

MANUALE DELL'OPERATORE

FRIGGITRICE ELETTRICA APERTA
CON VASCHE INTERE E SEPARATE

MODELLO

GVE`071`#? J9`%&I

GVE`072`#? J9`%&I

GVE`073`#? J9`%&I

GVE`074`#? J9`%&I



HENNY PENNY

Engineered to Last

PER REGISTRARE LA GARANZIA ONLINE VISITARE WWW.HENNYPENNY.COM

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio

Le presenti sono le istruzioni originali Henny Penny controllate in base alle versioni per General Market Electric Low Oil Volume (GVE/KVE) a 1, 2, 3 e 4 vasche, modelli 71, 72, 73 e 74 (GVE 71, 72, 73 and 74). Questo manuale è disponibile anche sul sito web pubblico di Henny Penny all'indirizzo www.hennypenny.com.

Leggere completamente queste istruzioni prima dell'installazione e dell'utilizzo di questo apparecchio per garantire il rispetto di tutte le norme di installazione, funzionamento e sicurezza richieste. Leggere e rispettare tutti i messaggi di sicurezza per evitare danni all'apparecchio e lesioni personali.



AVVERTENZA

- **Questa friggitrice deve essere installata e utilizzata in modo che l'acqua non entri in contatto con l'olio producendo spruzzi e bolle di olio e vapore che possono causare lesioni personali; si esclude da questo la normale umidità del prodotto.**
- **Rischio di ustioni! Non spostare la friggitrice o la vasca di scarico del filtro mentre contengono olio bollente. Gli spruzzi di olio bollente possono causare lesioni o gravi ustioni.**

Questo apparecchio è destinato all'uso commerciale nelle cucine di ristoranti, panetterie, ospedali, ecc. ma non per la produzione continua di massa di alimenti come ad esempio in un ambiente di fabbrica. Durante l'uso, la pressione sonora di emissione ponderata in aria delle unità è inferiore a 70 db(A). Tutte le riparazioni devono essere eseguite dal produttore, da un suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, al fine di evitare pericoli.

Utilizzare sempre uno scarico della trazione. Installare il cavo di alimentazione con il conduttore di terra dimensionato per guastarsi per ultimo. Se il cavo di alimentazione fornito in dotazione o uno esistente si danneggia, non utilizzarlo, ma sostituirlo con un cavo di alimentazione di buona qualità. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, al fine di evitare pericoli.

Per garantire un funzionamento sicuro e continuo di questo apparecchio è necessario eseguire una corretta manutenzione giornaliera, settimanale, mensile, trimestrale e annuale. Questo apparecchio non deve mai essere pulito con un getto d'acqua o uno strumento per la pulizia a vapore. Insieme all'apparecchio sono fornite spazzole per la pulizia e le istruzioni per la corretta pulizia sono incluse nel presente manuale.

Una corretta manutenzione aumenta anche la durata utile dell'apparecchio e dell'olio, riducendo così i costi di esercizio. Inoltre, l'olio vecchio aumenta la possibilità di ebollizione e di incendio, a causa del ridotto punto di infiammabilità dell'olio. La temperatura dell'olio non deve mai superare i 230 °C (450 °F).

Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (incluso bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure senza esperienza o competenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite in merito all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato attraverso un timer esterno o un telecomando separato.

SOMMARIO

Sezione	Pagina
Sezione 1. INTRODUZIONE.....	1
1-1 Introduzione.....	1
1-2 Manutenzione e cura.....	1
1-3 Assistenza	1
1-4 Sicurezza.....	2
 Sezione 2. DISIMBALLAGGIO / INSTALLAZIONE.....	 4
2-1 Introduzione.....	4
2-2 Istruzioni per il disimballaggio.....	4
2-3 Scelta della posizione della friggitrice.....	5
2-4 Livellamento della friggitrice	5
2-5 Ventilazione della friggitrice	6
2-6 Requisiti elettrici.....	6
2-9 Dimensioni.....	8
 Sezione 3. FUNZIONAMENTO	 10
3-1 Componenti della friggitrice.....	10
3-2 Modalità Setup.....	14
3-3 Riempimento o aggiunta di olio	15
3-4 Procedure d'avvio mattutino	16
3-5 Cottura con il display dedicato	17
3-6 Cottura con il display multiprodotto.....	18
3-7 Passaggio da colazione a pranzo e da pranzo a colazione.....	18
3-8 Passaggio dal display multiprodotto al display dedicato.....	19
3-9 Passaggio dal display dedicato al display multiprodotto.....	19
3-10 Passaggio dal display multiprodotto al display multiprodotto con diverse impostazioni di temperatura	19
3-11 Filtraggio rapido	20
3-12 Filtraggio di manutenzione	22
3-13 Eliminazione dell'olio dalla vasca mediante la navetta di scarico dell'olio	24
3-14 Sostituzione del cuscinetto del filtro	25
3-15 Rimozione e pulizia dell'appoggio del cestino	27
3-16 Statistiche pulsante informazioni.....	28
3-17 Statistiche pulsante filtro	28
3-18 Statistiche pulsante temperature	28
3-19 Modalità Informazioni.....	29

SOMMARIO (segue)

Sezione		Pagina
Sezione 4.	PROGRAMMAZIONE LIVELLO 1	31
	4-1 Modifica impostazioni prodotto	31
	4-2 Orologio AIF	33
	4-3 Modalità Pulizia profonda	34
	4-4 Setup friggitrice	38
Sezione 5.	PROGRAMMAZIONE LIVELLO 2	39
	5-1 Impostazioni prodotto avanzate	39
	5-2 E-Log (registro codici di errore)	40
	5-3 Password	41
	5-4 Tono di avviso	41
	5-5 Filtro dopo	42
	5-6 Tempo filtro	42
Sezione 6.	PROGRAMMAZIONE LIVELLO 3	42
Sezione 7.	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	43
	7-1 Guida alla risoluzione dei problemi	43
	7-1 Codici di errore	45

SEZIONE 1: INTRODUZIONE

1-1 INTRODUZIONE

La friggitrice aperta Henny Penny è un unità di base di un'apparecchiatura per la lavorazione degli alimenti. Questa macchina è utilizzata solo per lavorazioni di alimenti in ambito istituzionale e commerciale.

1-2 MANUTENZIONE E CURA



AVVISO

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 ritenuti conformi a tale direttiva. Abbiamo esaminato i nostri prodotti anche per verificarne la conformità con la normativa RoHS (Restriction of Hazardous Substances) e li abbiamo modificati al fine di garantire tale conformità. Per mantenere la conformità con queste direttive, questa unità non deve essere smaltita come rifiuto urbano indifferenziato. Per uno smaltimento appropriato, contattare il distributore Henny Penny più vicino.

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 sempre regolarmente.

1-3 ASSISTENZA

Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale indipendente, oppure chiamare Henny Penny Corp. al numero 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.

1-4
SICUREZZA

Le istruzioni riportate nel presente manuale sono state predisposte per aiutarvi conoscere le procedure corrette per l'uso dell'apparecchio. Laddove le informazioni riportate siano di particolare importanza o siano connesse alla sicurezza, sono state utilizzate le parole AVVISO, ATTENZIONE e AVVERTENZA. Il loro uso è descritto di seguito.

Se si verifica un problema durante il primo utilizzo di una nuova unità, è necessario ricontrollare la sezione Installazione nel manuale dell'operatore.

Prima della risoluzione dei problemi, rileggere sempre la sezione Funzionamento nel manuale dell'operatore.

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:



IL SIMBOLO DI AVVISO PER LA SICUREZZA è utilizzato con le diciture PERICOLO, AVVERTENZA o ATTENZIONE e indica il rischio di lesioni personali.



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 alle cose.



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



AVVERTENZA indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare morte o lesioni gravi.



PERICOLO INDICA UNA SITUAZIONE PERICOLOSA IMMINENTE CHE, SE NON EVITATA, POTREBBE PROVOCARE MORTE O GRAVI LESIONI.

**1-4
SICUREZZA
(SEGUE)**



Simbolo di massa equipotenziale



Simbolo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)



OPPURE



Simboli di rischio di scossa elettrica



OPPURE



Simboli di superfici calde



Indica la direzione in cui ruotare la maniglia rossa per aprire la valvola di scarico e scaricare l'olio dalla vasca



Mostra la direzione in cui ruotare la maniglia gialla per aprire la valvola di riempimento e pompare olio nella vasca

SEZIONE 2: DISIMBALLAGGIO / INSTALLAZIONE

2-1 INTRODUZIONE

- Una installazione e una manutenzione non corrette causeranno deterioramento delle funzioni dell'apparecchio e lesioni personali. Leggere con attenzione il manuale prima di installare, utilizzare e mantenere l'apparecchio.
- Il presente manuale non è adatto per persone: con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive o con carenza di esperienza o di conoscenza (come i bambini).

Questa sezione fornisce le istruzioni per il disimballaggio e l'installazione della friggitrice Henny Penny General Market. L'installazione di questa unità deve essere affidata a un tecnico competente.



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

2-2 ISTRUZIONI PER IL DISIMBALLAGGIO

AVVISO

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 dalla confezione.
2. Rimuovere il coperchio della confezione e sollevare il collo principale dalla friggitrice.
3. Rimuovere i supporti d'imballaggio angolari (4).
4. Tagliare la pellicola elastica dalla scatola e rimuoverla dalla parte superiore del coperchio della friggitrice.
5. Tagliare e rimuovere le bande metalliche che fissano la friggitrice al pallet.

ATTENZIONE

- *Non rimuovere la staffa di trasporto dal lato destro della friggitrice finché l'unità non sia stata collocata nella posizione finale, poiché la friggitrice potrebbe danneggiarsi.*
- *Rimuovere la vasca di scarico del filtro dalla friggitrice prima di rimuovere la friggitrice dal pallet, per evitare eventuali danni all'unità. Figura 1.*

6. Rimuovere la friggitrice dal pallet.



Procedere con cautela nello spostamento della friggitrice, per evitare lesioni personali. La friggitrice pesa circa da 272 kg (600 libbre) a 363 kg (800 libbre).

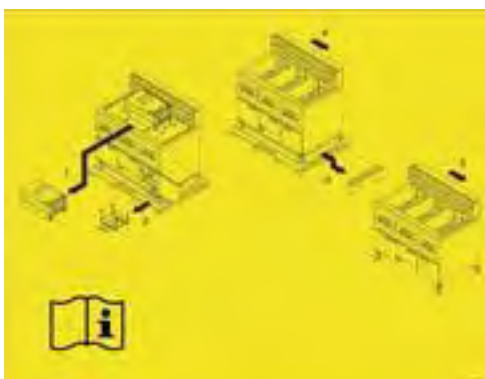


Figura 1

2-3 SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA FRIGGITRICE

La friggitrice deve essere montata con il retro contro la parete:

- Distanziamento posteriore ≤ 100 mm.
 - Non accedere dal retro.
 - Distanziamento anteriore ≥ 760 mm.
- Garantisce uno spazio di lavoro adeguato.

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 vi siano interferenze nell'assemblaggio finale degli ordini dei piatti. 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. Occorre tenere presente che è possibile migliorare l'efficienza con una serie di operazioni ordinarie, come ad esempio tenere il prodotto crudo da un lato e quello finito dall'altro lato. L'assemblaggio degli ordini può essere spostato senza compromettere troppo l'efficienza.

ATTENZIONE
RISCHIO DI INCENDIO

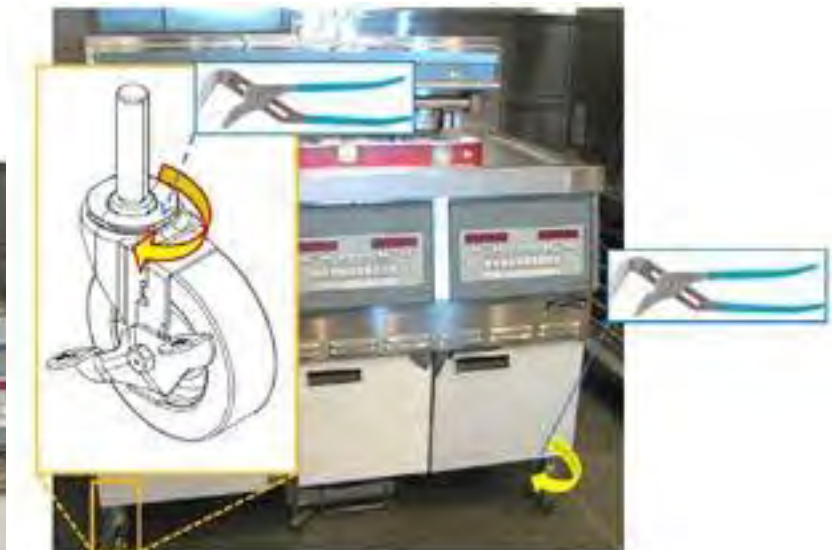
Per evitare incendi e non rovinare i prodotti, l'area sotto la friggitrice non deve essere usata per conservare alcun prodotto.

2-4 LIVELLAMENTO DELLA FRIGGITRICE

AVVERTENZA
RISCHIO DI USTIONI

Per evitare gravi lesioni dovute a spruzzi di olio bollente, posizionare e installare la friggitrice in modo da evitare che si sposti o che si rovesci. Per una maggiore stabilità è possibile usare cinghie di bloccaggio.

Per garantire un corretto funzionamento, la friggitrice aperta deve essere livellata sia nel senso della larghezza che in quello della profondità. Ciò può essere ottenuto utilizzando una livella sulle zone piatte intorno al collo della vasca centrale e regolando le rotelle finché l'apparecchio non sia livellato. Rotelle regolabili fino a 40 mm (1,562 pollici)... vedere di seguito.



2-5 VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

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

AVVISO

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

Consultare la targhetta dati montata all'interno dello sportello sinistro per determinare i valori di alimentazione corretti.



Questa friggitrice deve essere collegata a terra in modo adeguato e sicuro per evitare scosse elettriche. Fare riferimento alle norme elettriche locali per le procedure corrette di collegamento a terra o, in assenza di tali norme, al Codice Elettrico Nazionale, ANSI/NFPA Num. 70 (edizione corrente). In Canada, tutti i collegamenti elettrici devono essere conformi al CSA C22.1, Codice Elettrico Canadese Parte 1 e/o ai codici locali.

Per evitare scosse elettriche, l'apparecchio deve essere munito di un interruttore esterno che disconnetta tutti i conduttori non collegati a terra. L'interruttore principale di questo apparecchio non disconnette tutti i collegamenti della linea.

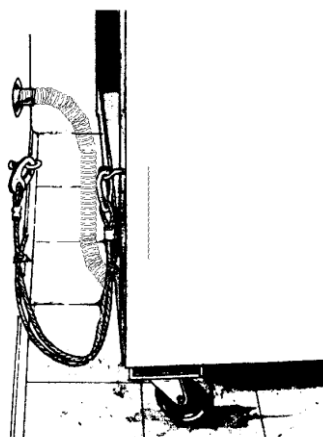
(SOLO PER APPARECCHIATURE CON MARCHIO CE)

Per prevenire scosse elettriche, questo apparecchio deve essere collegato ad altri apparecchi o superfici metalliche toccabili nelle sue immediate vicinanze con un conduttore di connessione equipotenziale. A tal file, questo apparecchio è dotato di un capocorda equipotenziale. Il capocorda equipotenziale è contrassegnato con il seguente simbolo .



**2-8
REQUISITI
ELETTRICI
(segue)**

CAVO DI RITENUTA



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

Un interruttore onnipolare di sconnessione separato, con fusibili o interruttori di corretta capacità, deve essere installato in una posizione comoda tra la friggitrice e la fonte di alimentazione, in conformità ai codici nazionali e locali.

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

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

ATTENZIONE

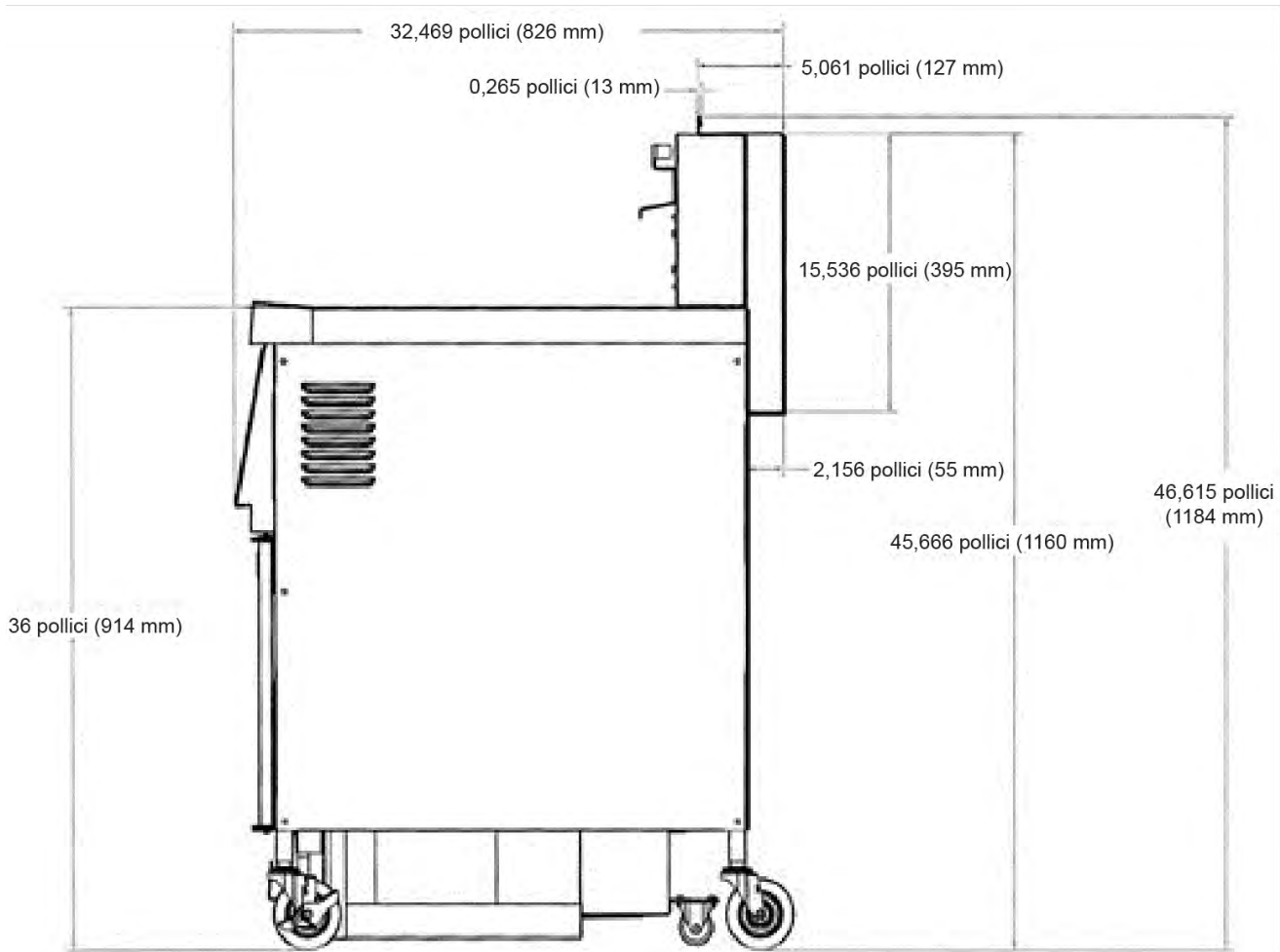
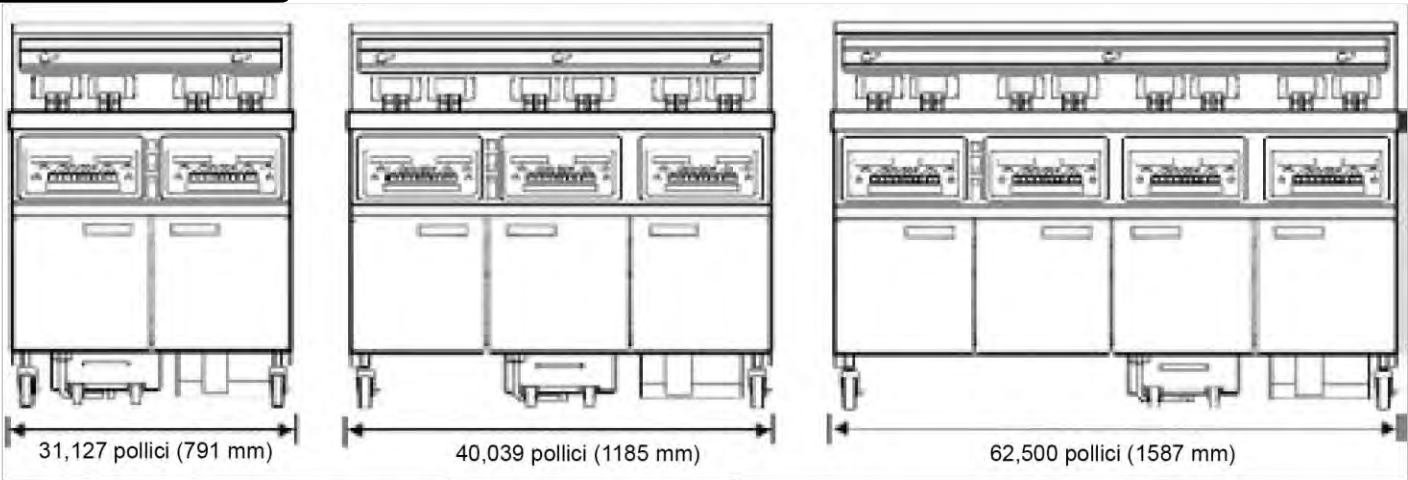
PARETE IN CARTONGESSO

Fissare il bullone a occhiello a un montante. Non fissarlo alla sola parete in cartongesso. L'installazione migliore è a circa 15 cm da ciascun lato della presa.

Il cavo di ritenuta deve essere almeno 15 cm più corto del tubo flessibile.

Il cavo di alimentazione sarà un cavo flessibile schermato resistente all'olio, non più leggero di un normale cavo schermato in policloroprene o equivalente in elastomero sintetico. Deve essere un conduttore in rame isolato idoneo per 600 volt e 90 °C. Per corse più lunghe di 15 metri (50 piedi), utilizzare un conduttore della sezione più grande successiva. Le unità CE richiedono che alla morsettiera sia collegato un cavo di dimensione minima di 6 mm.

2-9a
DIMENSIONI

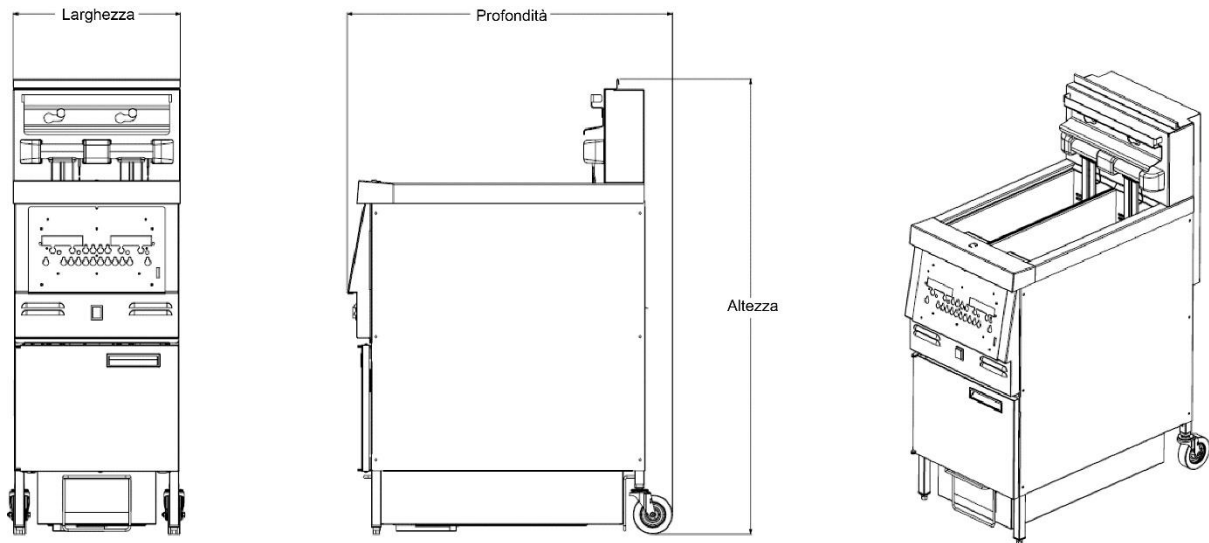


AVVISO

Rotelle regolabili fino a 40 mm (1,562 pollici)



Dimensioni del modello 071 / 171 a singolo pozzetto:



Installazione:	
Larghezza	434 mm (17,08 pollici)
Profondità	842 mm (33,13 pollici)
Altezza	1180 mm (46,425 pollici) Regolabile fino a 20 mm (0,800 pollici)
Peso	110 kg (243 libbre)
Imballato:	
Larghezza	551 mm (21,70 pollici)
Profondità	918 mm (36,13 pollici)
Altezza	1361 mm (53,60 pollici)
Peso	135 kg (298 libbre)
Requisiti elettrici:	
Volt	220/380
Fase	3
Hertz	50
kW	14
Amp	24,3
Conduttore	3NG
Capacità olio:	
Per vasca separata	9,0 kg (10 libbre)

2-9b
DIMENSIONI

SEZIONE 3:
FUNZIONAMENT

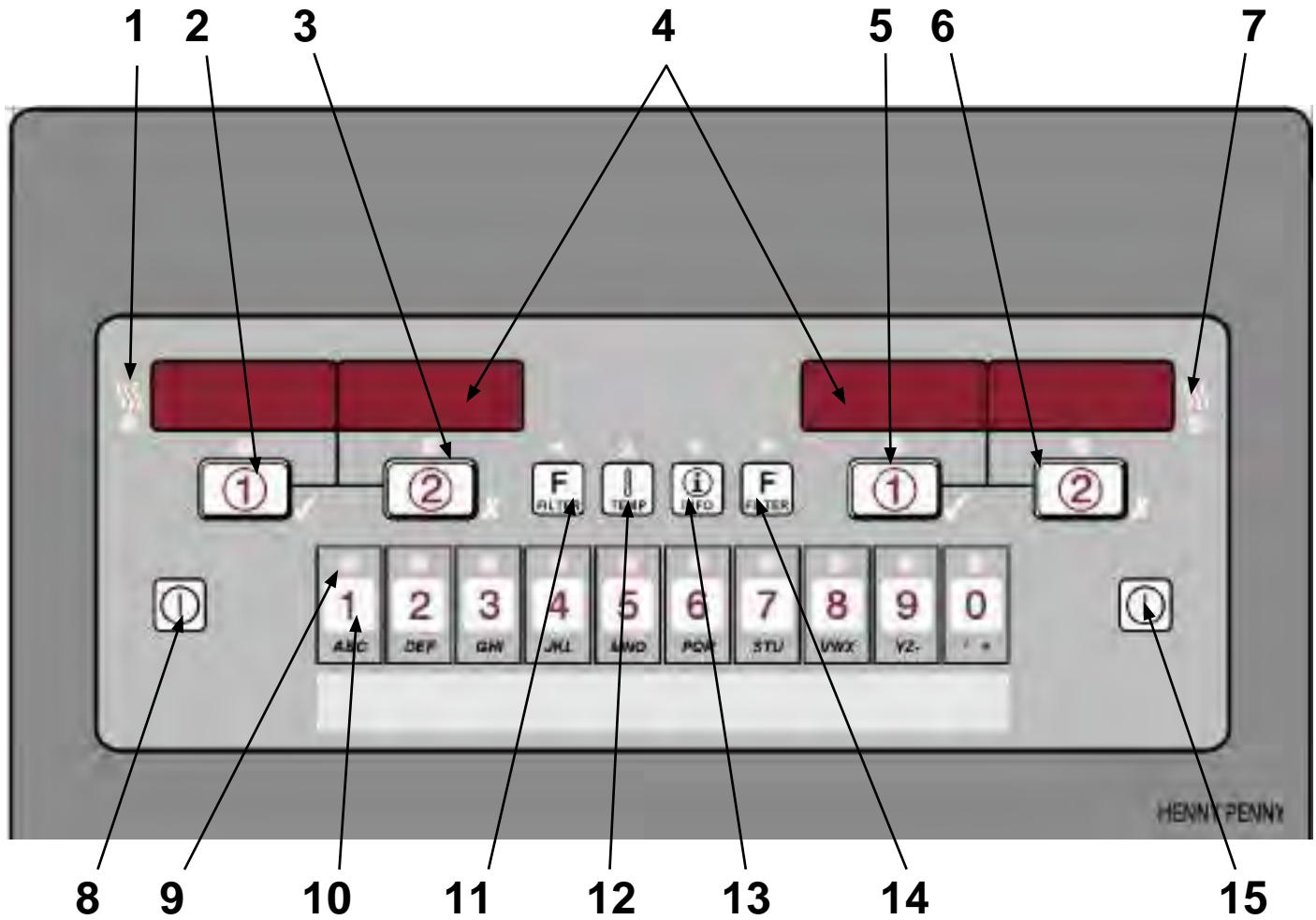


Figura 3-1

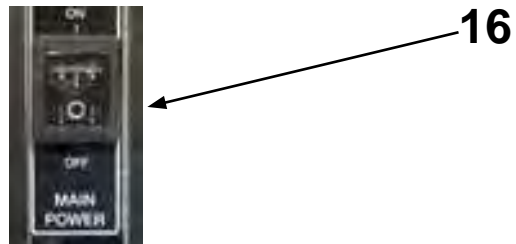


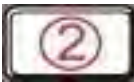







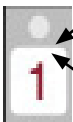







Figura 3-2

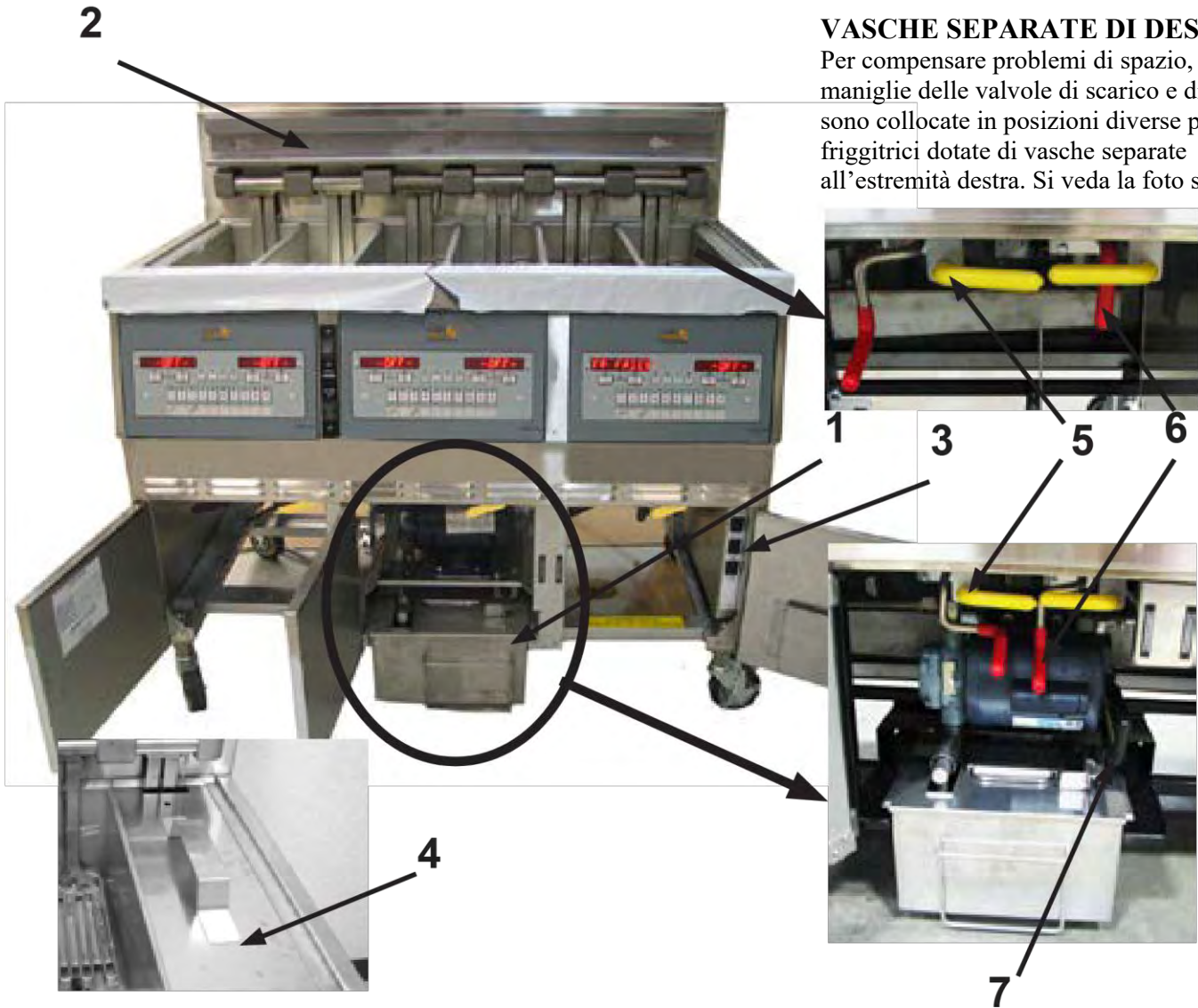
**3-1.
COMPONENTI DELLA
FRIGGITRICE**

Fare riferimento alle Figure 3-1 e 3-2 insieme alla descrizione delle funzioni riportata di seguito. Versione controllo 1.20.

Fig. n.	Elemento n.	Descrizione	Funzione
3-1	1		Questo LED si illumina quando viene azionato il comando che attiva il riscaldamento della o delle vasche) di sinistra, gli elementi si accendono e riscaldano l'olio
3-1	2		Durante il normale funzionamento, premere questo pulsante per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello di sinistra; premere per cambiare il prodotto visualizzato, utilizzato anche come ✓ per indicare SÌ o per confermare
3-1	3		Durante il normale funzionamento, premere questo pulsante per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello di sinistra; premere per cambiare il prodotto visualizzato; utilizzato anche come X per indicare NO o per annullare
3-1	4	Display digitale 	Il Display digitale visualizza i codici di prodotto; il conto alla rovescia del timer durante i cicli di cottura; i messaggi durante le modalità filtro; le selezioni in modalità Programmazione; la temperatura dell'olio premendo  ; i codici d'errore (disponibili in più lingue)
3-1	5		Durante il normale funzionamento, premere questo pulsante per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello di destra; premere per cambiare il prodotto visualizzato; premere per confermare gli avvisi nelle modalità filtro; è utilizzato anche come ✓ per indicare SI o per confermare
3-1	6	 	Durante il normale funzionamento, premere questo pulsante per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello di destra; premere per cambiare il prodotto visualizzato; premere per rifiutare gli avvisi nelle modalità filtro; è utilizzato anche come X per indicare NO o per annullare
3-1	7		Questo LED si illumina quando viene azionato il comando che attiva il riscaldamento della o delle vasche di destra e gli elementi si accendono e riscaldano l'olio
3-1	8		Premere per accendere o spegnere la o le vasche di destra
3-1	9		I pulsanti LED di prodotto si illuminano quando è stato selezionato quel particolare prodotto
3-1	10		Premere per selezionare il prodotto desiderato; premere per posizionare le lettere sotto il pulsante durante l'assegnazione di un nome a un prodotto

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

Fig. n.	Elemento n.	Descrizione	Funzione
3-1	11 e 14		Utilizzato nelle modalità Programmazione e Filtraggio; utilizzato anche per i pulsanti ◀ o ▶; premere per visualizzare le seguenti statistiche sul filtraggio: a. il numero di cicli di cottura prima del filtraggio successivo b. l'ora e la data dell'ultimo ciclo di filtraggio
3-1	12		Utilizzato nelle modalità Programmazione e Filtraggio; utilizzato anche per il pulsante ▲; premere per visualizzare le seguenti statistiche relative alla temperatura: a. temperatura effettiva dell'olio in ogni vasca b. temperatura impostata per ogni vasca
3-1	13		Utilizzato nelle modalità Programmazione; utilizzato anche per il pulsante ▼; premere per visualizzare le seguenti informazioni e statistiche relative alla friggitrice: a. recupero informazioni per ogni vasca b. lingue principale e secondaria del display selezionate
3-1	15		Premere per accendere o spegnere il sistema di riscaldamento per la o le vasche di destra
3-2	16		Quando è posizionato su ON, i comandi vengono alimentati




VASCHE SEPARATE DI DESTRA
Per compensare problemi di spazio, le maniglie delle valvole di scarico e di ritorno sono collocate in posizioni diverse per le friggitrici dotate di vasche separate all'estremità destra. Si veda la foto seguente.

Figura 3-4

Fig. N.	Elemento N.	Descrizione	Funzione
3-4	1	Gruppo vasca di scarico filtro	L'olio viene scaricato in questa vasca e successivamente pompato attraverso i filtri per di prolungarne la durata d'utilizzo
3-4	2	Appoggio dei cestelli	I cestelli vengono appesi qui quando non vengono utilizzati, oppure per asciugare il prodotto dopo un ciclo di cottura
3-4	3	Interruttori di limite superiore	Interruttori di reset per gli interruttori di sicurezza contro il surriscaldamento per ogni vasca
3-4	4	Coperchi delle vasche	Coprono la vasca quando non è utilizzata
3-4	5	Maniglie delle valvole dei filtri	Le maniglie gialle aprono e chiudono le valvole dei filtri quando viene pompato l'olio nelle vasche
3-4	6	Maniglie delle valvole di scarico	Le maniglie rosse aprono e chiudono le valvole di scarico.
3-4	7	Maniglia di spurgo	Ruotare la maniglia nera in posizione di cottura (aperta) durante il normale funzionamento e ruotarla in posizione di filtraggio (chiusa, come mostrato sopra) durante il filtraggio.

3-8 PASSAGGIO DAL DISPLAY

Dopo l'avvio iniziale, i comandi richiederanno di verificare le impostazioni della friggitrice.

Quando l'interruttore principale è acceso, viene visualizzato "OFF" (SPENTO) su entrambi i display. Premere  su uno dei lati: viene visualizzato *SETUP* *MODE* (MODALITÀ IMPOSTAZIONE) sui display, seguito da "LANGUAGE" (LINGUA) sul display di sinistra e "ENGLISH" (INGLESE) sul display di destra.

Utilizzare i pulsanti ◀ o ▶ per cambiare il display operativo in "FRANCAIS" (FRANCESE), "CAN FREN" (FRANCESE CANADESE), "ESPANOL" (SPAGNOLO), "PORTUG" (PORTOGHESE), "DEUTSCHE" (TEDESCO), "SVENSKA" (SVEDESE), "РУССКИЙ" (RUSSO).

Premere ▼ per continuare a impostare gli altri parametri:

- ZONE (ZONA) - USA, EUROPE, CHINA, OTHER (USA, EUROPA, CINA, ALTRO)
- TEMP FORMAT (FORMATO TEMPERATURA) - °F o °C
- TIME FORMAT (FORMATO ORA) - 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) - USA o INTERNAZIONALE
- ENTER DATE (INSERIRE DATA) - Data del giorno (utilizzare gli appositi pulsanti per cambiare)
- FRYER TYPE (TIPO FRIGGITRICE) - GAS o ELEC
- VAT TYPE (TIPO VASCA) - FULL (INTERA) o SPLIT (SEPARATA)
- CONTROL POSITION (POSIZIONE COMANDO) - 1; 2; 3; 4 (posizioni da sinistra a destra)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ORA LEGALE) - 1. OFF (DISATTIVATA); 2. US (USA) (2007 e successivi); 3. EURO (EUROPA); 4. FSA (USA prima del 2007), 5. MEXICO (MESSICO), 6. AUSTRALIA, 7. NEW ZEALAND (NUOVA ZELANDA), 8. CHILE (CILE).
- SETUP COMPLETE (IMPOSTAZIONE COMPLETATA)

Salvo se diversamente indicato, utilizzare ◀ or ▶ per modificare le impostazioni.

AVVISO

La modalità Setup è accessibile anche dalla programmazione di Livello 1. Vedere la Sezione 4-4.



ATTENZIONE

Il livello dell'olio deve essere sempre al di sopra degli elementi riscaldanti quando la friggitrice si sta riscaldando e al livello degli indicatori del livello dell'olio posti sul retro della vasca. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare incendi e/o danneggiare la friggitrice. L'olio solido non è raccomandato, in quanto potrebbe ostruire o danneggiare la pompa.



Figura 1



Indossare dei guanti per evitare gravi ustioni quando si versa olio bollente 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.



Figura 2

2. Capacità olio:

Vasche intere = 18,3 litri/16,5 kg (19,3 quarti/37,8 libbre)


Vasche separate = 9,5 litri/8,5 kg (10 quarti/18,7 libbre).

Tutte le vasche presentano 2 linee indicatrici del livello dell'olio sulla parte posteriore: la linea più alta indica il livello dell'olio più appropriato dopo il riscaldamento. Figure 1 e 2.



3. Collocare il supporto del cestello all'interno della vasca. Figura 3.



Figura 3


4. Collocare l'olio solido nella vasca fino al livello dell'indicatore più basso (Figure 1 e 2) Premere  per attivare il riscaldamento: l'olio fonderà lentamente. Se necessario aggiungere altro olio, fino a raggiungere il livello della linea indicatrice più alta. (Figure 1 e 2).


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

1. Accertarsi che la vasca sia stata riempita di olio fino al livello giusto.
2. Spostare l'interruttore d'accensione su ON e successivamente premere  per accendere il riscaldamento per la vasca desiderata. Se sul display viene visualizzato "IS POT FILLED?" (LA VASCA È PIENA?) assicurarsi che l'olio sia al livello giusto (vedere la Sezione 3-3) e successivamente premere il pulsante  per indicare "SI".

La friggitrice entra automaticamente nel ciclo di fusione finché la temperatura dell'olio non raggiunge gli 82 °C (180 °F): a questo punto la macchina esce automaticamente dal ciclo di fusione.

AVVISO

Il Ciclo di fusione può essere bypassato, se lo si desidera, premendo il tasto  o X e tenendolo premuto per 5 secondi.

Il display quindi visualizza "EXIT MELT" (INTERROMPI FUSIONE) "YES NO" (SI NO). Premere il pulsante  per indicare "SI" e la vasca si riscalderà continuamente finché non verrà raggiunta la temperatura impostata.

ATTENZIONE



Non bypassare il Ciclo di fusione finché non si è sciolto abbastanza olio da coprire completamente tutti gli elementi. Se si esce dal Ciclo di 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 NÉ POSIZIONARE UN PRODOTTO CON UN ELEVATO CONTENUTO DI UMIDITÀ NEI CESTELLI. 1,4 KG (3 LIBBRE) È LA QUANTITÀ MASSIMA DI PRODOTTO PER VASCA INTERA E 0,68 kg (1-1/2 LIBBRE) È LA QUANTITÀ MASSIMA PER LE VASCHE SEPARATE. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE TRABOCCHI D'OLIO DALLA VASCA CHE POTREBBERO CAUSARE GRAVI USTIONI, LESIONI, INCENDI E/O DANNI ALLE COSE.

**3-5
COTTURA CON IL
DISPLAY DEDICATO**

Un display dedicato significa che viene sempre visualizzato un prodotto sul display di una data vasca.

1. Una volta fuori dal ciclo di fusione, la scritta LOW TEMP (TEMPERATURA BASSA) lampeggerà finché non viene raggiunta la temperatura impostata. Non è possibile avviare cicli di cottura mentre “LOW TEMP” (TEMPERATURA BASSA) è visualizzato sul display. Una volta raggiunta la temperatura impostata, sul display viene visualizzato il nome del prodotto, per es. NUGGETS, 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. “NUG”) e il conto alla rovescia del timer.

AVVISO


È possibile che si attivi un allarme “DUTY”, per indicare, per esempio, di scuotere il cestello.



4. Una volta completato il ciclo di cottura, si attiva un allarme e sul display viene visualizzato “PULL” (ESTRARRE).
5. Premere il pulsante del timer sotto PULL (ESTRARRE) per arrestare l’allarme, quindi sollevare il cestello dalla vasca.
6. Se è stato programmato un timer qualità (timer di mantenimento) il tempo di mantenimento 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 annullare il timer.






AVVISO

Per cambiare il prodotto dedicato, premere il pulsante del prodotto desiderato, per es. , e sul display viene visualizzato “<<<<>>>>”.

Quindi premere e tenere premuto (per 5 secondi) il pulsante del timer  o  della vasca da utilizzare. Sul display viene ora visualizzato il nome del prodotto, per es. “HASH BRN” (HASH BROWN).

**3-6
COTTURA CON IL
DISPLAY
MULTIPRODOTTO**




Un display multiprodotto richiede di selezionare un prodotto prima di avviare un ciclo di cottura in una data vasca.

1. Una volta terminato il ciclo di fusione, la scritta LOW TEMP (TEMPERATURA BASSA) lampeggerà finché non viene raggiunta la temperatura impostata. Il display visualizza “ ”.
2. Premere un pulsante relativo al prodotto, per es:  e il prodotto può essere messo nell’olio.
3. Il display visualizza “FR FRIES” (PATATINE FRITTE). Se il display visualizza “<<<< >>>>”, la temperatura dell’olio non è corretta per tale prodotto. Selezionare un altro prodotto, oppure premere e tenere premuto  o  per 5 secondi.
4. Premere un pulsante timer,  o .
5. Una volta completato il ciclo di cottura, suona l’allarme e sul display viene visualizzato “PULL” (ESTRARRE).
6. Premere il pulsante del timer quando è visualizzato “PULL” (ESTRARRE) per fermare l’allarme. Il display visualizza quindi “-----” o, se è stato programmato un timer qualità (tempo di mantenimento), visualizza il conto alla rovescia del timer (vedere il passo 6, Sezione 3-5).




**3-7
PASSAGGIO DA
COLAZIONE A
PRANZO o DA
PRANZO A
COLAZIONE**

Questa procedura consiste nel cambiare il prodotto cotto in una vasca con un display dedicato.

Da colazione a pranzo

1. Premere il pulsante relativo al prodotto, per es: .
2. Il display visualizza “<<<< >>>>”.
3. Premere e tenere premuto un pulsante del timer,  o , per 5 secondi: sul display comparirà “FR FRIES” (PATATINE FRITTE).

Da pranzo a colazione




1. Premere il pulsante relativo al prodotto, per es: .
2. Il display visualizza “<<<< >>>>”.
3. Premere e tenere premuto un pulsante del timer,  o , per 5 secondi: sul display comparirà “HASH BRN” (HASH BROWN).

AVVISO

Durante un ciclo di cottura, se si tenta senza successo di cambiare un prodotto in un display dedicato o multiprodotto, le temperature impostate del prodotto non sono uguali. Attendere il termine del ciclo di cottura, quindi eseguire la procedura di modifica.



**3-8
PASSAGGIO DAL
DISPLAY
MULTIPRODOTTO
AL DISPLAY
DEDICATO**

Il display visualizza “-----” se si trova in modalità Display multiprodotto e può essere cambiato in un display dedicato

1. Premere un pulsante relativo al prodotto, per es: .
2. Il display visualizza “FR FRIES” (PATATINE FRITTE) se l'impostazione della vasca corrisponde al prodotto; in caso contrario il display visualizza “<<<< >>>>”.
3. Premere e tenere premuto un pulsante del timer,  o , per 5 secondi finché non si attiva un allarme acustico.
4. Rilasciare il pulsante del timer: il display visualizza “FR FRIES” (PATATINE FRITTE), indicando che è stato effettuato il cambiamento alla modalità Display dedicato.

**3-9
PASSAGGIO DAL
DISPLAY DEDICATO
AL DISPLAY
MULTIPRODOTTO**






Questa procedura è semplice e funziona sempre (non viene rifiutata) perché non tenta mai di cambiare la temperatura impostata.

1. Premere e tenere premuto un pulsante del timer,  o , per 5 secondi finché non si attiva un allarme acustico.
2. Rilasciare il pulsante del timer: il display visualizza “-----”, indicando di avere effettuato il passaggio alla modalità Display multiprodotto.

**3-10
PASSAGGIO DAL
DISPLAY
MULTIPRODOTTO
A UN DISPLAY
MULTIPRODOTTO
CON DIVERSE
TEMPERATURE
IMPOSTATE**

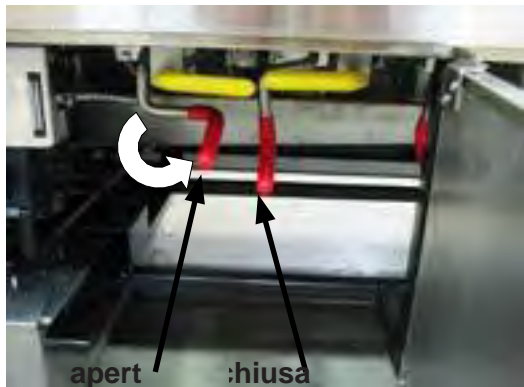
AVVISO

Sarà possibile selezionare per la cottura solo i prodotti programmati per questa temperatura predefinita.

1. Premere il pulsante relativo a un prodotto, per es: .
2. Il display visualizza “FR FRIES” (PATATINE FRITTE) se l'impostazione della vasca corrisponde al prodotto; in caso contrario il display visualizza “<<<< >>>>”.
3. Premere e tenere premuto un pulsante del timer,  o , per 5 secondi finché non si attiva un allarme acustico.
4. Rilasciare il pulsante del timer: il display visualizza “FR FRIES” (PATATINE FRITTE), indicando che è stato effettuato il cambiamento alla modalità Display dedicato.
5. Premere e tenere premuto un pulsante del timer,  o , per 5 secondi finché non si attiva un allarme acustico.
6. Rilasciare il pulsante del timer: il display visualizza “-----”, indicando che è stato effettuato il cambiamento alla modalità Display multiprodotto, utilizzando, in questo esempio, l'impostazione per le patatine fritte.

**3-11
FILTRO RAPIDO**

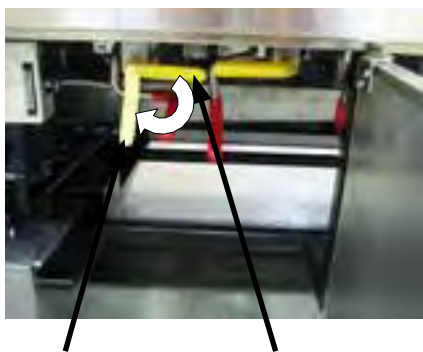
**MANIGLIA DELLA
VALVOLA DI SCARICO**




**MANIGLIA DELLA
VALVOLA DI SPURGO**



**MANIGLIA DELLA
VALVOLA DI RITORNO**



aperta chiusa

1. Premere e tenere premuto  (su uno dei lati) finché il display non visualizza “1.QUICK FILTER?” (FILTRO RAPIDO?) “YES NO” (SI NO). Se non si desidera il filtro, premere il pulsante X e la friggitrice riprende il funzionamento normale.
2. Controllare la vasca del filtro: Se si desidera il filtraggio, premere il pulsante √ per indicare SI: il display visualizza “DRAIN PAN READY?” (VASCA DI SCARICO PRONTA?) “YES NO” (SI NO). Accertarsi che la vasca di scarico del filtro sia collocata correttamente e che su di essa sia collocato il coperchio.
NOTA: per il grasso solido, su alcune unità sono disponibili valvole di spurgo. Effettuare il passo 3 se è disponibile una valvola di spurgo, altrimenti proseguire al passo 4.
3. Il display visualizza “CLOSE PURGE VALVE” (CHIUDERE LA VALVOLA DI SPURGO), seguito da “CONFIRM” (CONFERMA). Ruotare la maniglia nera della valvola di spurgo nella posizione di filtraggio (chiusa) e premere il pulsante √.
NOTA: questo messaggio viene visualizzato solo se nelle impostazioni l’unità è abilitata per il grasso solido. Il grasso preferito è quello liquido.
4. Premendo il pulsante √ sul display viene visualizzato *SKIM VAT* (SCREMARE VASCA) seguito da “CONFIRM” (CONFERMA) “YES NO” (SI NO). Dopo aver scremato dai residui la superficie dell’olio, premere il pulsante √ per SI e il display visualizzerà *OPEN RED DRAIN VALVE* (APRIRE LA VALVOLA ROSSA DI SCARICO). Ruotare la maniglia di scarico rossa per avviare lo scarico: il display visualizzerà “DRAINING” (SCARICO IN CORSO) e l’olio verrà scaricato dalla vasca.

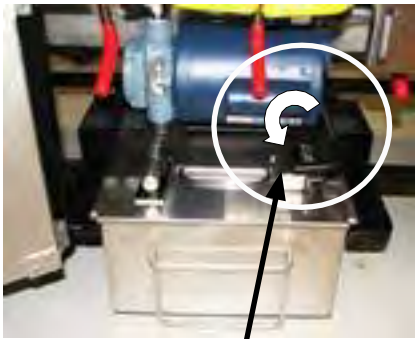


Per evitare che la vasca di scarico si riempia troppo, scaricare 1 vasca per volta. La vasca di scarico può contenere 1 vasca intera o 2 vasche separate. Il riempimento eccessivo della vasca di scarico può provocare versamenti d’olio sul pavimento, che può diventare scivoloso e provocare lesioni personali.

5. Il display visualizza “VAT EMPTY” (VASCA VUOTA), seguito da “CONFIRM” (CONFERMA). Controllare che lo scarico sia libero e che la vasca sia vuota. Premere il pulsante √.
6. Il display visualizza “OPEN YELLOW RETURN VALVE” (APRIRE LA VALVOLA GIALLA DI RITORNO) seguito da “CONFIRM” (CONFERMA). Ruotare verso il basso la maniglia gialla della valvola di ritorno per aprire la valvola e avviare la pompa, poi premere il pulsante √. Ora il display visualizza “WASHING” (LAVAGGIO IN CORSO) e si avvia la procedura di filtraggio.
7. Una volta terminato il filtraggio, il display visualizzerà *CLOSE DRAIN* (CHIUDERE LO SCARICO). Ruotare la maniglia rossa dello scarico per chiudere lo scarico. Ora il display visualizzerà “FILLING” (RIEMPIMENTO IN CORSO) e la vasca viene riempita di olio.
8. Una volta riempita, sul display sarà visualizzato “IS POT FILLED” (LA VASCA È PIENA) “YES NO” (SI NO). Verificare che la vasca sia piena e premere il pulsante √.

**3-11.
FILTRAGGIO RAPIDO
(segue)**

**MANIGLIA DELLA
VALVOLA DI SPURGO**



Posizione di cottura (aperta)

9. Il display visualizza “CLOSE RETURN VALVE” (CHIUDERE LA VALVOLA DI RITORNO), seguito da “CONFIRM” (CONFERMA). Lasciare che l’olio produca bolle per 10-15 secondi, poi chiudere la maniglia gialla della valvola di ritorno. Premere il pulsante √ per tornare al normale funzionamento.

NOTA: per il grasso solido, su alcune unità sono disponibili valvole di spurgo. Effettuare il passo 10 se è disponibile una valvola di spurgo, altrimenti proseguire al passo 3-12.

10. Il display visualizza “OPEN BLACK PURGE VALVE” (APRIRE LA VALVOLA NERA DI SPURGO), seguito da “CONFIRM” (CONFERMA).

NOTA: questo messaggio viene visualizzato solo se nelle impostazioni l’unità è abilitata per il grasso solido. Il grasso preferito è quello liquido.

IMPORTANTE: lasciare la valvola di spurgo in posizione chiusa se devono essere filtrate altre vasche. Premere il pulsante √ e lasciare la maniglia di spurgo in posizione di filtraggio (chiusa) e ripetere i passi precedenti.

Quando tutte le vasche siano state filtrate, aprire la valvola di spurgo e premere il pulsante √.








AVVISO

Per assicurarsi che la vasca si riempi completamente, verificare che la vasca del filtro venga pulita almeno una volta al giorno, che il cuscinetto del filtro venga sostituito e che gli “O-ring” sulla vasca del filtro siano in buone condizioni.

**3-12
FILTRAGGIO DI
MANUTENZIONE
(UNA VOLTA AL
GIORNO)**



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 bollente può provocare gravi ustioni.

1. Controllare la vasca 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. È **NECESSARIO** cambiare il cuscinetto del filtro dopo aver filtrato una vasca di pesce. Accertarsi che la vasca di scarico del filtro sia collocata correttamente e che su di essa sia collocato il coperchio.
 2. **Assicurarsi che l'olio sia caldo:** i risultati migliori si ottengono quando l'olio di frittura è filtrato alla normale temperatura di frittura. Premere  per spegnere il riscaldamento della vasca che viene filtrata.
 3. Premere e tenere premuto  (su uno dei lati) finché il display non visualizza "1.QUICK FILTER?" (FILTRO RAPIDO?).
 4. Premere e rilasciare il pulsante  e sul display sarà visualizzato "2.MAINT FILTER?" (MANUTENZIONE FILTRO?).
 5. Premere il pulsante  per SI: il display visualizzerà "DRAIN PAN READY?" (VASCA DI SCARICO PRONTA?) Verificare che la vasca di scarico e il suo coperchio siano collocati correttamente, poi premere il pulsante . Il display visualizza "MNT FLTR" (MANUTENZIONE FILTRO) "YES NO" (SI NO).
- NOTA: per il grasso solido, su alcune unità sono disponibili valvole di spurgo. Effettuare il passo 6 se è disponibile una valvola di spurgo, altrimenti proseguire al passo 7.
6. Il display visualizza "CLOSE PURGE VALVE" (CHIUDERE LA VALVOLA DI SPURGO), seguito da "CONFIRM" (CONFERMA). Chiudere la maniglia nera della valvola di spurgo, poi premere .
 7. Premere il pulsante  per SI e sul display sarà visualizzato "OPEN DRAIN" (APRI SCARICO). Ruotare la maniglia rossa dello scarico per permettere lo scarico; il display visualizza "DRAINING" (SCARICO IN CORSO) e l'olio viene scaricato dalla vasca, oppure premere il pulsante X per indicare NO e tornare al normale funzionamento.
 8. Quando l'olio è stato scaricato dalla vasca, utilizzare lo strumento di sollevamento per sollevare l'elemento incernierato dalla vasca e pulirne il fondo. Figura 1.

**MANIGLIE DELLE VALVOLE
DI SCARICO**

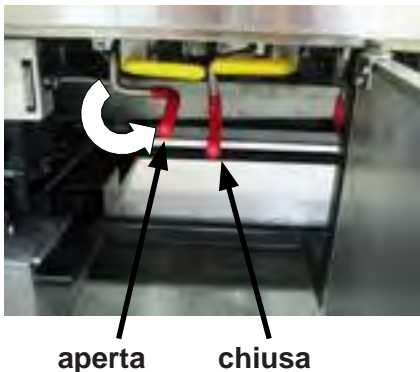


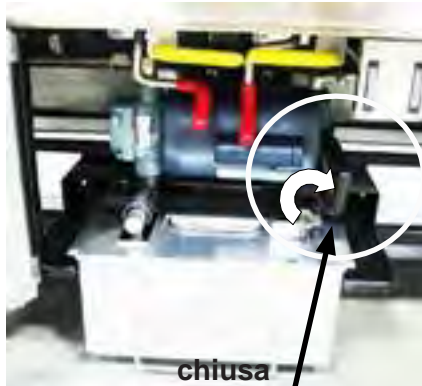
Figura 1



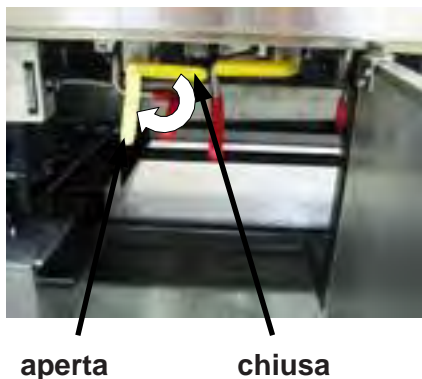
Utilizzare un panno o dei guanti di protezione per sollevare l'elemento. L'elemento può essere caldo e può provocare ustioni.

**3-12
FILTRAGGIO DI
MANUTENZIONE
(segue)**

**MANIGLIA DELLA
VALVOLA DI SPURGO**



**MANIGLIA DELLA
VALVOLA DI RITORNO
CHIUSA**



ATTENZIONE

Evitare di collocare lo strumento di sollevamento al centro degli elementi, nella stessa area della lampadina di limite alto, per non danneggiare quest'ultimo.

9. Usare uno strumento per la pulizia, una paglietta di plastica e una piccola quantità di Fryer Cleanser per strofinare all'interno della vasca. Fare attenzione a non danneggiare i sensori.

ATTENZIONE

Non utilizzare lana d'acciaio o altri detergenti o pulitori abrasivi/disinfettanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaci, 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 ai componenti.

10. Una volta che la vasca è pulita e il display visualizza "SCRUB VAT COMPLETE?" (PULIZIA VASCA COMPLETA?) "CONFIRM" (CONFERMA). Premere il pulsante ✓ per SI: il display visualizza "OPEN YELLOW RETURN VALVE TO WASH VAT" (APRIRE LA VALVOLA GIALLA DI RITORNO PER LAVARE LA VASCA) seguito da "CONFIRM" (CONFERMA).
11. Abbassare l'elemento e ruotare la maniglia gialla della valvola di ritorno per aprire la valvola, poi premere il pulsante ✓. Il display visualizza "WASHING" (LAVAGGIO IN CORSO). L'olio circola nella vasca e una volta che il ciclo di lavaggio sia completo, il display visualizza "CLOSE DRAIN" (CHIUDERE SCARICO). Ruotare la maniglia rossa dello scarico. Il display visualizzerà "IS POT FILLED?" (LA VASCA È PIENA?) seguito da "YES NO" (SI NO).
12. Quando la vasca sia piena, premere il pulsante ✓. Il display visualizzerà "CLOSE RETURN VALVE" (CHIUDERE LA VALVOLA DI RITORNO) seguito da "CONFIRM" (CONFERMA). Utilizzando la maniglia gialla, chiudere la valvola di ritorno e premere il pulsante ✓. Il display visualizzerà "OPEN RED DRAIN VALVE" (APRIRE LA VALVOLA ROSSA DI SCARICO). Ruotare la maniglia rossa per aprire lo scarico: il display visualizzerà "DRAINING" (SCARICO IN CORSO) e l'olio verrà scaricato dalla vasca, risciacquandola. Terminato il risciacquo, il display visualizza "RINSE AGAIN?" (RISCIACQUARE DI NUOVO?) "YES NO" (SI NO).
13. Premere il pulsante ✓ per SI se è necessario effettuare un altro risciacquo, in caso contrario premere il pulsante X per NO. Il display visualizza "OPEN YELLOW RETURN VALVE TO POLISH?" (APRIRE LA VALVOLA GIALLA DI RITORNO PER PULIRE?) seguito da "CONFIRM" (CONFERMA).
14. Ruotare la maniglia gialla della valvola di ritorno per aprire la valvola. L'olio viene "ripulito" mediante circolazione nel sistema di filtraggio e il display visualizza "5:00 STOP POLISH" (ARRESTA PULIZIA). Se si desidera, premere il pulsante ✓ per interrompere la pulizia; in caso contrario, l'olio viene pulito per 5 minuti.
15. Quando l'olio sia stato ripulito, il display visualizzerà "CLOSE DRAIN" (CHIUDERE LO SCARICO). Ruotare la maniglia rossa dello scarico per chiudere lo scarico. Ora il display visualizzerà "FILLING" (RIEMPIMENTO IN CORSO) e la vasca viene riempita di olio. Lasciare che l'olio riempia la vasca fino alla formazione di bolle. Lasciare che l'olio produca bolle per circa 15 secondi, per accertarsi che tutto l'olio sia fuori dalla vasca.

NOTA: quando la vasca è piena ed è iniziata la formazione di bolle, premere il pulsante con il simbolo di spunta per procedere. Il display visualizza "Is Pot Filled?" (La vasca è piena?).


**3-12
FILTRAGGIO DI
MANUTENZIONE
(segue)**

16. Una volta piena, sul display sarà visualizzato “IS POT FILLED” (LA VASCA È PIENA?) “YES NO” (SÌ NO). premendo il pulsante √ il display visualizza “CLOSE RETURN VALVE” (CHIUDERE LA VALVOLA DI RITORNO), seguito da “CONFIRM” (CONFERMA).

17. Ruotare la maniglia gialla della valvola di ritorno per chiudere la valvola, poi premere il pulsante √. Il display visualizza “OPEN BLACK PURGE HANDLE” (APRIRE LA VALVOLA NERA DI SPURGO), seguito da “CONFIRM” (CONFERMA).

NOTA: per il grasso solido, su alcune unità sono disponibili valvole di spurgo. Effettuare il passo 17 se è disponibile una valvola di spurgo, altrimenti proseguire al passo 18.

18. Chiudere la maniglia nera dello spurgo, poi premere il pulsante √. Controllare il livello dell’olio nella vasca e aggiungerne di nuovo se necessario, fino a che l’olio sia a livello della linea più alta sulla parete posteriore della vasca.

19. Premere  per accendere il riscaldamento e proseguire la cottura.

**3-13
ELIMINAZIONE
DELL'OLIO DALLA
VASCA MEDIANTE LA
NAVETTA DI SCARICO
DELL'OLIO**



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Aprire lo sportello centrale, rilasciare il fermo della vasca di scarico ed estrarre il gruppo della vasca di scarico da sotto la friggitrice.

2. Sbloccare il coperchio sulla navetta di scarico e aprire il coperchio. Eliminare la navetta sotto la friggitrice. Figure 2 e 23.

3. Aprire lo scarico, utilizzando la corrispondente maniglia rossa e scaricare l’olio dalla vasca.

4. Quando la vasca sia vuota, chiudere la valvola di scarico e rimuovere la navetta di scarico da sotto la friggitrice e sostituirla con il gruppo della vasca del filtro.

3-14
SOSTITUZIONE DEL
CUSCINETTO DEL
FILTRO



Figura 1



Figura 2

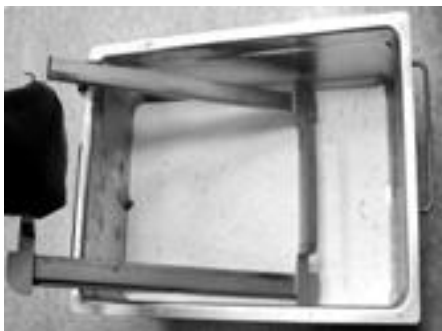


Figura 4

Per assicurare una buona prestazione del pompaggio dell'olio, il cuscinetto del filtro (o la carta) deve essere sostituito e la vasca del filtro deve essere pulita almeno una volta al giorno.

Tuttavia, nei ristoranti aperti 24 ore al giorno, il cuscinetto deve essere sostituito due volte al giorno.

1. Quando la vasca di scarico sia vuota, aprire lo sportello, sbloccare la vasca di scarico ed estrarre il gruppo della vasca di scarico.
Figura 1.



La vasca potrebbe essere calda! Usare un panno o dei guanti di protezione per evitare gravi scottature.

Per evitare gravi ustioni, prestare molta attenzione per evitare sversamenti quando si sposta la vasca del filtro piena d'olio.

2. Sollevare il coperchio della vasca di scarico. Figura 2.
3. Sollevare il cestello di raccolta dei rifiuti dalla vasca di scarico. Asciugare l'olio e i rifiuti dal cestello di raccolta dei rifiuti. Pulire il cestello di raccolta dei rifiuti con acqua e sapone, quindi risciacquare accuratamente con acqua calda. Figura 3.
4. Rimuovere l'anello di tenuta del cuscinetto del filtro e pulire accuratamente con acqua e sapone. Risciacquare accuratamente con acqua calda. Figura 4.

**SOSTITUZIONE
DEL
CUSCINETTO
DEL FILTRO
(segue)**



Figura 5



Figura 6



Figura 7

5. Estrarre il cuscinetto del filtro dalla vasca ed eliminarlo. Figura 5.

6. Rimuovere il fondo dalla vasca e pulirlo accuratamente con acqua e sapone. Risciacquare accuratamente con acqua calda. Figura 6.

7. Eliminare l'olio e i residui dalla vasca di scarico. Figura 7.

SOSTITUZIONE DEL CUSCINETTO DEL FILTRO (segue)



Figura 8



Figura 9

3-15 RIMOZIONE E PULIZIA DELL'APPOGGIO DEL CESTELLO



AVVISO

Pulire la vasca di scarico con acqua e sapone, quindi risciacquare accuratamente con acqua calda.

Assicurarsi che la vasca di scarico, il fondo, il raccoglitore di residui e l'anello di fissaggio siano ben asciutti prima di riposizionare il cuscinetto del filtro nella vasca, poiché l'acqua farebbe sciogliere il cuscinetto.

8. Riassemblare il tutto seguendo l'ordine inverso, posizionando prima il fondo nella vasca filtro, poi il cuscinetto, l'anello di fissaggio e il raccoglitore di residui.

AVVISO

Prima di riposizionare la vasca di scarico del filtro, lubrificare gli O-ring (Figura 8) sul tubo del filtro con olio freddo.

9. Spingere il gruppo della vasca del filtro sotto la friggitrice, verificando che il tubo del filtro sulla vasca sia ben collegato con il raccordo sotto la friggitrice. Figura 9.

10. Assicurarsi che l'arresto della vasca di scarico sia fissato: la friggitrice è ora pronta per il normale funzionamento. Figura 9

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 ed estrarlo dalle scanalature.
2. Portarlo in un lavabo e lavare con acqua e sapone. Asciugare accuratamente.
3. Pulire lo spazio dietro all'appoggio del cestello e riposizionarlo.

**3-16.
STATISTICHE
PULSANTE
INFORMAZIONI**



Recupero delle informazioni per ogni vasca

1. Premere e rilasciare : REC viene visualizzato sul display di sinistra e il tempo di recupero della temperatura dell'olio da 121 °C (250 °F) a 149 °C (300 °F) viene visualizzato sul display di destra. Per esempio,

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

 indica che sono stati necessari 1 minuto e 5 secondi affinché la temperatura dell'olio tornasse a 149 °C (300 °F) da 121 °C (250 °F).

Lingue selezionate



2. Premere e rilasciare  due volte: la lingua principale viene visualizzata sul display di sinistra e quella secondaria su quello di destra. Premere il pulsante  sotto una delle due lingue per sceglierla come lingua utilizzata dall'unità.

AVVISO

Se non viene premuto alcun pulsante entro 5 secondi in alcuna delle modalità statistiche, l'unità ritorna al funzionamento normale.

**3-17.
STATISTICHE
PULSANTE FILTRO**



Cicli di cottura rimanenti prima del filtraggio

1. Premere e rilasciare  o : il display di sinistra visualizzerà "COOKS REMAIN" (COTTURE RIMANENTI) e il display di destra visualizzerà il numero di cicli di cottura prima del prossimo filtraggio automatico. Per esempio,

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


 significa che dopo altri 3 cicli di cottura nella vasca di sinistra, il sistema chiederà all'operatore se è pronto per il filtraggio. Rimangono comunque ancora 6 cicli di cottura nella vasca di destra.

Ora e data


2. Premere due volte  o : i display mostrano l'ora e la data dell'attività di filtraggio più recente.

**3-18.
STATISTICHE
PULSANTE
TEMPERATURA**

Temperatura effettiva dell'olio

1. Premere : la temperatura effettiva dell'olio sarà visualizzata sul display, per ogni vasca.

Temperatura impostata

2. Premere due volte  e la temperatura impostata viene visualizzata sul display, insieme alla temperatura impostata (pre-impostata) per ogni vasca.

**3-19
MODALITÀ
INFORMAZIONI**

Questa modalità raccoglie e memorizza le informazioni storiche sulla friggitrice e le prestazioni dell'operatore. Premere e tenuto premuto



per 3 secondi, finché non viene visualizzato “*INFO* *MODE*” (MODALITÀ INFORMAZIONI) sui display.

Premere i pulsanti ▲ o ▼ per accedere ai passaggi e premere il pulsante √ per visualizzare le statistiche all'interno di ogni passaggio.

Questa modalità comprende le informazioni seguenti:

- 1. FILTER STATS (STATISTICHE FILTRI):** informazioni sul filtraggio per gli ultimi 7 giorni
- 2. REVIEW USAGE (REVISIONE UTILIZZO):** informazioni accumulate dall'ultima volta che questi dati sono stati resettati manualmente
- 3. LAST LOAD (ULTIMO CARICO):** informazioni sull'ultimo ciclo di cottura o sul ciclo attualmente in corso

NOTA: Premere il pulsante X per uscire dalla Modalità Informazioni.

1. STATISTICHE FILTRO

Premere il pulsante √ per selezionare Filter Stats (Statistiche filtro) e quindi premere ◀ e ▶ per selezionare il giorno di cui si desidera visualizzare le statistiche. Premere quindi i pulsanti ▲ o ▼ per visualizzare le statistiche seguenti:

- “FILTERED” (FILTRAGGI) = Numero di filtraggi
- “FLT BPSD” (FILTRI SALTATI) = Numero di volte in cui il filtraggio è stato saltato
- “FLT AVG” (MEDIA FILTRI) = Numero medio di cicli di cottura tra i filtri

2. REVISIONE UTILIZZO

Premere il pulsante √ per selezionare Review Usage (Revisione utilizzo) e premere i pulsanti ▲ o ▼ per visualizzare quanto segue:

FUNZIONE	ESEMPIO DISPLAY
Giorno di reset precedente dei dati di utilizzo	SINCE (DA) 8:26A 4-19-10
Numero totale di cicli di cottura	TOTAL COOKS (COTTURE TOTALI) 462
Cicli di cottura fermati prima di “ESTRARRE”	QUIT COOK (ESCI DA COTTURA) 4
Numero di ore di accensione della friggitrice (sinistra) Numero di ore di accensione della friggitrice (destra)	L ON HRS (ORE ACCESA SX) 165 R ON HRS (ORE ACCESA DX) 160
Resettare dati di utilizzo	RESET - YES NO (AZZERARE - SÌ NO)

**3-19
MODALITÀ
INFORMAZIONI
(SEGUE)**

3. ULTIMO CARICO

Premere il pulsante √ per selezionare Last Load (Ultimo carico) (per es. - P1- = Prodotto 1;

”L1” = sinistra, primo prodotto) e premere i pulsanti ▲ o ▼ per visualizzare quanto segue:



FUNZIONE	ESEMPIO DISPLAY	
Prodotto (ultimo prodotto cotto)	PRODUCT (PRODOTTO)	P1- L1
Ora e giorno d'inizio dell'ultimo ciclo di cottura	STARTED (INIZIATO) 10.25A	AUG-11 (Agosto-11)
Tempo di cottura effettivo trascorso (secondi reali)	ACTUAL TIME (TEMPO EFFETTIVO)	7:38
Tempo di cottura programmato	PROG TIME (TEMPO PROGRAMMATO)	3:00
Temperatura massima durante il ciclo di cottura	MAX TEMP (TEMPERATURA MASSIMA)	164 °C (327 °F)
Temperatura minima durante il ciclo di cottura	MIN TEMP (TEMPERATURA MINIMA)	156 °C (313 °F)
Temperatura media durante il ciclo di cottura	AVG TEMP (TEMPERATURA MEDIA)	161 °C (322°F)
Riscaldamento acceso (percentuale) durante il ciclo di cottura	HEAT ON (RISCALDAMENTO ACCESO)	73%
Pronta? (La friggitrice era pronta prima di iniziare?)	READY? (PRONTA?)	SÌ

SEZIONE 4: PROGRAMMAZIONE LIVELLO 1



4-1 MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI DEL PRODOTTO

Il livello 1 contiene quanto segue:

- Modifica delle impostazioni del prodotto
- Orologio AIF (blocca le richieste “FILTER NOW” (FILTRA ADESSO))
- Esegui la procedura Pulizia profonda
- Modalità Setup friggitrice

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 1 (LIVELLO - 1) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). Sul display vengono visualizzati “PRODUCT” (PRODOTTO) e “SELECTN” (SELEZIONE).
3. Premere il pulsante √ a destra, “SELECT PRODUCT” (SELEZIONARE PRODOTTO) e -P 1-” (per es.: NUGGETS) viene visualizzato sui display.


Modifica dei nomi dei prodotti

4. Utilizzare i pulsanti ◀ e ▶ per scorrere tra i 40 prodotti, oppure premere il pulsante del prodotto desiderato .
5. Premere il pulsante √ a destra: il prodotto (per es. NUGGETS) viene visualizzato sul display di sinistra e sul display di destra viene visualizzato “MODIFY” (MODIFICA) e “YES NO” (SI NO). Premere il pulsante √ per cambiare questo prodotto, oppure premere il pulsante X per scegliere un altro prodotto.
6. Se è stato premuto il pulsante √, premere e rilasciare un pulsante del prodotto: la lettera lampeggiante si modifica nella prima lettera sotto il pulsante del 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”. Premerlo ancora e la lettera lampeggiante si modifica in una “C”. Quando viene visualizzata la lettera desiderata, premere il pulsante ▶ per continuare con la lettera successiva e ripetere la procedura.


Premere e tenere premuto il pulsante X a destra per uscire dalla modalità Programmazione, oppure premere il pulsante ▼ per continuare a “1. COOK TIME” (TEMPO DI COTTURA).

Per cambiare tempi e temperature

7. Premere il pulsante ▼ finché “COOK TIME” (TEMPO DI COTTURA) non viene visualizzato sul display, quindi premere i pulsanti di prodotto  per modificare il tempo in minuti e secondi, fino ad un massimo di 59:59.

4-1
MODIFICA DELLE
IMPOSTAZIONI DEL
PRODOTTO (SEGUE)


1. Premere e rilasciare il pulsante ▼ e “TEMP” (TEMPERATURA) viene visualizzato sul display, insieme alla temperatura preimpostata sul lato destro del display.

Premere i pulsanti di prodotto  per cambiare la temperatura. La gamma delle temperature va da 88 °C (190 °F) a 193 °C (380 °F).

Modifica ID cottura

2. Premere il pulsante ▼ finché “COOK ID” (ID COTTURA) non viene visualizzato sul display insieme all’ID prodotto. Per esempio, NUG sarebbe l’identificatore per nuggets. Utilizzare i pulsanti di prodotto per cambiare l’ID, seguendo la stessa procedura illustrata al passo 6 sopra riportato.

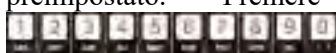
Allarmi (Attività 1 e 2)

3. Premere il pulsante ▼ finché non viene visualizzato “DUTY 1” (ATTIVITÀ 1) sul display di sinistra e  play. Premere i pulsanti di prodotto per impostare un allarme.

Per es., se un ciclo di cottura è stato impostato su 3 minuti e l’allarme deve spegnersi dopo 30 secondi dall’inizio ciclo di cottura, in questo momento sul display sarebbe visualizzato “0:30”. Quando il timer termina il conto alla rovescia di 2:30, l’allarme suona.

Dopo aver impostato il tempo dell’allarme, premere il pulsante ▼: sul display viene visualizzato “DUTY 2” (ATTIVITÀ 2) ed è possibile programmare un secondo allarme.

Timer qualità

4. Premere il pulsante ▼ finché TMR QUAL (TIMER QUALITÀ) non viene visualizzato insieme al tempo di mantenimento preimpostato. Premere i pulsanti di prodotto  per regolare il tempo di mantenimento, fino a un massimo di 2 ore e 59 minuti.

Disabilitazione AIF

5. Premere il pulsante ▼ finché “AIF DISABLE” (DISABILITA AIF) non viene visualizzato sul display insieme a “SI” o “NO”. Utilizzando i pulsanti ◀ e ▶, cambiare il display in “YES” (SÌ) se tale prodotto non deve essere incluso nell’operazione di filtraggio automatico intermittente, oppure in “NO” se deve essere incluso.

Assegnazione pulsante

6. Premere il pulsante ▼ finché “ASSIGN BTN” (ASSEGNA TASTO) non viene visualizzato sul display insieme al prodotto (per es. NUGGETS). Se il prodotto è già assegnato ad un pulsante prodotto, allora il LED sarà acceso. Per assegnare altri pulsanti di prodotto a quel prodotto, premere e tenere premuto il pulsante di prodotto per 3 secondi e il LED rimarrà acceso. Per eliminare un prodotto da un pulsante, premere e tenere premuto il pulsante prodotto con il LED acceso e il LED si spegnerà.



4-2. OROLOGIO AIF

Questa funzione permette di impostare i controlli per momenti del giorno che bloccano i messaggi “Filter Now” (Filtrare adesso). Per esempio, i controlli potrebbero essere impostati in modo da non interrompere con i messaggi “Filter Now” (Filtrare adesso) durante l’ora di punta del pranzo e della cena.

Ogni periodo di blocco AIF è definito da un’ora di inizio (un’ora del giorno, XX:XX A, ecc.) e una durata in minuti.

I giorni della settimana da lunedì a venerdì sono raggruppati. È possibile programmare fino a quattro diversi periodi di blocco AIF nel corso della giornata da lunedì a venerdì (tutti i giorni hanno le stesse impostazioni).

È possibile programmare un gruppo separato di periodi di blocco per il sabato e un ultimo gruppo di quattro periodi di blocco per la domenica.

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL-1 (LIVELLO-1) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). Sul display vengono visualizzati “PRODUCT” (PRODOTTO) e “SELECTN” (SELEZIONE).
3. Premere una volta il pulsante ▼: sui display viene visualizzato “AIF CLOCK” (OROLOGIO AIF).
4. Premere il pulsante √ e utilizzare i pulsanti ◀ e ▶ per scorrere tra “ENABLE” (ABILITA) e “DISABLE” (DISABILITA), quindi premere nuovamente il pulsante √ per selezionare un’opzione.
5. Se si sceglie “ENABLE” (ABILITA), è possibile utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere nell’elenco seguente di periodi di blocco:

Display di sinistra	Display di destra
M-F (L-V) 1	XX:XX A XX
M-F (L-V) 2	XX:XX A XX
M-F (L-V) 3	XX:XX A XX
M-F (L-V) 4	XX:XX A XX
SAT (SAB) 1	XX:XX A XX
SAT (SAB) 2	XX:XX A XX
SAT (SAB) 3	XX:XX A XX
SAT (SAB) 4	XX:XX A XX
SUN (DOM) 1	XX:XX A XX
SUN (DOM) 2	XX:XX A XX
SUN (DOM) 3	XX:XX A XX
SUN (DOM) 4	XX:XX A XX

4-2. OROLOGIO AIF (segue)

Nella modalità orologio a 12 ore vi sono tre voci su ogni riga: l'ora di "XX:XX", l'impostazione A o P (am/pm) e la durata "XX". Utilizzare i pulsanti ◀ e ▶ per impostare tali voci, che lampeggiano quando vengono selezionate.

Per impostare una nuova ora di inizio, utilizzare i pulsanti di prodotto



per immettere il nuovo valore.

Premere il pulsante ▶ per passare all'impostazione AM/PM. Per passare da A a P e viceversa, premere il pulsante prodotto "0".

Premere nuovamente il pulsante ▶ per passare al valore di durata (in minuti). Inserire un nuovo valore utilizzando i pulsanti prodotti:



AVVISO

Nella modalità orologio 24 ore, su ogni riga sono presenti solo due voci: l'ora (XX:XX) e la durata (XX). Anche in questo caso, i pulsanti ◀ e ▶ permettono di spostarsi tra queste voci.

Premere il pulsante X di destra per uscire dalla Modalità di programmazione orologio AIF.





Indossare indumenti protettivi: utilizzare i dispositivi di sicurezza approvati, grembiule, maschera di protezione e guanti. Non iniziare il processo di pulizia profonda fino a quando non si indossano tutte le attrezzature di sicurezza. L'olio o l'acqua calda possono provocare gravi ustioni.

1. Coprire le vasche adiacenti per evitare che la soluzione per la pulizia profonda entri in contatto con l'olio contaminandolo.

AVVISO

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

2. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL-1 (LIVELLO-1) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
3. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). Sul display vengono visualizzati "PRODUCT" (PRODOTTO) e "SELECTN" (SELEZIONE).
4. Premere due volte il pulsante ▼: sul display viene visualizzato "DEEP CLEAN" (PULIZIA PROFONDA). Premere il pulsante √: il display visualizza "DEEP CLN?" (PULIZIA PROFONDA?) insieme a "YES NO" (SI NO). Premere il pulsante √. **Friggitrici a vasca intera: passare al passo 6.**



4-3
MODALITÀ PULIZIA
PROFONDA (segue)

5. Solo friggitrice a vasca separata. Il display mostra “LEFT RIGHT” (SINISTRA DESTRA), chiedendo di selezionare la vasca da pulire. Premere il pulsante √ per selezionare la vasca sinistra o il pulsante X per la vasca destra.
6. Il display visualizza “OIL RMVD” (OLIO RIMOSSO) “YES NO” “SÌ NO”
7. Se l'olio è già stato rimosso, premere il pulsante √ e la macchina passa alla fase “Solution Added?” (Soluzione aggiunta?). Se nella vasca è ancora presente dell'olio, premendo il pulsante X il display visualizza “MUST DRAIN OIL” (SCARICARE OLIO) e “OFF” (SPENTO), poi l'unità esce dalla modalità di pulizia profonda. Smaltire l'olio secondo quanto riportato nella Sezione 3-13.
Quando la vasca è vuota, chiudere lo scarico, ripetere i passi dal 2 al 6 e premere √.
8. Il display visualizza “SOLUTION ADDED?” (SOLUZIONE AGGIUNTA?) “YES NO” (SÌ NO). Miscelare la soluzione sgrassante per uso industriale nella vasca da pulire e riempire la vasca fino a 25 mm (1 pollice) sopra il livello di riempimento superiore. Premere il pulsante √ e il display visualizzerà “START CLEAN” (INIZIO PULIZIA) “YES NO” (SI NO).
9. Premere il pulsante √ e il display visualizzerà “CLEANING” (PULIZIA IN CORSO) e un conto alla rovescia. In questa fase, la temperatura è pari a 91 °C (195 °F) per un'ora.

AVVISO

Se necessario, aggiungere acqua durante la procedura di pulizia per mantenere la soluzione a 25 mm sopra il livello di riempimento superiore.

Per interrompere il ciclo di pulizia, premere il pulsante X. Il display visualizza “QUIT DEEP CLN” (USCIRE DA PULIZIA PROFONDA) “YES NO” (SI NO). Premere il pulsante √ per cancellare il resto del tempo rimanente e procedere alla fase di risciacquo.

10. Seguire la procedura di pulizia della vasca; al termine dell'ora, il display visualizza “CLN DONE” (PULIZIA TERMINATA) e si attiva un allarme acustico. Premere il pulsante √ e il display visualizzerà “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (RIMUOVERE LA SOLUZIONE DALLA VASCA).
11. Svuotare la vasca di scarico del filtro dalle componenti del filtro e portarle in un lavello per pulirle. Riposizionare la vasca di scarico vuota e il coperchio sulla friggitrice.

**4-3
MODALITÀ PULIZIA
PROFONDA (segue)**

12. Con una brocca da 2 litri (1/2 gallone), rimuovere la soluzione dalla vasca e versarla in un secchio termoresistente per lo smaltimento. Eventuali residui di soluzione possono essere vuotati nella vasca di scarico per lo smaltimento, come illustrato nel punto 14 sotto riportato. Premere il pulsante √: il display visualizza “VAT EMTY” (VASCA VUOTA) “CONFIRM” (CONFERMA).



- **Indossare guanti e dispositivi di protezione per evitare ustioni nel versare la soluzione calda e cercare di evitare schizzi.**
- **Per evitare ustioni durante l'operazione, non pompare la soluzione detergente o l'acqua dalla vasca di scarico nella vasca o nei tubi dell'olio.**

13. Una volta che la vasca è pulita, premere il pulsante √ e il display visualizzerà “SCRUB VAT COMPLETE” (PULITURA VASCA COMPLETA) “YES NO” (SI NO). Utilizzare la spazzola per pulire l'elemento e una paglietta per pulire la vasca, se necessario.



Non raschiare gli elementi della friggitrice elettrica né utilizzare pagliette sugli elementi. Questo potrebbe graffiare la superficie dell'elemento, facendo attaccare e bruciare la panatura.

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

Non utilizzare getti d'acqua (spruzzo sotto pressione) per pulire l'apparecchio, in caso contrario potrebbero verificarsi danni ai componenti. Assicurarsi che all'interno della vasca l'apertura della valvola di scarico e tutte le parti che vengono in contatto con l'olio pulito siano più asciutte possibile.



Utilizzare lo strumento di sollevamento per sollevare l'elemento incernierato dalla vasca, se necessario.

**MANIGLIE DELLA VALVOLA
DI SCARICO**



apert

chiusa

14. Al termine della pulizia premere il pulsante √. Il display visualizzerà “DRAIN PAN EMPTY?” (LA VASCA È VUOTA?). Assicurarsi che la vasca di scarico e il coperchio siano collocati correttamente, poi premere il pulsante √: il display visualizzerà “OPEN RED DRAIN VALVE” (APRIRE LA VALVOLA ROSSA DI SCARICO).

15. Ruotare le maniglie rosse della valvola di scarico per aprire lo scarico: il display visualizzerà “RINSE VAT” (RISCIACQUARE LA VASCA).

4-3
MODALITÀ PULIZIA
PROFONDA (segue)

16. Versare acqua pulita nella vasca per risciacquarla e lasciare che l'acqua del risciacquo fuoriesca nella vasca di scarico. Risciacquare almeno per 3 volte, ma fare attenzione a non riempire troppo la vasca di scarico. Il display visualizza ora "RINSE COMPLETE" (RISCIACQUO COMPLETO) "YES NO" (SÌ NO).
17. Quando la vasca è completamente risciacquata, premere il pulsante √: il display visualizzerà "VAT DRY?" (VASCA ASCIUTTA?) "YES NO" (SI NO).





Per evitare ustioni, accertarsi che tutta l'acqua e la soluzione detergente siano state rimosse dalla vasca.

18. Estrarre la vasca di scarico da sotto la friggitrice e svuotarla utilizzando la brocca da 2 litri (1/2 gallone) e versarla in un secchio termoresistente per lo smaltimento.
19. Asciugare accuratamente la vasca con un asciugamano e premere il pulsante √: il display visualizzerà "CLOSE DRAIN" (CHIUDERE LO SCARICO). Ruotare la maniglia rossa della valvola di scarico per chiudere lo scarico e il controllo tornerà al normale funzionamento.

Vedere la Sezione Riempimento o aggiunta di olio per riempire nuovamente la vasca.

**4-4
SETUP
FRIGGITRICE**

Questa modalità dispone delle stesse impostazioni viste all'avvio iniziale della friggitrice. Vedere Modalità Setup, Sezione 3-3.

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL-1 (LIVELLO-1) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). Sul display vengono visualizzati "PRODUCT" (PRODOTTO) e "SELECTN" (SELEZIONE).
3. Premere 3 volte il pulsante ▼: il display visualizzerà "FRYER SETUP" (SETUP FRIGGITRICE).
4. Premere il pulsante √: sul display viene visualizzato viene visualizzato *SETUP* *MODE* (MODALITÀ SETUP) seguito da "LANGUAGE" (LINGUA) sul display di sinistra e "ENGLISH" (INGLESE) sul display di destra.

Utilizzare i pulsanti ◀ o ▶ per cambiare il display operativo in "FRANCAIS" (FRANCESE), "CAN FREN" (FRANCESE CANADESE), "ESPANOL" (SPAGNOLO), "PORTUG" (PORTOGHESE), "DEUTSCHE" (TEDESCO), "SVENSKA" (SVEDESE), "РУССКИЙ" (RUSSO).

Premere ▼ per continuare a impostare gli altri parametri:

- ZONE (ZONA) - USA, EUROPE, CHINA, OTHER (USA, EUROPA, CINA, ALTRO)
- TEMP FORMAT (FORMATO TEMPERATURA) - °F o °C
- TIME FORMAT (FORMATO ORA) - 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) - USA O INTERNAZIONALE
- ENTER DATE (INSERIRE DATA) - Data del giorno (utilizzare gli appositi pulsanti per cambiare)
- FRYER TYPE (TIPO FRIGGITRICE) - GAS o ELEC
- VATTYPE (TIPO VASCA) - INTERA O SDOPPIATA
- DISPOSE BULK OIL (SMALTIMENTO OLIO SFUSO) - SÌ/NO (dispone del sistema RTI)
- SUPPLY BULK OIL (FORNITURA OLIO SFUSO) - SÌ/NO (dispone del sistema RTI)
- CONTROL POSITION (POSIZIONE COMANDO) - 1; 2; 3; 4 (posizioni da sinistra a destra)
- DAYTIME SAVING TIME (ORA LEGALE) - 1.OFF; 2.USA (2007 e successivi); 3.EURO; 4.FSA (USA prima del 2007)
- MELT CYCLE (CICLO DI FUSIONE) (solido o liquido)
- POLISH TIME (TEMPO DI PULIZIA)
- QUICK CONFIG ITEM (CONFIGURAZIONE RAPIDA ELEMENTO)



Salvo se diversamente indicato, utilizzare ◀ or ▶ per modificare le impostazioni.

SEZIONE 5: PROGRAMMAZIONE LIVELLO 2

5-1 IMPOSTAZIONI PRODOTTO AVANZATE



Utilizzata per accedere a quanto segue:

- Modifiche avanzate alle impostazioni di prodotto
- Registro codici di errore
- Programmazione della password
- Tono/volume di avviso
- N. di cicli di cottura prima che venga suggerito il filtraggio
- Tempo di filtraggio automatico



1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché sul display non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2), seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). Sul display viene visualizzato “PROD” (PRODOTTO) e “COMP” (COMPENSAZIONE).
3. Premere il pulsante √ destro: sui display vengono visualizzati “SELECT PRODUCT (SELEZIONARE PRODOTTO) e “P 1-”.
4. Premere i pulsanti ◀ e ▶ per scorrere tra i 40 prodotti, oppure premere il pulsante del prodotto desiderato.
5. Premere il pulsante √ destro: il prodotto (per es. NUGGETS) viene visualizzato sul display di sinistra e “MODIFY” (MODIFICA) “YES NO” (SÌ NO) viene visualizzato sul display di destra. Premere il pulsante √ per cambiare questo prodotto, oppure premere il pulsante X per scegliere un altro prodotto.

>*Compensazione carico, Riferimento compensazione carico,*

Riscaldamento pieno, Fattore PC<

6. Se è stato premuto il pulsante √, “LD COMP” (COMPENSAZIONE CARICO) viene visualizzato sul display insieme al valore di compensazione carico. Questo adegua automaticamente il tempo da utilizzare in base alla dimensione e temperatura del carico di cottura. Premere i pulsanti di prodotto  per modificare questo valore da 0 a 20.
7. Premere il pulsante ▼ finché “LCMP REF” (RIFERIMENTO COMPENSAZIONE CARICO) non viene visualizzato sul display insieme alla temperatura media di compensazione del carico (se la compensazione del carico è impostata su “OFF”, allora il display visualizza “_ _ _” e il parametro non può essere programmato). Il timer accelera per temperature superiori a questa impostazione e rallenta per temperature inferiori. Premere i pulsanti di prodotto  per modificare questo valore.



**5-1
IMPOSTAZIONI
PRODOTTO
AVANZATE (segue)**

8. Premere il pulsante ▼ finché “FULL HT” (RISCALDAMENTO PIENO) non viene visualizzato sul display insieme al valore di riscaldamento pieno in secondi; questo significa che il riscaldamento parte appena si preme il pulsante del timer, per il tempo programmato. Premere i pulsanti di prodotto  per modificare questo valore da 0 a 90 secondi.
9. Premere il pulsante ▼ finché “PC FACTOR” (FATTORE PC) non viene visualizzato sul display insieme alla temperatura proporzionale, che previene il superamento della temperatura dell'olio impostata. Premere i pulsanti di prodotto  per modificare questo valore da 0 a 50 gradi.

AVVISO

- Utilizzare il pulsante ▲ per tornare alle voci di menu precedenti.
- Premere il pulsante X quando è terminato il passaggio con il prodotto corrente per tornare al passaggio PRODUCT SELECTN (SELEZIONE PRODOTTO).
- Premere una seconda volta il pulsante X per uscire dalla modalità PROD COMP (COMPENSAZIONE PRODOTTO).

**5-2
E-LOG (REGISTRO
CODICI DI ERRORE)**




1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). Sul display viene visualizzato “PROD” (PRODOTTO) e “COMP” (COMPENSAZIONE).
3. Premere il pulsante ▼: SUL DISPLAY viene visualizzato “E-LOG” (REGISTRO ERRORI).
4. Premere il pulsante √ destro: “A” e la data e l’ora correnti lampeggiano sul display, insieme a *NOW* (ADESSO).
5. Premere ▼ e, se è stato registrato un errore, sul display viene visualizzato “B” e la data, l’ora e le informazioni sul codice di errore. Questo è l'ultimo codice di errore che il sistema ha registrato.
6. Premere ▼ per visualizzare le informazioni relative all’errore successivo. Nella sezione E-Log è possibile archiviare fino a 10 codici di errore (da B a K).

AVVISO





Premere e tenere premuto il pulsante √ destro per visualizzare una breve descrizione dell’errore.

5-3 PASSWORD

Le password a 4 cifre possono essere modificate per accedere a Setup, Utilizzo, Livello 1, Livello 2 e Chiamare il responsabile)




1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). Sul display viene visualizzato “PROD” (PRODOTTO) e “COMP” (COMPENSAZIONE).
3. Premere due volte il pulsante ▼: sul display viene visualizzato “PASSWORD”.
4. Premere il pulsante √ destro: sul display viene visualizzato “SETUP”. È ora possibile modificare la password di Setup, oppure premere una volta ▼ per modificare la password di USAGE (UTILIZZO), due volte per la password di LEVEL 1 (LIVELLO 1), 3 volte per la password di LEVEL 2 (LIVELLO 2) o 4 volte per la password GET MGR (CHIAMARE IL RESPONSABILE). Quindi, seguire le istruzioni sotto riportate.
5. Se si desidera cambiare la password per la modalità Setup (per esempio), premere il pulsante √ destro: sul display viene visualizzato “MODIFY?” (MODIFICA?) “YES NO” (SÌ NO). Premere il pulsante √ destro per cambiare la password a 4 cifre per la modalità Setup, utilizzando i pulsanti di prodotto .
6. Una volta immessa la nuova password, sul display viene visualizzato “CONFIRM PASSWORD” (CONFERMA PASSWORD). Premere il pulsante √ per confermare, oppure premere X per scegliere un'altra password.

5-4 TONO DI AVVISO (E VOLUME)

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2) sul display, seguito da “ENTER CODE” (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). Sul display viene visualizzato “PROD” (PRODOTTO) e “COMP” (COMPENSAZIONE).
3. Premere 3 volte il pulsante ▼: sul display viene visualizzato “ALERT TONE” (TONO DI AVVISO).
4. Premere il pulsante √ destro: sul display viene visualizzato “VOLUME”, insieme al valore del volume. Utilizzare i pulsanti di prodotto  per impostare il volume da 1 (più basso) a 10 (più alto).
5. Una volta impostato il volume, premere il pulsante √: sul display viene visualizzato “TONE” (TONO), insieme al valore del tono. Utilizzare i pulsanti di prodotto  per impostare il tono da 50 a 2000 Hz.
6. Premere X per uscire dalla modalità Alert Tone (Tono di avviso).




5-5 FILTRA DOPO

Questo è il numero di cicli di cottura tra i filtraggi.

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). Sul display viene visualizzato “PROD” (PRODOTTO) e “COMP” (COMPENSAZIONE).
3. Premere 4 volte il pulsante ▼: sul display viene visualizzato “FLTR AFTR” (FILTRA DOPO) insieme al relativo valore. Utilizzare i pulsanti di prodotto  per impostare il numero di cicli di cottura prima che il sistema suggerisca il filtraggio, da 0 a 99.
4. Una volta impostato il valore, premere il pulsante ✓ per confermare.

5-6 TEMPO FILTRAGGIO

Questo è il numero di volte per cui la friggitrice resta inattiva finché non viene suggerito il filtraggio.

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). Sul display viene visualizzato “PROD” (PRODOTTO) e “COMP” (COMPENSAZIONE).
3. Premere 5 volte il pulsante ▼: sul display viene visualizzato “FLTR TIME” (TEMPO FILTRO), insieme al tempo di inattività (ore:minuti). Utilizzare i pulsanti di prodotto  per impostare il tempo per cui la friggitrice resta inattiva prima che il sistema suggerisca il filtraggio, da 0 a 18:00 (18 ore).
4. Una volta impostato il valore, premere il pulsante ✓ per confermare.



SEZIONE 6: PROGRAMMAZIONE LIVELLO 3

6-1 SPECIALE


1. Preme e tenere premuti contemporaneamente i pulsanti TEMP e INFO fino a che venga visualizzato il livello 3, inserire la password 11221122 e accedere al livello 3 della programmazione.
2. Utilizzare il menu ciclico a pulsante SU/GIÙ per selezionare Special Programming (Programmazione speciale).
3. Mediante il menu ciclico a pulsante SU/GIÙ, selezionare SP-17 "User Polish Enabled?" (Pulizia utente abilitata?). Selezionare "YES" (SI).
4. Impostare il tempo di pulizia: il valore predefinito è 15 minuti.
5. Uscire dal menu.

SEZIONE 7: RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

7-1 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI


Problema	Causa	Risoluzione
L'interruttore di ALIMENTAZIONE è in posizione ON, ma la friggitrice non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Circuito aperto 	<ul style="list-style-type: none"> Collegare la friggitrice all'alimentazione Controllare l'interruttore o il fusibile nella scatola di alimentazione (Solo fuori dagli USA/alcune località internazionali) <p>Gli interruttori nella friggitrice si sono aperti: aprire lo sportello di sinistra e reimpostare l'interruttore sulla friggitrice. Si veda nel seguito</p> 
L'olio non si riscalda ma le spie sono accese Errore riscaldamento assente "E-22"	<ul style="list-style-type: none"> Non tutti i cavi di alimentazione sono collegati 	<ul style="list-style-type: none"> L'unità ha 2 cavi di alimentazione; assicurarsi che entrambi siano collegati; controllare il circuito di riscaldamento
Codice di errore controllo "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> Circuito di limite alto aperto 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare raffreddare gli elementi riscaldanti (15-20 minuti) e ripristinare il limite superiore premendo e rilasciando il lato sollevato dell'interruttore della vasca non in funzionamento; gli interruttori si trovano dietro lo sportello destro; se il limite superiore non si ripristina, deve essere sostituito 
Vasca poco riempita	<ul style="list-style-type: none"> La vasca di scarico del filtro deve essere pulita 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire la vasca di scarico del filtro e sostituire la carta o il cuscinetto

7-1
GUIDA ALLA RISOLUZIONE
DEI PROBLEMI (segue)

Problema	Causa	Risoluzione
Olio schiumoso o in ebollizione sulla superficie della vasca	<ul style="list-style-type: none"> • Acqua nell'olio • Olio non corretto o di scarsa qualità • Filtraggio errato • Risciacquo errato dopo la pulizia della vasca 	<ul style="list-style-type: none"> • Scaricare e pulire l'olio • Utilizzare l'olio consigliato • Consultare le procedure di filtraggio • Pulire e risciacquare la vasca, quindi asciugare in modo approfondito
L'olio non si scarica dalla vasca	<ul style="list-style-type: none"> • Valvola di scarico ostruita da residui • Recipiente di scarico ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprire la valvola e utilizzare la spazzola bianca dritta per spingere i residui attraverso la valvola di scarico <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">AVVISO</div> <p>Non lasciare la spazzola nella valvola di scarico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere il pannello destro, rimuovere la spina dell'estremità del contenitore e pulire il contenitore
Il motore del filtro funziona ma pompa l'olio lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • Le connessioni della linea di filtraggio sono allentate • Carta o cuscinetto del filtro ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> • Fissare tutti i collegamenti della tubazione del filtro • Cambiare la carta o il cuscinetto del filtro
Presenza di bolle nell'olio durante tutto il processo di filtraggio	<ul style="list-style-type: none"> • Contenitore del filtro non inserito completamente • Contenitore del filtro ostruito • O-ring danneggiato sulla linea di ritorno della friggitrice 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la linea di ritorno della vasca del filtro sia inserita completamente nel ricevitore della friggitrice • Pulire la vasca del filtro e cambiare la carta o il cuscinetto • Sostituire l'O-ring
Codice di errore controllo "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> • Gli elementi sono sollevati 	<ul style="list-style-type: none"> • Abbassare gli elementi nella vasca
Il motore del filtro non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Il cavo di alimentazione della vasca n. 1 non è collegato • Circuito aperto • Il pulsante di reimpostazione termica nella parte posteriore del motore della pompa è saltato 	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire il cavo di alimentazione nella presa • L'interruttore della friggitrice è saltato. Aprire lo sportello sinistro e reimpostare l'interruttore della friggitrice • Consentire al motore di raffreddarsi; utilizzando un cacciavite, premere con forza sul pulsante finché non scatta 

**7-2
CODICI ERRORE**

In caso di guasto 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"	Surriscaldamento scheda di controllo	Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display visualizza "E-4", la scheda di controllo si sta surriscaldando; controllare le feritoie di ventilazione su ciascun lato dell'unità per rilevare eventuali ostruzioni
"E-5"	Surriscaldamento olio	Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display mostra "E-5", sarà necessario controllare i circuiti di riscaldamento e la sonda di temperatura
"E-6A"	Sonda di temperatura aperta	Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display mostra "E-6A", la sonda di temperatura deve essere controllata
"E-6B"	Sonda di temperatura in corto circuito	Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display mostra "E-6B", la sonda di temperatura deve essere controllata
"E-10"	Limite superiore	Lasciare raffreddare gli elementi riscaldanti (15-20 minuti) e ripristinare il limite superiore premendo e rilasciando il lato sollevato dell'interruttore della vasca non in funzionamento; gli interruttori si trovano dietro lo sportello destro; se il limite superiore non si ripristina, deve essere sostituito
		
"E-15"	Interruttore di scarico	Accertarsi che la maniglia di scarico sia completamente ruotata in posizione chiusa. Se l'errore E-15 persiste, controllare l'interruttore di scarico
"E-21"	Recupero calore lento	Fare controllare la friggitrice da un tecnico qualificato per stabilire la corretta tensione per l'unità. Controllare i contattori e l'elemento di riscaldamento; fare controllare l'eventuale presenza di cavi allentati o bruciati

**7-2
CODICI ERRORE**

DISPLAY	CAUSA	CORREZIONE
"E-22"	Errore riscaldamento - Nessun riscaldamento	Controllare il cavo di alimentazione e fare controllare il circuito di riscaldamento
"E-31"	Gli elementi sono sollevati	Abbassare gli elementi nella vasca
"E-41" "E-46"	Errore di programmazione	Ruotare l'interruttore 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, fare sostituire la scheda di controllo
"E-47"	Guasto del chip del convertitore analogico o dell'alimentatore a 12 volt	Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON; se l'errore "E-47" persiste, fare sostituire la scheda PC
"E-48"	Errore di input del sistema	Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON; se l'errore "E-48" persiste, sostituire la scheda PC di controllo
"E-54C"	Errore di input della temperatura	Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON; se l'errore "E-54C" persiste, sostituire la scheda PC di controllo
"E-61"	La scheda PC AIF non comunica con la scheda PC di controllo	Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON; se l'errore persiste, fare controllare il fusibile da 1,5 A sulla scheda PC AIF; fare controllare il connettore tra le schede PC; se necessario, sostituire la scheda PC AIF o la scheda PC di controllo
"E-70C"	Cavo del ponticello della valvola di scarico mancante o scollegato	Fare controllare il cavo del ponticello sulla scheda PC nell'interruttore di blocco dello scarico



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

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

Numero verde
negli Stati Uniti
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com