



Cerca ulteriori informazioni

Manuale d'uso

F5Elettrico

Friggitrice aperta

OFE51X



IT



Sommario

Capitolo 1 Panoramica	4
Sicurezza	4
Guida ai simboli	4
Uso previsto	7
Capitolo 2 Installazione	11
Disimballaggio	11
Specifiche tecniche	12
Dimensioni della friggitrice per modello	12
Pesi a unità imballata	12
Scelta della posizione	12
Spazi liberi	13
Livellamento della friggitrice	13
Garantire una ventilazione adeguata	14
Requisiti elettrici	14
Installazione e avvio	18
Formazione iniziale	20
Capitolo 3 Operazione	22
Panoramica dei componenti	22
Configurazione del modello	22
Componenti della friggitrice	23
Riempimento o aggiunta di olio	24
Capacità olio	25
Riempimento manuale della vasca	25
Funzionamento di base	26
Rabbocco dell'olio	26
Sostituzione della tanica JIB (jug in box).	27
Esecuzione delle verifiche preliminari quotidiane sulla frig-	27

gitrice	
Disposizione delle coperture per la notte	28
Accensione della friggitrice	28
Preriscaldamento dell'olio	28
Info olio	29
Cottura degli alimenti	30
Cottura con timer singolo	32
Vasca intera - Avvio di un timer	33
Vasca separata - Avvio di un timer	34
Interrompere il timer	34
Ripetizione di un timer	35
Alimento incompatibile	36
Gestione olio	36
Filtraggio espresso	37
Spegnimento della friggitrice	40
Montaggio della coppa del filtro	40
Pulizia dell'appendi cestini	43
Spegnere la friggitrice	44
Menu Impostazioni	44
Volume	45
Filtro olio	45
Filtraggio espresso	46
Filtraggio giornaliero	46
Scarica nella vaschetta	48
Smaltimento	49
Riempi la vasca di cottura	50
Impostazioni alimenti	51
Gestisci alimenti	51
Ordine alimenti	53

Crea alimento	54
Parametri di cottura avanzati	59
Informazioni	61
Info sulla friggitrice	61
Esporta	61
Aiuto	62
Spegni vasca	62
Capitolo 4 Manutenzione	64
Programma di manutenzione	64
Procedure di manutenzione	64
Pulire dietro alla friggitrice	65
Sostituzione delle guarnizioni	65
Pulizia profonda	66
Capitolo 5 Risoluzione dei problemi	69
Messaggi di errore	69
Guida alla risoluzione dei problemi	73

Capitolo 1 Panoramica

Sicurezza

I prodotti Henny Penny hanno molte caratteristiche di sicurezza incorporate. Tuttavia, l'unico modo per garantirne il funzionamento in sicurezza consiste nel comprendere bene le procedure di installazione, uso e manutenzione. Queste istruzioni 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, AVVERTENZA, ATTENZIONE o AVVISO. Il loro uso è descritto di seguito:



PERICOLO

PERICOLO! indica una situazione pericolosa imminente, che se non evitata, può provocare morte o gravi lesioni personali.



AVVERTIMENTO

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



ATTENZIONE

ATTENZIONE! indica una situazione potenzialmente pericolosa che se non evitata, può provocare lesioni personali di entità moderata o minore.

AVVISO

Il termine **AVVISO** viene usato per informazioni considerate importanti riguardo ai danni alle cose.

Guida ai simboli

I simboli riportati di seguito possono essere utilizzati sull'unità o contenuti nella documentazione online o stampata.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ISO 7000-0434A	Attenzione	Indica che è necessario prestare attenzione quando si aziona il dispositivo o il comando in prossimità del punto in cui è posizionato il simbolo o che la situazione attuale richiede la consapevolezza o l'intervento dell'operatore per evitare conseguenze indesiderate.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	Simbolo Rischio di scossa elettrica	Attenzione, rischio di scariche elettriche	Identifica le apparecchiature, ad esempio la fonte di alimentazione, che presentano rischi di scariche elettriche.
	ISO 7000-0535	Attenzione, superficie calda	Per indicare che l'elemento contrassegnato può essere caldo e non deve essere toccato senza prestare attenzione.
	ANSI	Superficie calda	Per indicare che l'elemento contrassegnato può essere caldo e non deve essere toccato senza prestare attenzione.
	ISO 7000-0790	Leggere il manuale dell'operatore	Indica che è necessario leggere il manuale o la scheda dell'operatore prima di qualsiasi operazione.
	ISO 7000-1641	Manuale operatore; istruzioni operative	Identifica la posizione in cui è conservato il manuale operatore o per identificare le informazioni relative alle istruzioni operative. Indica che le istruzioni operative devono essere prese in considerazione quando si utilizza il dispositivo o il controllo vicino al punto in cui è posizionato il simbolo.
	ISO 7010-P003	Non usare fiamme libere; vietati il fuoco, le fonti di accensione aperte e il fumo.	Vietare il fumo e ogni forma di fiamma libera.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ANSI	Oggetto pesante	Indica che l'oggetto è pesante e richiede assistenza meccanica o il sollevamento da parte di più persone.
	ISO 7010-W021	Materiale infiammabile	Per segnalare la presenza di materiale infiammabile.
	N/A	Acqua calda	Per segnalare la presenza di acqua calda.
	N/A	Non riscaldare la sonda di temperatura	Non applicare calore diretto alla sonda di temperatura.
	N/A	Messa a terra	Per segnalare il rischio di scosse elettriche se l'unità non è correttamente messa a terra.
	Direttive dell'Unione Europea	CE	Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive dell'Unione Europea applicabili.
	Certificazione CSA	CSA	Questo prodotto è conforme agli standard della certificazione CSA negli Stati Uniti e in Canada.
	Direttiva WEEE	Conforme alla direttiva RoHS	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

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
			revisonati per verificarne la conformità con la normativa RoHS e sono stati modificati al fine di garantire il rispetto di detta normativa. Per mantenere la conformità con queste direttive, questa unità non deve essere smaltita come rifiuto urbano indifferenziato. Per uno smaltimento appropriato, contattare il distributore Henny Penny più vicino.

Uso previsto



AVVERTIMENTO

Per evitare danni a cose o persone, leggere il Manuale d'uso prima di installare, utilizzare o sottoporre a manutenzione questa apparecchiatura. Conservare questo manuale a portata di mano per riferimenti futuri.



PERICOLO

Per evitare gravi ustioni, non aprire la valvola di scarico quando la vasca è sotto pressione. Lasciare che la pressione si riduca alla pressione atmosferica.



PERICOLO

L'apertura della valvola di scarico della vasca consente all'olio di defluire dallo scarico inferiore. Per evitare ustioni, assicurarsi che sia presente una vaschetta di scarico o una navetta per raccogliere l'olio caldo.



AVVERTIMENTO

**Rischio di ustioni
Per evitare scottature, evitare che l'acqua si mescoli all'olio di frittura.**



AVVERTIMENTO

**Rischio di ustioni
Per evitare ustioni, non spostare la friggitrice quando contiene olio caldo.**

**AVVERTIMENTO**

Non sovraccaricare né posizionare un prodotto con un elevato contenuto di umidità nei cestelli: 1,4 kg - (3 lb) è la quantità massima di prodotto per vasca intera.

0,68 kg - (1 1/2 lb) è la quantità massima di prodotto per vasca separata.

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.

**AVVERTIMENTO**

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

**AVVERTIMENTO**

Per evitare lesioni personali, gli apparecchi devono essere scollegati dall'alimentazione elettrica durante la pulizia o la manutenzione.

**ATTENZIONE**

Per evitare danni all'apparecchiatura, contaminazione degli alimenti o lesioni personali, questo apparecchio non deve mai essere pulito con un getto d'acqua o con uno strumento di pulizia a vapore.

**ATTENZIONE**

- La temperatura massima di esercizio delle nostre friggitrici è di 40,5 °C (105 °F).
- L'umidità massima di esercizio delle nostre friggitrici è del 93%.

NOTICE -

The unit is not intended for continuous mass production such as in a factory. During use, the airborne A-weighted emission sound pressure is below 70 db(A). This appliance is intended

for commercial use in kitchens of restaurants, bakeries, hospitals, etc.

AVVISO - Utilizzare sempre uno scarico della trazione. Il cavo di alimentazione fornito in dimensionato in modo che, se lo scarico della trazione si guasta, i fili L1, L2, L3 e N devono essere estratti e si guastano per primi, mentre il filo di terra si guasta per ultimo. Se il cavo di alimentazione fornito in dotazione o uno esistente si danneggia, non utilizzarlo, ma sostituirlo con un cavo di alimentazione di buona qualità. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, al fine di evitare pericoli.

NOTICE - This appliance is intended to be moved for cleaning. This appliance must be connected with flexible connections for equipotential bonding and connection to services such as electricity supply, water supply, gas supply and steam supply such that the appliance can be moved in the direction required for cleaning, a distance not less than the dimension of the appliance in the direction of movement plus 500 mm, without the flexible connections becoming taut or being subject to strain.

AVVISO - La manutenzione consigliata deve essere eseguita per garantire un funzionamento sicuro e continuo dell'unità. Vedere le istruzioni di funzionamento di Henny Penny.

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

NOTA: l'unità non deve essere azionata tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto.

Queste sono le istruzioni originali per la Henny Penny versione controllata :
modello OFE 51X

Capitolo 2 Installazione

Disimballaggio



AVVERTIMENTO

Rischio di scossa elettrica

Per evitare danni alle cose, non perforare l'unità con attrezzi durante il disimballaggio.



AVVERTIMENTO

Oggetto pesante

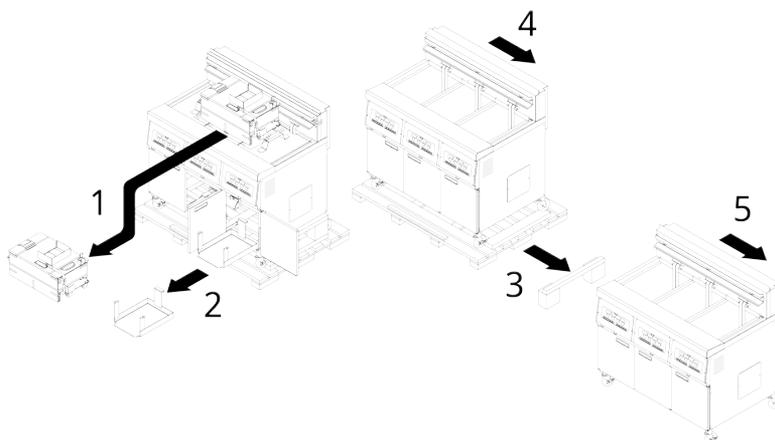
Procedere con cautela nello spostamento della friggitrice al fine di evitare lesioni personali. La friggitrice può pesare circa: 302 lbs (137 kg) per completo e 317 lbs (144 kg) per vasche divise 441 lbs (200 kg) per completo e 472 lbs (214 kg) per vasche divise 528 lbs (240 kg) per completo e 606 lbs (275 kg) per vasche divise 702 lbs (319 kg) per completo e 758 lbs (344 kg) per vasche divise

AVVISO -

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

AVVISO -

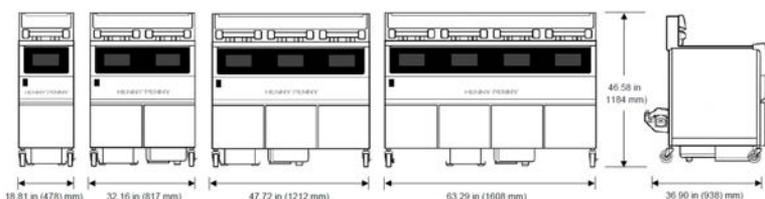
Per evitare danni all'apparecchiatura, rimuovere la coppa del filtro, , prima di rimuovere l'unità dal pallet.



1. Tagliare e rimuovere le bande metalliche dal cartone.
2. Rimuovere il coperchio del cartone e sollevare il cartone principale dalla friggitrice.
3. Rimuovere i supporti di imballaggio angolari.
4. Se necessario, 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.

Specifiche tecniche

Dimensioni della friggitrice per modello



Pesi a unità imballata

Config. Vasche	1 vasca	2 vasche	3 vasche	4 vasche
Intera	302 lb. 137 kg.	441 lb. 200 kg.	528 lb. 240 kg.	702 lb. 319 kg.
Separata	317 lb. 144 kg.	472 lb. 214 kg.	606 lb. 275 kg.	758 lb. 344 kg.

Scelta della posizione



AVVERTIMENTO

Rischio di ustioni

Per evitare lesioni personali, installare e livellare la friggitrice secondo le istruzioni del manuale; per stabilizzarla si possono usare delle cinghie di bloccaggio.



ATTENZIONE

Rischio di incendio

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



AVVERTIMENTO

Rischio di incendio

Per evitare lesioni personali e incendi: installare l'apparecchio rispettando le distanze minime descritte nel manuale; non spruzzare aerosol in prossimità dell'apparecchio mentre è in funzione. Installare la friggitrice aperta con una distanza minima da tutti i materiali combustibili.

È importante collocare la friggitrice in un luogo appropriato al fine di garantire un buon funzionamento, velocità e praticità d'uso. Scegliere una posizione pianeggiante per l'apparecchio per garantire il corretto funzionamento, compresa la copertura d'olio del prodotto. Scegliere una posizione che favorisca il carico e scarico della friggitrice senza che ci siano interferenze nell'assemblaggio finale degli ordini. Gli operatori hanno riscontrato che friggere gli alimenti partendo dalla materia prima fino ad arrivare al prodotto finito e tenere il prodotto al caldo, garantisce un servizio rapido e continuo. Tabelle di carico e scarico devono essere fornite accanto alla friggitrice. L'efficienza migliore si ottiene con un'operazione in linea retta, vale a dire ingresso del crudo su un lato e uscita del prodotto finito sull'altro lato. L'assemblaggio dell'ordine può essere spostato senza compromettere troppo l'efficienza.

Spazi liberi

Lati	51 mm (2 pollici) da materiali combustibili o da altre apparecchiature che producono calore; altrimenti non è necessaria alcuna distanza di sicurezza.
Indietro	152 mm (6 pollici) per flusso d'aria e collegamenti.
Davanti	762 mm (30 pollici) per la rimozione della coppa del filtro.

Livellamento della friggitrice

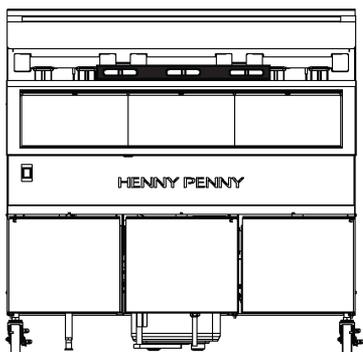


AVVERTIMENTO

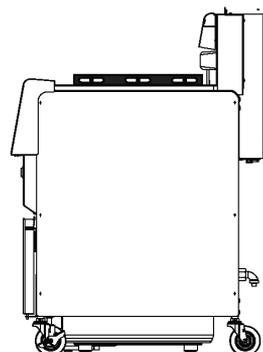
Rischio di ustioni/Rischio di incendi

Per evitare danni a persone o cose, seguire le istruzioni per il livellamento, altrimenti l'olio potrebbe traboccare.

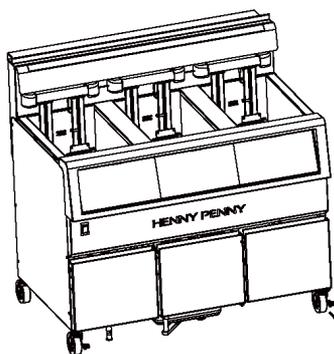
Ai fini del giusto funzionamento, la friggitrice deve essere a livello sia nel senso della larghezza sia in quello della profondità. Utilizzare una livella sulle zone piatte intorno al collo della vasca, attraverso il centro, e quindi utilizzare una chiave a mezzaluna per regolare le rotelle.



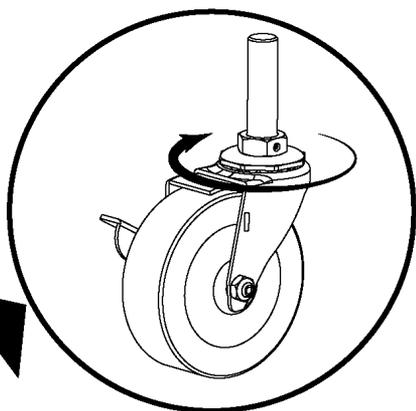
FRONT VIEW



SIDE VIEW



08170001



Garantire una ventilazione adeguata

AVVISO -

L'impianto di ventilazione deve essere conforme alle normative locali, statali e nazionali.

Consultare i vigili del fuoco o le autorità edilizie.

La friggitrice deve essere posizionata con una predisposizione per lo sfianto in una cappa di scarico o un impianto di ventilazione adeguato per consentire un'efficiente rimozione di odori di frittura e del vapore. La calotta di scarico deve essere progettata per evitare interferenze con il funzionamento della friggitrice. Contattare un'azienda locale specializzata in sistemi di ventilazione o riscaldamento per la progettazione di un sistema di ventilazione adeguato.

Requisiti elettrici

**AVVERTIMENTO**

Assicurarsi che l'operatore possa verificare che la spina elettrica sia staccata dall'alimentazione da tutti i punti di accesso intorno alla friggitrice, per evitare lesioni personali durante la manutenzione della friggitrice.

**AVVERTIMENTO****Rischio di scossa elettrica**

- **Questa friggitrice deve essere collegata in modo adeguato e sicuro all'impianto di messa a terra onde evitare scosse elettriche. Fare riferimento ai codici elettrici locali per le procedure corrette per il collegamento a terra (messa a terra), o in assenza di tali codici al Codice Elettrico Nazionale, ANSI/NFPA Nr. 70-(edizione attuale). Tutti i collegamenti elettrici in Canada devono essere conformi al CSA C22.1, Codice Elettrico Canadese Parte 1, e/o ai codici locali.**
- **Al fine di evitare eventuali scariche elettriche, l'apparecchio deve essere munito di un interruttore differenziale esterno che disconnetta tutti i collegamenti non collegati con la terra (senza messa a terra). L'interruttore principale dell'apparecchio non disconnette tutti i collegamenti della linea.**
- **Il cavo di alimentazione può essere già montato sull'unità, ordinato come accessorio o fornito al momento dell'installazione. Controllare la targhetta dati per determinare la corretta alimentazione.**

**AVVERTIMENTO**

(SOLO PER APPARECCHIATURE CON MARCHIO CE!)

Per prevenire scossa elettrica questo dispositivo deve essere collegato ad altri dispositivi o superfici metalliche toccabili in stretta pros-

similità di questo dispositivo con conduttore di connessione equipotenziale. A tal fine, questo dispositivo è dotato di capocorda equipotenziale. Il capocorda equipotenziale è contrassegnato con il seguente simbolo.



Simbolo di massa equipotenziale =



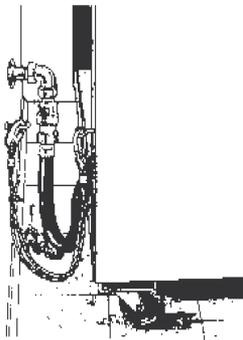
AVVERTIMENTO

Per evitare scosse elettriche o danni alle cose, scollegare l'alimentazione prima di installare o eseguire la manutenzione dell'apparecchiatura.

Sistema di ritenuta

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

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



Le unità CE richiedono una dimensione di cavo minima di 6 mm da collegare al blocco terminale. Se è utilizzato un cavo di alimentazione flessibile, esso deve essere di tipo HO7RN.

AVVISO -

Si raccomanda di utilizzare sul circuito un dispositivo di protezione con corrente nominale di 30 mA, come un interruttore di circuito per corrente residua (RCCB) o un interruttore di protezione di terra (GFCI). I cavi di alimentazione devono essere cavi flessibili con guaina resistente all'olio, non più leggeri di

un normale cavo con guaina in policloroprene o altro elastomero sintetico equivalente.

Le unità da usare fuori dagli Stati Uniti non possono essere spedite con cavo di alimentazione collegato all'unità a causa dei diversi codici di cablaggio. Le friggitrici sono disponibili con cablaggio di fabbrica per 200, 240, 380 e 415 volt, trifase, 50 Hertz. Un blocco terminale è montato all'interno della friggitrice per il cablaggio.

Controllare la targhetta dati montata all'interno dello sportello sinistro per determinare i requisiti elettrici della friggitrice; vedere le figure 2-4 "Posizione della targhetta dati" a pagina 9.

Fare riferimento ai codici elettrici locali per le procedure corrette per il collegamento a terra (messa a terra), o in assenza di tali codici fare riferimento al Codice Elettrico Nazionale, ANSI/NFPA Nr. 70-(edizione attuale). Ogni vasca è dotata del proprio cavo di alimentazione. Un interruttore di disconnessione separato con fusibili di corretta capacità o interruttori deve essere installato in una posizione comoda tra la friggitrice e la fonte di alimentazione.

L'interruttore salvavita deve essere installato secondo le normative nazionali e locali. Questo dovrebbe essere un conduttore in rame isolato idoneo per 600 volt e 90 °C. Per tratte più lunghe di 15,24 m (50 piedi), utilizzare un conduttore della sezione più grande successiva. Le unità CE richiedono una dimensione di cavo minima di 6 mm da collegare al blocco terminale. Si raccomanda di usare un dispositivo protettivo da 30 mA come interruttore di circuito per corrente residua (RCCB) o un interruttore di protezione di terra (GFCI) nel circuito della friggitrice. I requisiti elettrici di ciascuna friggitrice si trovano all'interno del portello sinistro.



01180386

Volt	Fase	Hertz	KW per pozzo	Amp per pozzo	Conduttore
208	3	60	14,0	39.4	3+G

Volt	Fase	Hertz	KW per pozzo	Amp per pozzo	Conduttore
240	3	60	14,0	34,2	3+G
220 / 380	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG
230 / 400	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG
240 / 415	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG

Installazione e avvio

Sia l'installazione che la formazione all'avviamento della vostra nuova friggitrice sono gestite dal vostro distributore locale Henny Penny. L'installazione viene solitamente eseguita poco prima dell'inizio dell'addestramento all'uso e comprende, ma non si limita alle seguenti fasi:

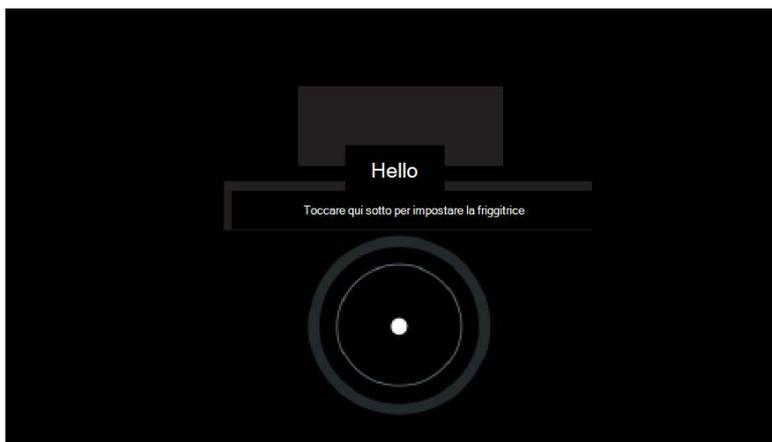
- Assicurarsi che tutti gli imballaggi siano rimossi dalla vaschetta di scarico e dalla friggitrice.
- Lavare e risciacquare tutte le vasche, avendo cura di asciugarle bene una volta pulite.
- Montare la vaschetta di scarico
- Riempimento manuale con olio di ciascuna delle vasche.
- Installazione di una nuova tanica JIB sotto la vasca primaria.
- Effettuare l'impostazione dei controlli.
- Collaudare ciascun sistema della friggitrice.

I controlli del touchscreen devono essere impostati la prima volta che vengono accesi. La configurazione dei controlli viene completata dal distributore Henny Penny locale durante l'installazione della friggitrice. La configurazione dei controlli deve essere eseguita anche nel caso in cui un controllo venga sostituito o venga effettuato un ripristino ai valori di fabbrica.

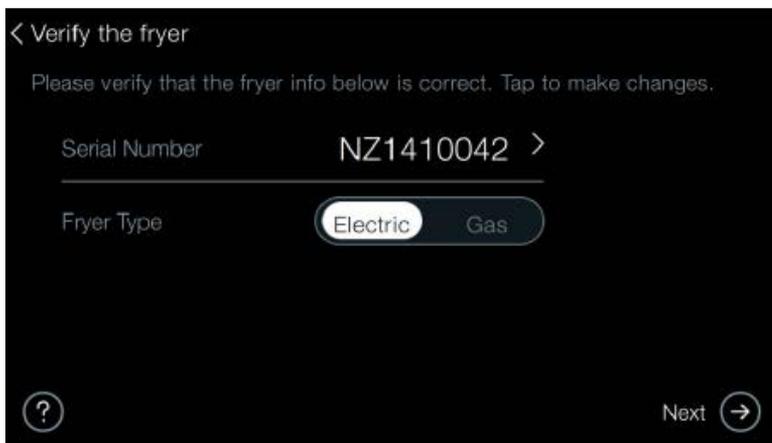
Nota: le opzioni seguenti sono accessibili e modificabili dal menu Impostazioni.

Le opzioni possono sempre essere modificate nelle Impostazioni Generali. Per impostare un nuovo controllo o un controllo dove è stato effettuato un ripristino ai valori di fabbrica, seguire questi passi:

1. Accendere l'interruttore principale della friggitrice. Si apre il messaggio di saluto.
2. Toccare il cerchio pulsante sullo schermo di controllo per iniziare.



3. Toccare e impostare la Lingua preferita, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
4. Toccare il Numero di serie e digitare il numero di serie della propria unità tramite la tastiera sullo schermo. Il numero di serie si trova all'interno dello sportello, sulla targhetta dati. Se il numero di serie viene visualizzato automaticamente, toccare Avanti (->) per procedere.



04180003

5. Il sistema rileva automaticamente la Configurazione vasca di cottura e le impostazioni vengono visualizzate in verde. Risolvere e correggere solo le impostazioni visualizzate in rosso. Toccare Avanti (->) per procedere.
6. Toccare Scegli l'area geografica e selezionarla, quindi toccare Avanti (->) per procedere.

7. Toccare e impostare le Impostazioni ora preferite, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
8. Toccare e impostare le Impostazioni data preferite, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
9. Toccare e impostare le Unità di temperatura preferite, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
10. Toccare e impostare il Layout schermata home preferito, se Classico (elenco di icone) o Galleria (Carosello), quindi toccare Avanti (->) per procedere.
11. Toccare e impostare la Luminosità schermo preferita, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
Nota: la durata del display diminuisce con l'aumentare della luminosità.
12. Toccare e impostare la Configurazione smaltimento preferita, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
13. Toccare e impostare la Configurazione olio preferita, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
14. Toccare e impostare gli Allarmi di filtraggio espresso preferiti, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
15. Toccare e impostare l'Allarme di filtraggio manutenzione giornaliera preferito, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
16. Toccare e impostare la Modalità di monitoraggio dei filtri preferita, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
17. Toccare e impostare l'Allarme pulizia profonda preferito, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
18. Toccare e impostare il Volume preferito, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
19. Toccare e impostare Il tuo codice di accesso, di default 1234, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
20. Toccare Crea alimento o Importa alimento, quindi toccare Avanti (->) per procedere.
Nota: è possibile selezionare Salta (->) per questo passaggio e tornare in seguito.
21. Toccare Per iniziare. Viene visualizzato Riempi da.
Nota: è possibile saltare questo passaggio e tornare in un secondo momento toccando Dopo (->)
22. Toccare Carico/scarico automatico o Riempimento manuale e riempire la friggitrice con l'olio, quindi toccare Avanti (->) per procedere. Viene visualizzata Configurazione completata. Il controllo si riavvia alla schermata Preriscaldamento.

Formazione iniziale

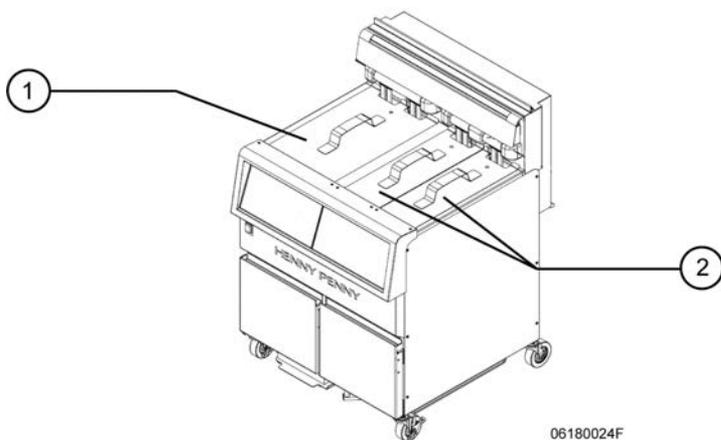
La formazione iniziale consente agli operatori di familiarizzare con l'utilizzo e le procedure di manutenzione della friggitrice.

Capitolo 3 Operazione

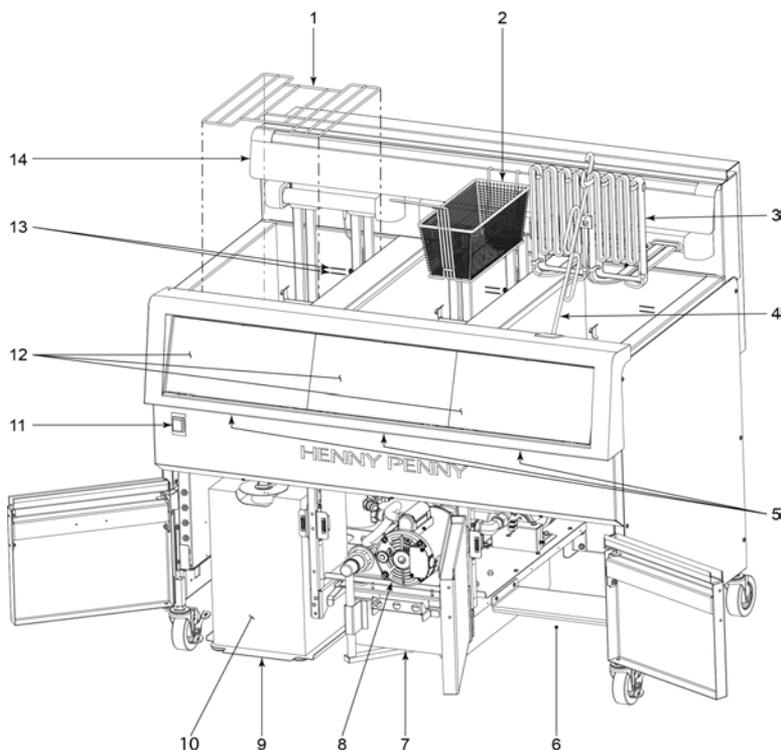
Panoramica dei componenti

Configurazione del modello

La friggitrice è disponibile in modelli a una, due, tre e quattro vasche; un modello a due vasche è mostrato qui sotto. Ogni modello è disponibile nelle combinazioni Intera (1) e Separata (2).



Componenti della friggitrice



Elemento	Nome	Descrizione
1	Appoggio dei cestelli	Sostiene il cestello di frittura e gli impedisce di sfregare contro l'elemento di riscaldamento.
2	Cestello di frittura	Utilizzato per immergere il prodotto nell'olio per la frittura.
3	Elementi riscaldanti	Trasferiscono energia necessaria per scaldare l'olio. Gli elementi riscaldanti si inclinano per semplificare il lavaggio della vasca.
4	Attrezzo per il sollevamento dell'elemento riscaldante	Attrezzo usato per sollevare e sostenere l'elemento riscaldante, consentendo così il lavaggio della vasca.

Elemento	Nome	Descrizione
	dante	
5	Reimpostazioni controlli (non mostrati)	Reimposta un controllo senza dover spegnere l'intera friggitrice.
6	Alloggiamento delle coperture per la notte	Area per sistemare le coperture applicate durante la notte, quando la macchina è in funzione.
7	Coppa del filtro	Rimuove briciole e impurità dall'olio durante il filtraggio.
8	Motore del filtro	Pompa olio durante il filtraggio.
9	Scaffale della tanica JIB	Sostiene la tanica JIB (jug in box).
10	Tanica JIB (non inclusa)	Fornisce olio per il sistema di rabbocco automatico. L'olio nuovo viene pompato dalla tanica JIB quando il livello è basso.
11	Interruttore generale	Accende tutti i controlli. Il riscaldamento di ciascuna vasca si attiva tramite i controlli sul touchscreen.
12	Controllo touchscreen	Fornisce l'interfaccia tra l'utente e la vasca.
13	Indicatori del livello dell'olio.	Indica il livello dell'olio corretto quando l'olio è alla temperatura stabile o temperatura ambiente.
14	Appendi cestello	Consente di appendere i cestelli quando non vengono utilizzati, o per scolare l'olio in eccesso dal prodotto.

Riempimento o aggiunta di olio

**AVVERTIMENTO**

Per evitare gravi ustioni quando si versa l'olio caldo nella vasca, indossare i Dispositivi di protezione individuale (DPI) e fare attenzione a evitare gli schizzi.

**AVVERTIMENTO**

Il livello dell'olio deve essere sempre al di sopra degli elementi riscaldanti e all'apposito indicatore di livello dell'olio sul retro della vasca. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incendi, gravi ustioni o danni alla friggitrice.

**ATTENZIONE**

Utilizzare olio liquido di alta qualità per friggere nella friggitrice aperta. Alcuni oli di bassa qualità hanno un elevato contenuto di umidità, che può provocare produzione di schiuma e trabocchi.

**ATTENZIONE**

Per evitare lesioni personali e incendi, assicurarsi che l'olio copra completamente gli elementi riscaldanti o i tubi del bruciatore a gas.

Non bypassare il ciclo di fusione. Il tipo di olio utilizzato nella friggitrice determina la quantità di calore applicata durante il ciclo di fusione. Se i controlli sono stati impostati su Solido, si applica meno calore all'olio solido che se i controlli sono stati impostati su Liquido. Troppo calore applicato all'olio solido causa molto fumo e potrebbe causare un incendio. Scegliere questa impostazione sulla base del tipo di olio utilizzato al momento. Quando si utilizza un nuovo olio solido, si raccomanda di sciogliere l'olio solido su una fonte esterna prima di inserirlo nella vasca.

AVVISO! Si sconsiglia l'uso di olio solido in quanto può causare l'intasamento e il malfunzionamento della pompa.

Capacità olio

OFE 51X - 30 lb o 15 L

Riempimento manuale della vasca

Ogni vasca è dotata di due linee indicatrici del livello. La linea di riempimento superiore (1) indica il livello corretto dell'olio alla temperatura a regime. La linea di riempimento inferiore (2) indica il livello corretto dell'olio a temperatura ambiente. Quando si riempie una vasca vuota con olio a temperatura ambiente, riempire fino al centro della linea di riempimento inferiore (2). Quando l'olio si riscalda, si espande fino alla linea di riempimento superiore (1).



01180387

Funzionamento di base

Le seguenti informazioni illustrano una giornata tipica di utilizzo.



PERICOLO

Seguire le istruzioni riportate di seguito per evitare che l'olio trabocchi nella vasca, con il rischio di gravi ustioni, lesioni personali, incendi e/o danni alle cose.

- Per proteggere l'olio quando la friggitrice non viene utilizzata immediatamente, è necessario spegnerla.
- La frittura di prodotti impanati richiede il filtraggio per tenere l'olio pulito. L'olio deve essere scremato frequentemente durante la giornata e filtrato accuratamente una volta al giorno.
- Smettere l'olio se il display visualizza "CAMBIARE L'OLIO AL PIÙ PRESTO" o se l'olio mostra segni di eccessiva schiuma o fumo.
- Mantenere l'olio al livello di cottura idoneo. Controllare e riempire il serbatoio dell'olio di riserva nel corso della giornata.
- Non sovraccaricare oppure posizionare un prodotto con un elevato contenuto di umidità nei cestelli.

Rabbocco dell'olio



AVVERTIMENTO

Il livello dell'olio deve essere sempre al di sopra degli elementi riscaldanti e all'apposito indicatore di livello dell'olio sul retro della vasca. La mancata osservanza di queste istru-

zioni può provocare incendi, gravi ustioni o danni alla friggitrice.

La friggitrice comprende una funzione di rabbocco automatico che verifica il livello dell'olio e aggiunge automaticamente olio fino alla linea di riempimento durante la giornata, prelevandolo dalla tanica JIB (Jug-in-Box). Il rabbocco automatico si attiva dopo pochi secondi al termine di ciascun ciclo di cottura, se non ci sono filtraggi in corso nelle altre vasche. Nei casi in cui la tanica JIB sia vuota, oppure i cicli di cottura si avviano in modo continuo senza lasciare la pausa necessaria per un lungo periodo di tempo, il livello dell'olio nella vasca potrebbe scendere. In questi casi, è possibile pompare rapidamente olio dalla tanica JIB nella vasca tramite il menu Olio e filtraggio.

Sostituzione della tanica JIB (jug in box).

Quando la tanica JIB è vuota o quando il messaggio CONTROLLA IL JIB viene visualizzato sullo schermo, sostituisci la tanica JIB vuota con una nuova.

Nota: alcuni negozi possono utilizzare una sacca BIB (Bag-in-Box) piuttosto che una tanica JIB. Questo non è un problema in quanto il tubo della tanica JIB sulla friggitrice si adatta sia alle dimensioni della tanica JIB che a quelle della sacca BIB. Per sostituire la tanica JIB, seguire queste istruzioni:

1. Aprire il portello di fronte alla tanica JIB. Estrarre la tanica JIB vuota da sotto la friggitrice.
2. Rimuovere il tubo della tanica JIB.
3. Smaltire la tanica JIB vuota.
4. Aprire la nuova tanica JIB e rimuovere completamente e buttare il sigillo di carta o alluminio.

Nota: fare attenzione a non far cadere la carta o l'alluminio del sigillo all'interno della tanica JIB, perché questo potrebbe provocare l'ostruzione della pompa della tanica JIB e conseguenti danni.

5. Inserire il tubo JIB nella nuova tanica JIB fino a toccare il fondo, quindi fissare il tappo sul beccuccio.
6. Inserire la nuova tanica JIB dentro lo scaffale e chiudere il portello.

Esecuzione delle verifiche preliminari quotidiane sulla friggitrice

Per eliminare le interruzioni durante la giornata lavorativa, eseguire questo controllo quotidiano prima di accendere la friggitrice:

1. Togliere e mettere da parte le coperture opzionali per la notte.
2. Verificare il corretto livello dell'olio in ciascuna vasca.
3. Verificare il livello dell'olio nella tanica JIB. Sostituire la tanica JIB se risulta vuota.
4. Verificare che la vaschetta di scarico sia pulita e asciutta, e sia stata dotata in modo corretto di un nuovo filtro di carta.

Disposizione delle coperture per la notte

Prima di utilizzare una vasca, rimuovere e mettere da parte le coperture protettive utilizzate per la notte. Nelle vasche 3 e 4, le coperture per la notte possono essere riposte sotto la vasca più a destra della friggitrice.

Nota: se sono usate solo alcune delle vasche, le coperture per la notte possono rimanere sulle vasche che non vengono riscaldate. Le coperture per la notte sono un accessorio opzionale della friggitrice e sono utilizzate per proteggere le vasche quando non vengono utilizzate. Le coperture aiutano a ridurre l'ossidazione dell'olio, riparandolo anche dai contaminanti contenuti nell'aria. Si consiglia inoltre di utilizzare le coperture per la notte allo scopo di proteggere le vasche adiacenti, durante le procedure di pulizia profonda.

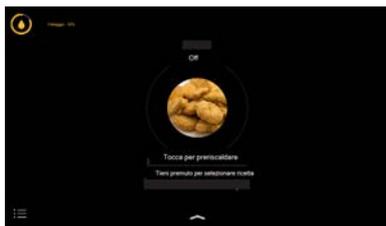
Accensione della friggitrice

Dopo aver eseguito la verifica preliminare giornaliera della friggitrice, accendere la friggitrice con l'interruttore di alimentazione principale. Dopo circa 15 secondi, viene visualizzata la schermata di Preriscaldamento. Tuttavia, il calore rimane spento in ogni vasca fino a quando non viene toccato il pulsante di Preriscaldamento su ciascun controllo touchscreen.

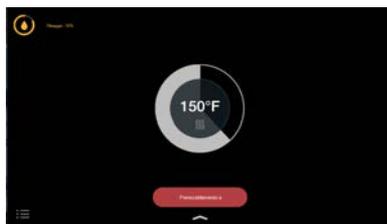
Preriscaldamento dell'olio

Esiste la possibilità di attivare solo alcune, o tutte le vasche sulla friggitrice.

1. Per accendere l'elemento riscaldante di una vasca intera, toccare Preriscaldamento.
Nota: la temperatura di esercizio dell'olio è variabile e può essere variata in rapporto agli alimenti.

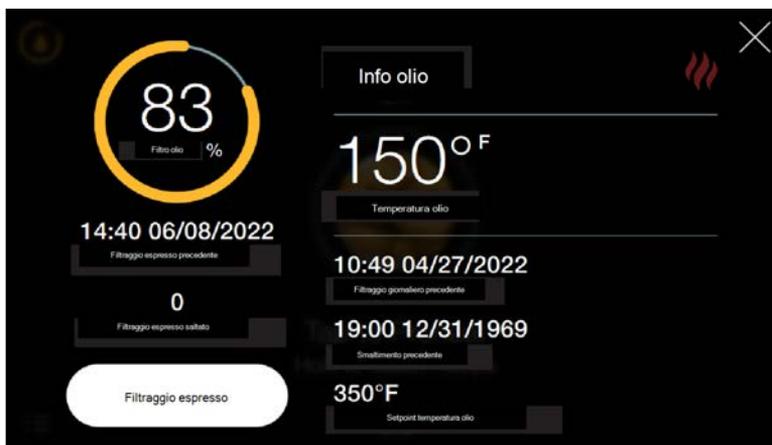


2. Verificare che la vasca sia piena d'olio fino alla linea inferiore, sul retro della vasca, quindi toccare Sì per continuare. La vasca si preriscalda.



Info olio

Toccare l'icona delle informazioni sull'olio per ottenere informazioni dettagliate sull'olio nella vasca. Per le vasche separate, ci sono due icone di informazioni sull'olio. L'icona in alto a sinistra visualizza le informazioni sull'olio per la vasca sinistra e l'icona in alto a destra visualizza le informazioni sull'olio per la vasca destra.



Elemento	Nome	Descrizione
1	Percentuale filtraggio olio	Vita dell'olio rimanente fino al filtraggio successivo.
2	Temperatura olio	Temperatura olio attuale.
3	Smaltimento precedente	Ora e data dell'ultima volta in cui l'olio è stato smaltito su questa vasca.
4	Pulsante Filtraggio espresso	Avvia un filtraggio espresso per reimpostare la percentuale del filtro al 100%.
5	Filtraggio precedente	Ora e data dell'esecuzione dell'ultimo filtraggio su questa vasca.

Cottura degli alimenti



AVVERTIMENTO

Rischio di incendi

Per evitare incendi:

- I cestelli non devono urtare gli elementi riscaldanti.
- Non esercitare pressione sugli elementi riscaldanti.

Un urto sugli elementi riscaldanti può spostare o allungare le bobine e causare un incendio.

Cuocere gli alimenti sulla friggitrice seguendo questi passaggi:

1. Caricare l'alimento nel cestello di frittura.
2. Una volta preriscaldata la vasca, toccare la vasca in cui si desidera cuocere.



3. Immergere il cestello nell'olio.
4. Toccare il timer di avvio. La spia rossa del timer inizia a muoversi



5. Se il ciclo del timer ha l'avviso Scuoti attivato, quando l'avviso per scuotere il cestello suona, sollevare il cestello dal fondo della vasca e scuotere il cestello per staccare gli alimenti, quindi immergere nuovamente il cestello nell'olio.

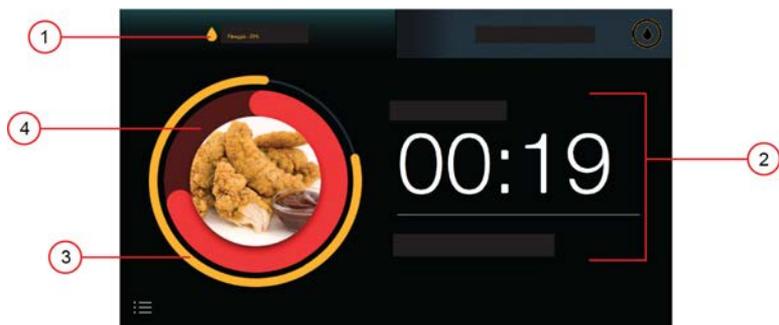


6. Quando il timer rosso scade e l'allarme suona, sollevare il cestello dall'olio e posizionarlo sul gancio del cestello per scolare l'olio in eccesso.
7. Toccare il timer per interrompere l'avviso.



Cottura con timer singolo

Cucinare sulla friggitrice consente di tenere traccia non solo del tempo rimanente per la cottura degli alimenti, ma anche approssimativamente quante altre cotture rimangono fino al prossimo filtraggio espresso. Di seguito è riportata una ripartizione della schermata di cottura a singolo timer.



Elemento	Nome	Descrizione
1	Info olio	Percentuale filtraggio olio. Toccare e tenere premuto per visualizzare la temperatura corrente dell'olio.
2	Informazioni di cottura	Tempo rimanente insieme al nome dell'alimento.
3	Anello di stato del filtraggio olio	Una visualizzazione della percentuale del filtraggio dell'olio. Anello giallo pieno quando la percentuale del filtraggio dell'olio è uguale al 100%. Il filtraggio espresso viene richiesto quando l'anello arriva allo 0%.
4	Anello di avanzamento della cottura	Questo anello si riempie per indicare la quantità di ciclo di cottura completata.

Vasca intera - Avvio di un timer

Le vasche intere hanno due timer accessibili sul controllo touchscreen: uno per il cestello sinistro e uno per il cestello destro.

1. Toccare Cuoci nel lato sinistro, quindi selezionare un alimento. Il timer inizia il conto alla rovescia.
2. Toccare Cuoci nel lato destro, quindi selezionare un alimento. Il timer inizia il conto alla rovescia.

Nota: è possibile avviare un timer e quindi premere la scheda opposta per avviare un timer per un altro cestello.



Vasca separata - Avvio di un timer

Le vasche separate hanno quattro timer accessibili dal controllo touchscreen: due per la vasca sinistra e due per la vasca destra.

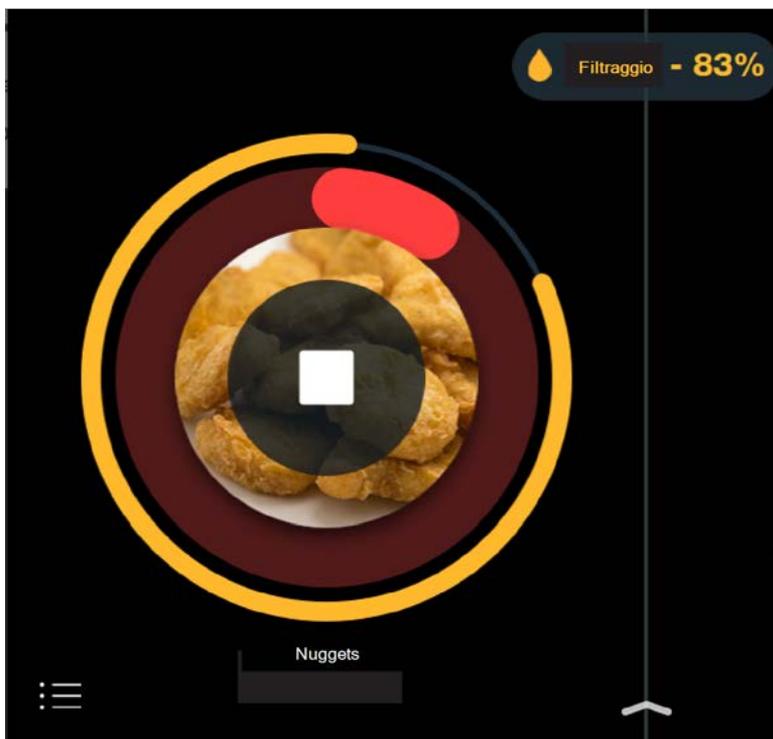
- Per avviare un singolo timer sinistro o destro, toccare la scheda per il lato sinistro o destro, quindi selezionare l'alimento desiderato.
- Per avviare un secondo timer per la vasca separata a sinistra o destra, toccare e tenere premuto il lato corrispondente del touchscreen, selezionare un alimento e il secondo timer della vasca separata inizia il conto alla rovescia.

Ad esempio, l'immagine a sinistra mostra tre timer con il conto alla rovescia. Se si desidera aggiungere un altro timer alla vasca destra, toccare e tenere premuto il lato destro, selezionare un altro alimento e viene visualizzato un altro timer per il lato destro. Questo permette di avere 3 o 4 timer che effettuano un conto alla rovescia contemporaneamente, utile quando si utilizzano cestini di dimensione a quarti.



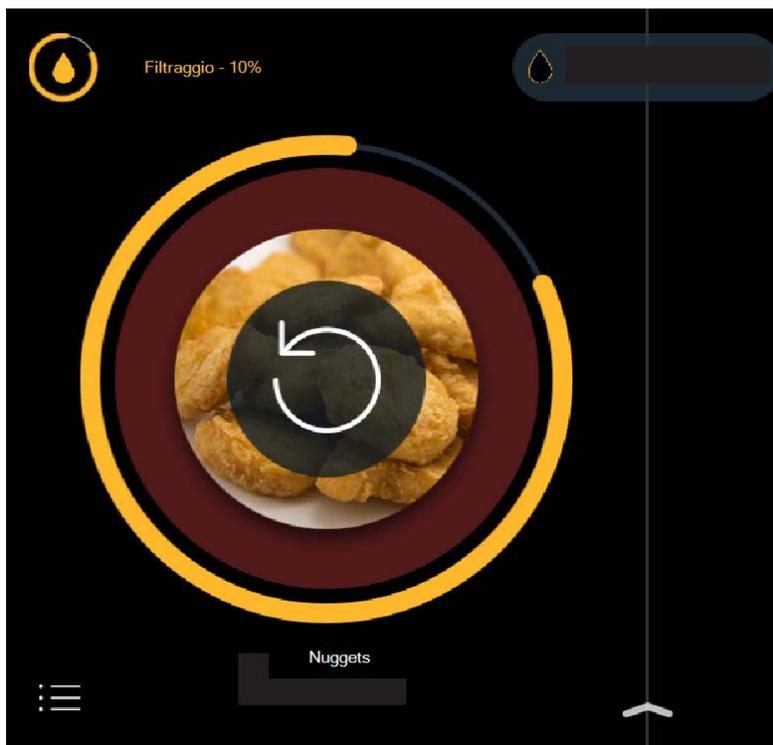
Interrompere il timer

Per interrompere un ciclo di cottura, toccare un punto qualsiasi dell'immagine dell'alimento, quindi toccare l'icona di stop.



Ripetizione di un timer

Dopo aver completato un ciclo di cottura, sul display apparirà un'icona di cottura ripetuta sul prodotto cotto in precedenza. Per ripetere un ciclo di cottura, toccare l'icona di ripetizione cottura sull'immagine dell'alimento. Per selezionare un alimento diverso, scorrere verso sinistra o destra e visualizzare gli alimenti disponibili.



Alimento incompatibile

Questi sono gli alimenti rappresentati in grigio che richiedono un cambiamento di temperatura dell'olio prima della cottura. Toccando un alimento incompatibile si apre una schermata che informa se l'olio so deve riscaldare o raffreddarsi a una nuova temperatura di esercizio.

Gestione olio



AVVERTIMENTO

Rischio di ustioni

Per evitare ustioni, seguire le indicazioni sullo schermo per il filtraggio espresso e il filtraggio giornaliero.

La mancata osservanza delle procedure di filtraggio espresso e di filtraggio giornaliero può causare l'accumulo di briciole e detriti sul fondo della friggitrice, che possono causare la fuoriuscita di olio dalla friggitrice.

Con il deterioramento dell'olio di frittura, compaiono dei sottoprodotti di frittura che influiscono sul sapore e sulla consistenza del cibo. Esiste un "punto ottimale" in cui il processo di deterioramento dell'olio raggiunge uno stato ottimo. Questo punto ottimale può essere prolungato con una accorta gestione dell'olio. Questa sezione spiega le funzionalità dedicate alla gestione dell'olio sulla friggitrice. Alcune di queste funzionalità sono illustrate in questa sezione e alcune sono indicate con dei riferimenti ad altre sezioni. Tutte queste caratteristiche consentono di migliorare la qualità e la consistenza del prodotto, riducendo al contempo i costi dell'olio.

1. Modalità Preriscaldamento - Protegge l'olio applicando riscaldamento ad impulsi fino al raggiungimento della temperatura a 82 °C (180 °F).
2. Filtraggio espresso - Rimuove i sottoprodotti di frittura, come ad esempio l'accumulo di briciole, che portano ad un deterioramento della qualità dell'olio. Durante il normale funzionamento e dopo un certo numero di cotture, all'operatore viene richiesto di eseguire un filtraggio espresso. Il processo di filtraggio espresso richiede che l'operatore setacci l'olio nella vasca, dopodiché il resto del processo è completamente automatico. La friggitrice completa l'intero processo di filtraggio espresso, compreso il raggiungimento della temperatura di esercizio, in appena 3 minuti. La cottura non deve essere interrotta durante il filtraggio espresso, perché mentre viene effettuato il filtraggio di una vasca, le altre vasche possono essere comunque utilizzate per la cottura.
3. Rabbocco automatico - Monitora i livelli dell'olio nella vasca e rabbocca automaticamente l'olio dalla tanica JIB. Il rabbocco automatico estende il punto ottimale dell'olio aggiungendo in modo continuo olio nuovo in ciascuna vasca.

Filtraggio espresso



AVVERTIMENTO

Rischio di ustioni

Per evitare ustioni, seguire le indicazioni sullo schermo per il filtraggio espresso e il filtraggio giornaliero.

La mancata osservanza delle procedure di filtraggio espresso e di filtraggio giornaliero può causare l'accumulo di briciole e detriti sul fondo della friggitrice, che possono causare la fuoriuscita di olio dalla friggitrice.

Buone prassi: incoraggiare i membri del team a filtrare quando richiesto e a gestire il filtraggio tra i periodi di attività. In questo modo si estende il punto ottimale di lavoro dell'olio, massimizzandone la vita utile.

Durante il giorno, quando gli alimenti vengono cotti, le briciole e altri contaminanti si accumulano nella vasca e periodicamente devono essere rimossi con la funzione di filtraggio

espresso automatizzato. Ciascun alimento nel menu include un'impostazione della quantità che può essere cucinata di quell'alimento prima che sia necessario un filtraggio espresso. Si trova in Impostazioni > Impostazioni alimenti > Inserire password > Gestisci alimenti > Alimenti.



Ad esempio, i prodotti che producono più briciole durante la cottura in genere hanno un numero inferiore per questa impostazione, mentre i prodotti che producono meno briciole in genere hanno un numero più alto per questa impostazione. In alcuni casi 15 cotture tra operazioni di filtraggio espresso sono un numero adeguato per la cottura di patatine fritte, mentre un prodotto che contiene più impanatura, come le crocchette di pollo, può richiedere solo 8 cotture prima di dover ripetere il filtraggio espresso.

Il controllo touchscreen consente agli operatori di sapere approssimativamente quante cotture rimangono prima del prossimo filtraggio espresso, sia controllando la percentuale di filtraggio olio, che osservando dall'anello giallo relativo allo stato del filtraggio. La percentuale di filtraggio inizia al 100% per ogni vasca e, quando la cottura di un prodotto viene completata, questa percentuale diminuisce. Quando la percentuale di filtraggio raggiunge lo 0% in una qualsiasi delle vasche, viene visualizzato un messaggio relativo al filtraggio espresso, che avvisa che è il momento di filtrare.

Nota: un filtraggio espresso può essere avviato anche da Impostazioni > Olio e filtraggio > Filtraggio espresso. Ogni volta che un filtraggio espresso viene completato, lo stato del filtraggio dell'olio torna al 100% e gli operatori possono continuare a lavorare senza interruzioni durante gli orari di punta.

Quando si esegue questa operazione, la friggitrice completa l'intero processo di filtraggio espresso, portando l'olio alla temperatura di esercizio, in 3 minuti o meno con una coppa del filtro correttamente mantenuta. Mentre viene filtrata una vasca, le altre vasche possono

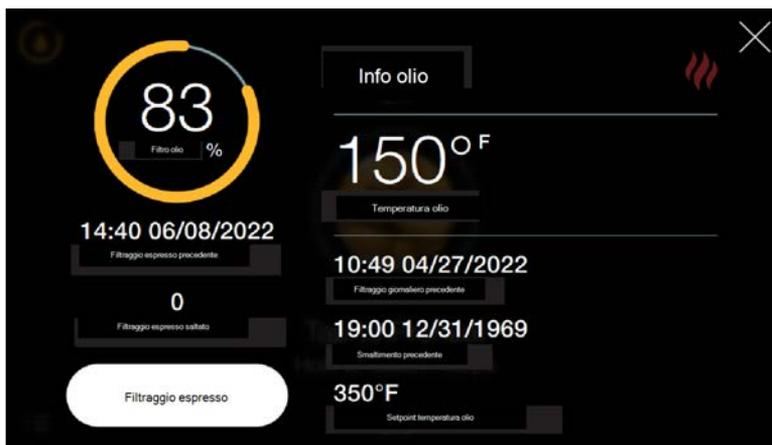
ancora essere utilizzate per la cottura. Il processo di filtraggio espresso è descritto nei passaggi seguenti:

1. Toccare Filtraggio espresso, quindi selezionare Filtraggio per filtrare subito, oppure selezionare Dopo per ritardare il filtraggio e continuare la cottura. Viene visualizzato "Pulire vasca".

Nota: se si seleziona Dopo, accanto all'icona delle informazioni sull'olio viene visualizzata un'icona di avviso e dopo ogni cottura aggiuntiva viene visualizzato l'avviso del filtraggio espresso, fino a che non viene effettivamente eseguito.



2. Utilizzare un setaccio (non fornito con la friggitrice) per setacciare la parte superficiale dell'olio allo scopo di ripescare briciole e detriti galleggianti, e quindi confermare toccando Avvia filtraggio.
 - Scarico / Lavaggio - L'olio si scola nella coppa del filtro e viene pompato per lavare le briciole facendole scendere lungo lo scarico aperto.
 - Riempimento - L'olio continua a pompare e la valvola di scarico si chiude per consentire il riempimento della vasca.
 - Riscaldamento - Mentre la vasca si riempie, l'elemento riscaldante si accende per riportare la temperatura olio alla temperatura necessaria per la frittura.
3. Una volta completato il riscaldamento, viene visualizzato Filtraggio completato seguito dalla schermata di cottura. Gli operatori hanno la possibilità di mettere in pausa ogni passaggio, per poi successivamente riprenderlo o interrompere il filtraggio espresso. Gestione dei filtri espressi durante i periodi di punta: gli operatori hanno la possibilità di eseguire un filtraggio espresso anticipato durante i momenti di minor affollamento, per assicurarsi che un filtraggio espresso non interrompa il lavoro nei momenti di punta. Ad esempio, se è rimasto solo il 10% nello stato del filtraggio dell'olio (1 o 2 cotture rimanenti) durante un periodo di minor affollamento, l'operatore può avviare comunque un filtraggio espresso in anticipo toccando l'icona Info olio, quindi toccando Filtraggio espresso.



Spegnimento della friggitrice

Nota: se si prevede che la friggitrice rimanga inutilizzata per un periodo di tempo prolungato, assicurarsi che l'olio sia stato scaricato dalla friggitrice. Quando si è pronti a riavviare la friggitrice, fare riferimento alla sezione [Funzionamento di base](#).

Alla fine della giornata, lo spegnimento corretto consente di ripartire senza problemi il giorno successivo. Elenco di verifiche per lo spegnimento della friggitrice:

1. Eseguire un Filtraggio giornaliero su ogni vasca.
2. Rimuovere, lavare, e rimontare la coppa del filtro, inserendo un filtro nuovo.
3. Rimuovere e lavare l'appendi cestini, pulire l'area dietro all'appendi cestini e reinstallarlo.
4. Spegnerne l'interruttore principale della friggitrice.
5. Detergere con un panno i controlli touchscreen.
6. Pulire l'esterno della friggitrice compresi i pannelli laterali, i portelli, e l'area attorno alle vasche.
7. Posizionare la copertura per la notte su ciascuna vasca (se in dotazione).

Montaggio della coppa del filtro



AVVERTIMENTO

Rischio di ustioni

Per evitare ustioni, seguire le indicazioni sullo schermo per il filtraggio espresso e il filtraggio giornaliero.

La mancata osservanza delle procedure di filtraggio espresso e di filtraggio giornaliero può causare l'accumulo di briciole e detriti sul fondo della friggitrice, che possono causare la fuoriuscita di olio dalla friggitrice.



AVVERTIMENTO

Pericolo di scivolamento

Per evitare lesioni personali, non superare la capacità della coppa del filtro (1 vasca o 2 vasche separate). Per evitare di riempire eccessivamente la coppa del filtro, scaricare solo 1 vasca alla volta. Assicurarsi che il pavimento intorno alle attrezzature sia completamente pulito e asciutto per evitare rischi di scivolamento.

La coppa del filtro consente di rimuovere l'accumulo di briciole e impurità nell'olio durante il processo di filtraggio. Durante la giornata, se il filtraggio diventa più lento, può essere necessario svuotare il cestello di raccolta delle briciole, e grattarle via dal filtro. Durante lo spegnimento, smontare e lavare la coppa del filtro per garantire che la vaschetta di scarico sia pulita e pronta per la giornata successiva. Normalmente questa operazione va svolta dopo che il Filtraggio giornaliero è stato completato su tutte le vasche. I passi di spegnimento riguardanti la coppa del filtro sono i seguenti:

Manutenzione della coppa del filtro durante la giornata:

Potrebbe essere necessario eseguire periodicamente la manutenzione della coppa del filtro durante il giorno se l'olio inizia a pompare lentamente durante i filtraggi espressi. Eseguire le seguenti operazioni di manutenzione per aumentare il flusso di olio durante il filtraggio:

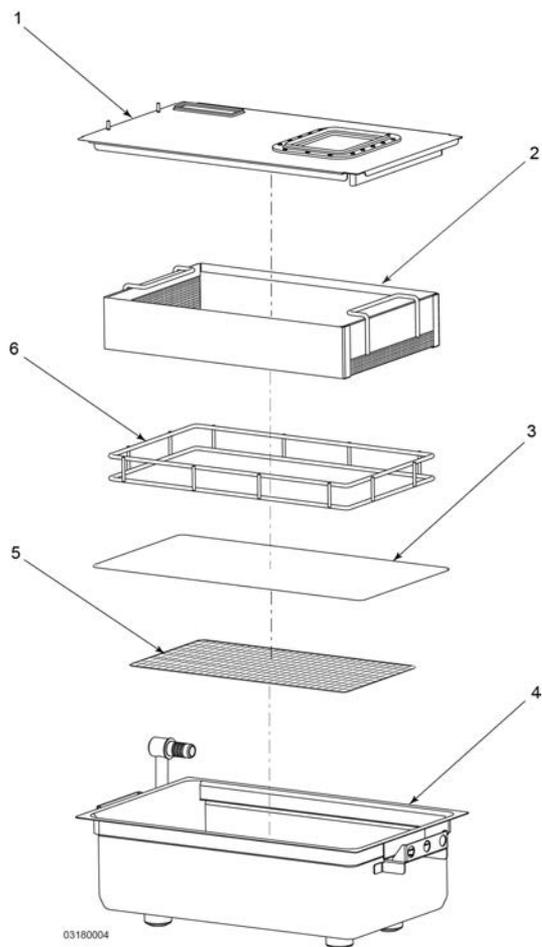
1. Rimuovere la coppa del filtro tirandola fuori (facendola scorrere) da sotto la friggitrice. Il collegamento maschio e femmina si separa.
2. Rimuovere il coperchio della coppa del filtro e il cestello delle briciole. Buttare le briciole presenti nel cestello delle briciole.
3. Utilizzando un raschietto o una spatola, raschiare delicatamente le briciole più fini dalla parte superiore del filtro e scartare.
4. Sostituire il cestello delle briciole e il coperchio della coppa del filtro.
5. Reinstallare la coppa del filtro sotto la friggitrice e chiudere il portello.

Nota: assicurarsi che il raccordo della coppa del filtro sia saldamente inserito.

Pulizia della coppa del filtro

Utilizzare un detergente per friggitrici di grado alimentare consentito dalle norme sanitarie locali. L'utilizzo degli O-ring Henny Penny e della carta filtro corretti è fondamentale. Ordinarli al proprio tecnico o distributore.

1. Rimuovere la coppa del filtro tirandola fuori (facendola scorrere) da sotto la friggitrice. Il collegamento maschio e femmina si separa.
2. Rimuovere gli O-ring dal connettore, ispezionare e sostituire se necessario. Fare riferimento a [Sostituzione delle guarnizioni O-ring](#).
3. Smontare la coppa del filtro, svuotare il cestello delle briciole e smaltire il filtro.
4. Lavare e asciugare tutti i componenti della coppa del filtro.
5. Riassemblare la coppa del filtro nel seguente ordine:
 - a. Posizionare il setaccio del filtro (5) nella base della vaschetta di scarico (4).
 - b. Posizionare la carta filtro (3) sopra il setaccio del filtro (5).
 - c. Posizionare il peso della vaschetta di scarico (6) sopra la carta da filtro (3).
 - d. Posizionare il raccogli-briciole (2) sopra il peso della vaschetta di scarico (6).
 - e. Posizionare il coperchio della vaschetta di scarico (1) sopra la base della vaschetta di scarico (4).



6. Reinstallare la coppa del filtro sotto la friggitrice e chiudere il portello. **NOTA:** assicurarsi che il raccordo della coppa del filtro sia saldamente inserito.

Pulizia dell'appendi cestini



AVVERTIMENTO

Rischio di incendi

Per evitare incendi:

- I cestini non devono urtare gli elementi riscaldanti.
- Non esercitare pressione sugli ele-

menti riscaldanti.

Un urto sugli elementi riscaldanti può spostare o allungare le bobine e causare un incendio. Far scivolare verso l'alto l'appendi cestini e tirarlo verso di sé per sganciarlo. Pulire sia l'appendi cestini che l'area retrostante, e poi rimontarlo.

Spegnere la friggitrice

Alla fine della giornata, spegnere l'interruttore principale. Per la posizione dell'interruttore. INFO: il riscaldamento per ogni vasca si spegne quando si spegne l'interruttore di alimentazione principale oltre che i controlli touchscreen.

Menu Impostazioni



AVVERTIMENTO

Per evitare lesioni personali, non spostare la friggitrice o la coppa del filtro quando contiene olio caldo. La coppa del filtro deve essere riposizionata sotto la friggitrice al proprio posto e con il proprio coperchio. Assicurarsi che il foro nel coperchio sia allineato con lo scarico prima di aprire lo scarico.



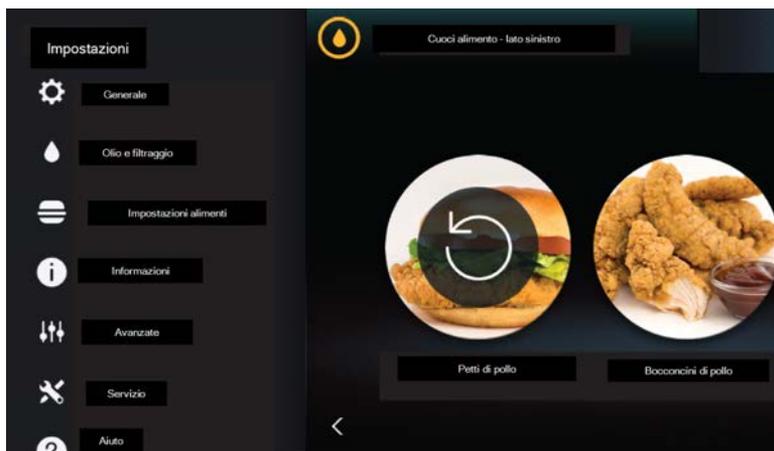
AVVERTIMENTO

Rischio di ustioni

Per evitare ustioni, seguire le indicazioni sullo schermo per il filtraggio espresso e il filtraggio giornaliero.

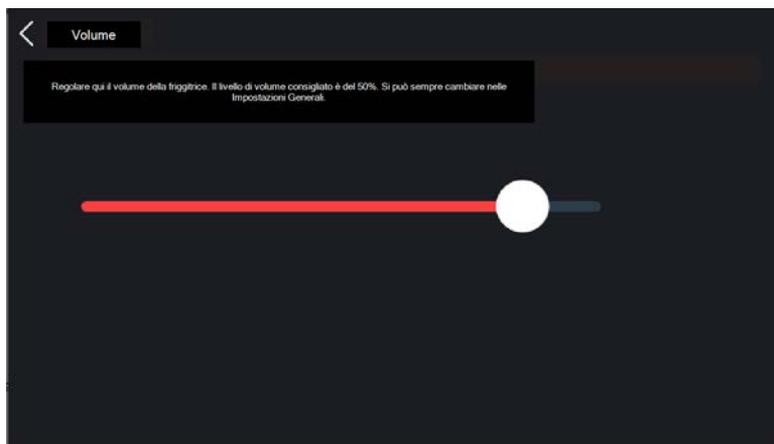
La mancata osservanza delle procedure di filtraggio espresso e di filtraggio giornaliero può causare l'accumulo di briciole e detriti sul fondo della friggitrice, che possono causare la fuoriuscita di olio dalla friggitrice.

La scheda delle impostazioni si trova nell'angolo in basso a sinistra della schermata iniziale. Le impostazioni consentono di fare cose come aggiungere nuovi alimenti, eseguire attività di filtraggio, spegnere il riscaldamento a ciascuna vasca e altro ancora. Scorrere verso l'alto o verso il basso nel menu delle impostazioni per visualizzare tutte le opzioni disponibili.



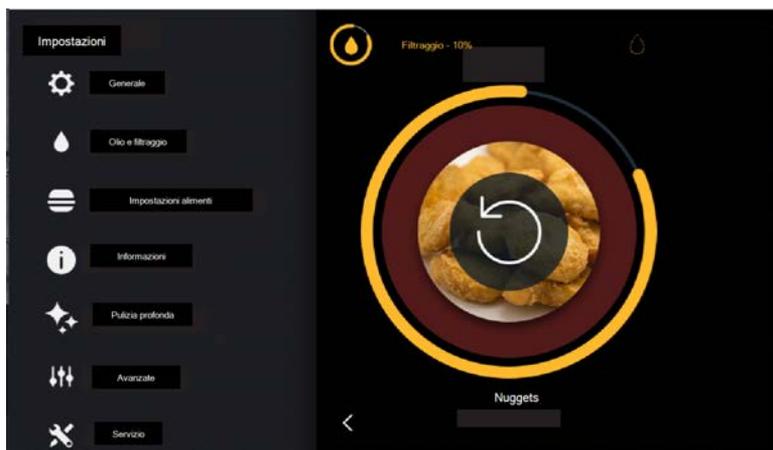
Volume

Spostare lo slider su un livello di volume di propria scelta. Spostando lo slider verso destra si aumenta il volume per ogni controllo. Spostando lo slider verso sinistra si riduce il volume per ogni controllo.



Filtro olio

Il menu Olio e filtraggio elenca tutte le opzioni di filtraggio, riempimento e smaltimento dell'olio. Toccare l'opzione desiderata, quindi seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per l'attività.

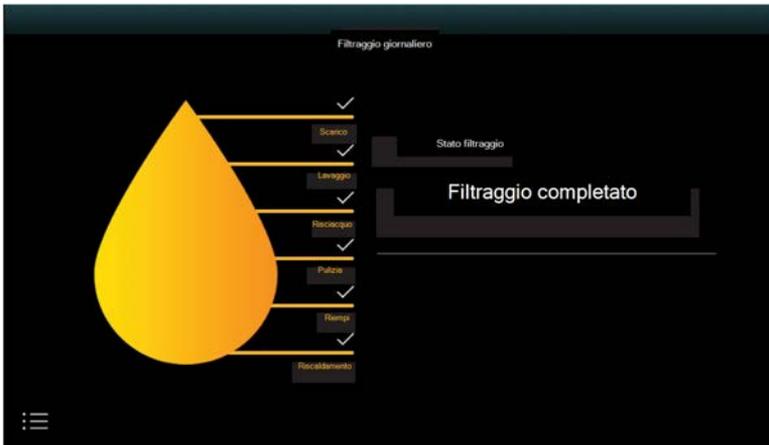


Filtraggio espresso

L'opzione Filtraggio espresso nel menu Olio e filtraggio viene utilizzata durante i periodi di frittura lenta, quando la percentuale di filtraggio dell'olio è bassa, per prepararsi ai periodi di frittura intensa. Ogni volta che viene eseguito un filtraggio espresso, anche quando la percentuale di filtraggio non è pari allo 0%, la percentuale del filtraggio dell'olio torna al 100%.

Filtraggio giornaliero

Il filtraggio giornaliero è simile a un filtraggio espresso. Tuttavia, la procedura di filtraggio giornaliero è una pulizia più accurata della vasca. Ci sono dei passaggi aggiuntivi che richiedono di pulire la vasca e di risciacquare la vasca. Comprende anche opzioni per ripetere il ciclo di lavaggio. Questa procedura deve essere eseguita una volta al giorno per rimuovere l'accumulo di detriti dai lati e dal fondo della vasca. Il filtraggio giornaliero può essere eseguito durante qualsiasi momento in cui non c'è una cottura in corso, in genere alla fine della giornata. I passaggi del filtraggio giornaliero sono spiegati di seguito:



1. Indossare i Dispositivi di protezione individuale (DPI).
2. Dal menu Olio e filtraggio, toccare Filtraggio giornaliero, quindi scremare la vasca.
3. Una volta completata la scrematura, toccare Avvia filtraggio.
4. Scarico - L'olio si scarica nella coppa del filtro. Dopo lo scarico dell'olio, viene visualizzato il messaggio Pulire vasca.
5. Sollevare gli elementi riscaldanti con lo strumento di sollevamento degli elementi per pulire i lati e il fondo della vasca con lo spazzolino a gomito e la spazzola.
NOTA: prestare particolare attenzione alla pulizia dei dispositivi di fissaggio sulla staffa dell'elemento riscaldante per assicurarsi che non rimangano accumuli nelle tasche delle viti.
6. Abbassare gli elementi riscaldanti e toccare il pulsante di avvio una volta completato il lavaggio per continuare.
AVVISO: utilizzare le spazzole solo per pulire l'elemento riscaldante e i lati e il fondo della vasca, altrimenti potrebbero verificarsi danni all'elemento riscaldante e / o alla vasca.
7. Lavaggio - L'olio viene pompato per lavare via le briciole e detriti lungo lo scarico.
8. Al termine del lavaggio, selezionare Ripeti lavaggio se è necessaria un'ulteriore pulizia o selezionare Inizia risciacquo per continuare.
9. Risciacquo - La valvola di scarico si chiude e l'olio si riempie e si scarica dalla vasca da risciacquare. Lo scarico si apre di nuovo per scaricare l'olio.
10. Toccare Ripeti risciacquo per risciacquare di nuovo oppure toccare Inizia pulizia per continuare.
Nota: lo spazzolino a gomito e la spazzola possono essere usate per staccare briciole e detriti durante la fase di risciacquo.
11. Pulizia - Il ciclo di pulizia è un ciclo di lavaggio esteso. Il ciclo di pulizia per default è impostato su 5 minuti. Durante questo periodo, l'olio viene pompato nella vasca

mentre la valvola di scarico rimane aperta. Questo filtraggio esteso pulisce l'olio rimuovendo piccole particelle e contaminanti, mentre l'olio scorre in modo continuo attraverso il filtro. Dopo 5 minuti, il passaggio Riempi inizia automaticamente.

12. Riempi - La valvola di scarico si chiude e l'olio riempie la vasca.
13. Al termine, selezionare Avvia riscaldamento per passare alla fase successiva o Salta riscaldamento per mantenere la vasca spenta.
14. Riscaldamento - La temperatura dell'olio viene riscaldata di nuovo alla temperatura di esercizio stabilita. Viene visualizzata la schermata di cottura.

Nota: una volta completato il filtraggio, compare un segno di spunta accanto a ogni fase per mostrarne il completamento.

Scarica nella vaschetta

L'opzione Scarica nella vaschetta consente all'utente di scolare l'olio dalla vasca di cottura nella vaschetta di scarico. L'olio rimane quindi nella vasca di scarico fino a quando l'utente non seleziona un'opzione (input) per effettuare il riempimento. Questo passaggio è utile per rimuovere qualcosa che è caduto nella vasca, o se è necessario fare delle riparazioni ad uno dei componenti nella vasca.

1. Toccare Scarico per aprire lo scarico.
2. Toccare Completato una volta che tutto l'olio è stato scolato. Viene visualizzato Riempi la vasca di cottura da.
3. Quando si è pronti a pompare l'olio nella vasca, le selezioni sono le seguenti:
 - Vaschetta di scarico
 - Carico/scarico automatico
 - Tanica JIB
 - Riempimento manuale

Nota: toccare sempre Vaschetta di scarico per garantire che la vaschetta di scarico sia vuota.

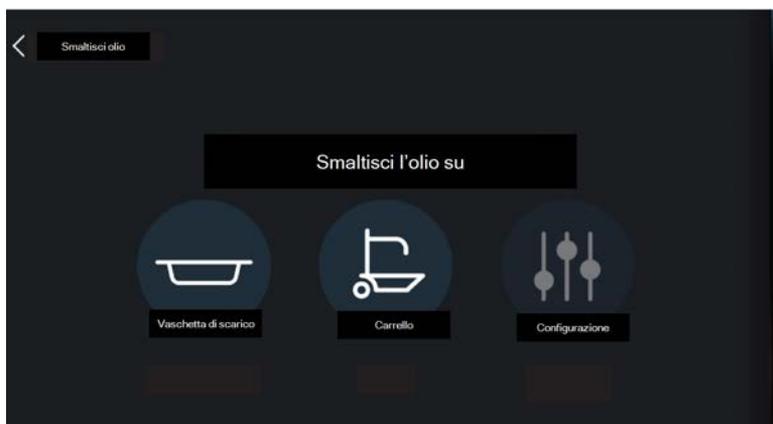
4. Una volta selezionato Vaschetta di scarico, toccare e tenere premuto RIEMPI fino a quando tutto l'olio viene pompato dalla vaschetta di scarico, quindi toccare FINE.



Smaltimento

L'opzione Smaltisci olio offre due opzioni per smaltire l'olio nella vasca. Toccare l'icona del metodo di smaltimento desiderato e seguire le istruzioni per smaltire l'olio. Le due opzioni di smaltimento sono descritte di seguito:

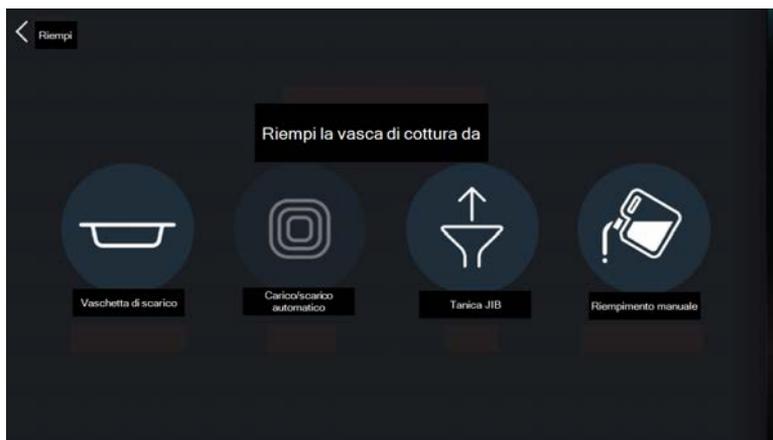
- Vaschetta di scarico - L'olio viene drenato nella vaschetta e poi rimosso dalla coppa con un sistema di aspirazione esterno.
 - Carrello - Toccare Carrello quindi rimuovere la vaschetta di scarico vuota.
1. Aprire il coperchio sull'ODS (disponibile separatamente).
 2. Inserire l'ODS sotto la friggitrice assicurandosi che il beccuccio di scarico sia allineato con l'apertura sull'ODS.
 3. Toccare Pronto una volta installato.
 4. Una volta che l'olio ha finito di scolare, toccare Completato.
 5. Togliere l'ODS da sotto la friggitrice.
 6. Chiudere e agganciare il coperchio per il trasporto.
 7. Per riempire la vasca, scegliere tra Vaschetta di scarico, Carico/scarico automatico o Riempimento manuale.
 8. Al termine, selezionare Fine.



Riempi la vasca di cottura

L'opzione Riempi la vasca di cottura offre quattro opzioni per riempire la vasca con olio. Toccare l'icona del metodo di riempimento desiderato e seguire le istruzioni per riempire la vasca con olio. Le quattro opzioni di riempimento sono le seguenti:

- Vaschetta di scarico - Toccare Vaschetta di scarico, quindi toccare e tenere premuto Riempi finché la vaschetta di scarico non è vuota. Al termine, selezionare Fine.
- Carico/scarico automatico - Opzione disponibile in una versione futura del software.
- Tanica JIB - Toccare Tanica JIB, quindi toccare e tenere premuto Riempi per riempire la vasca dalla tanica JIB, per capire come funzionano gli indicatori di riempimento. Al termine, selezionare Fine.
- Riempimento manuale - Versare manualmente l'olio da una tanica JIB nella vasca. Toccare Fine una volta riempito. Nota: per risparmiare tempo, utilizzare l'opzione Riempimento manuale per riempire d'olio una vasca vuota piuttosto che l'opzione più lenta per riempire l'intera vasca dalla tanica JIB.



Impostazioni alimenti

Le impostazioni alimenti consentono di creare, modificare e cambiare l'ordine degli alimenti. Toccare Impostazioni alimenti, digitare il codice 1234 e verranno visualizzate le tre opzioni seguenti:

- Gestisci alimenti:
 - Modifica un alimento
 - Copia di un alimento
 - Cancellare un alimento
- Ordine alimenti
- Crea alimento

Gestisci alimenti



Elemento	Descrizione
1	Icona Nascosto - Gli alimenti non sono disponibili nella schermata iniziale quando sono nascosti.
2	Icona Modifica - Toccare per modificare un alimento esistente.
3	Icona Copia - Toccare per copiare un alimento esistente.
4	Icona Cancella - Toccare per eliminare un alimento esistente.

Modifica un alimento

La modifica di un alimento consente di modificare una o più impostazioni di un alimento esistente. Per modificare un alimento, eseguire le operazioni seguenti:

1. Selezionare Impostazioni > Impostazioni alimenti, digitare il codice 1,2,3,4 e quindi selezionare Gestisci alimenti.
2. Selezionare l'alimento che si desidera modificare, quindi toccare l'icona di modifica.
3. Toccare l'impostazione che si desidera modificare.
4. Toccare Fine dopo ogni modifica di impostazione.
5. Ripetere il passaggio precedente se si desidera modificare un'altra impostazione.
6. Toccare Salva per salvare le modifiche.

Copia di un alimento

La copia di un alimento è un modo semplice per creare un alimento quando le impostazioni del nuovo alimento sono simili alle impostazioni di un alimento già esistente.

1. Selezionare Impostazioni > Impostazioni alimenti e digitare il codice 1,2,3,4.
2. Selezionare Gestisci alimenti.
3. Toccare un alimento, quindi toccare l'icona di copia.
4. Una copia dell'alimento appare con lo stesso nome; appare però un numero "2" dopo il nome per contrassegnare qual è la copia.
5. Per modificare la copia, toccarla, quindi toccare l'icona di modifica.

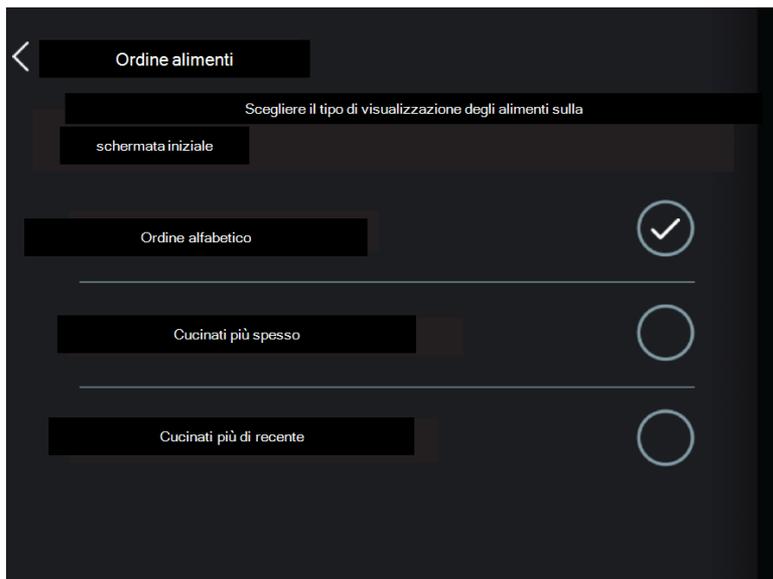
Eliminazione degli alimenti

L'eliminazione di un alimento rimuove completamente l'alimento dalla memoria del controllo. Esistono due metodi da utilizzare per eliminare gli alimenti, eliminare un singolo alimento oppure eliminare più alimenti contemporaneamente.

- Per eliminare un singolo elemento, procedere come segue:
 1. Selezionare Impostazioni > Impostazioni alimenti e digitare il codice 1,2,3,4.
 2. Selezionare Gestisci alimenti.
 3. Toccare un alimento, quindi toccare l'icona Cancella. Vuoi veramente eliminare? Vengono visualizzate le icone Annulla o Cancella.
 4. Toccare Cancella per rimuovere completamente l'alimento dal controllo.
 5. Toccare Annulla per tornare al passaggio precedente.
- Per eliminare più alimenti contemporaneamente, procedere come segue:
 1. A partire dal menu Alimenti, selezionare Impostazioni > Gestisci alimenti.
 2. Toccare l'icona di eliminazione nell'angolo in basso a sinistra, quindi selezionare tutti gli alimenti che si desidera eliminare. Su ogni elemento selezionato viene visualizzato un segno di spunta.
 3. Una volta effettuate le selezioni, toccare l'icona di eliminazione nell'angolo in alto a sinistra. Vuoi veramente eliminare? Vengono visualizzate le icone Annulla o Cancella.
 4. Toccare Cancella per rimuovere completamente l'alimento dal controllo.
 5. Toccare Annulla per tornare al passaggio precedente.

Ordine alimenti

Scegliere il tipo di visualizzazione degli alimenti sulla schermata iniziale Selezionare una delle tre opzioni seguenti.



Ordine alimenti	Descrizione
Ordine alfabetico	Gli alimenti vengono visualizzati in ordine alfabetico da sinistra a destra.
Cucinati più spesso	Gli alimenti vengono visualizzati in ordine dagli articoli cucinati più frequentemente a sinistra, fino agli articoli cucinati meno frequentemente a destra.
Cucinati più di recente	Gli alimenti sono visualizzati con gli articoli cucinati più recentemente a sinistra, e quelli cucinati meno recentemente a destra.

Crea alimento

Nota: il menu Impostazioni alimenti contiene le opzioni Gestisci, Ordine, Crea e Importa alimenti.

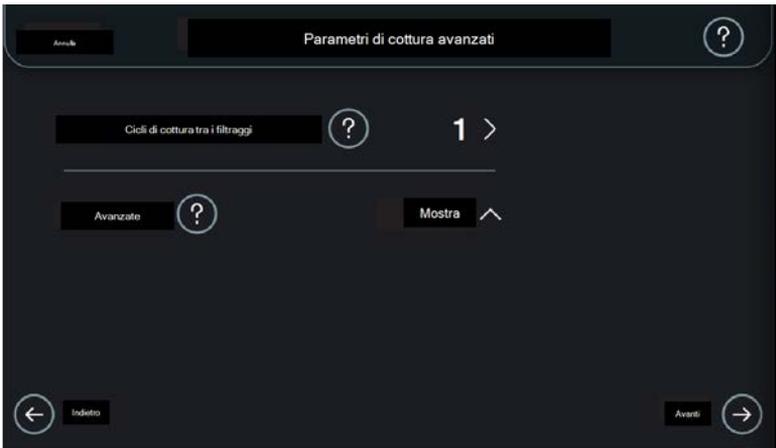
Per creare un nuovo alimento, andare su Impostazioni > Impostazioni alimenti > Crea nuovo alimento.

1. Toccare Crea nuovo alimento.
2. Toccare Imposta per selezionare un Tempo di cottura, quindi toccare Fine.

3. Toccare Imposta per selezionare una Temperatura di cottura, quindi toccare Fine.
4. Toccare Avanti (->).



5. Toccare il numero accanto a Cicli di cottura tra i filtraggi.
6. Scorrere per selezionare il numero di cicli di cottura del cibo prima che venga visualizzato un messaggio di filtraggio espresso, quindi toccare Fine.
7. Toccare Mostra per accedere alle Opzioni avanzate, quindi toccare Opzioni e selezionare Impostazioni: Opzionale. Per maggiori dettagli, fare riferimento a Parametri di cottura avanzati.
8. Toccare Nascondi, quindi Avanti (->).



9. Per aggiungere un avviso per scuotere il cestello, toccare l'interruttore per visualizzare le impostazioni di avviso di scuotimento cestello.

10. Toccare Imposta accanto a Attiva allarme a.
11. Scorrere verso l'alto o verso il basso per selezionare il tempo rimanente sul timer quando l'avviso viene generato. Ad esempio, se si utilizza un ciclo di cottura di 3:00 e si desidera impostare un allarme per scuotere il cestello in modo che suoni dopo 30 secondi, impostare il tempo di attivazione dell'avviso su 2:30.
12. Per aggiungere un secondo avviso di scuotimento, ripetere i passaggi da 9 a 11.
13. Toccare Fine, quindi toccare Avanti (->).



14. Per aggiungere un Timer qualità, toccare il cursore per visualizzare l'ora.
15. Toccare e impostare l'ora, quindi toccare Fine.
16. Toccare Avanti (->).



17. Per mostrare l'alimento sulla vasca (controllo), toccare l'interruttore Mostra sulla vasca.
18. Toccare Avanti (->).



19. Per scegliere un'immagine per l'alimento, toccare Scegli immagine.
Nota: questo passaggio consente di selezionare un'immagine per rappresentare l'alimento.
 - Scegli fra le immagini consente di selezionare un'immagine esistente dal controllo.
 - Scarica un'immagine consente di selezionare un'immagine che si fornisce tramite chiavetta USB.
20. Toccare Scegli fra le immagini, poi toccare un'immagine per selezionarla e infine toccare OK.

21. Per scaricare un'immagine, toccare l'icona sopra il testo Scarica immagine.
22. Inserire l'unità USB, quindi toccare OK per confermare.
23. Scorrere verso l'alto o verso il basso per individuare l'immagine desiderata dall'unità USB. Toccare l'immagine per selezionarla, quindi toccare OK.
24. Toccare Modifica immagine per tornare indietro e selezionare un'altra immagine.
25. Toccare Avanti (->)



26. È possibile dare un nome all'alimento utilizzando la tastiera touch screen per digitare un nome per l'alimento. Nota: i nomi degli alimenti possono contenere un massimo di 40 caratteri.
27. Toccare Fine per continuare.
28. Rivedere le impostazioni per l'alimento.
29. Se si desidera modificare un'impostazione, toccare l'impostazione e apportare la modifica.
30. Toccare Salva per memorizzare l'alimento e terminare.



Parametri di cottura avanzati

Nell'elenco seguente vengono descritte le impostazioni avanzate per la creazione di un alimento.



Parametro	Descrizione
Compensazione carico	Regola il tempo di cottura in base alle dimensioni del carico. La compensazione del carico rallenta il tempo di cottura per consentire a dimensioni di carico più grandi di

Parametro	Descrizione
	<p>cuocere più a lungo rispetto alle dimensioni di carico standard e velocizza il tempo di cottura in modo che le dimensioni di carico più piccole usino un tempo di cottura più breve rispetto a una dimensione di carico standard.</p> <p>L'impostazione di questo passaggio su 0 disattiva la compensazione del carico. Maggiore è il numero di questa impostazione, più lento è il conto alla rovescia del timer quando la temperatura dell'olio scende al di sotto dell'impostazione della temperatura di riferimento del sistema di riconoscimento del carico. Per abilitare la compensazione del carico, toccare Imposta, poi scorrere verso l'alto o verso il basso per selezionare la compensazione di carico con un numero nell'intervallo 0-60. Toccare Fine per continuare.</p>
Temperatura rif. CC	<p>Temperatura di riferimento per i calcoli della compensazione del carico. In generale questa impostazione deve essere impostata sulla temperatura media dell'olio durante la cottura di una dimensione di carico standard con compensazione del carico impostata su 0 (disattivo). Per abilitare questa impostazione, toccare Imposta, quindi scorrere verso l'alto o verso il basso per selezionare il riferimento di compensazione del carico desiderato. Temperatura (arrotondare alla temperatura più vicina). Toccare Fine per continuare.</p>
Calore max	<p>Mantiene gli elementi riscaldanti al 100% per 0-60 secondi non appena viene avviato il timer per questo alimento. L'opzione Calore max aiuta ad anticipare la caduta di temperatura dell'olio quando il prodotto viene immerso inizialmente nell'olio. Per attivare questa impostazione, toccare Imposta, quindi scorrere verso l'alto o verso il basso per selezionare il numero di secondi per il riscaldamento completo. Toccare Fine per continuare.</p>
Fattore PC	<p>Il Fattore PC (Pulse Control, ovvero "controllo impulso") aiuta ad evitare che la temperatura dell'olio superi la tem-</p>

Parametro	Descrizione
	<p>peratura di esercizio durante la cottura. Gli elementi riscaldanti sono al 100% quando la temperatura dell'olio risulta uguale o minore della temperatura di esercizio a cui si sottrae il valore dell'impostazione relativa al Fattore PC. Per esempio se il Fattore PC è impostato a 3, e la temperatura di esercizio per questo alimento è 175 °C (350 °F), gli elementi riscaldanti rimangono al 100% quando la temperatura dell'olio scende sotto 172 °C (347 °F) o a una temperatura inferiore. Quando la temperatura dell'olio raggiunge i 173 °C (348 °F), l'accensione al 100% degli elementi riscaldanti si disattiva, ed il calore viene trasmesso ad impulsi fino a che la temperatura non ritorna al valore iniziale di 175 °C (350 °F). Per abilitare questa impostazione, toccare Imposta poi scorrere in alto o in basso per selezionare l'impostazione desiderata per il Fattore PC tra i valori 0-60. Toccare Fine per continuare.</p>

Informazioni

Il menu Informazioni fornisce i dati e l'esportazione del punto di esercizio della friggitrice da utilizzare come backup o per trasferire i punti impostati in un'altra friggitrice. Le opzioni Informazione sono le seguenti:

Info sulla friggitrice

1. Toccando Info sulla friggitrice è possibile visualizzare il numero di serie, la configurazione e il software della friggitrice.
2. Toccare Maggiori informazioni per visualizzare software specifici per componenti di controllo specifici.

Esporta

Seguire le istruzioni visualizzate per esportare i punti di esercizio per gli alimenti in un'unità USB.

1. Toccare Esporta quindi svitare il tappo per la porta USB nella parte anteriore della friggitrice.
2. Toccare una volta Inserisci, quindi inserire l'unità USB nella porta. Il controllo avvia l'esportazione del file. Esportazione riuscita viene visualizzato quando l'esportazione è stata completata.

3. Rimuovere l'unità USB.
4. Toccare OK una volta terminato.

Aiuto

Toccare Aiuto per trovare esercitazioni di formazione, come il Corso rapido all'uso e l'esercitazione sul Montaggio della vaschetta di scarico. Questi piccoli corsi offrono le nozioni essenziali senza necessità di consultare il manuale. Ulteriori guide saranno rese disponibili nelle versioni future del software.

Spegni vasca

1. Da Impostazioni, scorrere verso l'alto per visualizzare la voce Spegni vasca.
2. Toccare Spegni vasca per disattivare la vasca. Il controllo rimane attivo, tuttavia l'elemento riscaldante viene spento.
3. Toccare per visualizzare Preriscaldamento sul touchscreen.

Capitolo 4 Manutenzione

Programma di manutenzione

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 a cura dell'operatore.

Frequenza	Collegamento alla procedura
Giornaliera	Eseguire un filtraggio giornaliero su ogni vasca
Giornaliera	Pulire la coppa del filtro, installare un nuovo filtro di carta, lubrificare gli O-ring. NOTA: sostituire le guarnizioni O-ring se necessario.
Giornaliera	Rimuovere e pulire il porta cestelli
Giornaliera	Pulire e asciugare i cestelli
Giornaliera	Pulire e asciugare le coperture per la notte, quindi posizionarle sulle vasche per proteggere l'olio dalla contaminazione.
Giornaliera	Pulire l'esterno della friggitrice
Giornaliera	Pulire le rotelle
Settimanale	Pulire dietro alla friggitrice. ATTENZIONE! Scollegare l'alimentazione staccando il cavo di alimentazione, per evitare lesioni personali.
Al bisogno	Smaltire l'olio esausto e sostituirlo con olio fresco.
Trimestrale	Sostituire gli O-ring della coppa del filtro
Trimestrale	Esegui la procedura Pulizia profonda
Ogni anno	Programmare l'assistenza per eseguire la manutenzione programmata secondo la lista di controllo, contattare il distributore.

Procedure di manutenzione

Eseguire le seguenti operazioni di manutenzione.

**AVVERTIMENTO**

Per evitare lesioni personali, spegnere l'alimentazione elettrica prima di pulire l'apparecchiatura.

**AVVERTIMENTO**

Rischio di ustioni
Per evitare ustioni, utilizzare i DPI quando si filtra l'olio o si pulisce la vasca.

AVVISO - Per evitare danni all'apparecchiatura, non pulire l'acciaio inossidabile con strumenti abrasivi, detergenti abrasivi o sostanze chimiche corrosive.

NOTICE - Use a food grade fryer cleaner permitted by local health codes.

NOTICE - Clean brushes and utensils used for cleaning and cooking daily.

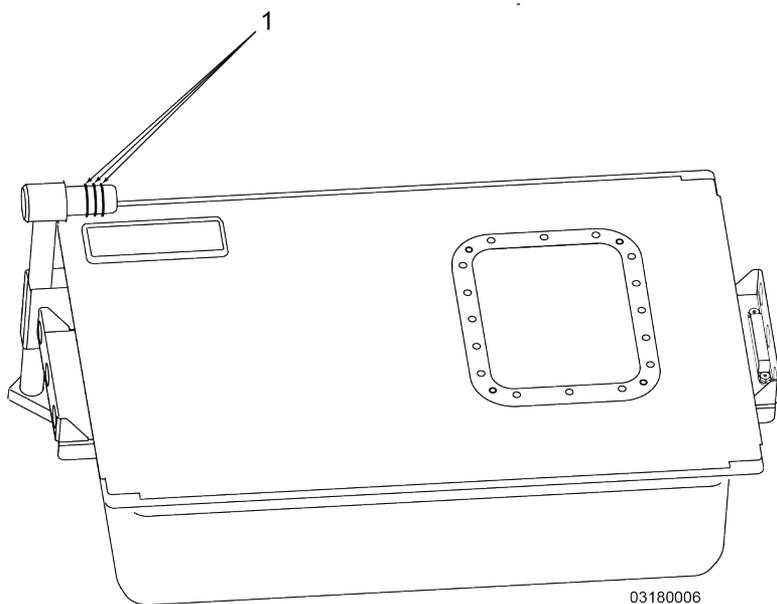
Pulire dietro alla friggitrice

Tirare fuori la friggitrice. Scollegare tutti i cavi di alimentazione, dopodiché pulire il grasso e i detriti dai lati e dietro la friggitrice.

Sostituzione delle guarnizioni

Sostituire tutte e tre le guarnizioni O-ring della coppa del filtro ogni 90 giorni nel modo seguente:

1. Rimuovere la vaschetta di scarico.
2. Utilizzando un piccolo cacciavite a lama piatta, fare leva sulle guarnizioni O-ring (1) e tirarle fuori dall'estremità del tubo.
3. Posizionare una guarnizione O-ring (1) in ogni tacca, tre in totale.
4. Lubrificare le guarnizioni O-ring (1) sul tubo di filtro con olio pulito.
5. Installare la coppa del filtro.



Pulizia profonda

La procedura di pulizia profonda rimuove i depositi di carbone formati dagli elementi di riscaldamento, sui lati della vasca e dal fondo della vasca. La procedura di pulizia profonda deve essere eseguita trimestralmente. Potrebbe anche essere necessario eseguirla più spesso a seconda del volume di prodotti impanati cucinati.

1. Toccare Impostazioni, quindi toccare Pulizia profonda.
2. Smaltire l'olio nella vasca seguendo le istruzioni visualizzate sullo schermo.
3. Coprire le vasche adiacenti.
4. Preparare la coppa del filtro - Rimuovere la coppa del filtro, quindi rimuovere i componenti interni della coppa del filtro (setaccio del filtro, peso del filtro, cestello per le briciole) e metterli da parte. Mettere il coperchio della coppa del filtro sulla coppa del filtro e spingerla sotto la friggitrice.
5. Riempire di acqua la vasca fino a circa 2,54 cm (1") sopra la linea di riempimento superiore.
6. Selezionare l'ammollo a caldo o a freddo.
INFO: l'ammollo caldo o freddo dipende dal tipo di detergente che sarà utilizzato per la procedura.
7. Leggere le istruzioni sul detergente per decidere quale tipo di ammollo utilizzare.

8. Aggiungere una quantità di detergente per friggitrice raccomandato dal produttore del detergente.
9. Avviare la procedura. L'ammollo freddo viene tenuto per tutta la notte mentre l'ammollo a caldo riscalda l'acqua e avvia un timer.
10. Dopo l'ammollo, pulire la vasca con uno spazzolone e lo spazzolino a gomito per rimuovere l'accumulo di carbone dalla vasca di cottura e dagli elementi riscaldanti.
11. Scegliere di scolare la miscela di acqua nella coppa del filtro, o di effettuare una Rimozione manuale dell'acqua dalla vasca. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per rimuovere l'acqua.
 - Scarico nella coppa del filtro - Dopo aver scaricato l'acqua, rimuovere la coppa del filtro e svuotare in uno scarico apposito.
 - Rimozione manuale dell'acqua - Raccogliere l'acqua in un contenitore adeguato. Scaricare l'acqua raccolta in uno scarico apposito.
12. Sollevare gli elementi e pulire la vasca di cottura.
13. Risciacquare la vasca con acqua fresca pulita.
14. Togliere l'acqua. Scegliere se scaricare nella vaschetta , poi svuotare la vaschetta di scarico, oppure effettuare la rimozione manuale e buttare l'acqua.
15. Riempire di nuovo la vasca con acqua per il risciacquo finale, poi ripetere il passo n. 10.
16. Toccare e tenere premuto Spurga per pompare olio nuovo attraverso le linee e rimuovere l'acqua dalle linee.
17. Asciugare la vasca con un panno.
18. Svuotare e asciugare la coppa del filtro con un panno.
19. Riasssemblare la vaschetta di scarico con un nuovo filtro ed inserirla sotto la friggitrice.
20. Riempire la vasca di olio.

Capitolo 5 Risoluzione dei problemi

Messaggi di errore

Di seguito è riportato un elenco di codici di errore della F5. Gli errori contrassegnati come errori critici indicano una situazione che richiede attenzione immediata. Per risolvere un errore, eseguire tutti i passaggi dell'azione correttiva fino a quando l'errore non viene risolto. Se dopo aver eseguito tutte le azioni correttive l'errore persiste, contattare il supporto tecnico per assistenza.

Codice errore	Cause possibili	Azione correttiva
"E-4" "Surriscaldamento controllo friggitrice"	<ul style="list-style-type: none"> Una fonte di calore è troppo vicina alla friggitrice. La ventola di raffreddamento all'interno dell'assieme di controllo non funziona. 	<ul style="list-style-type: none"> Spostare la fonte di calore lontano dalla friggitrice, o spostare la friggitrice lontano dalla fonte di calore. Surriscaldamento della scheda display VIU, ripristinare il controllo. Contattare il supporto tecnico per assistenza.
"E-5" "Surriscaldamento olio" L'olio nella vasca ha raggiunto temperature pari o superiori a 204 °C (400 °F)	<ul style="list-style-type: none"> Se la temperatura effettiva dell'olio è troppo calda, il sensore di temperatura può essere coperto da impanatura o residui di alimenti. Si è formato un accumulo eccessivo di carbone sul sensore di temperatura perché una pulizia profonda non è stata eseguita negli ultimi 3 mesi. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire i detriti dal sensore di temperatura all'interno della vasca. Eseguire la procedura Pulizia profonda. Questo aiuta a staccare i detriti che potrebbero essersi formati intorno ai sensori di temperatura.
"E-6" "Impossibile leggere la temperatura"	Il sensore di temperatura è danneggiato o scollegato. AVVISO: i sensori possono	Contattare il supporto tecnico per assistenza.

Codice errore	Cause possibili	Azione correttiva
	essere danneggiati se colpiti da cestelli o altri oggetti duri. Utilizzare solamente le apposite spazzole per pulire i sensori nella vasca.	
<p>"E-10" "Surriscaldamento sensore di sicurezza" Il sensore di sicurezza termica della friggitrice si è surriscaldato ed è scattato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se si saltano ripetutamente i filtraggi espressi, il sensore di sicurezza si copre di briciole causandone il surriscaldamento. • Se la vasca non ha olio o il livello dell'olio è al di sotto del sensore di temperatura, il sensore di sicurezza si surriscalderà. Se la pulizia profonda non è stata eseguita negli ultimi 3 mesi, il carbone si accumula e isola il sensore di sicurezza causandone il surriscaldamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciare raffreddare la vasca per 15 minuti. Filtrare per rimuovere le briciole dal fondo della vasca. Reimpostare il limite del sensore termico di sicurezza e assicurarsi che i filtraggi espressi vengano eseguiti puntualmente quando il sistema lo richiede. • Assicurarsi che la vasca sia riempita di olio, quindi reimpostare il limite di sicurezza. • Resettare il sensore termico ed effettuare una pulizia profonda della vasca.
<p>"E-15" "Valvola di scarico chiusa"</p>	Qualcosa impedisce l'apertura della valvola di scarico.	Provare a scaricare l'olio dalla vasca e a riempirla nuovamente (o a filtrarlo) e, se la valvola non si apre, contattare il supporto tecnico per assistenza.
<p>"E-18" "Errore sensore livello"</p>	Il sensore di livello è danneggiato o è stato scollegato. AVVISO: i sensori possono essere danneggiati se colpiti da	Contattare il supporto tecnico per assistenza.

Codice errore	Cause possibili	Azione correttiva
	cestelli o altri oggetti duri. Utilizzare solamente le apposite spazzole per pulire i sensori nella vasca.	
<p>"E-21"</p> <p>"Errore di riscaldamento olio"</p> <p>La vasca riscalda l'olio troppo lentamente. Si può ancora cuocere.</p>	<p>AVVERTENZA! La capacità riscaldante per questa vasca potrebbe risultare ridotta e il prodotto potrebbe rimanere crudo. Verificare sempre la temperatura del prodotto prima di servire, o si potrebbero causare delle malattie gravi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il cavo di alimentazione non è spinto fino in fondo nella presa. • Bassa tensione, o problema di tensione a livello della presa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che ogni cavo di alimentazione della friggitrice sia spinto fino in fondo. • Contattare un elettricista certificato per risolvere i problemi relativi alla presa, all'interruttore o alla tensione di alimentazione.
<p>"E-22"</p> <p>"Controllare l'alimentazione"</p> <p>La vasca non si riscalda.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il cavo di alimentazione per la vasca non è collegato / non inserito completamente. • L'interruttore di protezione è scattato. • Tensione mancante nella presa elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che ogni cavo di alimentazione della friggitrice sia spinto fino in fondo. • Resetare l'interruttore di protezione. • Per le unità a due, tre e quattro vasche, eseguire un rapido controllo cambiando le spine con un'altra vasca funzionante. Se la vasca ora inizia a riscaldarsi, allora la presa originale non aveva tensione. Con-

Codice errore	Cause possibili	Azione correttiva
		<p>tattare un elettricista certificato per risolvere i problemi relativi alla presa, all'interruttore o alla tensione di alimentazione. Se dopo aver cambiato le prese, la vasca ancora non si riscalda, contattare il supporto tecnico Henny Penny per assistenza.</p>
<p>"E-31" "Elementi riscaldanti sollevati"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'accumulo di briciole non consente all'elemento riscaldante di abbassarsi completamente. • L'elemento riscaldante non è stato fatto scendere completamente dopo il filtraggio giornaliero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire un filtraggio espresso e rimuovere le briciole in eccesso accumulate sotto al riscaldatore. • Utilizzare un cestello di frittura per spingere delicatamente verso il basso sull'elemento riscaldante.
<p>"E-41" "Perdita di dati del controller"</p>	<p>Errore di programmazione.</p>	<p>Spegnere e riaccendere l'interruttore principale. Se il codice di errore persiste, contattare il supporto tecnico per assistenza.</p>
<p>"E-46" "Errore di scrittura memoria"</p>	<p>Errore di programmazione.</p>	<p>Spegnere e riaccendere l'interruttore principale. Se il codice di errore persiste, contattare il supporto tecnico per assistenza.</p>
<p>"E-47" "Guasto A / D"</p>	<p>Errore interno di controllo.</p>	<p>Spegnere e riaccendere l'interruttore principale. Se il codice di errore persiste, con-</p>

Codice errore	Cause possibili	Azione correttiva
		tattare il supporto tecnico per assistenza.
"E-48" "Guasto ingresso controller"	Errore del sistema di input.	Spegnere e riaccendere l'interruttore principale. Se il codice di errore persiste, contattare il supporto tecnico per assistenza.
"E-60" "Comunicazione scheda di filtrazione" La friggitrice continua a riscaldare, ma non viene eseguita alcuna filtrazione o rabbocco.	Scheda AIF, alimentazione o guasto di comunicazione.	Spegnere e riaccendere l'interruttore principale. Se il codice di errore persiste, contattare il supporto tecnico per assistenza.
"E-70C" "Guasto interblocco di scarico" Non è possibile eseguire la filtrazione.	La comunicazione con la valvola di scarico non è riuscita.	Contattare il supporto tecnico per assistenza.
"E-82" "Guasto valvola di smistamento" Non è possibile eseguire la filtrazione e il rabbocco automatico delle vasche.	Nessuna risposta dalla valvola di smistamento.	Spegnere e riaccendere l'interruttore principale. Se il codice di errore persiste, contattare il supporto tecnico per assistenza.
"E-93A" "Alimentazione intervenuta"	Alimentazione guasta.	Contattare il supporto tecnico per assistenza.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Cause possibili	Azione correttiva
Sezione Cottura - Colore del prodotto non corretto		
A. Il prodotto è troppo scuro (alcuni lotti).	Le briciole o il carbone si accumulano coprendo il sensore di temperatura.	Rimuovere accuratamente tutti i detriti dal sensore di temperatura.
	Prodotto non rimosso dalla vasca prontamente allo scadere del conto alla rovescia.	Rimuovere il prodotto dalla vasca quando il conto alla rovescia suona.
	È stato usato un timer errato per l'alimento.	Selezionare il timer corretto per l'alimento.
Troppo scuro (tutti i lotti).	Temperatura di cottura degli alimenti troppo alta.	Cambiare l'impostazione della temperatura di cottura degli alimenti a un'impostazione inferiore.
	Sonda di temperatura non calibrata o tensione non corretta.	Contattare il supporto tecnico Henny Penny per assistenza.
	Olio troppo vecchio.	Se l'olio fuma o ha un sapore di bruciato, cambiare l'olio.
	Olio troppo scuro.	<ul style="list-style-type: none"> • Se l'olio fuma o ha un sapore di bruciato, cambiare l'olio. • Filtrare l'olio. • Eseguire la procedura di pulizia.
Troppo chiaro (tutti i lotti).	Temperatura di cottura degli alimenti troppo bassa.	Cambiare l'impostazione della temperatura di cottura degli alimenti a un'impostazione superiore.
	Sonda di temperatura non calibrata.	Contattare il supporto tecnico Henny Penny per assistenza.
	La friggitrice si riprende/torna in temperatura troppo len-	Vedere l'errore E-21 "Errore riscaldamento olio".

Problema	Cause possibili	Azione correttiva
	tamente.	
Troppo chiaro (alcuni lotti).	Prodotto troppo freddo. Ad esempio, il prodotto è stato messo nell'olio ancora congelato mentre l'indicazione è di farlo prima scongelare. Verificare le procedure indicate dal ristorante.	Lasciare scongelare il prodotto prima della cottura.
	Il timer degli alimenti è stato fatto partire prima di immergere il prodotto nell'olio.	Immergere prima il prodotto nell'olio, quindi avviare il timer corrispondente al prodotto.
	È stato usato un timer errato per l'alimento.	Selezionare il timer corretto per l'alimento.
	Il ciclo di cottura si è interrotto prima che il timer dell'alimento raggiungesse 0:00 e l'allarme suonasse.	Lasciare il prodotto nell'olio per tutto il tempo di cottura.
	Dimensioni del carico eccessive.	Immergere solo carichi di dimensioni standard o aumentare l'impostazione di compensazione del carico.
Il prodotto risulta secco.	Perdita di umidità prima della cottura.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare prodotti freschi. • Coprire il prodotto per ridurre l'evaporazione.
	Il prodotto è stato cotto troppo.	Prodotto non rimosso dalla vasca prontamente allo scadere del conto alla rovescia.
	Il timer dell'alimento è troppo lungo.	Abbreviare il tempo di cottura per questo alimento.
	È stato usato un timer errato per l'alimento.	Selezionare il timer corretto per l'alimento.

Problema	Cause possibili	Azione correttiva
Sapore di bruciato.	Sapore di olio bruciato.	Sostituire l'olio ed eseguire una pulizia profonda.
	Filtraggi espressi non eseguiti quando richiesto.	Quando richiesto, eseguire i filtraggi espressi.
	Filtraggio giornaliero non eseguito.	Eseguire il filtraggio giornaliero una volta al giorno.
	Elementi riscaldanti non corretti o tensione non adeguata.	Contattare il supporto tecnico Henny Penny per assistenza.
Prodotto non cotto completamente.	Il ciclo di cottura si è interrotto prima che il timer dell'alimento raggiungesse 0:00 e l'allarme suonasse.	Lasciare il prodotto nell'olio per tutto il tempo di cottura.
	Timer di cottura troppo breve per l'alimento.	Allungare il tempo di cottura per questo alimento.
	Dimensioni del carico eccessive.	Immergere solo carichi di dimensioni standard o aumentare l'impostazione di compensazione del carico.
	È stato usato un timer errato per l'alimento.	Selezionare il timer corretto per l'alimento.
	Temperatura di cottura degli alimenti troppo bassa.	Cambiare l'impostazione della temperatura di cottura degli alimenti a un'impostazione superiore.
	Sonda di temperatura non calibrata.	Contattare il supporto tecnico Henny Penny per assistenza.
	La friggitrice si riprende/torna in temperatura troppo lentamente.	Vedere l'errore E-21 "Errore riscaldamento olio".

Problema	Cause possibili	Azione correttiva
Alimentazione e controlli della friggitrice		
Con l'interruttore di alimentazione in posizione, i display touchscreen non si accendono.	La friggitrice non è collegata alla presa elettrica.	Collegare tutti i cavi di alimentazione dietro la friggitrice inserendo completamente le spine nelle prese.
	L'interruttore di protezione della friggitrice è scattato.	Resettare l'interruttore.
	Tensione mancante nella presa elettrica.	Contattare un elettricista certificato per risolvere i problemi relativi alla presa, all'interruttore o alla tensione di alimentazione.
	Problema elettrico o di controllo della friggitrice.	Contattare il supporto tecnico Henny Penny per assistenza.
Il display del touchscreen è acceso, ma non risponde ai comandi.	Il display è bloccato.	Premere e rilasciare il reset del controllo (sotto al controllo stesso)
Con l'interruttore di alimentazione in posizione on, un display touchscreen non si accende.	Problema di alimentazione del display o del controllo.	Contattare il supporto tecnico Henny Penny per assistenza.
Sistema di filtraggio		
Il motore del filtro funziona ma pompa l'olio lentamente	Guarnizioni consumate, danneggiate, o mancanti.	Sostituire le guarnizioni.
	Tampone / carta del filtro ostruito.	Svuotare il cestello delle briciole e raschiare delicatamente le briciole dalla parte superiore del filtro. Sostituire il tampone o la carta del filtro una volta al

Problema	Cause possibili	Azione correttiva
		giorno.
	Tampone/carta del filtro bagnati.	Sostituire il tampone/carta del filtro con un filtro asciutto.
Il motore della pompa di filtraggio non gira.	Resettare il motore della pompa di filtraggio.	<p>AVVERTENZA! Per evitare ustioni causate dagli spruzzi di olio, ruotare l'interruttore di alimentazione principale in posizione OFF prima di premere il pulsante di reset del motore del filtro. Attendere 15 minuti per lasciare raffreddare il motore del filtro. Spegnerne l'interruttore principale della friggitrice. Premere il pulsante rosso di reimpostazione sul motore del filtro con un cacciavite. Il motore del filtro si trova sopra la coppa del filtro. Riaccendere l'interruttore principale, quindi nel menu Olio e filtraggio testare il motore del filtro riempiendo la vasca dalla coppa del filtro. INFO:</p> <p>Utilizzare la punta di un cacciavite per premere questo pulsante in quanto è difficile farlo a mano.</p>
	Interruttori di protezione dei motori della pompa scattati	<p>AVVERTENZA! Per evitare ustioni causate dagli spruzzi di olio, ruotare l'interruttore di alimentazione principale in posizione OFF prima di premere il pulsante di reset dei motori</p>

Problema	Cause possibili	Azione correttiva
		della pompa. Spegner l'interruttore principale della frig- gitrice. Premere i pulsanti bian- chi per resettare gli interruttori di protezione, situati dietro al portello tutto a sinistra della frig- gitrice. Accendere la friggitrice, quindi nel menu Olio e filtraggio testare il motore del filtro.
Il motore ronza ma non gira.	Linee o pompa intasate.	Contattare il supporto tecnico Henny Penny per assistenza.
	Grasso solido usato nella frig- gitrice.	Contattare il supporto tecnico Henny Penny per assistenza. IMPORTANTE: non utilizzare grassi alimentari solidi nella frig- gitrice.
La coppa del filtro è inse- rita sotto la friggitrice. Il display mostra il mes- saggio "Impossibile rile- vare vaschetta di scarico".	La coppa del filtro non è com- pletamente inserita.	Spingere bene in fondo la coppa del filtro. AVVERTENZA! Rischio di ustioni! La vaschetta di scarico può essere molto calda. Indos- sare guanti di protezione per il calore e l'olio prima di maneg- giare la vaschetta di scarico.
	I cavi di alimentazione dietro alla friggitrice non permettono alla vaschetta di scarico di inse- rirsi completamente.	Riposizionare i cavi di ali- mentazione dietro alla frig- gitrice in modo che non interferiscano con la corsa della vaschetta di scarico.
	Coperchio della vaschetta di scarico non installato cor- rettamente sopra la vaschetta.	Rimuovere la vaschetta di sca- rico, posizionare il coperchio sopra la vaschetta, quindi rein- stallarla sotto alla friggitrice.

Problema	Cause possibili	Azione correttiva
		AVVERTENZA! Rischio di ustioni! La vaschetta di scarico può essere molto calda. Indossare guanti di protezione per il calore e l'olio prima di maneggiare la vaschetta di scarico.
	Errore durante il cambio della vaschetta di scarico.	Contattare il supporto tecnico per assistenza.
Il motore del filtro continua a funzionare e pompa bolle d'aria quando la vasca è piena. Il display mostra il messaggio "Impossibile rilevare livello olio".	Briciole e carbone si accumulano coprendo i sensori di rilevamento e di livello nella vasca.	Rimuovere tutte le briciole e l'accumulo di carbone intorno ai sensori nella vasca.
	La vaschetta di scarico è vuota, tuttavia l'olio è insufficiente per essere pompato di nuovo nella vasca per raggiungere il livello della sonda.	Riempire la vasca di olio.
	L'olio era freddo durante il filtraggio.	Filtrare l'olio alla temperatura di esercizio.
L'olio non si scola durante il filtraggio espresso. Il display mostra il messaggio "L'olio sta scolando?"	Scarico intasato.	<p>Utilizza la spazzola di scarico per spingere le briciole di pane nella valvola di scarico.</p> <p>Quando l'olio comincia a scolare, togliere la spazzola.</p> <p>AVVISO: togliere la spazzola dalla valvola di scarico quando l'olio comincia a fluire, altrimenti la valvola si richiude bloccando la spazzola. I danni alla valvola di scarico non sono coperti dalla garanzia.</p> <p>BUONE PRASSI! Filtrare e setacciare la vasca quando il</p>

Problema	Cause possibili	Azione correttiva
		<p>sistema lo richiede, per evitare l'accumulo di briciole e l'intasamento dello scarico.</p>
	Lo scarico non si apre.	Contattare il supporto tecnico per assistenza.
<p>L'olio rimane nella vaschetta di scarico. Il display mostra il messaggio "La vasca è piena come mostrato?" Sì/No</p>	<p>Guarnizioni consumate, danneggiate, o mancanti.</p>	<p>Se c'è olio nella coppa del filtro, sarà necessario rimuoverlo prima di effettuare questo passaggio.</p> <p>AVVERTENZA! Rischio di ustioni! Attendere che l'olio si raffreddi e indossare i necessari Dispositivi di protezione individuale (DPI): guanti resistenti al calore e all'olio, grembiule e maschera facciale durante l'esecuzione di questa procedura. Non spostare la friggitrice o la vaschetta di scarico quando è presente olio caldo. Gli spruzzi di olio bollente possono causare lesioni o gravi ustioni.</p> <p>Sostituire le guarnizioni.</p>
	<p>Tampone / carta del filtro ostruito.</p>	<p>Se c'è olio nella coppa del filtro, sarà necessario rimuoverlo prima di effettuare questo passaggio. AVVERTENZA! Rischio di ustioni! Attendere che l'olio si raffreddi e indossare i necessari Dispositivi di protezione individuale (DPI): guanti resistenti al calore e all'olio, grembiule e maschera</p>

Problema	Cause possibili	Azione correttiva
		<p>facciale durante l'esecuzione di questa procedura. Non spostare la friggitrice o la vaschetta di scarico quando è presente olio caldo. Gli spruzzi di olio bollente possono causare lesioni o gravi ustioni.</p> <p>Svuotare il cestello delle briciole e raschiare delicatamente le briciole dalla parte superiore del filtro. Sostituire il tampone o la carta del filtro una volta al giorno.</p>
	<p>Tampone/carta del filtro bagnati.</p>	<p>Se c'è olio nella coppa del filtro, sarà necessario rimuoverlo prima di effettuare questo passaggio.</p> <p>AVVERTENZA! Rischio di ustioni! Attendere che l'olio si raffreddi e indossare i necessari Dispositivi di protezione individuale (DPI): guanti resistenti al calore e all'olio, grembiule e maschera facciale durante l'esecuzione di questa procedura. Non spostare la friggitrice o la vaschetta di scarico quando è presente olio caldo. Gli spruzzi di olio caldo possono provocare lesioni personali o gravi ustioni.</p> <p>Sostituire il tampone/carta del filtro con un filtro asciutto.</p>
<p>Sistema di rabbocco automatico</p>		

Problema	Cause possibili	Azione correttiva
<p>La vasca non si rabbocca, ma è presente olio nella tanica JIB. Il display mostra il messaggio "È presente olio nella tanica JIB?" Sì/No</p>	<p>Sono stati effettuati tre tentativi di rabbocco automatico della vasca senza successo.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificare la presenza di detriti all'estremità del tubo della tanica JIB. 2. Verificare che il tubo della tanica JIB sia inserito nella tanica e sia spinto bene in fondo. 3. Provare a riempire la vasca da Olio e filtraggio > Riempi la vasca di cottura e poi eseguire il passaggio Riempi da tanica JIB per vedere se la vasca inizia a riempirsi. <p>Nota: prima che l'olio inizi a pompare, possono essere necessari fino a 20 secondi per spurgare l'aria dalle linee.</p> <p>Se la vasca non si riempie ancora, contattare il supporto tecnico per assistenza.</p>
<p>L'olio continua a rabboccare anche se la tanica è già piena. Il display mostra il messaggio "È presente olio nella tanica JIB?" Sì/No</p>	<p>Accumulo di briciole/carbone attorno ai sensori di temperatura o di livello nella vasca.</p>	<p>Rimuovere eventuali accumuli di briciole o carbone dai sensori nella vasca.</p>
	<p>I sensori di temperatura o di livello sono danneggiati.</p>	<p>Contattare il supporto tecnico per assistenza.</p>

Contatto Supporto tecnico

presso:

- Telefono:
U.S. and Canada: +1-800-417-8405
Global: +1-937-456-8405
- Testo:
+1-937-456-8405
- email: technicalservices@hennypenny.com
- [Chat dal vivo](#)

Contatta le parti per:

- email: partsdepartment@hennypenny.com

Contatta la garanzia di:

- email: warranty@hennypenny.com



Copyright belongs to Henny Penny Corporation 2023 All rights reserved.

Henny Penny Corporation
1219 U.S. 35, Eaton, OH 45320
1-937-456-8400
1-800-417-8417
www.hennypenny.com