline. Evitați împrôscarea sau alt contact al soluției cu ochii sau pielea. Pot rezulta arsuri grave. Citiți cu atenție instrucțiunile de pe agentul de curățare. Dacă soluția intră în contact cu ochii, clătiți bine cu apă rece și adresați-vă imediat unui medic.

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

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



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

**3-19.A
MODUL CURĂȚARE -
MANUAL
(CONT.)**

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

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

Afișajul arată „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?)” „YES NO (DA NU)”. Dacă este selectat „NO (NU)”, afișajul arată „INSERT DISPOSAL UNIT (INTRODUCEȚI UNITATEA DE EVACUARE)”. După ce unitatea de evacuare se află pe poziție, apăsați butonul √ pentru YES (DA); afișajul arată „OPEN DRAIN (DESCHIDERE GOLIRE)”. Deschideți golirea, afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”; uleiul se golește din cuvă. Afișajul arată „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ când sunteți gata; afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”; închideți golirea.

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

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

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

Pentru a începe timpuriu ciclul de curățare, apăsați butonul X; afișajul arată „QUIT CLEANING (RENUNȚARE LA CURĂȚARE)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ pentru a anula restul timpului de numărare inversă și continuați cu pașii de clătire.

8. Cu ajutorul periei pentru friteuză deschisă (nu folosiți niciodată lână de oțel), frecăți interiorul cuvei. După o oră, afișajul arată „CLN DONE (CURĂȚARE REALIZATĂ)” și produce un semnal sonor. Apăsați butonul √, iar afișajul arată „REMOVE SOLUTION FROM VAT (SCOATERE SOLUȚIE DIN CUVĂ)”.

**3-19.A
MODUL CURĂȚARE -
MANUAL
(CONT.)**

9. Goliți baia de golire a filtrului a componentelor interne de filtrare și așezați componentele într-o chiuvetă pentru a fi curățate. Readuceți la friteuză baia de golire a filtrului și capacul, asigurându-vă că sunt bine fixate pe poziție, iar închizătoarea este bine cuplată.
10. Trageți butonul de golire și goliți jumătate din conținutul cuvei în baia de golire a filtrului. Demontați de la unitate baia de golire și eliminați soluția de curățare.



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

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



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

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

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

Pentru a vă asigura că în conductele de ulei nu mai rămâne soluție de curățare, mențineți apăsat butonul √ câteva secunde. După curățarea conductelor, apăsați butonul X, iar afișajul arată „VAT DRY? (CUVĂ USCATĂ?)“ „YES NO (DA NU)“. Apăsați butonul √, iar afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)“. Apăsați butonul de golire pentru a închide golirea. Comenzile revin la funcționarea normală.

**3-19.A
MODUL CURĂȚARE -
MANUAL
(CONT.)**

16. Trageți baia de golire de sub friteuză și eliminați apa de clătire.
17. Uscați bine cuva folosind un prosop, apoi apăsați butonul √ .
Comenzile revin la funcționarea normală.
18. Asigurați-vă că golirea este închisă.

ATENȚIE

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

19. Curățați și uscați bine ansamblul băii de filtrare și de retur cu noul element filtrant, la friteuză. Umpleți cuva cu ulei, respectând instrucțiunile Umplerea sau completarea cu ulei de la Secțiunea 3-3.

**3-19.B
MODUL CURĂȚARE -
SMART TOUCH**



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

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

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

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

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

NOTĂ

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

**3-19.B
MODUL CURĂȚARE -
SMART TOUCH
(CONT.)**

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

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

Afișajul arată „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?)” „YES NO (DA NU)”. Dacă este selectat „NO (NU)”, afișajul arată „INSERT DISPOSAL UNIT (INTRODUCEȚI UNITATEA DE EVACUARE)”. După așezarea pe poziție a unității de eliminare, apăsați butonul √ pentru YES (DA), golirea se va deschide automat, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul se golește din cuvă. Afișajul arată „VAT EMPTY (CUVĂ GOALĂ)”, „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ când este pregătită.

Numai sistemele cu ulei vrac! Afișajul arată „CHK PAN (VERIF BAIE)” dacă baia de golire a filtrului lipsește. După așezarea pe poziție a băii, golirea se va deschide automat, iar afișajul va arăta „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul se golește din cuvă. Atunci afișajul arată „√=PUMP (POMPĂ)” „X=DONE (REALIZAT)”. Apăsați butonul √, afișajul arată „DISPOSING (SE EVACUEAZĂ...)”, iar uleiul este pompat din baia de golire. După ce baia este golită, apăsați de două ori butonul X și închideți golirea.

6. Afișajul arată „SOLUTION ADDED (SOLUȚIE ADĂUGATĂ)” „YES NO (DA NU)”. Umpleți cuva cu apă fierbinte cu 1 in. (25 mm) deasupra liniei de umplere superioare, adăugați 4 ozs. (0,12 litri) de agent de curățare pentru friteuze deschise și amestecați bine. Apăsați butonul √, iar afișajul arată „START CLEAN (ÎNCEPERE CURĂȚARE)” „YES NO (DA NU)”.
7. Scoateți naveta pentru evacuare și goliți baia de golire a filtrului a componentelor interne de filtrare și așezați componentele într-o chiuvetă pentru a fi curățate. Readuceți la friteuză baia de golire a filtrului și capacul, asigurându-vă că sunt bine fixate pe poziție, iar închizătoarea este bine cuplată.
8. Apăsați butonul √, afișajul arată „CLEANING (CURĂȚARE)” și un temporizator pentru numărătoare inversă. Căldura se reglează la 195°F (91°C) pentru acest pas timp de o oră.

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

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

**3-19.B
MODUL CURĂȚARE -
SMART TOUCH
(CONT.)**

9. Cu ajutorul unei căni din inox de 1/2 gal. (2 litri), scoateți soluția din cuvă, turnând-o într-o găleată din plastic rezistentă la temperatură, pentru eliminare. Orice rest de soluție poate fi golit în baia de golire pentru a fi eliminat
10. Cu ajutorul periei pentru friteuză deschisă (nu folosiți niciodată lână de oțel), frecăți interiorul cuvei. După o oră, afișajul arată „CLN DONE (CURĂȚARE REALIZATĂ)” și produce un semnal sonor. Apăsăți butonul √, iar afișajul arată „REMOVE SOLUTION FROM VAT (SCOATERE SOLUȚIE DIN CUVĂ)”.



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

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



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

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

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

Pentru a vă asigura că în conductele de ulei nu mai rămâne soluție de curățare, mențineți apăsat butonul √ câteva secunde. După curățarea conductelor, apăsați butonul X, iar afișajul arată „VAT DRY? (CUVĂ USCATĂ?)“ „YES NO (DA NU)“. Apăsăți butonul √, iar golirea se încheie.

**3-19.B
MODUL CURĂȚARE -
SMART TOUCH
(CONT.)**

16. Uscați bine cuva folosind un prosop, apoi apăsați butonul √ .
Comenzile revin la funcționarea normală.
17. Asigurați-vă că golirea este închisă.

ATENȚIE

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

18. Curățați și uscați bine ansamblul băii de filtrare și de retur cu noul element filtrant, la friteuză. Umpleți cuva cu ulei, respectând instrucțiunile Umplerea sau completarea cu ulei de la Secțiunea 3-3.

**3-20.
VERIFICAREA/
ÎNLOCUIREA
INELELOR O ALE
BĂII DE GOLIRE A
FILTRULUI**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

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

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



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

2. Verificați vizual cele 3 inele O de pe tubul băii de golire a filtrului, pentru a constata existența oricăror fisuri sau rupturi și înlocuiți dacă este necesar. Figura 1.
3. Pentru a înlocui inelul O, folosiți o șurubelniță mică, cu cap plat, ridicați inelul O și trageți de capătul tubului. Rulați noul inel O în canelura tubului. Înainte de a împinge la loc pe poziție baia de golire a filtrului, lubrifiați inelele O de pe tubul filtrului, folosind ulei rece. Figura 4.

**3-21.
BUTON PENTRU
INFORMAȚII
STATISTICI**

Temperatura reală a uleiului

1. Apăsați **[i]** iar pe afișaj apare temperatura reală a uleiului pentru fiecare cuvă.

Temperatura punctului de setare

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

Informații de recuperare pentru fiecare cuvă

3. Apăsați **[i]** 3 ori, iar în afișajul din stânga apare REC și durata de recuperare în care temperatura uleiului a trecut de la 250°F (121°C) la 300°F (149°C) este prezentată în afișajul din dreapta.
De exemplu, „REC 5:30” înseamnă că a durat 5:30 minute și 5 secunde pentru ca temperatura uleiului să se recupereze la 30°F (300°C) de la 149°F (250°C).

NOTĂ

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

**3-22.
BUTON PENTRU
FILTRARE
STATISTICI**

Cicluri de gătit rămase înainte de filtrare

1. Apăsați și eliberați oricare buton **[F]**, 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, „REMAINING (RĂMASE)” „3” „6” înseamnă după încă 3 cicluri la cuva din stânga, comenzile întrebă operatorul dacă acestea sunt pregătite pentru filtrare sau nu. Dar pentru cuva din dreapta rămân încă 6 cicluri de gătit.

Ora și data

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

**3-23.
ÎNȚREȚINERE
PREVENTIVĂ
PROGRAM**

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

| <u>Procedură</u> | <u>Frecvență</u> |
|---|--|
| Filtrarea grăsimii vegetale | Zilnic |
| Schimbarea elementului filtrant | Zilnic |
| Lubrifierea inelelor O ale băii filtrului schimbare a elementului filtrant | La fiecare |
| Schimbarea uleiului | Când uleiul fumează, spumează violent sau are gust rău |
| Curățarea cuvei | La fiecare schimbare a uleiului |
| Verificarea inelelor O ale băii filtrului | Trimestrial |
| Curățarea suflantei & a orificiilor de aerisire | Semestrial |

**3-24.
CURĂȚAREA
SUFLANTEI ȘI A
ORIFICIILOR DE
AERISIRE**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Pentru asigurarea funcționării corecte a arzătorului, curățați suflantele și orificiile de aerisire de două ori pe an.

1. Apăsăți comutatorul electric principal în poziția OFF (OPRIT).
2. Deconectați cablul electric și răsuciți spre dreapta mânerul de oprire a gazului pentru a opri gazul, apoi deconectați conducta de gaz.
3. Deconectați opritorul pentru cablu și apoi îndepărtați cu atenție, deplasându-l pe role, friteuza de hotă, suficient pentru a avea acces în spatele friteuzei.



Pentru a evita arsurile, acționați cu atenție la deplasarea friteuzei, pentru a împiedica împrôșcarea cu ulei de gătit fierbinte.

4. Cu ajutorul unei lavete sau al șervețelilor de hârtie, curățați fantele de admisie ale suflantei pentru a vă asigura că există un debit de aer suficient la suflante. Figura 1.
5. Cu o șurubelniță cu cap Phillips, demontați panoul inferior spate. Figura 2.
6. Cu o lavetă sau cu șervețele de hârtie, curățați fiecare orificiu al suflantei. Figura 3.
7. Curățați fantele de aerisire din interiorul panoului spate, apoi așezați la loc panoul. Figura 4.
8. Atașați la loc conducta de gaz și răsuciți spre stânga mânerul de închidere pentru a porni gazul și reconectați opritorul pentru cablu la friteuză.
9. Conectați la loc ștecherul la priză și deplasați pe role friteuza înapoi pe poziție.

SECȚIUNEA 4: MOD INFORMAȚII

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



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



NOTĂ


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


4-1. DETALII MOD INFORMAȚII


1. E-JURNAL (jurnalul codurilor de eroare)

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

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

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

Apăsați  și dacă a fost înregistrată o eroare, „B. (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. Uneori, caracterele „L:” și „R:” apar în fața codului de eroare de pe afișaj, iar acestea se referă la cuva din stânga și cea din dreapta ale unei cuve despărțite.



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

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

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

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

Apăsați ►, iar „2. LAST LOAD (ULTIMA ÎNCĂRCARE)” apare pe afișaje.

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

Apăsați butonul ▼ pentru a începe vizualizarea datelor referitoare la gătit.

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

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

Apăsați butonul ▼ pentru a începe vizualizarea datelor referitoare la gătit.

FUNCȚIE

AFIȘAJ EX:

| | |
|--|-----------------------------------|
| Produs (Ultimul produs gătit) | PRODUCT (PRODUS) FRY (FRIGERE) L1 |
| Ora din zi la care a început ultimul ciclu de gătit | STARTED (ÎNCEPUT LA) FEB-04 2:25P |
| Timpul trecut real de gătit (secunde reale) | ACTUAL TIME (TIMPUL REAL) 1:06 |
| Timpul de gătit programat | PROG TIME (TIMP PROG) 1:00 |
| Temp max în timpul ciclului de gătit | MAX TEMP (TEMP MAX) 350°F |
| Temp min în timpul ciclului de gătit | MIN TEMP (TEMP MIN) 313°F |
| Temp med în timpul ciclului de gătit | AVG TEMP (TEMP MED) 322°F |
| Căldură pornită (procent) în timpul ciclului de gătit | HEAT ON (CĂLDURĂ PORNITĂ) 45% |
| Pregătit? (Friteuza era pregătită înainte de pornire?) | PREGĂTIT? YES (DA) |
| Când a fost oprit ciclul de gătit: Devreme | QUIT AT (TERMINARE LA) 0:10 REM |
| După ciclul complet de gătit | SAU *DONE (REALIZAT)* +6 SEC |
| Diferența (%) între ciclul de gătit real și programat | ACT/PROG (REAL/PROG) 1% |

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

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

Apăsați ►, iar „3. DAILY STATS (STATISTICI ZILNICE)” apare pe ecrane.

Apăsați butonul ▼ pentru a începe vizualizarea datelor referitoare la gătit.

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

FUNCȚIE

AFIȘAJ EX:

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

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

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

Apăsați ►, iar „4. OIL STATS (STATISTICI ULEI)” apare pe afișaje.


Apăsați butonul ▼ pentru a începe vizualizarea datelor referitoare la gătit.


FUNCȚIE


AFIȘAJ EX:


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

Țineți apăsat un buton pentru produs (de la 1 la 4) pentru a vizualiza datele pentru numărul mediu de zile per ciclu de schimbare a uleiului și numărul mediu de cicluri de gătit per schimbarea uleiului de la unul din cele 4 loturi anterioare de ulei folosite.

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

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

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

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

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

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

Apăsați ►, iar „4. REVIEW USAGE (ANALIZA UTILIZĂRII)” apare pe afișaj.

Apăsați butonul ▼ pentru a începe vizualizarea datelor referitoare la gătit.

FUNCȚIE

AFIȘAJ EX:

| | | |
|---|--|-------------|
| Ziua în care au fost resetate anterior datele referitoare la utilizare | SINCE (DE LA) | APR-19 2011 |
| Numărul de ore cât friteuza a fost pornită | (L/R) ON HRS (NR. ORE PORNITE) | 4 |
| Număr de filtrări | (L/R) FILTERD (FILTRAT) | 4 |
| Numărul de salturi peste filtrări | (L/R) SKIPPED (SALT) | 0 |
| Numărul de adăugări ulei | (L/R) ADD OIL (ADĂUGARE ULEI) | 4 |
| Numărul de eliminări ulei | (L/R) DISPOSE (ELIMINARE) | 1 |
| Numărul total de cicluri de gătit | (L/R) TOT CK (NR. TOT. CICLURI) | 38 |
| Numărul de cicluri oprite înainte de *DONE (REALIZAT)* | QUIT CK (RENUNȚARE CICLU) | 2 |
| Cicluri de gătit pentru produsul #1 | COOK (GĂTIT) -1- | 17 |
| Cicluri de gătit pentru produsul #2 | COOK (GĂTIT) -2- | 9 |
| Cicluri de gătit pentru produsul #3 | COOK (GĂTIT) -3- | 5 |
| Cicluri de gătit pentru produsul #4 | COOK (GĂTIT) -4- | 0 |
| Cicluri de gătit pentru produsul #5 | COOK (GĂTIT) -5- | 0 |
| Cicluri de gătit pentru produsul #6 | COOK (GĂTIT) -6- | 6 |
| Cicluri de gătit pentru produsul #7 | COOK (GĂTIT) -7- | 0 |
| Cicluri de gătit pentru produsul #8 | COOK (GĂTIT) -8- | 0 |
| Cicluri de gătit pentru produsul #9 | COOK (GĂTIT) -9- | 1 |
| Cicluri de gătit pentru produsul #0 | COOK (GĂTIT) -0- | 0 |
| Resetarea datelor de utilizare: Introducerea codului de utilizare - 1, 2, 3 la acest pas pentru aducerea la zero a tuturor informațiilor de utilizare | RESET USAGE (RESETARE UTILIZARE) / ENTER CODE (INTRODUCERE COD) | ----- |

16. SUPORT USB

1. Apăsați butonul ▼, iar afișajul arată „REPORTS/(type of report) PRINT (RAPOARTE/(tipul raportului) IMPRIMARE)”. Astfel se va imprima tipul de raport ales. Pentru a selecta un raport, apăsați √.

2. Apăsați butonul ▼ și „READ SP FROM USB (CITIRE SP DE PE USB)”.

Astfel se vor încărca punctele de setare ale produsului dintr-un fișier specific de pe stick-ul USB. Pentru a selecta punctele de setare, apăsați √.

3. Apăsați butonul ▼, iar afișajul arată „REMOVE USB? (SCOATEȚI USB)?”.

Aceasta va indica momentul când scoaterea stick-ului USB se poate face în siguranță.

4. Apăsați butonul ▼, iar afișajul va arăta „SAVE SP TO USB (SALVARE SP LA USB)”.


Astfel se vor descărca punctele de setare a produsului din memorie și se vor salva pe stick-ul USB.

SECȚIUNEA 5: MODUL PROGRAMARE PRODUS


Acest mod vă permite să programați următoarele:

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

5-1. MODIFICAREA SETĂRII PRODUSULUI

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

Schimbarea numelor produselor

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

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

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

Atribuire buton

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

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

Pentru schimbarea duratelor și a temperaturilor

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

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

Schimbare ID gătit

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

Alarmer (1 și 2)

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

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

După setarea timpului alarmei, apăsăți butonul ▲, iar pe afișaj apare „ALRM 2 (ALARMA 2)” și se poate programa o a doua alarmă.

Temporizator calitate (durată de menținere)

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

Urmărirea filtrării globale

Includere în numărare filtrare

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

Urmărirea filtrării mixte

Filtrare după X numere de încărcări

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

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

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

13. Apăsați butonul ► până când pe afișaj apare „LD COMP (COMP CS)” alături de valoarea compensării sarcinii. Aceasta reglează automat timpul, ținând cont de dimensiunea și temperatura sarcinii de gătit. Apăsați butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare între 0 și 20 încărcări.

14. Apăsați butonul ► până când „LCMP REF (REF COMP S)” apare pe afișaj alături de temperatura medie a compensării sarcinii (în cazul în care compensarea sarcinii este setată la „OFF (OPRIT)”, atunci „_ _ _” apare pe afișaj, iar setarea nu poate fi programată). Aceasta este temperatura medie de gătit pentru fiecare produs. Temporizatorul funcționează mai rapid la temperaturi mai mari decât această setare și funcționează mai lent la temperaturi mai mici decât această setare. Apăsați butonul pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a modifica această valoare.

15. Apăsați butonul ► până când pe ecran apare „FULL HT (ÎNC MAX)” alături de valoarea încălzirii complete, în secunde, ceea ce înseamnă că încălzirea este pornită imediat ce este apăsat un buton al temporizatorului, pentru intervalul de timp programat. Apăsați butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▲ pentru a schimba această valoare între 0 și 90 de secunde.

16. Apăsați butonul ► până când pe afișaj apare „PC FACTOR (FACTOR PC)”, alături de temperatura proporțională, ceea ce ajută la menținerea temperaturii uleiului la un nivel mai scăzut decât temperatura punctului de setare. Apăsați butoanele pentru produs sau butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare între 0 și 50 grade.

NOTĂ

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

SECȚIUNEA 6: PROGRAMAREA LA NIVELUL 2

6-1. MODUL PROGRAM SPECIAL

Modul program special este folosit pentru stabilirea unei programări, ca de exemplu:

Folosită pentru accesarea următoarelor:

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

- SP-1 • Grade Fahrenheit sau Celsius
- SP-2 • Limbă: engleză, greacă, rusă, suedeză, germană, portugheză, spaniolă și franceză
- SP-3 • Inițializarea sistemului (presetări din fabrică)
- SP-4 • Volum audio
- SP-5 • Tonalitate audio
- SP-6 • Selectarea ciclului de topire - 1.LIQUID (LICHID); 2.SOLID
- SP-7 • Mod în așteptare activat - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-7A • Folosiți „0” pentru IDLE (ÎN AȘTEPTARE)
- SP-7B • Minute în activare automată
- SP-7C • Temperatura punctului de setare în așteptare
- SP-8 • Modul de urmărire a filtrării - 1.MIXED (MIXT) sau 2.GLOBAL
- SP-8A • Sugerare filtrare la...- 75% până la 100% (MIXED (MIXT))
- SP-8B • Blocare filtrare activată? - YES (DA) sau NO (NU) (MIXT)
- SP-8A • Cicluri de filtrare cuvă din stânga - 0 până la 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B • Cicluri de filtrare cuvă din dreapta - 0 până la 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C • Blocare filtrare activată? - YES (DA) sau NO (NU) (**GLOBAL**)
- SP-9 • Durata lustruirii - X:XX M:SS
- SP-10 • Ora pentru memento schimbare element filtrant - XX HRS
- SP-11 • Durata curățării - XX MIN
- SP-12 • Temperatura de curățare - XXX °F sau C
- SP-13 • IO utilizator gătit - După ciclul de gătit, afișajul arată elementul de meniu anterior sau „----”
- SP-14 • Numărul de coșuri - 2-COȘURI sau 4-COȘURI
- SP-15 • Prezentare indicator de gătit - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-16 • Limbă secundară: greacă, rusă, suedeză, germană, portugheză, spaniolă și franceză
- SP-17 • Al doilea volum audio
- SP-18 • Economisire energie activată? - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-19 • Tipul friteuzei - GAS (GAZ) sau ELECTRIC (ELECTRICĂ)
- SP-20 • Tipul cuvei - SPLIT (DESPĂRȚITĂ) sau FULL (PLINĂ)
- SP-21 • AUTOLIFT ENABLED? (RIDICARE AUTOMATĂ ACTIVATĂ?) - NO LIFT (NU RIDICARE) sau YES LIFT (DA RIDICARE)
- SP-22 • Bulk Oil Supply? (Alimentare ulei vrac?) - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-23 • Bulk Oil Dispose? (Eliminare ulei vrac?) - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-24 • Nr. de serie friteuză
- SP-25 • Change Mgr. Code (Schimbare cod mgr.) - 1 = YES (DA)
- SP-26 • Change Usage Code (Schimbare cod utilizare) - 1 = YES (DA)
- SP-27 • Dispose Requires Code? (Eliminarea necesită cod?) - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-28 • Longer Fill Time Enabled (Timp de umplere mai lung activat) - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-29 • Let User Exit Fill? (Permiteți utilizatorului să părăsească umplerea?) - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-30 • Skip ‘SKIM’ Prompt? (Salt peste solicitarea de SPUMARE?) - YES (DA) sau NO (NU)
- SP-31 • 2-Stage Wash Enabled? (Spălarea în 2 etape activată?) - YES (DA) sau NO (NU)

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

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

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

NOTĂ

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

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

Grade Fahrenheit sau Celsius (SP-1)

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

NOTĂ

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

Limbă (SP-2)

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

Inițializarea sistemului (SP-3)

- Apăsați butonul ▶ și „SP-3” și „DO SYSTEM INIT (REALIZARE INIȚIERE SISTEM)” clipește pe afișajul din stânga, alături de „INIT (INIȚIALIZARE)” pe afișajul din dreapta. Pentru a reseta comenzile la setările implicite din fabrică, mențineți apăsat butonul √, iar comenzile numără invers „IN 3”, „IN2”, „IN 1”. După ce afișajul arată „-INIT- (INIȚIALIZARE)” & *DONE (REALIZAT)*, comenzile sunt resetate la valorile implicite din fabrică.

Volum audio (SP-4)

- Apăsați butonul ▶, iar pe afișajul din stânga clipește „SP-4 VAT TYPE (TIPUL CUVEI)”. Apăsați butonul ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a regla tonalitatea difuzorului, 10 fiind valoarea maximă, iar 1 valoarea minimă.

Tonalitate audio (SP-5)

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


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

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

- Apăsați butonul ► până când pe afișajul din stânga se derulează „SP-6 MELT CYCLE SELECT (SELECTARE CICLUL TOPIRE)”. Dacă nu se folosește ulei solid în cuve, afișajul din dreapta ar trebui să arate „1.LIQUID (LICHID)”.
- Dacă se folosește ulei solid, unitatea TREBUIE SĂ FIE echipată pentru a manipula ulei solid. Folosiți butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba afișajul din dreapta în „2.SOLID”

Modul în așteptare activat (SP-7)

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

- Apăsați butonul ►, iar pe afișajul din stânga clipește „SP-7 IDLE MODE ENABLED (MOD ÎN AȘTEPTARE ACTIVAT)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.
- Cu „YES (DA)” pe afișaj, apăsați butonul ► iar „SP-7A” și „USE ‘0’ FOR IDLE (UTILIZARE 0 PENTRU AȘTEPTARE)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a selecta „YES (DA)” sau „NO (NU)”. Dacă este selectat „YES (DA)”, un mod în așteptare poate fi programat la butonul pentru produs .
- Apăsați butonul ▼, iar pe afișajul din stânga clipește „SP-7B AUTOIDLE MINUTES (MINUTE AȘTEPTARE AUTOMATĂ)”. Apăsați ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a seta timpul (0 până la 60 de minute) cât friteuza stă în așteptare înainte de activarea așteptării automate.
- De ex., „30” înseamnă, dacă în cuvă nu este gătit niciun produs timp de 30 de minute, comanda răcește automat uleiul la temperatura punctului de setare în așteptare.
- Apăsați butonul ►, iar pe afișajul din stânga clipește „SP-4 IDLE SETPT PUNCT DE SETARE ÎN AȘTEPTARE)”. Apăsați butonul ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a seta temperatura în așteptare între 200° și 375 ° F (între 93 și 191 ° C).

Modul urmărire filtrare (SP-8)

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

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

NOTĂ

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

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

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

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

MIXED (MIXT)

- Dacă este selectat MIXED (MIXT), apăsați butonul ► iar „SP-8A” și „SUGGEST FILTER AT ... (SUGERARE FILTRARE LA...)” clipește pe afișajul din stânga, iar o valoare cuprinsă între 75% și 100% se arată pe afișajul din dreapta. Apăsați butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare.
- Cu cât valoarea este mai mică, cu atât comanda recomandă efectuarea mai curând a filtrării. Ex: Dacă este setată la 75%, comanda recomandă filtrarea după 3/4 din ciclurile de gătit programate, în timp ce la 100%, toate ciclurile de gătit trebuie finalizate înainte să fie sugerată filtrarea de către comandă.
- Apăsați ►, iar „SP-8B” și LOCKOUT ENABLED? (BLOCARE ACTIVATĂ)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.
- Dacă este setat la YES (DA), când comenzile sugerează filtrarea, „FILTER LOCKOUT (BLOCARE FILTRARE)”, „YOU *MUST* FILTER NOW (*TREBUIE* SĂ FILTRAȚI ACUM)”, apare pe afișaj; se refuză efectuarea altor cicluri de gătit până la filtrarea cuvei.
- Apăsați butonul ► iar „SP-8C” și „LOCKOUT AT... (BLOCARE LA...)” clipește pe afișajul din stânga, iar o valoare cuprinsă între 100% și 250% se arată pe afișajul din dreapta. Apăsați butoanele ▲ și ▼ pentru a schimba această valoare. Cu cât valoarea este mai mică, cu atât blocarea are loc mai devreme.
- Ex: Dacă este setat la 100%, blocarea are loc când numărările ciclurilor ajung la 1 sau o valoare superioară. Setat la 200%, sunt numărate de două ori mai multe cicluri înainte de a avea loc blocarea. Vezi exemplul de mai sus.

GLOBAL

- Dacă este selectat GLOBAL, apăsați butonul ►.

Cuvă plină

- Dacă unitatea este o cuvă despărțită, „SP-8A” și „FULL VAT FILTER CYCLES (CICLURI DE FILTRARE CUVĂ PLINĂ)” clipește pe afișajul din stânga, iar numărul ciclurilor de gătit între filtrări apare pe afișajul din dreapta (0 până la 99). Folosiți ▲ și ▼ pentru a schimba acest număr sau folosiți butoanele pentru produs.
- Apăsați butonul ►, iar pe afișajul din stânga clipește „SP-7 LOCKOUT ENABLED (BLOCARE ACTIVATĂ)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.
- Dacă este setat la YES (DA), apăsați butonul ►, iar afișajul din stânga clipește „SP-8C” și „FULL VAT LOCKOUT CYCLES (CICLURI DE BLOCARE CUVĂ PLINĂ)” și numărul de cicluri de gătit înaintea blocării filtrării sunt prezentate pe afișajul din dreapta (0 până la 99). Folosiți ▲ și ▼ pentru a schimba acest număr sau folosiți butoanele pentru produs.
- După ce s-a ajuns la acest număr de cicluri de gătit, „FILTER LOCKOUT (BLOCARE FILTRARE)”, „YOU *MUST* FILTER NOW (*TREBUIE* SĂ FILTRAȚI ACUM)”, apare pe pe afișaj; se refuză efectuarea altor cicluri de gătit până la filtrarea cuvei.

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

Durata lustruirii (SP-9)

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

Schimbarea orei pentru memento element filtrant (SP-10)

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

Durata curățării (SP-11)

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

Temperatura de curățare (SP-12)

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

IO utilizator gătit (SP-13)

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

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

Număr de coșuri (SP-14)

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

Indicator de gătit (SP-15)

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

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

Limbă secundară (SP-16)

- Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-16 2ND LANGUAGE (LIMBA SECUNDARĂ)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a selecta limba secundară dorită.
- Prin setarea unei limbi secundare la comenzi, acum se pot alege cu ușurință 2 limbi prin apăsarea butonului **P** în timpul funcționării normale.
- O limbă apare în afișajul din stânga, iar în afișajul din dreapta apare a doua limbă. Apăsarea butonului √ selectează limba din afișaje.

Volum secundar (SP-17)

- Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-17 2ND VOLUME (VOLUM SECUNDAR)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ sau butonul pentru produs pentru a selecta volumul secundar dorit.
- Prin setarea unui volum secundar la comenzi, acum se pot alege cu ușurință 2 volume prin apăsarea butonului **P** în timpul funcționării normale.
- O setare de volum apare pe afișajul din stânga (NICIUNA până la 10; 10 are nivelul cel mai înalt), iar pe afișajul din dreapta apare volumul secundar. Pentru a selecta volumul, apăsați butonul √ de sub volumul dorit.

Modul economisire energie (SP-18)

- Apăsați butonul ►, iar „SP-18 ENERGY SAVE ENABLED? (ECONOMISIRE ENERGIE ACTIVATĂ?)” clipește pe afișajul din stânga. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.
- Dacă setați YES (DA) în timpul de neutilizare, friteuza pornește automat în modul de economisire a energiei, care dezactivează suflantele. Apoi, după selectarea unui produs pentru începerea unui ciclu de gătit, suflantele și încălzirea repornesc. Dacă este setată la NO (NU), suflantele sunt pornite constant.

Tipul friteuzei (SP-19)

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

Tipul cuvei (SP-20)

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

Ridicare automată activată (SP-21)

- Apăsați butonul ►, iar pe afișajul din stânga clipește „SP-21 AUTOLIFT ENABLED (RIDICARE AUTOMATĂ ACTIVATĂ)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „YES LIFT (DA RIDICARE)” sau „NO LIFT (NU RIDICARE)”.
- Dacă friteuza este prevăzută cu opțiunea de ridicare automată, trebuie setat SP-21 la „YES LIFT (DA RIDICARE)”, în caz contrar, setați SP-21 la „NO LIFT (NU RIDICARE)”.

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

Alimentare cu ulei vrac (SP-22)

- Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-22 BULK OIL SUPPLY (ALIMENTARE CU ULEI VRAC)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „YES SUPL (DA ALIMENTARE)” sau „NO SUPL (NU ALIMENTARE)”.
- Setări la YES (DA) dacă uleiul este pompat în cuve dintr-un rezervor de ulei exterior. În caz contrar, setări SP-22 la NO (NU).

Eliminarea uleiului vrac (SP-23)





- Apăsați butonul ► iar pe afișajul din stânga clipește „SP-23 BULK OIL DISPOSE (ELIMINARE ULEI VRAC)”. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „YES DISP (DA eliminare)” sau „NO DISP (NU ELIMINARE)”.
- Setări la „YES DISP (DA ELIMINARE)” dacă uleiul este pompat de la cuve la un rezervor de ulei exterior la evacuarea uleiului. În caz contrar, setări SP-23 la „NO DISP (NU ELIMINARE)”.

Jurnalul numărului de serie (SP-24)

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

Schimbarea codului programului (SP-25)






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

- Apăsați butonul ►, iar „SP-25 CHANGE MGR CODE (SCHIMBARE COD MGR)? 1=YES (DA)” clipește pe afișaj. Apăsați  și introduceți „ENTER NEW CODE (INTRODUCERE COD NOU), P=DONE (REALIZAT), I=QUIT (RENUNȚARE)” se derulează pe afișaj. Apăsați butonul pentru produs pentru noul cod.
- Dacă sunteți mulțumiți de cod, apăsați , iar pe afișaj apare „REPEAT NEW CODE (REPETARE COD NOU), P=DONE (REALIZAT), I=QUIT (RENUNȚARE)”. Apăsați aceleași butoane pentru cod.
- Dacă sunteți mulțumiți de cod, apăsați , iar pe afișaj apare „*CODE CHANGED* (*COD SCHIMBAT*)”.
- Dacă nu sunteți mulțumiți de cod, apăsați , iar pe afișaj apare „*CANCEL (ANULARE)”, apoi revine la „SP-25” și „CHANGE, MGR CODE? (SCHIMBARE COD MGR?) 1=YES (DA)”. Acum se pot repeta pașii de mai sus.




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

Schimbare cod utilizare (SP-26)




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

- Apăsați butonul , iar „SP-26 CHANGE USAGE CODE? (SCHIMBARE COD UTILIZARE?) 1=YES (DA)” clipește pe afișaj. Apăsați  IAR „ENTER NEW CODE (INTRODUCERE COD NOU), P=DONE (REALIZAT), I=QUIT (RENUNȚARE)” se derulează pe afișaj. Apăsați butonul pentru produs pentru noul cod.
- Dacă sunteți mulțumiți de cod, apăsați , iar pe afișaj apare „REPEAT NEW CODE (REPETARE COD NOU), P=DONE (REALIZAT), I=QUIT (RENUNȚARE)”. Apăsați aceleași butoane pentru cod.
- Dacă sunteți mulțumiți de cod, apăsați , iar pe afișaj apare „*CODE CHANGED* (*COD SCHIMBAT*)”.
- Dacă nu sunteți mulțumiți de cod, apăsați , iar pe afișaj apare „*CANCEL (ANULARE)”, apoi revine la „SP-26” și „CHANGE, USAGE CODE? (SCHIMBARE COD UTILIZARE?) 1=YES (DA)”. Acum se pot repeta pașii de mai sus.




Eliminarea necesită cod? (SP-27)

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




Timp de umplere mai lung (SP-28)

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

Permiteți utilizatorului să părăsească umplerea (SP-29)

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

Salt peste solicitarea de SPUMARE (SP-30)

- Apăsați butonul , iar pe afișajul din stânga clipește „SP-4 SKIP ‘SKIM’ PROMPT? (SALT PESTE SOLICITAREA DE SPUMARE?)”. Apăsați butoanele  sau  pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.

6-2.
NU DERANJAȚI

Perioadele de funcționare de vârf în care nu va apărea mesajul „FILTER NOW? (FILTRARE ACUM?)” pot fi programate la friteuză. Există trei grupuri de zile: de luni până vineri (M-F), sâmbătă (SAT) și duminică (SUN). În fiecare grupare de zile pot fi programate până la 4 perioade de timp (M-F 1 până la M-F 4, SAT 1 până la SAT 4 și SUN 1 până la SUN 4). O perioadă de timp poate avea o durată cuprinsă între 1 și 180 de minute.

1. Mențineți apăsat butonul **P** timp de 5 secunde până când pe ecran apare „LEVEL 2 (NIVEL 2)”, urmat de „SP PROG (PROG SP)” și „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Apăsați butonul **P** încă o dată, iar pe afișajul din stânga clipește „DO NOT DISTURB (NU DERANJAȚI)” și „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
3. Introduceți codul 1, 2, 3 (primele 3 butoane pentru produse).
4. „DO NOT DISTURB ENABLED? (NU DERANJAȚI ACTIVAT?)” clipește pe afișajul din stânga, iar YES (DA) sau NO (NU) apar pe afișajul din dreapta. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege „YES (DA)” sau „NO (NU)”.
5. Apăsați butonul **P** și pe afișajul din stânga apare „M-F 1” și ora clipește în afișajul din dreapta. Apăsați butoanele ▲ sau ▼ sau folosiți butoanele pentru produs pentru a schimba ora.
6. Apăsați butonul **P** și pe afișajul din stânga apare „M-F 1” și „A” sau „P” clipește în afișajul din dreapta. Folosiți butoanele ▲ sau ▼ pentru a alege AM sau PM.
7. Apăsați butonul **P**, iar „M-F 1” apare pe afișajul din stânga, iar caracterul din extrema dreaptă clipește. Apăsați butoanele pentru produs pentru a introduce timpul (până la 180 de minute) în care va fi inhibată filtrarea, după timpul introdus la pasul 5.
8. Apăsați butonul **P** pentru a trece la următoarea perioadă a temporizatorului, M-F 2.
9. Repetați etapele 5, 6, 7 și 8 pentru alte perioade de timp dorite.

**6-3.
SETAREA CEASULUI**


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

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

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

SECȚIUNEA 7: DEPANARE

7-1. GHID DE DEPANARE


| Problemă | Cauză | Corecție |
|--|--|--|
| Comutatorul ON (PORNIT), dar friteuza este complet nefuncțională | <ul style="list-style-type: none"> Circuit deschis | <ul style="list-style-type: none"> Conectați friteuza la sursa electrică Verificați întreruptorul sau siguranța din cutia de alimentare |
| Cod eroare de comandă „E-10” | <ul style="list-style-type: none"> Temperatura uleiului este prea mare | <ul style="list-style-type: none"> Lăsați unitatea să se răcească (15-20 de minute), apăsați în sus butonul metalic de resetare de sub partea dreaptă a comenzilor; dacă limita superioară nu se resetează, limita superioară trebuie înlocuită  |
| Cuva este prea puțin umplută | <ul style="list-style-type: none"> BIB are nivel scăzut sau este gol Conducta de ulei BIB este obturată sau desprinsă Baia filtrului trebuie curățată | <ul style="list-style-type: none"> Umpleți BIB Verificați conducta BIB Curățați baia filtrului și schimbați hârtia sau elementul |

**7-1.
GHID DE DEPANARE
(CONT.)**

| Problemă | Cauză | Corecție |
|---|--|---|
| Spumarea uleiului sau fierberea peste partea superioară a cuvei | <ul style="list-style-type: none"> • Apă în ulei • Ulei incorect sau de slabă calitate • Filtrare incorectă • Clătire incorectă după curățarea cuvei | <ul style="list-style-type: none"> • Goliți și curățați uleiul • Folosiți uleiul recomandat • Consultați procedurile de filtrare • Curățați și clătiți cuva și apoi uscați bine |
| Uleiul nu se golește din cuvă | <ul style="list-style-type: none"> • Supapa de golire obturată cu firimituri • Canalul de golire este obturat | <ul style="list-style-type: none"> • Deschideți supapa, folosiți peria pentru a spăla forțat evacuarea • Demontați panoul lateral dreapta și scoateți bușonul de la capătul canalului și curățați canalul |
| Motorul filtrului funcționează, dar pompează încet ulei | <ul style="list-style-type: none"> • Racordurile conductei de ulei sunt slăbite • Hârtia de filtru sau elementul filtrant sunt îmbâcsite • Filtrul nu a fost reasamblat corect | <ul style="list-style-type: none"> • Strângeți toate racordurile conductei de ulei • Schimbați hârtia de filtru sau elementul filtrant • Consultați instrucțiunile de asamblare din interiorul ușii |
| Bule în ulei în timpul întregului proces de filtrare | <ul style="list-style-type: none"> • Baia filtrului nu este complet cuplată • Baia filtrului este obturată • Inel O deteriorat pe receptorul conductei filtrului, la friteuză | <ul style="list-style-type: none"> • Asigurați-vă că este complet împinsă în receptorul de pe friteuză conducta de retur a băii filtrului • Curățați baia și schimbați hârtia sau elementul • Schimbați inelul O |
| Motorul filtrului nu funcționează | <ul style="list-style-type: none"> • Butonul de resetare termică de pe partea din spate a motorului pompei este declanșat <div data-bbox="496 1438 868 1560" data-label="Image"> </div> <p>Pentru a preveni apariția arsurilor produse de împrăscarea cu grăsime vegetală, treceți comutatorul ELECTRIC al unității în poziția OFF (OPRIT) înainte de a reseta dispozitivul de protecție la resetare manuală a motorului pompei filtrului.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Deschideți ușa numărul doi din partea dreaptă a unității (vederea operatorului) și lăsați motorul să se răcească. Cu o șurubelniță, apăsați cu putere butonul până face clic <div data-bbox="927 1480 1458 1879" data-label="Image"> </div> |

**7-2.
CODURI DE EROARE**

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

| AFIȘAJ | CAUZĂ | CORECȚIE |
|----------------------------------|--|--|
| „E-4” | <ul style="list-style-type: none"> 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” | <ul style="list-style-type: none"> 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” | <ul style="list-style-type: none"> 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” | <ul style="list-style-type: none"> 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” | <ul style="list-style-type: none"> Limită superioară | Lăsați unitatea să se răcească (15-20 de minute), apăsați în sus butonul metalic de resetare de sub partea dreaptă a comenzilor; dacă limita superioară nu se resetează, limita superioară trebuie înlocuită  |
| „E-15” | <ul style="list-style-type: none"> Comutator de golire | Asigurați-vă că butonul de golire este complet apăsat; dacă persistă E-15, apăsați la personal calificat pentru verificarea comutatorului de golire |
| „E-18-A” „E-18-B” „E-18-C” | <ul style="list-style-type: none"> Senzorul de nivel stânga deschis Senzorul de nivel stânga deschis Ambii senzori deschiși | Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul indică în continuare un senzor defect, verificați conectorii de pe placa de comandă; verificați și înlocuiți senzorul dacă este necesar |

7-2.
CODURI DE EROARE
(CONT.)

| AFIȘAJ | CAUZĂ | CORECȚIE |
|--|--|---|
| „E-20-A” „FAN SENSOR STUCK CLOSED (SENZORUL VENTILATORULUI BLOCAT DESCHIS)” | <ul style="list-style-type: none"> Defecțiunea presostatului Problemă la cablaj Defecțiune placă I/O | <ul style="list-style-type: none"> Dacă ventilatorul nu funcționează, verificați presostatul; circuitul trebuie să fie deschis dacă nu există presiune a aerului Dacă ventilatorul funcționează, există o eroare de cablaj sau releul de pe placa I/O este închis |
| „E-20-B” „NO DRAFT (LIPSĂ TIRAJ)” „CHECK FAN (VERIFICAȚI VENTILATORUL)” | <ul style="list-style-type: none"> Defecțiunea presostatului/furtun slăbit Defecțiune la ventilatorul de tiraj/tensiune joasă Evacuare sau hotă înfundată | <ul style="list-style-type: none"> Apăsați butonul de alimentare electrică pentru a opri și reporni cuva, dacă E-20-B persistă, verificați presostatul; circuitul trebuie să fie deschis dacă lipsește presiunea aerului; asigurați-vă că furtunul este conectat la ventilator și presostat Verificați ventilatorul de tiraj; ventilatorul este alimentat cu tensiune joasă Verificați dacă este înfundat sistemul evacuare și hotă al friteuzei |
| „E-20-D” IGNITION FAILURE (DEFECȚIUNE APRINDERE)” | <ul style="list-style-type: none"> Defecțiune la aprindere/lipsă sesizare flacăra | <ul style="list-style-type: none"> Apăsați butonul de alimentare electrică pentru a opri și reporni cuva, dacă E-20-D persistă, verificați racordurile conductei de gaz; apelați la personal calificat pentru a verifica supapa de închidere a gazului; apelați la personal calificat pentru a verifica modulul de aprindere, supapa de gaz, interstițiul senzorului de flacăra, cablajul supapei de gaz și al modulului de aprindere |
| „E-21” | <ul style="list-style-type: none"> Recuperare lentă a încălzirii | <ul style="list-style-type: none"> Apelați la un tehnician de service certificat pentru a verifica friteuza pentru tensiunea corectă la unitate; verificați circuitul de încălzire; verificați dacă unitatea prezintă fire slăbite sau arse |
| „E-22” „NO HEAT (LIPSĂ ÎNCĂLZIRE)” „CHECK GAS VALVE (VERIFICAȚI SUPAPA DE GAZ)” | <ul style="list-style-type: none"> Arzătorul nu se aprinde | <ul style="list-style-type: none"> Apelați la personal calificat pentru verificarea supapei de gaz și a circuitului de încălzire |
| „E-41” / „E-46” | <ul style="list-style-type: none"> Defecțiune de programare | <ul style="list-style-type: none"> Apăsați butonul pornit-oprit pentru a opri și reporni cuva, dacă apare oricare din codurile de eroare, reinițializați comenzile; dacă persistă codul de eroare, înlocuiți placa de comandă |
| „E-47” | <ul style="list-style-type: none"> Defecțiune chip convertizor analogic sau alimentare cu 12 V | <ul style="list-style-type: none"> Apăsați butonul pornit-oprit pentru a opri și reporni cuva; dacă persistă „E-47”, apelați la personal calificat pentru a schimba placa I/O sau placa PC; dacă tonalitățile difuzorului au nivel sonor scăzut, probabil există o defecțiune la placa I/O; înlocuiți placa I/O. |
| „E-48” | <ul style="list-style-type: none"> Eroare sistem de intrare | <ul style="list-style-type: none"> Apelați la personal calificat pentru a schimba placa PC |
| „E-54-C” | <ul style="list-style-type: none"> Eroare introducere temperatură | <ul style="list-style-type: none"> Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); înlocuiți placa PC de comandă dacă persistă „E-54C” |
| „E-60” „FILTER IN USE (FILTRU ÎN UZ)” | <ul style="list-style-type: none"> Placa PC AIF nu comunică cu placa PC de comandă | <ul style="list-style-type: none"> Apăsați butonul pornit-oprit pentru a opri cuva, așteptați 15 secunde și reporniți-o. Dacă persistă „E-60”, apelați la personal calificat pentru a verifica plăcile PC; înlocuiți placa PC sau placa de comandă PC dacă este necesar |
| „E-70C” | <ul style="list-style-type: none"> Firul de șuntare al supapei de golire lipsește sau este deconectat | <ul style="list-style-type: none"> Verificați firul de șuntare de pe placa PC în poziția de interblocare a comutatorului de golire |
| „E-83-A” | <ul style="list-style-type: none"> Presiune prea mare | <ul style="list-style-type: none"> Verificați sistemul de filtrare din cuva #1 |
| „E-83-B” | <ul style="list-style-type: none"> Presiune prea mare | <ul style="list-style-type: none"> Verificați sistemul de filtrare din cuva #2 |

7-2.
CODURI DE EROARE
(CONT.)

| AFIȘAJ | CAUZĂ | CORECȚIE |
|---|---|---|
| „E-83-C” | <ul style="list-style-type: none"> • Presiune prea mare | <ul style="list-style-type: none"> • Verificați sistemul de filtrare din cuva #3 |
| „E-83-D” | <ul style="list-style-type: none"> • Presiune prea mare | <ul style="list-style-type: none"> • Verificați sistemul de filtrare din cuva #4 |
| „E-83-E” | <ul style="list-style-type: none"> • Presiune prea mare | <ul style="list-style-type: none"> • Verificați sistemul de filtrare din cuva #5 |
| „E-83-J” | <ul style="list-style-type: none"> • Comutatorul ON (PORNIT) „BIB FILL (UMPLERE BIB)” vrac când presiunea este prea mare | <ul style="list-style-type: none"> • Verificați supapele de umplere BIB |
| „E-83-R” | <ul style="list-style-type: none"> • Comutatorul ON (PORNIT) eliminare vrac când presiunea este prea mare | <ul style="list-style-type: none"> • Verificați cupla de deconectare rapidă pentru eliminare vrac din spatele friteuzei |
| „E-93-1” „24 VDC SUPPLY TRIPPED (ALIMENTARE CU 24 VCC DECLANȘATĂ)” | <ul style="list-style-type: none"> • Defecțiune sau funcționare eronată a motorului pentru ridicare automată | <ul style="list-style-type: none"> • Dacă nu funcționează caracteristica de ridicare automată, apelați la personal calificat pentru a verifica motoarele pentru ridicare automată. |



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

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

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

* FM05 - 242 - D* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revizuit la 28 iunie 2016

www.hennypenny.com