



# Henny Penny Evolution Elite®

**Friggitrici aperte a ridotta capacità d'olio  
(Vasca sdoppiata e Vasca intera– Gas)**

**Modello EEG-141**

**Modello EEG-142**

**Modello EEG-143**

**Modello EEG-144**

FM08-130-A - Italian  
7/28/11

# MANUALE OPERATORE

**PER REGISTRARE LA GARANZIA ONLINE COLLEGARSI  
AL SITO [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)**

## NOTA

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

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

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

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

La friggitrice aperta modello EEG-10X è dotata di fiamma pilota permanente. Tuttavia non può funzionare senza energia elettrica e non tentare di usare la friggitrice durante la mancanza di corrente. La friggitrice ritorna al normale funzionamento non appena l'erogazione viene ripristinata.

## CAUTELA

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



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



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

## Dati tecnici per i prodotti recanti il marchio CE

Potenza nominale in ingresso: (netta)	Gas naturale (I2H) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas naturale (I2E) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas naturale (I2E+) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas naturale (I2L) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas naturale (I2HS) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Propano liquido (I3P) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Potenza nominale in ingresso: (lorda)	Gas naturale (I2H) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Gas naturale (I2E) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Gas naturale (I2E+) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Gas naturale (I2L) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Gas naturale (I2HS) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Propano liquido (I3P) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
Pressione di alimentazione:	Gas naturale (I2H) = 20 mbar Gas naturale (I2E) = 20 mbar Gas naturale (I2E+) = 20/25 mbar Gas naturale (I2L) = 25 mbar Gas naturale (I2HS) = 25 mbar Propano liquido (I3P) = 30/37/50 mbar
Pressione del punto di prova:	Gas naturale (I2H) = 8,7 mbar Gas naturale (I2E) = 8,7 mbar Gas naturale (I2E+) = N/D Gas naturale (I2L) = 8,7 mbar Gas naturale (I2HS) = 8,7 mbar Propano liquido (I3P) = 25 mbar
Diametro iniettore:	Gas naturale (I2H) = 2,08 mm Gas naturale (I2E) = 2,08 mm Gas naturale (I2E+) = 1,70 mm Gas naturale (I2L) = 2,30 mm Gas naturale (I2HS) = 2,30 mm Propano liquido (I3P) = 1,30 mm

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

## SEZIONE 1. INTRODUZIONE

### 1-1. INTRODUZIONE

La friggitrice aperta Henny Penny è un apparecchio concepito solo per l'uso commerciale, dotato di un microcomputer per consentire la cottura degli alimenti con facilità ed efficienza. Il design basato su un microcomputer aiuta a rendere possibile tutto ciò. Questa macchina è utilizzata solo per lavorazioni di alimenti in ambito istituzionale e commerciale.

### NOTA



- Il 16 agosto 2005 è entrata in vigore la Direttiva sullo Smaltimento dei Rifiuti Elettrici ed Elettronici nell'Unione Europea. I nostri prodotti sono stati esaminati e approvati in quanto conformi a tale direttiva. Tali prodotti sono stati inoltre revisionati per verificarne la conformità con la normativa RoHS e sono stati modificati al fine di garantire il rispetto di detta normativa. In conformità con queste direttive, la macchina non può essere smaltita come rifiuto urbano indifferenziato. Per uno smaltimento appropriato, contattare il distributore Henny Penny a voi più vicino.
- Quest'apparecchiatura non è concepita per l'uso da parte di persone (incluso bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza, a meno che non sia supervisionati o istruiti in merito all'uso dell'apparecchiatura da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

### 1-2. CARATTERISTICHE

- Pulizia agevole
- Usa il 40% in meno d'olio
- Vasca intera o vasca sdoppiata
- Controllo computer
- Struttura in acciaio inossidabile
- Ripristino automatico del termostato di alta temperatura
- Sistema di autodiagnosi incorporato nel quadro di comando
- Filtro integrato con filtraggio automatico
- Alimentazione a propano o gas naturale; 75.000 BTU/vat (21,97 kw)

### 1-3. MANUTENZIONE

Come qualsiasi altro apparecchio per la cottura di cibi, questa friggitrice aperta Henny Penny richiede una certa cura e manutenzione. Le operazioni da effettuare per la manutenzione e la pulizia sono descritte nel presente manuale e devono essere svolte regolarmente in qualsiasi momento.

### NOTA

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

## 1-4. ASSISTENZA

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

## 1-5. SICUREZZA

La friggitrice aperta Henny Penny incorpora numerose funzioni di sicurezza. Tuttavia, l'unico modo per garantirne il funzionamento in sicurezza consiste nel comprendere bene le procedure di installazione, uso e manutenzione. Le istruzioni riportate nel presente manuale sono state redatte allo scopo di aiutarvi ad apprendere le procedure corrette. Laddove le informazioni riportate siano di particolare importanza o siano connesse alla sicurezza, sono state utilizzate le parole PERICOLO, ATTENZIONE, CAUTELA e NOTA. Il loro uso è descritto di seguito.



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

**NOTA** è utilizzato per evidenziare soprattutto informazioni importanti.

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

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

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

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

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



Simbolo Massa Equipotenziale



Simbolo Smaltimento Attrezzature Elettriche ed Elettroniche (WEEE)



Simboli Pericolo scariche elettriche



Simboli Superfici Calde



Simbolo punto ad alto rischio (Friggitrici con sollevatore automatico)

## SEZIONE 2. INSTALLAZIONE

### 2-1. INTRODUZIONE

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

#### NOTA

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



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

### 2-2. RIMOZIONE DALL'IMBALLAGGIO

#### NOTA

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

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

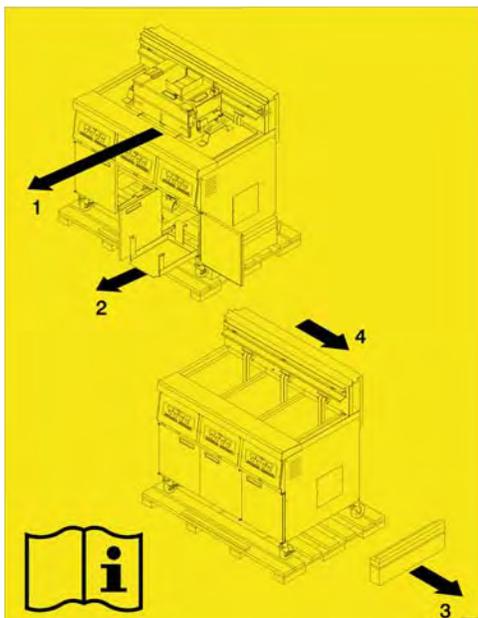


Figura 1.

#### CAUTELA

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



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

### **2-3. SELEZIONARE LA FRIGGITRICE COLLOCAZIONE**

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



*Per prevenire un incendio, installare la friggitrice aperta lasciando una distanza minima da qualsiasi materiale combustibile di 5,08 cm (2 inch) lateralmente e di 10,16 cm (4 inch) sul retro. Distanza minima da qualsiasi materiale non combustibile, 0,00 cm (0 inch) lateralmente e 0,00 cm (0 inch) sul retro. Se installata correttamente, la friggitrice aperta può funzionare solo su pavimenti in materiale non combustibile*



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

### **2-4. LIVELLARE LA FRIGGITRICE**

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

## 2-5. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

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

### NOTA

La ventilazione deve essere conforme ai codici locali, statali e nazionali. Consultare il corpo locale dei vigili del fuoco o l'ente per le costruzioni.

## 2-6. MANDATA DEL GAS



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

La friggitrice aperta a gas può essere predisposta in fabbrica per l'uso di gas naturale o propano. Controllare sulla targa dati, situata all'interno del pannello anteriore della friggitrice, i requisiti di mandata del gas. La pressione minima deve essere pari a 17,8 cm di colonna d'acqua (1,7 kPa) (17,0 mbar) e 25,4 cm di colonna d'acqua per l'uso di propano (2,49 kPa) (24,9 mbar).



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

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



**Per prevenire infortuni gravi, prendere le seguenti precauzioni:**

- **Negli Stati Uniti, l'installazione deve essere eseguita in conformità all'American National Standard Z223.1/NFPA 54 -(ultima edizione) e alle norme edili municipali locali. Nel Canada, deve essere eseguita in conformità alle norme CSA B149.1 alle norme di installazione per gli apparecchi a gas e alle norme locali. In Australia, deve essere eseguita in conformità alle norme Australian Gas Authority AG601-2000, sezione AS5601.)**

## **2-6. MANDATA DEL GAS (continua)**

- **La friggitrice e il relativo rubinetto di intercettazione devono essere scollegati dall'impianto del gas durante qualsiasi prova di pressione eseguita a pressioni superiori a 3,45 kPa (34,5 mbar) (1/2 PSIG).**
- **Isolare la friggitrice dalla tubazione di mandata del gas, chiudendone il rubinetto di intercettazione durante qualsiasi prova di pressione dell'impianto del gas eseguita a pressioni pari o inferiori a 3,45 kPa (34,5 mbar) (1/2 PSIG).**
- **Per l'allacciamento all'impianto del gas usare un tubo in acciaio nero standard da un pollice (2,54 cm) e raccordi in ghisa malleabile per il collegamento di 3-4 friggitrici aperte e da 3/4 di pollice (1,91 cm) per 2 friggitrici.**
- **Non utilizzare raccordi in ghisa grigia.**
- **Sebbene si raccomandi l'uso di un tubo da un pollice (2,54 cm) per per 3-4 friggitrici e 3/4 di pollice (1,91 cm) per 2 friggitrici, i tubi devono essere di diametro adeguato e installati in modo appropriato per assicurare una portata del gas sufficiente alla richiesta massima senza eccessiva perdita di pressione tra il contatore e la friggitrice. La perdita di pressione nella tubazione non deve superare 0,76 cm di colonna d'acqua (0,747 mbar).**

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

1. Installando un rubinetto di intercettazione e un raccordo di scollegamento della friggitrice oppure
2. Installando un raccordo con certificazione CSA heavy-duty. Per eseguire la manutenzione di questo apparecchio, che è dotato di ruote piroettanti, è necessario installare un raccordo a norma ANSI Z21.69 o CAN/CSA 6.16m88 e un raccordo a scollegamento rapido a norma ANSI Z21.41 o CAN 1-6.9m70. Inoltre l'apparecchio deve essere installato con dispositivi che limitino la trasmissione di sollecitazioni al raccordo, come specificato nelle istruzioni del produttore dell'apparecchio stesso.
3. Vedere l'illustrazione sulla pagina seguente per il collegamento corretto del flessibile del gas e del cavo di trattenimento.

### **NOTA**

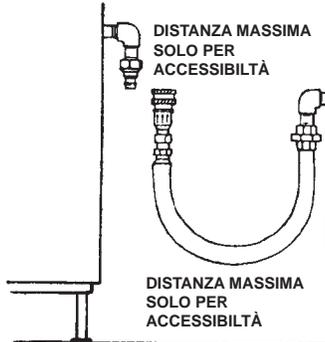
Il cavo di trattenimento limita la distanza massima dalla parete a cui si può tirare la friggitrice aperta. Per eseguire la pulizia o la manutenzione dell'unità occorre scollegare tale cavo dalla friggitrice aperta e dalla presa del gas. Si otterrà così un accesso migliore a tutti i lati della friggitrice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

**2-6. MANDATA DEL GAS (continua)**

**ALLACCIAMENTO DEL GAS**

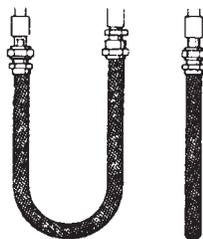
**GIUSTO**

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



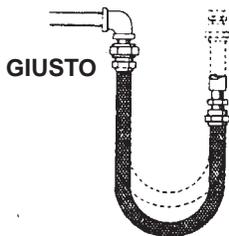
**SBAGLIATO**

EVITARE CURVE E TORSIONI quando si tira via la friggitrice dalla parete. (La separazione massima torcerà le estremità, anche se installate correttamente, e ridurrà la durata del connettore.)



**GIUSTO**

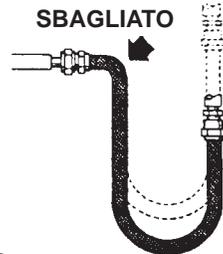
I RACCORDI e il tubo flessibile devono essere installati rimanendo complanari, come illustrato a sinistra. **NON SFALSARE I RACCORDI** – si causerebbero attorcimenti e sollecitazioni eccessive, che provocherebbero un guasto irreversibile.



**GIUSTO**

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

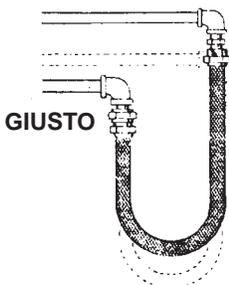
Producendo una curva stretta, come illustrato a destra, si fa torcere e si mette sotto sforzo il tubo flessibile metallico, sino a causare il guasto prematuro in corrispondenza del raccordo.



**GIUSTO**

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

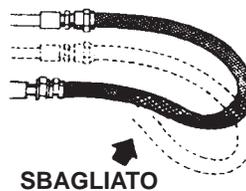
Riducendo il raggio presso i raccordi, come illustrato a destra, si creano due curve che causano sollecitazioni sui raccordi stessi, che possono spezzarsi.



**GIUSTO**

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

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



**CAVO DI TRATTENIMENTO**

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

**CAUTELA**

**PARETE IN CARTONGESSO**

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

**CAUTELA**

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

## 2-7. PROVA DI PERDITA DEL GAS

### NOTA

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

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



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

## 2-8. IMPOSTAZIONE REGOLATORE DI PRESSIONE DEL GAS

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

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

### NOTA

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

## 2-9. REQUISITI ELETTRICI

- 120 V, 50/60 Hz, 12 A, monofase
- 230 V, 50 Hz, 7 A, monofase

La friggitrice a gas da 120 V è dotata di fabbrica di un cavo e di una presa collegati a terra per la prevenzione da scariche elettriche, e deve essere collegata a una presa di terra tripolare collegata a terra. Non tagliare o rimuovere il terminale per la messa a terra. Qualsiasi spina da 230V impiegata sugli apparecchi a 230 V deve essere conforme alle norme CEI.



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

## 2-9. REQUISITI ELETTRICI (continua)



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

### NOTA

Scollegare l'alimentazione prima di effettuare pulizia o interventi di manutenzione sulla friggitrice.

## 2-10. CUSCINETTI DEL MOTORE

I cuscinetti del motore elettrico sono permanentemente lubrificati. NON LUBRIFICARE.

## 2-11. ILLUMINAZIONE E SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI

1. Portare l'interruttore in posizione OFF.
2. Attendere almeno 5 minuti e riportare l'interruttore in posizione ON.
3. Premere il pulsante  sui controlli (sinistra o destra).
4. Il bruciatore si accende e funziona in Ciclo di fusione finché non raggiunge la temperatura preimpostata.
6. Una volta che il display mostra la scelta di un prodotto o due trattini, premere il pulsante relativo al prodotto desiderato.

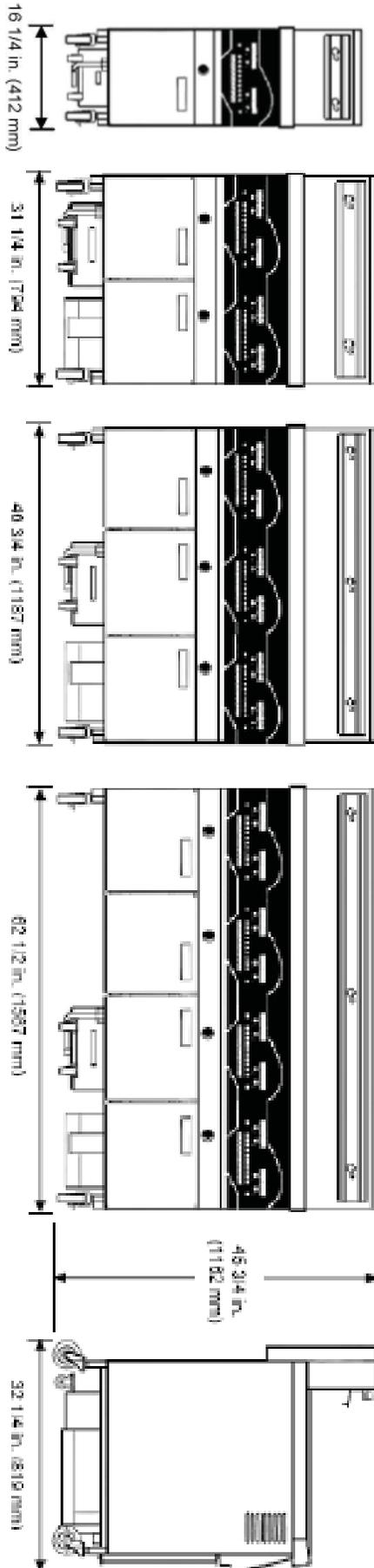
### NOTA

La friggitrice è dotata di un modulo di accensione che ha un tempo di sicurezza di accensione impostato (TSA) di 90 secondi.

Spegnimento del bruciatore:

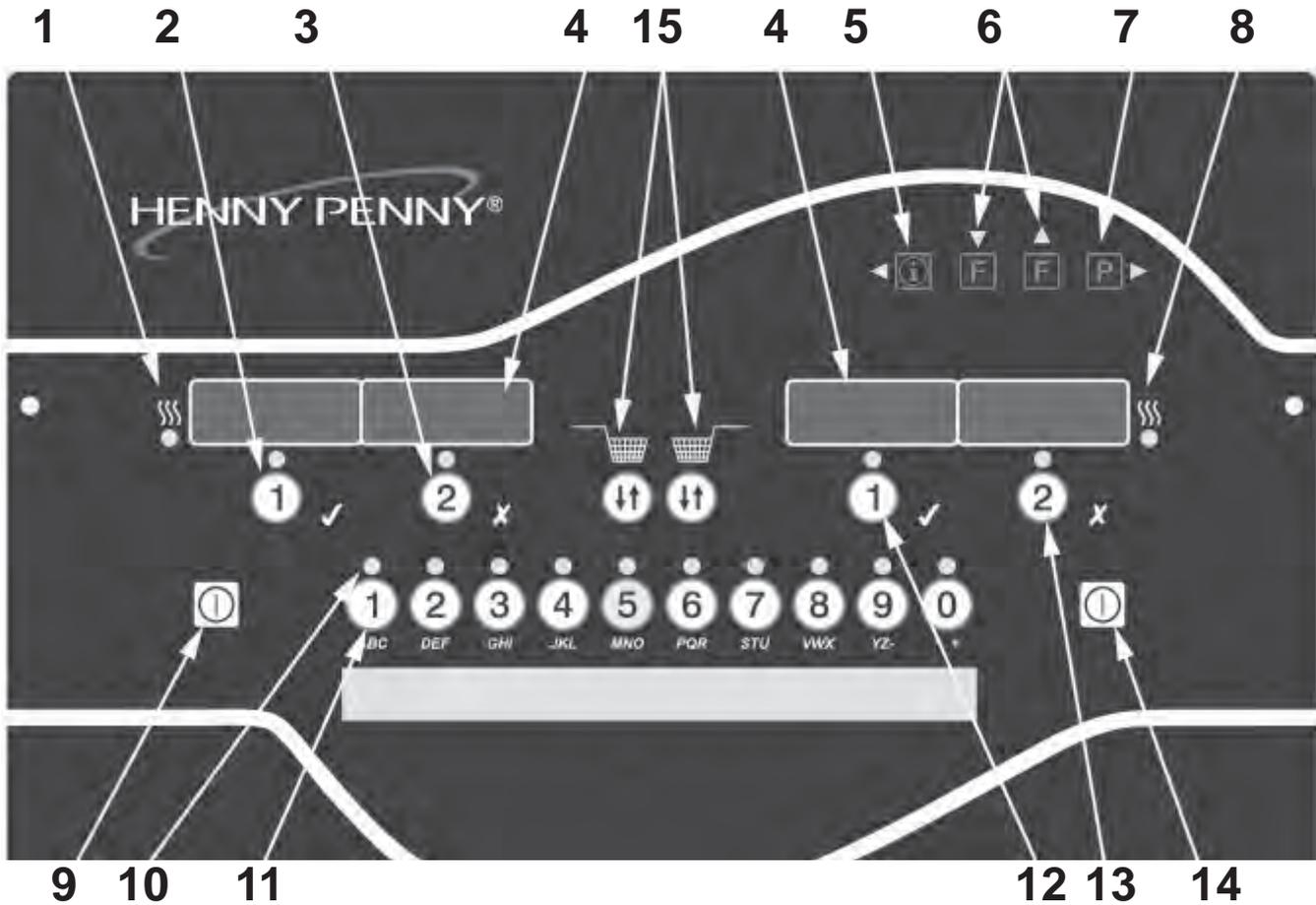
1. Premere il pulsante  sui controlli (sinistra o destra).
2. Portare l'interruttore in posizione OFF.  
NOTA: Ciò spegne tutti i bruciatori.

**2-12. DIMENSIONI**



**SEZIONE 3. FUNZIONAMENTO**

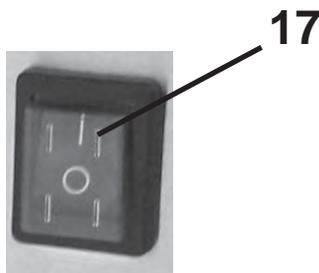
**3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE** Fare riferimento alle istruzioni riportate nelle pagine seguenti.



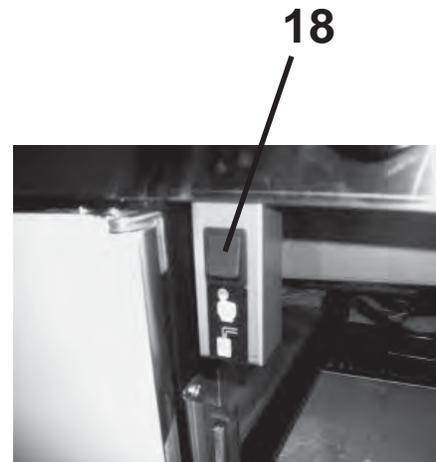
**Figura 3-1**



**Figura 3-2**



**Figura 3-3**



**Figura 3-4**  
**(Friggitrici funzionanti solo con olio all'ingrosso)**

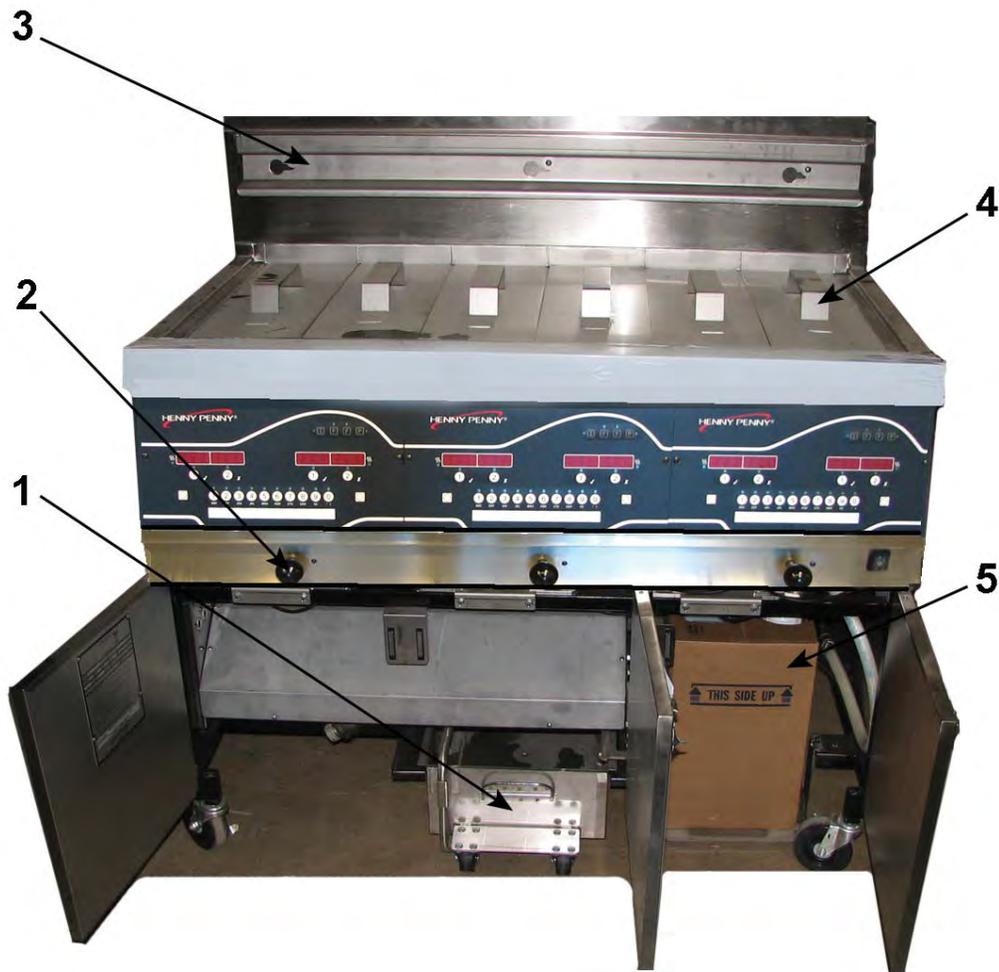
**3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE (continua)**

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

Fig. Nr.	Articolo Nr.	Descrizione	Funzione
3-1	1		Questo LED si illumina quando viene azionato il comando che attiva il riscaldamento della vasca sinistra e i bruciatori si accendono e riscaldano l'olio
3-1	2		Durante il normale funzionamento, premere questo tasto per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello sinistro; premere per cambiare il prodotto visualizzato, utilizzato anche per ✓ per indicare SI o per confermare
3-1	3		Durante il normale funzionamento, premere questo tasto per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello sinistro; premere per cambiare il prodotto visualizzato, utilizzato anche per X per indicare NO o per cancellare
3-1	4	Display digitale	Visualizza i codici del prodotto; il conto alla rovescia del timer durante i cicli di cottura; i suggerimenti durante le modalità filtro; le selezioni in Modalità Programma; la temperatura dell'olio se premuto; i codici d'errore (disponibile in più lingue)
3-1	5		Premere una volta per visualizzare la temperatura dell'olio;  due volte per visualizzare la temperatura impostata; utilizzato in modalità programmazione; utilizzato inoltre  per il pulsante; premere per visualizzare le seguenti informazioni sullo stato della friggitrice: a. temperatura corrente dell'olio b. temperatura corrente dell'olio c. recupero informazioni per ogni vasca (250°F-300°F) (121°C-149°C)
3-1	6		Utilizzato in modalità programmazione e filtro; pulsante sinistro utilizzato per vasca sinistra suddivisa e pulsante destro utilizzato per vasca destra suddivisa; anche usato per i pulsanti  o  ; premere per visualizzare i seguenti stati del filtro: a. numero di cicli prima del prossimo filtro Modalità Filtro Generale percentuale di portata del filtro in Modalità Misto b. ora e data del filtro più recente su ogni vasca
3-1	7		Utilizzato per accedere alle Modalità Programmi; utilizzato come  pulsante per avanzare ai prossimi parametri nelle Modalità Programma e Filtro; premere per selezionare la seconda lingua e il volume
3-1	8		Questo LED si illumina quando viene azionato il comando che attiva il riscaldamento della vasca e gli elementi riscaldano l'olio

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

Fig. Nr.	Articolo Nr.	Descrizione	Funzione
3-1	9		Premere per accendere o spegnere la vasca o le vasche di sinistra; sulle vasche possono essere usati entrambi i pulsanti
3-1	10 & 11		<p>I pulsanti LED della macchina si illuminano quando è stato selezionato, un determinato prodotto, o quando è compatibile con la temperatura di cottura</p> <p>Premere per selezionare il prodotto desiderato; premere per posizionare le lettere sotto il pulsante durante l'assegnazione di un nome a un prodotto in Modalità Programma</p>
			L'interruttore  L'interruttore può essere usato per avviare la macchina in Modalità Riposo se attivato nella Modalità Programma Speciale
3-1	12		Durante il normale funzionamento, premere questo tasto per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello sinistro; premere per cambiare il prodotto; premere per confermare gli avvisi nelle modalità filtro; è utilizzato anche per ✓ per indicare SI o per confermare
3-1	13		Durante il normale funzionamento, premere questo tasto per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello sinistro; premere per cambiare il prodotto; premere per rifiutare gli avvisi nelle modalità filtro; è utilizzato anche per X per indicare NO o per cancellare
3-1	14		Premere per accendere o spegnere la vasca o le vasche di destra
3-2	15		Sollevamento automatico SOLO su friggitrice. Premere per sollevare o abbassare i cestelli.
3-2	16		Una spia Filter Beacon® si trova sul lato di ogni manopola di drenaggio nera; quando è blu  , indica che è necessario filtrare l'olio questa volta;
			la spia lampeggia quando lo scarico deve essere aperto o chiuso
3-3	17		Quando l'interruttore d'accensione è posizionato su ON, i comandi e le pompe vengono alimentati
3-4	18		Per le friggitrice con fornitura ad olio sfuso, premere questo, pulsante per riempire la tanica



**Figura 3-4**

Fig. Nr.	Articolo Nr.	Descrizione	Funzione
3-4	1	Filtro gruppo coppa di drenaggio.	L'olio viene scaricato in questa coppa e successivamente viene spinto nei filtri al fine di prolungare la durata d'utilizzo dell'olio
3-4	2	Manopola di drenaggio	Estrarre le manopole nere per aprire la valvola di scarico e far uscire l'olio dalla vasca; ricollocare nella posizione iniziale per chiudere la valvola di scarico e far pompare l'olio nella vasca
3-4	3	Appoggio del cestello	I cestelli vengono appesi a questo supporto quando non vengono utilizzati, o per scaricare la friggitrice dopo un ciclo di cottura
3-4	4	Coperchi delle vasche	Coprono la vasca quando non è utilizzata
3-4	5	Tanica	Tanica; contiene l'olio da pompare nelle vasche fino a raggiungere il livello dell'olio del processo Oil Guardian™

### 3-2. MODALITÀ SET-UP

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

Quando l'interruttore della friggitrice è acceso, viene visualizzato "OFF" su entrambi i display. Premere  su uno dei lati per visualizzare \*SETUP\* \*INSERIRE CODICE\* nei display. Premere 1, 2, 3, per visualizzare "LINGUA" sul display di sinistra, "INGLESE" sul display di destra.

Utilizzare i pulsanti ▲ o ▼ per cambiare il display in "FRANCESE", "SPAGNOLO", "PORTOGHESE", "TEDESCO", "SVEDESE", "RUSSO".

Premere ► per continuare a impostare gli altri parametri:

- FORMATO TEMP - °F o °C
- FORMATO ORA - 12-H O 24-H
- INSERIRE ORA - Ora del giorno (utilizzare gli appositi pulsanti per cambiare)
- INSERIRE ORA - AM o PM
- FORMATO DATA - US (MM-GG-AA) o INTERNAZIONALE (GG-MM-AA)
- INSERIRE DATA - Data del giorno (utilizzare gli appositi pulsanti per cambiare)
- ORA LEGALE - 1.OFF; 2.US (2007 e successivi); 3.EURO; 4.FSA (US prima del 2007)
- TIPO FRIGGITRICE - ELET o GAS
- TIPO VASCA - INTERA O SDOPPIATA
- SOLLEVAMENTO AUTOMATICO ATTIVO? - SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DISATTIVATO o SOLLEVAMENTO AUTOMATICO ATTIVO
- FORNITURA OLIO IN MASSA - SI o NO
- SMALTIMENTO OLIO IN MASSA? - SI o NO
- N/S - Visualizza il numero di serie del prodotto o può essere registrato (QUESTO NUMERO DI SERIE DEVE CORRISPONDERE A QUELLO IMPRESSO SULLA TARGHETTA SEGNALETICA ALL'INTERNO DEGLI SPORTELLI.)
- 2 LINGUA- Impostando una seconda lingua nei comandi, è possibile ora scegliere 2 lingue premendo  durante il normale funzionamento. Una lingua viene visualizzata nel display di sinistra e la seconda in quello di destra. Premere il pulsante √ una volta selezionata la lingua desiderata, seleziona la lingua visualizzata nei display.
- 2 VOLUME - Impostando un secondo volume nei comandi, è possibile ora scegliere 2 livelli di volume premendo  due volte durante il normale funzionamento.  
Un'impostazione del volume viene visualizzata nel display di sinistra (da NESSUNA a 10; con 10 = valore più alto) mentre il secondo valore del livello di volume viene visualizzato nel display di destra. Per selezionare il volume, premere il pulsante √ una volta selezionato il volume desiderato.
- SETUP COMPLETO

## NOTA

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

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

### 3-3. RIEMPIMENTO O AGGIUNTA OLIO



Figura 1.



Figura 2.



Figura 3.

## CAUTELA

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

*Si sconsiglia l'uso di olio solido. L'olio solido può provocare intasamento e danni alla pompa.*

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



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

2. **Capacità olio:**

Vasche intere = 15 quarti/30 lb (14,2 litri/13,6 kg)

Vasche sdoppiate = 7,5 quarti/15 lb (7,1 litri/6,8 kg)

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

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

**Riempimento della Vasca dalla Fornitura massa Olio (Deve essere munito di accessori opzionali e i comandi devono essere impostati su "SI" per "Fornitura Massa Olio?" in Modalità Set-Up)**

1. Ruotare l'interruttore principale d'accensione su ON.
2. Collocare il supporto del cestello all'interno della vasca Figura 3.
3. Premere e tenere premuto **F** (su uno dei lati) finché sul display non viene visualizzato \*MENU FILTRO\*, insieme a 1.FILTRO AUTOMATICO?
4. Premere e rilasciare il pulsante ► 6 volte finché sul display non compare "7. RIEMPIRE IL CONTENITORE DALLA MASSA".
5. Premere il pulsante √ per visualizzare "RIEMPIMENTO VASCA" e successivamente "√=PUMP" "X=DONE". Premere e tenere premuto il pulsante √ nuovamente per riempire la vasca e visualizzare "RIEMPIMENTO".
6. Quando l'olio si trova al livello inferiore rilasciare il pulsante √ e il display visualizza nuovamente "RIEMPIMENTO VASCA" "√=PUMP" "X=DONE". Premere il pulsante X due volte per tornare al normale funzionamento.



Premere e tenere premuto il pulsante nero sul retro dello sportello destro per riempire la tanica dalla Fornitura di massa olio nella quantità necessaria. Figura 3.

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

1. Assicurarsi che il supporto per il cestello sia nella vasca e che quest'ultima sia riempita d'olio fino al livello appropriato.

Modello EEG-141, riempire il serbatoio dell'olio. Si veda la Sezione 3-10.

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

La friggitrice entra automaticamente nel Ciclo di Fusione finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180°F (82°C) e a questo punto la macchina esce automaticamente dal Ciclo Fusione

#### **NOTA**

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

Il display quindi visualizza "“USCITA FUS” e “SI NO”. Premere il pulsante  per "SI" e la vasca si riscalda continuamente finché la temperatura impostata non viene raggiunta.

#### **CAUTELA**

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



**NON SOVRACCARICARE, OPPURE POSIZIONARE UN PRODOTTO CON UN ELEVATO CONTENUTO DI UMIDITÀ NEI CESTELLI. 3 LBS. (1,4 KG.) È LA QUANTITÀ MASSIMA DI PRODOTTO PER VASCA INTERA E 1-1/2 LB. (0,68 KG.) PER LE VASCHE SDOPPIATE. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE TRABOCCHI D'OLIO DALLA VASCA CHE POTREBBERO CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDI E/O DANNI ALLE COSE.**

**SE LA RIDUZIONE DI TEMPERATURA SUPERA I 420°F (216°C), SPEGNERE IMMEDIATAMENTE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE E FAR RIPARARE LA FRIGGITRICE. SE LA TEMPERATURA DELL'OLIO SUPERA IL PUNTO DI IGNIZIONE, SI PUÒ VERIFICARE UN INCENDIO, CON CONSEGUENTI USTIONI GRAVI E/O DANNI ALLE COSE.**

### 3-5. OPERAZIONI DI BASE

La friggitrice Evolution Elite è disponibile nei modelli senza e con sollevamento automatico. I controlli del sollevamento automatico permettono ai cestelli di essere abbassati automaticamente all'inizio di ogni ciclo di cottura e sollevarsi alla fine del ciclo.

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

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

#### NOTA

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

### 3-6. MODALITÀ RIPOSO

Se programmata, la Modalità Riposo consente di risparmiare olio e costi di gestione. Se la friggitrice non viene usata per alcuni minuti, i comandi possono impostarsi automaticamente a una temperatura dell'olio inferiore. Per attivare la Modalità Riposo, premere il pulsante, , o può essere programmata per attivarsi automaticamente dopo "X" minuti di inattività della vasca.

L'olio si mantiene a una temperatura più bassa finché non viene premuto , e l'olio si riscalda fino a raggiungere la temperatura di cottura. Vedere Modalità Speciali di Programma, SP-12, SP-13 e SP-14.

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

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

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

Se il livello dell'olio è un po' basso, è possibile aggiungere alla vasca, in qualsiasi momento dell'olio dalla tanica in modo da raggiungere il corretto livello dell'olio seguendo la seguente procedura. Questa procedura NON deve essere usata per riempire una vasca vuota.

1. Premere e tenere premuto **F** finché non viene visualizzato sul display “\*MENU FILTRO\*”, insieme a “1.FILTRO EXPRESS”.
2. Premere **▶** 5 volte finché nel display non è visualizzato “6.RIEMPIMENTO DALLA TANICA”.
3. Premere il pulsante **√** e sul display sarà visualizzata “\*POMPA” ed “ESCI”.
4. Premere e tenere premuto il pulsante **√** finché sul display non compare “RIEMPIMENTO” e l'olio viene pompato dalla tanica nella vasca.
5. Una volta che la vasca di cottura è piena, rilasciare il pulsante **√** e sul display sarà visualizzato nuovamente “\*POMPA” ed “ESCI”. Premere il pulsante **X** due volte per tornare al normale funzionamento.

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

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

Per modificare la temperatura impostata per il prodotto desiderato:

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

### 3-9. SOSTITUZIONE DELLA TANICA



Figura 1.

1. Sul display viene visualizzata la scritta “IL LIVELLO DELL’OLIO NELLA TANICA È BASSO” e viene azionato un allarme acustico.
2. Aprire lo sportello destro e tirare fuori la tanica dalla friggitrice. Tirare il tappo dalla tanica e sostituirla con una tanica piena.

Figura 1.

**NOTA**

Modello EEG-141 (vasca singola) vedere la sezione successiva.

### 3-10. MODELLO EEG-141 SERBATOIO OLIO



**Figura 1.**



**Figura 2.**



**Figura 3.**



**Figura 4.**

#### **Riempimento del serbatoio dell'olio**

1. Sul display viene visualizzata la scritta “IL LIVELLO DELL’OLIO NELLA TANICA È BASSO” e viene azionato un allarme acustico.
2. Aprire lo sportello e tirare in avanti il serbatoio e rimuovere il coperchio. Figura 1.
3. Porre una staffa sullo sportello. Figura 2.
4. Versare olio nel serbatoio fino a riempire i tubi (13 lbs. (6,12 kg.)) e riposizionare il coperchio e spingere nuovamente indietro in posizione. Figura 3.

#### **Rimozione/Pulizia del serbatoio**

1. Aprire lo sportello e tirare avanti il serbatoio.
2. Far scorrere il serbatoio a sinistra e sollevare dalla friggitrice. Figura 4.
3. Pulire il serbatoio in un lavandino con acqua e sapone.

#### **NOTA**

Prima di riposizionare il serbatoio in posizione, lubrificare gli o-ring (in basso) sul tubo del filtro con olio freddo. Verificare l'usura degli o-ring e sostituirli se necessario. Per sostituire l'o-ring, usare un piccolo cacciavite piatto, fare leva sull'o-ring ed estrarre l'estremità del tubo. Vedere di seguito.



### 3-11. SMARTFILTER EXPRESS™



Figura 1.



Figura 2.



Figura 3.

1. Durante il normale funzionamento e dopo un certo numero di cicli di cottura, la spia Filter Beacon® s'illumina sulla parte anteriore della friggitrice (Figura 1), e viene visualizzata la scritta lampeggiante "FLTR ADESSO?" "SI NO".

Se si seleziona **X** per NO, la friggitrice riprende il normale funzionamento e l'avviso di filtraggio viene visualizzato successivamente.

2. **Controllare il filtro della coppa:** Se il filtro della coppa di drenaggio o il coperchio non sono in posizione, sul display sarà visualizzato "CONT COPPA". Assicurarsi che il tubo del filtro sia collegato saldamente, e che il filtro della coppa di drenaggio sia sotto la friggitrice al proprio posto che il coperchio della coppa di drenaggio sia nella sua posizione.
3. Premere il pulsante  $\checkmark$  per SI e sul display viene visualizzato \*PULIRE VASCA\* seguito da "CONFERMA" "SI NO". Premere il pulsante  $\checkmark$  per SI e sul display sarà visualizzato "APRIRE COPPA". Tirare fuori la manopola della coppa (Figura 2), il display visualizzerà "DRENAGGIO" e l'olio sarà scaricato dalla vasca.



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



Se NON si desidera filtrare l'olio, premere  il display visualizzerà "STOP" e lo SmartFilter sarà cancellato. La luce blu si spegne e la macchina ritorna al normale funzionamento. Un nuovo avviso di filtraggio sarà visualizzato dopo molti altri cicli di cottura.

Se sul display viene visualizzato "SVUOTA VASCA", seguito da, "SI NO", significa che la coppa è intasata. Utilizzare la spazzola bianca dritta per pulire la coppa e poi premere il pulsante  $\checkmark$ . Sul display apparirà "DRENAGGIO", e sarà avviata la procedura di filtraggio.

4. Una volta terminato il filtraggio, il display visualizzerà "CHIUDERE LA COPPA". Premere sulla manopola della coppa per chiudere il drenaggio (Figura 3). La vasca quindi si riempie nuovamente d'olio.
5. Una volta riempita, sul display sarà visualizzato "LA VASCA È PIENA?" "SI NO". Assicurarsi che la vasca sia piena e successivamente premere il pulsante  $\checkmark$  per SI e la macchina ritorna al normale funzionamento.

**3-11. SMARTFILTER EXPRESS™**  
**(Continua)**

6. Se l'olio non è stato pompato nuovamente nella vasca al livello appropriato durante la procedura di SmartFilter Express™, premere il pulsante **X** per NO e la pompa funzionerà per altri 30 secondi.
7. Sul display viene visualizzato “LA VASCA È PIENA?” “SI NO”. Assicurarsi che la vasca sia piena e premere il pulsante √ e sul display sarà visualizzato e la macchina ritorna al normale funzionamento. Premere il pulsante **X** e la pompa funzionerà per altri 30 secondi. Potete provare a riempire la vasca 3 volte.

**Errore filtro**

8. Dopo aver cercato di riempire la vasca per 3 volte senza successo, sarà visualizzata la scritta “CAMBIARE IL CUSCINETTO DEL FILTRO?” “SI NO”. Se si desidera cambiare il cuscinetto del filtro adesso, premere √ e cambiare il cuscinetto seguendo le procedure descritte nel paragrafo Cambiare il cuscinetto del Filtro. La macchina ritorna al normale funzionamento.

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

9. Durante la procedura SmartFilter Express™ successiva con un nuovo cuscinetto, se la vasca non si riempie dopo 3 tentativi, il display visualizzerà “È NECESSARIO RIPARARE IL FILTRO, VEDERE GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI”.

Se appare il messaggio “Richiesta Assistenza”, ogni 15 minuti il display visualizzerà “FILTRO RIPARATO? “SI NO”. Se non è stato risolto il problema, premere il pulsante **X**. Una volta risolto il problema, premere √ e la macchina ritorna al normale funzionamento.

**NOTA**

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

### 3-12. FILTRAGGIO QUOTIDIANO

Questa procedura di filtraggio consente di avere una pulizia più accurata della vasca e deve essere effettuata una volta al giorno. La vasca può essere sottoposta a filtraggio durante le fasi di fermo.



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

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



Figura 1.

- 1. Controllare il filtro della coppa:** Un nuovo cuscinetto per filtro deve essere usato sul primo filtro ogni giorno, ma lo stesso cuscinetto può essere utilizzato per il resto del giorno, eccetto che per le frittiture di pesce. **Si consiglia di cambiare il cuscinetto del filtro dopo aver fritto del pesce.**

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

2. Premere e tenere premuto **F** finché sul display sarà visualizzato **“1.EXPRESS FILTER?”** Per le friggatrici con vasche sdoppiate, utilizzare il pulsante **F** sinistro per la vasca sinistra e quello **F** destro per la vasca di destra.
3. Premere il pulsante **▶** e sul display sarà visualizzato **“2.FILTRAGGIO QUOTIDIANO?”**
4. Premere il pulsante **√** per SI e sul display viene visualizzato **“CONFERMA”** seguito da **“SI NO”**.
5. Premere il pulsante **√** per SI e sul display viene visualizzato **“APRIRE DRENAGGIO”** Estrarre la manopola di drenaggio (Figura 1), il display visualizzerà **“DRENAGGIO”** e l'olio sarà espulso dalla vasca, o premere il pulsante **X** per NO e la macchina ritorna al normale funzionamento.
6. Una volta che l'olio è stato drenato dalla vasca, rimuovere il supporto del cestello dalla vasca. Figura 2.



Figura 2.



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

### 3-12. FILTRAGGIO QUOTIDIANO (Continua)

7. Raschiare o spazzolare i lati e il fondo della vasca. Fare attenzione a non danneggiare i sensori.

#### **CAUTELA**

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

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

8. Una volta che la vasca è pulita e il display visualizza "PULITURA VASCA COMPLETA?" "SI NO". Premere il pulsante √ per SI e il display visualizzerà "LAVARE LA VASCA" "SI NO".
9. Premere il pulsante √ e il display visualizzerà "LAVAGGIO". L'olio circola nella vasca per alcuni minuti. Una volta che il ciclo di lavaggio è completo, il display visualizzerà "LAVARE DI NUOVO?" "SI NO".
10. Premere il pulsante √ per SI se è necessario effettuare un altro lavaggio, in caso contrario premere il pulsante X per NO e sul display viene visualizzato "CHIUDERE DRENAGGIO" Premere sulla manopola di drenaggio per chiudere il drenaggio (Figura 3) e il display visualizzerà "RISCIACQUO" e la vasca si riempirà d'olio.
11. Una volta riempita la vasca, il display visualizzerà "APRIRE DRENAGGIO". Estrarre la manopola di drenaggio per aprire il drenaggio (Figura 4) e il display visualizzerà "RISCIACQUO". Terminato il risciacquo, il display visualizza "RISCIACQUARE DI NUOVO?" "SI NO".
12. Premere il pulsante √ per SI se è necessario effettuare un altro risciacquo, in caso contrario premere il pulsante X per NO. Il display visualizza "PULIRE?" "SI".
13. Premere il pulsante √ per SI e l'olio viene "ripulito" mediante circolazione nel sistema di filtraggio. Il display visualizza "5:00 STOP PULITURA". Se si desidera interrompere la pulitura, premere il pulsante X in caso contrario l'olio viene ripulito per 5 minuti.
14. Quando l'olio è stato ripulito, il display visualizzerà "RIEMPIRE LA VASCA?" "SI". Premere il pulsante √ e sul display sarà visualizzata "CHIUDERE DRENAGGIO". Premere sulla manopola di drenaggio per chiudere il drenaggio (Figura 3), il display visualizzerà "RIEMPIMENTO" e la vasca si riempie nuovamente d'olio.
15. Una volta riempita, sul display sarà visualizzato "LA VASCA È PIENA?" "SI NO". Premere il pulsante √ per SI e la friggitrice ritorna al normale funzionamento.



**Figura 3.**



**Figura 4.**

Se viene premuto il pulsante X il display visualizzerà "RIEMPIMENTO". Potete cercare di riempire la vasca 4 volte e quindi viene aggiunto "ESCI MODALITA' AGGIUNTA". Premere il pulsante √ e la pompa della tanica funzionerà per 60 secondi, riempiendo la vasca dalla tanica. Premere il X pulsante due volte per tornare al normale funzionamento.

**3-13. ELIMINAZIONE DELL'OLIO  
DALLA VASCA MEDIANTE  
UNA NAVETTA DI SCARICO  
DELL'OLIO OPZIONALE**



**Figura 1.**



**Figura 2.**



**Figura 3.**

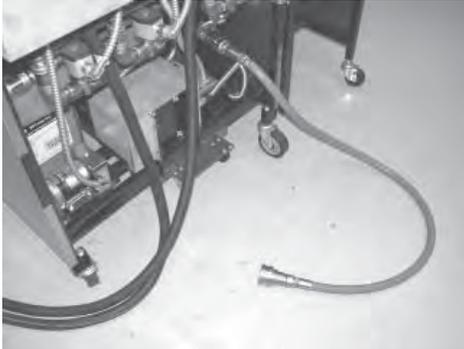
**CON L'USO PROLUNGATO, IL PUNTO DI INFIAMMABILITÀ SI RIDUCE. SCARICARE L'OLIO SE PRESENTA SEGNI DI ECCESSIVO FUMO O SCHIUMA. IN CASO CONTRARIO POTREBBERO VERIFICARSI LESIONI PERSONALI, INCENDI E/O DANNI ALLE COSE.**

1. Aprire lo sportello, sollevarlo sul fermo della coppa di drenaggio ed estrarre il gruppo coppa di drenaggio, utilizzando la maniglia della coppa di drenaggio. Figure 1 e 2.
2. Premere e tenere premuto **F** (su uno dei lati) finché sul display non viene visualizzato “\*MENU FILTRO\*”, insieme a “1.FILTRO EXPRESS?”.
3. Premere e rilasciare **▶** il pulsante due volte finché il display non visualizzi “3.SMALTIRE”. Premere il pulsante **√** finché il display non visualizza “SMALTIRE?” “SI NO”.
4. Premere il pulsante **√** e il display visualizzerà “IL DISPOSITIVO DI SMALTIMENTO È IN POSIZIONE?” Il display visualizza “SI NO”.
5. Con la navetta di scarico inserita (Figura 3), premere il pulsante **√** e il display visualizzerà “APRIRE DRENAGGIO”. Estrarre la manopola di drenaggio per aprire il drenaggio e il display visualizzerà “DRENAGGIO”. A questo punto l’olio fuoriesce dalla vasca nella navetta.
6. Il display visualizzerà “SVUOTARE VASCA “SI NO”. Verificare che la vasca sia vuota, e premere il pulsante **√**.
7. Il display visualizzerà “PUL VASCA COMPLETA “SI NO”. Una volta che la vasca è pulita, premere il pulsante **√** e il display visualizzerà “CHIUDERE VASCA”. Premere sulla manopola di drenaggio.
8. Il display visualizzerà “RIEMPIRE LA VASCA MANUALMENTE”, seguito da “LA VASCA È PIENA?”, insieme a “SI NO”. Riempire la vasca fino al livello inferiore indicato sul retro della vasca e successivamente premere il pulsante **√**. Vedere le istruzioni relative al riempimento e all’aggiunta di olio riportate nel paragrafo 3-3.

La friggitrice ritorna al normale funzionamento.

9. Rimuovere la navetta di scarico da sotto la friggitrice e rimettere a posto il gruppo di filtraggio della coppa.

**3-14. ISTRUZIONI OPERATIVE  
PER UN SISTEMA  
OPZIONALE DI  
SMALTIMENTO DELL'OLIO**



**Figura 1.**



**Figura 2.**

1. Collegare l'aggancio rapido femmina, che è collegato a sua volta al tubo flessibile sul retro della friggitrice aperta, all'aggancio rapido maschio corretto sul muro. Una volta effettuato il collegamento, il tubo può rimanere connesso a meno che la friggitrice non venga spostata. Figure 1 e 2.

**NOTA**

“SMALTIMENTO MASSA OLIO?” nella Modalità Programma Speciale o Set-Up, deve essere impostato su “SI” affinché venga attivato il Sistema di Smaltimento Massa Olio. È possibile inserire anche una password (1, 2, 3) nella Programmazione Speciale, PS-27.

2. Premere e tenere premuto **F** (sinistra o destra per la vasca sdoppiata) finché il display non visualizza “\*MENU FILTRO\*”, finché il display non visualizza “\*MENU FILTRO\*”, “1.EXPRESS FILTER?”.
  3. Premere e rilasciare ► il pulsante due volte finché il display non visualizzi “3.SMALTIRE”. Premere il pulsante √ finché il display non visualizza “SMALTIRE?” “SI NO”, o inserire il codice 1, 2, 3, se SP-27 è impostato su SI.

4. Premere il pulsante √ finché il display visualizza “SVUOTARE LA VASCA?” Il display visualizza “SI NO”.

Premere il pulsante **X** se la coppa di drenaggio contiene già dell'olio. Passare alla fase 8.

5. Premere il pulsante √ e sul display sarà visualizzata “APERTURA DRENAGGIO”. Estrarre la manopola di drenaggio per aprire il drenaggio e il display visualizzerà “DRENAGGIO”. L'olio passa quindi dalla vasca alla coppa di drenaggio.
6. Il display visualizzerà “SVUOTARE VASCA “SI NO”. Verificare che la vasca sia vuota, e premere il pulsante √.
7. Il display visualizzerà “PUL VASCA COMPLETA “SI NO”. Una volta vuota, premere il pulsante √.
8. Il display visualizza “SMALTIRE” e quindi “√=PUMP” “X=DONE. Premere il pulsante √ per pompare l'olio dalla coppa di drenaggio al contenitore della massa olio.
9. Quando tutto l'olio è stato eliminato dalla coppa, premere il pulsante d'arresto **X** (STOP).
10. Il display visualizza “SMALTIRE” e quindi “√=PUMP” “X=DONE. Premere il pulsante **X** e chiudere il drenaggio.
11. Il display visualizza “RIEMPIRE LA VASCA MANUALMENTE” (o “RIEMPIRE LA VASCA DALLA MASSA” se disponibile), seguito da “LA VASCA È PIENA?”, insieme a “SI NO”. Riempire la vasca fino al livello inferiore indicato sul retro della vasca e successivamente premere il pulsante √. Vedere le istruzioni relative al riempimento e all'aggiunta di olio riportate nel paragrafo 3-3.

La friggitrice ritorna al normale funzionamento.

### **3-15. CAMBIARE IL CUSCINETTO DEL FILTRO**



**Figura 1.**



**Figura 2.**



**Figura 3.**



**Figura 4.**

Per assicurare una buona performance del pompaggio dell'olio, il cuscinetto del filtro (o la carta) deve essere cambiata almeno una volta al giorno.

#### **NOTA**

Se il cuscinetto del filtro non viene cambiato, il display visualizzerà "CAMBIARE CUSCINETTO". Premere il pulsante √ per cancellare il messaggio che riappare dopo 4 minuti finché il cuscinetto non viene sostituito.

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



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

**Al fine di evitare gravi ustioni, prestare molta attenzione quando si sposta la coppa di filtraggio piena d'olio.**

3. Sollevare il coperchio della coppa. Figura 3.

4. Sollevare la vasca di raccolta dalla coppa. Asciugare l'olio dalla vasca di raccolta. Pulire la vasca di raccolta con acqua e sapone, poi risciacquare accuratamente con acqua calda e asciugare. Figura 4.

**3-15. CAMBIARE IL  
CUSCINETTO DELL'OLIO  
(continua)**



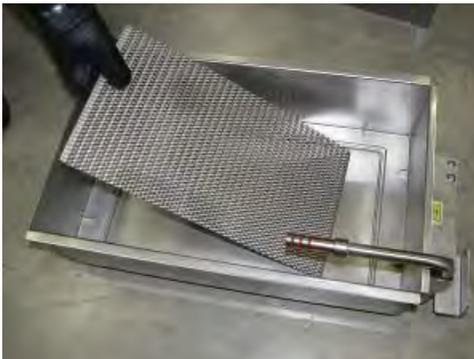
**Figura 5.**

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



**Figura 6.**

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



**Figura 7.**

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



**Figura 8.**

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

**3-15. CAMBIARE IL  
CUSCINETTO DELL'OLIO  
(continua)**



**Figura 9.**



**Figura 10.**

**3-16. RIMOZIONE E PULIZIA  
DELL'APPOGGIO DEL  
CESTO**



**NOTA**

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

9. Riasssemblare il tutto seguendo l'ordine inverso, posizionando prima il fondo nella coppa di filtraggio, poi il cuscinetto, l'anello di fissaggio e il raccogliatore di residui.
10. Spingere il gruppo coppa di filtraggio indietro sotto la friggitrice, assicurandosi che il tubo del filtro sulla coppa sia ben collegato con il raccordo sotto la friggitrice. Figura 9.
11. Assicurarsi che l'arresto della coppa di drenaggio sia attivo e la friggitrice è ora pronta per il normale funzionamento. Figura 10.

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



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

Afferrare l'appoggio del cestello con 2 mani ed estrarlo nel "senso della chiave".

Portarlo in un lavabo e lavare con acqua e sapone. Asciugare accuratamente.

Pulire lo spazio dietro all'appoggio del cestello e riposizionarlo.

### 3-17. MODALITÀ DI PULITURA



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

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



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

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

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

#### NOTA

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

2. Premere e tenere premuto **F** finché sul display sarà visualizzato "1.EXPRESS FILTER?". Per le friggitrici con vasche sdoppiate, utilizzare il pulsante **F** sinistro per la vasca sinistra e quello **F** destro per la vasca di destra.
3. Premere e rilasciare **▶** il pulsante 6 volte finché sul display non compare "7.SVUOTAMENTO".
4. Premere il pulsante **√** finché il display "OLIO RIMOSSO" "SI NO".
5. Se l'olio è già stato rimosso, premere il pulsante **√** e la macchina passa alla fase "Soluzione aggiunta?".

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

### **3-17. MODALITÀ DI PULITURA (Continua)**

Il display visualizza “L’UNITA’ DI SMALTIMENTO È AL SUO POSTO?” “SI NO”. Se si seleziona “NO”, il display visualizza “INSERIRE UNITA’ DI SMALTIMENTO”. Una volta posizionata l’unità di smaltimento premere il pulsante √ per SI, aprire il drenaggio, e il display visualizzerà “DRENAGGIO” e l’olio uscirà dalla vasca. Il display visualizzerà “SVUOTARE VASCA” “SI NO”. Premere il pulsante √ quando è pronto e chiudere il drenaggio.

**Solo Sistemi a Massa Olio!** Sul display sarà visualizzato “CONT COPPA” se la coppa di drenaggio manca. Una volta che la coppa è al suo posto, il display visualizza “APRIRE DRENAGGIO”. Estrarre la manopola di drenaggio e il display visualizzerà “DRENAGGIO” e l’olio fuoriesce dalla vasca. Il display visualizza “√=PUMP” “X=DONE. Premere il pulsante √, finché il display non visualizza “SMALTIMENTO” e l’olio viene pompato fuori dalla coppa di drenaggio. Una volta svuotata la coppa, premere il tasto X due volte e chiudere il drenaggio.

6. Il display visualizza “SOLUZIONE AGGIUNTA?” “SI NO”. Riempire la vasca fino a 25 mm sopra la linea di riempimento con acqua calda e aggiungere 4 ozs. (0,12 litri) di detergente per friggitrici aperte e mescolare accuratamente. Premere il pulsante √ e il display visualizzerà “INIZIO PULIZIA” “SI NO”

7. Premere il pulsante √ e sul display sarà visualizzata “PULIZIA” e un conto alla rovescia. Il calore è pari a 195° F (91°C) in questa fase per un’ora.

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

Per interrompere il ciclo di pulizia, premere il pulsante X. Il display visualizzerà “LASCIARE PUL APPROF” “SI NO”. Premere il pulsante √ per cancellare il resto del tempo rimanente e procedere alla fase di risciacquo.

8. Pulire l’interno della vasca della friggitrice aperta con una spazzola (non utilizzare mai lana d’acciaio). Al termine dell’ora, il display visualizza “PULIZIA TERMINATA” e si attiva un allarme acustico. Premere il pulsante √ e il display visualizzerà “RIMUOVERE LA SOLUZIONE DALLA VASCA”.

9. Svuotare la coppa di drenaggio dalle componenti di filtraggio e portarle in un lavello per pulirle. Rimettere la coppa di drenaggio vuota e il coperchio nella friggitrice assicurandosi che sia correttamente posizionato e fissato.

10. Svuotare la coppa di drenaggio dalla soluzione di pulizia ed estrarre la coppa di drenaggio dall’unità e smaltire la soluzione.



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

### **3-17. MODALITÀ DI PULITURA (Continua)**

11. Rimettere la coppa di drenaggio vuota nella friggitrice e premere il pulsante √. Il display visualizzerà “SVUOTARE VASCA” “SI NO”.
12. Una volta che la vasca è pulita, premere il pulsante √ e il display visualizzerà “PULITURA VASCA COMPLETA” “SI NO”. Utilizzare la spazzola per pulire l'apparecchio e una spugna abrasiva se necessario.

#### **CAUTELA**

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

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

13. Una volta che la vasca è pulita, premere il pulsante √ e il display visualizzerà “RISCIACQUO VASCA”. (Se il drenaggio non è aperto, il display visualizza “APRIRE DRENAGGIO” Aprire il drenaggio.)
14. Mettere dell'acqua pulita e circa 0,24 litri di soluzione d'aceto distillato nella vasca e lasciare che l'acqua del risciacquo fuoriesca dalla coppa di drenaggio. Risciacquare almeno per 3 volte, ma fare attenzione a non riempire troppo la coppa di drenaggio. Il display visualizza ora “RISCIACQUO COMPLETO” “SI NO”.
15. Una volta che la vasca è pulita, premere il pulsante √ e il display visualizzerà “ELIMINARE LA SOLUZIONE DAI TUBI DELL'OLIO” “√ =PUMP” “X =DONE”

Per assicurarsi che non rimanga traccia della soluzione detergente nei tubi dell'olio, premere e tenere premuto il pulsante √ per alcuni secondi. Una volta che i tubi sono puliti, premere il pulsante X e il display visualizzerà “VASCA ASCIUTTA?” “SI NO”. Premere la manopola di drenaggio e chiudere il drenaggio.

16. Estrarre la coppa di drenaggio da sotto la friggitrice e smaltire l'acqua del risciacquo.
17. Asciugare la vasca accuratamente con uno strofinaccio, e poi premere il tasto √. La macchina ritorna al normale funzionamento.

#### **CAUTELA**

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

18. Assicurarsi che il drenaggio sia chiuso e riposizionare il gruppo coppa di drenaggio, con un nuovo cuscinetto del filtro, nella friggitrice. Riempire la vasca con dell'olio secondo le istruzioni **Istruzioni sul riempimento** e l'aggiunta di olio riportate nel paragrafo 3-3.

**3-18. CONTROLLO/SOSTITUZIONE  
FILTRO ANELLI AD O DALLA  
COPPA DI SERRAGGIO**



**Figura 1.**

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



**Figura 2.**

1. Aprire lo sportello, sollevarlo sul fermo della coppa di drenaggio ed estrarre il gruppo coppa di drenaggio, utilizzando la maniglia della coppa di drenaggio. Figures 2 e 3.



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



**Figura 3.**

2. Ispezionare visivamente i 3 anelli ad O sul tubo della coppa di drenaggio per verificare che non ci siano lacerazioni e sostituirli se necessario.



**Figura 4.**

3. Utilizzare un cacciavite a punta piatta per sostituire l'anello ad O, fare leva sull'anello ad O e farlo uscire dall'estremità del tubo. Inserire un nuovo anello ad O nella tacca sul tubo. Prima di riposizionare la coppa di filtraggio, lubrificare gli anelli ad O sul tubo del filtro con olio pulito e freddo.

### 3-19. INFORMAZIONI STATISTICHE PULSANTI

#### Temperatura effettiva dell'olio

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

#### Temperatura impostata

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

#### Recupero informazioni da ogni vasca

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

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

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

### NOTICE

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

### 3-20. INFORMAZIONI STATISTICHE FILTRI

#### Cicli di cottura rimanenti prima del Filtraggio

1. Premere e rilasciare l'uno o l'altro pulsante  e il display visualizza "CICLI DI COTTURA RIMANENTI" e il display di destra visualizza il numero di cicli di cottura prima del filtraggio automatico successivo. Per esempio,

REMA	INING	3	6
------	-------	---	---

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

#### Ora e data

2. Premere l'uno o l'altro  due volte e il display visualizza "FILTRATO", insieme all'ora del giorno e alla data dell'ultima operazione di filtraggio.

**3-21. PROGRAMMA DI  
MANUTENZIONE  
PREVENTIVA**

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

<b>Procedure</b>	<b>Frequenza</b>
Filtraggio dell'olio per friggere (Paragrafo 3-11)	Ogni giorno
Cambio del cuscinetto del filtro	Ogni giorno (Paragrafo 3-13)
Lubrificare gli anelli ad O della coppa di filtraggio	Ad ogni cambio del cuscinetto del filtro
Lubrificare il serbatoio dell'olio EEG-141 sono rimossi	Quando gli anelli a O del serbatoio
Cambio dell'olio fumo, schiuma violentemente, o ha un cattivo sapore	Quando l'olio emette
Pulizia della vasca dell'olio (Paragrafo 3-15)	Ad ogni cambio
Controllare gli anelli ad O della coppa di filtraggio (Paragrafo 3-16)	Ogni tre mesi
Ispezionare il serbatoio EEG-141 anelli a O (Paragrafo 3-10)	Ogni tre mesi
Pulire soffiatoi e sfiati (Paragrafo 3-21)	Ogni sei mesi

### **3-22. PULIZIA SOFFIATOI E SFIATI**



**Figura 1.**



**Figura 2.**



**Figura 3.**



**Figura 4.**

Per assicurare il corretto funzionamento del bruciatore, pulire i bruciatori e gli sfiati due volte all'anno.

1. Portare l'interruttore di accensione principale su OFF.
2. Scollegare il cavo di alimentazione e ruotare la manopola di chiusura del gas in senso orario per chiudere il gas, e quindi scollegare la tubazione del gas.
3. Scollegare il cavo di trattenimento e ruotare con attenzione la friggitrice dalla cappa abbastanza da accedere alla parte posteriore della friggitrice.



Per evitare ustioni, prestare attenzione quando si sposta la friggitrice per prevenire che l'olio di cottura bollente possa schizzare.

4. Usando un panno o un tovagliolo di carta, pulire le griglie di aerazione dello sfiato per assicurare un afflusso d'aria sufficiente agli sfiati. Figura 1.
5. Usando un cacciavite a testa piatta rimuovere il pannello inferiore e posteriore. Figura 2.
6. Usando un panno o un tovagliolo di carta, pulire tutte le aperture dello sfiato. Figura 3.
7. Pulire le griglie di ventilazione all'interno del pannello posteriore, e quindi riposizionare il pannello. Figura 4.
8. Ricollegare la tubazione del gas e ruotare la manopola di chiusura in senso antiorario per riaprire il gas e ricollegare il cavo di trattenimento alla friggitrice.
9. Ricollegare il cavo di alimentazione e rimettere la friggitrice in posizione.

## SECTION 4. MODALITÀ INFORMAZIONI

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

- 1. E-LOG
- 2. ULTIMO CARICO
- 3. STAT GIORNALIERE
- 4. STAT OLIO
- 5. REVISIONE UTILIZZO
- 6. INPUT
- 7. OUTPUT
- 8. TEMP OLIO
- 9. TEMP CPU
- 10. INFO COMUNICAZIONE
- 11. ANALOG INFO
- 12. ACTIVITY LOG
- 13. LIVELLI OLIO
- 14. INFO VALVOLA DELLA POMPA
- 15. AIF INFO

### NOTA

In questa sezione non sono descritte tutte le funzioni relative alla Modalità Informazioni. Per garantire un buon funzionamento della friggitrice, consultare Henny Penny Corp. prima di modificare qualcuna di queste impostazioni. Per maggiori informazioni relative a queste funzioni, contattare il servizio d'Assistenza tecnica allo 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.

### 4-1. MODALITÀ INFORMAZIONI DETTAGLI

#### 1. E-LOG (log codice errore)

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

### NOTA

Premere  e  per uscire dalla Modalità Informazioni in qualsiasi momento.

Premere  e “A. (data e ora) \*ADESSO\* viene visualizzato sul display. Tali valori corrispondono alla data e all'ora correnti.

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

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

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

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

**2. ULTIMO CARICO** (Informazioni sui cicli di cottura recenti)

Premere  e “2. ULTIMO CARICO” viene visualizzato nei display.

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

Premere  per vedere i dati di cottura.

Per esempio, se lampeggia il LED sinistro,  viene visualizzato “FRITTURA PRODOTTO S1” nei display.

Se lampeggia il LED destro  viene visualizzato “FRITTURA PRODOTTO S2” nei display.

Premere  per vedere i dati di cottura.

**FUNZIONE**

**ES. DISPLAY:**

Prodotto (ultimo prodotto cotto)	PRODOTTO	FRITTURA L1
Data e orario d’inizio dell’ultimo ciclo di cottura	INIZIATO FEB 4	14:25
Tempo di cottura effettivo trascorso (secondi reali)	TEMPO EFFETTIVO	1:06
Tempo di cottura programmato	TEMPO PROG	1:00
Temperatura massima durante il ciclo di cottura	TEMP MAX	350°F
Temperatura minima durante il ciclo di cottura	TEMP MIN	313°F
Temperatura media durante il ciclo di cottura	TEMP AVG	322°F
Riscaldamento a (percentuale) durante il ciclo di cottura	RISCALDAMENTO	45%
Pronto? (La friggitrice era pronta prima di iniziare?)	PRONTO?	“SI”.
Momento di interruzione del ciclo di cottura: Presto	FERMATO A	0:10 REM
	O	
Dopo il completamento del ciclo di cottura	*PRONTO*	+6 SEC
Differenza (%) tra tempo di cottura effettivo e tempo di cottura programmato	ACT/PROG	1%

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

**3. STATISTICHE GIORNALIERE** (Informazioni operative sulla friggitrice per gli ultimi 7 giorni) Premere  e “3. ULTIMO CARICO” viene visualizzato nei display.

Premere  per vedere i dati di cottura.

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

**FUNZIONE**

**ES. DISPLAY:**

Giorno al quale si riferiscono i dati	APR-30	MAR*
Numero ore:minuti di accensione della friggitrice	(S/D) ORE ACCESA	MAR* 3:45
Numero di filtraggi	(S/D) FILTRATO	MAR* 4
Numero di volte filtro saltato	(S/D) FILTRATO	MAR* 4
Numero di aggiunte olio	(S/D) AGGIUNTA OLIO	MAR* 4
Numero di scarichi olio	(S/D) FILTRATO	MAR* 0
Tempo di recupero temperatura dell'olio	(S/D) RECUPERO	MAR* 1:45
Numero totale di cicli di cottura del giorno	(S/D) CC TOT	MAR* 38
Numero di cicli fermati prima di *PRONTO*	FERMATO CC	MAR* 2
Cicli cottura per prodotto #1	MAR* COTTURA -1-	17
Cicli cottura per prodotto #2	MAR* COTTURA -2-	9
Cicli cottura per prodotto #3	MAR* COTTURA -3-	5
Cicli cottura per prodotto #4	MAR* COTTURA -4-	0
Cicli cottura per prodotto #5	MAR* COTTURA -5-	0
Cicli cottura per prodotto #6	MAR* COTTURA -6-	6
Cicli cottura per prodotto #7	MAR* COTTURA -7-	0
Cicli cottura per prodotto #8	MAR* COTTURA -8-	0
Cicli cottura per prodotto #9	MAR* COTTURA -9-	1
Cicli cottura per prodotto #0	MAR* COTTURA -0-	0

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

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

Premere  e "4. ULTIMO CARICO" viene visualizzato nei display.

Premere  per vedere i dati di cottura.

**FUNZIONE**

**ES. DISPLAY:**

Data inizio del nuovo olio	(S/D) NUOVO OLIO	MAR-23
Numero giorni di utilizzo dell'olio	(S/D) UTILIZZO OLIO	4 GIORNI
Numero di filtri per questo olio	(S/D) FILTRATO	4
Tempo di cottura programmato	(S/D) SALTATO	0
Numero di cicli di cottura con questo olio	(S/D) CC TOT	38
Numero giorni in media per cambio olio	(S/D) NUMERO MEDIO DEI GIORNI PER CAMBIO OLIO	13,8 GIORNI
Numero cicli di cottura in media per cambio olio	(S/D) NUMERO MEDIO DEI CICLI DI COTTURA	CAMBIO OLIO 388 CC

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

Premere  per vedere i dati dell'olio meno recente: Per es.:  
OLIO-4 14 GIORNI

Premere  per vedere i dati del terzo olio meno recente: Per es.:  
OLIO-3 12 GIORNI

Premere  per vedere i dati del secondo olio meno recente: Per es.:  
OLIO-2 15 GIORNI

Premere  per vedere lotto olio precedente: Per es.:  
OLIO-1 13 GIORNI

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

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

Premere  e "4. ULTIMO CARICO" viene visualizzato nei display.

Premere  per vedere i dati di cottura.

**FUNZIONE**

**ES. DISPLAY:**

Giorno di azzeramento precedente dei dati di utilizzo	DA	APR-19 15:00
Numero ore di accensione della friggitrice	(S/D) ORE ACCESA	4
Numero di filtraggi	(S/D) FILTRATO	4
Numero di volte filtro saltato	(S/D) SALTATO	0
Numero di aggiunte olio	(S/D) AGGIUNTA OLIO	4
Numero di scarichi olio	(S/D) SCARICATO	1
Numero totale di cicli di cottura	(S/D) CC TOT	38
Numero di cicli fermati prima di *PRONTO*	FERMATO CC	2
Cicli cottura per prodotto #1	COTTURA -1-	17
Cicli cottura per prodotto #2	COTTURA -2-	9
Cicli cottura per prodotto #3	COTTURA -3-	5
Cicli cottura per prodotto #4	COTTURA -4-	0
Cicli cottura per prodotto #5	COTTURA -5-	0
Cicli cottura per prodotto #6	COTTURA -6-	6
Cicli cottura per prodotto #7	COTTURA -7-	0
Cicli cottura per prodotto #8	COTTURA -8-	0
Cicli cottura per prodotto #9	COTTURA -9-	1
Cicli cottura per prodotto #0	COTTURA -0-	0
<b>Azzeramento dati di utilizzo:</b> Immettere il codice utilizzo - 1, 2, 3 per presente procedura di azzeramento di tutte le informazioni di utilizzo	AZZERARE UTILIZZO/ IMMETTERE CODICE	

## SECTION 5. MODALITÀ PROGRAMMAZIONE PRODOTTO

Questa modalità vi permette di programmare quanto segue:

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

### 5-1. MODIFICA IMPOSTAZIONI PRODOTTO

1. Premere e mantenere premuto il pulsante  finché non visualizzate “PROG” nel display, seguito da “IMMETTERE CODICE”.
2. Immettere codice 1, 2, 3, (primi 3 tasti prodotto). “PRODOTTO” ed “PROGRAMMA” appaiono nei display, seguiti da SELEZIONA PRODOTTO’ e “-P 1-” (es.: NUG).

#### **Modifica nome prodotto**

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

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

Premere e tenere premuto il pulsante destro X per uscire dalla Modalità Programma, o premere il pulsante ► per passare a “TEMPO DI COTTURA”.

#### **Assegnazione pulsante**

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

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

**Modifica tempi e temperature**

7. Premere il pulsante ► finché “TEMPO COTTURA” viene visualizzato nel display premere i tasti prodotto o i tasti ▲ e ▼, ed per modificare il tempo in minuti e secondi fino ad un massimo di 59:59.
8. Premere il pulsante ► e “TEMP” viene visualizzato nel display insieme alla temperatura preimpostata sul lato destro del display.

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

**Modifica ID cottura**

9. Premere il pulsante ► finché “ID COTTURA” viene visualizzato nel display insieme al ID prodotto. Per es. NUG sarebbe l’identificatore per nuggets. Premere i tasti prodotto o i tasti ▲ e ▼ per cambiare l’identificatore.

**Allarmi (1 & 2)**

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

Es.: Se un ciclo di cottura è stato impostato su 3 minuti e l’allarme deve partire dopo 30 secondi dal ciclo di cottura, “2:30” sarebbe impostato sul display in questo momento. Quando il timer termina il conto alla rovescia di 2:30, l’allarme suona.

Dopo aver impostato il tempo allarme, premere il tasto ► e “ALRM 2” Dopo aver impostato il tempo allarme, premere il tasto programmazione di un secondo allarme.

**Timer qualità (mantieni il tempo)**

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

Monitoraggio globale del filtro

**Includi in conteggio filtro**

- 13a. Premere il tasto ► finché “INCL CNT FLTR” lampeggia nel display insieme al “SI” o “NO”. Utilizzando i pulsanti ▲ e ▼, modificare il display in “SI” se i cicli di cottura di quel prodotto devono essere contati come parte del processo di filtraggio raccomandato. Impostare “NO” se non devono essere inclusi.

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

Monitoraggio misto del filtro

**Filtrare dopo x n. di carichi**

13b. Premere il pulsante ► finché “FILTRA DOPO...” non lampeggia nel display di sinistra insieme al numero di cicli di cottura tra i filtri è visualizzato sul display a destra. Premere i tasti prodotto o i tasti ▲ e ▼ per modificare questo valore da 0 a 99 carichi. Va impostato per ogni prodotto.

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

14. Premere il tasto ► finché “COMP CRC” viene visualizzato nel display insieme al valore di compensazione carico. Questo automaticamente adegua il tempo da contare per la taglia e temperatura del carico di cottura. Premere i tasti prodotto o i tasti ▲ e ▼ per modificare questo valore da 0 a 20 secondi.

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

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

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

**NOTA**

- Utilizza pulsante ◀ per tornare ai parametri menu precedenti.
- Premere il pulsante ► quando è terminato il passaggio con il prodotto corrente per tornare al passaggio “SELEZIONA PRODOTTO”.
- Premere e tenere premuto il pulsante **P** per uscire dalla modalità di PROGRAMMAZIONE PRODOTTO.

## SEZIONE 6. LIVELLO 2 PROGRAMMAZIONE

Utilizzato per accedere a quanto segue:

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

### 6-1. MODALITÀ PROGRAMMA SPECIALE

La modalità di programmazione speciale è utilizzata per una programmazione maggiormente dettagliata come:

- SP-1** • Gradi Fahrenheit o Celsius
- SP-2** • Lingua: Inglese, Russo, Svedese (SVENSKT), Tedesco (DEUTSCHE), Portoghese, Spagnolo (ESPANOL) e Francese (FRANCAIS)
- SP-3** • Inizializzazione del sistema (preimpostazione aziendale)
- SP-4** • Audio Volume
- SP-5** • Audio Toni
- SP-6** • Seleziona ciclo di fusione - 1.LIQUIDO; 2.SOLIDO
- SP-7** • Modalità di riposo attiva - SI o NO
- SP-7A** • Utilizzare "0" per RIPOSO
- SP-7B** • Minuti riposo automatico
- SP-7C** • Temperatura impostata
- SP-8** • Modalità monitoraggio filtro - 1.MISTO o 2.GENERALE
- SP-8A** • Suggestore filtro a... - 75% a 100% (**MISTO**)
- SP-8B** • Blocco filtro attivo? - SI o NO (**MISTO**)
- SP-8A** • Cicli filtro vasca sinistra - 0 a 99 (**GENERALE**)
- SP-8B** • Cicli filtro vasca destra - 0 a 99 (**GENERALE**)
- SP-8C** • Blocco filtro attivo? - SI o NO (**GENERALE**)
- SP-9** • Durata pulitura - X:XX M:SEC
- SP-10** • Modifica tempo promemoria tampone - XX ORE
- SP-11** • Tempo pulitura - XX MIN
- SP-12** • Temperatura pulitura - XXX °F o C
- SP-13** • Identificatore di cottura IO - Al termine del ciclo di cottura il display visualizza i parametri menu precedenti oppure "----"
- SP-14** • Numero di cestelli - 2-CESTELLI o 4 CESTELLI
- SP-15** • Visualizza indicatore di cottura - SI o NO
- SP-16** • 2° lingua: Inglese, Russo, Svedese (SVENSKT), Tedesco (DEUTSCHE), Portoghese, Spagnolo (ESPANOL) e Francese (FRANCAIS)
- SP-17** • 2° Volume Audio
- SP-18** • Risparmio energetico attivo? - SI o NO
- SP-19** • Tipo friggitrice - GAS o ELETTRICA
- SP-20** • SP-20 Tipo vasca - SEPARATA o INTERA
- SP-21** • Sollevamento automatico attivo? - SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DISATTIVATO o SOLLEVAMENTO AUTOMATICO ATTIVO
- SP-22** • Fornitura olio in massa? - SI o NO
- SP-23** • Smaltimento olio in massa? - SI o NO
- SP-24** • N. di serie della friggitrice
- SP-25** • Modifica gestore Codice 1 = SI
- SP-26** • Modifica codice di utilizzo - 1 = SI
- SP-27** • Richiesto codice per smaltimento? - SI o NO
- SP-28** • Tempo di riempimento maggiore attivato - SI o NO
- SP-29** • Consentire all'utente di terminare il riempimento? - SI o NO

## **6-1. MODALITÀ** **PROGRAMMA SPECIALE** **(Continua)**

Tenere premuto il pulsante **P** per 5 secondi fino al “LEVEL 2” (LIVELLO 2), seguito da “SP PROG” (“PROG SP”) e “ENTER CODE” (“INSERIRE CODICE”) viene visualizzato sul display.

Immettere codice 1, 2, 3 e “PS-1”, “TEMP” “FORMAT” appaiono sul display.

### **NOTA**

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

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

### **Gradi Fahrenheit o Celsius (PS-1)**

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

### **NOTA**

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

### **Lingua (PS-2)**

Premere il pulsante ▶ e “PS-2” e “LINGUA” lampeggia sul display a sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ i pulsanti per selezionare la lingua desiderata.

### **Inizializzazione del sistema (PS-3)**

Premere il pulsante ▶ e “PS-3” e “FAI INIZ SISTEMA” lampeggiano sul display insieme ad “INIZ” sul display a destra. Per reimpostare i comandi ai valori preimpostati in fabbrica, premere e tenere premuto il pulsante √ e il comando inizia il conto al contrario “IN 3”, “IN2”, “IN 1”. Una volta che il display visualizza “-INIZ-” & \*FATTO\* i comandi tornano alle impostazioni standard dell’azienda.

### **Audio Volume (PS-4)**

Premere il pulsante ▶ e “PS-4” e “VOLUME” lampeggia sul display a sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼, oppure usare i pulsanti dei prodotti per impostare il volume delle casse, 10 rappresenta il valore massimo e valore minimi 1.

## **6-1. MODALITÀ** **PROGRAMMA SPECIALE** **(Continua)**

### **Audio toni (PS-5)**

Premere il pulsante  e “PS-5” e “TONO” lampeggia sul display a sinistra. Premere il pulsante  o , oppure usare i pulsanti dei prodotti per regolare il tono dell’altoparlante, con valore massimo 2000 e valore minimi 50.

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

Premere il pulsante  fino a quando “SELEZIONE CICLO DI FUSIONE PS-6” scorre nel display di sinistra. Fino a quando l’olio solido viene utilizzato nelle vasche, il display di destra dovrebbe mostrare “1. LIQUIDO”.

Se si utilizza olio solido, l’unità DEVE ESSERE attrezzata per gestire olio solido freddo. Utilizzare i pulsanti  e  per modificare il display di destra in “2.SOLIDO”

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

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

Premere il pulsante  e “PS-7” e “IDLE MODE ATTIVA?” lampeggia sul display a sinistra. Premere il pulsante  o  per selezionare “SI” o “NO”.

Con “SI” visualizzato, premere il pulsante  e “PS-7A” e “USARE “0” PER RIPOSO” lampeggia sul display di sinistra. Premere i pulsanti  o  per selezionare SI o “NO”. Se SI è selezionato, è possibile programmare una modalità Idle nel pulsante dei prodotti .

Premere il pulsante  e “PS-7B” e “MINUTI RIPOSO AUTO” lampeggia sul display a sinistra. Premere il pulsante  o , oppure usare i pulsanti di prodotto per impostare la durata (da 0 a 60 minuti) in cui la friggitrice resta al minimo prima che venga attivato lo stato di inattività.

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

Premere il pulsante  e “PS-7C” e “IMP RIPOSO” lampeggia nel display a sinistra. Premere i pulsanti  o , oppure usare i pulsanti dei prodotti per impostare la temperatura di inattività da 200° a 375 °F (93 a 191 °C) .

**6-1. MODALITÀ  
PROGRAMMA SPECIALE  
(Continua)**

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

Il monitoraggio filtro segnala all'operatore quando l'olio deve essere filtrato contando il numero di cicli di cottura tra i filtri

Premere il pulsante  e "PS-8" e "MODALITÀ MONITORAGGIO FILTRO" vengono visualizzati sul display. Usare i pulsanti  e  utilizzare i pulsanti e per utilizzare i pulsanti e per "2.GENERALE".

**NOTA**

GLOBALE indica che tutti i prodotti hanno lo stesso numero di cicli di cottura tra i filtri.

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

Prodotto	N. di cicli di cottura conto	Cicli di cottura
Pesce	2	1/2
Patatine	8	1/8
Pollo	4	1/4

**MISTO**

Se viene selezionato MISTO, premere il pulsante  e "PS-8A" e "INDICA FILTRO A ..." viene mostrato nel display di sinistra, mentre un valore compreso tra 75% e 100% viene mostrato nel display di destra. Premere i pulsanti  e  per modificare questo valore.

Più basso il valore impostato e minore sarà il tempo in cui il comando raccomanda un filtraggio. Per es.: se impostato su 75%, il controllo consiglia il filtraggio dopo avere raggiunto i 3/4 di cicli di cottura programmati, mentre al 100% tutti i cicli di cottura devono essere completati prima che il controllo consigli il filtraggio.

Premere il pulsante  e "PS-8B" e "BLOCCO ATTIVO?" vengono visualizzati sul display a sinistra. Premere i pulsanti  e  scegliere SI o NO.

Se impostato su SI, quando il controllo suggerisce il filtraggio, "BLOCCO FILTRO"/"FILTRARE ADESSO" viene mostrato display e rifiuta ulteriori cicli di cottura fino a quando la vasca viene filtrata.

Premere  e "PS-8C" e "BLOCCA A..." viene mostrato nel display di sinistra mentre un valore compreso tra 100% e 250% viene mostrato display di destra. Premere i pulsanti  e  per modificare questo valore. Minore è il valore, prima il controllo si verifica il "blocco".

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

## **6-1. MODALITÀ** **PROGRAMMA SPECIALE** **(Continua)**

### **Modalità di controllo del filtro (PS-8) (Continua)**

#### **GENERALE**

Se risulta selezionata GENERALE, premere ► il pulsante.

#### Vasca sdoppiata

Se l'unità è una vasca sdoppiata, "PS-8A" e "CICLI FILTRO VASCA COMPLETA" viene mostrato sul display di sinistra e il numero di cicli di cottura tra i filtri viene mostrato sul display di destra (da 0 a 99). Usare ▲ ed ▼ o i pulsanti dei prodotti per modificare questo numero.

Premere il pulsante ► e "PS-8B" e "CICLI FILTRO VASCA COMPLETA" viene mostrato sul display di sinistra e il numero di cicli di cottura tra i filtri viene mostrato sul display di destra (da 0 a 99).

Premere il pulsante ► e "PS-8C" e "BLOCCO ATTIVO?" vengono visualizzati sul display a sinistra. Premere i pulsanti ▲ e ▼ scegliere SI o NO.

Se impostato su SI, premere il pulsante ► e il display di sinistra "SP-8D" e "CICLI DI BLOCCO VASCA SINISTRA" e il numero di cicli di cottura prima che il blocco del filtro venga mostrato sul display di destra (da 0 a 99). Usare ed ▲ o ▼ i pulsanti dei prodotti per modificare questo numero.

Premere il pulsante ► e il display di sinistra mostra "PS-8E" e "CICLI DI BLOCCO VASCA DESTRA" e il numero di cicli di cottura prima del blocco filtro viene mostrato sul display di destra (da 0 a 99). Usare ▲ ed ▼ o i pulsanti dei prodotti per modificare questo numero.

Dopo avere raggiunto questo numero di cicli di cottura, "BLOCCO FILTRO"/"FILTRARE ADESSO" viene mostrato display e rifiuta ulteriori cicli di cottura fino a quando la vasca viene filtrata.

#### Vasca intera

Se l'unità è una vasca sdoppiata, "PS-8A" e "CICLI FILTRO VASCA COMPLETA" viene mostrato sul display di sinistra e il numero di cicli di cottura tra i filtri viene mostrato sul display di destra (da 0 a 99). Usare ed ▲ o ▼ i pulsanti dei prodotti per modificare questo numero.

Premere il pulsante ► e "PS-8B" e "BLOCCO ATTIVO?" vengono visualizzati sul display a sinistra. Premere i pulsanti ▲ e ▼ scegliere SI o NO.

Se impostato su SI, premere il pulsante ► e il display di sinistra "SP-8C" e "CICLI DI BLOCCO VASCA COMPLETA" e il numero di cicli di cottura prima che il blocco del filtro venga mostrato sul display di destra (da 0 a 99). Usare ed ▲ o ▼ i pulsanti dei prodotti per modificare questo numero.

Dopo avere raggiunto questo numero di cicli di cottura, "BLOCCO FILTRO"/"FILTRARE ADESSO" viene mostrato display e rifiuta ulteriori cicli di cottura fino a quando la vasca viene filtrata.

**6-1. MODALITÀ  
PROGRAMMA SPECIALE  
(Continua)**

**Durata pulitura (PS-9)**

Premere il pulsante ► e “PS-9” e “TEMPO PULITURA” lampeggiano sul display a sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼, oppure usare i pulsanti dei prodotti per modificare l’ora di pulizia, da 0 a 10 minuti.

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

Premere il pulsante ► e “PS-10” e “TEMPO PULITURA” lampeggiano sul display a sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼, oppure usare i pulsanti prodotto per modificare l’ora da 0 ore a un massimo di 100 ore.

**Tempo pulitura (PS-11)**

Premere il pulsante ► e “PS-11” e “TEMPO PULITURA” lampeggiano sul display a sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼, o utilizzare i pulsanti prodotto per cambiare ora da 0 a 99 minuti.

**Temperatura pulitura (PS-12)**

Premere il pulsante ► e “PS-12” e “TEMPO PULITURA” lampeggiano sul display a sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼, o utilizzare i pulsanti prodotto per cambiare la temperatura da 0 a 195°F (90°C).

**Identificatore di cottura IO (PS-13)**

Premere il pulsante ► e “PS-13 IDENTIFICATORI DI COTTURA IO” lampeggia sul display. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere “VISUALIZZA PREC” o “VISUALIZZA ----”.

Impostazione PS-13 VISUALIZZA PREC significa che dopo un ciclo di cottura il display visualizza l’ultimo prodotto menu cotto. VISUALIZZA ---- significa che dopo un ciclo di cottura, il display visualizza “----” e un prodotto menu deve essere selezionato prima di iniziare il ciclo di cottura successivo.

**Numero cestelli (PS-14)**

Premere il pulsante ► e “PS-14” e “NUMERO CESTELLI” lampeggiano sul display a sinistra. Premere i pulsanti ▲ o ▼ per selezionare 2 o 4 cestelli per vasca.

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

Premere il pulsante ► e “PS-15” e “VISUALIZZA IDENTIFICATORE DI COTTURA” lampeggia sul display a sinistra. Premere il ▲ o ▼ per selezionare SI e durante il ciclo di cottura “\*” indica quale timer sta effettuando il conto alla rovescia. Selezionare NO e “\*” non visualizza durante il ciclo di cottura.

## **6-1. MODALITÀ** **PROGRAMMA SPECIALE** **(Continua)**

### **2° Lingua (PS-16)**

Premere il pulsante ► e “PS-16 2° LINGUA” lampeggia sul display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ i pulsanti per selezionare la seconda lingua desiderata.

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

Una lingua viene visualizzata nel display di sinistra e la seconda in quello di destra. Una lingua viene visualizzata nel display di sinistra e la seconda √ in quello a destra.

### **2° Audio Volume (PS-17)**

Premere il pulsante ► e “PS-17 2° VOLUME” lampeggia sul display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ oppure i pulsanti dei prodotti per selezionare il secondo volume desiderato.

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

Un'impostazione del volume viene visualizzata nel display di sinistra (da NESSUNA a 10; con 10 = valore più alto) mentre il secondo valore del livello di volume viene visualizzato nel display di destra. Per selezionare il volume, premere il pulsante √ una volta selezionato il volume desiderato.

### **Modalità di risparmio energetico (PS-18)**

Premere il pulsante ► e “PS-18 VISUALIZZA INDICATORI DI COTTURA” lampeggia sul display a sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per selezionare “SI” o “NO”.

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

### **Tipo di friggitrice (PS-19)**

Premere il pulsante ► e “PS-19 TIPO DI FRIGGITRICE” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere “GAS” o “ELEC”.

### **Tipo di vasca (PS-20)**

Premere il pulsante ► e “PS-20 TIPO DI VASCA” lampeggia nel display di destra. Premere il pulsante ▲ o ▼ per scegliere “DIVISA” o “COMPLETA”.

**6-1. MODALITÀ  
PROGRAMMA SPECIALE  
(Continua)**

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

Premere il pulsante  e “PS-21 SOLLEVAMENTO AUTOMATICO ATTIVO?” lampeggia nel display di sinistra. Premere i pulsanti  o  per scegliere “SOLLEVAMENTO SI” o “SOLLEVAMENTO NO”.

Se la friggitrice viene montata con l’opzione di sollevamento automatico, PS-21 deve essere impostato su “SOLLEVAMENTO SI”, in caso contrario impostare PS-21 su SOLLEVAMENTO NO.

**Fornitura massa olio (PS-22)**

Premere il pulsante  e “PS-22 FORNITURA MASSA OLIO?” lampeggia nel display di sinistra. Premere i pulsanti  o  per scegliere “SOLLEVAMENTO SI” o “SOLLEVAMENTO NO”.

Impostare su SI se l’olio viene pompato nella vasche da un serbatoio di olio esterno. In caso contrario, impostare PS-22 su NO.

**Smaltimento massa olio (PS-23)**

Premere il pulsante  e “PS-23 SMALTIMENTO MASSA OLIO?” lampeggia nel display di sinistra. Premere i pulsanti  o  per scegliere “SOLLEVAMENTO SI” o “SOLLEVAMENTO NO”.

Impostare su SMALT. SI se l’olio viene pompato dalle vasche in un serbatoio di olio esterno quando si smaltisce l’olio. In caso contrario, impostare PS-23 su SMALT. NO.

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

Premere il pulsante  e “SP-24 S/N √EDIT” lampeggia nel display, insieme al numero di serie dell’unità. IL NUMERO DI SERIE DEVE CORRISPONDERE A QUELLO IMPRESSO SULLA TARGHETTA SEGNALETICA ALL’INTERNO DEGLI SPORTELLI. IN CASO CONTRARIO, PUO’ ESSERE REGISTRATO.

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

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

Premere il pulsante  e “PS-25” e “MODIFICARE CODICE MGR? 1=SI” lampeggia nel display. Premere  e “IMMETTERE NUOVO CODICE, P=FINE, I=ATTESA” scorre lungo il display. Premere i pulsanti dei prodotti per il nuovo codice.

Se il codice è adatto, premere  e “RIPETERE NUOVO CODICE, P=FINE, I=ATTESA” viene mostrato nel display. Premere i pulsanti del codice.

## **6-1. MODALITÀ** **PROGRAMMA SPECIALE** **(Continua)**

### **Modifica del codice di programma (PS-25) (Continua)**

Se il codice è adatto, premere  e “CODICE MODIFICATO” viene visualizzato sul display.

Se il codice non è adatto, premere  e “ANNULLA” viene visualizzato nel display, quindi ritornare a “MODIFICA, CODICE UTILIZZO? 1=SI”. Nessuno dei passaggi sopra indicati può essere ripetuto.

### **Utilizzo del codice di programma (PS-26)**

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

Premere il pulsante  e “MODIFICARE CODICE UTILIZZO? 1=SI”

lampeggia nel display. Premere  e “IMMETTERE NUOVO CODICE, P=FINE, I=ATTESA” scorre lungo il display. Premere i pulsanti dei prodotti per il nuovo codice.

Se il codice è adatto, premere  e “RIPETERE NUOVO CODICE, P=FINE, I=ATTESA” viene mostrato nel display. Premere i pulsanti del codice.

Se il codice è adatto, premere  e “\*CODICE MODIFICATO\*” viene visualizzato sul display.

Se il codice non è adatto, premere  e “ANNULLA” viene visualizzato nel display, quindi ritorna a “MODIFICA, CODICE UTILIZZO? 1=SI”. Nessuno dei passaggi sopra indicati può essere ripetuto.

### **Smaltire codice richiesto? (PS-27)**

Premere il pulsante  e “SMALTIRE CODICE RICHIESTE” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante  o  per scegliere SI o NO. Se impostato su SI, è necessario inserire il codice 1, 2, 3 per smaltire l'olio dalla vasca, utilizzando la modalità di smaltimento.

### **Ora riempimento prolungata (PS-28)**

Premere il pulsante  e “ORA RIEMPIMENTO PROLUNGATA ATTIVA?” lampeggia nel display. Premere il pulsante  o  per scegliere SI o NO.

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

Premere il pulsante  e “PS-29 CONSENTIRE ALL'UTENTE DI TERMINARE IL RIEMPIMENTO” lampeggia nel display di sinistra. Premere il pulsante  o  per scegliere SI o NO. Se viene scelto SI, l'utente può terminare l'operazione Express Filter™.

## 6-2. IMPOSTAZIONE OROLOGIO

1. Tenere premuto il pulsante **P** per 5 secondi fino al “LIVELLO 2”, seguito da “PROG SP” e “INSERIRE CODICE” viene visualizzato sul display.
2. Premere di nuovo il pulsante **P** e “IMPOSTAZIONE OROL.” e “INSERIRE CODICE” lampeggia nel display di sinistra.
3. Immettere codice 1, 2, 3 (primi 3 tasti prodotto).
4. “CS-1 INSERIRE DATA MM-GG-AA” lampeggia nel display di sinistra. Usare i pulsanti dei prodotti per impostare la data nel display di destra.
5. Premere il pulsante **▶** e “CS-2 INSERIRE ORA” lampeggia nel display di sinistra e l’ora lampeggia nel display di destra. Premere **▲** o **▼**, oppure usare i pulsanti dei prodotti per modificare l’ora.
6. Premere il pulsante **▶** e “CS-2 INSERIRE ORA” lampeggia nel display di sinistra e “AM” o “PM” lampeggia nel display di destra. Usare i pulsanti **▲** o **▼** per scegliere AM o PM.
7. Premere il pulsante **▶** e “CS-3 FORMATO ORA” lampeggia nel display di sinistra e “12-HR” o “24-HR” viene visualizzato nel display di destra. Usare i pulsanti **▲** o **▼** per scegliere un formato di 12 ore oppure un formato di 24 ore.
8. Premere il pulsante **▶** e “CS-4 ORA LEGALE” lampeggia nel display di sinistra. Usare i pulsanti **▲** o **▼** per scegliere l’ora legale della propria area: 1.OFF; 2.US (2007 & dopo); 3.EURO; 4.FSA (US prima del 2007).

## 6-3. MODALITÀ DATA LOGGING (REGISTRAZIONE DATI), HEAT CONTROL (CONTROLLO CALORE), TECH (TEC.), STAT (STAT.), E FILTER CONTROL (CONTROLLO FILTRO)

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

**SECTION 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

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

Problema	Causa	Risoluzione
L'ALIMENTAZIONE attiva (ON) ma la friggitrice non funziona completamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Circuito aperto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare la friggitrice</li> <li>• Controllare l'interruttore o il fusibile nella scatola di alimentazione</li> </ul>
Codice errore controllo "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura olio troppo alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il pulsante rosso di ripristino sul lato destro dei controlli; se il limite elevato non viene reimpostato, potrebbe essere necessario sostituirlo</li> </ul> 
Vasca poco riempita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanica bassa o vuota</li> <li>• Tubo dell'olio della tanica ostruito o guasto</li> <li>• Pulire la coppa di filtraggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire la tanica</li> <li>• Controllare la tubatura della tanica</li> <li>• Pulire la coppa di filtraggio e cambiare la carta o il cuscinetto</li> </ul>

**7-1. GUIDA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**  
**(Continua)**

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Risoluzione</b>
Olio schiumoso o in ebollizione al limite della vasca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua nell'olio</li> <li>• Olio non corretto o di scarsa qualità</li> <li>• Filtraggio errato</li> <li>• Risciacquo errato dopo la pulizia della vasca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drenare e pulire l'olio</li> <li>• Utilizzare l'olio consigliato</li> <li>• Consultare le procedure di filtraggio</li> <li>• Pulire e risciacquare la vasca, quindi asciugare in modo approfondito</li> </ul>
L'olio non fuoriuscirà dalla vasca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valvola di scarico ostruita da residui</li> <li>• Recipiente di scarico ostruito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprire la valvola e utilizzare la spazzola per la pulizia attraverso il drenaggio</li> <li>• Rimuovere il pannello destro e rimuovere la spina dell'estremità del contenitore e pulire il contenitore</li> </ul>
Il motore del filtro funziona ma pompa l'olio lentamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connessioni con il filtro allentate</li> <li>• Carta o cuscinetto del filtro ostruito</li> <li>• Filtro montato in modo non corretto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fissare tutti i collegamenti della tubazione del filtro</li> <li>• Cambiare la carta o il cuscinetto del filtro</li> <li>• Consultare le istruzioni per l'assemblaggio all'interno del portello</li> </ul>
Presenza di bolle nell'olio durante tutto il processo di filtraggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contenitore del filtro non inserito completamente</li> <li>• Contenitore del filtro ostruito</li> <li>• Anello ad O danneggiato nel ricevitore della linea del filtro nella friggitrice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che la tubazione di ritorno della coppa di filtraggio sia inserita completamente nel ricevitore della friggitrice</li> <li>• Pulire la coppa e cambiare la carta o il cuscinetto</li> <li>• Cambiare l'anello ad O</li> </ul>
Il motore del filtro non funzionerà	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il pulsante di reimpostazione termica nella parte posteriore del motore della pompa è inceppato</li> </ul> <div data-bbox="550 1404 920 1530" data-label="Image"> </div> <p><b>Pre prevenire scottature causate da spruzzi d'olio, portare l'interruttore di alimentazione dell'unità in posizione OFF prima di reimpostare il dispositivo di protezione di ripristino manuale del motore della pompa.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere il pannello del lato destro e consentire la motore di raffreddarsi, utilizzando un cacciavite, premendo con forza sul pulsante fino a quando fa clic</li> </ul> <div data-bbox="948 1488 1479 1894" data-label="Image"> </div>

## 7-2. CODICI DI ERRORE

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

DISPLAY	CAUSA	RISOLUZIONE
"E-4"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro di comando surriscaldamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON. se il display visualizza "E-4", il quadro di comando si sta surriscaldando; controllare le feritoie di ventilazione su ciascun lato dell'unità per rilevare eventuali ostruzioni</li> </ul>
"E-5"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olio surriscaldamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display mostra "E-5", sarà necessario controllare i circuiti di riscaldamento e le sonde di temperatura</li> </ul>
"E-6A"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura sonda aperta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON. se il display mostra "E-6A", la sonda della temperatura deve essere controllata</li> </ul>
"E-6B"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura sonda ridotta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON. se il display mostra "E-6B", la sonda della temperatura deve essere controllata</li> </ul>
"E-10"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limite elevato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il pulsante rosso di ripristino sul lato destro dei controlli; se il limite elevato non viene reimpostato, potrebbe essere necessario sostituirlo</li> </ul> 
"E-15"	Interruttore di scarico	Verificare che la manopola di scarico sia completamente premuta; se l'errore E-15 persiste, controllare l'interruttore di scarico
E-18-A E-18-B E-18-C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensore di livello sinistro aperto</li> <li>• Sensore di livello destro aperto</li> <li>• Entrambi i sensori di livello aperti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display indica ancora un sensore guasto, controllare i connettori sul quadro di comando, controllare e sostituire il sensore se necessario</li> </ul>

## 7-2. CODICI DI ERRORE

DISPLAY	CAUSA	RISOLUZIONE
“E-20-A” “SENSORE VENTOLA CHIUSO”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guasto interruttore pressione</li> <li>• Problema di cablaggio</li> <li>• Guasto scheda I/O</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se la ventola non funziona, controllare il sensore della pressione; il circuito dovrebbe essere aperto se non c'è pressione dell'aria</li> <li>• Se la ventola funziona, errore di cablaggio o relè su scheda I/O è risolto</li> </ul>
“E-20-B” “NESSUN TIRAGGIO” “CONTROLLO VENTOLA”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guasto interruttore pressione/tubo allentato</li> <li>• Guasto ventola tiraggio/bassa tensione</li> <li>• Ostruzioni condotti o tappi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il pulsante di alimentazione per spegnere e riaccendere la vasca, se E-20-B persiste, controllare l'interruttore della pressione; se non c'è pressione il circuito dovrebbe essere aperto; assicurarsi che il tubo sia collegato alla ventola e all'interruttore di pressione</li> <li>• Controllare la ventola di tiraggio; bassa tensione alla ventola</li> <li>• Controllare la presenza di ostruzioni nei condotti o tappi della friggitrice</li> </ul>
“E-20-D” “GUASTO” “ACCENSIONE”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guasto accensione/nessuna fiamma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il pulsante di alimentazione per spegnere e riaccendere la vasca, se E-20-D persiste, controllare i collegamenti della tubazione del gas; controllare la valvola di chiusura del gas; controllare il modulo di accensione; controllare la valvola del gas; controllare il gap del sensore; controllare il cablaggio della valvola del gas e del modulo di accensione</li> </ul>
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recupero calore lento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consultare un tecnico qualificato per stabilire il corretto voltaggio per l'unità; controllare i contattori e l'elemento di riscaldamento; controllare l'eventuale presenza di cavi allentati o bruciati</li> </ul>
“E-22” “NO HEAT” (NESSUN CALORE) SCALDAMENTO) “CHECK GAS VALVE (CONTROLLARE LA VALVOLA DEL GAS)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi non riscaldanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare il cavo di alimentazione e il circuito di riscaldamento</li> </ul>
“E-41”, “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmazione errore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON, se il display mostra uno di questi codici di errore, reinizializzare i controlli; se il codice di errore persiste, sostituire il quadro di comando</li> </ul>
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chip del convertitore analogico alimentazione da 12 volt guasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON, se “E-47” persiste, sostituire la scheda I/O, la scheda PC; se i toni dell'altoparlante sono bassi, è possibile un guasto alla scheda I/O; sostituire la scheda I/O</li> </ul>
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Errore di input del sistema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire la scheda PC di controllo</li> </ul>
“E-54C”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Errore di input della temperatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON, se l'errore “E-54C” persiste, sostituire la scheda PC di controllo</li> </ul>
“E-60”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La scheda PC AIF non comunica con la scheda PC di controllo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere il pulsante di alimentazione per la vasca su OFF, quindi riattivare; se l'errore “E-60” persiste, controllare il connettore la schede PC; sostituire la scheda PC AIF o la scheda PC di controllo se necessario</li> </ul>