



MANUALE OPERATORE

FRIGGITRICE APERTA

MODELLO

OFE-290

OFE-292



HENNEY PENNY
Engineered to Last

PER REGISTRARE LA GARANZIA ONLINE COLLEGARSI AL SITO WWW.HENNEYPENNY.COM

HENNY PENNY

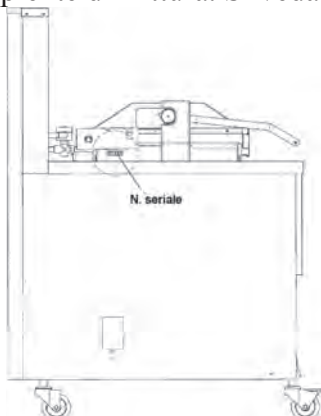
FRIGGITRICE APERTA ELETTRICA 6 TESTE

SPECIFICHE TECNICHE

| | |
|---------------------|---|
| Altezza | 61 pol. (155 cm) |
| Larghezza | 24 pol. (61 cm) |
| Profondità | 41¾ pol. (107 cm) |
| Spazio calpestabile | Ca. 7 piedi. ft (65 piedi m.) |
| Capacità recipiente | 6 teste di pollo - 21 lb. (9,5 kg) 100 lb. di grasso (45 Kg.) |
| Impianto elettrico | 208 VCA, trifase, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Amp 240 VCA, trifase, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amp 200 VCA, trifase, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 Amp 240 VCA, trifase, (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40,9 Amp 380 VCA, trifase, 50 Hz, 17 KW, 25,8 Amp 415 VCA, trifase, 50 Hz, 17 KW, 23,7 Amp |
| Riscaldamento | Due elementi ad immersione elettrici da 8.500 watt |
| Peso spedizione | Ca. 593 libbre. (269 kg.) |

NOTA

Una piastrina dati, posta sul pannello laterale destro, fornisce informazioni sul tipo di friggitrice, numero di serie, dati garanzia e altre informazioni relative alla friggitrice. Inoltre, il numero di serie è stampato sul lato esterno del recipiente di frittura. Si veda la figura sotto.



SEZIONE 1. INTRODUZIONE

1-1. INTRODUZIONE

La friggitrice aperta Henny Penny è un unità di base del dispositivo per trattare alimenti. Questa macchina è utilizzata solo per lavorazioni di alimenti in ambito istituzionale e commerciale.

NOTA

Il 16 agosto 2005 è entrata in vigore la Direttiva sullo Smaltimento dei Rifiuti Elettrici ed Elettronici nell'Unione Europea. I nostri prodotti sono stati esaminati e approvati in quanto conformi a tale direttiva. Tali prodotti sono stati inoltre revisionati per verificarne la conformità con la normativa RoHS e sono stati modificati al fine di garantire il rispetto di detta normativa. In conformità con queste direttive, la macchina non può essere smaltita come rifiuto urbano indifferenziato. Per uno smaltimento appropriato, contattare il distributore Henny Penny a voi più vicino.



1-2. CURA ADEGUATA

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

1-3. 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 +1-937-456-8405.

1-4. 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. Le istruzioni riportate nel presente manuale sono state redatte allo scopo di aiutarvi ad apprendere le procedure corrette. Laddove le informazioni riportate siano di particolare importanza o siano connesse alla sicurezza, sono state utilizzate le parole PERICOLO, ATTENZIONE, CAUTELA e NOTA. Il loro uso è descritto di seguito.



I SIMBOLI DI AVVISO PER LA SICUREZZA sono utilizzati con PERICOLO, ATTENZIONE, o CAUTELA che indicano il rischio di lesioni personali rischi collegati all'incolumità personale.

NOTA è utilizzato per evidenziare soprattutto informazioni importanti.

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

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

ATTENZIONE indica una situazione potenzialmente pericolosa che se non evitata, può provocare morte o lesioni personali.

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

SEZIONE 2. INSTALLAZIONE

2-1. INTRODUZIONE

Questa sezione descrive le istruzioni per l'installazione e l'apertura dell'imballaggio della friggitrice aperta Henny Penny OFE-290/292.

NOTA

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



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

2-2. ISTRUZIONI PER DISIMBALLAGGIO

NOTA

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

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



Tutti i contrappesi devono essere caricati prima di rilasciare il coperchio, altrimenti possono verificarsi infortuni.

6. Rimuovere la friggitrice dal pallet.



Procedere con cautela nello spostamento della friggitrice al fine di evitare lesioni personali. La friggitrice può pesare circa da 600 lbs. (270 kg).

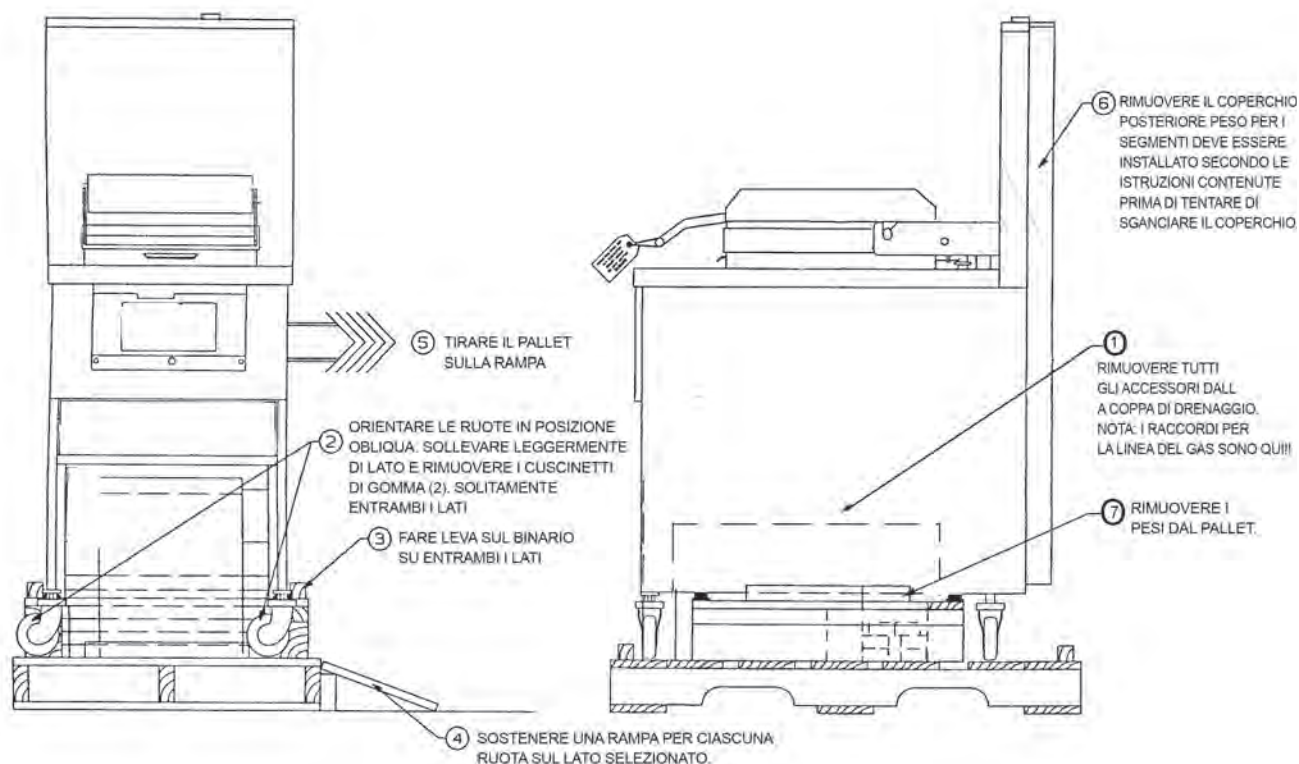
**2-2. ISTRUZIONI PER
DISIMBALLAGGIO**
(segue)

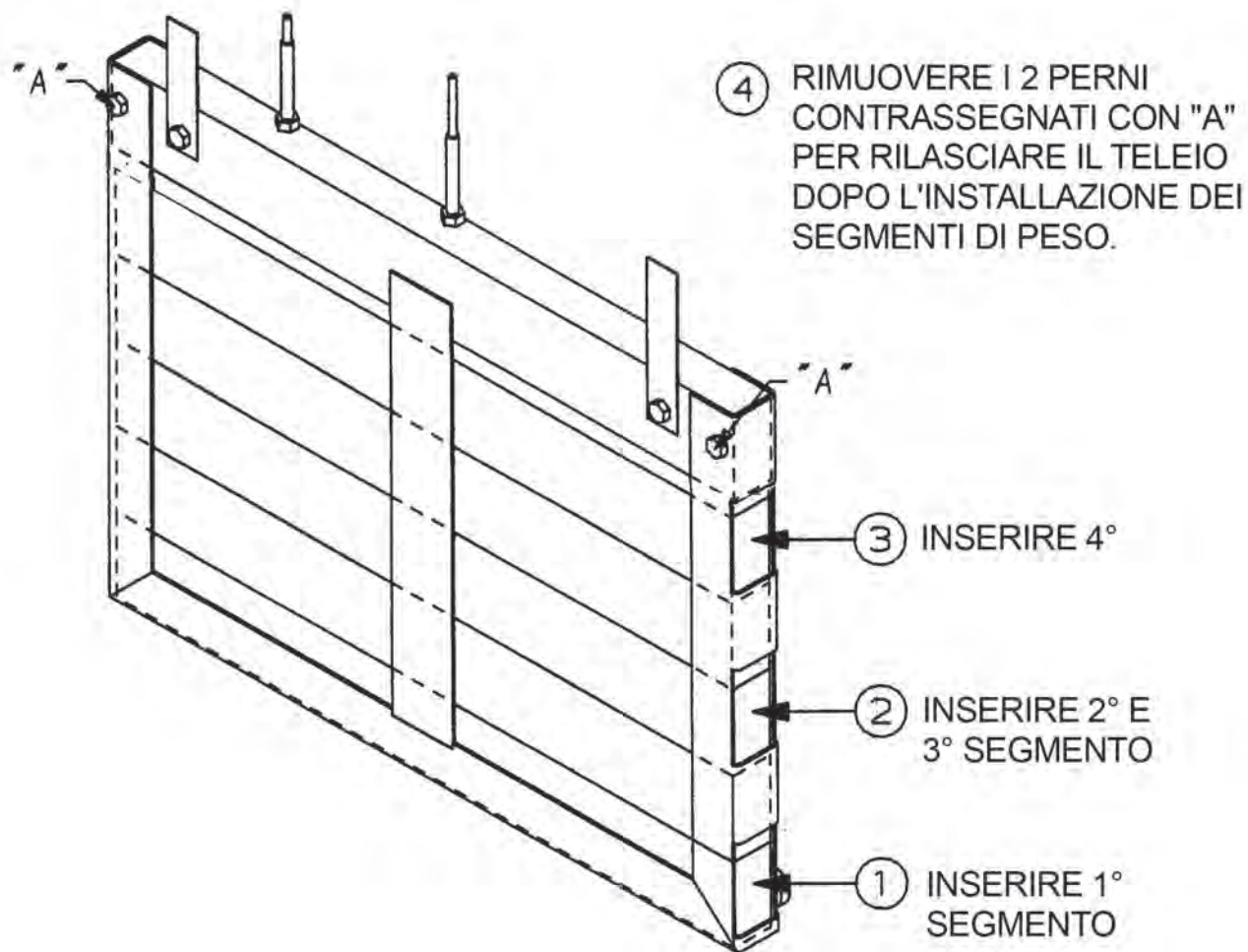
7. Rimuovere i contrappesi dal pallet, che sono fissati al pallet, sotto la friggitrice.

CAUTELA

Non abbassare. I contrappesi pesano circa 18 libbre (8.1 kg) ciascuno. Maneggiare con cura, onde evitare infortuni personali.

8. Rimuovere il coperchio posteriore.
9. Caricare i 4 pesi nel gruppo contrappeso. Si veda la pagina successiva.
10. Riposizionare il coperchio posteriore.
11. Tagliare le etichette di sicurezza dal gruppo coperchio. Il coperchio può ora essere staccato.
12. Rimuovere gli accessori dall'interno della coppa di drenaggio.
13. Togliere la carta di protezione dal vano della friggitrice. Pulire la superficie esterna con un panno umido.





- * OGNI SEGMENTO PESO PESA CIRCA 18 LB. (8,1 KG)- MANEGGIARE CON CURA
- * TUTTI I SEGMENTI SONO IDENTICI.
- * TUTTI I SEGMENTI DEVONO ESSERE INSTALLATI E ASSICURATI AL TELAIO PRIMA DI TENTARE DI SGANCIARE IL COPERCHIO.

2-3. SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA FRIGGITRICE

È importante collocare la friggitrice in un luogo appropriato al fine di garantire un buon funzionamento, velocità e convenienza. Scegliete una posizione che favorisca il carico e scarico della friggitrice senza che ci siano interferenze nell'assemblaggio finale degli ordini di alimenti. Gli operatori hanno riscontrato che friggere gli alimenti partendo dalla materia prima fino ad arrivare al prodotto finito, e tenere il prodotto al caldo, garantisce un servizio rapido e continuo. Tabelle di carico e scarico devono essere fornite accanto almeno a un lato della friggitrice. Tenere presente che la maggiore efficienza può essere ottenuta da una serie di operazioni ordinarie, come ad esempio tenere il prodotto iniziale da un lato e quello finito dall'altro lato. L'ordine dell'assemblaggio può essere spostato senza compromettere troppo l'efficienza. Per una corretta assistenza della friggitrice, è necessario lasciare 24 pollici di spazio libero su tutti i lati. L'accesso per l'assistenza può essere ottenuto rimuovendo un pannello laterale.



Per evitare incendio e rovinare gli alimenti, l'area sotto la friggitrice non deve essere usata per conservare alimenti.



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



2-4. LIVELLAMENTO DELLA FRIGGITRICE

La friggitrice deve essere installata e utilizzata in modo tale da assicurare che l'acqua non venga a contatto con gli schizzi.

Ai fini del giusto funzionamento, la friggitrice deve essere a livello sia nel senso della larghezza sia in quello della profondità. Utilizzando una livella nei punti piatti intorno al collare del recipiente di frittura, regolare i bulloni di livellamento o le ruote orientabili finché l'apparecchio non è a livello.



**IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI
PUÒ PROVOCARE TRABOCCHI D'OLIO DALLA
VASCA CHE POTREBBERO CAUSARE GRAVI
USTIONI, FERITE, INCENDI E/O DANNI ALLE COSE.**

2-5. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

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

NOTA

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

2-6. REQUISITI ELETTRICI

La friggitrice elettrica richiede 208 o 240 volt, trifase, 50/60 Hertz. Il cavo di alimentazione sarà già fissato alla friggitrice. Controllare i dati sulla piastrina che si trova sul coperchio, sul lato sinistro del pannello posteriore per determinare i valori di alimentazione necessari.

Fare riferimento alla sezione 2-7 per i requisiti elettrici internazionali.



Questa friggitrice deve essere collegata in modo adeguato e sicuro all'impianto di messa a terra onde evitare scosse elettriche. Fare riferimento ai codici elettrici locali per le procedure corrette per il collegamento a terra (messa a terra), o in assenza di tali codici al Codice Elettrico Nazionale, ANSI/NFPA Nr. 70-(edizione attuale). Tutti i collegamenti elettrici in Canada devono essere conformi al CSA C22.1, Codice Elettrico Canadese Parte 1, e/o ai codici locali.

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

Un interruttore di disconnessione separato con fusibili di corretta capacità o interruttori deve essere installato in una posizione comoda tra la friggitrice e la fonte di alimentazione. Esso dovrebbe essere un conduttore in rame isolato idoneo per 600 volt e 90°C. Per corse più lunghe di 50 piedi (15,24 m), utilizzare la dimensione filo più grande successiva.

2-7. REQUISITI ELETTRICI INTERNAZIONALI

Le unità da usare fuori dagli Stati Uniti non possono essere spedite con cavo di alimentazione collegato all'unità a causa dei diversi codici di cablaggio. Le friggitrici sono disponibili con cablaggio di fabbrica per 208, 240, 380 e 415 volt, trifase, 50 Hertz. Un blocco terminale è montato all'interno della friggitrice per il cablaggio. Un adesivo all'interno del pannello laterale destro aiuterà nel cablaggio dell'unità.

NOTA

Le unità CE richiedono una dimensione di cavo minima di 4 mm da collegare al blocco terminale. Se è utilizzato un cavo di alimentazione flessibile, esso deve essere di tipo HO7RN.

Per installare il cavo di alimentazione, seguire queste procedure:

1. Rimuovere il pannello del lato destro dell'unità.
2. Installare il cavo, con un fascetta di fissaggio, alla scatola di derivazione.
3. Fissare i fili al blocco terminale in base allo scheda di cablaggio sul pannello laterale.
4. Tirare la parte allentata del cavo e avvolgerla attraverso il morsetto sul telaio, sul retro, gamba sinistra della friggitrice. Poi far passare il cavo sotto il telaio e farlo uscire dal retro della friggitrice, in questo modo non si interferisce con la coppa di drenaggio.




La coppa di drenaggio deve essere riposizionata sotto la friggitrice al proprio posto e con il proprio coperchio. Assicurarsi che il foro nel coperchio sia allineato con lo scarico prima di aprire lo scarico. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare spruzzi d'olio per friggere che possono provocare lesioni personali.

5. Il cablaggio della friggitrice è ora completo.

**2-7. REQUISITI
ELETTRICI
INTERNAZIONALI
(segue)**

NOTA

- I cavi di alimentazione saranno un cavo flessibile schermato resistente all'olio, non più leggero di un cavo schermato in policloroprene ordinario o equivalente in elastomero sintetico.
- Si raccomanda di usare un dispositivo protettivo per 30 mA come un interruttore di circuito per corrente residua (RCCB) o un interruttore di terra (GFCI) nel circuito della friggitrice.
- Simbolo Massa Equipotenziale = 



(SOLO PR DISPOSITIVI CON MARCHIO CE!)

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



PREVENZIONE TRABOCCO NEI FORNELLI HENNY PENNY



IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE FUORIUSCITA DEL GRASSO DAL RECIPIENTE DI FRITTURA CHE POTREBBE CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE. INCENDI E/O DANNI ALLE COSE.

- **IL GRASSO PUÒ ESSERE AGITATO SOLO DURANTE LA PROCEDURA DI AVVIO MATTUTINA. NON AGITARE IL GRASSO IN ALTRI MOMENTI.**
- **FILTRARE IL GRASSO ALMENO DUE VOLTE AL GIORNO.**
- **FILTRARE SOLO QUANDO APPARE "COOL".**
- **SPAZZOLARE VIA TUTTI I RESIDUI DALLA SUPERFICIE DEL RECIPIENTE DI FRITTURA E LA ZONA FREDDA DURANTE IL PROCESSO DI FILTRAGGIO.**
- **ASSICURARSI CHE LA FRIGGITRICE SIA A LIVELLO.**
- **ASSICURARSI CHE IL GRASSO NON SUPERI MAI LA LINEA SUPERIORE "FILL" NEL RECIPIENTE DI FRITTURA.**
- **ASSICURARSI CHE LA VALVOLA DI CONTROLLO DEL GAS E I BRUCIATORI SIANO REGOLATI CORRETTAMENTE. (SOLO UNITÀ A GAS)**
- **UTILIZZARE LE DIMENSIONI DI CARICO RACCOMANDATE**

PER ULTERIORI INFORMAZIONI SU QUESTE ISTRUZIONI, FARE RIFERIMENTO AL MANUALE OPERATORE HENNY PENNY E ALLA LIBRERIA STANDARD KFC.

PER ASSISTENZA CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA HENNY PENNY A

1-800-417-8405

O

1-937-456-8405

SEZIONE 3. FUNZIONAMENTO

3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE

**Interruttore
ALIMENTAZIONE/
POMPA**

Un interruttore a tre vie con posizione OFF centrale; spostare l'interruttore alla posizione contrassegnata con POWER per far funzionare la friggitrice; spostare l'interruttore alla posizione contrassegnata con PUMP per far funzionare la pompa del filtro; alcune condizioni devono essere soddisfatte prima del funzionamento della pompa del filtro; queste condizioni sono trattate successivamente in questa sezione

Recipiente di frittura

Questo serbatoio contiene il grasso di cottura ed è concepito per ospitare lo scambiatore di calore, 6 teste di prodotto e un'adeguata zona fredda per raccolta di ciccioli

Carrello di trasporto

Questo carrello di trasporto in acciaio inox consiste di cinque cestelli che contengono gli alimenti durante e dopo la frittura

Valvola di scarico

Una valvola a sfera a due vie, normalmente in posizione chiusa; girare la maniglia per scaricare il grasso dal recipiente di frittura all'interno della coppa di drenaggio

**Interruttore interblocco
di drenaggio**

Un microinterruttore che fornisce protezione per il recipiente di frittura nel caso in cui un operatore scarica inavvertitamente il grasso dal recipiente di frittura mentre l'interruttore principale è in posizione POWER; l'interruttore è inteso per spegnere automaticamente il calore quando la valvola di scarico è aperta.

**Sistema di mescolamento
del grasso**

Un sistema di mescolamento del grasso può aiutare ad assicurare che il grasso sia mescolato correttamente per prevenire un accumulo di umidità e quindi l'azione di bollitura nel recipiente; la pompa del filtro è attivata dai comandi, a intervalli preimpostati, per mescolare il grasso.

Chiusura coperchio

Una chiusura meccanica sulla parte anteriore del coperchio che aziona una staffa sulla parte anteriore del recipiente di frittura quando il coperchio è abbassato

Valvola di sfiato

Pompa aria nel grasso, periodicamente, per mantenere il gas a temperatura uniforme; questa funziona solo quando l'unità è stata fermata per un periodo di tempo, e quando si riscalda da un avvio a freddo

3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE (segue)

Limite alto

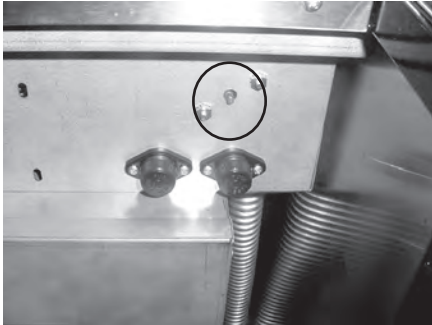


Figura 3-1

Questo controllo di alta temperatura rileva la temperatura del grasso; se la temperatura del grasso supera 450°F (230°C), questo controllo si apre e spegne il calore del recipiente di frittura; quando la temperatura del grasso scende a un limite di funzionamento sicuro, il controllo deve essere ripristinato manualmente premendo il pulsante di ripristino rosso, posto sotto il pannello di controllo, nella parte anteriore destra della friggitrice

Coppa di drenaggio

La coppa rimovibile che ospita il filtro e cattura il grasso quando esso è scaricato dal recipiente di frittura; utilizzata anche per rimuovere e scaricare il grasso usato.



Quando in questa coppa è presente grasso bollente, prestare estrema attenzione alle ustioni.

Giunzione filtro

Collega il filtro alla pompa del filtro e consenti la facile rimozione del filtro e della coppa di drenaggio

Fusibili

Un dispositivo di protezione che interrompe il circuito quando la corrente supera il valore indicato

3-2. FUNZIONAMENTO COPERCHIO

Per chiudere il coperchio:

1. Abbassare il coperchio fino a quando la chiusura non entra in contatto con il recipiente.

Per aprire il coperchio:

1. Sbloccare la chiusura anteriore del coperchio.
2. Alzare la maniglia per sollevare il coperchio.

3-3. CICLO DI FUSIONE FUNZIONAMENTO

Se il grasso è al di sotto dei 185°F (77°-85°C) con l'interruttore POWER/PUMP in posizione POWER, la friggitrice accede al Ciclo di fusione. Il grasso è riscaldato lentamente per evitare che si bruci. Accendere e spegnere i cicli di riscaldamento per assicurare la lenta fusione del grasso. A 185°F (85°C) il calore resta attivo fino a quando non è raggiunta la Modalità di raffreddamento, che è 250°F (121°C). I comandi mantengono questa temperatura fino a quando non è premuto il pulsante COOL.

Si veda la sezione Riempimento e aggiunta di grasso.

3-4. INTERRUITORI E SPIE

Fare riferimento all'immagine alla fine di questa sezione.

Pulsanti selezione prodotto

Selezionare il numero di teste, o prodotto, da cuocere premendo il pulsante al di sotto degli elementi in menu; il grasso sarà quindi riscaldato per abbassare la temperatura di tale elemento

Premendo nuovamente lo stesso pulsante inizia il Ciclo di cottura; il display passa da "DROP" a conto alla rovescia del tempo di cottura in minuti e secondi

Alla fine del Ciclo di cottura, suona l'allarme e sul display appare "DONE"; premere il pulsante del ciclo che sta lampeggiando, per arrestare l'allarme; la friggitrice quindi ritorna alla Modalità raffreddamento

NOTA

Un Ciclo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo e tenendo premuto il pulsante del prodotto.

Display tempo/temperatura

Un display tipo LED a quattro cifre che mostra il tempo di cottura restante durante i Cicli di cottura e su richiesta dell'operatore anche la temperatura del grasso

Spia Calore

Si accende quando il comando richiede calore; quando la temperatura del grasso è raggiunta, la spia calore di spegne

Spia Temperatura HI

Sul display appare "HI" se la temperatura del grasso è 40° F oltre il limite definito

Spia Calo

Sul display appare "DROP" quando il grasso ha raggiunto la temperatura definita (apparirà "DROP" 2° prima del limite definito e 4° oltre il limite definito)

Spia Fatto

Sul display appare "DONE" alla fine del Ciclo di cottura

Pulsante Temperatura

Premere questo pulsante per leggere la temperatura del grasso durante un Ciclo di cottura

Pulsante SCAN

Premendo questo pulsante ci si sposta tra gli elementi da programmare

Pulsante FUNCTION

Usato nella programmazione dei comandi

Pulsante EXIT FILL

Dopo il filtraggio della friggitrice, in modalità blocco filtro, sul display appare "FILL", e deve essere premuto il pulsante EXIT FILL.

**3-4. INTERRUITORI
E SPIE (segue)**

Pulsante EXIT COOL

Dopo la cottura, o il filtraggio del grasso, la temperatura va automaticamente in Modalità di raffreddamento, che tiene il grasso a una temperatura più bassa; questa temperatura estende la durata del grasso e riduce il tempo di riscaldamento per il Ciclo di cottura successivo; il pulsante EXIT COOL deve essere premuto per riscaldare alla temperatura impostata.



**ANCHE SE IL DISPLAY MOSTRA "COOL"
DURANTE LA MODALITÀ DI STANDBY, IL
GRASSO È BOLLENTE E PROVOCHERÀ USTIONI.**

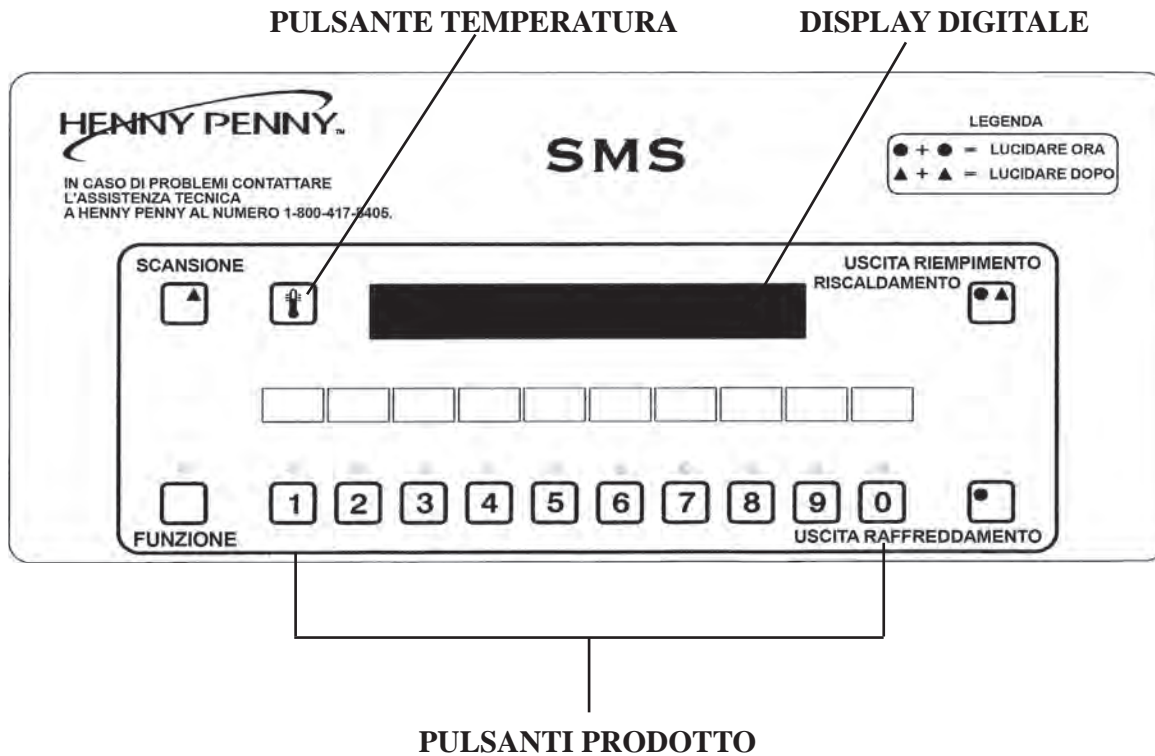


Figura 3-2

**3-5. RIEMPIMENTO
O AGGIUNTA
DI GRASSO**

CAUTELA

Il livello di grasso deve essere sempre al di sopra degli elementi di riscaldamento quando la friggitrice si sta riscaldando e fino agli indicatori di livello del recipiente di frittura posti sul retro del recipiente (Figura 3-3). Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare incendi o danneggiare la friggitrice.

Quando si utilizza grasso solido, si raccomanda di sciogliere il grasso su una superficie riscaldante esterna prima di porlo nei recipienti di frittura. I tubi del bruciatore devono essere completamente immersi nel grasso. Possono verificarsi incendio o danni al recipiente di frittura.

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

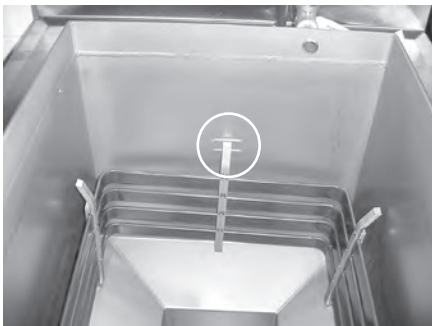


Figura 3-3

ATTENZIONE

Per evitare ustioni gravi quando si versa grasso bollente nel recipiente di frittura, indossare guanti e fare attenzione ad evitare schizzi.

2. Il modello elettrico richiede 100 libbre (45 Kg.) di grasso. Il recipiente di frittura ha 2 linee di indicatore di livello sulla parete posteriore del recipiente che mostra quando il grasso riscaldato è al livello appropriato. Figura 3-3.
3. Grasso freddo deve essere riempito fino all'indicatore più basso.

**PERICOLO
RISCHIO DI FUORIUSCITA**

ASSICURARSI CHE IL GRASSO NON SUPERI MAI LA LINEA DELL'INDICATORE DI LIVELLO SUPERIORE. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE TRABOCCHI D'OLIO DALLA VASCA CHE POTREBBERO CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDI E/O DANNI ALLE COSE.

Per istruzioni complete, fare riferimento alla Libreria Standard di KFC.

3-6. OPERAZIONI DI BASE

Seguire la procedura seguente alla configurazione iniziale della friggitrice, e ogni volta la friggitrice è riportato da freddo, o condizione di spegnimento, a funzionamento. Queste sono istruzioni di base generali. Assicurarsi di seguire la Libreria Standard di KFC quando si utilizza la friggitrice.

1. Assicurarsi che il grasso sia riempito fino al livello idoneo nel recipiente di frittura; all'indicatore più basso.



NON SOVRACCARICARE, OPPURE POSIZIONARE UN PRODOTTO CON UN ELEVATO CONTENUTO DI UMIDITÀ NEI CESTELLI. 21 LBS. (9.5 KG.) È LA QUANTITÀ MASSIMA DI PRODOTTO PER RECIPIENTE DI FRITTURA. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE TRABOCCHI D'OLIO DALLA VASCA CHE POTREBBERO CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDI E/O DANNI ALLE COSE.

2. Portare l'interruttore POWER/PUMP in posizione POWER e premere il pulsante prodotto appropriato per selezionare la quantità di prodotto da cuocere.
3. Agitare il grasso quando si sta riscaldando da avvio a freddo. Assicurarsi si agitarlo nella zona fredda.



NON AGITARE IL GRASSO IN ALTRI MOMENTI ECCETTO NELL'AVVIO MATTUTINO. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE FUORIUSCITA DEL GRASSO DAL RECIPIENTE DI FRITTURA CHE POTREBBE CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDIO E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

**3-6. 1. OPERAZIONI DI
BASE (segue)**

4. Consente alla friggitrice di riscaldarsi fino a quando il display non mostra “DROP”. (Premere il pulsante EXIT COOL se il display mostra COOL”)

NOTA

I cicli di riscaldamento accesi e spenti sono di 10° prima della temperatura impostata, per aiutare a prevenire il superamento della temperatura impostata. (controllo proporzionale)

5. Far scorrere i cestelli di prodotti impanati nel carrello sul coperchio, partendo con il cestello basso, per prevenire danneggiamento del prodotto.

NOTA

Prima di caricare il prodotto sui cestelli, abbassare i cestelli nel grasso bollente per prevenire che il prodotto si appiccichi ai cestelli.

6. Abbassare e bloccare il coperchio e premere il pulsante prodotto appropriato.
7. Alla fine del ciclo, suona un allarme e sul display appare “DONE”. In questo momento, premere il pulsante prodotto appropriato.
8. Sganciare e sollevare il coperchio con attenzione.
9. Utilizzando le maniglie del cestello, rimuovere i cestelli di prodotto dal carrello, partendo dal cestello superiore per prevenire il danneggiamento del prodotto.

3-7. CURA DEL GRASSO



SEGUIRE LE ISTRUZIONI SEGUENTI PER EVITARE CHE IL GRASSO FUORIESCA DAL RECIPIENTE DI FRITTURA CHE POTREBBE CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDIO E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

1. Per proteggere il grasso quando la friggitrice non è utilizzata nell'immediato, la friggitrice deve essere posta in Modalità di raffreddamento.
2. La frittura di prodotti impanati richiede filtraggio per tenere il grasso pulito. Il grasso deve essere filtrato almeno due volte al giorno; dopo la pausa pranzo e alla fine della giornata.
3. Mantenere il grasso al livello di cottura idoneo. Aggiungere grasso fresco, se necessario.
4. Non sovraccaricare i cestelli con il prodotto (21 lb. (9,5 kg.) massimo), o porre il prodotto con contenuto di umidità estremo nei cestelli.



CON L'USO PROLUNGATO, IL PUNTO DI INFIAMMABILITÀ DEL GRASSO SI RIDUCE. SCARICARE IL GRASSO SE PRESENTA SEGNI DI ECCESSIVO FUMO O SCHIUMA. POSSONO VERIFICARSI USTIONI GRAVI, LESIONI PERSONALI, INCENDIO E/O DANNI A COSE.

3-8. ISTRUZIONI PER IL FILTRAGGIO

La friggitrice aperta a gas a 6 teste Henny Penny deve essere pulita e il grasso deve essere ripulito e rimosso almeno due volte al giorno; dopo il turno di pranzo e alla fine della giornata. Fare riferimento alla Libreria Standard di KFC.

Filtrare il grasso immediatamente a seguito del Ciclo di cottura quando la temperatura del grasso è in Modalità di raffreddamento; 250° F (121° C) o meno.



Scaricare il grasso a 250° F (121° C) o meno. Le temperature più alte causano la bruciatura di ciccioli sulle superfici del recipiente di frittura in acciaio dopo che il grasso è stato scaricato.

**3-8. ISTRUZIONI PER IL
FILTRAGGIO (segue)**



FILTRARE SOLO QUANDO “COOL” È VISUALIZZATO. L'INOSSERVANZA PUÒ PROVOCARE FUORIUSCITA DI GRASSO DAL RECIPIENTE DI FRITTURA, CAUSANDO GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDIO E/O DANNI ALLE COSE.

La cottura di alti volumi potrebbe causare il più rapido riempimento della zona fredda con ciccioli e la pulizia deve essere effettuata molto spesso. Parte del processo riguarda la rimozione di ciccioli dalla zona fredda del recipiente di frittura.

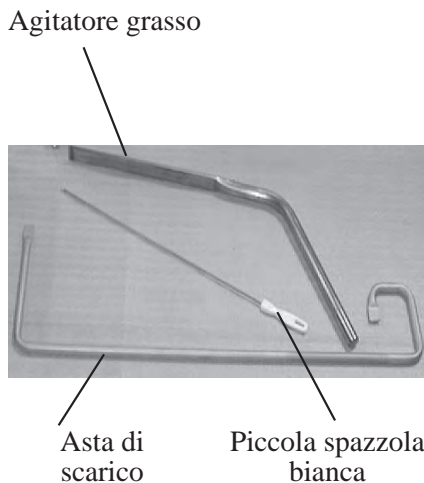
1. Portare l'interruttore POWER/PUMP in posizione OFF.
2. Assicurarsi che la coppa di drenaggio sia sotto la friggitrice e il giunto del filtro è fissato al tubo piezometrico del filtro, che esce dalla coppa.



La coppa di drenaggio deve essere riposizionata sotto la friggitrice al proprio posto e con il proprio coperchio. Assicurarsi che il foro nel coperchio sia allineato con lo scarico prima di aprire lo scarico. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare spruzzi d'olio per friggere che possono provocare lesioni personali.

Le superfici della friggitrice e i cestelli saranno bollenti. Far attenzione durante il filtraggio per evitare ustioni.

3. Rimuovere i cestelli di cottura, il carrello e pulire il fondo del coperchio. Inclinare il coperchio per pulire il recipiente di frittura.
4. Tirare la maniglia di scarico verso di se per aprire la valvola di scarico. La maniglia deve essere rivolta verso l'esterno rispetto alla parte anteriore della friggitrice. Utilizzare una spazzola grande per pulire i ciccioli dagli elementi e dai lati e dal fondo del recipiente di frittura quando il grasso è scaricato. Utilizzare l'asta di scarico per spingere i ciccioli attraverso l'apertura di scarico sul fondo del recipiente di frittura, se necessario. Utilizzando la spazzola piccola bianca, pulire tra gli elementi e la parete del recipiente di frittura.



SPAZZOLARE VIA TUTTI I RESIDUI DALLA SUPERFICIE DEL RECIPIENTE DI FRITTURA E LA ZONA FREDDA DURANTE IL PROCESSO DI FILTRAGGIO. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE FUORIUSCITA DEL GRASSO DAL RECIPIENTE DI FRITTURA CHE POTREBBE CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDIO E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

**3-8. ISTRUZIONI PER IL
FILTRAGGIO (segue)**

5. Raschiare i ciccioli dal recipiente di frittura e smaltire. Non lasciare che i ciccioli finiscano nella coppa di drenaggio del filtro. Questi ciccioli possono provocare un gusto bruciato. Asciugare tutte le superfici con un panno umido pulito. Se l'acqua gocciola nella zona fredda, asciugare con il panno prima che il grasso ritorni nel recipiente di frittura.
6. Riportare la maniglia di scarico in posizione chiusa per chiudere lo scarico.
7. Portare l'interruttore POWER/PUMP su PUMP, e quando tutto il grasso è stato pompato nel recipiente di frittura riportare la maniglia in posizione chiusa per chiudere lo scarico.



SE CI SONO BOLLE D'ARIA CHE SI FORMANO NEL GRASSO, È POSSIBILE CHE LA CONNESSIONE DEL FILTRO SUL GIUNTO SUL TUBO DEL FILTRO NON SIA STRETTA CORRETTAMENTE. IN TAL CASO, SPEGNERE LA POMPA E USARE IL PANNO PROTETTIVO O GUANTO QUANDO SI STRINGE IL GIUNTO. QUESTO GIUNTO SARÀ BOLLENTE E NE POSSONO DERIVARE GRAVI USTIONI.

**3-9. SOSTITUIRE
L'INVOLUCRO
DEL FILTRO**

L'involucro del filtro deve essere sostituito dopo 10-12 filtraggio, o quando diventa ostruito da briciole. Fare riferimento alla Libreria Standard di KFC.



Usare un panno o dei guanti quando si scollega il giunto del filtro o potrebbero verificarsi ustioni gravi.

Al fine di evitare ustioni, prestare molta attenzione quando si sposta la coppa di filtraggio piena di grasso.



Assicurarsi che gli schermi del filtro, il raccogliatore di briciole, clip filtro e tubo piezometrico sono asciutti prima di assemblare l'involucro del filtro o acqua discioglie la carta del filtro.

3-10. PULIZIA DEL RECIPIENTE DI FRITTURA

Dopo l'installazione iniziale della friggitrice, nonché prima di ogni cambio di grasso, il recipiente di frittura deve essere pulito come segue:

1. Portare l'interruttore POWER/PUMP in posizione OFF , e scollegare l'unità dalla presa a muro.



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

La coppa di drenaggio deve essere riposizionata sotto la friggitrice al proprio posto e con il proprio coperchio. Assicurarsi che il foro nel coperchio sia allineato con lo scarico prima di aprire lo scarico. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare spruzzi d'olio per friggere che possono provocare lesioni personali.

2. Se grasso bollente è presente nel recipiente di frittura, esso deve essere scaricato tirando la maniglia di drenaggio verso di se.
3. Chiudere la valvola di scarico e scaricare il grasso.
4. Sollevare il coperchio, rimuovere i cestelli e il carrello dal coperchio, inclinare il coperchio all'indietro, in modo che non interferisca con la pulizia.
5. Fare riferimento alla Libreria Standard di KFC sulle istruzioni di pulizia.

CAUTELA

Se la soluzione di pulizia nel recipiente di frittura inizia a produrre schiuma e traboccare, portare immediatamente l'interruttore POWER su OFF o i documenti potrebbero danneggiarsi.

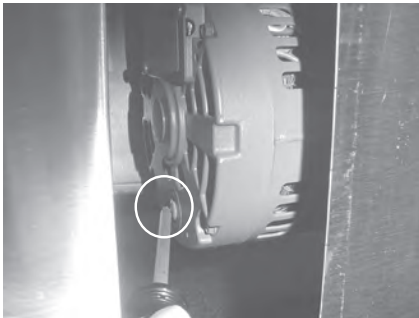
Non utilizzare lana d'acciaio o altri detergenti o pulitori abrasivi/disinfettanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniacale, poiché tali sostanze danneggerebbero l'acciaio inossidabile della vasca riducendone la durata.

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

NOTA

Assicurarsi che all'interno del recipiente di frittura la valvola di drenaggio sia aperta e che tutte le parti che vengono in contatto con il grasso pulito siano più asciutte possibile.

**3-11. PROTETTORE
MOTORE POMPA
FILTRO - RIPRISTINO
MANUALE**



**3-12. MANUTENZIONE
REGOLARE**

**3-13. MANUTENZIONE
PREVENTIVA**



Il motore della pompa del filtro è dotato di pulsante di ripristino manuale, posto sul retro del motore, in caso di surriscaldamento del motore. Se il motore non funziona, attendere circa 5 minuti prima di tentare di ripristinare questo dispositivo di protezione per consentire il raffreddamento del motore. Rimuovere il pannello di accesso sul pannello del lato sinistro dell'unità per ripristinare il pulsante. Può essere necessario un po' di impegno per il ripristino e può essere usato un cacciavite per aiutare a ripristinare il pulsante.



Per prevenire scottature causate da spruzzi d'olio, portare l'interruttore di alimentazione dell'unità in posizione OFF prima di reimpostare il dispositivo di protezione di ripristino manuale del motore della pompa.

La friggitrice aperta Henny Penny richiede cura e manutenzione propria. La tabella seguente fornisce un riepilogo della manutenzione programmata. I paragrafi seguenti forniscono procedure passo passo per la manutenzione preventiva che l'operatore deve eseguire.

Procedura

Frequenza

| | |
|--|--------------------------------------|
| Filtraggio del grasso | Si veda la Libreria Standard di KFC. |
| Sostituzione del grasso | Si veda la Libreria Standard di KFC. |
| Sostituzione dell'involucro del filtro | Si veda la Libreria Standard di KFC. |
| Pulizia del recipiente di frittura | Si veda la Libreria Standard di KFC. |
| Lubrificare i rulli del coperchio | Si veda annualmente di seguito |
| Pulizia dei Nylatron | Si veda mensilmente di seguito |
| Lubrificare i rulli del coperchio | Si veda annualmente di seguito |
| Ispezionare cavi di contrappeso | Si veda annualmente di seguito |

Pulizia dei Nylatron

1. Spray Henny Penny biodegradabile, sicuro per gli alimenti, sgrassante che produce schiuma (n. parte 12226) su Nylatron.
2. Sollevare il coperchio su e giù più volte per spargere lo sgrassante.
3. Asciugare i Nylatron per rimuovere lo sporco di alimenti, grasso e residui di sgrassante.

Lubrificazione dei rulli del coperchio

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

1. Rimuovere il pannello posteriore della friggitrice.
2. Utilizzando la lubrificazione del mandrino, numero parte 12124, porre una piccola quantità di lubrificante sui rulli superiori e inferiori. Assicurarsi di lubrificare i rulli di sinistra e di destra.

**3-13. MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(segue)**

Ispezionare i cavi di contrappeso annualmente

Le friggitrici a 8 teste di Henny Penny utilizzano due cavi nel meccanismo di contrappeso che aiuta a sollevare e ad abbassare il coperchio. I cavi devono essere ispezionati visivamente ogni anno, come parte del programma di manutenzione programmata o durante una chiamata di assistenza di routine. I cavi più vecchi di 10 anni devono essere sostituiti indipendentemente dai risultati dell'ispezione.

NOTA

Se il coperchio presenta difficoltà di funzionamento, smettere di usare la friggitrice e chiamare l'assistenza.
I cavi devono essere sostituiti.



Figura 1.

1. Utilizzando un attacco da 3/8 pol., rimuovere i 6 dadi intorno l'esterno della coperchio posteriore, mostrato nella Figura 1.
2. Sollevare il coperchio posteriore ed estrarre per pulire i perni filettati. Figura 2. (Rimuovere il pannello superiore per semplificare la rimozione del coperchio posteriore, ma non è necessario.)



Figura 2.



Vista dei contrappesi
con coperchio rimosso

**3-13. MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(segue)**

Ispezionare i cavi di contrappeso annualmente (segue)

3. Ispezionare i cavi di contrappeso. Se i cavi presentano lesioni nel rivestimento, vi sono pezzi di rivestimento mancanti, o segni ovvi di usura, chiamare l'assistenza per la sostituzione dei cavi.

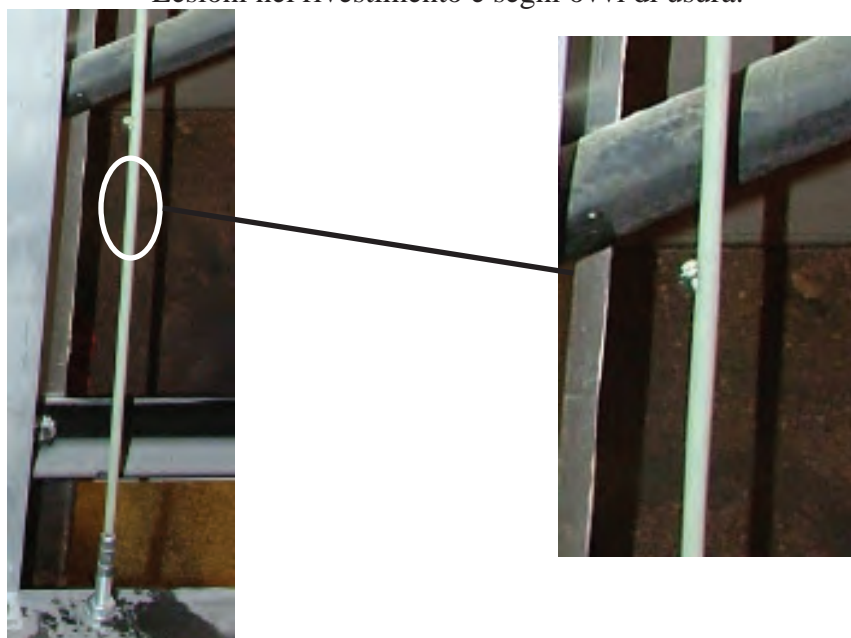
NON OK - SOSTITUIRE

Lesioni nel rivestimento e segni ovvi di usura.



NON OK - SOSTITUIRE

Lesioni nel rivestimento e segni ovvi di usura.



3-14. PROGRAMMAZIONE

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi. “REG PROGRAM” appare sul display, seguito da “CODE”.
2. Inserire il codice 1-2-3. “SELECT PRODUCT” scorre sul display.

NOTA

Se non è premuto alcun pulsante entro 1 minuto mentre si è in Modalità Programma, i comandi tornano in Modalità Cottura.

3. Premere il pulsante del prodotto appropriato, (1-0), per identificare quale prodotto si vuole programmare.
4. “INT1” e “TIME” lampeggia sul lato sinistro del display. Il lato destro mostra il tempo di inizio del Ciclo di cottura e può essere modificato premendo i numeri appropriati. Per es.: Premere 1,0,0,0 e 10:00 lampeggia sul lato destro del display, impostando il tempo di inizio a 10 minuti.
5. Dopo l'impostazione del tempo, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION e “INT1” e “TEMP” lampeggia sul lato sinistro del display. Il lato destro mostra la temperatura iniziale e può essere modificato premendo i numeri appropriati. Per es.: Premere 2,5,0 e “250° F” appare sul lato destro del display, impostando la temperatura iniziale a 250° Fahrenheit.
6. Dopo l'impostazione della temperatura, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION e “INT1”, “LOAD” e “COMP” lampeggia sul lato sinistro del display. Il valore di compensazione di carico predefinito di fabbrica appare sul lato destro del display.

3-14. PROGRAMMAZIONE
(segue)

7. Dopo la compensazione del carico, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION. “PROP” e “CONTROL” appare sul lato sinistro del display e la temperatura di controllo proporzionale predefinita di fabbrica appare sul lato destro del display.
8. Dopo il controllo proporzionale, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION. “ALM 1” e “TIME” appare sul lato sinistro del display e il primo tempo di allarme appare sul lato destro del display. Per modificare il tempo in cui l'allarme suona, premere i pulsanti prodotto appropriati per impostare l'orario. Per es.: Premere 1,0,0,0. 10:00 appare sul lato destro del display, che indica che quando il timer arriva a 10 minuti, suona un allarme.
9. Dopo avere impostato l'allarme, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION. “ALM 1”, “SELF-” e “CANCEL” lampeggia sul lato sinistro del display e “YES” o “NO” appare sul lato destro del display. Il sì e no possono essere commutati premendo qualsiasi pulsante prodotto (1 -0). “YES” significa che il segnale di allarme si arresta automaticamente dopo numerosi bip. “NO” significa che qualcuno deve premere manualmente il pulsante prodotto appropriato per arrestare il segnale di allarme.
10. Ripetere i passi 9 e 10 per gli allarmi 2 e 3.
11. Dopo avere impostato l'allarme 3, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION. “FILTER” e “CYCLES” appare sul lato sinistro del display e il valore Ciclo filtro appare sul lato destro del display. Il valore è il numero di Cicli di cottura che deve essere completato prima che il controllo segnali all'operatore che il grasso deve essere filtrato.
12. Dopo avere impostato il valore del filtro, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION. “EOC” e “EXIT” appare sul lato sinistro del display e “COOL” appare sul lato destro del display. La fine del ciclo, (EOC), il punto di uscita può essere impostato a COOL, SETP o FLTR, premendo qualsiasi pulsante prodotto (EOC). Alla fine del Ciclo di cottura i comandi possono essere impostati per ritornare in Modalità Cottura, la temperatura di setpoint o per segnalare all'operatore di filtrare il grasso.

3-14. PROGRAMMAZIONE **(segue)**

13. Dopo avere impostato il punto di fine ciclo, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION. “HEAD” lampeggia sul lato sinistro del display e un numero appare sul lato destro del display. Il numero sulla destra, è il numero di teste di pollo da cuocere in una volta, quando tale pulsante prodotto è premuto. Il numero può essere modificato premendo il pulsante prodotto appropriato. Il comando può quindi accumulare il conteggio (uso) testa di tale prodotto, in base al conteggio del numero di Cicli di cottura.

NOTA

Un altro prodotto può essere programmato mentre si è in modalità di programmazione seguendo queste procedure:

Premere e tenere premuto il pulsante SCAN in qualsiasi momento mentre si è in Modalità Programma e il display scorrerà a “SELECT PRODUCT”. Quindi premere qualsiasi pulsante prodotto, (1-0), e ora tale prodotto può essere programmato.

14. Per programmare il secondo intervallo, premere e rilasciare il pulsante SCAN mentre si è in Modalità tempo della prima modalità. “INT2” e “TIME” lampeggia sul lato sinistro del display. Quindi seguire i passi in alto, partendo dal passo 4.

3-15. MODALITÀ **PROGRAMMA** **SPECIALE**

Revisione utilizzo

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi fino a quando “REG PROGRAM” non appare sul display. Non appena “REG PROGRAM” appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION 1 volta fino a quando “REVIEW USE” appare sul display.
2. “DAILY” appare sul display. Premere uno dei pulsanti prodotto per visualizzare l'utilizzo di tale prodotto. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION per uscire dalla modalità di Programma speciale.

Ripristino utilizzo

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi fino a quando “REG PROGRAM” non appare sul display. Non appena “REG PROGRAM” appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION 2 volte fino a quando “RESET USE” appare sul display.
2. Quando “CODE” appare sul display, premere 1-3-5. “DAILY” apparirà sul display, e premere qualsiasi pulsante Prodotto per ripristinarlo a 0.

**3-15. MODALITÀ
PROGRAMMA
SPECIALE
(segue)**

**Preimpostazioni di fabbrica (F/C, Gas/Elettrico, Volume
altoparlante, Frequenza altoparlante, Codici,
Inizializza sistema)**

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi fino a quando “REG PROGRAM” non appare sul display. Non appena “REG PROGRAM” appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION 3 volte fino a quando “FAC PRESET” appare sul display.
2. Quando “CODE” appare sul display, inserire 2957. “DEG” e “MODE” lampeggia sul display. Premere un qualsiasi pulsante per commutare tra °F e °C e viceversa.
3. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION e “TYPE” e “FRYR” lampeggia sul display.. Premere un qualsiasi pulsante per commutare da “GAS” a “ELEC” e viceversa.
4. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION e “SPKR” e “VOL” lampeggia sul display. Il volume può essere modificato da 01 a 10, 10 è quello più alto.
5. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION per 3 volte e “SPKR” e “FREQ” lampeggia sul display. La frequenza può essere impostata tra 100 e 2000.
6. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION per 10 volte e “INITIALIZE SYSTEM” scorre sul display. Premere e tenere premuto qualsiasi pulsante prodotto e il display avvierà il conto alla rovescia da 5. Una volta che il display avvia il conto alla rovescia, rilasciare il pulsante prodotto e il comando ripristinerà i parametri di fabbrica nei controlli.

NOTA

Prima di tentare di modificare le altre modalità in modalità Ripristino impostazioni di fabbrica, contattare l'assistenza tecnica al numero 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.

3-15. MODALITÀ
PROGRAMMA
SPECIALE
(segue)

Modalità Tech I/O

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi fino a quando “REG PROGRAM” non appare sul display. Non appena “REG PROGRAM” appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION 4 volte fino a quando “TECH I-O” appare sul display.
2. Quando “CODE” appare sul display, premere 2-4-6 (1-7-7-6 per unità CE). “HEAT” e “PUMP” appaiono alternativamente sul display. Inoltre, i LED su 1 e 3 lampeggiano alternativamente.
3. Per testare il circuito di riscaldamento, premere e tenere premuto il pulsante 1.
4. Per testare il sistema di pompaggio, premere e tenere premuto il pulsante 3.

Test dispositivo

Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi fino a quando “REG PROGRAM” non appare sul display. Non appena “REG PROGRAM” appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION 5 volte fino a quando “APPL TEST” appare sul display.

Con l'interruttore di alimentazione acceso, sul display apparirà “CURR=”, insieme al tempo che l'unità impiega per riscaldarsi da 250° a 300° F (121° a 149° C). Ciò è normalmente registrato dal riscaldamento iniziale in mattinata.

3-16. MODALITÀ
PROGRAMMA
SPECIALE
(segue)

Controllo riscaldamento

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION per due secondi fino a quando "REG PROGRAM" non appare sul display. Non appena "REG PROGRAM" appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION 6 volte fino a quando "HEAT CNTRL" appare sul display.
2. Quando "CODE" appare sul display, premere 1-2-3-4. "MELT", "EXIT" e "TEMP" lampeggiano sul display, insieme alla temperatura del grasso in cui l'unità esce dal ciclo di fusione. Ciò dovrebbe essere impostato a 180° F (82° C), e non deve essere modificato prima di aver consultato la fabbrica.
3. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION e "MELT", "CYCLE" e "100s" appaiono alternativamente sul display, insieme alla durata (impulso) di 4000. Ciò non deve essere modificato prima di aver consultato la fabbrica..
4. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION due volte e "MELT", "ON-", "TIME" e "100s", appaiono alternativamente sul display, insieme al tempo in cui il riscaldamento deve essere acceso. Ciò dovrebbe essere impostato a 1700, e non deve essere modificato prima di aver consultato la fabbrica.
5. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION tre volte e "COOL", "SET-" e "POINT" appaiono alternativamente sul display, insieme alla temperatura a cui il comando esce dal ciclo di fusione. Ciò è impostato a 250° F (121° C), e non deve essere modificato prima di aver consultato la fabbrica.
6. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION quattro volte e "AUTO" e "IDLE", appaiono alternativamente sul display, insieme a "OFF". Ciò non può essere modificato prima di consultare la fabbrica.
7. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION cinque volte e "AUTO", "IDLE", e "MMSS" appaiono alternativamente sul display, insieme a "0:00". Ciò non può essere modificato prima di consultare la fabbrica.
8. Le ultime 3 funzioni nella Modalità Controllo calore sono usate solo in fabbrica e nonn devono essere modificate.

SECTION 4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

4-1. GUIDA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Causa | Risoluzione |
|--|--|---|
| Alimentazione attiva, ma la friggitrice non funziona completamente | <ul style="list-style-type: none"> • Circuito aperto | <ul style="list-style-type: none"> • Friggitrice collegata • Controllare l'interruttore o il fusibile a parete |
| Grasso non riscaldato | <ul style="list-style-type: none"> • Valvola di scarico aperta • Limite temperatura alta scattato | <ul style="list-style-type: none"> • Chiudere la valvola di scarico • Ripristinare il limite di temperatura alto; si veda la sezione Comandi operativi |
| Produzione di schiuma e trabocchi | <ul style="list-style-type: none"> • Si veda la tabella Trabocco sulla friggitrice e la sezione Inizio delle operazioni in questo manuale | <ul style="list-style-type: none"> • Seguire le procedure di trabocco dalla tabella |
| Grasso non drenato | <ul style="list-style-type: none"> • Valvola di scarico ostruita | <ul style="list-style-type: none"> • Premere l'asta di pulizia attraverso la valvola di scarico aperta. |
| Il motore del filtro non funziona | <ul style="list-style-type: none"> • Motore surriscaldato | <ul style="list-style-type: none"> • Ripristino motore; si veda Protettore motore filtro - Sezione Ripristino manuale |
| Colore prodotto non corretto: A. Troppo scuro | <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura troppo alta • Panatura troppo rapida | <ul style="list-style-type: none"> • Controllare l'impostazione della temperatura in Modalità Programma • Panare il prodotto in prossimità del periodo di frittura |
| B. Troppo chiaro | <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura troppo bassa • Friggitrice preriscaldata in modo errato • Premuto pulsante prodotto errato | <ul style="list-style-type: none"> • Controllare l'impostazione della temperatura in Modalità Programma • Consentire corretto tempo di preriscaldamento • Assicurarsi di premere il prodotto corretto da cucinare |
| C. Prodotto grassoso | <ul style="list-style-type: none"> • Grasso vecchio • Temperatura troppo bassa • Recipiente di frittura sovraccaricato • Prodotto non rimosso dal recipiente di frittura immediatamente dopo la fine del ciclo | <ul style="list-style-type: none"> • Sostituzione grasso • Controllare l'impostazione della temperatura in Modalità Programma • Ridurre il carico di cottura • Rimuovere il prodotto prontamente dal recipiente di frittura |

NOTA

Informazioni più dettagliate sulla risoluzione dei problemi sono disponibili nel Manuale tecnico, disponibile su www.hennypenny.com, o 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.

4-2. CODICI DI ERRORE

In caso di errore del sistema di controllo, il display digitale visualizza un messaggio di errore. Questi messaggi sono codificati: “E04”, “E05”, “E06”, “E41”. Quando viene visualizzato un codice di errore, il sistema emette un tono costante; per interrompere il tono, premere un pulsante qualsiasi del prodotto.

| DISPLAY | CAUSA | CORREZIONE PANNELLO DI COMANDO |
|----------------|--|--|
| “E04” | Quadro di comando surriscaldamento | Portare l'interruttore in posizione OFF, quindi riportare su ON; se il display mostra “E04”, il pannello è diventato troppo caldo; controllare la presenza disegni di surriscaldamento dietro il pannello di controllo; una volta raffreddato il pannello i comandi devono ritornare normali; se “E04” persiste, far sostituire il pannello di controllo |
| “E05” | Surriscaldamento grasso | Portare l'interruttore in posizione OFF, quindi riportare su ON; se il display mostra “E05”, i circuiti di riscaldamento e la sonda della temperatura devono essere controllati; una volta raffreddata l'unità, i comandi devono ritornare normali; se “E05” persiste, far sostituire il pannello di controllo |
| “E06” | Errore sonda aperta | Portare l'interruttore in posizione OFF, quindi riportare su ON; se il display mostra “E06”, la sonda della temperatura deve essere controllata; una volta riparata la sonda, o sostituita, i comandi devono ritornare normali; se “E06” persiste, far sostituire il pannello di controllo |
| “E41” | Programmazione errore | Portare l'interruttore in posizione OFF, quindi riportare su ON; se il display mostra “E41”, il comando deve essere inizializzato nuovamente (si veda la sezione Programmazione) se il codice di errore persiste, far sostituire il pannello di controllo |
| “E71” | Guasto relè motore pompa o problema di cablaggio | Sostituire il relè se i contatti sono chiusi; controllare il cablaggio sull'interruttore POWER/PUMP, o presa a muro; L1 e N possono essere invertiti |

4-2. CODICI DI ERRORE
(segue)**Solo CE - Con i codici di errore dalla pagina 4-2, le unità CE hanno i seguenti codici di autodiagnosi:**

| DISPLAY | CAUSA | CORREZIONE PANNELLO DI COMANDO |
|----------------|-------------------------|---|
| "E10" | Limite elevato | Ripristinare il limite alto manualmente premendo il pulsante di ripristino rosso; se il limite alto non si ripristina, deve essere sostituito |
| "E15" | Interruttore di scarico | Chiudere lo scarico, usando la maniglia della valvola di scarico; se sul display appare "E-15", controllare il microinterruttore di scarico |



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

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

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

* FM05 - 417 - & * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 32-8-16

Italian