



# **HENNY PENNY®**

Engineered to Last

## **Henny Penny**

**Cuvă despărțită și cuvă plină  
Friteuze deschise – Electrice**

**Model LVE-202**

**Model LVE-203**

**Model LVE-204**

FM08-271-B - Romanian  
08/14/12 - Traducerea instrucțiunilor originale

# **MANUAL DE OPERARE**

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

## SECȚIUNEA 1. INTRODUCERE

### 1-1. INTRODUCERE

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



### NOTĂ

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

### 1-2. ÎNGRIJIRE CORECTĂ

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

### 1-3. ASISTENȚĂ

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

## 1-4. SIGURANȚĂ

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

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.



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



NOTĂ este folosit pentru evidențierea unor informații deosebit de importante.



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



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



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



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

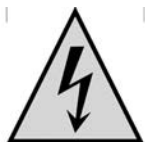
**1-4. SIGURANȚĂ, (continuare)**



Simbolul împământării echipotențiale



Simbolul deșeurilor de echipament electric și electronic (WEEE)



SAU



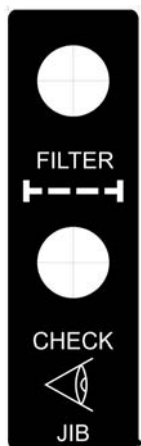
Simbolurile de pericol la șoc electric



SAU



Simbolurile pentru suprafață fierbinte



Pentru verificare sau confirmare

Zgomotul generat de acest echipament este mai mic decât 70 dB(A)

## SECȚIUNEA 2. INSTALARE

### 2-1. INTRODUCERE

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

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.

### NOTĂ

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

### 2-2. INSTRUCȚIUNI PENTRU DESPACHETARE

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

### ATENȚIE

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

6. Scoateți friteuza de pe palet.



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

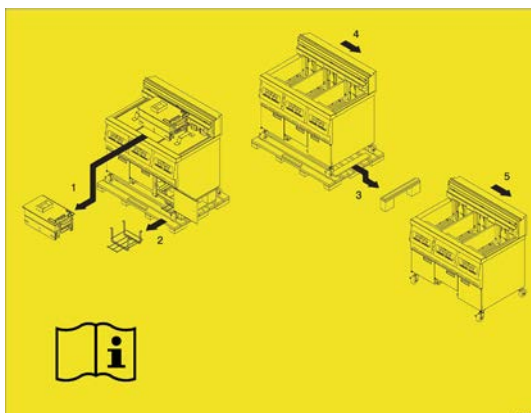


Figura 1

**2-3. SELECTAREA  
AMPLASĂRII  
FRITEUZEI**

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 ușoară, fără a îngreuna ansamblul final pentru comenzile de alimente. Operatorii au constatat că prin prăjirea de la crud la produs finit și păstrarea produsului în încălzitoare asigură un serviciu rapid și continuu. Rețineți, eficiența optimă va fi obținută printr-o funcționare în linie dreaptă, adică crud pe o parte și finit pe cealaltă parte. Ansamblul pentru comenzi poate fi deplasat la o parte cu doar mică pierdere a eficienței.



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



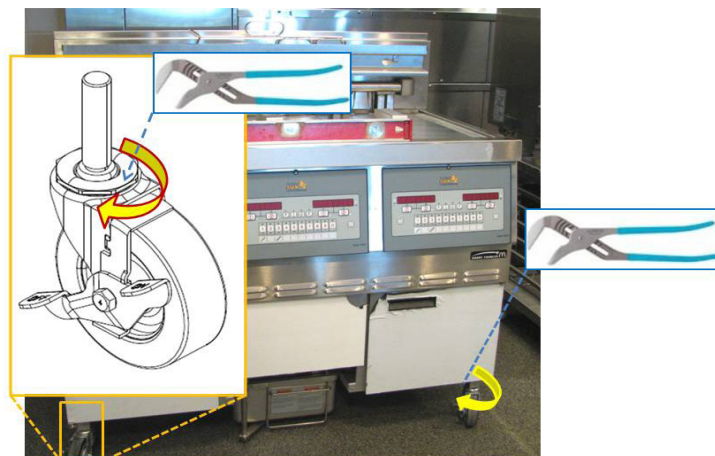
**Pentru a preveni arsurile grave datorate împrôșcării cu ulei fierbinte, poziționați și montați friteuza pentru a împiedica răsturnarea sau deplasarea. Chingile de fixare pot fi folosite pentru stabilizare.**

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



Pentru funcționarea adecvată, friteuza deschisă trebuie să se afle la același nivel pe ambele părți laterale și față cu spate. Cu ajutorul unei nivele amplasate pe zonele plane din jurul gulerului cuvei, pe camera din mijloc și reglați roțile până la așezarea la nivel a unității.

Roți reglabile până la 1,562 in. (40 mm)...vezi mai jos.



## **2-5. VENTILAȚIA FRITEUZEI**

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

### **NOTĂ**

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

## **2-6. REGLAREA ÎNĂLȚIMII CAPACULUI SUPERIOR**



**Figura 1**



**Figura 2**

### **NOTĂ**

Capacul superior reglabil se va folosi pe toate seriile de hote de evacuare cu excepția hotei de evacuare universale (SERIA UH). Pentru SERIA UH, capacul se va demonta, vezi Secțiunea 2-7.

Pe mantaua spate a friteuzei se află un panou reglabil care trebuie să se potrivească pe hota de evacuare. Figura 1.

Cu ajutorul unei chei tubulare, chei fixe sau chei de piulițe de 3/8", slăbiți cele 3 piulițe capac care fixează panoul. Figura 2.

Deplasați panoul pentru a se potrivi pe hota de evacuare și apoi strângeți cele 3 piulițe capac.

## **2-7. DEMONTAREA CAPACULUI SUPERIOR**



Unele instalări (SERIA UH) pot necesita demontarea mantalei spate reglabile.

Cu ajutorul unei șurubelnițe cu cap Phillips, desfaceți cele două șuruburi (unul la fiecare capăt) care fixează mantaua spate și trageți mantaua de pe unitate.



## 2-8. CERINȚE ELECTRICE



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



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

Pentru evitarea șocurilor electrice, acest dispozitiv trebuie echipat cu un întreruptor de circuit exterior care va deconecta toți conductorii neîmpământați. Comutatorul principal al acestui aparat nu deconectează toți conectorii din linie. (NUMAI PENTRU ECHIPAMENT CU MARCAJ CE!)

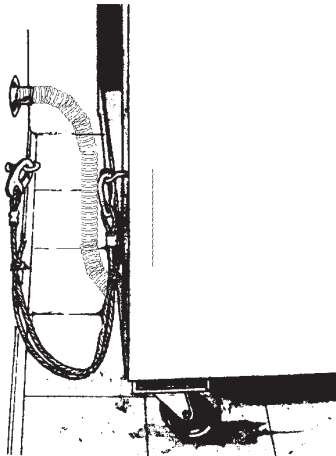
Pentru prevenirea pericolului datorat șocului electric, acest dispozitiv trebuie legat la alte dispozitive sau suprafețe metalice care pot fi atinse din imediata apropiere a acestui dispozitiv cu un conductor de legătură echipotențial. Acest dispozitiv este echipat cu o bornă echipotențială în acest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





## **2-8. CERINTE ELECTRICE** **(Continuare)**

### **OPRITOR PENTRU CABLU**



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

**ATENȚIE**

#### **CONSTRUCȚIA PERETELUI DE RIGIPS**

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

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

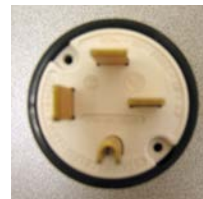
Se recomandă ca în circuitul friteuzei să se folosească un dispozitiv de protecție pentru curent nominal de 30 mA, cum ar fi întreruptorul de circuit pentru curent rezidual (RCCB) sau întreruptorul pentru circuitul de defecțiune la împământare (GFCI).

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

Friteuza este livrată cu 2 ansambluri diferite de cabluri de alimentare de 7 ft. (2,13 m). Ansamblul cablului cu fișă cu blocare prin răsucire NEMA L21-20P este legat special numai pentru priza cu interblocare a hotei McDonald's și furnizează electricitate comenzilor.

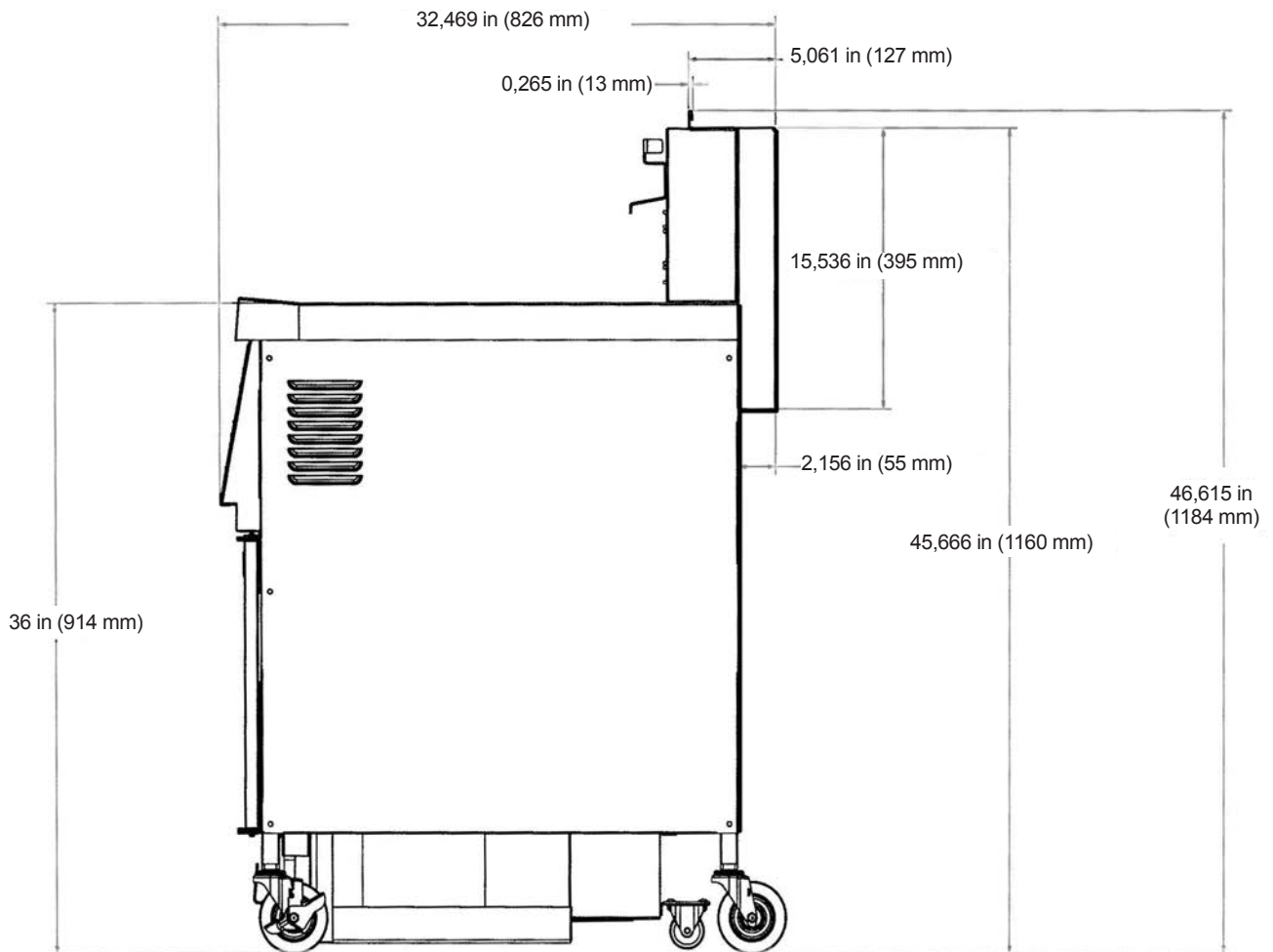
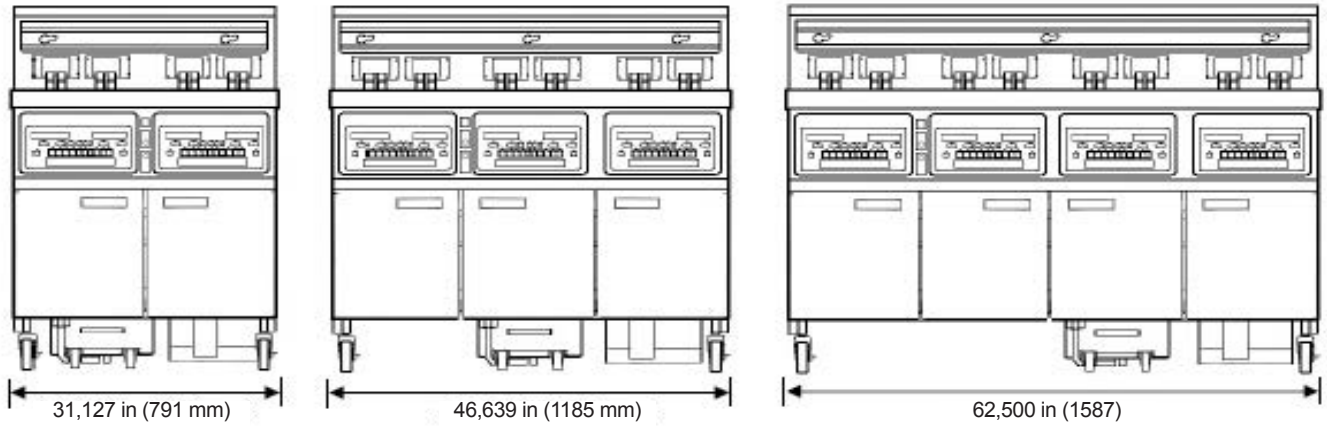


Celălalt cablu electric, care alimentează electricitate la sistemul de încălzire, folosește fișa dreaptă NEMA 15-60P, iar fiecare cuvă își are propriul ansamblu de cabluri de alimentare.



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

**2-9. DIMENSIUNI**

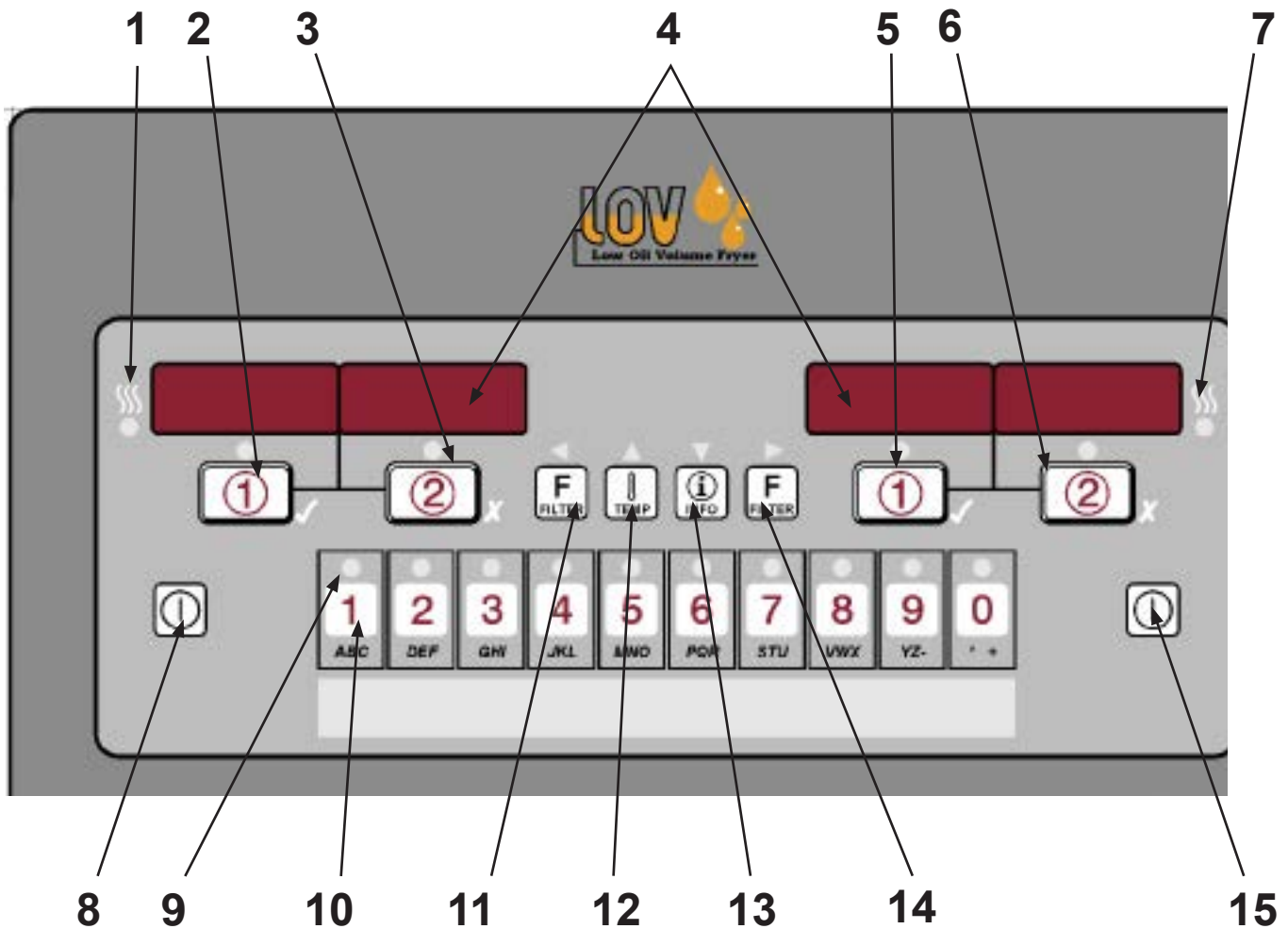


**NOTĂ**

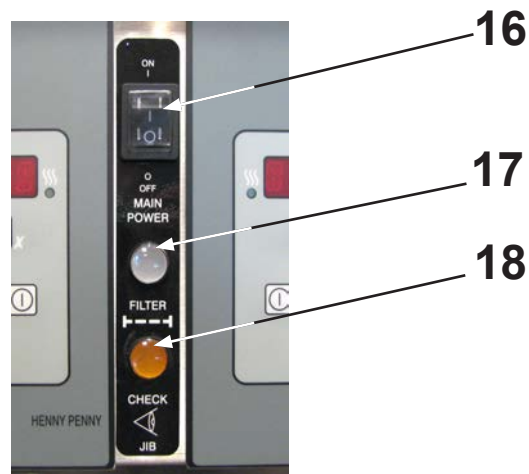
Roți reglabile până la 1,562 in. (40 mm)

## SECȚIUNEA 3. FUNCȚIONARE

**3-1. COMPONENTE PENTRU FUNCȚIONARE** Consultați explicațiile de la paginile următoare.













**Figura 3-1**











**Figura 3-2**

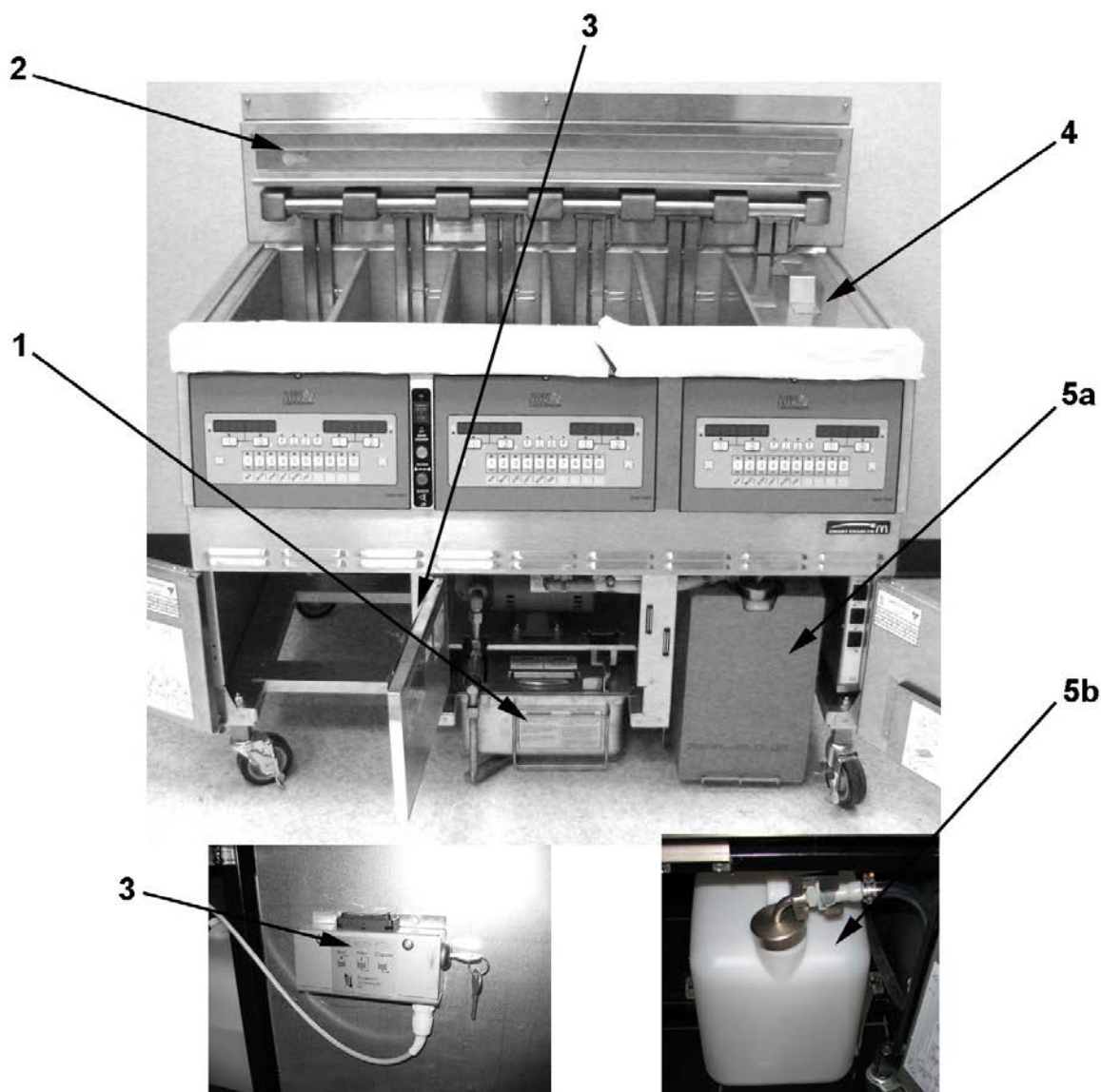
**3-1. COMPONENTE PENTRU  
FUNCTIONARE  
(Continuare)**

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

Nr. fig.	Nr. element	Descriere	Funcție
3-1	1		LED-ul se aprinde când comenzile solicită căldură pentru cuva(ele) din stânga, iar elementele pornesc și încălzesc uleiul.
3-1	2		În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din stânga; apăsați pentru a schimba produsul afișat; folosit de asemenea pentru ✓ pentru a indica 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	Afișajul digital arată codurile produsului; arată numărarea inversă a contorului în timpul ciclurilor de gătit; arată solicitările în timpul modurilor de filtrare; arată selecțiile din Modul Programare; arată temperatura uleiului prin apăsarea  ; arată codurile de eroare (de asemenea afișează în câteva limbi)
3-1	5		În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din dreapta; apăsați pentru a schimba produsul afișat; apăsați pentru a confirma solicitările din modul filtrare; folosit de asemenea pentru ✓ pentru a indica YES (DA) sau a confirma
3-1	6		În timpul funcționării normale, apăsați acest buton pentru a porni și opri ciclurile de gătit pentru coșul din dreapta; apăsați pentru a schimba produsul afișat; apăsați pentru a infirma solicitările din modul filtrare; folosit de asemenea pentru X pentru a indica NO (NU) sau a anula
3-1	7		LED-ul se aprinde când comenzile solicită căldură pentru cuva(ele) din dreapta, iar elementele pornesc și încălzesc uleiul.
3-1	8		Apăsați pentru a porni și opri sistemul de încălzire pentru cuva(ele) din stânga
3-1	9		Fiecare LED al butonului pentru produs se aprinde când a fost selectat un anumit produs
3-1	10		Apăsați pentru a selecta produsul dorit; apăsați, în timpul denumirii unui produs, pentru a așeza literele sub buton, în nume

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

Nr. fig.	Nr. element	Descriere	Funcție
3-1	11 și 14		Folosit în modurile de programare și filtrare; de asemenea folosit pentru butoanele ◀ sau ▶ ; apăsați pentru a vizualiza următoarele statistici de filtrare: a. numărul de cicluri de gătit înainte de următoarea filtrare b. ora și data ultimului ciclu de filtrare c. numărul de ore cât a fost folosit filtrul existent
3-1	12		Folosit în modurile de programare; folosit în modurile de filtrare; folosit la umplerea și golirea cuvelor; folosit de asemenea pentru butonul ▲ ; apăsați pentru a vizualiza următoarele statistici de temperatură: a. temperatura actuală a uleiului în fiecare cuvă b. temperatura punctului de setare pentru fiecare cuvă
3-1	13		Folosit în modurile de programare; de asemenea folosit pentru butonul ▼ ; apăsați pentru a afișa următoarele informații și statistici ale friteuzei: a. informații de recuperare pentru fiecare cuvă b. limbile primară și secundară selectate pentru afișare
3-1	15		Apăsați pentru a porni și opri sistemul de încălzire pentru cuva(ele) din dreapta
3-2	16		Când este în poziția ON (PORNIT), comenzile și pompele de filtrare sunt alimentate electric
3-2	17		Când este aprinsă în albastru  , indică necesitatea realizării filtrării intermitente automate
3-2	18		Când este aprinsă în portocaliu, indică necesitatea umplerii sau înlocuirii JIB




**Figura 3-3**



Nr. fig.	Nr. element	Descriere	Funcție
3-3	1	Ans. baie de golire filtru	Uleiul este golit în această baie și apoi este pompat prin filtre pentru a ajuta la prelungirea utilizării uleiului
3-3	2	Suport coș	Coșurile sunt agățate de acesta când nu sunt folosite sau pentru îndepărtarea uleiului de pe produs după un ciclu de gătit.
3-3	3	Comutator RTI	Numai pentru fritezele care au sistem RTI la locul de amplasare
3-3	4	Capacele cuvei	Acoperă cuva atunci când aceasta nu este în uz
3-3	5a	JIB	Cubitainer (bidon în cutie) pentru locurile de amplasare fără sisteme RTI; reține uleiul
3-3	5b	JIB	Bidon pentru locurile de amplasare cu sisteme RTI; reține uleiul



### **3-2. MODUL SETARE**



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

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

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

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

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

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

#### **NOTĂ**

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



### 3-3. UMLEREA SAU COMPLETAREA CU ULEI



Figura 1



Figura 2



Figura 3

**ATENȚIE**

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

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

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

**AVERTISMENT**  
**RISC DE ARSURĂ**

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

2. **Volume de ulei:**

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

Cuve despărțite = 7,5 quarts/15 lbs (7,1 litri/6,8 kg)

Cuvă pentru pește (cuvă despărțită adâncă) = 10 quarts/20 lbs (9,5 litri/9,1 kg)


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

3. Uleiul rece trebuie turnat până la linia indicatoare inferioară.

#### Umplerea cuvei cu ajutorul sistemului RTI

1. Treceți comutatorul principal în poziția ON (PORNIT).
2. Așezați suportul pentru coșuri în interiorul cuvei. Figura 3.
3. Mențineți apăsat **F** (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare \*FILTER MENU (MENIU FILTRU)\*, alături de 1. AUTO FILTER? (1. FILTRARE AUTOMATĂ?).
4. Apăsați și eliberați butonul ▼ de 5 ori, până când afișajul arată „6.FILL POT FROM BULK (6. UMLERE RECIPIENT DIN VRAC)”. (Trebuie setat la „BULK (VRAC)” în modul setare)
5. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „FILL POT FROM BULK (UMLERE RECIPIENT DIN VRAC) YES NO (DA NU)”. Mențineți apăsat butonul ✓ din nou pentru a umple cuva, iar afișajul arată „FILLING (UMLERE)”.
6. După umplerea cuvei, eliberați butonul ✓ și apăsați butonul X de două ori pentru a ieși și a reveni la funcționarea normală.

### **3-4. PROCEDURILE DE PORNIRE DIMINEATA**

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

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

#### **NOTĂ**

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

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

#### **ATENȚIE**



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



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

### **3-5. GĂTITUL CU AFIŞAJ DEDICAT**

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

1. După ieşirea din ciclul de topire, clipeşte LOW TEMP (TEMP SCĂZUTĂ) până la atingerea punctului de setare a temperaturii. Nu poate fi început niciun ciclu de pornire în timp ce pe afişaj apare „LOW TEMP (TEMP SCĂZUTĂ)”. După atingerea temperaturii punctului de setare, numele produsului apare pe afişaj, de ex.: NUGGETS, iar acum produsul poate fi introdus în ulei.
2. Apăsaţi butonul temporizator  sau .
3. Afişajul arată numele produsului care se găteşte (ex.: „NUG”) şi numărătoarea inversă a temporizatorului.
4. La finalizarea ciclului de gătit, se aude o alarmă, iar afişajul arată „PULL (TRAGEȚI)”.
5. Apăsaţi butonul temporizatorului de sub PULL (TRAGEȚI) pentru a opri alarma şi ridicăţi coşul 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, afişajul arată abrevierea din trei caractere a produsului, urmată de „Qn”, unde „n” este numărul de minute rămas. ex.: „FRY (FRI)” / „Q5” / „FRY (FRI)” / „Q5” / „FRY (FRI)” / „Q4” etc.

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

### **NOTĂ**

Pentru a schimba produsul dedicat, apăsaţi butonul produsului dorit, de ex:



și pe afişaj apare „<<<< >>>>”.






Apoi mențineți apăsat (timp de 5 secunde) butonul temporizatorului



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

### 3-6. GĂTITUL CU AFIŞAJ MULTIPRODUS




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

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




### 3-7. SCHIMBAREA DE LA MICUL DEJUN LA PRÂNZ sau DE LA PRÂNZ LA MICUL DEJUN

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

#### De la micul dejun la prânz

- Apăsaţi butonul pentru produs, de ex.: .
- Afişajul arată „<<<< >>>>”.
- Menţineţi apăsat un buton temporizator  sau  timp de 5 secunde, iar apoi pe afişaj apare „FR FRIES”.

#### De la prânz la micul dejun




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

### NOTĂ

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



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

Afişajul arată „---- ----” dacă afişajul este în modul de afişare multiproduş şi poate fi schimbat în afişaj dedicat.

1. Apăsaţi un buton pentru produs, de ex.: 
2. Afişajul arată „FR FRIES” dacă punctul de setare al cuvei se potriveşte cu produsul sau afişajul arată „<<<< >>>>” dacă nu se potriveşte.
3. Menţineţi apăsat butonul temporizator  sau  timp de 5 secunde până când comanda produce un bip.
4. Eliberaţi butonul temporizatorului, iar afişajul arată „FR FRIES”, indicând schimbarea realizată în modul afişaj dedicat.

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






Această procedură este simplă şi funcţionează întotdeauna (nu va fi respinsă) deoarece nu încercă niciodată să schimbe temperatura punctului de setare.

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

**NOTĂ**

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

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

1. Apăsaţi un buton pentru produs, de ex.: 
2. Afişajul arată „FR FRIES” dacă punctul de setare al cuvei se potriveşte cu produsul sau afişajul arată „<<<< >>>>” dacă nu se potriveşte.
3. Menţineţi apăsat butonul temporizator  sau  timp de 5 secunde până când comanda produce un bip.
4. Eliberaţi butonul temporizatorului, iar afişajul arată „FR FRIES”, indicând schimbarea realizată în modul afişaj dedicat.
5. Menţineţi apăsat butonul temporizator  sau  timp de 5 secunde până când comanda produce un bip.
6. Eliberaţi butonul temporizator, iar afişajul arată „---- ----”, indicând schimbarea care a fost realizată în modul afişaj multiproduş, folosind punctul de setare specific pentru cartofii prăjiţi, în acest exemplu.

### **3-11. COMPLETARE AUTOMATĂ**



**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**

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 ulei de la JIB în cuvă pentru a menține uleiul la nivelul corect.

#### **Umplerea JIB cu ajutorul sistemului RTI**

1. Comanda afișează „\*CHECK (VERIFICARE)\* \*JIB\*” și este aprinsă lampa portocalie de pe partea frontală a friteuzei. Figura 1.
2. Deschideți ușa pe care se află comutatorul RTI (Figura 2). Mențineți apăsată partea ADD (ADĂUGARE) a comutatorului RTI pentru a adăuga ulei în JIB.

#### **Înlocuirea JIB (locuri de amplasare fără RTI)**

1. Comanda afișează „\*CHECK (VERIFICARE)\* \*JIB\*” și este aprinsă lampa portocalie de pe partea frontală a friteuzei. Figura 1.
2. Deschideți ușa din dreapta și scoateți JIB din unitate. Trageți capacul de pe partea superioară a JIB și eliminați JIB gol, înlocuiți-l cu unul plin. Figura 3.



### 3-12. FILTRAREA INTERMITENTĂ AUTOMATĂ (AIF)



Figura 1

#### NOTĂ

AIF NU este disponibilă la cuvele pentru pește (cuve despărțite adânci). Cuvele pentru pește vor fi filtrate doar o dată, la finalul zilei.

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 (DA) NO (NU)”
2. Dacă se dorește filtrarea, apăsați butonul ✓ 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 ✓ 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.)

#### NOTĂ

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.

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

#### NOTĂ

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

5. Dacă afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN)?” „YES NO (DA NU)”, asigurați-vă că cuva este plină și apoi apăsați butonul ✓ 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 funcționează timp de 30 de secunde.
7. Afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN)?” „YES (DA) NO (NU)” Apăsați butonul ✓, iar comanda revine la funcționare normală. Apăsați butonul X, iar pompa funcționează încă 30 de secunde. Puteți încerca să umpleți cuva de 3 ori.



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

8. După 3 încercări nereușite de umplere a cuvei, comenzile arată apoi „CHANGE FILTER PAD? (SCHIMBAȚI ELEMENTUL FILTRANT?)” „YES (DA) NO (NU)” Dacă schimbați acum elementul filtrant, apăsați ✓ 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 cuva nu este umplută după 3 încercări, afișajul arată „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (ESTE NECESAR SERVICE PENTRU FILTRU - VEZI GHIDUL PENTRU DEPANARE)”.

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 ✓, 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.





### 3-13. FILTRARE DE ÎNTRETINERE



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

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

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. Mențineți apăsat  (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare „1. AUTO FILTER? (1. FILTRARE AUTOMATĂ)”.
4. Apăsați și eliberați butonul , iar afișajul arată 2.MAINT FILTER (2. FILTRARE DE ÎNTREȚINERE).
5. Apăsați butonul  pentru YES (DA), iar afișajul arată „MAN FILTER (FILTRARE MANUALĂ)” „YES NO (DA NU)”.
6. Apăsați butonul  pentru YES (DA) pentru golirea uleiului, 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)” se poate indica pe afișaj. Asigurați-vă că baia de golire este goală înainte de a continua.)
7. După golirea uleiului din cuvă, folosiți unealta pentru ridicare și ridicați elementul prevăzut cu balama de pe cuvă pentru a curăța partea inferioară a cuvei. Figura 1.

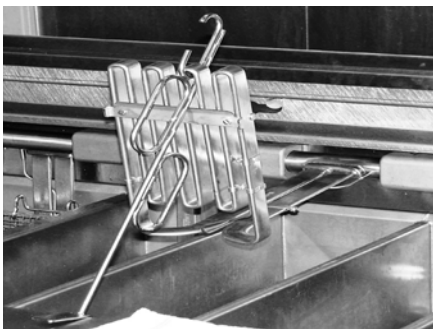


Figura 1



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



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

**3-13. FILTRARE DE  
ÎNTREȚINERE  
(continuare)**

8. Folosiți suportul elementului pentru temperatură ridicată și o cantitate mică de Fryer Cleaner KAY QSR pentru a freca pereții, colțurile și partea inferioară a interiorului cuvei. Folosiți peria pentru detalii pentru temperatură ridicată pentru a îndepărta murdăria acumulată, precum și resturile de la serpentine, colțurile cuvelor 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 avariarea componentelor.*

9. După curățarea cuvei, afișajul arată „SCRUB VAT COMPLETE? (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ?)” „YES NO (DA NU)”, apăsați butonul ✓ pentru YES (DA), afișajul arată „WASH VAT (SPĂLARE CUVĂ)” “YES NO (DA NU)”.
10. Coborâți elementul, apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „WASHING (SPĂLARE)”. Uleiul circulă prin cuvă și, după finalizarea ciclului de spălare, afișajul arată „WASH AGAIN? (SPĂLAȚI DIN NOU?)” „YES (DA) NO (NU)”

**NOTĂ**

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

11. Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) dacă este necesară altă spălare, în caz contrar, apăsați butonul X pentru NO (NU), iar afișajul arată RINSING (SE CLĂTEȘTE), iar friteuza clătește automat cuva. La finalizarea clătirii, afișajul arată „RINSE AGAIN? (CLĂȚIȚI DIN NOU?)” „YES (DA) NO (NU)”
12. Apăsați butonul ✓ pentru YES (DA) dacă 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), uleiul este „lustruit” prin circularea prin sistemul de filtrare, iar afișajul arată „5:00 STOP”. Dacă se dorește, apăsați butonul ✓ pentru STOP pentru a opri lustruirea, în caz contrar uleiul este lustruit timp de 5 minute.
14. După lustruirea uleiului, afișajul arată „FILL VAT? (UMPLERE CUVĂ?)” „YES (DA)”. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată FILLING (UMPLERE), iar cuva se umple cu ulei.
15. După umplere, afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN)?” „YES (DA) NO (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 (DA) NO (NU)” După 3 încercări, afișajul arată „ADD (ADĂUGARE)” „QUIT (RENUNȚARE)”. mențineți apăsat butonul ✓ pentru a umple recipientul și eliberați. Apăsați butonul X, iar afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN)?” „YES (DA) NO (NU)” Apăsați butonul ✓, iar friteuza revine la funcționare normală.

**3-14. ELIMINAREA  
ULEIULUI DIN CUVĂ  
CU AJUTORUL RTI**



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

1. Mențineți apăsat **F** (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare „\*FILTER MENU (MENIU FILTRU)\*”, alături de 1. AUTO FILTER? (1. FILTRARE AUTOMATĂ?).
2. Apăsați și eliberați ▼ de două ori până când afișajul arată 3.DISPOSE (ELIMINARE).
3. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată DISPOSE? (ELIMINARE?) „YES (DA) NO (NU)”
4. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul se golește în baia de golire a filtrului. (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.)
5. Afișajul arată apoi „VAT EMPT (CUVĂ GOALĂ)“, „YES NO (DA NU)“.
6. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCTELE DE ULEI)” „✓ =PUMP (POMPĂ)” „X =DONE (REALIZAT)”. Pentru a vă asigura că în conductele de ulei nu mai rămâne ulei vechi, mențineți apăsat butonul ✓ câteva secunde. După curățarea conductelor, apăsați butonul X, iar afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)” „YES NO (DA NU)”. După curățarea cuvei, apăsați butonul ✓.
7. Golirea se închide, iar afișajul arată „FILL POT FROM BULK (UMPLERE RECIPIENT DIN VRAC)” „YES NO (DA NU)”. Deschideți ușa pe care se află comutatorul RTI (Figura 1) și mențineți apăsat butonul „DISPOSE (ELIMINARE)” de pe comutatorul RTI până când baia de golire a filtrului este goală.
8. Pentru a reumple cuva, mențineți apăsat butonul ✓ până când elementul de scurtcircuitare la rece ajunge la indicatorul inferior de ulei din cuvă, conform Secțiunii Section 3-3.
9. Apăsați butonul X, iar afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN)?” „YES NO (DA NU)”. În cazul în care cuva este plină, apăsați butonul ✓, iar comenzile revin la funcționarea normală. În cazul în care cuva nu este plină, apăsați butonul X, iar comenzile revin la pasul 8.



Figura 1

**3-15. ELIMINAREA ULEIULUI  
DIN CUVĂ CU  
AJUTORUL NAVETEI  
PENTRU EVACUAREA  
ULEIULUI**



**Figura 1**



**Figura 2**


1. Deschideți ușa centrală și trageți ansamblul băii de golire de sub friteuză și înlocuiți naveta pentru eliminarea uleiului. Figurile 1 și 2
  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 ▼ de două ori până când afișajul arată „3.DISPOSE (ELIMINARE)”. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată DISPOSE? (ELIMINARE?) „YES (DA) NO (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.)
  4. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?) „YES (DA) NO (NU)”
  5. După deplasarea pe role a navetei pentru evacuare, apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”. Acum, uleiul se golește din cuvă în navetă.
  6. Afișajul arată „VAT EMPT (CUVĂ GOALĂ)“, „YES NO (DA NU)“. Verificați dacă este goală cuva și apăsați butonul ✓.
  7. Afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCTELE DE ULEI)”, „✓ =PUMP (POMPĂ)” „X =DONE (REALIZAT)”. Pentru a vă asigura că în conductele de ulei nu mai rămâne ulei vechi, mențineți apăsat butonul ✓ câteva secunde. După curățarea conductelor, apăsați butonul X.
  8. Afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)“, „YES NO (DA NU)“. După curățarea cuvei, apăsați butonul ✓.
  9. 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 indicatoră inferioară din partea din spate a cuvei și apoi apăsați butonul ✓. (Vezi **Umplerea sau completarea cu ulei (locurile de amplasare fără RTI)**, instrucțiunile de la Secțiunea 3-2.
- Comenzile revin la funcționarea normală.
10. Scoateți naveta pentru evacuare de sub friteuză și înlocuiți-o cu ansamblul băii filtrului.



**3-16. ELIMINAREA ULEIULUI  
CU AJUTORUL  
SISTEMELOR CARE NU  
SUNT PREVĂZUTE CU RTI**



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

1. Scoateți bușonul conductei din cotul DISPOSE OIL OUT (ELIMINARE ULEI ÎN EXTERIOR) din partea din spate a friteuzei și țevile atașate pentru evacuare care duc la cot; diametrul de 1/2 inch, filete standard NPT.
2. Asigurați-vă că BULK OIL DISPOSE (ELIMINARE ULEI VRAC) este setat la OTHER (ALTELE) în modul SETUP (SETARE). Vezi Secțiunea 4-4.
3. Mențineți apăsat  (pe oricare dintre părți) până când pe afișaj apare „\*FILTER MENU (MENIU FILTRU)\*”, alături de 1. AUTO FILTER? (1. FILTRARE AUTOMATĂ?).
4. Apăsați și eliberați ▼ de două ori până când afișajul arată 3.DISPOSE (ELIMINARE).
5. Apăsați butonul ✓ pentru, iar afișajul arată „DRAIN VAT (GOLIRE CUVĂ)” „YES NO (DA NU)”.
6. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul se golește în baia de golire a filtrului. (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.)
7. Afișajul arată apoi „VAT EMPT (CUVĂ GOALĂ)“, „YES NO (DA NU)“.
8. Apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (CURĂȚAȚI ULEIUL VECHI DIN CONDUCELE DE ULEI)” „✓ =PUMP (POMPĂ)” „X =DONE (REALIZAT)”. Pentru a vă asigura că în conductele de ulei nu mai rămâne ulei vechi, mențineți apăsat butonul ✓ câteva secunde. După curățarea conductelor, apăsați butonul X, iar afișajul arată „CLN VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)” „YES NO (DA NU)”. După curățare, apăsați ✓.
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)”.
12. Apăsați butonul X, iar afișajul arată „MANUAL FILL VAT (UMPLERE MANUALĂ CUVĂ)”, 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.

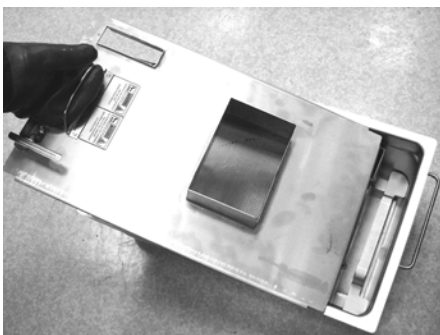
### **3-17. SCHIMBAREA ELEMENTULUI FILTRANT**



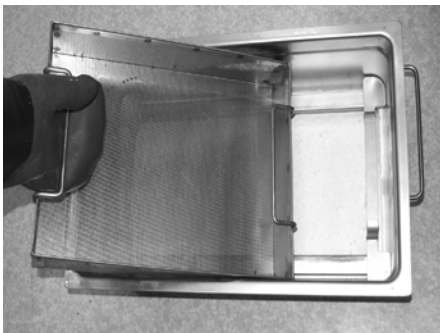
**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**



**Figura 4**

Pentru asigurarea unei bune funcționări al pompării uleiului, elementul filtrant (sau hârtia) trebuie schimbat 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)”. Apăsați butonul ✓ pentru anularea mesajului, dar acesta reapare la fiecare 4 minute până la schimbarea elementului filtrant.

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



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

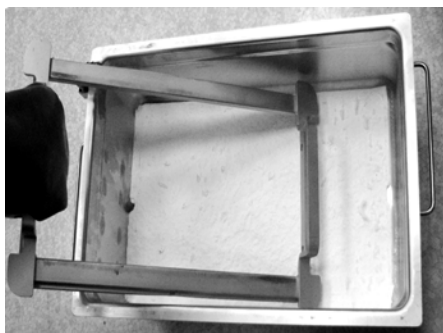
**Dacă baia filtrului este deplasată cât timp este plină cu ulei, acționați cu atenție pentru a împiedica împrăscarea, în caz contrar pot avea loc arsuri.**

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

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.



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



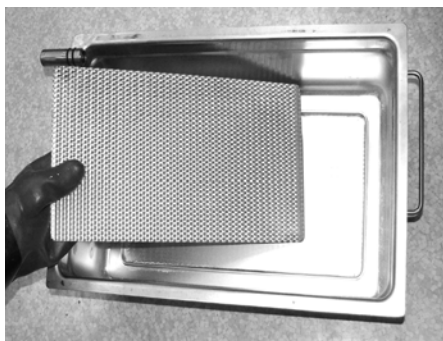
**Figura 5**

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.



**Figura 7**

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



**Figura 8**

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

### **3-17. SCHIMBAREA ELEMENTULUI FILTRANT (continuare)**

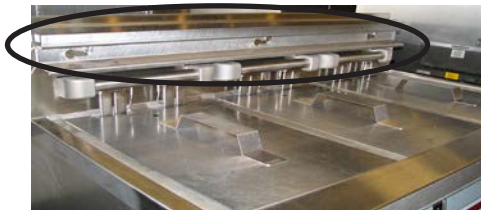


Figura 9



Figura 10

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



#### **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 baie filtrului, după care așezați elementul filtrant, inelul opritor și captatorul de firimituri.

#### **NOTĂ**

Înainte de a împinge la loc pe poziție baia de golire a filtrului, lubrifiați inelele O (Figura 9) de pe tubul filtrului, folosind ulei rece.

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

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



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


Prindeți cu ambele mâini suportul pentru coșuri și trageți-l pentru a îl scoate de pe caneluri.

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

Curățați zona din spatele suportului pentru coșuri și apoi montați la loc suportul pentru coșuri.

**3-19. STATISTICILE  
BUTONULUI PENTRU  
INFORMAȚII**



**Informații de recuperare pentru fiecare cuvă**

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

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

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

**Limbi selectate**

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

**NOTĂ**

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

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

**Cicluri de gătit rămase înainte de filtrare**



1. Apăsați și eliberați fie  sau , iar afișajul din stânga arată

„COOKS REMAIN (CICLURI DE GĂTIT RĂMASE)”, iar afișajul din dreapta arată numărul de cicluri de gătit înainte de următoarea filtrare automată. De exemplu, 

REMA	IN	3	6
------	----	---	---

 înseamnă după încă 3 cicluri la 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 fie  sau  de două ori, iar pe afișaje apare ora din zi și data celei mai recente activități a filtrului.


**Utilizarea elementului filtrant**

3. Apăsați fie  sau  de trei ori și numărul de ore


cât a fost folosit elementul filtrant curent este prezentat pe afișaj.

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

**Temperatura reală a uleiului**

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

**Temperatura punctului de setare**

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

### 3-22. MOD INFORMATII

Acest mod colectează și stochează informații istorice despre funcționarea friteuzei și activitatea operatorului. Mențineți apăsat timp de 3 secunde, până când pe afișaje apare \*INFO\* \*MODE\* (MOD INFORMATII).



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

Acest mod include următoarele informații:

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

**NOTĂ**

Apăsați butonul X pentru a ieși din Modul informații.

#### 1. STATISTICILE FILTRĂRII

Apăsați butonul ✓ pentru a selecta Statisticile filtrării și apoi apăsați ◀ și ▶ pentru a selecta ziua pentru care vreți să vizualizați statisticile. Apoi apăsați butoanele ▲ sau ▼ pentru a vizualiza următoarele statistici:

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

#### 2. ANALIZA UTILIZĂRII

Apăsați butonul ✓ pentru a selecta Analiza utilizării și apăsați butonul ▲ sau ▼ pentru a vizualiza următoarele:

FUNCTIE	EX. AFIȘAJ:
Ziua în care datele de utilizare au fost resetate ultima dată	DE LA 8:26A 4-19-10
Numărul total de cicluri de gătit	TOTAL COOKS (NUMĂR TOTAL DE 462 CICLURI DE GĂTIT)
Cicluri de gătit oprite înainte de „PULL (TRAGERE)”	QUIT COOK (IEȘIRE DIN GĂTIT) 4
Numărul de ore cât friteuza a fost pornită (stânga)	L ON HRS (NR.ORE S POR) 165
Numărul de ore cât friteuza a fost pornită (dreapta)	R ON HRS (NR.ORE D POR) 160
Resetarea datelor de utilizare	RESET - YES NO (RESETARE - DA NU)

**3-22. MOD INFORMATII**  
**(continuare)**

3. ULTIMA ÎNCĂRCARE

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

FUNCȚIE	EX. AFIȘAJ:
Produs (Ultimul produs gătit)	PRODUCT (PRODUS) P1- L1
Ora și ziua la care s-a început ultimul ciclu de gătit	STARTED (ÎNCEPUT) 10.25A AUG-11
Timpul trecut real de gătit (secunde reale)	ACTUAL TIME (TIMPUL REAL) 7:38
Timpul de gătit programat	PROG TIME (TIMP PROG) 3:00
Temp max în timpul ciclului de gătit	MAX TEMP (TEMP MAX) 327°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) 73%
Pregătit? (Friteuza era pregătită înainte de pornire?)	PREGĂTIT? YES (DA)






## SECȚIUNEA 4. PROGRAMAREA LA NIVELUL 1








Nivelul 1 conține următoarele:


- Modificarea setărilor produsului
- Setarea ceasului AIF pentru produse
- Realizarea procedurii de curățare în profunzime
- Modul de setare a friteuzei


### 4-1. MODIFICAREA SETĂRIILOR PRODUSULUI

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



#### Schimbarea numelor produselor

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

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

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


#### Pentru schimbarea duratelor și a temperaturilor

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



#### **4-1. MODIFICAREA SETĂRILOR PRODUSULUI (continuare)**


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

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

#### **Schimbare ID gătit**

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

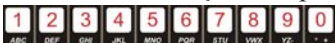
#### **Alarmer (Sarcina 1 și 2)**

10. Apăsați butonul ▼ până când pe afișajul din stânga apare „DUTY 1 (SARCINA 1)” și o oră a alarmei în afișajul din dreapta. Apăsați butoanele pentru produs  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 „0:30”. Când temporizatorul efectuează număratoarea inversă până la 2:30, se aude alarma.

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

#### **Temporizator pentru calitate**

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


#### **Dezactivare AIF**

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

#### **Atribuire buton**

13. 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.



#### **4-2. CEAS AIF**

Această caracteristică permite setarea comenzilor pentru perioade ale zilei care blochează solicitările automate „Filter Now (Filtrare acum)”. De exemplu, comenzile pot fi setate să nu întrerupă cu solicitări „Filter Now (Filtrare acum)” în timpul aglomerației de la prânz și al celei de la cină. Dar dacă se dorește filtrarea în aceste momente, mențineți apăsat butonul  pentru accesarea meniului filtrului.

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

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

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

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

<b>Afișaj stânga</b>	<b>Afișaj dreapta</b>
M-F 1 (Lu-Vi) 1	XX:XX A XX
M-F 2 (Lu-Vi) 2	XX:XX A XX
M-F 3 (Lu-Vi) 3	XX:XX A XX
M-F 4 (Lu-Vi) 4	XX:XX A XX
SAT 1 (Sâm 1)	XX:XX A XX
SAT 2 (Sâm 1)	XX:XX A XX
SAT 3 (Sâm 3)	XX:XX A XX
SAT 4 (Sâm 4)	XX:XX A XX
SUN 1 (Dum 1)	XX:XX A XX
SUN 2 (Dum 2)	XX:XX A XX
SUN 3 (Dum 3)	XX:XX A XX
SUN 4 (Dum 4)	XX:XX A XX

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

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

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

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

Apăsați din nou butonul ▶ pentru a trece la valoarea duratei (în minute). Introduceți o valoare nouă cu ajutorul butoanelor pentru produs

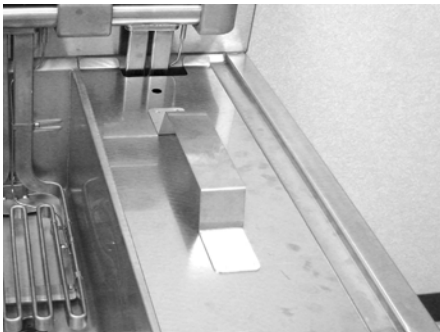


### NOTĂ

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

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

#### 4-3. MODUL CURĂȚARE ÎN PROFUNZIME





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

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

### NOTĂ

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

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

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

5. **Numai pentru friteuze cu cuvă depărțită!** Afișajul arată „LEFT RIGHT (STÂNGA DREAPTA)”, cerându-vă să selectați care cuvă va fi curățată. Apăsați butonul ✓ pentru a selecta cuva din stânga sau butonul X pentru cuva din dreapta.
6. Afișajul arată „OIL RMVD (ULEI SCOS)“ „YES NO (DA NU)“
7. Dacă uleiul a fost deja scos, apăsați butonul ✓, iar comanda face salt înapoi la pasul „Solution Added? (Soluție adăugată?)”.

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 în profunzime. (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.)

**Numai pentru sistemele JIB!** Afișajul arată „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITATEA DE EVACUARE ESTE PE POZIȚIE?)” „YES (DA) NO (NU)”. Dacă este selectat „NO (NU)”, afișajul arată „INSERT DISPOSAL UNIT (INTRODUCEȚI UNITATEA DE EVACUARE)”. După așezarea pe poziție a unității de eliminare, apăsați butonul ✓ pentru YES (DA), iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)“, iar uleiul se golește din cuvă.

**Numai pentru sistemele vrac!** Afișajul arată „CHK PAN (VERIF BAIE)” dacă baia de golire a filtrului lipsește. După așezarea pe poziție a băii, afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)” iar uleiul se golește din cuvă. După ce vasul de prăjire este gol, deschideți ușa care are comutatorul RTI (din stânga) și apăsați butonul „DISPOSE (ELIMINARE)” de pe comutatorul RTI până la golirea băii de golire.

Afișajul arată apoi „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)“, „YES NO (DA NU)“. Apăsați butonul ✓ când este pregătită.

8. Afișajul arată „SOLUTION ADDED? (SOLUȚIE ADĂUGATĂ?)” „YES (DA) NO (NU)”. Amestecați soluție degresantă pentru regim greu McD în cuva care va fi curățată și umpleți cuva până la 1 in. (25 mm) peste linia superioară de umplere. Apoi apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „START CLEAN (ÎNCEPERE CURĂȚARE)“ „YES NO (DA NU)“.
9. Apăsați butonul ✓, afișajul arată „CLEANING (SE CURĂȚĂ)” și un temporizator cu numărătoare inversă. Căldura se reglează la 195°F (91°C) pentru acest pas timp de o oră.

**NOTĂ**

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

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



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

10. Respectați procedura de curățare a cuvelor McDonald's și, după o oră, afișajul arată „CLN DONE (CURĂȚARE REALIZATĂ)” și produce un bip. Apăsăți butonul ✓, iar afișajul arată apoi „REMOVE SOLUTION FROM VAT (SCOATERE SOLUȚIE DIN CUVĂ)”.
11. Goliți baia de golire a filtrului a componentelor interne de filtrare și așezați componentele într-o chiuvetă pentru a fi curățate. Aduceți înapoi la friteuză baia de golire a filtrului după golire și capacul.
12. Cu ajutorul unei căni de 1/2 gal. (2 litri), scoateți soluția din cuvă, turnând-o într-o găleată rezistentă la temperatură pentru eliminare. Orice rest de soluție poate fi golit în baia de golire pentru a fi eliminat, la etapa 14 de mai jos. Apăsăți butonul ✓ pentru, iar afișajul arată „VAT EMTY (CUVĂ GOALĂ)” „YES NO (DA NU)”.



- Pentru evitarea arsurilor atunci când turnați soluție fierbinte, purtați mănuși și echipament de protecție și aveți grijă să evitați împrăscarea.
  - Pentru evitarea arsurilor în timpul funcționării, nu pompați soluție de curățare sau apă din baia de golire în cuvă sau în conducte.
13. După golirea cuvei, apăsați butonul ✓, iar afișajul arată „SCRUB VAT COMPLETE (CURĂȚARE CUVĂ FINALIZATĂ)” „YES NO (DA NU)”. Folosiți peria pentru detalii pentru temperatură ridicată pentru a curăța elementele de încălzire și a folosi suportul elementului pentru temperatură ridicată și folosiți suportul elementului pentru temperatură ridicată pentru a curăța în interiorul pereților, colțuri și partea superioară



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

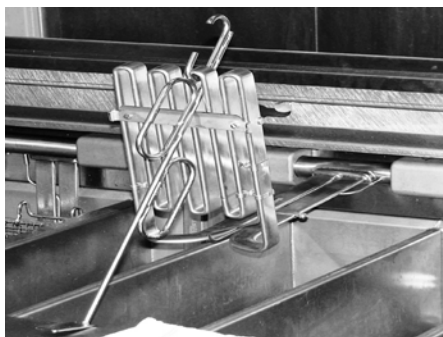
*Nu folosiți lână de oțel, alte ustensile de curățare abrazive sau agenți de curățare/sanitație care conțin clor, brom, iod sau amoniac, deoarece acestea vor deteriora materialul inox și vor reduce durata de viață a unității.*

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



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

14. După ce cuva este curățată, apăsați butonul ✓, afișajul arată „RINSE VAT (CLĂTIRE CUVĂ)” și se deschide golirea.



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

15. Turnați apă curată în cuvă pentru a o clăti și lăsați apa de clătire să curgă în baia de golire. Clătiți de cel puțin 3 ori, dar aveți grijă să nu supraumpleți baia de golire. Afișajul arată acum „RINSE COMPLETE (CLĂTIRE FINALIZATĂ)“ „YES NO (DA NU)“.
16. 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 (DA) NO (NU)”



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



17. Trageți baia de golire de sub friteuză și goliți-o, folosind cana de 1/2 gal. (2 litru) și golind-o într-o găleată rezistentă la temperatură pentru eliminare.
18. Uscați bine cuva cu un prosop și apoi apăsați butonul ✓, iar comenzile revin la funcționarea normală.

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



#### **4-4. SETARE FRITEUZĂ**

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

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

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

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








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

## SECȚIUNEA 5. PROGRAMAREA LA NIVELUL 2


Folosită pentru accesarea următoarelor:

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



### 5-1. SETĂRILE AVANSATE ALE PRODUSULUI

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

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

6. Dacă a fost apăsat butonul , pe afișaj apare „LD COMP (COMP CS)” alături de valoarea compensării sarcinii. Aceasta reglează automat timpul, ținând cont de dimensiunea și temperatura sarcinii de gătit.

Apăsați butoanele pentru produs  pentru a schimba această valoare 0 cu 20.

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

**5-1. SETĂRILE AVANSATE  
ALE PRODUSULUI  
(continuare)**

8. Apăsați butonul ▼ până când pe ecran apare „FULL HT (ÎNC MAX)” alături de valoarea încălzirii complete, în secunde, ceea ce înseamnă că încălzirea este pornită imediat ce este apăsat un buton al temporizatorului, pentru intervalul de timp programat. Apăsați butoanele pentru produs



pentru a schimba această valoare 0 cu 90 de secunde.

9. Apăsați butonul ▼ până când pe afișaj apare „PC FACTOR (FACTOR PC)”, alături de temperatura proporțională, ceea ce ajută la menținerea temperaturii uleiului la un nivel mai scăzut decât temperatura punctului de setare. Apăsați butoanele pentru produs





pentru a schimba această valoare 0 cu 50 de grade.

**NOTĂ**

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

**5-2. E-JURNAL (jurnalul  
codurilor de eroare)**



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

**NOTĂ**

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



### 5-3. PAROLĂ

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

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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	* +
6. După introducerea noii parole, pe afișaj apare „CONFIRM PASSWORD (CONFIRMARE PAROLĂ)”. Apăsați butonul ✓ pentru confirmare sau apăsați X pentru a alege o altă parolă.

### 5-4. TON DE ALERTĂ (și volum)

1. Mențineți apăsată butoanele  și  până când pe afișaj apare „LEVEL - 2 (NIVEL -2)”, urmat de „ENTER CODE (INTRODUCERE COD)”.
2. Introduceți codul 1, 2, 3, 4 (primele 4 butoane pentru produse). Afișajele arată „PROD (PROD)” și „COMP (COMP)”.
3. Apăsați butonul ▼ de 3 ori, iar pe afișaj apare „ALERT TONE (TON DE ALERTĂ)”.
4. Apăsați butonul din dreapta ✓ , iar pe afișaj apare „VOLUME (VOLUM)”, alături de valoarea volumului. Folosiți butoanele pentru produs
 

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	* +




 pentru a seta volumul de la 1 (cel mai încet) la 10 (cel mai tare).
5. După setarea volumului, apăsați butonul ✓ , iar pe afișaj apare „TONE (TON)”, alături de valoarea tonului. Folosiți butoanele pentru produs
 

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	* +

 pentru a seta tonul de la 50 la 2000 Hz.
6. Apăsați X pentru a ieși din modul ton de alertă.




### 5-5. FILTRARE DUPĂ

Acesta este numărul mediu de cicluri de gătit între filtrări.

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



### 5-6. TIMP FILTRARE

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

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

## SECȚIUNEA 6. DEPANARE

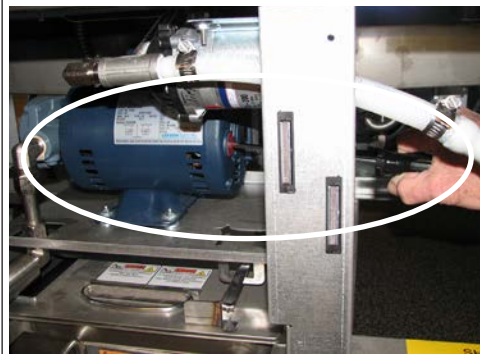
### 6-1. GHID DE DEPANARE

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



**6-1. GHID DE DEPANARE**  
**(continuare)**

Problemă	Cauză	Corecție
Uleiul spumează sau fierbe peste partea superioară a cuvei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apă în ulei</li> <li>• Ulei incorect sau de slabă calitate</li> <li>• Filtrare incorectă</li> <li>• Clătire incorectă după curățarea cuvei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Goliți și curățați uleiul</li> <li>• Folosiți uleiul recomandat</li> <li>• Consultați procedurile de filtrare</li> <li>• Curățați și clătiți cuva și apoi uscați bine</li> </ul>
Uleiul nu se goleşte din cuvă	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supapa de golire obturată cu firimituri</li> <li>• Canalul de golire este obturat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deschideți supapa, folosiți peria albă, dreaptă pentru a forța ieșirea firimiturilor prin supapa de golire</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; background-color: #e0f2f1; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px 0;"><b>NOTĂ</b></div> <p>Nu lăsați peria în supapa de golire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demontați panoul lateral dreapta și scoateți bușonul de la capătul canalului și curățați canalul</li> </ul>
Motorul filtrului funcționează, dar pompează lent uleiul	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Racordurile conductei de ulei sunt slăbite</li> <li>• Hârtia de filtru sau elementul filtrant sunt îmbâcsite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strângeți toate racordurile conductei de ulei</li> <li>• Schimbați hârtia de filtru sau elementul filtrant</li> </ul>
Bule în ulei în timpul întregului proces de filtrare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baia filtrului nu este complet cuplată</li> <li>• Baia filtrului este obturată</li> <li>• Inel O deteriorat pe receptorul conductei filtrului, la friteuză</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asigurați-vă că este complet împinsă în receptorul de pe friteuză conducta de retur a băii filtrului</li> <li>• Curățați baia și schimbați hârtia sau elementul</li> <li>• Schimbați inelul O</li> </ul>
Cod eroare de comandă „E-31”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementele sunt ridicate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coborâți elementele înapoi în cuvă</li> </ul>
Motorul filtrului nu funcționează	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cablul electric pentru cuva #1 nu este conectat la sursa electrică</li> <li>• Circuit deschis</li> <li>• Butonul de resetare termică din partea din spate a motorului pompei este declanșat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conectați cablul electric la priză</li> <li>• Întreruptoarele friteuzei declanșate-deschideți ușa din stânga și resetatiți întreruptorul friteuzei</li> <li>• Lăsați motorul să se răcească; scoateți JIB și apoi, cu o șurubelniță, apăsați cu putere butonul până face clic</li> </ul>



## 6-2. CODURI DE EROARE

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

AFIȘAJ	CAUZĂ	CORECȚIE
„E-4”	Placa de comandă se supraîncălzește	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-4”, placa de comandă se încălzește prea mult; verificați orificiile de ventilare de pe fiecare parte a unității pentru a constata dacă sunt obturate
„E-5”	Uleiul se supraîncălzește	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-5”, circuitele de încălzire și sonda de temperatură trebuie verificate
„E-6A”	Sonda de temperatură este deschisă	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-6A”, sonda de temperatură trebuie verificată
„E-6B”	Sonda de temperatură este scurtcircuitată	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-6B”, sonda de temperatură trebuie verificată
„E-10”	Limită superioară	Lăsați elementele de încălzire să se răcească (15-20 de minute) și reșetați limita superioară prin apăsarea și eliberarea părții ridicate a comutatorului pentru cuva care nu funcționează; comutatoarele sunt amplasate în spatele ușii din dreapta, lângă JIB; dacă limita superioară nu se reșetează, limita superioară trebuie înlocuită
„E-18-A” „E-18-B” „E-18-C”	Senzorul de nivel stânga deschis Senzorul de nivel dreapta deschis Ambii senzori de nivel deschiși	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul indică în continuare un sensor defect, verificați conectorii de pe placa de comandă; verificați și înlocuiți senzorul dacă este necesar
„E-21”	Recuperare lentă a încălzirii	Apelați la un tehnician de service certificat pentru a verifica friteuza pentru tensiunea corectă la unitate; verificați contactoarele și elementul de încălzire; verificați dacă unitatea prezintă fire slăbite sau arse



## **6-2. CODURI DE EROARE**

<b>AFIŞAJ</b>	<b>CAUZĂ</b>	<b>CORECȚIE</b>
„E-22”	Eroare încălzire-Lipsă încălzire	Verificați cablul electric și verificați circuitul de încălzire
„E-31”	Elementele sunt ridicate	Coborâți elementele înapoi în cuvă
„E-41”, „E-46”	Defecțiuni de programare	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul indică în continuare oricare dintre aceste coduri de eroare, reinițializați comenzile; în cazul în care codul de eroare persistă, înlocuiți placa de comandă
„E-47”	Defecțiuni chip convertizor analogic sau alimentare cu 12 V	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă „E-47” persistă, înlocuiți placa I/O sau placa PC
„E-48”	Eroare sistem de intrare	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); înlocuiți placa PC de comandă dacă persistă „E-48”
„E-54C”	Eroare introducere temperatură	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); înlocuiți placa PC de comandă dacă persistă „E-54C”
„E-60”	Placa PC AIF nu comunică cu placa PC de comandă	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă persistă „E-60”, verificați siguranța de 1,5 amp de pe placa PC AIF; verificați conectorul dintre plăcile PC; înlocuiți placa PC AIF sau placa PC de comandă dacă este necesar
„E-70C”	Firul de șuntare al supapei de golire lipsește sau este deconectat	Verificați firul de șuntare de pe placa PC în poziția de interblocare a comutatorului de golire
„E-82A”	Supapa selectoare nu este detectată	Verificați cablajul dintre supapa selectoare și placa AIF
„E-82B”	Supapa selectoare este defectă	Verificați comutatorul „Home (Poziția de bază)” al supapei selectoare
„E-82C”	Supapa selectoare este defectă	Verificați cablajul dintre comutatoarele „Home (Poziția de bază) și Position (Poziție)” și supapa selectoare; verificați motorul supapei selectoare; verificați lanțul de acționare

**6-2. CODURI DE EROARE (continuare)**

AFIȘAJ	CAUZĂ	CORECȚIE
„E-83”	E-83 Presiune prea mare	Verificați cablul electric și verificați circuitul de încălzire
„E-83A”	Presiune prea mare cuva #1 în timpul filtrării	Verificați sistemul AIF din cuva #1
„E-83B”, ”	Presiune prea mare cuva #2 în timpul filtrării	Verificați sistemul AIF din cuva #2
„E-83C”	Presiune prea mare cuva #3 în timpul filtrării	Verificați sistemul AIF din cuva #3
„E-83D”	Presiune prea mare cuva #4 în timpul filtrării	Verificați sistemul AIF din cuva #4
„E-83E”	Presiune prea mare cuva #5 în timpul filtrării	Verificați sistemul AIF din cuva #5
„E-83J”	Comutatorul ON (PORNIT) RTI „JIB FILL (UMPLERE JIB)” și presiunea prea mare	Verificați supapele de umplere JIB
„E-83R”	Comutatorul ON (PORNIT) RTI „DISPOSE (ELIMINARE)” și presiunea prea mare	Verificați disconectorul rapid din spatele friteuzei; nr. tel. RTI dacă este necesar: 888-796-4997
„E-93A”	24VCC declanșat	Verificați motoarele supapelor de golire și supapa selectoare