



Friggitrice a conservazione di olio
(OCF30)TM
Friggitrici serie Electric



 **Frymaster** 



Frymaster, membro di Commercial Food Equipment Service Association, consiglia di affidarsi a tecnici con certificazione CFESA.

Hotline assistenza 24 ore: +1 800 551 8633

05/2015

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com



Italian / Italiano

AVVISO

LA GARANZIA SARÀ NULLA QUALORA, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZI PARTE DI QUEST'APPARECCHIATURA MANITOWOC FOOD SERVICE DIVERSA DA COMPONENTE NON MODIFICATO 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 LE SOCIETÀ AFFILIATE DECLINANO OGNI RESPONSABILITÀ PER RECLAMI, DANNI O SPESE SOSTENUTE DAL CLIENTE DERIVANTI DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE, INTERAMENTE O PARzialmente, DALL'INSTALLAZIONE DI QUALSIASI COMPONENTE MODIFICATO E/O FORNITO DA UN CENTRO DI ASSISTENZA NON AUTORIZZATO.

AVVISO

Questa apparecchiatura è destinata unicamente ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un Centro di assistenza Frymaster Dean autorizzato (FAS) 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 alle normative nazionali e locali del paese e o regione in cui l'apparecchiatura viene installata. Per ulteriori dettagli, vedere la sezione REQUISITI DELLE NORME NAZIONALI nel capitolo 2 di questo manuale.

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 CONTROLLER

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 ICES-003 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 a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

⚠ AVVERTENZA

Non battere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla fascia di giunzione. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra i vassoi della friggitrice. Battere i cestelli della friggitrice sulla fascia per rimuovere il grasso può distorcerla, compromettendone l'efficacia. È progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

⚠ PERICOLO

È necessario fornire mezzi adeguati onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza esercitare sollecitazioni sul collegamento elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice. Se il kit di immobilizzazione non fosse accluso, richiederlo al fornitore locale di attrezzature per cucina.

⚠ PERICOLO

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

AVVISO

Le istruzioni Frontline in questo manuale per l'uso di sistemi ad olio sfuso e per il riempimento e lo smaltimento dell'olio sono intesi per un sistema RTI (Restaurant's Technologies Inc.). Queste istruzioni possono non essere applicabili ad altri sistemi ad olio sfuso.



**Friggitrice elettrica serieOCF30™
Manuale di installazione e funzionamento**

SOMMARIO

CAPITOLO 1: Introduzione

1.1	Generale	1-1
1.2	Informazioni di sicurezza.....	1-1
1.3	Informazioni sul computer	1-2
1.4	Informazioni specifiche della Comunità Europea (CE).....	1-2
1.5	Personale di installazione, funzionamento e assistenza	1-2
1.6	Definizioni	1-2
1.7	Procedura di reclamo per danni intervenuti durante la spedizione	1-3
1.8	Informazioni di assistenza.....	1-3

CAPITOLO 2: Istruzioni di installazione

2.1	Requisiti generali per l'installazione	2-1
2.1.1	Spazio e ventilazione	2-2
2.1.2	Requisiti di messa a terra elettrica	2-2
2.1.3	Requisiti per l'Australia.....	2-3
2.2	Requisiti di alimentazione.....	2-3
2.3	Collocazione della friggitrice.....	2-4
2.4	Installazione del telaio del fusto (JIB)	2-4

CAPITOLO 3: Istruzioni operative

3.1	Procedure di preparazione e avvio dell'apparecchiatura	3-2
3.2	Funzionamento.....	3-2
3.3	Riempimento automatico Oil Attendant™	3-3
3.3.1	Installazione del serbatoio dell'olio.....	3-3
3.3.2	Sostituzione dell'olio di routine.....	3-3
3.3.3	Sistemi ad olio sfuso	3-4

CAPITOLO 4: Istruzioni di filtrazione

4.1	Preparazione all'uso del sistema di filtrazione incorporato.....	4-1
4.1.1	Preparazione all'uso con carta filtro o tampone filtro	4-1
4.1.2	Preparazione per l'uso con il gruppo filtro Magnasol	4-2
4.2	Filtrazione	4-3
4.2.1	Funzionamento del filtro	4-3
4.3	Smontaggio e riassetto del filtro Magnasol.....	4-5
4.4	Scarico e smaltimento dell'olio di scarto.....	4-6

CAPITOLO 5: Manutenzione preventiva

5.1	Pulizia della friggitrice.....	5-1
5.2	Controlli giornalieri e servizio	5-1
5.2.1	Ispezionare la friggitrice per danni	5-1
5.2.2	Pulizia della parte interna ed esterna dell'armadietto della friggitrice	5-1
5.2.3	Pulizia del sistema di filtrazione incorporato.....	5-1
5.3	Controlli settimanali e servizio	5-2
5.3.1	Pulizia della vasca e degli elementi riscaldatori	5-2
5.3.2	Pulizia della vasca.....	5-2
5.3.3	Pulizia delle parti staccabili e degli accessori	5-3

5.4	Controlli mensili e servizio	5-3
5.4.1	Verificare la precisione del punto prestabilito per controller	5-3
5.5	Ispezione del sistema annuale/periodica	5-3
5.5.1	Friggitrice	5-3
5.5.2	Sistema di filtrazione incorporato	5-4
CAPITOLO 6: Risoluzione dei problemi		
6.1	Introduzione	6-1
6.2	Risoluzione dei problemi	6-2
6.2.1	Problemi del controller e di riscaldamento	6-2
6.2.2	Messaggi di errore e problemi del display	6-2
6.2.3	Problemi con il sollevamento del cestello	6-3
6.2.4	Problemi di filtrazione	6-4
6.2.5	Problemi riempimento automatico.....	6-4
6.2.6	Registro codici di errore	6-5
6.2.7	Test di limite alto	6-5
APPENDICE A: Istruzioni per la preparazione del fusto (JIB) con grasso di cottura solido		
APPENDICE B: Istruzioni per l'uso dello scioglitore di grasso cottura solido		
APPENDICE C: Istruzioni per olio sfuso		

FRIGGITTICE ELETTRICA SERIE OCF30™

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1.1 Generale

Leggere attentamente le istruzioni riportate in questo manuale prima di azionare questa apparecchiatura. Questo manuale copre tutte le configurazioni delle varianti FPEL14 e FPEL17. Le friggitrice di questa famiglia condividono la maggioranza dei componenti, pertanto quando sono illustrate in gruppo, si farà riferimento alle friggitrice elettriche serie “OCF30™”.

Nonostante siano simili nell'aspetto alla famiglia RE Series Electric delle friggitrice elettriche, le friggitrice elettriche serie OCF30™ con tecnologia SMART4U® sono caratterizzate da una vasca di olio a basso volume con sistema di riempimento automatico opzionale. Il design di tipo europeo incorpora una copertura arrotondata e uno scarico rotondo di grandi dimensioni, che assicura lo scarico di fritti e detriti nella bacinella del filtro. Altre caratteristiche, quali elementi ruotanti e sistema di filtrazione rimangono pressoché invariate. Le friggitrice elettriche serie OCF30™ sono controllate mediante un computer 3000 o CM3.5. Le friggitrice di questa serie vengono fornite con un'unica vasca o con vasca divisa e possono essere acquistate come friggitrice a due, tre o quattro vasche.

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 di cottura 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 friggitrice della serie OCF30™ incorporano una funzione di rilevamento di alta temperatura che spegne l'alimentazione degli elementi in caso di guasto ai controlli di temperatura.

1.3 Informazioni sul computer

Questa apparecchiatura è stata collaudata e ritenuta conforme ai limiti di un dispositivo digitale della Classe A, 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 ad uso esclusivo 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 norme elettriche cautelative implicate ed essere conforme a tutti i requisiti pertinenti delle normative nazionali e locali.

PERSONALE DI MANUTENZIONE QUALIFICATO

Il personale di manutenzione qualificato è costituito da persone che hanno familiarità 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 assistenza autorizzati (FAS) Frymaster si trova nel sito web di Frymaster www.frymaster.com/service. *Il mancato utilizzo di personale di manutenzione qualificato invaliderà la garanzia Frymaster per l'apparecchiatura.*

1.7 Procedura di reclamo per danni intervenuti durante la 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. **Frymaster non si assume alcuna responsabilità per danni o perdite che si verifichino durante il trasporto.** 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. Perdita o danni visibili: 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.

1.8 Informazioni di assistenza

Per la manutenzione o le riparazioni non di routine o per informazioni sulle riparazioni, rivolgersi al Centro di assistenza Frymaster locale autorizzato (FAS). È possibile inoltre richiedere informazioni telefonicamente chiamando il Reparto assistenza tecnica Frymaster a 1-800-551-8633 o 1-318-865-1711 oppure inviare un'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.

FRIGGITTICE ELETTRICA SERIE OCF30™ II

CAPITOLO 2: ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

2.1 Requisiti generali per l'installazione

Un'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 Servizio assistenza Frymaster autorizzato locale.

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 della normativa elettrica nazionale NEC. Le unità cablate devono comprendere l'installazione di dispositivi di immobilizzazione.

PERICOLO

È necessario fornire mezzi adeguati onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza esercitare sollecitazioni sul collegamento elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice. Se il kit di immobilizzazione non fosse accluso, richiederlo al fornitore locale di attrezzature per cucina.

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 realizzati 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 distributore o il centro di servizio autorizzato più vicino al numero + 1-800-551-8633.

⚠ PERICOLO

Non fissare alcuna tavola sgocciolatoia su una 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.

2.1.1 Spazio e ventilazione

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

Deve essere previsto uno spazio di 15 cm su ambo i lati e sul retro adiacente alla costruzione incombustibile. Prevedere sempre uno spazio minimo di 61 cm sulla parte anteriore dell'apparecchiatura per assicurare un servizio e funzionamento corretti.

⚠ 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 CE locali vigenti in materia e di altri codici pertinenti. Tutte le unità (cavo di alimentazione collegato o collegato in modo permanente) dovranno essere collegate a un sistema di alimentazione con scarico a terra. 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.

2.1.3 Requisiti per il mercato australiano

Installazione da eseguire nel rispetto delle normative AS 5601/AG601, ente locale, gas, elettricità e di qualsiasi altro requisito statutario pertinente.

2.2 Requisiti di alimentazione

Requisiti trifase (3)				
MODELLO	TENSIONE	CAVO MANUTENZIONE	SEZIONE MINIMA MINIMA AWG (mm)	amp (per gamba)
FPEL14	208	3	6 (4.11)	39
FPEL14	240	3	6 (4.11)	34
FPEL14	480	3	8 (2.59)	17
FPEL14	220/380	4	6 (4.11)	21
FPEL14	240/415	4	6 (4.11)	20
FPEL14	230/400	4	6 (4.11)	21
FPEL17	208	3	6 (4.11)	48
FPEL17	240	3	6 (4.11)	41
FPEL17	480	3	6 (4.11)	21
FPEL17	220/380	4	6 (4.11)	26
FPEL17	240/415	4	6 (4.11)	24
FPEL17	230/400	4	6 (4.11)	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 realizzati 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 Collocazione della friggitrice

⚠ 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. Dopo aver posizionato la friggitrice presso la stazione di frittura, utilizzare una livella a 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 sua posizione finale, installare gli immobilizzatori forniti 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. Se gli immobilizzatori vengono disconnessi per manutenzione o altro motivo, devono essere riapplicati prima dell'utilizzo della friggitrice.

⚠ PERICOLO

È necessario fornire mezzi adeguati onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza esercitare sollecitazioni sul collegamento elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice. Se il kit di immobilizzazione non fosse accluso, richiederlo al fornitore locale di attrezzature per cucina.

⚠ 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.
3. Pulire e riempire la vasca fino alla linea di livello dell'olio inferiore con olio da cucina. (Vedere *Procedure di preparazione e spegnimento dell'apparecchiatura* nel capitolo 3.)

2.4 Installazione del telaio del fusto (JIB)

Aprire lo sportello della friggitrice (solitamente lo sportello più a destra) e rimuovere la staffa trasversale utilizzando come supporto di trasporto rimuovendo le quattro viti (figura 1). Installare il telaio del fusto (JIB) fornito assieme agli accessori al momento della spedizione con le viti che sono state rimosse durante la fase di rimozione della staffa trasversale (figura 2). Se si utilizza l'opzione del grasso di cottura solido, vedere l'Appendice A alla fine di questo manuale per le istruzioni di installazione.

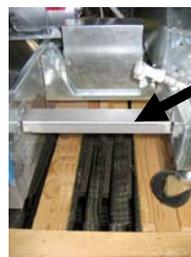


Figure 1

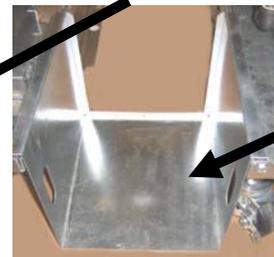
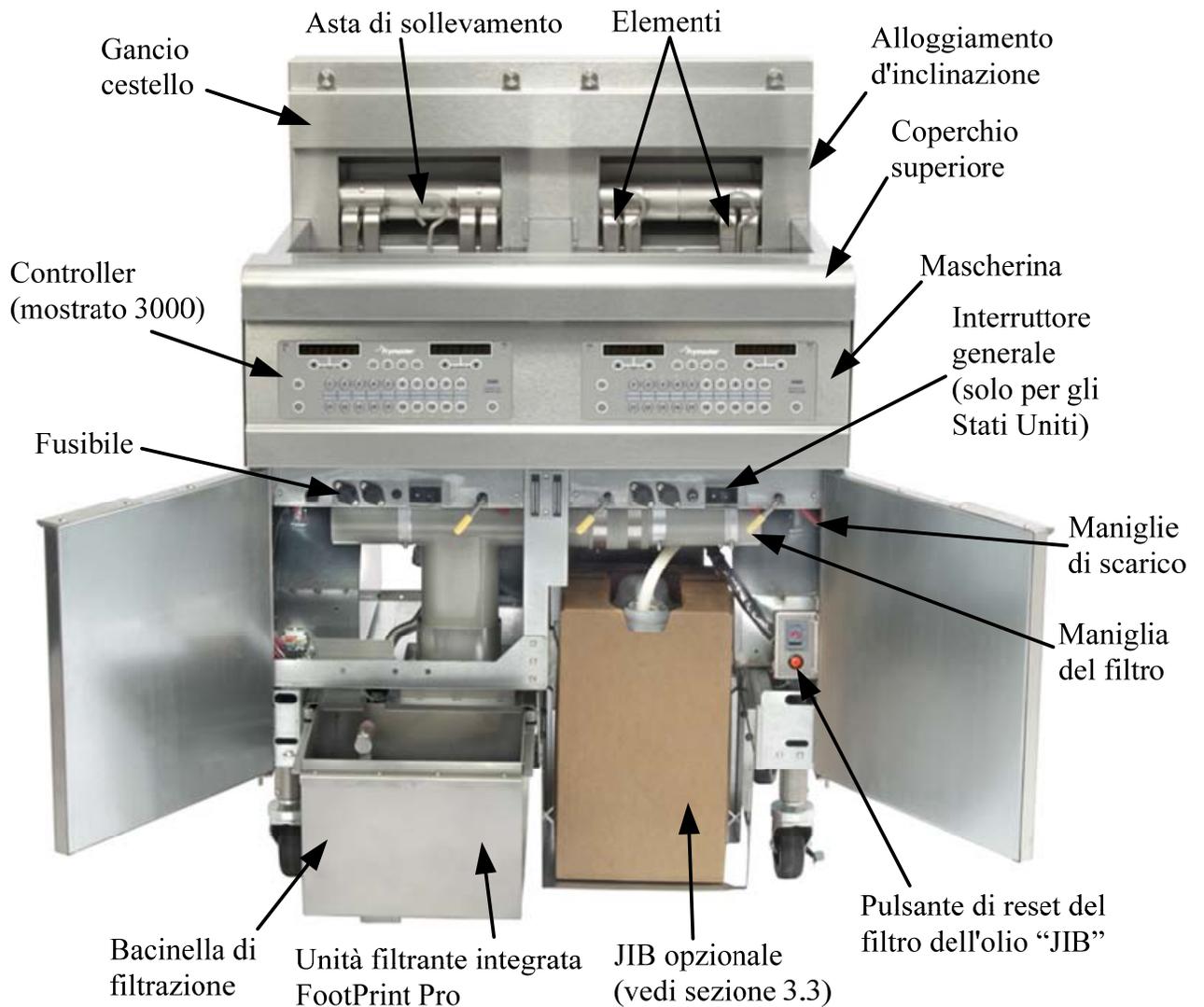


Figure 2

FRIGGITTICE ELETTRICA SERIE OCF30™

CAPITOLO 3: ISTRUZIONI OPERATIVE

INDICAZIONE DELLE PARTI DELLA FRIGGITRICE ELETTRICA OCF30™ SERIES



CONFIGURAZIONE TIPICA (MODELLO ILLUSTRATO FPEL214)

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 erogare 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.

AVVERTENZA

Il modello OCF30™ con riempimento automatico **NON** prevede l'uso di grassi solidi. Utilizzare pertanto per questa friggitrice solo grassi liquidi perché i grassi solidi ostruiscono le linee dell'olio. La capacità dell'olio di cottura della friggitrice elettrica serie OCF30™ è di 14 litri (3.7 galloni/14 litri) a 21°C.

PERICOLO

Se si utilizza grasso di cottura solido, compattarlo sul fondo della vasca. **NON AZIONARE** la friggitrice con un blocco solido di grasso di cottura collocato sopra la parte superiore della vasca. Ciò può causare danni alla friggitrice e potrebbe dar luogo a incendi.

Prima di rifornire d'olio le vasche di frittura verificare che tutti gli scarichi siano chiusi.

1. Riempire la friggitrice con olio di cottura fino alla linea OIL-LEVEL inferiore situata sulla parte posteriore della vasca. In questo modo si terrà conto dell'espansione dell'olio quando viene riscaldato. Non riempire con olio freddo oltre la linea inferiore; potrebbero verificarsi fuoriuscite quando l'olio si espande.
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 dello sportello dell'armadietto della friggitrice sul pannello frontale della scatola dei componenti, accanto al fusibile. **OFF** è visualizzato sul controller.
4. Accertarsi che il controller sia su ON. Quando il controller è acceso, la friggitrice inizierà a riscaldarsi e visualizzerà il messaggio **MLT-CYCL** alternandolo con la temperatura e il punto prestabilito finché la friggitrice non raggiungerà una temperatura di 82°C. Su friggitrici dotate di CM 3.5 il display passa a **LOW TEMP** fino al raggiungimento del punto prestabilito di 15°F. Poi il display visualizza il nome del prodotto o alcune linee tratteggiate. Su 3000, una volta che la friggitrice ha raggiunto il punto prestabilito, il display del controller passa a **DROP** e la friggitrice è pronta all'uso. Per uscire dal ciclo di scioglimento sul 3000, premere EXIT COOL. Premere SI per USCIRE DAL CICLO DI SCIOGLIMENTO?
5. Accertarsi che il livello dell'olio raggiunga la linea *massima* di OIL-LEVEL quando esso si trova alla temperatura di cottura.

Spegnimento

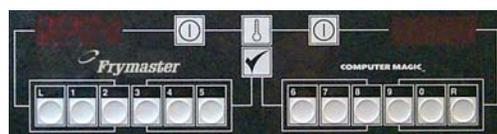
1. Filtrare l'olio e pulire la friggitrice (vedere i capitoli 5 e 6). Se si utilizza un CM3.5 ripercorrere al contrario i punti 1 e 2.
2. Spegnerla la friggitrice.
3. Collocare i coperchi sulle vasche.

3.2 Funzionamento

Questa friggitrice è dotata di controller 3000 o CM3.5 (illustrata alla pagina seguente). Per friggitrici con controller 3000 fare riferimento al *Manuale del controller 3000 819-6872* per la programmazione e le procedure operative del controller. Per controller CM3.5 fare riferimento al *Manuale dell'utente dei controlli delle friggitrici Frymaster* separato fornito con la friggitrice per le specifiche istruzioni operative del controller.



3000 CONTROLLER



CM3.5

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

3.3 Riempimento automatico opzionale Oil Attendant®

Quando sulla friggitrice è attivo il sistema di riempimento automatico Oil Attendant®, la vasca viene continuamente rifornita dal serbatoio contenuto nell'armadietto. Il serbatoio contiene un fusto di 15,9 litri di olio. In modalità di funzionamento normali, dovrebbe durare circa due giorni prima di necessitare di sostituzione. I componenti del sistema sono annotati a destra (figura 1).

NOTA: Il sistema è progettato per mantenere l'olio a livello mediante il rifornimento continuo delle vasche, non per il loro riempimento ex novo. Le vasche devono essere riempite manualmente all'avvio e dopo lo smaltimento.

Cappuccio speciale: munito di tubazioni per attingere al serbatoio dell'olio da riversare nelle vasche di frittura.

Jug In Box (JIB - fusto dell'olio): il JIB è il serbatoio dell'olio.

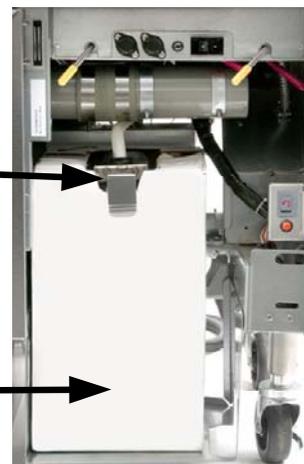


Figura 1

3.3.1 Installazione del serbatoio dell'olio

Rimuovere il coperchio originale del fusto dell'olio e la protezione metallica interna. Sostituirla con il cappuccio fornito munito di dispositivo di aspirazione collegato. Verificare che il tubo di alimentazione dal tappo raggiunga il fondo del fusto dell'olio.

Introdurre nell'armadietto il fusto dell'olio facendolo scorrere in posizione (come indicato nella pagina seguente). Attenzione! Il dispositivo di aspirazione non deve impigliarsi sulla parete interna dell'armadietto al momento di sistemare il fusto dell'olio nella friggitrice.

Il sistema è ora pronto per l'uso. Via via che la friggitrice raggiunge la temperatura programmata in precedenza, il sistema si attiva e aggiunge lentamente olio alla vasca nella misura necessaria a mantenere il livello ottimale.

3.3.2 Sostituzione dell'olio di routine

Quando il livello dell'olio nel serbatoio è basso, il controller visualizza **TOPOFF OIL EMPTY** nel display di sinistra e **CONFIRM** in quello di destra. Premere ▲ (CONFIRM). Alcune procedure potrebbero essere diverse da quelle mostrate nelle immagini. Attenersi alle istruzioni del produttore per sostituire il JIB. Se si utilizza grasso di cottura solido, vedere l'Appendice B alla fine di questo manuale per le istruzioni.

1. Aprire l'armadietto e estrarre il fusto dell'olio (figura 4).



Figura 4

2. Rimuovere il tappo e versare ogni olio eventualmente rimasto nel fusto ripartendolo uniformemente fra tutte le bocche della vasca di frittura (figura 5).



Figura 5

3. Con il nuovo fusto in verticale, rimuovere il tappo e il foglietto metallico di protezione (figura 6).



Figura 6

4. Introdurre il tubo nel nuovo fusto pieno d'olio (figura 7).



Figura 7

5. Introdurre il fusto dell'olio nel ripiano dell'armadietto della friggitrice (come illustrato nella figura 4).
6. Premere e tenere premuto l'interruttore di reset del fusto dell'olio **tre (3) secondi** per ripristinare il sistema di riempimento (figura 8).

AVVERTENZA
Non aggiungere olio **CALDO**
o **USATO** al fusto dell'olio.

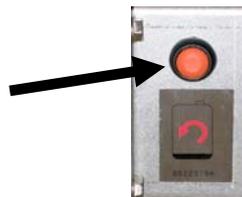


Figura 8

L'immagine e la posizione possono differire dalla foto.

3.3.3 Sistemi a olio sfuso

Le istruzioni per l'installazione e la messa in opera dei sistemi da olio sfuso sono disponibili nell'Appendice C alla fine di questo manuale.

FRIGGITTICE ELETTRICA SERIE OCF30™

CAPITOLO 4: ISTRUZIONI DI FILTRAZIONE

⚠ 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.

4.1 Preparazione all'uso del sistema di filtrazione incorporato

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

- Carta filtro – comprende vassoio raccogli-briciole, anello grande di mantenimento e schermo del filtro metallico.
- Tampone filtro – comprende vassoio raccogli-briciole, anello piccolo di mantenimento e schermo del filtro metallico.
- Filtro Magnasol – comprende il vassoio raccogli-briciole e l'assieme del filtro Magnasol.

Nella sezione 4.1.1 è illustrata la preparazione delle configurazioni d'uso della carta filtro e del tampone filtro. Fare riferimento alla sezione 4.1.2 per le istruzioni sulla preparazione della configurazione d'uso del filtro Magnasol. Il funzionamento di tutte e tre le configurazioni è lo stesso ed è illustrato nella sezione 4.3. Lo smontaggio e il riassetto del filtro Magnasol sono illustrati nella sezione 4.4.

4.1.1 Preparazione all'uso del sistema di filtrazione incorporato con carta filtro o tampone filtro

Il sistema di filtrazione FootPrint Pro consente di filtrare l'olio di una vasca in modo sicuro ed efficiente mentre le altre vasche della batteria rimangono in servizio. Il sistema di filtrazione FootPrint Pro utilizza la configurazione con carta filtro che comprende vassoio raccogli-briciole, anello grande di mantenimento e schermo del filtro metallico.

1. Estrarre il tampone filtro dall'armadietto e rimuovere il vassoio raccogli-briciole, l'anello di mantenimento, la carta filtro e lo schermo del filtro (figura 1). Pulire tutti i componenti con una soluzione di detergente e acqua calda, quindi asciugare accuratamente.

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 (SDU) realizzata prima del gennaio 2004 sotto lo scarico. Le istruzioni per lo smaltimento sono riportate alle pagine 1-6 nel manuale del controller 819-6872.

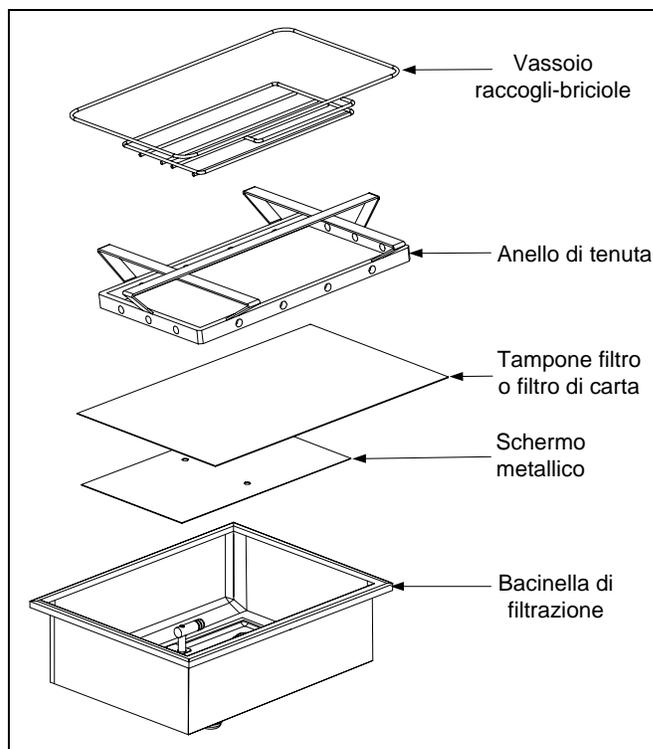


Figura 1

2. Ispezionare i raccordi di connessione della bacinella del filtro per accertarsi che entrambi gli O-ring siano in buone condizioni (Figura 2).
3. Quindi in ordine inverso, collocare lo schermo del filtro metallico al centro della parte inferiore della bacinella, quindi disporre un foglio di carta filtro sulla parte superiore dello schermo, sovrapponendolo su tutti i lati (Figura 1). Se si utilizza un tampone filtro, accertarsi che il lato ruvido del tampone sia rivolto verso l'alto e disporlo sopra lo schermo, accertandosi che si trovi tra i bordi in rilievo del tampone filtro.
4. Posizionare l'anello di contenimento sulla carta filtro e abbassare l'anello nella bacinella, in modo che la carta appoggi sui lati della bacinella del filtro (Figura 3).
5. Quando l'anello di contenimento è in posizione, con l'utilizzo della carta filtro, spargere uniformemente un pacchetto di soluzione liofilizzata sulla carta. (Figura 4)
6. Riposizionare il vassoio raccogli-briciole nella bacinella del filtro, quindi ricollocare in posizione la bacinella del filtro nella friggitrice, posizionandolo sotto lo scarico.



Controllare il raccordo
filtro connessioni
O-ring.

Figure 2



Figure 3



Figure 4

4.1.2 Preparazione per l'uso con il gruppo filtro Magnasol

1. Estrarre la bacinella del filtro dall'armadietto e rimuovere il vassoio raccogli-briciole e il gruppo filtro Magnasol (Figura 5). Pulire come indicato nella sezione 4.4

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 (SDU) sotto lo scarico.

NOTA: fare riferimento alla sezione 4.4 per le istruzioni su come smontare e riassemble il gruppo dello schermo del filtro Magnasol.

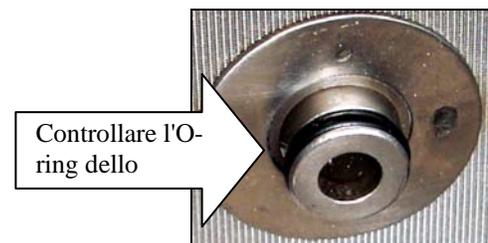
2. Ispezionare i raccordi sulla parte inferiore del gruppo del filtro Magnasol per assicurare che l'O-ring sia presente e in ottime condizioni. (Figura 6)
3. Ispezionare i raccordi di connessione della bacinella del filtro per accertarsi che entrambi gli O-ring siano presenti e in buone condizioni. (Figura 2 sopra)
4. Ricollocare il gruppo del filtro Magnasol nella bacinella del filtro, accertandosi che il raccordo sulla parte inferiore del gruppo sia

alloggiato saldamente nella porta nella parte inferiore della bacinella. Spargere uniformemente un pacchetto di soluzione liofilizzata per filtro Magnasol XL sopra lo schermo.

5. Riposizionare il vassoio raccogli-briciole nella bacinella del filtro, quindi ricollocare in posizione la bacinella del filtro nella friggitrice completamente verso il fondo dell'armadietto.



Figure 5



Controllare l'O-
ring dello

Figure 6

4.2 Filtrazione

Un controller 3000 indica all'utente quando effettuare il filtraggio della friggitrice OCF30™. Dopo un numero predeterminato di cicli di cottura il controller visualizza **FILTER NOW?** (Filtrare adesso?) in alternativa **SI NO**. Attenersi alle istruzioni alle pagine 1-12 del manuale del controller 3000 (819-6872). Se si è selezionato NO o avviato un ciclo di cottura, il controller invita l'operatore a procedere al filtraggio dell'olio.

Filtrazione su richiesta è utilizzata per avviare manualmente un filtro. Cfr. pagina 1-11 del manuale del controller 3000 (819-6872) per il menu del filtro.

La friggitrice **DEVE** essere alla temperatura prestabilita per avviare qualsiasi operazione di filtraggio.

Nota: NON filtrare più vasche simultaneamente.

4.2.1 Funzionamento del filtro

⚠ PERICOLO

Lo scarico e la filtrazione dell'olio di cottura 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 dell'olio di cottura.

⚠ PERICOLO

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

1. Accertarsi che il filtro sia stato preparato. Si veda la Sezione 4,1.
2. Assicurarsi che l'olio sia alla temperatura di esercizio.
3. Quando richiesto, scaricare la vasca nella bacinella del filtro l'impugnatura della valvola di scarico di 90° (Figura 7). Se necessario, utilizzare l'asta di pulizia *Fryer's Friend* per liberare lo scarico **dall'interno** della vasca.

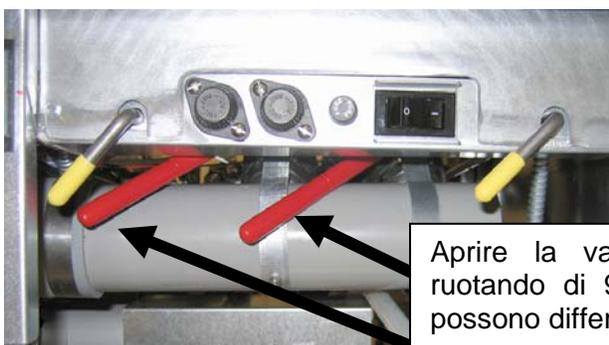


Figura 7

Aprire la valvola di scarico ruotando di 90°. (Le maniglie possono differire dalla foto.)

⚠ PERICOLO

Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione integrata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente che potrebbero produrre gravi ustioni, scivolamenti o cadute.

⚠ 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.

⚠ PERICOLO

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.

4. Dopo che l'olio si è scaricato dalla vasca e quando richiesto, ruotare la maniglia del filtro verso "I" per avviare la pompa e iniziare il processo di filtrazione. Potrebbe esserci un leggero ritardo prima dell'attivazione della pompa (Figura 8).

Ruotare la maniglia del filtro a "I" per avviare la pompa. (La posizione della

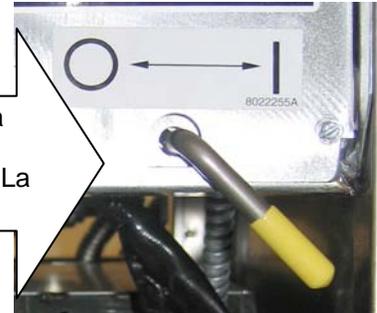


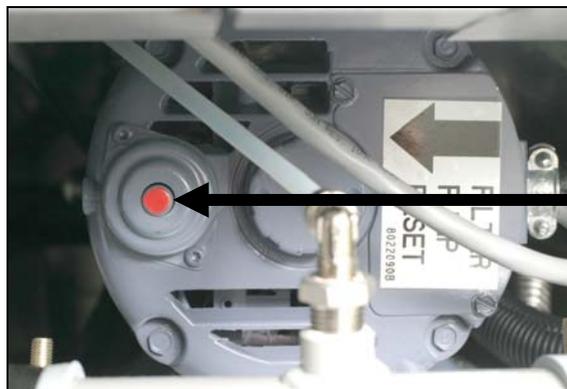
Figura 8

5. La pompa del filtro estrae l'olio attraverso il mezzo del filtro e lo fa circolare inviandolo nuovamente alla vasca durante un filtraggio.
6. Dopo che l'olio è stato filtrato, quando richiesto chiudere la valvola di scarico e consentire alla friggitrice di riempirsi. Lasciare in funzione la pompa per circa 10 - 12 secondi dopo che l'olio inizia a gorgogliare. Spegnerne il filtro.
7. Accertarsi che la valvola di scarico sia completamente chiusa. (Se la valvola di scarico non è completamente chiusa, la friggitrice non funziona.)
8. Spegnerne il filtro quando richiesto.

Il computer visualizza **OFF** una volta terminato.

⚠ 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. Se questo interruttore si disinnescia, spegnere l'alimentazione del sistema del filtro e lasciar raffreddare il motore della pompa per 20 minuti prima di ripristinare l'interruttore (vedere la foto seguente).



Interruttore di ripristino della pompa del filtro

⚠ AVVERTENZA

Usare cautela e indossare un'attrezzatura di sicurezza adatta per reimpostare l'interruttore di ripristino della pompa del filtro. La reimpostazione dell'interruttore deve essere eseguita con attenzione onde evitare la possibilità di ustioni gravi dovute a manovre incaute attorno al tubo di scarico ed alla friggitrice.

⚠ PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtrazione deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

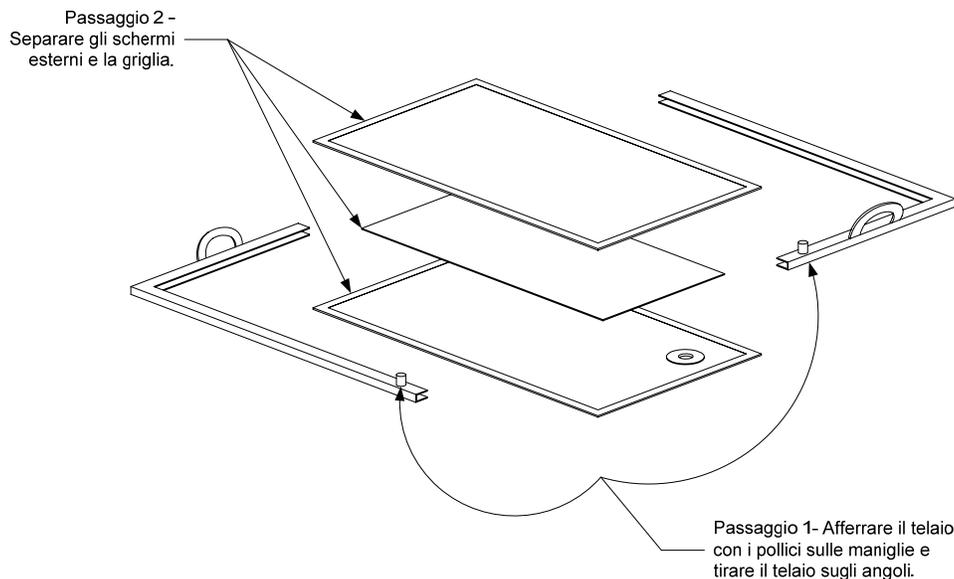
⚠ AVVERTENZA

Non battere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla fascia di giunzione. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra i vassoi della friggitrice. Battere i cestelli della friggitrice sulla fascia per rimuovere il grasso può distorcerla, compromettendone l'efficacia. È progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

4.3 Smontaggio e riassetto del filtro Magnasol

Smontaggio

1. Afferrare il telaio con i pollici sulle maniglie nell'angolo del gruppo e tirarle verso l'esterno nelle direzioni opposte per separare il telaio sugli angoli. Continuare ad aprire il telaio (girerà verso l'angolo opposto) finché gli schermi esterni e la griglia non possono essere rimossi dal telaio.



2. Separare gli schermi esterni e la griglia.

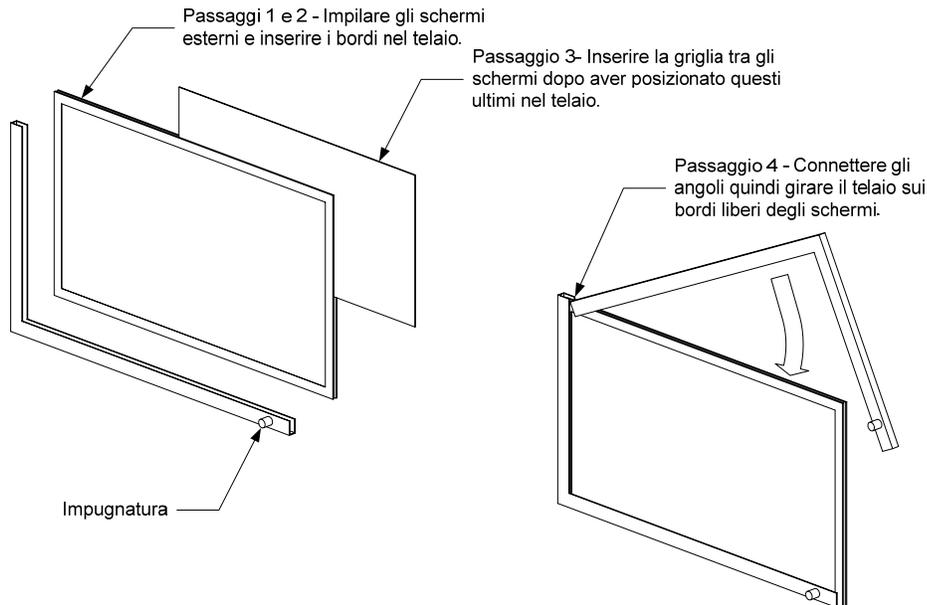
Pulizia

1. Pulire i due pezzi del telaio, gli schermi esterni e la griglia mediante uno sgrassante di buona qualità e acqua calda avvalendosi di uno spruzzatore. La scanalatura nella guarnizione dei pezzi del telaio può essere pulita con il bordo di una spugna Scotch-Brite™ o simile prodotto.

2. A ogni pulizia programmata, smontare il gruppo del filtro a foglia e collocarlo nella vasca in pulizia. Attenersi alla procedura di pulizia descritta nella sezione 5.3.2 di questo manuale.
3. Lasciare asciugare all'aria tutti i componenti del gruppo del filtro oppure asciugarli accuratamente con panni puliti prima di riassemblarli.

Riassemblaggio

1. Unire i due schermi e allinearne i bordi (vedere l'illustrazione seguente).
2. Inserire gli schermi in una delle metà del telaio (non importa quale). Accertarsi che il raccordo sulla parte inferiore dello schermo sia sul lato opposto del telaio dalla maniglia.
3. Far scivolare la griglia tra gli schermi, facendo attenzione che sia centrata tra i bordi degli schermi.
4. Collegare l'altra metà del telaio sull'angolo opposto alle maniglie e girarlo sui bordi liberi dello schermo.



4.4 Scarico e smaltimento dell'olio di scarto

Quando l'olio di cottura è esausto, l'olio deve essere scaricato nella bacinella del filtro, SDU o altro contenitore in METALLO idoneo per il trasporto fino al contenitore di smaltimento o se è installato un sistema a olio sfuso, utilizzare il sistema di smaltimento dell'olio sfuso selezionando **DISPOSE (SMALTIMENTO)** dal menu del filtro se la friggitrice è dotata di 3000 (cfr. pagine 1-13 del manuale del controller 3000 819-6872.) e seguire le indicazioni e le istruzioni per lo smaltimento dell'olio nel sistema ad olio sfuso. (Per motivi di sicurezza e di comodità nello scarico e smaltimento dell'olio o grasso di cottura usato, Frymaster raccomanda l'utilizzo delle Unità di smaltimento del grasso di cottura Frymaster (SDU) per sistemi in fusti. Le unità SDU sono disponibili presso il distributore locale). **NOTA:** se si utilizza un'unità SDU 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 di METALLO o simile contenitore di METALLO.

⚠ PERICOLO

Lo scarico e la filtrazione dell'olio di cottura 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 tutti i tubi siano connessi correttamente e 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

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

⚠ PERICOLO

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

1. Portare l'interruttore di alimentazione del computer in posizione **OFF**.
2. Posizionare un contenitore in METALLO con coperchio sigillabile sotto il tubo di scarico. Il contenitore di METALLO deve essere in grado di resistere al calore dell'olio e contenere liquidi bollenti.
3. Attenersi alle istruzioni per lo smaltimento dell'olio a pagina 1-13 del manuale del controller 3000 819-6872 se dotato di un 3000. Aprire lentamente la valvola di scarico per evitare spargimenti. Se la valvola di scarico si intasa di detriti alimentari, utilizzare il Fryer's Friend (attrezzo simile a un attizzatoio) per rimuovere il blocco.

⚠ 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.

⚠ PERICOLO

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.

4. Dopo aver scaricato l'olio, rimuovere tutti i detriti alimentari e l'olio residuo dalla vasca. **PRESTARE ATTENZIONE**, questo materiale può causare gravi ustioni se viene in contatto con la pelle nuda.

5. Accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa in modo sicuro e riempire la vasca con olio di cottura con olio di cottura solido pulito, filtrato o fresco alla linea di **LIVELLO DELL'OLIO** inferiore.

FRIGGITTICE ELETTRICA SERIE OCF30™

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 a conclusione della giornata di lavoro. 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 negli astanti.

 **AVVERTENZA**

Utilizzare uno sgrassante di buona qualità formulato per pulire e sterilizzare le superfici a contatto con gli alimenti. 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.

5.2 CONTROLLI GIORNALIERI E SERVIZIO

5.2.1 Ispezionare la friggitrice e gli accessori per danni giornalieri

Controllare cavi e fili allentati o usurati, perdite, corpi estranei nella vasca o nell'armadietto, e qualsiasi altra indicazione che la friggitrice e gli accessori sono pronti e sicuri per il funzionamento.

5.2.2 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 intriso di detergente. Pulire strofinando con un panno pulito e umido.

5.2.3 Pulizia del sistema di filtrazione incorporato – Giornaliera

 **AVVERTENZA**

Non utilizzare mai il sistema di filtraggio senza olio nel sistema.

 **AVVERTENZA**

Non utilizzare mai il contenitore di filtrazione per il trasporto dell'olio vecchio al punto di smaltimento.

 **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 detergente.

Se si nota che il sistema sta pompando lentamente o per niente, verificare che lo schermo della bacinella del filtro sia sul fondo della bacinella del filtro, con la carta sopra lo schermo. (Se l'unità è dotata dello schermo del filtro Magnasol piuttosto che di un sistema carta e schermo standard, verificare che l'O-ring sul raccordo inferiore dello schermo sia presente e in buone condizioni.) Verificare che i due O-ring sul raccordo sulla parte anteriore destra della bacinella del filtro siano presenti e in buone condizioni.

5.3 CONTROLLI SETTIMANALI E SERVIZIO

5.3.1 Pulizia della vasca e degli elementi riscaldatori

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 erogare energia agli elementi. La mancata osservanza di quanto suindicato determina danni irreparabili agli elementi e può dar luogo a incendi.

5.3.2 Pulizia della vasca

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 seguente.

1. Prima di accendere la friggitrice, chiudere la valvola di scarico, quindi riempire la vasca vuota con una miscela di acqua calda e detergente. Nella miscelazione, attenersi alle istruzioni riportate sul contenitore del detergente.
2. Per friggitrici dotate di controller 3000, programmare il controller per la pulizia come descritto alle pagine 1-15 del manuale del controller GM3000. Per friggitrici dotate di controller CM 3.5, programmare il controller per la pulizia come descritto nel Manuale dell'utente dei controlli delle friggitrici Frymaster separato.
3. Far ribollire la soluzione per un periodo compreso tra 30 minuti e un'ora. Non lasciare che il livello dell'acqua scenda al di sotto della linea di livello dell'olio inferiore nella vasca durante l'operazione di pulizia.

PERICOLO

Non lasciare mai incustodita la friggitrice durante il processo di pulizia. Se la soluzione di pulizia fuoriesce, spegnere immediatamente la friggitrice e lasciare raffreddare la soluzione per alcuni minuti prima di riprendere il processo.

4. Portare l'interruttore ON/OFF sulla posizione OFF.
5. Aggiungere 7,6 litri d'acqua. Scaricare la soluzione e pulire la vasca accuratamente.

AVVERTENZA

Non scaricare la soluzione di pulizia in un'unità di smaltimento di grassi di cottura (SDU), in un'unità di filtrazione o in un'unità di filtrazione portatile. Queste unità non sono destinate a tale scopo e vengono danneggiate dalla soluzione.

6. Riempire la vasca con acqua pulita. Risciacquare la vasca due volte, scaricarla e asciugarla con un panno pulito. Rimuovere completamente tutta l'acqua dalla vasca e dagli elementi prima di riempirla di olio.

⚠ 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.

5.3.3 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 detergente per rimuovere l'olio carbonizzato accumulatosi sulle parti staccabili e sugli accessori. Risciacquare accuratamente le parti e gli accessori con acqua pulita e asciugarli con un panno prima di reinstallarli.

5.4 CONTROLLI MENSILI E SERVIZIO

5.4.1 Verificare la precisione del punto prestabilito per controller

(Questa verifica si applica solo alle unità dotate di controller 3000 o CM3.5.)

1. Inserire un termometro di buona qualità o la sonda di un pirometro nell'olio con un'estremità a contatto della sonda di rilevamento della temperatura della friggitrice.
2. Quando il controller 3000 visualizza "DROP" o il CM3.5 visualizza un prodotto o linee tratteggiate (indicando che il contenuto della vasca di frittura è compreso nell'intervallo di cottura), premere l'interruttore  una volta per visualizzare la temperatura dell'olio rilevata dalla sonda di temperatura. Il punto prestabilito è la temperatura con un punto dopo.
3. Annotare la temperatura del termometro o del pirometro. Tutte e tre le letture devono essere entro 2°C l'una dall'altra. Se questo non avviene, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato (FASC).

5.5 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 centro di assistenza autorizzato come segue:

5.5.1 Friggitrice

- Ispezionare l'armadietto internamente ed esternamente, davanti e dietro che non presenti olio.
- Verificare che i conduttori degli elementi riscaldatori siano in buone condizioni, che i cavi non mostrino usura o danni all'isolante e che non siano unti.
- 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 (a vasche vuote).
- 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 e indicato nella targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.
- Verificare che le sonde di temperatura e di limite elevato siano connesse in modo appropriato, fissate saldamente e che funzionino correttamente e che il materiale di montaggio e le protezioni della sonda siano presenti e propriamente installate.
- Verificare che la scatola dei componenti e i componenti della scatola dei contatti (ossia controller/controller, relé, schede di interfaccia, trasformatori, contatti, ecc.) siano in buone condizioni e privi d'olio e di altri detriti.
- Verificare che le connessioni del cablaggio della scatola dei componenti e della scatola dei contatti siano fissate 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 adeguato.
- Verificare che tutti cavi e le connessioni del cablaggio siano fissate saldamente e in buone condizioni.

5.5.2 Sistema di filtrazione incorporato

- Ispezionare le linee di ritorno e di scarico dell'olio per eventuali perdite e verificare che tutte le connessioni siano salde.
- Ispezionare la bacinella del filtro per perdite e pulizia. Se si sono accumulate molte briciole nel cestello, avvisare il proprietario o l'operatore 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 (incluse quelle dei raccordi a sconnessione rapida) 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:
 - Verificare che il coperchio della bacinella del filtro sia presente e installato correttamente.
 - Con la bacinella del filtro vuota, mettere in posizione ON, una alla volta, ciascuna maniglia del filtro. Verificare che la pompa si attivi e che appaiano bolle nell'olio della vasca associata.
 - Chiudere tutte le valvole di ritorno dell'olio (ossia, mettere in posizione OFF tutte le maniglie del filtro). 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 177°C nella bacinella e chiudere la valvola di scarico della vasca. Portare la maniglia del filtro in posizione ON. Lasciare che l'olio torni nella vasca, indicato dal gorgogliamento dell'olio. Riportare la maniglia del filtro in posizione OFF. La vasca deve riempirsi in un tempo non superiore a 2 minuti e 30 secondi.

FRIGGITICE ELETTRICA SERIE OCF30™

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 dell'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 dei problemi più comunemente 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 alla 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.

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

Le ispezioni, verifiche e riparazioni dei componenti elettrici devono essere eseguite solo da personale di assistenza qualificato.

6.2 Risoluzione dei problemi

6.2.1 Problemi del controller e di riscaldamento

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Nessuna visualizzazione sul controller.	A. Il controller non è acceso. B. Nessuna alimentazione alla friggitrice. C. Controller o altro componente guasto.	A. Premere il tasto ON/OFF per accendere il controller. B. Verificare che il cavo di alimentazione del controller sia collegato che l'interruttore di circuito non sia saltato. C. Rivolgersi al FAS per assistenza.
Il controller visualizza IS VAT FULL? (Vasca piena?) SI NO dopo il filtraggio.	A. Funzionamento normale dopo il filtraggio. B. Può esserci dell'olio nella bacinella del filtro.	A. Premere ▲ (SI) se la vasca è piena, altrimenti premere ▼ (NO). B. Seguire le istruzioni del controller per cancellare il messaggio. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per ricevere assistenza.
Il controller visualizza CHANGE FILTER PAPER? (Sostituire il carta filtro?)	È apparso l'avviso di sostituzione carta filtro quotidiana.	Premere ▲ (SI), seguire le istruzioni e sostituire la carta filtro.
Al primo avvio l'unità si accende e si spegne in continuazione.	La friggitrice è in ciclo di scioglimento.	Questo è il funzionamento normale. Ciò continuerà finché la temperatura raggiunge 82°C.
L'unità non si riscalda.	A. Cavo di alimentazione di rete non collegato. B. Lo scarico è aperto. C. Controller guasto. D. Uno o più componenti guasti.	A. Verificare che tutti i cavi di alimentazione siano inseriti saldamente nelle prese, bloccati in posizione, e che l'interruttore di circuito non sia saltato B. Chiudere lo scarico. C. Rivolgersi al FAS per assistenza. D. Rivolgersi al FAS per assistenza.
L'unità si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore con la spia di temperatura accesa.	La sonda di temperatura o il controller è guasto.	Spegnere la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.
L'unità si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore senza la spia di temperatura accesa.	Contattore o controller guasto	Rivolgersi al FAS per assistenza.

6.2.2 Messaggi di errore e problemi del display

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del controller è impostato sulla scala di temperatura errata (Fahrenheit o centigradi).	Opzione display programmata erroneamente.	Le friggitrici che utilizzano il controller 3000 possono alternare tra F° e C° premendo il pulsante ✓ finché l'impostazione prodotta non è visualizzata. Premere ► per passare a Tech Mode e premere ✓. Inserire 1658. Premere il pulsante Scansione. Il controller visualizza SPENTO . Accendere il controller per controllare la temperatura. Se non si visualizza la scala desiderata, ripetere la procedura. Per le friggitrici che utilizzano il CM3.5 fare riferimento al Manuale dell'utente dei controlli delle friggitrici Frymaster separato.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il controller visualizza HEATING FAILURE (Guasto sistema di riscaldamento).	Controller guasto, scheda di interfaccia guasta, termostato di limite superiore aperto.	Spegnere e riaccendere la friggitrice. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.
Il controller visualizza LO o LOW TEMP (Temperatura bassa).	La temperatura della vasca è scesa più di 12°C per CM3.5 or 17°C per controller 3000 al di sotto del punto prestabilito in modalità inattiva o 25°C in modalità cottura.	Questa visualizzazione è normale per un breve lasso di tempo se viene aggiunta una grande quantità di prodotto congelato nella friggitrice o se la friggitrice non è riscaldata correttamente. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.
Il controller visualizza HOT o HOT-HI-1.	La temperatura della vasca è superiore a 210°C oppure, nei paesi UE, 202°C.	Spegnere immediatamente la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.
Il controller visualizza HI TEMP.	La temperatura della vasca è oltre 4°C.	Premere il pulsante Power per spegnere la friggitrice e lasciare raffreddare prima di riaccenderla. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.
CM III.5 visualizza HI.	L'unità si trova a oltre 12°C sopra il punto prestabilito.	Questa visualizzazione è normale se il punto prestabilito della friggitrice è stato cambiato a una temperatura inferiore. Il display dovrebbe tornare alla normale visualizzazione di quattro barre quando la temperatura dell'unità si abbassa al punto prestabilito. Se il punto prestabilito non è stato cambiato, ciò indica un problema con i circuiti di controllo della temperatura. Spegnere la friggitrice e rivolgersi a FAS.
Il controller visualizza HELP HI-2 (Assistenza limite 2) o HIGH LIMIT FAILURE (Guasto limite elevato).	A. Aprire la valvola di scarico. B. Limite elevato errato.	A. Chiudere la valvola di scarico. B. Spegnere immediatamente la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.
Il controller visualizza TEMP PROBE FAILURE. (Guasto sonda temperatura) o PROB.	Problema con i circuiti di misurazione della temperatura, inclusa la sonda o cablaggio del controller o del connettore danneggiato.	Spegnere immediatamente l'unità e rivolgersi al FAS per assistenza.
La spia di riscaldamento è accesa ma la friggitrice non si scalda.	Il cavo di alimentazione trifase non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato.	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. Se il problema persiste rivolgersi al FAS per ricevere assistenza.
Il controller visualizza RECOVERY FAULT (Errore recupero) / SI e l'allarme suona.	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo.	Azzerare l'errore e tacitare l'allarme premendo il pulsante ▲ (SI). Tempo di recupero massimo dell'elettricità è 1:40 Se l'errore persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.
Il controller visualizza SERVICE REQUIRED (Richiedere assistenza) seguito da un messaggio di errore.	Si è verificato un errore che richiede l'intervento dell'assistenza tecnica.	Premere il pulsante ▲ (SI) se il problema è risolto o premere il pulsante ▼ (NO) per continuare la cottura e rivolgersi al FAS per assistenza. In alcuni casi, la funzione di cottura potrebbe non essere disponibile.

6.2.3 Problemi con il sollevamento del cestello

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
Il movimento del cestello è a scatti e/o rumoroso.	Le aste di sollevamento del cestello necessitano di lubrificazione.	Applicare un sottile strato di Lubriplate™ o grasso bianco simile all'asta e alle boccole.

6.2.4 Problemi di filtrazione

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
La friggitrice effettua il filtraggio dopo ogni ciclo di cottura.	Impostazione prompt filtro errata.	Cambiare l'impostazione prompt del filtro.
Funzioni menu filtro non si avviano.	Temperatura di frittura troppo bassa.	Assicurarsi che la friggitrice sia al punto prestabilito prima di avviare; assicurarsi che il controller sia acceso.
Il controller visualizza <i>ATTESA FILTRAGGIO.</i>	Un'altra funzione è ancora in corso.	Attendere la fine della funzione precedente prima di avviare un altro ciclo di filtrazione.
La pompa del filtro non si avvia o si blocca durante la filtrazione.	<p>A. Il cavo di alimentazione non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato.</p> <p>B. Il motore della pompa si è surriscaldato determinando l'intervento dell'interruttore di sovraccarico.</p> <p>C. Ostruzione nella pompa del filtro.</p>	<p>A. Verificare che il cavo di alimentazione del computer sia collegato che l'interruttore di circuito non sia saltato.</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. (Vedere a pagina 5-4).</p> <p>C. Rivolgersi al FAS per assistenza.</p>
La pompa del filtro funziona, ma l'olio ritorna molto lentamente.	Componenti bacinella del filtro preparato o installato in modo errato od olio freddo.	Rimuovere l'olio dalla bacinella del filtro e sostituire la carta filtro, assicurandosi che lo schermo del filtro sia in posizione <i>sotto</i> la carta. Verificare che gli O-ring siano presenti e in buone condizioni sul raccordo di collegamento della bacinella del filtro.
Il controller visualizza <i>OIL IN DRAIN PAN (Olio nella bacinella di scarico) / CONFIRM (Confermare)</i>	Aprire la valvola di scarico o possibilità che l'olio sia nella bacinella di scarico.	Premere ▲ (CONFIRM) e seguire le istruzioni per <i>RIEMPIRE VASCA DALLA BACINELLA DI SCARICO.</i>

6.2.5 Problemi di riempimento automatico

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Le vasche di frittura si riempiono fredde.	Punto di regolazione errato.	Verificare che il punto di regolazione sia esatto.
Le vasche di frittura non si riempiono.	<p>A. Impostazione della temperatura di frittura troppo bassa</p> <p>B. L'olio è troppo freddo.</p> <p>C. JIB privo di olio</p> <p>D. Presenza messaggio richiedere assistenza</p>	<p>A. La friggitrice deve essere alla temperatura prestabilita.</p> <p>B. Verificare che l'olio nel fusto sia a temperature superiori a 21°C.</p> <p>C. Assicurarsi che il JIB non sia privo di olio e la linea di alimentazione sia nel JIB. Sostituire il JIB e premere il pulsante ▲ quando indicato il reset del sistema di riempimento. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.</p> <p>D. Rivolgersi al FAS per assistenza.</p>

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Una vasca di frittura non si riempie.	A. Errore filtro. B. Presenza messaggio richiedere assistenza. C. Problemi al solenoide, alla pompa, al perno, all'RDT o all'ATO.	A. Cancellare l'errore filtro. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza. B. Rivolgersi al FAS per assistenza. C. Rivolgersi al FAS per assistenza.
Il controller visualizza TOPOFF OIL EMPTY / CONFIRM	Il sistema di riempimento è privo di olio.	Riempire il sistema di riempimento con olio e premere il pulsante ▲ (CONFIRM).

6.2.6 Registro codici di errore (Solo per Controller 3000)

Codice	MESSAGGIO DI ERRORE	SPIEGAZIONE
E03	ERRORE SONDA TEMPERATURA	Lettura sonda temperatura al di fuori del range.
E04	ERRORE LIMITE ALTO 2	Lettura limite elevato al di fuori del range.
E05	ERRORE LIVELLO ALTO CALDO 1	Il limite di temperatura elevata supera 410°F (210°C), o nei paesi europei, 395°F (202°C)
E06	ERRORE RISCALDAMENTO	Componente guasto nel circuito di limite elevato, come controller, scheda di interfaccia, cablaggio, oppure limite elevato aperto.
E07	GUATO SOFTWARE MIB	Errore interno software MIB
E08	ERRORE SCHEDA ATO	Perdita della connessione della scheda ATO; guasto scheda ATO.
E15	GUATO SCHEDA MIB	Il controller del sistema di cottura rileva la perdita dei collegamenti con il software MIB; controllare la versione del software installata su ogni controller. Se vi sono delle versioni mancanti, controllare i collegamenti CAN fra i vari controller; guasto scheda MIB.
E17	ERRORE SONDA ATO	Lettura ATO RTD al di fuori del limite.
E20	POSIZIONE CODICE NON VALIDA	scheda SD rimossa durante l'aggiornamento.
E21	SOSTITUIRE LA CARTA FILTRO	Il tempo limite di 25 ore è scaduto. Sostituire la carta filtro e seguire le istruzioni.
E22	ERRORE OLIO NELLA BACINELLA	Può esserci dell'olio nella bacinella del filtro.
E25	ERRORE RECUPERO	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo. Il tempo di recupero non dovrebbe superare 1:40 per l'elettricità.
E27	ALLARME TEMPERATURA BASSA	La temperatura dell'olio è scesa 17°C sotto il punto prestabilito in modalità inattiva o di 25°C in modalità di cottura. (Questo messaggio può apparire se la temperatura di un prodotto è calata e il pulsante di avvio della cottura non è premuto immediatamente o se anche grandi carichi di cottura sono calati.)

6.2.7 MODALITÀ DI PROVA DEL LIMITE ALTO

La modalità di prova del limite alto viene utilizzata per testare il circuito del limite superiore. La prova di limite alto distrugge l'olio, deve pertanto essere eseguita solo quando l'olio è vecchio. Spegnerne la friggitrice e chiamare immediatamente il servizio di assistenza se la temperatura raggiunge 238°C senza che il limite alto si blocchi quando il computer visualizza **HIGH LIMIT FAILURE (Guasto limite superiore)** in alternanza con **DISCONNECT POWER (Scollegare alimentazione)** con un segnale acustico di allarme

durante la prova.

Il test può essere interrotto in qualsiasi momento spegnendo la friggitrice. Quando riprende a funzionare, torna in modalità operativa e visualizza il prodotto.

1. Premere e tenere premuto il pulsante (✓) finché **MENU PRINCIPALE** non è visualizzato da **IMPOSTAZIONE PRODOTTO**.
2. Premere la freccia sinistra (◀) finché **TECH MODALITÀ** non è visualizzato.
3. Premere il pulsante (✓) .
4. Inserire 3000.
5. Premere la freccia sinistra (◀) finché **LIMITE DI PROVA AD ALTA** non è visualizzato.
6. Premere il pulsante (✓) .

Il controller visualizza **LIMITE SUPERIORE SI/NO**.

7. Premere la freccia su (▲).
8. Il controller visualizza **TENERE PREMUTO VERIFICA**.
9. Premere e tenere premuto il pulsante (✓) per avviare il test di limite elevato.

La vasca inizia a scaldarsi. Sul computer si visualizza la temperatura effettiva della vasca durante il test.

La friggitrice continua a scaldare finché non scatta l'interruttore di limite superiore. Solitamente ciò accade quando la temperatura raggiunge da 423°F a 447°F (217°C to 231°C) per i limiti elevati non -CE e da 405°F a 426°F (207°C a 219°C) per i limiti elevati CE.

Quando il limite superiore è aperto il computer visualizza **HELP HI-2 (Aiuto limite superiore - 2)** alternando questo messaggio con l'indicazione della temperatura attuale (es. **430F**).

10. Rilasciare il pulsante (✓) .

Se il limite elevato non si attiva, il computer visualizza **HIGH LIMIT FAILURE (Guasto limite elevato)** alternandolo con il messaggio **DISCONNECT POWER (Scollegare alimentazione)**. In questo caso, spegnere la friggitrice e richiedere immediatamente assistenza.

La vasca cessa di riscaldarsi e sul display del computer si legge l'impostazione delle impostazioni di temperatura in alternanza con la temperatura attuale (es. **430F**) finché la temperatura raggiunge valori inferiori a 204°C.

11. Premere il pulsante di accensione per annullare l'allarme e passare a **SPENTO**.
12. Seguire la procedura per smaltire olio.

FRIGGITTICE ELETTRICA SERIE OCF30™

APPENDICE A: Preparazione fusto (JIB) con opzione grasso di cottura

1. Aprire lo sportello destro della friggitrice e rimuovere la staffa nell'armadietto del fusto (JIB).
2. Posizionare lo scioglitore davanti all'armadietto. Allentare la staffa sul lato sinistro dello scioglitore, se necessario, per facilitare il posizionamento dell'armadietto.
3. Utilizzare le viti fornite per fissare lo scioglitore ai fori esistenti nei binari interni dell'armadietto della friggitrice su entrambi i lati. Vedere figura 1 e 2.
4. Collegare il connettore nero alla scatola della presa di corrente mostrata nella figura 3.*
5. Posizionare il serbatoio dell'olio nel miscelatore, far scivolare il tubo di aspirazione dell'olio nella presa femmina. Posizionare il coperchio anteriore e la parte anteriore dello scioglitore. Vedere figura 4.

***NOTA:** Un cablaggio separato con una presa bianca, se presente, **NON** è utilizzato.



Figura 1: Posizionare lo scioglitore nell'armadietto e fissare con le viti fornite all'interno dell'armadietto.



Figura 2: Posizionare lo scioglitore.

Il pulsante arancione resetta il sistema dopo l'indicazione di livello dell'olio basso.

Sollevarlo con attenzione per aggiungere grasso di cottura.



Figura 3: Collegare il connettore nero nella scatola come mostrato. Un cablaggio separato con una presa bianca, se presente, **NON** è utilizzato.



Figura 4: Lo scioglitore assemblato è mostrato in posizione.

Interruttore ON/OFF scioglitore.

FRIGGITTICE ELETTRICA SERIE OCF30™

APPENDICE B: Utilizzo dello scioglitore di grasso solido

Reset sistema serbatoio dell'olio

- Assicurarsi che lo scioglitore del grasso sia acceso.
- Riempire lo scioglitore con grasso.
- Attendere 2-3 ore che il grasso solido si sciolga. **NON** tentare di utilizzare il sistema di riempimento con olio non sciolto nel sistema. L'indicazione di livello dell'olio basso è visualizzata se la friggitrice richiede olio prima che il grasso nello scioglitore diventi liquido.
- Una volta che il grasso di cottura è completamente sciolto, premere e tenere premuto il pulsante arancione di reset per resettare il display e il sistema di riempimento.
- **NON AGGIUNGERE** olio caldo allo scioglitore del grasso. La temperatura dell'olio nel serbatoio non deve superare i 60°C. Aggiungere piccole parti di grassi solidi al serbatoio per assicurarsi che esso abbia olio sufficiente per il funzionamento del sistema di riempimento.
- Per i migliori risultati, **NON SPEGNERE** lo scioglitore del grasso solido durante la notte.
- L'interruttore on/off dello scioglitore è anche utilizzato come interruttore di reset, se il limite di temperatura elevata del sistema è raggiunto.



AVVERTENZA

Le superfici del riscaldatore del grasso solido sono calde. Non toccare a mani nude. Indossare abbigliamento protettivo quando si aggiunge grasso all'unità di scioglimento.

FRIGGITTICE ELETTRICA SERIE OCF30™

APPENDICE C: ISTRUZIONI PER OLIO SFUSO

C.1.1 Sistemi ad olio sfuso

I sistemi ad olio sfuso dispongono di grandi serbatoi esterni ubicati di regola sul retro dell'area di ristorazione e collegati al collettore della friggitrice posto sul retro. Alcuni sono solo scarti del sistema, mentre altri sono sia oli usati sia nuovi. L'olio usato è pompato dalla friggitrice, attraversa il raccordo in basso e raggiunge il serbatoio di smaltimento; l'olio nuovo è pompato dai serbatoi, attraversa il raccordo in alto e raggiunge la friggitrice (Vedere figura 1). Il cablaggio a 4 pin consente il collegamento di vari sistemi ad olio sfuso (Vedere figura 2). Collegare i pin 1 e 4 all'interruttore di serbatoio pieno per prevenire il trabocco del serbatoio dell'olio usato. Collegare i pin 2 e 3 alla pompa dell'olio nuovo. Impostare la friggitrice su sfuso mediante la modalità di configurazione della vasca sul controller più a sinistra. Vedere il manuale del controller 3000 alla sezione 1.4 a pagina 1-3. **È obbligatorio che il sistema della friggitrice sia completamente avviato dopo il passaggio da Fusto a Sfuso.**

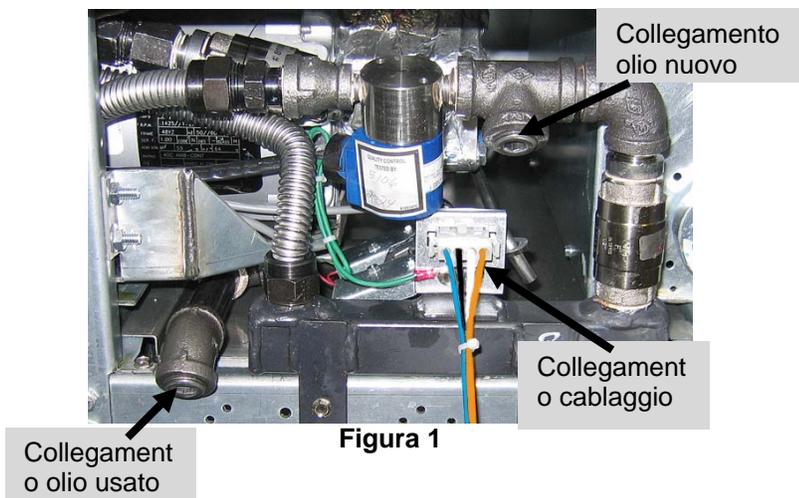


Figura 1

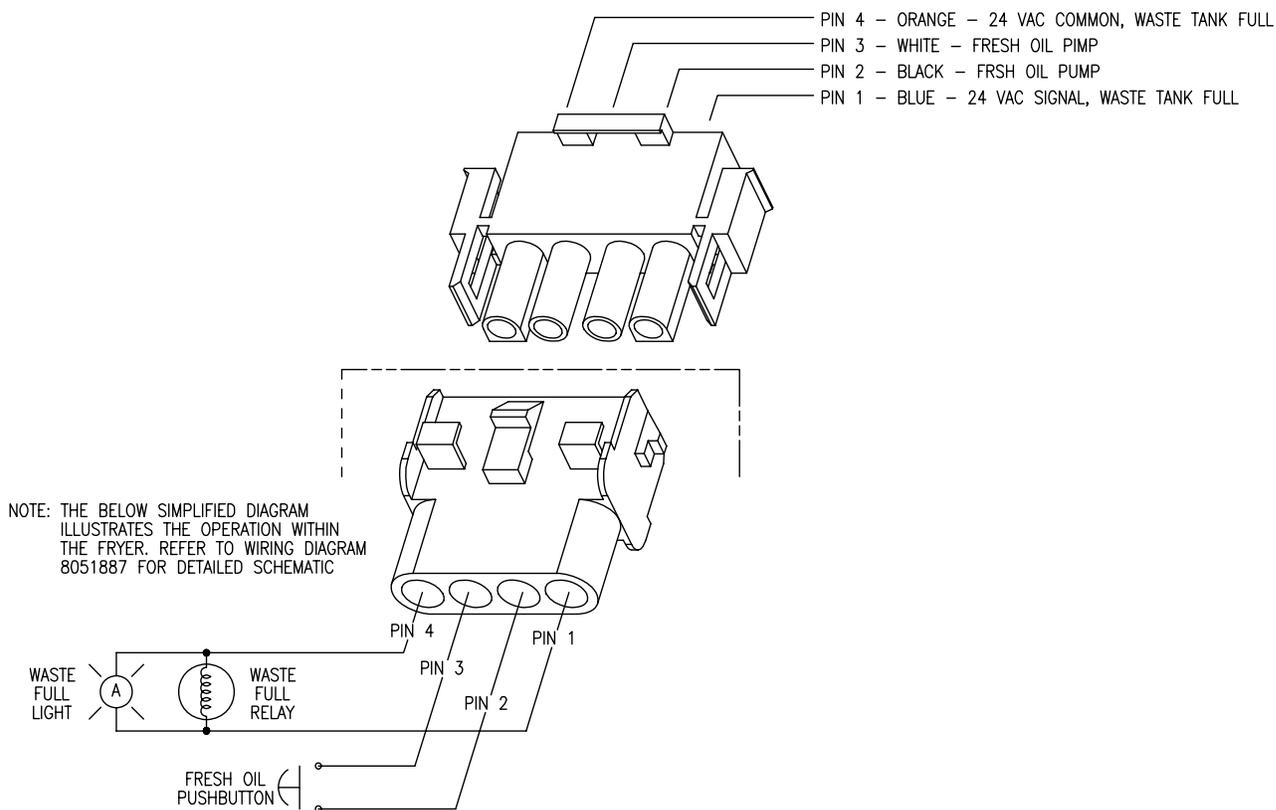


Figura 2

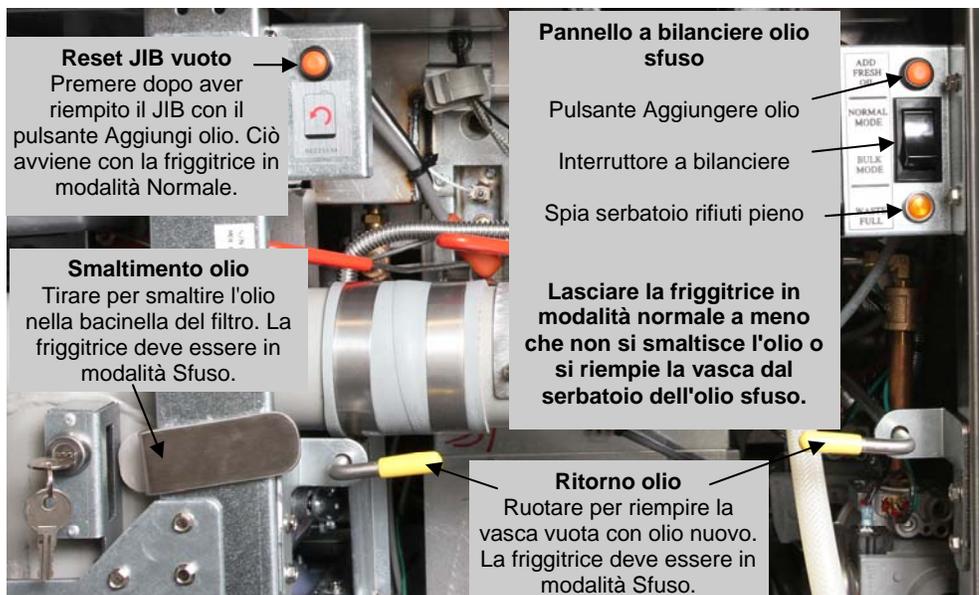
Le friggitrici OCF™, dotate di sistemi ad olio sfuso, utilizzano un fusto per olio nuovo solitamente fornito dal fornitore dell'olio sfuso. Rimuovere il tappo e inserire il raccordo standard nel fusto con il tappo metallico che resta sul bordo del fusto. L'olio è pompato dentro e fuori dal fusto mediante lo stesso raccordo (Vedere figura 3).



Figura 3

⚠ AVVERTENZA
Non aggiungere olio CALDO o USATO al fusto dell'olio

Funzionamento della friggitrice dotata di sistema a olio sfuso



NOTA: L'aspetto della propria friggitrice potrebbe differire leggermente da quello raffigurato in funzione della configurazione, tipo di friggitrice e data di produzione.

C.1.2 Riempimento del JIB

1. Sul controller appare il messaggio “TOPOFF OIL EMPTY”.
2. Assicurarsi che l'interruttore a bilanciere sia in modalità Normale.
3. Premere e tenere premuto il pulsante arancione sopra l'interruttore a bilanciere per riempire il JIB.
4. Una volta che il JIB è pieno, rilasciare il pulsante.
5. Premere il pulsante di reset del JIB arancione per rimuovere il messaggio Topoff Oil Empty e ritornare al funzionamento normale.

* **NOTA:** Ciò richiede circa 10 secondi dal momento in cui è premuto il pulsante fino all'avvio della pompa dell'olio nuovo. Possono essere necessari fino a 15 secondo prima che il livello nel JIB inizi a salire. Sono necessari almeno quattro minuti per il riempimento del JIB.

C.1.3 Smaltimento dell'olio vecchio

1. Verificare che la bacinella di filtrazione sia preparata per il filtraggio.
2. Scaricare la vasca nella bacinella di filtrazione.
3. Nel pannello a bilanciere, passare alla modalità Sfuso.

4. Sbloccare la maniglia della valvola di smaltimento.
5. Tirare la valvola di smaltimento dell'olio e la pompa si innesta e svuota la bacinella del filtro nel serbatoio dell'olio vecchio. La spia Serbatoio rifiuti pieno sul pannello a bilanciere si accende se il serbatoio è pieno.
6. Riempire con olio nuovo? Si veda Riempire la vasca dal serbatoio a olio sfuso di seguito. In caso contrario, nel pannello a bilanciere passare a modalità Normale

C.1.4 Riempimento vasca dal serbatoio dell'olio sfuso

1. Verificare che la vasca sia vuota e che la valvola di scarico sia chiusa.
2. Nel pannello a bilanciere, passare alla modalità Sfuso.
3. Aprire la valvola di ritorno sul serbatoio vuoto. Premere il pulsante Aggiungi olio nuovo. Riempire fino alla linea inferiore della vasca.
4. Chiudere la valvola di ritorno.
5. Verificare che il tampone del filtro sia vuoto.
6. Nel pannello a bilanciere, passare alla modalità Normale.

* **NOTA:** Ciò richiede circa 15 secondi dal momento in cui è premuto il pulsante Aggiungi olio nuovo fino all'avvio della pompa dell'olio nuovo sfuso. Possono essere necessari fino a 25 secondi prima che il livello nella vasca inizi a salire. È necessario circa un minuto per riempire una vasca suddivisa e due minuti per riempire una vasca intera.



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL. +1 318 865 1711

FAX (Componenti)
+1 318 688 2200

(Fax Assistenza tecnica)
+1 318 219 7135

STAMPATO NEGLI STATI UNITI

HOTLINE ASSISTENZA
+ 1 800 551 8633

819-6951
05/2015

Italian / Italiano