



**HENNY PENNY®**  
Global Foodservice Solutions

# Henny Penny

**Friggitrici elettriche aperte a vasca  
divisa e a vasca intera**

**Modello LVE-102**

**Modello LVE-103**

**Modello LVE-104**

FM07-473-A - Italian

11-25-08

# MANUALE DELL'OPERATORE

REGISTRARE LA GARANZIA ON ONLINE SUL SITO  
[WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

## SECTION 1. INTRODUCTION

### 1-1. INTRODUZIONE

La friggitrice aperta Henny Penny è un apparecchio concepito solo per l'uso commerciale.

#### **NOTICE**

#### **AVVISO**

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



### 1-2. MANUTENZIONE

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

### 1-3. ASSISTENZA

Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare la Henny Penny Corp. al numero 001-937-456-8405.

### 1-4. GARANZIA ESTESA ESCLUSIVA McDONALD'S

La garanzia limitata standard per un apparecchio nuovo viene estesa in modo da includere la riparazione o sostituzione di parti difettose e comprende le spese di manodopera e di viaggio andata e ritorno per un chilometraggio massimo di 300 km per 2 (due) anni dalla data dell'installazione originale.

Questa garanzia limitata standard viene estesa anche in modo da includere la sostituzione di uno qualsiasi dei modelli LVE-102, LVE-103 e LVE-104 della friggitrice che si renda necessaria in seguito a un guasto causato da problemi di fabbricazione o manodopera, per un periodo massimo di 10 (dieci) anni dalla data di installazione. Questa garanzia estesa non include guasti alla friggitrice causati da uso improprio o abuso, come ad esempio il riscaldamento della friggitrice senza l'impiego di grasso.

Tutte le altre clausole della garanzia limitata standard rimangono invariate.

## 1-5. SICUREZZA

Nella friggitrice aperta Henny Penny sono state integrate molte funzioni di sicurezza. Tuttavia, l'unico modo per garantire il funzionamento in sicurezza è leggere attentamente le procedure di installazione, uso e manutenzione. Le istruzioni contenute in questo manuale illustrano tali procedure. Laddove le informazioni sono di particolare importanza o attinenti alla sicurezza, si adoperano le parole PERICOLO, AVVERTENZA ATTENZIONE e AVVISO. Il loro uso è descritto di seguito.



I SIMBOLI DI PERICOLO GENERICO vengono adoperati con le parole PERICOLO, AVVERTENZA o ATTENZIONE per indicare il rischio di infortuni O di danni alle cose.



La parola AVVISO sottolinea informazioni particolarmente importanti.



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



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



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



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

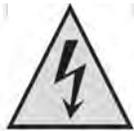
**1-5. SICUREZZA (segue)**



Simbolo di punto di massa equipotenziale



Simbolo di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)



o



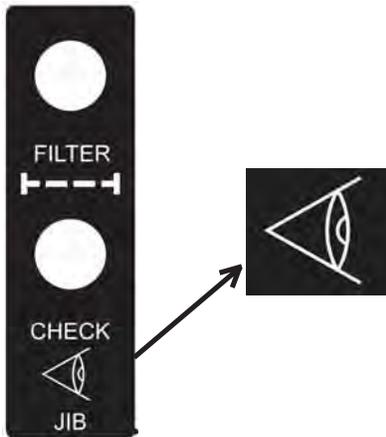
Simboli di pericolo di folgorazione



o



Simboli di pericolo di folgorazione



Verificare o confermare



## CAPITOLO 2. INSTALLAZIONE

### 2-1. INTRODUZIONE

Questo capitolo contiene le istruzioni di disimballaggio e installazione della friggitrice Henny Penny LVE.

**NOTICE**

**AVVISO**

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



**AVVERTENZA  
PERICOLO DI  
FOLGORAZIONE**

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

**NOTICE**

**AVVISO**

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

### 2-2. ISTRUZIONI PER IL DISIMBALLAGGIO

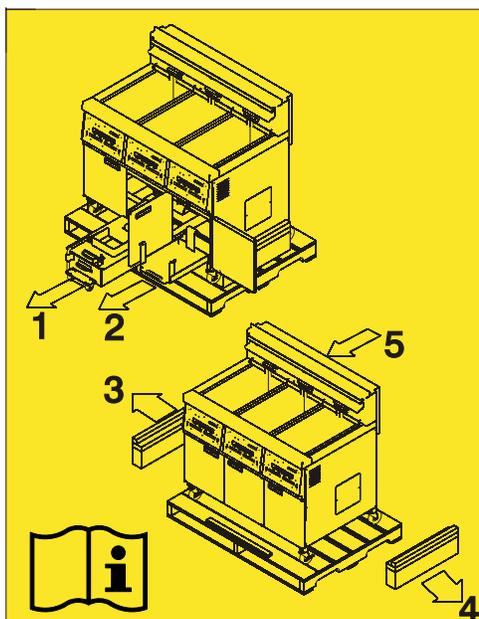


Figura 1

1. Tagliare e rimuovere le reggette metalliche dalla scatola.
2. Togliere il coperchio della scatola e staccare la scatola principale dalla friggitrice sollevandola.
3. Togliere i quattro supporti dell'imballaggio dagli angoli.
4. Tagliare il film di plastica che protegge il portagriglie e toglierlo dalla parte superiore del coperchio della friggitrice.
5. Tagliare e rimuovere le reggette metalliche che assicurano la friggitrice al bancale.

**CAUTION**

**ATTENZIONE**

*Rimuovere la coppa di raccolta del filtrato e il contenitore dell'olio (JIB) prima di rimuovere la friggitrice dal bancale, altrimenti si può danneggiare la friggitrice. Vedi Figura 1.*

6. Rimuovere la friggitrice dal bancale.



**AVVERTENZA  
OGGETTO  
PESANTE**

Procedere con cautela quando si sposta la friggitrice, per prevenire lesioni personali. La friggitrice pesa da 272 a 363 kg.

### 2-3. SCELTA DEL PUNTO DI INSTALLAZIONE DELLA FRIGGITRICE

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



**ATTENZIONE  
PERICOLO DI  
INCENDIO**

*Per prevenire un incendio e il deterioramento di forniture, non utilizzare l'area sotto la friggitrice per riporre oggetti.*



**AVVERTENZA  
PERICOLO DI  
USTIONI**

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

### 2-4. LIVELLAMENTO DELLA FRIGGITRICE

Ai fini del corretto funzionamento, collocare la friggitrice in piano sia in senso laterale che longitudinale, usando una livella sulle aree piatte intorno al collare della vasca, sul vano centrale, e quindi regolare l'altezza delle ruote girevoli finché la friggitrice non è perfettamente orizzontale.



## 2-5. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

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

### **NOTICE**

#### **AVVISO**

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

## 2-6. REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA DEL COPERCHIO SUPERIORE



Figura 1



Figura 2

### **NOTICE**

#### **AVVISO**

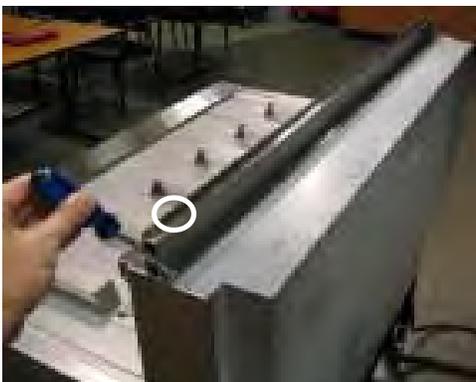
Il coperchio superiore regolabile può essere adoperato su tutti i modelli di cappa di scarico eccetto la cappa universale (SERIE UH), per la quale il coperchio va rimosso; vedi Sezione 2-7.

Sulla copertura posteriore della friggitrice c'è un pannello regolabile che va inserito a battuta contro la cappa di scarico. Vedi Figura 1.

Usando una bussola da 3/8 di pollice, una chiave fissa o un avvitadadi, allentare i tre dadi ciechi di fissaggio del pannello. Vedi Figura 2.

Spostare il pannello finché fa battuta contro la cappa, quindi serrare i tre dadi.

## 2-7. RIMOZIONE DEL COPERCHIO SUPERIORE



In alcuni modelli (SERIE UH) può essere necessario rimuovere la copertura posteriore regolabile.

Impiegando un cacciavite con testa a croce Phillips, togliere le due viti (una a ciascuna estremità) che fissano la copertura posteriore e staccarla dalla friggitrice.

**2-8. REQUISITI  
DELL'IMPIANTO  
ELETTRICO**

Controllare sulla targa dati, situata all'interno dello sportello sinistro, i requisiti di alimentazione.



**AVVERTENZA  
PERICOLO DI  
FOLGORAZIONE**

Per evitare scosse elettriche, collegare la friggitrice all'impianto di messa a terra, consultando se necessario le norme CEI in materia.

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

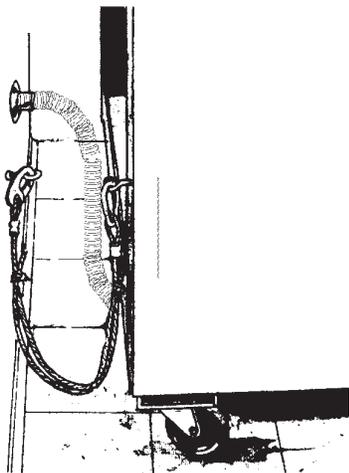
**(SOLO PER APPARECCHIATURE A CUI È APPOSTO IL MARCHIO CE.)**

Per prevenire il rischio di folgorazione, stabilire un collegamento equipotenziale tra la friggitrice e altri apparecchi o superfici metalliche esposte vicini, mediante un cavo adatto. A tale scopo, la friggitrice è dotata di un terminale apposito, contrassegnato con il seguente simbolo:



## **2-8. REQUISITI DELL'IMPIANTO ELETTRICO (segue)**

### **CAVO DI TRATTENIMENTO**



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

**CAUTION**

**ATTENZIONE**

**COSTRUZIONI IN CARTONGESSO**  
*Fissare il bullone a occhiello a un montante; non fissarlo alla sola parete in cartongesso. Il punto ottimale di fissaggio è a circa 15 cm dall'uno o dall'altro lato di manutenzione. Il cavo di trattenimento deve essere almeno 15 cm più corto del tubo di protezione flessibile.*

Occorre installare un sezionatore onnipolare separato con interruttori automatici o fusibili di portata adeguata, in un punto comodo tra l'unità e l'impianto di alimentazione, attenendosi alle norme di legge (consultare le norme CEI in materia). Il cavo impiegato deve essere in rame, isolato, appropriato per una tensione nominale di 600 volt e una temperatura di 90 °C. Per lunghezze maggiori di 15 metri adoperare un cavo di sezione immediatamente superiore. Gli apparecchi a norma CE richiedono il collegamento alla morsettiere di un cavo con diametro minimo di 6 mm.

Si suggerisce di installare nel circuito della friggitrice un dispositivo di protezione con corrente nominale di 30 mA, come un interruttore automatico a corrente residua o un interruttore differenziale.

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

La friggitrice viene fornita con due diversi cordoni di alimentazione lunghi 2 metri. Il cordone dotato di spina con bloccaggio a rotazione NEMA L21-20P è cablato specificamente per la presa con interbloccaggio della cappa McDonald's ed eroga la corrente di alimentazione dei comandi e della pompa di filtraggio.



L'altro cordone di alimentazione, che eroga la corrente per il circuito di riscaldamento, ha una spina diritta NEMA 15-60P; ciascuna vasca impiega un proprio cordone di alimentazione.



I cordoni di alimentazione devono essere flessibili, con guaina e resistenti all'olio, e non più leggeri di un normale cordone in policloroprene o altro cordone con guaina in elastomero sintetico equivalente.

**2-9. DIMENSIONI**

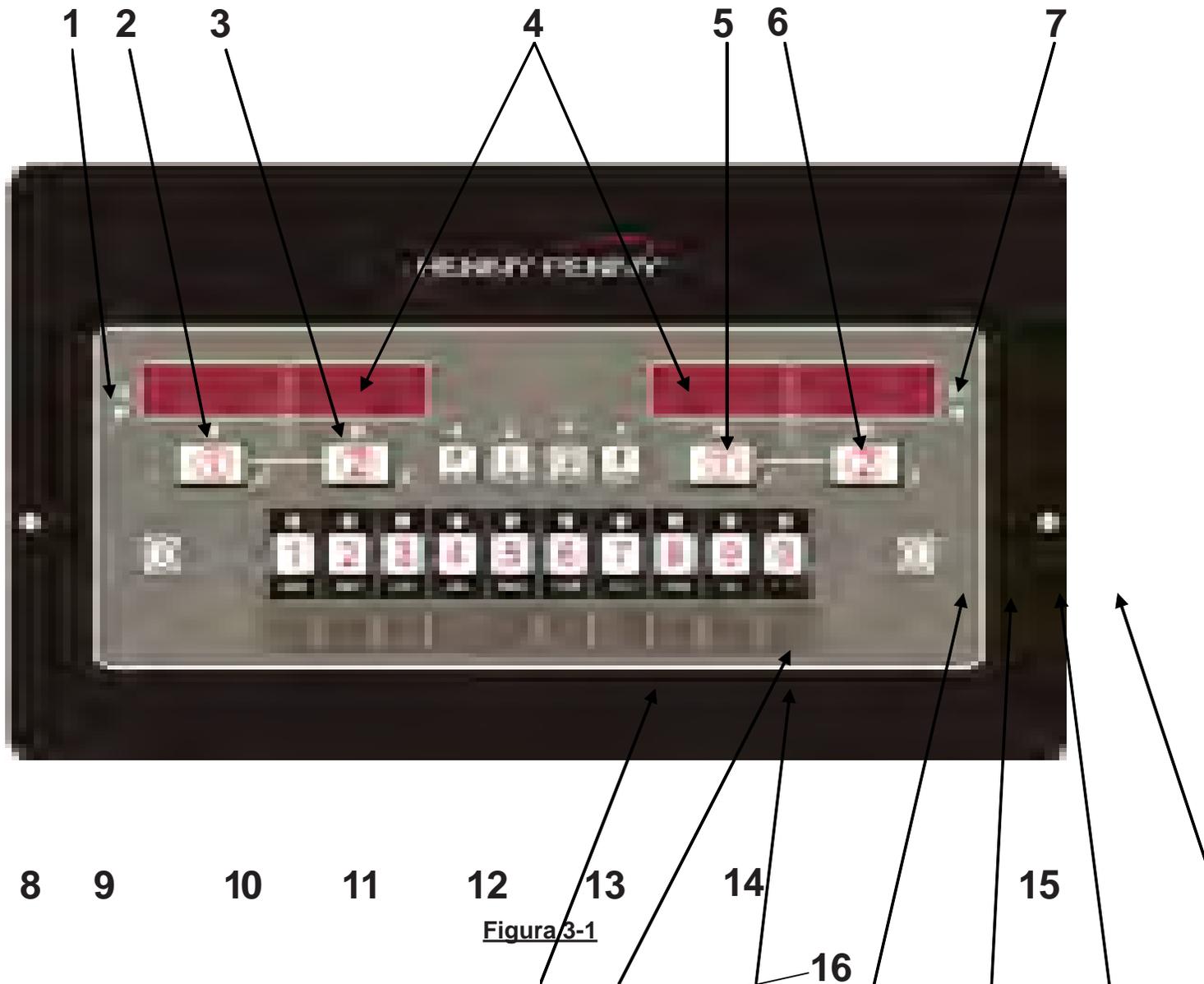


**Modello LVE-103**



**CAPITOLO 3. ISTRUZIONI PER L'USO**

**3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE** Vedi spiegazioni alle pagine successive.



**Figura 3-1**



**Figura 3-2**

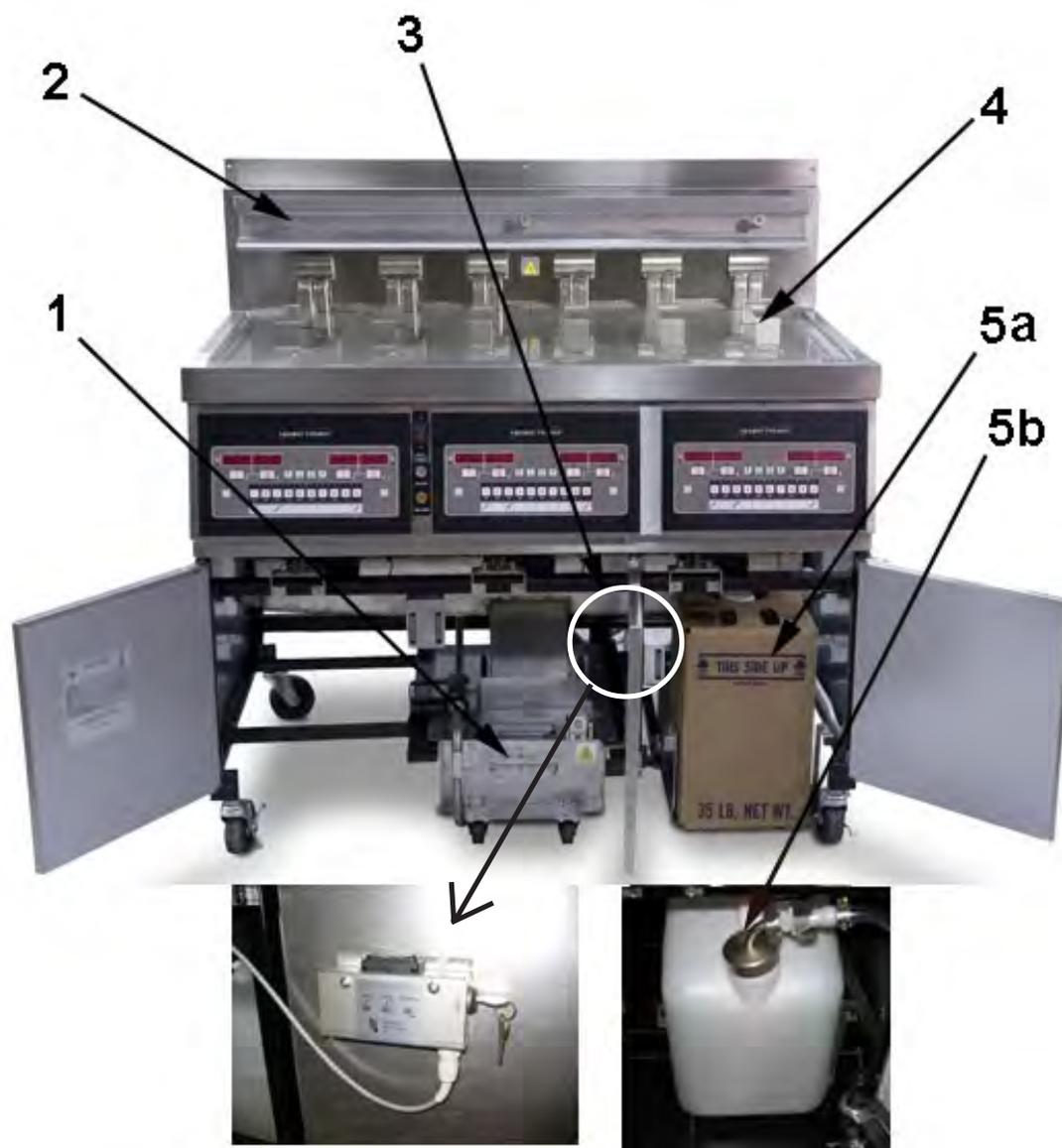
**3-1. COMPONENTI DELLA  
FRIGGITRICE (segue)**

Vedi Figura 3-1 e 3-2 unitamente alla descrizione delle funzioni, qui sotto.

Fig.	N.	Descrizione	Funzione
3-1	1		Questo LED si accende quando l'olio deve essere riscaldato nelle vasche di sinistra.
3-1	2		Durante il normale funzionamento, premere questo tasto per avviare e arrestare i cicli di cottura per il cestello sinistro; premerlo per cambiare il prodotto visualizzato; serve anche per <b>✓</b> per indicare YES (SÌ) o confermare.
3-1	3		Durante il normale funzionamento, premere questo tasto per avviare e arrestare i cicli di cottura per il cestello sinistro; premerlo per cambiare il prodotto visualizzato; serve anche per <b>X</b> per indicare NO o annullare.
3-1	4	Display digitale	Il display digitale visualizza i codici dei prodotti, il conteggio alla rovescia durante i cicli di cottura, i prompt nelle modalità di filtraggio, le opzioni nella modalità di programmazione, la temperatura dell'olio quando si preme  e i codici di errore (il display è multilingue).
3-1	5		Durante il normale funzionamento, premere questo tasto per avviare e arrestare i cicli di cottura per il cestello destro; premerlo per cambiare il prodotto visualizzato; premerlo per confermare i prompt nelle modalità di filtraggio; serve anche per <b>✓</b> per indicare YES (SÌ) o confermare.
3-1	6		Durante il normale funzionamento, premere questo tasto per avviare e arrestare i cicli di cottura per il cestello destro; premerlo per cambiare il prodotto visualizzato; premerlo per annullare i prompt nelle modalità di filtraggio; serve anche per <b>X</b> per indicare NO o annullare.
3-1	7		Questo LED si accende quando l'olio deve essere riscaldato nelle vasche di destra.
3-1	8		Premere questo tasto per inserire e disinserire il circuito di riscaldamento delle vasche di sinistra.
3-1	9		Il LED sopra ciascun tasto si accende quando viene selezionato un certo prodotto.
3-1	10		Premere questo tasto per selezionare il prodotto desiderato; premerlo, mentre si denomina un prodotto, per immettere le lettere mostrate sotto il tasto stesso.

### 3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE (segue)

Fig.	N.	Descrizione	Funzione
3-1	11 e 14		Questi due tasti vanno adoperati nelle modalità di programmazione e di filtraggio; servono anche come tasti freccia ◀ e ▶ ; premerli per visualizzare le seguenti statistiche relative al filtraggio: a. il numero di cicli di cottura prima del filtraggio successivo; b. l'ora e la data.
3-1	12		Questo tasto va adoperato nelle modalità di programmazione e di filtraggio; serve per il riempimento e lo svuotamento delle vasche; serve anche come tasto freccia ▲ ; premerlo per visualizzare le seguenti statistiche relative alla temperatura: a. temperatura effettiva dell'olio in ciascuna vasca; b. temperatura prefissata per ciascuna vasca.
3-1	13		Questo tasto va adoperato nelle modalità di programmazione; serve anche come tasto freccia ▼ ; premerlo per visualizzare lo stato e le seguenti informazioni sulla friggitrice: a. informazioni sul recupero per ciascuna vasca.
3-1	15		Premere questo tasto per inserire e disinserire il circuito di riscaldamento delle vasche di destra.
3-2	16		Portando questo pulsante nella posizione On (O), si accendono i comandi e la pompa di filtraggio.
3-2	17		Quando si accende questo LED blu  , significa che occorre eseguire un filtraggio intermittente automatico.
3-2	18		Quando si accende questo LED ambra, significa che occorre rabboccare o sostituire il contenitore dell'olio (JIB).



**Figura 3-3**

Fig. N.	Item N.	Descrizione	Funzione
3-3	1	Coppa di raccolta del filtrato	L'olio defluisce in questa coppa e quindi viene pompato attraverso i filtri per prolungarne la durata di utilizzo.
3-3	2	Poggiaccestello	Base su cui posare i cestelli quando non sono in uso o per fare defluire l'olio dal prodotto dopo un ciclo di cottura.
3-3	3	Interruttore RTI	Presente solo sulle friggitrici dotate del sistema RTI nel punto di funzionamento.
3-3	4	Coperchi delle vasche	Tengono le vasche chiuse quando queste non sono in uso.
3-3	5a	JIB	Sigla di Jug-in-Box; indica il contenitore dell'olio monouso, impiegato se la friggitrice non è dotata del sistema RTI.
3-3	5b	JIB	Indica il contenitore dell'olio rabboccabile, impiegato se la friggitrice è dotata del sistema RTI.

### **3-2. MODALITÀ DI IMPOSTAZIONE**

All'avvio iniziale, viene richiesto di confermare le impostazioni della friggitrice.

Quando si porta l'interruttore generale nella posizione ON, su

entrambi i display compare "OFF". Premere  sull'uno o sull'altro lato; sui display compaiono le parole \*SETUP\* \*MODE\* seguite da "LANGUAGE" sul display sinistro e da "ENGLISH" sul display destro.

Usare il tasto freccia  o  per selezionare la lingua da usare sul display: "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKI" o "RUSSIAN".

Premere  per continuare a impostare le altre opzioni:

- TEMP FORMAT – L'unità di misura della temperatura: °F o °C
- TIME FORMAT – Il formato per l'ora: intervallo 0-12 o 0-24
- ENTER TIME – Immettere l'ora (usare i tasti dei prodotti)
- ENTER TIME – Scegliere AM o PM (se il formato scelto è 12-HR)
- DATE FORMAT – Formato per la data: US o INTERNATIONAL
- ENTER DATE – Immettere il giorno (usare i tasti dei prodotti)
- FRYER TYPE – Il tipo di friggitrice: GAS o ELEC
- VAT TYPE – Il tipo di vasca: FULL (intera) o SPLIT (divisa)
- OIL SYSTEM – Contenitore dell'olio: JIB (monouso, senza sistema RTI)/BULK (rabboccabile, con sistema RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME – Ora legale: 1.OFF; 2.US (2007 e anni successivi); 3.EURO; 4.FSA (Stati Uniti prima del 2007)
- SETUP COMPLETE (impostazione completata)

Se non indicato diversamente, usare  o  per modificare le impostazioni.

**NOTICE**

**AVVISO**

È possibile accedere alla modalità di impostazione dalla modalità di programmazione Livello 1. Vedi Sezione 4-4.

### 3-3. AGGIUNTA DI OLIO O RABBOCCO DELLA VASCA



**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**

**CAUTION**

**ATTENZIONE**

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

*Si sconsiglia l'utilizzo di olio solido, in quanto potrebbe intasare le tubazioni e causare il guasto della pompa.*

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



**AVVERTENZA  
PERICOLO DI  
USTIONI**

**Per prevenire ustioni gravi mentre si versa l'olio bollente nella vasca, usare guanti; fare attenzione a non toccare le parti metalliche a contatto dell'olio, anch'esse caldissime, e ad evitare schizzi.**

2. **Rifornimenti:** Vasca intera: 14,2 litri/13,6 kg; Semivasca: 7,1 litri/6,8 kg; Semivasca profonda = 9,5 litri/9,1 kg

Tutte le vasche hanno due linee indicatrici del livello tracciate sulla parete posteriore; la linea superiore indica che l'olio è al giusto livello quando è riscaldato. Vedi Figura 1 e 2.

3. Se freddo, l'olio deve essere versato sino a raggiungere la linea di livello inferiore.

#### **Rabbocco della vasca mediante il sistema RTI**

1. Accendere la friggitrice portando l'interruttore generale sulla posizione ON.
2. Collocare il supporto del cestello all'interno della vasca. Vedi Figura 3.
3. Premere e tenere premuto  (sull'uno o sull'altro lato) finché sul display non compare \*FILTER MENU\*, insieme a 1.AUTO FILTER?
4. Premere e rilasciare cinque volte il tasto  finché sul display non compare "6.FILL POT FROM BULK".
5. Premere il tasto ; sul display compare "FILL QUIT". Premere di nuovo e tenere premuto il tasto  per iniziare il riempimento della vasca; sul display compare "FILLING".
6. Quando la vasca è piena, rilasciare il tasto ; sul display compare "FILL QUIT". Premere due volte il tasto  per ritornare alla normale modalità di funzionamento.

### **3-4. PROCEDURE DI AVVIO** **MATTUTINO**

1. Accertarsi che la vasca sia piena di olio fino al giusto livello.
2. Portare l'interruttore generale nella posizione ON e quindi premere  per inserire il circuito di riscaldamento della vasca

desiderata. Se il display visualizza "IS POT FILLED?", accertarsi che l'olio sia al giusto livello (vedi Sezione 3-2), quindi premere il tasto  $\checkmark$  per rispondere "SÌ" ("YES").

La friggitrice inizia automaticamente il ciclo di fusione, che porta la temperatura dell'olio a 82 °C; raggiunta questa temperatura il ciclo termina automaticamente.



#### **AVVISO**

Il ciclo di fusione può essere escluso, se si desidera, premendo il tasto  $\checkmark$  o X e tenendolo premuto per 5 secondi.

A questo punto il display visualizza "EXIT MELT" "YES NO". Premere il tasto  $\checkmark$  per rispondere "SÌ" ("YES"); la vasca continua a riscaldarsi finché non viene raggiunta la temperatura prefissata.



#### **ATTENZIONE**

*Non escludere il ciclo di fusione se non si è sciolta una quantità sufficiente di olio a coprire completamente tutti gli elementi riscaldanti, altrimenti l'olio genera un fumo eccessivo o può prodursi un incendio.*



#### **PERICOLO RISCHIO DI TRABOCAMENTO**

**NON SOVRACCARICARE LA FRIGGITRICE NÉ METTERE NEI CESTELLI CIBI MOLTO UMIDI. IL PESO MASSIMO DEL PRODOTTO COLLOCABILE IN UNA VASCA INTERA È DI 1,4 KG; PER SEMIVASCHE È DI 0,68 KG. LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE UN TRABOCAMENTO DELL'OLIO DALLA VASCA E QUINDI USTIONI GRAVI O LESIONI PERSONALI DI ALTRO TIPO, INCENDIO O DANNI ALLE COSE.**

### 3-5. COTTURA CON IL DISPLAY DEDICATO

Display “dedicato” significa che un prodotto compare sempre sul display di una certa vasca.

1. Una volta terminato il ciclo di fusione, sul display lampeggia la scritta “LOW TEMP” finché non viene raggiunta la temperatura prefissata; finché questa scritta è visualizzata, non può essere avviato nessun ciclo di cottura. Raggiunta la temperatura prefissata, sul display compare il nome del prodotto, ad esempio NUGGETS; a questo punto si può introdurre il prodotto nell’olio.
2. Premere il tasto di un timer,  o .
3. Il display visualizza il nome del prodotto in fase di cottura (p. es., “NUG”) e il conteggio alla rovescia.
4. Completato il ciclo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il display visualizza “PULL”.
5. Premere il tasto del timer sotto PULL per fare cessare l’allarme, ed estrarre il cestello dalla vasca.
6. Se si è programmato un “timer di qualità” (timer di tenuta), il tempo di tenuta inizia automaticamente quando si preme il tasto del timer per terminare il ciclo di cottura. Durante il conteggio alla rovescia del timer di qualità, il display visualizza l’abbreviazione di tre lettere del prodotto seguita da “Qn”, dove “n” è il numero di minuti rimasti. Ad esempio: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4” ecc.

Alla fine del conteggio alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e il display visualizza “QUAL” seguito dall’abbreviazione di tre lettere del prodotto: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Premere il tasto del timer per annullare quest’ultimo.

## NOTICE

## AVVISO

Per cambiare il prodotto dedicato, premere il tasto del prodotto desiderato, come  ; sul display compare “<<<< >>>>”.

GHI

HBRN

Quindi premere e tenere premuto per cinque secondi il tasto del timer  o  relativo alla vasca da usare. A questo

punto sul display compare il nome del prodotto, ad esempio “HASH BRN”.

### 3-6. COTTURA CON IL DISPLAY MULTIPRODOTTO

Questa procedura serve a cambiare il prodotto in fase di cottura in una vasca con un display dedicato.

1. Una volta terminato il ciclo di fusione, sul display lampeggia LOW TEMP finché non viene raggiunta la temperatura prefissata; quindi il display mostra “---- ----”.
2. Premere il tasto di un prodotto, ad esempio , quindi introdurre il prodotto nell’olio.
3. Il display deve visualizzare “FR FRIES”; se invece visualizza “<<<<>>>>”, significa che la temperatura dell’olio non è giusta per il prodotto selezionato. Selezionare un altro prodotto o premere e tenere premuto per cinque secondi  o .
4. Premere il tasto di un timer,  o .
5. Completato il ciclo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il display visualizza “PULL”.
6. Premere il tasto del timer sotto “PULL” per fare cessare l’allarme; il display visualizza “---- ----” o, se è stato programmato un timer di qualità (tempo di tenuta), il conteggio alla rovescia (vedi punto 6, Sezione 3-5).

### 3-7. COMMUTAZIONE TRA PRIMA COLAZIONE E PRANZO

Questa procedura serve a cambiare il prodotto in fase di cottura in una vasca con un display dedicato.

#### **Da prima colazione a pranzo**

1. Premere il tasto di un prodotto, ad esempio .
2. Il display visualizza “<<<<>>>>”.
3. Premere e tenere premuto per cinque secondi il tasto di un timer,  o ; sul display compare “FR FRIES”.

#### **Da pranzo a prima colazione**

1. Premere il tasto di un prodotto, ad esempio .
2. Il display visualizza “<<<<>>>>”.
3. Premere e tenere premuto per cinque secondi il tasto di un timer,  o ; sul display compare “HASH BRN”.

## **NOTICE**

### **AVVISO**

Se durante un ciclo di cottura si cerca di cambiare un prodotto su un display dedicato o multiprodotto e il tentativo non riesce, significa che le temperature prefissate per i due prodotti sono diverse. Attendere finché il ciclo di cottura non è completo, quindi eseguire la procedura di commutazione.

### **3-8. COMMUTAZIONE TRA DISPLAY MULTIPRODOTTO E UN DISPLAY DEDICATO**

Il display visualizza “---- ----” se è nella modalità “display multiprodotto” e può essere cambiato in un display dedicato.

1. Premere il tasto di un prodotto, ad esempio .
2. Il display visualizza “FR FRIES” se il punto prefissato per la temperatura nella vasca corrisponde al prodotto; in caso contrario, visualizza “<<<<>>>>”.
3. Premere e tenere premuto per cinque secondi il tasto di un timer,  o , finché non viene emesso il segnale acustico.
4. Rilasciare il tasto del timer; il display visualizza “FR FRIES”, indicando che adesso si trova nella modalità “display dedicato”.

### **3-9. COMMUTAZIONE TRA DISPLAY DEDICATO E UN DISPLAY MULTIPRODOTTO**

Questa procedura è semplice e riesce sempre in quanto non cerca mai di cambiare il punto prefissato per la temperatura.

1. Premere e tenere premuto per cinque secondi il tasto di un timer,  o , finché non viene emesso il segnale acustico.
2. Rilasciare il tasto del timer; il display visualizza “---- ----”, indicando che adesso si trova nella modalità “display multiprodotto”.

## **NOTICE**

## **AVVISO**

Solo i prodotti programmati per questo punto prefissato di temperatura possono essere selezionati per la cottura.

### **3-10. COMMUTAZIONE TRA DUE DISPLAY MULTIPRODOTTO CON PUNTI PREFISSATI PER LA TEMPERATURA DIVERSI**

1. Premere il tasto di un prodotto, ad esempio .
2. Il display visualizza “FR FRIES” se il punto prefissato per la temperatura nella vasca corrisponde al prodotto; in caso contrario, visualizza “<<<<>>>>”.
3. Premere e tenere premuto per cinque secondi il tasto di un timer,  o , finché non viene emesso il segnale acustico.
4. Rilasciare il tasto del timer; il display visualizza “FR FRIES”, indicando che adesso si trova nella modalità “display dedicato”.
5. Premere e tenere premuto per cinque secondi il tasto di un timer,  o , finché non viene emesso il segnale acustico.
6. Rilasciare il tasto del timer; il display visualizza “---- ----”, indicando che adesso si trova nella modalità “display multiprodotto”, utilizzando il punto prefissato per le patatine fritte (“french fries”) in questo esempio.

### **3-11. RABBOCCO AUTOMATICO**

Durante il normale funzionamento, la friggitrice controlla automaticamente il livello dell'olio nella vasca; se rileva un livello troppo basso, pompa olio dal contenitore (JIB) nella vasca sino a raggiungere il giusto livello.

#### **Rabbocco del contenitore dell'olio mediante il sistema RTI**

1. Il display visualizza "JIB IS LOW" e si accende la spia ambra sulla parte anteriore della friggitrice. Vedi Figura 1.



**Figura 1**



**Figura 2**

2. Aprire lo sportello con l'interruttore RTI (Figura 2). Premere e tenere premuto il lato ADD dell'interruttore RTI per aggiungere olio al contenitore.

#### **Sostituzione del contenitore dell'olio (se la friggitrice non è dotata del sistema RTI)**

1. Il display visualizza "JIB IS LOW" e si accende la spia ambra sulla parte anteriore della friggitrice. Vedi Figura 1.



**Figura 3**

2. Aprire lo sportello destro ed estrarre il contenitore. Togliere il tappo dal contenitore vuoto, gettare via quest'ultimo e sostituirlo con uno pieno. Figura 3

**3-12. FILTRAGGIO  
INTERMITTENTE  
AUTOMATICO (AIF)**



**Figura 1**

**NOTICE**

**AVVISO**

Il sistema AIF NON è disponibile per le semivasche profonde, per le quali il filtraggio va eseguito solo una volta al giorno, al termine delle operazioni giornaliere.

1. Durante il normale funzionamento e dopo un certo numero di cicli di cottura, si accende la spia blu sulla parte anteriore della friggitrice (Figura 1), e si visualizza periodicamente il messaggio “FLTR NOW?” “YES NO”.
2. Se si desidera eseguire il filtraggio, premere il tasto √ per rispondere “SÌ” (“YES”); il display visualizza “\*SKIM\*”, insieme a “CONFIRM” “YES NO”.
3. Una volta separate le briciole dallo strato superiore dell'olio, premere il tasto √ per rispondere “SÌ” (“YES”); il display visualizza “DRAINING”. Lo scarico si apre e l'olio defluisce dalla vasca.

**NOTICE**

**AVVISO**

Se NON si desidera eseguire il filtraggio, premere il tasto X per annullare l'operazione. La spia blu si spegne e la friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento. Il messaggio che chiede se si desidera eseguire il filtraggio comparirà di nuovo dopo numerosi altri cicli di cottura.

4. Il display visualizza “VAT EMTY”, seguito da “YES NO”. Premere il tasto √; sul display compare “DRAINING”.
5. Se il display visualizza “IS POT FILLED?” “YES NO”, accertarsi che la vasca sia piena e quindi premere il tasto √ per rispondere “SÌ” (“YES”). La friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento.

**Errore di filtraggio**

6. Se la pompa non ha ripristinato il giusto livello dell'olio nella vasca durante il processo AIF, premere il tasto X per rispondere “NO”; il display visualizza “FILL POT FROM DRN PAN”.
7. Premere il tasto √; la pompa funziona per 30 secondi.
8. Il display visualizza “IS POT FILLED?”, seguito da “YES NO”. Premere il tasto √; la friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento. Premere il tasto X; la pompa funziona per altri 30 secondi. È possibile fare tre tentativi di riempimento della vasca.

**3-12. FILTRAGGIO**  
**INTERMITTENTE**  
**AUTOMATICO (AIF)**  
**(segue)**

9. Se al terzo tentativo non si è ancora riusciti a riempire la vasca, compare il messaggio “CHANGE FILTER PAD?” “YES NO”. Se a questo punto si intende sostituire il filtro, premere **√** e sostituire il filtro seguendo le procedure della sezione Sostituzione del filtro a pannello o di carta. La friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento.

Se si sostituirà il filtro in seguito, premere il tasto **X**; il messaggio che suggerisce di sostituirlo “CHANGE FILTER PAD?” compare 15 minuti dopo.

10. Durante il ciclo AIF successivo con un filtro nuovo, se la vasca non si riempie dopo tre tentativi il display visualizza “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (“ESEGUIRE LA MANUTENZIONE DEL FILTRO – CONSULTARE LA GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI”).

Se compare il messaggio “Service Required” (“Eseguire la manutenzione”), ogni 15 minuti il display visualizza “FILTER PROBLEM FIXED? YES NO”. Se il problema non è stato corretto, premere il tasto **X**. Una volta corretto il problema, premere **√**; la friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento.

**NOTICE**

**AVVISO**

Affinché la vasca si riempi completamente, accertarsi che la coppa di raccolta del filtrato venga pulita almeno una volta giorno, che il filtro venga sostituito, che il contenitore dell'olio sia pieno e che le guarnizioni “O-ring” sulla coppa siano in buone condizioni.

### 3-13. MANUTENZIONE DEL FILTRO



#### AVVERTENZA PERICOLO DI USTIONI

Indossare indumenti di protezione, accertandosi di usare l'equipaggiamento di sicurezza approvato dalla McDonald's, inclusi grembiule, schermo facciale e guanti. Non iniziare il filtraggio senza avere prima indossato l'equipaggiamento di sicurezza. L'olio bollente può causare ustioni gravi.

1. **Controllo del filtro a pannello.** Al primo filtraggio di ogni giornata si deve usare un filtro a pannello nuovo, che tuttavia può essere utilizzato per il resto della giornata, eccetto che per le vasche profonde. **Una volta eseguito il filtraggio di una vasca profonda, il filtro a pannello DEVE essere sostituito.**

Accertarsi che il tubo del filtro sia collegato bene e che la coppa di raccolta del filtrato sia posta quanto più indietro possibile sotto la friggitrice e che il coperchio della coppa di raccolta del filtrato sia posizionato. Se la coppa o il coperchio non è nella giusta posizione, il display visualizza "FILTER PAN MISSING".

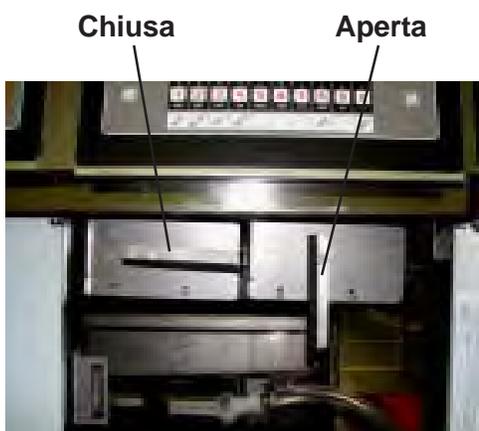


Figura 1 (vasche profonde)

2. **Accertarsi che l'olio sia bollente:** si ottengono i risultati migliori quando l'olio viene filtrato alla normale temperatura di frittura.
3. Premere e tenere premuto  (sull'uno o sull'altro lato) finché sul display non compare "1.AUTO FILTER?".
4. Premere e rilasciare il tasto ; il display visualizza "2.MAINT FILTER?".
5. Premere il tasto  per rispondere "SÌ" ("YES"); il display visualizza "\*PUT ON \*PPE\*", seguito da "CONFIRM" "YES NO".
6. Premere il tasto  per rispondere "SÌ" ("YES"); il display visualizza "DRAINING" e l'olio defluisce dalla vasca, oppure premere il tasto  per rispondere "NO": la friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento.



Figure 2



#### AVVISO

Le valvole di scarico della vasca profonda devono essere aperte manualmente. Aprire lo sportello e girare la leva di ciascuna valvola dalla posizione orizzontale a quella verticale per fare defluire l'olio dalla vasca. Vedi Figura 1.

7. Una volta scaricato l'olio dalla vasca, usare l'apposito attrezzo per sollevare l'elemento incernierato dalla vasca per pulire il fondo della vasca stessa. Vedi Figura 2.



#### AVVERTENZA PERICOLO DI USTIONI

Proteggere le mani con un panno o guanti quando si solleva l'elemento; quest'ultimo potrebbe essere rovente e provocare ustioni.

### 3-13. MANUTENZIONE DEL FILTRO (segue)

**CAUTION**

**ATTENZIONE**

*Evitare di posizionare l'attrezzo di sollevamento al centro dell'elemento, nella stessa area del termostato di alta temperatura, in quanto si potrebbe danneggiare il termostato.*

- Usare l'apposito utensile, una spugnetta in nylon e una piccola quantità del detergente per friggitori "McD Fryer Cleanser" per strofinare l'interno della vasca, facendo attenzione a non danneggiare i sensori.

**CAUTION**

**ATTENZIONE**

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

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

- Una volta pulita la vasca, il display visualizza "SCRUB VAT COMPLETE?" "YES NO". Premere il tasto  $\checkmark$  per rispondere "SÌ" ("YES"); il display visualizza "WASH VAT".
- Abbassare l'elemento e premere il tasto  $\checkmark$ ; sul display compare "WASHING". L'olio circola attraverso la vasca per alcuni minuti. Al termine del ciclo di lavaggio, il display visualizza "WASH AGAIN?" "YES NO".
- Premere il tasto [ $\checkmark$ ] per rispondere "SÌ" ("YES") se occorre eseguire un altro lavaggio, altrimenti premere il tasto **X** per rispondere "NO"; il display visualizza RINSING e la friggitrice sciacqua automaticamente la vasca. Al termine del risciacquo, il display visualizza "RINSE AGAIN?" "YES NO".
- Premere il tasto  $\checkmark$  per rispondere "SÌ" ("YES") se occorre eseguire un altro risciacquo, altrimenti premere il tasto **X** per rispondere "NO"; il display visualizza "POLISH?" "YES NO".
- Premere il tasto **X** per rispondere "NO" e passare al punto 15. Se invece si preme il tasto  $\checkmark$  per rispondere "SÌ" ("YES"), l'olio viene depurato circolando attraverso il circuito di filtraggio e il display visualizza "5:00 STOP". Se si desidera, premere il tasto **X** per arrestare ("STOP") la depurazione, altrimenti l'olio viene depurato per 5 minuti.
- Una volta depurato l'olio, il display visualizza "FILL VAT?" "YES". Premere il tasto  $\checkmark$ ; sul display compare "FILLING" e la vasca si riempie di olio.

**NOTICE**

**AVVISO**

Le valvole di scarico della vasca profonda devono essere chiuse manualmente prima che la vasca si riempia di olio. Aprire lo sportello e girare la leva di ciascuna valvola dalla posizione verticale a quella orizzontale per fare riempire la vasca. Vedi Figura 3



**Figura 3 (vasche profonde)**

### 3-13. MANUTENZIONE DEL FILTRO (segue)

15. Una volta riempita la vasca, il display visualizza “IS POT FILLED?” “YES NO”. Premere il tasto  $\checkmark$  per rispondere “SÌ” (“YES”); la friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento.

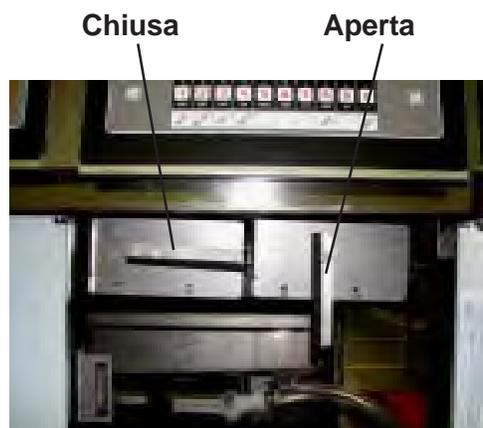
Se si preme il tasto X, il display visualizza “FILLING” e non appena la pompa si arresta, compare sul display il messaggio “CHANGE FILTER PAD?”, indicante che il filtro a pannello potrebbe essere intasato.



**PERICOLO  
RISCHIO DI  
INCENDIO**

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

### 3-14. ELIMINAZIONE DELL'OLIO DALLA VASCA MEDIANTE IL SISTEMA RTI



**Figura 1**

1. Premere e tenere premuto  (sull'uno o sull'altro lato) finché sul display non compare “\*FILTER MENU\*”, insieme a “1.AUTO FILTER?”
2. Premere e rilasciare due volte il tasto  $\blacktriangledown$ ; il display visualizza 3.DISPOSE.
3. Premere il tasto  $\checkmark$ ; sul display compare “DISPOSE?” “YES NO”.
4. Premere il tasto  $\checkmark$ ; sul display compare “DISPOSING” e l'olio defluisce nella coppa di raccolta del filtrato.



**AVVISO**

Le valvole di scarico della vasca profonda devono essere aperte manualmente. Aprire lo sportello e girare la leva di ciascuna valvola dalla posizione orizzontale a quella verticale per fare defluire l'olio dalla vasca. Vedi Figura 1.



**Figura 2**

5. Il display visualizza “VAT EMPTY” “YES NO”.
6. Il display visualizza “CLN VAT COMPLETE” “YES NO”. Dopo che la vasca è stata pulita, premere il tasto  $\checkmark$ .
7. Lo scarico si chiude (nelle vasche profonde va chiuso manualmente) and il display visualizza “FILL POT FROM BULK” “YES NO”. Aprire lo sportello con l'interruttore RTI (Figura 2); premere e tenere premuto il pulsante “DISPOSE” dell'interruttore RTI finché la coppa di raccolta del filtrato non è vuota.
8. Per rabboccare la vasca, premere e tenere premuto il tasto  $\checkmark$  finché l'olio freddo non raggiunge la linea di livello inferiore nella vasca, come illustrato nella Sezione 3-3.
9. Premere il tasto X; sul display compare “VAT FULL” “YES NO”. Se la vasca è piena, premere il tasto  $\checkmark$ ; la friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento. Se la vasca non è piena, premere il tasto X; la friggitrice ritorna al punto precedente.

### 3-15. ELIMINAZIONE DELL'OLIO DALLA VASCA MEDIANTE IL CARRELLO DI SMALTIMENTO



Figura 1



Figura 2

Chiusa                      Aperta



Figura 3

1. Aprire lo sportello centrale, estrarre la coppa di raccolta del filtrato dalla friggitrice tirandola, e inserire il carrello di smaltimento dell'olio. Vedi Figura 1 e 2.
2. Premere e tenere premuto  (sull'uno o sull'altro lato) finché sul display non compare “\*FILTER MENU\*”, insieme a “1.AUTO FILTER?”
3. Premere e rilasciare due volte il tasto ; il display visualizza 3.DISPOSE. Premere il tasto ; sul display compare “DISPOSE?” “YES NO”.
4. Premere il tasto ; sul display compare “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO”.
5. Con il carrello di smaltimento posizionato, premere il tasto ; sul display compare “DISPOSING” e l'olio defluisce dalla vasca nel contenitore del carrello.

## NOTICE

### AVVISO

Le valvole di scarico della vasca profonda devono essere aperte manualmente. Aprire lo sportello e girare la leva di ciascuna valvola dalla posizione orizzontale a quella verticale per fare defluire l'olio dalla vasca. Vedi Figura 3.

6. Il display visualizza “VAT EMTY” “YES NO”. Verificare che la vasca sia vuota, quindi premere il tasto .
7. Il display visualizza “CLN VAT COMPLETE” “YES NO”. Dopo che la vasca è stata pulita, premere il tasto  (nelle vasche profonde, chiudere lo scarico manualmente).
8. Il display visualizza “MANUAL FILL POT”, seguito da “VAT FULL”, insieme a “YES NO”. Riempire la vasca sino alla linea di livello inferiore tracciata sulla parte posteriore della vasca, quindi premere il tasto  (vedere le istruzioni Aggiunta di olio o rabbocco della vasca [per le friggitrici senza sistema RTI], nella Sezione 3-3.

La friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento.

9. Rimuovere il carrello di smaltimento dell'olio dalla friggitrice e reinserire la coppa di raccolta del filtrato.

### **3-16. SOSTITUZIONE DEL FILTRO A PANNELLO**



**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**



**Figura 4**

Affinché l'olio possa essere pompato con buoni risultati, il filtro a pannello (o di carta) deve essere sostituito almeno una volta al giorno.

**NOTICE**

**AVVISO**

Se il filtro a pannello non è stato sostituito, sul display compare il messaggio "CHANGE PAD". Si può premere il tasto  $\checkmark$  per fare scomparire il messaggio, che tuttavia torna a essere visualizzato ogni quattro minuti finché il filtro non è stato sostituito.

1. Accertarsi che l'interruttore generale sia sulla posizione ON.
2. Aprire lo sportello, sollevare il fermo della coppa di raccolta del filtrato ed estrarre la coppa tirandone il manico.  
Vedi Figura 1 e 2.



**AVVERTENZA  
PERICOLO DI  
USTIONI**

**La coppa di raccolta del filtrato può essere molto calda. Proteggere le mani con un panno o guanti, altrimenti si possono subire ustioni gravi.**

**Se si muove la coppa mentre è piena di olio, fare attenzione a evitare schizzi o si possono subire ustioni.**

3. Sollevare il coperchio della coppa. Vedi Figura 3.
4. Sollevare dalla coppa il cestello raccoglibriciole, ripulirlo dall'olio e dalle briciole con un panno, quindi lavarlo con acqua e sapone e infine sciacquarlo bene con acqua calda. Vedi Figura 4.

### **3-16. SOSTITUZIONE DEL FILTRO A PANNELLO** **(segue)**



**Figura 5**

5. Rimuovere il telaio di bloccaggio del filtro a pannello, lavarlo a fondo con acqua e sapone e sciacquarlo bene con acqua calda. Vedi Figura 5.



**Figura 6**

6. Estrarre il filtro a pannello dalla coppa e gettarlo via. Vedi Figura 6.



**Figura 7**

7. Rimuovere la retina inferiore dalla coppa, lavarla a fondo con acqua e sapone e sciacquarla bene con acqua calda. Vedi Figura 7.



**Figura 8**

8. Ripulire la coppa dall'olio e dalle briciole, lavarla con acqua e sapone e sciacquarla bene con acqua calda. Vedi Figura 8.

### 3-16. SOSTITUZIONE DEL FILTRO A PANNELLO (segue)



Figura 9



Figura 10

### 3-17. RIMOZIONE E PULIZIA DEL POGGIACESTELLO



## NOTICE

### AVVISO

Accertarsi che la coppa di raccolta del filtrato, la retina inferiore, il cestello raccoglibriciole e il telaio di bloccaggio siano completamente asciutti prima di installare il filtro a pannello nella coppa, in quanto l'acqua dissolve il materiale filtrante del pannello.

- Montare il gruppo in ordine inverso, collocando prima la retina inferiore nella coppa, quindi il filtro a pannello nuovo, il telaio di bloccaggio e il cestello raccoglibriciole.

## NOTICE

### AVVISO

Prima di riposizionare la coppa di raccolta del filtrato, lubrificare con olio freddo le guarnizioni "O-ring" (Figure 9) presenti sul tubo del filtro.

- Spingere la coppa sotto la friggitrice, accertandosi che il tubo del filtro sulla coppa sia collegato bene al raccordo presente sotto la friggitrice. Vedi Figura 9.
- Accertarsi che il fermo della coppa sia inserito; a questo punto la friggitrice è pronta per il normale funzionamento. Vedi Figura 10.

Il poggiacestello, situato sulla copertura posteriore della friggitrice, va rimosso e pulito periodicamente.



### AVVERTENZA PERICOLO DI USTIONI

**Proteggere le mani con un panno o guanti quando si rimuove il poggiacestello, che potrebbe essere rovente e provocare ustioni.**

Afferrare il poggiacestello con entrambe le mani e tirarlo per staccarlo dalle scanalature in cui è inserito.

Lavarlo in un acquaio con acqua e sapone; asciugarlo bene.

Pulire l'area dietro il poggiacestello e quindi reinstallarlo.

**3-18. STATISTICHE**  
**VISUALIZZABILI CON IL**  
**TASTO INFO**

**Informazioni sul recupero per ciascuna vasca**

1. Premere e rilasciare  ; sul display sinistro compare REC, su quello destro il tempo di recupero dell'olio, ossia l'intervallo durante il quale la sua temperatura è passata da 121°C a 149 °C. Ad esempio, 

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

 significa che la temperatura dell'olio è aumentata a 149 °C da 121 °C in 5 minuti e 30 secondi.



**AVVISO**

Se non si preme nessun tasto entro cinque secondi mentre la friggitrice è nella modalità di visualizzazione delle statistiche, la friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento.

**3-19. STATISTICHE**  
**VISUALIZZABILI CON IL**  
**TASTO FILTER**

**Cicli di cottura rimasti prima del filtraggio**

1. Premere e rilasciare  o  ; sul display sinistro compare "COOKS REMAINING" e su quello destro il numero di cicli di cottura rimasti prima del successivo filtraggio automatico. Ad esempio, 

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

 significa che dopo tre altri cicli di cottura sulla vasca sinistra, comparirà il messaggio di richiesta di eseguire il filtraggio, mentre per la vasca destra rimangono ancora sei cicli di cottura.

**Data e ora**

2. Premere due volte  o  per visualizzare la data e l'ora.

**3-20. STATISTICHE**  
**VISUALIZZABILI CON IL**  
**TASTO TEMP**

**Temperatura effettiva dell'olio**

1. Premere  per visualizzare la temperatura effettiva dell'olio in ciascuna vasca.

**Temperatura prefissata**

2. Premere due volte  ; si visualizza SP insieme alla temperatura prefissata per ciascuna vasca.

## SEZIONE 4. PROGRAMMAZIONE DI LIVELLO 1

Al Livello 1 è possibile:

- modificare le impostazioni del prodotto;
- impostare l'orologio AIF per i prodotti;
- eseguire la procedura di pulizia a fondo;
- impostare la friggitrice.

### 4-1. MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI DEL PRODOTTO

1. Premere e tenere premuti i tasti  e  finché non si visualizza LEVEL - 1, seguito da "ENTER CODE".

2. Immettere il codice 1, 2, 3, 4 (i primi quattro tasti dei prodotti). Sui display compaiono "PRODUCT" e "SELECTN".

3. Premere il tasto  $\sqrt{\phantom{x}}$  destro; sui display compaiono "SELECT PRODUCT" e "-P 1-" (ad esempio, NUGGETS).

#### Modifica dei nomi dei prodotti

4. Usare i tasti  e  per scorrere i nomi dei 40 prodotti o premere il tasto del prodotto desiderato.

5. Premere il tasto  $\sqrt{\phantom{x}}$ ; sul display sinistro compare il nome del prodotto (ad esempio, NUGGETS) e su quello destro "MODIFY" insieme a "YES NO". Premere il tasto  $\sqrt{\phantom{x}}$  per cambiare il nome di questo prodotto o il tasto **X** per scegliere un altro prodotto.

6. Se si è premuto il tasto  $\sqrt{\phantom{x}}$ , premere e rilasciare il tasto di un prodotto; la lettera lampeggiante cambia nella prima lettera sotto il tasto del prodotto che si è premuto. Ad esempio, se si è premuto  , la lettera lampeggiante cambia in una "A".

Premere di nuovo lo stesso tasto e la lettera lampeggiante cambia in una "B"; premerlo di nuovo e la lettera lampeggiante cambia in una "C". Una volta visualizzata la lettera desiderata, premere il tasto  per passare alla lettera successiva e ripetere la procedura.

Premere e tenere premuto il tasto **X** per uscire dalla modalità di programmazione o premere il tasto  per passare a "1. COOK TIME".

#### Modifica dell'ora e della temperatura

7. Premere il tasto  finché non si visualizza "COOK TIME", quindi usare i tasti dei prodotti  per modificare l'ora in minuti e secondi, sino a un massimo di 59:59.

#### **4-1. MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI DEL PRODOTTO (segue)**

8. Premere e rilasciare il tasto ▼ ; sul display compare “TEMP”, insieme alla temperatura prefissata sul display destro.

Premere i tasti dei prodotti  per modificare la temperatura; il valore selezionabile è compreso tra 88 °C e 193 °C.

#### **Modifica del codice (ID) di cottura**

9. Premere il tasto ▼ finché non si visualizza “COOK ID” insieme al codice del prodotto. Ad esempio, NUG (“nuggets”) è il codice per le pepite. Usare i tasti dei prodotti per selezionare un altro codice, seguendo la procedura al punto 6 precedente.

#### **Segnali acustici (Duty 1 e 2)**

10. Premere il tasto ▼ finché sul display sinistro compare “DUTY 1” e su quello destro l’intervallo che precede il segnale acustico. Premere i tasti dei prodotti  per impostare un segnale acustico.

Ad esempio, se si è impostato un ciclo di cottura su tre minuti e dopo 30 secondi dall’inizio del ciclo deve essere emesso un segnale acustico, sul display occorre impostare “0:30”; quando il conteggio alla rovescia raggiunge 2:30, viene emesso il segnale acustico.

Una volta impostato l’intervallo per il segnale acustico, premere il tasto ▼ ; sul display compare “DUTY 2” e si può programmare un secondo segnale acustico.

#### **Timer di qualità**

11. Premere il tasto ▼ finché sul display non compare “QUAL TMR” insieme con il tempo di tenuta prefissato. Premere i tasti dei prodotti  per impostare il tempo di tenuta, sino a 59:59.

#### **Disabilitazione delle operazioni AIF**

12. Premere il tasto ▼ finché sul display non compare “AIF DISABLE” insieme con “YES” o “NO”. Usare i tasti ◀ e ▶ per selezionare “YES” se quel prodotto non deve essere incluso nel ciclo di filtraggio intermittente automatico oppure “NO” se deve essere incluso.

#### **Assegnazione di un tasto**

13. Premere il tasto ▼ finché sul display non compare “ASSIGN BTN” insieme con il nome del prodotto (ad esempio, NUGGETS). Se a questo prodotto è stato assegnato già un tasto, il LED è acceso. Per assegnare a tale prodotto un altro tasto, premere e tenere premuto per tre secondi il tasto desiderato, finché il LED corrispondente non rimane acceso. Per rimuovere un prodotto da un certo tasto, premere e tenere premuto quest’ultimo finché il LED corrispondente non si spegne.

## 4-2. OROLOGIO AIF

Questa funzione permette di impostare certi intervalli della giornata in cui non devono essere visualizzati i prompt automatici “Filter Now” allo scopo di non rallentare le operazioni. Ad esempio, si può impostare la friggitrice in modo che tali prompt non compaiano durante le ore di punta di pranzo e di cena. Ma se si desidera che il filtraggio venga eseguito durante questi intervalli, premere e tenere premuto un tasto  per accedere al menu di filtraggio.

Ciascun intervallo di bloccaggio delle operazioni AIF è definito da un istante iniziale (ora del giorno, XX:XX A, ecc.) e da una durata espressa in minuti.

I giorni da lunedì a venerdì (M-F) sono raggruppati e per tale periodo si possono impostare sino a quattro diversi intervalli di bloccaggio delle operazioni AIF nel corso della giornata (per ogni giorno valgono le stesse impostazioni).

Per il sabato (SAT) si può programmare una serie diversa di quattro intervalli di bloccaggio, e così pure per la domenica (SUN).

1. Premere e tenere premuti i tasti  e  finché non si visualizza LEVEL - 1, seguito da “ENTER CODE”.
2. Immettere il codice 1, 2, 3, 4 (i primi quattro tasti dei prodotti). Sui display compaiono “PRODUCT” e “SELECTN”.
3. Premere una volta il tasto ; sul display compare “AIF CLOCK”.
4. Premere il tasto  e usare i tasti  e  per scorrere le opzioni “ENABLE” e “DISABLE”; selezionarne una premendo il tasto .
5. Se si sceglie “ENABLE”, si possono usare i tasti  e  per scorrere i seguenti elenchi di intervalli di bloccaggio:

<b>Display sinistro</b>	<b>Display destro</b>
M-F 1	XX:XX AXX
M-F 2	XX:XX AXX
M-F 3	XX:XX AXX
M-F 4	XX:XX AXX
SAT 1	XX:XX AXX
SAT 2	XX:XX AXX
SAT 3	XX:XX AXX
SAT 4	XX:XX AXX
SUN 1	XX:XX AXX
SUN 2	XX:XX AXX
SUN 3	XX:XX AXX
SUN 4	XX:XX AXX

Quando il formato selezionato per l’ora è l’intervallo 0-12, ciascuna riga presenta tre voci: l’ora iniziale “XX:XX”, A o P (am/pm) e la durata “XX”. Usare i tasti  e  per impostare questi voci, ciascuna delle quali lampeggia quando viene selezionata.

#### 4-2. OROLOGIO AIF (segue)

Per impostare una nuova ora iniziale, usare i tasti dei prodotti  per immettere il nuovo valore.

Premere il tasto  per passare all'impostazione AM/PM; selezionare alternativamente A o P premendo il tasto del prodotto '0'.

Premere di nuovo il tasto  per passare all'impostazione della durata (in minuti); immettere un nuovo valore mediante i pulsanti dei prodotti, .



#### AVVISO

Quando il formato selezionato per l'ora è l'intervallo 0-24, ciascuna riga presenta solo due voci: l'ora (XX:XX) e la durata (XX). Come in precedenza, usare i tasti  e  per passare da un'impostazione all'altra.

Premere il tasto **X** destro per uscire dalla modalità di programmazione dell'orologio AIF.

#### 4-3. MODALITÀ DI PULIZIA A FONDO



#### AVVERTENZA PERICOLO DI USTIONI

**Indossare indumenti di protezione, accertandosi di usare l'equipaggiamento di sicurezza approvato dalla McDonald's, inclusi grembiule, schermo facciale e guanti. Mai iniziare la procedura di pulizia a fondo senza avere prima indossato l'equipaggiamento di sicurezza. L'olio e l'acqua ad alta temperatura possono causare ustioni gravi.**

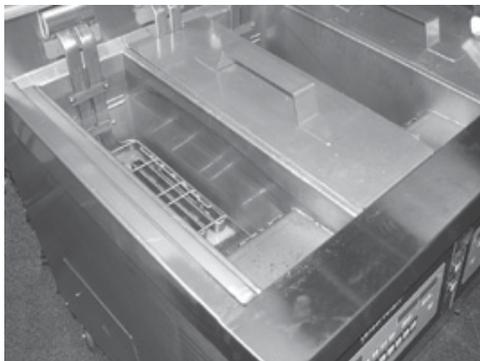
1. Coprire le vasche adiacenti per evitare di contaminare fortuitamente l'olio con la soluzione per la pulizia a fondo.



#### AVVISO

Non cucinare alcun prodotto in una vasca adiacente mentre è in corso la procedura di pulizia profonda, per evitare di contaminare l'olio e il prodotto stesso.

2. Premere e tenere premuti i tasti  e  finché non si visualizza LEVEL - 1, seguito da "ENTER CODE".
3. Immettere il codice 1, 2, 3, 4 (i primi quattro tasti dei prodotti). Sul display compaiono "PRODUCT" e "SELECTN".
4. Premere due volte il tasto ; sul display compare "DEEP CLEAN". Premere il tasto ; sul display compare "DEEP CLN?" insieme a "YES NO". Premere il tasto . **Per friggitorici a vasca intera, passare al punto 6.**
5. **Solo per le friggitorici a vasca divisa.** Il display visualizza "LEFT RGHT", chiedendo di selezionare la vasca da pulire. Premere il tasto  per selezionare la vasca sinistra o il tasto **X** per selezionare quella destra.



### **4-3. MODALITÀ DI PULIZIA A FONDO (segue)**

6. Il display visualizza “OIL RMVD” “YES NO”.
7. Se l’olio è stato già rimosso, premere il tasto √; la friggitrice visualizza “Solution Added?” (vedi punto 8).

Se nella vasca c’è ancora olio, premere il tasto X; sul display compare “DISPOSE?” “YES NO”. Premere il tasto √ per eliminare l’olio o il tasto X per uscire dalla modalità di pulizia a fondo.

#### **Solo per sistemi con contenitore dell’olio monouso (JIB).**

Il display visualizza “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO”. Se si seleziona “NO”, il display visualizza “INSERT DISPOSAL UNIT”. Una volta posizionato il carrello di smaltimento dell’olio, premere il tasto √ per rispondere “SÌ” (“YES”); il display visualizza “DISPOSING” e l’olio defluisce dalla vasca.



#### **Solo per sistemi con contenitore dell’olio rabboccabili.**

Il display visualizza “CHK PAN” “YES NO” se la coppa di raccolta del filtrato non è presente. Una volta posizionata la coppa, premere il tasto √ per rispondere “SÌ” (“YES”); il display visualizza “DISPOSING” e l’olio defluisce dalla vasca. Una volta svuotata la vasca, aprire lo sportello con l’interruttore RTI (a sinistra); premere e tenere premuto il pulsante “DISPOSE” dell’interruttore RTI finché la coppa di raccolta del filtrato non è vuota.

Il display visualizza “VAT EMPTY” “YES NO”. Premere il tasto √ quando si è pronti; sul display compare “CLN VAT COMPLETE” “YES NO”. Terminata la pulizia della vasca, premere il tasto √; la valvola di scarico si chiude.

8. Il display visualizza “SOLUTION ADDED?” “YES NO”. Miscelare la soluzione sgrassante per uso intensivo “McD Heavy-Duty Degreaser Solution” con acqua nella vasca da pulire, riempiendola sino a 25 mm sopra la linea di livello superiore. Premere il tasto √; sul display compare “START CLEAN” “YES NO”.
9. Premere il tasto √; sul display compare “CLEANING” e un conteggio alla rovescia. In questa fase la temperatura della vasca sarà mantenuta a 91 °C per un’ora.

**NOTICE**

**AVVISO**

Aggiungere acqua quanto basta durante la pulizia per mantenere la soluzione a 25 mm sopra la linea di livello superiore.

Per arrestare in anticipo il ciclo di pulizia, premere il tasto X. Il display visualizza “QUIT DEEP CLEAN?” “YES NO”. Premere il tasto √ per annullare il conteggio alla rovescia rimanente e passare alle fasi di risciacquo.

### **4-3. MODALITÀ DI PULIZIA A FONDO (segue)**

10. Seguire la procedura di pulizia della vasca McDonald; dopo un'ora il display visualizza "CLEAN DONE" e viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto √; il display visualizza "REMOVE SOLUTION FROM VAT".
11. Estrarre dalla coppa di raccolta del filtrato i componenti interni di filtraggio e lavarli in un acquaio. Riposizionare la coppa vuota, con il coperchio, nella friggitrice.
12. Usando un contenitore di 2 litri di capacità, togliere la soluzione dalla vasca e versarla in un contenitore termoresistente per smaltirla. L'eventuale soluzione rimasta può essere fatta defluire nella coppa di raccolta del filtrato seguendo le istruzioni al punto 14 qui sotto. A questo punto il display visualizza "VAT EMPTY" "YES NO".



**AVVERTENZA  
PERICOLO DI  
USTIONI**

**Per prevenire ustioni gravi mentre si versa la soluzione calda, usare guanti e indumenti protettivi, e fare attenzione a evitare schizzi.**

13. Una volta svuotata la vasca, premere il tasto √; il display visualizza "SCRUB VAT COMPLETE?" "YES NO". Usare una spazzola per pulire gli elementi riscaldanti e una spugnetta per pulire la vasca, se necessario.



**ATTENZIONE**

*Non raschiare gli elementi riscaldanti della friggitrice né usare la spugnetta su di essi; se ne graffiassero le superfici e di conseguenza il pan grattato si attaccherebbe e brucerebbe.*

*Non utilizzare lana d'acciaio, altri detergenti abrasivi o detergenti / sanitizzanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniacale, poiché queste sostanze chimiche deteriorerebbero le parti in acciaio inossidabile e accorcerebbero la durata della friggitrice.*

*Non utilizzare getti d'acqua (p. es. con un'idropulitrice a pressione) per pulire la friggitrice, perché se ne possono danneggiare i componenti. Accertarsi che l'interno della vasca, l'apertura della valvola di scarico e tutte le parti che vanno a contatto dell'olio fresco siano quanto più asciutte possibili.*



**AVVISO**

Se necessario, usare l'apposito attrezzo per sollevare gli elementi incernierati dalla vasca.



### **4-3. MODALITÀ DI PULIZIA A FONDO (segue)**

14. Una volta pulita la vasca, premere il tasto  $\sqrt{\quad}$ ; il display visualizza “RINSE VAT” e la valvola di scarico si apre.
15. Versare acqua pulita nella vasca per sciacquarla e lasciare defluire l’acqua di risciacquo nella coppa di raccolta del filtrato. Sciacquare almeno tre volte, ma fare attenzione a non fare traboccare l’acqua che defluisce nella coppa. Il display visualizza “RINSE VAT COMPLETE” “YES NO”.
16. Estrarre la coppa dalla friggitrice e svuotarla usando il contenitore da 2 litri, travasando poi il liquido in un contenitore termoresistente per lo smaltimento.
17. Terminato il risciacquo della vasca, premere il tasto  $\sqrt{\quad}$ ; il display visualizza “VAT DRY” “YES NO”.
18. Asciugare bene la vasca con carta assorbente, quindi premere il tasto  $\sqrt{\quad}$ .

#### **Rabbocco manuale della vasca**

19. La valvola di scarico si chiude e il display visualizza “MANUAL FILL POT”, seguito da “VAT FULL” “YES NO”. Riempire la vasca sino alla linea di livello inferiore, tracciata sulla parte posteriore della vasca stessa, quindi premere il tasto  $\sqrt{\quad}$ . Seguire le istruzioni Aggiunta di olio o rabbocco della vasca [per le friggitrici senza sistema RTI], nella Sezione 3-3.

La friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento.

#### **Rabbocco automatico della vasca**

20. La valvola di scarico si chiude e il display visualizza “FILL POT FROM BULK”, “YES NO”.
21. Per rabboccare la vasca, premere e tenere premuto il tasto  $\sqrt{\quad}$  finché l’olio freddo non raggiunge la linea di livello inferiore nella vasca, come illustrato nella Sezione 3-3.
22. Premere il tasto **X**; sul display compare “VAT FULL” “YES NO”. Se la vasca è piena, premere il tasto  $\sqrt{\quad}$ ; la friggitrice ritorna alla modalità di normale funzionamento. Se la vasca non è piena, premere il tasto **X**; la friggitrice ritorna al punto precedente.

#### **4-4. IMPOSTAZIONE DELLA FRIGGITRICE**

Questa modalità presenta le stesse opzioni già viste a proposito dell'avviamento iniziale della friggitrice. Vedi Modalità di impostazione, Sezione 3-2.

1. Premere e tenere premuti i tasti  e  finché non si visualizza LEVEL - 1, seguito da "ENTER CODE".
2. Immettere il codice 1, 2, 3, 4 (i primi quattro tasti dei prodotti). Sui display compaiono "PRODUCT" e "SELECTN".
3. Premere tre volte il tasto ; sul display compare "FRYER SETUP".
4. Premere il tasto ; sui display compaiono le parole \*SETUP\* \*MODE\* seguite da "LANGUAGE" sul display sinistro e da "ENGLISH" sul display destro.

Usare il tasto freccia  o  per selezionare la lingua da usare sul display: "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKI" o "RUSSIAN".

Premere  per continuare a impostare le altre opzioni:

- TEMP FORMAT – L'unità di misura della temperatura: °F o °C
- TIME FORMAT – Il formato per l'ora: intervallo 0-12 o 0-24
- ENTER TIME – Immettere l'ora (usare i tasti dei prodotti)
- ENTER TIME – Scegliere AM o PM (se il formato scelto è 12-HR)
- DATE FORMAT – Formato per la data: US o INTERNATIONAL
- ENTER DATE – Immettere il giorno (usare i tasti dei prodotti)
- FRYER TYPE – Il tipo di friggitrice: GAS o ELEC
- VAT TYPE – Il tipo di vasca: FULL (intera) o SPLIT (divisa)
- OIL SYSTEM – Contenitore dell'olio: JIB (monouso, senza sistema RTI)/BULK (rabboccabile, con sistema RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME – Ora legale: 1.OFF; 2.US (2007 e anni successivi); 3.EURO; 4.FSA (Stati Uniti prima del 2007)

Se non indicato diversamente, usare  o  per modificare le impostazioni.

## SEZIONE 5. PROGRAMMAZIONE DI LIVELLO 2

Al Livello 2 è possibile:

- eseguire impostazioni avanzate del prodotto;
- visualizzare il registro dei codici di errore;
- modificare la password;
- impostare il tono/volume del segnale acustico;
- impostare il numero di cicli di cottura che devono intercorrere prima che compaia il messaggio che chiede se si desidera eseguire il filtraggio;
- impostare la durata di inattività prima che compaia il messaggio che chiede se si desidera eseguire il filtraggio.

### 5-1. IMPOSTAZIONI AVANZATE DEL PRODOTTO

1. Premere e tenere premuti i tasti  e  finché non si visualizza “LEVEL - 2”, seguito da “ENTER CODE”.
2. Immettere il codice 1, 2, 3, 4 (i primi quattro tasti dei prodotti). Sui display compaiono “PROD” e “COMP”.
3. Premere il tasto  destro; sui display compaiono “SELECT PRODUCT” e “-P 1-”.
4. Usare i tasti  e  per scorrere i nomi dei 40 prodotti o premere il tasto del prodotto desiderato.
5. Premere il tasto ; sul display sinistro compare il nome del prodotto (ad esempio, NUGGETS) e su quello destro “MODIFY” “YES NO”. Premere il tasto  per cambiare il nome di questo prodotto o il tasto **X** per scegliere un altro prodotto.

*>Compensazione del carico, riferimento della compensazione del carico, riscaldamento totale, fattore PC<*

6. Se si è premuto il tasto , sul display compare “LD COMP” insieme con il valore di compensazione del carico, ossia il valore che regola automaticamente il tempo di cottura per tenere conto delle dimensioni e della temperatura del prodotto.

Premere i tasti dei prodotti  per

impostare questo valore tra 0 e 20.

7. Premere il tasto  finché sul display non compare “LCMP REF” insieme con la temperatura media di compensazione del carico, ossia la temperatura media di cottura di ciascun prodotto (se la compensazione del carico è impostata su “OFF”, sul display compare “\_ \_ \_” e non si può impostare questo punto di riferimento). Il timer accelera a temperature superiori al valore impostato e rallenta a temperature inferiori. Premere i tasti dei prodotti  per modificare questo valore.

### 5-1. IMPOSTAZIONI AVANZATE DEL PRODOTTO (segue)

8. Premere il tasto ▼ finché sul display non compare “FULL HT” insieme al valore, in secondi, del riscaldamento totale, ossia il tempo durante il quale rimane inserito il circuito di riscaldamento a partire dall’istante in cui si preme il tasto di un timer. Premere i tasti dei prodotti



per impostare questo valore tra 0 e 90 secondi.

9. Premere il tasto ▼ finché sul display non compare “PC FACTOR” insieme alla temperatura proporzionale, che impedisce all’olio di superare il valore prefissato per la temperatura. Premere i tasti dei prodotti



per impostare questo valore tra

0 e 50 gradi.



#### AVVISO

- Usare il tasto ▲ per ritornare alle voci precedenti del menu.
- Premere il tasto X terminate le impostazioni relative a un erto prodotto, per ritornare al punto PRODUCT SELECTN.
- Premere di nuovo il tasto X per uscire dalla modalità PROD COMP.

### 5-2. E-LOG (registro dei codici di errore)

1. Premere e tenere premuti i tasti  e  finché non si visualizza “LEVEL - 2”, seguito da “ENTER CODE”.
2. Immettere il codice 1, 2, 3, 4 (i primi quattro tasti dei prodotti). Sul display compaiono “PROD” e “COMP”.
3. Premere il tasto ▼ ; sul display compare “E-LOG”.
4. Premere il tasto √ destro; sul display lampeggiano “A” insieme alla data e all’ora, e a \*NOW\*”.
5. Premere ▼ ; se è stato registrato un errore, sul display lampeggiano “B”, la data e l’ora, e l’ultimo codice di errore registrato dalla friggitrice.
6. Premere ▼ ; si visualizza il penultimo codice di errore. Nel registro possono essere memorizzati sino a 10 codici di errore (da B a K).



#### AVVISO

Premere e tenere premuto il tasto √ destro per visualizzare una breve descrizione dell’errore.

### 5-3. PASSWORD

È possibile modificare le password di quattro cifre per l'accesso alle modalità di impostazione (SET UP), di utilizzo (USAGE), di programmazione di Livello 1 e di Livello 2, e di intervento del superiore (GET MGR).

1. Premere e tenere premuti i tasti  e  finché non si visualizza “LEVEL - 2”, seguito da “ENTER CODE”.
2. Immettere il codice 1, 2, 3, 4 (i primi quattro tasti dei prodotti). Sui display compaiono “PROD” e “COMP”.
3. Premere due volte il tasto ; sul display compare “PASSWORD”.
4. Premere il tasto  destro; sul display compare “SET UP”. A questo punto si può modificare la password di impostazione oppure premere  una volta per modificare la password USAGE, due volte per modificare la password LEVEL 1, tre volte per modificare la password LEVEL 2 o quattro volte per modificare la password GET MGR. Quindi attenersi alle istruzioni seguenti.
5. Se si deve modificare la password per la modalità di impostazione (ad esempio), premere il tasto  destro; sul display compare “MODIFY? “YES NO”. Premere il tasto  destro per modificare la password mediante i tasti dei prodotti .
6. Immissa la nuova password, si visualizza “CONFIRM PASSWORD”. Premere il tasto  per confermare o il tasto X per scegliere un'altra password.

### 5-4. TONO E VOLUME DEL SEGNALE ACUSTICO

1. Premere e tenere premuti i tasti  e  finché non si visualizza “LEVEL - 2”, seguito da “ENTER CODE”.
2. Immettere il codice 1, 2, 3, 4 (i primi quattro tasti dei prodotti). Sui display compaiono “PROD” e “COMP”.
3. Premere tre volte il tasto ; sul display compare “ALERT TONE”.
4. Premere il tasto  destro; sul display compare “VOLUME” insieme al valore del volume Usare i tasti dei prodotti  per impostare il volume, da 1 (minimo) a 10 (massimo).
5. Impostato il volume, premere il tasto  destro; sul display compare “TONO” insieme al valore della frequenza Usare i tasti dei prodotti  per impostare la frequenza del segnale acustico tra 50 e 2000 Hz.
6. Premere X per uscire dalla modalità di impostazione del tono/ volume.

### **5-5. FLTR FTR (FILTER AFTER)**

Si riferisce al numero di cicli di cottura che devono intercorrere prima che compaia il messaggio che chiede se si desidera eseguire il filtraggio.

1. Premere e tenere premuti i tasti  e  finché non si visualizza LEVEL - 2, seguito da ENTER CODE.
2. Immettere il codice 1, 2, 3, 4 (i primi quattro tasti dei prodotti). Sui display compaiono “PROD” e “COMP”.
3. Premere quattro volte il tasto ▼ ; sul display compare “FLTR AFTR”, insieme al numero di cicli. Usare i tasti dei prodotti  per impostare il numero di cicli, da 0 a 99.
4. Impostato il valore, premere il tasto √ per confermare.

### **5-6. FLTR TIME (FILTER TIME)**

Indica il tempo di inattività della friggitrice prima che compaia il messaggio che chiede se si desidera eseguire il filtraggio.

1. Premere e tenere premuti i tasti  e  finché non si visualizza LEVEL - 2, seguito da ENTER CODE.
2. Immettere il codice 1, 2, 3, 4 (i primi quattro tasti dei prodotti). Sui display compaiono “PROD” e “COMP”.
3. Premere cinque volte il tasto ▼ ; sul display compare “FLTR TIME”, insieme al tempo di inattività (ore:minuti). Usare i tasti dei prodotti  per impostare il tempo di inattività, da 0 a 18:00 (18 ore)..
4. Impostato il valore, premere il tasto √ per confermare.

**CAPITOLO 6. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

**6-1. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

Problema	Causa	Intervento
<p>Interruttore generale su ON (friggitrice accesa) ma la friggitrice non funziona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Circuito aperto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare la friggitrice alla presa di corrente.</li> <li>• Controllare l'interruttore automatico o il fusibile nella cassetta di alimentazione.</li> <li>• <b>(Non negli Stati Uniti/solo per alcuni modelli internazionali)</b> È scattato l'interruttore automatico della friggitrice; aprire lo sportello sinistro e ripristinare l'interruttore. Vedi sotto.</li> </ul> 
<p>L'olio non si riscalda anche se le spie sono accese.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non tutti i cordoni di alimentazione sono collegati a una presa di corrente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La friggitrice ha due cordoni di alimentazione; accertarsi che entrambi siano collegati a una presa di corrente.</li> </ul>
<p>Codice di errore "E-10".</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Circuito del termostato di alta temperatura aperto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ripristinare il termostato inserendo delicatamente un cacciavite o una chiave esagonale di piccole dimensioni nel foro della cerniera degli elementi riscaldanti; se il termostato non si ripristina, sostituirlo.</li> </ul> 
<p>La vasca non è sufficientemente piena.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contenitore dell'olio (JIB) è quasi esaurito o vuoto.</li> <li>• La tubazione dell'olio JIB è intasata o schiacciata.</li> <li>• La coppa di raccolta del filtrato è sporca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire il contenitore dell'olio.</li> <li>• Controllare la tubazione JIB.</li> <li>• Pulire la coppa e sostituire il filtro a pannello (o di carta).</li> </ul>

**6-1. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI (segue)**

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Intervento</b>
L'olio schiuma o trabocca dalla vasca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua nell'olio.</li> <li>• Olio improprio o scadente.</li> <li>• Filtraggio improprio.</li> <li>• Risciacquo improprio dopo la pulizia della vasca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scaricare e pulire l'olio.</li> <li>• Usare l'olio raccomandato</li> <li>• Vedere le procedure di filtraggio</li> <li>• Pulire e sciacquare la vasca, quindi asciugarla bene.</li> </ul>
L'olio non defluisce dalla vasca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valvola di scarico è intasata da briciole.</li> <li>• Tubazione di scarico intasata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disintasare la valvola inserendo la spazzola di pulizia nello scarico.</li> <li>• Togliere il pannello posteriore destro, togliere il tappo dall'estremità del tubo e pulire quest'ultimo.</li> </ul>
Il motorino del filtro funziona ma pompa l'olio lentamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccordi della tubazione del filtro allentati.</li> <li>• Filtro a pannello (o di carta) intasato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serrare tutti i raccordi della tubazione del filtro.</li> <li>• Sostituire il filtro a pannello (o di carta).</li> </ul>
Bolle nell'olio durante l'intero processo di filtraggio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filtro a pannello inserito parzialmente.</li> <li>• Filtro a pannello intasato.</li> <li>• Guarnizione "O-ring" danneggiata sul raccordo della tubazione del filtro, lato friggitrice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accertarsi che il tubo di ritorno del filtro a pannello sia inserito bene nel raccordo sulla friggitrice.</li> <li>• Pulire la coppa e sostituire il filtro a pannello (o di carta).</li> <li>• Sostituire la guarnizione "O-ring".</li> </ul>
Codice di errore "E-31".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli elementi di riscaldamento sono sollevati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abbassare gli elementi nella vasca.</li> </ul>
Il motorino del filtro non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cordone di alimentazione della vasca n. 1 non è collegato a una presa di corrente.</li> <li>• Circuito aperto.</li> <li>• È scattato il termointerruttore sulla parte posteriore della motopompa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare il cordone di alimentazione a una presa di corrente.</li> <li>• È scattato l'interruttore automatico della friggitrice; aprire lo sportello sinistro e ripristinarlo.</li> <li>• Lasciare raffreddare il motorino, quindi premere con decisione mediante un cacciavite contro il pulsante finché non si sente uno scatto.</li> </ul> 

## 6-2. CODICI DI ERRORE

In caso di guasto del sistema di regolazione della friggitrice, il display visualizza un codice di errore. I codici possibili sono riportati nella prima colonna della tabella seguente. Quando compare un codice di errore viene emesso un segnale acustico costante; per farlo cessare premere un tasto qualsiasi.

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Intervento</b>
“E-4”	Surriscaldamento della scheda di controllo.	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice “E-4” persiste, controllare se le feritoie di ventilazione, su ciascun lato della friggitrice, sono ostruite.
“E-5”	Surriscaldamento dell’olio.	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice “E-5” persiste, controllare i circuiti di riscaldamento e la sonda di temperatura.
“E-6A”	Sonda di temperatura su circuito aperto.	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice “E-6A” persiste, controllare la sonda di temperatura.
“E-6B”	Sonda di temperatura in cortocircuito.	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice “E-6B” persiste, controllare la sonda di temperatura.
“E-10”	Intervento del termostato di alta temperatura.	Ripristinare il termostato inserendo delicatamente un cacciavite o una chiave esagonale di piccole dimensioni nel foro della cerniera degli elementi riscaldanti; se il termostato non si ripristina, sostituirlo. 
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	Sensore di livello sinistro su circuito aperto. Sensore di livello destro su circuito aperto. Entrambi i sensori di livello su circuito aperto.	Portare l’interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se persiste il messaggio di guasto a un sensore, controllare i connettori sulla scheda di controllo; controllare il sensore e sostituirlo se necessario.
“E-21”	Tempo di recupero troppo lungo.	Fare controllare da un tecnico di manutenzione qualificato se alla friggitrice è applicata la giusta tensione; controllare i contattori e gli elementi riscaldanti; controllare se ci sono cavi allentati o bruciati.

**6-2. CODICI DI ERRORE (segue)**

<b>CODICE SUL DISPLAY</b>	<b>CAUSA</b>	<b>INTERVENTO</b>
"E-31"	Gli elementi di riscaldamento sono sollevati.	Abbassare gli elementi nella vasca.
"E-41", "E-46"	Errore di programmazione.	Portare l'interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice persiste, reinizializzare la scheda di controllo; se ancora persiste, sostituire la scheda di controllo.
"E-47"	Guasto al circuito di alimentazione a 12 volt o al microprocessore del convertitore analogico.	Portare l'interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice persiste, sostituire la scheda I/O o la scheda di controllo; se non si sente il segnale acustico, è probabile che la scheda I/O sia guasta e va sostituita
"E-48"	Errore del sistema di ingresso.	Portare l'interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice persiste, sostituire la scheda di controllo.
"E-54C"	Errore di ingresso temperatura.	Portare l'interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice persiste, fare sostituire la scheda di controllo.
"E-60"	La scheda di circuiti AIF non comunica con la scheda di controllo.	Portare l'interruttore generale nella posizione OFF, quindi di nuovo nella posizione ON; se il codice persiste, controllare il fusibile da 1,5 A sulla scheda di circuiti AIF; controllare il connettore tra le schede di circuiti; sostituire la scheda AIF o la scheda di controllo se necessario.
"E-70C"	Ponticello della valvola di scarico mancante o scollegato.	Controllare il ponticello sulla scheda di circuiti alla posizione di interblocco dell'interruttore della valvola di scarico.