

**MANUALE DELL'UTENTE
FRIGGITRICE ELETTRICA FRYMASTER
FRYMASTER BIRE14/MRE14 SERIES**



Questo capitolo dell'apparecchiatura deve essere inserito nella sezione Friggitrice del *Manuale dell'apparecchiatura*.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA
Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori liquidi infiammabili vicino a questa o a qualsiasi apparecchiatura.

**PRODOTTO
DA**



Enodis
One Company. Countless Solutions

**P.O. Box 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000
TELEFONO: +1 318 865 1711
NUMERO VERDE: +1 800 551 8633
+1 800 243 7937
FAX: +1 318 219 7135**



SOMMARIO

CERTIFICATO DI GARANZIA	Pagina i
INTRODUZIONE	Pagina 1-1
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	Pagina 2-1
ISTRUZIONI OPERATIVE	Pagina 3-1
USO DEL SISTEMA DI FILTRAZIONE INCORPORATO	Pagina 4-1
MANUTENZIONE PREVENTIVA	Pagina 5-1
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	Pagina 6-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
TELEFONO +1 318 865 1711 FAX +1 318 219 7135

STAMPATO NEGLI STATI UNITI

HOTLINE ASSISTENZA +1 800 243 7937

APRILE 2006

Italiano

* 8196224 *

AVVISO

LA GARANZIA SARÀ NULLA QUALORA, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZI PER QUEST'APPARECCHIATURA UN COMPONENTE CHE NON SIA NUOVO O RICICLATO ACQUISTATO DIRETTAMENTE DA FRYMASTER/DEAN O DA QUALSIASI CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO E/O NEL CASO LA CONFIGURAZIONE ORIGINALE DEL COMPONENTE VENGA MODIFICATA. INOLTRE, FRYMASTER/DEAN E SOCIETÀ AFFILIATE DECLINANO OGNI RESPONSABILITÀ PER RECLAMI, DANNI O COSTI INCORSI DAL CLIENTE IN CONSEGUENZA DIRETTA O INDIRETTA (ANCHE PARZIALE) DALL'INSTALLAZIONE DI QUALSIASI COMPONENTE MODIFICATO E/O RICEVUTO DA UN CENTRO ASSISTENZA NON AUTORIZZATO.

AVVISO

Questa apparecchiatura è intesa unicamente per l'uso professionale da parte di personale qualificato. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un Centro di assistenza Frymaster Dean autorizzato (FASC) o da altro personale qualificato. L'installazione, la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non qualificato invalideranno la garanzia del produttore. Vedere il capitolo 1 di questo manuale per le definizioni di personale qualificato.

AVVISO

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità con le norme nazionali e locali del paese/area in cui viene installata. Vedere la sezione REQUISITI DELLE NORME NAZIONALI nel capitolo 2 di questo manuale per ulteriori dettagli.

AVVISO PER I CLIENTI DEGLI STATI UNITI

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità al codice idraulico stabilito da BOCA (Building Officials and Code Administrators, Inc.) e dal Food Service Sanitation Manual dell'ente FDA (Food and Drug Administration) statunitense.

AVVISO

I disegni tecnici e le foto utilizzati in questo manuale sono intesi illustrare le procedure operative, di pulizia e tecniche e potrebbero non essere conformi alle procedure operative di gestione in loco.

AVVISO AI POSSESSORI DI UNITÀ EQUIPAGGiate DI COMPUTER

U.S.A.

Questo dispositivo è conforme alle Normative FCC Comma 15. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: 1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose 2) Questo dispositivo deve essere in grado di accettare qualsiasi interferenza, incluse quelle che potrebbero causare un funzionamento indesiderato. Sebbene questo dispositivo rientri nella Classe A, soddisfa i limiti imposti dalla Classe B.

CANADA

Questa apparecchiatura digitale non eccede i limiti della Classe A o B relativi alle emissioni di disturbi radio secondo quanto stabilito dalle norme del Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

PERICOLO

L'installazione, la regolazione, la manutenzione o l'assistenza errata e le alterazioni o modifiche non autorizzate possono causare danni strutturali, lesioni personali o avere conseguenze letali. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, uso e manutenzione prima di eseguire l'installazione o riparazioni di questa apparecchiatura.

PERICOLO

Il bordo anteriore di questa apparecchiatura non è un gradino. Non utilizzarlo per salire sull'apparecchiatura. Il contatto con l'olio bollente può provocare ustioni molto gravi.

PERICOLO

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori liquidi infiammabili vicino a questa o a qualsiasi apparecchiatura.

PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtrazione deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo al termine dell'utilizzo dell'apparecchiatura. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

AVVERTENZA

Non sbattere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla fascia di giunzione. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra i vassoi della friggitrice. Sbattere i cestelli della friggitrice sulla fascia per la rimozione del grasso può distorcere quest'ultima, compromettendone l'efficacia. È progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

 **PERICOLO**

Onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, è necessario fornire mezzi adeguati senza dipendere o trasmettere al condotto elettrico. È disponibile un kit di immobilizzazione presso il Centro assistenza autorizzato Frymaster (FASC) locale, codice catalogo 826-0900.

 **PERICOLO**

Prima dello spostamento, del collaudo, della manutenzione e dell'eventuale riparazione della friggitrice Frymaster, scollegare tutta l'alimentazione elettrica dalla friggitrice.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Frymaster L.L.C. esprime le seguenti garanzie limitate all'acquirente diretto soltanto per la presente apparecchiatura e le parti di ricambio.

A. CLAUSOLE DELLA GARANZIA - FRIGGITRICI

1. Frymaster L.L.C. garantisce tutti i componenti contro difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di un anno.
2. Tutte le parti, ad eccezione della vasca, degli elementi riscaldatori e dei fusibili, sono garantite per un anno dalla data di installazione della friggitrice.
3. Nel caso una delle parti, ad eccezione dei fusibili, presenti dei difetti nel corso del primo anno successivo alla data di installazione, Frymaster pagherà i costi lavorativi corrispondenti all'orario normale per la sostituzione della parte, oltre ad un'indennità fino a 160 km di viaggio (80 km a tratta).

B. CLAUSOLE DELLA GARANZIA - VASCHE

(Pertinenti solo alle friggitrici prodotte dopo il 1° dicembre 2003).

Se una vasca manifesta una perdita entro dieci anni dall'installazione, Frymaster, a sua discrezione, sostituirà l'intera batteria oppure la vasca, pagando i costi lavorativi Frymaster corrispondenti all'orario normale per la sostituzione della vasca, oltre a un'indennità fino a 160 km (80 km per tratta).

C. CLAUSOLE DELLA GARANZIA – ELEMENTI RISCALDATORI

1. Frymaster L.L.C. garantisce gli elementi riscaldatori contro difetti nel materiale o nella manodopera per un periodo di tre anni dalla data di installazione originale, solo parti.
2. Questa garanzia non copre i componenti accessori, inclusi quelli di limite superiore, sonda di temperatura e contattori.

D. CLAUSOLE DELLA GARANZIA – COMPUTER DI COTTURA

1. Frymaster L.L.C. garantisce il computer di cottura M-2000 contro difetti nel materiale o nella manodopera per un periodo di un anno dalla data di installazione originale, parti e manodopera. Le sostituzioni di unità difettose a partire dal secondo anno includono solo le parti. La manodopera viene addebitata al negozio durante il secondo e il terzo anno. Il terzo anno, la garanzia coprirà la parte a un costo ridotto di \$90,00.
2. Durante questo periodo di garanzia, Frymaster, a sua discrezione, riparerà o sostituirà il computer di cottura reso con un'unità nuova o ricondizionata in fabbrica perfettamente funzionante.
3. Per la sostituzione di computer difettosi in garanzia, rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato Frymaster locale. Soltanto i computer sostituiti secondo il programma di scambio Frymaster mantengono la garanzia originale rimanente.

E. RESTITUZIONE DELLE PARTI

Tutte le parti difettose in garanzia devono essere restituite per l'accredito al Centro assistenza autorizzato Frymaster entro 60 giorni. Trascorsi 60 giorni, nessun accredito sarà autorizzato.

F. ESCLUSIONI DALLA GARANZIA

La presente garanzia non copre attrezzature che siano state danneggiate a causa di uso improprio o errato, modifiche o incidenti quali:

- la riparazione impropria o non autorizzata (inclusa qualsiasi vasca saldata sul campo);
- la mancata esecuzione delle corrette istruzioni di installazione e/o delle pianificate procedure di manutenzione come riportato nelle schede di manutenzione; per il mantenimento della garanzia è richiesta prova di manutenzione programmata;
- manutenzione impropria;
- danno durante il trasporto;
- uso anomalo;
- rimozione, alterazione o cancellazione della targhetta di identificazione o del codice della data sugli elementi riscaldatori;
- utilizzo della vasca senza grasso di cottura o altro liquido;
- nessuna friggitrice godrà di garanzia secondo il programma di sette anni per il quale non è stato ricevuto l'opportuno modulo di inizio.

La presente garanzia non copre inoltre:

- il trasporto o il viaggio superiore a 160 km (80 km a tratta) o un tempo di viaggio superiore alle due ore;
- costi per lavoro straordinario o festivo;
- danni conseguenti, ossia costi per riparazione o sostituzione di proprietà danneggiate, perdita di tempo, profitti, uso o qualsiasi altro danno fortuito di qualsiasi tipo.

Sono escluse le garanzie implicite e di commerciabilità o idoneità per qualsiasi scopo particolare.

Questa garanzia è valida al momento della stampa ed è soggetta a variazioni.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIRE14/MRE14 SERIES

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1.1 Generalità

Leggere attentamente le istruzioni riportate in questo manuale prima di azionare questa apparecchiatura. Questo manuale copre tutte le configurazioni dei modelli RE14 McDonald's. Le friggitrici di questa famiglia di modelli condividono la maggior parte dei componenti, pertanto quando sono illustrate in gruppo, si farà riferimento alle friggitrici "RE14".

Nonostante siano simili nell'aspetto alle friggitrici PH14 McDonald's, i modelli RE14 presentano un elemento ruotante assai diverso con un design migliorato. Il design di tipo europeo incorpora una copertura arrotondata e uno scarico rotondo di grandi dimensioni, che assicura che patatine fritte e detriti vengano scaricate nella bacinella del filtro. Altre caratteristiche, tra cui le zone fredde profonde e le vasche aperte facili da pulire rimangono pressoché invariate. Le friggitrici RE14 sono controllate mediante il computer M2000. Le friggitrici di questa serie vengono fornite con un'unica bocca o con bocca divisa e possono essere acquistate come unità singole o raggruppate in batterie fino a cinque friggitrici.

1.2 Informazioni di sicurezza

Prima di utilizzare l'unità, leggere attentamente le istruzioni riportate in questo manuale.

Nel corso di tutto il manuale, si troveranno avvisi racchiusi in doppi riquadri simili a quello riportato di seguito.

PERICOLO

L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi. Non tentare mai di spostare una friggitrice contenente olio bollente né di trasferire olio bollente da un contenitore a un altro.

 I riquadri **ATTENZIONE** contengono informazioni su azioni o condizioni che *potrebbero causare o determinare il malfunzionamento del sistema*.

 I riquadri **AVVERTENZA** contengono informazioni su azioni o condizioni che *potrebbero causare o determinare danni al sistema*, con conseguente malfunzionamento dello stesso.

 I riquadri **PERICOLO** contengono informazioni su azioni o condizioni che *potrebbero causare o determinare lesioni personali* e danneggiare il sistema o causarne il malfunzionamento.

Le friggitrici di questa serie sono dotate delle funzioni di sicurezza automatiche seguenti:

1. Due funzioni di rilevamento di alta temperatura spengono l'alimentazione agli elementi in caso di guasto ai controlli di temperatura.
2. Un interruttore di sicurezza incorporato nella valvola di scarico impedisce il riscaldamento degli elementi anche con la valvola di scarico parzialmente aperta.

1.3 Dati tecnici relativi ai computer M2000

Questa apparecchiatura è stata collaudata e ritenuta conforme ai limiti di un dispositivo digitale della Classe, secondo le Normative FCC Comma 15. Sebbene questo dispositivo rientri nella Classe A, soddisfa i limiti imposti dalla Classe B. Tali limiti sono studiati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose se l'apparecchiatura viene utilizzata in un ambiente commerciale. Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia di radiofrequenza e se non installata secondo il manuale d'istruzioni, potrebbe causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. È probabile che l'utilizzo dell'apparecchiatura in un'area residenziale causi interferenze dannose e in questo caso l'utente è tenuto a correggere tale inconveniente a sue spese.

Si rende noto all'utente che qualsiasi variazione o modifica non espressamente approvata dall'ente responsabile della conformità potrebbe annullare l'autorizzazione all'utilizzo dell'apparecchiatura.

Se necessario, l'utente deve rivolgersi al rivenditore o a un tecnico di radio e televisione specializzato per ulteriore assistenza.

Per i clienti residenti negli Stati Uniti, può essere utile consultare l'opuscolo seguente redatto dalla Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". L'opuscolo è disponibile presso l'U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, n. di catalogo 004-000-00345-4.

1.4 Informazioni specifiche della Comunità Europea (CE)

La Comunità Europea (CE) ha stabilito determinati standard specifici relativi alle attrezzature di questo tipo. Ove esistano differenze tra gli standard CE e non CE, le informazioni o istruzioni pertinenti sono identificate per mezzo di riquadri ombreggiati, simili a quello riportato di seguito.



1.5 Personale di installazione, funzionamento e assistenza

Le informazioni operative dell'attrezzatura Frymaster sono state redatte per l'uso esclusivamente da parte di personale autorizzato e/o qualificato, secondo quanto definito nella Sezione 1.6. **L'installazione e qualsiasi riparazione sull'apparecchiatura Frymaster deve essere eseguita da personale qualificato, certificato, con licenza e/o da personale di installazione e riparazione autorizzato, secondo quanto definito nella sezione 1.6.**

1.6 Definizioni

PERSONALE OPERATIVO QUALIFICATO E/O AUTORIZZATO

Il personale operativo qualificato/autorizzato è costituito da persone che hanno letto attentamente le informazioni riportate nel presente manuale e che hanno familiarità con le funzioni dell'apparecchiatura o che hanno avuto precedenti esperienze con il funzionamento dell'apparecchiatura illustrata in questo manuale.

PERSONALE DI INSTALLAZIONE QUALIFICATO

Il personale d'installazione qualificato è costituito da privati, imprese, aziende e/o società che, personalmente o attraverso un rappresentante si occupano e sono responsabili dell'installazione di apparecchiature elettriche. Il personale qualificato deve possedere la necessaria esperienza in questo tipo di attività, avere familiarità con tutte le precauzioni elettriche implicate ed essere conforme a tutti i requisiti delle pertinenti normative nazionali e locali.

PERSONALE DI MANUTENZIONE QUALIFICATO

Il personale di manutenzione qualificato è costituito da persone che possiedono la necessaria esperienza con le apparecchiature Frymaster e che dispongono dell'autorizzazione di Frymaster, L.L.C. a eseguire la manutenzione su tali apparecchiature. Tutto il personale di manutenzione autorizzato deve disporre di una serie completa di manuali dei componenti e di riparazione e possedere una minima scorta di parti di ricambio delle apparecchiature Frymaster. Un elenco dei Centri di assistenza Frymaster autorizzati (FASC) è incluso nella fornitura della friggitrice da parte della fabbrica. ***Il mancato utilizzo di personale di manutenzione qualificato invaliderà la garanzia Frymaster per l'apparecchiatura.***

1.7 Procedura dei reclami per danni di spedizione

Che cosa fare se l'apparecchiatura viene consegnata danneggiata:

Questa apparecchiatura è stata accuratamente ispezionata e imballata da personale esperto prima di lasciare la fabbrica. Il vettore di trasporto si assume la completa responsabilità per la consegna sicura dell'apparecchiatura al momento dell'accettazione dell'incarico.

1. **Presentare immediatamente il reclamo per danni**, a prescindere dall'entità di questi ultimi.
2. **Ispezionare e registrare tutti i danni o le perdite visibili** e accertarsi che ciò venga indicato sulla bolla di consegna o sulla ricevuta e che questa venga firmata dalla persona che ha eseguito la consegna.
3. **Perdita o danni nascosti**: se i danni non risultano evidenti finché l'apparecchiatura non è disimballata, segnalare **immediatamente** alla società di spedizioni o vettore e presentare il reclamo per danni nascosti. Tale segnalazione deve essere inoltrata entro 15 giorni dalla data della consegna. Accertarsi di conservare il contenitore per l'ispezione.

Frymaster **NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI O PERDITE
CHE SI VERIFICANO DURANTE IL TRASPORTO.**

1.8 Informazioni di manutenzione

Per la manutenzione o le riparazioni non di routine o per informazioni sulla manutenzione, rivolgersi al Centro di assistenza Frymaster locale autorizzato (FASC). Al fine di assistere velocemente il cliente, il Centro assistenza autorizzato Frymaster (FASC) o il rappresentante di assistenza necessita di determinate informazioni relative all'apparecchiatura. La maggior parte di tali informazioni è stampata su una targhetta affissa all'interno dello sportello della friggitrice. I codici articolo si trovano sul manuale di installazione, funzionamento, manutenzione e parti di ricambio. È possibile ordinare le parti direttamente presso il distributore locale o Centro di assistenza Frymaster autorizzato. Viene incluso con le friggitrici, al momento della spedizione dalla fabbrica, un elenco dei Centri di assistenza Frymaster (FASC). Qualora non sia stato ricevuto, contattare l'assistenza Frymaster al numero +1 318 865 1711 o tramite e-mail all'indirizzo service@frymaster.com.

Per fornire assistenza efficiente e tempestiva sono necessarie le seguenti informazioni:

Numero di modello _____

Numero di serie _____

Tensione _____

Natura del problema _____

**CUSTODIRE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE IN UN LUOGO
SICURO PER RIFERIMENTO FUTURO.**

FRIGGITRICE ELETTRICA BIRE14/MRE14 SERIES

CAPITOLO 2: ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

2.1 Requisiti generali per l'installazione

L'installazione corretta è essenziale per l'utilizzo sicuro, efficiente e privo di malfunzionamenti di questa apparecchiatura.

L'installazione e qualsiasi tipo di manutenzione sull'attrezzatura Frymaster devono essere eseguite da personale qualificato, con licenza e/o personale di installazione o manutenzione, secondo quanto definito nella Sezione 1.6 del presente manuale.

Il mancato utilizzo di personale qualificato, con licenza e/o personale di installazione o manutenzione (secondo quanto definito nella Sezione 1.6 del presente manuale) per l'installazione o qualsiasi riparazione di questa apparecchiatura invaliderà la garanzia Frymaster e potrebbe causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.

Ove esistano conflitti tra istruzioni e informazioni di questo manuale e le normative o regolamenti locali o nazionali, l'installazione e l'utilizzo devono essere conformi alle normative o regolamenti in vigore nel paese in cui l'apparecchiatura viene installata.

Per l'assistenza rivolgersi al distributore locale o al Centro di assistenza Frymaster autorizzato.

AVVISO

Tutte le friggitrici fornite dalla fabbrica senza cavi e gruppi spina devono essere cablate mediante un condotto flessibile alla morsettiera terminale posta sul retro della friggitrice. Queste friggitrici devono essere cablate secondo le specifiche UL. Le unità cablate devono comprendere l'installazione di dispositivi di immobilizzazione.

PERICOLO

Onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, è necessario fornire mezzi adeguati senza dipendere o trasmettere al condotto elettrico. È disponibile un kit di immobilizzazione presso il Centro assistenza autorizzato Frymaster (FASC) locale, codice catalogo 826-0900.

AVVISO

Se questa apparecchiatura viene collegata direttamente all'alimentazione elettrica, deve essere incorporato nel cablaggio fisso un mezzo di scollegamento dall'alimentazione con una separazione dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli.

AVVISO

Questa apparecchiatura deve essere posizionata in modo tale che la spina sia accessibile, a meno che non siano previsti altri mezzi di disconnessione dall'alimentazione (ad esempio, un interruttore di circuito).

AVVISO

Se questa apparecchiatura è collegata permanentemente a un cablaggio fisso, deve essere connessa per mezzo di conduttori di rame con classificazione della temperatura non inferiore a 75°C.

AVVISO

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, per evitare rischi chiederne la sostituzione a Frymaster, a un rappresentante del servizio o ad un tecnico ugualmente qualificato.

⚠ PERICOLO

Questa apparecchiatura deve essere connessa a una sorgente di alimentazione con la stessa tensione e fase specificate sulla targa di identificazione posta all'interno dello sportello dell'apparecchiatura.

⚠ PERICOLO

Tutte le connessioni dei cablaggi di questa apparecchiatura devono essere eseguiti in accordo agli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o la manutenzione di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi di cablaggio affissi all'interno dello sportello della stessa.

⚠ PERICOLO

Le friggitrici Frymaster dotate di gambe sono destinate a installazioni fisse. Le apparecchiature dotate di gambe devono essere sollevate durante lo spostamento onde evitare danni all'unità e possibili lesioni personali. Per le installazioni mobili devono essere utilizzati i dispositivi a rotelle opzionali. Problemi? Chiamare il numero +1 800 551 8633.

⚠ PERICOLO

Non fissare alcuna tavola sgocciolatoia su una singola friggitrice. La friggitrice potrebbe diventare instabile, rovesciarsi e causare lesioni personali. L'area dell'apparecchiatura deve sempre essere mantenuta libera e priva di materiale combustibile.

⚠ PERICOLO

Le normative di costruzione vietano l'installazione di una friggitrice con serbatoio dell'olio bollente aperto accanto a fiamme libere di qualsiasi tipo, incluse piastre e fornelli.

In caso di guasto dell'alimentazione, la friggitrice si spegne automaticamente. Se ciò avviene, portare l'interruttore di alimentazione in posizione OFF. Non tentare di riaccendere la friggitrice finché non è stata ripristinata l'alimentazione.

Questa apparecchiatura deve essere mantenuta libera e priva di materiale combustibile, con l'eccezione di poter essere installata su pavimenti infiammabili.

Deve essere previsto uno spazio di 15 cm su ambo i lati e sul retro adiacente alla costruzione infiammabile. Deve essere previsto uno spazio minimo di 61 cm sulla parte anteriore dell'apparecchiatura per il servizio e il funzionamento corretto.

⚠ AVVERTENZA

Non ostruire l'area intorno alla base o sotto la friggitrice.

2.1.2 Requisiti di messa a terra elettrica

Tutte le apparecchiature con funzionamento elettrico devono essere messe a terra nel rispetto delle norme locali vigenti in materia e di altri codici pertinenti. All'interno dello sportello della friggitrice è collocato il diagramma di cablaggio. Fare riferimento alla targa di identificazione posta sullo sportello della friggitrice per i voltaggi corretti.

⚠ AVVERTENZA

Per assicurare un funzionamento sicuro ed efficiente della friggitrice e della cappa, la spina per rete elettrica a 120 V che alimenta la cappa, deve essere fissata e bloccata saldamente nella presa.

2.1.3 Requisiti per l'Australia

Installazione da eseguire nel rispetto delle normative AS 5601 / AG 601, ente locale, gas, elettricità e di qualsiasi altro requisito statutario pertinente.

2.2 Requisiti di alimentazione

TENSIONE	FASE	NUMERO CONDUTTORI	MIN CONDUTTORE	AWG (mm ²)	AMP PER GAMBA		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
230/400 Solo Francia	3	4	6	(16)	25	25	25

AVVISO

Se questa apparecchiatura è collegata permanentemente a un cablaggio fisso, deve essere connessa per mezzo di conduttori di rame con classificazione della temperatura non inferiore a 75°C.

⚠ PERICOLO

Questa apparecchiatura deve essere connessa a una sorgente di alimentazione con la stessa tensione e fase specificate sulla targa di identificazione posta all'interno dello sportello dell'apparecchiatura.

⚠ PERICOLO

Tutte le connessioni dei cablaggi di questa apparecchiatura devono essere eseguiti in accordo agli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o la manutenzione di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi di cablaggio affissi all'interno dello sportello della stessa.

2.3 Dopo la collocazione delle friggitrici presso la stazione di frittura

⚠ PERICOLO

Non deve essere alterato né rimosso alcun materiale strutturale della friggitrice al fine di poter collocare l'unità sotto una cappa. Problemi? Chiamare il servizio Hotline di Frymaster Dean al numero +1 800 551 8633.

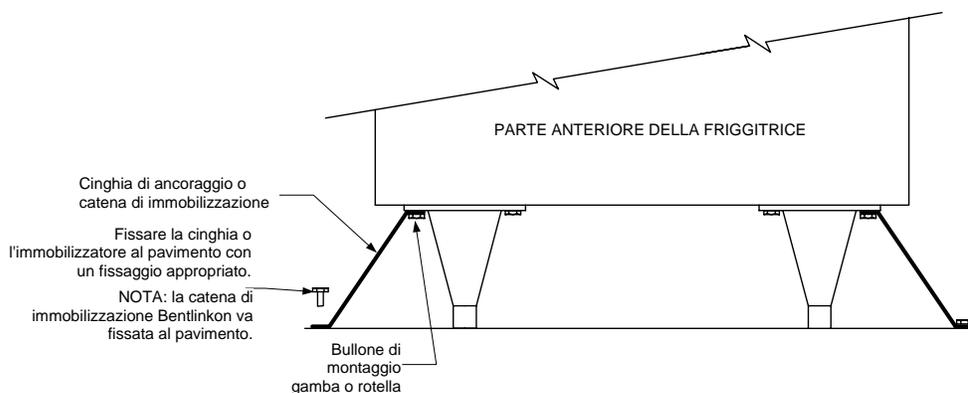
1. Una volta posizionata la friggitrice presso la stazione di frittura, utilizzare una bolla da carpentiere su tutta la parte superiore della vasca onde verificare che l'unità sia a livello, sia da lato a lato sia dalla parte anteriore a quella posteriore.

Per mettere a livello la friggitrice, regolare le rotelle in modo tale che l'unità si trovi all'altezza corretta nella stazione di frittura.

Quando la friggitrice è a livello nella posizione finale, installare gli immobilizzatori forniti con l'unità per limitarne il movimento in modo tale che non dipenda o trasmetta sollecitazioni al condotto o alla connessione elettrica. Installare gli immobilizzatori secondo quanto indicato nelle istruzioni fornite (vedere l'illustrazione seguente). Se gli immobilizzatori vengono disconnessi per manutenzione o altro motivo, devono essere riapplicati prima dell'utilizzo della friggitrice.

⚠ PERICOLO

Onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, è necessario fornire mezzi adeguati senza dipendere o trasmettere al condotto elettrico. È disponibile un kit di immobilizzazione presso il Centro assistenza autorizzato Frymaster (FASC) locale, codice catalogo 826-0900.



⚠ PERICOLO

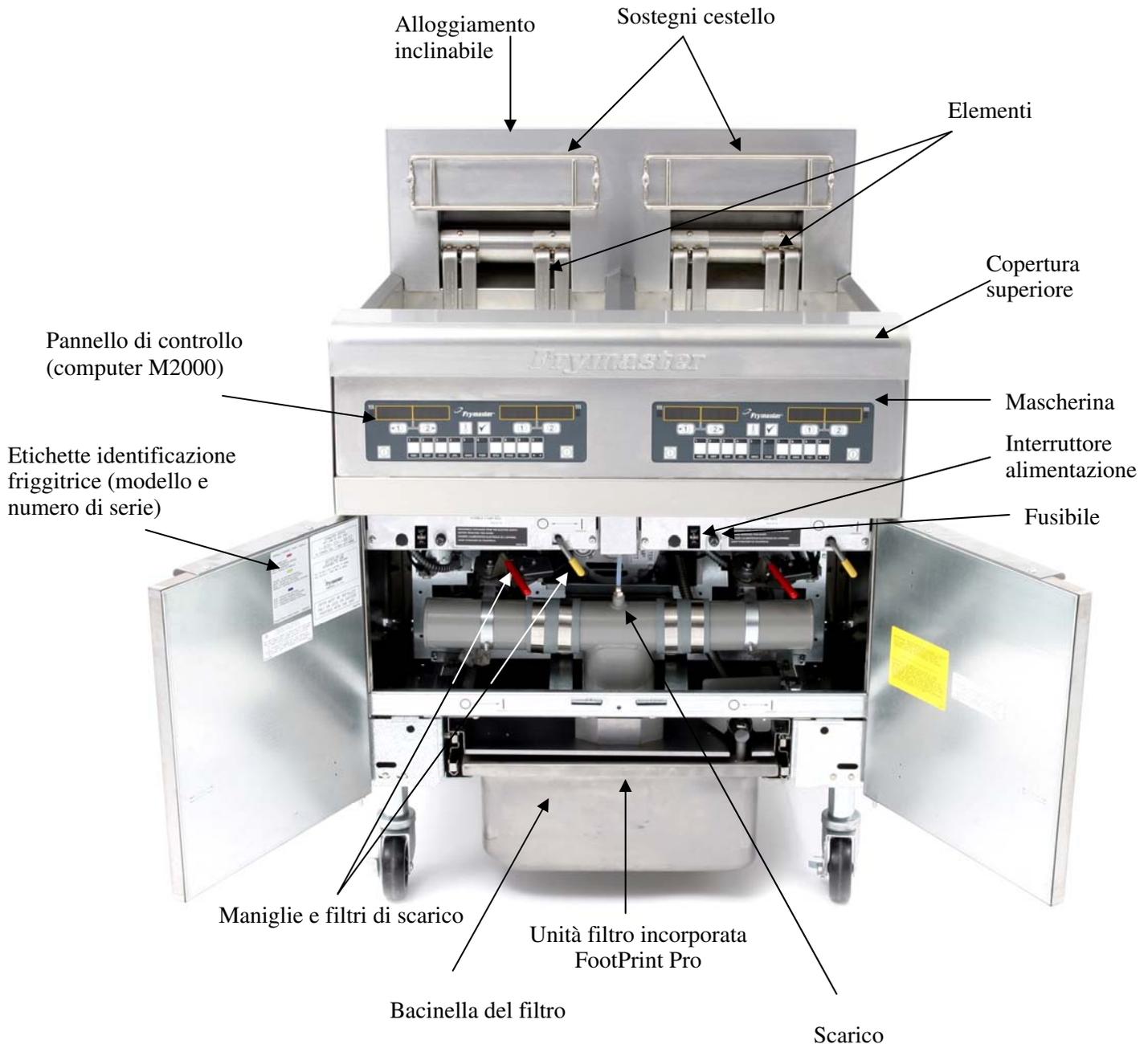
L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi. Evitare qualsiasi contatto. In tutti i casi, l'olio deve essere rimosso dalla friggitrice prima di eseguirne lo spostamento onde evitare possibili fuoriuscite, cadute e ustioni gravi. Questa friggitrice può rovesciarsi e causare lesioni personali se non viene immobilizzata.

2. Chiudere la valvola di scarico della friggitrice e riempire la vasca d'acqua fino alla linea di livello dell'olio inferiore.
3. Eseguire la pulizia della vasca secondo le istruzioni riportate nella sezione 5.1.4 di questo manuale.
4. Scaricare, pulire e riempire la vasca con olio di cottura. (Vedere *Procedure di preparazione e spegnimento dell'apparecchiatura* nel capitolo 3.)

FRIGGITRICE ELETTRICA BIRE14/MRE14 SERIES

CAPITOLO 3: ISTRUZIONI OPERATIVE

INDICAZIONE DELLE PARTI DELLA FRIGGITRICE ELETTRICA BIRE14 SERIES



CONFIGURAZIONE TIPICA (MODELLO ILLUSTRATO BIRE214) Domestico

NOTA: l'aspetto della propria friggitrice potrebbe differire leggermente da quella illustrata in funzione della configurazione e della data di produzione.

3.1 Procedure di preparazione e spegnimento dell'apparecchiatura

Preparazione

⚠ PERICOLO

Non azionare mai l'apparecchiatura con una vasca vuota. La vasca deve essere riempita fino alla linea di riempimento con acqua oppure olio di cottura prima di dare energia agli elementi. La mancata osservanza di quanto suindicato determina danni irreparabili agli elementi e può dar luogo a incendi.

⚠ PERICOLO

Rimuovere tutte le gocce d'acqua dalla vasca prima di riempirla d'olio. La mancata osservanza di quanto suindicato determina spruzzi di olio bollente quando questo raggiunge la temperatura di cottura.

1. Riempire la vasca d'olio fino alla linea OIL-LEVEL inferiore situata sulla parte posteriore della vasca. In questo modo si terrà conto dell'espansione dell'olio quando questo viene riscaldato. Non riempire con olio freddo oltre la linea inferiore; potrebbero verificarsi fuoriuscite quando l'olio tende a espandersi.
2. Accertarsi che i cavi di alimentazione siano collegati alle prese appropriate. Verificare che la spina sia innestata completamente nella presa in modo che non siano visibili i poli metallici della stessa.
3. Accertarsi che l'interruttore sia acceso. Alcuni modelli sono dotati di un interruttore principale situato sul retro dell'armadietto dello sportello della friggitrice sul pannello frontale della scatola dei componenti, accanto al fusibile. Vedere la pagina 3-1. Sul display del computer appare la dicitura **standby** oppure **OFF**.
4. Accertarsi che il computer sia acceso (ON).
5. Accertarsi che il livello dell'olio *raggiunga* la linea OIL-LEVEL quando esso *si trova alla temperatura di cottura*. Potrebbe essere necessario aggiungere olio per portare il livello al segno appropriato *dopo che questo ha raggiunto la temperatura di cottura*.

Spegnimento

1. Spegnerla la friggitrice o porla in STANDBY.
2. Filtrare l'olio e pulire la friggitrice (vedere i capitoli 4 e 5).
3. Collocare i coperchi sulle vasche.

3.2 Funzionamento

Se questa è la prima volta che si utilizza la friggitrice, fare riferimento alla procedura di pulizia della vasca a pagina 5-2.

Questa friggitrice è dotata di computer M2000 (illustrato di seguito). Fare riferimento alle *Istruzioni operative del computer M2000* fornite con la friggitrice per la programmazione e le procedure operative del computer.



COMPUTER M2000

Fare riferimento al capitolo 4 di questo manuale per le istruzioni operative del sistema di filtrazione incorporato.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIRE14/MRE14 SERIES

CAPITOLO 4: ISTRUZIONI DI FILTRAZIONE

4.1 Introduzione

Il sistema di filtrazione FootPrint Pro consente di filtrare l'olio in una vasca in modo sicuro ed efficiente mentre le altre vasche della batteria rimangono in servizio.

Nella sezione 4.2 è illustrata la preparazione del sistema del filtro per l'uso. Il funzionamento del sistema è illustrato nella sezione 4.3.

⚠ AVVERTENZA

Il supervisore in loco ha la responsabilità di assicurare che gli operatori siano a conoscenza dei pericoli inerenti alla gestione di un sistema di filtrazione di olio bollente, in particolare degli aspetti delle procedure di filtrazione dell'olio, dello scarico e della pulizia.

4.2 Preparazione del filtro per l'uso

1. Estrarre il tampone filtro dall'armadietto e rimuovere il vassoio raccogli-briciole, l'anello di mantenimento, il tampone filtro (o carta) e lo schermo del filtro.

(Figura 1) Pulire tutti i componenti metallici con una soluzione di detergente per uso generale e acqua calda, quindi asciugare accuratamente.

La bacinella del filtro è dotata di rulli in binari, simile a un cassetto di cucina. La bacinella può essere rimossa dall'armadietto per la pulizia sollevando la parte anteriore della bacinella per liberarla dai rulli anteriori, quindi tirandola in avanti finché i rulli posteriori non lasciano i binari posteriori. Il coperchio della bacinella non deve essere rimosso, tranne per la pulizia, l'accesso all'interno o per consentire il posizionamento dell'unità di smaltimento del grasso di cottura (MSDU) sotto lo scarico. Se si utilizza un'unità MSDU realizzata prima del gennaio 2004, vedere le istruzioni a pagina 4-4.

2. Ispezionare i raccordi di connessione della bacinella del filtro per accertarsi che entrambi gli O-ring siano in buone condizioni. (Figura 2)

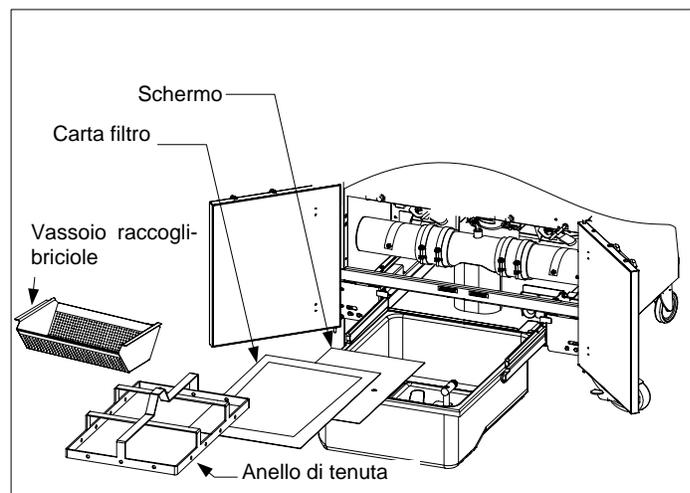


Figura 1

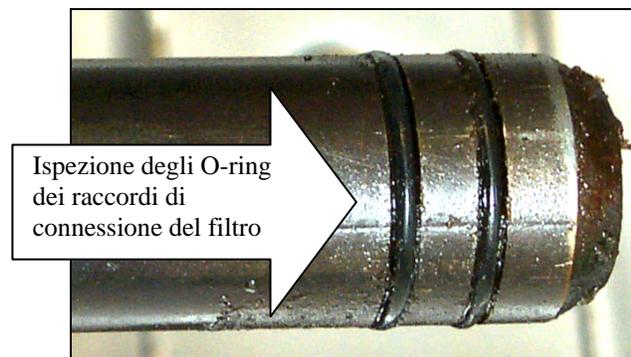


Figura 2

3. Quindi in ordine inverso, collocare lo schermo del filtro metallico al centro della parte inferiore della bacinella, quindi disporre un tampone filtro sullo schermo, accertandosi che il lato **ruvido** sia rivolto verso l'alto. Accertarsi che il tampone si trovi tra i bordi in rilievo del tampone del filtro. Quindi posizionare l'anello di contenimento sulla parte superiore del tampone. Se si utilizza carta filtro, posare un foglio di carta filtro sulla parte superiore della bacinella sovrappollandola su tutti i lati. Posizionare l'anello di contenimento sulla carta filtro e abbassare l'anello nella bacinella, in modo che la carta si pieghi e avvolga l'anello quando viene spinta sul fondo della bacinella. Spargere quindi 1 pacchetto (230 g ca.) di soluzione liofilizzata sulla carta filtro.
4. Reinstallare il vassoio raccogli-briciole sulla parte anteriore della bacinella. (Figura 1)

NON UTILIZZARE LA SOLUZIONE LIOFILIZZATA PER FILTRO CON IL TAMPONE.

5. Ricollocare in posizione la bacinella del filtro nella friggitrice completamente verso il fondo dell'armadietto. Il sistema di filtrazione è pronto per l'uso.

4.3 Funzionamento del filtro

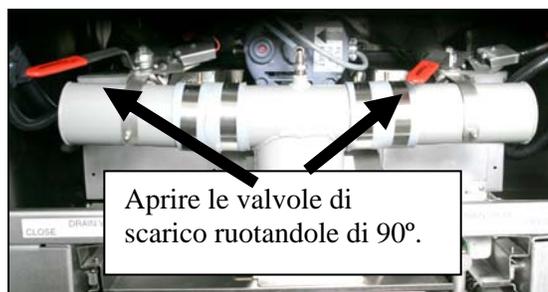
⚠ PERICOLO

Lo scarico e la filtrazione dell'olio devono essere eseguiti con attenzione onde evitare la possibilità di ustioni gravi dovute a una gestione incauta. L'olio soggetto a filtrazione può raggiungere i 177°C. Accertarsi che le maniglie di scarico siano nella posizione appropriata prima di azionare qualsiasi interruttore o valvola. Indossare tutta l'attrezzatura di sicurezza appropriata durante le operazioni di scarico e filtrazione.

⚠ PERICOLO

NON SCARICARE MAI l'olio dalla friggitrice con gli elementi accesi! Ciò può causare danni irreparabili agli elementi e potrebbe dar luogo a incendi. Inoltre, si invaliderebbe la garanzia Frymaster.

1. Spegnerne l'alimentazione della friggitrice. Scaricare la vasca nella bacinella del filtro. Se necessario, utilizzare l'asta di pulizia *Fryer's Friend* per liberare lo scarico dall'**interno** della vasca.



Aprire le valvole di scarico sulla vasca e scaricare l'olio nella bacinella del filtro.

⚠ PERICOLO

Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione incorporata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente.

⚠ PERICOLO

NON TENTARE MAI di pulire una valvola di scarico intasata rimanendo di fronte alla valvola stessa! L'olio bollente fuoriesce con forza creando la possibilità di ustioni molto gravi.

NON martellare la valvola di scarico con l'asta di pulizia o altri oggetti. Eventuali danni alla sfera interna della valvola possono causare perdite e invalideranno la garanzia Frymaster.

2. Dopo che l'olio si è scaricato dalla vasca, ruotare la maniglia del filtro in posizione ON per avviare la pompa e iniziare il processo di filtrazione. Potrebbe esserci un leggero ritardo prima dell'attivazione della pompa.

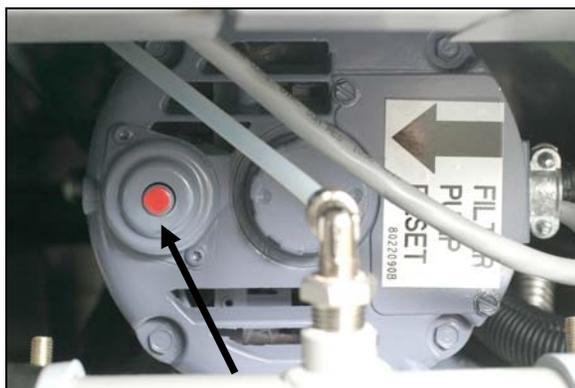


Ruotare la maniglia del filtro in posizione ON.

3. La pompa del filtro estrae l'olio attraverso la carta/il tampone e lo schermo del filtro e lo fa circolare inviandolo nuovamente alla vasca in un processo della durata di 5 minuti chiamato raffinamento. Il raffinamento pulisce l'olio catturando i detriti solidi nel tampone filtro.
4. Dopo che l'olio è stato filtrato (circa 5 minuti), chiudere la valvola di scarico e consentire il riempimento della friggitrice. Lasciare in funzione la pompa per circa 10 - 12 secondi dopo che l'olio inizia a gorgogliare nella vasca, quindi spegnere il filtro.

⚠ AVVERTENZA

La pompa del filtro è dotata di un interruttore manuale di ripristino nel caso il motore del filtro si surriscaldi o si verifichi un guasto elettrico (vedere la foto seguente). Se questo interruttore si disinnesci, spegnere l'alimentazione del sistema del filtro e lasciar raffreddare il motore della pompa per 20 minuti prima di ripristinare l'interruttore.



Interruttore di ripristino della pompa del filtro

5. Abbassare l'elemento nella vasca e reinstallare la struttura di supporto del cestello.
6. Accertarsi che la valvola di scarico sia completamente chiusa. (Se la valvola di scarico non è completamente chiusa, la friggitrice non funziona.) Accendere la friggitrice e lasciare che l'olio raggiunga la temperatura prestabilita.

⚠ PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtrazione deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo al termine dell'utilizzo dell'apparecchiatura. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

⚠ AVVERTENZA

Non sbattere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla fascia di giunzione. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra i vassoi della friggitrice. Sbattere i cestelli della friggitrice sulla fascia per la rimozione del grasso può distorcere quest'ultima, compromettendone l'efficacia. È progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

4.4 Scarico e smaltimento dell'olio di scarto

Quando l'olio di cottura non è più riutilizzabile, scaricarlo nell'apposito contenitore per il trasporto al contenitore di smaltimento. Frymaster consiglia l'uso dell'unità di smaltimento del grasso di cottura McDonald's (MSDU). **NOTA:** se si utilizza un'unità MSDU realizzata prima del gennaio 2004 il coperchio della bacinella del filtro deve essere rimosso per consentire il posizionamento dell'unità sotto lo scarico. Per rimuovere il coperchio, sollevarlo sul bordo anteriore ed estrarlo direttamente dall'armadietto. Fare riferimento alla documentazione fornita con l'unità di smaltimento per le specifiche istruzioni operative. Se non è disponibile un'unità di smaltimento del grasso di cottura, lasciare raffreddare l'olio a 38°C, quindi scaricarlo in una vasca o simile contenitore metallico. Quando lo scarico è terminato, chiudere saldamente la valvola di scarico della friggitrice.

⚠ PERICOLO

Lasciare raffreddare l'olio a 38°C prima di versarlo in un apposito contenitore per lo smaltimento.

Durante lo scarico dell'olio in un'unità di smaltimento, non riempire oltre la linea massima di riempimento situata sul contenitore.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIRE14/MRE14 SERIES

CAPITOLO 5: MANUTENZIONE PREVENTIVA

5.1 Pulizia della friggitrice

PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtrazione deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo al termine dell'utilizzo dell'apparecchiatura. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

PERICOLO

Non tentare mai di pulire la friggitrice durante il processo di frittura o quando la vasca è piena di olio bollente. Se l'acqua entra in contatto con l'olio bollente, a temperatura di frittura, causa spruzzi che possono determinare gravi ustioni al personale vicino.

AVVERTENZA

Utilizzare McDonald's All Purpose Concentrate. Leggere le istruzioni d'uso e le avvertenze precauzionali prima dell'uso. Prestare particolare attenzione alla concentrazione di detergente e la durata della permanenza dello stesso sulle superfici a contatto degli alimenti.

5.1.1 Pulizia delle parti interne ed esterne della friggitrice – Giornaliera

Pulire la parte interna dell'armadietto della friggitrice con un panno asciutto e pulito. Passare su tutte le superfici metalliche e i componenti accessibili per rimuovere l'olio e la polvere di accumulo.

Pulire la parte esterna dell'armadietto della friggitrice con un panno pulito, imbevuto di McDonald's All Purpose Concentrate. Pulire strofinando con un panno pulito e umido.

5.1.2 Pulizia del sistema di filtrazione incorporato – Giornaliera

AVVERTENZA

Non scaricare mai acqua nella bacinella del filtro. L'acqua può danneggiare la pompa del filtro.

Non sono necessari controlli e manutenzione preventiva per il sistema di filtrazione FootPrint Pro oltre alla pulizia giornaliera della bacinella del filtro e dei componenti associati mediante una soluzione di acqua calda e McDonald's All Purpose Concentrate.

5.1.3 Pulizia della parte posteriore dell'unità – Settimanale

Pulire la parte posteriore della friggitrice secondo la procedura dettagliata nella scheda dei requisiti di manutenzione (MRC14A).

AVVERTENZA

Per assicurare un funzionamento sicuro ed efficiente della friggitrice e della cappa, la spina per rete elettrica a 120 V che alimenta la cappa, deve essere fissata e bloccata saldamente nella presa.

5.1.4 Pulizia della vasca e degli elementi riscaldatori – Settimanale

⚠ PERICOLO

Non azionare mai l'apparecchiatura con una vasca vuota. La vasca deve essere riempita fino alla linea di riempimento con acqua oppure olio prima di dare energia agli elementi. La mancata osservanza di quanto suindicato determina danni irreparabili agli elementi e può dar luogo a incendi.

Pulizia della vasca

Al primo utilizzo della friggitrice, questa deve essere pulita per accertarsi che vengano eliminati i residui del processo di produzione. Inoltre, dopo che la friggitrice è stata utilizzata per un certo periodo, si forma una pellicola spessa di olio bruciato all'interno della vasca. Questa pellicola deve essere rimossa periodicamente attenendosi alle procedura di pulizia contenuta nella scheda dei requisiti di manutenzione (MRC14A). *Fare riferimento alle Istruzioni operative del computer M2000 separate fornite con la friggitrice per i dettagli specifici sull'impostazione del computer per l'operazione di pulizia.*

5.1.5 Pulizia delle parti staccabili e degli accessori – Settimanale

Pulire tutte le parti staccabili e gli accessori con un panno asciutto e pulito. Utilizzare un panno impregnato di soluzione McDonald's All Purpose Concentrate per rimuovere l'accumulo di olio carbonizzato sulle parti staccabili e sugli accessori. Risciacquare accuratamente le parti e gli accessori con acqua pulita e asciugarli con un panno prima di reinstallarli.

5.2 Ispezione del sistema annuale/periodica

Questa apparecchiatura deve essere ispezionata e regolata periodicamente da personale di manutenzione qualificato come parte di un programma regolare di manutenzione della cucina.

Frymaster consiglia che questa apparecchiatura venga ispezionata almeno annualmente da un tecnico di manutenzione autorizzato dalla fabbrica, che deve eseguire quanto segue:

Friggitrice

- Ispezionare l'armadietto all'interno e all'esterno, sulla parte anteriore e quella posteriore per l'eccesso di accumulo e/o migrazione d'olio.
- Verificare che i conduttori degli elementi riscaldatori siano in buone condizioni e che i cavi non mostrino usura o danni all'isolante e che siano privi di accumulo o migrazione d'olio.
- Verificare che gli elementi riscaldatori siano in buone condizioni senza accumulo di olio carbonizzato/bruciato. Ispezionare gli elementi per eventuali segni di accensione a secco estesa.
- Verificare che il meccanismo di inclinazione funzioni correttamente quando si sollevano e abbassano gli elementi e che i conduttori degli elementi non presentino segni di piegatura o strofinamento.
- Verificare che l'assorbimento di corrente degli elementi rientri nell'intervallo ammesso come indicato nella targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.
- Verificare che le sonde di temperatura e di limite elevato siano connesse in modo corretto, fissate saldamente e che funzionino correttamente e che il materiale di montaggio e le protezioni della sonda siano presenti e installati correttamente.

- Verificare che la scatola dei componenti e i componenti della scatola dei contatti (ossia computer/controller, relè, schede di interfaccia, trasformatori, contatti, ecc.) siano in buone condizioni e privi di accumulo o migrazione d'olio e di altri detriti.
- Verificare che le connessioni del cablaggio della scatola dei componenti e della scatola dei contatti siano fissati saldamente e che il cablaggio sia in buone condizioni.
- Verificare che tutte le funzioni di sicurezza (ossia schermi dei contatti, interruttori di sicurezza dello scarico, interruttori di ripristino, ecc.) siano presenti e che funzionino correttamente.
- Verificare che la vasca sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento sia in condizioni adeguate.
- Verificare che tutte le finiture e connessioni di cablaggio siano fissate saldamente e in buone condizioni.

Sistema di filtrazione incorporato

- Ispezionare le linee di ritorno e di scarico dell'olio per eventuali perdite e verificare che tutte le connessioni siano fissate saldamente.
- Ispezionare la bacinella del filtro per perdite e pulizia. Se è presente un grande accumulo di briciole nel cestello, avvisare il proprietario che il cestello raccogli-briciole deve essere svuotato in un contenitore ignifugo e pulito giornalmente.
- Verificare che tutti gli O-ring e tutte le guarnizioni siano presenti e in buone condizioni. Sostituire gli O-ring e le guarnizioni se usurate o danneggiate.
- Controllare l'integrità del sistema di filtrazione nel modo seguente:
 - Con la bacinella del filtro vuota, mettere in posizione ON, una alla volta, ciascuna maniglia di ritorno dell'olio. Verificare che la pompa si attivi e che appaiano bolle nell'olio di cottura.
 - Chiudere tutte le valvole di ritorno dell'olio (ossia, mettere in posizione OFF tutte le maniglie di ritorno dell'olio). Verificare il corretto funzionamento di ciascuna valvola di ritorno dell'olio attivando la pompa del filtro mediante la levetta su uno dei microinterruttori delle maniglie di ritorno dell'olio. Non devono essere visibili bolle in alcuna vasca.
 - Verificare che la bacinella del filtro sia preparata opportunamente per l'operazione di filtrazione, quindi scaricare la vasca di olio riscaldato a 168°C nella bacinella e chiudere la valvola di scarico della vasca. Portare la maniglia di ritorno dell'olio in posizione ON. Lasciare che l'olio torni nella vasca, indicato dal gorgogliamento dell'olio di cottura. Riportare la maniglia di ritorno dell'olio in posizione OFF. La vasca deve riempirsi in un tempo non superiore a 2 minuti e 30 secondi.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIRE14/MRE14 SERIES

CAPITOLO 6: RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

6.1 Introduzione

Questa sezione offre una guida rapida di riferimento per alcuni dei problemi comuni che possono verificarsi durante il funzionamento di questa apparecchiatura. Le istruzioni per la risoluzione dei problemi riportate di seguito sono intese ad agevolare la correzione, o quantomeno a diagnosticare in modo accurato, eventuali problemi dell'apparecchiatura. Nonostante il capitolo tratti i problemi più comuni che vengono segnalati, si potrebbero riscontrare anomalie non riportate in questa sezione. In questo caso, lo staff di assistenza tecnica di Frymaster sarà a disposizione del cliente per identificare e risolvere il problema.

Durante il processo di risoluzione di un problema, iniziare sempre con la soluzione più ovvia proseguendo man mano verso la più complessa. Non trascurare mai gli elementi più ovvi: chiunque può dimenticare di collegare un cavo o di chiudere completamente una valvola. In particolare, è sempre opportuno avere le idee chiare sulla natura del problema verificatosi. Un elemento importante di qualsiasi azione correttiva è intraprendere tutti i passi necessari affinché il problema non si verifichi nuovamente. Se un controller non funziona correttamente a causa di un collegamento scadente, verificare anche tutte le altre connessioni. Se un fusibile continua a bruciarsi, scoprirne la causa. Tenere sempre presente che il guasto di un minuscolo componente potrebbe spesso indicare il potenziale guasto o malfunzionamento di un componente o sistema più importante.

Prima di rivolgersi a un addetto di manutenzione o alla HOTLINE Frymaster (+1 800 243 7937):

- **Verificare che i cavi elettrici siano collegati e che l'interruttore di circuito sia acceso.**
- **Verificare che le valvole di scarico della vasca siano completamente chiuse.**
- **Tenere a portata di mano il modello e i numeri seriali da fornire al tecnico di assistenza.**

 **PERICOLO**

L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi. Non tentare mai di spostare una friggitrice contenente olio bollente né di trasferire olio bollente da un contenitore a un altro.

 **PERICOLO**

Disinserire l'alimentazione dell'unità prima di qualsiasi intervento, tranne nei casi in cui è necessaria per effettuare le verifiche elettriche. Prestare la massima cura durante le verifiche del circuito elettrico.

Quest'apparecchiatura potrebbe disporre di più punti di collegamento dell'alimentazione. Scollegare tutti i cavi di alimentazione prima di qualsiasi intervento.

Ispezioni, verifiche e riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere eseguite solo da personale di assistenza qualificato.

6.2 Identificazione e risoluzione dei problemi

6.2.1 Problemi del computer e di riscaldamento

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Nessuna visualizzazione sul computer.	A. Il computer non è acceso.	A. Premere il tasto ON/OFF per accendere il computer.
	B. Nessuna alimentazione alla friggitrice.	B. Questa friggitrice è dotata di due cavi: Un cavo di alimentazione del computer e un cavo di alimentazione di rete. Se il cavo del computer non è collegato, il computer non si attiva. Verificare che il cavo di alimentazione del computer sia collegato che l'interruttore di circuito non sia saltato.
	C. Il computer è guasto.	C. Rivolgersi a FASC.
	D. Danni ai cablaggi del computer.	D. Rivolgersi a FASC.
	E. Componente di alimentazione o scheda di interfaccia guasta.	E. Se qualsiasi componente nel sistema di alimentazione (incluso il trasformatore e la scheda di interfaccia) è guasto, il computer non viene alimentato e quindi non funziona. La determinazione del componente guasto non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Rivolgersi a FASC.
L'unità non si riscalda.	A. La valvola di scarico è aperta.	A. Un interruttore di sicurezza dello scarico impedisce l'alimentazione dell'elemento riscaldatore se la valvola di scarico non è completamente chiusa. Verificare che la valvola di scarico sia completamente chiusa.
	B. Il computer è guasto.	B. Rivolgersi a FASC.
	C. Cavo di alimentazione di rete non collegato.	C. Questa friggitrice è dotata di due cavi: Un cavo di alimentazione a 120 V e un cavo di alimentazione trifase. Se il cavo di alimentazione da 120 V è collegato ma non lo è quello di alimentazione di rete, il computer sembra funzionare regolarmente ma la friggitrice non si riscalda. Verificare che entrambi i cavi, quello di rete e quello da 120 V siano innestati saldamente nelle prese e bloccati in posizione e che l'interruttore di circuito non sia saltato.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Continua dalla pagina precedente.	D. Uno o più componenti di altro tipo sono guasti.	D. Se i circuiti del sistema di controllo della friggitrice non possono determinare la temperatura della vasca, il sistema non consentirà l'alimentazione dell'elemento o lo disattiverà nel caso fosse già alimentato. Se il contattore, l'elemento o il cablaggio associato si guasta, l'elemento non viene alimentato. La determinazione di quale specifico componente sia guasto non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Rivolgersi a FASC.
L'unità non si riscalda dopo la filtrazione.	A. La valvola di scarico è aperta.	Questa unità è dotata di un interruttore di sicurezza dello scarico che impedisce l'alimentazione dell'elemento riscaldatore se la valvola di scarico non è completamente chiusa. Verificare che la valvola di scarico sia completamente chiusa.
L'unità si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore con la spia di temperatura accesa.	La sonda di temperatura o il computer è guasto.	Rivolgersi a FASC.
L'unità si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore senza la spia di temperatura accesa.	Il contattore o il computer è guasto.	Rivolgersi a FASC.
L'unità smette di riscaldarsi con la spia di temperatura accesa.	Il termostato di limite superiore o il contattore è guasto.	Il fatto che la spia di temperatura sia accesa indica che il computer funziona correttamente e che sta richiamando il calore. Il termostato di limite superiore funziona come interruttore normalmente chiuso. Se il termostato si guasta, l'interruttore si apre e l'alimentazione agli elementi viene spenta. Se il contattore non si chiude, non viene fornita alimentazione agli elementi. La determinazione del componente guasto non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Rivolgersi a FASC.

6.2.2 Messaggi di errore e problemi al display

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del computer M2000 è impostato sulla scala di temperatura errata (Fahrenheit o centigradi).	Opzione display programmata erroneamente.	I computer M2000 possono essere programmati per la visualizzazione in gradi Fahrenheit o centigradi. Fare riferimento al <i>Manuale operativo del computer M2000</i> per le istruzioni su come cambiare la visualizzazione sul display.
Il display del computer M2000 mostra la dicitura HI.	La friggitrice si trova a 8°C oltre il punto prestabilito.	Questa visualizzazione appare solo se la friggitrice si trova nella modalità <i>non dedicata</i> e la temperatura della vasca si alza di 8°C oltre il punto prestabilito programmato. Questo indica un problema con i circuiti di controllo della temperatura. Spegnerne l'unità e rivolgersi a FASC.
Il display del computer M2000 mostra la dicitura HOT.	La temperatura della vasca è superiore a 210°C oppure, nei paesi UE, 202°C.	Questo indica un malfunzionamento nei circuiti di controllo della temperatura, incluso il guasto del termostato di limite superiore. Spegnerne immediatamente l'unità e rivolgersi a FASC.
Il display del computer M2000 mostra la dicitura LOW TEMP.	La temperatura della vasca è compresa tra 82°C e 157°C.	Questa visualizzazione è normale quando l'unità viene accesa per la prima volta e può apparire per un breve lasso di tempo se viene aggiunta una grande quantità di prodotto congelato nella friggitrice. Se in seguito la visualizzazione non scompare, l'unità non si sta riscaldando. Spegnerne l'unità e rivolgersi a FASC.
Il display del computer M2000 mostra la dicitura PROBE FAILURE.	Problema con i circuiti di misurazione della temperatura, inclusa la sonda.	Questo indica un problema nei circuiti di misurazione della temperatura che non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Spegnerne l'unità e rivolgersi a FASC.
Il display del computer M2000 mostra la dicitura IGNITION FAILURE.	Valvola di scarico aperta, computer guasto, scheda di interfaccia guasta, termostato di limite superiore aperto.	Questo indica che la friggitrice non si riscalda. Si visualizza se l'unità perde la capacità di riscaldare l'olio. Appare inoltre quando la temperatura dell'olio è superiore a 232°C e il termostato di limite superiore si è aperto, arrestando il riscaldamento dell'olio. Verificare che le valvole di scarico siano completamente chiuse. Se ciò non risolve il problema, rivolgersi a FASC.
Il display del computer M2000 mostra la dicitura HI-LIMIT.	Il computer è in modalità di prova di limite superiore.	Questo viene visualizzato solo durante un test del circuito di limite superiore e indica che il termostato di limite superiore si è aperto correttamente.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del computer M2000 mostra la dicitura HI 2 BAD.	Il computer è in modalità di prova di limite superiore.	Questo viene visualizzato solo durante un test del circuito di limite superiore e indica che il termostato di limite superiore è guasto. NON UTILIZZARE LA FRIGGITRICE! Rivolgersi a FASC.
Il display del computer M2000 mostra la dicitura PROBE FAILURE con allarme acustico attivo.	Cablaggio del computer o connettore danneggiato.	Rivolgersi a FASC.
Il display del computer M2000 mostra la dicitura IGN Failure con allarme acustico attivo. La spia di riscaldamento è accesa ma non è presente alcun riscaldamento.	Valvola di scarico non completamente chiusa.	Spegnere l'interruttore ON/OFF, chiudere completamente le valvole di scarico, quindi accendere nuovamente l'interruttore ON/OFF.
Il display del computer M2000 mostra la dicitura LOW TEMP, la spia di riscaldamento esegue il ciclo di accensione e spegnimento in modo normale.	A. Computer guasto.	A. Rivolgersi a FASC.
	B. Cablaggio del computer danneggiato.	B. Rivolgersi a FASC.
Il display del computer M2000 mostra la dicitura IGN failure e un allarme acustico è attivo, ma l'unità funziona normalmente (falso allarme).	Computer guasto.	Rivolgersi a FASC.
Il computer non entra in modalità di programmazione o alcuni pulsanti non funzionano.	Computer guasto.	Rivolgersi a FASC.
Spia di temperatura spenta all'avvio iniziale. Il display mostra la dicitura HI o HOT con allarme acustico.	Computer guasto.	Rivolgersi a FASC.

6.2.3 Problemi di filtrazione

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
<p>La pompa del filtro non si avvia.</p>	<p>A. Il cavo di alimentazione non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato.</p>	<p>A. Verificare che il cavo di alimentazione sia completamente inserito. In caso affermativo, verificare che l'interruttore di circuito non sia saltato.</p>
	<p>B. Il motore della pompa si è surriscaldato determinando l'intervento dell'interruttore di sovraccarico.</p>	<p>B. Se il motore risulta troppo caldo per essere toccato per più di alcuni secondi, l'interruttore termico di sovraccarico è probabilmente saltato. Lasciare raffreddare il motore per almeno 45 minuti, quindi premere l'interruttore di ripristino della pompa.</p>
	<p>C. Ostruzione nella pompa del filtro.</p> <p>Prova: chiudere la valvola di scarico ed estrarre la bacinella del filtro dalla friggitrice. Attivare la pompa. Se il motore della pompa ronza per un breve periodo quindi si arresta, la causa probabile è un'ostruzione della pompa stessa.</p>	<p>C. Le ostruzioni sono generalmente causate da accumulo di sedimentazione dovuto a un errato dimensionamento dei componenti del filtro o a una sua errata installazione e al mancato utilizzo dello schermo per briciole. Rivolgersi a FASC.</p>
<p>La pompa del filtro funziona ma l'olio non torna alla vasca e non vi è presenza di ribollimento dell'olio.</p>	<p>Ostruzione nel tubo di aspirazione della bacinella del filtro.</p> <p>Prova: chiudere la valvola di scarico ed estrarre la bacinella del filtro dalla friggitrice. Attivare la pompa. Se si verifica il ribollimento dell'olio, è presente un'ostruzione nel tubo di aspirazione della bacinella del filtro.</p>	<p>L'ostruzione può essere causata da accumulo di sedimentazione oppure, se si utilizza grasso di cottura solido, da grasso solidificato nel tubo. Utilizzare un filo metallico sottile per rimuovere l'ostruzione. Se l'ostruzione non può essere rimossa, rivolgersi a FASC.</p>
<p>La pompa del filtro funziona, ma l'olio ritorna molto lentamente.</p>	<p>A. Componenti della bacinella del filtro installati in modo errato.</p>	<p>A. Se si utilizza la configurazione con carta filtro o tampone, verificare che lo schermo del filtro si trovi sul fondo della bacinella con la carta o il tampone sopra lo schermo. Se si utilizza un tampone, verificare che il lato ruvido sia rivolto verso l'alto.</p> <p>Verificare che gli O-ring siano presenti e in buone condizioni sul raccordo di collegamento della bacinella del filtro.</p> <p>Se si utilizza il gruppo filtro Magnasol, verificare che gli O-ring siano presenti e in buone condizioni sul raccordo dello schermo del filtro.</p>
<p><i>Continua alla pagina successiva.</i></p>		

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Continua dalla pagina precedente.	B. Tentativo di filtrazione con olio non sufficientemente caldo.	B. Per eseguire una corretta filtrazione, l'olio deve essere a una temperatura di circa 177°C. A temperature più basse, l'olio diventa troppo spesso per passare con facilità attraverso il mezzo del filtro, determinando un ritorno molto più lento dell'olio ed eventuale surriscaldamento del motore della pompa del filtro. Accertarsi che l'olio sia vicino alla temperatura di frittura prima di scaricarlo nella bacinella del filtro.



Enodis[®]

One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000 USA

Indirizzo di spedizione: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106 USA

TEL +1 318 865 1711

FAX (Componenti) +1 318 688 2200

(Assistenza tecnica) +1 318 219 7135

STAMPATO NEGLI
STATI UNITI

HOTLINE ASSISTENZA
+1 800 551 8633

819-6224
APRILE 2006