



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny

**Cuvă divizată și cuvă mare
Friteuze deschise – Electrice**

Model LVE-102

Model LVE-103

Model LVE-104

FM07-722-A - Romanian

5-3-10

MANUAL DE UTILIZARE

ÎNREGISTRAȚI GARANȚIA ONLINE LA WWW.HENNYPENNY.COM

SECȚIUNEA 1. INTRODUCERE

1-1. INTRODUCERE

Friteuza deschisă Henny Penny este o unitate de bază a unui echipament de procesare a alimentelor. Acest aparat se utilizează numai în unități de servire alimentară comercială și instituționale.



NOTICE OBSERVAȚIE

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

1-2. ÎNGRIJIRE SPUNZĂTOARE

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

1-3. ASISTENȚĂ

Dacă aveți nevoie de asistență externă, apălați la distribuitorul independent local din zona dvs. sau sunați la Henny Penny Corp. la 1-800-4178405 sau 1-937-456-8405.

1-4. SIGURANȚA

Friteuza deschisă Henny Penny încorporează multe funcții de siguranță. Cu toate acestea, singura metodă de a se asigura o utilizare sigură este să se înțeleagă procedurile corecte de instalare, utilizare și întreținere. Instrucțiunile din acest manual au fost pregătite pentru a vă ajuta la învățarea procedurilor corecte. Unde există informații de o importanță deosebită sau legate de siguranță, se folosesc cuvintele PERICOL, AVERTISMENT, ATENȚIE și OBSERVAȚIE. Utilizarea acestora este descrisă mai jos.



SAU

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



OBSERVAȚIE

OBSERVAȚIE este utilizat pentru a evidenția informații deosebit de importante.



ATENȚIE

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



ATENȚIE

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



AVERTISMENT

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



PERICOL

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

1-4. SIGURANȚĂ (Continuare)



Simbol împământare echipotențială



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



OR



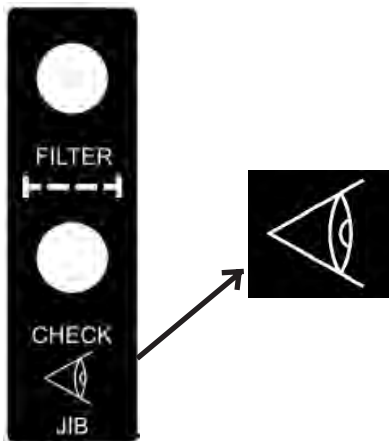
Simboluri pericol de electrocutare



OR



Simboluri suprafețe fierbinți



Verificare sau Confirmare

SECȚIUNEA 2: INSTALAREA

2-1. INTRODUCERE

Această secțiune conține instrucțiunile de instalare și de despachetare pentru friteuza Henny Penny LVE.

NOTICE OBSERVAȚIE

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



**AVERTISMENT
PERICOL DE
ELECTROCUTARE**

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

2-2. INSTRUCȚIUNI DE DESPACHETARE

NOTICE OBSERVAȚIE

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

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

CAUTION ATENȚIE

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

6. Mutați friteuza de pe palet.



**AVERTISMENT
OBIECT GREU**

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

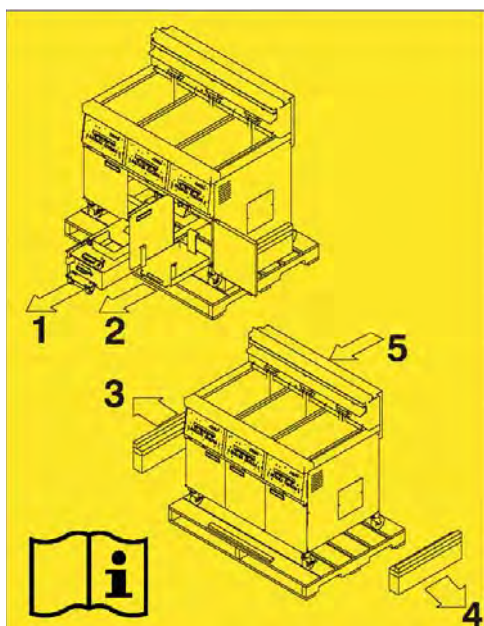


Figura 1

2-3. SELECTAREA LOCAȚIEI FRITEUZEI

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



**ATENȚIE
PERICOL DE
INCENDIU**

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



**AVERTISMENT
RISC DE ARSURI**

2-4. ASIGURAREA ORIZONTALITĂȚII FRITEUZEI



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



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

2-5. VENTILAȚIA FRITEUZEI

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

NOTICE OBSERVAȚIE

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

2-6. REGLAREA ÎNĂLȚIMII CAPACULUI SUPERIOR



Figura 1

NOTICE OBSERVAȚIE

Capacul superior reglabil trebuie utilizat la toate seriile de hote de evacuare cu excepția hotei de evacuare universale (SERIA UH). Pentru SERIA UH capacul superior trebuie scos – consultați Secțiunea 2-7.



Figura 2

Pe panoul posterior al friteuzei este un panou reglabil care trebuie să se lipească de hota de evacuare. Figura 1.

Utilizând o cheie sau o șurubelniță tubulară de 3/8 țoli slăbiți cele 3 piulițe care fixează panoul. Figura 2.

Mutați panoul până se lipește de hota de evacuare și apoi strângeți cele 3 piulițe.

2-7. SCOATEREA CAPACULUI SUPERIOR

Unele instalații (SERIA UH) pot necesita eliminarea panoului posterior reglabil.



Utilizând o șurubelniță în cruce, desurubați cele două șuruburi (câte unul la fiecare capăt) care fixează panoul posterior și scoateți panoul de pe aparat.

2-8. CERINȚE ELECTRICE



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



**AVERTISMENT
PERICOL DE
ELECTROCUTARE**

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

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

(NUMAI PENTRU ECHIPAMENTE CU MARCA CE!)

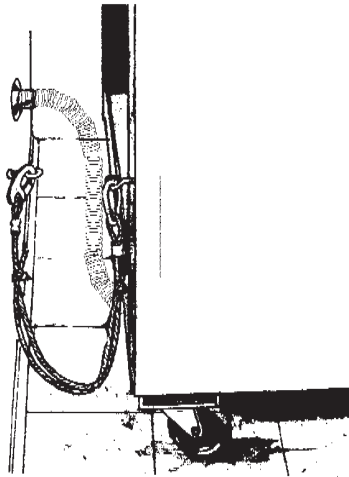
Pentru a preveni pericolul de electrocutare acest aparat trebuie să fie legat de alte aparate sau suprafețe metalice care pot fi atinse în apropierea aparatului cu un conductor de legătură echipotențială. Aparatul este echipat cu o bornă echipotențială în acest scop. Borna echipotențială este

marcată cu următorul simbol



2-8. CERINȚE ELECTRICE **(Continuare)**

LANȚ DE ASIGURARE



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

CAUTION

ATENȚIE

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

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

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

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

Friteuza este livrată cu două sisteme diferite de cabluri de alimentare de 7 picioare (2,13 m). Sistemul de cablu cu ștecherul NEMA L2120P cu blocare prin răsucire este cablat special pentru priza de interblocare a hotei McDonald's și furnizează electricitate la panoul de comandă și la pompele de filtrare.



Celălalt cablu de alimentare, care alimentează cu electricitate sistemul de încălzire, utilizează ștecherul drept NEMA 15-60P și fiecare cuvă are propriul cablu de alimentare.



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

2-9. DIMENSIUNI



Model LVE-103

SECȚIUNEA 3. UTILIZAREA

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

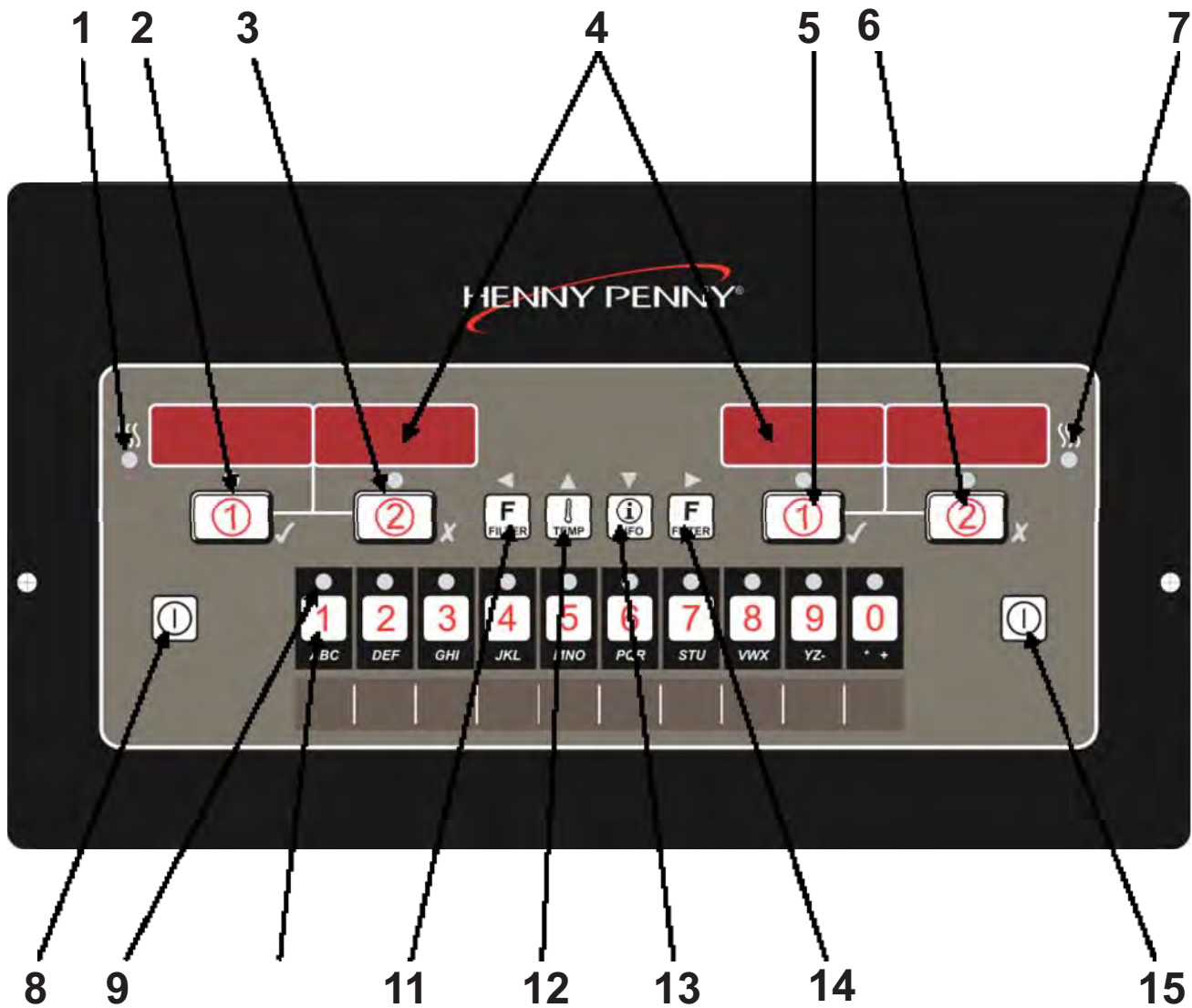


Figura 3-1

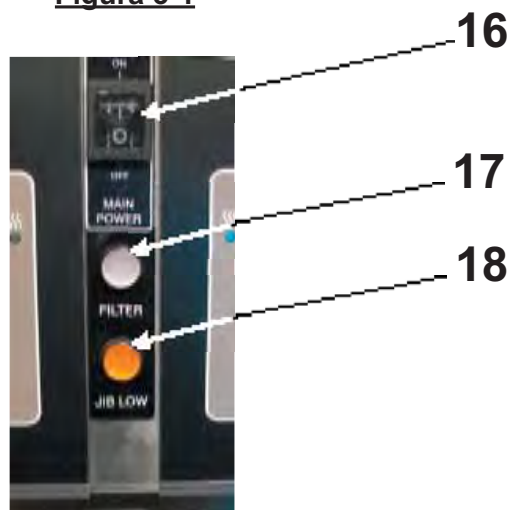


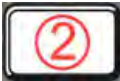


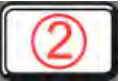






Figura 3-2






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

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

Fig. nr.	Articol nr.	Descriere	Funcție
3-1	1		Acest LED se aprinde când se dă comanda de încălzire pentru cuva(ele) stângă(i) și elementele pornesc și încălzesc uleiul
3-1	2		În timpul utilizării normale, apăsați acest buton pentru a porni și a opri ciclurile pentru coșul stânga; apăsați pentru a modifica produsul afișat; utilizat, de asemenea, ca √ pentru a indica YES (DA) sau a confirma
3-1	3		În timpul utilizării normale, apăsați acest buton pentru a porni și a opri ciclurile de gătire pentru coșul stânga; apăsați pentru a modifica produsul afișat; utilizat, de asemenea, ca X pentru a indica NO (NU) sau a anula
3-1	4	Ecran digital	Ecran digital Afișează codurile produselor; afișează cronometrul cu numărătoare inversă în timpul ciclurilor de gătire; afișează mesajele în timpul modurilor de filtrare; afișează selecțiile în modul de Programare; afișează temperatura uleiului când se apasă  ; afișează codurile de eroare (de asemenea, în mai multe limbi)
3-1	5		În timpul utilizării normale, apăsați acest buton pentru a porni și a opri ciclurile de gătire pentru coșul dreapta; apăsați pentru a modifica produsul afișat; apăsați pentru a confirma mesajele în modurile de filtrare; utilizat, de asemenea, ca √ pentru a indica YES (DA) sau a confirma
3-1	6		În timpul utilizării normale, apăsați acest buton pentru a porni și a opri ciclurile de gătire pentru coșul dreapta; apăsați pentru a respinge mesajele în modurile de filtrare; utilizat, de asemenea, ca X pentru a indica NU (NU) sau a anula
3-1	7		Acest LED se aprinde când se dă comanda de încălzire pentru cuva(ele) dreaptă(e) și elementele pornesc și încălzesc uleiul
3-1	8		Apăsați pentru a porni și a opri sistemul de încălzire pentru cuva(ele) stângă(i)
3-1	9		LED-ul fiecărui buton de produs se aprinde când produsul respectiv a fost selectat
3-1	10		Apăsați pentru a selecta produsul dorit; apăsați, în timpul denumirii unui produs, pentru a așeza literele de sub buton în nume

3-1. UTILIZAREA COMPONENTELOR

(Continuare)

Fig. nr.	Articol nr.	Descriere	Funcție
3-1	11& 14		Utilizat în modurile de Programare și Filtrare; utilizat, de asemenea, pentru butoanele ◀ sau ▶; apăsați pentru a vizualiza următoarele informații despre filtrare: <ul style="list-style-type: none"> a. numărul de cicluri de gătire până la următoarea filtrare b. data și ora
3-1	12		Utilizat în modurile de Programare; utilizat în modurile de Filtrare; utilizat la umplerea și golirea cuvelor, utilizat, de asemenea, pentru butonul ▲; apăsați pentru a vizualiza următoarele informații despre temperatură: <ul style="list-style-type: none"> a. temperatura actuală a uleiului în fiecare cuvă b. temperatura stabilită pentru fiecare cuvă
3-1	13		Utilizat în modurile de Programare; utilizat, de asemenea, pentru butonul ▼; apăsați pentru a afișa următoarele informații despre starea friteuzei: <ul style="list-style-type: none"> a. informații de recuperare pentru fiecare cuvă
3-1	15		Apăsați pentru a porni și a opri sistemul de încălzire pentru cuva(ele) dreaptă(e)
3-2	16		Când este în poziția ON (PORNIT), se alimentează cu electricitate panoul de comandă și pompele de filtrare
3-2	17		Când este aprins albastru  , indică necesitatea efectuării unei filtrări automate intermitente (AIF)
3-12	18		Când este aprins portocaliu, indică faptul că JIB trebuie să fie umplut sau înlocuit

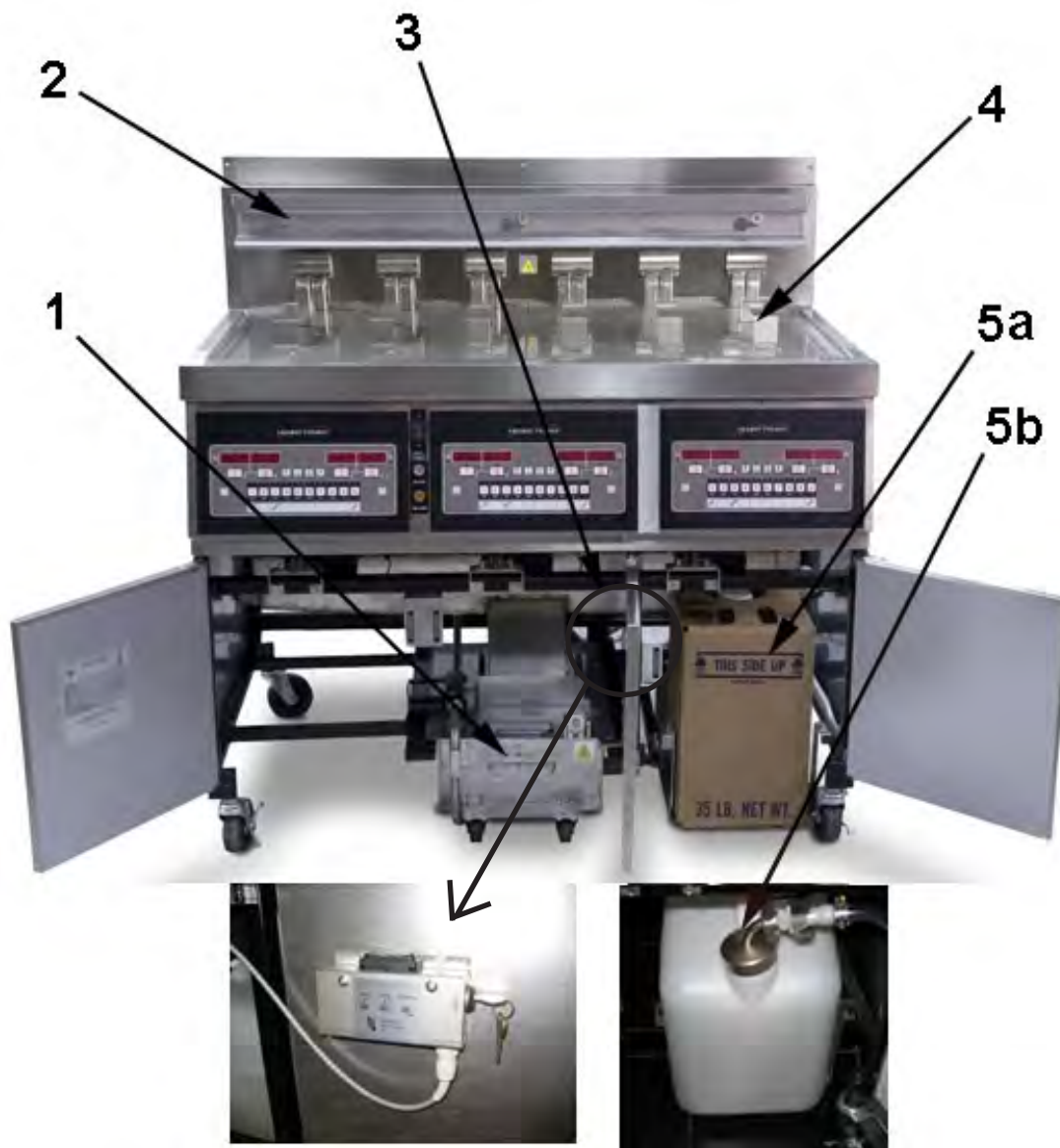



Figura 3-3

Fig. nr.	Articol nr.	Descriere	Funcție
3-3	1	Ansamblu tavă de scurgere a filtrului	Uleiul se scurge în această tavă și apoi este pompat prin filtre pentru a se prelungi durata de utilizare a uleiului
3-3	2	Suport coșuri	Coșurile se agață pe acesta când nu sunt utilizate sau pentru a se scurge produsul după un ciclu de gătire
3-3	3	Înterupător RTI	Înterupător RTI Numai la friteuzele care au sistemul RTI în locație
3-3	4	Capace cuve	Acoperă cuvele când nu sunt utilizate
3-3	5a	JIB	Jug-in-a-Box (Bidon în cutie) pentru locațiile fără sisteme RTI; păstrează uleiul
3-3	5b	JIB	Bidon pentru locațiile cu sisteme RTI; păstrează uleiul

3-2. MOD DE CONFIGURARE

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

Când întrerupătorul principal de alimentare este pornit, pe ambele

ecrane apare “OFF (OPRIT)”. Apăsați  în oricare parte și pe ecrane apare *SETUP* *MODE* (*MOD CONFIGURARE*), urmat de “LANGUAGE (LIMBA)” pe ecranul din stânga, “ENGLISH (ENGLEZĂ)” pe ecranul din dreapta.

Utilizați butoanele ◀ sau ▶ pentru a schimba pe ecran la “FRANCAIS (FRANCEZĂ)”, “CAN FREN (FRANCEZĂ CANADIANĂ)”, “ESPANOL (SPANIOLĂ)”, “PORTUG (PORTUGHEZĂ)”, “DEUTSCHE (GERMANĂ)”, “SVENSKI (SUEDEZĂ)”, “RUSSIAN (RUSĂ)”.

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

- ZONE (ZONA) - USA (SUA) sau NON-USA (ÎN AFARA SUA)
- TEMP FORMAT (FORMAT TEMPERATURĂ) - °F sau °C
- TIME FORMAT (FORMAT ORĂ) - 12-HR (12 ORE) sau 24-HR (24 ORE)
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - Ora din zi (utilizați butoanele de produs pentru a o modifica)
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - AM sau PM
- DATE FORMAT (FORMAT DATĂ) - US (SUA) sau INTERNATIONAL (INTERNAȚIONAL)
- ENTER DATE (INTRODUCERE DATĂ) - Data de azi (utilizați butoanele de produs pentru a o modifica)
- FRYER TYPE (TIP FRITEUZĂ) - GAS (GAZ) sau ELEC (ELECTRICĂ)
- VAT TYPE (TIP CUVĂ) - FULL (MARE) sau SPLIT (DIVIZATĂ)
- OIL SYSTEM (SISTEM DE ULEI) - JIB (fără sistem RTI)/BULK (VRAC) (are sistem RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ORA DE VARĂ) - 1.OFF (DEZACTIVATĂ) ; 2.US (SUA) (2007 și ulterior); 3.EURO (EUROPA); 4.FSA (SUA înainte de 2007)
- SETUP COMPLETE (CONFIGURARE TERMINATĂ)

Dacă nu se indică altfel, utilizați butoanele ◀ sau ▶ pentru a modifica setările.

NOTICE OBSERVAȚIE

Modul de Configurare poate fi accesat, de asemenea, din programarea de Nivel 1. Consultați Secțiunea 4-4.

3-3. UMLEREA SAU ADAUGAREA DE ULEI



Figura 1



Figura 2



Figura 3

CAUTION ATENȚIE

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

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

WARNING AVERTISMENT BURN RISK RISC DE ARSURI


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

2. Capacități de ulei:
Cuve mari = 15 sferturi/30 uncii (14,2 litri/13,6 kg)
Cuve divizate = 7,5 sferturi/15 uncii (7,1 litri/6,8 kg)
Cuvă pentru pește (cuvă divizată adâncă) = 10 sferturi /20 uncii (9,5 litri/9,1 kg)


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

3. Uleiul rece trebuie umplut până la indicatorul inferior.

Umplerea cuvei utilizând sistemul RTI

1. Puneți întrerupătorul principal de alimentare în poziția ON (PORNIT).
2. Așezați suportul coșului în interiorul cuvei. Figura 3.
3. Țineți apăsat  (în oricare parte) până când pe ecran se afișează *FILTER MENU* (*MENIU FILTRARE*) împreună cu 1.AUTO FILTER? (1.FILTRARE AUTOMATĂ?).
4. Apăsați și eliberați butonul ▼ de 5 ori până când pe ecran apare "6.FILL POT FROM BULK (6.UMLEREA CUVĂ DIN VRAC)". (Trebuie să fie setat pe "BULK (VRAC)" din modul de Configurare)
5. Apăsați butonul √ și pe ecran apare "FILL POT FROM BULK YES NO (UMLEREA CUVĂ DIN VRAC DA NU)". Țineți apăsat butonul √ din nou pentru a umple cuva, pe ecran apare "FILLING (UMLERE)".
6. Când cuva este plină, eliberați butonul √ și apăsați butonul X de două ori pentru a ieși din meniu și a reveni la funcționarea normală.

3-4. PROCEDURI DE PORNIRE DIMINEAȚA

1. Asigurați-vă că cuva este umplută cu ulei la nivelul corespunzător.
2. Mutați întrerupătorul de alimentare în poziția ON (PORNIT) și apoi apăsați  pentru a porni încălzirea pentru cuva dorită. Dacă pe ecran apare “IS POT FILLED? (CUVA ESTE PLINĂ?)” verificați dacă uleiul este la nivelul corect (consultați Secțiunea 3-2) și apoi apăsați butonul √ pentru “YES (DA)”.

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

NOTICE OBSERVAȚIE

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

Pe ecran apare atunci “EXIT MELT (IEȘIRE TOPIRE)” “YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ pentru “YES (DA)” și cuva se încălzește continuu până când se atinge temperatura stabilă.



CAUTION ATENȚIE

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

DANGER PERICOL **OVERFLOW RISK** RISC DE VĂRSARE


NU SUPRAÎNCĂRCAȚI SAU AȘEZAȚI PRODUSE CU UN CONȚINUT EXTREM DE UMIDITATE ÎN COȘURI. 3 UNCII (1,4 KG) ESTE CANTITATEA MAXIMĂ DE PRODUS PENTRU O CUVĂ MARE ȘI 1-1/2 UNCII (0,68 KG) PENTRU CUVELE DIVIZATE. NERESPECTAREA ACESTOR INSTRUCȚIUNI POATE PROVOCA VĂRSAREA ULEIULUI DIN CUVĂ PEA PLINĂ, CEEA CE POATE PRODUCE ARSURI GRAVE, RĂNIRE PERSONALĂ, INCENDII ȘI/SAU DETERIORAREA BUNURILOR.

3-5. GĂTIREA CU ECRANUL DEDICAT



1. După încheierea ciclului de topire, LOW TEMP (TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ) clipește până când se atinge temperatura stabilită. Niciun ciclu de gătire nu poate fi început cât timp pe ecran este afișat “LOW TEMP (TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ)”. După atingerea temperaturii stabilite, pe ecran apare numele produsului, de ex. NUGGETS și acum se poate așeza produsul în ulei.
2. Apăsați un buton cronometru  sau .
3. Pe ecran se afișează numele produsului în curs de preparare (de ex: “NUG”) și cronometrul cu numărătoare inversă.
4. Când ciclul de gătire este complet, se aude o alarmă și pe ecran apare “PULL (SCOATERE)”.
5. Apăsați butonul cronometru de sub PULL (SCOATERE) pentru a opri alarma și ridicăți coșul din cuvă.
6. Dacă a fost programat un cronometru de calitate (cronometru de așteptare), timpul de așteptare începe automat când utilizatorul apasă butonul cronometru pentru a opri ciclul de gătire. În timp ce cronometrul de calitate efectuează numărătoare inversă, pe ecran apare abrevierea produsului din trei litere urmată de “Qn”, unde “n” este numărul de minute rămase, de ex.: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4” etc.

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

NOTICE OBSERVAȚIE






Pentru a schimba produsul dedicat, apăsați butonul produsului dorit, de ex.:  și pe ecran apare [“<<<< >>>>”].



Apoi țineți apăsat (timp de 5 secunde) butonul cronometru  sau  pentru cuva care va fi utilizată. Acum pe ecran apare numele produsului, de ex.: “HASH BRN”.

3-6. GĂTIREA CU ECRANUL CU PRODUSE MULTIPLE




Ecranul cu produse multiple înseamnă că trebuie selectat un produs înainte de începerea unui ciclu de gătire într-o anumită cuvă.

- După încheierea ciclului de topire, LOW TEMP (TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ) clipește până când se atinge temperatura stabilită. Apoi pe ecran apare “---- ----”.
- Apăsați un buton de produs, de ex.:  și acum puteți așeza produsul în ulei.
- Pe ecran apare “FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)”. Dacă pe ecran apare “<<<< >>>>”, temperatura uleiului nu este corectă pentru acel produs. Fie selectați alt produs, fie țineți apăsat  sau  timp de 5 secunde.
- Apăsați un buton cronometru  sau .
- Când ciclul de gătire este complet, se aude o alarmă și pe ecran apare “PULL (SCOATERE)”.
- Apăsați butonul cronometru de sub “PULL (SCOATERE)” pentru a opri alarma. Apoi pe ecran apare “---- ----” sau dacă este programat un cronometru de calitate (cronometru de așteptare), pe ecran se afișează cronometrul cu numărătoare inversă (vezi pasul 6, Secțiunea 3-5).




3-7. SCHIMBAREA DE LA MIC DEJUN LA PRÂNZ SAU DE LA PRÂNZ LA MIC DEJUN

Această procedură înseamnă, de fapt, modificarea produsului care este gătit într-o cuvă cu un ecran dedicat.

De la mic dejun la prânz

- Apăsați butonul de produs, de ex.: .
- Pe ecran apare “<<<< >>>>”.
- Țineți apăsat un buton cronometru  sau  timp de 5 secunde și apoi pe ecran apare “FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)”.

De la prânz la mic dejun

- Apăsați butonul de produs, de ex.: .
- Pe ecran apare “<<<< >>>>”.
- Țineți apăsat un buton cronometru  sau  timp de 5 secunde și apoi pe ecran apare “HASH BRN”.


NOTICE OBSERVAȚIE



În timpul unui ciclu de gătire, dacă se încearcă și nu se reușește modificarea unui produs într-un ecran dedicate sau un ecran cu produse multiple, temperaturile stabilite ale produselor nu mai sunt aceleași. Așteptați până când se termină ciclul de gătire și apoi efectuați procedura de modificare.

3-8. SCHIMBAREA DE LA UN ECRAN CU PRODUSE MULTIPLE LA UN ECRAN DEDICAT

Pe ecran apare “---- ----” dacă este în modul ecran cu produse multiple și acesta poate fi schimbat într-un ecran dedicat.





1. Apăsați un buton de produs, de ex.: .
2. Pe ecran apare “FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)” dacă temperatura stabilită pentru cuvă corespunde produsului sau [“<<<<< >>>>>”] în caz contrar.

3. Țineți apăsat un buton cronometru  sau  timp de 5 secunde până când se aude un bip.
4. Eliberați butonul cronometru și pe ecran apare “FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)”, indicând faptul că s-a efectuat schimbarea la modul ecran dedicat.

Această procedură este simplă și funcționează întotdeauna (nu va fi respinsă) deoarece nu încercă niciodată să modifice temperatura stabilită.

3-9. SCHIMBAREA DE LA UN ECRAN DEDICAT LA UN ECRAN CU PRODUSE MULTIPLE






1. Țineți apăsat un buton cronometru  sau  timp de 5 secunde până când se aude un bip.
2. Eliberați butonul cronometru și pe ecran apare “---- ----”, indicând faptul că s-a efectuat schimbarea la modul ecran cu produse multiple.

NOTICE OBSERVAȚIE

Numai produsele programate pentru această temperatură stabilită vor putea fi selectate pentru gătire.



3-10. SCHIMBAREA DE LA UN ECRAN CU PRODUSE MULTIPLE LA UN ECRAN CU PRODUSE MULTIPLE CU TEMPERATURI STABILITE DIFERITE

1. Apăsați un buton de produs, de ex.: .
2. Pe ecran apare “FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)” dacă temperatura stabilită pentru cuvă corespunde produsului sau “<<<<< >>>>>” în caz contrar.
3. Țineți apăsat un buton cronometru  sau  timp de 5 secunde până când se aude un bip.
4. Eliberați butonul cronometru și pe ecran apare “FR FRIES (CARTOFI PRĂJIȚI)”, indicând faptul că s-a efectuat schimbarea la modul ecran dedicat.
5. Țineți apăsat un buton cronometru  sau  timp de 5 secunde până când se aude un bip.
6. Eliberați butonul cronometru și pe ecran apare “---- ----”, indicând faptul că s-a efectuat schimbarea la modul ecran cu produse multiple utilizând temperatura stabilită pentru cartofii prăjiți, în acest exemplu.

3-11. COMPLETARE AUTOMATĂ

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



Figura 1



Figura 2

Umplerea JIB utilizând sistemul RTI

1. Ecranul afișează “JIB IS LOW (JIB SCĂZUT)” și becul portocaliu este aprins pe panoul frontal al friteuzei. Figura 1.
2. Deschideți ușa pe care se găsește întrerupătorul RTI (Figura 2). Țineți apăsată partea ADD (ADĂUGARE) a întrerupătorului RTI pentru a adăuga ulei în JIB



Figura 3

Înlocuirea JIB (locații fără RTI)

1. Ecranul afișează “JIB IS LOW (JIB SCĂZUT)” și becul portocaliu este aprins pe panoul frontal al friteuzei. Figura 1.
2. Deschideți ușa din dreapta și trageți JIB din aparat. Scoateți capacul din partea superioară a JIB și eliminați JIB gol și înlocuiți-l cu unul plin. Figura 3.

3-12. FILTRAREA AUTOMATĂ INTERMITENTĂ (AIF)



Figura 1

NOTICE OBSERVAȚIE

AIF NU este disponibilă la cuvele pentru pește (cuve divizate adânci). Cuvele pentru pește se filtrează o singură dată, la sfârșitul zilei.

- În timpul funcționării normale și după un anumit număr de cicluri de gătire, becul albastru se aprinde pe panoul frontal al friteuzei (Figura 1), iar pe ecran se afișează periodic “FLTR NOW? (FILTRARE ACUM?)” “YES NO (DA NU)”.
- Dacă doriți să filtrați, apăsați butonul √ pentru YES (DA) și pe ecran apare “*SKIM VAT* (*SPUMARE CUVĂ*)”, împreună cu “CONFIRM (CONFIRMARE)” “YES NO (DA NU)”.
- După ce firimiturile sunt luate de pe suprafața uleiului, apăsați butonul √ pentru YES (DA) și pe ecran apare “DRAINING (SCURGERE)””; se deschide scurgerea și uleiul se scurge din cuvă. (Dacă panoul de comandă detectează ulei în tava de scurgere, pe ecran poate apărea “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO (ATENȚIE EXISTĂ ULEI ÎN TAVĂ? DA NU)”. Verificați ca tava de scurgere să fie goală înainte de a continua).

NOTICE OBSERVAȚIE

Dacă NU doriți să filtrați, apăsați butonul X și AIF (Filtrul Automat Intermitent) este anulat. Becul albastru se stinge și ecranul revine la funcționarea normală. Ecranul va sugera filtrarea după alte câteva cicluri de gătire.

- Pe ecran apare “VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)”, urmată de “YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ și pe ecran apare “DRAINING (SCURGERE)”, urmat de “WASHING (SPĂLARE)” și “FILLING (UMPLERE)”.
- Dacă pe ecran apare, “IS POT FILLED? (CUVA ESTE PLINĂ?)” “YES NO (DA NU)”, verificați dacă cuva este plină și apoi apăsați butonul √ pentru YES (DA) și ecranul revine la funcționarea normală.

Eroare filtru

- Dacă uleiul nu a fost pompat înapoi la nivelul corespunzător în cuvă în timpul procesului AIF, apăsați butonul X pentru NO (NU) și pe ecran apare “FILL POT FROM DRN PAN (UMPLERE CUVĂ DIN TAVA DE SCURGERE)”.
- Apăsați butonul √ și pompa funcționează timp de 30 de secunde.
- Pe ecran apare “IS POT FILLED? (CUVA ESTE PLINĂ?)” “YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ și ecranul revine la funcționarea normală. Apăsați butonul X și pompa funcționează încă 30 de secunde. Puteți încerca să umpleți cuva de 3 ori.

**3-12. FILTRAREA AUTOMATĂ
INTERMITENTĂ (AIF)**
(Continuare)

9. După ce încercați să umpleți cuva de 3 ori fără succes, ecranul se schimbă “CHANGE FILTER PAD? (SCHIMBARE TAMPON FILTRU?)” Dacă schimbați tamponul filtrului în acest moment, apăsați √ și schimbați tamponul filtrului conform procedurilor din secțiunea Schimbarea hârtiei sau tamponului filtrului. Ecranul revine la funcționarea normală.

Dacă tamponul filtrului trebuie schimbat ulterior, apăsați butonul X și întrebarea “CHANGE FILTER PAD? (SCHIMBARE TAMPON FILTRU?)” se afișează 15 minute mai târziu.

10. În timpul următoarei AIF cu un tampon filtru nou, dacă cuva nu se umple după 3 încercări, pe ecran apare “FILTER SERVICE REQUIRED SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (INTERVENȚIE LA FILTRU NECESARĂ CONSULTAȚI GHIDUL DE DEPANARE)”.

Dacă se afișează mesajul “Intervenție necesară”, la fiecare 15 minute pe ecran apare “FILTER PROBLEM FIXED? YES NO (PROBLEMA FILTRULUI REZOLVATĂ? DA NU)”. Dacă problema nu a fost rezolvată, apăsați butonul X. După ce problema a fost rezolvată, apăsați √ și ecranul revine la funcționarea normală.

NOTICE OBSERVAȚIE

Pentru a vă asigura că cuva se umple complet, asigurați-vă că tava filtrului este curățată cel puțin zilnic, că tamponul filtrului este schimbat, asigurați-vă că JIB este plin și că garniturile inelare ale tăvii filtrului sunt în stare bună.

3-13. FILTRARE DE ÎNTREȚINERE



AVERTISMENT
RISC DE ARSURI

Purtați echipamentul de protecție: Utilizați toate echipamentele de siguranță aprobate de McDonald's inclusiv șorț, ecran facial și mănuși. Nu începeți niciodată filtrarea până când nu purtați întreg echipamentul de protecție. Uleiul fierbinte poate provoca arsuri grave.

1. **Verificați tava filtrului:** Un tampon nou al filtrului trebuie utilizat la prima filtrare a fiecărei zile, dar același tampon al filtrului poate fi utilizat în restul zilei, cu excepția cuvelor pentru pește. **După filtrarea unei cuve pentru pește, tamponul filtrului TREBUIE schimbat.**

Asigurați-vă că țeava filtrului este conectată strâns, că tava de scurgere a filtrului este împinsă în spate sub friteuză până la maxim și că tava filtrului este acoperită cu capacul. Dacă tava de scurgere a filtrului sau capacul nu sunt în poziție, pe ecran apare "CHK PAN (VERIFICARE TAVĂ)".

2. **Asigurați-vă că uleiul este fierbinte:** Cele mai bune rezultate se obțin când uleiul pentru prăjit este filtrat la temperatura normală de prăjire.



3. Țineți apăsat **F** (în oricare parte) până când pe ecran se afișează "1.AUTO FILTER? (1.FILTRARE AUTOMATĂ?)".
4. Apăsați și eliberați butonul ▼ și pe ecran se afișează "2.MAINT FILTER? (2.FILTRARE DE ÎNTREȚINERE?)".
5. Apăsați butonul √ pentru YES (DA) și pe ecran apare "MAN FILTER (FILTRARE DE ÎNTREȚINERE)" "YES NO (DA NU)".
6. Apăsați butonul √ pentru YES (DA) pentru a evacua uleiul și pe ecran se afișează „DRAINING (SCURGERE)” și uleiul se scurge din cuvă sau apăsați butonul X pentru NO (NU) și ecranul revine la funcționarea normală. (Dacă panoul de comandă detectează ulei în tava de scurgere, pe ecran poate apărea "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO (ATENȚIE EXISTĂ ULEI ÎN TAVĂ? DA NU)". Verificați ca tava de scurgere să fie goală înainte de a continua).

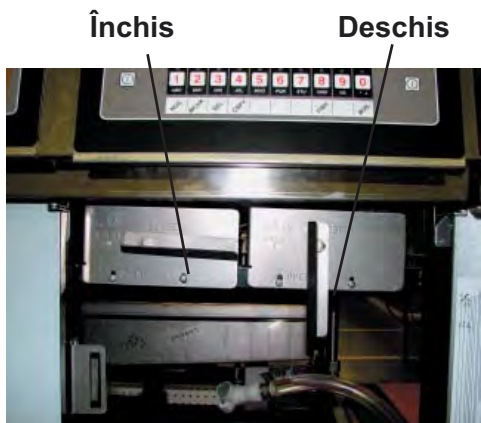


Figura 1 (Cuve pentru pește)



Figura 2

NOTICE OBSERVAȚIE

Robinetele de scurgere ale cuvei pentru pește trebuie să fie deschise manual. Deschideți ușa și rotiți mânerul de scurgere din poziția orizontală în poziția verticală și uleiul se scurge din cuvă. Figura 1

7. După ce uleiul s-a scurs din cuvă, utilizați instrumentul de ridicare și ridicați elementul cu balamale pentru a curăța fundul cuvei. Figura 2.



AVERTISMENT
RISC DE ARSURI

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

CAUTION ATENȚIE

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

3-13. FILTRARE DE ÎNTREȚINERE (Continuare)

8. Utilizați instrumentul de răzuire, un burete de răzuire din nailon și o cantitate mică de McD Fryer Cleanser (Detergent pentru friteuză) pentru a curăța partea interioară a rezervorului. Aveți grijă să nu deteriorați senzorii.

CAUTION ATENȚIE

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

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

9. După ce cuva este curată și pe ecran apare “SCRUB VAT COMPLETE? (CURĂȚARE CUVĂ TERMINATĂ?)” “YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ pentru YES (DA) și pe ecran apare “WASH VAT (SPĂLARE CUVĂ)” “YES NO (DA NU)”.
10. Coborâți elementul și apoi apăsați butonul [Check Mark] și pe ecran apare “WASHING (SPĂLARE)”. Uleiul circulă prin cuvă mai multe minute. După încheierea ciclului de spălare pe ecran se afișează „WASH AGAIN? (SPĂLARE DIN NOU?)” și „YES NO (DA NU)”.
11. Apăsați butonul √ pentru YES (DA) dacă este necesară încă o spălare, în caz contrar apăsați butonul X pentru NO (NU) și pe ecran apare RINSING (CLĂTIRE) și friteuza clătește automat cuva. După terminarea clătirii pe ecran se afișează „RINSE AGAIN? (CLĂTIRE DIN NOU?)” și „YES NO (DA NU)”.
12. Apăsați butonul √ pentru YES (DA) dacă este necesară încă o clătire, în caz contrar apăsați butonul X pentru NO (NU). Pe ecran apare “POLISH? (LUSTRIURE?)” “YES (DA)”.
13. Apăsați butonul √ pentru YES (DA), uleiul este „lustruit” circulându-l prin sistemul de filtrare și pe ecran apare „5:00 STOP”. Dacă doriți, apăsați butonul √ pentru STOP pentru a opri lustruirea, în caz contrar uleiul este lustruit timp de 5 minute.
14. După ce uleiul este lustruit, pe ecran apare “FILLVAT? (UMPLERE CUVĂ?)” “YES (DA)”. Apăsați butonul √ și pe ecran apare “FILLING (UMPLERE)” și cuva se umple cu ulei.

NOTICE OBSERVAȚIE

Robinetele de scurgere ale cuvelor pentru pește trebuie să fie închise manual înainte de a le umple cu ulei. Deschideți ușa și rotiți mânerul de scurgere din poziția verticală în poziția orizontală și uleiul se scurge din cuvă. Figura 3

15. Când este plină, pe ecran apare “IS POT FILLED? (CUVA ESTE PLINĂ?)” “YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ pentru YES (DA) și friteuza revine la funcționarea normală.

Dacă se apasă butonul X, pe ecran apare “FILLING (UMPLERE)” și după ce se oprește pompa, pe ecran se afișează “CHANGE FILTER PAD? (SCHIMBARE TAMPON FILTRU?)”, sugerând că tamponul filtrului poate fi înfundat.

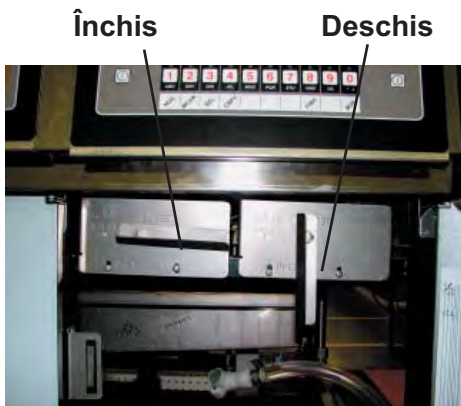


Figura 3 (Cuve pentru pește)

**3-14. DISCARDING OIL
FROM VAT USING RTI**



**PERICOL
PERICOL DE
INCENDIU**

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



1. Țineți apăsat **F** (în oricare parte) până când pe ecran se afișează „*FILTER MENU* (*MENIU FILTRARE*)” împreună cu „1.AUTO FILTER? (1.FILTRARE AUTOMATĂ?)”.
2. Apăsați și eliberați ▼ de două ori până când pe ecran apare 3.DISPOSE (3.ELIMINARE).
3. Apăsați butonul √ și pe ecran apare DISPOSE? (ELIMINARE?) “YES NO (DA NU)”.
4. Apăsați butonul √ și pe ecran apare “DRAINING (SCURGERE)” și uleiul se scurge în tava de scurgere a filtrului. (Dacă panoul de comandă detectează ulei în tava de scurgere, pe ecran poate apărea “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO (ATENȚIE EXISTĂ ULEI ÎN TAVĂ? DA NU)”. Verificați ca tava de scurgere să fie goală înainte de a continua)

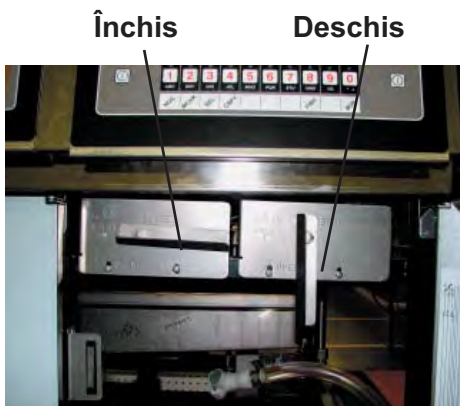


Figura 1

NOTICE OBSERVAȚIE

Robinetele de scurgere ale cuvei pentru pește trebuie să fie deschise manual. Deschideți ușa și rotiți mânerul de scurgere din poziția orizontală în poziția verticală și uleiul se scurge din cuvă. Figura 1



Figura 2

5. Pe ecran apare apoi “VAT EMPT (CUVĂ GOALĂ)” “YES NO (DA NU)”.
6. “CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ TERMINATĂ)” “YES NO (DA NU)”. După ce cuva este curată, apăsați butonul √.
7. Scurgerea se închide (închideți manual scurgerea la cuvele pentru pește) și pe ecran apare “FILL POT FROM BULK (UMPLERE CUVĂ DIN VRAC)” “YES NO (DA NU)”. Deschideți ușa pe care se află întrerupătorul RTI (Figura 2) și țineți apăsat butonul “DISPOSE (ELIMINARE)” de pe întrerupătorul RTI până când tava de scurgere a filtrului este goală.
8. Pentru a reumple cuva, țineți apăsat butonul √ până când grăsimea pentru prăjit rece ajunge la indicatorul de nivel inferior din cuvă, conform Secțiunii 3-3.
9. Apăsați butonul X și pe ecran apare “IS POT FILLED? (CUVA ESTE PLINĂ?)” “YES NO (DA NU)”. Dacă cuva este plină, apăsați butonul √ și ecranul revine la funcționarea normală. Dacă cuva nu este plină, apăsați butonul X și ecranul revine la pasul anterior.

3-15. ELIMINAREA ULEIULUI DIN CUVĂ UTILIZÂND NAVETA PENTRU ELIMINAREA ULEIULUI



Figura 1



Figura 2

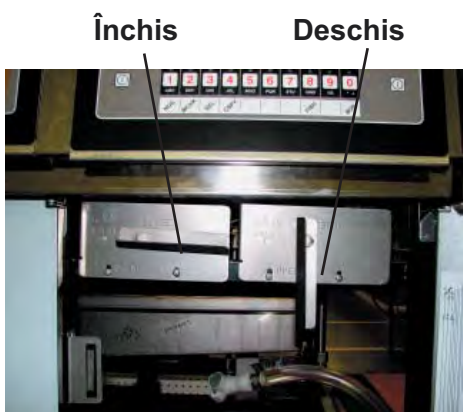


Figura 3

1. Deschideți ușa centrală și trageți ansamblul tăvii de scurgere de sub friteuză și înlocuiți-l cu naveta pentru eliminarea uleiului. Figurile 1 și 2.
2. Țineți apăsat **F** **FILTER** (în oricare parte) până când pe ecran se afișează „*FILTER MENU* (*MENIU FILTRARE*)” împreună cu „1.AUTO FILTER? (1.FILTRARE AUTOMATĂ?)”.
3. Apăsați și eliberați butonul ▼ de două ori până când pe ecran apare 3.DISPOSE (3.ELIMINARE). Apăsați butonul √ și pe ecran apare „DRAINING? (SCURGERE?)” “YES NO (DA NU)”. (Dacă panoul de comandă detectează ulei în tava de scurgere, pe ecran poate apărea “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO (ATENȚIE EXISTĂ ULEI ÎN TAVĂ? DA NU)”. Verificați ca tava de scurgere să fie goală înainte de a continua)
4. Apăsați butonul √ și pe ecran apare “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE ELIMINARE ESTE ÎN POZIȚIE?)” “YES NO (DA NU)”.
5. Cu naveta de eliminare instalată în poziție, apăsați butonul √ și pe ecran apare “DRAINING (SCURGERE)”. Acum uleiul se scurge din cuvă în navetă.

NOTICE OBSERVAȚIE

Robinetele de scurgere ale cuvei pentru pește trebuie să fie deschise manual. Deschideți ușa și rotiți mânerul de scurgere din poziția orizontală în poziția verticală și uleiul se scurge din cuvă. Figura 3

6. Pe ecran apare “VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)” “YES NO (DA NU)”. Verificați dacă cuva este goală și apăsați butonul √.
7. Pe ecran apare “CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ TERMINATĂ)” “YES NO (DA NU)”. După ce cuva este curată, apăsați butonul √. (Închideți manual scurgerea la cuvele pentru pește.)
8. Pe ecran apare “MANUAL FILL POT (UMPLERE MANUALĂ CUVĂ)”, urmat de “IS VAT FILLED (CUVA ESTE PLINĂ)” “YES NO (DA NU)”. Umpleți cuva până la linia indicatoare inferioară de pe peretele posterior al cuvei și apoi apăsați butonul √. (Consultați instrucțiunile Umplerea sau adăugarea de ulei (locații fără RTI) din Secțiunea 3-2.

Ecranul revine la funcționarea normală.

9. Scoateți naveta pentru eliminarea uleiului de sub friteuză și introduceți la loc ansamblul tăvii de filtrului.

3-16. SCHIMBAREA TAMPONULUI FILTRULUI



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Pentru a se asigura o performanță bună de pompare a uleiului, tamponul (sau hârtia) filtrului trebuie schimbat cel puțin o dată pe zi.

NOTICE OBSERVAȚIE

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

1. Verificați ca întrerupătorul principal de alimentare să fie în poziția ON (PORNIT).
2. Deschideți ușa, ridicați opritorul tăvii de scurgere și scoateți ansamblul tăvii de scurgere, utilizând mânerul tăvii de scurgere. Figurile 1 și 2. Această tavă poate fi fierbinte! Utilizați o cârpă sau o mănușă de protecție pentru a evita arsurile grave.



**AVERTISMENT
RISC DE ARSURI**

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

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

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

**3-16. SCHIMBAREA
TAMPONULUI FILTRULUI
(Continuare)**



Figura 5

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



Figura 6

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

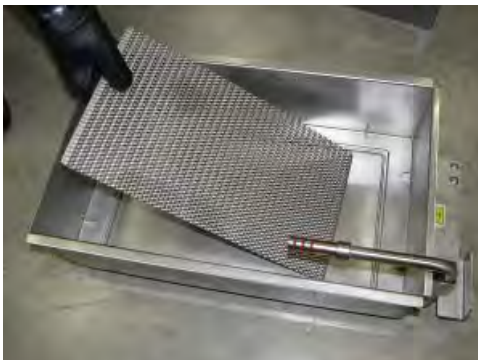


Figura 7

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



Figura 8

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

**3-16. SCHIMBAREA
TAMPONULUI FILTRULUI
(Continuare)**



Figura 9



Figura 10

**3-17. SCOATEREA ȘI
CURĂȚAREA
SUPPORTULUI PENTRU
COȘURI**



NOTICE OBSERVAȚIE

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

9. Montați la loc în ordine inversă, așezând mai întâi grătarul inferior în tava filtrului, urmată de tamponul filtrului, inelul de fixare și coșul pentru firimituri.

NOTICE OBSERVAȚIE

Înainte de a împinge tava de scurgere a filtrului înapoi în poziție, lubrifiați garniturile inelare (Figura 9) ale tubului filtrului cu ulei rece.

10. Împingeți ansamblul tăvii filtrului înapoi sub friteuză, având grijă ca tubul filtrului de pe tavă să facă o conexiune bună cu țeava de sub friteuză. Figura 9.

11. Asigurați-vă că opritorul tăvii de scurgere este blocat și friteuza este acum gata pentru funcționare normală. Figura 10.

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

WARNING AVERTISMENT
BURN RISK RISC DE ARSURI

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


Prindeți suportul pentru coșuri cu ambele mâini și trageți-l de pe “canalul de pană”.

Duceți-l la o chiuvetă și curățați-l cu apă și săpun. Uscați-l bine.

Curățați zona din spatele suportului pentru coșuri și apoi remontați suportul pentru coșuri.

3-18. INFORMATIILE BUTONULUI INFO

Informații de recuperare pentru fiecare cuvă

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

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



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

NOTICE OBSERVAȚIE

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

3-19. INFORMATIILE BUTONULUI FILTER

Cicluri de gătire rămase până la filtrare



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

REMA	INING
------	-------


3	6
---	---

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

Data și ora

2. Apăsați  sau  de două ori și ora și data se afișează pe ecrane.

Temperatura actuală a uleiului


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

Temperatura stabilită

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

3-20. INFORMATIILE BUTONULUI TEMP

3-21. MODUL INFORMAȚII

Acest mod colectează și stochează informații istorice despre acțiunile friteuzei și ale operatorului. Țineți apăsat  timp de 3 secunde, până când pe ecrane apare “*INFO* *MODE* (*MOD* *INFORMAȚII*)”.

Apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a accesa pașii și apăsați butonul [Check Mark] pentru a vizualiza statisticile pentru fiecare pas.

Acest mod include următoarele informații:

1. INFORMAȚII DE FILTRARE –informații despre filtrare din ultimele 7 zile
2. REVIZUIRE UTILIZARE – informații acumulate de la ultima dată când aceste date au fost resetate manual
3. ULTIMA ÎNCĂRCARE – informații despre cel mai recent ciclu de gătire sau despre ciclul în curs de desfășurare

NOTICE OBSERVAȚIE

Apăsați butonul X pentru a ieși din Modul informații.

1. INFORMAȚII DE FILTRARE

Apăsați butonul ✓ pentru a selecta Informații de filtrare și apoi apăsați ◀ și ▶ pentru a selecta ziua pentru care doriți să vizualizați informațiile. Apoi apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a vizualiza următoarele informații:

- “FILTERED (FILTRAT)” = Numărul de filtrări
- “FLT BPSD (FILTRU ANULAT)” = Numărul de ignorări ale filtrării
- “FLT AVG (FILTRU MEDIE)” = Numărul mediu de cicluri de gătire dintre filtrări

2. REVIZUIRE UTILIZARE

Apăsați butonul ✓ pentru a selecta Revizuire utilizare și apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a vizualiza următoarele:

FUNCȚIE	EXEMPLU DE ECRAN:
Ziua resetării anterioare a datelor de utilizare	SINCE APR-19 (DIN APR-19)
Numărul total de cicluri de gătire	TOTAL CKS 462 (GĂTIRI TOTALE 462)
Cicluri de gătire oprite înainte de “PULL (SCOATERE)”	PULL QUIT CKS 4 (GĂTIRI OPRITE 4)
Numărul de ore cât friteuza a fost pornită (stânga)	L ON HRS 165 (ORE PORNITĂ S 165)
Numărul de ore cât friteuza a fost pornită (dreapta)	R ON HRS 160 (ORE PORNITĂ D 160)

3-21. MODUL INFORMATII **(Continuare)**

3. ULTIMA ÎNCĂRCARE

Apăsați butonul ✓ pentru a selecta Ultima încărcare (de ex.: -P1- = Produsul 1; "L1" = stânga, primul produs) și apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a vizualiza următoarele:




FUNȚIE	EXEMPLU DE ECRAN:	
Produs (ultimul produs gătit)	PRODUCT (PRODUS	P1- L1 P1-L1)
Ora la care a început ultimul ciclu de gătire	STARTED (ÎNCEPUT	10.25A 10.25A)
Durata efectivă a timpului de gătire (secunde reale)	ACTUAL TIME (TIMP EFECTIV	7:38 7:38)
Timpul de gătire programat	PROG TIME (TIMP PROGR.	3:00 3:00)
Temperatura maximă în timpul ciclului de gătire	MAX TEMP (TEMP. MAX.	327°F 327°F)
Temperatura minimă în timpul ciclului de gătire	MIN TEMP (TEMP. MIN.	313°F 313°F)
Temperatura medie în timpul ciclului de gătire	AVG TEMP (TEMP. MED.	322°F 322°F)
Încălzire pornită (procent) în timpul ciclului de gătire	HEAT ON (ÎNC. POR.	73% 73%)
Gata? (Friteuza era pregătită înainte de începere?)	READY? (GATA?	YES DA)

SECȚIUNEA 4. PROGRAMAREA DE NIVELUL 1








4-1. MODIFICAREA SETĂRIILOR PRODUSELOR


Nivelul 1 conține următoarele:

- Modificarea setărilor produselor
- Setarea ceasului AIF pentru produse
- Efectuarea procedurii de curățare completă
- Modul de configurare al friteuzei

1. Țineți apăsat butoanele  și  până când se afișează pe ecran LEVEL - 1 (NIVEL - 1), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane de produse). Pe ecrane se afișează „PRODUCT (PRODUS)” și „SELECTN (SELECTARE)”.
3. Apăsați butonul  din dreapta și pe ecrane apare „SELECT PRODUCT (SELECTARE PRODUS)” și „-P 1-” (de ex.: NUGGETS).



Schimbarea numelui produselor

4. Utilizați butoanele  și  pentru a parcurge cele 40 de produse sau apăsați butonul produsului dorit .
5. Apăsați butonul  și produsul (de ex.: NUGGETS) se afișează pe ecranul din stânga, iar pe ecranul din dreapta apare „MODIFY (MODIFICARE)” și „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul  pentru a modifica acest produs sau apăsați butonul X pentru a alege alt produs.
6. Dacă ați apăsat butonul , apăsați și eliberați un buton de produs și litera clipitoare se schimbă cu prima literă de sub butonul de produs care a fost apăsat. De exemplu, dacă ați apăsat , litera clipitoare se schimbă în “A”.

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

Țineți apăsat butonul  din dreapta pentru a ieși din modul de Programare sau apăsați butonul  pentru a continua la “1. COOK TIME (1.DURATĂ GĂTIRE)”.

Pentru modificarea duratelor și temperaturilor

7. Apăsați butonul  până când “COOK TIME (DURATĂ GĂTIRE)” apare pe ecran, apoi utilizați butoanele de produs  pentru a modifica durata în minute și secunde până la maxim 59:59.

4-1. MODIFICAREA SETĂRIILOR PRODUSELOR (Continuare)

8. Apăsați și eliberați butonul ▼ și pe ecran apare “TEMP (TEMPERATURĂ)”, împreună cu temperatura presetată în partea dreaptă a ecranului.

Apăsați butoanele de produs  pentru a modifica temperatura. Intervalul de temperatură este cuprins între 190°F (88°C) și 380°F (193°C).

Schimbare ID gătire

9. Apăsați butonul ▼ până când pe ecran apare “COOK ID (ID GĂTIRE)” împreună cu ID-ul produsului. De exemplu, NUG ar fi ID-ul pentru nuggets. Utilizați butoanele de produs pentru a schimba ID-ul, urmând aceeași procedură ca la pasul 6 de mai sus.

Alarmer (Sarcina 1 și 2)

10. Apăsați butonul ▼ până când “DUTY 1 (SARCINĂ 1)” apare pe ecranul din stânga și o durată pentru alarmă pe ecranul din dreapta. Apăsați butoanele de produs



pentru a stabili o alarmă.

De ex., dacă un ciclu de gătire este setat la 3 minute și o alarmă ar trebui să sune după 30 de secunde din ciclul de gătire, pe ecran ar trebui să apară “0:30” în acest moment. Când cronometrul ajunge cu numărătoarea inversă la 2:30, sună alarma.

După ce durata alarmei este setată, apăsați butonul ▼ și pe ecran apare „DUTY 2 (SARCINĂ 2)” și puteți programa o a doua alarmă.

Cronometru de calitate

11. Apăsați butonul ▼ până când pe ecran apare QUAL TMR (CRONOMETRU CALITATE) împreună cu durata de așteptare prestabilită. Apăsați butoanele de produs



pentru a ajusta timpul de așteptare

până la 59:59.


Dezactivare AIF

12. Apăsați butonul ▼ și pe ecran apare „AIF DISABLE (DEZACTIVARE AIF)” și „YES (DA)” sau „NO (NU)”. Utilizând butoanele ◀ și ▶ schimbați ecranul pe „YES (DA)” dacă acel produs nu trebuie inclus în operațiunea de filtrare automată intermitentă sau pe „NO (NU)” dacă acesta trebuie inclus.

Atribuire buton

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



4-2. CEAS AIF

Această funcție permite setarea panoului de comandă pentru perioade ale zile în care să fie blocate invitațiile automate “Filter Now (Filtrare acum)”. De exemplu, panoul de comandă poate fi setat să nu întrerupă cu invitații de tip “Filter Now (Filtrare acum)” în timpul orelor de vârf de la prânz și de la cină. Dar, dacă se dorește filtrarea în aceste perioade, țineți apăsat butonul  pentru a accesa meniul de filtrare.

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

Zilele lucrătoare L-V sunt toate grupate împreună. Se pot programa până la patru perioade diferite de blocare AIF în cursul unei zile de luni până vineri (toate zilele folosesc aceleași setări).

Un set separat de patru perioade de blocare se poate programa pentru sâmbătă și un ultim set de patru perioade de blocare se poate programa pentru duminică.

1. Țineți apăsat butoanele  și  până când se afișează pe ecran LEVEL - 1 (NIVEL - 1), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane de produse). Pe ecrane se afișează „PRODUCT (PRODUS)” și „SELECTN (SELECTARE)”.
3. Apăsați butonul ▼ o dată și pe ecrane apare “AIF CLOCK (CEAS AIF)”.
4. Apăsați butonul [Check Mark] și utilizați butoanele ◀ și ▶ pentru a parcurge prin “ENABLE (ACTIVARE)” și “DISABLE (DEZACTIVARE)” și apoi apăsați din nou butonul √ pentru a selecta una dintre ele.
5. Dacă ați ales “ENABLE (ACTIVARE)”, atunci puteți utiliza butoanele ▲ și ▼ pentru a parcurge prin următoarea listă de perioade de blocare:

Ecran stânga

M-F 1 (L-V 1)
M-F 2 (L-V 2)
M-F 3 (L-V 3)
M-F 4 (L-V 4)
SAT 1 (SÂMB 1)
SAT 2 (SÂMB 2)
SAT 3 (SÂMB 3)
SAT 4 (SÂMB 4)
SUN 1 (DUM 1)
SUN 2 (DUM 2)
SUN 3 (DUM 3)
SUN 4 (DUM 4)

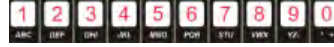
Ecran dreapta

XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX

4-2. CEAS AIF (Continuare)

În modul ceasului cu 12 ore, există trei elemente pe fiecare linie: ora de începere “XX:XX”, setarea A sau P (am/pm), și durata “XX”. Utilizați butoanele ◀ și ▶ pentru a seta aceste elemente, care vor clipi atunci când sunt selectate.

Pentru a seta o nouă oră de începere, utilizați butoanele de produs



, pentru a introduce valoarea nouă.

Apăsați butonul ▶ pentru a trece la setarea AM/PM. A sau P pot fi schimbate apăsând butonul de produs ‘0’.

Apăsați butonul √ și utilizați butoanele ◀ și ▶ pentru a parcurge prin “ENABLE (ACTIVARE)” și “DISABLE (DEZACTIVARE)” și apoi apăsați din nou butonul √ pentru a selecta una dintre ele.

Apăsați din nou butonul ◀ pentru a trece la valoarea duratei (în minute). Introduceți o valoare nouă utilizând butoanele de produs,



NOTICE OBSERVAȚIE

În modul ceasului cu 24 ore, există numai două elemente pe fiecare linie: ora (XX:XX) și durata (XX). Din nou, utilizați butoanele ◀ și ▶ pentru a trece de la un element la altul.

Apăsați butonul X din partea dreaptă pentru a ieși din modul de programare a ceasului AIF.

4-3. MODUL CURĂȚARE COMPLETĂ





AVERTISMENT
RISC DE ARSURI

Purtați echipamentul de protecție: Utilizați toate echipamentele de siguranță aprobate de McDonald’s inclusiv sort, ecran facial și mănuși. Nu începeți niciodată curățarea completă până când nu purtați întreg echipamentul de protecție. Uleiul sau apa fierbinte pot provoca arsuri grave.

1. Acoperiți cuvele învecinate pentru a evita contaminarea accidentală a uleiului cu soluția de curățare a friteuzei.

NOTICE OBSERVAȚIE

Nu gătiți produse în cuva învecinată în timp ce procesul de curățare completă este în curs pentru a evita contaminarea uleiului și a produsului.

2. Țineți apăsați butoanele  și  până când se afișează pe ecran LEVEL - 1 (NIVEL - 1), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
3. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane de produse). Pe ecrane se afișează „PRODUCT (PRODUS)” și „SELECTN (SELECTARE)”.
4. Apăsați butonul ▼ de două ori și pe ecran se afișează „DEEP CLEAN (CURĂȚARE COMPLETĂ)”. Apăsați butonul √ și pe ecran apare „DEEP CLN? (CURĂȚARE COMPLETĂ?)” împreună cu „YES NO (DA NU)” Apăsați butonul √. **Pentru friteuzele cu cuve mari continuați cu pasul 6.**

4-3. MODUL CURĂȚARE COMPLETĂ (Continuare)



5. Numai pentru friteuzele cu cuve divizate! Pe ecran apare „LEFT RGHT (STÂNGA DREAPTA)”, pentru a selecta care cuvă va fi curățată. Apăsăți butonul √ pentru a selecta cuva stângă sau butonul X pentru cuva dreaptă.
6. Pe ecran apare „OIL RMVD (ULEI ELIMINAT)”, împreună cu „YES NO (DA NU)”.
7. Dacă uleiul a fost deja eliminat, apăsați butonul √ și ecranul sare la pasul “Solution Added? (Soluție adăugată?)”.

Dacă cuva mai are ulei, apăsați butonul X și pe ecran apare “DISPOSE (ELIMINARE)” “YES NO (DA NU)”. Apăsăți butonul √ pentru a elimina uleiul sau apăsați butonul X pentru a ieși din modul de curățare completă. (Dacă panoul de comandă detectează ulei în tava de scurgere, pe ecran poate apărea “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO (ATENȚIE EXISTĂ ULEI ÎN TAVĂ? DA NU)”. Verificați ca tava de scurgere să fie goală înainte de a continua)

Numai la sistemele JIB! Pe ecran apare “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE ELIMINARE ESTE ÎN POZIȚIE?)” “YES NO (DA NU)”. Dacă selectați “NO (NU)”, pe ecran apare “INSERT DISPOSAL UNIT (INTRODUCEȚI UNITATEA DE ELIMINARE)”. După ce unitatea de eliminare este instalată, apăsați butonul √ pentru YES (DA) și pe ecran apare „DRAINING (SCURGERE)” și uleiul se scurge din cuvă.

Numai la sistemele vrac! Pe ecran apare “CHK PAN (VERIFICARE TAVĂ)” “YES NO (DA NU)” dacă tava de scurgere a filtrului lipsește. După ce tava este instalată, apăsați butonul √ pentru YES (DA) și pe ecran apare „DRAINING (SCURGERE)” și uleiul se scurge din cuvă. După ce cuva de prăjire este goală, deschideți ușa pe care se află întrerupătorul RTI (în stânga) și apăsați butonul “DISPOSE (ELIMINARE)” de pe întrerupătorul RTI până când tava de scurgere a filtrului este goală.

Pe ecran apare apoi “VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)”, “YES NO (DA NU)”. Apăsăți butonul √ când sunteți gata și pe ecran apare “CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ TERMINATĂ)” “YES NO (DA NU)”. După ce cuva a fost curățată, apăsați butonul √ și supapa de scurgere se închide.

8. Pe ecran apare “SOLUTION ADDED? (SOLUȚIE ADĂUGATĂ?)” “YES NO (DA NU)”. Amestecați soluție de degresant McD Heavy-Duty Degreaser în cuva care trebuie curățată și umpleți cuva până la 1 țol (25 mm) peste linia de umplere superioară. Apăsăți butonul √ și pe ecran apare „START CLEAN (ÎNCEPERE CURĂȚARE)” „YES NO (DA NU)”.
9. Apăsăți butonul √ și pe ecran apare „CLEANING (CURĂȚARE)” împreună cu un cronometru cu numărătoare inversă. Căldura se reglează la 195°F (91°C) pentru acest pas timp de o oră.

NOTICE OBSERVAȚIE

Adăugați apă după cum este necesar în timpul procesului de curățare pentru a menține nivelul soluției la 1 țol (25 mm) peste linia de umplere superioară.

Pentru a întrerupe ciclul de curățare, apăsați butonul X. Pe ecran apare “QUIT DEEP CLN (IEȘIRE CURĂȚARE COMPLETĂ)” “YES NO (DA NU)”. Apăsăți butonul √ pentru a anula restul numărătorii inverse și a continua cu pașii de clătire.

**4-3. MODUL CURĂȚARE
COMPLETĂ (Continuare)**

10. Respectați procedura de curățare a cuvelor McDonald's și după o oră pe ecran se afișează „CLEAN DONE (CURĂȚARE TERMINATĂ)” și se emite un semnal sonor. Apăsați butonul √ și pe ecran apare „REMOVE SOLUTION FROM VAT (ELIMINAȚI SOLUȚIA DIN CUVĂ)”.
11. Goliți tava de scurgere a filtrului de componentele de filtrare interne și duceți componentele la o chiuvetă pentru a fi curățate. Aduceți înapoi la friteuză tava de scurgere a filtrului goală și capacul acesteia.
12. Folosind o cană de 1/2 galon (2 litri), scoateți soluția din cuvă și turnați-o într-o găleată rezistentă la căldură pentru eliminare. Orice soluție rămasă se poate scurge în tava de scurgere pentru eliminare, la pasul 14 mai jos. Apăsați butonul √ și pe ecran apare „VAT EMPT (CUVĂ GOALĂ)” „YES NO (DA NU)”.



**AVERTISMENT
RISC DE ARSURI**

Pentru a evita arsurile când turnați soluția fierbinte, purtați mănuși și echipament de protecție și aveți grijă să nu stropiți.

13. După ce cuva este goală, apăsați butonul √ și pe ecran apare „SCRUB VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ TERMINATĂ)” „YES NO (DA NU)”. Utilizați peria pentru a curăța elementele și instrumentul de răzuire pentru a curăța cuva, dacă este nevoie.



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

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

Nu utilizați un jet de apă (pulverizator cu presiune) pentru a curăța aparatul pentru că se pot deteriora componentele. Asigurați-vă că interiorul cuvei, deschizătura supapei de scurgere și toate părțile care vor veni în contact cu uleiul nou sunt cât mai uscate posibil.



Utilizați instrumentul de ridicare și ridicați elementul cu balamale din cuvă după cum este necesar.

14. După ce cuva este curată, apăsați butonul √ și pe ecran apare „RINSE VAT (CLĂTIRE CUVĂ)” și scurgerea se deschide.



4-3. MODUL CURĂȚARE COMPLETĂ (Continuare)

15. Turnați apă curată în cuvă pentru a clăti cuva și lăsați apa de clătire să se scurgă în tava de scurgere. Clătiți de cel puțin 3 ori, dar aveți grijă să nu umpleți prea tare tava de scurgere. Pe ecran se afișează acum „RINSE COMPLETE (CLĂTIRE TERMINATĂ)” „YES NO (DA NU)”.
16. După ce cuva este clătită complet, apăsați butonul \surd și pe ecran apare “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (CURĂȚARE SOLUȚIE DE PE ȚEVILE DE ULEI)” “ \surd = PUMP (POMPARE)” “X =DONE (EFECTUAT)”.

Pentru a vă asigura că nu rămâne soluție de curățat pe țevile de ulei, țineți apăsat butonul \surd timp de câteva secunde. După ce țevile sunt curățate, apăsați butonul X și pe ecran apare „VAT DRY (CUVĂ USCATĂ)” „YES NO (DA NU)”.

17. Trageți tava de scurgere de sub friteuză și goliți-o utilizând cana de 1/2 galon (2 litri) și turnând-o într-o găleată rezistentă la căldură pentru eliminare.
18. Uscați bine cuva cu un prosop, apoi apăsați butonul \surd .

Umplere manuală

19. Scurgerea se închide și pe ecran apare “MANUAL FILL POT (UMPLERE MANUALĂ CUVĂ)”, urmat de “VAT FULL (CUVA ESTE PLINĂ)” “YES NO (DA NU)”. Umpleți cuva până la linia indicatoare inferioară de pe peretele posterior al cuvei și apoi apăsați butonul \surd . (Consultați instrucțiunile Umplerea sau adăugarea de ulei (locații fără RTI) din Secțiunea 3-2.



Ecranul revine la funcționarea normală.

Umplerea cuvei din vrac

20. Scurgerea se închide și pe ecran apare “FILL POT FROM BULK (UMPLERE CUVĂ DIN VRAC)”, “YES NO (DA NU)”.
21. Pentru a reumple cuva, țineți apăsat butonul \surd până când grăsimea pentru prăjit rece ajunge la indicatorul de nivel inferior din cuvă, conform Secțiunii 3-3.
22. Apăsați butonul X și pe ecran apare “VAT FULL (CUVA ESTE PLINĂ)” “YES NO (DA NU)”. Dacă cuva este plină, apăsați butonul \surd și ecranul revine la funcționarea normală. Dacă cuva nu este plină, apăsați butonul X și ecranul revine la pasul anterior.

4-4. CONFIGURAREA FRITEUZEI

Acest mod are aceleași setări ca cele disponibile la configurarea inițială a friteuzei. Consultați modul de Configurare, Secțiunea 3-3.

1. Țineți apăsat butoanele  și  până când se afișează pe ecran LEVEL - 1 (NIVEL - 1), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane de produse). Pe ecrane se afișează „PRODUCT (PRODUS)” și „SELECTN (SELECTARE)”.
3. Apăsați butonul ▼ de 3 ori și pe ecrane apare “FRYER SETUP (CONFIGURARE FRITEUZĂ)”.
4. Apăsați butonul √ și pe ecrane apare *SETUP* *MODE* (*MOD CONFIGURARE*), urmat de “LANGUAGE (LIMBA)” pe ecranul din stânga, “ENGLISH (ENGLEZĂ)” pe ecranul din dreapta.

Utilizați butoanele ◀ sau ▶ pentru a schimba pe ecran la “FRANCAIS (FRANCEZĂ)”, “CAN FREN (FRANCEZĂ CANADIANĂ)”, “ESPANOL (SPANIOLĂ)”, “PORTUG (PORTUGHEZĂ)”, “DEUTSCHE (GERMANĂ)”, “SVENSKI (SUEDEZĂ)”, “RUSSIAN (RUSĂ)”.

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

- ZONE (ZONA) - USA (SUA) sau NON-USA (ÎN AFARA SUA)
- TEMP FORMAT (FORMAT TEMPERATURĂ) - oF sau oC
- TIME FORMAT (FORMAT ORĂ) - 12-HR (12 ORE) sau 24-HR (24 ORE)
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - Ora din zi (utilizați butoanele de produs pentru a o modifica)
- ENTER TIME (INTRODUCERE ORĂ) - AM sau PM
- DATE FORMAT (FORMAT DATĂ) - US (SUA) sau INTERNATIONAL (INTERNAȚIONAL)
- ENTER DATE (INTRODUCERE DATĂ) - Data de azi (utilizați butoanele de produs pentru a o modifica)
- FRYER TYPE (TIP FRITEUZĂ) - GAS (GAZ) sau ELEC (ELECTRICĂ)
- VAT TYPE (TIP CUVĂ) - FULL (MARE) sau SPLIT (DIVIZATĂ)
- OIL SYSTEM (SISTEM DE ULEI) - JIB (fără sistem RTI)/BULK (VRAC) (are sistem RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ORA DE VARĂ) - 1.OFF (DEZACTIVATĂ) ; 2.US (SUA) (2007 și ulterior); 3.EURO (EUROPA); 4.FSA (SUA înainte de 2007)



Dacă nu se indică altfel, utilizați butoanele ◀ sau ▶ pentru a modifica setările.

SECȚIUNEA 5. PROGRAMAREA DE NIVELUL 2

Se utilizează pentru a accesa următoarele:

- Modificări avansate la setările produselor
- Jurnalul codurilor de eroare
- Programarea parolei
- Volumul/tonul alarmei
- Nr. de cicluri de gătire după care se propune filtrarea
- Durata filtrării automate

5-1. SETĂRI AVANSATE ALE PRODUSELOR

1. Țineți apăsat butoanele  și  până când se afișează pe ecran LEVEL - 2 (NIVEL - 2), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane de produse). Pe ecrane se afișează „PROD (PRODUS)” și „COMP (COMPENSARE)”.
3. Apăsați butonul √ din dreapta și pe ecrane apare „SELECT PRODUCT (SELECTARE PRODUS)” și „-P 1-”.
4. Utilizați butoanele ◀ și ▶ pentru a parcurge cele 40 de produse sau apăsați butonul produsului dorit.
5. Apăsați butonul √ și produsul (de ex.: NUGGETS) se afișează pe ecranul din stânga, iar pe ecranul din dreapta apare „MODIFY (MODIFICARE)” și „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ pentru a modifica acest produs sau apăsați butonul X pentru a alege alt produs.

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

6. Dacă ați apăsat butonul √, pe ecran apare “LD COMP (COMPENSARE SARCINĂ)” împreună cu valoarea de compensare a sarcinii. Aceasta ajustează automat durata pentru a ține cont de dimensiunea și de temperatura sarcinii de gătit.

Apăsați butoanele de produs  pentru a schimba această valoare de la 0 până la 20.

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

Apăsați butoanele de produs  pentru a modifica această valoare.

5-1. SETĂRI AVANSATE ALE PRODUSELOR (Continuare)

8. Apăsați butonul ▼ până când pe ecran apare “FULL HT (CĂLDURĂ MAXIMĂ)” împreună cu valoarea căldurii maxime în secunde, ceea ce înseamnă că se pornește căldura imediat ce se apasă un buton cronometru, pentru durata de timp programată.

Apăsați butoanele de produs  pentru a schimba această valoare de la 0 până la 90 de secunde.



9. Apăsați butonul ▼ până când pe ecran apare “PC FACTOR (FACTOR CP)” împreună cu temperatura proporțională, care ajută la menținerea uleiului să nu depășească temperatura stabilită. Apăsați butoanele de produs

 pentru a schimba această valoare de la 0 până la 50 de grade.

NOTICE OBSERVAȚIE

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

5-2. E-LOG (jurnalul codurilor de eroare)




1. Țineți apăsați butoanele  și  până când se afișează pe ecran LEVEL - 2 (NIVEL - 1), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane de produse). Pe ecrane se afișează „PROD (PRODUS)” și „COMP (COMPENSARE)”.
3. Apăsați butonul ▼ și pe ecran se afișează „E-LOG (JURNAL ERORI)”.
4. Apăsați butonul √ din dreapta și pe ecran clipește “A” plus data și ora curente, împreună cu “*NOW* (*ACUM*)”.
5. Apăsați ▼ și dacă a fost înregistrată o eroare, pe ecran apare “B” împreună cu data, ora și informația privind codul de eroare. Acesta este ultimul cod de eroare pe care l-a înregistrat panoul de comandă.
6. Apăsați ▼ și se afișează următorul cod de eroare cel mai recent. În secțiunea E-Log se pot stoca până la 10 coduri de eroare (de la B la K).

NOTICE OBSERVAȚIE





Țineți apăsat butonul √ din dreapta pentru a vedea o scurtă descriere a erorii.

5-3. PAROLA

Parolele din 4 cifre pot fi schimbate pentru acces la Set-Up (Configurare), Usage (Utilizare), Level 1 (Nivel 1), Level 2 (Nivel 2) și Get Mgr (Chemați Manager).



1. Țineți apăsat butoanele  și  până când se afișează pe ecran LEVEL - 2 (NIVEL - 2), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane de produse). Pe ecrane se afișează „PROD (PRODUS)” și „COMP (COMPENSARE)”.
3. Apăsați butonul ▼ de două ori și pe ecran apare „PASSWORD (PAROLA)”.
4. Apăsați butonul √ din dreapta și pe ecran apare “SET UP (CONFIGURARE)”. În acest moment puteți schimba parola pentru configurare sau apăsați butonul ▼ o dată pentru a schimba parola pentru USAGE (UTILIZARE), de două ori pentru parola pentru LEVEL 1 (NIVEL 1), de trei ori pentru parola pentru LEVEL 2 (NIVEL 2) sau de patru ori pentru parola pentru GET MGR (CHEMAȚI MANAGER). Apoi, urmați instrucțiunile de mai jos.
5. Dacă parola pentru modul de configurare (de exemplu) trebuie schimbată, apăsați butonul √ din dreapta și pe ecran apare “MODIFY? (MODIFICARE?)” „YES NO (DA NU)”. Apăsați butonul √ din dreapta pentru a schimba parola din 4 cifre pentru modul configurare utilizând butoanele de produs .
6. După ce ați introdus parola nouă, pe ecran apare “CONFIRM PASSWORD (CONFIRMARE PAROLĂ)”. Apăsați butonul √ pentru a confirma sau apăsați X pentru a alege altă parolă.

5-4. TON DE ALARMĂ (și volum)

1. Țineți apăsat butoanele  și  până când se afișează pe ecran LEVEL - 2 (NIVEL - 2), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane de produse). Pe ecrane se afișează „PROD (PRODUS)” și „COMP (COMPENSARE)”.
3. Apăsați butonul ▼ de 3 ori și pe ecran apare “ALERT TONE (TON ALARMĂ)”.
4. Apăsați butonul √ din dreapta și pe ecran apare “VOLUME (VOLUM)” împreună cu valoarea volumului. Utilizați butoanele de produs  pentru a seta volumul de la 1 (cel mai încet) la 10 (cel mai tare).
5. După ce ați setat volumul, apăsați butonul √ și pe ecran apare “TONE (TON)” împreună cu valoarea tonului. Utilizați butoanele de produs  pentru a seta tonul de la 50 până la 2000 Hz.
6. Apăsați X pentru a ieși din modul Ton de alarmă.

5-5. FILTRARE DUPĂ

Acesta este numărul de cicluri de gătire dintre filtrări.



1. Țineți apăsat butoanele  și  până când se afișează pe ecran LEVEL - 2 (NIVEL - 2), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane de produse). Pe ecrane se afișează „PROD (PRODUS)” și „COMP (COMPENSARE)”.
3. Apăsați butonul ▼ de 4 ori și pe ecran apare “FLTR AFTR (FILTRARE DUPĂ)” împreună cu valoarea de filtrare după.

Utilizați butoanele de produs  pentru a seta numărul de cicluri de gătit după care ecranul sugerează filtrarea, între 0 și 99.

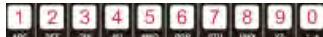
4. După ce l-ați setat, apăsați butonul √ pentru confirmare.

Aceasta este durata de timp în care friteuza așteaptă până când se sugerează o filtrare.

5-6. DURATĂ FILTRARE

1. Țineți apăsat butoanele  și  până când se afișează pe ecran LEVEL - 2 (NIVEL - 1), urmat de ENTER CODE (INTRODUCERE COD).
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane de produse). Pe ecrane se afișează „PROD (PRODUS)” și „COMP (COMPENSARE)”.



3. Apăsați butonul ▼ de 5 ori și pe ecran apare “FLTR TIME (DURATĂ FILTRARE)” împreună cu durata de așteptare (ore:minute). Utilizați butoanele de produs

 pentru a seta durata în care friteuza așteaptă înainte ca ecranul să sugereze filtrarea, de la 0 până la 18:00 (18 ore).

4. După ce ați setat-o, apăsați butonul √ pentru confirmare.

SECȚIUNEA 6. DEPANAREA

6-1. GHID DE DEPANARE

Problema	Cauza	Soluția
Înterupătorul de alimentare este ON (PORNIT) dar friteuza nu poate fi utilizată	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit deschis 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduceți friteuza în priză • Verificați întrerupătorul diferențial sau siguranța din cutia de alimentare • (În afara SUA/numai în unele locații internaționale) Înterupătorul diferențial din friteuză a fost declanșat –deschideți ușa stângă și resetați întrerupătorul diferențial din friteuză; Vezi mai jos 
Uleiul nu se încălzește, dar becurile sunt aprinse; Nicio eroare de încălzire “E-22”	<ul style="list-style-type: none"> • Nu sunt conectate toate cablurile de alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Aparatul are 2 cabluri de alimentare; asigurați-vă că ambele sunt conectate; verificați circuitul de încălzire
Cod de eroare panou de comandă “E-10”	<ul style="list-style-type: none"> • Circuitul limitei superioare este deschis 	<ul style="list-style-type: none"> • Resetați limita superioară cu ajutorul unei șurubelnițe mici sau cu o cheie inbus pe care o împingeți ușor în orificiul din bal amaua elementului de încălzire; dacă limita superioară nu se resetează, aceasta trebuie să fie înlocuită 
Cuva este umplută insuficient	<ul style="list-style-type: none"> • JIB este scăzut sau gol • Țeava de ulei a JIB este înfundată sau deconectată • Tava filtrului trebuie să fie curățată 	<ul style="list-style-type: none"> • Umpleți JIB • Verificați țeava JIB • Curățați tava filtrului și schimbați hârtia sau tamponul filtrului


6-1. GHID DE DEPANARE (Continuare)

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



6-2. CODURILE DE EROARE

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

AFIȘAJ	CAUZA	SOLUȚIA
“E-4”	Placa de control se supraîncălzește	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă pe ecran apare “E-4”, placa de control devine prea fierbinte; verificați deschizăturile din părțile laterale ale aparatului să nu fie acoperite
“E-5”	Uleiul se supraîncălzește	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă pe ecran apare “E-5”, trebuie verificate circuitele de încălzire și senzorul de temperatură
“E-6 A”	Senzorul de temperatură deschis	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă pe ecran apare “E-6A”, trebuie verificat senzorul de temperatură
“E-6 B”	Senzorul de temperatură scurtcircuitat	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă pe ecran apare “E-6B”, trebuie verificat senzorul de temperatură
“E-10”	Limita superioară	Resetați limita superioară cu ajutorul unei șurubelnițe mici sau cu o cheie inbus pe care o împingeți ușor în orificiul din balamaua elementului de încălzire; dacă limita superioară nu se resetează, aceasta trebuie să fie înlocuită 
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	Senzorul de nivel deschis Senzorul de nivel dreapta deschis Ambii senzori de nivel deschiși	Închideți scurgerea utilizând mânerul supapei de scurgere; dacă pe ecran tot mai apare “E-15”, verificați microîntrerupătorul scurgerii; consultați Manualul tehnic
“E-21”	Ridicare temperatură lentă	Un tehnician de service autorizat trebuie să verifice friteuza dacă primește voltajul corect; verificați contactele și elementul de încălzire; verificați aparatul pentru sârme arse sau desfăcute

6-2. CODURILE DE EROARE

AFIȘAJ	CAUZA	SOLUȚIA
“E-22”	Eroare de încălzire- Nicio încălzire	Verificați cablul de alimentare și circuitul de încălzire
“E-31” “E-41”, “E-46”	Elementele sunt ridicate Eroare de programare	Coborâți elementele înapoi în cuvă Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă pe ecran tot mai apare oricare dintre aceste coduri de eroare, reinițializați panoul de comandă; dacă codul de eroare persistă, înlocuiți placa de control
“E-47”	Eroare chip convertor analogic sau de alimentare cu 12 volți	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă “E-47” persistă, înlocuiți placa I/O sau placa PC
“E-48”	Eroare sistem de intrare	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă “E-48” persistă, înlocuiți placa de control PC
“E-54C”	Eroare de intrare temperatură	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă “E-54C” persistă, înlocuiți placa de control PC
“E-60”	Placa PC AIF nu comunică cu placa de control PC	Puneți întrerupătorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă “E-60” persistă, verificați siguranța de 1,5 amp de pe placa PC AIF; verificați conectorul dintre plăcile PC; înlocuiți placa PC AIF sau placa de control PC dacă este necesar
“E-70C”	Cablu călăreț supapă de scurgere lipsă sau deconectat	Verificați cablul călăreț de pe placa PC în poziția de interblocare a întrerupătorului scurgerii