



MANUALE DELL'OPERATORE

FRIGGITRICE APERTA (elettrica)

A RIDOTTA CAPACITÀ D'OLIO

MODELLO

LVE-202

LVE-203

LVE-204



HENNY PENNY
Engineered to Last

SOMMARIO

Sezione	Pagina
Sezione 1.	INTRODUZIONE 1-1
1-1	Introduzione 1-1
1-2	Manutenzione e cura 1-1
1-3	Assistenza..... 1-1
1-4	Sicurezza..... 1-2
Sezione 2.	INSTALLAZIONE 2-1
2-1	Introduzione 2-1
2-2	Disimballaggio..... 2-1
2-3	Scelta della posizione della friggitrice 2-2
2-4	Livellamento della friggitrice..... 2-2
2-5	Ventilazione della friggitrice 2-3
2-6	Regolazione dell'altezza del tappo superiore..... 2-3
2-7	Rimozione del tappo superiore 2-3
2-8	Requisiti elettrici 2-4
2-9	Dimensioni 2-6
2-10	Conferma della funzione LonWorks 2-7
Sezione 3.	FUNZIONAMENTO..... 3-1
3-1	Componenti della friggitrice 3-1
3-2	Modalità Setup 3-5
3-3	Riempimento o aggiunta di olio..... 3-6
3-4	Procedure d'avvio mattutino 3-7
3-5	Cottura con il display dedicato..... 3-8
3-6	Cottura con il display multiprodotto 3-9
3-7	Passaggio da colazione a pranzo e da pranzo a colazione 3-9
3-8	Passaggio dal display multiprodotto al display dedicato 3-10
3-9	Passaggio dal display dedicato al display multiprodotto 3-10
3-10	Passaggio dal display multiprodotto al display multiprodotto con diverse impostazioni di temperatura 3-10
3-11	Termine automatico..... 3-11
3-12	Filtro automatico intermittente (AIF) 3-12
3-13	Filtraggio di manutenzione 3-14
3-14	Eliminazione dell'olio dalla vasca mediante il sistema RTI..... 3-16
3-15	Eliminazione dell'olio dalla vasca mediante la navetta di scarico dell'olio..... 3-17
3-16	Eliminazione dell'olio dalla vasca mediante un sistema non RTI 3-18
3-17	Sostituzione del cuscinetto del filtro 3-19
3-18	Rimozione e pulizia dell'appoggio del cesto..... 3-21
3-19	Informazioni statistiche pulsanti 3-22
3-20	Informazioni statistiche filtri..... 3-22
3-21	Informazioni statistiche temperature..... 3-22
3-22	Modalità Informazioni 3-23

**CD DI FORMAZIONE SUL COPERCHIO
POSTERIORE!!**

INDICE (segue)

Sezione		Pagina
Sezione 4.	PROGRAMMAZIONE LIVELLO 1	4-1
	4-1 Modifica impostazioni prodotto	4-1
	4-2 Orologio AIF	4-3
	4-3 Modalità Pulizia profonda.....	4-4
	4-4 Setup friggitrice.....	4-8
Sezione 5.	PROGRAMMAZIONE LIVELLO 2	5-1
	5-1 Impostazioni prodotto avanzate	5-1
	5-2 E-Log (registro codici di errore)	5-2
	5-3 Password.....	5-3
	5-4 Tono di avviso	5-3
	5-5 Filtro dopo	5-4
	5-6 Tempo filtro	5-4
Sezione 6.	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	6-1
	6-1 Guida alla risoluzione dei problemi	6-1
	6-2 Codici di errore.....	6-3

SEZIONE 1. INTRODUZIONE

1-1. INTRODUZIONE

La friggitrice aperta Henny Penny è un unità di base dell'apparecchiatura per la lavorazione degli alimenti. Questa macchina è utilizzata solo per lavorazioni di alimenti in ambito istituzionale e commerciale.



AVVISO

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

1-2. MANUTENZIONE E CURA

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

1-3. ASSISTENZA

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

1-4. SICUREZZA

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

Quest'apparecchiatura non è concepita per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza, a meno che non siano supervisionati o istruiti in merito all'uso dell'apparecchiatura da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.



AVVISO

ATTENZIONE



I **SIMBOLI DI AVVISO PER LA SICUREZZA** sono utilizzati con la dicitura **PERICOLO**, **AVVERTENZA** o **ATTENZIONE** e indicano il rischio di lesioni personali o rischi legati all'incolumità personale.

AVVISO è utilizzato per evidenziare soprattutto informazioni importanti.

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

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

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

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

1-4. SICUREZZA (segue)



Simbolo di massa equipotenziale



Simbolo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)



Simboli di rischio scariche elettriche



Simboli di superfici calde



Controllare o confermare

Il rumore generato da questo apparecchio è inferiore a 70 dB(A)

SEZIONE 2. INSTALLAZIONE

2-1. INTRODUZIONE

Questa sezione descrive le istruzioni per l'installazione e l'apertura dell'imballaggio della friggitrice Henny Penny LVE.

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



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

AVVISO

2-2. ISTRUZIONI PER IL DISIMBALLAGGIO

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

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

ATTENZIONE

- *Non rimuovere il dispositivo di bloccaggio per il trasporto dal lato destro della friggitrice finché l'unità non è stata collocata nella posizione finale, poiché la friggitrice potrebbe danneggiarsi.*
- *Rimuovere il filtro della coppa di drenaggio e il supporto per la tanica dalla friggitrice prima di togliere la friggitrice dal pallet, in caso contrario l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. Figura 1.*

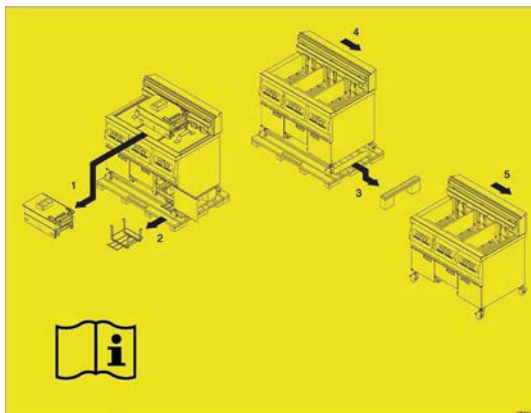


Figura 1

6. Rimuovere la friggitrice dal pallet.



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

**2-3. SCELTA DELLA
POSIZIONE DELLA
FRIGGITRICE**

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

ATTENZIONE
RISCHIO DI INCENDIO

Per evitare incendi e non rovinare i prodotti, l'area sotto la friggitrice non deve essere usata per conservare i prodotti.

AVVERTENZA
RISCHIO DI USTIONI

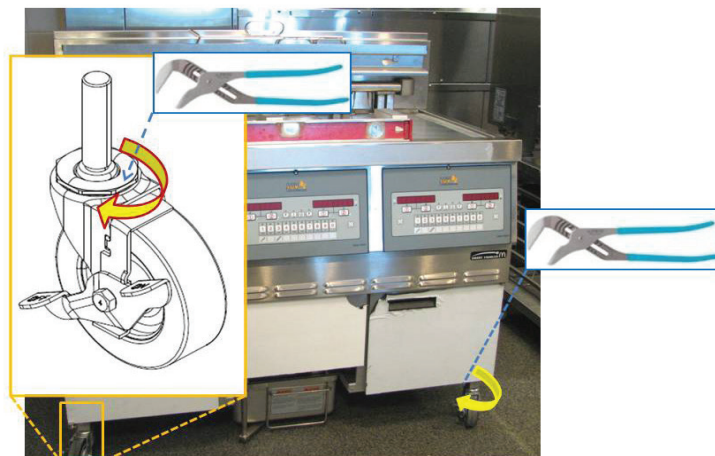
Per evitare gravi lesioni dovute agli spruzzi dell'olio bollente, posizionare e installare la friggitrice in modo da evitare fuoriuscite di liquidi o spostamenti. Per una maggiore stabilità è possibile usare cinghie di bloccaggio.

**2-4. LIVELLAMENTO
DELLA FRIGGITRICE**



Ai fini del giusto funzionamento, la friggitrice aperta deve essere a livello sia nel senso della larghezza sia in quello della profondità. Ciò può essere ottenuto utilizzando una livella sulle zone piatte intorno al collo della vasca e sulla vasca centrale e regolando le rotelle finché l'apparecchio non è ben equilibrato.

Rotelle regolabili fino a 40 mm (1,562 pollici)...vedere di seguito.



2-5. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

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

AVVISO

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

2-6. REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA DEL TAPPO SUPERIORE



Figura 1

AVVISO

Tappo superiore regolabile da utilizzare su tutte le serie di cappe di scarico, a eccezione della cappa di scarico universale (SERIE UH). Per la SERIE UH, il tappo superiore deve essere rimosso - vedere la Sezione 2-7.



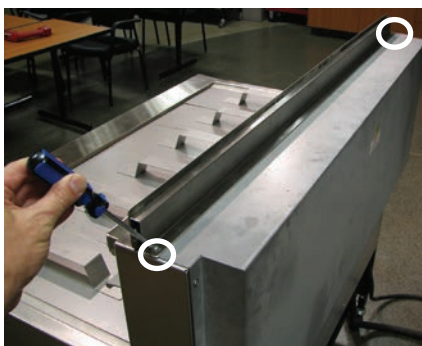
Figura 2

Sul pannello posteriore della friggitrice si trova un pannello regolabile che deve aderire alla cappa di ventilazione. Figura 1.

Utilizzando un attacco, una chiave inglese o una brugola da 3/8", allentare i 3 dadi ciechi che fissano il pannello. Figura 2.

Spostare il pannello in modo che aderisca alla cappa di ventilazione e quindi serrare i 3 dadi ciechi.

2-7. RIMOZIONE DEL



Per alcune installazioni (SERIE UH) può essere necessario rimuovere il pannello posteriore.

Utilizzando un cacciavite a stella, rimuovere le due viti (una a ogni estremità) che fissano il pannello posteriore ed estrarre quest'ultimo dall'unità.

2-8. REQUISITI ELETTRICI



Controllare i dati sulla targhetta dati montata all'interno della porta sinistra per determinare i valori di alimentazione necessari.



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

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

L'interruttore principale della friggitrice non disconnette tutti i collegamenti della linea.

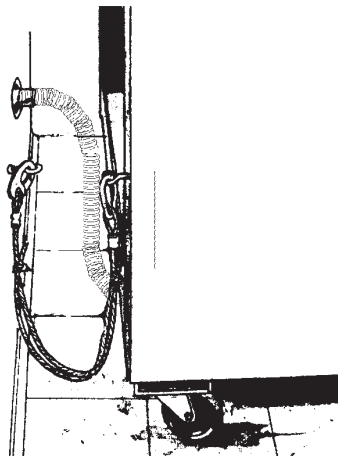
(SOLO PER APPARECCHIATURE CON MARCHIO CE!)

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



2-8. REQUISITI ELETTRICI (segue)

CAVO DI RITENUTA



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

ATTENZIONE

PARETE IN CARTONGESSO
Fissare il bullone a occhio a un montante. Non fissarlo alla sola parete in cartongesso. Il punto migliore è a circa 15 cm dall'uno o dall'alto lato della presa del gas. Il cavo di ritenuta deve essere almeno 15 cm più corto del tubo flessibile.

Un interruttore onnipolare 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 in conformità ai codici nazionali e locali. Questo dovrebbe essere un conduttore in rame isolato idoneo per 600 volt e 90° C. Per corse più lunghe di 50 piedi (15,24 m), utilizzare un conduttore della sezione più grande successiva. Le unità CE richiedono una dimensione di cavo minima di 6 mm da collegare al blocco terminale.

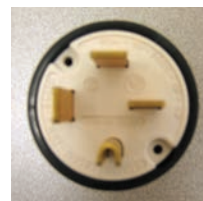
Si raccomanda di usare un dispositivo protettivo per 30 mA come un interruttore di circuito per corrente residua (RCCB) o un interruttore di terra (GFCI) nel circuito della friggitrice.

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. Vedere la foto a sinistra. Sono presenti fori appositi sul telaio posteriore della friggitrice per fissare il sistema di ritenuta a cavo. Il sistema di ritenuta non impedisce alla friggitrice di ribaltarsi.

La friggitrice è dotata di 2 diversi cavi di alimentazione da 2,13 m (7 piedi). Il cavo con presa twistlock NEMA L21-20P è cablato appositamente ed esclusivamente per la spina di sicurezza della cappa McDonald's e alimenta i controlli.

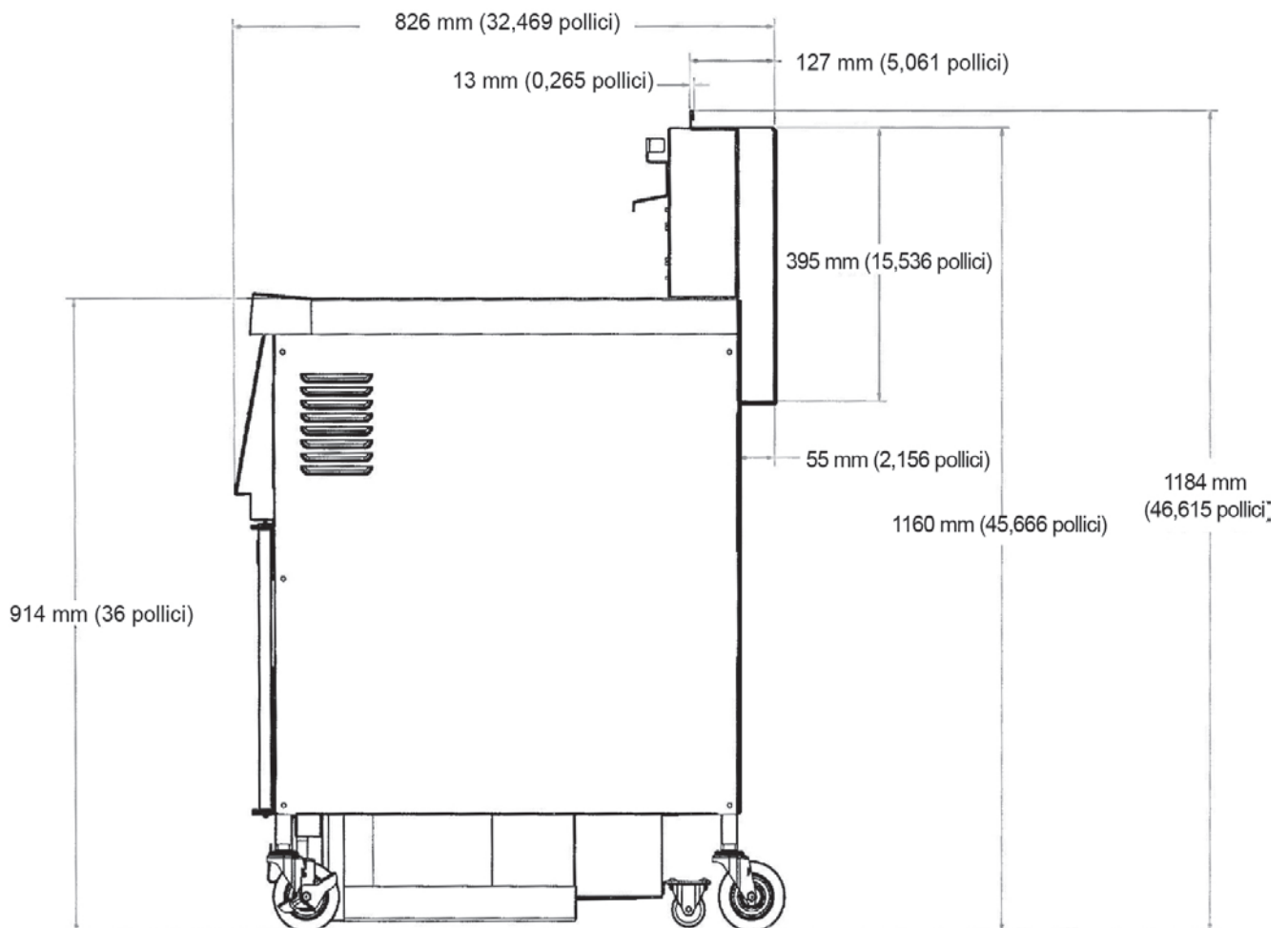
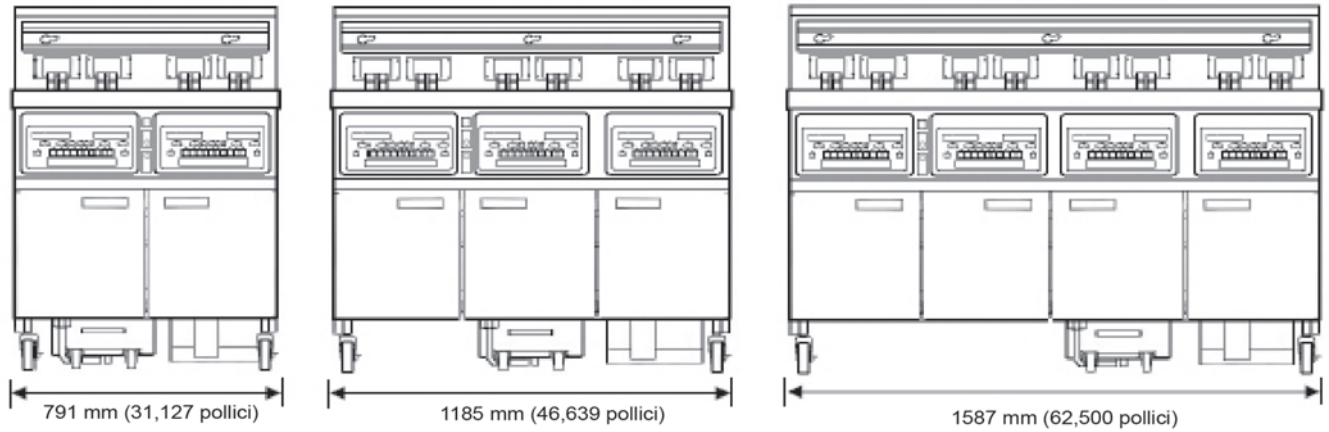


L'altro cavo di alimentazione, che alimenta il sistema di riscaldamento, usa una presa dritta NEMA 15-60P e ogni vasca dispone del proprio cavo di alimentazione.



I cavi di alimentazione saranno un cavo flessibile schermato resistente all'olio, non più leggero di un cavo schermato in policloroprene ordinario o equivalente in elastomero sintetico.

2-9. DIMENSIONI






AVVISO

Rotelle regolabili fino a 40 mm (1,562 pollici)

2-10. CONFERMA DELLA FUNZIONE LONWORKS



Una volta completata l'installazione della friggitrice Henny Penny, eseguire questa procedura per verificare che il controllo LonWorks nell'unità LVE stia comunicando con la console del computer del ristorante.

1. Accedere al sistema LonWorks sulla console del computer del ristorante.
2. Ruotare l'interruttore principale d'accensione su ON sulla friggitrice Henny Penny LVE.
3. Su uno dei controlli della friggitrice, premere entrambi i pulsanti : "1. E-LOG" appare sul display.
4. Premere il pulsante  finché "9. COMM" & "LONWORKS ✓" non appare sui display. (Se appare "LONWORKS ---" sul display, il controllo LonWorks non viene riconosciuto dai controlli principali.)
5. Premere  due volte il pulsante: "SRVC" e "PIN" appaiono sui display. Premere il pulsante sotto "SRVC".
6. Dalla console del ristorante, fare clic sul pulsante WINK DEVICE (RICHIESTA DISPOSITIVO); i display su TUTTI i controlli LVE dovrebbero lampeggiare, segnalando che il sistema funziona correttamente.

AVVISO

Se la friggitrice e la console del computer del ristorante non comunicano, contattare il reparto Assistenza tecnica al numero 1-800-417-8405, 1-937-456-8405 o all'indirizzo technicalservice@hennypenny.com.

SEZIONE 3. FUNZIONAMENTO

3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE

Fare riferimento alle istruzioni riportate nelle pagine seguenti.

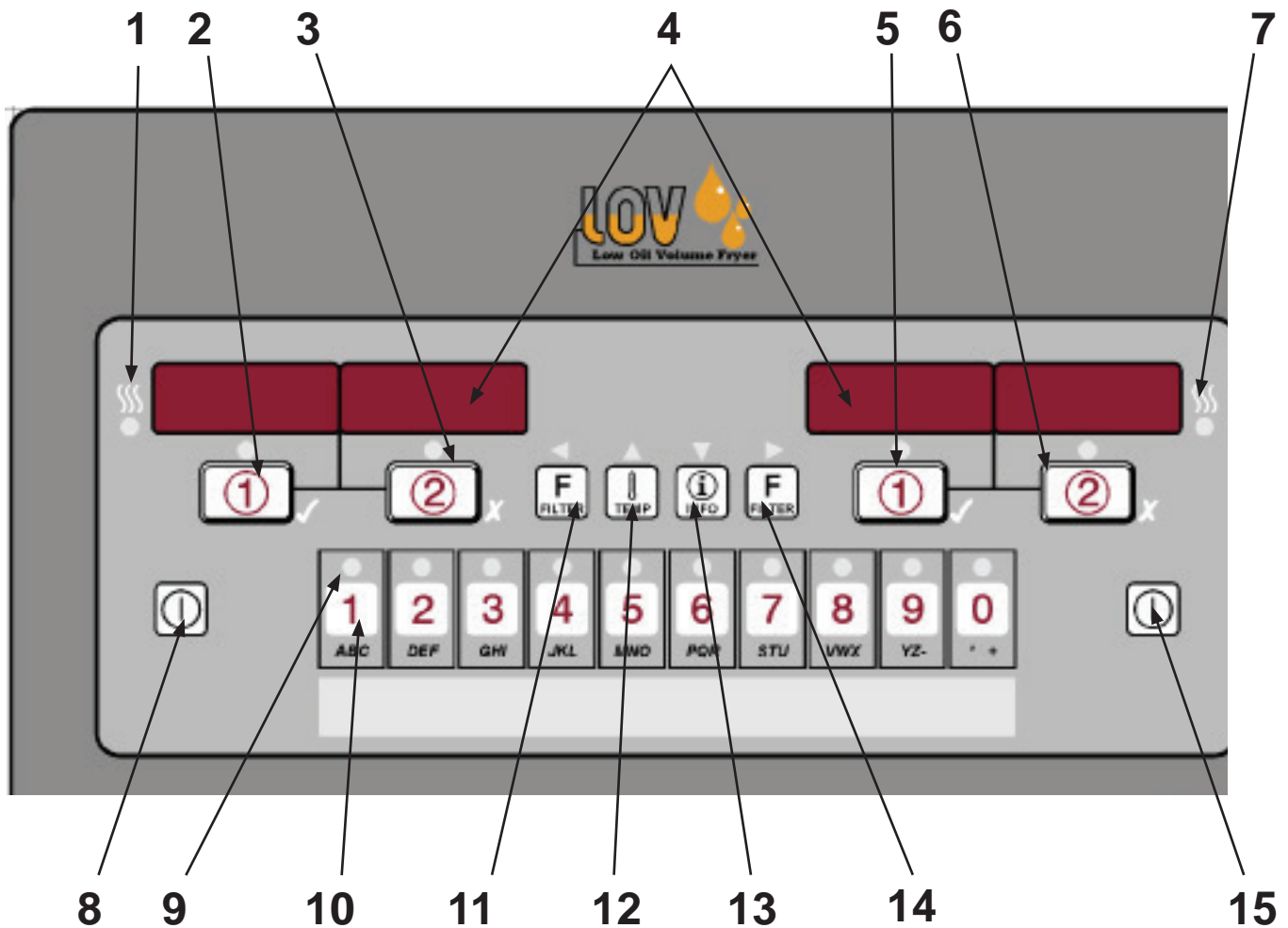


Figura 3-1

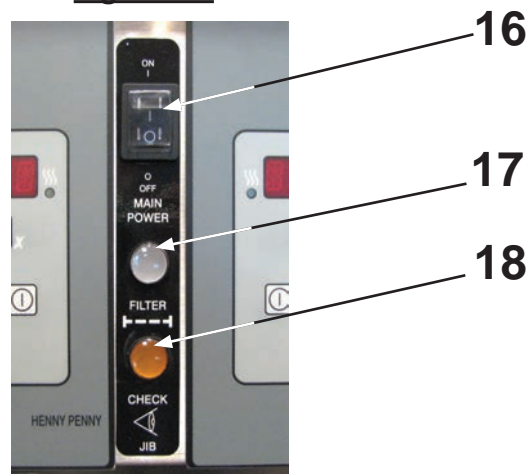















Figura 3-2

3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE (segue)

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

Fig. n.	Articolo n.	Descrizione	Funzione
3-1	1		Questo LED si illumina quando viene azionato il comando che attiva il riscaldamento della(e) vasca(e) di sinistra e gli elementi si accendono e riscaldano l'olio
3-1	2		Durante il normale funzionamento, premere questo pulsante per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello sinistro; premere per cambiare il prodotto visualizzato, utilizzato anche per ✓ per indicare SÌ o per confermare
3-1	3		Durante il normale funzionamento, premere questo pulsante per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello sinistro; premere per cambiare il prodotto visualizzato, utilizzato anche per X per indicare NO o per cancellare
3-1	4	Display digitale	Visualizza i codici di prodotto; il conto alla rovescia del timer durante i cicli di cottura; i suggerimenti durante le modalità filtro; le selezioni in modalità Programmazione; la temperatura dell'olio se si preme  ; i codici d'errore (disponibile in più lingue)
3-1	5		Durante il normale funzionamento, premere questo pulsante per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello sinistro; premere per cambiare il prodotto; premere per confermare gli avvisi nelle modalità filtro; è utilizzato anche per ✓ per indicare SÌ o per confermare
3-1	6		Durante il normale funzionamento, premere questo pulsante per avviare e fermare i cicli di cottura del cestello sinistro; premere per cambiare il prodotto; premere per rifiutare gli avvisi nelle modalità filtro; è utilizzato anche per X per indicare NO o per cancellare
3-1	7		Questo LED si illumina quando viene azionato il comando che attiva il riscaldamento della(e) vasca(e) di destra e gli elementi si accendono e riscaldano l'olio
3-1	8		Premere per accendere o spegnere la(e) vasca(e) di destra
3-1	9		I pulsanti LED di prodotto si illuminano quando è stato selezionato quel particolare prodotto
3-1	10		Premere per selezionare il prodotto desiderato; premere per posizionare le lettere sotto il pulsante durante l'assegnazione di un nome a un prodotto

3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE (segue)

Fig. n.	Articolo n.	Descrizione	Funzione
3-1	11 e 14		Utilizzato nelle modalità Programmazione e Filtraggio; utilizzato anche per i pulsanti ◀ o ▶; premere per visualizzare le seguenti statistiche filtri: a. il numero di cicli di cottura prima del filtro successivo b. l'ora e la data dell'ultimo ciclo di filtraggio c. il numero di ore di utilizzo del filtro esistente
3-1	12		Utilizzato nelle modalità Programmazione; utilizzato nelle modalità Filtraggio; utilizzato anche per riempire e svuotare le vasche; utilizzato anche per il pulsante ▲; premere per visualizzare le seguenti statistiche di temperatura: a. temperatura effettiva dell'olio in ogni vasca b. temperatura impostata per ogni vasca
3-1	13		Utilizzato nelle modalità Programmazione; utilizzato anche per il pulsante ▼; premere per visualizzare le seguenti informazioni e statistiche sulla friggitrice: a. recupero informazioni da ogni vasca b. lingue primaria e secondaria del display selezionate
3-1	15		Premere per accendere o spegnere il sistema di riscaldamento per la(e) vasca(e) di destra
3-2	16		Quando è posizionato su ON, i comandi e le pompe dei filtri vengono alimentati
3-2	17		Quando è blu  , indica che andrebbe eseguito un Filtro automatico intermittente
3-2	18		Quando è arancione, indica che la tanica deve essere riempita o sostituita

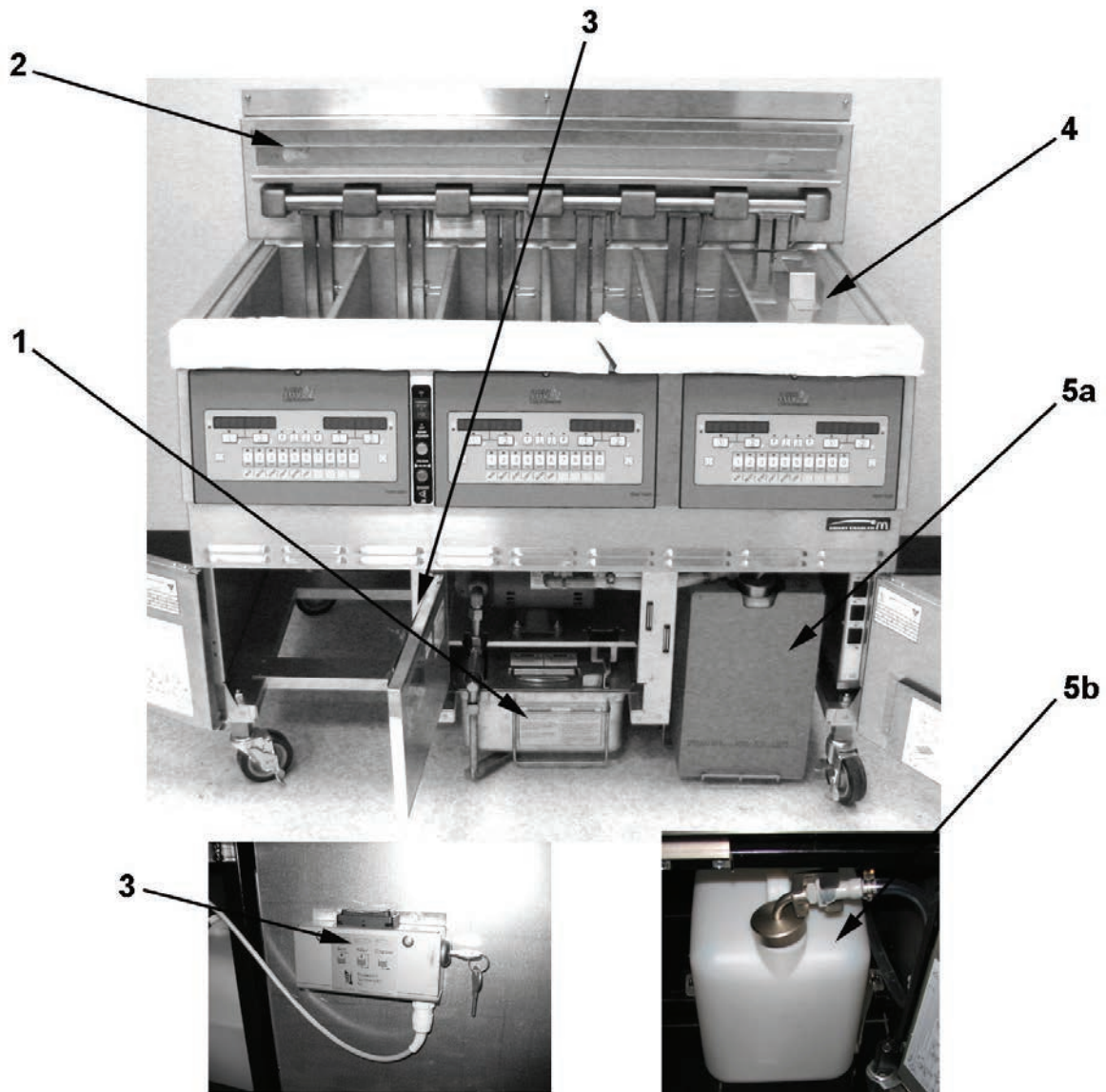





Figura 3-3

Fig. n.	Articolo n.	Descrizione	Funzione
3-3	1	Gruppo coppa di drenaggio filtro	L'olio viene scaricato in questa coppa e successivamente viene spinto nei filtri al fine di prolungarne la durata d'utilizzo
3-3	2	Appoggio del cestello	I cestelli vengono appesi a questo supporto quando non vengono utilizzati, oppure per scaricare la friggitrice dopo un ciclo di cottura
3-3	3	Interruttore RTI	Solo sulle friggitrici che dispongono del sistema RTI presso il sito
3-3	4	Coperchi delle vasche	Coprono la vasca quando non è utilizzata
3-3	5a	Tanica	Tanica per i siti senza sistema RTI; contiene l'olio
3-3	5b	Tanica	Tanica per i siti con sistema RTI; contiene l'olio

3-2. MODALITÀ SETUP



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

Quando l'interruttore della friggitrice è acceso, viene visualizzato "OFF" su entrambi i display. Premere  su uno dei lati: viene visualizzato *SETUP* *MODE* (MODALITÀ SETUP) sui display, seguito da "LANGUAGE" (LINGUA) sul display di sinistra e "ENGLISH" (INGLESE) sul display di destra.

Utilizzare i pulsanti  o  per cambiare il display in "FRANCAIS" (FRANCESE), "CAN FREN" (FRANCESE CANADESE), "ESPANOL" (SPAGNOLO), "PORTUG" (PORTOGHESE), "DEUTSCHE" (TEDESCO), "SVENSKA" (SVEDESE), "РУССКИЙ" (RUSSO).

Premere  per continuare a impostare gli altri parametri, tra cui:

- ZONE - USA, EUROPE (ZONA - USA, EUROPA) o OTHER (ALTRO)
- TEMP FORMAT (FORMATO TEMP) - °F o °C
- TIME FORMAT (FORMATO ORA) - 12-HR O 24-HR
- ENTER TIME (INSERIRE ORA) - Ora del giorno (utilizzare gli appositi pulsanti per cambiare))
- ENTER DATE (ENTER TIME) - AM OR PM (INSERIRE ORA - AM O PM))
- DATE FORMAT - US OR INTERNATIONAL (FORMATO DATA - USA O INTERNAZIONALE)
- ENTER DATE (INSERIRE DATA) - Data del giorno (utilizzare gli appositi pulsanti per cambiare))
- FRYER TYPE - GAS (TIPO FRIGGITRICE - GAS) o ELEC (ELETTRICA)
- VAT TYPE - FULL (TIPO VASCA - INTERA) O SPLIT (SDOPPIATA)
- BULK OIL DISPOSE - 1.NO; 2.RTI; 3.OTHER (SMALTIMENTO OLIO SFUSO - 1.NO; 2.RTI; 3.ALTRO)
- BULK OIL SUPPLY - YES/NO (BULK has RTI system); (FORNITURA OLIO SFUSO - SÌ/NO (dispone del sistema RTI))
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF (ORA LEGALE - 1.OFF); 2.US (2007 e successivi); 3.EURO; 4.FSA (US prima del 2007))

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

AVVISO

La modalità Setup è accessibile anche dalla programmazione di Livello 1. Vedere la Sezione 4-4.

3-3. RIEMPIMENTO O AGGIUNTA DI OLIO

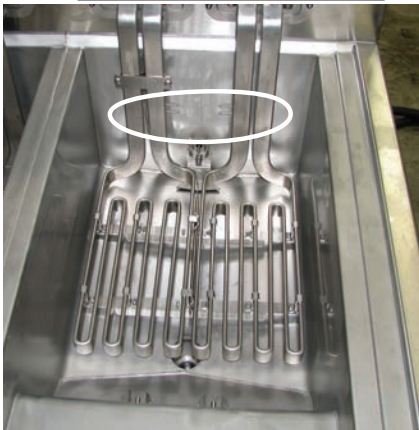


Figura 1



Figura 2



Figura 3

ATTENZIONE

Il livello dell'olio deve essere sempre al di sopra degli elementi riscaldanti quando la friggitrice si sta riscaldando e fino agli indicatori del livello dell'olio posti sul retro della vasca. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare incendi o danneggiare la friggitrice. Si sconsiglia l'uso di olio solido, poiché può ostruire o danneggiare la pompa.

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



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

2. **Capacità olio:**
 Vasche intere = 14,2 litri/13,6 kg (15 quarti/30 libbre)
 Vasche sdoppiate = 7,1 litri/6,8 kg (7,5 quarti/15 libbre)
 Vasca di pesce (vasca sdoppiata profonda) = 9,5 litri/9,1 kg (10 quarti/20 libbre)

 Tutte le vasche presentano 2 linee indicatrici del livello dell'olio sulla parte posteriore della vasca; la linea più alta visualizza il livello dell'olio al livello più appropriato durante il riscaldamento. Figure 1 e 2.
3. L'olio freddo deve essere riempito fino all'indicatore più basso.

Riempimento della vasca utilizzando il sistema RTI

1. Ruotare l'interruttore principale d'accensione su ON.
2. Collocare il supporto del cestello all'interno della vasca. Figura 3.
3. Premere e tenere premuto **F** (su uno dei lati) finché il display non visualizza *FILTER MENU* (MENU FILTRO), insieme a 1.AUTO FILTER? (1.FILTRO AUTOMATICO?)
4. Premere e rilasciare il pulsante ▼ 5 volte finché sul display non compare "6.FILL POT FROM BULK" (6. RIEMPIRE IL CONTENITORE DI OLIO SFUSO). (Deve essere impostato su "BULK" (SFUSO) nella modalità Setup)
5. Premere il pulsante ✓ ; il display visualizza "FILL POT FROM BULK YES NO" (RIEMPIRE IL CONTENITORE DI OLIO SFUSO SÌ NO). Premere e tenere premuto nuovamente il pulsante ✓ per riempire la vasca e visualizzare "FILLING" (RIEMPIMENTO).
6. Quando la vasca è piena, rilasciare il pulsante ✓ e premere due volte il pulsante X per uscire e tornare al funzionamento normale.

3-4. PROCEDURE D'AVVIO MATTUTINO





Figura 1

1. Collocare il supporto del cestello all'interno della vasca. Figura 1.



ATTENZIONE

Il mancato collocamento dei supporti dei cestelli nelle vasche può danneggiare i tubi del bruciatore nelle friggitrici a gas oppure gli elementi delle friggitrici elettriche.

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

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

AVVISO

Se si desidera, il Ciclo di fusione può essere bypassato premendo il pulsante  o  e tenendolo premuto per 5 secondi.

Il display quindi visualizza "EXIT MELT" "YES NO" (USCITA FUS) (SÌ NO). Premere il pulsante  per "YES" (SÌ): la vasca si riscalda continuamente finché la temperatura impostata non viene raggiunta.

ATTENZIONE



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



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


3-5. COTTURA CON IL DISPLAY DEDICATO

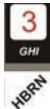
Un display dedicato significa che viene sempre visualizzato un prodotto sul display di una data vasca.



1. Una volta fuori dal Ciclo di fusione, la scritta LOW TEMP (TEMP BAS) lampeggerà finché non viene raggiunta la temperatura impostata. Non è possibile avviare cicli di cottura se “LOW TEMP” (TEMP BAS) è visualizzato sul display. Una volta raggiunta la temperatura impostata, viene visualizzato il nome del prodotto sul display, per es. NUGGETS, e il prodotto può essere messo nell’olio.
2. Premere un pulsante timer  o .
3. Il display visualizza il nome del prodotto in cottura (per es. “NUG”) e il conto alla rovescia del timer.
4. Una volta completato il ciclo di cottura, suona l’allarme e sul display viene visualizzato “PULL” (ESTRARRE).
5. Premere il pulsante del timer sotto PULL (ESTRARRE) per fermare l’allarme, quindi sollevare il cestello dalla vasca.
6. Se è stato programmato un timer qualità (timer di ritenzione), il tempo di ritenzione si avvia automaticamente quando l’utente preme il pulsante del timer per terminare il ciclo di cottura. Mentre il timer qualità effettua il conto alla rovescia, il display visualizza l’abbreviazione a tre caratteri che contraddistingue il prodotto seguita da “Qn”, dove “n” è il numero di minuti rimanenti, per es: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”, ecc.

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

AVVISO






Per cambiare il prodotto dedicato, premere il pulsante del prodotto desiderato, per es.  e “<<<< >>>>” vengono visualizzati sul display.



Quindi premere e tenere premuto (per 5 secondi) il pulsante del timer  o  della vasca da utilizzare. Il nome del prodotto viene ora visualizzato sul display, per es. “HASH BRN”.

3-6. COTTURA CON IL DISPLAY MULTIPRODOTTO




Un display multiprodotto significa che è necessario selezionare un prodotto prima di avviare un ciclo di cottura in una data vasca.

- Una volta fuori dal Ciclo di fusione, la scritta LOW TEMP (TEMP BAS) lampeggerà finché non viene raggiunta la temperatura impostata. Il display visualizza “---- --”.
- Premere un pulsante prodotto, per es. : ora il prodotto può essere messo nell'olio.
- Il display visualizza “FR FRIES”. Se il display visualizza “<<<< >>>>”, la temperatura dell'olio non è corretta per tale prodotto. Selezionare un altro prodotto, oppure premere e tenere premuto  o  per 5 secondi.
- Premere un pulsante timer  o .
- Una volta completato il ciclo di cottura, suona l'allarme e sul display viene visualizzato “PULL” (ESTRARRE).
- Premere il pulsante del timer quando è visualizzato “PULL” (ESTRARRE) per fermare l'allarme. Ora il display visualizza “---- --” o, se è stato programmato un timer qualità (tempo di ritenzione), visualizza il conto alla rovescia del timer (vedere il punto 6, Sezione 3-5).




3-7. PASSAGGIO DA COLAZIONE A PRANZO o DA PRANZO A COLAZIONE

Questa procedura consiste in pratica nel cambiare il prodotto cotto in una vasca con un display dedicato.

Da colazione a pranzo

- Premere il pulsante relativo al prodotto, per es. .
- Il display visualizza “<<<< >>>>”.
- Premere e tenere premuto un pulsante del timer  o  per 5 secondi: sul display comparirà “FR FRIES” (PATATINE).

Da pranzo a colazione




- Premere il pulsante relativo al prodotto, per es. .
- Il display visualizza “<<<< >>>>”.
- Premere e tenere premuto un pulsante del timer  o  per 5 secondi: sul display comparirà “HASH BRN”.

AVVISO

Durante un ciclo di cottura, se si tenta senza successo di cambiare un prodotto in un display dedicato o multiprodotto, le temperature impostate del prodotto non sono uguali. Attendere il termine del ciclo di cottura, quindi eseguire la procedura di cambio.



**3-8. PASSAGGIO
DAL DISPLAY
MULTIPRODOTTO AL
DISPLAY DEDICATO**

Il display visualizza “---- ----” se si trova in modalità Display multiprodotto e può essere cambiato in un display dedicato.

1. Premere il pulsante relativo al prodotto, per es. .
2. Il display visualizza “FR FRIES” (PATATINE) se l’impostazione della vasca corrisponde al prodotto; in caso contrario il display visualizza “<<<< >>>>”.
3. Premere e tenere premuto un pulsante del timer  o  per 5 secondi finché non si attiva un allarme acustico.
4. Rilasciare il pulsante del timer: il display visualizza “FR FRIES” (PATATINE), indicando che è stato effettuato il cambiamento alla modalità Display dedicato.

**3-9. PASSAGGIO DAL
DISPLAY DEDICATO
AL DISPLAY
MULTIPRODOTTO**






Questa procedura è semplice e funziona sempre (non viene rifiutata) perché non tenta mai di cambiare la temperatura impostata.

1. Premere e tenere premuto un pulsante del timer  o  per 5 secondi finché non si attiva un allarme acustico.
2. Rilasciare il pulsante del timer: il display visualizza “---- ----”, indicando che è stato effettuato il cambiamento alla modalità Display multiprodotto.

AVVISO

Sarà possibile selezionare per la cottura solo i prodotti programmati per questa temperatura impostata.

**3-10. PASSAGGIO
DAL DISPLAY
MULTIPRODOTTO
A UN DISPLAY
MULTIPRODOTTO
CON DIVERSE
TEMPERATURE
IMPOSTATE**

1. Premere il pulsante relativo al prodotto, per es. .
2. Il display visualizza “FR FRIES” (PATATINE) se l’impostazione della vasca corrisponde al prodotto; in caso contrario il display visualizza “<<<< >>>>”.
3. Premere e tenere premuto un pulsante del timer  o  per 5 secondi finché non si attiva un allarme acustico.
4. Rilasciare il pulsante del timer: il display visualizza “FR FRIES” (PATATINE), indicando che è stato effettuato il cambiamento alla modalità Display dedicato.
5. Premere e tenere premuto un pulsante del timer  o  per 5 secondi finché non si attiva un allarme acustico.
6. Rilasciare il pulsante del timer: il display visualizza “---- ----”, indicando che è stato effettuato il cambiamento alla modalità Display multiprodotto, utilizzando l’impostazione delle patatine per questo esempio.

3-11. TERMINE AUTOMATICO



Figura 1



Figura 2



Figura 3

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

Riempimento della tanica utilizzando il sistema RTI

1. Il controllo visualizza “*CHECK* *JIB*” (*CONTROLLARE* *TANICA*) e la spia arancione è accesa nella parte frontale della friggitrice. Figura 1.

2. Aprire lo sportello che presenta l'interruttore RTI (Figura 2). Premere e tenere premuto il lato ADD (AGGIUNTA) dell'interruttore RTI per aggiungere olio alla tanica.

Sostituzione della tanica (siti senza sistema RTI)

1. Il controllo visualizza “*CHECK* *JIB*” (*CONTROLLARE* *TANICA*) e la spia arancione è accesa nella parte frontale della friggitrice. Figura 1.

2. Aprire lo sportello destro ed estrarre la tanica dalla friggitrice. Tirare il tappo dalla tanica e sostituirla con una tanica piena. Figura 3.

3-12. FILTRO
AUTOMATICO
INTERMITTENTE
(AIF)



Figura 1

AVVISO

AIF NON è disponibile per le vasche di pesce (vasche sdoppiate profonde). Le vasche di pesce devono essere filtrate solo una volta, alla fine della giornata.

1. Durante il normale funzionamento e dopo un certo numero di cicli di cottura, la spia blu s'illumina sulla parte anteriore della friggitrice (Figura 1) e viene visualizzata la scritta lampeggiante "FLTR NOW?" "YES NO" (FLTR ADESSO?) (SÌ NO).
2. Per filtrare, premere il pulsante ✓ per SÌ: sul display viene visualizzato "*SKIM VAT*" (*PULIRE VASCA*) seguito da "CONFIRM" "YES NO" (CONFERMA) (SÌ NO).
3. Dopo aver scremato l'olio dai residui, premere il pulsante ✓ per SÌ: il display visualizza "DRAINING" (IN DRENAGGIO), apre lo scarico e scarica l'olio dalla vasca. (Se la macchina sospetta la presenza di olio nella coppa di drenaggio, "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" (ATTENZIONE, OLIO PRESENTE NELLA COPPA? SÌ NO) potrebbe apparire sul display. Accertarsi che la vasca sia vuota prima di continuare.)

AVVISO

Se NON si desidera filtrare l'olio, premere il pulsante X per arrestare il filtro automatico intermittente (AIF). La luce blu si spegne e la macchina ritorna al normale funzionamento. Un nuovo avviso di filtraggio sarà visualizzato dopo molti altri cicli di cottura.

4. Se il display visualizza "VAT EMTY" (SVUOTARE VASCA), seguito da "YES NO" (SÌ NO), controllare che lo scarico sia libero e che la vasca sia vuota. Premere il pulsante ✓: il display visualizza "WASHING" (LAVAGGIO) seguito da "FILLING" (RIEMPIMENTO).

AVVISO

La fase di lavaggio del primo filtraggio automatico con un nuovo cuscinetto dura 45 secondi in più per il rodaggio del cuscinetto.

5. Se il display visualizza "IS POT FILLED?" "YES NO" (LA VASCA È PIENA?) (SÌ NO), assicurarsi che la vasca sia piena e premere il pulsante ✓ per SÌ: la friggitrice ritorna al normale funzionamento.

Errore filtro

6. Se l'olio non è stato pompato nuovamente nella vasca al livello appropriato durante il processo AIF, premere il pulsante X per NO: la pompa si aziona per 30 secondi.
7. Il display visualizza "IS POT FILLED?" "YES NO" (LA VASCA È PIENA?) (SÌ NO). Premere il pulsante ✓ due volte per tornare al normale funzionamento. Premere il pulsante X: la pompa funzionerà per altri 30 secondi. È possibile provare a riempire la vasca 3 volte.

3-12. FILTRO
AUTOMATICO
INTERMITTENTE
(AIF) (segue)

8. Dopo aver cercato di riempire la vasca per 3 volte senza successo, sarà visualizzata la scritta “CHANGE FILTER PAD?” “YES NO” (CAMBIARE IL CUSCINETTO DEL FILTRO?) (SÌ NO). Se si desidera cambiare il cuscinetto del filtro adesso, premere ✓ e cambiare il cuscinetto seguendo le procedure descritte nella sezione Cambio della carta o del cuscinetto del filtro. La macchina ritorna al normale funzionamento.

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

9. Durante la procedura AIF successiva con un nuovo cuscinetto, se la vasca non si riempie dopo 3 tentativi, il display visualizza “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (È NECESSARIO RIPARARE IL FILTRO, VEDERE GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI).

Se appare il messaggio “Service Required” (Richiesta Assistenza), ogni 15 minuti il display visualizza “FILTER PROBLEM FIXED? YES NO” (FILTRO RIPARATO? SÌ NO). Se non è stato risolto il problema, premere il pulsante **X**. Una volta risolto il problema, premere ✓ e la macchina ritorna al normale funzionamento.

AVVISO

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






3-13. FILTRAGGIO DI MANUTENZIONE



Indossare indumenti protettivi: utilizzare tutti i dispositivi di sicurezza approvati di McDonald's, compresi grembiule, maschera di protezione e guanti. Non iniziare il filtraggio fino a quando non si indossano tutte le attrezzature di sicurezza. L'olio bollente può provocare gravi ustioni.

1. **Controllare la coppa del filtro:** un nuovo cuscinetto del filtro deve essere usato sul primo filtro ogni giorno, ma lo stesso cuscinetto può essere utilizzato per il resto del giorno, eccetto che per le frittiture di pesce. **È NECESSARIO cambiare il cuscinetto del filtro dopo aver filtrato una vasca di pesce.**

Assicurarsi che il tubo del filtro sia collegato saldamente, che la coppa di drenaggio sia nella posizione più lontana possibile sotto la friggitrice e che il coperchio della coppa di drenaggio sia in posizione. Se la coppa di drenaggio o il coperchio non sono in posizione, sul display sarà visualizzato "CHK PAN" (CONT COPPA).

2. **Assicurarsi che l'olio sia caldo:** i risultati migliori si ottengono quando l'olio di frittura è filtrato alla temperatura di frittura normale.
3. Premere e tenere premuto  (su uno dei lati) finché il display non visualizza "1.AUTO FILTER?" (1.FILTRO AUTOMATICO?).
4. Premere e rilasciare il pulsante : il display visualizza "2.MAINT FILTER?" (2.MANUT. FILTRO?).
5. Premere il pulsante  per SÌ: il display visualizza "MAN FILTER" "YES NO" (MANUT. FILTRO) (SÌ NO).
6. Premere il pulsante  per SÌ: il display visualizza "DRAINING" (DRENAGGIO) e l'olio sarà espulso dalla vasca; in alternativa, premere il pulsante  per NO: la macchina ritorna al normale funzionamento. (Se la macchina sospetta la presenza di olio nella coppa di drenaggio, "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" (ATTENZIONE, OLIO PRESENTE NELLA COPPA? SÌ NO) potrebbe apparire sul display. Accertarsi che la coppa di drenaggio sia vuota prima di continuare.)
7. Quando l'olio è stato scaricato dalla coppa, utilizzare lo strumento di sollevamento per sollevare l'elemento incenerito dalla vasca e pulirne il fondo. Figura 1.

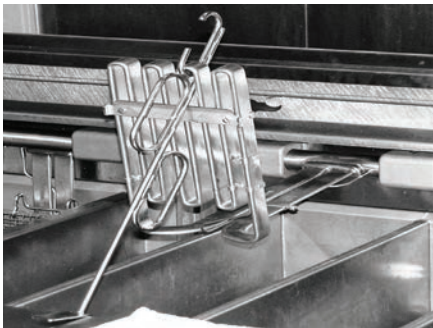


Figura 1



Utilizzare un panno o dei guanti di protezione per sollevare l'elemento. L'elemento può essere caldo e può provocare ustioni.



Evitare di collocare lo strumento di sollevamento al centro degli elementi, nella stessa area della lampadina di limite alto, per non danneggiare quest'ultimo.

3-13. FILTRAGGIO DI MANUTENZIONE (segue)

- Utilizzare il disco, la paglietta e una piccola quantità di detergente KAY QSR per strofinare le pareti, gli angoli e il fondo della parte interna della vasca. Utilizzare la spazzola per pulire l'accumulo di sporcizia e i detriti dalle bobine, dagli angoli delle vasche e da altre aree difficili da raggiungere. Fare attenzione a non danneggiare i sensori.

ATTENZIONE

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

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

- Quando la vasca è pulita, il display visualizza "SCRUB VAT COMPLETE?" "YES NO" (PULITURA VASCA COMPLETA?) (SÌ NO); premere il pulsante ✓ per SÌ: il display visualizza "WASH VAT" "YES NO" (LAVARE LA VASCA) (SÌ NO).
- Elemento inferiore, premere il pulsante ✓ ; il display visualizza "WASHING" (LAVAGGIO). L'olio circola nella vasca e una volta che il ciclo di lavaggio è completo, il display visualizza "WASH AGAIN?" "YES NO" (LAVARE DI NUOVO?) (SÌ NO).

AVVISO

La fase di lavaggio del primo filtraggio di manutenzione con un nuovo cuscinetto dura 45 secondi in più per il rodaggio del cuscinetto.

- Premere il pulsante ✓ per SÌ se è necessario un altro lavaggio, altrimenti premere il pulsante X per NO: il display visualizza RINSING (RISCIACQUO) e la friggitrice sciacqua automaticamente la vasca. Terminato il risciacquo, il display visualizza "RINSE AGAIN?" "YES NO" (RISCIACQUARE DI NUOVO?) (SÌ NO).
- Premere il pulsante ✓ per SÌ se è necessario effettuare un altro risciacquo, altrimenti premere il pulsante X per NO. Il display visualizza "POLISH?" "YES" (PULIRE?) (SÌ).
- Premere il pulsante ✓ per SÌ: l'olio viene "ripulito" mediante circolazione nel sistema di filtraggio, il display visualizza "5:00 STOP" e l'olio viene fatto circolare nel sistema di filtraggio per 5 minuti.
- Quando l'olio è stato ripulito, il display visualizza "FILL VAT?" "YES" (RIEMPIRE LA VASCA?) (SÌ). Premere il pulsante ✓ : il display visualizza "FILLING" (RIEMPIMENTO) e la vasca si riempirà d'olio.
- Una volta piena, sul display sarà visualizzato "IS POT FILLED?" "YES NO" (LA VASCA È PIENA?) (SÌ NO). Premere il pulsante ✓ per SÌ: la friggitrice ritorna al normale funzionamento.

Se si preme il pulsante X, il display visualizza "FILLING" (RIEMPIMENTO), la pompa funziona per 30 secondi e si ferma e quindi il display visualizza "IS POT FILLED?" "YES NO" (LA VASCA È PIENA?) (SÌ NO). Dopo 3 tentativi, il display visualizza "ADD" "QUIT" (AGGIUNTA) (ESCI). Premere e tenere premuto il pulsante ✓ per riempire la vasca e rilasciare. Premere il pulsante X: il display visualizza "IS POT FILLED?" "YES NO" (LA VASCA È PIENA?) (SÌ NO). Premere il pulsante ✓ : la friggitrice torna al normale funzionamento.

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



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


1. Premere e tenere premuto  (su uno dei lati) finché il display non visualizza “*FILTER MENU*” (*MENU FILTRO*), insieme a “1.AUTO FILTER?” (1.FILTRO AUTOMATICO?).
2. Premere e rilasciare ▼ due volte finché il display non visualizza 3.DISPOSE (3.SMALTIRE).
3. Premere il pulsante ✓ finché il display non visualizza DISPOSE? “YES NO” SMALTIRE? (SÌ NO).
4. Premere il pulsante ✓: il display visualizza “DRAINING” (DRENAGGIO) e l’olio fuoriesce dalla coppa di drenaggio. (Se la macchina sospetta la presenza di olio nella coppa di drenaggio, “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (ATTENZIONE, OLIO PRESENTE NELLA COPPA? SÌ NO) potrebbe apparire sul display. Accertarsi che la coppa di drenaggio sia vuota prima di continuare.)
5. Il display visualizza “VAT EMTY” “YES NO” (SVUOTARE VASCA) (SÌ NO).
6. Premere il pulsante ✓: il display visualizza “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” “✓=PUMP” “X =DONE” (ELIMINARE OLIO VECCHIO DAI TUBI DELL’OLIO) “✓=POMPA” “X =PRONTO). Per accertarsi che non resti olio vecchio nei tubi dell’olio, premere e tenere premuto il pulsante ✓ per alcuni secondi. Una volta che i tubi sono puliti, premere il pulsante X: il display visualizza “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (PUL VASCA COMPLETA) (SÌ NO). Una volta pulita la vasca, premere il pulsante ✓.
7. Lo scarico si chiude e il display visualizza “FILL POT FROM BULK” “YES NO” (RIEMPIRE IL CONTENITORE DI OLIO SFUSO) (SÌ NO). Aprire lo sportello che presenta l’interruttore RTI (Figura 1), quindi premere e tenere premuto il pulsante “DISPOSE” (SMALTIMENTO) sull’interruttore finché la coppa di drenaggio non è vuota.
8. Per riempire nuovamente la vasca, premere e tenere premuto il pulsante ✓ finché il grasso freddo non ha raggiunto l’indicatore di olio più basso nella vasca, come da Sezione 3-3.
9. Premere il pulsante X: il display visualizza “IS POT FILLED” “YES NO” (LA VASCA È PIENA?) (SÌ NO). Se la vasca è piena, premere il pulsante ✓ per tornare al normale funzionamento. Se la vasca non è piena, premere il pulsante X per tornare al punto 8.



Figura 1


**3-15. ELIMINAZIONE
DELL'OLIO DALLA
VASCA MEDIANTE
LA NAVETTA
DI SCARICO
DELL'OLIO**



Figura 1



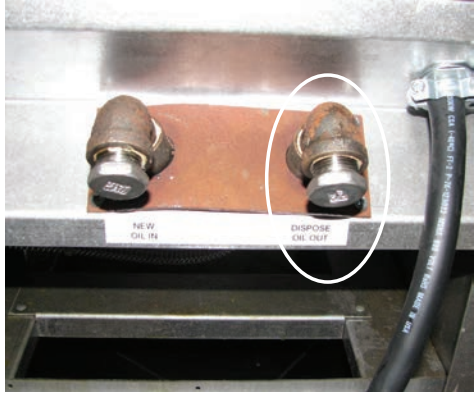
Figura 2

1. Aprire lo sportello centrale ed estrarre il gruppo coppa di drenaggio da sotto la friggitrice e sostituirlo con la navetta di scarico dell'olio. Figure 1 e 2.
2. Premere e tenere premuto  (su uno dei lati) finché il display non visualizza “*FILTER MENU*” (*MENU FILTRO*), insieme a “1.AUTO FILTER?” (1.FILTRO AUTOMATICO?).
3. Premere e rilasciare il pulsante ▼ due volte finché il display non visualizza “3.DISPOSE” (3.SMALTIRE). Premere il pulsante ✓: il display visualizza “DISPOSE?” “YES NO” (SMALTIRE?) (SÌ NO). (Se la macchina sospetta la presenza di olio nella coppa di drenaggio, “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (ATTENZIONE, OLIO PRESENTE NELLA COPPA? (SÌ NO) potrebbe apparire sul display. Accertarsi che la coppa di drenaggio sia vuota prima di continuare.)
4. Premere il pulsante ✓: il display visualizza “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO” (L'UNITA' DI SMALTIMENTO È AL SUO POSTO?) (SÌ NO).
5. Con la navetta di scarico inserita, premere il pulsante ✓: il display visualizza “DRAINING” (DRENAGGIO). A questo punto l'olio fuoriesce dalla vasca nella navetta.
6. Il display visualizza “VAT EMPT “YES NO” (SVUOTARE VASCA) (SÌ NO). Verificare che la vasca sia vuota e premere il pulsante ✓.
7. Il display visualizza “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” “✓ =PUMP” “X =DONE” (ELIMINARE OLIO VECCHIO DAI TUBI DELL'OLIO) “✓ =POMPA” “X =PRONTO). Per accertarsi che non resti olio vecchio nei tubi dell'olio, premere e tenere premuto il pulsante ✓ per alcuni secondi. Quando i tubi sono vuoti, premere il pulsante X.
8. Il display visualizza “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (PUL VASCA COMPLETA) (SÌ NO). Una volta pulita la vasca, premere il pulsante ✓.
9. Il display visualizza “MANUAL FILL POT” (RIEMPIRE LA VASCA MANUALMENTE), seguito da “IS POT FILLED” “YES NO” (LA VASCA È PIENA?) (SÌ NO). Riempire la vasca fino al livello inferiore indicato sul retro della vasca e successivamente premere il pulsante ✓. Vedere le istruzioni **Riempimento e aggiunta di olio (siti senza il sistema RTI)** riportate nella Sezione 3-2.


La macchina ritorna al normale funzionamento.

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

3-16. ELIMINAZIONE DELL'OLIO MEDIANTE UN SISTEMA NON RTI



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

1. Estrarre il tappo del tubo dal gomito di DISPOSE OIL OUT (SMALTIMENTO OLIO) sul retro della friggitrice e i tubi di smaltimento collegati al gomito; diametro di 1/2 pollice, filetti NPT standard.
2. Accertarsi che BULK OIL DISPOSE (SMALTIMENTO OLIO SFUSO) sia impostato su OTHER (ALTRO) in modalità SETUP (SETUP). Vedere la Sezione 4-4.
3. Premere e tenere premuto  (su uno dei lati) finché il display non visualizza “*FILTER MENU*” (*MENU FILTRO*), insieme a “1.AUTO FILTER?” (1.FILTRO AUTOMATICO?).
4. Premere e rilasciare ▼ due volte finché il display non visualizza 3.DISPOSE (3.SMALTIRE).
5. Premere il pulsante ✓: il display visualizza “DRAIN VAT” “YES NO” (SVUOTARE VASCA?) (SÌ NO).
6. Premere il pulsante ✓: il display visualizza “DRAINING” (DRENAGGIO) e l’olio fuoriesce dalla coppa di drenaggio. (Se la macchina sospetta la presenza di olio nella coppa di drenaggio, “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (ATTENZIONE, OLIO PRESENTE NELLA COPPA? SÌ NO) potrebbe apparire sul display. Accertarsi che la coppa di drenaggio sia vuota prima di continuare.)
7. Il display visualizza “VAT EMPT” “YES NO” (SVUOTARE VASCA) (SÌ NO).
8. Premere il pulsante ✓: il display visualizza “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” “✓=PUMP” “X=DONE” (ELIMINARE OLIO VECCHIO DAI TUBI DELL’OLIO) “✓=POMPA” “X=PRONTO). Per accertarsi che non resti olio vecchio nei tubi dell’olio, premere e tenere premuto il pulsante ✓ per alcuni secondi. Una volta che i tubi sono puliti, premere il pulsante X: il display visualizza “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (PUL VASCA COMPLETA) (SÌ NO). Al termine della pulizia, premere ✓.
9. Il display visualizza “DISPOSE” (SMALTIRE) e quindi “✓=PUMP” “X=DONE” (✓=POMPA “X=PRONTO). Premere il pulsante ✓.
10. Il display visualizza “DISPOSING...” (SMALTIMENTO...) “X=STOP e l’olio viene pompato dalla coppa di drenaggio al contenitore dell’olio sfuso. Quando tutto l’olio è stato pompato dalla coppa, premere il pulsante X (STOP).
11. Il display visualizza “DISPOSE” (SMALTIRE) e quindi “✓=PUMP” “X=DONE” (✓=POMPA “X=PRONTO).
12. Premere il pulsante X: il display visualizza “MANUAL FILL VAT” (RIEMPIRE LA VASCA MANUALMENTE), seguito da “IS POT FILLED?” (LA VASCA È PIENA?), insieme a “YES NO” (SÌ NO). Riempire la vasca fino al livello inferiore indicato sul retro della vasca. Vedere le istruzioni Riempimento o aggiunta di olio riportate nella Sezione 3-3.

3-17. SOSTITUZIONE DEL CUSCINETTO DEL FILTRO

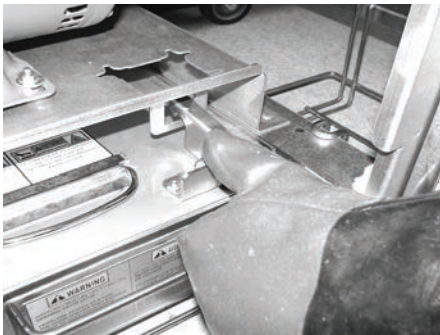


Figura 1



Figura 2

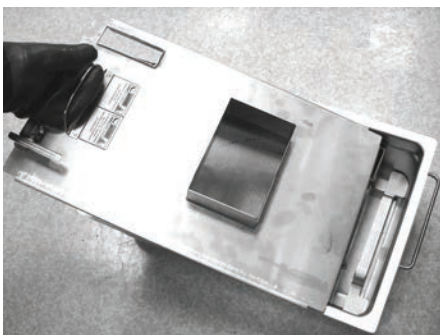


Figura 3

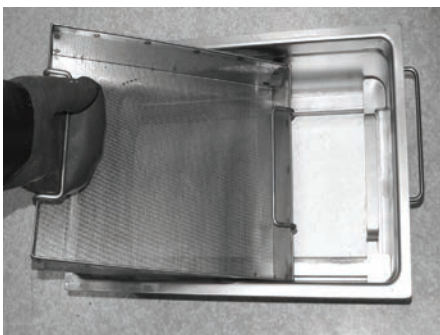


Figura 4

Per assicurare una buona performance del pompaggio dell'olio, il cuscinetto del filtro (o la carta) deve essere sostituito almeno una volta al giorno. Tuttavia, nei ristoranti aperti 24 ore al giorno, il cuscinetto deve essere sostituito due volte al giorno.

AVVISO

Se il cuscinetto del filtro non viene cambiato, il display visualizza "CHANGE PAD" (CAMBIARE CUSCINETTO). Premere il pulsante ✓ per cancellare il messaggio che riappare dopo 4 minuti finché il cuscinetto non viene sostituito.

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



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

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

3. Sollevare il coperchio della coppa. Figura 3.

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

**3-17. SOSTITUZIONE DEL
CUSCINETTO DEL
FILTRO (segue)**

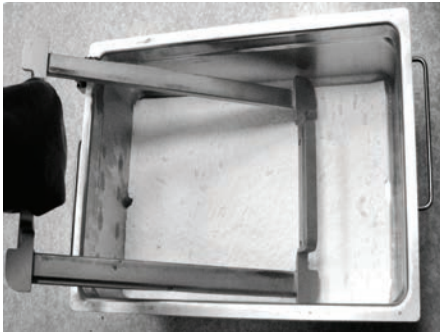


Figura 5

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



Figura 6

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

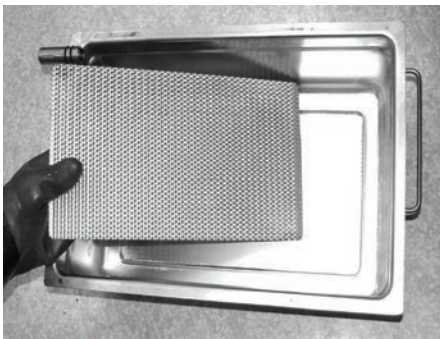


Figura 7

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



Figura 8

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

3-17. SOSTITUZIONE DEL CUSCINETTO DEL FILTRO (segue)



Figura 9

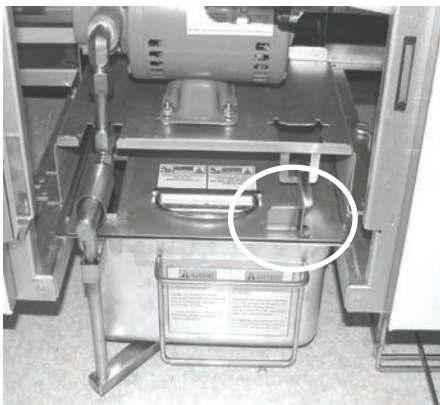


Figura 10

3-18. RIMOZIONE E PULIZIA DELL'APPOGGIO DEL CESTO



AVVISO

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

9. Riasssemblare il tutto seguendo l'ordine inverso, posizionando prima il fondo nella coppa di filtraggio, poi il cuscinetto, l'anello di fissaggio e il raccoglitore di residui.

AVVISO

Prima di riposizionare la coppa di drenaggio filtro, lubrificare gli anelli ad O (Figura 9) sul tubo del filtro con olio freddo.

10. Spingere il gruppo coppa di filtraggio indietro sotto la friggitrice, assicurandosi che il tubo del filtro sulla coppa sia ben collegato con il raccordo sotto la friggitrice. Figura 9.
11. Assicurarsi che l'arresto della coppa di drenaggio sia attivo e che la friggitrice sia ora pronta per il normale funzionamento. Figura 10.

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



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


Afferrare l'appoggio del cestello con 2 mani ed estrarlo dalle scanalature.

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

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

3-19. INFORMAZIONI STATISTICHE PULSANTI



Recupero informazioni da ogni vasca

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

REC	1:05
-----	------

 indica che sono serviti 1 minuto e 5 secondi affinché la temperatura dell'olio passasse da 149°C (300°F) a 121°C (250°F).

Lingue selezionate

2. Premere e rilasciare  due volte: la lingua principale viene visualizzata sul display di sinistra e la secondaria su quello di destra. Premere il pulsante  sotto una delle due lingue per utilizzare tale lingua per il funzionamento dell'unità.

AVVISO

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

3-20. INFORMAZIONI STATISTICHE FILTRI

Cicli di cottura rimanenti prima del filtraggio

1. Premere e rilasciare il pulsante  o : il display di sinistra visualizza

“COOKS REMAIN” (CICLI DI COTTURA RIMANENTI) e il display di destra visualizza il numero di cicli di cottura prima del filtraggio automatico successivo. Per esempio,

RIMAN	IN
-------	----

3	6
---	---

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

Ora e data


2. Premere due volte  o : i display mostrano l'ora e la data dell'attività di filtraggio più recente.

Utilizzo del cuscinetto del filtro


3. Premere tre volte  o  per visualizzare sul display il numero di ore di utilizzo del cuscinetto del filtro corrente.

3-21. INFORMAZIONI STATISTICHE TEMPERATURE


Temperatura effettiva dell'olio

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

Temperatura impostata

2. Premere due volte : SP viene visualizzato sul display, insieme alla temperatura impostata (preimpostata) per ogni vasca.

3-22. MODALITÀ INFORMAZIONI

Questa modalità raccoglie e memorizza le informazioni storiche sulla friggitrice e le prestazioni dell'operatore. Premere e tenere premuto  per 3 secondi, finché non viene visualizzato “*INFO* *MODE*” (*MODALITÀ* *INFORMAZIONI*) sui display.

Premere i pulsanti ▲ o ▼ per accedere ai passaggi e premere il pulsante ✓ per visualizzare le statistiche all'interno di ogni passaggio.

Questa modalità comprende le informazioni seguenti:

1. **FILTER STATS (STATISTICHE FILTRI):** informazioni di filtraggio per gli ultimi 7 giorni
2. **REVIEW USAGE (REVISIONE UTILIZZO):** informazioni accumulate dall'ultimo ripristino di questi dati
3. **LAST LOAD (ULTIMO CARICO):** informazioni sul ciclo di cottura più recente, oppure sul ciclo attualmente in corso

AVVISO

Premere il pulsante X per uscire dalla modalità Informazioni.

1. FILTER STATS (STATISTICHE FILTRO)

Premere il pulsante ✓ per selezionare Statistiche filtro e quindi premere ◀ e ▶ per selezionare il giorno di cui si desidera visualizzare le statistiche. Quindi premere i pulsanti ▲ o ▼ per visualizzare le statistiche seguenti:

- “FILTERED” (FILTRAGGI) = Numero di filtraggi
- “FLT BPSD” (FILTRI SALTATI) = Numero di volte in cui il filtraggio è stato saltato
- “FLT AVG” (MEDIA FILTRI) = Numero medio di cicli di cottura tra i filtri

2. REVISIONE UTILIZZO

Premere il pulsante ✓ per selezionare Revisione utilizzo, quindi premere i pulsanti ▲ o ▼ per visualizzare quanto segue:

FUNZIONE

ESEMPIO DISPLAY:

Giorno di azzeramento precedente dei dati di utilizzo	SINCE 8:26A 4-19-10
Numero totale di cicli di cottura	TOTAL COOKS 462
Cicli di cottura fermati prima di “ESTRARRE”	QUIT COOK 4
Numero ore di accensione della friggitrice (sinistra)	L ON HRS 165
Numero ore di accensione della friggitrice (destra)	R ON HRS 160
Azzeramento dati di utilizzo	RESET - YES NO

**3-22. MODALITÀ
INFORMAZIONI
(segue)**

3. ULTIMO CARICO

Premere il pulsante ✓ per selezionare l'ultimo carica (per es. -P1- = Prodotto 1; "S1" = sinistra, primo prodotto) e premere i pulsanti ▲ o ▼ per visualizzare quanto segue:

FUNZIONE

ESEMPIO DISPLAY:



Prodotto (ultimo prodotto cotto)	PRODUCT	P1- L1
Ora e giorno d'inizio dell'ultimo ciclo di cottura	STARTED	10.25A AUG-11
Tempo di cottura effettivo trascorso (secondi reali)	ACTUAL TIME	7:38
Tempo di cottura programmato	PROG TIME	3:00
Temperatura massima durante il ciclo di cottura	MAX TEMP	327°F
Temperatura minima durante il ciclo di cottura	MIN TEMP	313°F
Temperatura media durante il ciclo di cottura	AVG TEMP	322°F
Riscaldamento acceso (percentuale) durante il ciclo di cottura	HEAT ON	73%
Pronto? (La friggitrice era pronta prima di iniziare?)	READY?	YES

SEZIONE 4. PROGRAMMAZIONE LIVELLO 1



Il livello 1 contiene quanto segue:

- Modifica impostazioni prodotto
- Imposta l'orologio AIF per i prodotti
- Esegui la procedura Pulizia profonda
- Modalità Setup friggitrice

4-1. MODIFICA IMPOSTAZIONI PRODOTTO

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 1 (LIVELLO - 1) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). "PRODUCT" (PRODOTTO) e "SELECTN" (SELEZIONE) vengono visualizzati sui display.
3. Premere il pulsante ✓ destro e "SELECT PRODUCT" (SELEZIONARE PRODOTTO): "-P 1-" (per es. NUGGETS) viene visualizzato sui display.


Modifica nome prodotto

4. Premere i pulsanti ◀ e ▶ per scorrere tra i 40 prodotti, oppure premere il pulsante di prodotto desiderato .
5. Premere il pulsante ✓ destro: il prodotto (per es. NUGGETS) viene visualizzato sul display di sinistra e "MODIFY" (MODIFICA) e "YES NO" (SÌ NO) viene visualizzato sul display di destra. Premere il pulsante ✓ per cambiare questo prodotto, oppure premere il pulsante X per scegliere un altro prodotto.
6. Se è stato premuto il pulsante ✓, premere e rilasciare un pulsante di prodotto: la lettera lampeggiante si modifica nella prima lettera sotto il pulsante di prodotto che è stato premuto. Per esempio, se si preme , la lettera lampeggiante si modifica in una "A".

Premere ancora lo stesso pulsante: la lettera lampeggiante si modifica in una "B". Premere ancora lo stesso pulsante: la lettera lampeggiante si modifica in una "C". Quando viene visualizzata la lettera desiderata, premere il pulsante ▶ per continuare con la lettera successiva e ripetere la procedura.

Premere e tenere premuto il pulsante destro X per uscire dalla modalità Programmazione, oppure premere il pulsante ▼ per continuare a "1. COOK TIME" (1 TEMPO DI COTTURA).

Modifica tempi e temperature

7. Premere il pulsante ▼ finché "COOK TIME" (TEMPO COTTURA) non viene visualizzato sul display, quindi premere i pulsanti di prodotto  per modificare il tempo in minuti e secondi, fino ad un massimo di 59:59.

4-1. MODIFICA IMPOSTAZIONI PRODOTTO (segue)


8. Premere e rilasciare il pulsante ▼ : “TEMP” viene visualizzato sul display insieme alla temperatura preimpostata sul lato destro del display.

Premere i pulsanti di prodotto  per cambiare la temperatura. La gamma delle temperature va da 88°C (190°F) a 193°C (380°F).

Modifica ID cottura

9. Premere il pulsante ▼ finché “COOK ID” (ID COTTURA) non viene visualizzato sul display insieme all’ID prodotto. Per esempio, NUG sarebbe l’identificatore per nuggets. Utilizzare i pulsanti di prodotto per cambiare l’ID, seguendo la stessa procedura illustrata al punto 6 sopra riportato.


Allarmi (Attività 1 e 2)

10. Premere il pulsante ▼ finché “DUTY 1” (ATTIVITÀ 1) non viene visualizzato sul display di sinistra e un tempo allarme sul display di destra. Premere i pulsanti di prodotto  per impostare un allarme.

Per es., se un ciclo di cottura è stato impostato su 3 minuti e l’allarme deve partire dopo 30 secondi dal ciclo di cottura, “0:30” sarebbe impostato sul display in questo momento. Quando il timer termina il conto alla rovescia di 2:30, l’allarme suona.

Dopo aver impostato il tempo allarme, premere il pulsante ▼ : “DUTY 2” (ATTIVITÀ 2) viene visualizzato sul display ed è possibile programmare un secondo allarme.

Timer qualità

11. Premere il pulsante ▼ finché QUAL TMR (TMR QUAL) non viene visualizzato con il tempo di ritenzione preimpostato. Premere i pulsanti di prodotto  per regolare il tempo di ritenzione, fino a un massimo di 2 ore e 59 minuti.


Disabilitazione AIF

12. Premere il pulsante ▼ finché “AIF DISABLE” (DISABILITA AIF) non viene visualizzato sul display insieme a “YES” (SÌ) o “NO”. Utilizzando i pulsanti ◀ e ▶, cambiare il display in “YES” (SÌ) se tale prodotto non deve essere incluso nell’operazione di filtro automatico intermittente, oppure “NO” se deve essere incluso.

Assegnazione pulsante

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



4-2. OROLOGIO AIF

Questa funzione permette di impostare i controlli per momenti specifici del giorno che bloccano i messaggi “Filtrare adesso”. Per esempio, i controlli potrebbero essere impostati in modo da non interrompere con i messaggi “Filtrare adesso” durante l’ora di punta del pranzo e della cena. Ma, se si desidera effettuare il filtraggio durante tali momenti, premere e tenere premuto un pulsante  per accedere al menu filtro.

Ogni periodo di blocco AIF è definito da un’ora di inizio (un’ora del giorno, XX:XX A, ecc.) e una durata in minuti.

I giorni della settimana da lunedì a venerdì sono raggruppati. È possibile programmare fino a quattro diversi periodi di blocco AIF nel corso della giornata da lunedì a venerdì (tutti i giorni hanno le stesse impostazioni).

È possibile programmare un gruppo separato di periodi di blocco per il sabato e un ultimo gruppo di quattro periodi di blocco per la domenica.

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 1 (LIVELLO - 1) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). “PRODUCT” (PRODOTTO) e “SELECTN” (SELEZIONE) vengono visualizzati sui display.
3. Premere una volta il pulsante ▼ : “AIF CLOCK” (OROLOGIO AIF) viene visualizzato sui display.
4. Premere il pulsante ✓ e utilizzare i pulsanti ◀ e ▶ per scorrere tra “ENABLE” (ABILITA) e “DISABLE” (DISABILITA), quindi premere nuovamente il pulsante ✓ per selezionare un’opzione.
5. Se si sceglie “ENABLE” (ABILITA), i pulsanti ▲ e ▼ possono essere utilizzati per scorrere nell’elenco seguente di periodi di blocco:

Display di sinistra	Display di destra
----------------------------	--------------------------

M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

4-2. OROLOGIO AIF (segue)

Nella modalità orologio 12 ore, su ogni riga sono presenti tre voci: l'ora di inizio "XX:XX", l'impostazione A o P (am/pm) e la durata "XX". Utilizzare i pulsanti ◀ e ▶ per impostare tali voci, che lampeggiano quando vengono selezionate.

Per impostare una nuova ora di inizio, utilizzare i pulsanti di prodotto



per immettere il nuovo valore.

Premere il pulsante ▶ per passare all'impostazione AM/PM. Per passare da A a P e viceversa, premere il pulsante prodotto '0'.

Premere nuovamente il pulsante ▶ per passare al valore di durata (in minuti). Immettere un nuovo valore utilizzando i pulsanti di prodotto,



AVVISO

Nella modalità orologio 24 ore, su ogni riga sono presenti solo due voci: l'ora (XX:XX) e la durata (XX). Anche in questo caso, i pulsanti ◀ e ▶ permettono di spostarsi tra queste voci.

Premere il pulsante X di destra per uscire dalla modalità di programmazione Orologio AIF.



Indossare indumenti protettivi: utilizzare tutti i dispositivi di sicurezza approvati di McDonald's, compresi grembiule, maschera di protezione e guanti. Non iniziare il processo di pulizia profonda fino a quando non si indossano tutte le attrezzature di sicurezza. L'olio o l'acqua calda può provocare gravi ustioni.



4-3. MODALITÀ PULIZIA PROFONDA



1. Coprire le vasche adiacenti per evitare che la soluzione per la pulizia profonda entri in contatto con l'olio contaminandolo.

AVVISO

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

2. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 1 (LIVELLO - 1) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
3. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). "PRODUCT" (PRODOTTO) e "SELECTN" (SELEZIONE) vengono visualizzati sui display.
4. Premere due volte il pulsante ▼: "DEEP CLEAN" (PULIZIA PROFONDA) viene visualizzato sui display. Premere il pulsante ✓: il display visualizza "DEEP CLN?" (PULIZIA PROFONDA?) insieme a "YES NO" (SÌ NO). Premere il pulsante ✓. **Friggitrici a vasca intera, passare al punto 6.**

4-3. MODALITÀ PULIZIA PROFONDA

5. **Solo friggitrice a vasca sdoppiata!** Il display mostra “LEFT RIGHT” (SX DX), chiedendo di selezionare la vasca da pulire. Premere il pulsante ✓ per selezionare la vasca sinistra o il pulsante X per la vasca destra.
6. Il display visualizza “OIL RMVD” “YES NO” (OLIO RIMOSSO) “SÌ NO).
7. Se l'olio è già stato rimosso, premere il pulsante ✓ e la macchina passa alla fase “Solution Added?” (Soluzione aggiunta?).

Se è ancora presente dell'olio nella vasca, premere il pulsante X: sul display viene visualizzato “DISPOSE” “YES NO” (SMALTIRE) (SÌ NO). Premere il pulsante ✓ per smaltire l'olio, oppure premere il pulsante X per uscire dalla modalità Pulizia profonda. (Se la macchina sospetta la presenza di olio nella coppa di drenaggio, “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (ATTENZIONE, OLIO PRESENTE NELLA COPPA? SÌ NO) potrebbe apparire sul display. Accertarsi che la coppa di drenaggio sia vuota prima di continuare.)



Solo sistemi a tanica! Il display visualizza “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO” (L'UNITA' DI SMALTIMENTO È AL SUO POSTO?) (SÌ NO). Se si seleziona “NO”, il display visualizza “INSERT DISPOSAL UNIT” (INSERIRE UNITA' DI SMALTIMENTO). Una volta posizionata l'unità di smaltimento, premere il pulsante ✓ per SÌ: il display visualizza “DRAINING” (DRENAGGIO) e l'olio fuoriesce dalla vasca.

Solo sistemi a olio sfuso! Sul display sarà visualizzato “CHK PAN” (CONT COPPA) se la coppa di drenaggio manca. Quando la coppa è a posto, il display visualizza “DRAINING” (DRENAGGIO) e l'olio fuoriesce dalla vasca. Quando il recipiente di frittura è vuoto, aprire lo sportello che presenta l'interruttore RTI (a sinistra), quindi premere il pulsante “DISPOSE” (SMALTIMENTO) sull'interruttore RTI finché la coppa di drenaggio non è vuota.

Il display visualizza “VAT EMTY” (SVUOTARE VASCA) “YES NO” (SÌ NO). Premere il pulsante ✓ al termine.

8. Il display visualizza “SOLUTION ADDED?” “YES NO” (SOLUZIONE AGGIUNTA?) (SÌ NO). Miscelare la soluzione sgrassante McD per uso industriale nella vasca da pulire e riempire la vasca fino a 25 mm (1 pollice) sopra il livello di riempimento. Premere il pulsante ✓ : il display visualizza “START CLEAN” “YES NO” (INIZIO PULIZIA) (SÌ NO)
9. Premere il pulsante ✓ : il display visualizza “CLEANING” (PULIZIA) e un conto alla rovescia. In questa fase, il calore è pari a 91°C (195°F) per un'ora.

AVVISO

Aggiungere acqua se necessario durante la procedura di pulizia per mantenere la soluzione a 25 mm (1 pollice) sopra il livello di riempimento.

Per interrompere il ciclo di pulizia, premere il pulsante X. Il display visualizza “QUIT DEEP CLN” “YES NO” (USCIRE PULIZIA PROFONDA) (SÌ NO). Premere il pulsante ✓ per cancellare il resto del tempo rimanente e procedere alla fase di risciacquo.

4-3. MODALITÀ PULIZIA PROFONDA

10. Seguire la procedura di pulizia della vasca di McDonald's; al termine dell'ora, il display visualizza "CLN DONE" (PULIZIA TERMINATA) e si attiva un allarme acustico. Premere il pulsante ✓ : il display visualizza "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (RIMUOVERE LA SOLUZIONE DALLA VASCA).
11. Svuotare la coppa di drenaggio filtro dalle componenti di filtraggio e portarle in un lavello per pulirle. Riposizionare la coppa di drenaggio vuota e il coperchio sulla friggitrice.
12. Con una brocca da 2 litri (1/2 gallone), rimuovere la soluzione dalla vasca e versarla in un secchio termoresistente per lo smaltimento. Eventuali residui di soluzione possono essere vuotati nella coppa di drenaggio per lo smaltimento, come illustrato nel punto 14 sotto riportato. Premere il pulsante ✓ : il display visualizza "VAT EMTY" "YES NO" (VASCA VUOTA) (SÌ NO).



- **Indossare guanti e dispositivi di sicurezza durante la pulizia di soluzioni calde ed evitare gli schizzi al fine di evitare ustioni.**
 - **Per evitare ustioni durante l'operazione, non pompare la soluzione detergente o l'acqua dalla coppa di drenaggio nella vasca o nei tubi dell'olio.**
13. Una volta che la vasca è pulita, premere il pulsante ✓ : il display visualizza "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (PULITURA VASCA COMPLETA) (SÌ NO). Utilizzare la spazzola per pulire gli elementi riscaldanti e utilizzare il disco e la paglietta per pulire l'interno delle pareti della vasca, gli angoli delle vasche e la parte superiore.

ATTENZIONE

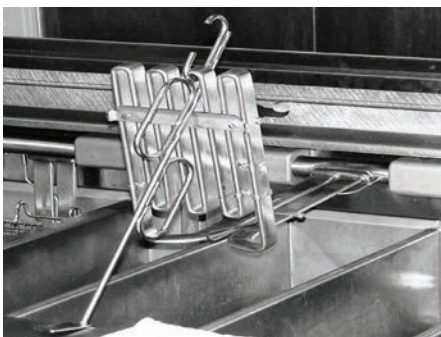
Non raschiare gli elementi della friggitrice elettrica né utilizzare pagliette metalliche sugli elementi. Ciò può graffiare la superficie dell'elemento, facendo attaccare e bruciare la panatura.

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

Non utilizzare getti d'acqua (spruzzo sotto pressione) per pulire l'apparecchio, in caso contrario potrebbero verificarsi danni alla vasca. Assicurarsi che all'interno della vasca la valvola di drenaggio sia aperta e che tutte le parti che vengono in contatto con l'olio pulito siano più asciutte possibile.

AVVISO

Utilizzare lo strumento di sollevamento per sollevare l'elemento incernierato dalla vasca, se necessario.



14. Una volta che la vasca è pulita, premere il pulsante ✓ : il display visualizza "RINSE VAT" (RISCIACQUO VASCA) e lo scarico si apre.

4-3. MODALITÀ PULIZIA PROFONDA

15. Versare acqua pulita nella vasca per risciacquarla e lasciare che l'acqua del risciacquo fuoriesca dalla coppa di drenaggio. Risciacquare almeno per 3 volte, ma fare attenzione a non riempire troppo la coppa di drenaggio. Il display visualizza ora "RINSE COMPLETE" "YES NO" (RISCIACQUO COMPLETO) (SÌ NO).
16. Quando la vasca è completamente risciacquata, premere il pulsante ✓ : il display visualizza "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" "✓ =PUMP" "X =DONE" (ELIMINARE LA SOLUZIONE DAI TUBI DELL'OLIO) "✓ =POMPA" "X =PRONTO)

Per assicurarsi che non rimanga traccia della soluzione detergente nei tubi dell'olio, premere e tenere premuto il pulsante ✓ per alcuni secondi. Quando i tubi sono vuoti, premere il pulsante X: il display visualizza "VAT DRY?" "YES NO" (VASCA ASCIUTTA?) (SÌ NO).







Per evitare ustioni, accertarsi che tutta l'acqua e la soluzione detergente sia stata rimossa dalla(e) vasca(e) e dai tubi dell'olio.



17. Estrarre la coppa di drenaggio da sotto la friggitrice e svuotarla utilizzando la brocca da 2 litri (1/2 gallone) e versarla in un secchio termoresistente per lo smaltimento.
18. Asciugare accuratamente la vasca con uno strofinaccio, quindi premere il pulsante ✓ : la macchina ritorna al normale funzionamento.

Vedere la **Sezione Riempimento o aggiunta di olio** per riempire nuovamente la vasca.

4-4. SETUP FRIGGITRICE



Questa modalità dispone delle stesse impostazioni viste all'avvio iniziale della friggitrice. Vedere Modalità Setup, Sezione 3-3.

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 1 (LIVELLO - 1) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). "PRODUCT" (PRODOTTO) e "SELECTN" (SELEZIONE) vengono visualizzati sul display.
3. Premere 3 volte il pulsante : viene visualizzato "FRYER SETUP" (SETUP FRIGGITRICE) sul display.
4. Premere il pulsante : viene visualizzato *SETUP* *MODE* (*MODALITÀ* *SETUP*) sul display, seguito da "LANGUAGE" (LINGUA) sul display di sinistra, "ENGLISH" (INGLESE) sul display di destra.

Utilizzare i pulsanti  o  per cambiare il display in "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKA", "РУССКИЙ" (FRANCESE), (FRANCESE CANADESE), (SPAGNOLO), (PORTOGHESE), (TEDESCO), (SVEDESE), (RUSSO).

Premere  per continuare a impostare gli altri parametri, tra cui:

- ZONE - USA, EUROPE (ZONA - USA, EUROPA) o OTHER (ALTRO)
- TEMP FORMAT (FORMATO TEMP) - oF o oC
- TIME FORMAT (FORMATO ORA) - 12-HR O 24-HR
- ENTER TIME (INSERIRE ORA) - Ora del giorno (utilizzare gli appositi pulsanti per cambiare)
- ENTER TIME (INSERIRE ORA) - AM O PM
- DATE FORMAT (FORMATO DATA - USA) - US O INTERNATIONAL (INTERNAZIONALE)
- ENTER DATE (INSERIRE DATA) - Data del giorno (utilizzare gli appositi pulsanti per cambiare)
- FRYER TYPE - GAS (TIPO FRIGGITRICE - GAS) o ELEC (ELETTRICA)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (TIPO VASCA - INTERA O SDOPPIATA)
- BULK OIL DISPOSE - 1.NO; 2.RTI; 3.OTHER (SMALTIMENTO OLIO SFUSO - 1.NO; 2.RTI; 3.ALTRO)
- BULK OIL SUPPLY - YES/NO (FORNITURA OLIO SFUSO - SÌ/NO) (dispone del sistema RTI))
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (2007 & after); 3.EURO; 4.FSA (US before 2007) (ORA LEGALE - 1.OFF; 2.US (2007 e successivi); 3.EURO; 4.FSA (US prima del 2007))



Tranne quando diversamente specificato, utilizzare  o  per modificare le impostazioni.

SEZIONE 5. PROGRAMMAZIONE LIVELLO 2



Utilizzata per accedere a quanto segue:

- Modifiche avanzate alle impostazioni di prodotto
- Registro codici di errore
- Programmazione della password
- Tono/volume di avviso
- N. di cicli di cottura prima che venga suggerito il filtraggio
- Tempo di filtraggio automatico



5-1. IMPOSTAZIONI PRODOTTO AVANZATE

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). “PROD” e “COMP” vengono visualizzati sui display.
3. Premere il pulsante ✓ destro: ‘SELECT PRODUCT’ (SELEZIONARE PRODOTTO) e “P 1-” vengono visualizzati sui display.
4. Premere i pulsanti ◀ e ▶ per scorrere tra i 40 prodotti, oppure premere il pulsante di prodotto desiderato.
5. Premere il pulsante ✓ destro: il prodotto (per es. NUGGETS) viene visualizzato sul display di sinistra e “MODIFY” “YES NO” (MODIFICA) (SÌ NO) viene visualizzato sul display di destra. Premere il pulsante ✓ per cambiare questo prodotto, oppure premere il pulsante X per scegliere un altro prodotto.

>Compensazione carico, Riferimento compensazione carico, Riscaldamento pieno, Fattore PC<

6. Se è stato premuto il pulsante ✓, “LD COMP” (COMP CRC) viene visualizzato sul display insieme al valore di compensazione carico. Questo automaticamente adegua il tempo da contare per la taglia e temperatura del carico di cottura. Premere i pulsanti di prodotto  per modificare questo valore da 0 a 20.
7. Premere il pulsante ▼ finché “LCMP REF” (RIF COMP CRC) non viene visualizzato sul display insieme alla temperatura media di compensazione carico (se la compensazione carico è impostata su “OFF” allora il display visualizza “_ _ _” e il parametro non può essere programmato). Il timer accelera per temperature superiori al valore impostato e rallenta per temperature al di sotto del parametro. Premere i pulsanti di prodotto  per cambiare questo valore.



**5-1. IMPOSTAZIONI
PRODOTTO
AVANZATE (segue)**

8. Premere il pulsante ▼ finché “FULL HT” (RISC PIENO) non viene visualizzato sul display insieme al valore di riscaldamento pieno in secondi, che significa che il riscaldamento parte appena si preme il pulsante timer, per il tempo programmato. Premere i pulsanti di prodotto  per modificare questo valore da 0 a 90 secondi.
9. Premere il pulsante ▼ finché “PC FACTOR” (FATTORE PC) non viene visualizzato sul display insieme alla temperatura proporzionale, che previene il superamento della temperatura dell'olio impostata. Premere i pulsanti di prodotto  per modificare questo valore da 0 a 50 gradi.

AVVISO

- Utilizzare il pulsante ▲ per tornare alle voci di menu precedenti.
- Premere il pulsante X quando è terminato il passaggio con il prodotto corrente per tornare al passaggio PRODUCT SELECTN (SELEZIONA PRODOTTO).
- Premere una seconda volta il pulsante X per uscire dalla modalità PROD COMP.

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



1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). “PROD” e “COMP” vengono visualizzati sui display.
3. Premere il pulsante ▼: viene visualizzato “E-LOG” sul display.
4. Premere il pulsante ✓ destro: “A” e la data e l’ora correnti lampeggiano sul display, insieme a *ORA* (*NOW*)”.
5. Premere ▼ e, se è stato registrato un errore, sul display viene visualizzato “B” e la data, l’ora e le informazioni sul codice di errore. Questo è l’ultimo codice di errore che la macchina registra.
6. Premere ▼ per visualizzare le informazioni relative all’ultimo errore successivo. È possibile archiviare fino a 10 codici di errore (da B a K) nella sezione E-Log.

AVVISO

Premere e tenere premuto il pulsante ✓ destro per visualizzare una breve descrizione dell’errore.

5-3. PASSWORD





Le password a 4 cifre possono essere modificate per accedere a Setup, Utilizzo, Livello 1, Livello 2 e Chiamare mgr.)

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). “PROD” e “COMP” vengono visualizzati sui display.
3. Premere due volte il pulsante ▼: “PASSWORD” viene visualizzato sui display.
4. Premere il pulsante ✓ destro: “SETUP” viene visualizzato sul display. È ora possibile modificare la password di Setup, oppure premere una volta ▼ per modificare la password di USAGE (UTILIZZO), due volte per la password di LEVEL 1 (LIVELLO 1), 3 volte per la password di LEVEL 2 (LIVELLO 2) o 4 volte per la password CHIAMARE MGR. Quindi, seguire le istruzioni sotto riportate.
5. Se la password per la modalità Setup (per esempio) deve essere modificata, premere il pulsante ✓ destro: “MODIFY? “YES NO” (MODIFICA?) (SÌ NO) viene visualizzato sul display. Premere il pulsante ✓ destro per cambiare la password a 4 cifre per la modalità Setup, utilizzando i pulsanti di prodotto






6. Una volta immessa la nuova password, “CONFIRM PASSWORD” (CONFERMA PASSWORD) viene visualizzato sul display. Premere il pulsante ✓ per confermare, oppure premere X per scegliere un’altra password.

5-4. TONO DI AVVISO (e volume)

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato “LEVEL - 2” (LIVELLO - 2) sul display, seguito da “ENTER CODE” (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). “PROD” e “COMP” vengono visualizzati sui display.
3. Premere 3 volte il pulsante ▼: “ALERT TONE” (TONO DI AVVISO) viene visualizzato sul display.
4. Premere il pulsante ✓ destro: “VOLUME” viene visualizzato sul display, insieme al valore di volume. Utilizzare i pulsanti di prodotto  per impostare il volume da 1 (più basso) a 10 (più alto).
5. Una volta impostato il volume, premere il pulsante ✓: “TONE” (TONO) viene visualizzato sul display, insieme al valore del tono. Utilizzare i pulsanti di prodotto  per impostare il tono da 50 a 2000 Hz.
6. Premere X per uscire dalla modalità Tono di avviso.




5-5. FILTRO DOPO

Questo è il numero di cicli di cottura tra i filtri.

1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). “PROD” e “COMP” vengono visualizzati sui display.
3. Premere 4 volte il pulsante ▼: “FLTR AFTR” (FILTRO DOPO) viene visualizzato sul display, insieme al valore di filtro dopo. Utilizzare i pulsanti di prodotto  per impostare il numero di cicli di cottura prima che la macchina suggerisca il filtraggio, da 0 a 99.
4. Una volta impostato il valore, premere il pulsante ✓ per confermare.



5-6. TEMPO FILTRO

Questo è il numero di volte in cui la friggitrice resta inattiva finché non viene suggerito il filtraggio.

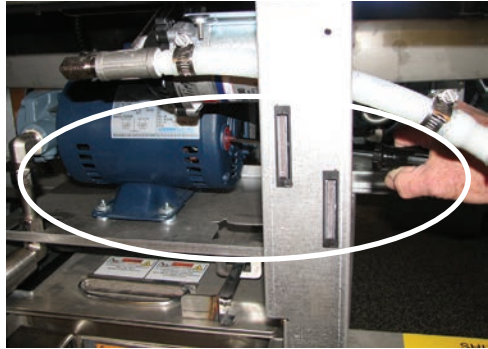
1. Premere e tenere premuti i pulsanti  e  finché non viene visualizzato LEVEL - 2 (LIVELLO - 2) sul display, seguito da ENTER CODE (IMMETTERE CODICE).
2. Immettere codice 1, 2, 3, 4 (primi 4 pulsanti di prodotto). “PROD” e “COMP” vengono visualizzati sui display.
3. Premere 5 volte il pulsante ▼: “FLTR TIME” (TEMPO FILTRO) viene visualizzato sul display, insieme al tempo di inattività (ore:minuti). Utilizzare i pulsanti di prodotto  per impostare il tempo in cui la friggitrice resta inattiva prima che la macchina suggerisca il filtraggio, da 0 a 18:00 (18 ore).
4. Una volta impostato il valore, premere il pulsante ✓ per confermare.

SEZIONE 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

6-1. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI


Problema	Causa	Risoluzione
L'interruttore di ALIMENTAZIONE è in posizione ON, ma la friggitrice non funziona del tutto	<ul style="list-style-type: none"> Circuito aperto 	<ul style="list-style-type: none"> Collegare la friggitrice Controllare l'interruttore o il fusibile nella scatola di alimentazione (Solo fuori USA/alcune località internazionali) L'interruttore della friggitrice è intervenuto aprendo lo sportello sinistro e si è reimpostato; vedere sotto 
L'olio non si riscalda ma le spie sono accese Nessun errore di riscaldamento "E-22"	<ul style="list-style-type: none"> Tutti i cavi di alimentazione non sono collegati 	<ul style="list-style-type: none"> L'unità ha 2 cavi di alimentazione; assicurarsi che entrambi siano collegati; controllare il circuito di riscaldamento
Codice di errore controllo "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> Circuito di limite alto aperto 	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare raffreddare gli elementi riscaldanti (15-20 minuti) e ripristinare il limite alto premendo e rilasciando il lato sollevato dell'interruttore della vasca non in funzionamento; gli interruttori si trovano dietro lo sportello destro, di fianco alla tanica; se il limite alto non si ripristina, deve essere sostituito 
Vasca poco riempita	<ul style="list-style-type: none"> Tanica bassa o vuota Tubo dell'olio della tanica ostruito o schiacciato Pulire la coppa di filtraggio 	<ul style="list-style-type: none"> Riempire la tanica Controllare la tubatura della tanica Pulire la coppa di filtraggio e cambiare la carta o il cuscinetto

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

Problema	Causa	Risoluzione
Olio schiumoso o in ebollizione al limite della vasca	<ul style="list-style-type: none"> • Acqua nell'olio • Olio non corretto o di scarsa qualità • Filtraggio errato • Risciacquo errato dopo la pulizia della vasca 	<ul style="list-style-type: none"> • Drenare e pulire l'olio • Utilizzare l'olio consigliato • Consultare le procedure di filtraggio • Pulire e risciacquare la vasca, quindi asciugare in modo approfondito
L'olio non si scarica dalla vasca	<ul style="list-style-type: none"> • Valvola di scarico ostruita da residui • Recipiente di scarico ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprire la valvola e utilizzare la spazzola bianca dritta per spingere i residui attraverso la valvola di scarico <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">AVVISO</div> <p>Non lasciare la spazzola nella valvola di scarico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere il pannello destro, rimuovere la spina dell'estremità del contenitore e pulire il contenitore
Il motore del filtro funziona ma pompa l'olio lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • Collegamenti allentati della tubazione del filtro • Carta o cuscinetto del filtro ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> • Fissare tutti i collegamenti della tubazione del filtro • Cambiare la carta o il cuscinetto del filtro
Presenza di bolle nell'olio durante tutto il processo di filtraggio	<ul style="list-style-type: none"> • Contenitore del filtro non inserito completamente • Contenitore del filtro ostruito • Anello ad O danneggiato nel ricevitore della tubazione del filtro nella friggitrice 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la tubazione di ritorno della coppa di filtraggio sia inserita completamente nel ricevitore della friggitrice • Pulire la coppa e cambiare la carta o il cuscinetto • Sostituire l'anello ad O
Codice di errore controllo "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi in alto 	<ul style="list-style-type: none"> • Abbassare gli elementi nella vasca
Il motore del filtro non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Il cavo di alimentazione della vasca n. 1 non è collegato • Circuito aperto • Il pulsante di reimpostazione termica nella parte posteriore del motore della pompa è inceppato 	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire il cavo di alimentazione nella presa • L'interruttore della friggitrice è intervenuto aprendo lo sportello sinistro e si è reimpostato • Consentire al motore di raffreddarsi; rimuovere la tanica e quindi, utilizzando un cacciavite, premere con forza sul pulsante finché non scatta 

6-2. CODICI ERRORE

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

DISPLAY	CAUSA	CORREZIONE
"E-4"	Surriscaldamento scheda di controllo	Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display visualizza "E-4", la scheda di controllo si sta surriscaldando; controllare le feritoie di ventilazione su ciascun lato dell'unità per rilevare eventuali ostruzioni
"E-5"	Surriscaldamento olio	Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display mostra "E-5", sarà necessario controllare i circuiti di riscaldamento e le sonde di temperatura
"E-6A"	Sonda di temperatura aperta	Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display mostra "E-6A", la sonda di temperatura deve essere controllata
"E-6B"	Sonda di temperatura in corto	Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display mostra "E-6B", la sonda di temperatura deve essere controllata
"E-10"	Limite elevato	Lasciare raffreddare gli elementi riscaldanti (15-20 minuti) e ripristinare il limite alto premendo e rilasciando il lato sollevato dell'interruttore della vasca non in funzionamento; gli interruttori si trovano dietro lo sportello destro, di fianco alla tanica; se il limite alto non si ripristina, deve essere sostituito
		
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	Sensore di livello sinistro aperto Sensore di livello destro aperto Entrambi i sensori di livello aperti	Ruotare l'interruttore in posizione OFF, quindi ruotarlo nuovamente in posizione ON; se il display indica ancora un sensore guasto, controllare i connettori sulla scheda di controllo, controllare e sostituire il sensore se necessario
"E-21"	Recupero calore lento	Fare controllare la friggitrice da un tecnico qualificato per stabilire il corretto voltaggio per l'unità; fare controllare i contattori e l'elemento di riscaldamento; fare controllare l'eventuale presenza di cavi allentati o bruciati

6-2. CODICI ERRORE

DISPLAY	CAUSA	CORREZIONE
"E-22"	Errore riscaldamento-Nessun riscaldamento	Controllare il cavo di alimentazione e fare controllare il circuito di riscaldamento
"E-31"	Elementi in alto	Abbassare gli elementi nella vasca
"E-41", "E-46"	Errore di programmazione	Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON; se il display mostra uno di questi codici di errore, reinizializzare i controlli; se il codice di errore persiste, fare sostituire la scheda di controllo
"E-47"	Chip del convertitore analogico alimentazione da 12 volt guasta	Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON; se l'errore "E-47" persiste, fare sostituire la scheda I/O o la scheda PC
"E-48"	Errore di input del sistema	Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON; se l'errore "E-48" persiste, sostituire la scheda PC di controllo
"E-54C"	Errore di input della temperatura	Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON; se l'errore "E-54C" persiste, sostituire la scheda PC di controllo
"E-60"	La scheda PC AIF non comunica con la scheda PC di controllo	Ruotare l'interruttore su OFF, quindi di nuovo su ON; se l'errore "E-60" persiste, fare controllare il fusibile da 1,5 amp sulla scheda PC AIF; fare controllare il connettore tra le schede PC; se necessario, sostituire la scheda PC AIF o la scheda PC di controllo
"E-70C"	Ponticello mancante o scollegato nella valvola di scarico	Fare controllare il ponticello sulla scheda PC nell'interruttore interblocco di drenaggio
"E-82A"	Valvola selettiva non rilevata	Fare controllare i cavi tra la valvola selettiva e la scheda AIF
"E-82B"	Guasto valvola selettiva	Fare controllare l'interruttore "Home" sulla valvola selettiva
"E-82C"	Guasto valvola selettiva	Fare controllare i cavi tra gli interruttori "Home" e "Position" (Posizione) e la valvola selettiva; fare controllare il motore della valvola selettiva; fare controllare la catena di trasmissione
"E-82D"	Guasto valvola selettiva	Fare controllare i cavi tra gli interruttori "Home" e "Position" (Posizione) e la valvola selettiva; fare controllare il motore della valvola selettiva; fare controllare la catena di trasmissione

6-2. CODICI DI ERRORE (segue)

DISPLAY	CAUSA	CORREZIONE
“E-83”	E-83 Pressione troppo alta	Controllare il cavo di alimentazione e fare controllare il circuito di riscaldamento
“E-83A”	Pressione troppo alta vasca n. 1 durante il filtraggio	Fare controllare il sistema AIF nella vasca n. 1
“E-83B”, “	Pressione troppo alta vasca n. 2 durante il filtraggio	Fare controllare il sistema AIF nella vasca n. 2
“E-83C”	Pressione troppo alta vasca n. 3 durante il filtraggio	Fare controllare il sistema AIF nella vasca n. 3
“E-83D”	Pressione troppo alta vasca n. 4 durante il filtraggio	Fare controllare il sistema AIF nella vasca n. 4
“E-83E”	Pressione troppo alta vasca n. 5 durante il filtraggio	Fare controllare il sistema AIF nella vasca n. 5
“E-83J”	Interruttore RTI “JIB FILL” (TANICA PIENA) in posizione ON e pressione troppo alta	Fare controllare le valvole di riempimento della tanica
“E-83R”	Interruttore RTI “DISPOSE” (SMALTIMENTO) in posizione ON e pressione troppo alta	Controllare lo sgancio rapido RTI dietro la friggitrice. N. telefono RTI, se necessario: 888-796-4997
“E-93A”	24 V CC scattata	Fare controllare i motori delle valvole di scarico e della valvola selettiva



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

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

Numero Verde negli Stati Uniti
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revisionato 9-7-13

*FM07-793-G