



Henny Penny
Friggitrice a pressione
Modello PFG-690

MANUALE DELL'OPERATORE

FM07-147-A
Revised 07-28-06

NOTICE

AVVISO

Il presente manuale deve essere conservato a portata di mano, per poter essere consultato quando necessario.

Sulla copertura posteriore del pannello di controllo c'è uno schema elettrico dell'apparecchio.

Apporre in un punto ben visibile le istruzioni da seguire se c'è odore di gas. Queste informazioni vanno richieste alla società di erogazione del gas.

Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e ventilazione. Lasciare spazio sufficiente intorno all'apparecchio per un flusso adeguato d'aria alla camera di combustione.

La friggitrice a pressione PFG-690 è dotato di fiamma pilota permanente, tuttavia non può funzionare senza energia elettrica. Se l'erogazione della corrente si interrompe, la friggitrice ritorna al normale funzionamento non appena l'erogazione viene ripristinata.

CAUTION

ATTENZIONE

Mantenere l'area presso l'apparecchio sgombra e senza combustibili.



AVVERTENZA

Operazioni improprie di installazione, regolazione, modifica, manutenzione o riparazione possono causare danni alle cose e lesioni personali, anche mortali. Prima di installare o eseguire interventi su questo apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione.



PERICOLO

NON CONSERVARE NÉ USARE BENZINA O ALTRI LIQUIDI O VAPORI NFIAMMABILI PRESSO QUESTO O QUALSIASI ALTRO APPARECCHIO. SI PUÒ PROVOCARE UN INCENDIO O UN'ESPLOSIONE.

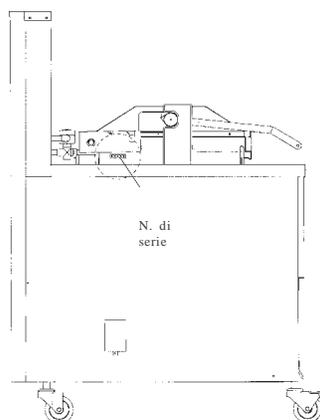
HENNY PENNY IGGITRICE A PRESSIONE A GAS PER 8 POLLI DATI TECNICI

Altezza	155 cm
Larghezza	61 cm
Profondità	106 cm
Ingombro a pavimento	Circa 0,65 mq
Capacità della vasca	8 polli (14,5 kg) 59 kg di grasso
Impianto elettrico	120 V c.a., monofase, 50/60 Hz, 10 A, a tre fili 230 V c.a., monofase, 50 Hz, a tre fili
Riscaldamento	Propano o gas naturale; 100.000 btu/h (29,3 kW)
Pressione	Di esercizio: 827 mbar Taratura della valvola di sicurezza: 999 mbar
Peso di spedizione	Circa 424 kg

NOTICE

AVVISO

Una targa situata sulla copertura posteriore dietro il coperchio riporta varie informazioni: tipo di friggitrice, numero di serie, data della garanzia e altri dati. Inoltre il numero di serie è stampato sulla parte esterna della vasca. Vedere la figura seguente.



CAPITOLO 1. INTRODUZIONE

1-1. FRIGGITRICE A PRESSIONE

The Henny Penny Pressure Fryer is a basic unit of food processing equipment which is used only in institutional and

La friggitrice a pressione Henny Penny è un apparecchio per uso commerciale.

P-C-T

Pressione-calore-tempo di cottura: la loro combinazione viene regolata automaticamente per friggere i cibi con risultati ottimali.

Pressione

La pressione è essenziale per questo metodo di cottura e si sviluppa a partire dall'umidità naturale dei cibi. Il coperchio brevettato intrappola l'acqua contenuta nei cibi e la utilizza come vapore. Poiché il vapore si accumula rapidamente, una gran parte dei grassi naturali rimangono nei cibi. Una valvola a peso fa sfiatare il vapore in eccesso dalla vasca e mantiene la pressione a un valore costante.

Calore

Il calore generato è un altro fattore importante nel funzionamento della friggitrice a pressione. Il breve tempo di cottura, la temperatura ridotta e la ritenzione del calore nella vasca, in acciaio inossidabile, assicurano bassi consumi energetici.

Tempo di cottura

Il tempo di cottura è importante perché quanto è più breve, tanto più efficiente è il risultato finale: i cibi sono pronti per essere serviti in un tempo inferiore a quello che sarebbe necessario con una friggitrice convenzionale, aperta.

NOTICE AVVISO



Il 16 agosto 2005, nell'Unione Europea è entrata in vigore la direttiva "WEEE", volta a limitare il flusso di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche destinati alle discariche. Abbiamo valutato la conformità dei nostri prodotti alla direttiva WEEE. Inoltre abbiamo esaminato i nostri prodotti in relazione alla direttiva "RoHS", che limita l'uso di sostanze pericolose, e li abbiamo modificati per garantirne la conformità. Per assicurare la conformità a queste direttive, questa unità deve essere smaltita solo in contenitori di rifiuti per la raccolta differenziata. Per informazioni sul corretto smaltimento contattare il distributore locale Henny Penny.

1-2. MANUTENZIONE

Come qualsiasi altro apparecchio per la cottura di cibi, la friggitrice Henny Penny richiede una certa cura e manutenzione. Le procedure di pulizia e manutenzione sono illustrate in questo manuale e devono essere parte regolare dell'uso dell'apparecchio.

1-3. ASSISTENZA

Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, chiamare la Henny Penny Corp. al numero 001-937-456-8405 o andare al sito Web della Henny Penny: www.hennypenny.com.

1-4. SICUREZZA

Nella friggitrice a pressione Henny Penny sono state integrate molte funzioni di sicurezza. Tuttavia, l'unico modo per garantire il funzionamento in sicurezza è leggere attentamente le procedure di installazione, uso e manutenzione. Le istruzioni contenute in questo manuale illustrano tali procedure. Laddove le informazioni sono di particolare importanza o attinenti alla sicurezza, si adoperano le parole PERICOLO, AVVERTENZA ATTENZIONE e AVVISO. Il loro uso è descritto di seguito.



IL SIMBOLO DI PERICOLO GENERICO viene adoperato con le parole PERICOLO, AVVERTENZA o ATTENZIONE per indicare il rischio di infortuni.



La parola AVVISO sottolinea informazioni particolarmente importanti.



La parola ATTENZIONE, usata senza il simbolo di pericolo generico, indica una situazione potenzialmente rischiosa che, se non evitata, può causare danni alle cose.



La parola ATTENZIONE, usata con il simbolo di pericolo generico, indica una situazione potenzialmente rischiosa che, se non evitata, può causare lesioni di minore entità o moderate.



La parola AVVERTENZA indica una situazione potenzialmente rischiosa che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.



LA PAROLA PERICOLO INDICA UNA SITUAZIONE DI RISCHIO IMMINENTE CHE, SE NON EVITATA, PUÒ CAUSARE LESIONI GRAVI O MORTALI.

CAPITOLO 2. INSTALLAZIONE

2-1. INTRODUZIONE

Questo capitolo contiene le istruzioni di disimballaggio e installazione della friggitrice Henny Penny PFG-690.

NOTICE

AVVISO

L'installazione di questa unità deve essere eseguita solo da un tecnico di manutenzione qualificato.



**AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE**

Non forare la friggitrice con nessun oggetto, come trapani o viti, in quanto se ne possono danneggiare i componenti o subire scosse elettriche.

NOTICE

AVVISO

2-2. ISTRUZIONI PER IL DISIMBALLAGGIO

Eventuali danni di spedizione vanno fatti rilevare all'impiegato della ditta m di spedizioni addetto alla consegna, firmando la bolla di consegna.

1. Tagliare e rimuovere le reggette di plastica dalla scatola principale.
2. Togliere il coperchio della scatola e staccarla dalla friggitrice sollevandola.
3. Togliere i quattro supporti dell'imballaggio dagli angoli.
4. Tagliare il film di plastica che protegge il portagriglie e toglierlo dalla parte superiore del coperchio della friggitrice.
5. Tagliare e rimuovere le reggette metalliche che assicurano la friggitrice al bancale.



AVVERTENZA

È necessario inserire tutti i contrappesi prima di aprire il coperchio, altrimenti si possono subire lesioni personali.

6. Rimuovere la friggitrice dal bancale.



**AVVERTENZA
OGGETTO
PESANTE**

Procedere con cautela quando si sposta la friggitrice, per prevenire lesioni personali. La friggitrice pesa circa 424 kg.

7. Rimuovere dal bancale i contrappesi, fissati sotto la friggitrice bancale stesso con reggette

**2-2. ISTRUZIONI PER IL
DISIMBALLAGGIO**
(segue)



ATTENZIONE

Non fare cadere i contrappesi; pesano circa 8,1 kg ciascuno. Maneggiarli con cautela, per prevenire lesioni personali.

8. Togliere il coperchio posteriore di manutenzione.
9. Inserire i sette contrappesi nell'apposito vano.
10. Rimettere il coperchio posteriore di manutenzione.



AVVERTENZA

Per prevenire lesioni personali e garantire il funzionamento in sicurezza della friggitrice, il coperchio posteriore di manutenzione deve essere nella giusta posizione.

11. Tagliare le etichette di avvertenza e staccarle dal coperchio, che a questo punto può essere aperto.
12. Togliere gli accessori dalla coppa di raccolta del filtrato.



AVVISO

I raccordi per l'installazione della tubazione del gas si trovano in una scatola separata contenuta, insieme con gli accessori, nella coppa di raccolta del filtrato.

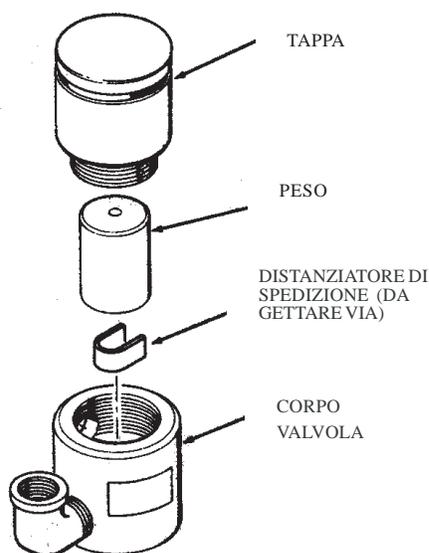
13. Preparare la valvola di sfiato per il funzionamento.



AVVISO

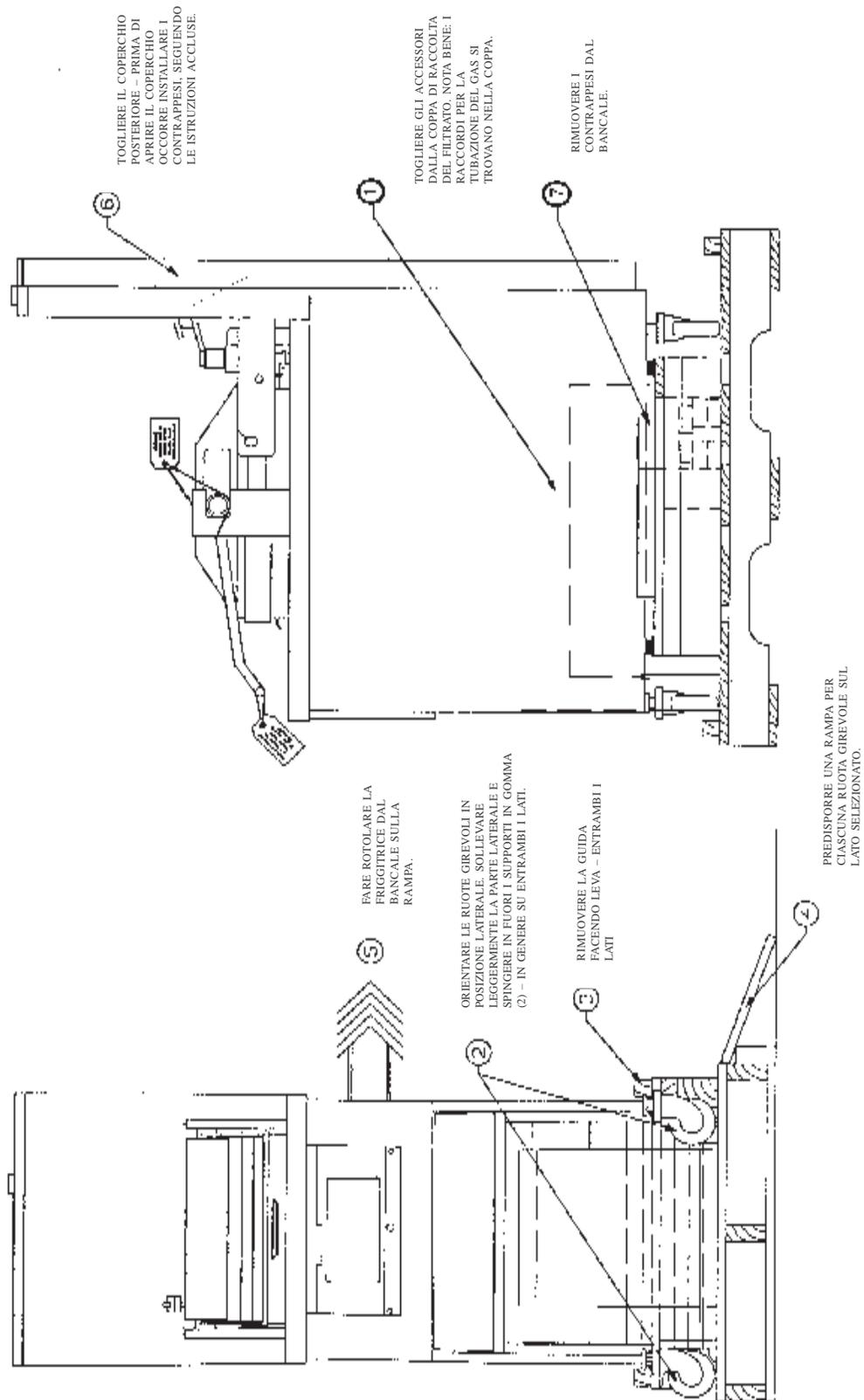
Il distanziatore metallico di spedizione è stato inserito nel corpo valvola per proteggere l'orifizio e il peso durante la spedizione, e deve essere rimosso prima dell'installazione e del funzionamento.

- a. Svitare il tappo.
- b. Estrarre il peso.
- c. Estrarre e gettare via il distanziatore di spedizione.
- d. Pulire l'orifizio con un panno asciutto.
- e. Collocare con cautela il peso sull'orifizio e avvitare il tappo a mano.



14. Togliere la carta protettiva dalle superficie esterne della friggitrice e pulirle con un panno umido.

Scaricamento su una rampa (opzionale)



2-3. SCELTA DEL PUNTO DI INSTALLAZIONE

La scelta del punto giusto in cui installare la friggitrice è molto importante ai fini dell'efficienza delle operazioni, della velocità e della comodità. Scegliere un punto che permetta di caricare e scaricare i cibi senza ostacolare la preparazione finale dei piatti da servire. Gli operatori hanno notato che friggendo i cibi sino alla cottura finale e tenendoli poi in uno scaldavivande assicura la velocità e continuità del servizio. Occorre allestire accanto ad almeno uno dei lati della friggitrice tavoli in cui posare i cibi. Tenere presente che si ottiene la massima efficienza procedendo in linea diretta, ossia cominciando con i cibi crudi da un lato e finendo con quelli cotti dall'altro. La preparazione dei piatti finali può essere eseguita a una certa distanza con solo una leggera perdita di efficienza. Per effettuare correttamente la manutenzione della friggitrice, occorre lasciare 61 cm di spazio da tutti i lati. Si può ottenere l'accesso per la manutenzione togliendo un pannello laterale. Inoltre sono necessari almeno 15 cm intorno alla base della friggitrice per assicurare un flusso d'aria adeguato alla camera di combustione.



**ATTENZIONE
PERICOLO DI
INCENDIO**

Per prevenire un incendio, installare la friggitrice lasciando una distanza minima da qualsiasi materiale combustibile e incombustibile di 15 cm lateralmente e sul retro. Se installata correttamente, la friggitrice può funzionare su pavimenti in materiale combustibile e adiacente a pareti in materiale combustibile.

Per prevenire un incendio e il deterioramento di forniture, non utilizzare l'area sotto la friggitrice per riporre oggetti.



**AVVERTENZA
RISCHIO DI
USTIONI**

Per prevenire ustioni gravi causate da schizzi di grasso caldo, collocare e installare la friggitrice in modo che non possa inclinarsi o muoversi in altro modo. Per stabilizzarla si possono adoperare cinghie di contenzione.

2-4. LIVELLAMENTO DELLA FRIGGITRICE

Ai fini del corretto funzionamento, collocare la friggitrice in piano sia in senso laterale che longitudinale, usando una livella sulle aree piatte intorno al collare della friggitrice stessa.



PERICOLO

**LAMANCATAOSSERANZADIQUESTEISTRUZIONIPERIL
LIVELLAMENTO PUÒ CAUSARE UN TRABOCCAMENTO DEL
GRASSO DALLA FRIGGITRICE E QUINDI USTIONI GRAVI O LESIONI
PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.**

2-5. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

È necessario collocare la friggitrice predisponendola in modo da eliminare con efficienza i gas e gli odori di frittura, convogliandoli in una cappa o in un sistema di ventilazione adeguati. Occorre prendere precauzioni speciali nella progettazione di una cappa di scarico, per evitare di interferire con il funzionamento della friggitrice. Si raccomanda di rivolgersi a un'azienda locale di impianti di ventilazione o riscaldamento per la progettazione di un sistema adatto.



AVVISO

L'impianto di ventilazione deve essere conforme alle norme di legge. Consultarsi con l'ufficio dei vigili del fuoco o con le autorità edili.

2-6. MANDATA DEL GAS

La friggitrice a gas può essere predisposta in fabbrica per l'uso di gas naturale o propano. Controllare sulla targa dati, situata sul pannello laterale destro della friggitrice, i requisiti di mandata del gas. La pressione minima deve essere pari a 17,8 cm di colonna d'acqua (1,74 kPa) per l'uso di gas naturale e a 25,4 cm di colonna d'acqua (2,49 kPa) per l'uso di propano.



AVVERTENZA RISCHIO DI ESPLOSIONE

Non cercare di utilizzare un gas diverso da quello specificato sulla targa dati, in quanto si può causare un incendio o un'esplosione e quindi infortuni gravi e/o danni alle cose.

Vedere sotto per l'allacciamento raccomandato della friggitrice alla tubazione del gas.



AVVERTENZA

Per prevenire infortuni gravi, prendere le seguenti precauzioni.

- L'installazione deve essere eseguita in conformità alle leggi e norme relative agli impianti termici nonché alle seguenti normative straniere: "Canadian Gas Authority Standard CSA B149- & 2, Installation Codes - Gas Burning Appliances" e "Australian Gas Authority Rule AG601-2000 Section AS5601".
- La friggitrice e il rubinetto di intercettazione devono essere scollegati dalla tubazione di mandata del gas durante qualsiasi prova di pressione dell'impianto del gas eseguita a pressioni superiori a 3,45 kPa (34,47 mbar).

2-6. MANDATA DEL GAS

(segue)

- La friggitrice deve essere isolata dalla tubazione di mandata, del gas, chiudendone il rubinetto di intercettazione, durante qualsiasi prova di pressione dell'impianto del gas eseguita a pressioni superiori a 3,45 kPa (34,47 mbar).
- Per l'allacciamento all'impianto del gas usare un tubo in acciaio nero da 3/4 di pollice standard e raccordi in ghisa malleabile.
- Non utilizzare raccordi in ghisa grigia.
- Sebbene si raccomandi l'uso di un tubo da 3/4 di pollice, i tubi devono essere di diametro adeguato e installati in modo appropriato per assicurare una portata del gas sufficiente alla richiesta massima senza eccessiva perdita di pressione tra il contatore e la friggitrice. La perdita di pressione nella tubazione non deve superare 0,76 cm di colonna d'acqua (0,747 mbar).

Occorre predisporre la friggitrice in modo da poterla spostare per la pulizia e la manutenzione. Questo si può ottenere in uno dei seguenti modi.

1. Installando un rubinetto di intercettazione e un raccordo di scollegamento della friggitrice. Oppure:

2. Installando un raccordo con certificazione A.G.A. heavy-duty (almeno 3/4 di pollice) conforme alle norme relative ai raccordi per apparecchi a gas spostabili, ANSI Z21.69 o CAN/CSA 6.16, e un raccordo a scollegamento rapido conforme alle norme relative a dispositivi a scollegamento rapido per l'uso con apparecchi a gas, ANSI Z21.41 o CAN 1-6.9. Inoltre si deve predisporre la friggitrice in modo da limitarne i movimenti senza bisogno di far ricorso al raccordo e a qualsiasi dispositivo a scollegamento rapido o alla tubazione della friggitrice stessa.

3. Vedere le figure alla pagina seguente per quanto riguarda i collegamenti corretti del tubo flessibile del gas e del cavo di trattenimento.



AVVISO

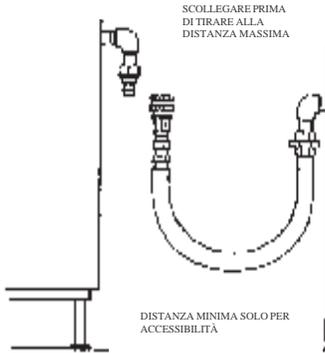
Il cavo di trattenimento limita la distanza massima dalla parete a cui si può tirare la friggitrice. Per eseguire la pulizia o la manutenzione della friggitrice occorre scollegare tale cavo dalla friggitrice e dalla presa del gas; si otterrà così un accesso migliore a tutti i lati della friggitrice. Una volta completata la pulizia o la manutenzione, ricollegare il tubo del gas e il cavo di trattenimento.

2-6. MANDATA DEL GAS

(segue)

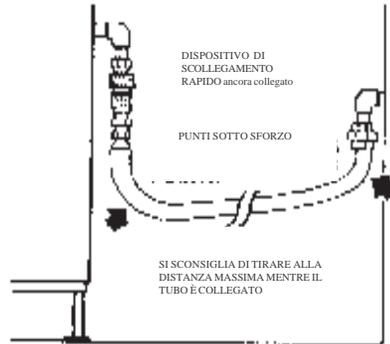
GIUSTO

DISTANZA MINIMA di cui si deve tirare via la friggitrice dalla parete per accedere al dispositivo di scollegamento rapido.



SBAGLIATO

EVITARE CURVE STRETTE E ATTORCIMENTI quando si tira via la friggitrice dalla parete (tirando alla distanza massima le estremità si torcono, anche se

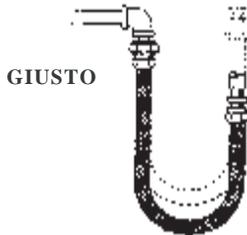


GIUSTO

I raccordi e il tubo flessibile devono essere installati rimanendo complanari, come illustrato a sinistra. NON SFALSARE I RACCORDI – si causerebbero attorcimenti e sollecitazioni eccessive, che provocherebbero un guasto prematuro.



SBAGLIATO



GIUSTO

Questo è il modo giusto di installare il tubo flessibile metallico per il collegamento in senso verticale. Si noti l'ansa singola, naturale.

Producendo una curva stretta, come illustrato a destra, si fa torcere e si mette sotto sforzo il tubo flessibile metallico, sino a causare il guasto prematuro in corrispondenza del raccordo.



SBAGLIATO



GIUSTO

Per assicurare la massima durata dei raccordi, mantenere il raggio della curva almeno al valore minimo.

Riducendo il raggio presso i raccordi, come illustrato a destra, si creano due curve che causano sollecitazioni sui raccordi stessi.



SBAGLIATO



GIUSTO

In tutti i tipi di installazione in cui non occorre lo scarico automatico, collegare il tubo flessibile metallico secondo un'ansa verticale.

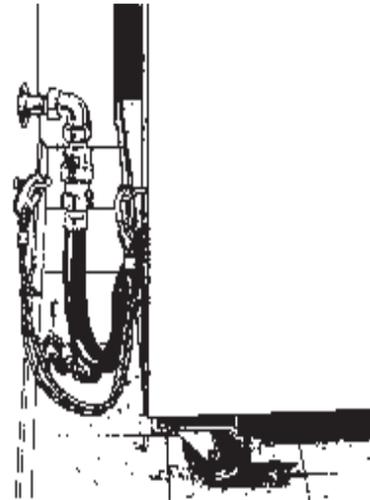
NON COLLEGARE IL TUBO FLESSIBILE METALLICO IN ORIZZONTALE a meno che non sia necessario lo scarico automatico, quindi utilizzare un supporto sul piano inferiore come illustrato a sinistra.



SBAGLIATO

CAVO DI TRATTENIMENTO

Vedere la figura sottostante riguardo all'installazione del cavo di trattenimento su una friggitrice a gas spostabile.



Il bullone a occhiello deve essere fissato alla parete seguendo prassi edili accettabili.

ATTENZIONE
CAUTION

PARETE CON MURO A CASSETTA

Fissare il bullone a occhiello a un montante. NON fissarlo al solo muro a cassetta.

Inoltre, inserire il bullone alla stessa altezza della presa del gas. Il punto migliore è a 15 cm dall'uno o dall'altro lato della presa stessa. Il cavo di trattenimento deve essere almeno 15 cm più corto del tubo flessibile del gas.

ATTENZIONE
CAUTION

Utilizzare gomiti quando necessario per evitare attorcimenti bruschi o curve eccessive. Per agevolare il movimento, formare un'ansa larga. Un apparecchio a gas deve essere scollegato prima di spostarlo alla distanza massima (lo spostamento minimo è tollerabile per scollegare il tubo flessibile).

2-7. PROVA DI PERDITA DEL GAS



AVVISO

Prima di avviare la mandata del gas, accertarsi che la manopola della valvola del gas sia sulla posizione OFF; la parola OFF è sulla parte inferiore della manopola quando la valvola è chiusa.

Durante l'installazione iniziale, e dopo aver spostato la friggitrice, occorre verificare che i tubi e i raccordi non abbiano perdite di gas. Un metodo di verifica semplice consiste nell'aprire la valvola del gas e applicare con una spazzola una soluzione di acqua e sapone alle connessioni. Se si creano bolle d'aria, significa che del gas sta fuoriuscendo. In tal caso, occorre ricollegare i tubi.



AVVERTENZA NON USARE FIAMME LIBERE

Per prevenire un incendio o un'esplosione, non usare mai un fiammifero acceso o una fiamma libera per controllare se ci sono perdite di gas. L'accensione del gas può causare infortuni gravi e/o danni alle cose.

2-8. TARATURA DEL REGOLATORE DELLA PRESSIONE DEL GAS

Il regolatore della pressione del gas integrato nella valvola del gas è stato tarato in fabbrica sui seguenti valori:

Gas naturale: 8,9 cm di colonna d'acqua (0,87 kPa)
Propano: 25,4 cm di colonna d'acqua (2,49 kPa)



AVVISO

La taratura del regolatore della pressione del gas è stata eseguita dalla Henny Penny e non deve essere modificata dall'utente.



PERICOLO

ACCERTARSI CHE LA PRESSIONE DEL GAS SIA REGOLATA CORRETTAMENTE, ALTRIMENTI ILGRASSO PUÒ TRABOCCARE DALLA FRIGGITRICE, CAUSANDO USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.

2-9. REQUISITI DELL'IMPIANTO ELETTRICO

Questa friggitrice a gas richiede un impianto elettrico monofase a tre fili con conduttore di protezione da 120 volt, 60 hertz, 10 ampere o monofase da 230 volt, 50 hertz, 5 ampere. Il modello a 120 volt è stato equipaggiato in fabbrica con un cordone di alimentazione dotato di conduttore di protezione e una spina tripolare da inserire in una presa tripolare collegata all'impianto di messa a terra. Non tagliare o rimuovere lo spinotto di protezione. Dietro il pannello laterale destro c'è uno schema circuitale, accessibile rimuovendo il pannello stesso. La spina da 230 volt deve essere conforme alle leggi e norme locali.



**AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE**

Per evitare scosse elettriche, non scollegare il conduttore di protezione. La friggitrice deve essere collegata all'impianto di messa a terra. Consultare le rilevanti norme CEI per le procedure di collegamento all'impianto di messa a terra.

Per evitare scosse elettriche, si deve equipaggiare la friggitrice con un interruttore automatico esterno che scolleghi tutti i conduttori non collegati all'impianto di messa a terra. L'interruttore generale della friggitrice non scollega tutti i conduttori di linea.

**PREVENZIONE DEL TRABOCCAMENTO DI GRASSO
BOLLENTE DALLE FRIGGITRICI HENNY PENNY**



**PERICOLO
RISCHIO DI
TRABOCCAMENTO**

LA MANCATA OSSERANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE UN TRABOCCAMENTO DEL GRASSO DALLA FRIGGITRICE E QUINDI USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.

- **AGITARE IL GRASSO SOLO DURANTE LA PROCEDURA DI AVVIO MATTUTINA. NON AGITARLO IN NESSUN ALTRO MOMENTO.**
- **FILTRARE IL GRASSO ALMENO DUE VOLTE AL GIORNO.**
- **FILTRARE IL GRASSO SOLO QUANDO SI VISUALIZZA “COOL” (“FREDDO”).**
- **DURANTE IL FILTRAGGIO RIPULIRE LE SUPERFICI DELLA VASCA E LA ZONA FREDDA DA TUTTI I CICCIOI.**
- **ACCERTARSI CHE LA FRIGGITRICE SIA IN PIANO.**
- **ACCERTARSI CHE IL GRASSO NON SIA MAI SOPRA LE LINEE DI LIVELLO SUPERIORI.**
- **ACCERTARSI CHE LA VALVOLA DEL GAS E I BRUCIATORI SIANO REGISTRATI CORRETTAMENTE (SOLO PER GLI APPARECCHI A GAS).**
- **USARE PARTI DA FRIGGERE DELLE DIMENSIONI RACCOMANDATE.**

PER ULTERIORI INFORMAZIONI CONSULTARE IL MANUALE DI MANUTENZIONE HENNY PENNY E LA DOCUMENTAZIONE KFC (“KFC STANDARDS LIBRARY”).

PER RICHIEDERE ASSISTENZA CHIAMARE IL SERVIZIO CLIENTI HENNY PENNY AL NUMERO 001-937-456-8405.

CAPITOLO 3. ISTRUZIONI PER L'USO

3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE

Comando POWER/PUMP

Un interruttore a tre posizioni. La friggitrice è spenta (OFF) quando l'interruttore è nella posizione centrale; portarlo nella posizione POWER per accenderla; portarlo nella posizione PUMP per azionare la pompa del filtro. Prima di avviare quest'ultima occorre che siano soddisfatte certe condizioni, spiegate sotto in questa sezione.

Vasca

Un recipiente contenente il grasso di frittura e un massimo di otto polli; ospita i tubi del bruciatore e ha una zona fredda in cui si raccolgono i ciccioli.

Portagriglie

In acciaio inossidabile, consiste di cinque griglie sulle quali vanno collocati i cibi durante e dopo la frittura (quattro griglie di cottura e una di copertura).

Guarnizione del coperchio

Assicura la pressurizzazione della vasca.

Valvola di sfiato

Una valvola a peso che mantiene a un livello costante la pressione del vapore nella vasca; se la pressione diventa eccessiva il vapore sfiata attraverso un apposito condotto. Svitare il tappo e pulire il tappo stesso, il peso e l'orifizio una volta al giorno; vedi sezione Manutenzione preventiva.



AVVERTENZA

La mancata pulizia giornaliera della valvola di sfiato può far sì che la pressione nella friggitrice raggiunga un valore troppo alto; ne possono conseguire ustioni e altre lesioni personali gravi.

Valvola di sicurezza

Una valvola precaricata a molla, a norma ASME (American Society of Mechanical Engineers), tarata a 999 mbar; se la valvola di esercizio è ostruita, entra in funzione la valvola di sicurezza facendo sfiatare il vapore e mantenendo la pressione nella vasca al valore di taratura; in tal caso, portare l'interruttore COOK/PUMP nella posizione OFF per fare sfiatare tutto il vapore dalla vasca e annullare la pressione.



AVVERTENZA

Se interviene la valvola di sicurezza, portare l'interruttore generale nella posizione OFF. Per prevenire ustioni o altre lesioni gravi, fare eseguire la manutenzione della friggitrice prima dell'uso successivo.

3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE

(segue)

Anello della valvola di sicurezza



AVVERTENZA

NON TIRARE QUESTO ANELLO; SI SUBIREBBERO USTIONI GRAVI A CAUSA DEL VAPORE.

Manometro

Indica la pressione nella vasca.

Elettrovalvola

Un dispositivo elettromeccanico che mantiene la pressione al giusto valore nella vasca.

L'elettrovalvola di chiude all'inizio del ciclo di cottura e si apre automaticamente alla fine del ciclo stesso; se diventa sporca o se la sede in teflon si intacca, la pressione non aumenta e la valvola deve essere riparata come indicato nella sezione sulla manutenzione del manuale tecnico.

Rubinetto di scarico

Un rubinetto a sfera a due vie, normalmente chiuso; girarne la leva per scaricare il grasso dalla vasca nella coppa di raccolta del filtrato.



**PERICOLO
AMBIENTE
PRESSURIZZATO**

NON APRIRE IL RUBINETTO DI SCARICO MENTRE LA FRIGGITRICE È SOTTO PRESSIONE. IL GRASSO SAREBBE ESPULSO CALDO E SI SUBIREBBERO USTIONI GRAVI.

Interblocco di scarico

Un microinterruttore che protegge la vasca nel caso si scarichi fortuitamente il grasso mentre l'interruttore generale è nella posizione COOK, disinserendo automaticamente il sistema di riscaldamento.

Coppa di raccolta della condensa

Un recipiente in cui si raccoglie la condensa che si genera nel sistema di scarico del vapore; deve essere rimossa e svuotata periodicamente, in genere ogni giorno.

Sistema di miscelazione del grasso

Un sistema che assicura il giusto grado di miscelazione del grasso per evitare che si accumuli umidità e quindi il grasso bollisca nella vasca; la miscelazione viene eseguita dalla pompa di filtraggio, che si avvia a intervalli prefissati.

Chiusura del coperchio

Il coperchio della friggitrice è dotato frontalmente di una chiusura meccanica che inserisce una staffa sulla parte anteriore della friggitrice. La chiusura mantiene abbassato il coperchio ma non contribuisce a mantenere la pressione al giusto valore nella vasca.

3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE

(segue)

Termostato di alta temperatura



Un dispositivo di sicurezza che rileva la temperatura del grasso; se questa supera 216 °C, il termostato si apre e disinserisce il sistema di riscaldamento della vasca. Quando la temperatura del grasso scende a un limite operativo di sicurezza, occorre ripristinare manualmente il termostato premendo l'apposito pulsante rosso situato sotto il pannello di controllo, sul lato anteriore destro della friggitrice.

Moduli di accensione

Ce ne sono due; applicano una tensione di 24 volt alla valvola del gas e una tensione elevata agli accenditori.

Accenditori

Quando le fiamme pilota devono essere accese, gli accenditori vengono energizzati elettricamente e alla loro punta scocca una scintilla che accende le fiamme pilota.

Sensori di fiamma

Rilevano la condizione delle fiamme pilota quando si accende la friggitrice; se le fiamme pilota si spengono o non si accendono, i sensori chiudono la valvola del gas mediante i moduli di accensione.

Valvola del gas

È doppia; un lato comanda la fiamma pilota e l'altro il bruciatore principale.

Flussostato dell'aria

Rileva il flusso dell'aria fatta circolare dal ventilatore; se la portata dell'aria scende sotto un valore prefissato, il flussostato interrompe l'alimentazione elettrica alla valvola del gas, che spegne i bruciatori.

CAUTION

ATTENZIONE

Per prevenire danni alle cose, non manomettere né smontare questo dispositivo. È stato tarato e sigillato in fabbrica e non deve essere più registrato.

Ventilatore

Convoglia la quantità adatta di aria nei tubi del bruciatore in modo da assicurare una combustione efficiente e inoltre espelle i gas nella tubazione di scarico.

Valvola dell'aria

Fa affluire aria nel grasso periodicamente, per mantenerlo a temperatura uniforme; entra in funzione solo se la friggitrice è rimasta inattiva per un certo tempo o nella fase di riscaldamento da un avvio a freddo.

3-2. FUNZIONAMENTO DEL COPERCHIO

Per chiudere il coperchio procedere come segue:

1. Abbassare il coperchio finché la guarnizione non va a contatto della vasca e bloccarlo azionando la chiusura.
2. Tirare il manico del coperchio in avanti finché non si arresta.
3. Sollevare il manico finché non si arresta.
4. Spostare il manico verso sé stessi finché non si arresta.
5. Spingere il manico verso il basso, bloccando il coperchio.



PERICOLO

IL COPERCHIO DEVE ESSERE CHIUSO E BLOCCATO IN MODO CORRETTO ALTRIMENTI GRASSO E VAPORE IN PRESSIONE POSSONO FUORIUSCIRE DALLA FRIGGITRICE, CAUSANDO USTIONI GRAVI.

NON SOLLEVARE IL MANICO NÈ APRIRE CON FORZA LA CHIUSURA DEL COPERCHIO PRIMA CHE IL MANOMETRO INDICHI UNA PRESSIONE PARI A 0 (ZERO). LA FUORIUSCITA DI GRASSO E VAPORE CAUSEREBBE USTIONI GRAVI.

PER PREVENIRE LESIONI PERSONALI GRAVI, NON FARE FUNZIONARE LA FRIGGITRICE SENZA IL COPERCHIO NELLA GIUSTA POSIZIONE E TUTTI I COMPONENTI INSTALLATI.

PER PREVENIRE LESIONI PERSONALI GRAVI, NON MANOMETTERE ALCUN COMPONENTE NÈ IL MECCANISMO DI BLOCCAGGIO DEL COPERCHIO.

Per aprire il coperchio procedere come segue:

1. Sollevare gentilmente il manico finché non si arresta.
2. Spingere il manico indietro finché non si arresta.
3. Abbassare il manico.



ATTENZIONE

Abbassare il manico prima di cercare di sollevare il coperchio altrimenti si può danneggiare quest'ultimo.

4. Spingere il manico indietro.
5. Sbloccare la chiusura del coperchio, sulla parte anteriore.

3-3. CICLO DI FUSIONE

Se la temperatura del grasso è sotto gli 85 °C con l'interruttore POWER/PUMP nella posizione POWER, la friggitrice passa a un ciclo di fusione, in cui il grasso viene riscaldato lentamente per evitare che si bruci. Il calore viene applicato ciclicamente, per assicurare la fusione lenta del grasso. A 85 °C, il calore viene applicato finché il grasso non raggiunge la temperatura di 121 °C e viene raggiunta la modalità di mantenimento bassa temperatura ("Cool"); per uscire da tale modalità premere il pulsante EXIT COOL.

Vedi sezione Aggiunta di grasso o rabbocco della vasca

3-4. PULSANTI E INDICATORI

Vedere le figure nelle pagine seguenti. Esistono tre versioni del pannello di controllo del modello 690: con SMS, senza SMS e CE.

Pulsante EXIT COOL

Dopo la cottura o il filtraggio del grasso la friggitrice va automaticamente nella modalità "Cool", in cui il grasso viene mantenuto a una temperatura più bassa, per prolungarne la durata e ridurre al minimo il tempo necessario per riscaldarlo per il successivo ciclo di cottura; occorre premere il pulsante EXIT COOL per riscaldare il grasso alla temperatura prefissata.



**PERICOLO
RISCHIO DI
USTIONI**

SEBBENE IL DISPLAY VISUALIZZI "COOL" ("FREDDO") DURANTE LA MODALITÀ DI STANDBY, IL GRASSO È CALDO E CAUSEREBBE USTIONI.

Pulsanti di selezione della quantità di cibi

Selezionare il numero di polli, ovvero la quantità di cibi, da cuocere premendo il pulsante sotto il numero corrispondente; il grasso viene riscaldato alla temperatura prefissata ("Drop") per tale numero.

Premendo di nuovo lo stesso pulsante si avvia il ciclo di cottura; il display cessa di visualizzare la parola "DROP" e mostra il conteggio alla rovescia, in minuti e secondi, del tempo di cottura.

Alla fine del ciclo di cottura viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "DONE"; Premere il pulsante corrispondente al ciclo lampeggiante per silenziare l'allarme; la friggitrice ritorna alla modalità "Cool".



AVVISO

È possibile interrompere un ciclo di cottura in qualsiasi momento premendo e mantenendo premuto il pulsante numerico della quantità di cibi.

3-4. PULSANTIE INDICATORI

(segue)

Display tempo/temperatura	Un display a LED a quattro cifre che durante i cicli di cottura mostra il tempo di cottura rimasto; a richiesta dell'operatore indica anche la temperatura del grasso.
Spia HEAT	Si accende quando il grasso deve essere riscaldato; si spegne quando il grasso raggiunge la temperatura corretta.
Indicazione di temperatura alta ("High")	Il display visualizza "HI" se la temperatura del grasso è di 22 °C sopra il valore prefissato.
Indicazione della temperatura prefissata ("Drop")	Il display visualizza "DROP" quando il grasso raggiunge la temperatura prefissata (specificamente, visualizza "DROP" 1 °C sotto il punto prefissato e 2°C sopra il punto prefissato).
Indicazione della fine del ciclo di cottura ("Done")	Il display visualizza "DONE" al termine del ciclo di cottura.
Pulsante della temperatura	Permette di visualizzare la temperatura del grasso durante il ciclo di cottura.
Pulsante SCAN	Permette di selezionare, in sequenza ciclica, eventuali timer multipli in funzione.
Pulsante FUNCTION	Serve a programmare i comandi.
Pulsante EXIT FILL	Dopo il filtraggio, se la friggitrice è nella modalità di bloccaggio del filtro, il display visualizza "FILL" e occorre premere il pulsante EXIT FILL.
Timer multipli	La friggitrice può impiegare più timer; se si vogliono cuocere quantità diverse di cibi, si possono avviare i timer dei relativi cicli di cottura premendo i diversi pulsanti numerici corrispondenti alle varie quantità di cibi.

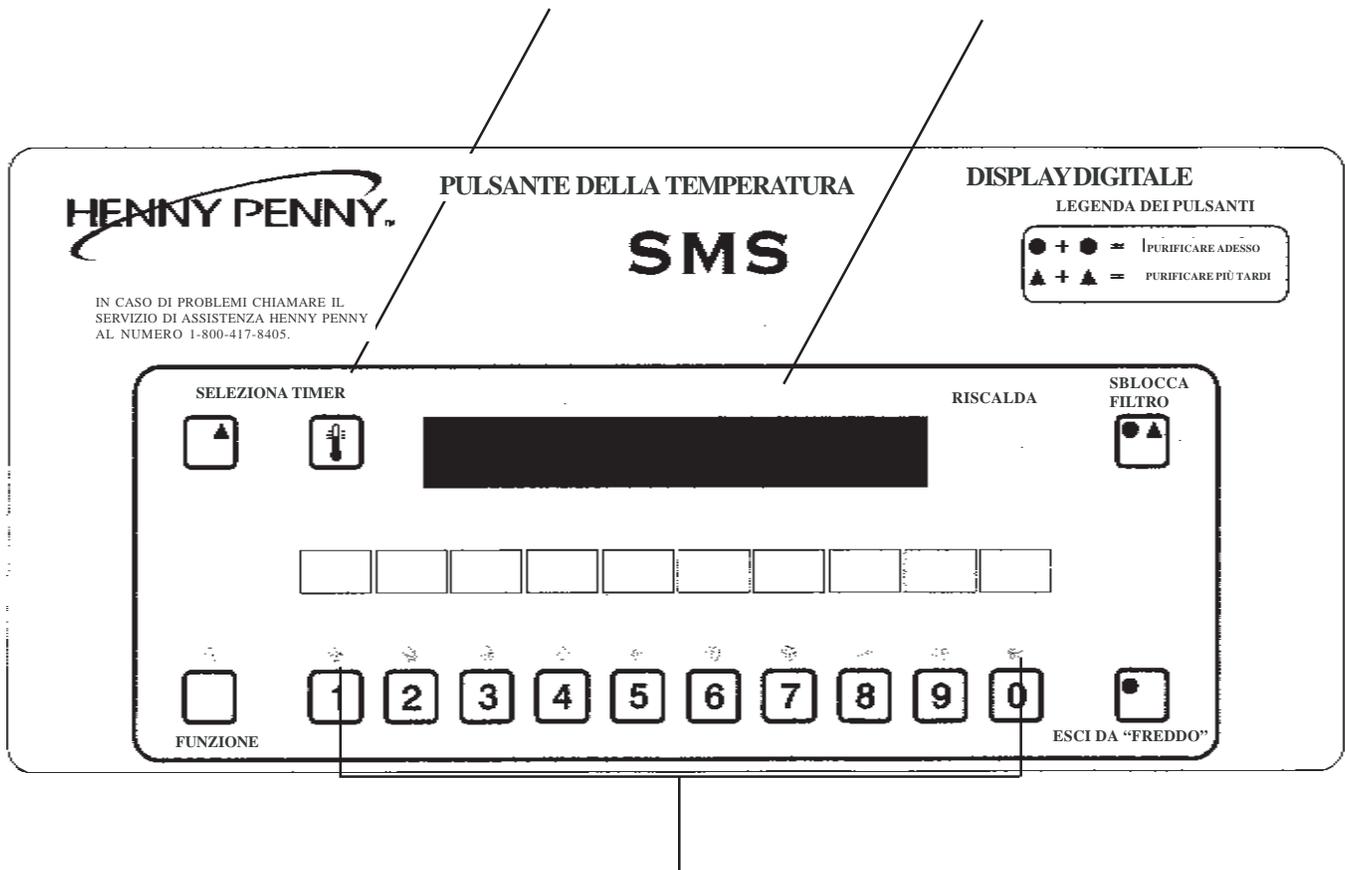


AVVISO

Le varie quantità di cibi devono avere la stessa temperatura prefissata e in fase di programmazione la pressione va disattivata ("Off"). Vedi sezione Programmazione.

3-4. INTERRUTTORI E INDICATORI
(segue)

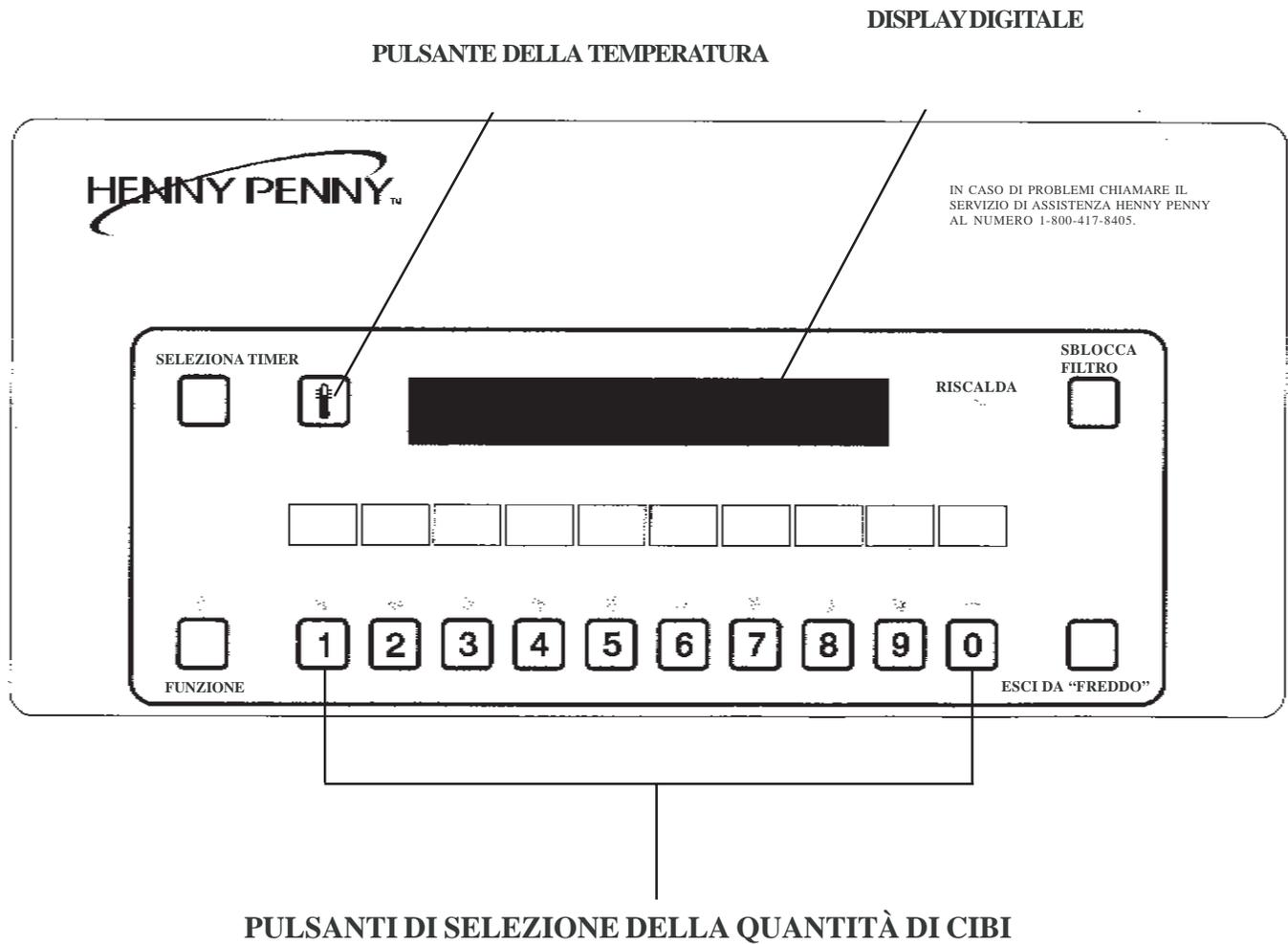
Pannello di controllo con SMS



PULSANTI DI SELEZIONE DELLA QUANTITÀ DI CIBI

**3-4. SWITCHES AND
INDICATORS (Continued)**

Pannello di controllo senza SMS

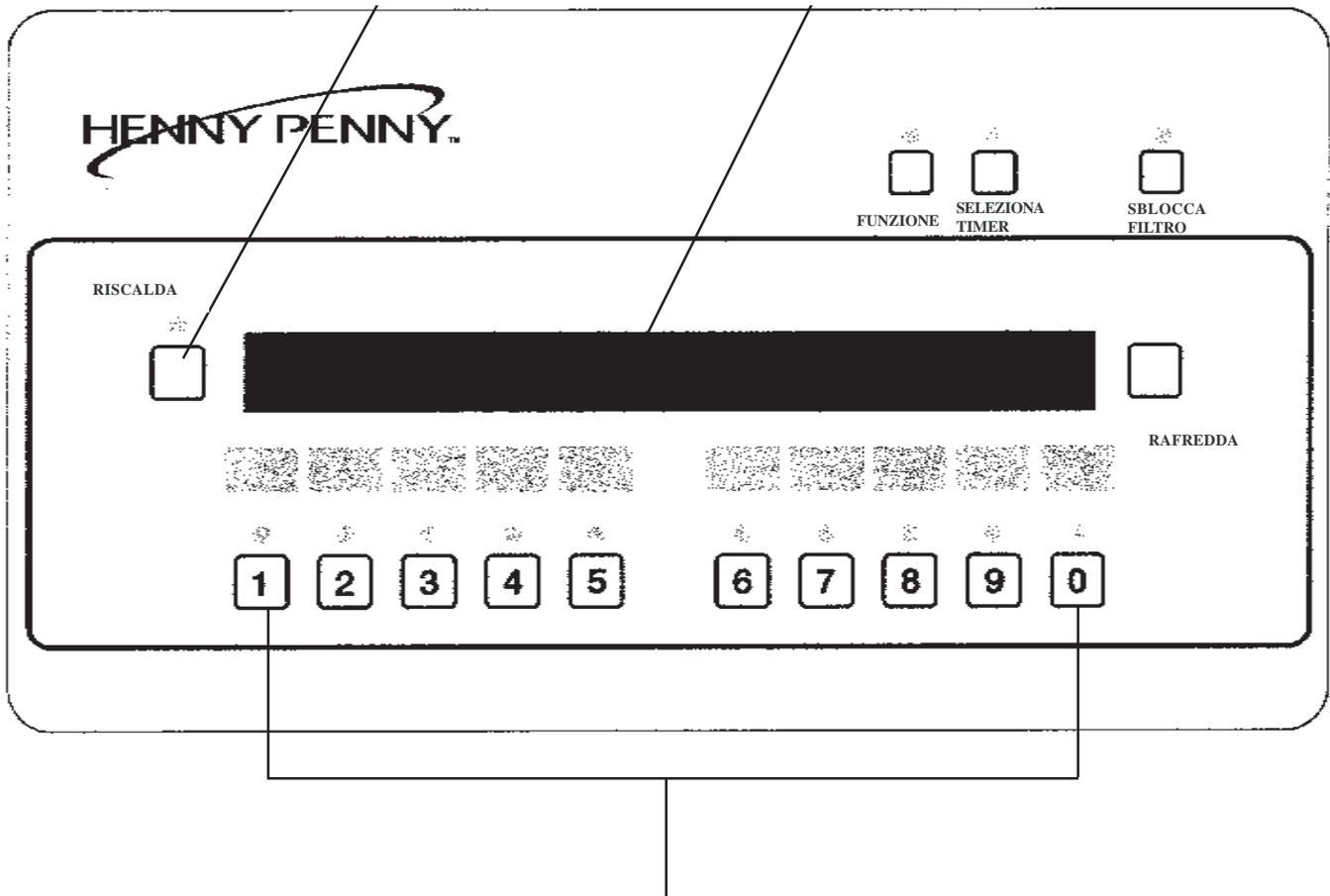


**3-4. SWITCHES AND
INDICATORS (Continued)**

Pannello di controllo CE

PULSANTE DELLA TEMPERATURA

DISPLAY DIGITALE



PULSANTI DI SELEZIONE DELLA QUANTITÀ DI CIBI

**3-5. AGGIUNTA DI GRASSO
O RABBOCCO DELLA VASCA**

CAUTION

ATTENZIONE

Il livello del grasso deve essere sempre oltre i tubi del bruciatore mentre la friggitrice si riscalda e all'altezza delle apposite linee presenti sulla parte posteriore della vasca (vedi foto sotto). La mancata osservanza di queste istruzioni può causare un incendio e/o danni alla friggitrice.

Se si usa grasso solido, si raccomanda di farlo sciogliere su una fonte di calore esterna prima di metterlo nella vasca. I tubi del bruciatore devono essere sommersi dal grasso, altrimenti si può causare un incendio o danni alla friggitrice.

1. Si raccomanda di usare grasso di alta qualità. Alcuni tipi di grasso di qualità inferiore sono molto ricchi di acqua e causerebbero la formazione di schiuma e traboccamento.



**AVVERTENZA
RISCHIO DI
USTIONI**

Per prevenire ustioni gravi mentre si versa il grasso caldo nella friggitrice, usare guanti e fare attenzione a evitare schizzi.

2. Il modello a gas richiede 59 kg di grasso. Sulla parte posteriore della vasca ci sono quattro linee che indicano il giusto livello a cui deve attestarsi il grasso caldo. Vedi foto a sinistra.

3. Se freddo, il grasso deve essere versato sino a raggiungere le linee di livello inferiori.



**PERICOLO
RISCHIO DI
TRABOCCAMENTO**

CCERTARSI CHE IL GRASSO NON SIA MAI SOPRA LE LINEE DI LIVELLO SUPERIORI. LA MANCATA OSSERANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE UN TRABOCCAMENTO DEL GRASSO DALLA FRIGGITRICE E QUINDI USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.

Per istruzioni complete consultare la documentazione KFC (“KFC Standards Library”).

3-6. OPERAZIONI DI BASE

Attenersi alla procedura seguente all'avvio iniziale della friggitrice e ogni volta che si riporta la friggitrice in attività dopo che si è raffreddata o è stata spenta. Le seguenti sono istruzioni generali. Seguire le istruzioni della documentazione KFC ("KFC Standards Library") quando si usa la friggitrice.

1. Accertarsi che la vasca sia piena di grasso sino alle due linee di livello inferiori.



**PERICOLO
RISCHIO DI
TRABOCCAMENTO**

NON SOVRACCARICARE LA FRIGGITRICE NÉ COLLOCARE SULLE GRIGLIE CIBI MOLTO UMIDI. IL PESO MASSIMO DEI CIBI COLLOCABILI NELLA VASCA È DI 14,5 KG. LA MANCATA OSSERANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE UN TRABOCCAMENTO DEL GRASSO DALLA FRIGGITRICE E QUINDI USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.

2. Portare l'interruttore POWER/PUMP nella posizione POWER e premere il pulsante numerico corrispondente alla quantità di cibi da cucinare.



AVVISO

I comandi hanno un ritardo di 45 secondi, dal momento in cui si aziona l'interruttore al momento in cui i bruciatori si accendono.

Tutti i dispositivi di sicurezza arrestano la mandata di gas al bruciatore. Per riavviare la friggitrice seguire le procedure precedenti. Rivolgersi a un tecnico del servizio di assistenza se la friggitrice continua a spegnersi.

3. Agitare il grasso mentre si riscalda da una condizione di avvio a freddo. Accertarsi di agitarlo sino agli strati inferiori, nella zona fredda.



**PERICOLO
RISCHIO DI
TRABOCCAMENTO**

NON AGITARE IL GRASSO IN NESSUN ALTRO MOMENTO TRANNE CHE DURANTE LA PROCEDURA DI AVVIO MATTUTINA. LA MANCATA OSSERANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE UN TRABOCCAMENTO DEL GRASSO DALLA FRIGGITRICE E QUINDI USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.

3-6. OPERAZIONI DI BASE
(segue)

4. Lasciare riscaldare la friggitrice finché il display non visualizza “DROP” (se il display visualizza “COOL”, premere il pulsante EXIT COOL).



AVVISO

Il calore viene applicato ciclicamente in modo che la temperatura rimanga di 10 gradi sotto il valore prefissato, per evitare di superarlo (sistema di regolazione a controllo proporzionale).

5. Prima di mettere i cibi sulle griglie, abbassarle nel grasso caldo per evitare che i cibi aderiscano alle griglie stesse.

6. Inserire le griglie con i cibi impanati nel portagriglie, situato sul coperchio, iniziando da quella inferiore per evitare di danneggiare i cibi.

7. Abbassare e bloccare il coperchio, quindi premere il pulsante numerico corrispondente alla quantità di cibi (2, 4, 6 o 8).

8. Alla fine del ciclo, il vapore comincia a sfiatare automaticamente, viene emesso un segnale acustico e il display visualizza “DONE”. A questo punto premere il pulsante numerico corrispondente alla quantità di cibi (2, 4, 6 o 8).

9. Attendere finché il manometro indica che la pressione è pari a 0 (zero) nella vasca prima di aprire il coperchio.



**PERICOLO
DEPRESSURIZZARE**

NON SOLLEVARE IL MANICO NÈ APRIRE CON FORZA LA CHIUSURA DEL COPERCHIO PRIMA CHE IL MANOMETRO INDICHI UNA PRESSIONE PARI A 0 (ZERO). LA FUORIUSCITA DI GRASSO E VAPORE CAUSEREBBE USTIONI GRAVI.

10. Sbloccare e sollevare il coperchio con cautela.

11. Rimuovere le griglie dal portagriglie afferrandole per i manici, iniziando dalla griglia superiore.



AVVISO

Non cercare di fare funzionare la friggitrice in caso di interruzione della corrente. La friggitrice è dotata di un sistema di accensione automatica e non può funzionare in assenza di corrente.

3-7. CURA DEL GRASSO



**PERICOLO
RISCHIO DI
TRABOCCAMENTO**

ATTENERSI ALLE ISTRUZIONI SEGUENTI PER PREVENIRE UN TRABOCCAMENTO DEL GRASSO DALLA FRIGGITRICE E QUINDI USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.

1. Per evitare che il grasso si deteriori, quando non si usa la friggitrice metterla nella modalità di mantenimento bassa temperatura ("Cool").
2. Quando si friggono cibi impanati occorre filtrare il grasso per mantenerlo pulito. Il grasso va filtrato almeno due volte al giorno: dopo l'affollamento all'ora di pranzo e al termine della giornata lavorativa.
3. Mantenere il grasso al giusto livello di cottura e aggiungere grasso fresco secondo le necessità.
4. Non sovraccaricare le griglie di cibi (14,5 kg al massimo) né collocare su di esse cibi molto umidi.



**PERICOLO
PERICOLO DI
INCENDIO**

CON L'USO PROLUNGATO SI RIDUCE IL PUNTO DI INFIAMMABILITÀ DEL GRASSO. GETTARLO VIA SE MOSTRA SEGNI DI FUMO O SCHIUMA ECCESSIVI, ALTRIMENTI PUÒ CAUSARE USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.

3-8. FILTRAGGIO DEL GRASSO

La friggitrice deve essere pulita bene e il grasso deve essere filtrato almeno due volte al giorno: dopo l'affollamento all'ora di pranzo e al termine della giornata lavorativa. Consultare la documentazione KFC ("KFC Standards Library").

Filtrare il grasso subito dopo un ciclo di cottura, quando la sua temperatura è quella della modalità "Cool".



ATTENZIONE

Scaricare il grasso a una temperatura minore o uguale a 121 °C. Temperature più alte possono far sì che i ciccioli brucino sulle superfici in acciaio della vasca dopo che il grasso è stato scaricato.



**PERICOLO
RISCHIO DI
TRABOCCAMENTO**

FILTRARE IL GRASSO SOLO QUANDO SI VISUALIZZA "COOL" ("FREDDO"), ALTRIMENTI ILGRASSO PUÒ TRABOCCARE DALLA FRIGGITRICE, CAUSANDO USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.

Alti volumi di cottura possono far sì che la zona fredda della vasca si riempi più velocemente di ciccioli e la pulizia può essere richiesta più spesso. Parte del processo di filtraggio comporta la rimozione dei ciccioli dalla zona fredda.

1. Portare l'interruttore COOK/PUMP nella posizione OFF.
2. Accertarsi che la coppa di raccolta del filtrato sia situata sotto la friggitrice e il dispositivo di scollegamento rapido del filtro sia fissato al tubo verticale del filtro stesso, uscente dalla coppa.



AVVERTENZA

La coppa di raccolta del filtrato deve essere situata quanto più indietro possibile sotto la friggitrice e con la copertura nella giusta posizione. Prima di aprire il rubinetto di scarico verificare che il foro della copertura sia allineato allo scarico. La mancata osservanza di queste istruzioni causerebbe schizzi di grasso e può causare lesioni personali.

Le superfici della friggitrice e delle griglie saranno calde. Procedere con cautela durante il filtraggio, per prevenire ustioni.

3-8. FILTRAGGIO DEL GRASSO (segue)

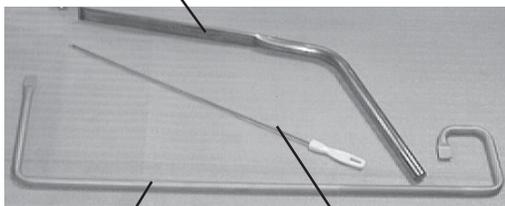
3. Rimuovere le griglie e il portagriglie e passare un panno sulla parte inferiore del coperchio. Inclinare il coperchio in modo che non intralci durante la pulizia della vasca.

4. Tirare la leva del rubinetto di scarico verso sé stessi per aprire il rubinetto. La leva deve essere rivolta in fuori dalla parte anteriore della friggitrice. Usare la spazzola bianca grande per ripulire dai ciccioli i tubi del bruciatore e le parti laterali e inferiore della vasca mentre il grasso scola. Usare l'apposita asta per spingere i ciccioli attraverso lo scarico nella parte inferiore della vasca, se necessario. Usare la spazzola bianca piccola, diritta, per pulire tra i tubi del bruciatore e le pareti della vasca.



**PERICOLO
RISCHIO DI
TRABOCCAMENTO**

ASTA PER AGITARE IL GRASSO



ASTADI
PULIZIA DELLO
SCARICO

SPAZZOLA
BIANCA
PICCOLA

DURANTE IL FILTRAGGIO RIPULIRE LE SUPERFICIE DELLA VASCA E LA ZONA FREDDA DA TUTTI I CICCIOLI, ALTRIMENTI IL GRASSO PUÒ TRABOCCARE DALLA FRIGGITRICE, CAUSANDO USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.

5. Raschiare la vasca dai ciccioli e dall'anello di ciccioli e gettarli via. Evitare che i ciccioli vadano nella coppa di raccolta del filtrato, perché possono dare un sapore di bruciato al sugo. Pulire tutte le superfici con un panno pulito e umido. Se cade dell'acqua nella zona fredda, asciugarla con un panno prima di pompare il grasso nella vasca.



ATTENZIONE

Non battere il raschietto né alcun altro utensile di pulizia sul bordo della vasca, in quanto lo si può danneggiare e il coperchio può non chiudersi a tenuta ermetica durante un ciclo di cottura.

6. Chiudere il rubinetto di scarico portando la leva nella posizione corrispondente.

7. Portare l'interruttore POWER/PUMP nella posizione PUMP e dopo che tutto il grasso è stato pompato nella vasca, portarlo nella posizione OFF.



**PERICOLO
RISCHIO DI
USTIONI**

SE ALLA SUPERFICIE DEL GRASSO AFFIORANO BOLLE D'ARIA, È POSSIBILE CHE IL RACCORDO DEL FILTRO NON SIA SERRATO BENE IN CORRISPONDENZA DEL TUBO. SE È COSÌ, ARRESTARE LA POMPA E SERRARE IL RACCORDO PROTEGGENDO LA MANO CON UN PANNO O UN GUANTO, DATO CHE IL RACCORDO SARÀ CALDO E SI POSSONO SUBIRE

3-9. SOSTITUZIONE DELL'INVOLUCRO DEL FILTRO

L'involucro del filtro va sostituito dopo 10-12 operazioni di filtraggio o non appena s'intasa a causa delle briciole. Consultare la documentazione KFC ("KFC Standards Library").



**AVVERTENZA
RISCHIO DI
USTIONI**

Proteggere la mano con un panno o un guanto quando si scollega il raccordo o si possono subire ustioni gravi.

Se si muove la coppa di raccolta del filtrato mentre è piena di grasso, fare attenzione a evitare schizzi o si possono subire ustioni gravi.



AVVISO

Accertarsi che le retine filtranti, il raccoglibriciole, le fascette del filtro e il tubo verticale siano completamente asciutti prima di montare l'involucro del filtro, altrimenti l'acqua dissolverebbe la carta filtrante.

3-10. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI

Per accendere il bruciatore procedere come segue:

1. Portare l'interruttore POWER/PUMP nella posizione OFF.
2. Girare la manopola della valvola del gas in senso orario sulla posizione "chiusa" (OFF) e attendere almeno cinque minuti prima di passare al punto successivo.
3. Girare la manopola della valvola del gas in senso antiorario sulla posizione "aperta" (ON).
4. Portare l'interruttore POWER/PUMP nella posizione POWER. La spia dei bruciatori si accende e il calore viene applicato ciclicamente finché il grasso non raggiunge una temperatura prefissata.
5. Premere il pulsante di selezione ciclo dopo che il display visualizza la temperatura.

Per spegnere il bruciatore procedere come segue:

1. Portare l'interruttore POWER/PUMP nella posizione OFF.
2. Girare la manopola della valvola del gas "chiusa" (ON).

La friggitrice è dotata di un cordone di alimentazione dotato di conduttore di protezione e una spina da inserire in una presa tripolare collegata all'impianto di messa a terra. Non tagliare o rimuovere lo spinotto di protezione.

3-11. PULIZIA DELLA VASCA

Dopo l'installazione iniziale della friggitrice e dopo ogni cambio del grasso, si deve pulire bene la vasca procedendo come segue.

1. Portare l'interruttore POWER/PUMP nella posizione OFF e scollegare la friggitrice dalla presa di corrente.



**AVVERTENZA
RISCHIO DI
USTIONI**

Si raccomanda di non muovere né la friggitrice né la coppa di raccolta del filtrato se contengono grasso caldo, dato che questo può schizzare e causare ustioni gravi.

La coppa di raccolta del filtrato deve essere situata quanto più indietro possibile sotto la friggitrice e con la copertura nella giusta posizione. Prima di aprire il rubinetto di scarico verificare che il foro della copertura sia allineato allo scarico. La mancata osservanza di queste istruzioni causerebbe schizzi di grasso e può causare lesioni personali.

2. Se nella vasca c'è grasso caldo, occorre scaricarlo tirando lentamente la leva del rubinetto di scarico verso sé stessi.

3. Chiudere il rubinetto di scarico e gettare via il grasso scaricato.

4. Sollevare il coperchio, rimuovere le griglie e il portagriglie e inclinare il coperchio indietro, in modo che non intralci durante la pulizia.

5. Per le istruzioni per la pulizia consultare la documentazione KFC ("KFC Standards Library").



**PERICOLO
RISCHIO DI
USTIONI**

NON CHIUDERE IL COPERCHIO SE NELLA VASCA C'È ACQUA O DETERGENTE. L'ACQUA SOTTO PRESSIONE PUÒ SURRISCALDARSI. QUANDO SI APRE IL COPERCHIO, LA FUORIUSCITA DI ACQUA E VAPORE CAUSEREBBERO USTIONI GRAVI.



**AVVERTENZA
RISCHIO DI
USTIONI**

Se la soluzione detergente contenuta nella vasca comincia a schiumare e traboccare, spegnere immediatamente la friggitrice e non cercare di contenere la soluzione chiudendo il coperchio della friggitrice in quanto si possono subire ustioni gravi.

3-11. PULIZIA DELLA VASCA
(segue)



ATTENZIONE

Non utilizzare lana d'acciaio, altri detergenti abrasivi o detergenti / sanitizzanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaca, poiché queste sostanze chimiche deteriorerebbero le parti in acciaio inossidabile e accorcerebbero la durata dell'unità.

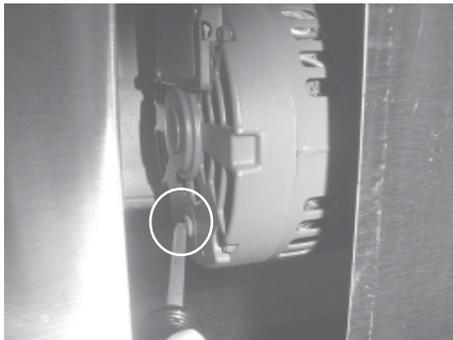
Non utilizzare getti d'acqua (p. es. con un'idropulitrice a pressione) per pulire la friggitrice, perché se ne possono danneggiare i componenti.



AVVISO

Accertarsi che l'interno della vasca, l'apertura del rubinetto di scarico e tutte le parti che vanno a contatto del grasso fresco siano quanto più asciutte possibili.

3-12. RIPRISTINO MANUALE DEL DISPOSITIVO DI PROTEZIONE DEL MOTORINO DELLA POMPA DEL FILTRO



Il motorino della pompa del filtro è dotato di un pulsante di ripristino manuale situato sulla parte posteriore del motorino stesso, nel caso che quest'ultimo surriscaldi. Se il motorino non funziona, attendere circa cinque minuti prima di cercare di ripristinare il pulsante, per dar tempo al motorino di raffreddarsi. Per accedere al pulsante rimuovere l'apposito pannello sul lato sinistro della friggitrice. Per ripristinare il pulsante occorre esercitare una certa forza; un cacciavite può essere d'ausilio.



AVVERTENZA SPEGNERE (OFF)

Per prevenire ustioni causate da schizzi di grasso, spegnere la friggitrice (portando l'interruttore principale nella posizione OFF) prima di ripristinare il dispositivo di protezione del motorino della pompa del filtro.

3-13. PROGRAMMA DI MANUTENZIONE REGOLARE

Come qualsiasi altro apparecchio per la cottura di cibi, la friggitrice Henny Penny richiede una certa cura e manutenzione. La tabella seguente riepiloga il programma di manutenzione e i paragrafi seguenti illustrano le procedure che devono essere svolte dall'operatore.

Procedura

Frequenza

Filtraggio del grasso.....	Consultare la documentazione KFC ("KFC Standards Library").
Controllo/pulizia della cartuccia di diluizione.....	Mensilmente – vedi sezione Manutenzione preventiva.
Cambio del grasso.....	Consultare la documentazione KFC ("KFC Standards Library").
Sostituzione dell'involucro del filtro.....	Consultare la documentazione KFC ("KFC Standards Library").
Pulizia della valvola di sfiato.....	Giornalmente – vedi sezione Manutenzione preventiva.
Pulizia della vasca	Consultare la documentazione KFC ("KFC Standards Library").
Rovesciamento della guarnizione del coperchio.....	Ogni 90 giorni – vedi sezione Manutenzione preventiva.
Pulizia del ventilatore.....	Annualmente – vedi sezione Manutenzione preventiva.
Lubrificazione dei rulli posteriori del coperchio.....	Annualmente – vedi sezione Manutenzione preventiva.
Pulizia della valvola di sicurezza.....	Annualmente – vedi sezione Manutenzione preventiva.

3-14. MANUTENZIONE PREVENTIVA



AVVERTENZA

Se si deve spostare la friggitrice per eseguire la manutenzione preventiva:

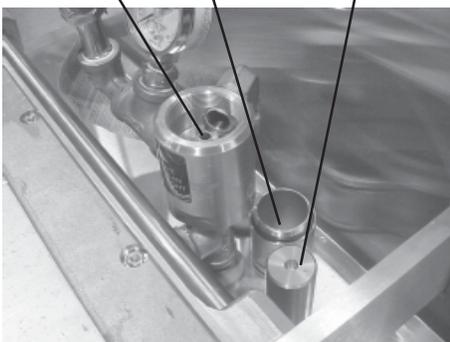
- chiudere la valvola del gas per prevenire un incendio o un'esplosione;
- scollegare la friggitrice dalla presa di corrente o aprire l'interruttore automatico (posizione OFF) per prevenire il rischio di folgorazione.

Pulizia della valvola di sfiato - Giornalmente



**PERICOLO
RISCHIO DI
USTIONI**

ORIFIZIO TAPPO PESO



NON CERCARE DI TOGLIERE IL TAPPO DELLA VALVOLA DI SFIATO MENTRE LA FRIGGITRICE È IN FUNZIONE; SI SUBIREBBERO USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO.

1. Alla fine di ogni giornata di uso della friggitrice, occorre pulire la valvola di sfiato. La friggitrice deve essere spenta e la pressione scaricata. Aprire il coperchio e rimuovere il tappo della valvola e il peso.



AVVERTENZA

Il tappo della valvola di sfiato può essere caldo. Proteggere la mano con un panno o un guanto altrimenti si possono subire ustioni.

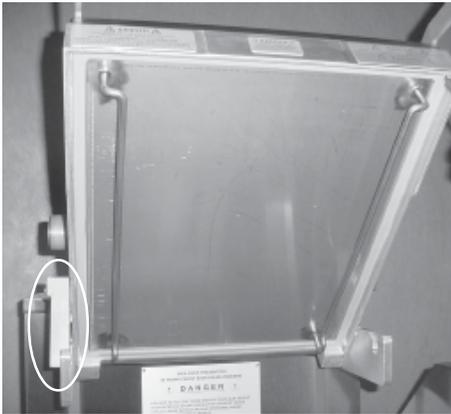
La mancata pulizia giornaliera della valvola di sfiato può far sì che la pressione nella friggitrice raggiunga un valore troppo alto; ne possono conseguire ustioni e altre lesioni personali gravi.

2. Pulire sia il tappo che il peso con un panno morbido. Accertarsi di pulire bene l'interno del tappo, la sede del peso e l'area intorno all'orifizio.

3. Pulire il tubo di scarico con una spazzola in acciaio inossidabile (codice Henny Penny 12147).

4. Asciugare i componenti e montarli immediatamente per evitare di danneggiarli o perderli.

**3-14. MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(segue)**



Rovesciamento della guarnizione del coperchio – Ogni 90 giorni
Il rovesciamento della guarnizione del coperchio contribuisce a prevenire un guasto prematuro della guarnizione stessa e la perdita di pressione durante un ciclo di cottura.

1. Sollevare il coperchio e rimuovere le griglie e il portagriglie.
2. Afferrare il coperchio per il manico e sollevarlo finché si ferma in posizione verticale.



AVVERTENZA

Accertarsi che il braccio metallico sul lato sinistro del coperchio sia in posizione verticale, mantenendo il coperchio in verticale, altrimenti si possono subire ustioni gravi (vedi foto a sinistra).

3. Facendo leva agli angoli della guarnizione con un cacciavite a lama sottile, rimuoverla.



AVVISO

Controllare se la guarnizione è lacerata o intaccata; se è danneggiata deve essere sostituita.

4. Pulire la guarnizione e la sua sede con acqua calda.
5. Rovesciare la guarnizione, in modo che il lato opposto sia rivolto in fuori.



AVVISO

Inserire i quattro angoli della guarnizione e sistemarla in sede iniziando dagli angoli e procedendo verso il centro di ciascun lato.

Controllo/pulizia della cartuccia di diluizione - Mensilmente
Pulendo la cartuccia di diluizione si assicura che la friggitrice funzionerà con efficienza e con meno guasti possibili.

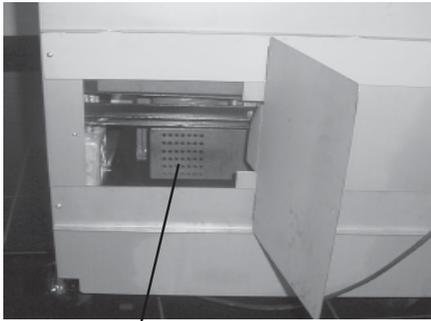
1. Accertarsi che la friggitrice sia spenta; chiudere il coperchio e bloccarlo.



AVVERTENZA

Il coperchio deve essere abbassato e bloccato, altrimenti si possono subire lesioni personali.

**3-14. MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(segue)**



CARTUCCIA DI
DILUIZIONE

VALVOLA DI
SICUREZZA



2. Svitare il galletto situato sul pannello di accesso inferiore sinistro, sulla parte posteriore della friggitrice, e togliere il pannello stesso. Pulire la cartuccia di diluizione con un panno o una spazzola. Verificare che i fori della cartuccia non siano ostruiti. Al termine, rimettere il pannello.

NOTICE

AVVISO

A seconda del punto in cui si impanano i cibi e delle condizioni di lavoro nella cucina, può essere necessario pulire la cartuccia di diluizione più spesso.

Pulizia della valvola di sicurezza - Annualmente



**PERICOLO
RISCHIO DI
USTIONI**

NON CERCARE DI RIMUOVERE LA VALVOLA DI SICUREZZA MENTRE LA FRIGGITRICE È IN FUNZIONE; SI SUBIREBBERO USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO.

NON SMONTARE NÉ MODIFICARE LA VALVOLA DI SICUREZZA. MANOMETTENDOLA SI POSSONO CAUSARE USTIONI GRAVI E SI ANNULLANO SIA LE CERTIFICAZIONI SIA LA GARANZIA DELLA FRIGGITRICE.

1. Usare una chiave per rimuovere il manometro.
2. Usare una chiave per allentare la valvola dal Ti del tubo e poi girarla in senso antiorario per rimuoverla.
3. Pulire l'interno del Ti del tubo con acqua calda.

NOTICE

AVVISO

Al momento di reinstallare la valvola di sicurezza, girarla verso la parte posteriore della friggitrice.

4. Lasciare immersa la valvola di sicurezza in una soluzione di acqua e sapone per 24 ore. Usare un rapporto di diluizione di 1:1. La valvola non può essere smontata; in fabbrica è stata tarata per aprirsi a una pressione di 999 mbar. Se non si apre o chiude, deve essere sostituita.

**3-14. MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(segue)**



Lubrificazione dei rulli del coperchio - Annualmente

I rulli del coperchio, situati sulla parte posteriore della friggitrice, devono essere lubrificati una volta all'anno, per consentire il movimento regolare del coperchio.

1. Rimuovere la copertura posteriore della friggitrice.
2. Applicare una piccola quantità di lubrificante per perni, codice 12124, ai rulli superiori e inferiori. Accertarsi di lubrificare sia i rulli a sinistri che quelli destri.

Pulizia del ventilatore - Annualmente

Pulire la ventola una volta all'anno per garantire l'efficienza di funzionamento della friggitrice e prevenire guasti.

Accertarsi che la friggitrice sia spenta; chiudere il coperchio e bloccarlo.



AVVERTENZA

Il coperchio deve essere abbassato e bloccato, altrimenti si possono subire lesioni personali.

2. Rimuovere la copertura posteriore della friggitrice.
3. Rimuovere il tubo flessibile dall'alloggiamento del ventilatore.

NOTICE

AVVISO

Nelle friggitrici di ultimo modello, il tubo del ventilatore non è bullonato e può essere sfilato dalla staffa. Vedi foto sotto.

4. Pulire bene le palette della ventola con una spazzola o un cacciavite a lama piatta.

NOTICE

AVVISO

A seconda del punto in cui si impanano i cibi e delle condizioni di lavoro nella cucina, può essere necessario pulire la ventola più spesso.



3-15. PROGRAMMAZIONE

USTIONI GRAVI.

1. Premere e mantenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi; sul display compaiono le parole “REG PROGRAM”, seguite da “CODE”.

2. Immettere il codice 1, 2, 3; sul display scorre “SELECT PRODUCT”.



AVVISO

Se non si preme nessun pulsante per circa un minuto in modalità di programmazione, i comandi ritornano alla modalità di cottura.

3. Premere il pulsante (1-0) appropriato per identificare la quantità di cibi da programmare.

4. Sul lato sinistro del display lampeggiano “INT1” e “TIME”, mentre sul lato destro si visualizzano il tempo di avvio e il ciclo di cottura, modificabili premendo i numeri appropriati. P. es., premendo 1, 0, 0, 0 sul lato destro del display compare “10:00”, corrispondente a un tempo iniziale di 10 minuti.

5. Una volta impostato il tempo, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION; sul lato sinistro del display lampeggiano “INT1” e “TEMP”, mentre sul lato destro compare la temperatura di avvio, modificabile premendo i numeri appropriati. P. es., premendo 2, 5, 0 sul lato destro del display compare “250° F”, indicando che la temperatura iniziale è impostata a 250 gradi Fahrenheit.

6. Una volta impostata la temperatura, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION; sul lato sinistro del display lampeggiano “INT1” e “PRESS”. Premere uno qualsiasi dei pulsanti numerici (1-0) per attivare o disattivare la pressione.

7. Una volta impostata la pressione, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION; sul lato sinistro del display lampeggiano “INT1”, “LOAD” e “COMP”. Il valore di compensazione del carico prefissato in fabbrica compare sul lato destro del display.

3-15. PROGRAMMAZIONE **(segue)**

8. Dopo aver compensato il carico, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION; sul lato sinistro del display compaiono “PROP” e “CONTROL”, mentre sul lato destro si visualizza la temperatura regolata in fabbrica secondo il controllo proporzionale.

9. Dopo aver impostato il controllo proporzionale, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION; sul lato sinistro del display lampeggiano “ALM 1” e “TIME”, mentre sul lato destro si visualizza il tempo corrispondente alla prima segnalazione acustica. Per cambiare questo tempo, premere i pulsanti numerici appropriati. P. es., premendo 1, 0, 0, 0 sul lato destro del display lampeggia “10:00”, indicando che al termine del conteggio alla rovescia di 10 minuti del timer, sarà emesso un segnale acustico.

10. Dopo aver impostato il segnale acustico, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION; sul lato sinistro del display lampeggiano “ALM 1”, “SELF-” e “CANCEL”, mentre sul lato destro si visualizza “YES” o “NO”. Si può selezionare alternativamente “yes” o “no” premendo uno qualsiasi dei pulsanti numerici (1-0). YES significa che il segnale acustico cessa automaticamente dopo numerosi bip, mentre NO significa che per silenziarlo occorre premere l’appropriato pulsante numerico.

11. Ripetere le operazioni ai punti 9 e 10 per i segnali acustici n. 2 e 3.

12. Dopo aver impostato il controllo proporzionale, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION; sul lato sinistro del display compaiono “FILTER” e “CYCLES”, mentre sul lato destro si visualizza il valore del ciclo di filtraggio, ossia il numero di cicli di cottura che devono essere completati prima che il pannello di controllo segnali che occorre filtrare il grasso.

3-15. PROGRAMMAZIONE

(segue)

13. Dopo aver impostato il valore del ciclo di filtraggio, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION; sul lato sinistro del display lampeggiano “EOC” e “EXIT”, mentre sul lato destro si visualizza “COOL”. Si può impostare il punto di uscita dalla fine del ciclo su COOL (raffreddamento), SETP (temperatura prefissata) o FITR (segnalazione che occorre filtrare il grasso) premendo uno qualsiasi dei pulsanti numerici. Alla fine del ciclo di cottura, si può impostare il pannello di controllo in modo da ritornare a una delle tre opzioni precedenti.

14. Dopo aver impostato il punto di uscita dalla fine del ciclo, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION; sul lato sinistro del display lampeggiano “HEAD” e “COUNT”, mentre sul lato destro compare il numero di polli da cucinare quando si preme il pulsante corrispondente; questo numero può essere modificato con il pulsante adatto.

NOTICE

AVVISO

In modalità di programmazione si può programmare un'altra quantità di cibi procedendo come segue:

Premere e mantenere premuto il pulsante SCAN in qualsiasi momento durante la modalità di programmazione; sul display scorre “SELECT PRODUCT”. la quantità di cibi.

15. Per programmare un secondo intervallo, premere e rilasciare il pulsante SCAN durante la fase di impostazione del tempo di avvio (punto 4); sul lato sinistro del display lampeggiano “INT2” e “TIME”. Eseguire le operazioni ai punti precedenti cominciando dal 4.

3-16. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE

Esame dell'uso

1. Premere e mantenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi, finché non si visualizza “REG PROGRAM”, quindi premere e rilasciare una volta il pulsante FUNCTION in modo da visualizzare “REVIEW USE”.

2. Sul display compare “DAILY”. Premere uno qualsiasi dei pulsanti numerici per visualizzare l'uso dei cibi corrispondenti. Per uscire dalla modalità di programmazione speciale premere e mantenere premuto il pulsante FUNCTION.

**3-16. MODALITÀ DI
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE**
(segue)

Azzeramento dell'uso

1. Premere e mantenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi, finché non si visualizza “REG PROGRAM”, quindi premere e rilasciare il pulsante FUNCTION due volte in modo da visualizzare “RESET USE”.
2. Quando sul display compare “CODE”, premere 1, 3, 5. Si visualizza “DAILY”; premere uno qualsiasi dei pulsanti numerici per azzerare il valore.

Impostazioni predefinite in fabbrica (Fahrenheit/Celsius, Gas/Elettrica, Volume segnale acustico, Frequenza segnale acustico, Codice, Inizializzazione sistema)

1. Premere e mantenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi, finché non si visualizza “REG PROGRAM”, quindi premere e rilasciare tre volte il pulsante FUNCTION in modo da visualizzare “FAC PRESET”.
2. Quando sul display compare “CODE”, immettere 2, 9, 5, 7; sul display lampeggiano “DEG” e “MODE”. Premere uno qualsiasi dei pulsanti numerici per selezionare alternativamente “°F” o “°C”.
3. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION; sul display lampeggiano “TYPE” e “FRYR”. Premere uno qualsiasi dei pulsanti numerici per selezionare alternativamente “GAS” o “ELEC”.
4. Premere e rilasciare due volte il pulsante FUNCTION; sul display lampeggiano “SPKR” e “VOL”. Si può regolare il volume da 01 a 10; quest'ultimo corrisponde al volume massimo.
5. Premere e rilasciare tre volte il pulsante FUNCTION; sul display lampeggiano “SPKR” e “FREQ”. Si può impostare la frequenza tra 100 e 2000.
6. Premere e rilasciare 10 volte il pulsante FUNCTION; sul display scorre “INITIALIZE SYSTEM”. Premere e mantenere premuto uno qualsiasi dei pulsanti numerici; sul display compare un conteggio alla rovescia a partire da 5; non appena inizia il conteggio, rilasciare il pulsante e il pannello di controllo ripristina tutti i valori predefiniti in fabbrica.



AVVISO

Prima di cercare di modificare le altre modalità relative alle impostazioni predefinite in fabbrica, chiamare il servizio di assistenza Henny Penny al numero 001-937-456-8405.

**3-16. MODALITÀ DI
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE**
(segue)

Modalità di prova dei sistemi (Tech I-O)

1. Premere e mantenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi, finché non si visualizza “REG PROGRAM”, quindi premere e rilasciare quattro volte il pulsante FUNCTION in modo da visualizzare “TECH I-O”.
2. Quando sul display compare “CODE”, premere 2, 4, 6 (1, 7, 7, 6 per i modelli CE). Sul display compaiono alternativamente “HEAT”, “PRESSURE” e “PUMP” e inoltre lampeggiano alternativamente i LED sopra 1, 2 e 3.
3. Per provare il circuito di riscaldamento, premere e mantenere premuto il pulsante “1”.
4. Per provare il circuito di pressurizzazione, premere e mantenere premuto il pulsante “2”.
5. Per provare il circuito della pompa, premere e mantenere premuto il pulsante “3”.

Solo per i modelli CE:

6. Per provare il ventilatore, premere e mantenere premuto il pulsante “4”.
7. Per provare il modulo, premere e mantenere premuto il pulsante “5”.



AVVISO

Per provare il circuito di riscaldamento nei modelli CE occorre prima avviare il ventilatore e i moduli.

Prova della friggitrice

Premere e mantenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi, finché non si visualizza “REG PROGRAM”, quindi premere e rilasciare cinque volte il pulsante FUNCTION in modo da visualizzare “APPL TEST”.

Con la friggitrice accesa, il display visualizza “CURR=” insieme al tempo che le è stato necessario per riscaldarsi da 121 a 149 °C. Questo valore normalmente viene registrato a partire dal riscaldamento iniziale, la mattina.

3-16. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE **(segue)**

Comando del sistema di riscaldamento

1. Premere e mantenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi, finché non si visualizza “REG PROGRAM”, quindi premere e rilasciare sei volte il pulsante FUNCTION in modo da visualizzare “HEAT CNTRL”.
2. Quando sul display compare “CODE”, premere 1, 2, 3, 4. Sul display lampeggiano “MELT”, “EXIT” e “TEMP”, insieme alla temperatura del grasso alla quale terminerà il ciclo di riscaldamento. Questa temperatura è impostata a 82 °C e non deve essere modificata senza essersi prima consultati con la fabbrica.
3. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION. Sul display compaiono alternativamente “MELT”, “CYCLE” e “100s”, insieme al valore corrispondente alla durata degli impulsi (“4000”). Questo valore non deve essere modificato senza essersi prima consultati con la fabbrica.
4. Premere e rilasciare due volte il pulsante FUNCTION. Sul display compaiono alternativamente “MELT”, “ON-”, “TIME” e “100s”, insieme al valore corrispondente al tempo di funzionamento del sistema di riscaldamento. Questo valore è impostato a 1700 e non deve essere modificato senza essersi prima consultati con la fabbrica.
5. Premere e rilasciare tre volte il pulsante FUNCTION. Sul display compaiono alternativamente “COOL”, “SET-” e “POINT”, insieme alla temperatura alla quale termina il ciclo di riscaldamento. Questa temperatura è impostata a 121 °C e non deve essere modificata senza essersi prima consultati con la fabbrica.
6. Premere e rilasciare quattro volte il pulsante FUNCTION. Sul display compaiono alternativamente “AUTO” e “IDLE”, insieme a “OFF”. Questa impostazione non deve essere modificata senza essersi prima consultati con la fabbrica.
7. Premere e rilasciare cinque volte il pulsante FUNCTION. Sul display compaiono alternativamente “AUTO”, “IDLE” e “MMSS”, insieme a “0:00”. Questa impostazione non deve essere modificata senza essersi prima consultati con la fabbrica.
8. Le ultime tre funzioni della modalità di comando del sistema di riscaldamento sono riservate alla fabbrica e non devono essere modificate.

CAPITOLO 4. RICERCA GUASTI

4-1. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Intervento
Interruttore principale su ON (friggitrice accesa) ma la friggitrice non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito aperto 	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare la friggitrice alla presa di corrente. • Controllare l'interruttore automatico o il fusibile a parete.
La pressione non si scarica alla fine del ciclo di cottura	<ul style="list-style-type: none"> • Elettrovalvola o tubo di scarico intasati 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne la friggitrice e lasciarla raffreddare per scaricare la pressione nella vasca; pulire tutti i tubi, l'elettrovalvola e il serbatoio di scarico.
Pressione di esercizio troppo alta	<ul style="list-style-type: none"> • Valvola di sfiato intasata 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne la friggitrice e lasciarla raffreddare per scaricare la pressione nella vasca; pulire la valvola di sfiato. Vedi sezione Manutenzione preventiva.



PERICOLO RISCHIO DI USTIONI

NON METTERE IN FUNZIONE LA FRIGGITRICE SE IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE ELEVATA. SI POSSONO SUBIRE USTIONI E ALTRE LESIONI GRAVI. PORTARE IMMEDIATAMENTE L'INTERRUTTORE POWER/PUMP NELLA POSIZIONE OFF, IN MODO DA SCARICARE LA PRESSIONE LASCIANDO RAFFREDDARE LA FRIGGITRICE. NON RIMETTERE IN FUNZIONE LA FRIGGITRICE FINCHÉ NON SI È INDIVIDUATA ED ELIMINATA LA CAUSA DELLA PRESSIONE ELEVATA.

Non si sviluppa pressione	<ul style="list-style-type: none"> • Quantità insufficiente di cibi nella vasca • Il distanziatore metallico di spedizione non è stato rimosso dalla valvola a sfiato • La pressione non è stata programmata • Perdita dalla guarnizione del coperchio 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere nella vasca la massima quantità di cibi quando si usa grasso fresco. • Rimuovere il distanziatore di spedizione. Vedi sezione Istruzioni per il disimballaggio. • Controllare le impostazioni programmate. • Rovesciare o sostituire la guarnizione del coperchio.
Il grasso non si riscalda	<ul style="list-style-type: none"> • Manopola della valvola del gas sulla posizione "chiusa" (OFF) • Valvola di scarico aperta • È scattato il termostato di alta temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la manopola della valvola del gas sia nella posizione "aperta" (ON). • Chiudere la valvola di scarico. • Ripristinare il termostato di alta temperatura; vedi sezione Componenti della friggitrice.
Il grasso schiuma o trabocca	<ul style="list-style-type: none"> • Vedere lo schema delle procedure relative al traboccamento, sulla friggitrice, e le rilevanti informazioni contenute in questo manuale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Seguire le procedure relative al traboccamento indicate sullo schema.
Il grasso non si scarica	<ul style="list-style-type: none"> • Rubinetto di scarico intasato 	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire l'apposita asta nello scarico per disintasarlo
Il motorino del filtro non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Surriscaldamento del motorino 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripristinare il motorino; vedi sezione Ripristino manuale del dispositivo di rotazione del motorino della pompa del filtro.



AVVISO

Ulteriori informazioni per la ricerca guasti sono reperibili nel Manuale tecnico, disponibile sul sito www.hennypenny.com o chiamando il numero 001-937-456-8405.

4-2. CODICI DI ERRORE

In caso di guasto del sistema di regolazione della friggitrice, il display visualizza un codice di errore: “E-4”, “E-5”, “E-6”, “E-32”, “E-41” o “E-71”. Quando compare un codice di errore viene emesso un segnale acustico costante; per farlo cessare premere uno qualsiasi dei pulsanti numerici.

CODICE SUL DISPLAY	CAUSA	INTERVENTO SUL PANNELLO DI CONTROLLO
“E-4”	Surriscaldamento della scheda di controllo	Portare l’interruttore nella posizione OFF e poi di nuovo su ON; se il display continua a visualizzare “E-4”, la scheda è troppo calda; controllare se ci sono segni di surriscaldamento dietro il pannello di controllo; non appena quest’ultimo si raffredda il codice “E-4” deve scomparire; se si ripresenta, sostituire il pannello di controllo.
“E-5”	Surriscaldamento del grasso	Portare l’interruttore nella posizione OFF e poi di nuovo su ON; se il display continua a visualizzare “E-5”, controllare i circuiti di riscaldamento e la sonda di temperatura; non appena la friggitrice si raffredda, il codice “E-5” deve scomparire; se si ripresenta, sostituire il pannello di controllo.
“E-6”	Guasto alla sonda di temperatura	Portare l’interruttore nella posizione OFF e poi di nuovo su ON; se il display continua a visualizzare “E-6”, controllare la sonda di temperatura; una volta riparata o sostituita la sonda, il codice “E-6” deve scomparire; se si ripresenta, sostituire il pannello di controllo.
“E-41”	Errore di programmazione	Portare l’interruttore nella posizione OFF e poi di nuovo su ON; se il display continua a visualizzare “E-41”, reinizializzare il pannello di controllo (vedi sezione Programmazione); se il codice “E-41” si ripresenta, sostituire il pannello di controllo.
“E-71”	Guasto al relè del motorino della pompa o problema di cablaggio	Sostituire il relè se i contatti sono bloccati nella posizione di chiusura; controllare il cablaggio dell’interruttore POWER/PUMP o della presa di corrente; potrebbe essere necessario scambiare la fase (L1) con il neutro (N).
“E32, FAN FAIL ERROR, CHECK BLOWER, CLEAN DILUTION BOX, CALL HENNY PENNY SERVICE”	Pressostato dell’aria aperto, cartuccia di diluizione intasata, guasto al ventilatore, interruttore di scarico aperto o termostato di alta temperatura aperto.	Pulire la cartuccia di diluizione o sostituire il ventilatore se necessario; controllare l’interruttore di scarico; ripristinare o controllare il termostato di alta temperatura.

4-2. CODICI DI ERRORE (segue)

Solo per i modelli CE – Oltre ai codici di errore illustrati a pagina 4-2, i modelli CE possono visualizzare i seguenti codici autodiagnostici.

CODICE SUL DISPLAY	CAUSA	INTERVENTO SUL PANNELLO DI CONTROLLO
“E-10”	Termostato di alta temperatura	Ripristinare il termostato di alta temperatura tirando in alto l’apposito pulsante rosso; se il termostato non si ripristina, deve essere sostituito.
“E-15”	Microinterruttore di scarico	Chiudere lo scarico girando l’apposita leva; se il codice “E-15” continua a visualizzarsi, controllare il microinterruttore di scarico.
“E-20A”	Guasto al pressostato dell’aria (inceppato sulla posizione di chiusura)	Premere il pulsante del timer per riprovare a innescare l’accensione; se il codice “E-20A” continua a visualizzarsi, chiamare il servizio di assistenza Henny Penny.
“E-20B”	Guasto al pressostato dell’aria (inceppato sulla posizione di chiusura) o alla ventola di tiraggio	Premere il pulsante del timer per riprovare a innescare l’accensione; se il codice “E-20B” continua a visualizzarsi, chiamare il servizio di assistenza Henny Penny.
“E-20C”	Guasto al modulo sinistro del gas	Premere il pulsante del timer per riprovare a innescare l’accensione; se il codice “E-20C” continua a visualizzarsi, chiamare il servizio di assistenza Henny Penny.
“E-20D”	Guasto al modulo destro	Premere il pulsante del timer per riprovare a innescare l’accensione; se il codice “E-20D” continua a visualizzarsi, chiamare il servizio di assistenza Henny Penny.
“E-20E”	Guasto a entrambi i moduli	Premere il pulsante del timer per riprovare a innescare l’accensione; se il codice “E-20E” continua a visualizzarsi, chiamare il servizio di assistenza Henny Penny.
“E-20F”	Il modulo sinistro non rileva la fiamma	Premere il pulsante del timer per riprovare a innescare l’accensione; se il codice “E-20F” continua a visualizzarsi, chiamare il servizio di assistenza Henny Penny.
“E-20G”	Il modulo destro non rileva la fiamma	Premere il pulsante del timer per riprovare a innescare l’accensione; se il codice “E-20G” continua a visualizzarsi, chiamare il servizio di assistenza Henny Penny.
“E-20H”	Entrambi i moduli non rilevano la fiamma	Premere il pulsante del timer per riprovare a innescare l’accensione; se il codice “E-20H” continua a visualizzarsi, chiamare il servizio di assistenza Henny Penny.