



# MANUALE DELL'OPERATORE

**YRI-EVOLUTION ELITE™ (elettrico)**

**FRIGGITRICE A RIDOTTA CAPACITÀ D'OLIO**

MODELLO

**EEE-141**

**EEE-142**

**EEE-143**

**EEE-144**



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

PER REGISTRARE LA GARANZIA ONLINE VISITARE [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)



## SOMMARIO

<b>Sezione</b>	<b>Pagina</b>
Sezione 1. INTRODUZIONE .....	1
1-1 Introduzione.....	1
1-2 Funzioni.....	1
1-3 Manutenzione e cura.....	1
1-4 Assistenza.....	2
1-5 Sicurezza.....	2
Sezione 2. INSTALLAZIONE .....	5
2-1 Introduzione.....	5
2-2 Disimballaggio .....	5
2-3 Scelta della posizione della friggitrice .....	6
2-4 Livellamento della friggitrice.....	6
2-5 Ventilazione della friggitrice .....	7
2-6 Requisiti elettrici .....	7
2-7 Dimensioni .....	9
Sezione 3. FUNZIONAMENTO.....	11
3-1 Componenti della friggitrice.....	11
3-2 Modalità set-up.....	15
3-3 Riempimento o aggiunta di olio .....	16
3-4 Procedure d'avvio mattutino .....	17
3-5 Funzionamento di base .....	18
3-6 Modalità riposo.....	18
3-7 Oil Guardian™ (rabbocco automatico) .....	19
3-8 Selezione di un prodotto con un diverso valore della temperatura .....	19
3-9 Sostituzione della tanica .....	19
3-10A Filtro - Manuale .....	20
3-10B Filtro - Smart Touch .....	22
3-11A Filtraggio manuale quotidiano.....	24
3-11B Filtraggio automatico quotidiano .....	26
3-12 Riempire la vasca dalla coppa (se la manopola della coppa è estratta per errore).....	28
3-13A Smaltimento olio e modalità di pulizia manuale .....	29
3-13B Smaltimento olio e modalità di pulizia Smart Touch .....	32
3-14 Pulizia della coppa di drenaggio sostituzione del cuscinetto del filtro.....	36
3-15 Rimozione e pulizia dell'appoggio del cesto .....	38
3-16 Controllo/Sostituzione degli anelli toroidali della coppa di drenaggio del filtro .....	39
3-17 Informazioni statistiche filtri .....	40
3-18 Informazioni statistiche pulsanti.....	40
3-19 Programma di manutenzione preventiva.....	41

## INDICE (segue)

<b>Sezione</b>		<b>Pagina</b>
Sezione 4.	MODALITÀ INFORMAZIONI.....	42
4-1	Dettagli modalità informazioni.....	42
Sezione 5.	MODALITÀ PROGRAMMAZIONE PRODOTTO.....	47
	Modifica impostazioni prodotto.....	47
Sezione 6.	PROGRAMMAZIONE LIVELLO 2 .....	50
6-1	Modalità di programmazione speciale .....	50
6-2	Non disturbare .....	59
6-3	Impostazione orologio.....	60
6-4	Modalità Registrazione dati, Controllo calore, Tec., Stat. e Controllo filtro ..	60
Sezione 7.	RISOLUZIONE DI PROBLEMI.....	61
7-1	Guida alla risoluzione dei problemi.....	61
7-2	Codici di errore.....	63

## SEZIONE 1. INTRODUZIONE

### 1-1. INTRODUZIONE

La friggitrice aperta Henny Penny è un'unità di trasformazione alimentare progettata per la cottura degli alimenti con facilità ed efficienza. Il design basato su un microcomputer aiuta a rendere possibile tutto ciò. Questa macchina è utilizzata solo per la lavorazione di alimenti in ambito istituzionale e commerciale e va utilizzata solo da parte del personale qualificato.

### NOTA



- Il 16 agosto 2005 è entrata in vigore la Direttiva sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE) nell'Unione Europea. I nostri prodotti sono stati esaminati e approvati in quanto conformi a tale direttiva. Tali prodotti sono stati inoltre revisionati per verificarne la conformità con la normativa RoHS e sono stati modificati al fine di garantire il rispetto di detta normativa. In conformità con queste direttive, la macchina non può essere smaltita come rifiuto urbano indifferenziato. Per uno smaltimento appropriato, contattare il distributore Henny Penny a voi più vicino.
- Il rumore generato da questo apparecchio è inferiore a 70 dB(A).

### 1-2. FUNZIONI

- Facile pulizia
- Usa il 40% in meno di olio
- Controllo tramite computer
- Struttura in acciaio inossidabile
- Rabbocco automatico dell'olio
- Sistema di autodiagnosi incorporato nel quadro di comando
- Filtro integrato con filtraggio automatico
- Riscaldatori elettrici ad immersione

### 1-3. MANUTENZIONE E CURA

Come per tutti i dispositivi di lavorazione per alimenti, la friggitrice aperta Henny Penny richiede cura e manutenzione. Le operazioni da effettuare per la manutenzione e la pulizia sono descritte nel presente manuale e devono essere svolte regolarmente in qualsiasi momento.

### NOTA

Per maggiore assistenza o interventi di riparazione all'unità contattare un tecnico qualificato.

## 1-4. ASSISTENZA

Per richiedere assistenza esterna, telefonare al distributore di zona indipendente o direttamente a Henny Penny Corp. al numero 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.

## 1-5. SICUREZZA

La friggitrice aperta Henny Penny incorpora numerose funzioni di sicurezza. Tuttavia, l'unico modo per garantirne il funzionamento in sicurezza consiste nel comprendere le procedure di installazione, uso e manutenzione. Le istruzioni riportate nel presente manuale sono state redatte allo scopo di aiutarvi ad apprendere le procedure corrette.

Quest'apparecchiatura non è concepita per l'uso da parte di persone (incluso bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza, a meno che non siano supervisionati o istruiti in merito all'uso dell'apparecchiatura da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Laddove le informazioni riportate siano di particolare importanza o siano connesse alla sicurezza, sono state utilizzate le parole PERICOLO, AVVERTENZA, ATTENZIONE o AVVISO. Il loro uso è descritto di seguito.



I SIMBOLI DI AVVISO PER LA SICUREZZA sono utilizzati con la dicitura PERICOLO, AVVERTENZA o ATTENZIONE e indicano il rischio di lesioni personali e rischi legati all'incolumità personale.

AVVISO è utilizzato per evidenziare soprattutto informazioni importanti.

*ATTENZIONE, utilizzato senza il simbolo di avviso di sicurezza, indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare danni.*

*ATTENZIONE, utilizzato senza il simbolo di avviso di sicurezza, indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare lesioni moderate o di lieve entità.*

{11 AVVERTENZA indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare il decesso o lesioni. gravi.

**PERICOLO INDICA UNA SITUAZIONE PERICOLOSA IMMINENTE CHE, SE NON EVITATA, PUÒ PROVOCARE IL DECESSO O GRAVI LESIONI PERSONALI.**

**1-5. SICUREZZA (segue)**



Simbolo di massa equipotenziale



Simbolo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)



Simboli di rischio scariche elettriche



Simboli di superfici calde





## SEZIONE 2. INSTALLAZIONE

### 2-1. INTRODUZIONE

Questa sezione descrive le istruzioni per l'installazione e l'apertura dell'imballaggio della friggitrice Henny Penny Evolution Elite®.

#### NOTA

L'installazione di questa unità deve essere affidata a un tecnico competente.



**Non perforare la friggitrice con alcun oggetto come trapani o viti, poiché i componenti potrebbero danneggiarsi o potrebbero verificarsi scosse elettriche.**

### 2-2. DISIMBALLAGGIO

#### NOTA

Eventuali danni verificatisi durante la spedizione devono essere rilevati in presenza del corriere e annotati prima della sua partenza.

1. Tagliare e rimuovere le bande metalliche dal cartone.
2. Rimuovere il coperchio del cartone e sollevare il cartone principale dalla friggitrice.
3. Rimuovere i supporti d'imballaggio angolari (4).
4. Tagliare la pellicola elastica dal carrello di trasporto e rimuoverla dalla parte superiore del coperchio della friggitrice.
5. Tagliare e rimuovere le bande metalliche tenendo la friggitrice sul pallet, quindi toglierla dal pallet.

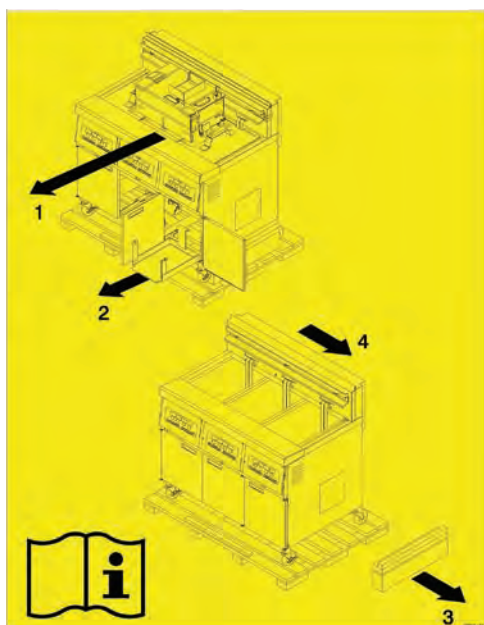


Figura 1

#### CAUTELA

*Rimuovere il filtro della coppa di drenaggio e il supporto per la tanica dalla friggitrice prima di togliere la friggitrice dal pallet, in caso contrario l'apparecchio potrebbe danneggiarsi di conseguenza. Figura 1.*



**Procedere con cautela nello spostamento della friggitrice al fine di evitare lesioni personali. La friggitrice può pesare circa da 272 kg (600 libbre) a 363 kg (800 libbre).**

### 2-3. SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA FRIGGITRICE

È importante collocare la friggitrice in un luogo appropriato al fine di garantire un buon funzionamento, velocità e praticità d'uso. La collocazione della friggitrice aperta deve consentire di avere uno spazio libero per effettuare le operazioni di manutenzione richieste. Scegliere una posizione che favorisca il carico e scarico della friggitrice senza che ci siano interferenze nell'assemblaggio finale degli ordini di alimenti. Gli operatori hanno riscontrato che friggere gli alimenti partendo dalla materia prima fino ad arrivare al prodotto finito, e tenere il prodotto al caldo, garantisce un servizio rapido e continuo. Tenere presente che la massima efficienza può essere ottenuta da una serie di operazioni ordinarie, come ad esempio tenere il prodotto iniziale da un lato e quello finito dall'altro lato. L'ordine dell'assemblaggio può essere spostato senza compromettere troppo l'efficienza.



*Per evitare incendio e rovinare i prodotti, l'area sottob la friggitrice non deve essere usata per conservare i prodotti.*



**Per evitare gravi lesioni dovute agli spruzzi dell'olio caldo, posizionare e installare la friggitrice in modo da evitare fuoriuscite di liquidi o movimento.  
Per una maggiore stabilità è possibile usare cinghie di bloccaggio.**

### 2-4. LIVELLAMENTO DELLA FRIGGITRICE

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, la friggitrice aperta deve essere messa a livello da lato a lato e da davanti a dietro. Ciò può essere ottenuto utilizzando un livello sulle zone piatte intorno al collo della vasca, sulla vasca centrale, e successivamente regolare le rotelle finché l'apparecchio non è ben equilibrato.

## 2-5. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

La friggitrice deve essere collocata in modo da garantire la ventilazione in una cappa di scarico appropriata o un sistema di ventilazione. Tale ventilazione è necessaria per consentire un'efficace rimozione del vapore esausto e degli odori della frittura. Prestare particolare attenzione nella costruzione della coppa di scarico per evitare ogni interferenza con il funzionamento della friggitrice. Si consiglia di contattare un'azienda locale specializzata in sistemi di ventilazione o riscaldamento per la progettazione di un sistema di ventilazione adeguato.

### **NOTA**

L'impianto di ventilazione deve essere conforme alle normative locali, statali e nazionali. Consultare i vigili del fuoco o le autorità edilizie.

## 2-6. REQUISITI ELETTRICI

Controllare i dati sulla targhetta dati montata all'interno delle porte per determinare i valori di alimentazione necessari.



**Per evitare scosse elettriche, non scollegare il conduttore di protezione. La friggitrice deve essere collegata all'impianto di messa a terra. Fare riferimento alle norme elettriche locali per le procedure corrette di collegamento a terra (messa a terra), o in assenza di tali norme al Codice Elettrico Nazionale, ANSI/NFPA Nr.70 (edizione corrente). Tutti i collegamenti elettrici in Canada devono essere conformi al CSA C22.2, Codice Elettrico Canadese Parte 1, e/o ai codici locali.**

**Al fine di evitare eventuali scariche elettriche, l'apparecchio deve essere munito di un interruttore differenziale esterno che disconnetta tutti i collegamenti non collegati con la terra (senza messa a terra). L'interruttore principale della friggitrice non disconnette tutti i collegamenti della linea.**

**(SOLO PER APPARECCHIATURE CON MARCHIO CE!)**

**Per prevenire scossa elettrica questo dispositivo deve essere collegato ad altri dispositivi o superfici metalliche toccabili in stretta prossimità di questo dispositivo con conduttore di connessione equipotenziale. A tal file, questo dispositivo è dotato di capocorda equipotenziale. Il capocorda equipotenziale è contrassegnato con il seguente simbolo.**



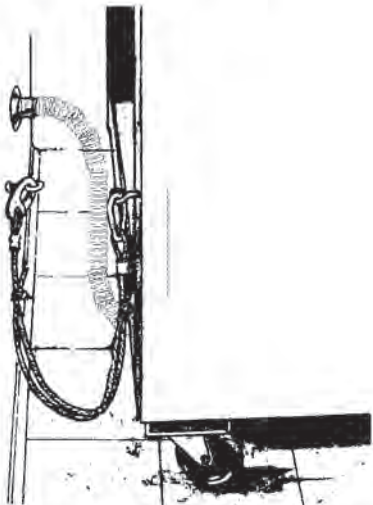
**2-6. REQUISITI  
ELETTRICI**  
**(segue)**

Un interruttore di disconnessione separato, con fusibili di corretta capacità o interruttori automatici deve essere installato in una posizione comoda tra la friggitrice e la fonte di alimentazione, nel rispetto delle normative locali e nazionali. Questo dovrebbe essere un conduttore in rame isolato idoneo per 600 volt e 90°C. Per tratte più lunghe di 15,24 m, utilizzare un conduttore della sezione più grande successiva. Le unità CE richiedono una dimensione di cavo minima di 6 mm da collegare al blocco terminale.

Si raccomanda di usare un dispositivo protettivo per 30 mA come un interruttore di circuito per corrente residua (RCCB) o un interruttore di terra (GFCI) nel circuito della friggitrice.

Le friggitrici elettriche permanentemente collegate munite di rotelle negli Stati Uniti devono essere installate con un tubo flessibile e un sistema di ritenuta del cavo. Vedere la foto a sinistra. Sono presenti fori appositi sul telaio posteriore della friggitrice per fissare il sistema di ritenuta del cavo. Il sistema di ritenuta non impedisce alla friggitrice di ribaltarsi.

**FERMACAVO**



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



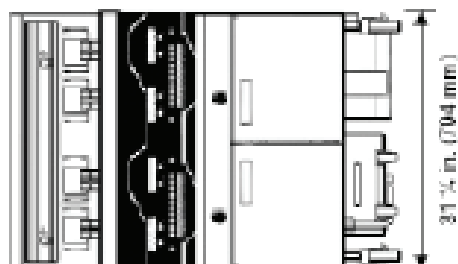
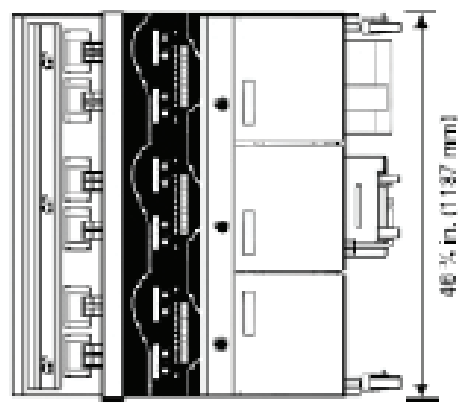
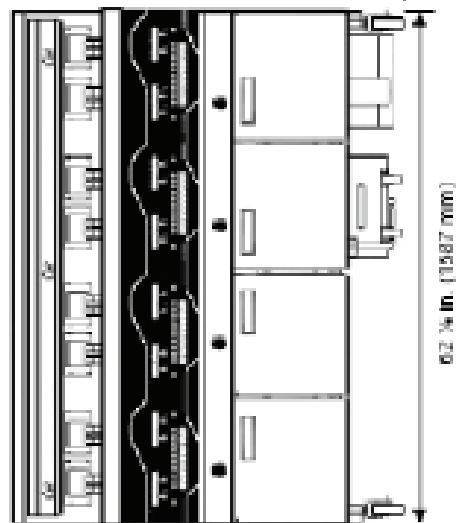
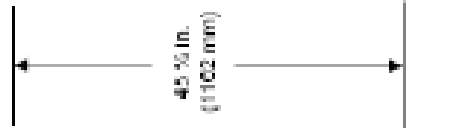
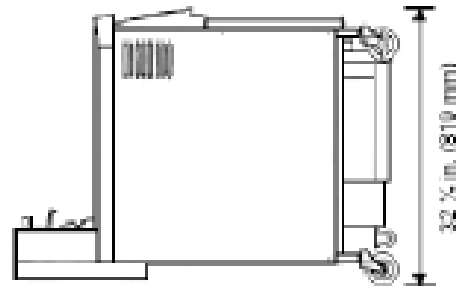
**PARETE IN CARTONGESSO**  
*Fissare il bullone a occhiello a un montante.  
Non fissarlo alla sola parete in cartongesso.  
Il punto migliore è a circa 15 cm dall'uno  
o dall'alto lato della presa del gas. Il cavo  
di trattenimento deve essere almeno 15 cm  
più corto del tubo flessibile del gas.*

Ogni vasca a un proprio cavo di alimentazione e utilizza una presa diritti NEMA 15-50 o NEMA 15-60P.



I cavi di alimentazione saranno un cavo flessibile schermato resistente all'olio, non più leggero di un cavo schermato in policloroprene ordinario o equivalente in elastomero sintetico.

**2-7. DIMENSIONI**

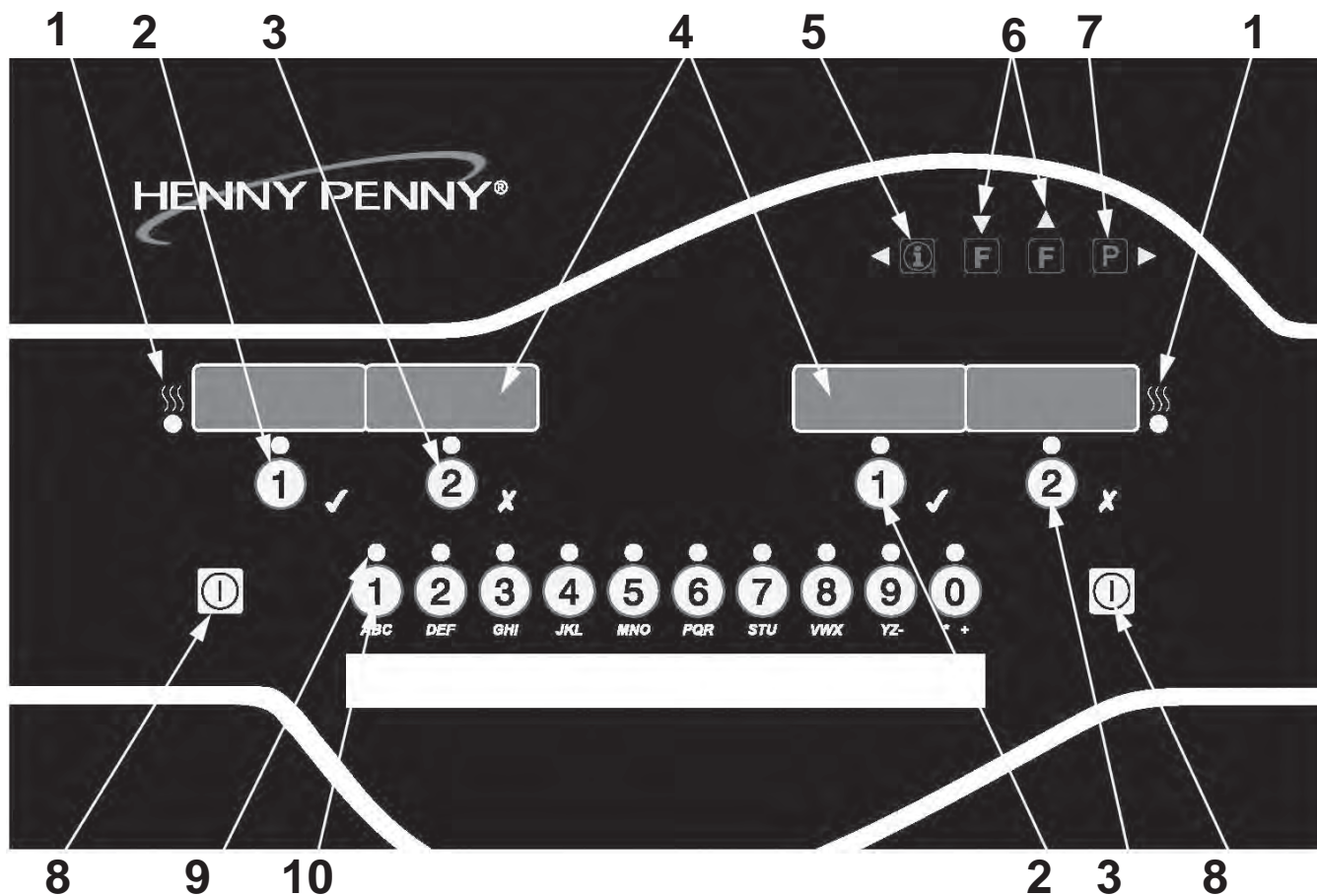




**SEZIONE 3. FUNZIONAMENTO**

**3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE**

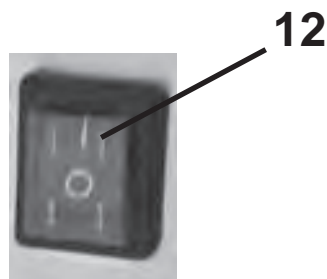
Fare riferimento alle istruzioni riportate nelle pagine seguenti.



**Figura 3-1**



**Figura 3-2**
















**Figura 3-3**








**3-1. COMPONENTI DELLA  
FRIGGITRICE (segue)**

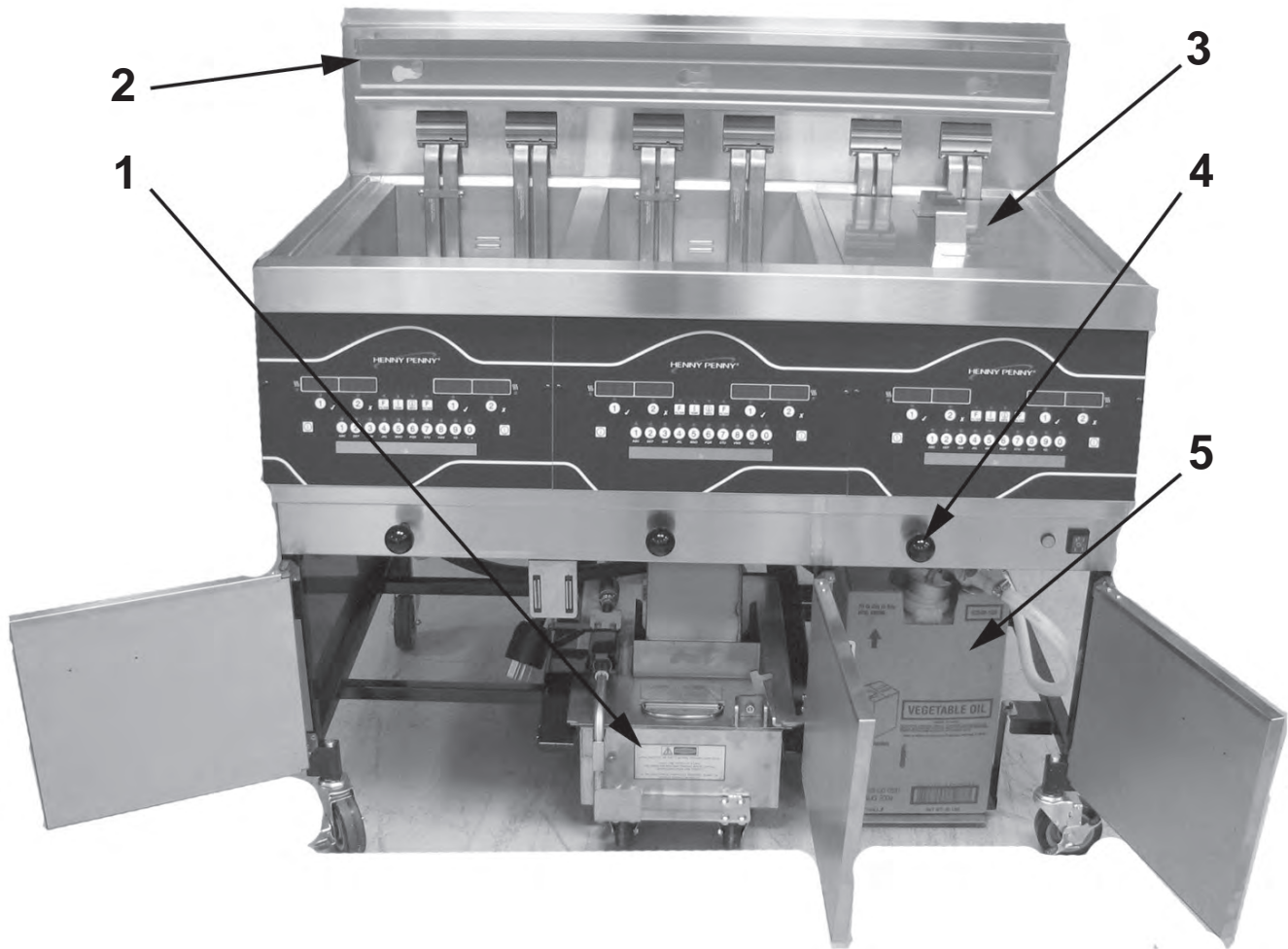
Fare riferimento alle Figure 3-1, 3-2 e 3-3 insieme alla descrizione delle funzioni riportata di seguito.

Fig. N.	Articolo N.	Descrizione	Funzione
3-1	1		Questo LED si illumina quando viene azionato il comando che attiva il riscaldamento
3-1	2		<b>Utilizzato per ✓ a indicare YES</b> o per confermare; avvia e arresta i cicli di cottura
3-1	3		<b>Utilizzato per "X" a indicare NO</b> o per annullare; avvia e arresta i cicli di cottura
3-1	4	Visore digitale	Visualizza i codici del prodotto; il conto alla rovescia del timer durante i cicli di cottura; i suggerimenti durante le modalità filtro; le selezioni in Modalità programmazione; la temperatura dell'olio se si preme  ; i codici di errore (disponibile in più lingue)
3-1	5		Premere una volta per visualizzare la temperatura dell'olio; due volte per visualizzare la temperatura impostata e tre volte per recuperare le informazioni su ciascuna vasca. Utilizzato nelle modalità di programmazione; come  pulsante per ripristinare un parametro precedente nelle Modalità Programma e Filtro.
3-1	6	 	Utilizzato per accedere al menu Filtro; anche per  o  pulsanti; premere una volta per visualizzare il numero di cicli di cottura prima del prossimo filtro Modalità Filtro Generale percentuale di portata del filtro in Modalità Misto; premere due volte per visualizzare l'ora e la data del filtro più recente su ogni vasca; premere tre volte per visualizzare il numero di ore di utilizzo del cuscinetto del filtro attualmente nella coppa di drenaggio.
3-1	7		Utilizzato per accedere alle Modalità Programmi; utilizzato come  pulsante per avanzare ai prossimi parametri nelle Modalità Programma e Filtro; premere per selezionare la seconda lingua e il volume
3-1	8		Premere per accendere/spengere gli elementi



**3-1. COMPONENTI DELLA  
FRIGGITRICE (segue)**

Fig. N.	Articolo N.	Descrizione	Funzione
3-1	9 e 10		<p>I pulsanti LED di prodotto si illuminano quando è stato selezionato un determinato prodotto o quando è compatibile con la temperatura di cottura</p> <p>Premere per selezionare il prodotto desiderato</p> <p>L'interruttore  può essere usato per avviare la macchina in Modalità Riposo se attivato nella Modalità di programmazione speciale</p>
3-2	11		<p>Una spia Filter Beacon<sup>®</sup> si trova sul lato di ogni manopola della coppa nera; quando è blu , indica che è necessario filtrare l'olio in questo momento; la spia lampeggia quando lo scarico deve essere aperto o chiuso</p>
3-3	12		<p>Quando l'interruttore di accensione è in posizione ON, i comandi e le pompe ricevono energia elettrica</p>



**Figura 3-5**

Fig. N.	Articolo N.	Descrizione	Funzione
3-5	1	Gruppo coppa di drenaggio filtro	L'olio viene scaricato in questa coppa e successivamente viene spinto nei filtri al fine di prolungarne la durata d'utilizzo
3-5	2	Appoggio del cestello	I cestelli vengono appesi a questo supporto quando non vengono utilizzati, o per scaricare il prodotto dopo un ciclo di cottura
3-5	3	Coperchi delle vasche	Coprono la vasca quando non è utilizzata
3-5	4	Manopola della valvola di drenaggio	Tirare le manopole nere per aprire la valvola di drenaggio e scaricare l'olio dalla vasca; spingerla per chiudere la valvola di drenaggio e pompare l'olio nella vasca
3-5	5	Tanica	Contiene l'olio da pompare nelle vasche fino a raggiungere il livello dell'olio del processo Oil Guardian™

### 3-2. MODALITÀ SET-UP





Dopo l'avvio iniziale vi sarà richiesto di confermare le impostazioni della friggitrice.

Quando l'interruttore della friggitrice è acceso, viene visualizzato "OFF" su entrambi i display. Premere  su uno dei lati per visualizzare \*SETUP\* \*ENTER CODE\*(\*INSERIRE CODICE\*) nel display.

Premere 1, 2, 3, per visualizzare "LANGUAGE" ("LINGUA") nel display di sinistra, "INGLESE" nel display di destra.

Utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ per modificare il display in: Greco "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Russo "РУССКИЙ", Svedese "SVENSKA", Tedesco DEUTSCHE", Portoghese "PORTUG.", Spagnolo "ESPANOL" o Francese "FRANCAIS".

Premere  per continuare a impostare gli altri parametri, tra cui:

- TEMP FORMAT (FORMATO TEMP) - °F o °C
- TIME FORMAT (FORMATO ORA) - 12-HR or 24-HR (12-H O 24-H)
- ENTER TIME (INSERIRE ORA) - Ora del giorno (utilizzare gli appositi pulsanti per cambiare)
- ENTER TIME (INSERIRE ORA) - AM o PM
- DATE FORMAT (FORMATO DATA) - US MM-DD-YY ((MM-GG-AA)) o INTERNAZIONALE DD-MM-YY ((GG-MM-AA))
- ENTER DATE (INSERIRE DATA) - Data del giorno (utilizzare gli appositi pulsanti per cambiare)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ORA LEGALE) - 1.OFF; 2.US (2007 e successivi); 3.EURO; 4.FSA (US prima del 2007)
- FRYER TYPE (TIPO FRIGGITRICE) - ELEC (ELET) o GAS
- VAT TYPE (TIPO VASCA) - FULL OR SPLIT (INTERA O SDOPPIATA)
- AUTOLIFT ENABLED? (SOLLEVAMENTO AUTOMATICO ATTIVO?) - NO LIFT (SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DISATTIVATO) o YES LIFT (SOLLEVAMENTO AUTOMATICO ATTIVO)
- BULK OIL SUPPLY (FORNITURA OLIO IN MASSA) - YES (SI) o NO
- BULK OIL DISPOSE? (SMALTIMENTO OLIO IN MASSA?) - YES (SI) o NO
- S/N (N/S) - Visualizza il numero di serie del prodotto o può essere registrato (THIS SERIAL NUMBER SHOULD MATCH THE SERIAL NUMBER ON THE DATA PLATE, ON THE DOORS.) ((IL NUMERO DI SERIE DEVE CORRISPONDERE A QUELLO IMPRESSO SULLA TARGHETTA SEGNALETICA ALL'INTERNO DEGLI SPORTELLI.))
- 2a LANGUAGE (LINGUA) - Impostando una seconda lingua nei comandi, è possibile ora scegliere 2 lingue premendo  durante il normale funzionamento. Una lingua viene visualizzata nel display di sinistra e la seconda in quello di destra. Premere il pulsante  una volta selezionata la lingua desiderata, seleziona la lingua visualizzata nei display..
- 2o VOLUME - Impostando un secondo volume nei comandi, è possibile ora scegliere 2 livelli di volume premendo  due volte durante il normale funzionamento. Un' impostazione del volume viene visualizzata nel display di sinistra (da NONE (NESSUNA) a 10; con 10 = valore più alto) mentre il secondo valore viene visualizzato nel display di destra. Per selezionare il volume, premere  sotto il volume desiderato.
- SETUP COMPLETE (COMPLETO) - OFF si visualizza e l'unità si spegne.

## NOTA

Salvo laddove diversamente specificato, utilizzare ▲ o ▼ per modificare le impostazioni.

È possibile accedere alla Modalità Setup anche mediante la reimpostazione dei comandi, in Modalità Programma Speciale, nella programmazione di 2° livello (SP-3).

### 3-3. RIEMPIMENTO O AGGIUNTA OLIO



Figura 1



Figura 2

## CAUTELA

*Prima di utilizzare la friggitrice e riempire le vasche di olio, lavare le vasche con l'opzione "Smaltimento olio e pulizia" nel Menu Filtro, per rimuovere l'olio minerale spruzzato sull'apparecchiatura e impedire l'ossidazione durante il trasporto. L'olio minerale causerà l'ebollizione dell'olio, riducendo il ciclo di vita per la frittura.*

*Il livello dell'olio deve essere sempre al di sopra degli elementi di riscaldamento quando la friggitrice si sta riscaldando e fino agli indicatori del livello dell'olio posti sul retro della vasca. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare incendi e/o danneggiare la friggitrice..*

*Si sconsiglia l'uso di olio solido. L'olio solido causerà intasamenti e guasti alla pompa.*

1. Si raccomanda l'uso di un olio per frittura di alta qualità nella friggitrice aperta. Alcuni oli di bassa qualità hanno un elevato contenuto di umidità che può provocare produzione di schiuma e trabocchi.

## ATTENZIONE RISCHIO DI USTIONI

**Indossare dei guanti per evitare gravi ustioni quando si versa olio caldo nella vasca. L'olio e tutte le parti di metallo che entrano in contatto con l'olio sono estremamente caldi; fare attenzione ad evitare schizzi.**

2. **Capacità olio:**  
Vasche intere = 15 quarti/30 lb (14,2 litri/13,6 kg)

Tutte le vasche presentano 2 linee indicatrici del livello sulla parete posteriore della vasca. La linea più alta visualizza il livello dell'olio al livello più appropriato durante il riscaldamento. Figura 1.



3. Posizionare il supporto del cestello all'interno della vasca e riempire quest'ultima con olio freddo fino all'indicatore di livello inferiore. Figura 2.

### **3-4. PROCEDURE D'AVVIO** **MATTUTINO**

1. Assemblare il gruppo coppa di scarico.
2. Verificare che la tanica (o il serbatoio) sia pieno di olio.
3. Assicurarsi che il supporto del cestello sia all'interno della vasca.
4. Controllare la visibilità dell'olio per ogni vasca. Consultare la libreria Standard di prodotto: Gestione olio



#### **NOTA**


Iniziare la giornata con la vasca al livello visibile più alto (la vita maggiore a sinistra). Quando non serve, spegnere la vasca con il livello più basso (la vita minore). Ciò assicura che la vita dell'olio si riduca in modo uniforme in tutte le vasche. L'olio prossimo allo scarto in una vasca contamina l'olio pulito in un'altra se condividono la stessa unità filtro

5. Spostare l'interruttore d'accensione su ON e successivamente premerlo  per accendere il riscaldamento per la vasca desiderata. Il display visualizza "IS POT FILLED?" ("LA VASCA È PIENA?"). Assicurarsi che l'olio sia al livello giusto (vedere la Sezione 3-2) e successivamente premere il pulsante  per "SI".

La friggitrice entra automaticamente nel Ciclo di Fusione finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180°F (82°C) ed esce dal Ciclo Fusione.

#### **NOTA**

Il Ciclo Fusione può essere bypassato, se lo si desidera, premendo il pulsante  o  e tenendolo premuto per 2 secondi.

Il display quindi visualizza "EXIT MELT" ("USCITA FUS") e "YES NO" ("SI NO"). Premere il pulsante  per "SI" e la vasca si riscalda continuamente finché la temperatura impostata non viene raggiunta.

#### **CAUTELA**

*Non lasciare la friggitrice incustodita e non bypassare il Ciclo Fusione finché non si è sciolto abbastanza olio da coprire completamente tutti gli elementi. Se si esce dal Ciclo Fusione prima che tutti gli elementi siano coperti, è possibile che si produca un'eccessiva quantità di fumo dall'olio o un incendio.*





**NON SOVRACCARICARE O PORRE IL PRODOTTO CON CONTENUTO DI UMIDITÀ ESTREMO NEI CESTELLI. 3 LB (1,4 KG) È LA QUANTITÀ MASSIMA DI PRODOTTO PER VASCA PIENA. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE IN UN TRABOCCO D'OLIO DALLA VASCA, CAUSANDO GRAVI USTIONI, LESIONI PERSONALI, INCENDI E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.**

**SE LA TEMPERATURA DELL'OLIO SUPERA 420°F (216°C), SPEGNERE IMMEDIATAMENTE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DALL'INTERRUTTORE DI CIRCUITO E FAR RIPARARE LA FRIGGITRICE. SE LA TEMPERATURA DELL'OLIO SUPERA IL PUNTO DI IGNIZIONE, SI PUÒ VERIFICARE UN INCENDIO, CON CONSEGUENTI USTIONI GRAVI E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.**






### 3-5. FUNZIONAMENTO DI BASE

1. Una volta fuori dal Ciclo Fusione, LOW TEMP lampeggia finché la temperatura impostata non viene raggiunta. Una volta raggiunta la temperatura impostata, viene visualizzato il nome del prodotto sul display, per es.: FRY, e il prodotto può essere messo nell'olio.
2. Premere un pulsante timer  o .
3. Il display visualizza il nome del prodotto in cottura (per es.: "FRY") e il conto alla rovescia del timer.
4. Una volta completato il ciclo di cottura, suona l'allarme e sul display viene visualizzato "DONE" ("PRONTO").
5. Premere il pulsante del timer quando è visualizzato "DONE" ("PRONTO") per fermare l'allarme e sollevare il cestello dalla vasca.
6. Se è stato programmato un Timer Qualità (timer di ritenzione) il tempo di ritenzione si avvia automaticamente quando l'utente preme il pulsante del timer per terminare il ciclo di cottura. Mentre il timer qualità effettua il conto alla rovescia, il display visualizza l'abbreviazione a tre caratteri che contraddistingue il prodotto seguita da "Qn", dove "n" è il numero di minuti rimanenti. Per es.: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", ecc.


Al termine del conto alla rovescia, il comando emette un segnale acustico e il display visualizza "QUAL" seguito da un nome a tre caratteri del prodotto: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Premere il pulsante del timer per cancellare il timer.

#### **NOTA**

Per fermare un ciclo di cottura in qualunque momento premere e tenere premuto il pulsante del timer  o .

Se programmata, la Modalità Riposo consente di risparmiare olio e costi di gestione riducendo la temperatura impostata dell'olio quando la vasca non è utilizzata. Per attivare la Modalità Riposo, premere il  pulsante, o può essere programmata per attivarsi automaticamente dopo "X" minuti di inattività della vasca.

### 3-6. MODALITÀ RIPOSO

L'olio si mantiene a una temperatura più bassa finché non viene premuto , e l'olio si riscalda fino a raggiungere la temperatura di cottura. Vedere Modalità Speciali di Programma, SP-7, SP-7A, SP-7B e SP-7C.

### 3-7. OIL GUARDIAN™ (Termine automatico)

Durante il normale funzionamento, i comandi della friggitrice monitorano automaticamente il livello dell'olio. Se viene rilevato un livello dell'olio troppo basso, l'apparecchio pompa automaticamente dell'olio dalla tanica nella vasca per mantenere l'olio al livello adeguato.




#### **Termine del ciclo di cottura manuale**

Se il livello dell'olio è un po' basso, è possibile aggiungere alla vasca, in qualsiasi momento dell'olio dalla tanica in modo da raggiungere il corretto livello dell'olio seguendo la seguente procedura. Questa procedura NOT (NON) deve essere usata per riempire una vasca vuota.

1. Premere e tenere premuto **F** (su una vasca piena) finché non viene visualizzato sul display “\*FILTER MENU\*” (“\*MENU FILTRO\*”) seguito da “1.EXPRESS FILTER” (“1.FILTRO EXPRESS”).
2. Premere il pulsante del timer **▶** 5 volte finché non è visualizzato “5.FILL FROM JIB” (“5.RIEMPIMENTO DALLA TANICA”) nel display.
3. Premere il pulsante **✓**; “FILL VAT” (“RIEMPIMENTO VASCA”) “✓ =PUMP” (=POMPA) “X=EXIT” (“X=DONE”) si visualizza.
4. Premere e tenere premuto **✓** finché sul display sarà visualizzato “FILLING” (“RIEMPIMENTO”) e l'olio viene pompato dalla tanica nella vasca.
5. Una volta che la vasca è piena, rilasciare il pulsante **✓** e il display visualizzerà “FILL VAT” (“RIEMPIMENTO VASCA”) “✓ =PUMP” (=POMPA) “X=EXIT” (“X=DONE”). Premere il pulsante **X** due volte per il funzionamento normale.

### 3-8. SELEZIONE DI UN PRODOTTO CON UN VALORE DIVERSO

Se al momento di selezionare un prodotto, nel display viene visualizzato “XXX XXX”, la temperatura impostata per questo prodotto non è corretta. Per modificare la temperatura impostata per il prodotto desiderato:

1. Premere il pulsante relativo al prodotto, per es:  (FRY).
2. Sul display comparirà “XXX XXX”.
3. Premere e tenere premuto un pulsante timer  o  per 5 secondi fino a visualizzare “FRY” nel display.
4. Consentire alla temperatura dell'olio di raggiungere il valore impostato prima di introdurre il prodotto.

### 3-9. SOSTITUZIONE DELLA TANICA



**Figura 1**

1. Sul display viene visualizzata la scritta “JIB IS LOW” (“IL LIVELLO DELL'OLIO NELLA TANICA È BASSO”) e viene azionato un allarme acustico.
2. Aprire lo sportello destro e tirare fuori la tanica dalla friggitrice, togliere il tappo dalla tanica e sostituire la tanica vuota con una piena. Figura 1.

### 3-10.A FILTRO - MANUALE



Figura 1



Figura 2

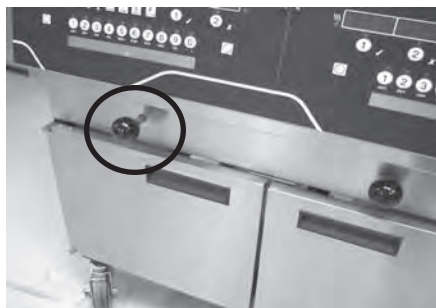


Figura 3

1. Durante il normale funzionamento e dopo 16 cicli di cottura, il Filter Beacon® si illumina nella parte anteriore della friggitrice (Figura 1) e visualizza periodicamente “FLTR NOW?” (“FLTR ADESSO?”) “YES NO” (“SI NO”).


Se si seleziona **X** per NO, la friggitrice riprende il normale funzionamento per altri 4 cicli di cottura e quindi torna a mostrare “FILR NOW” (“FILR ADESSO”) fino a quando non si filtra la vasca.

2. **Controllare la coppa del filtro:** Se la coppa di drenaggio del filtro o il coperchio non è in posizione, sul display sarà visualizzato “CHK PAN” (“CONT COPPA”). Assicurarsi che il tubo del filtro sia collegato saldamente e che la coppa di drenaggio del filtro sia sotto la friggitrice al proprio posto che il coperchio sia nella sua posizione.
3. Premere il pulsante ✓ per YES (SI) e sul display sarà visualizzato \*SKIM VAT\*( \*PULIRE VASCA\* ) seguito da “CONFIRM” (“CONFERMA”) “YES NO” (“SI NO”). Pulire la vasca, premere ✓ per YES (SI) e sul display viene visualizzato “OPEN DRAIN” (“APRIRE DRENAGGIO”). Tirare la manopola della coppa (Figura 2) e il display visualizzerà “DRAINING” (“RISCIACQUO”) e l'olio scola quindi dalla vasca.



**Per evitare che la coppa di drenaggio si riempia troppo scaricare 1 vasca per volta. La coppa di drenaggio è capace di contenere 1 vasca intera. Il sovraccarico della coppa di drenaggio può provocare versamenti di olio sul pavimento che può diventare scivoloso e provocare lesioni personali.**



Se NOT (NON) si desidera filtrare l'olio, premere , il display visualizzerà “STOPPED” (“STOP”) seguito da “CONTINUE FILTER” “YES NO” (“SI NO”). Premere il pulsante **X** e il display visualizzerà “QUIT FILTER”. “YES NO” (“SI NO”), premere il pulsante ✓; il filtraggio rapido viene cancellato, la luce blu si spegne e la macchina ritorna al normale funzionamento. Un nuovo avviso di filtraggio sarà visualizzato dopo altri 4 cicli di cottura.

Se lo scarico è intasato da residui alimentari, il display visualizzerà “VAT EMTY” (“SVUOTA VASCA”), seguito da “YES NO” (“SI NO”). Utilizzare la spazzola bianca per pulire lo scarico, premere il pulsante ✓ e il display visualizza “DRAINING” (“IN SCARICO”). La macchina passa al processo di filtraggio.

4. Al termine del ciclo di scarico, “VAT EMTY” (“SVUOTA VASCA”) seguito da “YES NO” (“SI NO”) appare sul display. Verificare che la vasca sia vuota e premere il pulsante ✓, apparirà “WASHING” (“IN LAVAGGIO”). Terminato il filtraggio, il display visualizza “CLOSE DRAIN” (“CHIUDERE DRENAGGIO”). Premere sulla manopola della coppa per chiudere lo scarico (Figura 3). Il display visualizza “FILLING” (“RIEMPIMENTO”) e la vasca torna a riempirsi di olio.



### **3-10.A FILTRO - MANUALE**

**(segue)**

5. Una volta riempita, sul display sarà visualizzato “IS VAT FULL?” (“LA VASCA È PIENA?”) “YES NO” (“SI NO”). Verificare che la vasca sia piena e premere ✓ per SI; il comando passa a “OFF”.
6. Se l’olio non è stato pompato nuovamente nella vasca al livello appropriato durante la procedura di SmartFilter Express™, premere il pulsante X per NO e la pompa funzionerà per altri 30 secondi. Potete provare a riempire la vasca 3 volte.

#### **Errore filtro**

7. Dopo aver cercato di riempire la vasca per 3 volte senza successo, sarà visualizzata la scritta “\*CHANGE\* \*FILTER\* \*PAD\* CLOGGED?” (“\*CAMBIARE\* \*IL CUSCINETTO\* \*DEL FILTRO\* INTASATO?”). Premere il pulsante ù per spegnere la macchina. Cambiare il cuscinetto seguendo le procedure descritte in Cambio del cuscinetto del filtro.

Se il cuscinetto del filtro non viene cambiato, il display visualizzerà “CHANGE FILTER PAD?” (“CAMBIARE CUSCINETTO?”) ogni 4 minuti finché non viene cambiato.

8. Durante la procedura SmartFilter Express™ successiva con un nuovo cuscinetto, se la vasca non si riempie dopo 3 tentativi, il display visualizzerà “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE” (“È NECESSARIO RIPARARE IL FILTRO, VEDERE GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI”), seguito da “YES” (“Sì”). Premere il pulsante ✓ per spegnere la macchina.

#### **NOTA**

Per assicurarsi che la vasca si riempia completamente, assicurarsi che il cuscinetto del filtro venga pulito almeno una volta al giorno, che venga sostituito giornalmente e assicurarsi che la tanica sia piena e che gli anelli a “O” sul filtro siano in buone condizioni. Se l’attività è aperta 24 ore al giorno, pulire la coppa del filtro e sostituire il cuscinetto due volte al giorno.

### **3-10.B FILTRO - SMART TOUCH**

In questa sezione viene descritto come eseguire una procedura di filtraggio automatico utilizzando la funzione a pulsante.

1. Durante il normale funzionamento e dopo un certo numero di cicli di cottura viene visualizzata la scritta lampeggiante “FLTR NOW?” (“FLTR ADESSO?”) “YES NO” (“SI NO”).
2. Per filtrare, premere il pulsante  $\sqrt{\quad}$  per YES (SI) e sul display viene visualizzato “SKIM VAT” (“PULIRE VASCA”) seguito da “CONFIRM” (“CONFERMA”) “YES NO” (“SI NO”).
3. Dopo aver scremato l'olio dai residui, premere il pulsante  $\sqrt{\quad}$  per YES (SI) e il display visualizza “DRAINING” (“IN DRENAGGIO”), apre lo scarico e scarica l'olio dalla vasca. (Se la macchina sospetta la presenza di olio nello scarico “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? “YES NO” (SI NO) potrebbe apparire nel display. Accertarsi che la vasca sia vuota prima di continuare.)
4. Se NOT (NON) si desidera filtrare l'olio, premere X per arrestare il filtro automatico intermittente (AIF). La macchina ritorna al normale funzionamento. Un nuovo avviso di filtraggio sarà visualizzato dopo molti altri cicli di cottura.

#### **NOTA**

Se lo scarico è intasato, vedere la Sezione 3-22 per evitare danni alla friggitrice.

#### **CAUTELA**

Se il display visualizza “VAT EMTY” (SVUOTA VASCA), seguito da “YES NO” (“SI NO”), significa che lo scarico è libero e la vasca è vuota. Premere il pulsante  $\sqrt{\quad}$  e il display visualizzerà “WASHING” (“LAVAGGIO”) seguito da “FILLING” (“RIEMPIMENTO”).

#### **NOTA**

La fase di lavaggio del primo filtraggio automatico con un nuovo cuscinetto dura 45 secondi in più per il rodaggio del cuscinetto.

5. Se il display visualizza “IS POT FILLED?” (“LA VASCA È PIENA?”) “YES NO” (“SI NO”), assicurarsi che la vasca sia piena e premere il pulsante  $\sqrt{\quad}$  per YES (SI) e la friggitrice ritorna al normale funzionamento.

#### **Errore filtro**

6. Se l'olio non è stato pompato nuovamente nella vasca al livello appropriato durante AIF, premere il pulsante X per NO e il display mostra “0:30” ed eseguire il conto alla rovescia a “0:00”.
7. Il display visualizza “IS POT FILLED?” (“LA VASCA È PIENA?”) “YES NO” (“SI NO”). Premere il pulsante  $\sqrt{\quad}$  due volte per tornare al normale funzionamento. Premere il pulsante X e la pompa funzionerà per altri 30 secondi. Potete provare a riempire la vasca 3 volte.

**3-10.B FILTRO - SMART TOUCH**  
**(segue)**

Dopo aver cercato di riempire la vasca per 3 volte senza successo, sarà visualizzata la scritta “CHANGE FILTER PAD?” (“CAMBIARE IL CUSCINETTO DEL FILTRO?”) “YES NO” (“SI NO”). Se si desidera cambiare il cuscinetto del filtro adesso, premere  $\surd$  e cambiare il cuscinetto seguendo le procedure descritte in Cambio del cuscinetto del filtro (o della carta). La macchina ritorna al normale funzionamento.

Se si desidera cambiare il cuscinetto del filtro in un altro momento, premere il pulsante X e l'avviso “CHANGE FILTER PAD?” (“CAMBIARE IL CUSCINETTO DEL FILTRO?”) sarà visualizzato 15 minuti dopo.

8. Durante la procedura AIF successiva con un nuovo cuscinetto, se la vasca non si riempie dopo 3 tentativi, il display visualizzerà “FILTER SERVICE REQUIRED SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (“È NECESSARIO RIPARARE IL FILTRO, VEDERE GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI”).
9. Se appare il messaggio “Richiesta Assistenza”, ogni 15 minuti il display visualizzerà “FILTER PROBLEM FIXED? YES NO” (“FILTRO RIPARATO? “SI NO”). Se non è stato risolto il problema, premere il pulsante X. Una volta risolto il problema, premere  $\surd$  e la macchina ritorna al normale funzionamento.

**NOTA**

Per assicurarsi che la vasca si riempia completamente, assicurarsi che il cuscinetto del filtro venga pulito almeno una volta al giorno, che venga sostituito e assicurarsi che la tanica sia piena e che gli anelli a “O” sul filtro siano in buone condizioni.

### 3-11.A FILTRAGGIO MANUALE QUOTIDIANO

Questa procedura di filtraggio consente di avere una pulizia più accurata della vasca e deve essere effettuata una volta al giorno. La vasca può essere sottoposta a filtraggio durante le fasi di fermo. Ma, a partire dalle ore 21;00 la macchina mostra automaticamente "DAILY FILTER" "SI NO" per la prima vasca e successivamente ogni 30 minuti consecutivi per la vasca rimanente, come promemoria di riempire la vasca. Avanzate al passo 4 se iniziate da questo punto.



**Al fine di evitare ustioni causate dall'olio caldo, utilizzare i dispositivi di sicurezza approvati, grembiule, maschera di protezione e guanti prima di iniziare la procedura di filtraggio.**

**Per evitare che la coppa di drenaggio si riempia troppo scaricare 1 vasca per volta. La coppa di drenaggio è capace di contenere 1 vasca intera. Il sovraccarico della coppa di drenaggio può provocare versamenti di olio sul pavimento che può diventare scivoloso e provocare lesioni personali.**



Figura 1



Figura 2

1. **Controllare la coppa del filtro:** Un nuovo cuscinetto per filtro deve essere usato sul primo filtro ogni giorno, ma lo stesso cuscinetto può essere utilizzato per il resto del giorno.

Assicurarsi che il coperchio del cuscinetto del filtro sia in posizione, che il tubo del filtro di drenaggio sia fissato e che la coppa di drenaggio sia inserita e fissata in posizione. Se la coppa di drenaggio del filtro e il coperchio non sono posizionati correttamente sul display sarà visualizzato "CONT COPPA".

2. Premere e tenere premuto **F** finché sul display sarà visualizzato "1.EXPRESS FILTER?"
3. Premere il pulsante **▶** e sul display sarà visualizzato "2.DAILY FILTER" ("2.FILTRAGGIO QUOTIDIANO?") "YES NO" ("SI NO").
4. Premere il pulsante **✓** per YES (SI) e sul display sarà visualizzato "OPEN DRAIN" ("APRIRE COPPA"). Tirare la manopola della coppa (Figura 1), il display visualizzerà "DRAINING" ("DRENAGGIO") e l'olio sarà scaricato dalla vasca, o premere **X** per NO e la macchina ritorna al normale funzionamento. Ma, se il filtraggio giornaliero non viene completato per altre 9 ore, sul display sarà visualizzato "DAILY FILTER" ("FILTRAGGIO QUOTIDIANO") fino a quando non si filtra la vasca.
5. Una volta che l'olio è stato drenato dalla vasca, rimuovere il supporto del cestello dalla vasca. Figura 2.



**Utilizzare un panno o dei guanti di protezione per sollevare l'elemento con il dispositivo di sollevamento. Il componente può essere caldo e possono verificarsi gravi ustioni.**

### 3-11.A FILTRAGGIO MANUALE QUOTIDIANO

(segue)



Figura 3

6. Dopo aver scaricato l'olio, il display visualizza "LIFT ELEMENT" e la macchina emette un segnale acustico. Utilizzare lo strumento di sollevamento per sollevare l'elemento incernierato dalla vasca e pulire il fondo. Figura 3.



Utilizzare un panno o dei guanti di protezione per sollevare l'elemento con il dispositivo di sollevamento. Il componente può essere caldo e possono verificarsi gravi ustioni di conseguenza.

**CAUTELA**

*Evitare di introdurre lo strumento di sollevamento al centro degli elementi, nella stessa area della lampadina del limite alto, per evitare danni conseguenti.*

7. Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà "WASH VAT" ("LAVARE LA VASCA").
8. Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà "SCRUB VAT TO REMOVE CRUMBS". Spazzolare i lati e il fondo della vasca. Fare attenzione a non danneggiare i sensori. L'olio circola nella vasca per alcuni minuti per eliminare i residui dal fondo della vasca.

**CAUTELA**

*Non utilizzare lana d'acciaio o detergenti o panni abrasivi o sanitizzanti contenenti cloro, bromo, iodio o prodotti chimici di ammoniaca, dato che questi deteriorano l'acciaio inossidabile e accorceranno la durata dell'unità. Non utilizzare getti d'acqua (spruzzo sotto pressione) per pulire l'unità, in caso contrario potrebbero verificarsi danni alla vasca.*

9. Quando il ciclo di lavaggio è completo, il display visualizzerà "WASH AGAIN?" ("LAVARE DI NUOVO?") "YES NO" ("SI NO").

**NOTA**

La fase di lavaggio del primo filtraggio con un nuovo cuscinetto dura 45 secondi in più per il rodaggio del cuscinetto.

10. Premere il pulsante ✓ per YES (SI) se è necessario effettuare un altro risciacquo, in caso contrario premere il pulsante X per NO.
11. Il display visualizzerà "LOWER ELEMENT" e la macchina emette un segnale acustico. Abbassare l'elemento e rimettere il supporto del cestello.
12. Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà "CLOSE DRAIN" ("CHIUDERE DRENAGGIO") Premere sulla manopola della coppa per chiudere lo scarico (Figura 4) e il display visualizzerà "RINSING" ("RISCIACQUO") e la vasca si riempirà d'olio.

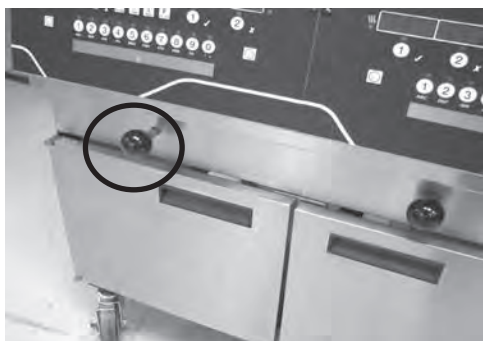


Figura 4



### 3-11.A FILTRAGGIO MANUALE QUOTIDIANO

(segue)



Figura 5

### 3-11.B FILTRAGGIO AUTOMATICO QUOTIDIANO

13. Una volta riempita la vasca, il display visualizzerà “APRIRE DRENAGGIO”. Tirare la manopola della coppa per aprire lo scarico (Figura 5) e il display visualizzerà “RISCIACQUO”. Terminato il risciacquo, il display visualizza “RISCIACQUARE DI NUOVO?” “SI NO”.
14. Premere il pulsante ✓ per SI se è necessario effettuare un altro risciacquo, in caso contrario premere il pulsante X per NO. Il display visualizza “PULIRE?” “SI”.
15. Premere il pulsante ✓ per SI e l'olio viene “ripulito” mediante circolazione nel sistema di filtraggio per 5 minuti.
16. Quando l'olio è stato ripulito, il display visualizzerà “CLOSE DRAIN” (“CHIUDERE DRENAGGIO”). Premere sulla manopola della coppa per chiudere lo scarico (Figura 3), il display visualizza “FILLING” (“RIEMPIMENTO”) e la vasca torna a riempirsi di olio.



Indossare indumenti protettivi: utilizzare i dispositivi di sicurezza approvati, grembiule, maschera di protezione e guanti. Non iniziare il filtraggio fino a quando non si indossano tutte le attrezzature di sicurezza. L'olio caldo può provocare gravi ustioni.


Si consiglia di non spostare la coppa di drenaggio con olio caldo all'interno. L'olio di frittura può schizzare fuori e provocare gravi ustioni.

1. Controllare la coppa del filtro: Un nuovo cuscinetto per filtro deve essere usato sul primo filtro ogni giorno, ma lo stesso cuscinetto può essere utilizzato per il resto del giorno, eccetto che per le frittiture di pesce. Cambiare il cuscinetto del filtro dopo aver filtrato una vasca di pesce.

Assicurarsi che il tubo del filtro sia collegato saldamente, e che il filtro della coppa di drenaggio sia sotto la friggitrice al proprio posto che il coperchio della coppa di drenaggio sia nella sua posizione. Se il filtro della coppa di drenaggio o il coperchio non sono in posizione, sul display sarà visualizzato “CHK PAN” (“CONT COPPA”)

2. Assicurarsi che l'olio sia caldo: I risultati migliori si ottengono quando l'olio di frittura è filtrato alla temperatura di frittura normale.



3. Premere e tenere premuto  finché sul display sarà visualizzato “1.AUTO FILTER?”.
4. Premere e rilasciare il pulsante ▼ e sul display sarà visualizzato “2.MAINT FILTER?”
5. Premere il pulsante u per YES (SI) e il display visualizzerà “MAN FILTER” YES NO (SI NO).
6. Premere il pulsante √ per YES (SI) e il display visualizzerà “DRAINING” (“DRENAGGIO”) e l'olio sarà espulso dalla vasca o premere il pulsante X per NO e la macchina ritorna al normale funzionamento. (Se la macchina sospetta la presenza di olio nello scarico “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO (SI NO)” appare nel display. Accertarsi che la vasca sia vuota prima di continuare.)
7. Una volta che l'olio è stato drenato dalla vasca, rimuovere il supporto del cestello dalla vasca. Figura 2

**3-11.B FILTRAGGIO  
AUTOMATICO QUOTIDIANO  
(segue)**



Utilizzare un panno o dei guanti di protezione per sollevare l'elemento con il dispositivo di sollevamento. Il componente può essere caldo e possono verificarsi serie bruciature.

8. Utilizzare il disco, la paglietta e una piccola quantità di detergente KAY QSR per strofinare le pareti, gli angoli e il fondo della parte interna della vasca. Utilizzare la spazzola per pulire tra e sotto i tubi del bruciatore, gli angoli delle vasche e altre aree difficili da raggiungere. Fare attenzione a non danneggiare i sensori.

**CAUTELA**

Non utilizzare lana d'acciaio o altri detergenti o pulitori abrasivi/ disinfettanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaca, poiché tali sostanze danneggerebbero l'acciaio inossidabile della vasca riducendone la durata.

Non utilizzare getti d'acqua (spruzzo sotto pressione) per pulire l'apparecchio, in caso contrario potrebbero verificarsi danni alla vasca.

9. Una volta che la vasca è pulita e il display visualizza “SCRUB VAT COMPLETE?” (“PULITURA VASCA COMPLETA?”) “YES NO” (“SI NO”). Premere il pulsante  $\surd$  per YES (SI) e il display visualizzerà “WASH VAT” (“LAVARE LA VASCA”) “YES NO” (“SI NO”).

**NOTA**

La fase di lavaggio del primo filtraggio di manutenzione prima su un con un nuovo cuscinetto dura 45 secondi in più per il rodaggio del cuscinetto.

10. Premere il pulsante  $\surd$  e il display visualizzerà “WASHING” (“LAVAGGIO”). L'olio circola nella vasca per alcuni minuti. Una volta che il ciclo di lavaggio è completo, il display visualizzerà “WASH AGAIN?” (“LAVARE DI NUOVO?”) “YES NO” (“SI NO”).
11. Premere il pulsante  $\surd$  per YES (SI) se è necessario effettuare un altro risciacquo, in caso contrario premere il pulsante X per NO e sul display viene visualizzato RINSING (RISCIACQUO) e la friggitrice risciacqua automaticamente la vasca. Terminato il risciacquo, il display visualizza “RINSE AGAIN?” (“RISCIACQUARE DI NUOVO?”) “YES NO” (“SI NO”).
12. Premere il pulsante  $\surd$  per YES (SI) se è necessario effettuare un altro risciacquo, in caso contrario premere il pulsante X per NO. Il display visualizza “POLISH?” (“PULIRE?”) “YES” (“SI”).
13. Premere il pulsante  $\surd$  per YES (SI) e l'olio viene “ripulito” mediante circolazione nel sistema di filtraggio e il display visualizza “5:00 STOP”.
14. Quando l'olio è stato ripulito, il display visualizzerà “FILL VAT?” (“RIEMPIRE LA VASCA?”) “YES” (“SI”). Premere il pulsante  $\surd$  per visualizzare “FILLING” (“RIEMPIMENTO”) e la vasca si riempirà d'olio.

**3-11.B FILTRAGGIO  
AUTOMATICO QUOTIDIANO  
(segue)**

**3-12. RIEMPIRE LA VASCA  
DALLA COPPA  
(se la manopola della coppa  
è estratta per errore**

Una volta piena, sul display sarà visualizzato “IS POT FILLED?” (“LA VASCA È PIENA?”) “YES NO” (“SI NO”). Premere il pulsante ✓ per SI e la friggitrice ritorna al normale funzionamento.

Se si preme il pulsante X, il display visualizza “FILLING” (“RIEMPIMENTO”) e la pompa funziona per 30 secondi e si ferma, il display visualizza “IS POT FILLED?” (“LA VASCA È PIENA?”) “YES NO” (“SI NO”). Dopo 3 tentativi, il display visualizza “ADD QUIT” (“ESCI MODALITA’ AGGIUNTA”). Premere e tenere premuto il pulsante ✓ per riempire la vasca e rilasciare. Premere il pulsante X e il display visualizzerà “IS POT FILLED?” (“LA VASCA È PIENA?”) “YES NO” (“SI NO”). Premere il pulsante ✓ due volte per tornare al normale funzionamento.

1. Premere e tenere premuto **F** finché sul display sarà visualizzato “\*FILTER MENU\*” (“MENU FILTRO”), seguito da “1. EXPRESS FILTER?”
2. Premere il pulsante ► fino a visualizzare sul display “4.FILL FROM PAN”.
3. Premere il pulsante ✓ per YES (SI) e il display visualizza “FILL VAT, ✓ = PUMP X = DONE” (“RIEMPIRE LA VASCA, ✓ = POMPA X = DONE”).
4. Premere il pulsante ✓ per YES (SI) e il display visualizza “FILLING” (“RIEMPIMENTO”) seguito da “X = STOP”.
5. Dopo aver caricato l'olio, premere X per arrestare la pompa.
6. Il display visualizza “FILL VAT, ✓ = PUMP X = DONE” (“RIEMPIRE LA VASCA, ✓ = POMPA X = DONE”).
7. Premere il pulsante X due volte per tornare al Menu Filtro. Premere il pulsante **F** fino a visualizzare “7.EXIT” (“7.ESCI”). Premere il pulsante ✓ per SI per uscire dal Menu Filtro.
8. La vasca si spegne. Premere **⏸** per accedere il calore della vasca desiderata.



### 3-13.A SMALTIMENTO OLIO E MODALITÀ DI PULIZIA MANUALE



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

## NOTA

Prima di smaltire l'olio ed eseguire la procedura di pulizia, si consiglia il filtraggio rapido per eliminare le incrostazioni da sotto gli elementi.

Seguire questa procedura alla fine della vita dell'olio per smaltirlo e pulire la vasca prima di riempirla con olio pulito. Lo smaltimento e la pulizia dovrebbe essere svolti prima dell'apertura o appena prima della chiusura dato le vasche adiacenti non devono essere usate durante la pulizia di una vasca.



**CON L'USO PROLUNGATO, IL PUNTO DI INFIAMMABILITÀ SI RIDUCE. SCARICARE L'OLIO SE PRESENTA SEGNI DI ECCESSIVO FUMO O SCHIUMA. GRAVI USTIONI, LESIONI PERSONALI, INCENDI E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ POTREBBERO VERIFICARSI IN CASO CONTRARIO.**

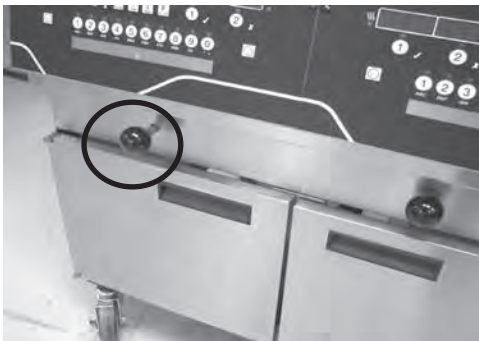


Al fine di evitare bruciature causate dall'olio caldo, utilizzare i dispositivi di sicurezza approvati, grembiule, maschera di protezione e guanti prima di iniziare la procedura di filtraggio.

Per evitare che la navetta si riempia troppo scaricare 1 vasca per volta. Il sovraccarico della navetta può provocare versamenti di olio sul pavimento che può diventare scivoloso e provocare lesioni personali.

1. Aprire lo sportello, sollevarlo sul fermo della coppa di drenaggio ed estrarre il gruppo coppa di drenaggio, utilizzando la maniglia della coppa di drenaggio. Figure 1 e 2.
2. Premere e tenere premuto **F** (su uno dei lati) finché sul display non viene visualizzato “\*FILTER MENU\*” (“\*MENU FILTRO\*”), insieme a “1.EXPRESS FILTER?” (“1.FILTRO EXPRESS?”).
3. Premere e rilasciare il pulsante ► finché il display non visualizzi “6.DISPOSE AND CLEAN-OUT”.
4. Premere il pulsante ✓ e “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (“IL DISPOSITIVO DI SMALTIMENTO È IN POSIZIONE?”) “YES NO” (“SI NO”) si visualizza nel display.
5. Con la navetta di scarico inserita (Figura 3), premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “OPEN DRAIN” (“APRIRE DRENAGGIO”). Tirare la manopola della coppa (Figura 4) per aprire lo scarico, il display visualizzerà “DRAINING” “DRENAGGIO” e l'olio sarà scaricato dalla vasca nella navetta.
6. Il display visualizza “CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES” seguito da “VAT EMPTY “YES NO” (“SVUOTA VASCA “SI NO”). Verificare che la vasca sia vuota, e premere il pulsante ✓. (Se la vasca non è vuota, usare la spazzola dritta per liberare l'ostruzione dallo scarico.)

**3-13.A SMALTIMENTO  
OLIO E MODALITÀ DI  
PULIZIA MANUALE**  
**(segue)**



**Figura 5**

- Il display visualizza “REMOVE DISPOSAL UNIT AND INSERT EMPTIED FILTER PAN”. Rimuovere l'unità di smaltimento e svuotarla nei contenitori di scarto. Dal gruppo della coppa di drenaggio, rimuovere il raccogliatore di residui, l'anello di ritenzione, il cuscinetto del filtro e la rete metallica per pulirli. Rimettere la coppa di drenaggio vuota e il coperchio nella friggitrice assicurandosi che sia correttamente posizionato e fissato.



**Indossare sempre occhiali di protezione o maschere e guanti di gomma di protezione durante la pulizia del cesto di cottura, poiché la soluzione usata per la pulizia è molto alcalina. Evitare schizzi o ogni altro contatto della soluzione con gli occhi o con la pelle. Gravi ustioni potrebbero verificarsi. Leggere attentamente le istruzioni del detergente. In caso di contatto con gli occhi sciacquarli immediatamente con acqua fredda e consultare immediatamente un medico.**

- Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “CLOSE DRAIN” (“CHIUDERE DRENAGGIO”). Tirare la manopola della coppa (Figura 5) per aprire lo scarico e il display visualizzerà “SOLUTION ADDED?” (“SOLUZIONE AGGIUNTA?”) “YES NO” (“SI NO”). Riempire la vasca sopra la linea di riempimento con acqua calda e aggiungere il detergente di pulizia.
- Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “START CLEAN” (“INIZIO PULIZIA”).
- Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “CLEANING” (“PULIZIA”). La soluzione si riscalda a 91°C (195°F) per 20 minuti.
- Cinque minuti prima del termine del ciclo di pulizia, il display visualizza “SCRUB VAT” e si attiva un allarme acustico. Utilizzando la spazzola di pulizia a L, strofinare l'interno degli elementi e della vasca.

**CAUTELA**

*Non raschiare gli elementi della friggitrice elettrica né utilizzare pagliette metalliche sugli elementi. Tale azione causa graffi sulla superficie di un elemento, bruciando e facendo attaccare l'impanatura.*

*Non utilizzare lana d'acciaio o detersivi o panni abrasivi o sanitizzanti contenenti cloro, bromo, iodio o prodotti chimici di ammoniaca, dato che questi deteriorano l'acciaio inossidabile e accorceranno la durata dell'unità.*

*Non utilizzare getti d'acqua (spruzzo sotto pressione) per pulire l'unità, in caso contrario potrebbero verificarsi danni ai componenti.*

- Dopo 20 minuti, il display visualizza “CLN DONE” (“PULIZIA TERMINATA”) e si attiva un allarme acustico. Il display visualizzerà “IS DRAIN PAN EMPTY?” Verificare che la coppa sia vuota.

**3-13.A SMALTIMENTO  
OLIO E MODALITÀ DI  
PULIZIA MANUALE**  
**(segue)**

13. Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (“RIMUOVERE LA SOLUZIONE DALLA VASCA”).
14. Tirare la manopola della coppa per scaricare la soluzione. Il display visualizzerà “DRAINING” (“DRENAGGIO”).
15. Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “CLOSE DRAIN” (“CHIUDERE DRENAGGIO”). Premere sulla manopola della coppa e chiudere lo scarico.
16. Il display visualizzerà “FILL VAT WITH CLEAN COLD WATER”. Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “LIFT ELEMENT” e si attiva un allarme acustico. Rimuovere il supporto dei cestelli e utilizzare lo strumento di sollevamento per alzare l'elemento dalla vasca.
17. Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “ELEMENTS CLEANED?”. Con una spazzola pulire il fondo degli elementi.
18. Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “LOWER ELEMENT” e si attiva un allarme acustico. Abbassare l'elemento e rimettere il supporto del cestello.
19. Premere il pulsante ✓ e il display visualizza “CAUTION” “IS DRAIN PAN EMPTY?” “YES NO” (“SI NO”). Chiudere la coppa di drenaggio e reinserirla in posizione.
20. Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “\*OPEN DRAIN\*”. Tirare la manopola della coppa per aprire lo scarico e il display visualizzerà “DRAINING” (“DRENAGGIO”). L'acqua passa quindi dalla vasca alla coppa di drenaggio. “CLOSE DRAIN” appare sul display. Premere sulla manopola della coppa per chiudere la valvola.
21. Premere il pulsante ✓ e il display visualizza “RINSE VAT WITH HOT WATER”. Versare acqua calda nella vasca e risciacquare.
22. Il display visualizza “CAUTION” “IS DRAIN PAN EMPTY?” “YES NO” (“SI NO”). Svuotare la coppa di drenaggio e reinserirla in posizione.
23. Una volta in posizione, tirare la manopola della coppa. Il display visualizzerà “DRAINING” (“DRENAGGIO”).

**3-13.A SMALTIMENTO  
OLIO E MODALITÀ DI  
PULIZIA MANUALE  
(segue)**

24. Il display visualizza “CLEARING SOLUTION FROM OIL LINES” seguito da “VAT DRY?” (“VASCA ASCIUTTA?”). Asciugare la vasca accuratamente con uno strofinaccio e quindi un asciugamani di carta. Assicurarsi di asciugare l'interno dell'apertura di scarico e sotto l'aletta sul retro della vasca. Figura 6.
25. Premere il pulsante ✓ e il display visualizzerà “CLOSE DRAIN” (“CHIUDERE DRENAGGIO”). Premere sulla manopola della coppa per chiudere lo scarico.
26. Il display visualizzerà “MANUAL FILL VAT” (“RIEMPIRE LA VASCA MANUALMENTE”), seguito da “IS VAT FULL?” (“LA VASCA È PIENA?”), “YES NO” (“SI NO”). Riempire la vasca di olio pulito fino all'indicatore inferiore.
27. Premere il pulsante ✓ due volte per tornare al normale funzionamento.

**3-13.B SMALTIMENTO  
OLIO E MODALITÀ DI  
PULIZIA SMART TOUCH**



**La coppa di drenaggio deve essere riposizionata sotto la friggitrice al proprio posto e con il proprio coperchio. Assicurarsi che la coppa di filtraggio sia agganciata e che il foro presente nel coperchio sia allineato con lo scarico prima di aprirlo. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare spruzzi di olio di frittura che possono provocare lesioni personali.**

**Si consiglia di non spostare la coppa di drenaggio con olio caldo all'interno. L'olio di frittura può schizzare e provocare gravi ustioni.**

**Indossare sempre occhiali di protezione o maschere e guanti di gomma di protezione durante la pulizia del cesto di cottura, poiché la soluzione usata per la pulizia è molto alcalina. Evitare schizzi o ogni altro contatto della soluzione con gli occhi o con la pelle. Potrebbero verificarsi gravi ustioni. Leggere attentamente le istruzioni del detergente. In caso di contatto con gli occhi sciacquarli immediatamente con acqua fredda e consultare immediatamente un medico.**

**Per evitare che la coppa di drenaggio si riempia troppo scaricare 1 vasca per volta. La coppa di drenaggio è capace di contenere 1 vasca intera o 2 vasche sdoppiate. Il sovraccarico della coppa di drenaggio può provocare versamenti d'olio sul pavimento che può diventare scivoloso e provocare lesioni personali.**

1. Coprire le vasche agiuntive per evitare che il detergente entri in contatto con l'olio contaminandolo.



Per evitare che il detergente della friggitrice venga in contatto con l'olio non cucinare nulla in una vasca aggiuntiva durante le operazioni di pulizia.



**3-13.B SMALTIMENTO OLIO  
E MODALITÀ DI PULIZIA  
SMART TOUCH  
(segue)**

2. Premere e tenere premuto **F** finché sul display sarà visualizzato "1.EXPRESS FILTER?".
3. Premere e rilasciare il pulsante ► diverse volte finché sul display non compare "CLEAN-OUT" ("SVUOTAMENTO").
4. Premere il pulsante √ e il display visualizzerà "OIL RMVD" ("OLIO RIMOSSO") "YES NO" ("SI NO").
5. Se l'olio è già stato rimosso, premere il pulsante √ e la macchina passa alla fase "Soluzione aggiunta?".

Se è ancora presente dell'olio nella vasca, premere il pulsante X e sul display sarà visualizzato "DISPOSE?" ("SMALTIRE") "YES NO" ("SI NO"). Premere il √ per smaltire l'olio, o premere il pulsante X per uscire dalla Modalità Pulitura.

Il display visualizza "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE" ("L'UNITA' DI SMALTIMENTO È AL SUO POSTO?") "YES NO" ("SI NO"). Se si seleziona "NO", il display visualizza "INSERT DISPOSAL UNIT" ("INSERIRE UNITA' DI SMALTIMENTO"). Una volta posizionata l'unità di smaltimento premere il pulsante √ per YES (SI), lo scarico si apre automaticamente e il display visualizzerà "DRAINING" ("DRENAGGIO") e l'olio uscirà dalla vasca. Il display visualizzerà "VAT EMTY" ("SVUOTARE VASCA") "YES NO" ("SI NO"). Premere il pulsante √ al termine.

Solo Sistemi con olio in massa! Sul display sarà visualizzato "CHK PAN" ("CONT COPPA") se la coppa di drenaggio manca. Una volta posizionata la coppa, lo scarico si apre automaticamente e il display visualizzerà "DRAINING" ("DRENAGGIO") e l'olio uscirà dalla vasca. Il display visualizza "√=PUMP" ("√=POMPA") "X=DONE". Premere il pulsante √, finché il display non visualizza "DISPOSING" ("SMALTIMENTO") e l'olio viene pompato fuori dalla coppa di drenaggio. Una volta svuotata la coppa, premere il tasto X due volte e chiudere lo scarico.

6. Il display visualizzerà "SOLUTION ADDED?" ("SOLUZIONE AGGIUNTA?") "YES NO" ("SI NO"). Riempire la vasca fino a 1" (25 mm) sopra la linea di riempimento con acqua calda e aggiungere 4 oz (0,12 litri) di detergente per friggitorici aperte e mescolare accuratamente. Premere il pulsante √ e il display visualizzerà "START CLEAN" ("INIZIO PULIZIA") "YES NO" ("SI NO").
7. Rimuovere la navetta di smaltimento e svuotare la coppa di drenaggio dai componenti di filtraggio interni e portarli in un lavello per pulirli. Rimettere la coppa di drenaggio vuota e il coperchio nella friggitorice assicurandosi che sia correttamente posizionato e fissato.
8. Premere il pulsante √ e il display visualizzerà "CLEANING" ("PULIZIA") e un conto alla rovescia. Il calore è pari a 195°F (91°C) in questa fase per un'ora.

Aggiungere acqua se necessario durante la procedura di pulizia per mantenere la soluzione a 1" (25 mm) sopra il livello di riempimento.

Per interrompere il ciclo di pulizia, premere il pulsante X. Il display visualizza "QUIT CLEANING" "YES NO" ("SI NO"). Premere il pulsante √ per cancellare il resto del tempo rimanente e procedere alla fase di risciacquo.

**3-13.B SMALTIMENTO OLIO  
E MODALITÀ DI PULIZIA  
SMART TOUCH  
(segue)**

9. Con una brocca d'acciaio inox di 0,5 galloni (2 litri), rimuovere la soluzione dalla vasca e versarla in un secchio termoresistente per lo smaltimento. Eventuali residui di soluzione possono essere vuotati nella coppa di drenaggio per lo smaltimento
10. Con una spazzola (non utilizzare mai lana d'acciaio), pulire l'interno della vasca. Al termine dell'ora, il display visualizza "CLN DONE" ("PULIZIA TERMINATA") e si attiva un allarme acustico. Premere il pulsante  $\sqrt{\phantom{x}}$  e il display visualizzerà "REMOVE SOLUTION FROM VAT" ("RIMUOVERE LA SOLUZIONE DALLA VASCA").



Indossare guanti e dispositivi di sicurezza durante la pulizia di soluzioni calde, ed evitare schizzi al fine di evitare ustioni.

11. Rimettere la coppa di drenaggio vuota nella friggitrice e premere il pulsante  $\sqrt{\phantom{x}}$ . Il display visualizzerà "VAT EMTY" ("SVUOTARE VASCA") "YES NO" ("SI NO").
12. Una volta che la vasca è pulita, premere il pulsante  $\sqrt{\phantom{x}}$  e il display visualizzerà "SCRUB VAT COMPLETE" ("PULITURA VASCA COMPLETA") "YES NO" ("SI NO"). Utilizzare la spazzola per pulire l'apparecchio e una spugna abrasiva se necessario. Lo scarico si aprirà automaticamente.



Non utilizzare lana d'acciaio o altri detergenti o pulitori abrasivi/ disinfettanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaca, poiché tali sostanze danneggerebbero l'acciaio inossidabile della vasca riducendone la durata.

Non utilizzare getti d'acqua (spruzzo sotto pressione) per pulire l'apparecchio, in caso contrario potrebbero verificarsi danni alla vasca.

13. Una volta che la vasca è pulita, premere il pulsante  $\sqrt{\phantom{x}}$  e il display visualizzerà "RINSE VAT" ("RISCIACQUO VASCA").
14. Mettere dell'acqua pulita e circa 8 oz (0,24 litri) di soluzione d'aceto distillato nella vasca e lasciare che l'acqua del risciacquo fuoriesca dalla coppa di drenaggio. Risciacquare almeno per 3 volte, ma fare attenzione a non riempire troppo la coppa di drenaggio. Il display visualizza ora "RINSE COMPLETE" ("RISCIACQUO COMPLETO") "YES NO" ("SI NO").
15. Una volta che la vasca è pulita, premere il pulsante  $\sqrt{\phantom{x}}$  e il display visualizzerà "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" ("ELIMINARE LA SOLUZIONE DAI TUBI DELL'OLIO") " $\sqrt{\phantom{x}}$  =PUMP" "X =DONE" (" $\sqrt{\phantom{x}}$  =POMPA" "X =DONE")

Per assicurarsi che non rimanga traccia della soluzione detergente nei tubi dell'olio, premere e tenere premuto il pulsante  $\sqrt{\phantom{x}}$  per alcuni secondi. Una volta che i tubi sono puliti, premere il pulsante X e il display visualizzerà "VAT DRY?" ("VASCA ASCIUTTA?") "YES NO" ("SI NO"). Premere il pulsante  $\sqrt{\phantom{x}}$  che chiude lo scarico.

**3-13.B SMALTIMENTO OLIO  
E MODALITÀ DI PULIZIA  
SMART TOUCH  
(segue)**

16. Asciugare la vasca accuratamente con uno strofinaccio, e poi premere il tasto √. La macchina ritorna al normale funzionamento.
17. Assicurarsi che lo scarico sia chiuso.

**CAUTELA**

Assicurarsi che all'interno della vasca la valvola di drenaggio sia aperta e che tutte le parti che vengono in contatto con l'olio pulito siano più asciutte possibile.

18. Pulire e asciugare accuratamente la coppa del filtro e reinserirla con un nuovo cuscinetto nella friggitrice. Riempire la vasca con dell'olio secondo le istruzioni Istruzioni sul riempimento e l'aggiunta di olio riportate nella sezione 3-3.

### 3-14. PULIZIA DELLA COPPA DI DRENAGGIO. E SOSTITUZIONE DEL CUSCINETTO DEL FILTRO



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Per assicurare una buona performance del pompaggio dell'olio, il cuscinetto del filtro (o la carta) deve essere sostituito almeno una volta al giorno. Tuttavia, nei negozi aperti 24 ore al giorno, il cuscinetto deve essere sostituito due volte al giorno.

#### **NOTA**

Se il cuscinetto del filtro non viene sostituito, il display visualizzerà "CHANGE PAD" ("CAMBIARE CUSCINETTO"). Premere il pulsante ✓ per cancellare il messaggio che riappare ogni 4 minuti finché il cuscinetto non viene sostituito.

1. Assicurarsi che l'interruttore principale d'accensione sia posizionato su ON.
2. Aprire lo sportello, sollevarlo sul fermo della coppa di drenaggio ed estrarre il gruppo coppa di drenaggio, utilizzando la maniglia della coppa di drenaggio. Figure 1 e 2.



**La coppa potrebbe essere calda! Usare un panno o dei guanti di protezione, al fine di evitare ustioni.**

**Prestare molta attenzione quando si sposta la coppa di filtraggio piena di olio per impedire spruzzi ed evitare ustioni.**

3. Sollevare il coperchio della coppa. Figura 3.

4. Sollevare la vasca di raccolta dalla coppa. Asciugare l'olio e rimuovere i residui dal raccoglitore. Pulire il raccoglitore di residui, con acqua e sapone, poi risciacquarlo accuratamente con acqua calda. Figura 4.



**3-14. PULIZIA DELLA COPPA DI DRENAGGIO E SOSTITUZIONE DEL CUSCINETTO DEL FILTRO**

**(segue)**



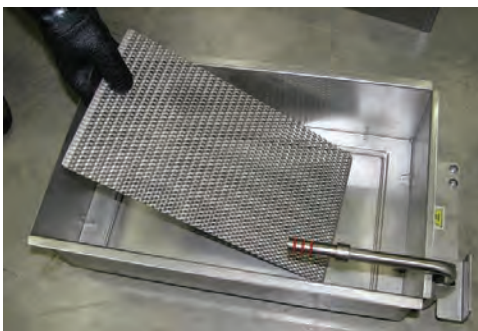
**Figura 5**

5. Rimuovere il cuscinetto del filtro trattenendo l'anello e pulire accuratamente con acqua e sapone. Risciacquare accuratamente con acqua e sapone e asciugare. Figura 5.



**Figura 6**

6. Estrarre il cuscinetto del filtro dalla coppa ed eliminarlo. Figura 6.



**Figura 7**

7. Rimuovere il fondo dalla coppa e pulire accuratamente con acqua e sapone. Risciacquare accuratamente con acqua e sapone e asciugare. Figura 7.



**Figura 8**

8. Pulire l'olio e i residui dalla coppa di drenaggio. Pulire la coppa di drenaggio con acqua e sapone, poi risciacquare accuratamente con acqua calda. Figura 8.

**NOTA**

Assicurarsi che la coppa di drenaggio, il fondo, il raccogliatore di residui e l'anello di fissaggio siano ben asciutti prima di riposizionare il filtro nella coppa, poiché l'acqua farebbe sciogliere il cuscinetto.

### 3-14. PULIZIA DELLA COPPA DI DRENAGGIO. E SOSTITUZIONE DEL CUSCINETTO DEL FILTRO

(segue)



Figura 9

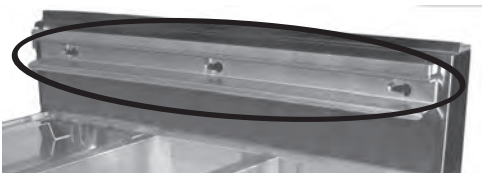
9. Rimontare il tutto procedendo nell'ordine inverso partendo dalla rete, poi il cuscinetto del filtro e infine l'anello di ritenzione e il raccoglitore di residui.
10. Spingere il gruppo coppa di filtraggio sotto la friggitrice, assicurandosi che il tubo del filtro sulla coppa sia ben collegato con il raccordo sotto la friggitrice. Figura 9.



Figura 10

11. Assicurarsi che l'arresto della coppa di drenaggio sia innestato e la friggitrice è ora pronta per il normale funzionamento. Figura 10.

### 3-15. RIMOZIONE E PULIZIA DELL'APPOGGIO DEL CESTELLO



L'appoggio del cestello, sul pannello posteriore della friggitrice, deve essere rimosso e pulito periodicamente.



**Utilizzare guanti di protezione per la rimozione dell'appoggio del cestello. L'appoggio del cestello può essere caldo e potrebbe provocare ustioni.**

1. Afferrare l'appoggio del cestello con 2 mani, sollevarlo per liberarlo dai perni.
2. Pulirlo in un lavello con acqua e sapone. Asciugare accuratamente.
3. Pulire lo spazio dietro all'appoggio del cestello e riposizionarlo.

**3-16. CONTROLLO/SOSTITUZIONE  
DEGLI ANELLI TOROIDALI DALLA  
COPPA DI DRENAGGIO DEL FILTRO**

È necessario controllare almeno ogni 3 mesi gli anelli toroidali della coppa di drenaggio per verificare che non ci siano lacerazioni o tagli evitando che l'olio fuoriesca e contribuendo al buon funzionamento del processo di filtraggio. Figura 1

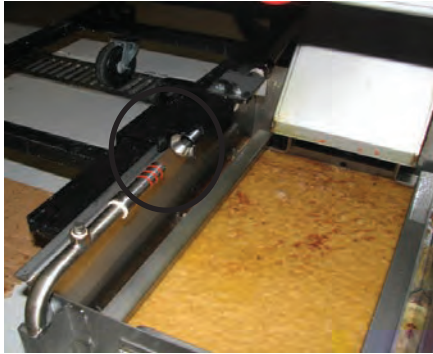


Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



**La coppa potrebbe essere calda! Usare un panno o dei guanti di protezione, al fine di evitare ustioni.**

1. Procurarsi un set di anelli toroidali di ricambio, se necessario. Vedere le istruzioni seguenti per le procedure di ispezione e sostituzione. 1. Aprire lo sportello, sollevarlo sul fermo della coppa di drenaggio ed estrarre il gruppo della coppa di drenaggio del filtro, utilizzando la maniglia della coppa di drenaggio. Figure 2 e 3
2. Ispezionare visivamente i 3 anelli toroidali sul tubo della coppa di drenaggio per verificare che non ci siano lacerazioni e sostituirli se necessario.
3. Utilizzare un cacciavite a punta piatta per sostituire l'anello toroidale, far leva sull'anello toroidale e farlo uscire dall'estremità del tubo. Inserire un nuovo anello toroidale nella tacca sul tubo. Lubrificare gli anelli toroidali sul tubo con olio pulito e freddo e spingere la coppa di drenaggio in posizione. Figura 4



**Per evitare fuoriuscite di olio, assicurarsi che la coppa di drenaggio sia bloccata in posizione e che il coperchio sia chiuso prima di aprire lo scarico. La coppa di drenaggio è capace di contenere 1 vasca intera. Il sovraccarico della coppa di drenaggio può provocare versamenti di olio sul pavimento che può diventare scivoloso e provocare lesioni personali.**



### 3-17. INFORMAZIONI STATISTICHE FILTRI

#### **Cicli di cottura rimanenti prima del filtraggio**

1. Premere e rilasciare l'uno o l'altro pulsante **F** e il display di sinistra visualizza "COOKS REMAINING" ("CICLI DI COTTURA RIMANENTI") e quello di destra visualizza il numero di cicli di cottura prima del filtraggio automatico successivo.

Per esempio, 

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

3	6
---	---

indica che dopo altri 3 cicli di cottura nella vasca di sinistra, sarà necessaria un'operazione di filtraggio. Ma restano ancora 6 cicli di cottura nella vasca di destra.

#### **Ora e data**

2. Premere l'uno o l'altro pulsante **F** due volte e il display visualizza "FILTERED" "FILTRATO", insieme all'ora del giorno e alla data dell'ultima operazione di filtraggio.
3. Premere l'uno o l'altro pulsante **F** tre volte e il display visualizza "FLTR PAD" "XX HOURS" per indicare il numero di ore di utilizzo del filtro esistente.

### 3-18. INFORMAZIONI STATISTICHE PULSANTI

#### **Temperatura effettiva dell'olio**

1. Premere **i** e la temperatura reale dell'olio sarà visualizzata sul display, per ogni vasca.

#### **Temperatura impostata**

2. Premere **i** due volte e il SP viene visualizzato sul display, insieme alla temperatura impostata (pre-impostata) per ogni vasca.

#### **Recupero informazioni da ogni vasca**

3. Premere **i** 3 volte e REC sarà visualizzato nel display di sinistra e il tempo di recupero della temperatura dell'olio da 250°F (121°C) a 300°F (149°C) viene visualizzato nel display di destra.

Per esempio, 

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

 indica che sono stati necessari 5 minuti e 30 secondi affinché la temperatura dell'olio passasse da 300°F (149°C) a 250°F (121°C).

### **NOTA**

Se non viene premuto un pulsante entro 5 secondi per ogni modalità informazioni, la macchina ritorna al funzionamento normale.



**3-19. PREVENTIVE**  
**PROGRAMMA DI**  
**MANUTENZIONE**

Come per tutti i dispositivi di lavorazione per alimenti, la friggitrice aperta Henny Penny richiede cura e manutenzione. La tabella seguente descrive un sommario delle procedure di manutenzione programmate a cura dell'operatore.

<b><u>Procedura</u></b>	<b><u>Frequenza</u></b>
Filtraggio del grasso (Sezione 3-11)	Giornaliera
Sostituzione del cuscinetto del filtro (Sezione 3-13)	Giornaliera
Lubrificare gli anelli toroidali della coppa cuscinetto (Sezione 3-18)	A ogni sostituzione del del filtro
Lubrificare gli anelli toroidali del serbatoio vieneolio EEE-141	Quando il serbatoio rimosso
Cambio olio	Quando l'olio fa fumo, schiuma violentemente o ha un cattivo sapore
Pulizia della vasca (Sezione 3-15)	A ogni cambio dell'olio
Ispezionare gli anelli toroidali della coppa (Sezione 3-18)	Trimestrale



## SEZIONE 4. MODALITÀ INFORMAZIONI

Queste informazioni storiche possono essere archiviate ed utilizzate per assistenza operativa e tecnica e consentono di visualizzare:



- 1. E-LOG
- 2. LAST LOAD  
(ULTIMO CARICO)
- 3. DAILY STATS  
(STAT GIORNALIERE)
- 4. OIL STATS (STAT OLIO)
- 5. REVIEW USAGE  
(REVISIONE UTILIZZO)
- 6. INPUTS (INGRESSI)
- 7. OUTPUTS (USCITE)
- 8. OIL TEMP (TEMP OLIO)
- 9. CPU TEMP (TEMP CPU)
- 10. COMMUNICATION INFO  
(INFO COMUNICAZIONE)
- 11. ANALOG INFO
- 12. ACTIVITY LOG
- 13. OIL LEVELS  
(LIVELLI OLIO)
- 14. PUMP VALVE INFO  
(INFO VALVOLA DELLA POMPA)
- 15. AIF INFO
- 16. USB SUPPORT  
(SUPPORTO USB)

### NOTA

Non tutte le funzioni relative alla Modalità Informazioni sono descritte in questa sezione. Per garantire un buon funzionamento della friggitrice, consultare Henny Penny Corp. prima di modificare qualcuna di queste impostazioni. Per maggiori informazioni su queste funzioni, contattare Assistenza tecnica al numero 1-800-417- 8405 o 1-937-456-8405.


### 4-1. MODALITÀ INFORMAZIONI DETTAGLI


#### 1. E-LOG (registro codici di errore)


Premere i pulsanti  e  contemporaneamente per visualizzare “\*INFO MODE\*” (“\*MODALITA' INFO\*”) sul display, seguita da “1. E-LOG”.

### NOTA

Premere  e  per uscire dalla Modalità Informazioni in qualsiasi momento.

Premere  e “A. (data e ora) \*NOW\* (\*ADESSO\*)” appare nei display. Tali valori corrispondono alla data e all'ora correnti.

Premere  e se viene registrato un nuovo errore, “B. (data, ora e informazioni relative al codice errore)” vengono visualizzate sul display. Questo è l'ultimo codice errore che la macchina registra.

Premere  per visualizzare le informazioni relative all'ultimo errore successivo.

È possibile archiviare fino a 10 codici errore (da B a K) nella sezione E-LOG.



**4-1. MODALITÀ INFORMAZIONI  
DETTAGLI (segue)**

**2. ULTIMO CARICO** (Informazioni sui cicli di cottura recenti)  
Premere  e “2. LAST LOAD” appare nei display.

Premere un pulsante timer  o  per il prodotto desiderato per visualizzare i dati di cottura e il LED lampeggia.

Premere il pulsante del timer  per vedere i dati di cottura.

Ad esempio, se il LED sinistro  lampeggia, viene visualizzato “PRODUCT FRY L1” (“FRITTURA PRODOTTO L1”) nei display.

If il LED destro  lampeggia, viene visualizzato “PRODUCT FRY R2” (“FRITTURA PRODOTTO R2”) nei display.

Premere il pulsante del timer  per iniziare a vedere i dati di cottura.

**FUNZIONE**

**ESEMPIO:**

Prodotto (ultimo prodotto cotto)	PRODUCT FRY L1 (FRITTURA PRODOTTO L1)
Orario d'inizio dell'ultimo ciclo di cottura	STARTED (INIZIATO) FEB-06 2:25P
Tempo di cottura effettivo trascorso (secondi reali)	ACTUAL TIME (TEMPO EFFETTIVO) 1:06
Tempo di cottura programmato	PROG TIME (TEMPO PROG) 01:00
Temperatura massima durante il ciclo di cottura	MAX TEMP (TEMP MAX) 350°F
Temperatura minima durante il ciclo di cottura	MIN TEMP (TEMP MIN) 313°F
Temperatura media durante il ciclo di cottura	AVG TEMP (TEMP AVG) 322°F
Riscaldamento a (percentuale) durante il ciclo di cottura	HEAT ON (RISCALDAMENTO) 45%
Pronto? (La friggitrice era pronta prima di iniziare?)	READY? (PRONTO?) YES (SI)
Momento di interruzione del ciclo di cottura: Presto	QUIT AT (FERMATO A) 0:10 REM OR (O)
Dopo il completamento del ciclo di cottura	*DONE* +6 SEC
Differenza (%) tra tempo di cottura effettivo e tempo di cottura programmato	ACT/PROG1%

**4-1. MODALITÀ INFORMAZIONI**  
**DETTAGLI (segue)**

**3. STATISTICHE GIORNALIERE** (Informazioni operative sulla friggitrice per gli ultimi 7 giorni)

Premere  e "3. DAILY STATS" ("3. STAT GIORNALIERE") appare nei display.

Premere il pulsante del timer  per vedere i dati di cottura.

Premere il pulsante destro  per vedere i dati per altri giorni della settimana.

**FUNZIONE**

**ESEMPIO:**

Giorno al quale si riferiscono i dati	APR-30	TUE (MAR)
Numero di ore:minuti di funzionamento della friggitrice	(L/R) ON HRS ((S/D) ORE ACCESA)	TUE (MAR) 03:45
Numero di filtraggi	(L/R) FILTERD ((S/D) FILTRATO)	TUE (MAR) 4
Numero di volte filtro saltato	(L/R) SKIPPED ((S/D) SALTATO)	TUE (MAR) 4
Numero di aggiunte olio	(L/R) ADD OIL ((S/D) AGGIUNTA OLIO)	TUE (MAR) 4
Numero di scarichi olio	(L/R) DISPOSE ((S/D) SCARICATO)	TUE (MAR) 0
Tempo di recupero olio	(L/R) RECOVERY ((S/D) RECUPERO)	TUE (MAR) 01:45
Numero totale di cicli di cottura oggi	(L/R) TOT CK ((S/D) CC TOT)	TUE (MAR) 38
Numero di cicli fermati prima di *PRONTO*	QUIT CK (FERMATO CC)	TUE (MAR) 2
Cicli cottura per prodotto #1	CC -1-	TUE (MAR) 17
Cicli cottura per prodotto #2	CC -2-	TUE (MAR) 9
Cicli cottura per prodotto #3	CC -3-	TUE (MAR) 5
Cicli cottura per prodotto #4	CC -4-	TUE (MAR) 0
Cicli cottura per prodotto #5	CC -5-	TUE (MAR) 0
Cicli cottura per prodotto #6	CC -6-	TUE (MAR) 6
Cicli cottura per prodotto #7	CC -7-	TUE (MAR) 0
Cicli cottura per prodotto #8	CC -8-	TUE (MAR) 0
Cicli cottura per prodotto #9	CC -9-	TUE (MAR) 1
Cicli cottura per prodotto #0	CC -0-	TUE (MAR) 0

**4-1. MODALITÀ INFORMAZIONI  
DETTAGLI (segue)**

**4. STATISTICHE OLIO** (informazioni sull'olio attuale e sulla media degli ultimi 4 lotti di olio)

Premere  e “4. OIL STATS” (“4. STAT OLIO”) appare nei display.


Premere il pulsante del timer  per vedere i dati di cottura.


**FUNZIONE**


**ESEMPIO:**


Data inizio del nuovo olio	(L/R) NEW OIL ((S/D) NUOVO OLIO)	MAR-23
Numero giorni di utilizzo dell'olio	(L/R) OIL USE ((S/D) UTILIZZO OLIO)	4 GIORNI
Numero di filtri per questo olio	(L/R) FILTERD ((S/D) FILTRATO)	4
Numero di volte filtro saltato	(L/R) SKIPPED ((S/D) SALTATO)	0
Numero di cicli di cottura con questo olio	(L/R) TOT CK ((S/D) CC TOT)	38
Numero giorni in media per cambio olio	(L/R) AVG DAYS ((S/D) NUMERO MEDIO DEI GIORNI) PER OIL CHANGE (PER CAMBIO OLIO)	13,8 DAYS (GIORNI)
Numero cicli di cottura in media per cambio olio	(L/R) AVG CKS PER ((S/D) NUMERO MEDIO DEI CICLI DI COTTURA) OIL CHANGE (CAMBIO OLIO)	388 CC

Premere e tenere premuto un pulsante prodotto (da 1 a 4) per vedere i dati di uno dei precedenti 4 lotti di olio usati.

Premere il pulsante del timer  per vedere i dati dell'olio meno recente: Per es.: OIL-4 14 DAYS  
(OLIO-4 14 GIORNI)

Premere il pulsante del timer  per vedere i dati del terzo olio meno recente: Per es.: OIL-3 12 DAYS  
(OLIO-3 12 GIORNI)

Premere il pulsante del timer  per vedere i dati del secondo olio meno recente: Per es.: OIL-2 15 DAYS  
(OLIO-2 15 GIORNI)

Premere il pulsante del timer  per vedere il lotto olio precedente: Per es.: OIL-1 13 DAYS  
(OLIO-1 13 GIORNI)

**4-1. MODALITÀ INFORMAZIONI**  
**DETTAGLI (segue)**

**5. RESOCONTO UTILIZZO** (informazioni accumulate dall'azzeramento dati)

Premere  e “5. REVIEW USAGE” (“5. RESOCONTO UTILIZZO”) appare nei display.

Premere il pulsante del timer  per iniziare a vedere i dati di cottura.

**FUNZIONE** **ESEMPIO:**


Giorno di azzeramento precedente dei dati di utilizzo	DAL	APR-23 2011
Numero ore di accensione della friggitrice	(S/D) ORE ACCESA	4
Numero di filtraggi	(S/D) FILTRATO	4
Numero di volte filtro saltato	(S/D) SALTATO	0
Numero di aggiunte olio	(S/D) AGGIUNTA OLIO	4
Numero di scarichi olio	(S/D) SCARICATO	1
Numero totale di cicli di cottura	(S/D) CC TOT	38
Numero di cicli fermati prima di *PRONTO*	FERMATO CC	2
Cicli cottura per prodotto #1	CC -1-	17
Cicli cottura per prodotto #2	CC -2-	9
Cicli cottura per prodotto #3	CC -3-	5
Cicli cottura per prodotto #4	CC -4-	0
Cicli cottura per prodotto #5	CC -5-	0
Cicli cottura per prodotto #6	CC -6-	6
Cicli cottura per prodotto #7	CC -7-	0
Cicli cottura per prodotto #8	CC -8-	0
Cicli cottura per prodotto #9	CC -9-	1
Cicli cottura per prodotto #0	CC -0-	0
<b>Azzeramento dati di utilizzo:</b> Immettere il codice utilizzo - 1, 2, 3 in questo passaggio per azzerare tutte le informazioni di utilizzo	RIPRISTINO UTILIZZO / IMMISSIONE CODICE	-----

**16. SUPPORTO USB**

1. Premere il pulsante  e il display visualizza “REPORTS/(tipo di report) PRINT”

Si stampa il report del tipo prescelto. Per selezionare un report, premere .

2. Premere il pulsante  e “READ SP FROM USB”.

I valori preimpostati del prodotto saranno caricati da un file specifico sulla chiavetta USB. Per selezionare i valori, premere .

3. Premere il pulsante  e il display visualizzerà “REMOVE USB?”.

Un messaggio indicherà quando è possibile rimuovere la chiavetta USB in sicurezza.

4. Premere il pulsante  e il display visualizzerà “\*SAVE SP TO USB”.

I valori preimpostati del prodotto saranno scaricati dalla memoria e salvati su una chiavetta USB.




## SEZIONE 5. MODALITÀ PROGRAMMAZIONE PRODOTTO






Questa modalità vi permette di programmare quanto segue:


- Modifica nome prodotto
- Assegnazione pulsante
- Modifica tempi e temperature
- Modifica ID cottura
- Allarmi
- Timer Qualità
- Includi in conteggio filtro (globale)
- Filtri a x n. di carichi (misto)
- Compensazione carico
- Riferimento compensazione carico
- Calore massimo
- Fattore PC



### 5-1. MODIFICA IMPOSTAZIONI PRODOTTO

1. Tenere premuto il pulsante  fino a visualizzare "PROG" sul display, seguito da "INSERIRE CODICE".
2. Immettere codice 1, 2, 3 (primi 3 pulsanti di prodotto). "PRODOTTO" e "PROGRAMMA" appaiono nei display, seguiti da "SELEZIONA PRODOTTO" e "-P 1-" (es: NUG).


#### **Modifica nome prodotto**

3. Utilizzare i pulsanti  e  per passare in rassegna i 40 prodotti o premere il pulsante di prodotto desiderato.
4. Premere il pulsante  per visualizzare "NAME" ("NOME") nel display di sinistra e il prodotto (es: NUGGETS) in quello di destra.
5. Premere  e la prima lettera del nome lampeggia. Premere un pulsante di prodotto e la lettera lampeggiante si modifica nella prima lettera sotto il pulsante di prodotto che è stato premuto. Per esempio, se si preme  la lettera lampeggiante si modifica in una "A".

Premere ancora lo stesso pulsante e la lettera lampeggiante si modifica in una "B". Premere ancora lo stesso pulsante e la lettera lampeggiante si modifica in una "C". Quando visualizzate la lettera desiderata, premere il pulsante  per continuare con la seguente lettera e ripetere la procedura.

Premere e tenere premuto il pulsante destro  per uscire dalla Modalità Programma o premere il pulsante  per passare a "COOK TIME" ("TEMPO DI COTTURA").

#### **Assegnazione pulsante**

6. Premere il pulsante  finché "ASSIGN BTN" ("ASS TASTO") viene visualizzato nel display insieme al prodotto (es.: NUGGETS). Se il prodotto è già assegnato ad un pulsante prodotto, allora il LED sarà acceso. Per assegnare altri pulsanti prodotto a quel prodotto, premere e tenere premuto il tasto prodotto per 3 secondi e il LED rimane acceso. Per eliminare un prodotto da un pulsante, premere e tenere premuto il pulsante prodotto con il LED acceso e il LED si spegnerà.

## **5-1. MODIFICA IMPOSTAZIONI PRODOTTO (segue)**

### **Modifica tempi e temperature**

7. Premere il pulsante ► finché “COOK TIME” (“TEMPO COTTURA”) viene visualizzato nel display quindi utilizzare i pulsanti di prodotto o i pulsanti ▲ e ▼ per modificare il tempo in minuti e secondi, fino a un massimo di 59:59.
8. Premere il pulsante ► per visualizzare “TEMP” nel display, con la temperatura preimpostata sul lato destro del display.

Premere i pulsanti di prodotto o ▲ e ▼ , per cambiare la temperatura. La gamma delle temperature va da 190°F (88°C) a 375°F (191°C).

### **Modifica ID cottura**

9. Premere il pulsante ► finché “COOK ID” (“ID COTTURA”) viene visualizzato nel display insieme al ID prodotto. Per esempio, NUG sarebbe l'identificatore per nuggets. Utilizzare i pulsanti di prodotto o premere ▲ e ▼ per cambiare l'ID.

### **Allarmi (1 & 2)**

10. Premere il pulsante ► finché “ALRM 1” viene visualizzato nel display di sinistra e un tempo allarme nel display di destra. Premere i pulsanti di prodotto, o ▲ e ▼ per impostare un allarme.

Es., se un ciclo di cottura è stato fissato a 3 minuti e un allarme deve attivarsi dopo 30 secondi dall'inizio del ciclo, “2:30” deve essere importato nel display. Quando il timer termina il conto alla rovescia di 2:30, l'allarme suona.

Dopo avere impostato l'allarme 3, premere il pulsante ► e “ALRM 2” si visualizza nel display per programmare un secondo allarme.

### **Timer qualità (mantieni il tempo)**

11. Premere il tasto ► finché “QUAL TMR” (“TMR QUAL”) viene visualizzato nel display insieme al tempo di mantenimento attuale. Premere i pulsanti di prodotto, o ▲ e ▼ per regolare il tempo di ritenzione fino a 2 ore e 59 minuti.

### **Monitoraggio globale del filtro**

#### **Includi in conteggio filtro**

- 12a. Premere il tasto ► finché “INCL IN FLTR CNT” (“INCL CNT FLTR”) lampeggia nel display insieme al “YES” (“SI”) o “NO”. Utilizzando i pulsanti ▲ e ▼ modificare il display in “YES” (“SI”) se i cicli di cottura di quel prodotto devono essere contati come parte del processo di filtraggio raccomandato. Impostare “NO” se non devono essere inclusi.



**5-1. MODIFICA IMPOSTAZIONI  
PRODOTTO (segue)**

Monitoraggio misto del filtro

**Filtrare dopo x n. di carichi**

12b. Premere il pulsante ► finché “FILTER AFTER...” (“FILTRA DOPO...”) non lampeggia nel display di sinistra insieme al numero di cicli di cottura tra i filtri è visualizzato nel display di destra. Premere i pulsanti di prodotto o ▲ e ▼ per modificare questo valore da 0 a 99 carichi. Va impostato per ogni prodotto.

**>Compensazione carico, riferimento compensazione carico, riscaldamento pieno, fattore PC<**

13. Premere il tasto ► finché “LD COMP” (“COMP CRC”) viene visualizzato nel display insieme al valore di compensazione carico. Questo automaticamente adegua il tempo da contare per la taglia e temperatura del carico di cottura.

Premere i pulsanti di prodotto o ▲ e ▼ per modificare questo valore da 0 a 20 secondi.

14. Premere il tasto ► finché “LCMP REF” (“RIF COMP CRC”) viene visualizzato nel display insieme alla temperatura media di compensazione carico (se la compensazione carico è impostata su “OFF” allora sul display si visualizza “\_ \_ \_” e il parametro non può essere programmato). Questa è la temperatura di cottura media per ogni prodotto. Il timer accelera per temperature superiori al valore impostato e rallenta per le temperature al di sotto del parametro. Premere i pulsanti di prodotto o ▲ e ▼ per cambiare questo valore.

15. Premere il pulsante ► finché “FULL HT” “RISC PIENO” viene visualizzato sul display insieme al valore riscaldamento pieno in secondi, che significa che il riscaldamento parte appena si preme il pulsante timer, per il tempo programmato. Premere i pulsanti di prodotto o ▲ e ▼, per modificare questo valore da 0 a 90 secondi.

16. Premere il pulsante ► finché “PC FACTR” (“FTTR PC”) viene visualizzato sul display insieme alla temperatura proporzionale, che previene il superamento della temperatura dell'olio impostata. Premere i pulsanti di prodotto o ▲ e ▼, per modificare questo valore da 0 a 50 gradi

**NOTA**

- Utilizzare il pulsante ◀ per tornare ai parametri di menu precedenti.
- Premere il pulsante ► quando si è terminato il prodotto attuale, per tornare al passaggio “SELECT PRODUCT” (“SELEZIONA PRODOTTO”).
- Premere e tenere premuto il pulsante **P** per uscire dalla modalità di PRODUCT PROGRAM (PROGRAMMAZIONE PRODOTTO).



**SEZIONE 6. PROGRAMMAZIONE LIVELLO 2**

**6-1. MODALITÀ DI  
PROGRAMMAZIONE  
SPECIALE**

Utilizzato per accedere a quanto segue:

- Modalità di programmazione speciale
- Impostazione orologio
- Comunicazione dati
- Controllo riscaldamento
- Modalità tech
- Statistiche
- Controllo filtro

La modalità di programmazione speciale è utilizzata per una programmazione

maggiormente dettagliata come:

- SP-1** • Gradi Fahrenheit o Celsius
- SP-2** • Lingua: Inglese, Greco “ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, Russo “РУССКИЙ”, Svedese “SVENSKA”, Tedesco “DEUTSCHE”, Portoghese “PORTUG.”, Spagnolo “ESPANOL” o Francese “FRANCAIS”.
- SP-3** • Inizializzazione del sistema (preimpostazione aziendale)
- SP-4** • Volume audio
- SP-5** • Tono audio
- SP-6** • Seleziona ciclo di fusione - 1. LIQUID (LIQUIDO); 2. SOLID (SOLIDO)
- SP-7** • Modalità di riposo attiva - YES (SI) o NO
- SP-7A** • Utilizzare “0” per riposo
- SP-7B** • Minuti riposo automatico
- SP-7C** • Temperatura di riposo impostata
- SP-8** • Modalità monitoraggio filtro - 1. MIXED (MISTO) o 2. GLOBAL (GENERALE)
- SP-8A** • Suggestore filtro a... - 75% a 100% **MIXED (MISTO)**
- SP-8B** • Blocco filtro attivo? - YES (SI) o NO **MIXED (MISTO)**
- SP-8A** • Cicli filtro vasca sinistra - 0 a 99 **GLOBAL (GENERALE)**
- SP-8B** • Cicli filtro vasca destra - 0 a 99 **GLOBAL (GENERALE)**
- SP-8C** • Blocco filtro attivo? - YES (SI) o NO **GLOBAL (GENERALE)**
- SP-9** • Durata pulitura - X:XX M:SS
- SP-10** • Modifica tempo promemoria tampone - XX HRS (ORE)
- SP-11** • Tempo pulitura - XX MIN
- SP-12** • Temperatura pulitura - XXX °F o C
- SP-13** • Identificatore di cottura IO - Al termine del ciclo di cottura il display visualizza i parametri menu precedenti oppure “----”
- SP-14** • Numero di cestelli - 2-BASKETS (CESTELLI) o 4 BASKETS (CESTELLI)
- SP-15** • Visualizza indicatore di cottura - YES (SI) o NO
- SP-16** • 2a Lingua: Inglese, Greco “ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, Russo “РУССКИЙ”, Svedese “SVENSKA”, Tedesco “DEUTSCHE”, Portoghese “PORTUG.”, Spagnolo “ESPANOL” o Francese “FRANCAIS”.
- SP-17** • 2o Volume audio
- SP-18** • Risparmio energetico attivo? - YES (SI) o NO
- SP-19** • Tipo friggitrice - GAS o ELECTRIC (ELETTRICA)
- SP-20** • Tipo friggitrice - SPLIT (INTERA) o FULL (SDOPPIATA)
- SP-21** • Sollevamento automatico attivo? - NO LIFT (SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DISATTIVATO) o YES LIFT (SOLLEVAMENTO AUTOMATICO ATTIVO)
- SP-22** • Fornitura olio in massa? - YES (SI) o NO
- SP-23** • Smaltimento olio diretto? - YES (SI) o NO
- SP-24** • N. di serie della friggitrice

**6-1. MODALITÀ DI  
PROGRAMMAZIONE  
SPECIALE (segue)**

- SP-25** • Modifica gestore Codice - 1 = YES (SI)
- SP-26** • Modifica codice di utilizzo - 1 = YES (SI)
- SP-27** • Richiesto codice per smaltimento? - YES (SI) o NO
- SP-28** • Tempo di riempimento maggiore attivato - YES (SI) o NO
- SP-29** • Consentire all'utente di terminare il riempimento? - YES (SI) o NO
- SP-30** • Ignora messaggio di pulizia? - YES (SI) o NO
- SP-31** • Ignora messaggio di conferma filtro scaduto? - YES (SI) o NO
- SP-32** • 2-Stadio di lavaggio abilitato? ENABLE (ABILITA) o DISABLE (DISABILITA)
- SP-33** • Filtraggio giornaliero abilitato? ENABLE (ABILITA) o DISABLE (DISABILITA)

Premere e tenere premuto il pulsante **P** per 5 secondi fino a visualizzare “LEVEL 2” seguito da “SP PROG” e “ENTER CODE” (“INSERIRE CODICE”) nel display.

Immettere codice 1, 2, 3 e “SP-1”, “TEMP” “FORMAT” appaiono nel display.

**NOTA**

Se si immette un codice non valido, si sente un suono e appare la scritta “BAD CODE” (“CODICE NON VALIDO”) sul display. Aspettare alcuni secondi, i comandi ritornano alla modalità cottura e ripetere i passaggi precedenti.

Per uscire dalla modalità programmazione speciale in ogni momento premere e tenere premuto il pulsante **P** per 2 secondi.

**Gradi Fahrenheit o Celsius (SP-1)**

Il display di sinistra lampeggia “SP-1” e “TEMP”, “FORMAT”. Premere il pulsante ▲ o ▼ per selezionare °F o °C.

**NOTA**

- Utilizzare il pulsante ◀ per tornare ai parametri di menu precedenti.
- Premere il pulsante ▶ quando terminato il passaggio attuale livello 2.

**Lingua (SP-2)**

Premere il pulsante ▶ e “SP-2” e “LANGUAGE” (“LINGUA”) lampeggia nel display di sinistra. Premere i pulsanti ▲ o ▼ per selezionare la lingua desiderata.

**Inizializzazione del sistema (SP-3)**

Premere il pulsante ▶ e “SP-3” e “DO SYSTEM INIT” (“FAI INIZ SISTEMA”) lampeggiano nel display insieme ad “INIZ” nel display di destra. Per reimpostare i comandi ai valori preimpostati in fabbrica, premere e tenere premuto il pulsante ✓ e il comando inizia il conto al contrario “IN 3”, “IN 2”, “IN 1”. Una volta che il display visualizza “-INIT-” (“-INIZ-”) & \*DONE\* (\*FATTO\*) i comandi tornano alle impostazioni di fabbrica.

## **6-1. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (segue)**

### **Volume audio (SP-4)**

Premere il pulsante ► e “SP-4” e “VOLUME” lampeggiano nel display. Premere ▲ o ▼ oppure usare i pulsanti di prodotto per regolare il volume, dove 10 è al massimo e 1 al minimo.

### **Tono audio (SP-5)**

Premere il pulsante ► e “SP-5” e “TONE” (“TONO”) lampeggiano nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ oppure usare i pulsanti di prodotto per regolare il tono dell'altoparlante, dove 2000 è al massimo e 50 è al minimo.

### **Utilizzo di olio di cottura liquido o solido (SP-6)**


Premere il pulsante ► fino a visualizzare “SP-6 MELT CYCLE SELECT” nel display di sinistra. A meno che non venga usato olio solido nelle vasche il display di destra dovrebbe mostrare “1.LIQUID” (“1.LIQUIDO”).

Se si utilizza olio solido, l'unità MUST BE (DEVE ESSERE) attrezzata per gestire olio solido. Utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ per modificare il display di destra in “2.SOLID” (“2.SOLIDO”).

### **Modalità di riposo attiva (SP-7)**

La modalità di riposo permette alla temperatura dell'olio di abbassarsi quando non viene utilizzato. Questo permette di risparmiare olio e costi di servizi.

Premere il pulsante ► e “SP-7” e “IDLE MODE ENABLED?” lampeggiano nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per selezionare “YES” (“SI”) o “NO”.

Con “SI” nel display, premere il pulsante ► e “SP-7A” e “USE ‘0’ FOR IDLE” lampeggiano nel display di sinistra. Premere il pulsante del timer i pulsanti ▲ o ▼ per selezionare “YES” (“SI”) o “NO”. Se “YES” (“SI”) è selezionato, è possibile programmare una modalità di riposo nel pulsante dei prodotti .

Premere il pulsante ▼ e “SP-7B” e “AUTOIDLE MINUTES” lampeggiano nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ o usare i pulsanti di prodotto per impostare il tempo (da 0 a 60 minuti) che la friggitrice rimane inattiva prima che sia attivata la modalità di riposo automatica.

Ad esempio, “30” indica che se il prodotto non viene cotto in quella vasca per 30 minuti, il comando raffredda l'olio automaticamente fino alla temperatura di impostazione dello stato di inattività.

Premere il pulsante ► e “SP-7C” e “IDLE SETPT” lampeggiano nel display di sinistra. Premere ▲ o ▼ oppure usare i pulsanti di prodotto per impostare la temperatura di riposo da 200° a 375°F (93 - 191°C).

**6-1. MODALITÀ DI  
PROGRAMMAZIONE  
SPECIALE (segue)**

**Modalità monitoraggio filtro (SP-8)**

Il monitoraggio filtro segnala all'operatore quando l'olio ha bisogno di essere filtrato tra cicli di cottura.

Premere il pulsante ► e “SP-8” e “FILTER TRACKING MODE” appaiono nel display. Uare i pulsanti ▲ e ▼ per scegliere “1.MIXED” (“1.MISTO”) o “2.GLOBAL” (“2.GENERALE”).

**NOTA**

GLOBAL (GENERALE) indica che tutti i prodotti hanno lo stesso numero di cicli di cottura tra i filtri.

Prodotto	Nr. cicli cottura	Ciclo Conteggio
Pesce	2	1/2
Patatine	8	1/8
Pollo	4	1/4

MIXED (MISTO) indica che ciascun prodotto può essere impostato con un numero differente di cicli di cottura tra i filtri. I comandi aggiungono conteggi di cicli (vedere l'esempio a sinistra) e quando il conteggio è pari a 1 o maggiore, viene suggerito di effettuare il filtraggio. Per es.: 1 carico di pesce, 2 carichi di patatine, un carico di pollo è pari a 1.  $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ .

**MIXED (MISTO)**

Se è selezionato MIXED (MISTO), premere il pulsante ► e “SP-8A” e “SUGGEST FILTER AT ...” appaiono nel display di sinistra e un valore tra 75% e 100% in quello di destra. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per modificare questo valore.

Più basso il valore impostato e minore sarà il tempo in cui il comando raccomanda di filtrare. Per es.: Se impostato su 75%, il comando suggerisce il filtraggio dopo aver raggiunto i 3/4 di cicli di cottura programmati, mentre al 100% tutti i cicli di cottura devono essere completati prima che sia consigliato il il filtraggio.

Premere ► e “SP-8B” e “LOCKOUT ENABLED?” (“BLOCCO ATTIVO?”) appaiono nel display di sinistra. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scegliere YES (SI) o NO.

Se impostato su SI, quando il comando suggerisce il filtraggio, “FILTER LOCKOUT?”/“YOU \*MUST\* FILTER NOW” appare nel display e ulteriori cicli di cottura sono rifiutati se non si filtra prima la vasca.

Premere ► e “SP-8C” e “LOCKOUT AT...” appare nel display di sinistra mentre un valore compreso tra 100% e 250% viene visualizzato nel display di destra. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per modificare questo valore. Minore è il valore, prima si verifica il “blocco”.

Per es.: Se impostato su 100%, il “blocco” si verifica quando il conteggio del ciclo raggiunge 1 o un valore maggiore. Impostato su 200%, viene contato il doppio dei cicli prima che si verifichi il “blocco”. Vedere l'esempio precedente.



**6-1. MODALITÀ DI  
PROGRAMMAZIONE  
SPECIALE (segue)**

**Modalità di controllo del filtro (SP-8) (segue)**

**GLOBAL (GENERALE)**

Se è selezionato GLOBAL (GENERALE), premere il pulsante ►.

Vasca sdoppiata

Se l'unità è una vasca sdoppiata, "SP-8A" e "LEFT VAT FILTER CYCLES" appaiono nel display di sinistra e il numero di cicli di cottura tra i filtri viene mostrato nel display di destra (da 0 a 99). Usare ▲ e ▼ o i pulsanti di prodotto per modificare questo numero.

Premere il pulsante ► e "SP-8B" e "RIGHT VAT FILTER CYCLES" appaiono nel display di sinistra e il numero di cicli di cottura tra i filtri viene mostrato nel display di destra (da 0 a 99).

Premere il pulsante ► e "SP-8C" e "FILTER LOCKOUT EN- ABLED?" appaiono nel display di sinistra. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scegliere YES (SI) o NO.

Se impostato su Sì, premere il pulsante ► e il display di sinistra visualizza "SP-8D" e "LEFT VAT LOCKOUT CYCLES" e il numero di cicli di cottura prima del blocco appare nel display di destra (da 0 a 99). Usare ▲ e ▼ per modificare questo numero (o usare i pulsanti di prodotto).

Premere il pulsante ► e il display di sinistra visualizza "SP-8E" e "RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES" e il numero di cicli di cottura prima del blocco appare nel display di destra (da 0 a 99). Usare ▲ e ▼ o i pulsanti di prodotto per modificare questo numero.

Una volta raggiunto il numero di cicli di cottura, "FILTER LOCKOUT"/"YOU \*MUST\* FILTER NOW" appare nel display e ulteriori cicli di cottura sono rifiutati se non si filtra prima la vasca.

Vasca intera

Se l'unità è una vasca intera, "SP-8A" e "FULL VAT FILTER CYCLES" appaiono nel display di sinistra e il numero di cicli di cottura tra i filtri viene mostrato nel display di destra (da 0 a 99). Usare ▲ e ▼ o i pulsanti di prodotto per modificare questo numero.

Premere il pulsante ► e "SP-8B" e "FILTER LOCKOUT EN- ABLED?" appaiono nel display di sinistra. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scegliere YES (SI) o NO.

Se impostato su Sì, premere il pulsante ► e il display di sinistra visualizza "SP-8C" e "FULL VAT LOCKOUT CYCLES" e il numero di cicli di cottura prima del blocco appare nel display di destra (da 0 a 99). Usare ▲ e ▼ per modificare questo numero (o usare i pulsanti di prodotto).

Una volta raggiunto il numero di cicli di cottura, "FILTER LOCKOUT"/"YOU \*MUST\* FILTER NOW" appare nel display e ulteriori cicli di cottura sono rifiutati se non si filtra prima la vasca.

**6-1. MODALITÀ DI  
PROGRAMMAZIONE  
SPECIALE (segue)**

**Durata pulitura (SP-9)**

Premere il pulsante ► e “SP-9 POLISH TIME” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼, o usare i pulsanti di prodotto per modificare l'ora di pulizia, da 0 a 10 minuti.

**Modificare tempo promemoria tampone filtro (SP-10)**

Premere il pulsante ► e “SP-10 CHANGE PAD' REMINDER” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼, oppure usare i pulsanti di prodotto per modificare l'ora da 0 ore a un massimo di 100 ore.

**Tempo pulitura (SP-11)**

Premere il pulsante ► e “SP-11 CLEAN-OUT TIME” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼, o usare i pulsanti di prodotto per cambiare l'ora da 0 a 99 minuti.

**Temperatura pulitura (SP-12)**

Premere il pulsante ► e “SP-12 CLEAN-OUT TEMP” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼, o usare i pulsanti di prodotto per cambiare la temperatura da 0 a 195°F (90°C).

**Identificatore di cottura (SP-13)**

Premere il pulsante ► e “SP-13 COOKING USER IO” lampeggia nel display. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere “SHOWPREV” o “SHOW----”.

L'impostazione SP-13 SHOWPREV significa che dopo un ciclo di cottura il display visualizza l'ultimo prodotto menu cotto. SHOW---- significa che dopo un ciclo di cottura, il display visualizza “----” e un prodotto menu deve essere selezionato prima di iniziare il ciclo di cottura successivo.

**Numero cestelli (SP-14)**

Premere il pulsante ► e “SP-14 NUMBER OF BASKETS” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per selezionare 2 o 4 cestelli per vasca.

**Indicatore di cottura (SP-15)**

Premere il pulsante ► e “SP-15 SHOW COOKING INDICATR” lampeggiano nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per selezionare YES (SI) e durante il ciclo di cottura “\*” indica quale timer sta effettuando il conto alla rovescia. Selezionare NO e “\*” non si visualizza durante il ciclo di cottura.

**6-1. MODALITÀ DI  
PROGRAMMAZIONE  
SPECIALE (segue)**

**2a lingua (SP-16)**

Premere il pulsante ► e “SP-16 2ND LANGUAGE” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per selezionare la seconda lingua desiderata.

Impostando una seconda lingua nei comandi, sarà possibile scegliere 2 lingue premendo il pulsante **P** durante il normale funzionamento.

Una lingua viene visualizzata nel display di sinistra e la seconda in quello di destra. Premendo il pulsante ✓ si seleziona la lingua nel display.

**2o volume (SP-17)**

Premere il pulsante ► “SP-17 2ND VOLUME” lampeggia nel display di sinistra. Premere i pulsanti ▲ o ▼ o usare i pulsanti di prodotto per selezionare il secondo volume desiderato.

Impostando un secondo volume nei comandi, sarà possibile scegliere 2 volumi premendo due volte il pulsante **P** durante il normale funzionamento.

Un'impostazione del volume viene visualizzata nel display di sinistra (da NONE (NESSUNA) a 10; dove 10 = massimo) mentre il secondo valore del livello di volume viene visualizzato nel display di destra. Per selezionare il volume, premere il pulsante ✓ sotto il volume desiderato.

**Modalità di risparmio energetico (SP-18)**

Premere il pulsante ► e “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per selezionare “YES” (“SI”) o “NO”.

Se impostato su YES (SI), durante i periodi di inutilizzo, la friggitrice attiva automaticamente la modalità di Risparmio energetico, che disattiva i ventilatori. Successivamente, dopo aver selezionato un prodotto per avviare un ciclo di cottura, i ventilatori e il calore vengono ripristinati. Se impostato su NO, i ventilatori restano costantemente attivi.

**Tipo di friggitrice (SP-19)**

Premere il pulsante ► e “SP-19 FRYER TYPE” lampeggia in il display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere “GAS” o “ELEC”.

**Tipo di vasca (SP-20)**

Premere il pulsante ► e “SP-20 VAT TYPE” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere “SPLIT” o “FULL”.

**6-1. MODALITÀ DI  
PROGRAMMAZIONE  
PECIALE (segue)**

**Sollevamento automatico attivo (SP-21)**

Premere il pulsante ► e “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere “YES LIFT” o “NO LIFT”.

Se la friggitrice viene montata con l'opzione di sollevamento automatico, SP-21 deve essere impostato su “YES LIFT”, in caso contrario impostare SP-21 su “NO LIFT”.

**Fornitura olio in massa (SP-22)**

Premere il pulsante ► e “SP-22 BULK OIL SUPPLY?” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere “YES SUPL” o “NO SUPL”.

Impostare su YES (SI) se l'olio viene pompato nella vasche da un serbatoio di olio esterno. In caso contrario, impostare SP-22 su NO.

**Smaltimento olio in massa (SP-23)**

Premere il pulsante ► e “SP-23 BULK OIL DISPOSE?” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere “YES DISP” o “NO DISP”.

Impostare su “YES DISP” se l'olio viene pompato dalle vasche in un serbatoio di olio esterno quando si smaltisce l'olio. In caso contrario, impostare SP-23 su “NO DISP”.

**Registro del numero di serie (SP-24)**

Premere il pulsante ► e “SP-24 S/N ✓ EDIT” lampeggia nei display, insieme al numero di serie dell'unità. THIS SERIAL NUMBER SHOULD MATCH THE SERIAL NUMBER ON THE DATA PLATE, ON THE DOORS. IF NOT, IT CAN BE RECORDED. (IL NUMERO DI SERIE DEVE CORRISPONDERE A QUELLO IMPRESSO SULLA TARGHETTA ALL'INTERNO DEGLI SPORTELLI. IN CASO CONTRARIO, PUÒ ESSERE REGISTRATO.)

**Modifica del codice di programma (SP-25)**

Consente all'operatore di modificare il codice del programma (impostazione di fabbrica su 1, 2, 3) usato per accedere alla Programmazione del prodotto e alla modalità del Programma di livello 2.

Premere il pulsante ► e “SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES” (“MODIFICARE CODICE MGR? 1=SI”) lampeggia nel display. Premere il pulsante del timer ⓘ e “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” scorre nel display. Premere i pulsanti dei prodotti per il nuovo codice.

Se il codice è adatto, premere **P** e “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” appare nel display. Premere gli stessi pulsanti di codice.

**6-1. MODALITÀ DI  
PROGRAMMAZIONE  
SPECIALE (segue)**

**Modifica del codice di programma (SP-25) (segue)**

Se il codice è adatto, premere **P** e “\*CODE CHANGED\*” appare nel display.

Se non è adatto, premere **i** e “\*CANCEL” appare nel display, che torna a “SP-25” e “CHANGE, MGR CODE? 1=YES” (“MODIFICA, CODICE UTILIZZO? 1=SI”).

A questo punto la procedura descritta sopra può essere ripetuta.

**Utilizzo del codice di programma (SP-26)**

Consente all'operatore di modificare il codice di riutilizzo reimpostato (impostazione di fabbrica su 1, 2, 3) per reimpostare le quantità di utilizzo di ciascun prodotto. Vedere la fase Analisi utilizzo nella modalità Informazioni.

Premere il pulsante **▶** e “SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES” (“MODIFICARE CODICE UTILIZZO? 1=SI”) lampeggia nel display. Premere il pulsante del timer **i** e “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” scorre nel display. Premere i pulsanti dei prodotti per il nuovo codice.

Se il codice è adatto, premere **P** e “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” appare nel display. Premere gli stessi pulsanti di codice.

Se il codice è adatto, premere **P** e “\*CODE CHANGED\*” appare nel display.

Se non è adatto, premere **i** e “\*CANCEL” appare nel display, che torna a “SP-26” e “CHANGE, USAGE CODE? 1=YES” (“MODIFICA, CODICE UTILIZZO? 1=SI”). A questo punto la procedura descritta sopra può essere ripetuta.

**Smaltire richiede codice? (SP-27)**

Premere il pulsante **▶** e “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE?” lampeggia nel display di sinistra. Premere i pulsanti **▲** o **▼** per scegliere YES (SI) o NO. Se impostato su SI, inserire il codice 1, 2, 3 per smaltire l'olio dalla vasca, utilizzando la modalità di smaltimento.

**Ora riempimento prolungata (SP-28)**

Premere il pulsante **▶** e “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” lampeggia nel display di sinistra. Premere i pulsanti **▲** o **▼** per scegliere YES (SI) o NO.

**Consentire all'utente di terminare il riempimento (SP-29)**

Premere il pulsante **▶** e “SP-29 LET USER EXIT FILL” lampeggia nel display di sinistra. Premere i pulsanti **▲** o **▼** per scegliere YES (SI) o NO. Se impostato su SI, l'utente può terminare l'operazione Express Filter™ funzionamento.

**6-1. MODALITÀ DI  
PROGRAMMAZIONE  
SPECIALE (segue)**

**Ignora messaggio di pulizia (SP-30)**

Premere il pulsante ► e “SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT?” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere YES (SI) o NO.

**Lavaggio a 2 stadi abilitato (SP-31)**

Premere il pulsante ► e “SP-31 2-STAGE WASH ENABLED?” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere YES (SI) o NO.

**6-2. NON DISTURBARE**

I periodi di tempo delle operazioni di picco durante il quale non verrà visualizzato il messaggio "FILTER NOW?" possono essere programmati nella friggitrice. Vi sono tre raggruppamenti di giorni - dal Lunedì al Venerdì (M-F), Sabato (SAT) e Domenica (SUN). All'interno di ogni raggruppamento, si possono programmare fino a 4 periodi (M-F 1-4, SAT 1-4 e SUN 1-4). Ogni periodo può essere impostato tra 1 e 180 minuti.

1. Tenere premuto il pulsante **P** per 5 secondi fino a visualizzare “LEVEL 2”, seguito da “SP PROG” e “ENTER CODE” sul display.
2. Premi il pulsante **P** un'altra volta e “DO NOT DISTURB” e “ENTER CODE” lampeggiano nel display di sinistra.
3. Immettere codice 1, 2, 3 (primi 3 pulsanti di prodotto).
4. “DO NOT DISTURB ENABLED?” lampeggia nel display di sinistra e YES o NO appare nel display di destra. Premere il pulsante del timer il pulsante ▲ o ▼ per scegliere YES (SI) o NO.
5. Premere il pulsante **P** e “M-F 1” appare nel display di sinistra e il tempo lampeggia nel display di destra. Premere i pulsanti ▲ o ▼, oppure usare i pulsanti di prodotto per modificare il tempo.
6. Premere il pulsante **P** e “M-F 1” lampeggia nel display di sinistra e “A” o “P” lampeggia nel display di destra. Usare i pulsanti ▲ o ▼ per scegliere AM o PM.
7. Premere il pulsante **P** per visualizzare “M-F 1” nel display di sinistra e il carattere più a destra lampeggia. Premere i pulsanti di prodotto per inserire la durata (fino a 180 minuti) in cui sarà disabilitato il filtraggio, dopo il tempo specificato al passaggio 5.
8. Premere il pulsante **P** per passare al periodo di tempo successivo M-F 2.
9. Ripetere i passaggi 5, 6, 7 e 8 per gli altri periodi di tempo desiderati.



### **6-3. IMP OROLOGIO**

1. Tenere premuto il pulsante **P** per 5 secondi fino a visualizzare “LEVEL 2”, seguito da “SP PROG” e “ENTER CODE” sul display.
2. Premere di nuovo il pulsante **P** e “CLK SET” e “ENTER CODE” lampeggiano nel display di sinistra.
3. Immettere codice 1, 2, 3 (primi 3 pulsanti di prodotto).
4. “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY” lampeggia nel display. Usare i pulsanti dei prodotti per impostare la data nel display.
5. Premere il pulsante **▶** e “CS-2 ENTER TIME” lampeggiano nel display di sinistra e l’ora lampeggia nel display di destra. Premere il pulsante del timer i pulsanti **▲** o **▼**, oppure usare i pulsanti di prodotto per modificare l’ora.
6. Premere il pulsante **▶** e “CS-2 ENTER TIME” lampeggia nel nel display di sinistra e “AM” o “PM” lampeggia nel display di destra. Usare i pulsanti **▲** o **▼** per scegliere AM o PM.
7. Premere il pulsante **▶** e “CS-3 TIME FORMAT” lampeggia in il display di sinistra e “12-HR” o “24-HR” lampeggia nel display. Usare i pulsanti **▲** o **▼** per scegliere il formato di 12 ore oppure quello di 24 ore.
8. Premere il pulsante **▶** e “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME” lampeggia nel display di sinistra. Usare i pulsanti **▲** o **▼** per scegliere l’ora legale della propria area: 1.OFF; 2.US (2007 e successivi); 3.EURO; 4.FSA (US prima del 2007).

### **6-4. REGISTRAZIONE DATI, CONTROLLO CALORE, TEC., STAT. E CONTROLLO FILTRO (MODALITÀ)**



9. Premere e tenere premuto il pulsante **P** per uscire.

Le modalità di Registrazione dati, Controllo calore, Tec., Stat. e Controllo filtro sono delle modalità di diagnostica e programmi avanzate, principalmente solo per l’uso di Henny Penny. Per ulteriori informazioni su queste modalità, contattare il Dipartimento assistenza al num. 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.




**SEZIONE 7. RISOLUZIONE DI PROBLEMI**

**7-1. GUIDA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

Problema	Causa	Risoluzione
Alimentazione attiva, ma la friggitrice non funziona affatto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Circuito aperto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare la friggitrice</li> <li>• Controllare l'interruttore o il fusibile nella scatola di alimentazione</li> <li>• <b>(Fuori dagli USA/alcune località internazionali)</b> L'interruttore della friggitrice è intervenuto aprendo lo sportello sinistro e si è reimpostato; Vedere sotto</li> </ul> 
L'olio non si riscalda ma le spie sono accese	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutti i cavi di alimentazione non sono collegati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'unità ha 2 cavi di alimentazione; assicurarsi che entrambi siano collegati</li> </ul>
Codice errore controllo "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Circuito di limite alto aperto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciar raffreddare per 15-20 minuti, reimpostare il limite alto utilizzando l'attrezzo apposito all'interno dello sportello sinistro spingendolo delicatamente nel foro della cerniera dell'elemento riscaldante; se il limite alto non si reimposta, deve essere sostituito</li> </ul> 
Vasca poco riempita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanica bassa o vuota</li> <li>• Linea dell'olio della tanica intasata o collassata</li> <li>• Pulire la coppa di filtraggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire la tanica</li> <li>• Controllare la tubatura della tanica</li> <li>• Pulire la coppa di filtraggio e cambiare la carta o il cuscinetto</li> </ul>


## **7-1. GUIDA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

**(segue)**

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Risoluzione</b>
Olio schiumoso o in ebollizione al limite della vasca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua nell'olio</li> <li>• Olio non corretto o di scarsa qualità</li> <li>• Filtraggio errato</li> <li>• Risciacquo improprio dopo la pulizia della vasca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drenare e pulire l'olio</li> <li>• Utilizzare l'olio consigliato</li> <li>• Consultare le procedure di filtraggio</li> <li>• Pulire e risciacquare la vasca, quindi asciugarla accuratamente</li> </ul>
L'olio non si scarica dalla vasca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valvola di scarico ostruita dai residui</li> <li>• Recipiente di scarico ostruito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprire la valvola e inserire la spazzola di pulizia nello scarico</li> <li>• Rimuovere il pannello destro e rimuovere la spina dell'estremità e pulire il contenitore</li> </ul>
Il motore del filtro funziona ma pompa l'olio lentamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegamenti allentati della tubazione del filtro</li> <li>• Carta o cuscinetto del filtro intasato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fissare tutti i collegamenti della tubazione del filtro</li> <li>• Cambiare la carta o il cuscinetto del filtro</li> </ul>
Presenza di bolle nell'olio durante tutto il processo di filtraggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contenitore del filtro non completamente inserito</li> <li>• Contenitore del filtro ostruito</li> <li>• Anello toroidale danneggiato sul ricevitore della linea del filtro nella friggitrice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che la tubazione di ritorno della coppa di filtraggio sia inserita completamente nel ricevitore della friggitrice</li> <li>• Pulire la coppa e cambiare la carta o il cuscinetto</li> <li>• Sostituire l'anello toroidale</li> </ul>
Codice errore controllo "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi in alto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abbassare gli elementi nella vasca</li> </ul>
Il motore del filtro non funzionerà	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cavo di alimentazione vasca 1 non collegato</li> <li>• Circuito aperto</li> <li>• Il disgiuntore termico sul retro del motore della pompa è scattato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire il cavo di alimentazione nella presa</li> <li>• L'interruttore della friggitrice è intervenuto aprendo lo sportello sinistro e si è reimpostato sulla friggitrice</li> <li>• Lasciare raffreddare il motore e quindi utilizzando un cacciavite premere con forza sul pulsante fino a farlo scattare</li> </ul> 

**7-2. CODICI ERRORE**

In caso di errore del sistema di controllo, il display digitale visualizza un messaggio di errore. I codici di messaggio sono mostrati nella seguente colonna DISPLAY. Quando viene visualizzato un codice di errore, il sistema emette un tono costante; per interrompere il tono, premere un pulsante qualsiasi.

DISPLAY	CAUSA	CORREZIONE
"E-4"	Quadro di comando surriscaldamento	Portare l'interruttore in posizione OFF e poi di nuovo a ON; se il display visualizza "E-4", il quadro di comando si sta surriscaldando; controllare le feritoie di ventilazione su ciascun lato dell'unità per rilevare eventuali ostruzioni
"E-5"	L'olio surriscaldamento	Portare l'interruttore in posizione OFF e poi di nuovo a ON; se il display mostra "E-5", sarà necessario controllare i circuiti di riscaldamento e le sonde di temperatura
"E-6A"	Temperatura sonda aperta	Portare l'interruttore in posizione OFF e poi di nuovo a ON; se il display mostra "E-6A", la sonda della temperatura deve essere controllata
"E-6B"	Temperatura sonda in corto	Portare l'interruttore in posizione OFF e poi di nuovo a ON; se il display mostra "E-6B", la sonda della temperatura deve essere controllata
"E-10"	Limite elevato	Lasciar raffreddare per 15-20 minuti, reimpostare il limite alto utilizzando l'attrezzo apposito all'interno dello sportello sinistro spingendolo delicatamente nel foro della cerniera dell'elemento riscaldante; se il limite alto non si reimposta, deve essere sostituito
		
"E-15"	Interruttore di scarico	Verificare che la manopola di scarico sia completamente premuta; se l'errore E-15 persiste, controllare l'interruttore di scarico1 }
"E-18-A"	Sensore di livello sinistro aperto	Portare l'interruttore in posizione OFF e poi di nuovo a ON; se il display indica ancora un sensore guasto, controllare i collegamenti se il display indica ancora un sensore guasto, controllare i collegamenti controllare il quadro di comando e sostituire i sensori se necessario
"E-18-B"	Sensore di livello destro aperto	
"E-18-C"	Entrambi i sensori di livello aperti	

## **7-2. CODICI ERRORE**

**(segue)**

<b>DISPLAY</b>	<b>CAUSA</b>	<b>CORREZIONE</b>
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recupero calore lento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consultare un tecnico qualificato per stabilire il corretto voltaggio per l’unità; controllare il circuito di riscaldamento; controllare l’eventuale presenza di cavi allentati o bruciati</li> </ul>
“E-22” “NO HEAT” “CHECK PWR CORD AND BREAKER”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi non in riscaldamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare il cavo di alimentazione e il circuito di riscaldamento</li> </ul>
“E-31”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi in alto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abbassare gli elementi completamente nella vasca</li> </ul>
“E-41”, “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmazione con errori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portare l’interruttore della vasca su OFF, quindi di nuovo su ON, se il display mostra uno di questi codici di errore, reinizializzare i controlli; se il codice di errore persiste, sostituire il quadro di comando</li> </ul>
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convertitore analogico (guasto chip o persiste, sostitu alimentazione a 12 V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portare l’interruttore della vasca su OFF, quindi di nuovo su ON, se “E-47” ire la scheda I/O, la scheda PC; se i toni dell’altoparlante sono bassi, è possibile un guasto alla scheda I/O; sostituire la scheda I/O</li> </ul>
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Errore di input del sistema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire la scheda PC</li> </ul>
“E-54C”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valore di temperatura in errore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare l’interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON, sostituire la scheda PC se l’errore “E-54C” persiste</li> </ul>
“E-60”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La scheda PC AIF non comunica con la scheda PC di controllo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portare l’interruttore della vasca su OFF, attendere 15 secondi quindi di nuovo su ON. Se “E-60” persiste, controllare il connettore tra le schede PC; sostituire la scheda PC AIF o la scheda PC di controllo, se necessario</li> </ul>
“E-93-A” “24 VDC SUPPLY TRIPPED”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motore di sollevamento automatico malfunzionante o con errori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se il sollevamento automatico non funziona, controllare ciascuno dei motori di sollevamento automatico atti</li> </ul>







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

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

**Toll free in USA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**  
**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FM05 - 213 - A \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 6-17-16

Italian