



Henny Penny
Friggitrice elettrica
a pressione

Modello PFE-591

MANUALE DELL'OPERATORE

HENNY PENNY

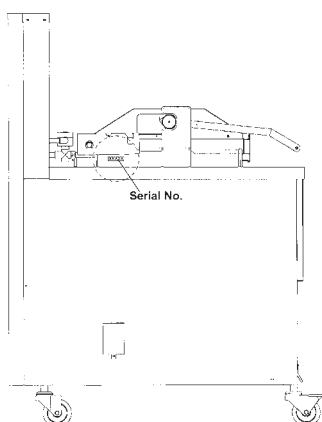
FRIGGITRICE ELETTRICA A PRESSIONE PER 8 CAPI

SPECIFICHE

Altezza	61" (155 cm)
Larghezza	24" (61 cm)
Profondità	41¾" (107 cm)
Superficie occupata	Circa 7 piedi quadri (0,65 mq)
Capacità cestello	8 polli - 21 lbs. (9,5 Kg) 100 lbs. di grasso (45 Kg)
Alimentazione	208 VAC, 3 trifase, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Amp. 240 VAC, 3 trifase, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amp. 200 VAC, 3 trifase, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 Amp. 240 VAC, 3 trifase, (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40,9 Amp. 380 VAC, 3 trifase, 50 Hz, 17 KW, 25,8 Amp. 415 VAC, 3 trifase, 50 Hz, 17 KW, 23,7 Amp.
Riscaldamento	Due resistenze a immersione da 8.500 watt
Peso della spedizione	Circa 758 lbs. (344 Kg)

AVVISO

Una targhetta informativa, posta sul pannello laterale destro, specifica il tipo di friggitrice, numero di serie, data di garanzia e altre informazioni sul prodotto. Il numero di serie è anche stampato sulla parte esterna del vasca della friggitrice. Vedere la figura di seguito.



HENNY PENNY

FRIGGITRICE ELETTRICA A PRESSIONE

A 8 TESTINE



La friggitrice deve essere installata e operata in modo tale da evitare che l'acqua entri in contatto con il grasso.



Questa apparecchiatura non è destinata a essere utilizzata con un timer esterno o con un telecomando separato.



Questa apparecchiatura non è destinata a essere utilizzata da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive della necessaria esperienza e conoscenza, se non dietro supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchiatura stessa da parte di una persona responsabile della sicurezza di tali persone.

SEZIONE 1. INTRODUZIONE

1-1. PRESSURE FRYER

La friggitrice a pressione Henny Penny è un prodotto base per la preparazione degli alimenti. Trova vasta applicazione in operazioni per la preparazione del cibo in servizi commerciali e istituzionali.

P-C-T

La combinazione di pressione, calore e tempo è automaticamente controllata per ottenere un ottimo prodotto saporito e appetitoso.

Pressione

La pressione è fondamentale per questo metodo di cottura. La pressione si sviluppa dalla naturale umidità dei cibi e è necessaria per mantenere i cibi naturalmente umidi. Il coperchio brevettato trattiene quest'umidità e la utilizza come vapore. Poiché il vapore si accumula rapidamente, la maggior parte dei succhi naturali resta e conservato all'interno dei cibi. Una valvola di sfogo elimina il vapore in eccesso dal cestello della friggitrice e mantiene costante la pressione del vapore.

Calore

Il calore generato è un altro importante fattore per il buon funzionamento della friggitrice a pressione. Grazie al breve tempo di frittura, alla bassa temperatura e alla ritenzione del calore dal cestello in acciaio inox si ottiene un risparmio energetico.

Tempo

Il tempo di frittura è importante poiché più ridotto è, maggior è il risparmio per l'utente. I cibi sono pronti da servire in un tempo inferiore rispetto alle tradizionali friggitrici aperte.

AVVISO



Dal 16 agosto 2005 è entrata in vigore nell'Unione Europea la Direttiva sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. I nostri prodotti sono stati valutati secondo tale direttiva. Abbiamo, inoltre, riesaminato i nostri prodotti per determinarne la conformità ai requisiti alla Direttiva sulle limitazioni alle sostanze pericolose (RoHS) e abbiamo riprogettato i prodotti laddove necessario. Per continuare a rispettare le suddette normative, l'unità non deve essere gettata tra i rifiuti solidi urbani. Per un corretto smaltimento, contattare il più vicino distributore Henny Penny.

1-2. CURA:

Come qualsiasi dispositivo utilizzato nei servizi di ristorazione, la friggitrice a pressione Henny Perry richiede cura e manutenzione adeguate. Questo manuale contiene le istruzioni per la buona manutenzione e pulizia del dispositivo che devono essere rispettate durante il funzionamento dell'unità.

1-3. ASSISTENZA

Per ottenere assistenza, contattare il distributore locale Henny Penny della propria zona o chiamare la Henny Penny Corp. al numero verde 1-800-417-8405 oppure al numero 1-937-456-8405.

1-4. SICUREZZA

La friggitrice a pressione Henny Penny incorpora varie misure di sicurezza. Tuttavia, l'unico metodo per assicurare un funzionamento sicuro è comprendere bene le procedure di installazione, di funzionamento e di manutenzione del dispositivo. Le istruzioni di questo manuale mirano ad aiutarvi a capire le giuste procedure. Laddove le informazioni siano di particolare importanza o correlate alla sicurezza, vengono adoperate le parole PERICOLO, AVVERTENZA, ATTENZIONE e AVVISO. Il loro utilizzo è descritto di seguito.



Il SIMBOLO DI ALLERTA è utilizzato insieme a PERICOLO, AVVERTENZA o ATTENZIONE per indicare un rischio di lesioni personali.

AVVERTENZA

La parola AVVERTENZA è utilizzata per evidenziare informazioni di particolare importanza.

ATTENZIONE

La parola ATTENZIONE utilizzata senza simbolo di allerta indica una potenziale situazione di pericolo che, se non evitata, può provocare danni al dispositivo.



La parola ATTENZIONE utilizzata in combinazione con il simbolo di allerta indica una potenziale situazione di pericolo che, se non evitata, può provocare lesioni minime o moderate.



La parola AVVERTENZA indica una potenziale situazione di rischio che, se non evitata, può provocare la morte o lesioni gravi.



LA PAROLA PERICOLO INDICA UNA SITUAZIONE DI PERICOLO IMMINENTE CHE, SE NON EVITATA, PROVOCHERÀ LA MORTE O LESIONI GRAVI.

SEZIONE 2. INSTALLAZIONE

2-1. INTRODUZIONE:

Questo capitolo contiene le istruzioni d'installazione e di disimballaggio del modello Henny Penny PFE-591

AVVISO

L'installazione di questo dispositivo dev'essere effettuata solo da tecnici qualificati.



Non forare la friggitrice con oggetti quali trapani o viti per evitare di restare folgorati o danneggiare i componenti.

AVVERTENZA

2-2. ISTRUZIONI DI DISIMBALLAGGIO

Controllare lo stato del prodotto assieme al corriere e firmare la bolla.

1. Tagliare e rimuovere le reggette di plastica dalla cassa principale.
2. Aprire il coperchio della cassa e rimuovere la confezione principale dalla friggitrice.
3. Rimuovere i 4 supporti angolari dell'imballaggio.
4. Tagliare la pellicola elastica intorno alla scatola del corriere e toglierla dal coperchio della friggitrice.
5. Tagliare e rimuovere le reggette metalliche che fissano la friggitrice al bancale.



Tutti i contrappesi devono essere alloggiati prima di rilasciare il coperchio per evitare lesioni personali.

6. Rimuovere la friggitrice dal pallet.



Fare attenzione durante lo spostamento della friggitrice per evitare lesioni personali. La friggitrice pesa circa 758 lbs (344 kg).

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

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

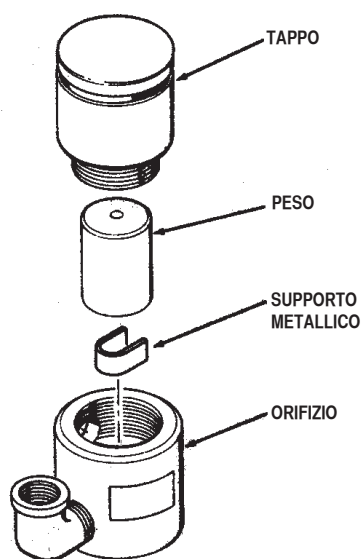


Non lasciar cadere. I contrappesi pesano all'incirca 18 lbs. (8,1 Kg) ciascuno. Maneggiare con cura per evitare lesioni personali.

8. Rimuovere il pannello posteriore.
9. Caricare i sette pesi nel gruppo contrappesi. Vedere pagina 2-4.
10. Ricollocare il pannello posteriore.
11. Tagliare le etichette di avvertenza dal coperchio. Il coperchio può ora essere rilasciato.
12. Rimuovere gli accessori dall'interno della coppa di drenaggio.
13. Preparare la valvola di controllo della portata per il funzionamento.

AVVERTENZA

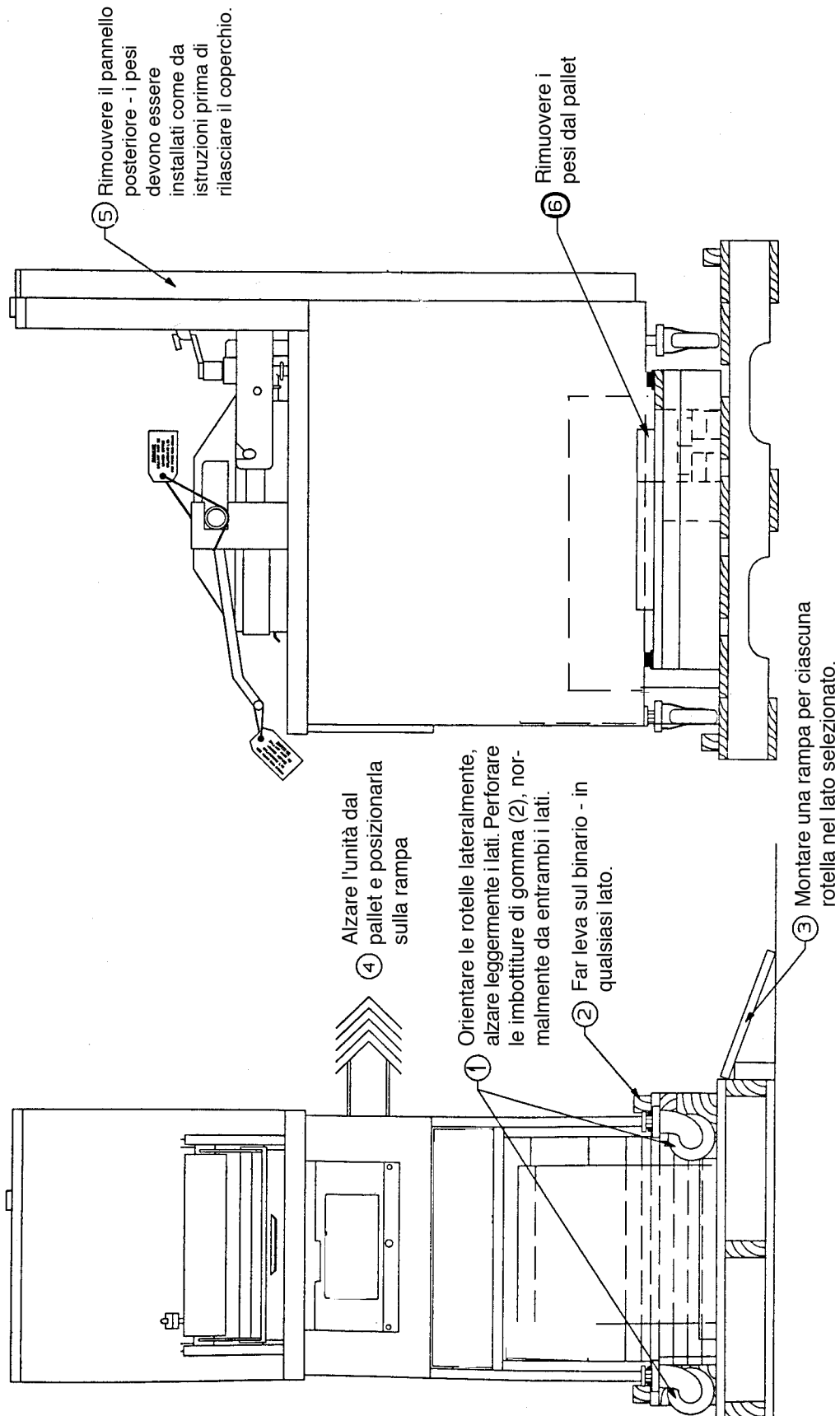
Il supporto di metallo nell'alloggiamento della valvola di controllo protegge l'orifizio e il peso durante la spedizione. Rimuovere il supporto prima di avviare l'installazione per creare pressione.

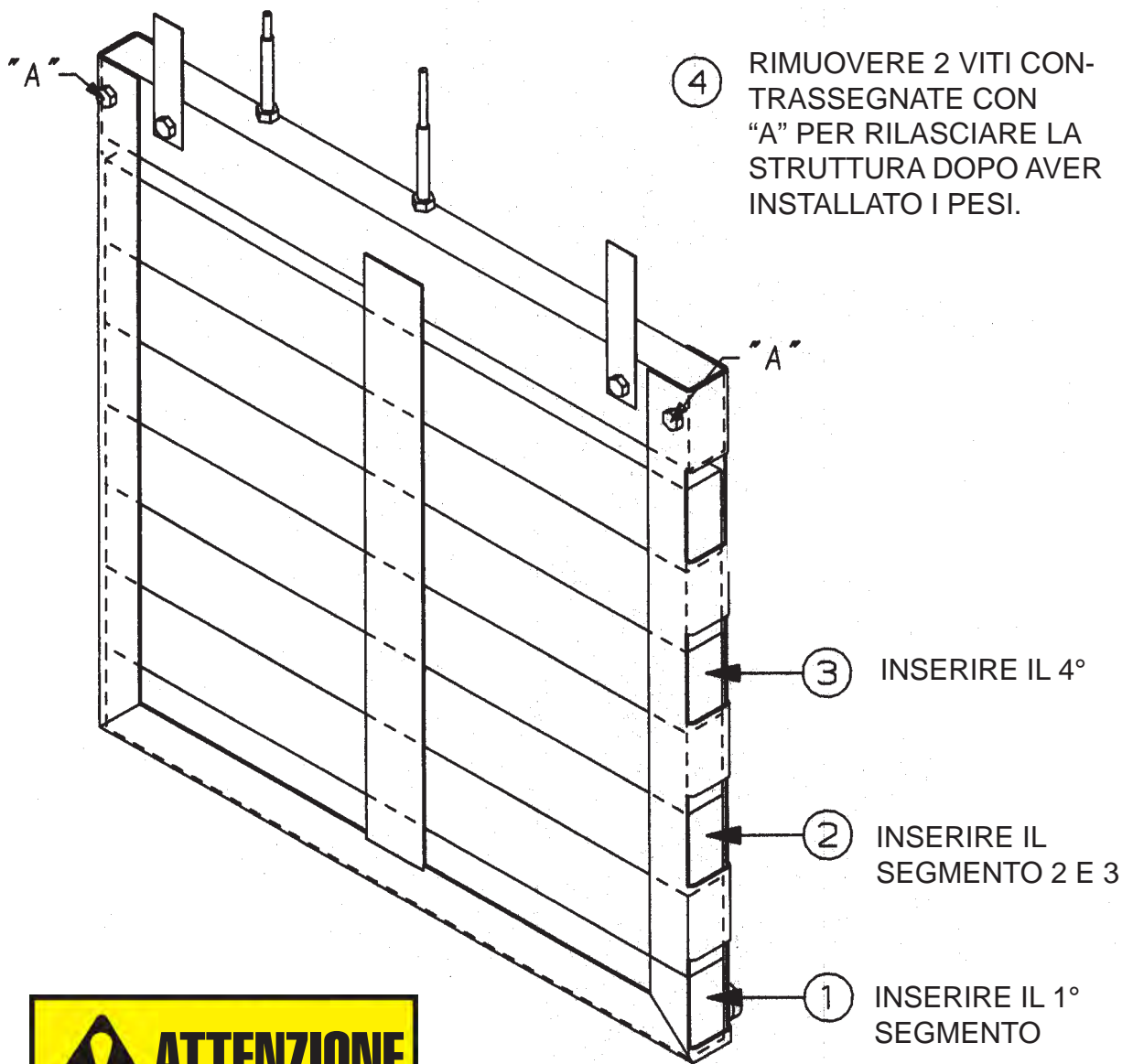


- A. Svitare il tappo del peso.
- B. Rimuovere il peso.
- C. Rimuovere ed eliminare il supporto metallico.
- D. Pulire l'orifizio con un panno asciutto.
- E. Collocare con attenzione il peso sull'orifizio. Ricollocare il tappo a chiusura manuale,

14. Togliere la carta di protezione dal vano della friggitrice.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido.

Optional Ramp Unloading





- * CIASCUN PESO È DI CIRCA 8.1 KG - MANEGGIARE CON CURA
- * TUTTE LE PARTI SONO IDENTICHE
- * TUTTE LE PARTI DEVONO ESSERE INSTALLATE E FISSATE ALLA STRUTTURA PRIMA DI SBLOCCARE IL COPERCHIO.

2-3. SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA FRIGGITRICE

L'ubicazione corretta della friggitrice è molto importante per il suo funzionamento, velocità e convenienza. Scegliere una posizione che consenta facile sistemazione per il carico e scarico degli alimenti senza interferire con la presentazione finale dei cibi. Gli operatori hanno constatato che, friggendo gli alimenti da completamente crudi e tenendoli poi in dispositivi scaldavivande, è possibile offrire un servizio continuo. È necessario disporre dei ripiani per collocare i cibi per lo meno da uno dei lati adiacenti alla friggitrice. Ricordare che la maggior efficienza si ottiene eseguendo operazioni a “catena di montaggio”, vale a dire come per esempio, facendo arrivare il collocando i prodotti da crudi da cuocere da un lato e uscire il quelli cotti dall'altro. È possibile spostare a breve distanza. In caso di una piccola perdita di efficienza, si rischia di perdere il confezionamento degli ordini al prezzo di una piccola perdita di efficienza. Per il corretto funzionamento della friggitrice, è necessario avere uno spazio libero di circa 60,96 cm su in tutti i suoi lati. È possibile accedere allo strumento per la sua manutenzione rimuovendo un pannello laterale.



Per evitare incendi e danni ai materiali, l'area sotto la friggitrice non dev'essere utilizzata come deposito oggetti.



2-4. LIVELLAMENTO DELLA FRIGGITRICE

Per evitare gravi ustioni da schizzi di grasso bollente, installare la friggitrice in modo da evitare movimenti o inclinazioni. È possibile ancorare il dispositivo.

Per un corretto funzionamento, livellare la friggitrice sia in lunghezza che in larghezza, posizionando la bolla a livello nelle aree piatte intorno al collare della vasca di frittura.



IL MANCATO RISPETTO DI TALI ISTRUZIONI PUÒ PORTARE AL TRABOCCO DELL'OLIO BOLLENTE, CHE PUÒ CAUSARE USTIONI GRAVI, LESIONI PERSONALI, INCENDI E/O DANNI AL DISPOSITIVO.

2-5. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

La friggitrice dev'essere collocata in modo che lo sfiato convogli in un sistema di ventilazione o una cappa aspirante adeguata. Ciò è molto importante per permettere l'eliminazione efficace degli odori e dei vapori generati dalla frittura. Prestare particolare attenzione nella progettazione di una cappa di scarico per evitare interferenze con il funzionamento della friggitrice. Consigliamo di consultare un'azienda locale specializzata in impianti di ventilazione o di riscaldamento per aiutarvi a realizzare un sistema adeguato.

AVVISO

L'impianto di ventilazione deve rispettare le leggi vigenti. Consultare i vigili del fuoco locali o le autorità competenti.

2-6. REQUISITI ELETTRICI

La friggitrice elettrica necessita di alimentazione trifase a 208 o 240 Volt, 50/60 Hertz. Il cavo di alimentazione è cablato alla friggitrice in fabbrica o fornito durante l'installazione. Controllare i dati sulla targhetta montata sopra al coperchio, sul lato sinistro della protezione posteriore, per determinare i valori di alimentazioni richiesti.



La friggitrice deve essere adeguatamente messa a terra per evitare folgorazioni. Consultare i codici elettrici locali o, in mancanza di codici locali, il Codice Elettrico Nazionale ANSI/NFPA N. 70- (Edizione attuale) per le corrette procedure di messa a terra. In Canada, tutte le connessioni elettriche sono da effettuarsi in conformità al CSA C22.1, il Codice Canadese sull'Elettricità parte 1, e/o eventuali codici locali.

Per evitare folgorazioni, il dispositivo dev'essere fornito di un interruttore automatico esterno in grado di scollegare tutti i conduttori non messi a terra. L'interruttore principale di quest'unità non scollega tutti i conduttori.

Un sezionatore separato con fusibili o interruttori adatti dev'essere installato in posizione opportuna tra la friggitrice e la fonte di alimentazione. Dev'essere un conduttore di rame isolato in grado di reggere 600 Volt e 90 °C. Per tratti maggiori di 15,24 m usare cavi di maggiore diametro.

**2-7. REQUISITI
ELETTRICI
INTERNAZIONALI:**

Le unità utilizzate al di fuori degli Stati Uniti non possono essere spedite coi cavi di alimentazione collegati all'unità, a causa delle differenze di cablaggio. Le friggitrici sono disponibili per tensioni di 208, 240, 380 e 415 Volt trifase a 50 Hertz. All'interno della friggitrice è montata una morsettiera per il cablaggio. Un adesivo, collocato all'interno del pannello laterale destro, riporta le istruzioni per il collegamento dell'unità.

AVVISO

I dispositivi a norme CE richiedono fili da 4 mm o più da collegare alla morsettiera. Se si utilizza un cavo d'alimentazione flessibile, dev'essere di tipo HO7RN.

Per installare il cavo d'alimentazione, seguire le seguenti procedure:

1. Rimuovere il pannello laterale destro dall'unità.
2. Collegare il cavo, armato di pressacavo, alla scatola di giunzione.
3. Collegare i fili alla morsettiera secondo il diagramma di cablaggio riportato nel pannello laterale.
4. Tendere il cavo facendolo scorrere nel serrafili collocato sulla struttura, all'altezza della gamba posteriore destra della friggitrice. Far passare il cavo sotto la struttura e farlo uscire dalla parte posteriore della friggitrice, in modo da non interferire con la coppa di drenaggio.

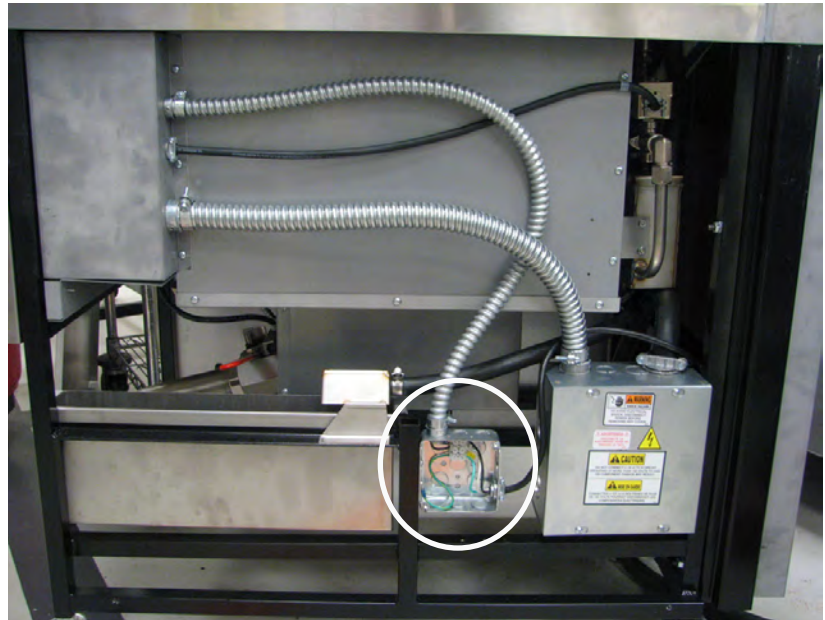


La coppa di drenaggio dev'essere spinta verso il retro della friggitrice fino a fondo corsa, e il coperchio dev'essere in posizione. Assicurarsi che il tubo di scarico sia allineato al foro, prima di avviare il drenaggio. Rispettare le istruzioni riportate per evitare lo strabocco schizzi di grasso che possono causare lesioni personali.

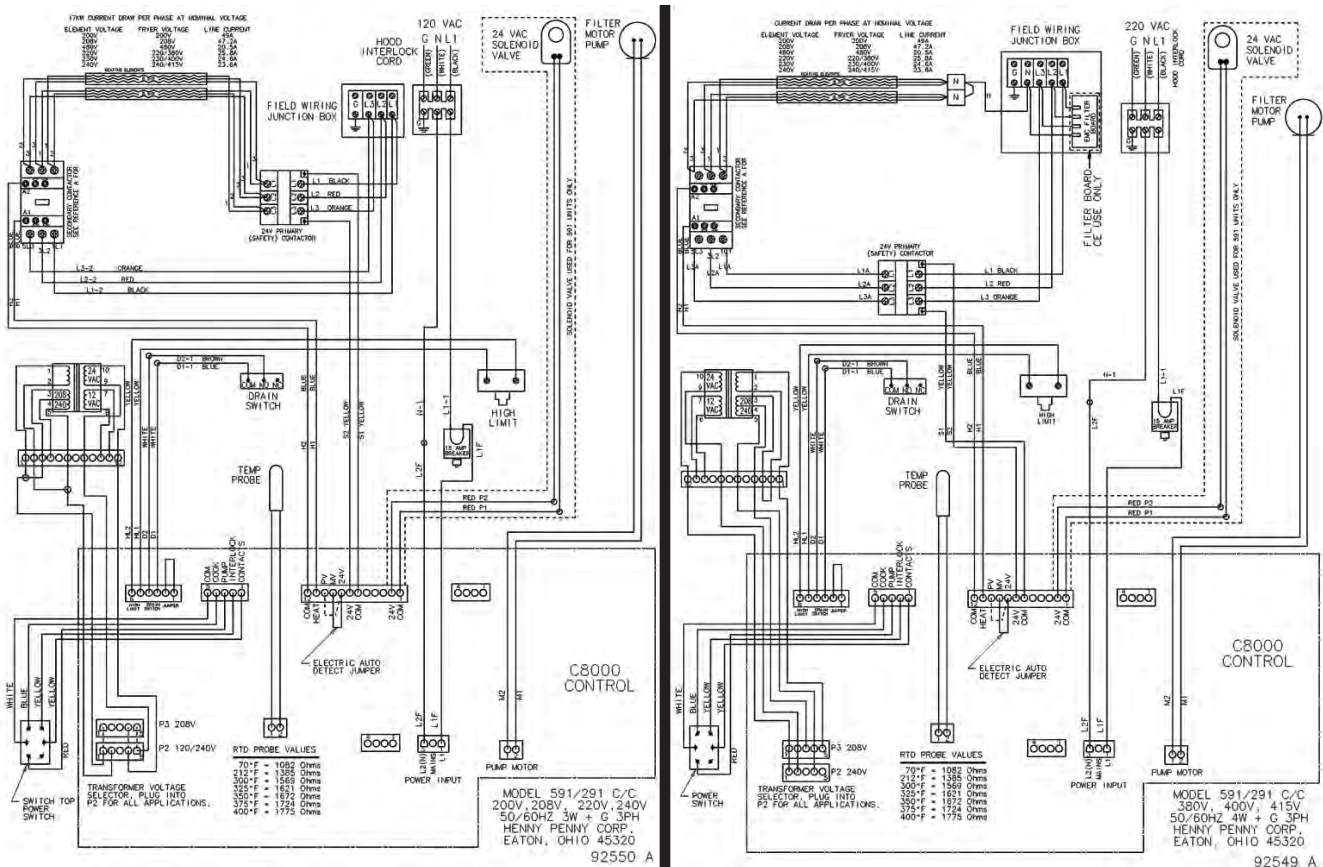
5. Il cablaggio della friggitrice è ora completato.

2-8. CABLAGGIO DELLA CAPPA DI SCARICO

Informazioni per dispositivi che necessitano di collegamento elettrico tra la friggitrice e la cappa.



Rimuovere il pannello laterale destro per accedere alla scatola di giunzione e seguire le istruzioni del corretto diagramma di cablaggio.



PREVENZIONE DEL TRABOCCO NEI DISPOSITIVI DI COTTURA HENNY PENNY:



RISPETTARE LE ISTRUZIONI QUI RIPORTATE PER EVITARE IL TRABOCCO DELL'OLIO DALLA VASCA DELLA FRIGGITRICE, IL CHE POTREBBE CAUSARE GRAVI USTIONI E LESIONI PERSONALI, INCENDI E/O DANNI AL DISPOSITIVO.

- **IL GRASSO PUÒ ESSERE MESCOLOTO SOLO AL MATTINO, DURANTE IL PROCESSO DI AVVIO. NON MESCOLORE IL GRASSO IN NESSUN ALTRO MOMENTO.**
- **FILTRARE IL GRASSO ALMENO DUE VOLTE AL GIORNO.**
- **FILTRARE SOLO QUANDO IL GRASSO È A UNA TEMPERATURA INFERIORE AI 135 °C.**
- **RIMUOVERE CON UNA SPAZZOLA I RESIDUI DALLA SUPERFICIE DELLA PENTOLA E DALLE AREE FREDDI DURANTE IL PROCESSO DI FILTRAGGIO.**
- **ASSICURARSI CHE LA FRIGGITRICE SIA MESSA A LIVELLO.**
- **ASSICURARSI CHE IL LIVELLO DEL GRASSO NON SUPERI IL LIMITE MASSIMO SEGNALATO NELLA VASCA.**
- **VERIFICARE CHE LA VALVOLA DI CONTROLLO DEL GAS E I FORNELLI SIANO CORRETTAMENTE REGOLATI. (SOLO PER DISPOSITIVI A GAS)**
- **RISPETTARE LE DIMENSIONI DI CARICO CONSIGLIATE**

PER MAGGIORI INFORMAZIONI A RIGUARDO, CONSULTARE IL MANUALE D'USO HENNY PENNY E LE NORME KFC.

PER ASSISTENZA CHIAMARE IL SERVIZIO HENNY PENNY AL NUMERO

1-800-417-8405

oppure

1-937-456-8405

SEZIONE 3. FUNZIONAMENTO

3-1. COMPONENTI:

Vasca di frittura

Questa cisterna contiene il grasso per cucinare ed è stata progettata per ospitare le resistenze riscaldanti, 8 capi di prodotto e una zona fredda per depositare i residui.

Mensola

Questa mensola in acciaio inossidabile è formata da cinque scaffali contenenti gli alimenti durante e dopo la frittura.

Guarnizione del coperchio

Garantisce la chiusura a tenuta della vasca di frittura.

Valvola di sfiato

La valvola a contrappeso mantiene costante la pressione del vapore nella vasca; ogni eccesso di pressione viene scaricato dal tubo di scarico; rimuovere e pulire quotidianamente il tappo, il peso e l'orifizio; consultare la sezione Manutenzione Preventiva



La mancata pulizia quotidiana può causare l'accumulo di troppa pressione. Ciò può provocare gravi ustioni e lesioni.

Valvola di sicurezza

Una valvola a molla approvata dall'ASME impostata a 14,5 psi (999 mbar); in caso di ostruzione della valvola di sfiato, questa valvola di sicurezza rilascia la pressione in eccesso, mantenendo la pressione all'interno della vasca a 14,5 psi (999 mbar). Se ciò accade, **SPEGNERE** l'interruttore COOK/PUMP per rilasciare tutta la pressione della vasca.



Se la valvola di sicurezza si attiva, SPEGNERE l'interruttore principale. Per evitare lesioni o ustioni gravi, fare manutenzione alla friggitrice prima del successivo utilizzo.



Anello della valvola di sicurezza.

NON TIRARE L'ANELLO. CIÒ PUÒ PROVOCARE GRAVI USTIONI CAUSATE DAL VAPORE.

3.1 COMPONENTI (segue)

Manometro

Indica la pressione nella vasca di frittura

Valvola Solenoide

Un dispositivo elettromeccanico che mantiene la pressione all'interno della vasca di frittura.

La valvola si chiude all'avvio del ciclo di cottura e si apre automaticamente al termine del ciclo; se la valvola si sporca o il rivestimento in teflon si intacca, la pressione non sale e bisogna procedere alla riparazione, consultando la sezione Manutenzione del Manuale Tecnico.

Valvola di Scarico

Una valvola a sfera a due vie, normalmente chiusa; girare la manopola per avviare lo scarico del grasso dalla vasca al filtro di drenaggio.



NON APRIRE LA VALVOLA DI DRENAGGIO SE LA PENTOLA È SOTTO PRESSIONE. DA QUESTA VALVOLA ESCE GRASSO BOLLENTE, CHE CAUSA USTIONI GRAVI.

Interblocco di scarico

Un microinterruttore che protegge la vasca nel caso in cui l'operatore avvii il drenaggio del grasso quando l'interruttore principale è nella posizione COOK; l'interruttore spegne automaticamente la resistenza quando si apre la valvola di drenaggio.

Coppa di drenaggio della condens

Raccoglie la condensa formatasi nel sistema di scarico del vapore e dev'essere periodicamente rimossa e svuotata, possibilmente quotidianamente.

Sistema di mescolamento del grass

Assicura che il grasso sia adeguatamente mescolato per prevenire l'accumulo di umidità, che provoca l'ebollizione nella vasca; la pompa del filtro è attivata dai comandi, a intervalli prestabiliti, per mescolare il grasso.

Arresto del coperchio

Un gancio nella parte anteriore del coperchio impegna una staffa nella parte anteriore della vasca; l'arresto tiene il coperchio abbassato durante le operazioni di chiusura, ma non assicura la tenuta a pressione.

3-1. COMPONENTI (segue)

Limitatore di temperatura



Questo è un componente di sicurezza che percepisce la temperatura del grasso; se la stessa supera i 420 °F (212 °C), il controllo si apre e interrompe il riscaldamento della vasca; quando la temperatura del grasso ritorna al di sotto del limite di sicurezza, il comando dev'essere resettato manualmente premendo il pulsante rosso, ubicato sotto il pannello di controllo, nella parte frontale destra della friggitrice.

Valvola dell'aria

Pompa aria nel grasso, periodicamente, per mantenerlo a temperatura uniforme; questa opzione funziona solo quando l'unità è inattiva per un determinato periodo di tempo e al primo riscaldamento della vasca fredda.

Coppa di drenaggio grasso

Contenitore rimovibile che ospita il filtro e raccoglie il grasso drenato dalla vasca; inoltre utilizzato per rimuovere e scartare il grasso vecchio.



Quando la coppa contiene grasso bollente, agire con estrema cautela per evitare ustioni.

Raccordo del filtro

Collega il filtro alla pompa filtrante, permettendo una facile rimozione del filtro e della coppa di drenaggio.

Fusibili

Un dispositivo di protezione che apre il circuito quando la corrente eccede il valore stabilito.

3-2. FUNZIONAMENTO DEL COPERCHIO



1



2



3



4



5

Per chiudere il coperchio:

1. Abbassare il coperchio finché lo stesso si aggancia alla sede.
2. Tirare in avanti la maniglia del coperchio finché si blocca.
3. Alzare la maniglia del coperchio fino al suo arresto.
4. Tirare la maniglia del coperchio verso di sé finché si blocca.
5. Spingere la maniglia del coperchio verso il basso, per bloccare il coperchio.



IL COPERCHIO DEVE ESSERE CORRETTAMENTE FISSATO PER NON RISCHIARE DI FAR FUORIUS CIRE GRASSO E VAPORE SOTTO PRESSIONE DALLA FRIGGITRICE. CIÒ CAUSA GRAVI USTIONI.

PER EVITARE LESIONI PERSONALI GRAVI NON OPERARE SE IL COPERCHIO NON È CORRETTAMENTE FISSATO. TUTTI I COMPONENTI DEVONO ESSERE INSTALLATI.

PER EVITARE FERITE PERSONALI GRAVI, NON ALTERARE I COMPONENTI DEL MECCANISMO DI BLOCCO DEL COPERCHIO.

3-2. FUNZIONAMENTO DEL COPERCHIO (continuazione)



Per aprire il coperchio:

NON ALZARE LA MANIGLIA O FORZARE LA CHIUSURA PRIMA CHE IL MANOMETRO INDICHI "0" PSI. FUORIUSCITE DI VAPORE E GRASSO POSSONO PROVOCARE GRAVI USTIONI.



1

1. Alzare delicatamente la maniglia finché si blocca.



2

2. Tirare indietro la maniglia finché si blocca.



3

3. Abbassare la maniglia

AVVERTENZA

Abbassare la maniglia prima di alzare il coperchio per evitare danni allo stesso.



4

4. Spingere indietro la maniglia.










5





5. Sganciare il coperchio e alzarlo.

3-3 INTERRUITORI E INDICATORI

Fare riferimento all'illustrazione al termine del capitolo

Fig.	N.Art.	Descrizione	Funzione
3-1	1	 RISCALDAMENTO ACCESO	Si accende quando i controlli richiedono riscaldamento; le resistenze iniziano a riscaldare il grasso.
3-1	2	SCHERMO	Mostra tutte le funzioni del Ciclo di Cottura, i Programmi, le Modalità Diagnostiche e gli Allarmi
3-1	3	PR ○ PRESSIONE ATTIVA	Si accende quando la valvola solenoide si chiude e la vasca inizia ad andare in pressione.
3-1	4	ATTENDERE 	Lampeggia quando la temperatura del grasso non è adeguata alla cottura del prodotto
3-1	5	PRONTO 	Si accende quando la temperatura del grasso è tra i 5 °F al di sotto e i 15 °F al di sopra della temperatura di cottura, segnalando all'operatore che la vasca è pronta per cuocere.
3-1	6	 INFORMAZIONI	<p>Premere per visualizzare le seguenti informazioni e condizioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> Temperatura del grasso Temperatura raccomandata Stato del filtro Numero dei filtraggi della giornata La media di filtri per giorno N. di cicli di cottura bloccati durante la giornata N. di cicli di cottura bloccati durante l'ultima settimana Durata dell'olio (solo se la funzione "Cambio olio" è attiva) Data e ora. <p>Se premuto nella Modalità Programma, visualizza le impostazioni precedenti; premendolo assieme a  si accede alla Modalità Informazioni in cui sono contenuti i dati storici sulle prestazioni del dispositivo e dell'operatore.</p>
3-1	7 & 8	  Giù Su	Utilizzato per regolare il valore delle impostazioni attuali nella modalità Programma.

3-3. INTERRUTTORI E INDICATORI
(segue)

Fig. N.	Art. N.	Descrizione	Funzione
3-1	9		<p>Premere per accedere al menù Programmi; una volta in modalità Programma, premere per avanzare all'impostazione successiva. Premendolo assieme a </p> <p>si accede alla Modalità Informazioni in cui sono contenuti i dati storici sulle prestazioni del dispositivo e dell'operatore.</p>
3-1	10		<p>Utilizzato per avviare e terminare i Cicli di Cottura e per fermare il timer al termine di un Ciclo di Attesa</p>
3-1	11	Finestra menù	<p>Il nome dell'alimento associato a ciascun pulsante di selezione prodotto; la banda del menu si trova dietro la decalcomania.</p>
3-1	12	Pulsanti di selezione prodotto	<p>Usati per selezionare il prodotto da cuocere; per usarli per avviare i cicli di cottura, consultare il capitolo 3, Modalità Programmi Particolari art. SP-10</p>
3-1	13	Interruttore COOK/PUMP	<p>Interruttore a 3 posizioni con la posizione centrale OFF. Girare l'interruttore su COOK per avviare la friggitrice, su PUMP per azionare la pompa del filtro; prima di avviare la pompa del filtro devono essere rispettate alcune condizioni, come indicato in seguito nel paragrafo delle Istruzioni di Filtrazione di questo manuale</p>
3-1	14		<p>Utilizzato per inserire manualmente le modalità di Inattività o di Pulizia</p>

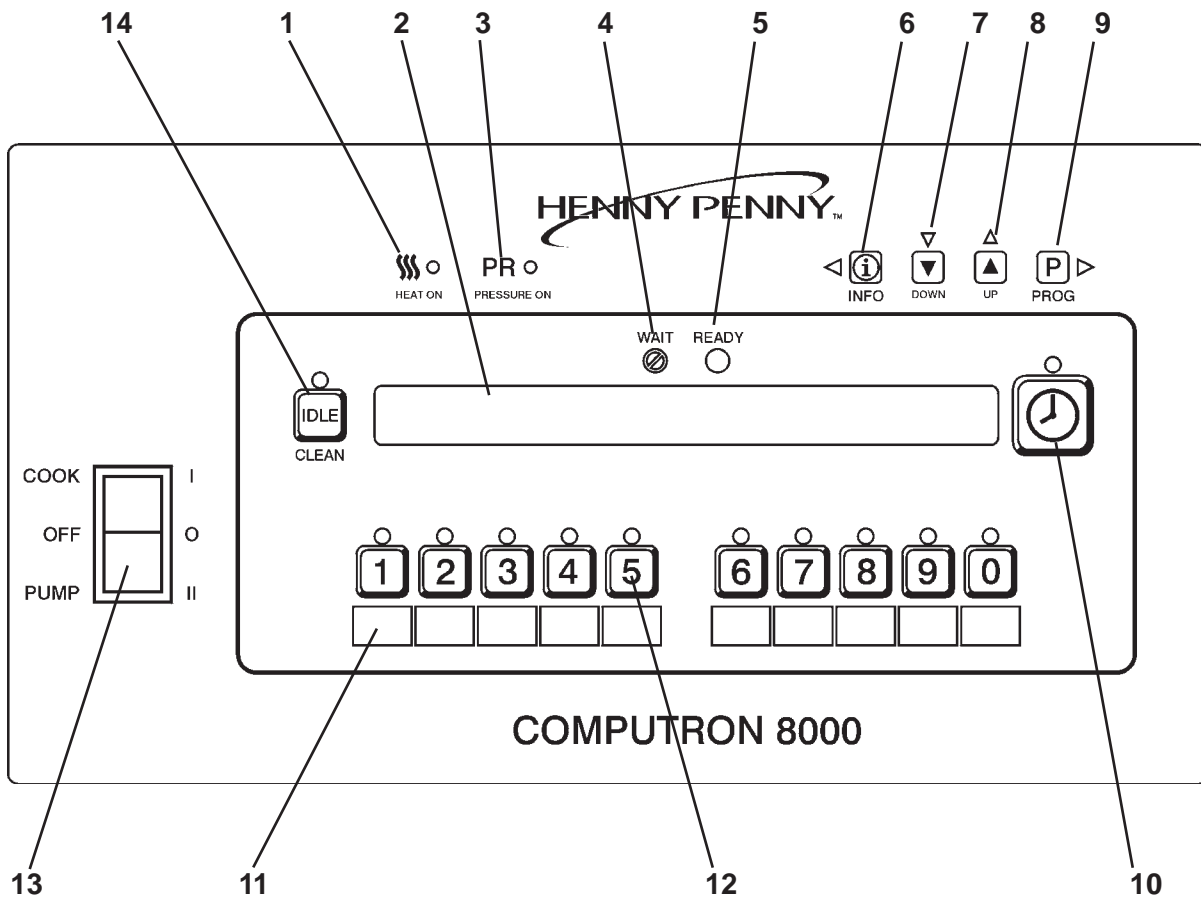




















Figure 3-1



3-4. IMPOSTAZIONE OROLOGIO


AVVERTENZA


Dopo il primo l'avvio dopo o una sostituzione della schermata del PC, se la scritta "IMPOSTAZIONE OROLOGIO" appare automaticamente sul display, procedere al passaggio 4.

1. Premere e mantenere premuto  per 5 secondi finché la dicitura "LIVELLO 2" non appare sullo schermo
2. Premere  e "IMPOSTAZIONE OROLOGIO" e la dicitura "INSERIRE CODICE" compaiono sul display.
3. Premere .
4. Il display mostrerà "CS-1, IMPOSTARE, MESE" e il mese lampeggiante.
5. Premere   per modificare il mese
6. Premere  e il display mostrerà "CS-2, IMPOSTARE, DATA" e la data lampeggiante.
7. Premere   per modificare la data.
8. Premere  e il display mostrerà "CS-3, IMPOSTARE, ANNO" e l'anno lampeggiante.
9. Premere   per modificare l'anno.
10. Premere  e il display mostrerà "CS-4, IMPOSTARE, ORA" e l'ora e la dicitura AM o PM lampeggianti.
11. Premere   per modificare l'ora e l'impostazione AM/PM.
12. Premere  e il display mostrerà "CS-5, IMPOSTARE, MINUTI" e i minuti lampeggianti.
13. Premere   per modificare i minuti
14. Premere  e il display mostrerà "CS-6, MODALITÀ OROLOGIO" con "1.AM/PM".


3-4. IMPOSTAZIONE OROLOGIO “1.AM/PM” indica l’orologio a 12 ore, “2.24-HR”

indica quello a 24 ore.. Premere   per modificare.



15. Premere  and “CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ” shows in the display, along with “2.US”.

Premere   per modificare come segue

- a. “1.OFF” = Ora legale automatica disattivata.
- b. “2.US” = Cambio dell’ora legale automatico negli Stati Uniti. Ora legale attivata nella prima domenica di aprile, disattivata nell’ultima domenica di ottobre.
- c. “3.EURO” = Cambio dell’ora legale automatico in Europa (CE). Ora legale attivata nell’ultima domenica di marzo, disattivata nell’ultima domenica di ottobre

16. Premere  e il display mostrerà “CS-8, INIZIO NUOVO GIORNO” assieme a “3:00 AM”. Quest’impostazione indica l’orario in cui le statistiche si accumulano per una nuova giornata. Se impostato per le 3:00 AM, per esempio, il ciclo di cottura notturno e le operazioni di filtraggio dalla mezzanotte alle 3:00 di martedì mattina sono memorizzate per le statistiche del lunedì.

Il valore CS-8 può essere impostato dalle 12:00 AM (mezzanotte) fino alle 8:00 AM in incrementi di mezz’ora (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM, ecc.). Il valore preimpostato è 3:00 AM.

Premere   to per modificare l’orario di inizio della “nuova” giornata.

17. L’ impostazione dell’orologio è ora completata. Tenere premuto  .

3-5. RIEMPIRE O RABBOCCARE DI GRASSO

ATTENZIONE

Il livello del grasso deve sempre superare le resistenze riscaldanti e gli indicatori di livello presenti nella parte posteriore della vasca, quando la friggitrice è calda (figura 3-3). Seguire le istruzioni riportate per evitare incendi e/o danni alla friggitrice.

Quando si utilizza un grasso solido, si consiglia di fonderlo esternamente, prima di collocarlo nella vasca di frittura. Le resistenze riscaldanti devono essere completamente immerse nel grasso. In caso contrario potrebbero verificarsi incendi o danni alla vasca.

1. Si consiglia di utilizzare grasso di alta qualità nella friggitrice aperta. Alcuni grassi di bassa qualità hanno un alto contenuto di umidità e possono causare schiuma o spruzzi dal recipiente.



Per evitare il rischio di ustioni gravi quando si versa il grasso nella friggitrice, utilizzare guanti e prestare attenzione per evitare schizzi.



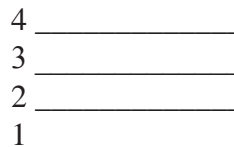
2. Il modello elettrico richiede circa 45 kg di grasso. Sulla parete posteriore della vasca di frittura sono marcate due linee indicatrici che permettono di verificare quando il grasso riscaldato ha raggiunto il livello corretto.
3. Il grasso freddo deve essere collocato fino al livello dell'indicatore inferiore.



ASSICURARSI CHE IL GRASSO NON SUPERI MAI IL LIVELLO SUPERIORE INDICATO. SEGUIRE LE ISTRUZIONI PER EVITARE CHE IL GRASSO TRABOCCHI CAUSANDO GRAVI USTIONI, LESIONI PERSONALI, INCENDI E/O DANNI AL DISPOSITIVO.

**3-6. RACCOMANDAZIONI SUL
POSIZIONAMENTO DEL PRODOTTO.**

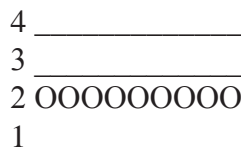
Le posizioni sulla mensola sono indicate a partire dal basso:



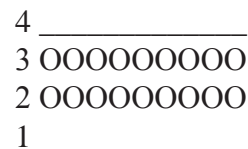
Evitare lo scaffale più basso in caso di piccoli carichi in quanto è più vicino alla zona fredda (l'olio è più freddo sul fondo della pentola e più caldo nella parte superiore). Con carichi maggiori, tuttavia, generalmente la turbolenza basta a riscaldare a sufficienza anche lo scaffale più in basso.

Lo scaffale più alto è da evitare in caso di piccoli carichi a causa d'insufficiente copertura d'olio. Con carichi maggiori, lo scaffale superiore ha una buona copertura d'olio poiché il volume del prodotto nella griglia inferiore alza il livello generale dell'olio.

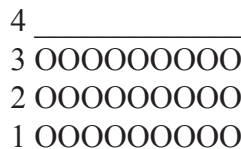
Cottura su UNO scaffale
(2 capi)



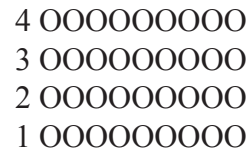
Cottura su DUE scaffali
(4 capi)



Cottura su TRE scaffali
(6 capi)



Cottura su QUATTRO scaffali
(8 capi)



3-7. FUNZIONAMENTO BASE

Seguire la procedura di seguito per avviare la friggitrice o per riavviarla dopo un raffreddamento o uno spegnimento.

1. Assicurarsi che il livello di grasso raggiunga l'indicatore inferiore.



NON SOVRACCARICARE NÉ COLLOCARE SUGLI SCAFFALI ALIMENTI TROPPO UMIDI. 21 LBS. (9,5 KG) È LA QUANTITÀ MASSIMA DI PRODOTTO PER CIASCUNA VASCA. IL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE TRABOCCO DI GRASSO DALLA VASCA, PROVOCANDO GRAVI USTIONI, LESIONI PERSONALI, INCENDI E/O DANNI AL DISPOSITIVO.

2. Girare l'interruttore COOK/PUMP in posizione COOK e premere il pulsante corrispondente al prodotto da cuocere. Il dispositivo entra automaticamente nel Ciclo di Fusione. Quando la temperatura raggiunge 250 °F (121 °C), i comandi avviano il Ciclo di Riscaldamento portando il grasso alla temperatura prefissata.
3. Mescolare il grasso mentre si scalda da freddo. Assicurarsi di mescolare fino alla parte inferiore della vasca.




NON MESCOLARE IL GRASSO IN NESSUN ALTRO MOMENTO, SOLO DURANTE L'AVVIO MATTUTINO. RISPETTARE DELLE ISTRUZIONI PER EVITARE IL TRABOCCO DEL GRASSO DALLA PENTOLA, CORRENDO IL RISCHIO DI USTIONI GRAVI, LESIONI PERSONALI, INCENDIO E /O DANNI ALL'UNITA

4. Lasciar scaldare la friggitrice finché non si accende ^{PRONTO} È



possibile saltare il ciclo di fusione tenendo premuto il pulsante del prodotto per cinque secondi. Il display mostrerà

“USCIRE FUSIONE? 1=SI 2=NO”. Premere  per uscire dalla fusione del grasso.



ATTENZIONE


NON SALTARE IL CICLO DI FUSIONE A MENO CHE NON SI SIA GIÀ FUSO GRASSO SUFFICIENTE A COPRIRE LE RESISTENZE RISCALDANTI. SE SI SALTA IL CICLO DI FUSIONE QUANDO LE RESISTENZE NON SONO ANCORA COPERTE, SI PRODURRÀ FUMO ECCESSIVO DAL GRASSO O UN INCENDIO.

AVVISO

Il calore si accende e si spegne circa 10 gradi al di sotto della temperatura impostata, per evitare di superare tale temperatura (controllo proporzionale).



ATTENDERE


Una volta terminato il ciclo di fusione,  lampeggia fino a raggiungere il valore di 5 °F inferiore alla temperatura impostata. Poi si illumina  e il prodotto selezionato compare sul display.

5. Prima di caricare il prodotto sugli scaffali, collocare i cestelli nel grasso per evitare che il prodotto aderisca agli scaffali.
6. Caricare gli scaffali del prodotto impanato sulla mensola sul coperchio, iniziando con il livello più basso, per evitare danni agli alimenti.
7. Abbassare e fissare il coperchio e premere 

AVVISO

Durate il primo minuto di cottura è possibile modificare il tipo di alimento, nel caso sia stato erroneamente scelto.


Per controllare la temperatura del grasso premere  INFO; per fermare il ciclo di cottura, premere 

8. Al termine del ciclo, la pressione sfiata automaticamente e un allarme sonoro si attiva, mentre il display mostra la dicitura “FATTO” .
9. Attendere che il manometro indichi “0” nella vasca prima di aprire il coperchio.




3-7. BASIC OPERATION(Continued)

NON ALZARE LA MANIGLIA O FORZARE IL BLOCCO DEL COPERCHIO SE IL MANOMETRO NON INDICA “0” PSI. FUORIUSCITE DI VAPORE O GRASSO POSSONO CAUSARE GRAVI USTIONI.


1. Sbloccare e alzare con cautela il coperchio.
2. Utilizzare le maniglie per rimuovere gli scaffali degli alimenti dalla mensola, iniziando con lo scaffale più alto per evitare di danneggiare gli alimenti.
3. Se è stato programmato un tempo di attesa, il comando automaticamente avvia il timer. Il display mostrerà alternativamente il prodotto selezionato e il tempo rimanente in minuti. Se durante il tempo di attesa viene selezionato un prodotto diverso, il display mostrerà solo il prodotto selezionato.
4. Al termine del ciclo di attesa, viene emesso un suono e sul display lampeggia la dicitura “QUALITÀ”. Premere brevemente .


AVVISO


In un ciclo di cottura, quando il display mostra la dicitura “FILTRAGGIO SUGGERITO”, l’operatore può scegliere di filtrare il grasso o continuare a cuocere. Tuttavia, se l’operatore continua a cuocere, entro uno o due cicli di cottura successivi si verificherà un Blocco Filtro.

Quando sul display compare la scritta “BLOCCO FILTRO” seguita da dicitura EFFETUARE FILTRAGGIO ORA...”, finché il dispositivo non viene filtrato l’unico pulsante funzionante è  PROG ▷. Seguire le istruzioni di filtraggio in questo manuale.

Al completamento del filtraggio, quando si gira nuovamente l'interruttore COOK/PUMP sul display compare la dicitura "VASCA PIENA?", seguita da "1=SI, 2=NO".

Se il grasso è al livello corretto nella vasca di frittura, premere  per avviare il normale processo di riscaldamento.

Se il grasso NON è ancora al livello corretto, premere  e la dicitura "SPEGNERE FINO AL RIEMPIMENTO..." scorrerà sul display. SPEGNERE l'interruttore COOK/PUMP, riempire la vasca fino al livello corretto e girare nuovamente l'interruttore COOK/PUMP sulla posizione COOK.

Sul display comparirà nuovamente la dicitura "VASCA PIENA?", seguita da "1=SI, 2=NO". Questa volta premere il pulsante  e l'unità riprenderà il normale processo di riscaldamento

ATTENZIONE

Quando la friggitrice si sta riscaldando, il livello di grasso dev'essere sempre superiore alle resistenze riscaldanti. Seguire le istruzioni per evitare incendi e/o danni alla friggitrice.

3-8. CURA DEL GRASSO.



SEGUIRE LE ISTRUZIONI DI SEGUITO PER EVITARE LO STRABOCCO DALLA PENTOLA FRIGGITRICE E CONSEGUENTI USTIONI GRAVI, LESIONI PERSONALI, INCENDI E/O DANNI ALL'UNITA.

1. Per proteggere il grasso quando la friggitrice non è in uso, la stessa deve essere impostata in Modalità Inattiva.
2. La frittura di cibi impanati richiede una frequente pulizia del grasso di frittura. Il grasso dev'essere filtrato almeno due volte al giorno: dopo l'ora di pranzo e al termine della giornata.

**3-8. CURA DEL GRASSO
DA FRITTURA (continuazione)**

3. Mantenere il grasso al giusto livello di cottura. Aggiungere grasso fresco quando necessario.
4. Non sovraccaricare i cestelli con gli alimenti (massimo 21 lbs o 9,5 Kg) né collocare prodotti troppo umidi nei cestelli.



CON L'USO PROLUNGATO, IL PUNTO DI INFIAMMABILITÀ DEL GRASSO SI ABBASSA. GETTARE IL GRASSO SE APPARE FORMAZIONE DI SCHIUMA O FUMO ECCESSIVO. PUÒ CAUSARE USTIONI GRAVI, LESIONI PERSONALI, INCENDI E/O DANNI AL DISPOSITIVO.

La friggitrice elettrica Henny Penny da 8 capi Modello PFE-591 deve essere pulita e il grasso filtrato due volte al giorno: dopo l'ora di pranzo e al termine della giornata.

ATTENZIONE

Scaricare il grasso a una temperatura di 275 °F (135 °C) o inferiore. Temperature superiori possono far bruciare le briciole sulle superfici in acciaio della vasca dopo lo scarico del grasso.



FILTRARE SOLO QUANDO LA TEMPERATURA DEL GRASSO È INFERIORE A 275 °F (135 °C). RISPETTARE QUESTE AVVERTENZE PER EVITARE USTIONI GRAVI, LESIONI PERSONALI, INCENDI E/O DANNI AL DISPOSITIVO.

3.9. ISTRUZIONI DI FILTRAGGIO (continuazione).

La cottura di grandi quantità di alimenti può far sì che la zona fredda si riempia più velocemente di briciole briciole e richiedere la pulizia potrebbe essere necessaria con più frequenza. Parte del processo include la rimozione delle briciole dal fondo del recipiente.

1. SPEGNERE l'interruttore COOK/PUMP (posizione OFF).
2. Assicurarsi che la coppa di drenaggio del filtro di scarico sia sotto la friggitrice e il filtro sia stretto al tubo verticale che esce dalla coppa.

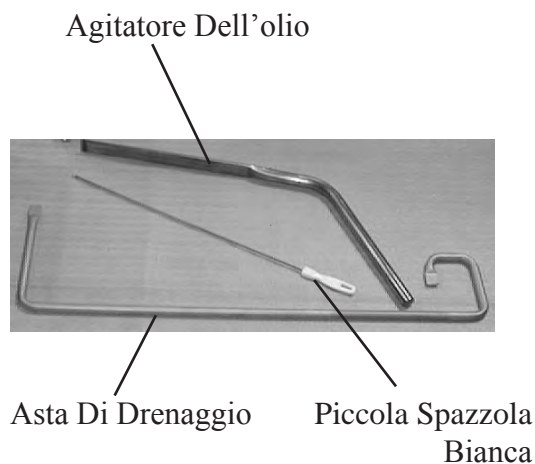


LA COPPA DI DRENAGGIO DEV'ESSERE SPINTA VERSO IL RETRO DELLA FRIGGITRICE FINO A FONDO CORSA, E IL COPERCHIO DEV'ESSERE IN POSIZIONE. ASSICURARSI CHE IL TUBO DI SCARICO SIA ALLINEATO AL FORO, PRIMA DI AVVIARE IL DRENAGGIO. RISPETTARE LE ISTRUZIONI RIPORTATE PER EVITARE SCHIZZI DI GRASSO CHE POSSONO CAUSARE LESIONI PERSONALI.

LE SUPERFICI DELLA FRIGGITRICE E DELLA MENSOLA SONO BOLLENTI. PRESTARE ATTENZIONE DURANTE IL FILTRAGGIO PER EVITARE DI SCOTTARSI.

Rimuovere gli scaffali di cottura e la mensola e pulire il fondo della vasca. Inclinare il coperchio per pulire l'interno del recipiente.

3. Tirare verso di sé la maniglia di scarico per aprire la valvola di drenaggio. La maniglia deve puntare verso la parte frontale della friggitrice. Utilizzare una spazzola a forma di L per rimuovere le briciole dalle resistenze riscaldanti, dalle pareti laterali e dal fondo della vasca di frittura mentre si scarica il grasso dalla vasca. Utilizzare una spazzola dritta per spingere le briciole nei fori di drenaggio sul fondo della vasca di frittura e per pulire tra le pareti laterali e le resistenze



**3-7. ISTRUZIONI DI
FILTRAGGIO(continuazione).**

4. Spazzolare via tutte le briciole dalle superfici della vasca friggitrice e dalla zona fredda durante il processo di filtraggio. Rispettare le istruzioni per evitare spruzzi di grasso che possono causare ustioni gravi, lesioni personali, incendi e/o danni.

AVVERTENZA

5. Quando tutto il grasso è stato scaricato, raschiare o spazzolare le pareti laterali e il fondo della vasca di frittura e chiudere la valvola di drenaggio.

Non far urtare il raschietto o altri utensili per pulizia sull'orlo della vasca di frittura. Danni agli orli della pentola possono rovinare la tenuta del coperchio durante il ciclo di cottura.

6. Se è disponibile un tubo di risciacquo opzionale, è possibile adottare la seguente procedura di pulizia, altrimenti continuare al passaggio 7.
 - a. Collegare il tubo di risciacquo del filtro, collegando il raccordo a sgancio rapido all'attacco maschio, localizzato accanto alla maniglia della valvola del filtro. Far scorrere indietro l'anello elastico montato sull'attacco femmina e farlo scattare in posizione sull'attacco maschio
 - b. Assicurarsi che l'ugello del tubo sia rivolto verso il fondo della vasca e che la valvola di filtrazione sia chiusa. Girare l'interruttore COOK/PUMP alla posizione PUMP. Impugnare saldamente l'ugello per evitare schizzi eccessivi.



Fare attenzione per evitare bruciature da schizzi di grasso bollente.

- c. Risciacquare l'interno della vasca di frittura. Pulire con particolare cura il fondo della pentola e gli elementi riscaldanti. Dopo aver risciacquato con il grasso, chiudere la valvola di drenaggio.
- d. SPEGNERE il pulsante COOK/PUMP (OFF).



3-9. ISTRUZIONI DI FILTRAGGIO
(Continuazione)

COLLEGARE E SCOLLEGARE IL TUBO DI RISCIAQUO DEL FILTRO SOLO QUANDO L'INTERRUTTORE PRINCIPALE È SPENTO (OFF). INOLTRE, UTILIZZARE UN PANNO ASCIUTTO O UN GUANTO PER EVITARE USTIONI. SEGUIRE LA PROCEDURA INDICATA PER EVITARE GRAVI USTIONI DA SCHIZZI DI GRASSO BOLLENTE PROVENIENTI DALL 'ATTACCO MASCHIO.

- e. Scollegare il tubo e sollevare l'estremità del tubo per un minuto per permettere al grasso rimanente di defluire nel recipiente.
7. Girare l'interruttore COOK /PUMP su PUMP.
8. Quando tutto il grasso è stato pompato nella vasca friggitrice, spegnere l'interruttore COOK/PUMP.



SE SALGONO DELLE BOLLE D'ARIA NEL GRASSO, È POSSIBILE CHE LA CONNESSIONE DEL FILTRO AL TUBO NON SIA CORRETTAMENTE SERRATA. IN QUESTO CASO, SPEGNERE LA POMPA E UTILIZZARE UN TESSUTO DI PROTEZIONE O UN GUANTO PER STRINGERE IL RACCORDO. IL RACCORDO È BOLLENTE E SI RISCHIANO GRAVI USTIONI.

3-10. SOSTITUZIONE DELL'INVOLUCRO DEL FILTRO

L'involucro del filtro dev'essere sostituito dopo circa 10-12 filtraggi o ogni qualvolta le briciole lo otturino. Procedere come segue:

1. P l'interruttore COOK/PUMP nella posizione OFF.
2. Rimuovere e svuotare la coppa di drenaggio della condensa.
3. Staccare il raccordo del filtro e rimuovere la coppa di drenaggio da sotto la vasca di frittura.



Utilizzare un tessuto o un guanto per scollegare il raccordo del filtro per evitare ustioni gravi.

**3-10. SOSTITUZIONE
DELL'INVOLUCRO
DEL FILTRO (Continuazione)**

Se si muove la coppa del filtro quando è piena di grasso, fare attenzione per evitare spruzzi e gravi ustioni.

4. Alzare la griglia del filtro dalla coppa di drenaggio.
5. Rimuovere il grasso e le briciole dalla coppa di drenaggio con un panno. Pulire la coppa di drenaggio con acqua e sapone. Risciacquare con cura con acqua calda.
6. Svitare la tubazione dalla griglia del filtro.
7. Rimuovere il raccoglitore di briciole e pulire bene con acqua calda.
8. Rimuovere le graffette del filtro ed eliminare l'involucro.
9. Pulire le griglie superiore e inferiore del filtro con acqua e sapone. Risciacquare bene con acqua calda.

AVVERTENZA

Assicurarsi che le griglie del filtro, il raccoglitore di briciole, i morsetti del filtro e il tubo a torretta siano ben asciutti prima di assemblare l'involucro del filtro, poiché l'acqua dissolve la carta del filtro.

10. Assemblare la griglia superiore del filtro con quella inferiore.
11. Inserire le griglie nell'involucro pulito.
12. Piegare gli angoli e ripiegare nuovamente l'estremità aperta.
13. Fissare l'involucro con le due graffette di fissaggio del filtro.
14. Ricollocare il raccoglitore di briciole sopra la carta del filtro. Avvitare il tubo di aspirazione.
15. Ricollocare il gruppo filtro completo nella coppa di drenaggio, e rimettere la coppa sotto la friggitrice.
16. Collegare manualmente il raccordo del filtro. Non utilizzare una chiave inglese.
17. Ricollocare al suo posto la coppa di drenaggio condensata. La friggitrice è ora pronta per il funzionamento.

Il motore della pompa del filtro è munito di un pulsante manuale di reset, ubicato nella parte posteriore del motore, nel caso di surriscaldamento del motore. Se il motore non funziona, attendere circa 3-21

**3-11. PROTEZIONE DEL MOTORE
DELLA POMPA DEL FILTRO - RE-
SET MANUALE**



5 minuti prima di resettarlo in modo da permettere al motore di raffreddarsi. Rimuovere il pannello di accesso nella parte laterale sinistra dell'unità per resettare il dispositivo. Premere il pulsante richiede un po' di sforzo per e si consiglia di aiutarsi con un cacciavite.



Per evitare ustioni causate da schizzi di grasso, spegnere l'interruttore principale del dispositivo prima di resettare il motore della pompa del filtro.

3-12. PULIZIA DELLA VASCA DI FRITTURA.

Dopo l'iniziale installazione della friggitrice, e prima di riempire di nuovo grasso, la vasca dev'essere meticolosamente ripulita come segue:

1. Spegner l'interruttore COOK/PUMP e scollegare l'unità dalla corrente.



Si raccomanda di non muovere la friggitrice o la coppa di drenaggio contenente grasso bollente. Schizzi di grasso bollente possono causare ustioni gravi. La coppa di drenaggio dev'essere spinta verso il retro della friggitrice fino a fondo corsa, e il coperchio dev'essere in posizione. Assicurarsi che il tubo di scarico sia allineato al foro, prima di avviare il drenaggio. Rispettare le istruzioni riportate per evitare schizzi di grasso che possono causare lesioni personali.

2. Se nella vasca è presente grasso bollente, è necessario svuotarla aprendo la valvola di scarico, girando la leva verso di sé.
3. Chiudere la valvola di scarico ed eliminare il grasso.
4. Sollevare il coperchio, rimuovere gli scaffali e la mensola dallo stesso e inclinare il coperchio in modo che non interferisca con la pulizia.



Henny Penny dispone dei seguenti detergenti:
Sgrassanti schiumogeni - N. Catalogo 12226
PHT Detergente liquido - N. Catalogo. 12135
3-22

PHT Detergente in polvere - N. Catalogo 12101

5. Consultare il proprio distributore locale per maggiori dettagli
6. Riempire la vasca con acqua calda fino al livello degli indicatori. Aggiungere all'acqua 8-10 onces di detergente per friggitrice (N. di catalogo Henny Penny 12101) e mescolare.

3-12 PULIZIA DELLA VASCA DI FRITTURA (continuazione).







OCCHIALI
PER LA
PROTEZIONE
CONTRO
SPRUZZI
CHIMICI



GUANTI
RESISTENTI A
CHIMICI



Durante la pulizia della vasca usare sempre occhiali da laboratorio o schermi di sicurezza e guanti protettivi in lattice dato che la soluzione detergente è altamente alcalina. Evitare schizzi o altri contatti con la soluzione sugli occhi o sulla pelle. Si possono subire gravi ustioni e pericolo di cecità. Leggere attentamente le istruzioni riportate sul detersivo. Se la soluzione entra in contatto con gli occhi, risciacquare a fondo con acqua fredda e ottenere immediata assistenza medica.

7. Girare l'interruttore COOK/PUMP su COOK ed entrare in Modalità Pulizia tenendo premuto il pulsante  fino a quando il display non mostrerà la dicitura "PULIZIA?" e "1=SI 2=NO". Premere  per avviare la pulizia. La friggitrice visualizza la dicitura "MODALITÀ PULIZIA" e si riscalda fino a raggiungere la temperatura preimpostata (massimo 195 °F - 91 °C) e automaticamente inizia il conto alla rovescia. Utilizzare  Giù  Su, se necessario, per regolare la temperatura e impedire l'ebollizione della soluzione detergente.



NON CHIUDERE IL COPERCHIO CON ACQUA E/O DETERGENTE NELLA VASCA FRIGGITRICE. L'ACQUA SOTTO PRESSIONE SI SURRISCALDA. ALL'APERTURA DEL COPERCHIO, L'ACQUA E IL VAPORE CHE FUORIESCONO POSSONO PROVOCARE GRAVI USTIONI.

AVVERTENZA

Controllare sempre la soluzione di pulizia per assicurarsi che non trabocchi, evitando danni ai comandi.

Non utilizzare paglietta d'acciaio, altri detergenti abrasivi o detergenti/disinfettanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaca, dato che possono deteriorare l'acciaio e accorciare la durata del dispositivo.

Non utilizzare getti d'acqua (spray a pressione) per pulire l'unità poiché si rischiano guasti ai componenti.

3-12. PULIZIA DELLA VASCA DI FRITTURA (continuazione)



Se la soluzione detergente nella pentola friggitrice inizia ad emettere schiuma e a traboccare, spegnere immediatamente l'interruttore e non cercare di contenerlo chiudendo il coperchio della friggitrice per evitare ustioni gravi.

8. Utilizzare la spazzola della friggitrice (n. di catalogo Henny Penny 12105) per pulire la parte interna della friggitrice, il rivestimento del coperchio e i piani di lavoro della friggitrice.
9. Dopo la pulizia, spegnere l'interruttore COOK/PUMP. Aprire la valvola e drenare la soluzione detergente dalla vasca di frittura nella coppa di drenaggio ed eliminarla.
10. Chiudere la valvola di scarico e riempire la vasca di frittura con acqua bollente fino all'indicatore superiore di livello.
11. Aggiungere circa 16 once (454 gr) di aceto distillato e riavviare la Modalità Pulizia.
12. Utilizzando una spazzola, raschiare la parte interna della vasca e il rivestimento del coperchio. Questo neutralizza i residui alcalini del composto detergente.
13. Drenare ed eliminare la miscela di acqua e aceto.
14. Risciacquare la pentola con acqua calda.
15. Asciugare la coppa di drenaggio e l'interno della vasca di frittura.



Assicurarsi che l'interno della vasca, la valvola di scarico e tutte le parti che entrano in contatto con il nuovo grasso siano più asciutte possibili.

16. Ricollocare il gruppo filtro pulito nella coppa di drenaggio e quest'ultima sotto la friggitrice.
17. Riempire la friggitrice con grasso fresco.

3-13. MANUTENZIONE PERIODICA

Come qualsiasi altro dispositivo di ristorazione, la friggitrice a pressione Henny Perry necessita di cura e manutenzione adeguate. La tabella seguente offre un riassunto delle pratiche di manutenzione programmate. I paragrafi di seguito descrivono passo per passo le procedure di manutenzione che l'operatore deve eseguire.

Procedura

Filtraggio del grasso
Cambio del grasso
Cambio dell'involucro
Pulizia della vasca di frittura
Pulizia del peso
Pulizia delle parti in nylatron
Inversione della guarnizione del coperchi
Pulizia della valvola di sicurezza
Ispezione dei cavi di contrappeso

Frequenza

Quotidianamente (min. 2 volte)
Secondo necessità
Dopo 10-12 filtraggi o se intasato
Dopo l'installazione iniziale e a ogni cambio di grasso
Quotidianamente - vedere Manutenzione Preventiva
Mensilmente - vedere Manutenzione Preventiva
Ogni 90 giorni - vedere Manutenzione Preventiva
Annualmente - vedere Manutenzione Preventiva
Annualmente - vedere Manutenzione Preventiva

3-14. MANUTENZIONE PREVENTIVA



Pulire il nylatron

18. Spruzzare lo sgrassatore schiumoso biodegradabile per uso alimentare Henny Perry (n. catalogo 12226) sul Nylatron.
19. Alzare e abbassare ripetutamente il coperchio per spargere lo sgrassatore.
20. Strofinare il nylatron per rimuovere resti di alimenti, grassi e residui di sgrassatore.

Lubrificazione dei rulli del coperchio

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



21. Rimuovere la protezione posteriore della friggitrice
22. Utilizzando il lubrificante per alberi, articolo n. 12124, collocare una piccola quantità sui rulli superiori e inferiori. Assicurarsi di lubrificare sia i rulli di destra che di sinistra.

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

Pulizia quotidiana del gruppo valvola di sfiato.



NON CERCARE DI RIMUOVERE IL TAPPO DELLA VALVOLA DI SFIATO QUANDO LA FRIGGITRICE È IN FUNZIONE. CIÒ PUÒ PROVOCARE GRAVI USTIONI.

1. Al termine dell'utilizzo giornaliero della friggitrice, la valvola di sfiato dev'essere pulita. La friggitrice dev'essere SPENTA e la pressione rilasciata. Aprire poi il coperchio e rimuovere il tappo della valvola e il peso.



Il tappo può essere bollente. Utilizzare un guanto o tessuto protettivo per evitare ustioni.

La mancanza di pulizia giornaliera della portata può provocare un'eccessiva pressione all'interno della friggitrice. Ciò può causare lesioni gravi e ustioni.

2. Strofinare il tappo e il peso con un panno morbido. Assicurarsi di pulire accuratamente la parte interna del tappo, la guida del peso e intorno all'orifizio.
3. Pulire il tubo di sfiato con una spazzola di acciaio (N. catalogo Henny Penny 12147).
4. Asciugare le parti e rimetterle immediatamente al loro posto per evitare danni o perdite.

**3-14. MANUTENZIONE PRE-
VENTIVA**
(continuazione)



**Inversione trimestrale della guarnizione del coperchio
Ogni 90 gg.**

Invertire la guarnizione aiuta a prevenire guasti precoci e perdita di pressione durante il ciclo di cottura.

1. Alzare il coperchio e rimuovere scaffali e mensola.
2. Afferrando la maniglia del coperchio, alzare la parte anteriore del coperchio finché si blocca in posizione verticale.



Assicurarsi che il braccio meccanico sul lato sinistro del coperchio sia verticale e mantenga il coperchio alzato per evitare gravi lesioni (vedere foto a sinistra).

3. Utilizzando un cacciavite a lama, estrarre la guarnizione dagli angoli. Rimuovere la guarnizione.



Controllare la presenza di eventuali tagli o incisioni. Se la guarnizione è danneggiata, dev'essere sostituita.

4. Pulire la guarnizione e la guida con acqua bollente.
5. Ruotare la guarnizione sul lato opposto.



Installare i 4 angoli della guarnizione del coperchio. Risistemare la guarnizione, lavorando dagli angoli verso il centro.

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

VALVOLA DI SICUREZZA



Pulizia annuale della valvola di sicurezza



NON CERCARE DI RIMUOVERE LA VALVOLA QUANDO LA FRIGGITRICE È IN FUNZIONE ONDE EVITARE GRAVI USTIONI E ALTRE LESIONI.

1. Utilizzare una chiave inglese per rimuovere il manometro.
2. Utilizzare una chiave inglese per allentare la valvola dal raccordo a T, ruotare in senso antiorario per rimuoverla.



Girare la valvola di sicurezza verso la parte posteriore della friggitrice per reinstallarla.

3. Pulire la parte interna del raccordo a T con acqua calda.
4. Immergere la valvola di sicurezza in acqua saponata per 24 ore. Utilizzare un rapporto di diluizione di 1:1. La valvola non può essere smontata. È preimpostata in fabbrica per aprirsi ad una pressione di 14.5 lbs. Se non si apre o non si chiude, è necessario sostituirla.



NON SMONTARE O MODIFICARE LA VALVOLA DI SICUREZZA. ALTERARE LA VALVOLA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI E COMPORTA L'ANNULLAMENTO DELLA GARANZIA.

CAVI DEL CONTRAPPESO DEL COPERCHI

Il contrappeso del coperchio nella parte posteriore della friggitrice bilancia il peso del coperchio per permettere una facile apertura e chiusura dello stesso. Il contrappeso ha due cavi ad esso collegati e pesa 150lb. (67,5 Kg).

Il kit è utilizzato in friggitrici a pressione sia elettriche che a gas.

1. Utilizzando un gira dadi da 3/8", rimuovere i dadi che fermano il pannello posteriore della friggitrice e rimuovere il pannello.
2. Utilizzando un cacciavite a croce, rimuovere le viti che fermano il tappo e rimuovere il tappo stesso.
3. Alzare il coperchio.
4. Svitare i cavi danneggiati dal peso e dalla staffa attaccata alla friggitrice e rimuovere i cavi danneggiati.
5. Avvitare un dado da 5/16" a ciascuna estremità del nuovo cavo. I dadi originali possono essere riutilizzati.
6. Utilizzando una chiave inglese, fissare il nuovo cavo al peso finché ben stretto.
7. Utilizzando una chiave da 1/2", stringere il dado (già avvitato sul cavo), fissando il cavo al peso.
8. Far passare il cavo nella puleggia e dietro il peso.
9. Inserire il cavo nel foro della staffa e avvitare un dado da 5/6" all'estremità del cavo. Stringere il cavo al dado finché il peso si livella.

AVVISO

Il cavo di sicurezza deve avere un po' di gioco una volta che il peso è livellato.

10. Stringere il dado sulla parte superiore della staffa per fissare il cavo.
11. Ricollocare la parte superiore del tappo e il pannello posteriore. La riparazione è ora completata.

3-15. MANUTENZIONE PREVENTIVA (Continua)



FIGURA 1



FIGURA 2

Ispezionare Counter-peso Cavi-Annualmente

Henny Penny 8 friggitrici salto utilizzano due cavi nel meccanismo di contro-peso che aiuta nel sollevamento e abbassamento del coperchio. I cavi devono essere ispezionati visivamente ogni anno, sia come parte di un programma di manutenzione programmata o durante una chiamata di servizio di routine. Cavi più di 10 anni dovrebbero essere sostituiti indipendentemente dei risultati delle ispezioni.

Se il coperchio diventa difficile operare, smettere di usare la friggitrice e chiamare l'assistenza. I cavi hanno bisogno di sostituire.

1. Usando una "presa da 3/8, rimuovere le 6 Keps dadi intorno esterno della copertina posteriore, illustrati nella Figura 1.
2. Sollevare il coperchio posteriore e tirare in basso per cancellare studs. Figure filettato 2. (Rimozione top sudario rende più facile rimuovere il coperchio posteriore, ma non è necessario.)



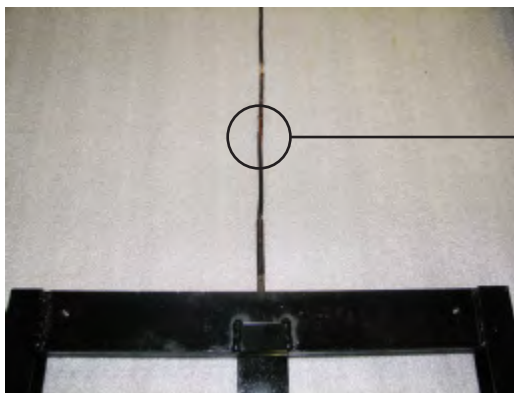
Vista dei contrappesi con coperchio rimosso

3-15. MANUTENZIONE PREVENTIVA (Continua)

Ispezionare Counter-peso Cavi-Annualmente

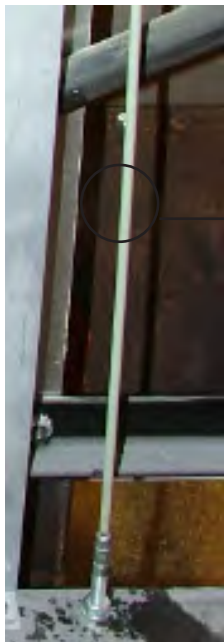
3. Ispezionare i cavi contro-peso. Se i cavi sono crepe nella giacca, pezzi mancanti nella giacca, o altri segni evidenti di usura, contattare l'assistenza per hanno entrambi i cavi sostituiti.

NON OK - SOSTITUIRE
Crepe in giacca e evidenti segni di usura.




OK

Nessun segno di rottura o usura.





3-16. PROGRAMMAZIONE

1. Tenere premuto  per un secondo finché la dicitura “PROG” non viene visualizzata sul display, seguita da “INSERIRE CODICE”
2. Inserire codice 1, 2, 3. La scritta “SELEZIONARE PRODOTTO... PREMERE PROG” scorre sul display.
3. Premere il pulsante del prodotto desiderato (da 1 a 10).













AVVISO

Se non si preme alcun pulsante entro 2 minuti circa in Modalità Programmi, il dispositivo torna automaticamente alla Modalità Cottura.















Premere  per copiare un prodotto, cancellarlo, preimpostare un prodotto, cancellare tutti i prodotti o preimpostare tutti i prodotti. Vedere la sezione Copiare/Cancel-
lare Prodotti Preimpostati

4. Premere . Il nome di quell'alimento verrà visualizzato sul display. Es.: “NOME “PATATE FRITTE””.




Modificare nomi degli alimenti

- a. Premere   e la prima lettera o cifra inizia a lampeggiare.
 - b. Premere   per modificare la lettera lampeggiante
 - c. Per passare alla lettera successiva, premere , poi premere   per modificare la lettera.
 - d. Ripetere il passaggio c per un massimo di 7 lettere inserite.
 - e. Tenere premuto  per uscire dalla modalità Programmi o premere  fino a quando la dicitura “PRECARICATO” viene visualizzata sul display per continuare nella modalità Programmi.
5. La modalità Precaricato permette all'operatore di porre prima gli alimenti più grandi, a coperchio alzato, prima di inserire il resto del carico. Il ciclo di precaricamento non utilizza pressione e regola sempre la temperatura di cottura del Passaggio 1. Premere   per impostare il tempo di precaricamento o premere  se non è richiesto nessun precaricamento.





3-16. PROGRAMMAZIONE (continuazione)

6. Premere e rilasciare  e la dicitura “TEMPO DI COTTURA 1” compare sullo schermo con il tempo preimpostato. Premere   per modificare il l’ora, . Viene visualizzato in minuti e secondi. Premere e rilasciare Tenendo premuti i pulsanti e il tempo aumenta o diminuisce di 5 secondi alla volta fino ad un massimo di 59:59.
7. Premere  e la dicitura “TEMP 1” compare sul display assieme alla temperatura preimpostata nella parte destra del display. Premere   per modificare la temperatura. Tenendo premuti i pulsanti la temperatura aumenta o diminuisce di 5 °F fino ad un massimo di 380 °F (193 °C) e un minimo di 190 °F (88 °C).
8. Premere  e la dicitura “PRESSIONE 1” compare sul display assieme alla dicitura “SI” o “NO”. Premere   per aumentare o diminuire la pressione sul primo passaggio.
9. Premere  . La dicitura “ PASSAGGIO 2 A” viene visualizzata sul display, assieme alla durata del passaggio 2. Se non si desidera compiere il passaggio 2, impostare il tempo su “0:00” e premere  . Se si desidera effettuare il passaggio 2, premere   e impostare l’ora. Poi premere  per selezionare la temperatura e la pressione.


AVVISO





10. Per ciascun prodotto è possibile programmare fino a 10 passaggi, ripetendo i passaggi sopra descritti per ciascuna fase di cottura. Premere e rilasciare  e la dicitura “ALLARME - 1 a “0.00” appare sul display. Premere   per impostare l’allarme. Es.: se il ciclo di cottura è impostato a 3 minuti e l’allarme deve suonare 30 secondi dopo l’avvio del ciclo di cottura, il display deve essere impostato a “2:30”. Quando il contaminuti arriva a 2:30, si attiva l’avviso sonoro.

3-16. PROGRAMMING
(continued)







Dopo aver impostato l'allarme, premere  e la dicitura "ALLARME" e "TIPO" lampeggiano sullo schermo display con il simbolo dell'i allarme lampeggiante sul lato destro dello schermo display. È possibile impostare i tipi "TEMPO", "AGITARE", "MESCOLARE", "AGGIUNGERE", e "COPERCHIO" possono essere impostati premendo  . Un allarme sonoro e il simbolo dell'allarme lampeggiante sullo schermo display avvisano l'operatore di agitare il cestello, di mescolare o aggiungere prodotto. Se si è selezionato il "TEMPO" è selezionato, il tempo rimanente lampeggia sullo schermo display. Se si è selezionato "COPERCHIO" è selezionato, la dicitura "CHIUDERE COPERCHIO" lampeggia sullo schermo display. Il contaminuti si blocca finché il coperchio non è correttamente chiuso e viene premuto  per riavviare il timer.


AVVISO

È possibile programmare fino a 4 allarmi. Dopo aver impostato il primo, gli altri allarmi possono essere attivati premendo nuovamente .




11. Premere  fino a che la dicitura "QUALITY TMR" appare sul display assieme al tempo di attesa preimpostato. Premere   per regolare il tempo di attesa fino a un massimo di 59:59. Per uscire dalla modalità Programmi in qualsiasi momento, tenere premuto  per 2 secondi.

AVVISO

12. Premere e rilasciare  e la dicitura "COMP CARICO" è visualizzata sul display assieme al valore di compensazione del carico. Questo regola automaticamente il tempo a seconda della temperatura e delle dimensioni del carico da cuocere. Premere   per modificare il valore fino ad un massimo di 20 e un minimo di 0 o "OFF". Il valore è preimpostato a 5.
13. Premere  e "LCOMP REF" compare sul display (se la compensazione del carico è impostata su "OFF" il display mostra "___") assieme alla temperatura media di compensazione del carico. Questa è la temperatura media di cottura per il prodotto da cucinare. Il contaminuti accelera nel caso la temperatura sia superiore a quanto impostato e rallenta in caso di temperatura inferiore. Premere   per modificare il valore.

Oppure, per utilizzare il valore di riferimento della temperatura di cottura, premere  finché le diciture “STEP-X” e “TEMP” lampeggiano sul display. Se per esempio la temperatura di cottura è 350 °F, il contaminuti accelera quando la temperatura del grasso è superiore a 350 °F e rallenta quando la temperatura è inferiore a 350 °F.

14. Passare su Inattiva dopo la cottura?



Premere  e “GO TO IDLE, AFTER DONE” compare sul display, assieme a “SI” o “NO”. Cliccare   per alternare tra SI e NO.

15. Modalità Ciclo di Filtraggio (facoltativo)



Per visualizzare la scritta “FILTRARE DOPO” nella modalità Programma di Prodotto, il Controllo del Filtro dev’essere attivata nella modalità Programmi Speciali. Potete impostare “**misto**” (ciascun prodotto ha un suo conteggio del filtro) o “**globale**” (tutti i prodotti usano lo stesso conteggio).

Premere  .

“2,Misto”

- “FILTRARE DOPO” compare sul display, assieme al numero preimpostato di Cicli di Cottura.
- Premere   finché il numero desiderato di Cicli di Cottura compare sullo schermo.
- Per esempio, se 4 è impostato per un alimento, ogniqualevolta il prodotto è selezionato conta per 1/4, o 25%. Poi ogniqualevolta un prodotto è cotto, le percentuali si sommano finché si raggiunge o supera il 100%. Il display visualizza poi la dicitura
“FILTRAGGIO SUGGERITO”.





“3,GLOBAL”

- “FILTRO INCL” compare sul display, assieme a “NO” o “SI”
- Premere   per selezionare “SI” se il prodotto dev’essere incluso nel conteggio del filtro, o “NO” in caso negativo.

3-16. PROGRAMMAZIONE (Continuazione)


Copiare/Eliminare Prodotti preimpostati

Gli alimenti e i relativi valori di riferimento possono essere copiati da una voce del menu di controllo a un'altra, preimpostare i comandi alle impostazioni di fabbrica, o cancellare gli alimenti e tutti i loro valori.

1. Tenere premuto  per un secondo finché la dicitura "PROG" compare sul display, seguita da "INSERIRE CODICE".
2. Inserire codice 1, 2, 3. La scritta "SELEZIONARE PRODOTTO... PREMERE PROG" scorre sullo schermo, seguita da "SCENDERE" PER OPZIONI"
3. Premere  e il messaggio "**OPZIONE**", seguito da "*1. COPIARE UN PROD" viene visualizzato sul display.
Ripremere  per visualizzare le seguenti opzioni:
 - *1. COPIARE UN PROD
 - *2. CANCELLARE UN PROD
 - *3. PREIMPOSTARE UN PROD
 - *4. ECANCELLA TUTTO
 - *5. PREIMPOSTA TUTTO
4. Per selezionare una delle opzioni sopra riportate, premere  quando l'opzione desiderata si visualizza sul display.


Selezionando, invece, PREIMPOSTARE UN PROD, o PRE-IMPOSTA TUTTO si impostano i valori di fabbrica per questi prodotti.




Premere  in qualsiasi momento per uscire dal menu Opzioni, o attendere 30 secondi per uscire automaticamente.


Sotto sono riportati alcuni esempi di copiatura e cancellazione:

Copiare


Premere  per selezionare l'opzione "COPIARE UN PROD" attualmente visualizzata. "COPIARE __ A __" viene visualizzata sullo schermo.


La prima impostazione di " __ " lampeggia:- Selezionare il prodotto di partenza che si desidera copiare. Per esempio premendo il pulsante  il display visualizza "COPIARE 2 A __".

3-16. PROGRAMMAZIONE
(Continuazione)


Di seguito, premere il prodotto di arrivo; per esempio, premendo .


Il regolatore visualizza un messaggio di conferma::
“COPIARE 2 A 0?”
“1=SI 2=NO”


Premere  (SI) e il prodotto n. 2 si copia alla posizione n. 0 (il prodotto n. 2 rimane intatto) e il display mostra la scritta “* COPIATO *”, poi ritorna a “Selezionare Prog. Prodotto” con il prodotto n. 0 già selezionato.

Premere  (NO) o non premere nessun pulsante per 20 secondi e il controllore visualizza “X CANCELLATO X” ed esce dal processo di copiatura. In questo caso non viene effettuata nessuna modifica.

Cancellare


Nel passaggio “Selezionare Prog. Prodotto”, premendo  il display visualizza “** OPZONE **” seguito da “*1. COPIARE UN PROD.”.

Premere  ancora tre volte per raggiungere l’opzione “Cancella tutto”:
“*2. CANCELLARE UN PROD” (cancella un singolo prodotto)
“*3. PREIMPOSTARE UN PROD” (configura le impostazioni di fabbrica)
“*4. CANCELLARE TUTTO”

Premere  per selezionare l’opzione attualmente visualizzata “Cancella tutto”. Il controllore mostra un messaggio di conferma:

“CANCELLARE TUTTI I PROD?”
“1=SI 2=NO”


“CANCELLAZIONE 1”	“CANCELLAZIONE 6”
“CANCELLAZIONE 2”	“CANCELLAZIONE 7”
“CANCELLAZIONE 3”	“CANCELLAZIONE 8”
“CANCELLAZIONE 4”	“CANCELLAZIONE 9”
“CANCELLAZIONE 5”	“CANCELLAZIONE 0”

Premere  (SI) per confermare se si desidera cancellare tutti i prodotti e ritornare a valori “vuoti”. Il controllore procede alla cancellazione individuale di ciascun prodotto...Poi appare brevemente “* TUTTI CANCELLATI *” e infine ritorna a “Selezionare prog. prodotto”.

**3-17. MODALITÀ
PROGRAMMAZIONE SPECIALE
(Continuazione)**

The Special Program Mode is used to set more detailed parameters listed below.



- SP-1** · Gradi Fahrenheit o Celsius
- SP-2** · Lingua inglese, francese, tedesca, spagnola o portoghese
- SP-3** · Avvio del sistema
- SP-4** · Volume audio
- SP-5** · Tono audio
- SP-6** · Tipo di grasso da fondere - liquido, solido
- SP-7** · Modalità Inattivo
- SP-8** · Controllo del filtro
- SP-9** · Pulsanti di prodotto
- SP-10** · Minuti di pulizia
- SP-11** · Temperatura di pulizia
- SP-12** · Amperaggio nominale
- SP-13** · Amperaggio minimo di lettura (percentuale)
- SP-14** · Amperaggio massimo di lettura (percentuale)
- SP-15** · Modifica codice programma
- SP-16** · Modifica codice d'utilizzo
- SP-17** · Cambio grasso - A-Cicli di Cottura
- SP-18** · Cambio grasso - B-Ore

- a. Tenere premuto  per 5 secondi finché “L-2” e “LIVELLO 2”, seguiti da, “SP PROG” e “INSERIRE CODICE” compaiono sul display.
- b. Inserire codice 1, 2, 3, e il messaggio “SP- 1”, “TEMP, UNITÀ” è visualizzato sul display.



Se si inserisce un codice non valido, viene emesso un allarme



sonoro e la scritta “CODICE INVALIDO” appare sul display. Attendere pochi secondi e il comando ritorna alla Modalità Cottura; ripetere i passaggi sopra indicati.




Per uscire dalla modalità Programma Speciale in qualsiasi momento, tenere premuto  per 2 secondi, o tornare alle impostazioni precedenti premendo 

Gradi Fahrenheit o Celsius (SP-1)

- a. Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- b. Sul display lampeggiano “SP- 1” e “TEMP, UNITÀ” assieme a “°F” o “°C”. Premere   per passare da “°F” a “°C” o viceversa.




3-17. MODALITÀ
PROGRAMMAZIONE SPECIALE
(Continuazione)

Lingua (SP-2)

- Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- Premere il pulsante . Sul display lampeggiano “SP-2” e “LINGUA” assieme alla lingua (Es.:”1.ING.”)
- Per selezionare la lingua desiderata, premere  




Avvio sistema (SP-3)

Questo passaggio resetta i comandi, ma non cancella le impostazioni dei prodotti.

- Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- Premere per due volte . Sul display lampeggiano “SP-3” e “DO SYSTEM INIT” assieme a “INIT”.
- Tenere premuto . Sul display appare “INIT”, si sente un segnale sonoro e sul lato destro del display lampeggiano le diciture “IN 3”, “IN 2”, “IN 1”. Quando “INIT” inizia a lampeggiare sulla parte sinistra del display, rilasciare . Quando sul display compare “FATTO”, l’avvio è completato, e i comandi ora contengono le impostazioni di fabbrica.




Volume audio (SP-4)

Il volume dell’altoparlante può essere modificato.

- Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- Premere tre volte . Sul display lampeggiano “SP-4” e “AUDIO VOLUME”, assieme al valore del volume.
- Premere   per regolare il volume dell’altoparlante: 10 è il valore massimo, 1 il minimo.

Tono audio (SP-5)




Il tono dell’altoparlante può essere regolato.

- Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- Premere  4 volte. “SP-4” e “TONO AUDIO” lampeggiano sullo schermo, assieme al valore del tono.
- Premere   per regolare il tono dell’altoparlante; 2000 è il valore massimo, 50 il minimo.

**3-17. MODALITÀ
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE
(Continuazione)**

Tipo di grasso da fondere - Liquido o solido (SP-6)

The Melt Cycle can be set to the type of shortening being used.

- a. Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- b. Premere 5 volte . Sul display lampeggiano “SP-6” e “CICLO DI FUSIONE SELEZIONATO” lampeggiano sullo schermo, assieme a “1=LIQ” o “2=SOLIDO”.
- c. Premere   per alternare tra i due tipi




AVVERTENZA

Il tipo di grasso utilizzato nel dispositivo determina la quantità di calore applicato al Ciclo di Fusione. Se i comandi sono impostati per il grasso solido, sarà necessario meno calore rispetto ai comandi per il grasso liquido. Troppo calore applicato al grasso solido causa troppo fumo e può causare incendi. Adattare quest’impostazione al tipo di grasso utilizzato









Quando si usa un grasso solido, è consigliato fondere il grasso in una fonte esterna prima di collocarlo nella vasca di frittura. A meno che gli elementi riscaldanti non siano completamente coperti dal grasso, possono verificarsi incendi o danni alla vasca friggitrice.

Modalità “Inattiva” (SP-7)

La modalità programmata “Inattiva” permette alla temperatura del grasso di abbassarsi quando non in uso. Questo risparmia grasso ed energia.




- a. Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- b. Premere 6 volte . Sul display lampeggiano “SP-7” e “MODALITÀ STAND-BY ATTIVATA?”, assieme a “NO” o “SI”.
- c. Premere e rilasciare  per passare da NO a SI o viceversa.
- d. Se il display indica “SI”, la modalità STAND-BY è attiva. Premere . Sul display compare “SP-7A” e “TEMP STANDBY”, assieme alla temperatura preimpostata.

**3-17. MODALITÀ
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE
(Continuazione)**

- e. Modificare la temperatura di riferimento di stand-by premendo  
- f. Premere . Sul display compare “SP-7B” e “MINUTI DI AUTO-STANDBY” assieme al tempo preimpostato.
- g. Premere   per impostare il tempo di inattività della friggitrice prima di attivare lo standby automatico; 60 è il valore massimo, OFF il minimo. Es.: se il display mostra “30” significa che, se nessun prodotto viene cucinato nella friggitrice per 30 minuti, il comando automaticamente attiva la temperatura di stand-by, programmata come sopra.
- h. Premere . Sul display compare “SP-7C” e “ANDARE STANDBY DOPO FUSIONE?”.
- i. Premere   per passare da NO a SI o viceversa. Se il display mostra “SI”, la friggitrice passa automaticamente in modalità Stand-by all’uscita dalla modalità Fusione.

Controllo filtro attivato (Sp-8)







I comandi possono essere impostati per segnalare all’operatore quando il grasso necessita di filtraggio. Il Controllo del Filtro dev’essere attivato per permettere di programmare il numero dei Cicli di Cottura tra due procedure di filtraggio. (Vedere Cicli di filtraggio, sezione 2-2.)

- a. Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- b. Premere  fino a quando sul display lampeggiano la dicitura “SP 8” e CONTROLLO FILTRO ATTIVATO”, assieme a “1,OFF”.
- c. Per attivare il controllo del filtro, premere   e il display passerà da “1,OFF” a “2,MISTO” a “3,GLOBALE” a “4SCHEDE”.







L’impostazione Mista permettere all’operatore di impostare un diverso numero di Cicli di Cottura tra due filtraggi per ciascun prodotto. Se l’operatore desidera avere un’unica configurazione per tutti i prodotti proseguire al passaggio h.

AVVISO



MISTO

- d. Se si seleziona “2,MISTO”, premere  e il display mostrerà la dicitura “SP-8A” seguita da “SUGGERIRE FILTRAGGIO A ...” e un valore tra 75% e 100%. Premere   per modificare questo valore.
- e. Premere  e sul display appare la dicitura “SP-8B” è visualizzata sullo schermo, seguita da b “VERIFICABLOCCO ATTIVATAO?” Ee “SI” o “NO”. Premere   per scegliere si o no.

**3-17. MODALITÀ
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE
(Continuazione)**







- f. Premere  e se al passaggio e si è selezionato “SI” il display mostrerà “SP-8C” seguito da “BLOCCO FILTRAGGIO A...” e un valore tra 100% e 200%. Premere   per modificare questo valore.
- g. Premere  e sul display compare “SP-8D”, seguito da “BLOCCO-CALORE DELL’OLIO...” e la temperatura (preimpostata a 300 °F (149 °C)). Quando si verifica un blocco per filtraggio, la friggitrice si porta alla temperatura impostata e il display mostra “BLOCCO FILTRAGGIO/ ATTENDERE”. Una volta in temperatura, sul display appare “BLOCCO FILTRAGGIO”/“SI *DEVE* FILTRARE ORA”. Usare   per cambiare la temperatura impostata.
- h. Tornare al passaggio Modalità Ciclo Filtraggio della sezione Programmazione e impostare il numero di Cicli di Cottura tra i filtraggi.

Globale

- i. Se si seleziona “3, GLOBALE”, sul display compare la dicitura “SP-8A” compare sul display, seguito da “CICLI DI FILTRAGGIO GLOBALE”, seguito da un numero tra 1 e 99. Premere   per impostare il numero desiderato di Cicli di Cottura tra i filtraggi.



AVVISO

In Modalità Cottura, il numero di Cicli di Cottura restanti rimane visualizzato al centro del display. Es.: “----- 5x -----”.

- j. Premere  e sul display compare la dicitura “SP-8B”, seguita da “BLOCCO ATTIVATO?” e “SI” o “NO”. Premere   per scegliere si o no
- k. Premere  e sul display compare “SP-8D”, seguito da “BLOCCO-CALORE DELL’OLIO...” e la temperatura (preimpostata a 300 °F (149 °C)). Quando si verifica un blocco per filtraggio, la friggitrice si porta alla temperatura impostata e il display mostra “BLOCCO FILTRAGGIO/ ATTENDERE”. Una volta in temperatura, sul display appare “BLOCCO FILTRAGGIO”/“SI *DEVE* FILTRARE ORA”. Usare   per cambiare la temperatura impostata.
- l. Tornare alla Modalità Ciclo Filtraggio della sezione Programmazione. Premere finché il display non visualizza “FILTRAGGIO INCL.”. Ciascun prodotto deve essere impostato su “SI” per essere incluso nel blocco filtraggio.

**3-17. MODALITA'À
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE (Continuazione)**

PROGRAMMAZIONE A ORARIO

m. Se si seleziona “4,SCHED”, sul display compare “SP-8A” seguito da “ORARIO”. Premere  per programmare fino a 4 orari giornalieri, premendo .



Es.:



SP-8A “ORARIO”	F1: 10.00A
SP-8B “ORARIO”	F2: 2.00P
SP-8C “ORARIO”	F3: 8.00P
SP-8D “ORARIO”	F4: - - - -



Gli orari non necessari devono essere lasciati in “----”, altrimenti il display mostrerà il messaggio “Filtraggio suggerito”, spingendo l’operatore ad avviare il filtraggio.



La cottura può continuare anche dopo il “suggerimento”. Tuttavia, se il blocco è attivato e dopo un’ora la friggitrice non è ancora stata filtrata, il controllore attiva la modalità di blocco e manda il messaggio “BLOCCO FILTRAGGIO - SI *DEVE* FILTRARE ORA”.

n. Premere  e sul display compare “SP-8E” e “SALTARE SE MENO DI...”, seguito dal numero di carichi tra i filtraggi, es.: “4 CARICHI”. In quest’esempio, se si raggiunge l’orario prima di aver cotto 4 carichi, il filtraggio viene saltato. Se sono stati cotti più di 4 carichi, il display visualizza la dicitura “Filtraggio suggerito”. Impostare il numero dei carichi premendo .





o. Premere  e sul display compare la dicitura “SP-8B”, seguita da “BLOCCO ATTIVATO?” Premere  per scegliere “SI” o “NO”.

p. Premere  e sul display compare la dicitura “SP-8B”, seguita da “BLOCCO-CALORE DELL’OLIO...” e una temperatura del grasso che permette all’operatore di avviare il filtraggio. Esempio: “BLOCCO-CALORE DELL’OLIO... 300F” significa che il display visualizza la dicitura “BLOCCO FILTRAGGIO”, “ATTENDERE”, finché si raggiungono i 300 °F, poi “BLOCCO FILTRAGGIO - SI *DEVE* FILTRARE ORA”, e vengono emessi segnali sonori alternati alti e bassi. Questo messaggio informa l’utente che ora è il momento di filtrare il grasso. Premere  per modificare la temperatura.

**3-17. MODALITÀ
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE (continuazione)**




Pulsanti alimenti (Sp-9)

Questa modalità permette di impostare le selezioni dei vari prodotti e l'avvio dei Cicli di Cottura nella modalità di cottura

- Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- Premere  fino a quando sul display lampeggiano “SP-9” e “COMANDI PRODOTTO”.
- Utilizzando la prima opzione, “1,COTTURA”, premendo il pulsante del prodotto si visualizza il prodotto stesso e se ne avvia il Ciclo di Cottura. Se nessun prodotto viene cucinato, non viene visualizzato nessun alimento.
- Premere   per visualizzare la seconda opzione. Se si utilizza “2,SELEZIONARE”, premendo il comando del prodotto si visualizza solo il prodotto stesso. Premere  per avviare il Ciclo di Cottura.




Tempo di pulizia (Sp-10)

Impostare i minuti della modalità di pulizia.

- Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- Premere  finché sul display non compare la dicitura “SP-10” e “MINUTI DI PULIZIA” assieme ai minuti preimpostati.
- Premere   per modificare il numero di minuti fino a un massimo di 99.

Temperatura di pulizia (Sp-11)

Impostare la temperatura della modalità di pulizia.

- Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- Premere  finché sul display non compare la dicitura “SP-11” e “TEMP DI PULIZIA” assieme alla temperatura configurata
- Premere   per modificare la temperatura, fino a 195 °F (91 °C).

Amperaggio nominale (SP-12) Non utilizzata nel modello 591.

Il display dovrebbe visualizzare “SP-12” “AMPS RDG, NOM- INALE” a sinistra e “OFF” a destra.

Amperaggio minimo di lettura (SP-13) Non utilizzata nel modello 591

Il display dovrebbe visualizzare “SP-13” e “AMPS RDG, LIMITE MINIMO” a sinistra e “OFF” a destra.






Amperaggio massimo di lettura (SP-14) Non utilizzato nel modello 591.

Il display dovrebbe visualizzare “SP-14” e “AMPS RDG, HIGH LIMIT” a sinistra e “OFF” sul a destra.

**3-17. MODALITÀ
PROGRAMMAZIONE SPECIALE
(continuazione)**






Modifica codice di gestione (SP-15))

Questo permette all'operatore di modificare il codice del programma o codice di gestione (impostato in fabbrica a 1, 2, 3) utilizzato per accedere alle modalità di Programmazione Prodotto, Programmazione Speciale, Impostazione Orologio, Comunicazione Dati e Controllo Calore.

- a. Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- b. Premere  finché sul display non compare "SP-15" e "MODIFICA CODICE GEST? 1=SI" assieme a "CODICE".
- c. Premere . Sul display compare "INSERIRE NUOVO CODICE, P=FATTO, I=TERMINARE". Inserire il nuovo codice premendo i tasti di prodotto.
- d. Se il codice è corretto, premere . Sul display compare "RIPETERE NUOVO CODICE, P=FATTO, I=TERMINARE". Premere gli stessi tasti del codice inserito al passaggio c.
- e. Se il codice è corretto, premere  e sul display compare il messaggio *MODIFICA CODICE*
- f. Se il codice non è corretto, premere  e sul display compare la dicitura ANNULLATO, poi tornare a "SP-15" e "MODIFICA CODICE GEST? 1=SI". Ripetere i passaggi descritti.

Modifica codice uso (SP-16)

Questo permette all'operatore di modificare il codice di utilizzo (impostato in fabbrica a 1, 2, 3), utilizzato per reimpostare i dati di utilizzo nella modalità Informazioni.

- a. Seguire i passi 1 e 2 sopra descritti.
- b. Premere  finché sul display non compare "SP-15" e "MODIFICA CODICE USO? 1=SI" assieme a "CODICE"
- c. Premere . Sul display compare "INSERIRE NUOVO CODICE, P=FATTO, I=TERMINARE". Inserire il nuovo codice premendo i tasti di prodotto.
- d. Se il codice è corretto, premere . Sul display compare "RIPETERE NUOVO CODICE, P=FATTO, I=TERMINARE". Premere gli stessi tasti del codice inserito al passaggio c.
- e. Se il codice è corretto, premere  "CODE CHANGE" shows in display.
- f. If not satisfied with code, press  and CANCELLED shows in display, then reverts back to "SP-16" and "CHANGE, USG CODE, 1=YES". Then the above steps can be repeated.




**3-17. MODALITÀ
PROGRAMMAZIONE SPECIALE
(continuazione)**

Cicli di Cottura tra due Cambi Grasso (SP-17)

Questa modalità permette all'operatore di impostare i numeri dei Cicli di Cottura tra i cambi di grasso. Quando viene raggiunto il numero di Cicli di Cottura, il display visualizza "CAMBIO OLIO". Questo è solo un promemoria e la cottura può continuare.

AVVISO

Per attivare questa modalità, l'operatore deve resettare le informazioni di Revisione Uso nel menù Informazioni. Vedere paragrafo Revisione uso nella sezione Informazioni.




- a. Seguire i passaggi 1 e 2 sopra descritti.
- b. Premere  finché sul display non compare "SP-17" e "CAMBIO OLIO A-CICLI DI COTTURA" assieme al numero dei Cicli di Cottura o "OFF".
- c. Press   to change the number of Cook Cycles ("OFF" to 5000 cycles).

Cicli di Cottura tra due Cambi Grasso (SP-18)


Questo metodo permette all'operatore di impostare il numero di ore di attività tra due cambi del grasso. Le ore non comprendono solo il tempo di cottura ma tutto il tempo in cui la friggitrice è accesa. Quando viene raggiunto il numero di ore, il display visualizza "CAMBIO OLIO". Questo è solo un promemoria e la cottura può continuare.

AVVISO

Per attivare questa modalità, l'operatore deve resettare le informazioni di Revisione Uso nel menù Informazioni. Vedere paragrafo Revisione uso nella sezione Informazioni.

- a. Seguire i passaggi 1 e 2 sopra descritti.
- b. Premere  finché sul display non compare "SP-18" e "CAMBIO OLIO B-ORE" assieme al numero di ore o "OFF".
- c. Premere   per modificare il numero di ore (da "OFF" a 999 ore).





AVVISO

Tenere premuto  per uscire in qualsiasi momento dalla modalità Programmazione Speciale.

**3-18. REGISTRO DATI, CONTROLLO
CALORE, MODALITÀ TECNICA E
MODALITÀ STATISTICA**


Si tratta di opzioni avanzate di programmazione e diagnostica, destinate per lo più solo all'utilizzo di Henny Penny. Per maggiori informazioni su tali modalità, contattare il Servizio Clienti al numero 1-800-417-8405 oppure 1-937-456-8405.

3-19. MODALITÀ INFORMAZIONI


Quest'opzione racchiude tutti i dati storici sulle prestazioni della friggitrice e dell'operatore. Premere simultaneamente  e  e sul display compare il messaggio "*MODALITÀ INFO*". Premere  o  per accedere ai passaggi e premere per visualizzare le statistiche di ciascun passaggio. La modalità Informazioni è intesa solo per uso tecnico, ma anche l'operatore può accedere a questi dati:


1. **E-LOG** - ultimi 10 errori e relative date e ore
2. **ULTIMO CARICO** - informazioni sul Ciclo di Cottura più recente o sul ciclo attualmente in corso
3. **STATISTICHE GIORNALIERE** - informazioni sugli ultimi 7 giorni
4. **REVISIONE USO**- informazioni accumulate dall'ultimo reset manuale di tale registro
5. **INP A VHDSF M** - fornisce un test degli ingressi della friggitrice
6. **OUTP** - visualizza temperatura e pressione
7. **TMP OLIO** - temperatura del grasso
8. **CPU TMP** - temperatura della scheda del PC
9. **ANALOGICO** - condizione del convertitore analogico-digitale del controllo


AVVISO


Tenere premuto  per uscire dalla schermata di Informazioni in qualsiasi momento; dopo 2 minuti di inattività, i comandi tornano automaticamente al funzionamento normale.

10. **E-LOG** (registro codici errore)

Premere  e sul display compaiono "1A" (data & ora) e "*ADESSO*". I dati corrispondono alla data e ora attuali.

Premere  e, se si è registrato un errore, sul display compaiono "1B" (data, ora e codice dell'errore). Questo è l'ultimo codice d'errore registrato.

Premere  per visualizzare il codice di errore precedente. Nella sezione E-LOG è possibile registrare fino a 10 codici di errore (da 1B a 1K).

Premere  per proseguire a ULTIMO CARICO.

3-19. MODALITÀ INFORMAZIONI 2. LAST LOAD (Continued)



Premere  per visualizzare le seguenti informazioni dal Ciclo di Cottura più recente.

FUNZIONE	ES. DISPLAY:
Ora d'inizio dell'ultimo ciclo di cottura	AVVIO 10.25
Prodotto (ultimo prodotto cotto)	PRODOTTO 2
Pronto? (la friggitrice era pronta prima dell'Avvio?)	PRONTO? SI
Fermata: Tempo rimanente o secondi dopo la fine	FATTO +9 SEC
Tempo di cottura effettivo (in secondi)	TEMPO EFF 7:38
Tempo di cottura programmato	TEMPO PROG 7:00
00Tempo effettivo su tempo programmato (%)	EFF/PROG 109%
Temp max. durante il ciclo di cottura	TEMP MAX 327°F
Temp. Min. durante il ciclo di cottura	TEMP MIN 313°F
Temp. media durante la cottura	MEDIA 322°
Riscaldamento (%) durante il ciclo di cottura	RISC. 73%

Solo se attualmente in cottura:

Passaggio di cott attuale, temp. di riferimento e tempo rimanente.	Pass. 1: 325°F 6:47
Temp. attuale olio, Gradi sotto la temperatura di compensazione carico, velocità attuale (in sec reali/sec di cottura)	313°F LC-12° 1.06



Press  to continue to DAILY STATS.

3. DAILY STATS (reset each day)



Premere  per visualizzare le seguenti informazioni per uno degli ultimi 7 giorni. Premere




 per selezionare la giornata.


Funzione	Es. Display
Data di registrazione	MAR* APR-30
Num. Ore:Minuti in cui la friggitrice era accesa	MAR* ORE 13:45
N. di filtraggi nella giornata	MAR* FILTRATA 3
N. totale cicli cottura nella giornata	MAR* TOTALE CICLI 38
N. di cicli di cottura fermati prima del termine durante la giornata	MAR* COTTURE FERMATE 4
Cicli di cottura per il prodotto #1	MAR* COTTURA -1- 17
Cicli di cottura per il prodotto #2	MAR COTTURA -2- 9
Cicli di cottura per il prodotto #3	MAR* CTTURA -3- 5
Cicli di cottura per il prodotto #4	MAR* COTTURA -4- 0
Cicli di cottura per il prodotto #5	MAR* COTTURA -5-0
Cicli di cottura per il prodotto #6	MAR* COTTURA -6- 6
Cicli di cottura per il prodotto #7	MAR* COTTURA-7- 0
Cicli di cottura per il prodotto #8	MAR* CTTURA -8- 0
Cicli di cottura per il prodotto #9	MAR* COTTURA -9- 1
Cicli di cottura per il prodotto #0	MAR* COTTURA -0- 0

3-19. MODALITÀ INFORMAZIONI (Continuazione)


4. VERIFICA E REVISIONE UTILIZZO

Premere  per visualizzare le informazioni accumulate dalla data di reset manuale.

Funzione	Es. Display
Data del reset manuale	DA APR-19
N.ore la friggitrice è rimasta accesa	N. ORE ACCESA 165
Numero di filtraggi dell'olio	FILTRATA 34
Numero di cicli di cottura	TOTALE CICLI 462
Cicli di cottura bloccati prima del termine	MAR* COTTURE BLOCCATE 4
Percentuale di cicli di cottura prima del cambio dell'olio	CAMBIO OLIO-A-73%
Percentuale di ore prima del cambio dell'olio	CAMBIO OLIO -B- 47%
Cicli di cottura prodotto #1	COTTURA -1-193
Cicli di cottura prodotto #2	COTTURA -2-107
Cicli di cottura prodotto #3	COTTURA -3-58
Cicli di cottura prodotto #4	COTTURA -4-0
Cicli di cottura prodotto #5	COTTURA -5-13
Cicli di cottura prodotto #6	COTTURA -6-69
Cicli di cottura prodotto #7	COTTURA -7-0
Cicli di cottura prodotto #8	COTTURA -8-7
Cicli di cottura prodotto #9	COTTURA -9-15
Cicli di cottura prodotto #0	COTTURA -0-0
Resettare dati uso: Inserire il codice gestione (1, 2, 3 se non modificato) per azzerare tutte le informazioni	RESETTARE USO/ INSERIRE CODICE

Premere  per passare a INP A_CVHDSF_M

5. INP A_CVHDSF_M

Premere  per visualizzare lo stato dei componenti e degli ingressi. Se si rileva un segnale in ingresso, compare una lettera di identificazione (vedere sotto). Se il segnale non viene percepito, sul display compare “_”.

Con l'interruttore COOK/PUMP nella posizione COOK, e con tutti gli ingressi rilevati, sul display compare “H_P_A_CVHDSF_M”.

Vedere sotto la definizione dei codici.

A = COOK/PUMP nella posizione COOK

B = COOK/PUMP nella posizione PUMP

C = Continuità solenoide; non visualizzata se in pressione

V = Volt – rilevati 24 VAC

H = Limitatore superiore - se appare “H”, il limitatore è in ordine; se “H” è mancante, il limitatore è scattato (surriscaldato) o danneggiato


D = INTERRUOTTORE DI SCARICO Se appare “D”, la maniglia di scarico è chiusa; se “D” è mancante, lo scarico è aperto o difettoso

S = circuito di blocco interruttore COOK/PUMP: Se appare “S”, l'interruttore COOK/PUMP è nella posizione COOK. Se “S” è mancante, l'interruttore COOK/PUMP è spento, danneggiato o cablato scorrettamente

F = VENTILATORE


M = MV-Rileva jumper a 24 V sul terminale MV

3-19. MODALITÀ INFORMAZIONI (Continuazione)

Premere  per visualizzare la condizione specifica di ciascun input. Una sottolineatura (“_”) indica che l’input non è rilevato. Un simbolo di spunta (“P”) indica che il segnale rilevato è un normale input. Una X a intermittenza (“X”) indica che il segnale è riconosciuto, ma come ingresso mezza-onda (parzialmente danneggiato) input.

AVVISO

I segnali V, H, D, S, F, P e M sono cablati in serie. Il primo segnale mancante in questa sequenza normalmente causa la mancanza anche di tutti i segnali più a destra.

Press  to continue onto OUTP H* P_.

6. OUTP H* P_


Questa modalità visualizza la condizione dei componenti e delle uscite. Se si rileva un segnale in uscita, compare una lettera di identificazione (vedere sotto), seguita da “*”. Se il segnale non viene percepito, sul display compare “_”.


“H” = Calore


“P” = Pressione

Se il calore è acceso, sul display compare “H*”. Se il calore è spento, compare “H_”. Se i comandi rilevano un problema con il calore, compare la dicitura “H*” con il simbolo “*” lampeggiante.


Se la pressione è attiva, sul display compare “P*”. Se la pressione è spenta, compare “P_”. Se i comandi percepiscono un problema con la pressione, compare “P*” con “*” lampeggiante.


Premere  per visualizzare l’ampereaggio assorbito da ciascuna uscita. “H P” e “P P” sul display indicano che l’ampereaggio è buono. Una “X” lampeggiante dopo la lettera H o P significa che c’è un sovraccarico di corrente.


Premere  per visualizzare lo stato di Mancanza di Corrente/Terra (“NC/GND”) di ciascuna uscita. Questo controlla un possibile problema coi relè sulla scheda del PC. “H P” e “P P” sul display indicano che la scheda del PC è buona. Una “X” lampeggiante dopo la lettera H o P significa che esiste un problema.

Premere  per visualizzare assieme uscite e ingressi (vedere passaggio 10)

3-19. MODALITÀ INFORMAZIONI (Continuazione)

Premere . Sul display compare "6. PMP_ AIR_".

Premere  per visualizzare l'ampereaggio assorbito dal motore della pompa e dalla valvola dell'aria. "PMP P" e "AIR P" sul display significa che l'ampereaggio è buono. Una "X" lampeggiante dopo la dicitura "PMP" o "AIR" indica un sovraccarico di corrente.

Premere  per visualizzare lo stato di Mancanza di Corrente/Terra ("NC/GND") di ciascuna uscita. Questo controlla un possibile problema coi relè sulla scheda del PC.

Premere  per passare alla lettura della TEMP OLIO.

7. TEMP OLIO

Visualizza la temperatura attuale dell'olio di arachidi. Il display mostra "7. TEMP OLIO (temp.)".

Premere  per passare alla lettura della TEMP CPU.


8. TMP CPU

Questo indica la temperatura attuale della scheda del PC.


Press  to continue onto the ANALOG reading.

9. ANALOGICA <1> 2.86V

Visualizza la condizione attuale di qualsiasi canale del convertitore analogico/digitale. Questa funzione è utile per la risoluzione di problemi tecnici della friggitrice o del controllore.

Il valore visualizzato può essere alternato tra volt e bit premendo . Se il valore visualizzato ha un punto decimale, è il voltaggio (da 0 a 5 VDC). Se non ha un punto decimale, il valore è convertito in bit (0 - 4095).



Tenere premuto  per uscire dalla modalità Informazioni in qualsiasi momento; dopo 2 minuti, i comandi automaticamente escono e tornano al funzionamento normale.

SEZIONE 4. RISOLUZIONE PROBLEMI

4-1. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L'interruttore è acceso, ma la friggitrice non funziona	Circuito aperto	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare l'alimentazione alla friggitrice • Controllare il fusibile o l'interruttore a parete
La pressione non sfiata al termine del Ciclo di Cottura	<ul style="list-style-type: none"> • Linea di sfiato o solenoide intasato 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e lasciar raffreddare la friggitrice per rilasciare la pressione dalla vasca; pulire tutte le linee, il solenoide e il serbatoio di scarico
Pressione troppo elevata	<ul style="list-style-type: none"> • Valvola a contrappeso intasata 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e lasciar raffreddare la friggitrice per rilasciare la pressione dalla vasca; pulire il peso; Vedere la sezione Manutenzione Preventiva



NON OPERARE IL DISPOSITIVO SE IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE TROPPO ELEVATA. CIÒ PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI O USTIONI. SPEGNERE IMMEDIATAMENTE L'INTERRUTTORE COOK/PUMP PER RILASCIARE LA PRESSIONE E PERMETTERE AL DISPOSITIVO DI RAFFREDDARSI. NON RIPRENDERE AD OPERARE IL DISPOSITIVO FINCHÉ LA CAUSA DELL'ALTA PRESSIONE NON VIENE INDIVIDUATA E CORRETTA.

La pressione non sale	<ul style="list-style-type: none"> • Quantità di alimento insufficiente sulla pentola • Distanziatore di metallo non rimosso dalla valvola di sfiato • Pressione non programmata • Fuoriuscite dalla guarnizione del coperchio 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire la pentola di alimento quando il grasso è fresco • Rimuovere il distanziatore; vedere la sezione Istruzioni di disimballaggio • Controllare programmazione • Sostituire o capovolgere guarnizione del coperchio
Il grasso non si riscalda	<ul style="list-style-type: none"> • Valvola di drenaggio aperta • Limitatore di temperatura scattato 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere valvola di drenaggio • Resettare il limitatore della temperatura; vedere la sezione Componenti
La formazione di schiuma o bollente	<ul style="list-style-type: none"> • Vedere Bollire-Over grafico sulla friggitrice e all'inizio della sezione Funzionamento del presente manuale 	<ul style="list-style-type: none"> • Seguire Lessare-Over procedure dal grafico • Spingere l'asta di pulizia nella valvola aperta
Il grasso non si scarica	<ul style="list-style-type: none"> • Valvola di scarico intasata 	<ul style="list-style-type: none"> • Resettare motore; vedere la sezione Motore della pompa del filtro - Reset manuale del protettore
Motore del filtro non funzionante	<ul style="list-style-type: none"> • Motore surriscaldato 	

AVVISO

Maggiori dettagli sulla risoluzione dei problemi sono contenuti nel nostro Manuale Tecnico, disponibile su www.hennypenny.com, o chiamando il numero 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.

4-2. TABELLA CODICI ERRORE

In caso di errore del sistema di controllo, il display digitale visualizza un messaggio d'errore. I messaggi sono codificati: "E4", "E5", "E6", "E10", "E15", "E-25", "E-26", "E-27", "E41", "E46", "E47", "E48", "E70A" e "B" e "E92". Un allarme suona quando viene visualizzato un codice d'errore; per interrompere l'allarme premere qualsiasi pulsante.

DISPLAY	CAUSA	CORREZIONE PANNELLO DI CONTROLLO
"E-4"	Surriscaldamento scheda di controllo	Spegnere l'interruttore, e poi riportarlo su ON; se il display visualizza "E-4", la scheda di controllo si sta surriscaldando. Controllare i deflettori su ciascun lato dell'unità in caso di ostruzioni; controllare il ventilatore di raffreddamento, se presente.
"E-5"	Accorciando il surriscaldamento	Spegnere l'interruttore, e poi riportarlo su ON; Grasso se il display visualizza "E-5", controllare i circuiti di riscaldamento e la sonda della temperatura.
"E-6 A"	Sonda temperatura	Spegnere l'interruttore, e poi riportarlo su ON; aperta se il display visualizza "E-6", controllare la sonda della temperatura.
"E-6 B"	Sonda temperatura	Spegnere l'interruttore, e poi riportarlo su ON; in corto se il display visualizza "E-6", controllare la sonda della temperatura.
"E-10"	Limitatore	Resettare manualmente il limitatore premendo il pulsante di reset; se il limitatore non resetta, è necessario sostituirlo.
"E-15"	Guasto interr. scarico	Chiudere lo scarico, usando la maniglia della valvola di scarico; se il display visualizza ancora la dicitura "E-15", controllare il microinterruttore dello scarico
"E-25"	Amperaggio calore troppo elevato	Le resistenze di riscaldamento assorbono troppa corrente; controllare il circuito di riscaldamento.
"E-26"	Amperaggio calore sempre assorbito	Le resistenze di riscaldamento assorbono corrente quando i controlli non lo richiedono; controllare i controlli e il circuito di riscaldamento
"E-27"	Amperaggio calore menotroppo ridotto riscaldamento	Le resistenze di riscaldamento assorbono ridotto corrente del previsto; controllare il circuito di

4-2. TABELLA CODICI ERRORE
(continuazione)

DISPLAY	CAUSA	CORREZIONE PANNELLO DI CONTROLLO
“E-41”, “E-46”	Errore di programmazione	Spegnere e riaccendere l’interruttore. Se il display mostra un messaggio di errore, provare a reinizializzare il controllo, se l’errore persiste, sostituire la scheda di controllo
“E-47”	Convertitore anal. danneg.	Spegnere e riaccendere l’interruttore; se la dicitura “E-47” persiste, sostituire la scheda I/O o la scheda del PC; se l’altoparlante non produce suoni, è probabile che la scheda I/O sia guasta
“E-48”	Errore del sistema di ingresso	Sostituire la scheda del PC
“E-70 B”	Guasto o erroneo cablaggio dell’interruttore d’alimentazione; scheda I/O difettos	Controllare l’interruttore d’alimentazione e il relativo cablaggio; sostituire la scheda I/O se necessario.
“E-92”	Fusibile 24 VAC aperto su scheda I/O	Controllare i componenti sul circuito a 24 Volt (limitatore, interruttore di scarico) per eventuali cortocircuiti



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

* FMO! - fl\$# - ' * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4-2: -16

Italian-Translated from Original