

Henny Penny Friggitrici a pressione

Modello OFE/OFG-341

Modello OFE/OFG-342

Modello OFE/OFG-341

Modello OFE/OFG-342

FM07-669-A - Italian
12-30-09

MANUALE DELL'OPERATORE

REGISTRARE LA GARANZIA ONLINE SUL SITO
WWW.HENNYPENNY.COM

NOTICE

AVVISO

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

All'interno del pannello laterale destro c'è uno schema elettrico dell'apparecchio.

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

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

La friggitrice aperta modello OFG/OGA-34X è dotata di fiamma pilota permanente, tuttavia non può funzionare senza energia elettrica. Se l'erogazione della corrente si interrompe, la friggitrice ritorna al normale funzionamento non appena l'erogazione viene ripristinata.

CAUTION

ATTENZIONE

Per prevenire un incendio, mantenere l'area presso l'apparecchio sgombra e senza combustibili.



AVVERTENZA

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



PERICOLO

PER PREVENIRE INFORTUNI, NON CONSERVARE NÉ USARE BENZINA O ALTRI LIQUIDI O VAPORI INFIAMMABILI PRESSO QUESTO O QUALSIASI ALTRO APPARECCHIO.

Technical Data for CE Marked Products

Nominal Heat Input: (Net)	Natural (I2H) = 35,2 KW (120,100 Btu/h) Liquid Propane (I3P) = 35,2 KW (120,100 Btu/h)
Nominal Heat Input: (Gross)	Natural (I2H) = 39,1 KW (133,400 Btu/h) Liquid Propane (I3P) = 38,3 KW (130,700 Btu/h)
Supply Pressure:	Natural (I2H) = 20 mbar Liquid Propane (I3P) = 37 mbar Liquid Propane (I3P) = 50 mbar
Test Point Pressure:	Natural (I2H) = 8,7 mbar Liquid Propane (I3P) = 25 mbar
Injector Size:	Natural (I2H) = 3,18 mm Liquid Propane (I3P) = 1,91 mm

This appliance must be installed in accordance with the manufacturers instructions and the regulations in force and only used in a suitable ventilated location. Read the instructions fully before installing or using the appliance.

Dati tecnici per i prodotti recanti il marchio CE

Potenza nominale in ingresso: (netta)	Gas naturale (I2H) = 35,2 kW (120,100 Btu/h) Propano liquido (I3P) = 35,2 kW (120,100 Btu/h)
Potenza nominale in ingresso: (lorda)	Gas naturale (I2H) = 39,1 kW (133,400 Btu/h) Propano liquido (I3P) = 38,3 kW (130,700 Btu/h)
Pressione di alimentazione:	Gas naturale (I2H) = 20 mbar Propano liquido (I3P) = 37 mbar Propano liquido (I3P) = 50 mbar
Pressione del punto di prova:	Gas naturale (I2H) = 8,7 mbar Propano liquido (I3P) = 25 mbar
Diametro iniettore:	Gas naturale (I2H) = 3,18 mm Propano liquido (I3P) = 1,91 mm

Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle norme di legge e alle istruzioni del produttore, e deve essere usato solo in un locale ben ventilato; leggere le istruzioni per intero prima di installarlo e usarlo.

CAPITOLO 1. INTRODUZIONE

1-1. INTRODUZIONE

La friggitrice aperta Henny Penny è un apparecchio concepito solo per l'uso commerciale, dotato di un microcomputer per consentire la cottura degli alimenti con facilità ed efficienza.

CAUTION

NOTICE

AVVISO

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

1-2. CARATTERISTICHE

- Pulizia agevole
- Il modello OFE ha una capacità di 36 kg di grasso per vasca
- Il modello OFG ha una capacità di 41 kg di grasso per vasca
- Due cestelli mezza misura per vasca (o un cestello misura intera)
- Comandi a microprocessore
- Costruzione in acciaio inossidabile
- Ripristino manuale del termostato di alta temperatura
- Sistema di autodiagnosi incorporato nel quadro di comando
- Filtro incorporato (adatto per tutte le vasche)
- Alimentazione a propano o gas naturale; 120,000 Btu/h per vasca (35 kW)
- Capacità del prodotto 8,2 kg
- Quadro di comando con semplice microprocessore Computron 1000 o altro quadro di comando multifunzionale a richiesta

1-3. MANUTENZIONE

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

1-4. ASSISTENZA

Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare la Henny Penny Corp. al numero 1-800-417-8405 (numero verde negli Stati Uniti) o 001-937-456-8405.

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 bene le procedure di installazione, uso e manutenzione. Quando le informazioni hanno particolare importanza o si riferiscono alla sicurezza, si usano le parole PERICOLO, AVVERTENZA, ATTENZIONE o AVVISO, come spiegato qui sotto.



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



AVVISO

La parola AVVISO sottolinea informazioni particolarmente importanti.



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE

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



AVVERTENZA

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



PERICOLO

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

CAPITOLO 2. INSTALLAZIONE

2-1. INTRODUZIONE

Questo capitolo presenta le istruzioni per l'installazione della friggitrice aperta Henny Penny.



AVVISO

L'installazione di questo apparecchio deve essere eseguita solo da un tecnico di manutenzione qualificato.



**AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE**

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

2-2. DISIMBALLAGGIO

La friggitrice aperta Henny Penny è stata collaudata, ispezionata e imballata per assicurarne l'arrivo alla destinazione finale nelle migliori condizioni possibili. È stata imballata in un contenitore di cartone spesso, con sufficiente materiale di imballaggio per proteggerla durante normali condizioni di spedizione, e fissata con reggette a un bancale in legno.



AVVISO

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

1. Tagliare con cautela le reggette intorno al contenitore di cartone.
2. Sollevare il contenitore dalla friggitrice.
3. Tagliare e rimuovere le reggette metalliche che assicurano la friggitrice al bancale.
4. Rimuovere la friggitrice dal bancale.



**AVVERTENZA
OGGETTO
PESANTE**

Procedere con cautela quando si sposta la friggitrice, per prevenire infortuni. Le friggitrici a una vasca pesano 158 kg, mentre quelle a due vasche pesano 318 kg.

2-3. SCELTA DEL PUNTO DI INSTALLAZIONE

La scelta del punto giusto in cui installare la friggitrice è molto importante ai fini dell'efficienza delle operazioni, della velocità e della comodità. Lasciare spazio libero sufficiente intorno alla friggitrice per il corretto funzionamento e la manutenzione. Scegliere un punto che permetta di caricare e scaricare i cibi senza ostacolare la preparazione finale dei piatti da servire. Gli operatori hanno notato che friggendo i cibi sino alla cottura finale e tenendoli poi in uno scaldavivande si assicura la velocità e continuità del servizio. Tenere presente che si ottiene la massima efficienza procedendo in linea diretta, ossia cominciando con i cibi crudi da un lato e finendo con quelli cotti dall'altro. La preparazione dei piatti può essere eseguita a una certa distanza con solo una leggera perdita di efficienza.



ATTENZIONE

Per prevenire un incendio, installare la friggitrice lasciando una distanza minima da qualsiasi materiale combustibile e incombustibile di 0 cm lateralmente e di 15, 2 cm sul retro. Se installata correttamente, la friggitrice può funzionare su pavimenti in materiale combustibile e adiacente a pareti in materiale combustibile.



**AVVERTENZA
RISCHIO DI
USTIONI**

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

2-4. LIVELLAMENTO DELLA FRIGGITRICE

Ai fini del corretto funzionamento, collocare la friggitrice in piano sia in senso laterale che longitudinale, usando una livella sulle aree piatte intorno al collare della friggitrice stessa, sulla vasca centrale, per verificare l'orizzontalità.

2-5. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

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



AVVISO

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

2-5. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE
(segue)



AVVERTENZA

Quando si installa la friggitrice, non fissare una prolunga al condotto di scarico dei gas; si potrebbe compromettere il corretto funzionamento del bruciatore, causando guasti e controtraggimento dovuto a depressione.

2-6. MANDATA DEL GAS

La friggitrice può essere predisposta in fabbrica per l'uso di gas naturale o propano. Controllare sulla targa dati, situata all'interno del pannello anteriore della friggitrice, i requisiti di mandata del gas. La pressione minima deve essere pari a 17,8 cm di colonna d'acqua per l'uso di gas naturale e a 25,4 cm di colonna d'acqua per l'uso di propano.



**AVVERTENZA
RISCHIO DI
ESPLOSIONE**

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

Vedere le figure nella pagina seguente per quanto riguarda l'allacciamento raccomandato della friggitrice alla tubazione del gas.



AVVERTENZA

Per prevenire infortuni gravi, prendere le seguenti precauzioni.

- **L'installazione deve essere eseguita in conformità alle leggi e norme relative agli impianti termici.**
- **(Negli Stati Uniti, l'installazione deve essere eseguita in conformità all'American National Standard Z223.1-Latest Edition National Fuel Gas Code e alle norme edili municipali locali. Nel Canada, deve essere eseguita in conformità alle norme CAN/CSA B 149.1 e 149.2, alle norme di installazione per gli apparecchi a gas e alle norme locali. In Australia, deve essere eseguita in conformità alle norme Australian Gas Authority AG601-2000, sezione AS5601.)**
- **Isolare la friggitrice dalla tubazione di mandata del gas, chiudendone il rubinetto di intercettazione durante qualsiasi prova di pressione dell'impianto del gas eseguita a pressioni superiori a 3,45 kPa (34,47 mbar) (1/2 psig).**
- **La friggitrice e il relativo rubinetto di intercettazione devono essere scollegati dall'impianto del gas durante qualsiasi prova di pressione eseguita a pressioni superiori a 3,45 kPa (34,47 mbar) (1/2 psig).**

ALLACCIAMENTO DEL GAS

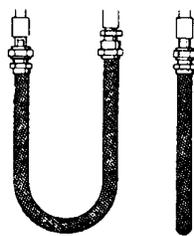
GIUSTO

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



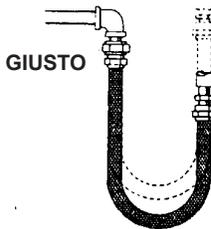
SBAGLIATO

EVITE LAS CURVATURAS CERRADAS Y TORCEDURAS al separar el equipo de la pared. (La separación máxima torcerá los extremos, aún si está bien instalado y reducirá la vida útil del conector).



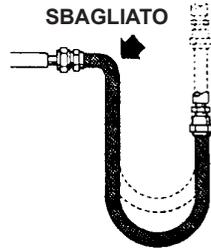
GIUSTO

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



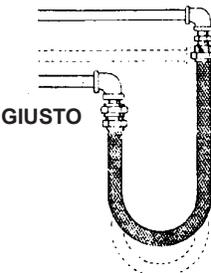
Questo è il modo giusto di installare il tubo flessibile metallico per il collegamento in senso verticale. Si noti l'ansa singola, naturale.

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



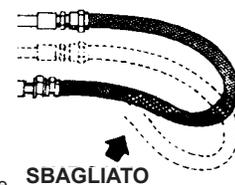
Per assicurare la massima durata dei raccordi, mantenere il raggio della curva almeno al valore minimo.

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



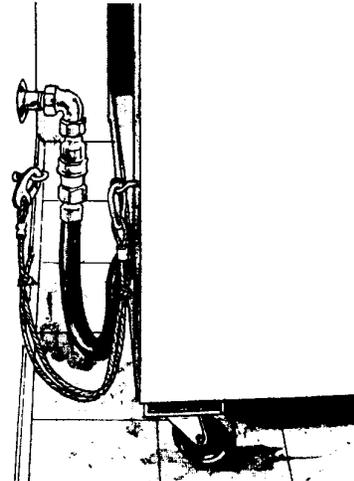
In tutti i tipi di installazione in cui non occorre lo scarico automatico, collegare il tubo flessibile metallico secondo un'ansa verticale.

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



CAVO DI TRATTENIMENTO

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



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

CAUTION
ATTENZIONE

PARETE IN CARTONGESSO

Fissare il bullone a occhiello a un montante. Non fissarlo alla sola parete in cartongesso. Inoltre, inserire il bullone alla stessa altezza della presa del gas. Il punto migliore è a circa 15 cm dall'uno o dall'altro lato della presa del gas. Il cavo di trattenimento deve essere almeno 15 cm più corto del tubo flessibile del gas.

CAUTION

ATTENZIONE

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

2.6 MANDATA DEL GAS (segue)

- Per l'allacciamento all'impianto del gas usare un tubo in acciaio nero standard da un pollice (2,54 cm) e raccordi in ghisa malleabile.
- Non utilizzare raccordi in ghisa grigia.
- Sebbene si raccomandi l'uso di un tubo da 3/4 di pollice (1,9 cm), i tubi devono essere di diametro adeguato e installati in modo appropriato per assicurare una portata del gas sufficiente alla richiesta massima senza eccessiva perdita di pressione tra il contatore e la friggitrice. La perdita di pressione nella tubazione non deve superare 0,76 cm di colonna d'acqua (0.747 mbar).
- Non regolare il vacuostato; è stato tarato in fabbrica per la massima efficienza.

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

1. Installando un rubinetto di intercettazione e un raccordo di scollegamento della friggitrice. Oppure:
2. Installando un raccordo con certificazione CSA heavy-duty. Per eseguire la manutenzione di questo apparecchio, che è dotato di ruote piroettanti, è necessario installare un raccordo a norma ANSI Z21.69 o CAN/CSA 6.16m88 e un raccordo a scollegamento rapido a norma ANSI Z21.41 o CAN 1-6.9m70. Inoltre l'apparecchio deve essere installato con dispositivi che limitino la trasmissione di sollecitazioni al raccordo, come specificato nelle istruzioni del produttore dell'apparecchio stesso.
3. Consultare le istruzioni relative al cavo di trattenimento, nella pagina precedente, per le modalità e i punti di fissaggio dei dispositivi di contenzione alla parete e alla friggitrice.

NOTICE

AVVISO

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

**2-7. PROVA DI PERDITA
DEL GAS**



AVVISO

Prima di avviare la mandata del gas, accertarsi che la manopola della valvola del gas sia sulla posizione OFF.

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



**AVVERTENZA
NON USARE
FIAMME LIBERE**

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

**2-8. REGOLATORE DI
PRESSIONE**

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

- Gas naturale: 8,9 cm di colonna d'acqua (8,7 mbar).
- Propano: 25,4 cm di colonna d'acqua (24,9 mbar).



AVVISO

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

**2-9. REQUISITI DI
ALIMENTAZIONE
ELETTRICA PER I
MODELLI OFG/OGA-340**

- 120 V, 60 Hz., 12 A, monofase
- 230 V, 50 Hz., 6,2 A, monofase

La friggitrice a gas da 120 V richiede va collegata a una presa di corrente tripolare dotata di conduttore di protezione, ed è dotata di un cordone di alimentazione con spina tripolare. Qualsiasi spina da 230V impiegata sugli apparecchi a 230 V deve essere conforme alle norme CEI.



**AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE**

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

**2-9. REQUISITI DI
ALIMENTAZIONE
ELETTRICA PER I
MODELLI OFG/OGA-340
(segue)**



**AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE**

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

**2.10 REQUISITI DI
ALIMENTAZIONE
ELETTRICA PER I
MODELLI OFE/OEA-340**

Vedere la tabella seguente per quanto riguarda i cavi di alimentazione e i fusibili.

(per vasca)			
Volt	Fasi	kW	Ampere
208	3	22,0	61
240	3	22,0	53
380-415	3 con neutro	22,0	32,5



**AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE**

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

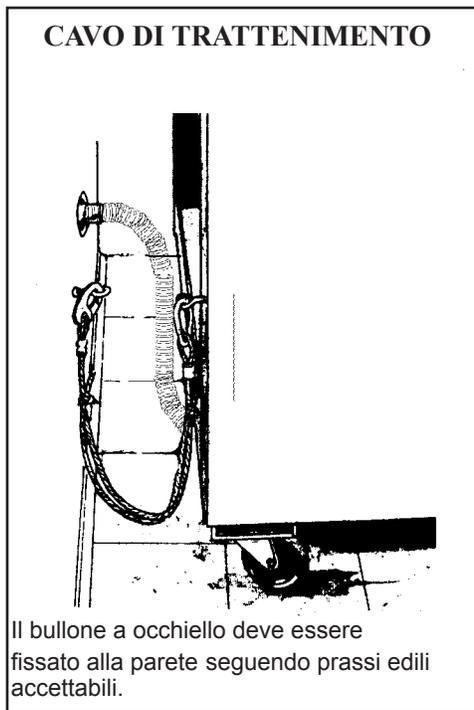
Per evitare scosse elettriche, la friggitrice deve essere collegata all'impianto di messa a terra. Consultare le pertinenti norme CEI per le procedure di collegamento all'impianto di messa a terra.



AVVISO

Gli apparecchi a norma CE richiedono il collegamento alla morsettiera di un cavo con diametro minimo di 6mm. Se si adopera un cordone di alimentazione flessibile, deve essere di tipo HO7RN.

Le friggitrici dotate di ruote piroettanti e collegate in permanenza devono essere installate con un tubo di protezione flessibile e un cavo di trattenimento (negli Stati Uniti). Vedi figura a sinistra. Sul telaio posteriore della friggitrice ci sono dei fori apposti per l'uso di un cavo di trattenimento; tenere presente che questo cavo non impedisce alla friggitrice di ribaltarsi.



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 ottimale di fissaggio è a circa 15 cm dall'uno o dall'altro lato di manutenzione. Il cavo di trattenimento deve essere almeno 15 cm più corto del tubo di protezione flessibile.

**2-11. ULTERIORI
DICHIARAZIONI
RELATIVE
ALL'IMPIANTO
ELETTRICO A
NORMA CE**



AVVISO

- I cordoni di alimentazione devono essere flessibili, con guaina e resistenti all'olio, e non più leggeri di un normale cordone in policloroprene o altro cordone con guaina in elastomero sintetico equivalente.
- Si suggerisce di installare nel circuito della friggitrice un dispositivo di protezione con corrente nominale di 30 mA, come un interruttore automatico a corrente residua o un interruttore differenziale.

- Simbolo di punto di massa equipotenziale = 



AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE

(SOLO PER APPARECCHIATURE A CUI È APPOSTO IL MARCHIO CE.) Per prevenire il rischio di folgorazione, stabilire un collegamento equipotenziale tra la friggitrice e altri apparecchi o superfici metalliche esposte vicini, mediante un cavo adatto. A tale scopo, la friggitrice è dotata di un terminale apposito, contrassegnato con il seguente simbolo:



CAPITOLO 3. ISTRUZIONI PER L'USO

3-1. COMPONENTI DEL QUADRO DI COMANDO C1000

Vedi Figura 3-1.

Fig.	N.	Descrizione	Funzione
3-1	1	Display digitale	Visualizza la temperatura del grasso, il conteggio alla rovescia del timer del ciclo di cottura e le impostazioni selezionate nella modalità di programmazione; per visualizzare la temperatura del grasso, premere una volta  ; premendolo due volte si visualizza la temperatura prefissata; se la temperatura del grasso supera 218 °C, compare l'avvertenza "E-5, FRYER TOO HOT".
3-1	2		Questa spia si accende quando la temperatura del grasso ha uno scarto non superiore a 5 gradi rispetto alla temperatura prefissata, segnalando all'operatore che il grasso è a temperatura adeguata per l'introduzione del prodotto nella friggitrice.
3-1	3		I tasti dei timer servono ad avviare e arrestare i cicli di cottura.
3-1	4		Questi tasti avviano la modalità di inattività, che serve a ridurre la temperatura del grasso negli intervalli in cui non si usa la friggitrice.
3-1	5		Questo tasto permette di accedere alla modalità di programmazione; inoltre, in tale modalità serve a passare al parametro successivo.
3-2	6 & 7		Questi due tasti permettono di regolare il valore visualizzato nella modalità di programmazione e di modificare la temperatura prefissata per la vasca, o il cestello, di sinistra della friggitrice.
3-3	8 & 9		Questi due tasti permettono di regolare il valore visualizzato nella modalità di programmazione e di modificare la temperatura prefissata per la vasca, o il cestello, di destra della friggitrice.

NOTICE

AVVISO

Passare alla sezione 3-3, Aggiunta di grasso o rabbocco della vasca

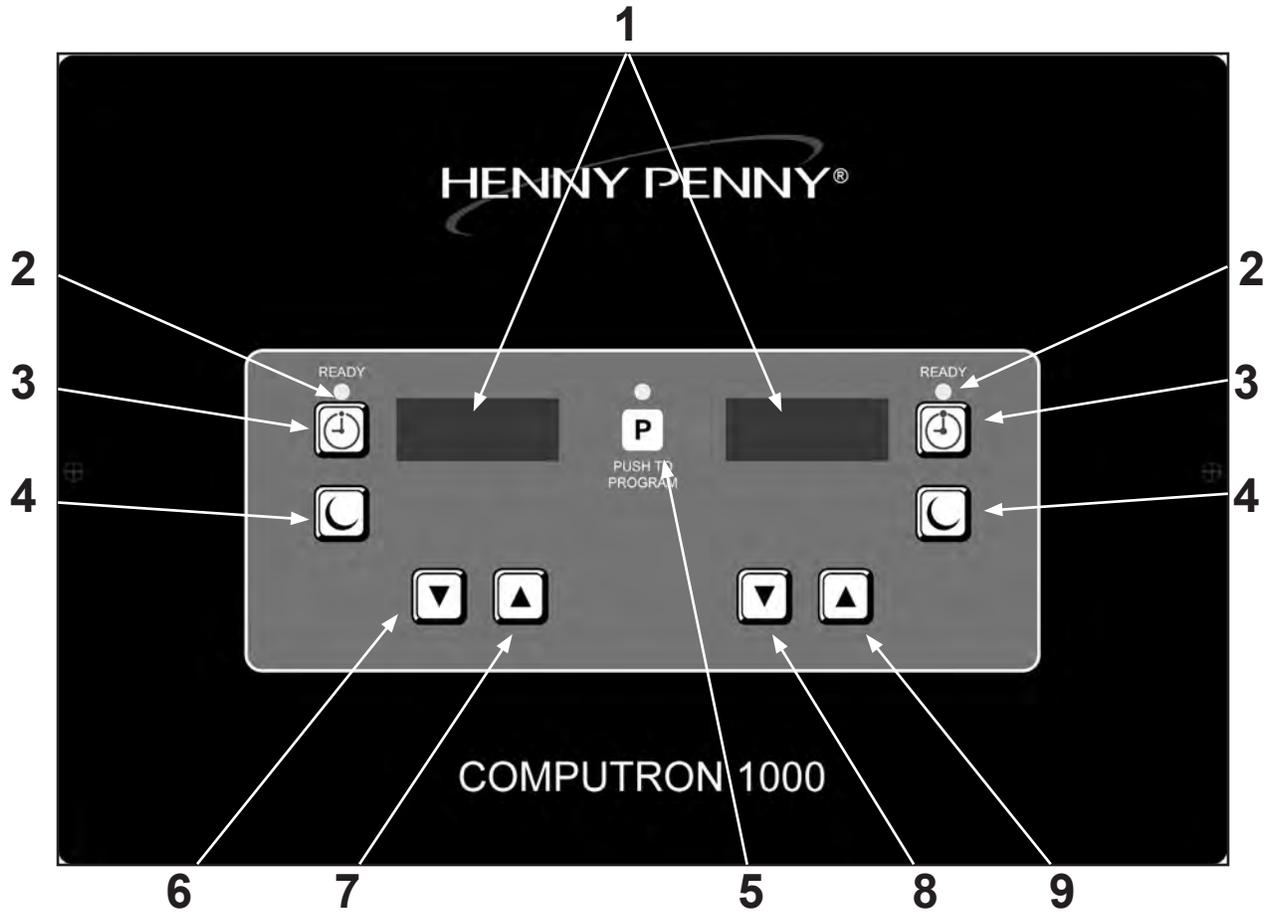
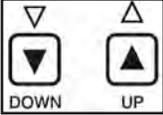


Figura 3-1

**3-2. QUADRO DI COMANDO
A 12 TASTI**

Questa sezione contiene le procedure per l'uso della friggitrice Henny Penny serie 340 dotata di quadro di comando a 12 tasti. Prima di usare la friggitrice leggere le sezioni 1, 2 e 3 e tutte le istruzioni.

La Figura 3-2 mostra il quadro di comando a 12 tasti.

Fig.	N.	Descrizione	Funzione
3-2	1		Questa spia LED si accende quando i bruciatori si accendono e riscaldano il grasso.
3-2	2	Display digitale	Visualizza la temperatura del grasso, il conteggio alla rovescia del timer del ciclo di cottura e le impostazioni selezionate nella modalità di programmazione; per visualizzare la temperatura del grasso, premere INFO; se la temperatura del grasso supera 218 °C, compare l'avvertenza "E-5", "FRYER TOO HOT".
3-2	3		Terminato il ciclo di fusione del grasso, questa spia si accende per segnalare all'operatore il grasso non ha ancora raggiunto la temperatura adeguata per la cottura del prodotto.
3-2	4		Questa spia si accende quando la temperatura del grasso ha uno scarto non superiore a 5 gradi rispetto alla temperatura prefissata, segnalando all'operatore che il grasso si trova a temperatura adeguata per la cottura del prodotto.
3-2	5		Questo tasto serve a visualizzare la temperatura attuale del grasso e la temperatura prefissata nonché i risultati della cottura e altre informazioni, come l'utilizzo dei filtri, l'ora del giorno ecc.; nella modalità di programmazione, riporta al parametro precedente.
3-2	6 & 7		Questi due tasti permettono di regolare il valore visualizzato nella modalità di programmazione.

3-2. QUADRO DI COMANDO A 12 TASTI
(segue)

Fig.	N.	Descrizione	Funzione
3-2	8		Questo tasto permette di accedere alla modalità di programmazione; inoltre, in tale modalità serve a passare al parametro successivo.
3-2	9		Questo tasto serve ad arrestare i cicli di cottura e inoltre ad arrestare il timer della qualità al termine di una modalità di tenuta; per usarlo per avviare i cicli di cottura, vedi sezione Modalità di programmazione speciale, voce SP-10.
3-2	10	Finestra scheda menu	Visualizza i prodotti corrispondenti a ciascun tasto di selezione; la striscia della scheda menu è situata dietro l'adesivo.
3-2	11	Tasti di selezione del prodotto	Questo tasto serve ad arrestare i cicli di cottura e inoltre ad arrestare il timer della qualità al termine di una modalità di tenuta; per usarlo per avviare i cicli di cottura, vedi sezione Modalità di programmazione speciale, voce SP-10.
3-2	12		Questo tasto serve a sollevare o abbassare manualmente il cestello (o i cestelli) nel grasso se l'apparecchio è dotato di funzione automatica di sollevamento/abbassamento dei cestelli; se lo si preme durante un ciclo di cottura, il tempo di cottura viene sospeso finché non si riabbassa il cestello (o i cestelli) nel grasso; se l'apparecchio non è dotato di funzione automatica di sollevamento/abbassamento, questo tasto serve ad arrestare temporaneamente e a riavviare un timer di cottura.

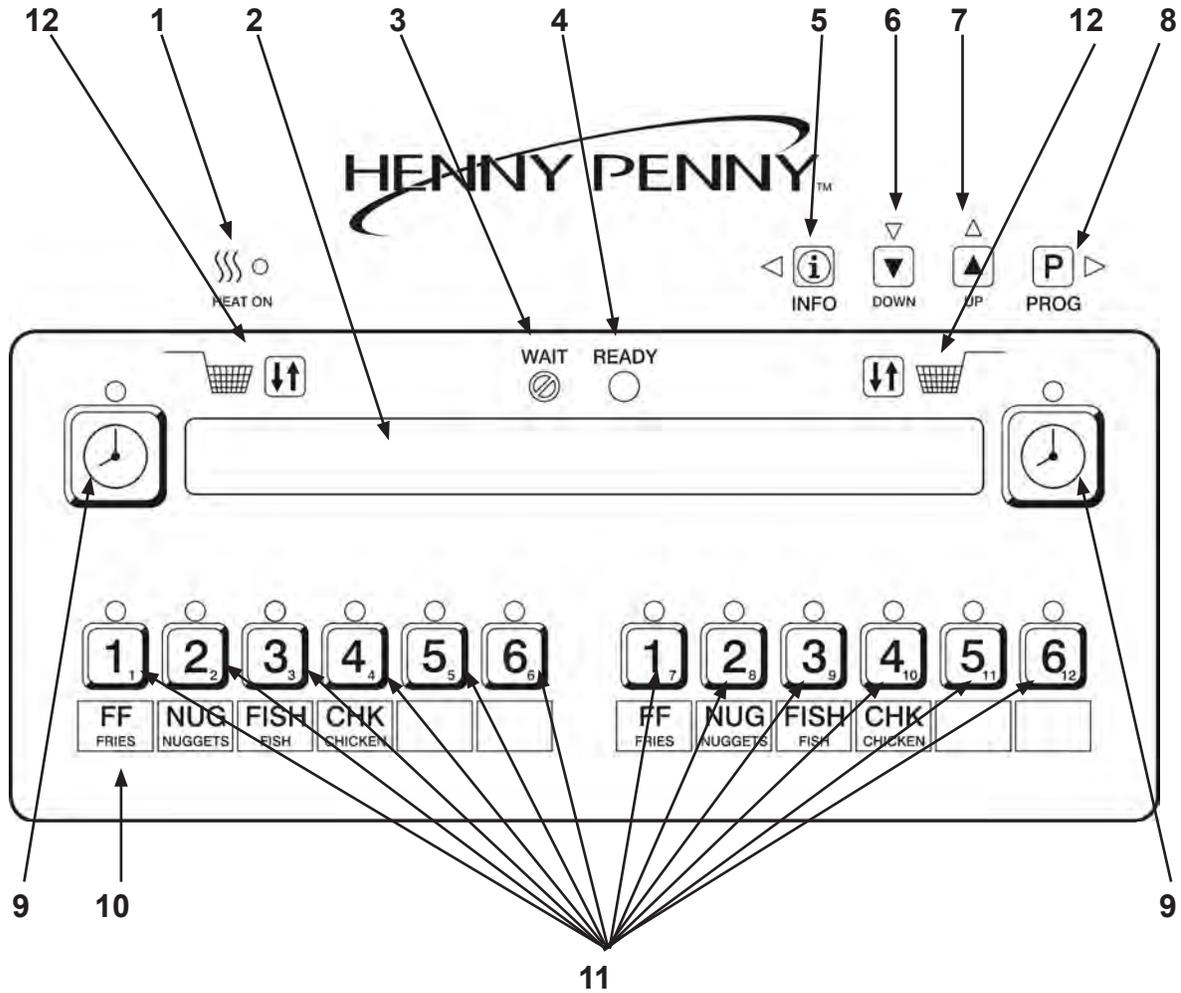


Figura 3-2

3-3. AGGIUNTA DI GRASSO O RABBOCCO DELLA VASCA

CAUTION ATTENZIONE

Il livello del grasso deve essere sempre sopra gli elementi riscaldanti mentre la friggitrice si riscalda e all'altezza delle apposite linee presenti sulla parte posteriore della vasca. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare un incendio e/o danni alla friggitrice.

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

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

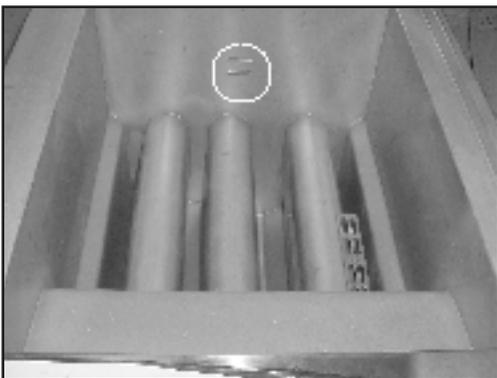


Figura 3-3



**AVVERTENZA
RISCHIO DI
USTIONI**

Per prevenire ustioni gravi mentre si versa il grasso caldo nella vasca, usare guanti; fare attenzione a non toccare le parti metalliche a contatto del grasso, anch'esse caldissime, e ad evitare schizzi.

2. Le friggitrici aperte a gas richiedono 41 kg di grasso per vasca, mentre quelle elettriche ne richiedono 36 kg per vasca. Tutte le vasche hanno due linee indicatrici del livello tracciate sulla parete posteriore; la linea superiore indica che il grasso è al giusto livello quando è riscaldato, mentre la linea inferiore indica il giusto livello del grasso freddo (vedi Figura 3-3).



Figura 3-4

NOTICE AVVISO

Affinché il tubo di erogazione non ostacoli le procedure di funzionamento, filtraggio e pulizia, girarlo verso l'una o l'altra vasca e spingerlo nell'area sopra gli elementi, come illustrato nella Figura 3-4 a sinistra.

3-4. FUNZIONAMENTO E PROCEDURE DEL C1000

I comandi elettronici Computron 1000 sono disponibili sia per le friggitrici a due semivasche che per le friggitrici a vasca completa. Segue una breve descrizione delle procedure per l'uso delle friggitrici dotate di questi comandi.

1. Accertarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso.
2. Collocare il supporto del cestello all'interno della vasca.
3. Accertarsi che la vasca sia piena di grasso fino al giusto livello.
4. Il display mostra "OFF" finché non si porta l'interruttore generale nella posizione "accesa" ("On"), quindi passa a visualizzare il tempo di cottura e si avvia automaticamente il ciclo di fusione finché la temperatura del grasso non raggiunge 121 °C; a questo punto il ciclo termina automaticamente.



AVVISO

La friggitrice aperta OFG-340 ha numerosi dispositivi di sicurezza che, scattando, interrompono la mandata del gas. Per riavviare la friggitrice occorre seguire le procedure precedenti; se i dispositivi continuano a intervenire, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Il ciclo di fusione può essere escluso, se si desidera, premendo e tenendo premuto per tre secondi .



ATTENZIONE

Non escludere il ciclo di fusione se non si è sciolta una quantità di grasso sufficiente a coprire completamente tutti i bruciatori (se la friggitrice è a gas) o gli elementi riscaldanti (se la friggitrice è elettrica), altrimenti il grasso genera un fumo eccessivo o può scoppiare un incendio.

5. Terminato il ciclo di fusione, il grasso viene riscaldato finché  non si accende e si visualizza il tempo di cottura.

Agitare bene il grasso per stabilizzare la temperatura nelle vasche.

6. Prima di mettere il prodotto nei cestelli, abbassarli nel grasso caldo per evitare che il prodotto aderisca ai cestelli stessi.
7. Dopo che la temperatura del grasso si è stabilizzata al valore prefissati, abbassare il cestello con il prodotto nella vasca.

**3-4. FUNZIONAMENTO E
PROCEDURE DEL C1000
(segue)**



AVVERTENZA

Non sovraccaricare la friggitrice né collocare in un cestello un prodotto estremamente umido. Il peso massimo del prodotto collocabile in ciascuna vasca è di 5,7 kg (2,8 kg nelle friggitrici a due semivasche). La mancata osservanza di queste istruzioni può causare la fuoriuscita di grasso dalla vasca; ne possono conseguire ustioni gravi o danni alla friggitrice.

9. Se si è abbassato nel grasso il cestello destro, premere il tasto  destro.
Se si è abbassato nel grasso il cestello sinistro, premere il tasto  sinistro.
10. Sul lato corrispondente (destro o sinistro) si avvia il conteggio alla rovescia del timer.



AVVISO

Il timer su ciascun lato del quadro di comando funziona in modo indipendente dall'altro timer; può essere impostato, avviato o arrestato senza influire sull'altro.

11. Al termine del ciclo di cottura viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia "DONE". Premere il tasto  e sollevare il cestello estraendolo dal grasso.

**3-5. ISTRUZIONI PER LA
PROGRAMMAZIONE
DEL C1000**

Programmazione del timer

1. Ogni volta che si visualizza il tempo di cottura, premere   sotto il display appropriato per modificarlo.

Impostazione della temperatura prefissata

1. Premere **P** una volta per visualizzare la temperatura effettiva del grasso; premere **P** di nuovo per visualizzare la temperatura prefissata.
2. Mentre il display mostra la temperatura prefissata, premere   per modificarla.



AVVISO

Se compare "LOCK" quando si preme  , significa che i comandi sono bloccati e vanno sbloccati prima che si possa modificare il tempo o la temperatura prefissata. Vedere la sezione "Programmazione speciale del C1000".

3-6. PROGRAMMAZIONE SPECIALE DEL C1000

La programmazione speciale serve a impostare i seguenti parametri:

- Unità di misura della temperatura in Fahrenheit o Celsius
- Inizializzazione del sistema
- Bloccaggio o sbloccaggio dei comandi
- Tipo di friggitrice: elettrica, a gas con fiamma pilota stazionaria, a gas con accensione elettronica o a gas con tiraggio indotto
- Friggitrice a due semivasche o a vasca completa – Impostare su FULL VAT (vasca completa).

1. Per passare alla modalità di programmazione speciale, portare l'interruttore generale (sull'uno o sull'altro lato) su "spenta" ("Off"). Premere e tenere premuto , e riportare l'interruttore generale su "accesa" ("On").

2. Comparire "SPEC" "PROG" seguito da "DEG" "°F" o "°C". Usare  per passare da "°F" a "°C" o viceversa.

3. Premere ; sul display compare "INIT".

Premere e tenere premuto ; sul display compare "In-3", "In-2", "In-1" seguiti da "Init Sys" "DONE DONE". I valori vengono ripristinati ai parametri di fabbrica, il tempo viene impostato su 0:00 e la temperatura su 190 °F o 88 °C.

4. Premere ; sul display compare "LOCK" o "UNLOCK". Usare  per passare da "LOCK" a "UNLOCK" o viceversa.

5. Premere ; sul display compare "FRYR". Usare  per selezionare il tipo di friggitrice: "ELEC" per i modelli elettrici; "GAS" per quelli con fiamma pilota stazionaria; SSI per quelli con accensione elettronica; IDG per quelli con bruciatori a tiraggio indotto.

6. Premere ; sul display compare "VAT". Usare  per selezionare il tipo di vasca: "SPLIT" (semivasche) o "FULL" (vasca completa). Impostare su FULL VAT (vasca completa).

7. Premere e tenere premuto  per lasciare la modalità di programmazione speciale in qualsiasi istante.

**3-7. OPERAZIONI
FONDAMENTALI E
PROCEDURE (quadro di
comando a 12 tasti/funzione
di sollevamento/abbassamento
automatico dei cestelli)**

Le friggitrici aperte Henny Penny sono disponibili con quadro di comando a 12 tasti del prodotto. Inoltre, i modelli OEA/OGA sono disponibili con quadro di comando a 12 tasti e funzione di sollevamento/abbassamento automatico dei cestelli, che li abbassa nel grasso all'inizio di un ciclo di cottura e li solleva al termine del ciclo.

1. Accertarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso.
2. Collocare il supporto del cestello all'interno della vasca.
3. Riempire la vasca di grasso.
4. Portare l'interruttore generale sulla posizione "accesa" ("On"). Si avvia automaticamente il ciclo di fusione finché la temperatura del grasso non raggiunge 110 °C; a questo punto inizia il ciclo di riscaldamento, che termina quando il grasso raggiunge la temperatura prefissata.

NOTICE

AVVISO

La friggitrice aperta a gas ha numerosi dispositivi di sicurezza che, scattando, interrompono la mandata del gas. Per riavviare la friggitrice, seguire le procedure precedenti; se i dispositivi continuano a intervenire, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Solo nelle friggitrice a gas, è possibile escludere il ciclo di fusione, se si desidera, premendo e tenendo premuto per cinque secondi il tasto di un prodotto. Sul display compare "EXIT MELT?"



1=YES 2=NO". Premere  per escludere il ciclo di fusione.

CAUTION

ATTENZIONE

Non escludere il ciclo di fusione se non si è sciolta una quantità di grasso sufficiente a coprire completamente tutti i tubi riscaldanti, altrimenti il grasso genera un fumo eccessivo o può scoppiare un incendio.

5. Dopo che il ciclo di fusione è stato arrestato, lampeggia  finché non viene raggiunta la temperatura prefissata, quindi si accende .

**3-7. OPERAZIONI
FONDAMENTALI E
PROCEDURE (quadro di
comando a 12 tasti/funzione
di sollevamento/abbassamento
automatico dei cestelli) (segue)**



AVVISO

I due timer (sinistro e destro), possono essere programmati indipendentemente l'uno dall'altro per due cestelli mezza misura o come un solo timer per un solo cestello misura intera. L'impostazione predefinita in fabbrica è quella relativa a due cestelli mezza misura; per cambiarla in quella corrispondente a un solo cestello misura intera, premere e tenere premuto il tasto del prodotto n. 1 mentre si porta l'interruttore generale nella posizione "accesa" ("On"). Per ritornare alla modalità "due cestelli mezza misura", premere e tenere premuto il tasto del prodotto n. 2 mentre si porta l'interruttore generale nella posizione "accesa" ("On").



ATTENZIONE

Quando si usa un solo cestello misura intera, accertarsi che la friggitrice sia impostata per 1 cestello; quando la si accende, il display visualizza "1 BASKET" o "2 BASKET". Se è impostata su "2 BASKET" e si usa un solo cestello, si può danneggiare il cestello o il meccanismo di sollevamento/abbassamento.

6. Agitare bene il grasso per stabilizzare la temperatura nelle vasche.
7. Quando la temperatura del grasso si è stabilizzata al valore prefissato, introdurre i cestelli nel grasso (o, se la friggitrice è dotata di funzione di sollevamento/abbassamento automatico dei cestelli, appendere i cestelli ai ganci) e collocare il prodotto nei cestelli.



AVVERTENZA

Non sovraccaricare la friggitrice né collocare in un cestello un prodotto estremamente umido. Il peso massimo del prodotto collocabile in ciascuna vasca è di 8,2 kg. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare la fuoriuscita di grasso dalla vasca; ne possono conseguire ustioni gravi o danni alla friggitrice.

8. A seconda che si debba abbassare nel grasso il cestello destro o quello sinistro, si deve premere uno dei tasti dei prodotti a destra o a sinistra. Se la friggitrice è dotata di funzione di sollevamento/abbassamento automatico dei cestelli, questi vengono abbassati automaticamente nel grasso.
9. Sul lato appropriato si avvia il conteggio alla rovescia del timer.

**3-7. OPERAZIONI
FONDAMENTALI E
PROCEDURE (quadro di
comando a 12 tasti/funzione
sollevamento/abbassamento
automatico dei cestelli) (segue)**

NOTICE

AVVISO

Per caricare il prodotto direttamente nel grasso se la friggitrice è dotata di funzione di sollevamento/abbassamento automatico dei cestelli, abbassare i cestelli vuoti nel grasso premendo



, collocare il prodotto nel cestelli, quindi premere il tasto del prodotto appropriato per avviare il ciclo di cottura.

Se la friggitrice è dotata di funzione di sollevamento/abbassamento automatico dei cestelli, è possibile sollevarli in qualsiasi momento durante un ciclo di cottura premendo



; il ciclo di cottura viene sospeso temporaneamente.

10. Al termine del ciclo di cottura viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia “DONE”. Estrarre il cestello dal grasso (la friggitrice è dotata di funzione di sollevamento/abbassamento automatico dei cestelli, questi vengono estratti automaticamente). Per arrestare il segnale acustico e la segnalazione lampeggiante ” DONE”, premere l’uno o l’altro tasto



NOTICE

AVVISO

Nel caso si sia premuto un tasto di prodotto sbagliato, durante il primo minuto di cottura si può selezionare un altro prodotto.

11. Il display visualizza trattini o il nome del prodotto, secondo l’impostazione SP-10 della modalità di programmazione speciale. Se si è programmato un “tempo di qualità”, si avvia automaticamente il timer di tenuta. Il display visualizza alternativamente il prodotto selezionato e il tempo di qualità rimanente, in minuti. Se durante il ciclo di tenuta si seleziona un altro prodotto, il display mostra solo il prodotto selezionato.
12. Al termine del ciclo di tenuta viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia “QUALITY” e il nome del prodotto selezionato. Premere e rilasciare



NOTICE

AVVISO

Quando, nella modalità di cottura, sul display compare “FILTER SUGGESTED”, l’operatore può scegliere se eseguire il filtraggio subito o se continuare la cottura; in quest’ultimo caso, al prossimo ciclo di cottura, o a quello successivo, si verifica un “bloccaggio filtro”.

Quando sul display compare “FILTER LOCKOUT”, seguito da

“YOU *MUST* FILTER NOW.....”,  è il solo tasto

funzionante finché non si esegue il filtraggio.

3-8. CURA DEL GRASSO



**PERICOLO
RISCHIO DI
TRABOCCAMENTO**

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

1. Mantenere il grasso al giusto livello di cottura e aggiungere grasso fresco secondo le necessità.
2. Per proteggere il grasso e ottenerne la massima durata possibile, ridurre la temperatura a 135 °C o meno quando la friggitrice non è in uso immediato. Quando si deteriora, il grasso emana un cattivo odore, anche a temperature più basse.
3. Assaggiare ogni giorno il grasso freddo per controllare se ha un brutto sapore. Gettarlo via se ha brutto sapore oppure se fa troppa schiuma o bolle eccessivamente. Mantenere la friggitrice pulita.

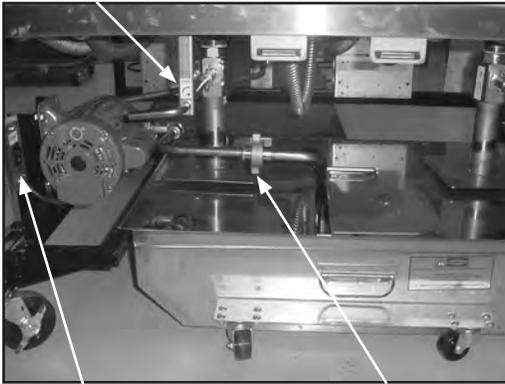


**PERICOLO
PERICOLO DI
INCENDIO**

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

3-9. FILTRAGGIO DEL GRASSO

LEVA RUBINETTO DI SCARICO



INTERRUTTORE POMPA RACCORDO FILTRO

FIGURE 3-5



Figura 3-6



Figura 3-7

1. Spegner la friggitrice portando l'interruttore generale nella posizione Off. Rimuovere i cestelli e pulirli con acqua e sapone; sciacquarli bene

NOTICE

AVVISO

Si ottengono i risultati migliori quando il grasso viene filtrato alla normale temperatura di frittura..

2. Usare una spatola metallica per rimuovere i residui accumulatisi sui lati della vasca. Non raschiare i tubi dei bruciatori (nei modelli a gas) o gli elementi riscaldanti (nei modelli elettrici).

CAUTION

ATTENZIONE

Raschiando gli elementi riscaldanti di una friggitrice elettrica o i tubi dei bruciatori di una friggitrice a gas, se ne graffiano le superfici e di conseguenza il pan grattato si attacca e brucia

WARNING
BURN RISK

AVVERTENZA
RISCHIO DI
USTIONI

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

Le superfici della friggitrice e i cestelli saranno caldi. Procedere con cautela durante il filtraggio, per prevenire ustioni.

3. Aprire gli sportelli sotto la friggitrice e girare lentamente di mezzo giro la leva del rubinetto di scarico; lasciarla in questa posizione per alcuni minuti, quindi girarla lentamente nella posizione di apertura completa. Si prevencono così schizzi eccessivi del grasso caldo mentre viene scaricato. Vedi Figura 3-5.
4. Mentre il grasso defluisce dalla vasca, usare spazzole per pulire i lati della vasca e i tubi dei bruciatori o gli elementi riscaldanti. Se il tubo di scarico si riempie di pan grattato, usare la spazzola bianca diritta per spingerlo nella coppa di raccolta del filtrato.
5. Dopo che tutto il grasso è defluito, pulire i lati e il fondo della vasca con una spatola o una spazzola. Sollevare gli elementi riscaldanti (friggitrici elettriche) con l'apposito attrezzo (Figura 3-6) per pulire il fondo della vasca. Vedi Figura 3-7.

3-9. FILTRAGGIO DEL GRASSO (segue)



Figura 3-8

6. Sciacquare la vasca come segue:
 - a. Chiudere il rubinetto di scarico.
 - b. Posizionare il tubo di ritorno sulla vasca vuota. Vedi Figura 3-8.
 - c. Avviare la pompa azionando l'apposito interruttore.
 - d. Riempire la vasca per 1/3, quindi arrestare la pompa.
 - e. Lavare e sfregare con le spazzole i lati della vasca.
 - f. Una volta puliti i lati e il fondo, aprire il rubinetto di scarico.
7. **Chiudere il rubinetto di scarico e pompare tutto il grasso fuori della coppa di raccolta del filtrato e nella vasca.**



**PERICOLO
RISCHIO DI
USTIONI**

SE IL FLUSSO DI GRASSO DAL TUBO DI EROGAZIONE È LENTO, È POSSIBILE CHE IL RACCORDO DEL FILTRO NON SIA SERRATO BENE IN CORRISPONDENZA DEL TUBO. SE È COSÌ, ARRESTARE LA POMPA E SERRARE IL RACCORDO PROTEGGENDO LA MANO CON UN PANNO O UN GUANTO, DATO CHE IL RACCORDO SARÀ CALDO E SI POSSONO SUBIRE USTIONI GRAVI.

8. Quando la pompa fa circolare solo aria, arrestarla.
9. Controllare il livello del grasso nella pompa; aggiungere grasso fresco, se necessario, finché il livello non si attesta alla linea indicatrice superiore sulla parete posteriore della vasca.

3-9. FILTRAGGIO DEL GRASSO (segue)

NOTICE AVVISO

Con un involucro di carta filtrante si possono eseguire da 10 a 12 filtraggi, a seconda dei seguenti fattori:

- la quantità e il tipo di prodotto fritto e filtrato;
- il tipo di pan grattato adoperato;
- la quantità di briciole rimaste nella coppa di raccolta del filtrato.

Quando le retine filtranti e l'involucro di carta filtrante sono intasati e il flusso del grasso pompato rallenta, pulire le retine e sostituire l'involucro.

10. Per continuare la cottura, accendere la friggitrice portando l'interruttore generale sulla posizione On (se la friggitrice è elettrica, rimuovere l'attrezzo di sollevamento degli elementi riscaldanti).

Per prevenire problemi alla pompa del filtro, procedere come segue:

1. Installare correttamente l'involucro di carta filtrante sulle retine filtranti: ripiegare l'estremità aperta dell'involucro e bloccarla con morsetti per impedire alle briciole di entrare (vedi Figura 3-9).
2. Pompate il grasso finché non esce più dall'ugello.

3-10. PREVENZIONE DI PROBLEMI ALLA POMPA DEL FILTRO

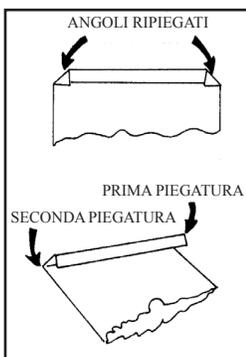


Figura 3-9

3.11 RIPRISTINO MANUALE DEL DISPOSITIVO DI PROTEZIONE DEL MOTORINO DELLA POMPA DEL FILTRO

Il motorino della pompa del filtro è dotato di un pulsante di ripristino manuale situato sulla parte posteriore del motorino stesso, nel caso che quest'ultimo surriscaldi. Attendere cinque minuti prima di premere il pulsante, per dar tempo al motorino di raffreddarsi. Per premere il pulsante occorre esercitare una certa forza; un cacciavite può essere d'ausilio

La manutenzione della pompa del filtro si esegue lateralmente sulla friggitrice; prima di procedere, scollegare la friggitrice dalla presa di corrente o del gas.



**AVVERTENZA
SPEGNERE (OFF)**

Per prevenire ustioni causate da schizzi di grasso, prima di ripristinare il dispositivo di protezione del motorino della pompa del filtro arrestare la pompa portandone l'interruttore nella posizione Off.

**3-12. SOSTITUZIONE
DELL'INVOLUCRO DI
CARTA FILTRANTE**

L'involucro di carta filtrante va sostituito dopo 10-12 operazioni di filtraggio o non appena s'intasa a causa delle briciole. Procedere come segue.



**AVVERTENZA
RISCHIO DI
USTIONI**

Il raccordo del filtro può essere molto caldo. Proteggere le mani con un panno o guanti, altrimenti si possono subire ustioni gravi.

Procedere con cautela, per prevenire ustioni causate da schizzi di grasso.

1. Spegnerne la friggitrice.
2. Scollegare il raccordo del filtro e rimuovere la coppa di raccolta del filtrato, situata sotto la vasca.
3. Rimuovere il coperchio della coppa e sollevare il gruppo delle retine filtranti dalla coppa.
4. Ripulire la coppa dal grasso e dalle briciole, lavarla con acqua e sapone e sciacquarla bene con acqua calda.
5. Svitare il tubo verticale di aspirazione dal gruppo retine filtranti.
6. Rimuovere il raccoglibriciole, lavarlo a fondo con acqua e sapone e sciacquarlo bene con acqua calda.
7. Rimuovere i morsetti dell'involucro di carta filtrante e gettarlo via.
8. Lavare le retine filtranti superiore e inferiore con acqua e sapone, e sciacquarle bene con acqua calda.



AVVISO

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

9. Montare la retina filtrante superiore su quella inferiore.
10. Infilare il gruppo retine filtranti in un involucro di carta filtrante pulito.

**3-12. SOSTITUZIONE
DELL'INVOLUCRO DI
CARTA FILTRANTE (segue)**

11. Piegare gli angoli e quindi piegare due volte l'estremità aperta.
12. Bloccare l'involucro con i due morsetti.
13. Riposizionare il raccoglibriciole sopra l'involucro e avvitare il tubo verticale di aspirazione.
14. Inserire il filtro completo nella coppa di raccolta del filtrato, riposizionare il coperchio e fare scorrere la coppa in sede sotto la vasca.
15. Serrare il raccordo del filtro a mano; non usare una chiave.
16. La friggitrice è pronta all'uso.

3-13. PULIZIA DELLA VASCA

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

1. Spegnere la friggitrice.



AVVERTENZA

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

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

Usare sempre occhiali protettivi contro gli schizzi di sostanze chimiche o uno schermo facciale e guanti di gomma protettivi quando si pulisce la vasca, dato che la soluzione alcalina è molto alcalina. Evitare schizzi o contatti di altro tipo della soluzione con gli occhi o la pelle, in quanto si possono subire ustioni gravi. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso della soluzione detergente; se questa va a contatto degli occhi, sciacquare bene con acqua fresca e richiedere immediatamente assistenza medica.



OCCHIALI
PROTETTIVI
CONTRO
SCHIZZI DI
SOSTANZE
CHIMICHE



GUANTI
RESISTENTI
ALLE
SOSTANZE
CHIMICHE

2. Se nella vasca c'è grasso caldo, scaricarlo lentamente aprendo il rubinetto di scarico, girandone la leva prima di mezzo giro, attenendo alcuni minuti e quindi portando la leva nella posizione di apertura completa.

3-13. PULIZIA DELLA VASCA (segue)

3. Chiudere il rubinetto di scarico. Smaltire il grasso contenuto nella coppa di raccolta del filtrando usando l'apposito carrello, quindi inserire la coppa sotto la friggitrice, lasciando rimosso il gruppo retine filtranti.



**AVVERTENZA
RISCHIO DI
USTIONI**

Il raccordo del filtro può essere molto caldo. Proteggere le mani con un panno o guanti, altrimenti si possono subire ustioni gravi.

4. Riempire la vasca sino alla linea indicatrice del livello con acqua calda; aggiungere 0,12 litri di detergente per friggitrici e miscelare bene. Il cestello può essere collocato nella vasca per essere pulito pure.
5. Usare la modalità di pulizia (vedi sezione 3-14) o portare l'interruttore generale nella posizione "accesa" (On) e regolare la temperatura su 90,5 °C.
6. Quando la temperatura della soluzione raggiunge 90,5 °C, portare l'interruttore generale nella posizione "spenta" (Off).



ATTENZIONE

Se la soluzione detergente contenuta nella vasca comincia a schiumare e traboccare, spegnere immediatamente la friggitrice, altrimenti se ne possono danneggiare i componenti.

Non utilizzare lana d'acciaio, altri detersivi abrasivi né detersivi o sanizzanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaca, poiché queste sostanze chimiche deteriorerebbero le parti in acciaio inossidabile e accorcerebbero la durata dell'apparecchio.

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

7. Lasciare agire la soluzione detergente per 15 - 20 minuti, con la friggitrice spenta.
8. Sfregare l'interno della vasca con l'apposita spazzola (mai usare lana di acciaio). Sollevare gli elementi riscaldanti (se la friggitrice è elettrica) per pulire il fondo della vasca (vedi figure 3-10 e 3-11).
9. Al termine della pulizia, aprire il rubinetto di scarico, fare defluire la soluzione detergente nella coppa di raccolta del filtrato e gettarla via.
10. Riposizionare la coppa vuota, chiudere il rubinetto di scarico e riempire la vasca con acqua di rubinetto calda sino al giusto livello.



Figura 3-10



Figura 3-11

3-13. PULIZIA DELLA VASCA
(segue)

11. Aggiungere circa 0,24 litri di aceto distillato. Usare la modalità di pulizia (vedi sezione 3-14) o portare la soluzione alla temperatura di 90,5 °C.
12. Sfregare l'interno della vasca con una spazzola pulita, per neutralizzare i residui di soluzione detergente alcalina rimasti.
13. Scaricare la soluzione di acqua e aceto di risciacquo, e gettarla via.
14. Sciacquare la vasca con acqua calda pulita.
15. Asciugare bene la coppa di raccolta del filtrato e l'interno della vasca.



AVVISO

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

16. Inserire il gruppo retine filtranti pulito nella coppa, riposizionare il coperchio e fare scorrere la coppa sotto la vasca.
17. Riempire la vasca di grasso fresco.

Presso Henny Penny sono disponibili i seguenti detergenti:

Sgrassante (Foaming Degreaser) – Codice 12226

Detergente liquido PHT - Codice 12135

Detergente secco in polvere PHT - Codice 12101

Per i dettagli rivolgersi al distributore locale.

3-14. MODALITÀ DI PULIZIA

Quando si riscalda la soluzione detergente e la soluzione di aceto, portare l'interruttore generale nella posizione "accesa" (On). Quando

si avvia il ciclo di fusione, premere e tenere premuto ; sul display compare "CLEAN OUT ?", "1=YES 2=NO". Premere  per

avviare la modalità di pulizia; sul display compare "*CLEAN-OUT MODE*" e la friggitrice si riscalda alla temperatura programmata, sino a 91 °C, quindi inizia automaticamente un conteggio alla roves-

cia preimpostato. Usare i tasti  se necessario, per regolare la temperatura e prevenire il traboccamento della soluzione detergente.

Al termine del conteggio alla rovescia, sul display compare "CLEANING DONE"; portare l'interruttore generale nella posizione "spenta" (Off) e scaricare la soluzione detergente dalla vasca.

Per istruzioni dettagliate consultare la sezione precedente, Pulizia della vasca. Vedere le voci SP-20 e SP-21 della modalità di programmazione speciale per quanto riguarda l'ipostazione della temperatura e del tempo.

3-15. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI

1. Spegnere la friggitrice.
2. Girare la manopola della valvola del gas in senso orario sulla posizione “chiusa” (OFF) e attendere almeno cinque minuti prima di passare al punto successivo.
3. Girare la manopola della valvola del gas nella posizione “aperta” (ON).
4. Portare l’interruttore generale sulla posizione “accesa” (“On”).
Sequenza di accensione:
 - a. Viene verificato che il vacuostato sia aperto.
 - b. La ventola si avvia e viene attesa la chiusura del vacuostato.
 - c. Ritardo di 30 secondi per lo spurgo.
 - d. I moduli di accensione si attivano.
 - e. I moduli di accensione applicano la tensione agli accenditori per fare scoccare la scintilla.
 - f. Si accende la fiamma pilota – l’apparecchio è pronto a riscaldarsi.
5. La spia dei bruciatori si accende e si avvia il ciclo di fusione, finché il grasso non raggiunge una temperatura prefissata.
6. Premere il tasto del prodotto desiderato dopo che sul display compare “READY”.

Per spegnere i bruciatori:

1. Spegnere la friggitrice.
2. Chiudere la valvola del gas.

3.16 TERMOSTATO DI ALTA TEMPERATURA

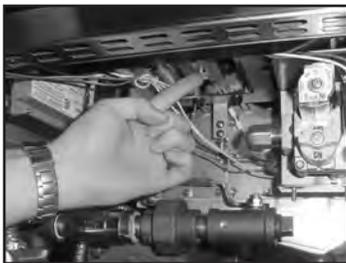


Figura 3-12



Figura 3-13

Il termostato di alta temperatura è un dispositivo di sicurezza ripristinabile manualmente che rileva la temperatura del grasso; se questa supera i 218 °C, il termostato si apre e disinserisce i circuiti di riscaldamento della vasca. Quando la temperatura del grasso scende a un valore di funzionamento in sicurezza, ripristinare il termostato premendo l’apposito pulsante.

Nelle friggitrici a gas il pulsante di ripristino, rosso, è situato nella parte anteriore, sotto il quadro di comando (vedi Figura 3-12).

Nelle friggitrici elettriche il pulsante di ripristino è situato in un foro della cerniera dell’elemento riscaldante destro (vedi Fig. 3-13); usare un piccolo cacciavite per premerlo.

Una volta premuto il pulsante di ripristino, la vasca torna a essere riscaldata.

3-17. MANUTENZIONE PERIODICA

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

Procedura	Frequenza
Filtraggio del grasso	Giornalmente (3 – 4 carichi)
Cambio del grasso	Quando il grasso emette fumo, schiuma con violenza o ha brutto sapore.
Sostituzione dell'involucro di carta filtrante	Dopo 10 – 12 filtraggi o quando l'involucro è intasato da briciole.
Pulizia della vasca	A ogni cambio del grasso



AVVERTENZA

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

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

CAPITOLO 4. PROGRAMMAZIONE

4-1. INTRODUZIONE

I comandi sono stati impostati in fabbrica, ma è possibile programmare sul campo le funzioni desiderate. Questa sezione illustra la modalità di programmazione del prodotto, che serve a eseguire le impostazioni di base, e la modalità di programmazione di livello 2, che serve per impostazioni più dettagliate.

4-2. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE DEL PRODOTTO

Questa modalità permette all'operatore di modificare e impostare vari parametri per ciascun prodotto.

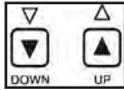
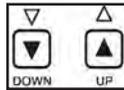
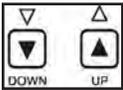
1. Premere e tenere premuto (per circa un secondo)  finché non si visualizza "PROG", seguito da "ENTER CODE".
2. Immettere la password 1, 2, 3. Sul display scorre "SELECT PROG PRODUCT".
3. Premere e rilasciare il tasto del prodotto desiderato (da 1 a 12).

NOTICE AVVISO

Per copiare le impostazioni del prodotto da un tasto all'altro, premere e tenere premuto il tasto del prodotto da copiare finché il display non lampeggia, quindi premere il tasto del prodotto in cui si vogliono copiare le impostazioni. Sul display compare: "COPY -X- TO -Y-?" seguito da "1=YES 2=NO". Premere  per completare l'operazione.

5. Premere e rilasciare . Sul display compare il nome del prodotto, ad esempio NOME "PATATINE".

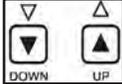
Modifica dei nomi dei prodotti

- a. Premere e rilasciare ; la prima lettera o cifra inizia a lampeggiare.
- b. Premere e rilasciare  per modificare il carattere lampeggiante.
- c. Per passare al carattere successivo, premere , quindi premere  per modificarlo.
- d. Ripetere le operazioni al punto "c" fino a immettere sette caratteri.

**4-2. MODALITÀ DI
PROGRAMMAZIONE
DEL PRODOTTO (segue)**

e. Premere e tenere premuto  per uscire dalla modalità di programmazione o premere e rilasciare  finché sul display non compare “COOK”, per continuare con la modalità di programmazione.

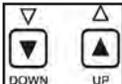
6. Premere e rilasciare ; sul display compare “COOK TIME” insieme al tempo preimpostato, in minuti e secondi.

Usare  per modificare il tempo: premere e tenere premuti i tasti; il tempo cambia con incrementi di 5 secondi fino a un massimo di 59:59.

7. Premere e rilasciare di nuovo ; sul display compare “TEMP”, insieme alla temperatura prefissata sul lato destro

display. Usare  per modificare la temperatura: premere e tenere premuti i tasti; la temperatura cambia con incrementi di 5 gradi fino a un massimo di 193 °C o un minimo di 88 °C.

8. Premere e rilasciare una terza volta ; sul display compare “COOK ID” insieme al codice del prodotto. Ad esempio, “FF” (“french fries”) è il codice delle patatine, mentre “NU”

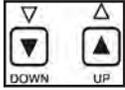
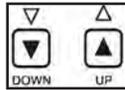
(“nuggets”) è il codice delle pepite. Premere  per modificare il codice.

9. Premere e rilasciare una quarta volta ; sul display compare “LOAD COMP” insieme al valore di compensazione del carico. Premere e rilasciare per modificare questo valore sino a un massimo di 20 o un minimo di 0.

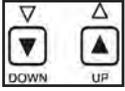
NOTICE AVVISIO

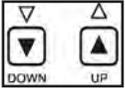
Le lettere del codice compaiono sul timer durante la cottura, per agevolare l'identificazione del prodotto.

**4-2. MODALITÀ DI
PROGRAMMAZIONE
DEL PRODOTTO (segue)**

10. Premere e rilasciare una quinta volta ; sul display compare “LCOMP AVG” insieme alla temperatura media di compensazione del carico. Premere e rilasciare  per modificare questo valore sino a un massimo di 10 °C sotto la temperatura prefissata.
11. Premere e rilasciare una sesta volta ; sul display compare “ALARM – 1 AT 0:00”. Premere e rilasciare  per impostare un allarme. Ad esempio, se si è impostato un ciclo di cottura su 3 minuti e dopo 30 secondi dall’inizio del ciclo deve scattare un allarme, impostare “2:30”; quando il conteggio alla rovescia del timer arriva a 2:30, viene emesso un segnale acustico.

NOTICE AVVISIO

È possibile programmare sino a 4 allarmi. Una volta impostato il primo, si può accedere agli altri premendo di nuovo ; sul display compaiono ulteriori parole: “NONE”, “SHAKE”, “STIR”, “ADD” o “PAUSE”. Premere  per selezionare la parola che deve essere visualizzata quando si programma un allarme. Se si seleziona “PAUSE” in una friggitrice dotata di funzione automatica di sollevamento/abbassamento dei cestelli, il cestello viene estratto automaticamente dal grasso e il conteggio alla rovescia del timer si interrompe; premere  per abbassare il cestello e riavviare il timer.

12. Premere e rilasciare  finché sul display non compare “QUALITY TMR” insieme al tempo di tenuta prefissato; premere e rilasciare  per regolare tale tempo, sino a 59:59.

NOTICE AVVISIO

Per uscire in qualsiasi momento dalla modalità di programmazione del prodotto, premere e tenere premuto  per due secondi.

4-2. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE DEL PRODOTTO (segue)

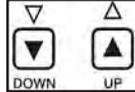
Modalità di filtraggio (opzionale)

Affinché nella modalità di programmazione del prodotto si visualizzi “2,MIXED” o “3,GLOBAL”, deve essere attivata la funzione di rilevazione filtro nella modalità di programmazione speciale (vedi sezione corrispondente)

13. Premere  .

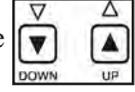
“2,MIXED”

a. Sul display compare “FILTER AFTER”, insieme al numero prefissato di cicli di cottura.

b. Premere e rilasciare  fino a visualizzare il numero desiderato di cicli di cottura. Ad esempio, se per un prodotto si è impostato 4, ogni volta che il prodotto viene selezionato, il conteggio viene incrementato di 1/4 ossia 25%; quindi, ogni volta che viene eseguita la cottura di un prodotto, le percentuali vengono sommate fino a raggiungere 100% o più e infine si visualizza “FILTER SUGGESTED”.

“3,GLOBAL”

a. Sul display compare “FILTER INCL”, insieme a “NO” o “YES”

b. Premere e rilasciare  per selezionare “YES” o “NO” a seconda se tale prodotto debba essere incluso o no nel conteggio relativo al filtro.

4-3. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE

Serve a impostare parametri più dettagliati, elencati di seguito.

- SP-1 • Unità di misura della temperatura in Fahrenheit o Celsius
- SP-2 • Lingua: inglese, francese, tedesco, spagnolo o portoghese
- SP-3 • Inizializzazione del sistema (valori predefiniti in fabbrica)
- SP-4 • Volume audio
- SP-5 • Tono audio
- SP-6 • Effetto audio
- SP-7 • Tipo di grasso da sciogliere – liquido o solido
- SP-8 • Modalità di inattività
- SP-9 • Rilevazione filtro
- SP-10 • Tasti dei prodotti
- SP-11 • Visualizzazione parametri di cottura
- SP-12 • Visualizzazione timer qualità
- SP-13 • Cestelli - 1 o 2
- SP-14 • Rilevazione sollevamento/abbassamento automatico
- SP-15 • Cottura multistadio
- SP-16 • Modifica della password del programma
- SP-17 • Abilitazione risparmio energetico (solo per le friggitrici a gas)
- SP-18 • Minuti di pulizia
- SP-19 • Temperatura di pulizia

**4-3. MODALITÀ DI
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE (segue)**

1. Premere e tenere premuto  per cinque secondi fino a visualizzare “L-2” e “LEVEL 2”, seguiti da “SP PROG” e “ENTER CODE”.
2. Immettere la password 1, 2, 3. Sul display compaiono “SP- 1 “, “TEMP, UNITS”.

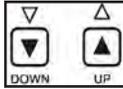


AVVISO

Se si immette una password sbagliata, viene emesso un segnale acustico e si visualizza “BAD CODE”. Attendere alcuni secondi, finché il quadro di comando non ritorna alla modalità di cottura, e ripetere le operazioni ai punti precedenti.

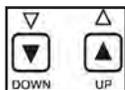
Per uscire in qualsiasi momento dalla modalità di programmazione speciale, premere e tenere premuto  per due secondi o ritornare all'impostazione precedente e premere .

Unità di misura della temperatura in Fahrenheit o Celsius (SP-1)

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.
- b. Sul display lampeggiano “SP- 1” e “TEMP, UNITS”, insieme a “°F” o “°C”. Premere  per selezionare alternativamente “°F” o “°C”.

Lingua (SP-2)

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.
- b. Premere e rilasciare . Sul display lampeggiano “SP-2” e “LANGUAGE”, insieme alla lingua (p. es., “1.ENGL”).
- c. Per selezionare la lingua desiderata, premere e rilasciare



4-3. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (segue)

Inizializzazione del sistema (SP-3)

Questa procedura ripristina i valori predefiniti in fabbrica per i programmi di cottura.

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.



- b. Premere e rilasciare  due volte. Sul display lampeggiano “SP-3” e “DO SYSTEM INIT”, insieme a “INIT”.



- c. Premere e tenere premuto . Sul display compare “INIT”, viene emesso un segnale acustico e sul lato destro del display lampeggiano “IN 3”, “IN 2”, “IN 1”. Quando sul lato sinistro del

display inizia a lampeggiare “INIT”, rilasciare . Quando si visualizza “DONE”, l'inizializzazione è stata completata e sono stati ripristinati i parametri predefiniti in fabbrica.

NOTICE

AVVISO

Una volta completata l'inizializzazione del sistema, tutte le impostazioni di cottura effettuate dall'operatore sono perse

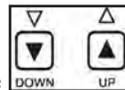
Volume audio (SP-4)

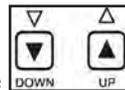
È possibile regolare il volume dell'altoparlante di cui è dotato il quadro di comando.

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.



- b. Premere  tre volte. Sul display lampeggiano “SP-4” e “AUDIO VOLUME”, insieme al livello del volume.



- c. Premere  per regolare il volume; 10 corrisponde al volume massimo, 1 a quello minimo.

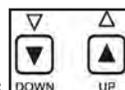
Tono audio (SP-5)

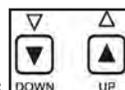
È possibile regolare il tono del segnale acustico.

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.



- b. Premere  quattro volte. Sul display lampeggiano “SP-5” e “AUDIO TONE (HZ)”, insieme al valore di frequenza del tono.



- c. Premere  per regolare il tono; 2000 corrisponde alla frequenza massima, 50 a quella minima.

4-3. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (segue)

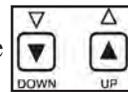
Effetto audio (SP-6)

Questa impostazione permette di aggiungere un effetto audio, impulso o trillo, al segnale acustico emesso durante i cicli di cottura.

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.



- b. Premere  cinque volte. Sul display lampeggiano "SP-6" e "AUDIO EFFECT", insieme al tipo di effetto audio.

- c. Premere  per selezionare il tipo di effetto audio.

I numeri indicano:

0 = tono normale

1 = tono pulsato veloce

2 = tono pulsato lento

3 = trillo

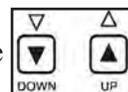
Tipo di grasso da sciogliere – liquido o solido (SP-7)

Il ciclo di fusione può essere impostato secondo il tipo di grasso adoperato.

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.



- b. Premere e rilasciare  sei volte. Sul display lampeggiano "SP-7" e "MELT CYCLE SELECT", insieme a "1=LIQ" o "2=SOLID".

- c. Premere  per selezionare l'uno o l'altro tipo di grasso.

CAUTION ATTENZIONE

Il tipo di grasso adoperato nella friggitrice aperta determina la quantità di calore applicato durante il ciclo di fusione. Se il tipo impostato è "solido", viene applicata una quantità di calore inferiore rispetto all'impostazione "liquido". Un calore eccessivo applicato a un grasso solido causa fumo eccessivo e può provocare un incendio. Accertarsi sempre che l'impostazione corrisponda al tipo di grasso adoperato.

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

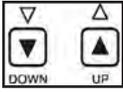
**4-3. MODALITÀ DI
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE (segue)**

Modalità di inattività (SP-8)

Questa modalità permette alla temperatura del grasso di diminuire quando la friggitrice non è in uso; si riduce così il consumo di grasso e di energia.

a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.

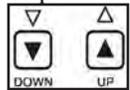
b. Premere e rilasciare  sette volte. Sul display lampeggiano "SP-8" e "IDLE MODE ENABLED?", insieme a "NO" o "YES".

c. Premere e rilasciare  per selezionare alternativamente NO o YES.

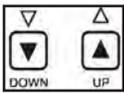
d. Selezionando "YES" si abilita la modalità di inattività.

Premere e rilasciare . Sul display lampeggiano "SP-8" e "IDLE SETPT TEMP", insieme alla temperatura prefissata.

e. Si può modificare la temperatura prefissata di inattività premendo



f. Premere e rilasciare . Sul display compaiono "SP-8" e "AUTO-IDLE MINUTES", insieme al tempo prefissato.

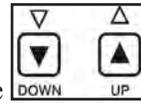
g. Premere  per impostare il numero di minuti durante i quali la friggitrice deve rimanere inattiva prima che si abiliti la modalità di inattività; il massimo è 60, il minimo (zero) è OFF. Ad esempio, un'impostazione pari a "30" significa che se non viene cucinato nessun prodotto per 30 minuti, si abilita automaticamente la modalità di inattività, alla temperatura prefissata.

**4-3. MODALITÀ DI
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE (segue)**

- h. Per usare il tasto 6 del prodotto a destra per avviare manualmente



la modalità di inattività, premere **PROG**; sul display compaiono “SP-8C” e “USE-6R-FOR IDLE”, insieme a “NO” o “YES”.



- i. Premere **DOWN** o **UP** per selezionare alternativamente NO o YES. Se si seleziona “YES”, quando è necessario, ad esempio durante un periodo di ridotta attività della friggitrice, l’operatore può premere il tasto 6 del prodotto a destra per avviare manualmente la modalità di inattività.

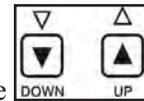
Rilevazione filtro (SP-9)

Questa modalità imposta il quadro di comando in modo che segnali all’operatore quando occorre filtrare il grasso. e deve essere attivata affinché sia possibile programmare il numero di cicli di cottura tra un filtraggio e l’altro (vedi Modalità di filtraggio, nella sezione Modalità di programmazione del prodotto)

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all’inizio di questa sezione.



- b. Premere e rilasciare **PROG** finché sul display non lampeggiano “SP-9” e “FILTER TRACKING ENABLED”, insieme a “1,OFF”.



- c. Per abilitare la rilevazione del filtro, premere **DOWN** o **UP** per visualizzare, in sequenza ciclica, “1,OFF”, “2,MIXED” o “3,GLOBAL”.

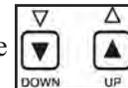
NOTICE

AVVISO

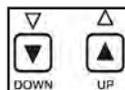
Il parametro “Mixed” permette di impostare numeri diversi cicli di cottura, tra un filtraggio e l’altro, per ciascun prodotto; se invece si desidera una sola impostazione per tutti i prodotti, andare al punto “h”.



- d. Se si seleziona “2,MIXED”, premere **PROG**; sul display compare “SP-9A” seguito da “SUGGEST FILTER AT ...” e un valore compreso tra 75% e 100%. Premere e rilasciare **DOWN** o **UP** per modificare tale valore.

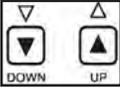
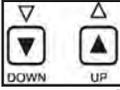


- e. Premere **PROG**; sul display compare “SP-9B” seguito da “LOCK-OUT ENABLED?” e “YES” o “NO”. Premere e rilasciare



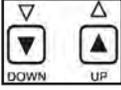
DOWN o **UP** per selezionare YES o NO.

4-3. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (segue)

- f. Premere ; sul display compare “SP-9C”. Se al punto “e” si è selezionato YES, sul display compare “FILTER LOCKOUT AT...” e un valore compreso tra 100% e 200%. Premere  per modificare tale valore.
- g. Tornare alla modalità di programmazione del prodotto, andare a Modalità di filtraggio, e programmare il numero di cicli di cottura tra un filtraggio e l’altro.
- h. Se si seleziona “3,GLOBAL”, sul display compare “SP-9A” seguito da “GLOBAL FILTER CYCLES”; sul lato destro del display compare una cifra, da 1 a 99. Premere  per impostare il numero desiderato di cicli di cottura tra un filtraggio e l’altro.

NOTICE AVVISO

Nella modalità di cottura, il numero di cicli di cottura rimanenti compare al centro del display; p. es., “----- 5x ----
-----”.

- i. Premere ; sul display compare “SP-9B” seguito da “LOCKOUT ENABLED?” e “YES” o “NO”. Premere e rilasciare  per selezionare YES o NO.
- j. Tornare alla sezione 4-2 e andare alla modalità di programmazione. Premere  fino a visualizzare “FILTER INCL” (punto 13). Ciascun prodotto deve essere impostato su “YES” per essere incluso nella modalità di rilevazione filtro.

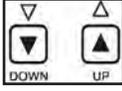
Tasti dei prodotti (SP-10)

Questa modalità permette di impostare come vengono selezionati i prodotti e come viene avviato il ciclo di cottura, nella modalità di cottura.

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all’inizio di questa sezione.
- b. Premere e rilasciare  finché sul display non lampeggiano “SP-10” e “PRODUCT BUTTONS”.

4-3. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (segue)

- c. Quando si usa la prima opzione, “1,COOK”, premendo il tasto di un prodotto lo si visualizza e si avvia il ciclo di cottura; se non c’è alcun prodotto in fase di cottura, non viene visualizzato nessun prodotto. I prodotti da 1 a 6 compaiono solo sul display sinistro, quelli da 7 a 12 compaiono solo sul display destro.

- d. Premere   per visualizzare la seconda opzione. Se si usa “2,SELECT”, premendo il tasto di un prodotto si visualizza solo il prodotto. Premere  per avviare il ciclo di cottura.

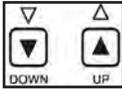
Visualizzazione parametri di cottura (Sp-11)

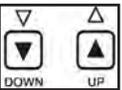
In questa modalità si può scegliere fra tre opzioni di visualizzazione dei parametri di cottura.

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all’inizio di questa sezione.

- b. Premere  finché sul display non compaiono “SP-11” e “COOKING DISPLAY”.

- c. La prima opzione, “1,TIME”, imposta il display in modo da visualizzare solo il tempo rimanente del ciclo di cottura.

- d. Premere   per visualizzare la seconda opzione, “2,TM+ID”, che imposta il display in modo da visualizzare sia il tempo rimanente del ciclo di cottura che il codice del prodotto (p. es., FF = “french fries” ossia “patatine”)

- e. Premere   per visualizzare la terza opzione. “3,NM+TM”, che imposta il display in modo da visualizzare alternativamente il nome del prodotto e il tempo rimanente del ciclo di cottura.

Visualizzazione timer qualità (SP-12)

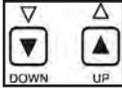
In questa modalità si può scegliere fra tre opzioni di visualizzazione del timer.

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all’inizio di questa sezione.

- b. Premere  finché sul display non compaiono “SP-12” e “QUALITY TMR DISPLAY”.

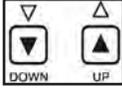
- c. La prima opzione, “1,NONE”, imposta il display in modo che non visualizzi il tempo di qualità rimanente del ciclo di cottura; tale tempo compare solo al termine del conteggio alla rovescia del timer.

4-3. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (segue)

- d. Premere  per visualizzare la seconda opzione, “2,QT+ID”, che imposta il display in modo da visualizzare costantemente sia il tempo di qualità rimanente sia il codice del prodotto a cui si applica il tempo di qualità dopo un ciclo di cottura.
- e. La terza opzione, “3,NM+QT”, imposta il display in modo da visualizzare alternativamente il nome del prodotto appena cotto e il tempo di qualità rimanente.

Numero di cestelli (SP-13)

Questa modalità permette di impostare la friggitrice per l'uso di un cestello o due.

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.
- b. Premere  finché sul display non compaiono “SP-13” e “NUMBER OF BASKETS”.
- c. Premere  per selezionare alternativamente “1,BSKT” o “2,BSKT”.

NOTICE AVVISO

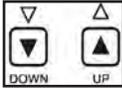
TÈ possibile anche modificare il numero di cestelli senza andare alla modalità di programmazione: premere e tenere

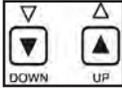
premuto  mentre si accende la friggitrice, per selezionare un solo cestello. Per ritornare a due cestelli, premere e tenere

premuto  mentre si accende la friggitrice.

Rilevazione sollevamento/abbassamento automatico (SP-14)

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.
- b. Premere  finché sul display non compaiono “SP-14” e “AUTOLIFT”.
- c. Lasciare l'impostazione “1,DETECT” affinché il quadro di comando rilevi automaticamente la funzione di sollevamento/abbassamento automatico.

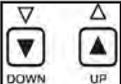
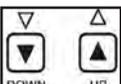
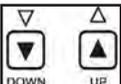
- d. Premere  per selezionare “2,*OFF*” e disabilitare la funzione di sollevamento/abbassamento automatico; ciò è utile per escludere il relativo meccanismo se non funzionante.

- e. Premere  per selezionare “3,*ON*” per inserire manualmente la funzione di sollevamento/abbassamento automatico se non viene rilevata dal quadro di comando.

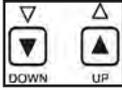
**4.3 MODALITÀ DI
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE (segue)**

Cottura multistadio (SP-15)

Questa modalità permette di impostare sino a 10 fasi di cottura (tempo/temperatura prefissati) per prodotto.

- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.
- b. Premere  finché sul display non lampeggiano "SP-15" e "MULTI-STAGE ENABLED", insieme a "NO" o "YES".
- c. Premere e rilasciare  per selezionare alternativamente NO o YES.
- d. Selezionando "YES" si abilita la modalità multistadio.
- e. Premere e tenere premuto  per uscire dalla modalità di programmazione speciale.
- f. Premere e tenere premuto (per circa un secondo)  finché non si visualizza "PROG", seguito da "ENTER CODE".
- g. Immettere la password 1, 2, 3. Sul display scorre "SELECT PROG PRODUCT".
- h. Premere e rilasciare il tasto del prodotto desiderato (da 1 a 12).
- i. Premere e rilasciare  due volte; sul display compare "1. TOTAL, 1.COOK TIME 0:00".
- j. Premere e rilasciare  per impostare il tempo totale di cottura.
- k. Premere ; sul display compare "1. TEMP XXX °F" (o °C).
- m. Premere e rilasciare  per impostare la temperatura iniziale.
- n. Premere ; sul display compare "2. STEP 2 AT 0:00".
- o. Premere e rilasciare  per impostare il tempo per il conteggio alla rovescia del timer, al termine del quale inizia la fase 2.
- p. Premere ; sul display compare "2. TEMP XXX °F" (o °C).

4-3 MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (segue)

- q. Premere e rilasciare  per impostare la temperatura per la fase 2.
- r. Premere  per passare alla fase 3 e seguire le istruzioni ai punti “n”, “o”, “p” e “q”.

Una volta impostate tutte le fasi, si può passare alla successiva modalità di programmazione premendo e rilasciando , oppure uscire dalla modalità di programmazione speciale premendo e tenendo premuto  e.

Modifica della password del programma (SP-16)

Questa modalità permette di modificare la password (impostata in fabbrica a 1, 2, 3) che serve ad accedere alle modalità di programmazione del prodotto e di programmazione speciale, di impostazione dell’orologio, di registrazione dati e di regolazione del calore.

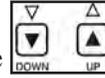
- a. Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all’inizio di questa sezione.
- b. Premere PROG finché sul display non compaiono “SP-15” e “CHANGE, MGR CODE? 1=YES”, insieme a “CODE”.
- c. Premere . Sul display compare “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT”. Digitare la nuova password.
- d. Premere PROG. Sul display compare “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT”; digitare di nuovo la password immessa al punto “c”.
- e. Premere PROG. Sul display compare “*CODE CHANGE*”.
- f. Se non si è soddisfatti della nuova password, premere INFO; sul display compare “*CANCELLED*” e quindi tornano a visualizzarsi “SP-15” e “CHANGE, MGR CODE? 1=YES”. Si possono quindi ripetere le operazioni ai punti precedenti.

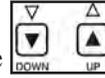
4-3 MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (segue)

Abilitazione risparmio energetico (solo per le friggitrici a gas) (SP-17)

La modalità di risparmio energetico riduce il consumo di energia durante i periodi di inattività (nessuna cottura) arrestando la ventola di tiraggio e spegnendo la fiamma pilota quando possibile.

- Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.
- Premere PROG finché sul display non compaiono "ENERGY SAVE ENABLED? <GAS FRYERS>", insieme a "YES/NO".



- Premere e rilasciare  per selezionare alternativamente "NO" (impostazione predefinita) o "YES".

Per uscire dalla modalità di programmazione speciale in qualsiasi momento, premere e tenere premuto PROG.

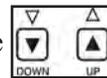
Minuti di pulizia (SP-18)

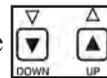
Questa modalità permette di impostare la durata del ciclo di pulizia.

- Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.



- Premere  finché sul display non lampeggiano "SP-10" e "CLEAN-OUT MINUTES", insieme al numero prefissato di minuti.



- Premere  per cambiare il numero di minuti, fino a 99.

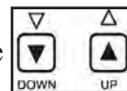
Temperatura di pulizia (SP-19)

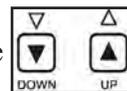
Questa modalità permette di impostare la temperatura del ciclo di pulizia.

- Seguire le istruzioni ai punti 1 e 2 all'inizio di questa sezione.



- Premere  finché sul display non lampeggiano "SP-11" e "CLEAN-OUT TMP", insieme alla temperatura prefissata.



- Premere  per cambiare la temperatura, fino a 100 °C.

4-4. MODALITÀ DI IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Questa modalità permette di impostare anno, mese, data e ora.

1. Premere e tenere premuto  per cinque secondi fino a visualizzare “L-2” e “LEVEL 2”, seguiti da “SP PROG”. Rilasciare  e immediatamente premerlo e rilasciarlo di nuovo. Si visualizza “CLOCK SET”, seguito da “ENTER CODE”.
2. Immettere la password 1, 2, 3. Sul display compare “CS-1, SET MONTH”.

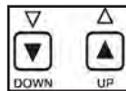
NOTICE AVVISO

Se si immette una password sbagliata, viene emesso un segnale acustico e si visualizza “BAD CODE”. Attendere alcuni secondi, finché il quadro di comando non ritorna alla modalità di cottura, e ripetere le operazioni ai punti precedenti.

Per uscire in qualsiasi momento dalla modalità di impostazione dell'orologio, premere e tenere premuto  per due secondi.

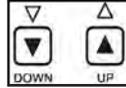
Impostazione del mese

3. Il numero del mese (1-12) lampeggia; per cambiarlo premere



Impostazione della data

4. Premere ; sul display compare “CS-2, SET DATE”.

5.  el mese (1-31) lampeggia; per cambiarlo premere

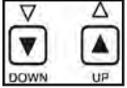
Impostazione dell'anno

6. Premere ; sul display compare “CS-3, SET YEAR”.

7. Il numero corrispondente all'anno lampeggia; per cambiarlo

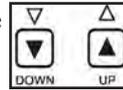


Impostazione dell'ora (formato 0-12 o 0-24 ore)

8. Premere ; sul display compare “CS-4, SET HOUR”.
9. Nella modalità 0-12 ore, l'ora (1-12) lampeggia insieme a AM o PM. Premere  per cambiare l'ora e selezionare AM o PM.

4-4. MODALITÀ DI IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO (segue)

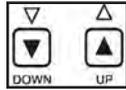
9. Nella modalità 0-24 ore, si visualizza “24-HR” e l’ora (1-24) lampeggia; premere



per cambiarla.

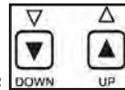
Impostazione dei minuti

10. Premere ; sul display compare “CS-5, SET MINUTE”.
11. Il valore dei minuti lampeggia; per cambiarlo premere



Impostazione del formato dell’ora (0-12 o 0-24 ore)

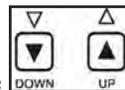
12. Premere ; sul display compare “1. AM/PM” o “2. 24-HR”.



13. Premere  per selezionare alternativamente “1. AM/PM”, corrispondente al formato 0-12 ore, o “2. 24-HR”, corrispondente al formato 0-24 ore.

Impostazione dell’ora legale

14. Premere ; sul display compare “1.OFF”, “2.US” o “3.CE”.



15. Premere  per selezionare in sequenza ciclica una delle impostazioni.
- a. Selezionando “1.OFF”, l’ora legale non viene impostata automaticamente.
 - b. Selezionando “2.US”, viene impostata automaticamente l’ora legale per gli Stati Uniti, che inizia la prima domenica di aprile e termina l’ultima domenica di ottobre.
 - c. Selezionando “3.CE”, viene impostata automaticamente l’ora legale per la Comunità Europea, che inizia l’ultima domenica di marzo e termina l’ultima domenica di ottobre.

4.5 MODALITÀ DI REGISTRAZIONE DATI, REGOLAZIONE DEL CALORE, INTERVENTI TECNICI E STATISTICHE

Si tratta di modalità diagnostiche e di programmazione avanzata riservate principalmente solo per l’uso da parte di Henny Penny. Per ulteriori informazioni su queste modalità chiamare il servizio clienti ai numeri 1-800-417- 8405 (numero verde negli Stati Uniti) o +1 937-456-8405.

CAPITOLO 5. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

5-1. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Intervento
Interruttore generale su ON (friggitrice accesa) ma la friggitrice non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito aperto 	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare la friggitrice alla presa di corrente • Controllare l'interruttore automatico o il fusibile nella cassetta di alimentazione
Il grasso non si riscalda anche se le spie sono accese	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito del termostato di alta temperatura aperto – Messaggio di errore “E10” • Rubinetto di scarico aperto – Messaggio di errore “E15” 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripristinare il termostato seguendo le istruzioni della sezione Termostato di alta temperatura • Girare la leva del rubinetto di scarico nella posizione di chiusura
Il grasso schiuma o trabocca	<ul style="list-style-type: none"> • Acqua nel grasso • Grasso inadeguato o deteriorato • Filtraggio improprio • Risciacquo improprio dopo la pulizia della vasca 	<ul style="list-style-type: none"> • Alla fine del ciclo di cottura, scaricare il grasso e pulire la vasca • Usare il grasso raccomandato • Seguire la procedura relativa al filtraggio del grasso • Pulire e sciacquare la vasca, quindi asciugarla bene
Il grasso non defluisce dalla vasca	<ul style="list-style-type: none"> • Il rubinetto di scarico è intasato da briciole 	<ul style="list-style-type: none"> • Disintasare il rubinetto inserendo la spazzola di pulizia nello scarico
L'interruttore del filtro è nella posizione On, ma il motorino non gira	<ul style="list-style-type: none"> • È scattato il dispositivo di protezione termica del motorino 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripristinare il dispositivo seguendo le istruzioni della sezione Ripristino manuale del dispositivo di protezione del motorino della pompa del filtro

NOTICE

AVVISO

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

5.2 CODICI DI ERRORE

In caso di guasto del sistema di regolazione della friggitrice, il display visualizza un codice di errore: “E4”, “E5”, “E6”, “E10”, “E15”, “E20”, “E-31”, “E41”, “E46”, “E54”, “E-70-A e B” o “E92” Quando compare un codice di errore viene emesso un segnale acustico costante; per farlo cessare premere uno qualsiasi dei tasti.

CODICE SUL DISPLAY	CAUSA	INTERVENTO SUL QUADRO DI COMANDO
“E-4”	Surriscaldamento della scheda del microprocessore	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice “E-4” persiste, controllare se le feritoie di ventilazione, su ciascun lato della friggitrice, sono ostruite
“E-5”	Surriscaldamento del grasso	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice “E-5” persiste, controllare i circuiti di riscaldamento e la sonda di temperatura
“E-6 A”	Sonda di temperatura su circuito aperto	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice “E-6A” persiste, controllare la sonda di temperatura; per sostituirla, consultare il Manuale tecnico
“E-6 B”	Sonda di temperatura in cortocircuito	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice “E-6A” persiste, controllare la sonda di temperatura; per sostituirla, consultare il Manuale tecnico
“E-10”	Intervento del termostato di alta temperatura	Ripristinare il termostato di alta temperatura tirando in alto l’apposito pulsante rosso; se il termostato non si ripristina, deve essere sostituito; consultare il Manuale tecnico
“E-15”	Guasto al microinterruttore di scarico	Chiudere lo scarico girando la leva del rubinetto; se il codice “E-15” continua a visualizzarsi, controllare il microinterruttore di scarico; consultare il Manuale tecnico
“E-41”, “E-46”	Errore di programmazione	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se si visualizza un qualsiasi codice di errore, provare a reinizializzare il sistema (vedi sezione Modalità di programmazione speciale). Se il codice di errore persiste, sostituire la scheda di circuiti del quadro di comando; consultare il Manuale tecnico

5-2. CODICI DI ERRORE (segue)

CODICE SUL DISPLAY	CAUSA	INTERVENTO SUL QUADRO DI COMANDO
“E-20 A”	Guasto al vacuostato (inceppato sulla posizione di chiusura)	Premere il tasto del timer per provare a ripetere il processo di accensione; se il codice “E-20 A” persiste, controllare il vacuostato; consultare il Manuale tecnico
“E-20 B”	Guasto al vacuostato (inceppato sulla posizione di chiusura) o alla ventola di tiraggio	Premere il tasto del timer per provare a ripetere il processo di accensione; se il codice “E-20 B” persiste, controllare il vacuostato o il motorino della ventola; consultare il Manuale tecnico
“E-20 C”	Moduli di accensione	Premere il tasto del timer per provare a ripetere il processo di accensione; se il codice “E-20 C” persiste, controllare il modulo di accensione, l’accenditore o la scheda di circuiti I/O; consultare il Manuale tecnico
“E-20 D”	La fiamma pilota non si accende o non viene rilevata	Premere il tasto del timer per provare a ripetere il processo di accensione; se il codice “E-20 D” persiste, controllare il modulo di accensione, l’accenditore, la scheda di circuiti I/O o il sensore della fiamma; consultare il Manuale tecnico
“E-31”	Elementi riscaldanti sollevati (solo per le friggitrici elettriche) Ponticello dell’interruttore della ventola non inserito	Abbassare gli elementi riscaldanti nella vasca Controllare se il ponticello è inserito sul connettore a 12 pin e inserirlo se manca
“E-54”	Guasto a un componente della scheda di circuiti	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice “E-54” persiste, fare sostituire la scheda di circuiti
“E-70A”	Ponticello dell’interruttore della ventola non inserito	Verificare che il ponticello sia inserito sul connettore a 12 pin collegato al pannello
“E-70B”	Ponticello della valvola principale non inserito	Verificare che il ponticello sia inserito sul connettore collegato al pannello
“E-92”	È intervenuto il fusibile da 24 V c.a. sulla scheda I/O	Controllare se c’è un componente in corto nel circuito a 24 volt (come il termostato di alta temperatura, l’interruttore di scarico, il vacuostato)