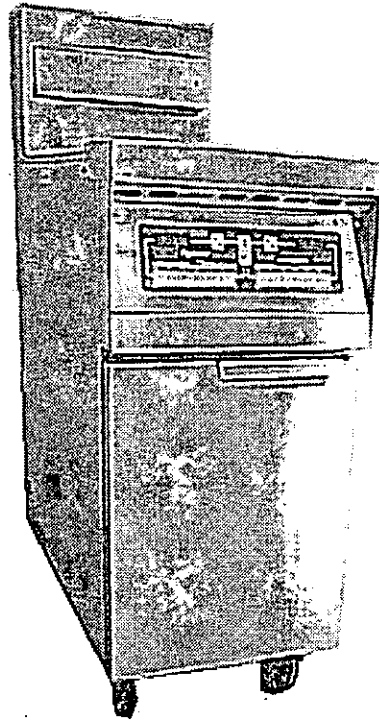


GUIDA ALL'INSTALLAZIONE E ALL'UTILIZZO

SERIE H50



Frymaster

AWELBET Company

The Frymaster Corporation, 8700 Line Avenue 71106, P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
318-865-1711 FAX 318-862-2394

STAMPATO NEGLI STATI UNITI

819-5464 (1295)

AVVERTENZA

LA SCORRETTA INSTALLAZIONE, REGOLAZIONE, MODIFICA, MESSA IN FUNZIONE O MANUTENZIONE PUÒ ESSERE CAUSA DI DANNI ALLE APPARECCHIATURE, NONCHÉ RAPPRESENTARE PERICOLO DI MORTE. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, OPERATIVE E DI MANUTENZIONE PRIMA DI INSTALLARE O METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.

AVVERTENZA

PER MAGGIOR SICUREZZA NON TENERE O UTILIZZARE BENZINA O ALTRE SOSTANZE INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DI QUESTO O ALTRI APPARECCHI.

TENERE SEMPRE A PORTATA DI MANO LE ISTRUZIONI DA SEGUIRE IN CASO DI FUGA DI GAS. RICHIEDERE LE INFORMAZIONI DEL CASO AL PROPRIO RIFORNITORE DI GAS.

LE FRIGGITRICI FRYMASTER DOTATE DI GAMBE SONO INSTALLATE IN MODO PERMANENTE. PER INSTALLAZIONI MOBILI O PORTATILI, È NECESSARIO UTILIZZARE GAMBE OPZIONALI FRYMASTER.

FRIGGITRICE SERIE H50

1. ORDINI PARTI/ASSISTENZA TECNICA.....	4
2. INFORMAZIONI IMPORTANTI.....	5
3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	6
4. ISTRUZIONI OPERATIVE.....	9
5. VENTILAZIONE E SPAZIO LIBERO.....	12
6. SCARICO E FILTRAGGIO MANUALE.....	12
7. ISTRUZIONI OPERATIVE PER IL COMPUTER MAGIC III.....	14
8. ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DEL COMPUTER MAGIC III.....	16
9. UNITÀ DI CONTROLLO DIGITALE A STATO SOLIDO.....	19
10. PANNELLO DI CONTROLLO DEL TIMER.....	21
11. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI DELLA SERIE H50.....	23
12. PROCEDURE DI SERVIZIO.....	26
13. MANUTENZIONE PREVENTIVA.....	28
14. FILTRAGGIO.....	30
15. MANUTENZIONE E PULIZIA DEL SISTEMA DI FILTRO.....	34
16. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI DEL SISTEMA DI FILTRAGGIO INCORPORATO.....	35
17. CALOTTE DEL CESTELLO.....	37
18. SCHEMI ELETTRICI.....	38

1. ORDINI PARTI/ASSISTENZA TECNICA

Le parti di ricambio possono essere ordinate direttamente presso il distributore Frymaster di zona. L'elenco dei distributori è stato incluso nell'imballaggio delle friggitrici. Nel caso non sia possibile consultare tale elenco, contattare il rappresentante più vicino.

Per accelerare gli ordini, fornire le seguenti informazioni:

Numero del modello _____

Numero di serie _____

Tipo di gas e di tensione _____

Numero parte dell'articolo _____

Quantità richiesta

È possibile ricevere informazioni relative all'assistenza tecnica contattando il distributore Frymaster di zona.

Per un servizio più efficiente, fornire le seguenti informazioni:

Numero del modello _____

Numero di serie _____

Tipo di gas _____

Natura del problema _____

Qualsiasi informazione aggiuntiva che possa essere utile al servizio assistenza per risolvere il problema.

**CONSERVARE QUESTO MANUALE IN UN
LUOGO SICURO PER USO FUTURO.**

2. INFORMAZIONI IMPORTANTI

INTRODUZIONE

Le friggitrici della serie H50 sono a vasca aperta e profonda, progettate per la frittura dei prodotti. I modelli H50 sono disponibili con vasca intera o metà vasca e vengono prodotti per funzionare con il tipo di gas indicato dall'utente, cioè gas naturale o propano. Leggere attentamente le istruzioni di questo manuale prima di mettere in funzione questa apparecchiatura.

FUNZIONAMENTO, INSTALLAZIONE E PERSONALE ADDETTO ALLA MANUTENZIONE

Le informazioni operative per le apparecchiature *FRYMASTER* sono state preparate per l'utilizzo esclusivo da parte di personale addetto qualificato e/o autorizzato.

L'intera installazione e manutenzione sulle apparecchiature *FRYMASTER* deve essere eseguita da personale addetto all'installazione o all'assistenza, che sia qualificato, certificato e/o autorizzato.

DEFINIZIONI

PERSONALE ADDETTO QUALIFICATO E/O AUTORIZZATO

Il personale addetto qualificato o autorizzato è costituito da coloro che hanno letto attentamente le informazioni contenute in questo manuale ed hanno acquisito padronanza delle funzioni dell'apparecchiatura o hanno avuto esperienze precedenti nella messa in funzione di apparecchiature descritte in questo manuale.

PERSONALE DI INSTALLAZIONE QUALIFICATO

Il personale di installazione qualificato è costituito da: privati, ditte, aziende o società che in prima persona o attraverso un rappresentante sono coinvolti e responsabili dell'installazione di dispositivi alimentati a gas. Il personale di installazione qualificato deve avere esperienza in tale lavoro, avere padronanza di tutte le precauzioni richieste per il gas e possedere tutti i requisiti previsti dall'Unione Europea, dalle norme nazionali e da quelle locali.

PERSONALE DI MANUTENZIONE QUALIFICATO

Il personale di manutenzione qualificato è costituito da coloro che hanno padronanza delle apparecchiature *FRYMASTER* e sono stati autorizzati dalla *FRYMASTER*

CORPORATION. A tutto il personale di manutenzione autorizzato si richiede la dotazione di un set completo di manuali delle parti di manutenzione e di disporre di una quantità minima di parti per le attrezzature *FRYMASTER*.

L'elenco dei distributori è stato incluso nell'imballaggio delle friggitrici. Il mancato utilizzo di personale di servizio qualificato violerà la Garanzia Frymaster.

PROCEDURA PER LA SEGNALAZIONE DEI DANNI DI SPEDIZIONE

Le apparecchiature *FRYMASTER* sono state accuratamente controllate e imballate da personale esperto prima dell'uscita dalla fabbrica. La società di trasporto si assume la piena responsabilità per la sicurezza della consegna fino all'accettazione dell'apparecchiatura.

Procedura da seguire nel caso l'apparecchiatura arrivi a destinazione danneggiata:

1. **PRESENTARE IMMEDIATAMENTE RECLAMO PER I DANNI**—Indipendentemente dall'entità del danno.
2. **MANCANZA O DANNO VISIBILE**—Assicurarsi che siano annotati sulla bolla di spedizione o sulla ricevuta e che siano firmati dalla persona che effettua la consegna.
3. **DANNI O PERDITE NON VISIBILI**—Se il danno non è stato notato prima del disimballo dell'apparecchiatura, notificarlo alla compagnia di spedizione o al corriere IMMEDIATAMENTE e presentare reclamo per il danno non visibile. Ciò va effettuato entro 15 giorni dalla data di consegna. Assicurarsi di conservare i contenitori per controlli successivi.

LA FRYMASTER NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI O PERDITE AVVENUTE DURANTE IL TRASPORTO

3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

LA CORRETTA INSTALLAZIONE È ESSENZIALE PER IL FUNZIONAMENTO EFFICIENTE E SENZA PROBLEMI. QUALSIASI MODIFICA APPORTATA ALLE APPARECCHIATURE ANNULERÀ LA GARANZIA DELLA FRYMASTER.

Immediatamente dopo la consegna, ispezionare attentamente la friggitrice per controllare la presenza di eventuali danni, visibili o meno. Consultare la procedura per la segnalazione dei danni di spedizione nella sezione 2.

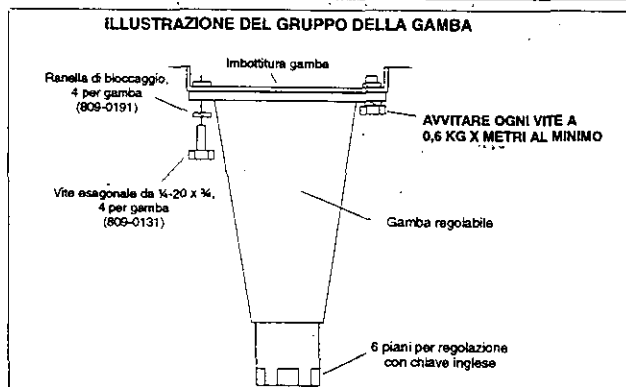
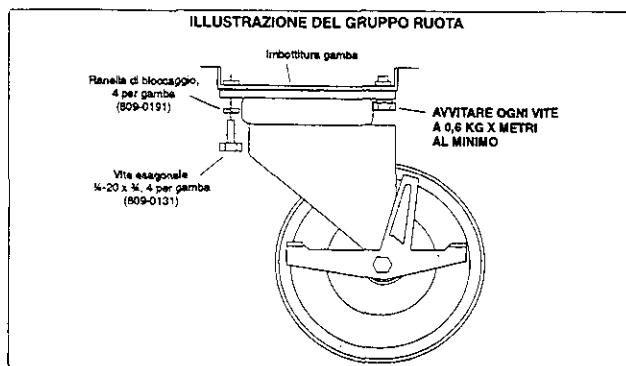
Prevedere uno spazio di 15 cm, lateralmente e posteriormente, tra le friggitrici ed un qualsiasi materiale combustibile; tale spazio non è necessario per i materiali non combustibili. Va previsto uno spazio minimo di 60 cm in corrispondenza dello sportello anteriore delle friggitrici.

AVVERTENZA: NON COLLEGARE UNA SCHEDA DI SCARICO DELLA PIASTRA AD UNA SINGOLA FRIGGITRICE. LA FRIGGITRICE POTREBBE DIVENIRE INSTABILE, ROVESCIARSI E CAUSARE LESIONI.

L'AREA CIRCONSTANTE L'APPARECCHIATURA VA TENUTA PRIVA DI COMBUSTIBILI.

INFORMAZIONI SULLE RUOTE E SULLE GAMBE

1. Installare le ruote e le gambe come segue:
 - a. Rimuovere l'unità dal tassello.
 - b. Sollevare con cura l'unità servendosi di un carrello elevatore a forza; se quest'ultimo non fosse disponibile, adagiare l'unità con cura sulla parte posteriore, ponendo dei blocchi al di sotto per proteggere la condotta e il vano del gas.
 - c. Consultare la sezione Posizioni delle ruote e delle gambe in questo manuale per le posizioni corrette delle ruote e delle gambe. Installare le ruote e le gambe servendosi delle seguenti illustrazioni.
 - d. Abbassare l'unità col carrello elevatore a forza o sollevarla sui blocchi nella posizione verticale.



2. Le gambe della Frymaster sono regolabili. Accertarsi che le friggitrici provviste di ruote siano installate in maniera tale da consentire alla linea di scarico della friggitrice il corretto scarico.
3. Vanno forniti mezzi adeguati per limitare il movimento delle friggitrici senza dipendere dal connettore e/o dal dispositivo di disconnessione rapida. Se si utilizza un tubo flessibile del gas, durante l'uso della friggitrice deve essere sempre connesso un cavo di frenamento. Il cavo di frenamento e le istruzioni per l'installazione sono contenuti, assieme al tubo flessibile, nella scatola degli accessori fornita insieme alla friggitrice.
4. Per stabilizzare singole friggitrici H50, sulle friggitrici dotate di ruote devono essere installate catene di frenamento e sulle friggitrici dotate di gambe devono essere installate cinghie di ancoraggio. Per l'installazione corretta delle catene o delle cinghie, seguire le istruzioni fornite con le ruote o le gambe.
5. L'installazione va eseguita con un connettore per il gas che soddisfi le norme pertinenti nazionali, locali e dell'UE.

REQUISITI DELLE NORME NAZIONALI

Il tipo di gas per cui è prevista la friggitrice è impresso sulla piastra dei dati posta all'interno del suo sportello. Connettere le friggitrici su cui è impresso "NAT" solo al gas naturale; connettere quelle su cui è impresso "PRO" solo al gas propano. Nell'installazione di friggitrici a gas

devono essere rispettate tutte le norme pertinenti nazionali, dell'UE e locali.

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA ELETTRICA

Tutte le apparecchiature elettriche devono essere messe a terra secondo i codici nazionali, dell'UE, e locali. All'interno dello sportello della friggitrice è posto un diagramma di cablaggio. Consultare la targhetta delle prestazioni all'interno dello sportello della friggitrice per informazioni sulle tensioni corrette. La capacità di trasporto della corrente per il cavo elettrico del filtraggio deve essere di 7 ampere; la capacità di trasporto della corrente per il cavo elettrico del circuito di controllo deve essere di 2 ampere.

ATTENZIONE:

Questa friggitrice necessita di alimentazione elettrica per la messa in funzione. **NON TENTARE DI UTILIZZARE LA FRIGGITRICE DURANTE UN'INTERRUZIONE NELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA.**

INSTALLAZIONE DEL GAS

A. Friggitrici per l'Unione Europea

La friggitrice della serie H50 ha ricevuto il contrassegno dell'UE per i Paesi e le categorie di gas indicati nella tabella seguente:

PAESI	CATEGORIE	GAS	PRESSIONE (mbar)
Belgio	12E+(S) 13P	G20/G25 G31	20/25 37
Germania	12 ELL 13 P	G20/G25 G31	20 50
Danimarca Grecia Italia	12H	G20	20
Francia Lussemburgo	II2Esi3P	G20/G25 G31	20/25 37 et 50
Spagna	II2H3P	G20 G31	20 37 et 50
Olanda	II2L3P	G25 G31	25 50
Irlanda - Portogallo - Gran Bretagna	II2H3P	G20 G31	20 37

Le dimensioni delle tubature per il gas della friggitrice sono molto importanti. Se la tubatura è troppo piccola, la pressione del gas al collettore del bruciatore sarà bassa. Ciò provocherà un recupero lento ed un'accensione ritardata.

TABELLA DELLE CONNESSIONI MINIME PER IL GAS

num. di friggitrici	1	da 2 a 3	4 e oltre (*)
gas naturale	20 mm	26 mm	33 mm
gas propano	13 mm	20 mm	26 mm

(*) Per distanze superiori ai 6 metri e per più di 4 friggitrici, si richiede una connessione rigida da 33 mm.

In caso di dubbi sulle dimensioni della tubatura, consultare la propria compagnia del gas.

B. Friggitrici non per l'Unione europea

Le dimensioni delle tubature per il gas della friggitrice sono molto importanti. Se la tubatura è troppo piccola, la pressione del gas al collettore del bruciatore sarà bassa. Ciò provocherà un recupero lento ed un'accensione ritardata. La condotta di alimentazione del gas in ingresso deve essere almeno da 40 mm. Tutte le friggitrici singole richiedono una connessione da 20 mm. Batterie da 2 o 3 friggitrici richiedono una connessione da 26 mm. **NOTA:** Distanze superiori a 6 metri e più di 4 impianti o gomiti richiedono un aumento di una categoria della tubatura. Per gas con valvole di riscaldamento da meno di 30 MJ per metro cubo, aumentare la tubatura di una categoria. Per gas LP, può essere utilizzata la categoria di tubatura immediatamente più piccola. In caso di dubbi sulle dimensioni della tubatura, consultare la propria compagnia del gas.

ATTENZIONE: CONNESSIONE RIGIDA

Prima di collegare la nuova tubatura alle friggitrici serie H50, la tubatura va completamente soffiata per rimuovere tutte le particelle estranee, che possono comportare un funzionamento improprio e pericoloso nel bruciatore e nei controlli.

Se si utilizza un composto a fili, utilizzarne piccolissime quantità solo sui fili maschi. Utilizzare un composto a fili per tubature che non risenta dell'azione chimica del gas naturale e del gas propano. Non applicare il composto ai primi due fili. In tal modo si eviterà che si otturino gli orifizi del bruciatore e la valvola di controllo.

Far controllare dall'installatore, con soluzioni saponose, che non ci siano perdite nell'intero impianto a gas. Non utilizzare fiammiferi, candele o altri materiali d'accensione.

Le friggitrici o le singole valvole di spegnimento devono essere scollegate dall'impianto a gas nel corso delle prove della pressione delle tubature del gas.

Le friggitrici devono essere isolate dalle tubature del gas chiudendo la relativa valvola di spegnimento manuale nel corso delle prove dell'alimentazione a gas a pressioni di prova.

AVVIO

IMPORTANTE
NON COLLEGARE LA FRIGGITRICE
ALL'ALIMENTAZIONE A GAS SENZA AVER
COMPLETATO I PASSI DA 1 A 4.

A. DOPO CHE LA FRIGGITRICE È SOTTO LA CAPPA DI SCARICO DELLA STAZIONE DI FRITTURA

1. Testare il sistema elettrico della friggitrice come segue:
 - a. Inserire il cavo elettrico della friggitrice in una qualsiasi presa dell'ambiente.
 - b. Portare l'interruttore di alimentazione della friggitrice sulla posizione di ON.
 - Per friggitrici con pannello di controllo a stato solido del termostato, controllare che le luci di segnalazione siano accese.
 - Per friggitrici dotate di computer o di pannello di controllo elettrico del timer, controllare che il display indichi CYCL.
 - c. Portare l'interruttore di alimentazione della friggitrice sulla posizione di OFF.
2. Per friggitrici per l'Unione Europea, accertarsi che il flusso d'aria nuova necessario per la combustione sia di 2m³/h per kw.
3. Le friggitrici possono essere messe a livello allentando la vite di serraggio della gamba regolabile. Regolare l'altezza girando la gamba in un senso o nell'altro. Le gambe vanno regolate in modo tale che le friggitrici siano allo stesso livello e ad un'altezza adatta rispetto alla cappa di scarico.
4. Controllare la targhetta sullo sportello della friggitrice per verificare che il tipo di gas utilizzato sia quello adatto.
5. Collegare il tubo di scollegamento rapido o la tubatura del gas all'impianto di scollegamento rapido della friggitrice posto sotto la sua parte anteriore o alla tubatura posta sul suo retro.
6. Chiudere la valvola di scarico della friggitrice e riempire la vasca di frittura con acqua e soluzione di pulizia fino alla linea inferiore del livello dell'olio. Accendere la friggitrice. CONSULTARE LE ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE e le ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.
7. Verificare che tutti i tubi non presentino perdite. A tale scopo utilizzare una soluzione saponosa. Non utilizzare mai una fiamma.

AVVERTENZA: NEL CASO VENGA AVVERTITO ODORE DI GAS, INTERROMPERE L'ALIMENTAZIONE DI GAS DELLA FRIGGITRICE NELLA VALVOLA DI SPEGNIMENTO PRINCIPALE E CONTATTARE LA PROPRIA COMPAGNIA DI GAS O IL SERVIZIO DI ASSISTENZA.

8. La pressione del gas sul bruciatore può essere controllata sulla relativa presa.

a. Friggitrici per l'Unione Europea:

PRESSIONE DEL GAS SUL BRUCIATORE		
Pressione in mbar 1mbar = 9,8 mmCE	TIPO DI VASCA	
	VASCA INTERA	META VASCA
gas naturale Lacq (G20) al di sotto di 20 mbar	7	6,5
gas naturale tipo Groningue (G25) al di sotto di 25 mbar	10	9
gas naturale tipo Groningue (G20) al di sotto di 20 mbar	10	9
gas propano al di sotto di 37 o 50 mbar	20,2	18,5

Ad eccezione del Belgio, a G25: P = 7 mbar

b. Friggitrici non per l'Unione Europea:

- 1) La pressione minima per il gas in ingresso è di 1,49 kPa per il GAS NATURALE. La pressione massima in ingresso per il GAS NATURALE è di 3,49 kPa.
- 2) La pressione minima in ingresso per GAS LP è di 2,74 kPa. La pressione massima in ingresso per il GAS LP è di 3,49 kPa.
9. Per friggitrici dotate di sistema Filter Magic o di calotte del cestello automatiche, inserire il o i cavi elettrici nelle prese appropriate.
10. L'aria di combustione del bruciatore è stata preimpostata in fabbrica; tuttavia, l'aria di reintegro e le valvole di scarico dello sfiatatoio potrebbero provocare la modifica di tale impostazione. Potrebbe essere necessario regolare le impostazioni dopo l'installazione delle friggitrici. Fare riferimento alla sezione 4, passo 8.
11. Controllare la calibrazione del termostato o la temperatura programmata dal computer. Fare riferimento alle sezioni sul computer e sull'unità di controllo in questo manuale.

4. ISTRUZIONI OPERATIVE

NOTA: Prima di utilizzare la friggitrice, assicurarsi che le catene o i cavi per le ruote o le gambe della friggitrice (per friggitrici H50 singole) siano installati per evitare che la friggitrice faccia cadere e schizzare liquido bollente. Per friggitrici dotate di connessione con tubo flessibile del gas, accertarsi che il cavo di frenamento sia saldamente installato. L'olio e il grasso bollenti causano gravi ustioni. Non tentare mai di spostare una friggitrice quando la vasca di frittura è piena. Far defluire completamente la vasca di frittura prima di spostare la friggitrice.

PULIZIA DELLA VASCA DI FRITTURA

Le vasche di frittura devono essere pulite prima del primo utilizzo. Si raccomanda di pulire la vasca di frittura ad ogni cambio di olio o di grasso di cottura.

1. Prima di attivare il bruciatore, chiudere la valvola di scarico della friggitrice e riempire la vasca di frittura vuota con una miscela di acqua fredda e soluzione di pulizia. Riempire la vasca di frittura fino alla linea del livello inferiore dell'olio.
2. Se si tratta del primo utilizzo della vasca di frittura, accendere la friggitrice seguendo le *Istruzioni per l'accensione* in questo manuale.
3. Impostare il termostato a 93°C o programmare il computer per l'operazione di bollitura come descritto nelle *Istruzioni per la programmazione* per l'unità di controllo o il computer in questo manuale.
4. Portare la soluzione a fuoco lento per un'ora. **ATTENZIONE:** Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante la pulizia. Se la soluzione di pulizia fuoriesce, portare l'interruttore ON/OFF nella posizione OFF per controllare tale condizione.
5. Dopo che la soluzione è stata a fuoco lento per un'ora, portare l'interruttore ON/OFF nella posizione OFF e lasciar raffreddare la soluzione.
6. Aggiungere 7,75 litri di acqua fredda e mescolare. Far defluire la soluzione in un contenitore adatto e pulire completamente la vasca di frittura.
7. Chiudere la valvola di scarico e riempire la vasca di frittura con acqua pulita. Sciacquare due volte la vasca di frittura ed asciugare con un panno pulito e asciutto. Rimuovere tutte le tracce di acqua nella vasca di frittura prima di riempire con olio o grasso di cottura.

RIEMPIMENTO CON OLIO O GRASSO DI COTTURA

La capacità di olio o di grasso di cottura delle friggitrici serie H50 è di 25 litri (a 20°C) per una vasca intera e di 12,50 litri (a 20°C) per ciascuna metà di una vasca di frittura divisa.

1. Accertarsi che il computer o l'unità di controllo della friggitrice siano SPENTI.
2. Chiudere la valvola di scarico della vasca di frittura. Rimuovere la cremagliera di supporto del cestello, se presente.
3. Riempire la vasca di frittura con olio o grasso di cottura fino alla linea inferiore del livello dell'olio. Ciò consentirà l'espansione dell'olio o del grasso di cottura quando si applica il calore. Non riempire con olio o grasso freddi al di sopra della linea inferiore; potrebbe verificarsi una fuoriuscita quando il calore espande l'olio o il grasso. Se si utilizza grasso solido, accertarsi che esso sia saldamente stipato nel fondo (zona fredda) della vasca di frittura.

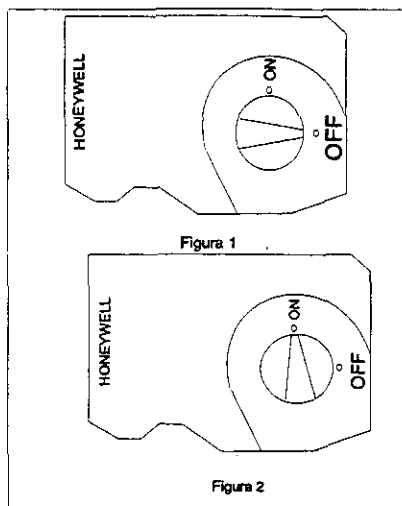
ACCENSIONE DELLA FRIGGITRICE SERIE H50

Riempire la vasca di frittura con olio o grasso di cottura o acqua prima dell'accensione.

1. Portare l'interruttore ON/OFF del computer o dell'unità di controllo della friggitrice nella posizione OFF.

NOTA: Per friggitrici dotate di valvola del gas senza manopola (modello per esportazione nell'UE), andare direttamente al passo 4.

2. Portare la manopola della valvola del gas (aprire lo sportello della friggitrice per accedervi) nella posizione OFF. Consultare la figura 1. Attendere 5 minuti prima di procedere.



3. Ruotare la manopola della valvola del gas nella posizione ON. Consultare la figura 2.
4. Portare l'interruttore ON/OFF dell'alimentazione della friggitrice nella posizione ON ed impostare il termostato o programmare il computer per la temperatura di cottura normale.
5. Se il bruciatore non si accende, portare l'interruttore ON/OFF del computer o dell'unità di controllo nella posizione OFF ed attendere 60 secondi. Ripetere il passo 4.
6. I bruciatori funzioneranno ora in modalità ciclo di fusione. Quando la temperatura dell'olio o del grasso di cottura raggiunge 83°C, il computer o l'unità di controllo passeranno automaticamente al funzionamento normale. Dopo che l'olio o il grasso si sono fusi ed hanno raggiunto la temperatura di frittura, è possibile controllare la calibrazione del termostato o la temperatura programmata dal computer. Consultare la sezione relativa al termostato o al funzionamento del computer in questo manuale.
7. Una volta accesa la friggitrice e dopo 90 secondi di funzionamento continuo, osservare la fiamma del bruciatore attraverso la relativa porta di osservazione della friggitrice. La condizione ottimale è una fiamma di colore arancione-rosso. In caso di una fiamma blu o di chiazze scure sul bruciatore, regolare la miscela aria/gas. Per far ciò, regolare la piastra di aspirazione del soffiante (per le friggitrici per l'Unione Europea, passare al passo 8). Consultare la figura 3.

a. *Per motori per soffianti Fasco:*

Allentare il dado di serraggio sulla piastra del soffiante di combustione con una piccola chiave inglese.

Per motori per soffianti Kooltronic:

Allentare i 2 dadi sulla piastra del soffiante di combustione con una piccola chiave inglese.

- b. Regolare la piastra del soffiante per ottenere una fiamma di colore arancione-rosso sul bruciatore. Mantenere la piastra del soffiante in posizione e serrare i dadi di bloccaggio della piastra.

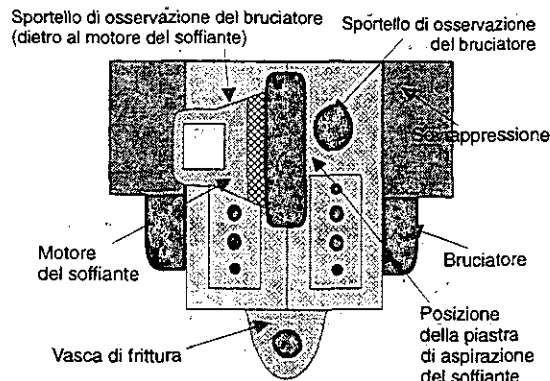


Figura 3

8. Impostazione dell'aria e del gas per l'Unione Europea:

- a. Consultare la tabella seguente per gli standard corretti della pressione dell'aria di combustione:

GAS	Pressione (mbar)	pressione minima dell'aria (mmCE)	
		MJH50	MJH50-2
G20	20	12,6	11,8
G25	20 et 25	9,5	11,8
G31	37 et 50	10,3	10,3

- b. Regolare la piastra dell'otturatore dell'aria sullo schermo del soffiante per ottenere la fiamma di colore arancione-rosso sul bruciatore. Consultare la figura 4.

Vista frontale - Friggitrici UE

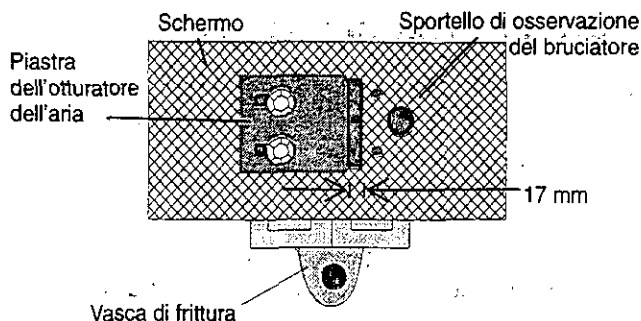


Figura 4

PRIMA DI SPOSTARE LA FRIGGITRICE...

AVVERTENZA: Lo spostamento di una friggitrice riempita di olio o di grasso di cottura bollenti può causarne gli schizzi. Va osservata estrema cautela. Si consiglia che l'operatore o l'addetto alla manutenzione seguano le istruzioni per il deflusso contenute in questo manuale prima di spostare la friggitrice.

Se è necessario spostare una friggitrice installata con gambe, rimuovere tutto il peso da ogni gamba prima dello spostamento. Se nel corso dello spostamento si verifica il danneggiamento di una gamba, contattare l'assistenza tecnica per l'immediata sostituzione o riparazione.

1. Spegnerne l'unità di controllo o il computer della friggitrice.
2. Interrompere l'alimentazione del gas portando la leva sulla valvola a sfera del gas nella posizione di spento (off).
3. Disinserire lo scollegamento rapido sul tubo o sulla tubatura e sul cavo di alimentazione se in dotazione.
4. Rimuovere le apparecchiature di frenamento solitamente applicate alla parte inferiore o posteriore della friggitrice.
5. Spostare la friggitrice in modo che sia accessibile per la manutenzione.
6. Al termine della manutenzione, riportare la friggitrice alla posizione di funzionamento. Inserire tutti i cavi di alimentazione nelle prese. Riconnettere il tubo o la tubatura di alimentazione del gas accertandosi che il dispositivo di scollegamento rapido sia fermamente bloccato e in posizione corretta. Collegare le apparecchiature di frenamento. Riattivare l'alimentazione del gas.

NOTA: Se la friggitrice è connessa all'alimentazione del gas tramite un tubo flessibile, accertarsi che esso non sia attorcigliato.

1. Portare l'interruttore dell'alimentazione della friggitrice sulla posizione OFF.
2. Posizionare i coperchi della vasca di frittura, se forniti.

ISTRUZIONI PER LA CONVERSIONE HE CE

1. Tra il gas naturale tipo G20 e il gas naturale tipo G25: regolare la pressione del gas presso il regolatore. Vedere tabella. Non cambiare l'orifizio.

1. Tra un gas della seconda famiglia (G20 o G25) e un gas della terza famiglia (propano G31):
 - a. Cambiare l'orifizio del bruciatore.
 - b. Cambiare l'accenditore.
 - c. Sostituire la molla della valvola del gas. Portare il regolatore alla pressione necessaria.

Rimuovere la targhetta dei dati di funzionamento e installarne una nuova. Chiamare il centro assistenza più vicino o la KES per ricevere una targa nuova.

Occorre cambiare le targhette se cambia la lingua di destinazione. Chiamare il centro assistenza più vicino o la KES per ricevere il kit con le targhette. La lingua utilizzata sulle targhette sarà indicata sull'angolo delle stesse.

SPEGNIMENTO DELLE FRIGGITRICI

5. VENTILAZIONE E SPAZIO LIBERO

La ventilazione rappresenta uno dei punti di maggiore importanza nell'utilizzo efficiente della friggitrice. Accertarsi che la friggitrice sia installata in modo tale che i prodotti della combustione siano rimossi in maniera efficiente e che il sistema di ventilazione della cucina non produca schizzi che interferiscano col corretto funzionamento del bruciatore. L'apertura della condotta della friggitrice non deve essere posta nelle vicinanze dell'aspirazione della valvola di scarico.

La condotta della friggitrice non deve mai essere estesa a "camino". Una condotta estesa cambierà le caratteristiche relative alla combustione della friggitrice, provocando l'aumento del tempo di recupero. Ciò di frequente provoca un'accensione ritardata. Per fornire il flusso dell'aria necessario alla buona combustione e al buon funzionamento del bruciatore, le zone circostanti la friggitrice devono essere mantenute libere e non ostruite.

Le friggitrici devono essere installate in un'area dotata di adeguata aerazione e ventilazione.

Il sistema di ventilazione sarà soggetto a guasti in caso di manutenzione scorretta. I condotti, la cappa e il vano del filtro devono essere puliti con frequenza regolare e tenuti privi di grasso.

Vanno mantenute distanze adeguate dal foro di uscita della condotta della friggitrice al bordo inferiore del vano filtro. Installare i filtri ad un angolo di 45°. Porre un cassetto di sgocciolamento sotto il bordo inferiore del filtro. Si raccomanda che LA DISTANZA MINIMA SIA DI 60 cm DAL FORO DI USCITA DELLA CONDOTTA AL BORDO INFERIORE DEL FILTRO QUANDO IL CONSUMO DELL'APPARECCHIATURA SUPERA 127 MJ PER ORA. Seguire le norme pertinenti dell'UE, nazionali e locali.

6. SCARICO E FILTRAGGIO MANUALE

AVVERTENZA: Usare cautela nelle operazioni di scarico e filtraggio di olio o grasso di cottura per evitare gravi ustioni.

FILTRAGGIO

Se si sta utilizzando un filtro diverso dal Sistema di Filtraggio incorporato Frymaster, consultare le istruzioni sul funzionamento fornite dal produttore del filtro per informazioni sulla procedura consigliata per il filtraggio. In questo manuale sono incluse le istruzioni per l'utilizzo dei sistemi di filtraggio *Filter Magic* e *Footprint*.

Per il deflusso e il filtraggio dell'olio o del grasso di cottura è consigliata la seguente procedura, nel caso che non sia disponibile un apparecchio per il filtraggio:

1. Portare l'interruttore del computer o dell'unità di controllo della friggitrice sulla posizione OFF. Avvitare la tubatura di scarico (fornita assieme alla friggitrice) nella valvola di scarico. Accertarsi che la tubatura di scarico sia saldamente avvitata nella valvola di scarico e che l'estremità curvata sia verso il basso. Consultare la figura 5.
2. Porre un contenitore metallico dotato di coperchio sigillabile al di sotto della tubatura di scarico. Il contenitore deve essere in grado di resistere all'olio o al grasso di cottura bollenti e di conservare liquidi bollenti. La Frymaster consiglia l'utilizzo di un contenitore per coni di filtraggio Frymaster e di un cono di filtraggio, quando non è disponibile un apparecchio di filtraggio. Se si sta utilizzando il contenitore per coni di filtraggio Frymaster, accertarsi che il contenitore del cono sia saldamente fissato al contenitore metallico.



Figura 5

3. Aprire lentamente la valvola di scarico per evitare schizzi. Se questi avvengono, fare estrema attenzione.
4. Se la valvola di scarico resta intasata da particelle di cibo, utilizzare la Fryer's Friend (simile ad un attizzatoio). Utilizzare questo strumento SOLO dall'interno della vasca di frittura. Consultare la figura 6. Tenere ben fermo lo strumento per l'impugnatura quanto più possibile lontano dall'olio o dal grasso di cottura nella vasca di frittura. NON battere col martello sulla valvola di scarico, poiché ciò danneggerebbe la sfera della valvola di scarico. NON inserire lo strumento nella parte anteriore dello scarico per liberare la valvola, altrimenti l'olio o il grasso bollenti fuoriusciranno creando una situazione estremamente pericolosa.

ATTENZIONE: Lasciar raffreddare l'olio o il grasso fino a 38°C o meno prima di trasportare il contenitore e di rimuovere la tubatura di scarico. Una temperatura dell'olio o del grasso di 60°C o oltre provocherà gravi ustioni.

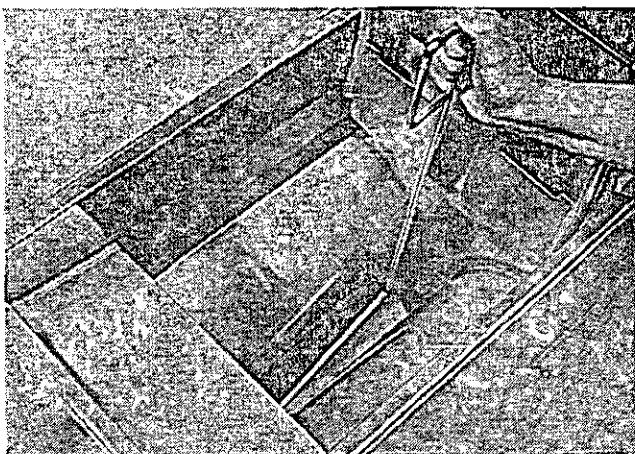
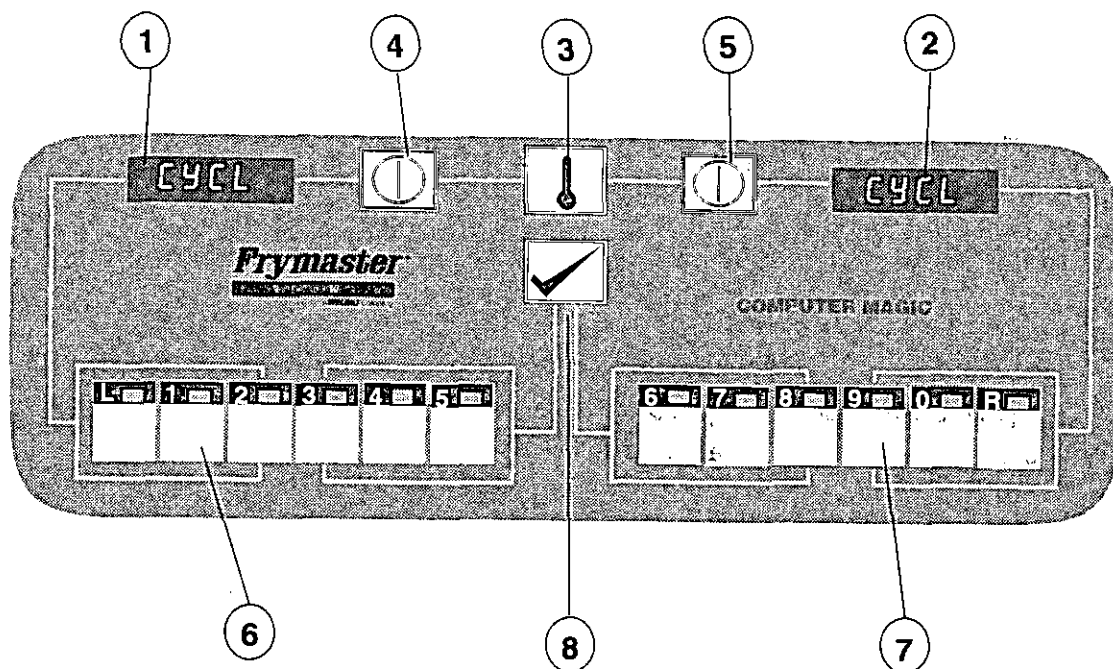


Figura 6

PER LA SICUREZZA NELLO SCARICO E NELL'ELIMINAZIONE DI OLIO O GRASSO USATI, LA FRY-MASTER CONSIGLIA IL PROPRIO CONTENITORE PER L'OLIO VEGETALE DI SCARTO (SDU), DISPONIBILE PRESSO IL DISTRIBUTORE LOCALE.

5. Dopo lo scarico dell'olio o del grasso, eliminare tutte le particelle di cibo e l'olio o il grasso residui dalla vasca di frittura prima di riempirla di nuovo.
6. Chiudere la valvola di scarico e riempire la vasca di frittura con olio o grasso puliti e filtrati.

7. ISTRUZIONI OPERATIVE PER IL COMPUTER MAGIC III



(FARE RIFERIMENTO AI NUMERI SOPRAINDICATI)

Numero voce

1. Display luminoso -- display sinistro per varie funzioni e operazioni.
2. Display luminoso -- display destro per varie funzioni e operazioni.
3. Interruttore di controllo della memoria e della temperatura -- blocca il programma nel computer e/o visualizza la temperatura nella vasca di frittura, se premuto.
4. Interruttore ON/OFF -- controlla l'accensione e lo spegnimento per la vasca di frittura di sinistra.
5. Interruttore ON/OFF -- controlla l'accensione e lo spegnimento per la vasca di frittura di destra.
- 6/7. Interruttori di prodotto e di programmazione -- consentono l'accesso alle funzioni del computer e a quelle di programmazione.
8. Interruttore di programmazione -- utilizzato nella riprogrammazione della memoria del computer.

AVVERTENZA:

PRIMA DI ACCENDERE IL COMPUTER, ACCERTARSI CHE LA FRIGGITRICE SIA RIEMPITA CON OLIO, GRASSO O ACQUA.

ISTRUZIONI OPERATIVE

- A. Accendere il computer premendo l'interruttore



1. Apparirà una delle seguenti sigle:
 - a. CYCL, che indica che il bruciatore sta funzionando in modalità ciclo di fusione. La friggitrice resterà in tale modalità fino al raggiungimento di 82°C o all'annullamento manuale.
 - b. Hi, che indica che la temperatura della vasca è di almeno 12°C superiore al valore stabilito.
 - c. LO, che indica che la temperatura della vasca è di almeno 12°C inferiore al valore stabilito.
 - d. "----" che indica che la temperatura della friggitrice è nell'intervallo di cottura. **NOTA:** Per ottenere i migliori risultati, non cuocere i prodotti fino alla comparsa di "----" sul display.
 - e. Help, che indica un problema di riscaldamento.
 - f. Hot, che indica che la temperatura della vasca è superiore a 210°C.
 - g. Prob, che indica che il computer ha rivelato un problema nei circuiti di misura della temperatura, compresa la sonda.

NOTA: “.” un punto decimale tra le cifre 1 e 2 nell’area di uno dei display indica che il bruciatore è acceso.

B. Annullamento del ciclo di fusione (solo per computer incorporati).

ATTENZIONE:

Non annullare la modalità ciclo di fusione se si utilizza grasso solido.

1. Il computer visualizzerà CYCL nel corso del ciclo di fusione. Per annullare il ciclo di fusione in una vasca intera, premere il pulsante “R”. Per annullare il ciclo di fusione in metà vasca, utilizzare il pulsante “L” per la vasca sinistra e il pulsante “R” per quella destra. CYCL sarà sostituito da LO. Il punto decimale tra le cifre 1 e 2 si illuminerà per indicare che i bruciatori sono accesi.
- C. Il ciclo di cottura viene iniziato premendo l'interruttore del prodotto:
 1. La calotta del cestello (per le friggitrici che ne sono dotate) abbasserà il prodotto nell’olio o nel grasso di cottura.
 2. Il display indicherà il tempo di cottura programmato in precedenza e inizierà il conto alla rovescia.
 3. Se è programmato il tempo di agitazione, si riceverà l’indicazione di agitare il prodotto “X” secondi dopo l’inizio del ciclo di cottura (X=tempo programmato). Suonerà un allarme e il display indicherà SH_. Lo spazio vuoto indicherà il numero dell’interruttore. Se non è programmato un tempo di agitazione, SH_ non apparirà durante il ciclo di cottura.
 4. Alla fine del ciclo di cottura, suonerà un allarme; sarà visualizzato COOC e l’interruttore del prodotto associato lampeggerà. Per annullare l’allarme, premere l’interruttore lampeggiante del prodotto.
 5. A questo punto, sarà visualizzato il tempo di permanenza (se programmato maggiore di 0) e inizierà il conto alla rovescia. Quando il contatore del tempo di permanenza raggiunge 0, suonerà un allarme e verrà visualizzato Hd_. Lo spazio vuoto rappresenterà il numero dell’interruttore. L’allarme è annullato premendo l’interruttore . Se il display è in uso, il contatore effettuerà il conto alla rovescia in modo non visibile fino a che il display si libera.

l’interruttore  una volta. Controllare il valore premendo l’interruttore  due volte.

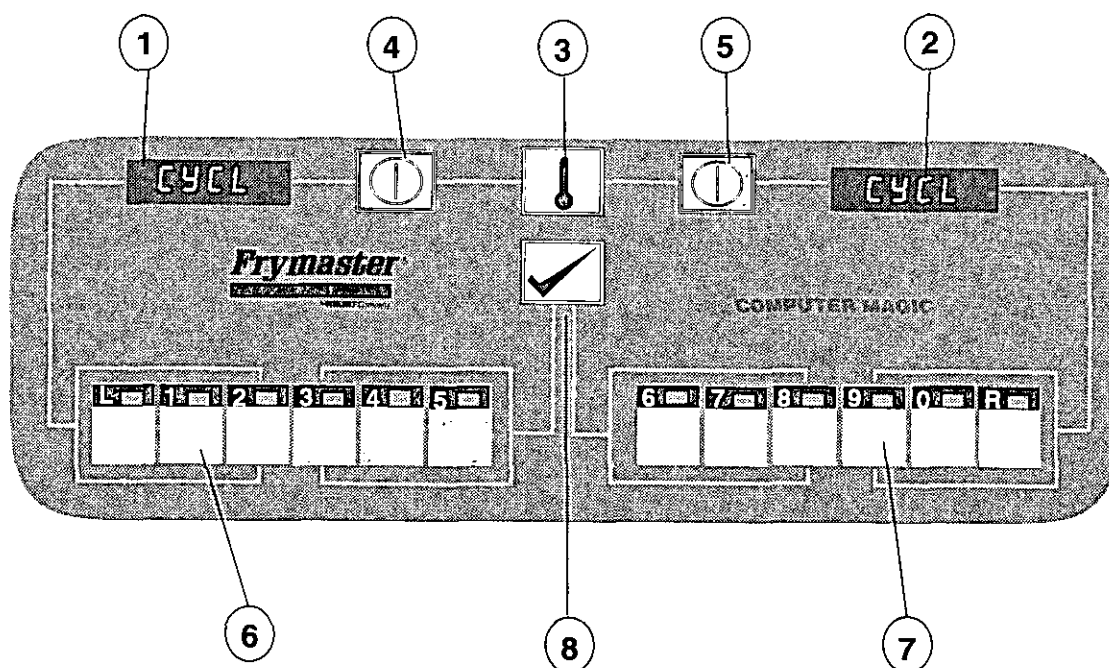
- B. Durante i periodi di inattività, in cui la friggitrice è accesa ma non in uso, su entrambi i display del computer di una singola vasca di frittura dovrebbe apparire “----”. Per metà vasca, sul display del computer del lato acceso apparirà “----”. Se ciò non dovesse accadere, controllare la temperatura effettiva e il valore impostato.
- C. Se si sospetta che una sonda sia difettosa, controllare la temperatura dell’olio o del grasso di cottura con un termometro. Verificare che la lettura del computer sia ragionevolmente vicina a quella misurata.

NOTA: I circuiti elettronici possono essere negativamente influenzati da fluttuazioni nella corrente e da tempeste elettriche. Se il computer non funziona o non programma correttamente senza motivo apparente, riavviare il computer scollegando il cavo di alimentazione e ricollegandolo.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

- A. Controllare la temperatura dell’olio o del grasso di cottura in qualsiasi momento premendo

8. ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DEL COMPUTER MAGIC III



(FARE RIFERIMENTO AI NUMERI SOPRAINDICATI)

Numero voce

1. Display luminoso -- display sinistro per varie funzioni e operazioni.
2. Display luminoso -- display destro per varie funzioni e operazioni.
3. Interruttore della memoria -- blocca i programmi nel computer.
4. Interruttore ON/OFF -- controlla l'alimentazione per il lato sinistro del computer.
5. Interruttore ON/OFF -- controlla l'alimentazione per il lato destro del computer.
- 6/7. Interruttori di prodotto e di programmazione -- immettere un codice per accedere alle funzioni del computer e di programmazione.
8. Interruttore di programmazione -- utilizzato nella programmazione della memoria del computer.

AVVERTENZA:

PRIMA DI ACCENDERE IL COMPUTER, ACCERTARSI CHE LA FRIGGITRICE SIA RIEMPITA CON OLIO, GRASSO O ACQUA.

ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI PROGRAMMARE IL COMPUTER

VASCA INTERA

1. Attivare il computer premendo uno degli interruttori
2. Per entrare in modalità programmazione, premere prima l'interruttore . Nel display sinistro apparirà CODE. Se si è premuto questo interruttore per errore e non si desidera programmare, premere di nuovo l'interruttore . **NOTA:** Il computer lampeggerà BUSY se la cottura è in corso.
3. Premere 1,6,5,0 in quest'ordine per entrare in modalità programmazione.
4. Nel display sinistro apparirà "SP-R" (SET POINT). Ciò serve all'impostazione della temperatura di cottura. La temperatura selezionata in precedenza sarà visualizzata nel display destro. Immettere la nuova temperatura desiderata. Premere l'interruttore per impostare la temperatura. Se non si desidera modificare l'impostazione, premere l'interruttore .

5. Nel display sinistro apparirà "SELP" (SELECT PRODUCT). Premere il pulsante del prodotto da programmare.

La **Sensibilità** è una caratteristica incorporata che regola il tempo di cottura del computer per compensare la diminuzione nella temperatura dell'olio o del grasso di cottura quando un cestello di prodotto viene posto nella friggitrice. La sensibilità riduce o allunga il tempo di cottura per bilanciare le variazioni della densità del prodotto, del carico del cestello e della temperatura iniziale. Una corretta impostazione della sensibilità assicurerà un prodotto di elevata qualità. Per esempio: 100 g di patatine fritte possono essere programmate per essere cotte con la stessa qualità di 1 kg. Una valida impostazione iniziale è di 4 o 5. Per raggiungere la qualità ottimale può essere necessario effettuare dei tentativi nell'intervallo da 1 a 9.

6. Nel display sinistro apparirà SENS. Il valore della sensibilità selezionato in precedenza sarà visualizzato nel display destro. Immettere il nuovo valore desiderato della sensibilità (l'intervallo ammesso è da 1 a 9). Immettere "0" per sensibilità nulla. Premere l'interruttore ☒ per stabilire l'impostazione.
7. Apparirà COOC nel display sinistro. Se prima della programmazione è stato immesso un tempo di cottura, esso apparirà nel display destro. Se tale tempo è corretto, premere l'interruttore ☒. Se si desidera modificare tale tempo, immettere i valori desiderati (il nuovo tempo sarà visualizzato nel display sinistro.) Premere l'interruttore ☒ per stabilire l'impostazione.
8. Nel display sinistro appare ora SH-. Il precedente tempo di agitazione (se previsto) apparirà nel display destro. Se un prodotto richiede l'agitamento durante il processo di cottura, impostare il tempo di agitazione digitando il numero di minuti per la cottura prima dell'agitamento. Premere l'interruttore ☒ per impostare il tempo. Se non è richiesto alcun tempo di agitazione, premere "0" e l'interruttore ☒. Esempio: tempo totale di cottura 3:00 minuti, agitare dopo 1:00 minuto di cottura.
- Durante l'utilizzo, alla fine del tempo impostato, suonerà un segnale e l'indicatore del pulsante del prodotto lampeggerà per 3 secondi.
9. Nel display sinistro apparirà ora HD-. Impostare il tempo richiesto per la permanenza del prodotto cotto, da 13 secondi a 60 minuti. Premere l'interruttore ☒. Se non si desidera utilizzare il

tempo di permanenza, immettere "0" e premere l'interruttore ☒.

10. Nel display sinistro apparirà SELP. Se si desidera programmare più prodotti, ritornare al passo 5. Se non è richiesta ulteriore programmazione, impostare il programma premendo l'interruttore ☒.

ULTERIORI ISTRUZIONI PER IL TEMPO DI PERMANENZA

Programmare il timer di permanenza con un altro pulsante di prodotto. Se lo stesso prodotto è in fase di cottura in più di un cestello, qualsiasi pulsante di prodotto può essere programmato per utilizzare il timer di permanenza normalmente previsto con un diverso pulsante di prodotto. Esempio: programmare il pulsante "3" per un tempo di permanenza di 7:00 minuti. Poi, quando si programma il pulsante "R" per il tempo di permanenza, premere l'indirizzo 4. Sia "3" che "R" useranno allora lo stesso tempo di permanenza di 7:00 minuti. Consultare di seguito i numeri dei pulsanti e i relativi indirizzi assegnati. Qualsiasi altro pulsante può essere programmato per l'utilizzo dello stesso tempo di permanenza.

Pulsante	L	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	R
Indirizzo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

METÀ VASCA

- Attivare il computer premendo uno degli interruttori ☒.
- Entrare in modalità di programmazione premendo l'interruttore ☒. Nel display sinistro apparirà CODE. Se si è premuto questo interruttore per errore e non si desidera programmare, premere ancora l'interruttore ☒. **NOTA:** Non è possibile programmare il computer nella modalità cottura. Il computer lampeggerà BUSY se la cottura è in corso.
- Immettere 1,6,5,0 nell'ordine.
- Nel display sinistro apparirà "SP-R" (SET POINT). Ciò serve ad impostare la temperatura di cottura per la vasca destra. La temperatura precedentemente selezionata sarà visualizzata nel display destro. Immettere la nuova temperatura desiderata. Premere l'interruttore ☒ per impostare la temperatura. Se non si desidera modificare l'impostazione, premere l'interruttore ☒.

5. Nel display sinistro apparirà "SP-L" (SET POINT). Ciò serve per l'impostazione della temperatura di cottura nella vasca sinistra. La temperatura precedentemente selezionata sarà visualizzata nel display destro. Immettere la nuova temperatura desiderata. Premere l'interruttore ☒ per impostare la temperatura. Se non si desidera modificare l'impostazione, premere l'interruttore ☒.
6. Nel display sinistro apparirà "SELP" (SELECT PRODUCT). Selezionare i pulsanti da "L" a "5" per programmare la vasca sinistra; selezionare i pulsanti da "6" a "R" per programmare la vasca destra. Premere l'interruttore del prodotto da programmare.
7. Nel display sinistro apparirà SENS. Fare riferimento a "Programmazione della vasca intera", passi 6 - 10 per programmare i pulsanti dei singoli prodotti.

BOLLITURA

1. Prima di ACCENDERE le friggitrice, chiudere le valvole di scarico della vasca di frittura. Riempire la vasca di frittura vuota con una miscela di acqua fredda e di detergente *FRYMASTER FRYER 'N' GRIDDLE*. Seguire le istruzioni durante la miscelazione.

NOTA: LA MODALITÀ BOLLITURA NON SI ATTIVERÀ SUI DUE LATI DEL COMPUTER. OGNI LATO DOVRÀ ESSERE ATTIVATO SEPARATAMENTE.

2. Per programmare il computer per la bollitura, premere uno degli interruttori ☐.
3. Premere l'interruttore ☒. Nel display sinistro apparirà CODE.
4. Immettere 1, 6, 5, 3 nell'ordine. Il display destro indicherà BOIL. La temperatura è automaticamente impostata a 91°C. La friggitrice manterrà questa temperatura di bollitura corretta, fino a quando viene premuto uno degli interruttori ☐; ciò provoca l'uscita dalla modalità bollitura. In località poste a grandi altitudini, controllare costantemente che la friggitrice non entri in condizioni di sovraebollizione. Se ciò avviene, spegnere immediatamente la friggitrice, lasciarla raffreddare e rientrare nella modalità bollitura per continuare l'operazione di bollitura.

CONTROLLO DEL TEMPO DI RECUPERO DELLA FRIGGITRICE

Tempo di recupero - Un accettabile tempo di recupero è di 145 secondi (2:25 minuti) o meno. Contattare l'assistenza tecnica se il tempo di recupero supera frequentemente lo standard di 2:25 minuti.

1. Per controllare il tempo di recupero, premere l'interruttore ☒. Nel display sinistro apparirà CODE.
2. Immettere 1, 6, 5, 2 nell'ordine. Il tempo di recupero apparirà in entrambi i display per 5 secondi.

MODALITÀ DI SELEZIONE DELLA TEMPERATURA - DA FAHRENHEIT A CELSIUS

1. Per modificare la scala della temperatura del computer da Fahrenheit a Celsius o da Celsius a Fahrenheit, premere uno degli interruttori ☐.
2. Premere l'interruttore ☒. Nel display sinistro apparirà CODE.
3. Immettere 1, 6, 5, 8 nell'ordine. Il computer convertirà automaticamente la temperatura da Fahrenheit a Celsius o viceversa.
4. Premere l'interruttore ☐ per visualizzare la temperatura nella nuova scala.

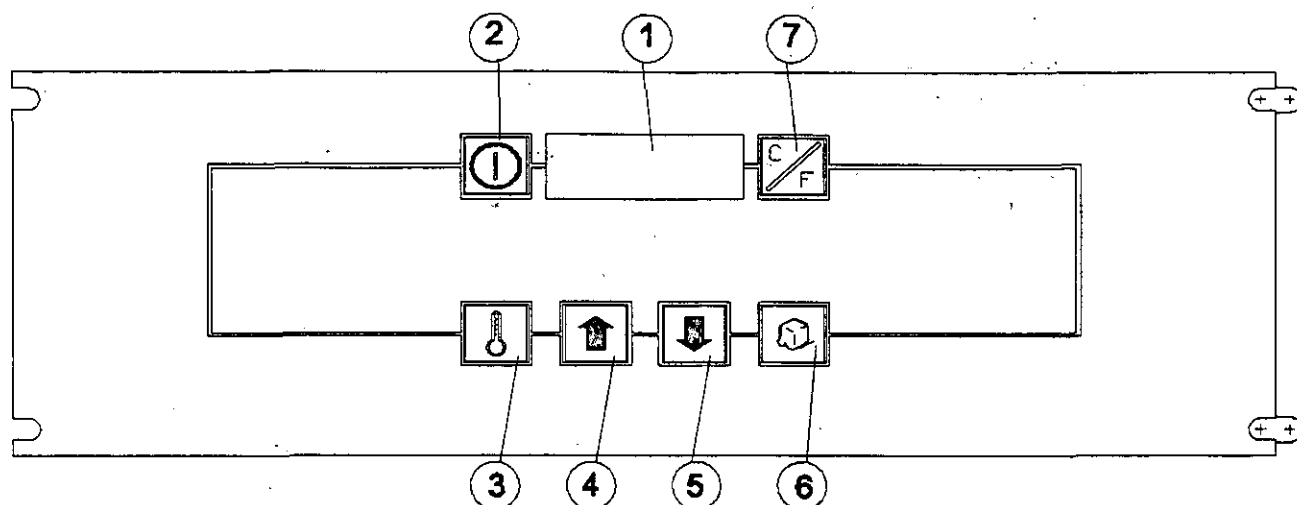
MODALITÀ VISUALIZZAZIONE COSTANTE DELLA TEMPERATURA DELL'OLIO

1. Per programmare la visualizzazione costante della temperatura, premere l'interruttore ☐.
2. Premere l'interruttore ☒. Nel display sinistro apparirà CODE.
3. Immettere 1, 6, 5, L nell'ordine. La temperatura dell'olio o del grasso di cottura sarà costantemente visualizzata nel display destro per vasca intera e in entrambi i display per metà vasca.

NOTA: Durante il processo di cottura del prodotto, il tempo di cottura non sarà visualizzato, ma sarà ugualmente cronometrato.

4. Per disattivare la visualizzazione costante della temperatura dell'olio e visualizzare il tempo di cottura, ripeterò i passi 2 e 3.

9. UNITÀ DI CONTROLLO DIGITALE A STATO SOLIDO



NUMERO VOCE

1. Display luminoso - display, per varie funzioni e operazioni.
2. Interruttore On/Off - controlla l'alimentazione elettrica.
3. Interruttore di visualizzazione della temperatura attuale o del suo valore impostato - seleziona la temperatura dell'olio o del grasso di cottura o del suo valore impostato.
4. Interruttore Freccia su - aumenta il valore stabilito della temperatura.
5. Interruttore Freccia giù - abbassa il valore stabilito della temperatura per il lato sinistro di metà vasca e per la vasca intera.
6. Interruttore del ciclo di fusione - esce dalla modalità ciclo di fusione.
7. Interruttore C/F - seleziona la visualizzazione della temperatura in gradi Celsius o Fahrenheit.

AVVERTENZA:

PRIMA DI ACCENDERE L'UNITÀ DI CONTROLLO, ACCERTARSI CHE LA FRIGGITRICE SIA RIEMPIUTA CON OLIO, GRASSO O ACQUA.

ISTRUZIONI OPERATIVE - VASCA INTERA

- A. Accendere l'unità di controllo premendo l'interruttore ON/OFF, voce 2.
 1. Il numero di versione del software dell'unità di controllo sarà visualizzato per 4 secondi, quindi il valore impostato per la temperatura

sarà costantemente visualizzato (per le friggitrici per gli Stati Uniti). Per visualizzare la temperatura effettiva dell'olio o del grasso di cottura, premere l'interruttore della temperatura, voce 3. Sulle friggitrici per esportazione, sarà costantemente visualizzata la temperatura effettiva del grasso. Per visualizzare il valore della temperatura, premere l'interruttore della temperatura, voce 3.

2. L'unità di controllo entra automaticamente nella modalità ciclo di fusione se la temperatura dell'olio o del grasso è inferiore a 82°C.
3. Per uscire dalla modalità ciclo di fusione, premere l'interruttore di fusione, voce 6.

ATTENZIONE: Non uscire dal ciclo di fusione se viene utilizzato grasso solido.

4. Quando la temperatura dell'olio o del grasso di cottura raggiunge gli 82°C, l'unità di controllo uscirà dalla modalità ciclo di fusione e cercherà il valore impostato della temperatura.

- B. Per aumentare o diminuire il valore impostato della temperatura, premere l'interruttore Freccia su, voce 4, per aumentarlo, e l'interruttore Freccia giù, voce 5, per abbassarlo.

1. Il display cambierà alla velocità di circa un grado al secondo.
2. Dopo un cambiamento di circa 12°, il display cambierà più velocemente, consentendo

l'effettuazione rapida di ampie modifiche nel valore della temperatura.

- C. Per passare dalla scala Fahrenheit a quella Celsius, premere l'interruttore C/F, voce 7.
1. Il display cambierà da "XXX°F" a "XXX°C".
 2. Il display tornerà a "XXX°F" premendo nuovamente l'interruttore C/F, voce 7.
- D. Quando l'unità di controllo ha raggiunto il valore della temperatura, il punto decimale dell'indicatore di riscaldamento scomparirà, indicando così che la friggitrice è pronta per il processo di cottura.

NOTA: Il punto decimale che appare tra i primi due numeri del display indica che la fonte di calore è accesa.

ISTRUZIONI OPERATIVE - METÀ VASCA

- A. ACCENDERE l'unità di controllo premendo l'interruttore ON/OFF, voce 2.
1. Il numero di versione del software dell'unità di controllo sarà visualizzato per 4 secondi, quindi il valore impostato della temperatura sarà costantemente visualizzato. Per visualizzare la temperatura effettiva dell'olio o del grasso di cottura, premere l'interruttore della temperatura, voce 3.
 2. Ciascuno dei lati dell'unità di controllo entrerà automaticamente nella modalità ciclo di fusione premendo l'interruttore ON/OFF di tale lato, se la temperatura del grasso è inferiore a 82°C.
 3. Per uscire dalla modalità ciclo di fusione, premere l'interruttore di fusione, voce 6, per il lato desiderato. **ATTENZIONE:** Non uscire dal ciclo di fusione se viene utilizzato grasso solido.
 4. Quando la temperatura del grasso raggiunge 82°C nel lato acceso o in entrambi, l'unità di controllo uscirà dalla modalità ciclo di fusione e cercherà il valore impostato della temperatura.

NOTA: Nessuno dei lati dell'unità di controllo tornerà alla modalità ciclo di fusione se la temperatura del grasso scende al di sotto di 82°C a meno che l'interruttore ON/OFF, voce 2, non sia su OFF.

- B. Per impostare il valore della temperatura sui due lati dell'unità di controllo, premere Freccia su, voce 4, per aumentarne il valore, e Freccia giù, voce 5, per abbassarlo.
1. Il display destro o sinistro cambieranno alla velocità di circa un grado al secondo.
 2. Dopo un cambiamento di circa 12°, il display cambierà più velocemente, consentendo

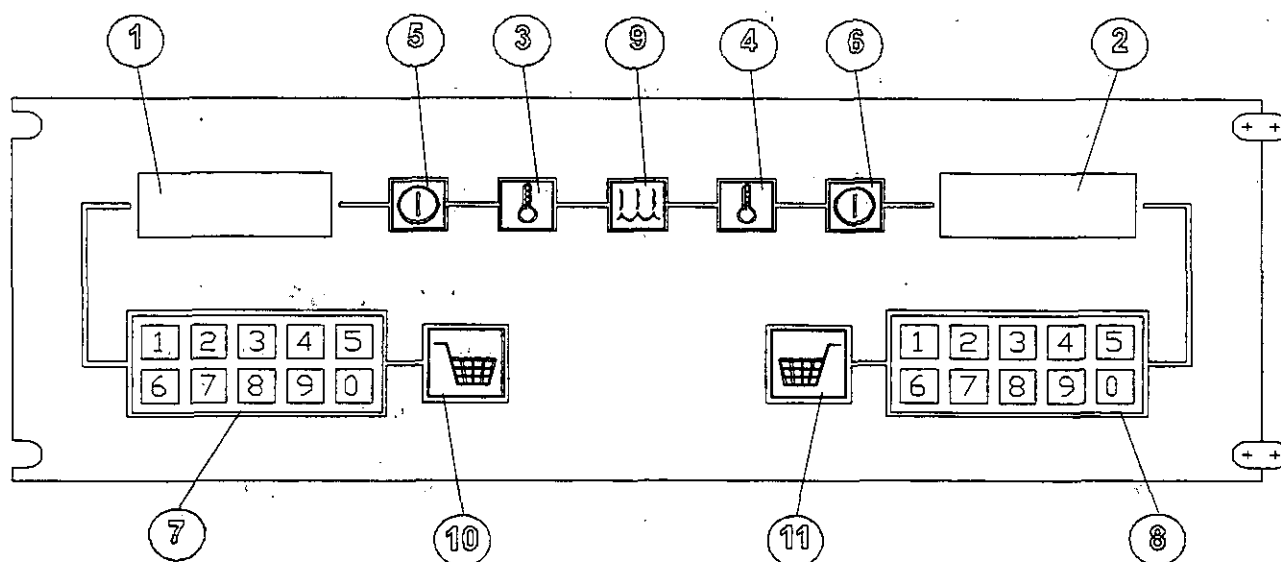
l'effettuazione rapida di ampie modifiche nel valore della temperatura.

- C. Per passare dalla scala Fahrenheit a quella Celsius sui due lati, premere l'interruttore C/F destro o sinistro, voce 7.
1. Entrambi i display cambieranno da "XXX°F" a "XXX°C".
 2. Entrambi i display torneranno a "XXX°F" premendo di nuovo l'interruttore C/F, voce 7.
- D. Quando uno dei lati dell'unità di controllo raggiunge il valore impostato della temperatura, il punto decimale dell'indicatore di riscaldamento scomparirà, indicando così che la friggitrice è pronta per il processo di cottura.

NOTA: Il punto decimale che appare tra i primi due numeri del display indica che la fonte di calore è accesa.

- E. Altre indicazioni che potrebbero essere visualizzate sul display luminoso:
1. HOT e temperatura effettiva della vasca di frittura - la temperatura del grasso è superiore a 196°C, eccessiva per la maggior parte dei prodotti.
 2. PROB - La sonda della temperatura della friggitrice è difettosa.
 3. HELP - indica problemi di accensione nelle friggitrici a gas.

10. PANNELLO DI CONTROLLO DEL TIMER



NUMERO VOCE

1. Display luminoso - display sinistro per varie funzioni e operazioni.
2. Display luminoso -- display destro per varie funzioni e operazioni.
3. Interruttore di controllo della temperatura - controlla il lato sinistro di metà vasca. Premere una volta per impostare il valore. Premere ancora per ritornare al tempo di cottura (la vasca intera sarà visualizzata nella voce 2).
4. Interruttore di controllo della temperatura - controlla il lato destro di metà vasca. Premere una volta per impostare il valore. Premere ancora per ritornare al tempo di cottura (la vasca intera sarà visualizzata nella voce 2).
5. Interruttore On/Off - controlla l'alimentazione elettrica per il lato sinistro di metà vasca e per la vasca intera.
6. Interruttore On/Off - controlla l'alimentazione elettrica per il lato destro di metà vasca e per la vasca intera.
7. Interruttori dell'impostazione del tempo di cottura e della temperatura - controllano il lato sinistro della vasca intera o di metà vasca.
8. Interruttori dell'impostazione del tempo di cottura e della temperatura - controllano il lato destro della vasca intera o di metà vasca.
9. Interruttore della modalità bollitura - controlla la modalità bollitura.
10. Interruttore della calotta del cestello sinistro - controlla la calotta del cestello sinistro e disattiva l'allarme.
11. Interruttore della calotta del cestello destro - controlla la calotta del cestello destro e disattiva l'allarme.

AVVERTENZA:

PRIMA DI ACCENDERE L'UNITÀ DI CONTROLLO, ACCERTARSI CHE LA FRIGGITRICE SIA RIEMPITA CON OLIO, GRASSO O ACQUA.

ISTRUZIONI OPERATIVE PER L'UNITÀ DI CONTROLLO DEL TIMER

ACCENSIONE DELL'UNITÀ

METÀ VASCA:

Lato sinistro - premere l'interruttore ON/OFF, voce 5.
Lato destro - premere l'interruttore ON/OFF, voce 6.

VASCA INTERA:

Premere l'interruttore ON/OFF, voce 5 o 6.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

METÀ VASCA:

Lato sinistro - premere l'INTERRUTTORE DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA, voce 3. Il valore attualmente impostato è visualizzato nella voce 1. Per modificare tale valore, immettere la nuova temperatura con i tasti numerici, voce 7. Premere l'INTERRUTTORE DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA, voce 3 o 4, per impostare il valore. Se non è necessario modificare le impostazioni, ritornare al tempo di cottura premendo la voce 3 o 4.

Lato destro - seguire la procedura per il lato sinistro utilizzando i controlli per il lato destro, voci 4, 2, 8.

VASCA INTERA:

Premere l'INTERRUTTORE DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA, voce 3 o 4. Il valore attualmente impostato è visualizzato nel display destro. Per modificarlo, immettere la nuova temperatura coi tasti numerici, voce 8. Premere l'INTERRUTTORE DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA, voce 3 o 4, per impostare il valore. Se non è necessario modificare le impostazioni, ritornare al tempo di cottura premendo la voce 3 o 4.

REGOLAZIONE DEI TIMER

L'unità di controllo elettronico del timer è sempre pronta a regolare il tempo per le operazioni di cottura sul tempo visualizzato nelle voci 1 e 2. È possibile modificare tale tempo per mezzo della seguente procedura:

Timer del cestello sinistro - immettere il nuovo tempo coi tasti numerici, voce 7.

Timer del cestello destro - immettere il nuovo tempo coi tasti numerici, voce 8.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Premere l'INTERRUTTORE DELLA CALOTTA DEL CESTELLO SINISTRO, voce 10 o l'INTERRUTTORE DELLA CALOTTA DEL CESTELLO DESTRO, voce 11 per dare inizio ad un ciclo di cottura temporizzato. Il tempo corrispondente visualizzato comincia a decrescere. Al raggiungimento del tempo prefissato, la calotta del cestello rimuove il prodotto dall'olio o dal grasso di cottura. Un segnale acustico avverte l'operatore che la cottura è completa e l'area del display indica COOC.

Premere l'INTERRUTTORE DELLA CALOTTA DEL CESTELLO SINISTRO, voce 10, o l'INTERRUTTORE DELLA CALOTTA DEL CESTELLO DESTRO, voce 11, per disattivare l'allarme.

FUNZIONAMENTO IN MODALITÀ BOLLITURA

Premere l'INTERRUTTORE DELLA MODALITÀ BOLLITURA, voce 9, per reimpostare il timer a 91°C. La friggitrice si manterrà sui 91°C fino alla pressione

dell'INTERRUTTORE ON/OFF; in quel momento l'unità di controllo ritornerà al valore precedentemente impostato.

FUNZIONAMENTO NEL CICLO DI FUSIONE

La friggitrice entra automaticamente nel ciclo di fusione se la temperatura dell'olio o del grasso di cottura è inferiore a 82°C. Per evitare il ciclo di fusione, premere l'INTERRUTTORE DELLA CALOTTA DEL CESTELLO DESTRO, voce 11. Per metà vasca, premere l'INTERRUTTORE DELLA CALOTTA DEL CESTELLO, voce 10 o 11 corrispondente alla vasca in uso.

ISTRUZIONI AGGIUNTIVE

L'unità di controllo distingue automaticamente i valori di temperatura Fahrenheit/Celsius. Valori di temperatura inferiori a 190°F sono considerati valori Celsius.

L'unità di controllo elettronica del timer memorizza le impostazioni correnti del tempo e della temperatura allo spegnimento dell'unità tramite gli INTERRUTTORI ON/OFF, voci 5 e 6. Tuttavia, nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, controllare di nuovo le impostazioni relative al tempo e alla temperatura.

ALLARMI DELLA FRIGGITRICE

L'unità di controllo elettronico del timer visualizzerà quanto segue:

Allarme per problemi di riscaldamento HELP: visualizzato in maniera continua indica che vi è stato un problema di riscaldamento. Allarme di temperatura elevata HOT: segnala che la temperatura della vasca di frittura è superiore a 196°C. Allarme per sonda difettosa PROB: indica che la sonda è difettosa.

11. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI DELLA SERIE H50

Istruzioni per il diagramma di flusso della soluzione dei problemi

1. Eseguire l'installazione di prova all'inizio di ogni condizione.
2. Il **funzionamento normale** ("sì" dopo ogni blocco) conduce verso il basso nella pagina, seguendo l'ordine.
3. Il **funzionamento anomalo** (una risposta "no") conduce verso il lato destro della pagina, dove si troveranno i passi da eseguire per la soluzione del problema.

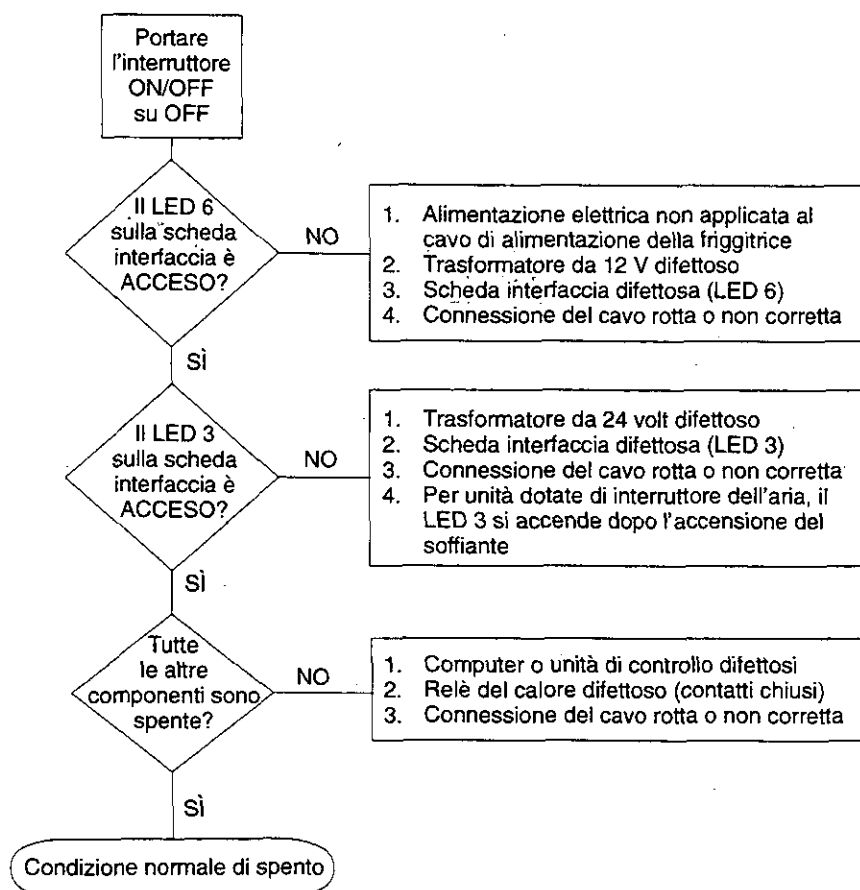
Iniziare sempre con la prima condizione e seguire ogni passo *nell'ordine*.

NOTA: Consultare le PROCEDURE DI MANUTENZIONE per la sostituzione delle componenti della friggitrice.

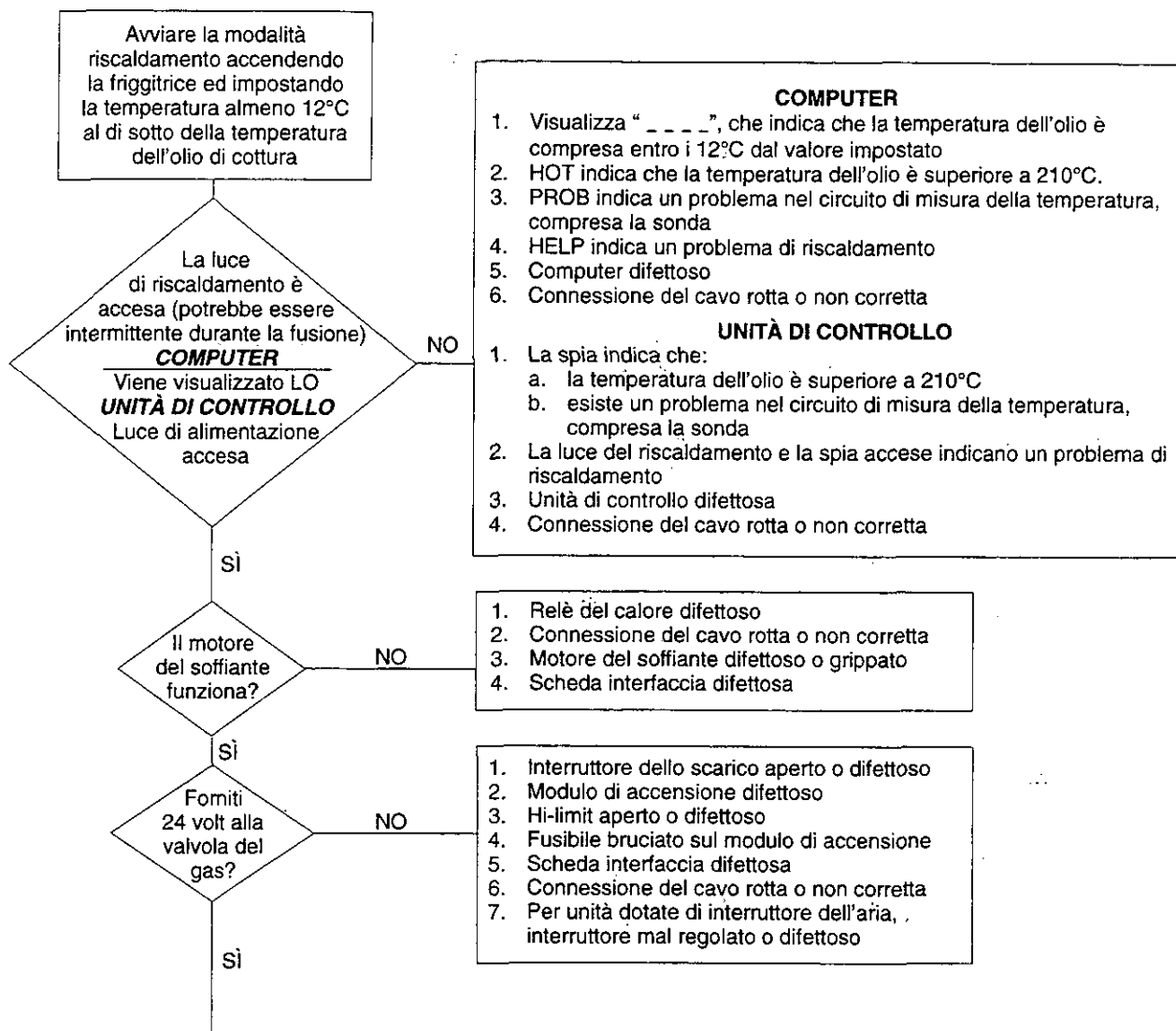
ATTENZIONE: l'ispezione, il test e la riparazione delle apparecchiature elettriche vanno eseguiti da personale qualificato. A meno che non siano richiesti dei test elettrici, scollegare l'unità dall'alimentazione prima di effettuare la manutenzione.

PERICOLO: Osservare estrema attenzione nel corso dei test dei circuiti elettrici. I circuiti saranno esposti.

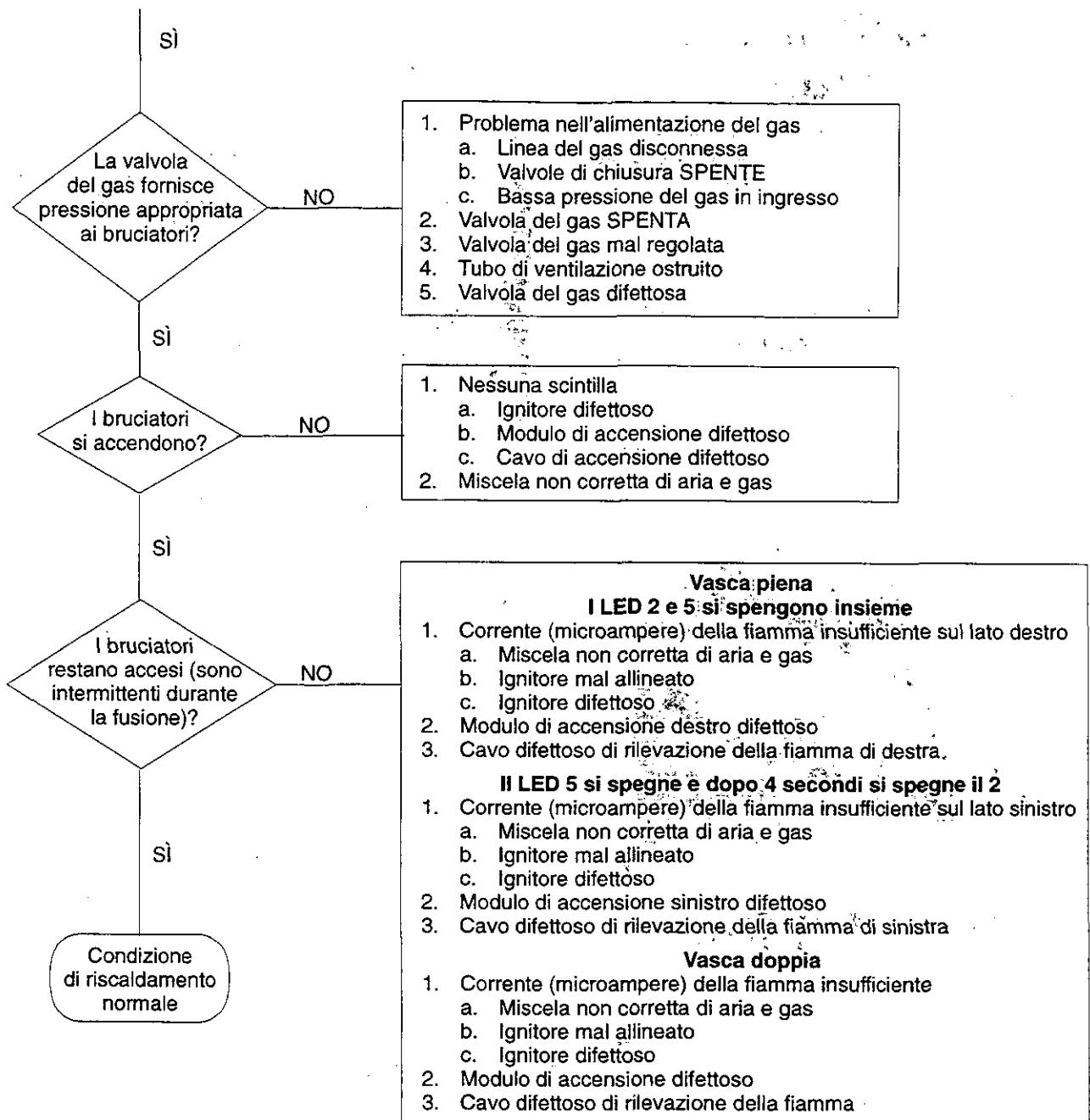
Condizione di spento



Condizione di riscaldamento



Continua alla pagina seguente



12. PROCEDURE DI SERVIZIO

AVVERTENZA: Prima di eseguire la manutenzione su di una friggitrice Frymaster, è necessario scollegare l'alimentazione elettrica e la condotta del gas.

Quando i cavi elettrici vengono scollegati, si consiglia di marcarli in modo da facilitarne il riassetto.

Procedura 1: Sostituzione unità di controllo o computer

1. Svitare le 2 viti del pannello di controllo.
2. Il pannello di controllo è munito di cardini nella parte inferiore e ruoterà su aperto dalla parte superiore.
3. Scollegare il cablaggio dei cavi nella parte posteriore del computer. Consultare la figura 1.

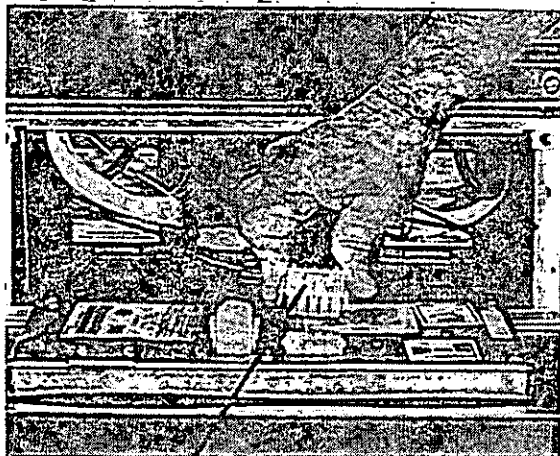


Figura 1

4. L'unità di controllo o il computer possono essere rimossi sollevando il gruppo dai relativi cardini del quadro di controllo.
5. Invertire i passi precedenti per installare una nuova unità di controllo o un nuovo computer.

Procedura 2: Sostituzione o pulizia del gruppo del soffiante dell'aria di combustione

NOTA: Per friggitrici destinate all'esportazione nell'UE su cui è installato un gruppo dello schermo del soffiante, rimuovere le viti che fissano lo schermo alla friggitrice. Rimuovere la piastra dell'otturatore dell'aria e la scatola dell'aria per accedere al motore del soffiante.

1. Scollegare i cavi dal gruppo del soffiante. Consultare la figura 2.

2. Rimuovere i 4 dadi da 6mm (¼") posti sulla flangia dell'alloggiamento del soffiante. Consultare la figura 2.

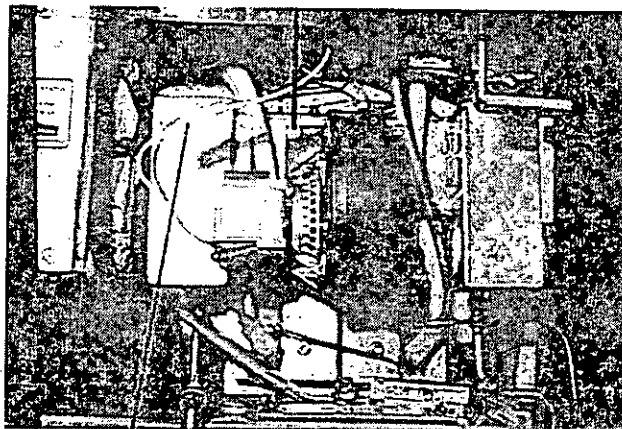


Figura 2

3. Far scivolare il gruppo di alloggiamento del soffiante dai montanti.
4. Rimuovere 3 dadi di serraggio dalla piastra di sostegno del motore del soffiante. Consultare la figura 3.

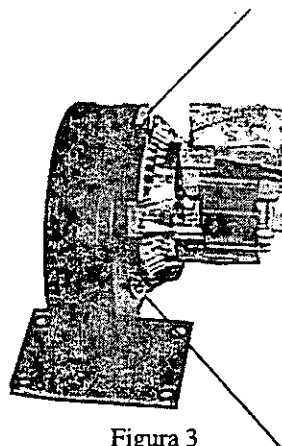


Figura 3

5. Far scivolare il soffiante ed il gruppo motore all'esterno dell'alloggiamento del soffiante. Consultare la figura 4.

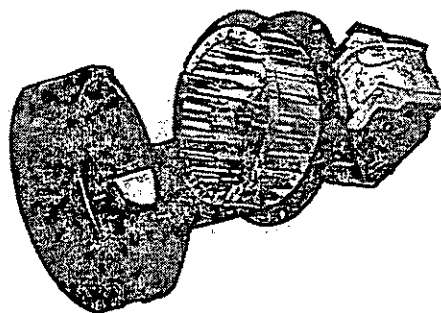


Figura 4

6. Per ripulire la ruota del soffiante, avvolgere il motore con materiale plastico per evitare che l'acqua penetri nel motore. Spruzzare un detergente sgrassante sulla ruota del soffiante. Lasciar riposare la ruota per 5 minuti, quindi risciacquare con acqua calda. Asciugare con un panno pulito e asciutto.
7. Spruzzare l'alloggiamento del soffiante con uno sgrassante all'interno e all'esterno. Lasciar riposare l'alloggiamento per cinque minuti, quindi risciacquare con acqua calda. Asciugare con un panno pulito e asciutto.
8. Rimuovere la protezione di plastica dal motore del soffiante e riassemblare il motore e la ruota sull'alloggiamento.
9. Reinstallare il soffiante.

NOTA: Per le friggitrici destinate all'esportazione nell'UE, dotate di gruppo dello schermo del soffiante, reinstallare la scatola dell'aria, la piastra dell'otturatore dell'aria e lo schermo del soffiante.

10. Eseguire il test di recupero come specificato nella sezione 8 per le friggitrici dotate di computer.
11. Dopo l'accensione della friggitrice e dopo 90 secondi di funzionamento continuo, osservare la fiamma del bruciatore attraverso lo sportello di osservazione del bruciatore nella friggitrice. La fiamma ottimale è arancione-rossa. Se si osserva una fiamma blu o se sono presenti macchie scure sul bruciatore, è necessario regolare la miscela aria/gas. Questa operazione viene eseguita regolando la piastra di aspirazione del soffiante (o la piastra dell'otturatore dell'aria sullo schermo del soffiante per le friggitrici UE). Consultare la sezione Manutenzione preventiva per istruzioni specifiche.

Procedura 3: Pulizia del tubo di ventilazione della valvola del gas

NOTA: Questo passo non è necessario se la friggitrice è dotata di valvola Honeywell, senza manopola per la valvola del gas e senza tubo di ventilazione, per le unità per l'esportazione nell'UE.

1. Svitare il tubo di ventilazione dalla valvola del gas. Consultare la figura 5.



Figura 5

2. Per la pulizia del tubo di ventilazione, inserire un filo nel tubo per rimuovere qualsiasi ostruzione.
3. Rimuovere il filo e soffiare attraverso il tubo.
4. Reinstallare il tubo di ventilazione.

Procedura 4: Sostituzione dei fusibili del modulo di accensione

1. Rimuovere le 2 viti del pannello nella parte superiore del computer o dell'unità di controllo.
2. Il pannello di controllo è munito di cardini nella parte inferiore e ruoterà su aperto dalla parte superiore.
3. Rimuovere il fusibile difettoso dal clip sul lato del modulo di accensione. Consultare la figura 6.
4. Installare il nuovo fusibile nel clip dei fusibili del modulo di accensione. Consultare la figura 6.
5. Riasssemblare i componenti.

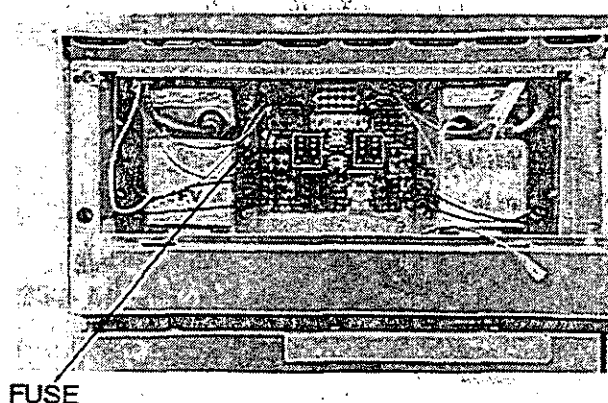


Figura 6

13. MANUTENZIONE PREVENTIVA

1. PULIZIA DELL'INTERNO E DELL'ESTERNO DEL VANO DELLA FRIGGITRICE - OGNI GIORNO

Pulire l'interno del vano della friggitrice con un panno pulito ed asciutto. Strofinare tutte le superfici metalliche e le componenti accessibili per rimuovere gli accumuli di olio o di grasso e di polvere.

Pulire l'esterno del vano della friggitrice con un panno pulito e umido inzuppato di detergente per piatti. Strofinare il vano fino ad eliminare qualsiasi traccia di olio o di grasso, di polvere e di filaccia. Continuare a pulire la friggitrice con un panno pulito e umido.

2. PULIZIA DELLA VASCA DI FRITTURA - UNA VOLTA ALLA SETTIMANA

AVVERTENZA:

Non far funzionare MAI le friggitrici con la vasca di frittura vuota.

Per pulire la vasca di frittura, fare riferimento alla sezione 6, e a **PULIZIA DELLA VASCA DI FRITTURA** nella sezione 4.

3. PULIZIA DELLE PARTI E DEGLI ACCESSORI RIMOVIBILI - UNA VOLTA ALLA SETTIMANA

Pulire tutte le parti e gli accessori rimovibili con un panno pulito e asciutto. Utilizzare un panno pulito saturato di Frymaster Fryer 'N' Griddle Cleaner per rimuovere gli accumuli di olio o di grasso carbonizzati sulle parti e sugli accessori rimovibili. Sciacquare accuratamente le parti e gli accessori con acqua pulita e asciugare con un panno prima di reinstallare.

4. PULIZIA DEL SOFFIANTE DELLA COMBUSTIONE - OGNI 6 MESI

Consultare la sezione 11, procedura 2.

5. PULIZIA DEL TUBO DI VENTILAZIONE DELLA VALVOLA DEL GAS - OGNI 6 MESI

Consultare la sezione 11, procedura 3.

6. CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL COLLETTORE DEL BRUCIATORE - OGNI 4-6 MESI

Rimuovere il tappo del rubinetto della pressione dall'impianto del tubo di arricchimento (o dal nipplo di misura per le friggitrici per l'Unione europea) al di sopra della valvola del gas. Inserire l'impianto per la misura della pressione del gas nel foro del rubinetto della pressione. Ruotare la valvola del gas sulla posizione ON e ACCENDERE l'interruttore dell'alimentazione elettrica

della friggitrice. Quando il bruciatore si accende e continua a funzionare, controllare che la pressione del gas sia corretta. Per regolare la pressione del gas nel bruciatore, rimuovere la vite a testa cilindrica dal regolatore della valvola del gas e regolare la relativa vite del regolatore della pressione fino al raggiungimento della corretta pressione (consultare i requisiti nel seguito). Ruotare l'interruttore della friggitrice e la manopola della valvola del gas su OFF. Rimuovere l'impianto dall'impianto di arricchimento e reinstallare il tappo del rubinetto della pressione o il nipplo di misura.

a. FRIGGITRICI NON PER L'UNIONE EUROPEA

GAS NATURALE 0,8 kPa

GAS LP 2,5 kPa

b. FRIGGITRICI PER L'UNIONE EUROPEA

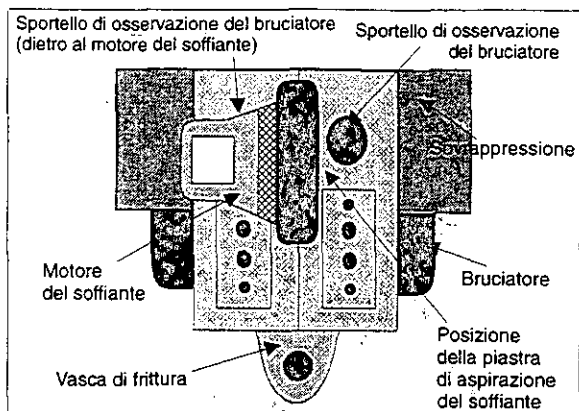
PRESSIONE DEL GAS PER IL FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE		
Pressione mbar 1 mbar = 9,8 mmCE	TIPO DI VASCA	
	VASCA INTERA	META VASCA
gas naturale Lacq (G20) al di sotto di 20 mbar	7	6,5
gas naturale tipo Groningue (G25) al di sotto di 25 mbar	10	9
gas naturale tipo Groningue (G20) al di sotto di 20 mbar	10	9
gas propano al di sotto di 37 o 50 mbar	20,2	18,5

7. CONTROLLO DELLA REGOLAZIONE DELL'ARIA - OGNI 4-6 MESI

PER LE FRIGGITRICI PER L'UNIONE EUROPEA
CONSULTARE LA SEZ. 4, ACCENSIONE DELLA FRIGGITRICE SERIE H50, PASSO 8.

Accertarsi che sia impostata la pressione appropriata del gas. Questa va impostata dall'installatore o controllata da un tecnico di manutenzione qualificato.

a. Una volta accesa la friggitrice e dopo 90 secondi di funzionamento continuo, osservare la fiamma del bruciatore attraverso il relativo sportello di osservazione della friggitrice. La condizione ottimale è una fiamma di colore arancione-rosso. In caso di una fiamma blu o di chiazze scure sul bruciatore, regolare la miscela aria/gas. Per far ciò, regolare la piastra di aspirazione del soffiante. Consultare la figura che segue.



b. *Per motori per soffianti Fasco:*

Allentare il dado di serraggio sulla piastra del soffiante di combustione con una piccola chiave inglese.

Per motori per soffianti Kooltronic:

Allentare i 2 dadi sulla piastra del soffiante di combustione con una piccola chiave inglese.

- c. Regolare la piastra del soffiante per ottenere la fiamma di colore arancione-rosso sul bruciatore. Tenere in posizione la piastra del soffiante mentre si stringono i dadi di serraggio della piastra.

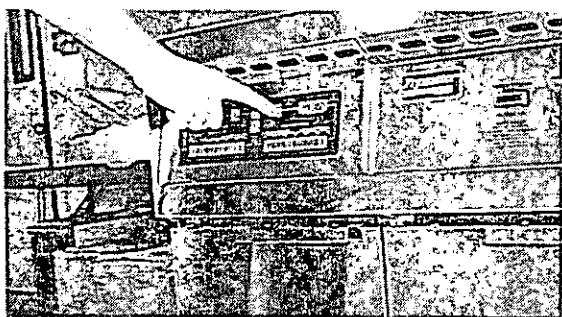
14. FILTRAGGIO

ISTRUZIONI OPERATIVE

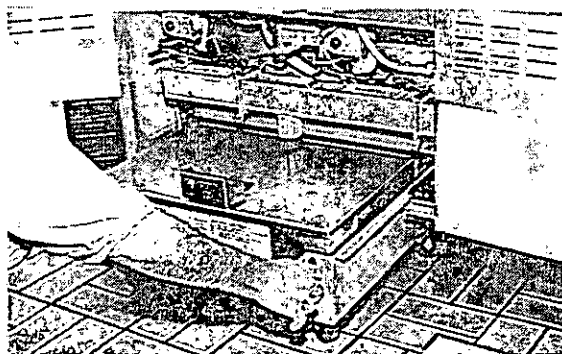
ATTENZIONE:

Va osservata estrema attenzione quando si lavora con olio o grasso di cottura bollente. Lasciar raffreddare completamente la coppa del filtro prima di cambiare la carta da filtro.

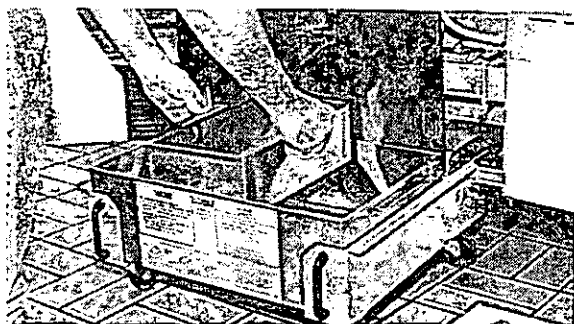
Preparazione dell'unità filtro per l'uso



1. SPEGNERE la friggitrice.

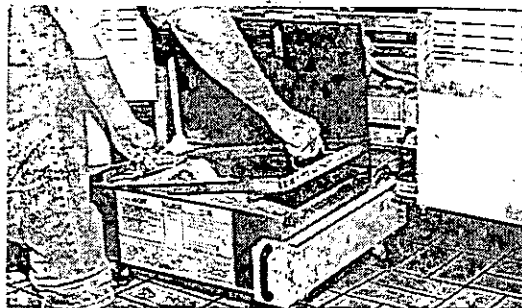


2. *Footprint III* - Tirare in avanti il carrello del filtro.
Filter Magic II - Rimuovere l'unità filtro dal vano.

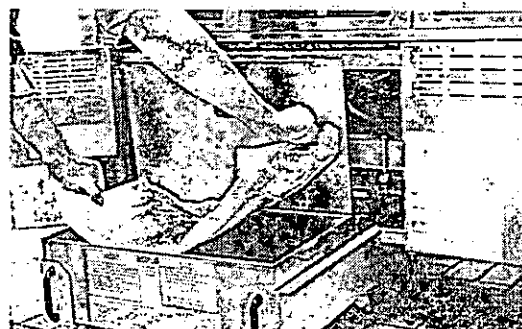


3. *Footprint III* - Sollevare il coperchio, rimuovere la vaschetta dei rifiuti e pulire.

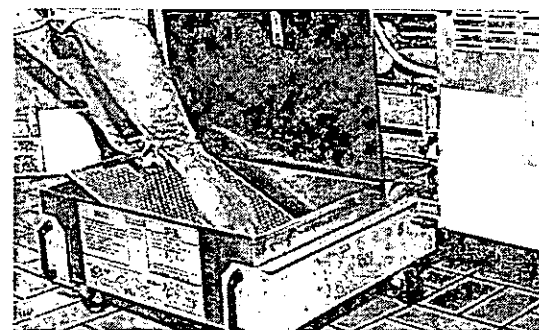
Filter Magic II - Rimuovere la vaschetta dei rifiuti e pulire.



4. Rimuovere l'anello di supporto della carta e pulire.

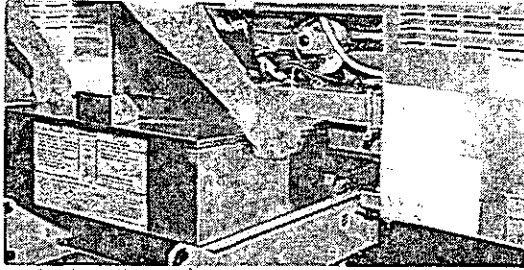


5. Rimuovere la carta sporca e gettarla.

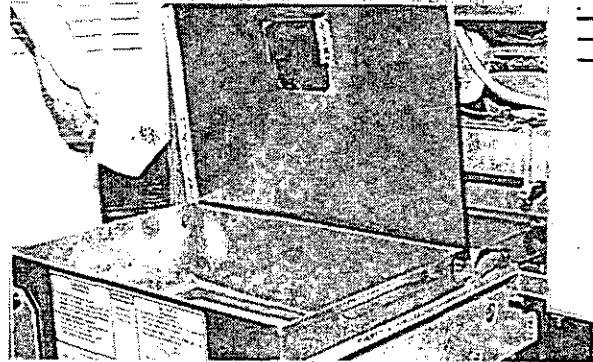


6. Rimuovere lo schermo e pulire.

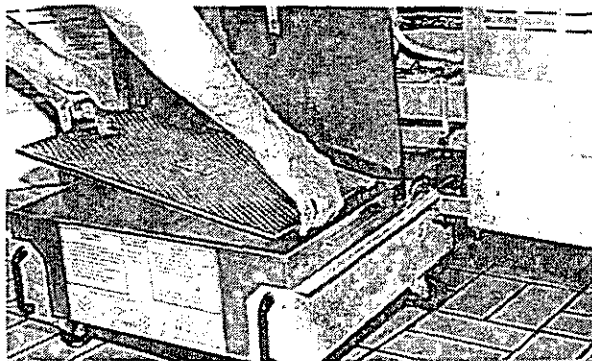
NOTA: La carta da filtro è più larga della coppa del filtro per creare un'aderenza migliore. Non utilizzare carta da filtro più corta o più stretta dello schermo di supporto del filtro. Ciò potrebbe danneggiare la pompa del filtro. Non filtrare mai senza carta. Ciò danneggerebbe la pompa e il motore.



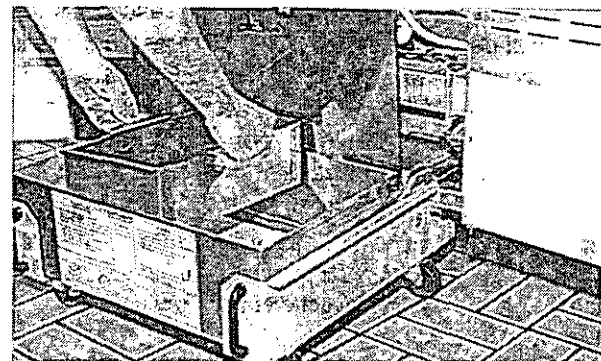
7. Rimuovere la coppa interna del filtro e pulire (può essere lavata con acqua calda). Asciugare accuratamente, quindi reinstallare.
ATTENZIONE: Non tentare mai di rimuovere una coppa del filtro contenente olio o grasso di cottura bollente. L'olio o il grasso bollente potrebbero filtrare attraverso il foro di uscita nel fondo della coppa e causare gravi ustioni ai piedi e alle gambe.



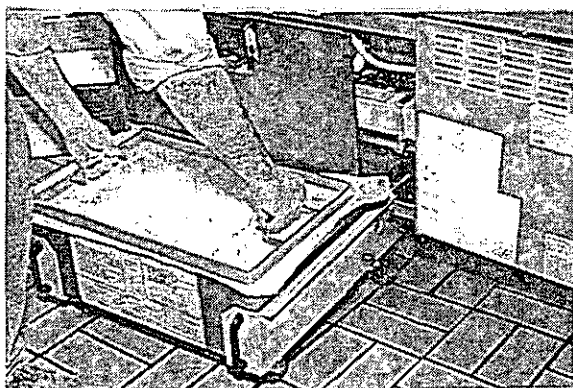
10. Spargere polvere per filtro sulla carta, secondo le istruzioni della confezione.



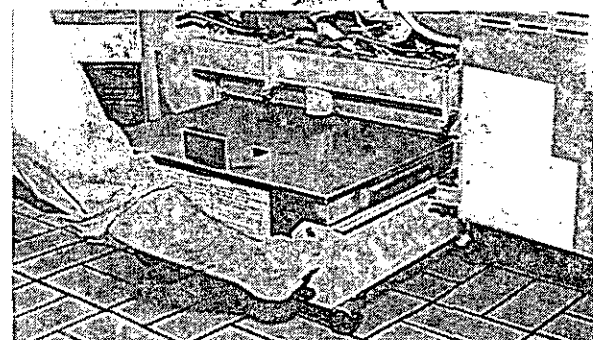
8. Installare lo schermo con l'orlo a 90° in basso.



11. Porre la vaschetta dei rifiuti nella coppa del filtro.



9. Posizionare la carta sulla parte superiore della coppa con gli angoli che ricoprono in modo uniforme le pareti. Utilizzare l'anello di supporto per spingere la carta verso il fondo della coppa. Spingere con forza verso il basso per consentire il posizionamento corretto della carta.

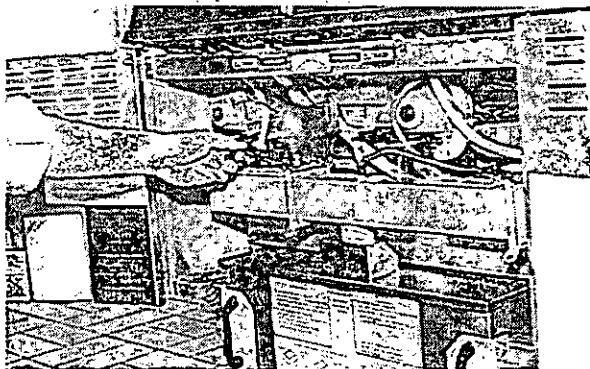


12. *Footprint III* - Chiudere il coperchio e spingere il carrello del filtro all'interno della friggitrice.
Filter Magic II - Inserire completamente il gruppo del filtro nel vano della friggitrice. Quando il gruppo del filtro è correttamente posizionato, si accenderà la luce verde SYSTEM READY posta sul pannello di controllo del filtro.

FUNZIONAMENTO DELL'UNITÀ FILTRO:

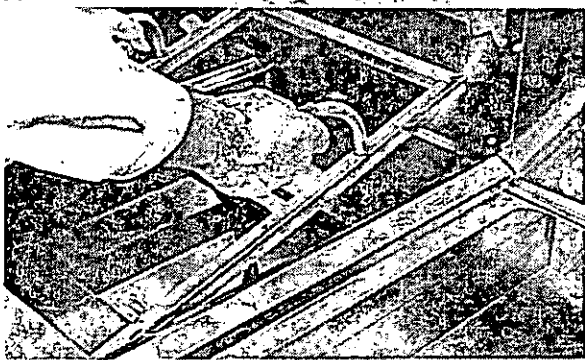
ATTENZIONE: Non far mai funzionare l'unità filtro a meno che l'olio o il grasso di cottura nelle friggitrici sia stato portato alla temperatura di cottura.

NOTA: Eliminare le particelle grossolane dal grasso o dall'olio prima dello scarico.



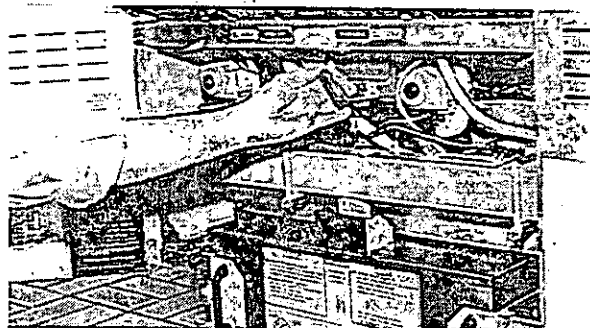
13. Aprire la valvola di scarico per la vasca di frittura che si desidera filtrare. L'olio o il grasso di cottura si sposteranno dalla vasca selezionata alla coppa del filtro. Utilizzare la barra d'acciaio Fryer's Friend, se necessario, per ripulire lo scarico dall'interno della vasca di frittura.

NOTA: Fare attenzione nell'uso della Fryer's Friend per evitare il danneggiamento della vasca di frittura e della valvola di scarico. Non far defluire più di una vasca di frittura alla volta. Ciò provocherebbe la tracimazione della coppa del filtro.



14. Far scattare la doccetta nella connessione della vasca di frittura.

AVVERTENZA: Se non si utilizza l'opzione di afflusso posteriore, non far funzionare senza doccetta. L'olio o il grasso bollente di cottura possono schizzare e provocare lesioni.

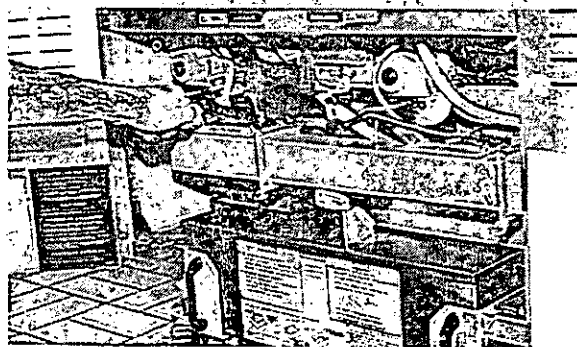


15. Per le friggitrici con opzione di afflusso posteriore, azionare la leva di controllo per selezionare l'afflusso posteriore. Ciò laverà i sedimenti dal fondo della vasca di frittura.



16. Spingere l'impugnatura del filtro per avviare la pompa del filtro.

NOTA: La pompa si attiverà con un ritardo di 5 secondi.

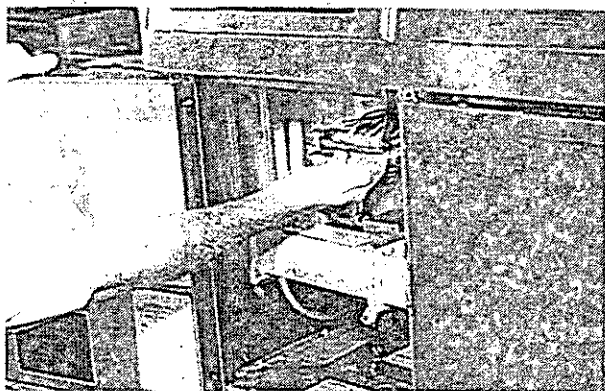


17. Quando l'olio o il grasso e la vasca di frittura sono stati ripuliti, chiudere la valvola di scarico per riempire la vasca di frittura. Lasciar funzionare la pompa del filtro per 10-12 secondi dopo la com-

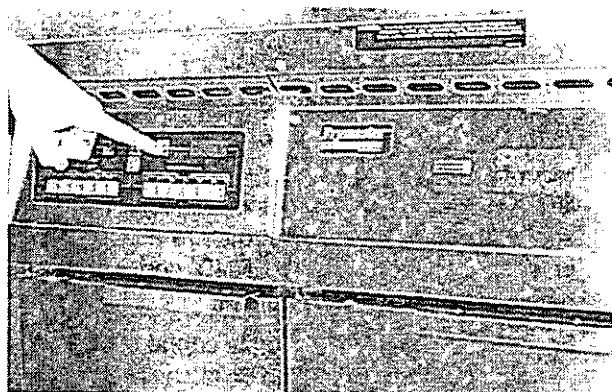
parsa di bolle nell'olio o nel grasso per pulire le righe di olio e per evitare l'indurimento delle righe.

NOTA: La pompa del filtro è dotata di un interruttore di reimpostazione manuale nel caso che il motore del filtro si surriscaldi o avvenga una caduta di tensione elettrica.

AVVERTENZA: Scollegare l'alimentazione elettrica dal sistema del filtro e lasciar raffreddare il motore della pompa per 20 minuti prima di reimpostare l'interruttore sul motore della pompa.



18. Tirare l'impugnatura del filtro per fermare la pompa del filtro. Rimuovere la doccetta.



19. Accertarsi che la valvola di scarico sia completamente chiusa. **ACCENDERE** la friggitrice e lasciare che la temperatura dell'olio o del grasso di cottura raggiunga il valore stabilito.

15. MANUTENZIONE E PULIZIA DEL SISTEMA DI FILTRO

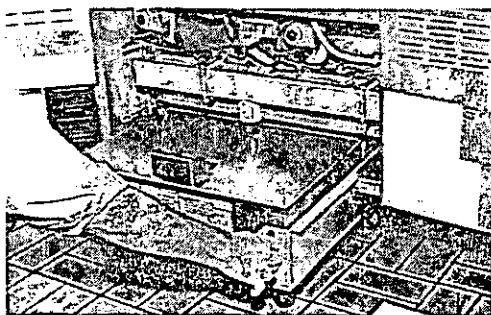
ATTENZIONE: Non far mai funzionare il sistema del filtro senza olio o grasso di cottura nel sistema.

AVVERTENZA: Non utilizzare MAI la coppa del filtro per eliminare o trasportare nell'area di eliminazione dei rifiuti l'olio o il grasso di cottura usati. Lasciare SEMPRE raffreddare l'olio o il grasso di cottura al di sotto dei 38°C prima di trasportarli nell'area di eliminazione dei rifiuti. Un'unità per l'eliminazione del grasso (SDU), disponibile presso il proprio distributore, è disponibile e altamente consigliata per la sicurezza.

1. Non far defluire acqua nella coppa del filtro, che ne danneggerebbe la pompa. Eseguire le operazioni seguenti per scaricare la vasca di frittura:

a. *Footprint III*

- 1) Tirare in avanti il carrello del filtro.
- 2) Rimuovere il gruppo vuoto della coppa del filtro.
- 3) Spingere il carrello del filtro di nuovo nella friggitrice.
- 4) Porre un contenitore opportuno sotto lo scarico.
- 5) Aprire la valvola di scarico.

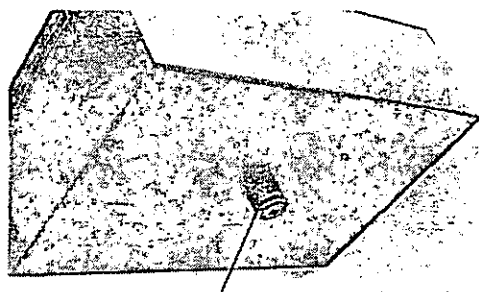


b. *Filter Magic II*

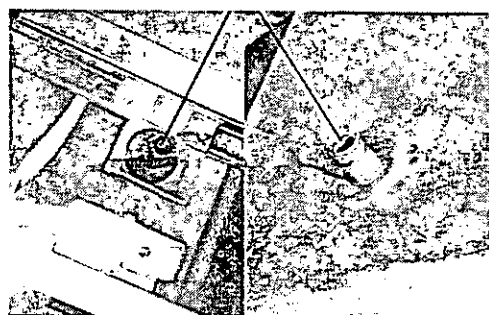
- 1) Rimuovere l'unità filtro dal vano.
- 2) Porre un contenitore adatto sotto lo scarico.
- 3) Aprire la valvola di scarico.

2. Sostituire le guarnizioni circolari quando, con nuova carta da filtro, il sistema del filtro pompa l'olio lentamente o non lo pompa affatto.

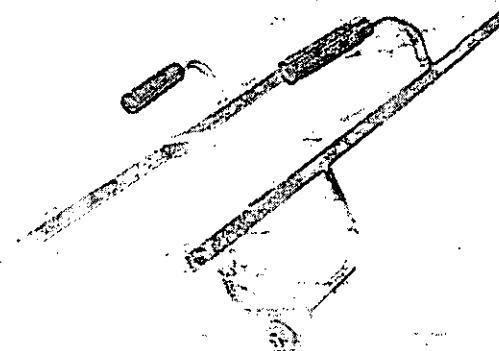
- a. *Footprint III* - la guarnizione circolare è sul fondo della coppa del filtro.



- b. *Filter Magic II* - le guarnizioni circolari sono sul fondo della coppa e sull'impianto della pompa.



3. Immediatamente dopo l'uso, far defluire completamente la doccetta. Se si sospetta un blocco, svitare i tappi ad ogni angolo del telaio della doccetta. Utilizzare una spazzola per bottiglie lunga e stretta con acqua calda e detergente per pulire l'interno della doccetta. Sciacquare, asciugare accuratamente e reinserire i tappi prima dell'utilizzo.



4. *Filter Magic II* - Pulire periodicamente la coppa esterna del filtro come segue: Versare 1 litro di acqua calda mescolata con detergente sgrassante nella coppa. Strofinare accuratamente la coppa SOLO ALL'INTERNO con la spazzola per la vasca finché risulti pulita.

- b. Versare la soluzione dalla coppa esterna nello scarico o nel lavandino della cucina.
- c. Sciacquare con acqua pulita e far defluire nello scarico o nel lavandino della cucina.
- d. Rovesciare la coppa e sollevarla leggermente sul bordo dello scarico del lavandino per consentire a tutta l'acqua di defluire dal tubo di scarico.
- e. Asciugare all'interno e all'esterno con un panno pulito e asciutto o con tovaglioli di carta.

16. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI DEL SISTEMA DI FILTRAGGIO INCORPORATO

Istruzioni per il diagramma di flusso della soluzione dei problemi

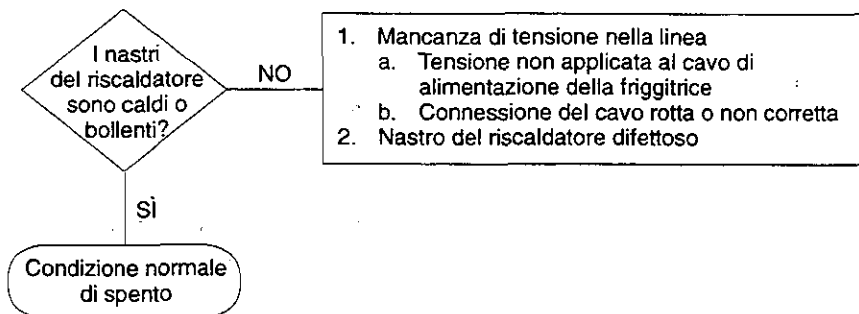
1. Eseguire l'installazione di prova all'inizio di ogni condizione.
2. Il **funzionamento normale** ("sì" dopo ogni blocco) conduce verso il basso nella pagina, seguendo l'ordine.
3. Il **funzionamento anomalo** (una risposta "no") conduce verso il lato destro della pagina, dove si troveranno i passi da eseguire per la soluzione del problema.

Iniziare sempre con la prima condizione e seguire ogni passo *nell'ordine*.

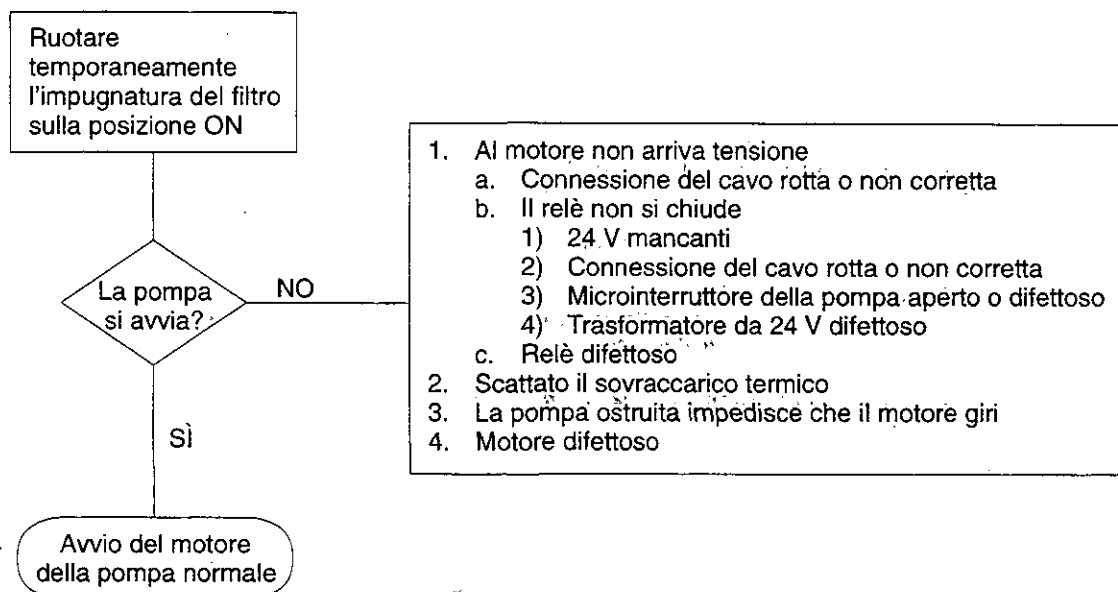
ATTENZIONE: l'ispezione, il test e la riparazione delle apparecchiature elettriche vanno eseguiti da personale qualificato. A meno che non siano richiesti dei test elettrici, scollegare l'unità dall'alimentazione prima di effettuare la manutenzione.

PERICOLO: Osservare estrema attenzione nel corso dei test dei circuiti elettrici. I circuiti saranno esposti.

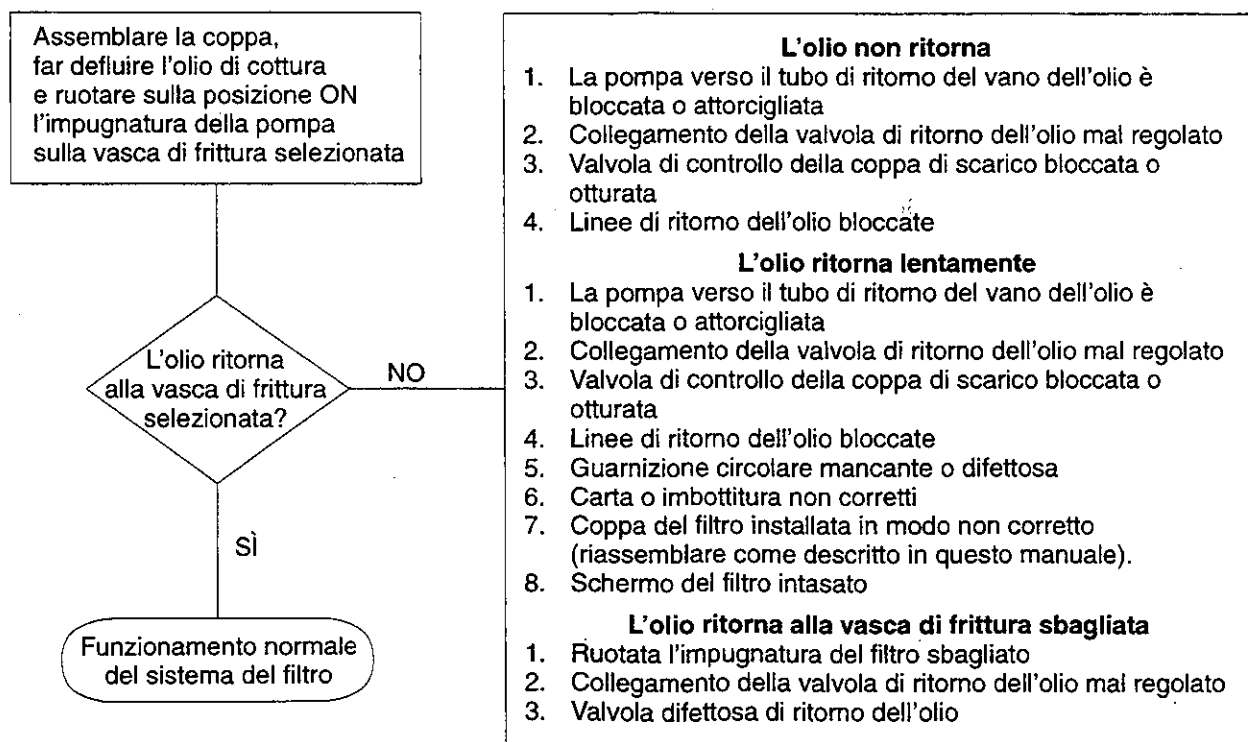
Condizione di spento



Avvio del motore della pompa



Funzionamento del sistema di filtro



17. CALOTTE DEL CESTELLO

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Per facilitare la spedizione della friggitrice, i gruppi di sospensione del cestello sono posizionati in basso. Prima di avviare la friggitrice, installare i bracci delle calotte del cestello. Per friggatrici dotate di computer o di timer per le calotte del cestello, le barre delle calotte si solleveranno automaticamente quando l'unità è collegata alla presa elettrica.

ISTRUZIONI OPERATIVE

Friggatrici dotate di computer o di unità di controllo del timer delle calotte del cestello:

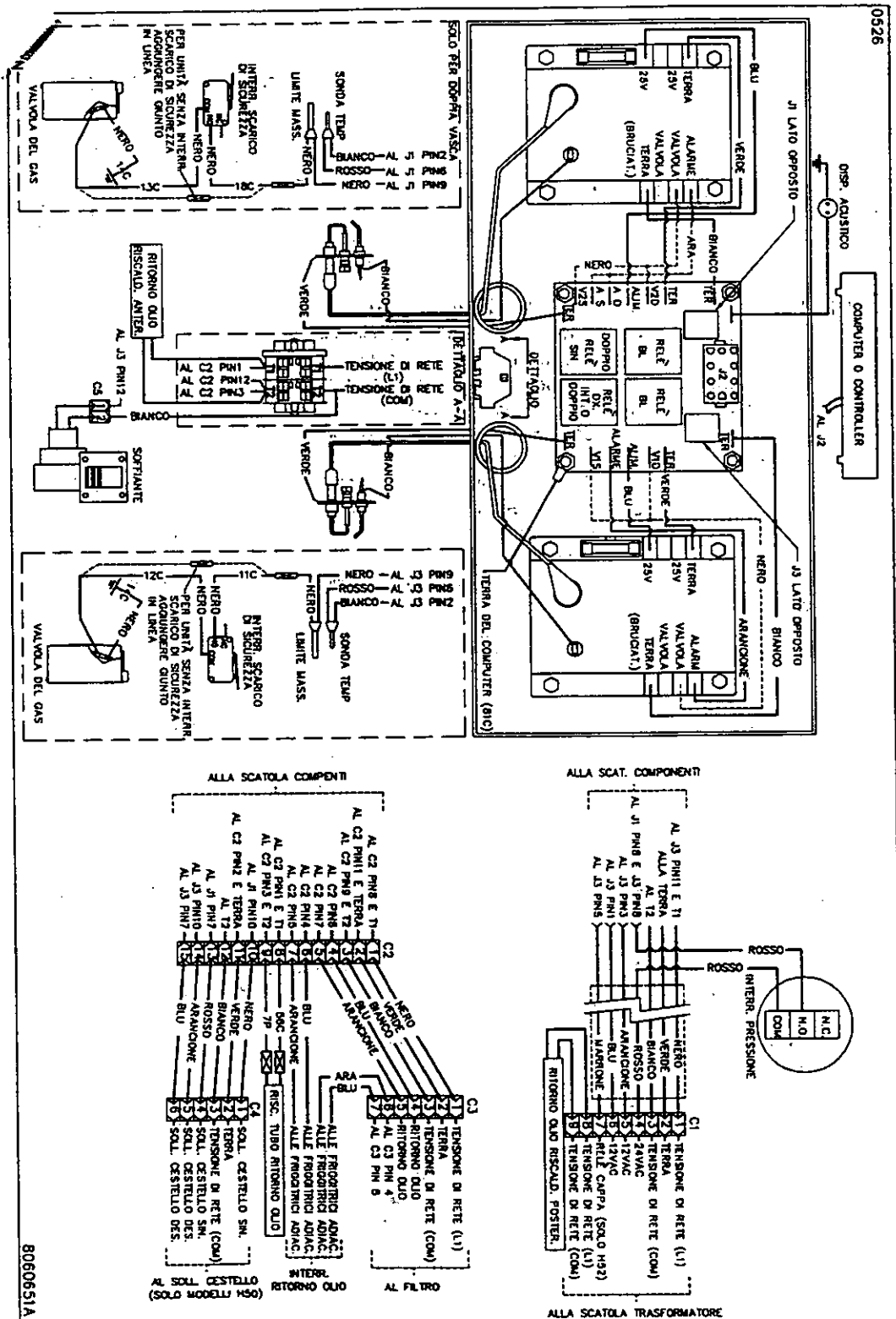
Dopo che la friggitrice ha raggiunto la temperatura di cottura programmata premere i pulsanti, per i prodotti desiderati, sul computer o sull'unità di controllo del timer delle calotte del cestello. I cestelli saranno abbassati nell'olio o nel grasso di cottura. Al completamento del ciclo temporizzato, i cestelli saranno automaticamente sollevati. Per ripetere il ciclo, premere semplicemente il pulsante relativo al prodotto desiderato per abbassare i cestelli.

Per modificare il ciclo del tempo su friggatrici dotate di computer o di unità di controllo del timer delle calotte del cestello, fare riferimento alla sezione *Programmazione del computer* o a quella *Pannello di controllo del timer* di questo manuale.

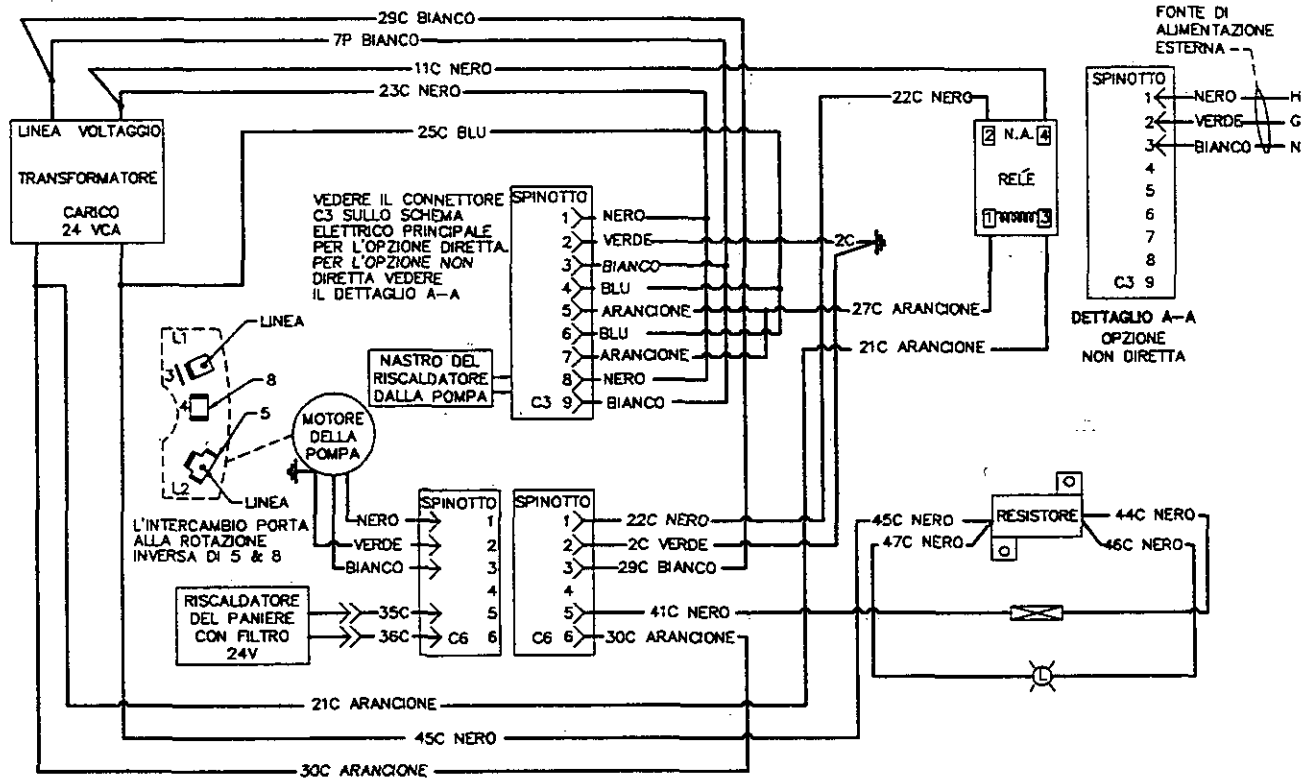
PROBLEMA	PROBABILE CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
IL TIMER DELLA CALOTTA DEL CESTELLO O IL COMPUTER NON ATTIVANO IL MOTORE A INGRANAGGI	A. Cavo allentato o rotto tra la scheda interfaccia e il motore a ingranaggi. Connessioni dei cavi allentate o rotte in corrispondenza del timer della calotta del cestello o del computer. B. Cavo allentato nella spina di disconnessione nel retro della scheda interfaccia o nella calotta del cestello. C. Timer della calotta del cestello o computer difettosi. D. Traccia sulla scheda interfaccia bruciata. E. Timer o computer difettosi. F.	A. Richiedere l'assistenza tecnica. B. Richiedere l'assistenza tecnica. C. Richiedere l'assistenza tecnica. D. Sostituire il timer o il computer. E. Richiedere l'assistenza tecnica. F. Sostituire il timer o il computer.
AL MOTORE A INGRANAGGI ARRIVA CORRENTE, MA NON SI MUOVE	A. Motore a ingranaggi difettoso. B. Barra della calotta del cestello inceppata nei relativi rivestimenti.	A. Richiedere l'assistenza tecnica. B. Richiedere l'assistenza tecnica.
BARRE DELLA CALOTTA DEL CESTELLO GRIPPATE	A. I rivestimenti della barra necessitano di lubrificazione.	A. Ingrassare le barre delle calotte del cestello e i rivestimenti con grasso di tipo Lubriplate.
LE CALOTTE OSCILLANO QUANDO SONO NELLA POSIZIONE ALTA	A. Freno del motore difettoso.	A. Richiedere l'assistenza tecnica.
IL MOTORE DELLA CALOTTA CONTINUA A FUNZIONARE ANCHE SE IL CESTELLO È COMPLETAMENTE SU O COMPLETAMENTE GIÙ	A. I microinterruttori non sono regolati. Il microinterruttore è rotto. B. Relè della calotta del cestello difettoso sulla scheda interfaccia. C.	A. Richiedere l'assistenza tecnica. B. Richiedere l'assistenza tecnica. C. Richiedere l'assistenza tecnica.
LA CALOTTA DEL CESTELLO FUNZIONA SOLO IN MODO INTERMITTENTE	A. Il motore a ingranaggi della calotta del cestello si sta surriscaldando. B. Connessioni del cavo allentate o rotte in corrispondenza della scheda interfaccia o della connessione della calotta del cestello.	A. Richiedere l'assistenza tecnica. B. Richiedere l'assistenza tecnica.

18. SCHEMI ELETTRICI

H50



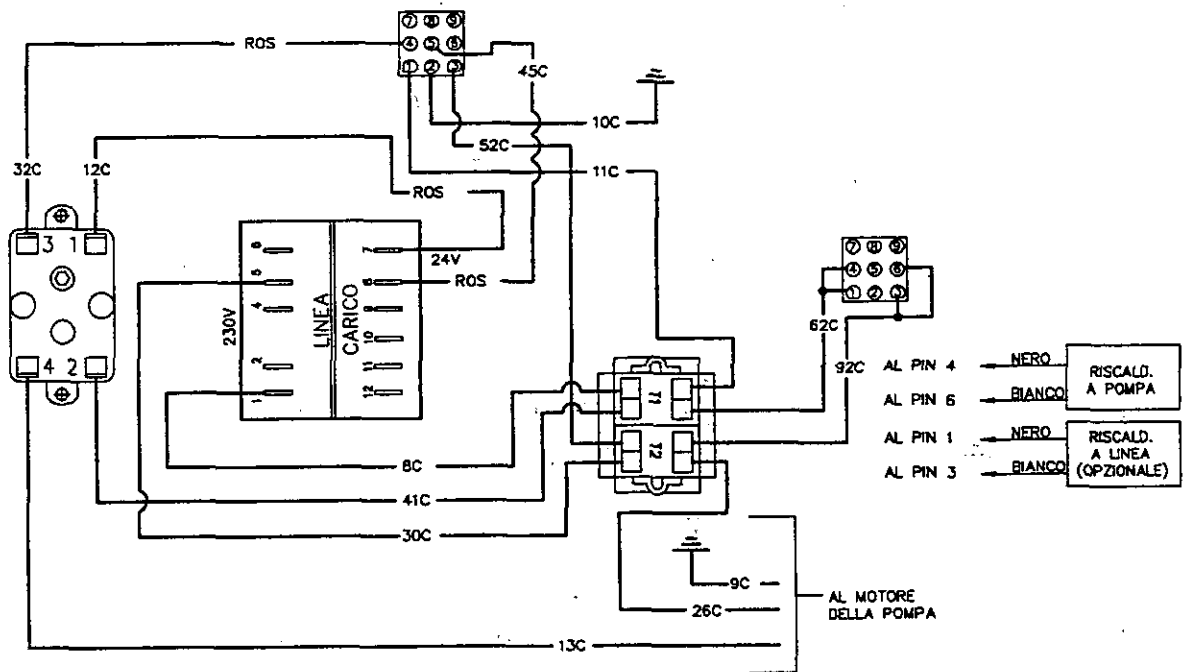
0503



ITALIAN

8050691A

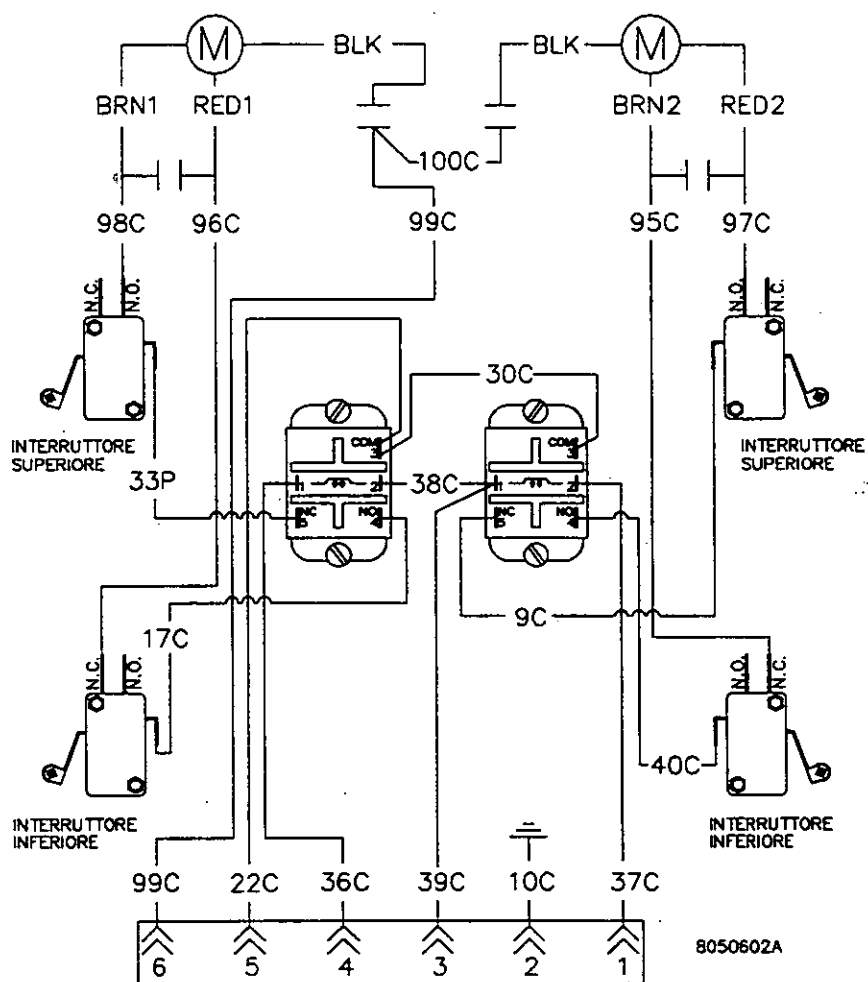
0538



SCHEMA ELETTRICO DEL FILTRO

8050653A

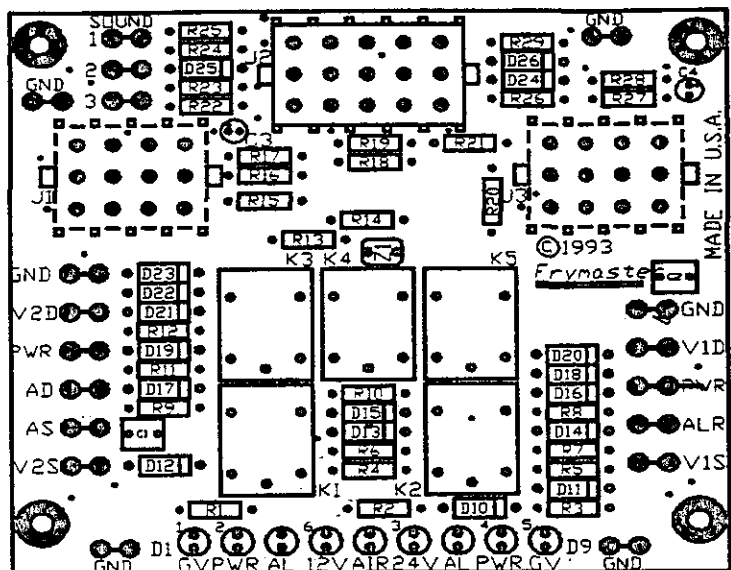
LATO DESTRO LATO SINISTRO



8050602A

I RIFERIMENTI AI LATI SINISTRO E DESTRO SONO VISTI DAL RETRO DEL FRIGGITORE

Grafico dei punti di test della scheda interfaccia



- LED 1 Alimentazione della valvola sinistra del gas 24 volt c.a. metà vasca
 LED 2 Alimentazione del modulo di accensione 24 volt c.a. modulo sinistro
 LED 3 Alimentazione della friggitrice 24 volt c.a.
 LED 4 Alimentazione del modulo di accensione 24 volt c.a. modulo destro
 LED 5 Alimentazione della valvola del gas 24 volt c.a. Alimentazione della valvola del gas per la vasca intera 24 volt c.a. valvola destra metà vasca
 LED 6 Alimentazione della friggitrice 12 volt c.a.

<u>PIN</u>		<u>TEST</u>	<u>IMPOSTAZIONE</u>
1	1 e 3 del J3 o J2	12 volt c.a.	50 v.
2	Punti 2 e 6 del J3 o 13 e 14 del J2 per vasca intera o a metà. 14 e 15 del J2 per metà sinistra	*Sonda della temperatura (con presa del pin 15 scollegata)	RX 1000 OHM
3	8 e GRD del J3 per vasca intera o lato destro di una metà vasca	24 volt c.a.	50 v.
4	9 e GRD del J3 per vasca intera o lato destro di una metà vasca	24 volt c.a.	50 v.
5	9 e GRD del J3 per vasca intera o lato destro di una metà vasca	24 volt c.a. al limite massimo (con luce di riscaldamento accesa)	50 v.
6	9 e GRD del J1 per il lato sinistro della vasca divisa	24 volt c.a. al limite massimo (con luce di riscaldamento accesa e soffiante in funzione)	50 v.
7	9 del J3 al cavo 13C sulla valvola del gas per vasca intera o lato destro di una metà vasca	0 OHM (Continuità del limite massimo sin.)	RX 1 OHM
8	9 del J1 al cavo 12C sulla valvola del gas per il lato sinistro della vasca divisa	0 OHM (Continuità del limite massimo sin.)	RX 1 OHM
9	11 e terra del J3	alimentazione a 120 volt c.a.	250 volt c.a.
10	12 e terra del J3	soffiante a 120 volt c.a.	250 volt c.a.

*Media OHM sulla temperatura

1095	OHM - Temp.	78°F/26°C	1602	OHM - Temp.	325°F/163°C
1501	OHM - Temp.	275°F/135°C	1652	OHM - Temp.	350°F/176°C
1551	OHM - Temp.	300°F/149°C	1702	OHM - Temp.	375°F/196°C

(Se entro $\pm 5^\circ\text{F}/2^\circ\text{C}$ — da 8 a 10 OHM)

QUESTA PAGINA È STATA LASCIATA INTENZIONALMENTE VUOTA.

