

VELOCITY
SERIES



MANUALE DELL'OPERATORE

**FRIGGITRICE A PRESSIONE
VELOCITY SERIES™**

MODELLO

PXE-100



HENNY PENNY®
Engineered to Last

PER REGISTRARE LA GARANZIA ONLINE VISITARE WWW.HENNYPENNY.COM

Istruzioni originali

Leggere le istruzioni prima di azionare l'apparecchio

HENNY PENNY

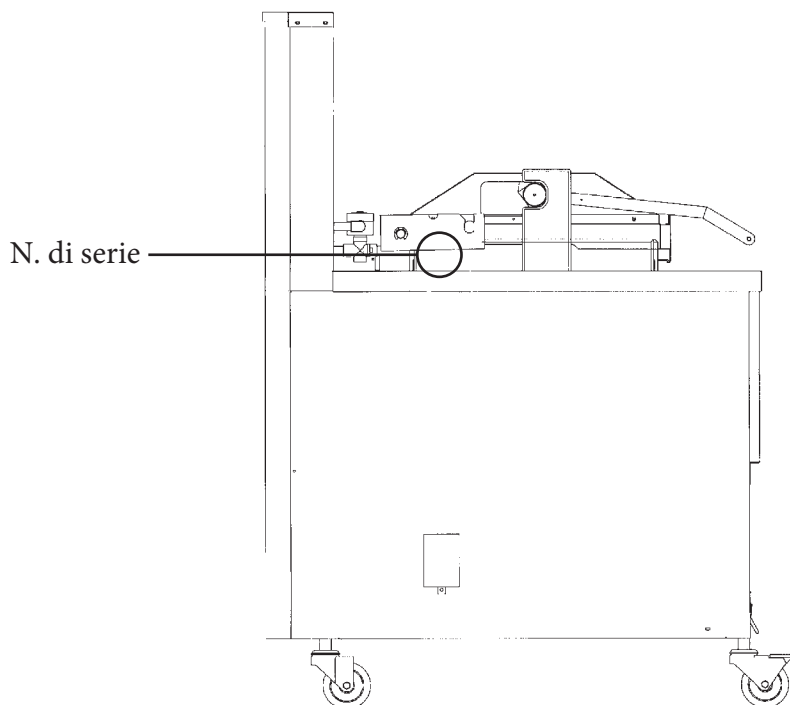
FRIGGITRICE A PRESSIONE ELETTRICA

SPECIFICHE

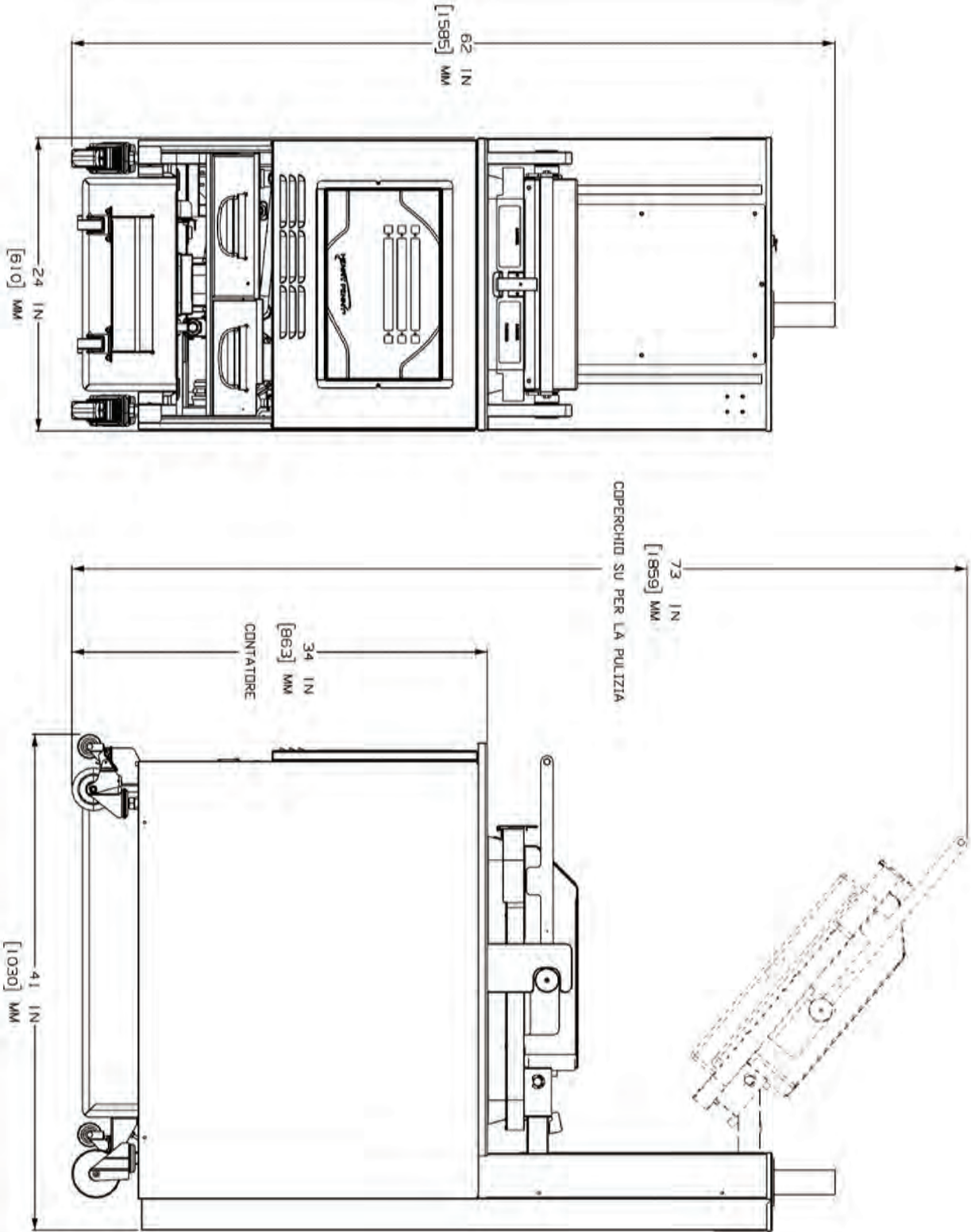
Capacità vasca di frittura	8 teste di pollo - 22 lb (10,8 kg) 76 lb di olio (34 kg)
Componenti elettrici	208 VCA, trifase, 50/60 Hz, 17 kW, 47,2 A 240 VCA, trifase, 50/60 Hz, 17 kW, 40,9 A 480 VCA, trifase, 50/60 Hz, 17 kW, 20,5 A
Riscaldamento	Due elementi ad immersione elettrici da 8.500 watt

AVVISO

Una targhetta dati, posta sulla protezione posteriore dietro il coperchio, identifica il modello di friggitrice, numero di serie, dati di garanzia e altre informazioni. Inoltre, il numero di serie è stampigliato sull'esterno del piano di lavoro. Vedere la figura sotto.



DIMENSIONI OXE-100



HENNY PENNY
FRIGGITRICE ELETTRICA A PRESSIONE 8 TESTE



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

AVVISO

Questo apparecchio non è destinato ad essere comandato attraverso un timer esterno o un telecomando separato.

AVVISO

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

SEZIONE 1. INTRODUZIONE

1-1 SICUREZZA

Le istruzioni in questo manuale sono state preparate per aiutarvi ad apprendere le procedure corrette per l'uso dell'attrezzatura. Le informazioni di particolare importanza o relative alla sicurezza sono indicate da espressioni di avviso, attenzione o avvertenza. Il loro uso è descritto di seguito.

Se si verifica un problema durante il primo uso di una nuova unità, è necessario ricontrollare la sezione Installazione del manuale dell'operatore.

Prima della risoluzione dei problemi, rileggere sempre la sezione Funzionamento del manuale dell'operatore.

Le informazioni di particolare importanza o relative alla sicurezza sono indicate da espressioni di PERICOLO, AVVISO, ATTENZIONE o AVVERTENZA. Il loro uso è descritto nel modo seguente:



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

AVVISO

AVVISO è utilizzato per evidenziare soprattutto informazioni importanti.

ATTENZIONE

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 IMMINENTE PERICOLOSA CHE SE NON EVITATA, PROVOCHERÀ MORTE O GRAVI LESIONI PERSONALI.

**1-1.
SICUREZZA
(SEGUE)**



Simbolo di massa equipotenziale



Simbolo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)



O



Simboli di rischio scariche elettriche



O



Simboli di superfici calde

**1-2.
MANUTENZIONE
E CURA**

Come tutte le altre attrezzature Henny Penny, l'unità richiede cura e manutenzione. I requisiti per la manutenzione e la pulizia sono contenuti in questo manuale e devono essere una parte normale del funzionamento dell'unità.

**1-3.
ASSISTENZA**

Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare il numero +1 800 417 8405 (numero verde negli Stati Uniti) o +1 937 456 8405 per comunicare con l'assistenza tecnica Henny Penny.

SEZIONE 2. DISIMBALLAGGIO / INSTALLAZIONE

2-1. INTRODUZIONE

Questa sezione fornisce le istruzioni di disimballaggio e installazione.

AVVISO

- Annotare i danni di spedizione in presenza dell'agente di consegna, e firmare la dichiarazione in sua presenza.
- L'installazione di questa unità deve essere affidata a un tecnico competente.

2-2. DISIMBALLAGGIO

AVVERTENZA

- **Prestare attenzione quando si movimentano la friggitrice, per evitare lesioni personali. La friggitrice può pesare circa 877 lb (398 kg).**
- **Non perforare la friggitrice con alcun oggetto come trapani o viti, poiché i componenti potrebbero danneggiarsi o costituire il rischio di scosse elettriche.**

ATTENZIONE

Per evitare lesioni personali, tutti i contrappesi devono essere installati e fissati prima di tentare di sbloccare il coperchio.

1. Tagliare e rimuovere le bande metalliche dallo scatolone.
2. Rimuovere il coperchio dello scatolone e sollevare il cartone principale dalla friggitrice.
3. Rimuovere i supporti di imballaggio angolari (4).
4. Tagliare la pellicola che avvolge la scatola e rimuoverla dalla parte superiore del coperchio della friggitrice.
5. Tagliare e rimuovere le bande metalliche tenendo la friggitrice sul pallet.
6. Rimuovere la friggitrice dal pallet. Vedere il metodo di scaricamento descritto nella sezione 6.

**2-2.
DISIMBALLAGGIO
(SEGUE)**



Non far cadere i contrappesi, onde evitare lesioni personali. Ogni contrappeso pesa circa 20 lb (9 kg) ciascuno.

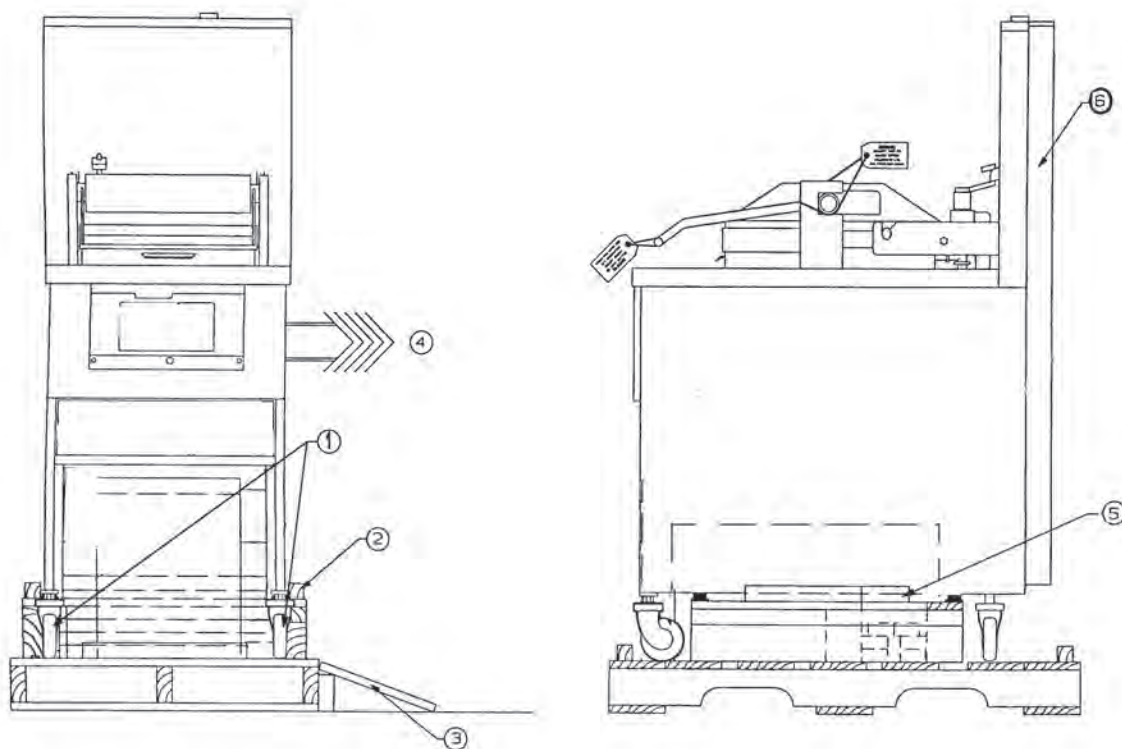
7. Rimuovere i contrappesi dal pallet, che sono fissati al pallet, sotto la friggitrice.
8. Rimuovere il coperchio di servizio posteriore.
9. Caricare i sei pesi nel gruppo contrappeso. Vedere pagina 7.
10. Richiudere il coperchio di servizio posteriore.



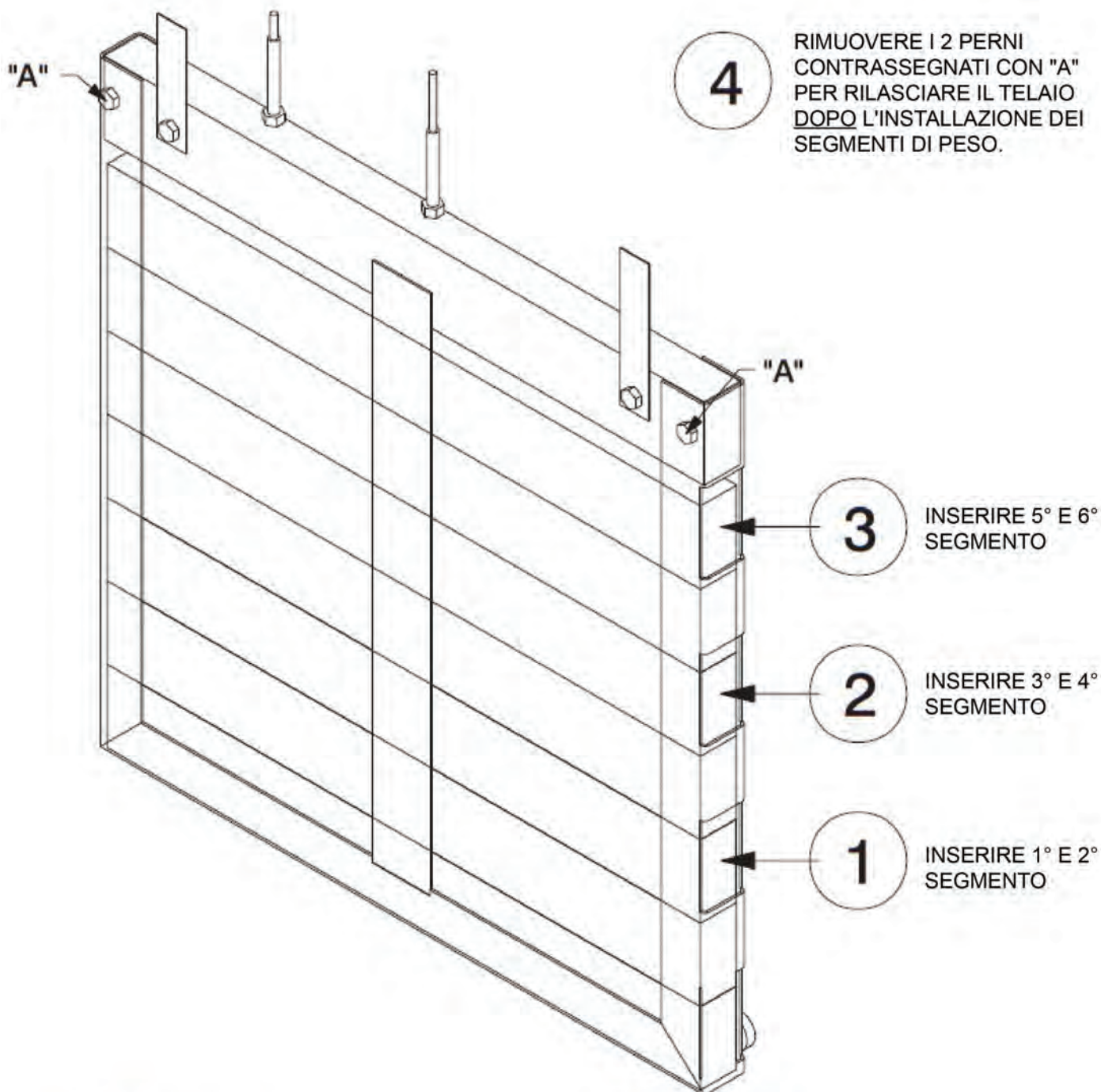
Per evitare lesioni personali e garantire il funzionamento sicuro dell'unità, il coperchio di servizio posteriore deve essere installato.

11. Tagliare le etichette di sicurezza dal gruppo coperchio. Il coperchio può essere sbloccato.
12. Rimuovere gli accessori dall'interno della coppa di drenaggio.
13. Togliere la carta di protezione dal vano della friggitrice. Pulire la superficie esterna con un panno morbido.

Scarico su rampa



1. Le ruote anteriori sono fisse in posizione di marcia.
2. Scalzare la rotaia su entrambi i lati del pallet.
3. Sostenere una rampa per ciascuna ruota sul lato selezionato.
Se non viene utilizzata una rampa, poggiare le ruote del lato prescelto a terra e passare al punto 4.
4. Inclinare e far rotolare l'unità dal pallet sulla rampa (se disponibile). Le ruote anteriori scivoleranno sulla rampa.
Tirare il pallet da sotto l'unità e adagiare l'unità a terra.
5. Rimuovere i pesi dal pallet.
6. Rimuovere il coperchio posteriore. Rimuovere il coperchio posteriore i segmenti di peso devono essere installati secondo le istruzioni contenute prima di tentare di sganciare il coperchio.



PER EVITARE LESIONI PERSONALI, TUTTI I SEGMENTI DEVONO ESSERE INSTALLATI E ASSICURATI AL TELAIO PRIMA DI TENTARE DI SGANCIARE IL COPERCHIO.



- **OGNI SEGMENTO PESO PESA CIRCA 20 LB (9,0 KG)**
- **TUTTI I SEGMENTI SONO IDENTICI**

99621P0

**2-3.
SELEZIONE
DELLA POSIZIONE**

La posizione corretta per la friggitrice è molto importante per il funzionamento, la velocità e la praticità d'uso. 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 riscontrano 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. Accanto alla friggitrice, devono essere predisposti tavoli di appoggio e contenitori di scarto. La massima efficienza si realizza creando un flusso di lavoro in linea retta, cioè partendo dal crudo a un'estremità fino al prodotto finito all'altra. L'ordine dell'assemblaggio può essere spostato senza compromettere troppo l'efficienza.

Per una corretta assistenza della friggitrice, è necessario lasciare 24 pollici (60,96 cm) di spazio libero su tutti i lati. L'accesso per la manutenzione avviene rimuovendo un pannello laterale.

ATTENZIONE

RISCHIO DI INCENDIO

Per evitare la possibilità di un incendio e di rovinare gli alimenti, l'area sotto la friggitrice non deve essere usata per conservare i prodotti.

AVVERTENZA

RISCHIO DI USTIONI

Per evitare ustioni gravi dovute agli spruzzi dell'olio caldo, posizionare e installare la friggitrice in modo da evitare che si rovesci o ribalti. I lacci di fissaggio possono essere utili per la stabilizzazione.

**2-4.
LIVELLAMENTO
DELLA
FRIGGITRICE**

Per il corretto funzionamento, la friggitrice deve essere a livello, da un lato e dal davanti al retro. Poggiare la livella sulle aree pianeggianti attorno al collare della vasca di frittura.

PERICOLO

**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.**

2-5. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

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

AVVISO

La ventilazione deve essere conforme alle norme locali, statali e nazionali. Consultare i vigili del fuoco o un'autorità competente.

2-6. REQUISITI ELETTRICI

La friggitrice elettrica richiede un servizio a 208, 240 o 480 volt, trifase, 50/60 Hertz. Il cavo di alimentazione può essere già fissato alla friggitrice o fornito al momento dell'installazione. Controllare la targhetta dati per determinare la corretta alimentazione.



Questa friggitrice deve essere collegata in modo adeguato e sicuro all'impianto di messa a terra onde evitare scosse elettriche. Fare riferimento ai codici elettrici locali per le procedure corrette per il collegamento a terra (messa a terra), o in assenza di tali codici al Codice Elettrico Nazionale, ANSI/NFPA Nr.70 (edizione corrente).
In Canada, tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati ai sensi CSA C22.1, Canadian Electrical Code, parte 1 e/o i codici locali.
Al fine di evitare eventuali scariche elettriche, l'apparecchio deve essere munito di un interruttore differenziale esterno che disconnetta tutti i collegamenti non collegati con la terra (senza messa a terra).
L'interruttore principale della friggitrice non disconnette tutti i collegamenti della linea.

Un interruttore di disconnessione separato che soddisfa le condizioni di sovratensione di categoria III e con fusibili di corretta capacità o interruttori automatici deve essere installato in una posizione comoda tra la friggitrice e la fonte di alimentazione. 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.

**2-7.
REQUISITI
ELETTRICI
INTERNAZIONALI**

Le unità destinate all'uso al di fuori degli Stati Uniti possono non essere fornite con il cavo di alimentazione già inserito, a causa delle diverse norme di cablaggio. Le friggitrici sono fornite dalla fabbrica cablate per un servizio a 200, 240, 380 e 415 volt, trifase, 50 Hertz. Una morsettiera è montata all'interno della friggitrice per il cablaggio del cavo.

AVVISO

- Le unità CE richiedono un conduttore di sezione minima di 4 mm collegato alla morsettiera. Se viene utilizzato un cavo di alimentazione flessibile, deve essere di tipo HO7RN.
- 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.
- 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.



(SOLO PER APPARECCHIATURE CON MARCHIO CE!) Per evitare il rischio di scossa elettrica questo apparecchio deve essere a contatto con altri apparecchi o altre superfici metalliche toccabili in prossimità di questo apparecchio, con un conduttore equipotenziale. Questo apparecchio è dotato di un capocorda equipotenziale adibito a questo scopo. Il capocorda equipotenziale è contrassegnato con il seguente simbolo



PREVENZIONE DELL'EBOLLIZIONE NELLE FRIGGITRICI HENNY PENNY



IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE TRABOCCHI D'OLIO DALLA VASCA CHE POTREBBERO CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDI E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

- **L'OLIO PUÒ ESSERE AGITATO SOLO DURANTE LA PROCEDURA DI AVVIO MATTUTINA. NON AGITARE L'OLIO IN ALTRI MOMENTI.**
- **RIMUOVERE TUTTI I CICCIOLE DALLE SUPERFICI DELLA VASCA DI FRITTURA DURANTE LA PULIZIA.**
- **ASSICURARSI CHE LA FRIGGITRICE SIA A LIVELLO.**
- **ASSICURARSI CHE L'OLIO NON SUPERI MAI LA LINEA DI PIENO SUPERIORE.**
- **ASSICURARSI CHE LA VALVOLA DI CONTROLLO DEL GAS E I BRUCIATORI SIANO REGOLATI CORRETTAMENTE. (SOLO UNITÀ A GAS)**
- **UTILIZZARE LE DIMENSIONI DI CARICO DEL PRODOTTO RACCOMANDATE (MAX 24 LB O 10 KG).**

PER ULTERIORI INFORMAZIONI SU QUESTE ISTRUZIONI, FARE RIFERIMENTO AL MANUALE DI SERVIZIO HENNY PENNY E ALLA LIBRERIA STANDARD DI KFC.

PER ASSISTENZA CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA HENNY PENNY AL NUMERO

+1 800 417 8405

OPPURE

+1 937 456 8405

SEZIONE 3. FUNZIONAMENTO

3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE



Articolo n.	Descrizione	Funzione
1	Canna fumaria	Alloggia la stazza lorda. Rilascia il vapore sotto pressione
2	Serbatoio olio fresco	Rabocca la vasca di frittura con olio fresco quando basso
3	Interruttore generale	Accende/spegne l'unità
4	Coppa condensa	Serbatoio che accumula la condensa in eccesso che drena dalla vasca di frittura
5	Coppa di drenaggio olio	L'olio è vuotato in questa coppa e quindi viene pompato attraverso i filtri per contribuire a prolungarne la durata

**3-2.
PRESENTAZIONE
DEL CONTROLLO**

Questa sezione offre una descrizione della scheda di controllo e spiega tutti i pulsanti, display e le caratteristiche.

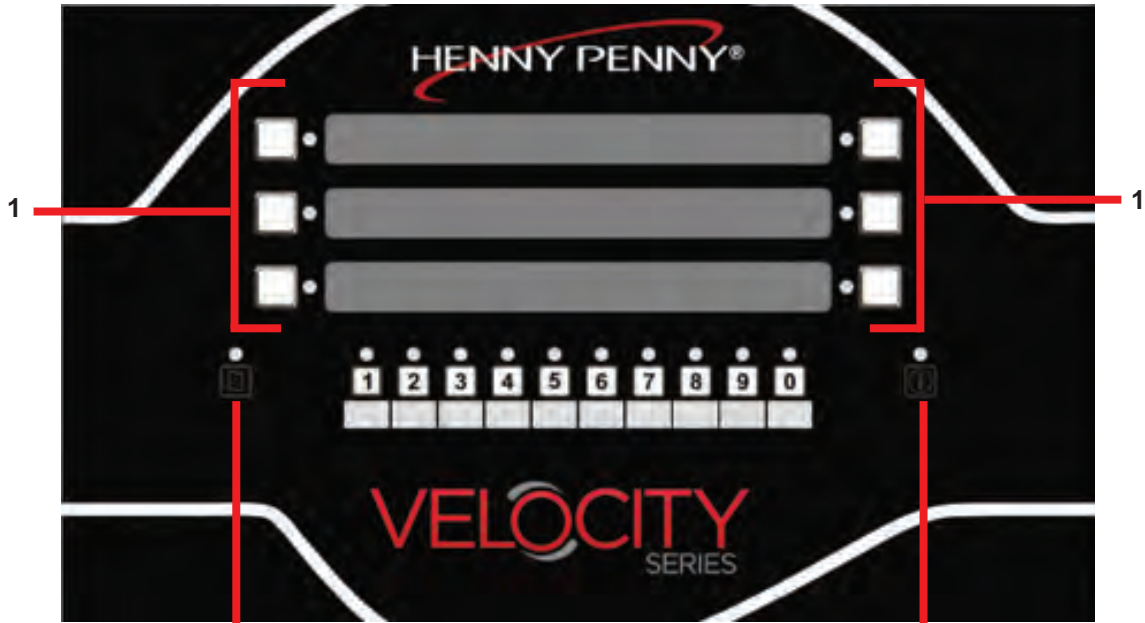


Figura 3-1



Figura 3-2

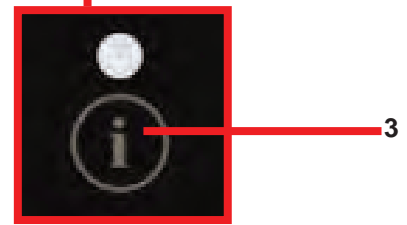


Figura 3-3

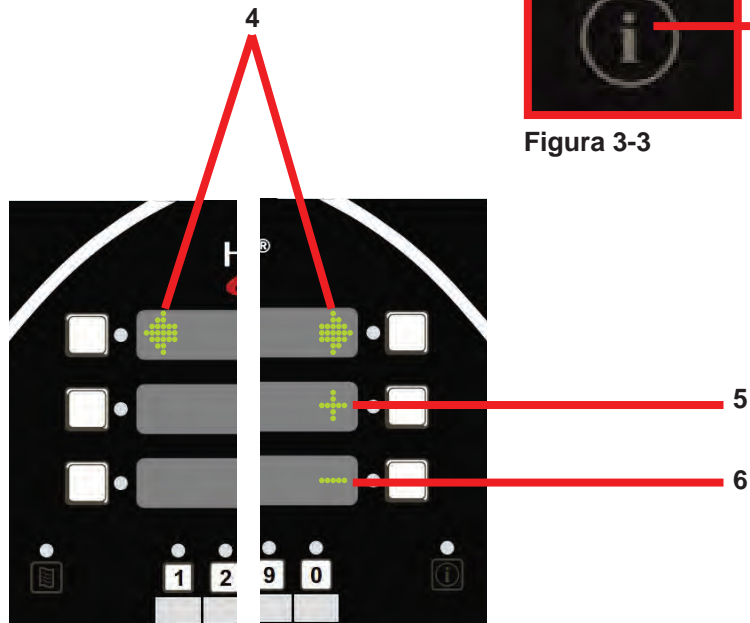


Figura 3-4

**3-2.
PRESENTAZIONE
DEL CONTROLLO
(SEGUE)**

Fig.	Articolo n.	Descrizione	Funzione
3-1	1	Pulsanti	Quando la spia accanto al pulsante è accesa, indica che questo pulsante ha un prodotto o un'azione che può essere eseguita alla sua pressione.
3-2	2	Pulsante di menu	Tenendo premuto questo pulsante si dà accesso al menu "MAIN" (Principale) che include funzioni come filtro, modalità info e programmazione.
3-3	3	Pulsante info	<ul style="list-style-type: none"> • Premere questo pulsante per visualizzare la pressione e la temperatura • Premere questo pulsante due volte per attivare la funzionalità "WIPE" (Asciugare) • Premere questo pulsante tre volte per visualizzare le informazioni "LAST FILTER" (Ultimo Filtro)
3-4	4	Frecce	Quando viene visualizzata una freccia, indica che esiste un'altra schermata od opzione. Per accedere all'opzione/schermata successiva, premere il pulsante accanto alla freccia desiderata.
3-4	5	Display +	<p>Il segno più viene visualizzato quando il valore di tempo/temperatura/lettere può essere modificato. Premendo il pulsante accanto al segno + aumenterà il valore.</p> <p>Nel manuale sarà rappresentata come: +</p>
3-4	6	Display -	<p>Il segno meno viene visualizzato quando il valore di tempo/temperatura/lettere può essere modificato. Premendo il pulsante accanto al segno - diminuirà il valore.</p> <p>Nel manuale sarà rappresentata come: -</p>

**3-3.
OPZIONI DI
VISUALIZZAZIONE**

Questa sezione descrive le tre (3) opzioni di visualizzazione di questo apparecchio. Le tre opzioni sono elencate di seguito:

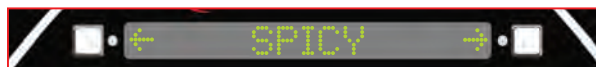
- 4+TITLE (4+Titolo)
- 5+NEXT (5+Avanti)
- 6 ITEMS (6 Articoli)

Per modificare l'opzione di visualizzazione, vedere la sezione PROGRAMMA SPECIALE.

**3-4.
OPZIONE 4+TITLE**

L'opzione 4+TITLE (4+Titolo) mostra fino a quattro elementi da cuocere insieme al titolo del menu particolare.

In un menu di cottura, il titolo del menu verrà visualizzato nella sezione superiore.



Premendo uno dei due pulsanti freccia permetterà di scorrere a destra o sinistra tra le opzioni di menu.



Premendo il pulsante accanto all'elemento che si desidera cucinare si inizia il processo di riscaldamento. "DROP >" (Calo) verrà visualizzato quando l'unità è pronta per cucinare l'elemento selezionato.

**3-5.
OPZIONE 5+NEXT**



L'opzione 5+NEXT (5+Avanti) mostra fino a cinque elementi da cuocere, insieme a un pulsante che scorre al menu di cottura successivo.

Tutte le opzioni di cottura vengono visualizzate sullo schermo con quello in basso a destra con nome "next>" (Avanti). Premendo il pulsante accanto a "next>" (Avanti) accederà al successivo set di opzioni di cottura.

**3-6.
OPZIONE 6 ITEMS**



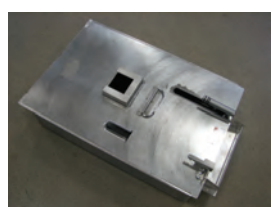
L'opzione 6 ITEM (6 Articoli) consente di controllare tutte i sei elementi del menu di cottura. Se esiste più di un menu, l'utente deve programmare i link di navigazione agli altri menu.

Se vi sono più di 6 prodotti da cuocere e questa opzione è selezionata, uno dei pulsanti deve essere designato come link a un sottomenu o quelle opzioni non saranno accessibili in questa opzione.



Vedere la sezione Programmazione per informazioni sull'impostazione dei menu.

**3-7.
MONTAGGIO
DELLA COPPA
DI SCARICO**



1. Inserire un involucro filtro sul retino in modo che la spina sporga attraverso il foro.

AVVISO

Durante il montaggio, assicurarsi di applicare olio a tutti gli O-ring per lubrificare e prevenire rotture e perdite.

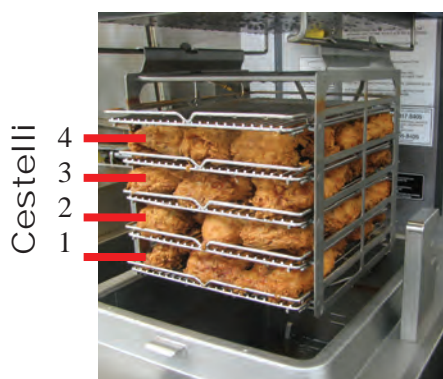
2. Inserire le due morse alle estremità del gruppo retino del filtro con i manici rivolti nella stessa direzione della spina.
3. Posizionare il retino del filtro nella parte inferiore della coppa di scarico con lato della spina in alto.
4. Allineando il foro del tubo di prelievo con la spina del retino del filtro, premere il tubo verso il basso.
5. Posizionare il tubo di prelievo in modo che le guide si inseriscano nelle tacche situate sul supporto nella parte anteriore della coppa. Premere il tubo di prelievo per confermare che sia completamente inserito sulla spina del retino del filtro e nel supporto.

6. Collocare il vassoio raccogli-briciole nella coppa di scarico in modo che le gambe si divarichino sul retino del filtro.
7. Inserire il coperchio sulla coppa di scarico.
8. Inserire la coppa di scarico e bloccarla in posizione utilizzando il nottolino.
9. Per rimuovere la coppa di scarico per la pulizia, seguire la procedura inversa.

**3-8.
CONSIGLI PER
I CESTELLI DI
PRODOTTO**

La posizione bassa deve essere evitata con piccoli carichi, perché è più vicina alla zona fredda. (L'olio è più freddo in fondo alla vasca di frittura e più caldo nella parte alta). Con carichi più elevati, tuttavia, in genere la turbolenza nell'olio è sufficiente perché il cestello inferiore riceva abbastanza calore.

La posizione alta deve essere evitata per carichi piccoli a causa della copertura insufficiente di olio. Con carichi maggiori, il cestello superiore ha una buona copertura di olio perché il volume di prodotto nei cestelli inferiori alza il livello totale dell'olio.



Completamente caricato con 8 teste (4 cestelli usati)

8 teste: Caricare i quattro cestelli come mostrato.

6 teste: Caricare solo i cestelli 1, 2 e 3.

4 teste: Caricare solo i cestelli 2 e 3.

2 teste: Caricare solo il cestello 2.

3-9. FUNZIONAMENTO COPERCHIO



- **IL COPERCHIO DEVE ESSERE COMPLETAMENTE AGGANCIATO PRIMA DI INIZIARE IL CICLO DI COTTURA O L'OLIO SOTTO PRESSIONE E IL VAPORE POSSONO FUORIUSCIRE PROVOCANDO GRAVI USTIONI.**
- **PER EVITARE GRAVI LESIONI PERSONALI, NON AZIONARE L'UNITÀ SENZA COPERCHIO E SE NON TUTTI I COMPONENTI SONO STATI INSTALLATI.**
- **PER EVITARE GRAVI LESIONI PERSONALI, NON MANOMETTERE QUALSIASI COMPONENTE DEL MECCANISMO DI CHIUSURA DEL COPERCHIO.**

Per chiudere il coperchio:

1. Abbassare il coperchio fino a chiuderlo in posizione.
2. Tirare la maniglia del coperchio in avanti finché non si arresta.
3. Sollevare la maniglia del coperchio finché non si arresta.
4. Spostare la maniglia del coperchio verso di sé finché non si arresta.
5. Abbassare la maniglia, bloccando il coperchio in posizione.

**3-9.
FUNZIONAMENTO
COPERCHIO
(SEGUE)**



NON SOLLEVARE LA MANIGLIA O APRIRE IL COPERCHIO A FORZA PRIMA CHE SCATTI L'ALLARME DI CONTROLLO E CHE LAMPEGGI "DONE" SUL DISPLAY.

Per aprire il coperchio:

1. Sollevare delicatamente la maniglia finché non si arresta.
2. Spingere la maniglia indietro finché non si arresta.

ATTENZIONE

Abbassare la maniglia prima di tentare di sollevare il coperchio, per non danneggiare il coperchio.

3. Abbassare la maniglia.
4. Spingere la maniglia all'indietro.
5. Sganciare la chiusura anteriore e sollevare il coperchio.

AVVISO

Se il coperchio è difficile da aprire, non usare la friggitrice e chiamare l'assistenza. I cavi devono essere sostituiti.

3-10. AVVIO

Se l'olio è inferiore a 180°F (82°C), con l'interruttore principale in posizione ON, il display lampeggia "START UP" (Avviare) "AUTO-MELT" (Auto-Fusione). L'olio si riscalda lentamente per evitare che si bruci. Il riscaldamento si spegne e accende per assicurare la lenta fusione dell'olio. Quando la temperatura dell'olio raggiunge 215°F (102°C), la modalità Auto-Melt termina e inizia la friggitrice inizia a riscaldarsi fino alla temperatura Auto-Mix di 360°F (182°C).

Durante l'avvio, il display informerà l'utente mediante la visualizzazione di un grafico a barre per rappresentare le fasi del processo di avvio. Queste fasi sono le seguenti:

- **Melt ("Mlt")**-Modalità Auto-Melt.
- **Mix ("Mix")**-Filtro automatico per garantire che l'olio sia miscelato per evitare punti freddi.
- **Top Off ("Top")**-Verifica che il livello dell'olio sia ari al contrassegno corretto. Se l'unità rileva che il livello dell'olio è basso, verrà eseguito un ciclo Auto-Top Off.
- **Polish ("Pol")**-L'unità eseguirà un ciclo di rigenerazione.



Durante ogni fase, il grafico a barre si riempirà via via che ogni fase si avvicina al completamento. La durata di ogni fase dipende dalla temperatura dell'olio all'avvio iniziale e dai setpoint definiti per l'unità.

Una volta completato l'avvio, il display visualizzerà il menu principale ed è pronta per il funzionamento.

3-11. RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO OLIO



Il serbatoio di olio fresco si rabbocca automaticamente al massimo quando la vasca di frittura rileva che il livello dell'olio è basso. L'utente deve aggiungere olio fresco al serbatoio come necessario. NON aggiungere olio fresco direttamente alla vasca di frittura.

1. Estrarre il serbatoio dell'olio fresco dalla parte anteriore della friggitrice.
2. Aprire il coperchio e individuare i contrassegni sulla parete interna del serbatoio.
3. Utilizzando olio fresco, riempire il serbatoio fino ai contrassegni all'interno del serbatoio.
4. Chiudere il coperchio e reinserirlo in posizione.

Se il serbatoio dell'olio fresco è basso o è vuoto, il display visualizzerà "FILL OIL TANK" (Riempire il serbatoio dell'olio) e l'immagine a sinistra nel display centrale lampeggerà per rappresentare la posizione del serbatoio sulla friggitrice.



Questo messaggio viene visualizzato quando l'unità tenta di rabboccare l'olio tre volte e ha esito negativo.

Seguire i passaggi precedenti per riempire il serbatoio. Una volta che il serbatoio è pieno, premere il pulsante accanto a "✓OK".

3-12. SERBATOIO DI CONDENSA



La condensa in eccesso della pentola si vuota nel serbatoio di condensa. Il serbatoio è dotato di un forellino per indicare quando il serbatoio è pieno e deve essere svuotato.

Per svuotarlo, estrarre completamente il serbatoio di condensa dall'unità e svuotarlo in uno scarico o un lavello.

Reinserirlo nella friggitrice dopo averlo svuotato.

**3-13.
MOTORE
DELLA POMPA
FILTRAGGIO
PROTETTORE-
RESET MANUALE**

Il motore della pompa di filtraggio è dotato di un pulsante di reset manuale situato sulla parte posteriore. Attendere circa 5 minuti prima di tentare di ripristinare questo dispositivo di protezione per consentire al motore di raffreddarsi. Rimuovere la coppa condensa per rivelare il pulsante di reset. Non è facile azionare il reset, si può utilizzare un cacciavite per aiutare nell'operazione.



Per evitare ustioni causate da spruzzi d'olio, girare l'interruttore principale di alimentazione dell'unità nella posizione OFF (Spento) prima di reimpostare il dispositivo di protezione del motore della pompa di filtraggio a reset manuale.

**3-14.
PROGRAMMA DI
MANUTENZIONE
NORMALE**

Come per tutti i dispositivi di lavorazione per alimenti, la friggitrice a pressione Henny Penny richiede cura e manutenzione. La tabella seguente fornisce un riepilogo della manutenzione programmata. I paragrafi seguenti forniscono le procedure per la manutenzione preventiva che l'operatore deve eseguire.

Procedura	Frequenza
Cambio olio.....	Come indicato
Cambio involucro filtro	Giornaliera
Pulizia della vasca di frittura.....	Giornaliera
Pulizia dei Nylatron	Mensile - Vedere Manutenzione preventiva
Lubrificare le ruote di trasporto	Annuale - Vedere Manutenzione preventiva
Pulizia del gruppo di stazza lorda	Mensile - Vedere Manutenzione preventiva
Ispezionare i cavi di contrappeso.....	Annuale - Vedere Manutenzione preventiva

Questa unità è dotata di una modalità WIPE (Asciugare). Questa modalità dà 10 secondi per ripulire la scheda di controllo da eventuali detriti senza attivare i pulsanti.



1. Premere (i) due volte.
2. Premere il pulsante accanto a \checkmark per confermare.
3. La scheda di controllo inizierà un conto alla rovescia di 10 secondi.
4. Quando i 10 secondi scadono, il controllo tornerà alla schermata precedente.

**3-15.
RIEMPIMENTO
INIZIALE OLIO**

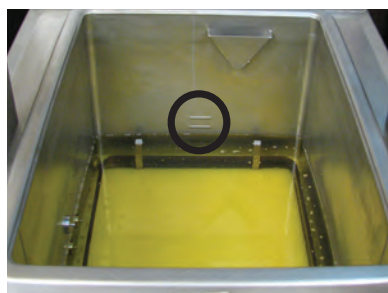
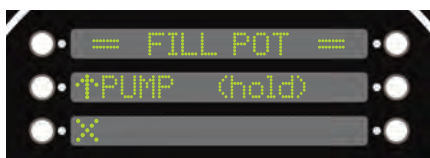
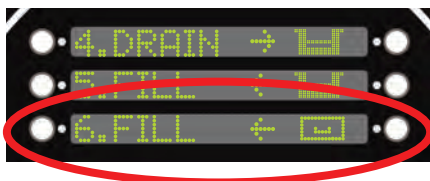


Figura 3-3

ATTENZIONE

Il livello dell'olio deve essere sempre sopra gli elementi di riscaldamento quando la friggitrice è in riscaldamento e gli indicatori di livello sul retro della friggitrice (Figura 3-3). Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare un incendio e/o danni alla friggitrice.

Prima di riempire la vasca di frittura, le linee di olio devono essere spurgate per garantire che l'acqua e l'olio sporco siano eliminati.

1. Accedere a "FILTER MENU" (sezione 3-19 ISTRUZIONI FILTRO).
2. Selezionare "6. FILL FROM OIL TANK" (Riempire il serbatoio dell'olio).
3. Tenere premuto il pulsante "FILL" (Riempire) fino a quando l'olio fresco entra nella vasca. Rilasciare il pulsante.
4. Utilizzare un asciugamano per pulire la vasca dall'acqua e dall'olio sporco.
5. Si raccomanda l'uso di un olio per frittura di alta qualità nella friggitrice a pressione. Alcuni oli di basso grado hanno un elevato contenuto di umidità e causano formazione di schiuma e ribolliscono.

AVVERTENZA
RISCHIO DI USTIONI

Per evitare gravi ustioni versando olio bollente nella friggitrice, indossare guanti e fare attenzione a evitare gli spruzzi.

6. Il modello elettrico richiede 76 lb (34,5 kg) di olio. La friggitrice dispone di 2 linee di indicazione di livello incise sulla parete posteriore della friggitrice che mostrano quando l'olio riscaldato è al livello corretto. Figura 3-3.
7. L'olio freddo deve essere riempito fino all'indicatore più basso.

PERICOLO
RISCHIO DI FUORIUSCITA

ASSICURARSI CHE L'OLIO NON SUPERI MAI LA LINEA DELL'INDICATORE DI LIVELLO SUPERIORE. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE TRABOCCHI D'OLIO DALLA VASCA CHE POTREBBERO CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDI E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

**3-16.
FUNZIONAMENTO
DI BASE**

Attenersi alla procedura di seguito all'avvio iniziale della friggitrice e ogni volta che la friggitrice è riavviata dopo una condizione a freddo o di arresto. Queste sono le istruzioni di base, di carattere generale.



NON SOVRACCARICARE O PORRE IL PRODOTTO CON CONTENUTO DI UMIDITÀ ESTREMO NEI CESTELLI. 24 LB (10,9 KG) È LA QUANTITÀ MASSIMA DI PRODOTTO PER VASCA. 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.

1. Assicurarsi che la vasca sia riempita fino al livello idoneo di olio, all'indicatore di livello inferiore.
2. Portare l'interruttore GENERALE nella posizione ON.
3. Consentire alla friggitrice di riscaldarsi fino al setpoint.

AVVISO

Premere il pulsante (i) per vedere il setpoint e la vera temperatura dell'olio.

AVVISO

I cicli di riscaldamento accesi e spenti sono di 10° prima della temperatura impostata, per aiutare a prevenire il superamento della temperatura impostata (controllo proporzionale).

4. Selezionare il pulsante di prodotto e lasciare che la temperatura raggiunga il setpoint. Una volta raggiunta la soglia, il display visualizzerà "DROP" (Calo).
5. Prima di caricare il prodotto sui cestelli, abbassare i cestelli nell'olio bollente per evitare che il prodotto si appiccichi ai cestelli.
6. Far scorrere i cestelli di prodotti impanati nel carrello sul coperchio, partendo con il piano basso, per prevenire il danneggiamento del prodotto.
7. Abbassare e bloccare il coperchio e premere il pulsante di avvio.

**3-16.
FUNZIONAMENTO
DI BASE
(SEGUE)**

8. Alla fine del ciclo, la pressione inizia lo sfiato automatico, suona un allarme e sul display appare "DONE" (Fatto). A questo punto, premere il pulsante "DONE" (Fatto).
9. Sganciare e sollevare il coperchio con attenzione.
10. Utilizzando le maniglie del cestello, rimuovere i cestelli di prodotto dal carrello, partendo dal cestello superiore.

**3-17.
CURA DELL'OLIO**



ATTENERSI ALLE ISTRUZIONI SEGUENTI PER EVITARE CHE L'OLIO FUORIESCA DALLA VASCA DI FRITTURA CHE POTREBBE CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDIO E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

1. Per proteggere l'olio quando la friggitrice non è utilizzata nell'immediato, la friggitrice deve essere posta in Modalità di raffreddamento selezionando un menu di prodotto.
2. La frittura di prodotti impanati richiede filtraggio per tenere l'olio pulito.
3. Il corretto livello di olio viene mantenuto automaticamente. Consultare la sezione Riempimento del serbatoio dell'olio per le procedure di riempimento del serbatoio di olio fresco.
4. Non sovraccaricare i cestelli con il prodotto (24 lb (9,5 kg) massimo) o porre il prodotto con contenuto di umidità estremo nei cestelli.

**3-18.
MENU PRINCIPALE**



Il menu principale viene attivato tenendo premuto il pulsante Menu (in basso a sinistra del controllo). Una volta che il menu si attiva, rilasciare il pulsante.

Le opzioni del menu principale vengono visualizzate come segue:

1. FILTER (FILTRO)
2. INFO MODE (MODO INFO)
3. USB/DATA (USB/DATI)
4. PROGRAM (PROGRAMMA)
5. CLOCK SET (IMP OROLOGIO)
- x. EXIT MENU (MENU ESCI)

**3-19.
ISTRUZIONI PER IL
FILTRAGGIO**

PERICOLO

RISCHIO DI FUORIUSCITA


CON L'USO PROLUNGATO, IL PUNTO DI INFIAMMABILITÀ DELL'OLIO SI RIDUCE. GETTARE L'OLIO SE PRESENTA SEGNI DI FUMO ECCESSIVO O SCHIUMA PER EVITARE GRAVI USTIONI, LESIONI PERSONALI, INCENDIO E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

La friggitrice elettrica 8 teste Henny Penny esegue automaticamente un ciclo di rigenerazione durante l'avvio mattutino, filtrando automaticamente l'olio dopo ogni ciclo di cottura e richiede la manutenzione quotidiana del filtro ogni giorno, dopo l'orario di punta del pranzo ed a fine giornata.

Filtrare l'olio immediatamente a seguito del Ciclo di cottura quando la temperatura dell'olio è in Modalità di raffreddamento.

ATTENZIONE

Scaricare l'olio a 250°F (121°C) o meno. Le temperature più alte causano la bruciatura di ciccioli sulle superfici della vasca di frittura in acciaio dopo che l'olio è stato scaricato.

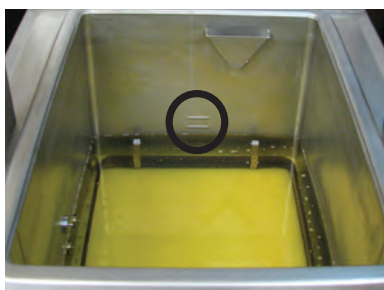
1. Tenere premuto  finché il display visualizza *MAIN*.
2. Premere 1 per accedere al menu "Filter" (Filtro). Utilizzare i pulsanti accanto alle frecce sul display per accedere al successivo set di opzioni.
3. Premere di nuovo il pulsante menu per passare al successivo set di opzioni.



Opzioni filtro:

1. QUICK (VELOCE)
2. DAILY (GIORNALIERO)
3. POLISH (RIGENERA)
4. DRAIN TO PAN (SCARICA IN VASCA)
5. FILL FROM PAN (RIEMPI DA VASCA)
6. FILL FROM OIL TANK (RIEMPI DA SERB OLIO)
7. DISPOSE (SMALTIMENTO)
8. CLEAN-OUT (PULITURA)
9. FILL FROM BULK (RIEMPI DA SFUSO)
- x. EXIT MENU (MENU ESCI)

**3-19.
ISTRUZIONI PER IL
FILTRAGGIO
(SEGUE)**



Filtraggio rapido

L'opzione 1 consente di eseguire un rapido filtraggio dell'olio. Dopo ogni ciclo di cottura, la friggitrice eseguirà automaticamente un filtraggio rapido. Si può scegliere un ciclo di filtraggio in qualsiasi momento selezionando questa opzione.

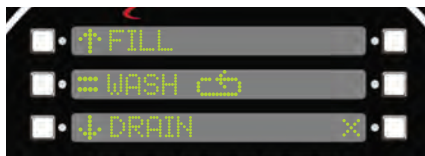
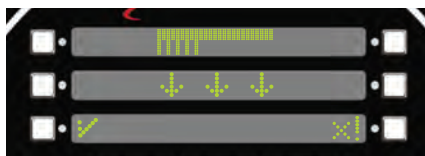
1. Dopo aver premuto 1 per "QUICK FILTER" (Filtraggio rapido), apparirà sul display un messaggio di conferma. È possibile annullare premendo il pulsante accanto alla X o confermare premendo il pulsante accanto a √.
2. Dopo aver confermato, lo scarico si aprirà automaticamente per iniziare a scolare l'olio. Il display visualizza le frecce che puntano verso il basso a indicare lo scolo.

AVVISO

Durante questo ciclo di filtraggio, l'olio non sarà scaricato completamente. Viene mantenuto un livello costante durante il filtraggio. Il display visualizza le frecce verso l'alto e il basso con una sequenza di luci, per indicare che è ancora in fase di filtraggio.

3. Dopo pochi istanti, lo scarico si chiuderà e l'olio verrà restituito nella vasca di frittura. Quando è prossimo a pieno, il display emetterà un suono e un timer inizierà il conto alla rovescia in basso a sinistra. Il display visualizza le frecce verso l'alto per indicare che sta riempiendo la vasca.
4. In alcune circostanze, la friggitrice potrebbe non rilevare l'olio restituito alla vasca di frittura e potrebbe chiedere conferma.
5. Controllare il livello dell'olio per confermare tutto l'olio sia stato restituito alla vasca di frittura. Se l'olio è al contrassegno di livello corretto all'interno della vasca di frittura, premere "YES" (Sì). Se non è al contrassegno di livello corretto, premere "NO" (No) e continuare il pompaggio.

**3-19.
ISTRUZIONI PER IL
FILTRAGGIO
(SEGUE)**

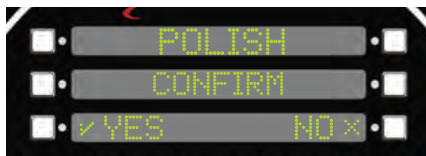


Filtraggio giornaliero

L'opzione 2 consente di eseguire un filtraggio giornaliero dell'olio. Questo ciclo vuoterà completamente la vasca di frittura consentendo all'utente di pulirla.

1. Dopo aver premuto 2 per "DAILY FILTER" (Filtraggio giornaliera), apparirà sul display un messaggio di conferma. È possibile annullare premendo il pulsante accanto alla X o confermare premendo il pulsante accanto a ✓.
2. Dopo aver confermato, lo scarico si aprirà automaticamente per iniziare a scolare l'olio. Il display visualizza le frecce che puntano verso il basso a indicare lo scolo.
3. Mentre l'olio si scarica, appare il simbolo del pennello per ricordare che è necessario pulire la vasca. Con una spazzola pulire le pareti e il fondo della vasca di frittura. .
4. Sul display appariranno tre messaggi: "Fill" (Riempimento), "Wash" (Lavaggio), "Drain" (Scarico).
 - Per eliminare tutte le briciole nello scarico, selezionare l'opzione "WASH" (Lavaggio) e l'unità inizierà il ciclo di lavaggio. Il display mostrerà "WASHING(IN LAVAGGIO)". Al termine, il display mostrerà la schermata con le opzioni precedenti.
 - Si può interrompere il ciclo di lavaggio in qualsiasi momento premendo il pulsante "STOP" (Arresto).
5. Una volta che la vasca di frittura è stata lavata, premere "FILL" (Riempimento) per restituire l'olio nella vasca di frittura.
6. Dopo pochi istanti, lo scarico si chiuderà e l'olio verrà restituito nella vasca di frittura. Quando è prossimo a pieno, il display emetterà un suono e un timer inizierà il conto alla rovescia in basso a sinistra. Il display visualizza le frecce verso l'alto per indicare che sta riempiendo la vasca.
7. Quando il timer esaurisce il conto alla rovescia, un messaggio chiederà "IS Pot FILLED?" (LA Vasca È PIENA?)
8. Controllare il livello dell'olio per confermare tutto l'olio sia stato restituito alla vasca di frittura. Se l'olio è al contrassegno di livello corretto all'interno della vasca di frittura, premere "YES" (Sì). Se non è al contrassegno di livello corretto, premere "NO" (No) e continuare il pompaggio.

**3-19.
ISTRUZIONI PER IL
FILTRAGGIO
(SEGUE)**



Polacco

L'opzione 3 consente di rigenerare l'olio.

1. Dopo aver premuto 3 per "POLISH" (Rigenera), apparirà sul display un messaggio di conferma. È possibile annullare premendo il pulsante accanto alla X o confermare premendo il pulsante accanto a ✓.
2. Dopo aver confermato, lo scarico si aprirà automaticamente per iniziare a scolare l'olio. Il display visualizza le frecce che puntano verso il basso a indicare lo scolo.
3. Un timer di 15:00 inizierà nell'angolo inferiore sinistro del display. L'olio sarà rigenerato fino a quando scade il timer.
4. Una volta terminato il ciclo, il display indicherà che l'olio sarà restituito alla vasca di frittura.
5. Dopo un istante, il display emetterà un suono e un timer si avvia.
6. Quando il timer esaurisce il conto alla rovescia, un messaggio chiederà "IS Pot FILLED?" (LA Vasca È PIENA?)
7. Controllare il livello dell'olio per confermare tutto l'olio sia stato restituito alla vasca di frittura. Se l'olio è al contrassegno di livello corretto all'interno della vasca di frittura, premere "YES" (Sì). Se non è al contrassegno di livello corretto, premere "NO" (No) e continuare il pompaggio.

**3-20.
SMALTIMENTO
SFUSO**

L'opzione 7 dà accesso a "DISPOSE" (Smaltimento). Lo smaltimento sfuso permette di eliminare l'olio dalla coppa di scarico in un serbatoio di scarto esterno.

Confermare che i controlli siano impostati per la particolare installazione. Vedere Programmazione speciale per ulteriori dettagli.

1. Sul display appare l'indicazione "DRAIN Pot?" (Scaricare vasca?). Premere il pulsante accanto a "√" per rispondere "YES" (Sì). Il display visualizzerà "DRAINING" (In Scarico) mentre l'olio viene scolato nella coppa di scarico.

Per annullare la procedura in qualsiasi momento, premere il pulsante "x!" per interrompere e visualizzare le opzioni "Fill" (Riempimento), "RESUME" (Riprendi) e "QUIT" (Esci).

"FILL" (Riempimento) - Restituisce l'olio scolato alla vasca di frittura. "RESUME" (Riprendi) - Continua a scolare l'olio "QUIT" (Esci) - Torna al menu "FILTER" (Filtro)

2. Successivamente, il display chiederà di proseguire alla fase "PURGE" (Spurga). Questo passaggio consente di sgorgare le linee dell'olio vecchio.

Tenere premuto il pulsante "PUMP" (Pompa) sul display mentre si osserva la vasca di frittura. Una volta che l'olio pulito inizia a fuoriuscire dai getti, rilasciare il pulsante. Attendere qualche istante per drenare tutto l'olio vecchio nella coppa.

3. Premere il pulsante "NEXT" (Avanti) dopo che tutto l'olio vecchio è stato sgorgato.
4. Sul display comparirà "DISPOSE" (Smaltimento). Premere e rilasciare il pulsante "PUMP" (Pompa). Il vecchio olio nella coppa di scarico inizia lo smaltimento.
5. Quando la coppa è vuota, premere il pulsante "STOP" (Stop) per spegnere il motore della pompa.
6. Confermare che tutto l'olio sia stato smaltito dalla coppa di scarico. Se è richiesto ulteriore pompaggio, premere "PUMP" (Pompa) per continuare. Quindi premere "STOP" (Stop).
7. Premere "done" per visualizzare "EXIT?" (Esci). Premere "√YES" (Sì) al termine.
8. Se la friggitrice è accesa, il display indica "TURN OFF UNTIL FILLED" (Spegnere Fino A Pieno). Il display rimane fisso fino a quando la friggitrice non viene spenta.
9. Assicursi di riempire la friggitrice con olio nuovo prima di riaccenderla.

**3-21.
CAMBIO
INVOLUCRO
FILTRO**

L'involucro filtro deve essere cambiato ogni giorno od ogni volta che si intasa di briciole.

Fare riferimento alla sezione Gruppo coppa di scarico per le istruzioni.

AVVERTENZA
RISCHIO DI USTIONI

Utilizzare un panno protettivo o un guanto per scollegare il raccordo del filtro ed evitare gravi ustioni. Se la coppa del filtro viene spostata mentre è piena di olio, prestare attenzione per evitare spruzzi o gravi ustioni.

AVVISO

Assicurarsi che i retini del filtro, il vassoio raccogli-briciole e le clip del filtro siano ben asciutte prima di assemblare l'involucro filtro, in caso contrario l'acqua dissolverà la carta da filtro.

**3-22.
MODALITÀ
DI PULIZIA
(CLEAN-OUT)**

ATTENZIONE

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.

AVVISO

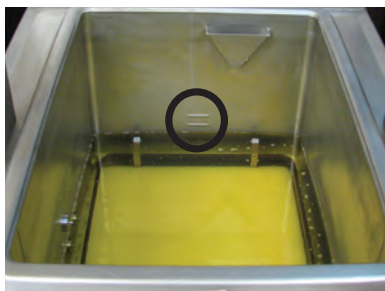
Assicurarsi che all'interno della vasca di frittura la valvola di drenaggio sia aperta e che tutte le parti che vengono in contatto con l'olio nuovo siano più asciutte possibile.

PERICOLO

RISCHIO DI USTIONI

NON CHIUDERE IL COPERCHIO SE È PRESENTE ACQUA E/O DETERGENTE NELLA VASCA. SOTTO PRESSIONE L'ACQUA SI SURRISCALDA. QUANDO SI APRE IL COPERCHIO LA FUORIUSCITA DI ACQUA E VAPORE PUÒ CAUSARE GRAVI USTIONI.

**3-22.
MODALITÀ
DI PULIZIA
(CLEAN-OUT)
(SEGUE)**



OCCHIALI
ANTISPRUZZO
CHIMICO



GUANTI
RESISTENTI ALLI
SOSTANZE

Dopo l'installazione iniziale della friggitrice, così come prima di ogni cambio dell'olio, la vasca di frittura deve essere pulita accuratamente come segue:

1. Assicurarsi che l'olio sia stato smaltito correttamente. Se l'unità ha olio sfuso, vedere Smaltimento sfuso (sezione 3-20) per le istruzioni.
2. Spegnerne l'unità dall'interruttore generale.



Si consiglia di non spostare la friggitrice o la coppa di scarico del filtro con olio caldo all'interno. L'olio caldo può spruzzare e provocare gravi ustioni. La coppa di scarico del filtro deve essere inserita più a fondo possibile nella friggitrice con il coperchio chiuso in posizione. Assicurarsi che il foro nel coperchio sia allineato allo scarico prima di aprire lo scarico. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare spruzzi d'olio che possono provocare lesioni personali.

3. Sollevare il coperchio, rimuovere i cestelli e il carrello dal coperchio, inclinare il coperchio all'indietro, in modo che non interferisca con la pulizia.
4. Riempire la vasca di frittura con acqua calda a metà tra il fondo e gli indicatori di livello olio.
5. Aggiungere 250-300 ml di soluzione detergente per friggitrice.



Indossare sempre occhiali a prova di spruzzi chimici o una visiera e guanti protettivi in gomma quando si pulisce la vasca dato che la soluzione detergente è altamente alcalina. Evitare il contatto e spruzzi di soluzione negli occhi o sulla pelle. Ciò comporterà gravi ustioni e possibilmente la cecità. Leggere attentamente le istruzioni sul flacone di detergente. Se la soluzione entra in contatto con gli occhi, sciacquare abbondantemente gli occhi con acqua fredda e rivolgersi immediatamente a un medico.

6. Riempire la vasca di frittura con acqua calda fino all'anello briciole sul lato.
7. A seconda del metodo di pulizia preferito, vedere la sezione appropriata di seguito per continuare la pulizia.

Pulizia per immersione fredda

8. Se l'unità non è spenta, il controllo visualizzerà "TURN OFF FRYER" (Spegnerne Friggitrice).
9. Con la friggitrice spenta, il display visualizzerà "-OFF-" (Spento) "(soaking)" (Immersione) con "done√" in basso a destra.
10. Utilizzare una spazzola per strofinare periodicamente le pareti per distaccare briciole o detriti.
11. Una volta scaduto il tempo desiderato, a discrezione dell'utente, premere il pulsante accanto a "done√" (Fine).

**3-22.
MODALITÀ
DI PULIZIA
(CLEAN-OUT)
(SEGUE)**



12. Il display visualizzerà "DONE SOAKING?" (Fine Immersione) "YES" (Sì) "NO" (No). Se l'ammollo non è concluso, premere "NO" (No) per tornare a "OFF" (Spento) "(soaking)" (Immersione).

Se è completato, premere il pulsante accanto a "YES" (Sì) per continuare a PULIZIA: DRENAGGIO DELL'ACQUA.

Premere il pulsante accanto a "next▶" per drenare l'acqua. Vedere la sezione PULIZIA: DRENAGGIO DELL'ACQUA.

Pulizia: Drenaggio dell'acqua

Il display indicherà "IS CART OR PAN IN PLACE?" (Carrello O Contenitore Presente?). Porre un secchio, una vaschetta o una bacinella sotto lo scarico prima di procedere allo scarico.

AVVISO

Se si utilizza la coppa di scarico, rimuovere tutte le parti interne in modo che sia vuota. NON appoggiare il coperchio sulla coppa, dato che deve rimanere aperta per questa procedura.

Quando si posiziona la coppa sotto l'unità, NON spingerla completamente a fondo. Farla scivolare sotto l'unità in modo che sia sotto lo scarico e si possa comunque vedere il suo interno.

13. Quando il secchio, la vaschetta o la bacinella è in posizione, premere il pulsante accanto a "YES√" (Sì).
14. Il display indicherà "▼DRAN (hold)" (Scarica (Attesa)). Tenere premuto il pulsante luminoso. L'acqua inizierà a scolare nel recipiente.
15. Quando il livello dell'acqua è adeguato, rilasciare il pulsante per fermare l'acqua drenante.
16. Rimuovere il recipiente da sotto la friggitrice e smaltire l'acqua.
17. Ripetere i passaggi seguenti fino ad aver svuotato la vasca di frittura.
18. Una volta che la vasca di frittura è vuota, premere il pulsante accanto a "next▶" (Avanti).
19. Il display chiederà "IS POT EMPTY?" (La vasca è vuota). Verificare che tutta l'acqua sia stata eliminata dalla vasca di frittura. Premere "√YES" (Sì) in caso affermativo. In caso contrario, premere "NOx" e continuare a drenare.

Sciacquare la vasca con acqua pulita

20. Posizionare il recipiente posto sotto lo scarico.

**3-22.
MODALITÀ
DI PULIZIA
(CLEAN-OUT)
(SEGUE)**



21. Il display indicherà "▼OPEN DRAIN" (APRI SCR). Premere il pulsante per aprire completamente lo scarico.
22. Con lo scarico aperto, utilizzare acqua pulita per sciacquare le pareti laterali e il fondo della vasca di frittura.

Assicurarsi di non riempire eccessivamente il recipiente.
23. Al termine del risciacquo, premere il pulsante accanto a "▶◀CLOSE DRN" (CHIUDI SCR) per chiudere lo scarico.
24. Rimuovere il recipiente da sotto la friggitrice e smaltire.
25. Ripetere i passaggi seguenti come necessario per assicurarsi che tutto il detergente sia stato eliminato dalla vasca di frittura.
26. Una volta che la vasca di frittura è pulita senza acqua chimica residua, premere il pulsante accanto a "next▶" (Avanti).

Sgorgare le linee dell'olio

Questo passaggio consente di sgorgare le linee d'olio dell'acqua residua che può essere rimasta dalla pulizia o dal risciacquo.

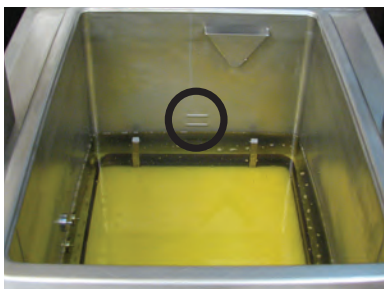
Confermare che il serbatoio dell'olio contenga olio fresco.

27. Il display visualizzerà "PURGE (Spurga)" ▶ "PUMP (Pompa)".
28. Tenere premuto il pulsante accanto a "▶PUMP (Pompa)" finché l'olio pulito e fresco non fuoriesce dai getti nella parte inferiore della vasca.
29. Per eliminare l'olio dalla vasca di frittura, vedere la sezione **Sciacquare la vasca con acqua pulita.**
30. Dopo il risciacquo, premere il pulsante accanto a "next▶" (Avanti).

Asciugare la vasca di frittura

31. Il display visualizzerà "WIPE" (Asciugare) "▼OPEN DRAIN" (Apri Scr).
32. Posizionare un secchio, una vaschetta o una bacinella sotto la friggitrice.
33. Premere il pulsante accanto a "▼OPEN DRAIN (Apri Scr)" per aprire lo scarico.
34. Utilizzare un panno pulito sui lati e sul fondo della vasca di frittura. Eliminare tutta l'acqua rimanente e i detriti nello scarico.
35. Premere il pulsante accanto a "▶◀CLOSE DRN (Chiudi Scr)" per chiudere lo scarico.
36. Rimuovere il recipiente ed eliminarne il contenuto.
37. Premere il pulsante accanto a "next▶" (Avanti).

**3-22.
MODALITÀ
DI PULIZIA
(CLEAN-OUT)
(SEGUE)**



Conferma uscita

38. Il display indicherà "EXIT CLEAN-OUT?" (Chiudi Pulizia).
39. Se la procedura di pulizia è completata, premere il pulsante accanto a "√YES" (Sì).
40. Se lo scarico è aperto, il controllo lo chiuderà automaticamente.
41. Il display visualizzerà "KEEP OFF UNTIL FILLED" (Lasciare Spento Fino A Pieno).
42. Se l'interruttore è acceso ON, portarlo in posizione OFF (Spento) per spegnere l'unità.
43. Riempire la vasca di frittura con olio fresco fino all'indicatore inferiore.
44. Una volta riempita la vasca di olio fresco, la friggitrice è pronta per le operazioni normali.

**3-23.
MANUTENZIONE
PREVENTIVA**



Pulizia dei lati (Nylatron) - Mensile

1. Spray Henny Penny biodegradabile, sicuro per gli alimenti, sgrassante che produce schiuma (n. parte 12226) sui Nylatron.
2. Sollevare il coperchio su e giù più volte per spargere lo sgrassante.
3. Asciugare i Nylatron per rimuovere lo sporco di alimenti, grasso e residui di sgrassante.

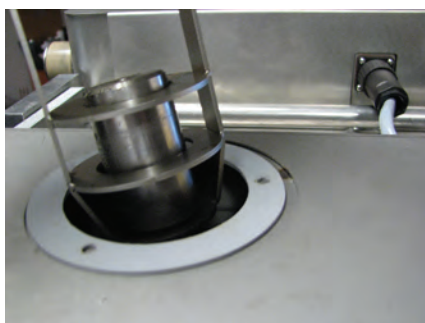


Lubrificazione delle ruote di trasporto - Annuale

Le ruote di trasporto, nella parte posteriore della friggitrice, devono essere lubrificate almeno una volta all'anno, per agevolare lo spostamento del coperchio.

1. Rimuovere il pannello posteriore della friggitrice.
2. Utilizzando il lubrificante mandrino, numero parte 12124, porre una piccola quantità di lubrificante sulle quattro (4) ruote superiori e inferiori. Assicurarsi di lubrificare i rulli a sinistra e a destra.

**3-23.
MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(SEGUE)**



Pulizia della stazza lorda - Mensile



NON TENTARE DI RIMUOVERE IL GRUPPO STAZZA LORDA MENTRE LA FRIGGITRICE È IN FUNZIONE, ONDE NON PROVOCARE GRAVI USTIONI O ALTRE LESIONI.



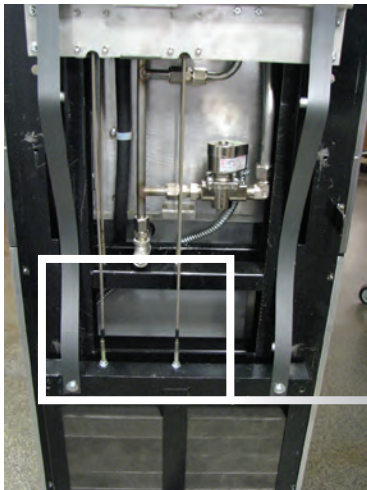
Concedere alla canna fumaria un tempo sufficiente per raffreddarsi prima di procedere con i passaggi seguenti.

1. Allentare le 3 viti che fissano la canna fumaria sopra la friggitrice. NON rimuovere completamente le viti dalla canna fumaria.
2. Tirare la canna fumaria dalla friggitrice per esporre la stazza lorda.
3. Con un asciugamano rimuovere ogni accumulo dalla stazza lorda.
4. Posizionare la guarnizione nella sede, allineando i fori delle 3 viti.
5. Riporre la canna fumaria in posizione e serrare le 3 viti.

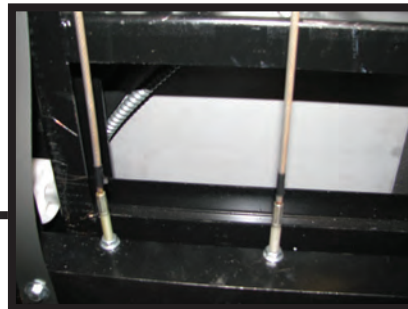
**3-23.
MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(SEGUE)**



Figura 1



Vista di contrappesi con il coperchio rimosso



Ispezionare i cavi di contrappeso - Annuale

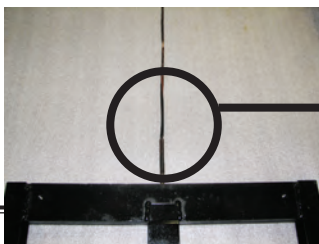
Le friggitrici a 8 teste Henny Penny utilizzano due cavi nel meccanismo di contrappeso che aiutano ad alzare e abbassare il coperchio. I cavi devono essere ispezionati visivamente ogni anno, come parte di un programma di manutenzione pianificata o durante un intervento di assistenza di routine. I cavi vecchi più di 10 anni devono essere sostituiti indipendentemente dai risultati dell'ispezione.

AVVISO

Se il coperchio è difficile da aprire, non usare la friggitrice e chiamare l'assistenza. I cavi devono essere sostituiti.

1. Utilizzando un attacco da 3/8", rimuovere i 6 dadi intorno l'esterno della coperchio posteriore, mostrato nella Figura 1.
2. Sollevare il coperchio posteriore ed estrarre per pulire i perni filettati.
3. Ispezionare i cavi di contrappeso. Se i cavi presentano incrinature nel rivestimento, vi sono pezzi di rivestimento mancanti, o segni ovvi di usura, chiamare l'assistenza per la sostituzione dei cavi.

*NON OK-SOSTITUIRE
Incrinature nel rivestimento e
segni ovvi di usura*



ATTENZIONE

*OK
Nessun segno di usura o crepa*



SEZIONE 4. PROGRAMMAZIONE

4-1. MENU PROGRAMMAZIONE




In questa sezione viene illustrato come accedere al menu di programmazione ("PROG") per l'accesso al programma prodotti, cottura e speciale.

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. PRODUCTS (Prodotti) | 6. FILTER CONTROL (Controllo Filtro) |
| 2. COOK MENUS (Menu Cottura) | 7. TECH MODE (Modo Apprendi) |
| 3. SPECIAL PROGRAM (Programma Speciale) | 8. STATS MODE (Modo Stat) |
| 4. DATA COMM (Comm Dati) | 9. LANGUAGE (Lingua) |
| 5. HEAT CONTROL (Controllo Calore) | X. EXIT MENU (Menu Esci) |

4-2. PROGRAMMAZIONE PRODOTTO



In questa sezione viene descritto come programmare un nuovo prodotto in una posizione vuota o sovrascrivere un prodotto attuale.

1. Tenere premuto il pulsante  finché non compare *MAIN* sul display.
2. Selezionare "4. PROG".
3. Selezionare "1. PRODUCTS" (Prodotti).
4. Inserire il codice 1,2,3 e il display mostrerà il layout attuale con i prodotti.
5. Utilizzare i pulsanti accanto a + o - per scorrere l'elenco dei prodotti e selezionare quello che si desidera programmare.
6. Quando il prodotto desiderato appare sul display centrale, premendo la freccia destra si avanzerà al primo passo nella programmazione di tale prodotto.
7. Premere il pulsante accanto a "<-change" per modificare il nome. Il nome è ciò che identifica il prodotto nella sezione del titolo del display.
8. Utilizzare il tastierino numerico per selezionare la lettera:



Utilizzare i pulsanti accanto alle frecce in basso per passare alla lettera o al numero successivo.



- Schermo 1 - "ABCDEFGHJIJ"
- Schermo 2 - "KLMNOPQRST"
- Schermo 3 - "UVWXYZ + - /"
- Schermo 4 - "1234567890"
- Schermo 5 - "Ins Del Clr"

**4-2.
PROGRAMMAZIONE
PRODOTTO
(SEGUE)**



9. Premere il pulsante accanto il \checkmark per confermare.

10. Premere il pulsante freccia destra per avanzare a "LINK ID" (ID LINK). Questo ID viene visualizzato nel menu di cottura. L'ID è utilizzato come sigla o nome abbreviato del prodotto.

Premere il pulsante accanto a "<-change" per modificare Link ID.



11. Utilizzare il tastierino numerico per cambiare le lettere. Al termine, premere il pulsante freccia destra per avanzare a "COOK TIME" (Tempo Cottura).



12. Utilizzare il tastierino numerico per cambiare i minuti del timer. Al termine, premere il tasto freccia destra per passare a "STEP 2 AT" (Passo 2 At).



13. Questo passo determinerà a che ora si attiverà la prossima temperatura impostata. Utilizzare il tastierino numerico per modificare l'ora, quindi premere la freccia destra per passare a "STEP 3 AT" (Passo 3 At).

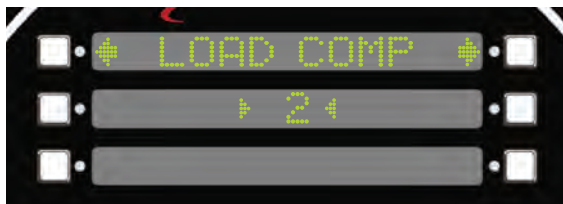


14. Immettere 0:00 in qualsiasi punto temporale per indicare automaticamente la fine del ciclo di cottura. Utilizzare il pulsante accanto alla freccia destra per avanzare a "TEMP 1" (Temp 1).



15. Utilizzare il tastierino numerico per cambiare i numeri della temperatura. Al termine, premere il pulsante freccia destra per avanzare a "TEMP 2" (Temp 2).

**4-2.
PROGRAMMAZIONE
PRODOTTO
(SEGUE)**



16. Utilizzare il tastierino numerico per cambiare i numeri della temperatura. Al termine, premere il pulsante freccia destra per avanzare ad "ALARM 1".

17. Utilizzare il tastierino numerico per cambiare i numeri del tempo di allarme. Al termine, premere il pulsante freccia destra per avanzare a "LOAD COMP" (Compensazione del carico)

18. Utilizzare il tastierino per immettere il valore di "LOAD COMP" (compensazione del carico). Un'impostazione pari a 0 disabilita la funzione di compensazione del carico.

19. Utilizzare + o - per impostare "LOAD COMP REF" (riferimento di compensazione del carico) su "SETPT" (setpoint) o "OTHER" (Altri).

Se è selezionato "OTHER" (Altri), premere il pulsante freccia destra per avanzare a "LC REF TEMP".

20. Utilizzare il tastierino numerico per immettere una temperatura per il calcolo della compensazione del carico come riferimento. Premere \checkmark per confermare. Premere la freccia destra per avanzare a "FULL HEAT" (Riscaldamento pieno).

21. Utilizzare il tastierino numerico per immettere la quantità di tempo in cui applicare il calore massimo (termostaticamente) all'inizio del ciclo di cottura, prima che il controllo passi al riscaldamento pulsato "PC". Premere \checkmark per confermare. Premere la freccia destra per avanzare a "PC FACTOR" (Fattore PC).



22. Utilizzare il tastierino numerico per immettere l'intervallo di temperatura per il riscaldamento pulsato. Questo è il numero di gradi sotto il setpoint (durante la cottura) quando viene utilizzato il calore pulsato, che può contribuire ad evitare i picchi. Più bassa è l'impostazione, più si avvicina al controllo di calore termostatico. Impostare su 0 per la cottura a calore massimo. Premere \checkmark per confermare. Premere la freccia destra per avanzare a "BATCH SIZE REQD?" (volume porzione richiesta?)

23. "BATCH SIZE REQD?" (volume porzione richiesta?) è una funzione esclusiva delle unità con sistema di proiezione online. Selezionando "YES" (Si) l'utente dovrà immettere il volume della porzione dopo che il prodotto è cotto.



4-3. PROGRAMMAZIONE SPECIALE

In questa sezione viene illustrato come accedere all'area del programma speciale dei controlli, al fine di programmare i menu di cottura, l'orologio e altre caratteristiche.

1. Tenere premuto  finché il display visualizza *MAIN*.
2. Immettere il codice: 1, 2, 3
3. Premere di nuovo  per accedere al successivo set di opzioni.
4. Premere 4 per accedere al menu "PROG". Utilizzare i pulsanti accanto alle frecce sul display per accedere al successivo set di opzioni. La programmazione speciale implica quando segue:
5. Utilizzare le frecce sinistra o destra per scorrere le opzioni.

SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (Unità Display Temperatura)

SP-2 • OPERATION LANGUAGE (Lingua Interfaccia)

SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (Inizializza Sistema)

SP-4 • OPS SYSTEM ENABLED? (Sistema Op Abilitato?)

SP-5 • AUDIO VOLUME (Loudness) (VOLUME AUDIO (Livello))

SP-6 • AUDIO TONE (Frequency) (TONO AUDIO (Frequenza))

SP-7 • MELT CYCLE SELECTION (Selezione Ciclo Fusione)

SP-8 • STARTUP POLISH ENABLED? (Rigenera All'avvio Abilitato?)

SP-9 • STARTUP: GO WHERE? (Avvio: Dove?)

SP-10 • (MENU COTTURA (Configurazione Menu Cottura))

SP-11 • COOK MENU BUTTONS (Pulsanti Menu Cottura)

SP-12 • COOK DONE: GO WHERE? (Fine Cottura: Dove?)

SP-13 • AUTO-MENU MINUTES (Minuti Auto-Menu)

SP-14 • AUTO-MENU: GO WHERE? (Auto-Menu: Dove?)

SP-15 • COOL TEMPERATURE (Temp Raffreddamento)

SP-16 • PRODUCT PROG: STEP "TIME1>TIME2>TIME3)?

(Prog Prodotto: Passo "Tempo1>Tempo2>Tempo3)?)

SP-17 • BULK DISPOSE? (Smaltire Sfuso?)

SP-18 • BULK OIL SUPPLY? (Rifornire Olio Sfuso?)

SP-19 • COOKING: SHOW PSI? (Cottura: Mostra Psi?)

SP-20 • CHANGE MGR CODE (Cambia Codice Mgr)

SP-21 • CHANGE USAGE CODE (Cambia Codice Uso)

SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (Unità Display Temperatura)

1. Utilizzare + o - per commutare tra gradi Fahrenheit (°F) e Celsius (°C).

SP-2 • OPERATION LANGUAGE (Lingua Interfaccia)

1. Utilizzare + o - per scorrere l'elenco delle lingue.

SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (Inizializza Sistema)

1. Tenere premuto il pulsante accanto a "hold->" per tre secondi.
2. Il sistema si reinizializza con le impostazioni predefinite.

**4-3.
PROGRAMMAZIONE
SPECIALE
(SEGUE)**

SP-5 • AUDIO VOLUME (Loudness)

1. Utilizzare + o - per regolare il volume dell'altoparlante da 0 a 10.
2. Premere un tasto inutilizzato qualsiasi per verificare il suono.

SP-10 • COOK MENUS (Cook Menu Configuration) (MENU COTTURA (Configurazione Menu Cottura))

1. Utilizzare + o - per scorrere tra le opzioni del menu di cottura.
 - “4+TITLE” (4+Titolo)
 - “5+NEXT” (5+AVANTI)
 - “6 ITEMS” (6 ARTICOLI)

Vedere *OPZIONI DI MENU* per descrizioni ed esempi.

SP-17 • BULK DISPOSE?

1. Utilizzare + o - pulsanti per scorrere tra le tre opzioni:
 - “NONE” (Nessuno)
 - “FRONT” (Fronte)
 - “REAR” (Retro)
2. "NONE" (Nessuno)-Smaltire l'olio scaricandolo in un carrello o bacinella trasportabile.
3. "FRONT" (Fronte)-Smaltirlo pompandolo attraverso il raccordo del tubo anteriore tenendo premuto il pulsante luminoso.
4. "REAR" (Retro)-Smaltirlo pompandolo attraverso il raccordo idraulico posteriore.

SP-18 • BULK OIL SUPPLY?

1. Utilizzare + o - pulsanti per selezionare “YES” (Si) o “NO” (No) per indicare se è disponibile una linea d'olio per riempire il serbatoio e la vasca di frittura di olio fresco.

SEZIONE 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

5-1. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI


PROBLEMA	CAUSA	RISOLUZIONE
Interruttore acceso, ma la friggitrice non funziona affatto	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito aperto 	<ul style="list-style-type: none"> • Friggitrice collegata • Controllare l'interruttore o il fusibile a parete
Pressione non sfiatata alla fine del ciclo di cottura	<ul style="list-style-type: none"> • Solenoide o linea di scarico intasata 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e consentire alla vasca di frittura di raffreddarsi per rilasciare la pressione; pulire tutte le linee, il solenoide e il serbatoio di scarico
Aerare le valvole di sfiato	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione di esercizio troppo elevata • Stazza lorda intasata 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e consentire alla vasca di frittura di raffreddarsi per rilasciare la pressione; pulire la stazza lorda. Vedere la sezione Manutenzione preventiva
Pressione non sostenuta	<ul style="list-style-type: none"> • Quantità di prodotto non sufficiente nella vasca di frittura • Distanziale di spedizione in metallo non rimosso dal gruppo di stazza lorda • Pressione non programmata • Perdita della guarnizione del coperchio 	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotto a piena capacità nella vasca di frittura quando si utilizza olio fresco. • Rimuovere il distanziale di trasporto; vedere la sezione Istruzioni di disimballaggio • Controllare la programmazione • Capovolgere o sostituire la guarnizione del coperchio
L'olio non si riscalda	<ul style="list-style-type: none"> • Valvola di scarico aperta • Limite temperatura alta scattato 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere la valvola di scarico. • Reimpostare il limite di alta temperatura; vedere la sezione Componenti della friggitrice
Formazione di schiuma o ebollizione	<ul style="list-style-type: none"> • Vedere la tabella Trabocco sulla friggitrice e la sezione Inizio delle operazioni in questo manuale 	<ul style="list-style-type: none"> • Seguire le procedure di trabocco dalla tabella
L'olio non si scarica	<ul style="list-style-type: none"> • Valvola di scarico ostruita 	<ul style="list-style-type: none"> • Spingere l'asta di pulizia attraverso la valvola di scarico aperta
Il motore di filtraggio non si avvia	<ul style="list-style-type: none"> • Motore surriscaldato 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripristino motore; vedere la sezione Protettore motore filtro - Ripristino manuale

AVVISO

Informazioni più dettagliate sulla risoluzione dei problemi sono fornite nel manuale tecnico, disponibile su www.hennypenny.com o chiamando il numero +1 800 417 8405 o +1 937 456 8405.

**5-2.
CODICI ERRORE**

In caso di errore del sistema di controllo, il display digitale visualizza un "messaggio di errore". Questi messaggi sono codificati: "E04", "E05", "E06", "E41". Quando viene visualizzato un codice di errore, viene emesso un tono costante; per tacitarlo premere uno dei pulsanti prodotto.

DISPLAY	CAUSA	RISOLUZIONE
"E-4" "CPU TOO HOT" (Surriscaldamento Cpu)	Surriscaldamento scheda di controllo	Portare l'interruttore in posizione OFF (Spento), quindi riportare su ON; se il display mostra "E04", il pannello è diventato troppo caldo; controllare la presenza disegni di surriscaldamento dietro il pannello di controllo; una volta raffreddato il pannello i comandi devono ritornare normali; se "E04" persiste, sostituire il controllo.
"E-5" "OIL TOO HOT" (Surriscaldamento Cpu)	Surriscaldamento dell'olio	Portare l'interruttore in posizione OFF (Spento), quindi riportare su ON; se il display mostra "E05", i circuiti di riscaldamento e la sonda della temperatura devono essere controllati; una volta raffreddata l'unità, i comandi devono ritornare normali; se "E05" persiste, sostituire i controlli.
"E-6A" "MAIN TEMP PROBE FAILED" (Sonda Temp Princ Guasta) (Circuito aperto)	Guasto della sonda di temperatura	Portare l'interruttore in posizione OFF (Spento), quindi riportare su ON; se il display mostra "E06", la sonda della temperatura deve essere controllata; una volta riparata la sonda, o sostituita, i comandi devono ritornare normali; se "E06" persiste, sostituire il controllo
"E-6B" "MAIN TEMP PROBE FAILED" (Sonda Temp Princ Guasta) (cortocircuitato)		
"E-10" "HIGH LIMIT TRIPPED" (Innesco Limite Sup)	Il limite superiore di stato solido è intervenuto	Reimpostare l'interruttore limite superiore 

DISPLAY	CAUSA	RISOLUZIONE
"E-13"	Guasto trasduttore di pressione	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire il trasduttore di pressione
"E-14" "PRESSURE TOO HIGH" (Pressione Troppo Alta)	Pressione troppo alta all'interno della vasca di frittura	<ul style="list-style-type: none"> Ispezionare la camera della stazza lorda in caso sia ostruita Controllare le ostruzioni nel passaggio di scarico vapore
"E-18A" "LEVEL SENSOR FAILED" (Sensore Livello Guasto) (Circuito aperto)	Guasto della sonda di livello olio	<ul style="list-style-type: none"> Se il circuito è aperto, verificare il raccordo Sostituire la sonda
"E-18B" "LEVEL SENSOR FAILED" (Sensore Livello Guasto) (cortocircuitato)		
"E-41P" "-1- LOST" (-1- Perso)	Perdita di dati di sistema. La copia in RAM e la copia archiviata delle impostazioni sono andate perse. Vengono ripristinate le impostazioni predefinite	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire la scheda di controllo se questo avviene ripetutamente
"E-41S" "SYSTEM DATA LOST" (Dati Di Sistema Persi)	Perdita di dati di sistema. La copia in RAM e la copia archiviata delle impostazioni sono andate perse. Vengono ripristinate le impostazioni predefinite	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire la scheda di controllo se questo avviene ripetutamente
"E-46C" "INTERNAL SD MEM ERR" (Errore Mem Sd Interna)	Problema con il chip microSD	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che il chip non sia fuoriuscito dallo slot
"E-46W" "DATA SAVE FAILED" (Dati Non Salvati)	Impossibile comunicare e salvare i dati sul chip microSD File danneggiato	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire la scheda di controllo se questo avviene ripetutamente

DISPLAY	CAUSA	RISOLUZIONE
"E-47" "ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED" (Sistema Analogico O 12 Volt Guasto)	Problema di lettura ingressi convertitore analogico-digitale (ADC)	<ul style="list-style-type: none"> • Inizializzare la scheda CPU • Sostituire la scheda di controllo
"E-48" "INPUT SYSTEM ERROR" (Errore Sistema Ingresso)	Guasto della scheda CPU	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire la scheda di controllo
"E-54C" "MAIN TEMP CIRCUIT FAILURE" (Guasto Circuito Temp Princ)	Guasto sulla scheda CPU	<ul style="list-style-type: none"> • Inizializzare la scheda CPU • Sostituire la scheda di controllo
"E-54D" "MAIN TEMP DSC ERROR" (Errore Dsc Temp Princ)	Guasto sulla scheda CPU	<ul style="list-style-type: none"> • Inizializzare la scheda CPU • Sostituire la scheda di controllo
"E-70A" "FAN JUMP MISSING" (Manca Pont Ventola)	Ponticello allentato o mancante dal connettore a 15 pin	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che il connettore non sia allentato
"E-70B" "PWR SWITCH OR WIRES FAILED" (Interr O Fili Guasti)	Cortocircuito dei fili / collegamento allentato Interruttore di alimentazione forse difettoso	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il collegamento • Sostituire l'interruttore
"E-70C" "DRN JUMPER MISSING" (Manca Pont Scr)	Collegamento allentato sul connettore a 15 pin	Controllare il collegamento

DISPLAY	CAUSA	RISOLUZIONE
"E-84"		Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare il numero +1 800 417 8405 (numero verde negli Stati Uniti) o +1 937 456 8405.
"E-85A" "LID LOCK EXT SWITCH MISSING" (Manca Int Est Chiusura Coperchio)		Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare il numero +1 800 417 8405 (numero verde negli Stati Uniti) o +1 937 456 8405.
"E-85B" "LID LOCK EXT SWITCH STUCK ON" (Int Est Chiusura Coperchio Bloccato)		Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare il numero +1 800 417 8405 (numero verde negli Stati Uniti) o +1 937 456 8405.
"E-85C" "LID LOCK RET SWITCH STUCK ON" (Int Rit Chiusura Coperchio Bloccato)		Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare il numero +1 800 417 8405 (numero verde negli Stati Uniti) o +1 937 456 8405.
"E-85D" "LID LOCK RET SWITCH STUCK ON" (Int Rit Chiusura Coperchio Bloccato)		Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare il numero +1 800 417 8405 (numero verde negli Stati Uniti) o +1 937 456 8405.
"E-85E" "LID LOCK CABLE ERROR" (Errore Cavo Chiusura Coperchio)		Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare il numero +1 800 417 8405 (numero verde negli Stati Uniti) o +1 937 456 8405.
"E-93" "24V DC SUPPLY" (Aliment 24 Vcc)		Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare il numero +1 800 417 8405 (numero verde negli Stati Uniti) o +1 937 456 8405.



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

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

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax
www.hennypenny.com

* FM05 - 191 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 10-09-15

Italian