



# 3000 CONTROLLER

Manuale di installazione

 **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

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

E-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)

SET 2011  
\* 8196953 \*

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 (FAS) o da altro personale qualificato. L'installazione, la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non qualificato invalideranno la garanzia del produttore.

**AVVISO**

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità alle normative nazionali e locali del paese e o regione in cui l'apparecchiatura viene installata.

**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 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**

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



**Controller 3000**  
**Manuale di installazione**

**SOMMARIO**

---

**CAPITOLO 1: Istruzioni controller 3000**

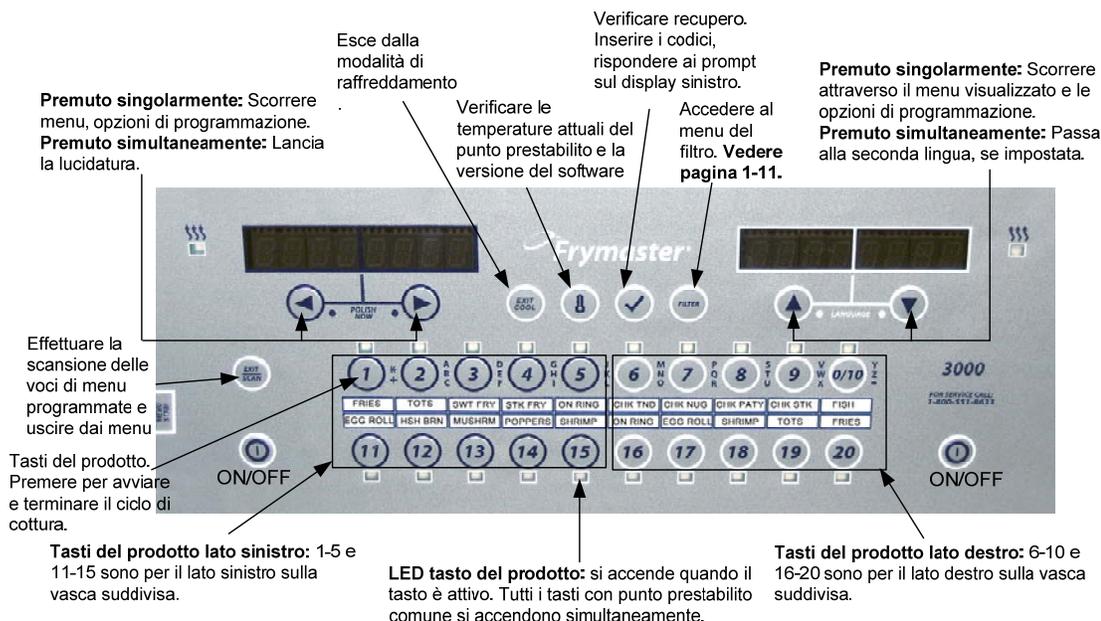
|       |   |      |
|-------|---|------|
| 1.1   | Utilizzo del controller 3000 .....  | 1-1  |
| 1.2   | 3000 Struttura dei menu .....   | 1-2  |
| 1.3   | Menu principale configurazione .....  | 1-3  |
| 1.4   | Impostazione vasca .....  | 1-3  |
| 1.5   | Modalità Info.....  | 1-5  |
| 1.6   | Impostazione prodotto (punto prestabilito singolo) .....                        | 1-8  |
| 1.7   | Panoramica di cottura con punto prestabilito multiplo .....                     | 1-9  |
| 1.8   | Impostazione prodotto (punto prestabilito multiplo) .....                       | 1-10 |
| 1.9   | Menu del filtro .....   | 1-11 |
| 1.9.1 | Filtro.....   | 1-11 |
| 1.9.2 | Pulizia e filtro.....   | 1-12 |
| 1.9.3 | Smaltimento .....   | 1-12 |
| 1.9.4 | Smaltimento (olio sfuso).....   | 1-13 |
| 1.9.5 | Riempimento della vasca dal sistema a olio sfuso (solo opzione Olio sfuso)..... | 1-13 |
| 1.9.6 | Pulizia.....  | 1-14 |
| 1.10  | Lucidatura .....  | 1-14 |
| 1.11  | Modalità SCAN (Scansione).....  | 1-15 |
| 1.12  | Tabella impostazioni sensibilità.....   | 1-16 |

**CAPITOLO 2: Risoluzione dei problemi**

|       |   |     |
|-------|---|-----|
| 2.1   | Introduzione .....                              | 2-1 |
| 2.2   | Risoluzione dei problemi .....                  | 2-2 |
| 2.2.1 | Messaggi di errore e problemi del display ..... | 2-2 |
| 2.2.2 | Problemi di filtrazione .....                   | 2-3 |
| 2.2.3 | Registro codici di errore.....                  | 2-4 |

# CAPITOLO 1: ISTRUZIONI CONTROLLER 3000

## 1.1 Utilizzo del controller 3000



### ON/OFF

- Premere il pulsante ON/OFF, la friggitrice raggiunge la temperatura del punto prestabilito o di inattività e visualizza: **RAFFREDDAMENTO** o **RILASCIO**.

### Cottura

- La friggitrice visualizza **RAFFREDDAMENTO** o **RILASCIO**
- **Schermata RAFFREDDAMENTO:** Premere il pulsante prodotto; la friggitrice raggiunge la temperatura del punto prestabilito e visualizza **RILASCIO**.
- **Schermata RILASCIO:** Premere il pulsante prodotto e il prodotto è rilasciato.
- **\*\* display:** La temperatura della vasca è fuori dalla zona di rilascio.
- **Schermata FATTO:** Premere il pulsante del prodotto lampeggiante per annullare l'allarme e terminare la cottura.
- **Annullare una cottura:** Premere e tenere premuto il pulsante del prodotto lampeggiante per annullare il ciclo di cottura.
- **Schermata ATTESA:** Premere il pulsante del prodotto lampeggiante per annullare l'allarme di attesa.

**Variazione del punto prestabilito:** Premere e tenere premuto il pulsante del prodotto alla temperatura desiderata finché non emette un beep e si sente un tono basso (circa tre secondi) e rilasciare.

### Risposta al prompt di lucidatura

- Il controller visualizza **Lucidare Ora**, che si alterna con **Sì No**.
- Premere **Sì** (pulsante sotto la dicitura **Sì**) e si lancia il ciclo di lucidatura. Il controller visualizza **raffreddamento** dopo il ciclo di lucidatura.

### Tasti di navigazione controller

- **Prodotto:** Premere per avviare il ciclo di cottura. Attivo quando il LED adiacente è acceso. Il LED lampeggia durante il ciclo di cottura. Premere e tenere premuto per annullare un ciclo di cottura. Premere alla fine del ciclo di cottura per annullare un allarme. Premere e tenere premuto un pulsante prodotto con diversi punti prestabiliti (circa tre secondi) fino a quando non emette un beep per modificare la temperatura del punto prestabilito.
- **Scansione/Esce:** Premere una volta, tutti i pulsanti prodotto sono illuminati; È visualizzato **Selezionare Prodotto**. Premere il pulsante del prodotto per visualizzare il nome del prodotto. Premere nuovamente **Scansione** per ripetere. Premere due volte **Scansione** per ritornare al funzionamento normale. Premere **Scansione** per uscire dal menu.
- **Frecce Sinistra/Destra:** Navigare tra le opzioni nel display di sinistra. Premere simultaneamente per avviare il ciclo di lucidatura.
- **Frecce Su/Giù:** Navigare tra le opzioni nel display di destra. Premere simultaneamente per passare alla seconda lingua se è selezionata nell'impostazione.
- **Uscita raffreddamento:** Esce dalla modalità di raffreddamento, ritorna la friggitrice alla temperatura del punto prestabilito.
- **Termometro: Friggitrice accesa:** Premere e rilasciare per il punto prestabilito nel display di sinistra e la temperatura della vasca nel display di destra.
- **Termometro, friggitrice spenta:** Premere per visualizzare temperatura, ora, data, versione sistema, versioni software controller e circuito.
- **Segno di spunta: Friggitrice spenta:** Premere e tenere premuto per 3 secondi: Scorrere utilizzo filtro; premere e tenere premuto per 10 secondi: Impostazione prodotto.
- **Segno di spunta: Friggitrice accesa:** Inserire i codici, rispondere ai prompt sul display sinistro.
- **Filtro: Premere e rilasciare:** Cotture restanti nel ciclo di filtraggio. **Premere e tenere premuto:** Opzioni filtro: Filtro, Pulizia e filtro, Smaltimento, Riempimento della vasca dal serbatoio ad olio sfuso (solo opzione Olio sfuso) e Pulizia (solo spento).

## 1.2 3000 Struttura menu

### Menu filtro ..... 1.9

[Con il computer ACCESSO, premere e tenere premuto il pulsante FILTER (Filtro)]

- Filtro
- Pulizia e filtro
- Smaltimento
- Riempimento della vasca dal sistema a olio sfuso (solo opzione Olio sfuso)
- Pulizia [Con il computer accesso, premere e tenere premuto il pulsante FILTER (Filtro)]

### Modalità Info ..... 1.5

[Premere e tenere premuto il pulsante ✓ (spunta)]

- Statistiche ultimo smaltimento
- Statistiche quotidiane
- Statistiche periodo selezionato
- Statistiche ultimo carico

### Menu principale e modalità supporto tecnico

[Con computer SPENTO, premere e tenere premuto il pulsante ✓ (spunta) per 10 secondi, visualizza Menu principale - Impostazione prodotto]

#### — Impostazione prodotto ..... 1.6-1.8

[Inserire 1650]

- Selezionare il prodotto
  - Nome lungo
  - Nome breve
  - Modalità di cottura
    - 1 Tempo
    - 1 Temperatura
    - 1 Sensibilità
    - 1 Tempo allarme (scuotitura)
    - 1 Nome allarme (scuotitura)
    - 1 Modalità allarme (scuotitura)
    - 1 Tono allarme (scuotitura)
    - 2 Tempo allarme (scuotitura)
  - Prompt filtro
  - Instant On
  - Hold Time (Tempo di Attesa)
- Carico standard (Menu prodotto predefinito carico)

#### — Impostazione vasca ..... 1.4

[Inserire 1656]

- Sistema ..... 1.4
  - Lingua
  - Seconda lingua
  - Locale (UE o non UE)
  - Energia (Gas o Elettricità)
  - Tipo (Vasca)
  - Volume sistema (livello suono)
  - Formato temperatura (F o C)
  - Esci temperatura scioglimento
  - Temperatura modalità raffreddamento
  - Predefinito modalità raffreddamento
  - Olio nuovo
  - Rifiuti
  - Interruttore di scarico
  - Allarme recupero
  - Sollevamento del cestello
  - Hold Time (Tempo di Attesa)

#### — Ora/Data ..... 1.4

#### — Impostazione ora legale ..... 1.4

#### — Filtro ..... 1.4

- Filtro cottura
- Timer filtro EOD
- Ora filtro EOD
- Timer risciacquo
- Timer pulizia
- 1 Timer lucidatura
- 1 Tempo prompt lucidatura
- 1 Durata lucidatura
- 1 Temperatura avvio lucidatura

#### — Registro errori Elenco degli ultimi 10 codici di errore ..... 1.4

#### — Modifica password ..... 1.4

#### — Modalità Assistenza tecnica

[Inserire 3000]

- Cancellare E-Log
- Cancellare password
- Lane Count
- Hold Mode
- Temperatura di cottura massima
- Verifica limite superiore

### 1.3 Impostazione: Menu principale

Premere e tenere premuto il tasto del segno di spunta per 10 secondi produce la modalità di impostazione, che visualizza prima Impostazione prodotto. Spegnerne il controller e seguire i passaggi riportati di seguito per navigare tra le opzioni.

| Display sinistra            | Display destra | Azione  |
|-----------------------------|----------------|---|
| SPENTO                      | SPENTO         | Premere e tenere premuto ✓ finché il controller visualizza Menu principale che passa a Impostazione prodotto.   |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO       | Vuoto          | Premere ► per scorrere a Impostazione prodotto, Impostazione vasca, Modalità supporto tecnico e Esci. Quando viene visualizzata la selezione scelta, premere ✓. |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO       | Vuoto          | Programmazione voci menu e parametri di cottura. Descritta alle pagine da 1-8 a 1-11.   |
| IMPOSTAZIONE VASCA          | Vuoto          | L'impostazione della vasca è descritta di seguito nella sezione 1.4.  |
| MODALITÀ ASSISTENZA TECNICA | Vuoto          | La modalità Supporto tecnico è solo per tecnici.  |
| ESCI                        | ESCI           | Premere il pulsante Esci/Scansione tre volte per spegnere il controller.  |

### 1.4 Impostazione vasca

La modalità Impostazione vasca consente di impostare lingua, dimensioni vasca e intervalli di temperatura visualizzati per il controller. Con il controller spento seguire i passaggi riportati di seguito. **\*NOTA: La maggior parte delle scelte del sistema sono disponibili solo sul controller più a sinistra.**

| Display sinistra                        | Display destra  | Azione  |
|---|-----------------|---|
| SPENTO                                  | SPENTO          | Avvio con il controller più a SINISTRA. Premere ✓ finché il controller visualizza il Menu principale per tre secondi passando a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.  |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO                   | Vuoto           | Premere ► per scorrere a Impostazione vasca e premere ✓. L'impostazione del prodotto è descritta alle pagine da 1-8 a 1-11.   |
| IMPOSTAZIONE VASCA                      | INSERIRE CODICE | Inserire 1656.  |
| SISTEMA                                 | Vuoto           | Premere ► per scorrere a Sistema, Ora/Data, Impostazione ora legale, Filtro, E-Log o Modifica password. Con la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓ o il pulsante Esci/Scansione due volte per spegnere il controller. * <b>Vedere NOTA sopra.</b>         |
| LINGUA                                  | INGLESE         | Premere ▼▲ per scorrere alla scelta e premere ►.  |
| SECONDA LINGUA                          | SPAGNOLO        | Premere ▼▲ per scorrere alla scelta e premere ►. (Questa opzione consente di passare facilmente a un'altra lingua dal pannello frontale (ad es. Spagnolo come seconda lingua.)). La lingua predefinita è lo spagnolo.   |
| LOCALE                                  | NON UE          | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte: UE (direttive Unione Europea), CE Belgio o Non UE (direttive non Europee) e premere ►. Questa opzione è disponibile sul computer più a sinistra su batterie multiple.  |
| ENERGIA                                 | GAS             | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte: Gas o elettrico e premere ►. Questa opzione è disponibile sul computer più a sinistra su batterie multiple.  |
| TIPO                                    | GL30 INTERA     | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte: <b>Gas</b> GL30 Intera, GL30 Divisa, <b>Elettrica</b> EL30-14 Intera, EL30-14 Divisa, EL30-17 Intera e EL30-17 Divisa. Con il tipo di vasca della friggitrice attuale visualizzato, premere ►.                               |
| VOLUME SISTEMA                          | 5               | Imposta il livello del volume del controller. Inserire livello, 1-9 (1=più basso/ 9=più alto). Premere ►.   |
| FORMATO TEMPR                           | F               | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte: F per Fahrenheit; C per Celsius. Premere ►.  |
| ESCI TEMPERATURA SCIOGLIMENTO           | 82 °C           | Utilizzare i tasti numerati per modificare le impostazioni predefinite. Premere ►. (È la temperatura per la friggitrice per uscire dal ciclo di scioglimento.) L'intervallo è 38°C - 93°C. Impostazione predefinita è 82°C.                                       |
| TEMP MODALITÀ RAFFREDDAMENTO            | (121 °C)        | Utilizzare i tasti numerati per modificare le impostazioni predefinite. Premere ►. (Questa è la temperatura durante la modalità ripristino o inattiva.) Impostazione predefinita è 121°C.   |
| IMP PREDEFINITA MODALITÀ RAFFREDDAMENTO | 0               | Utilizzare i tasti numerati per modificare le impostazioni predefinite. (Sono i minuti di inattività della friggitrice prima di andare in modalità di raffreddamento. Impostazione disabilitata se impostata a zero.) Premere ►. Impostazione predefinita è zero. |
| OLIO NUOVO                              | NESSUNO         | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte Nessuno, Fusto o Sfuso. Impostazione predefinita è nessuno. Premere ►. Questa opzione è disponibile solo nel computer più a sinistra.   |
| RIFIUTI                                 | NESSUNO         | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte Nessuno o Sfuso. Impostazione predefinita è nessuno. Premere ►. Questa opzione è disponibile solo nel computer più a sinistra.  |

## 1.4 Impostazione vasca cont.

| Display sinistra               | Display destra   | Azione  |
|--------------------------------|--|---|
| INTERRUTTORE DI SCARICO        | NO   | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte SI e NO. Premere ►. (Impostare su SI se la friggitrice ha un interruttore di scarico installato.) Impostazione predefinita è NO.  |
| ALLARME RECUPERO               | DISATTIVATO  | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte DISATTIVATO e ATTIVATO. Premere ►. (È un allarme di recupero che blocca la friggitrice se non si riscalda correttamente. Impostazione predefinita è Disabilitato.   |
| SOLLEVAMENTO DEL CESTELLO      | DISABILITATO   | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte DISATTIVATO e ATTIVATO. Se la friggitrice ha sollevamenti del cestello, impostare su Attivato. Premere ►. Impostazione predefinita è Disabilitato.  |
| HOLD TIME (TEMPO DI ATTESA)    | AUTO   | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte AUTO e MANUALE. Premere ►. (È la cancellazione dell'allarme del timer di attesa.) Se impostato su Auto, l'allarme si cancella automaticamente. Impostazione predefinita è Auto.   |
| ESCI                           | ESCI   | Premere il pulsante ✓ una volta per spegnere il controller.   |
| <b>ORA/DATA</b>                |  |   |
| SPENTO                         | SPENTO   | Premere ✓ finché il controller visualizza il Menu principale per tre secondi passando a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.  |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO          | Vuoto  | Premere ► per scorrere a Impostazione vasca e premere ✓.  |
| IMPOSTAZIONE VASCA             | INSERIRE CODICE  | Inserire 1656.  |
| SISTEMA                        | Vuoto  | Premere ► per scorrere a ORA/DATA.  |
| ORA/DATA                       | Vuoto  | Premere ✓.  |
| INSERIMENTO ORA                | ORA  | Utilizzare i tasti numerati per modificare l'ora. Immettere l'ora in formato 24 ore. Premere ►.   |
| FORMATO DATA                   | GG/MM/AA   | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte. Con formato data visualizzato, premere ►.  |
| IMMETTERE LA DATA              | DATA   | Utilizzare i tasti numerati per modificare la data. Premere ►.  |
| ESCI                           | ESCI   | Premere il pulsante ✓ una volta e premere ► per scorrere a Sistema, Ora/Data, Filtro, E-Log o Modifica password. Quando la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓ o il pulsante Esci/Scansione tre volte per spegnere il controller.   |
| <b>IMPOSTAZIONE ORA LEGALE</b> | Si tratta dell'impostazione dell'ora legale. Negli Stati Uniti, l'ora legale inizia ogni anno alle 2:00 della seconda domenica di marzo, con gli orologi che si spostano avanti di un'ora. L'ora legale finisce ogni anno alle 2:00 della prima domenica di novembre, con gli orologi che tornano indietro di un'ora. Per i due stati e località internazionali, che non usano l'ora legale, impostare su Disattivato. |   |
| SPENTO                         | SPENTO   | Premere ✓ finché il controller visualizza il Menu principale per tre secondi passando a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.  |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO          | Vuoto  | Premere ► per scorrere a Impostazione vasca e premere ✓.  |
| IMPOSTAZIONE VASCA             | INSERIRE CODICE  | Inserire 1656.  |
| DST                            | ATTIVATO   | Premere ▼▲ per scorrere alle scelte DISATTIVATO e ATTIVATO. Premere ►. (Ciò attiva o disattiva l'ora legale. L'impostazione predefinita è ATTIVATO). Se si sceglie disattivato, premendo il pulsante ►, viene visualizzato esci. Premere il pulsante Esci/Scansione tre volte per uscire. |
| MESE INIZIO ORA LEGALE         | 3  | Inserire il mese di inizio dell'ora legale usando i tasti 1-10. (Impostazione predefinita è il mese di inizio negli Stati Uniti "3"). Premere ►.  |
| DOMENICA INIZIO ORA LEGALE     | 2  | Inserire la domenica di inizio dell'ora legale usando i tasti 1-10. (Impostazione predefinita è la domenica di inizio negli Stati Uniti "2"). Premere ►.  |
| MESE FINE ORA LEGALE           | 11   | Inserire il mese in cui finisce l'ora legale usando i tasti 1-10. (Impostazione predefinita è il mese di fine negli Stati Uniti "11"). Premere ►.   |
| DOMENICA FINE ORA LEGALE       | 1  | Inserire la domenica in cui finisce l'ora legale usando i tasti 1-10. (Impostazione predefinita è la domenica di fine negli Stati Uniti "1"). Premere ►.  |
| ESCI                           | ESCI   | Premere il pulsante ✓ una volta e premere ► per scorrere a Sistema, Ora/Data, Filtro, E-Log o Modifica password. Quando la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓ o il pulsante Esci/Scansione tre volte per spegnere il controller.   |
| <b>FILTRO</b>                  |  |   |
| SPENTO                         | SPENTO   | Premere ✓ finché il controller visualizza il Menu principale per tre secondi passando a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.  |

## 1.4 Impostazione vasca cont.

| Display sinistra               | Display destra  | Azione  |
|--------------------------------|-----------------|---|
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO          | Vuoto           | Premere ► per scorrere a Impostazione vasca e premere ✓.  |
| IMPOSTAZIONE VASCA             | INSERIRE CODICE | Inserire 1656.  |
| SISTEMA                        | Vuoto           | Premere ▼▲ per scorrere a FILTRO.   |
| FILTRO                         | Vuoto           | Premere ✓.  |
| FILTRO COTTURA                 | 0               | Premere ►. (È il numero totale di cotture che avvengono prima di un prompt del filtro. L'impostazione predefinita è 0). Inserire il numero delle cotture prima del prompt del filtro desiderato.  |
| TIMER FILTRO EOD               | DISABILITATO    | Premere ▼▲ per scorrere alla scelta attivare o disattivare e premere ►. Impostazione predefinita è DISABILITATO)  |
| ORA FILTRO EOD                 | 23:59           | Utilizzare i tasti numerati per programmare l'ora di allarme del filtro eod. Immettere l'ora in formato 24 ore. Premere ►. Inserire 23:59 se non si desidera alcun prompt filtro eod.   |
| TIMER RISCIAQUO                | 5               | Utilizzare i tasti numerati per modificare l'impostazione predefinita per il timer di risciacquo in Pulizia e filtro. Inserire il tempo in minuti. Impostazione predefinita è cinque minuti.  |
| TIMER PULIZIA                  | 30              | Utilizzare i tasti numerati per modificare l'impostazione predefinita per il timer pulizia. Inserire il tempo in minuti. Impostazione predefinita è 30 minuti.  |
| 1 TIMER LUCIDATURA             | DISABILITATO    | Premere ▼▲ per scorrere alla scelta attivare o disattivare e premere ►. Impostazione predefinita è DISABILITATO)  |
| 1 TEMPO PROMPT LUCIDATURA      | 23:59           | Utilizzare i tasti numerati per programmare il tempo del prompt di lucidatura. Premere ►. (È l'orario in cui ogni giorno si registra il prompt di lucidatura.) Immettere l'ora in formato 24 ore.   |
| 1 DURATA LUCIDATURA            | 15              | Utilizzare i tasti numerati per modificare. Premere ►. (È la durata in minuti per la lucidatura.) Impostazione predefinita è 15 minuti.   |
| 1 TEMPERATURA AVVIO LUCIDATURA | 149°C           | Utilizzare i tasti numerati per modificare la temperatura. (È la temperatura minima necessaria per iniziare la lucidatura.) Premere ►. Impostazione predefinita è 149C.   |
| ESCI                           | ESCI            | Premere il pulsante ✓ una volta e premere ► per scorrere a Sistema, Ora/Data, Filtro, E-Log o Modifica password. Con la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓ o il pulsante Esci/Scansione una volta per spegnere il controller.    |
| <b>E-LOG</b>                   |                 | Seguire i primi tre passi riportati in precedenza per l'impostazione dell'ora e della data.   |
| SPENTO                         | SPENTO          | Premere ✓ finché il controller visualizza il Menu principale per tre secondi passando a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.  |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO          | Vuoto           | Premere ► per scorrere a Impostazione vasca e premere ✓.  |
| IMPOSTAZIONE VASCA             | INSERIRE CODICE | Inserire 1656.  |
| SISTEMA                        | Vuoto           | Premere ► per scorrere a E-LOG.   |
| REGISTRO ERRORI                | Vuoto           | Premere ✓. (È il registro dei dieci più recenti codici di errore.)  |
| ORA                            | ORA/DATA        | Premere ►. (Ora e data corrente)  |
| A E#                           | ORA/DATA        | Errori elencati A-J. Premere ► per scorrere tra gli errori. I codici di errore sono elencati a pagina 7-5. Se non esistono errori, premendo ► sarà visualizzato Nessun errore.  |
| ESCI                           | ESCI            | Premere il pulsante ✓ una volta e premere ► per scorrere a Sistema, Ora/Data, Filtro, E-Log o Modifica password. Quando la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓ o il pulsante Esci/Scansione tre volte per spegnere il controller. |
| <b>MODIFICA PASSWORD</b>       | Vuoto           | Premere ✓.  |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO          | 1650            | Utilizzare i tasti numerati per modificare il codice. Premere ►.  |
| IMPOSTAZIONE VASCA             | 1656            | Utilizzare i tasti numerati per modificare il codice. Premere ►.  |
| ESCI                           | ESCI            | Premere il pulsante ✓ una volta e premere ► per scorrere a Sistema, Ora/Data, Filtro, E-Log o Modifica password. Quando la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓ o il pulsante Esci/Scansione tre volte per spegnere il controller. |

## 1.5 MODALITÀ INFO: Visualizzazione Statistiche operative

Il 3000 raccoglie e conserva informazioni sui cicli di cottura e i cicli di filtraggio. A questi dati si accede dal menu info, a cui si giunge premendo il tasto di spunta con il controller spento o acceso. I passi per visualizzare i dati sono descritti di seguito.

| Display sinistra                             | Display destra   | Azione   |
|--|------------------|--|
| SPENTO/ON                                    | SPENTO/ON        | Premere ✓ finché non è visualizzato MODALITÀ INFO.   |
| <b>STATISTICHE ULTIMO SMIALTIMENTO</b>       | Vuoto            | Premere ► per scorrere: Statistiche ultimo smaltimento, Statistiche quotidiane, Statistiche periodo selezionato, Statistiche ultimo carico. Con le statistiche desiderate visualizzate, premere ✓.   |
| COTTURE TOTALI                               | Numero           | Premere ►. (È il numero di cotture dall'ultimo smaltimento.)   |
| ULTIMO SMIALTIMENTO                          | DATA             | Premere ►. (Questa è la data dell'ultimo smaltimento.)   |
| FILTRAGGI-DALL'ULTIMO SMIALTIMENTO           | Numero           | Premere ►. (È il numero di filtraggi dallo smaltimento dell'olio.)   |
| FILTRAGGI BYPASSATI - DALLO SMIALTIMENTO     | Numero           | Premere ►. (È il numero di filtri bypassati dallo smaltimento dell'olio.)  |
| LUCIDATURE-DALLO SMIALTIMENTO                | Numero           | Premere ►. (È il numero di lucidature dallo smaltimento dell'olio.)  |
| LUCIDATURE BYPASSATE - DALLO SMIALTIMENTO    | Numero           | Premere ►. (È il numero di lucidature bypassate dallo smaltimento dell'olio.)  |
| DURATA DELL'OLIO                             | Numero di giorni | Premere ►. (È il numero di giorni dall'ultimo smaltimento.)  |
| DURATA DELL'OLIO - 1 SMIALTIMENTO PRECEDENTE | Numero di giorni | Premere ►. (È la durata dell'olio in giorni 1 smaltimento precedente)  |
| DURATA DELL'OLIO - 2 SMIALTIMENTI PRECEDENTI | Numero di giorni | Premere ►. (È la durata dell'olio in giorni 2 smaltimenti precedenti)  |
| DURATA DELL'OLIO MEDIA                       | Numero di giorni | Premere ►. (È la durata dell'olio media degli ultimi 3 smaltimenti.)   |
| COTTURE MEDIE                                | Numero           | Premere ►. (È la durata dell'olio media oltre gli ultimi 3 smaltimenti.)   |
| RIPRISTINO STATISTICHE ULTIMO SMIALTIMENTO   | SI NO            | Premere ► per scorrere o ▲ per ripristinare Statistiche ultimo smaltimento.  |
| RIPRISTINO STATISTICHE ULTIMO SMIALTIMENTO   | INSERIRE CODICE  | Inserire 1656  |
| COMPLETO                                     | Vuoto            |  |
| ESCI   | Esci             | Premere il pulsante ✓ una volta e premere ► per scorrere alla scelta desiderata. Una volta che la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓ o il pulsante Scansione una volta per spegnere il controller.  |
| <b>STATISTICHE QUOTIDIANE</b>                | Vuoto            | Con le statistiche desiderate visualizzate, premere ✓.   |
| MON  | DATA             | Premere ▼▲ per scorrere a un giorno della settimana precedente. Con le statistiche desiderate visualizzate, premere ►.   |
| FILTRAGGI                                    | NUMERO E GIORNO  | Premere ▼▲ per scorrere al numero di volte che la vasca è stata filtrata in tale giorno della settimana precedente. Premere ►.   |
| FILTRAGGI - SETTIMANA PRECEDENTE             | NUMERO E GIORNO  | Premere ▼▲ per scorrere al numero di cicli di filtraggio quotidiani della settimana precedente. Premere ►. Premere il pulsante ✓ una volta per ritornare al menu Modalità Info, o il pulsante Esci/Scansione una volta per spegnere il controller. |
| FILTRAGGI BYPASSATI                          | NUMERO E GIORNO  | Premere ▼▲ per scorrere al numero di volte che il prompt di filtraggio è stato bypassato in tale giorno della settimana precedente. Premere ►.   |
| COTTURE                                      | NUMERO E GIORNO  | Premere ▼▲ per scorrere al numero di cicli di cottura nel giorno della settimana precedente in cui si è verificato. Premere ►.   |
| ESCI   | ESCI             | Premere il pulsante ✓ una volta e premere ► per scorrere alla scelta desiderata. Una volta che la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓ o il pulsante Scansione una volta per spegnere il controller.  |
| <b>STATISTICHE PERIODO SELEZIONATO</b>       | Vuoto            | Premere ► per scorrere al menu Modalità Info: Statistiche ultimo smaltimento, Statistiche quotidiane, Statistiche periodo selezionato, Statistiche ultimo carico con la statistica desiderata visualizzata, premere ✓.                             |

## 1.5 MODALITÀ INFO: Visualizzazione Statistiche operative cont.

| Display sinistra          | Display destra  | Azione  |
|---------------------------|-----------------|---|
| UTILIZZO DA               | ORARIO          | Premere ►. (È la data e l'ora in cui è iniziato il periodo selezionato.)  |
| COTTURE                   | Numero          | Premere ►. (È il numero totale di cotture dall'inizio del periodo selezionato.)   |
| ESCI DALLE COTTURE        | Numero          | Premere ►. (È il numero totale di cotture che sono state cancellate dall'inizio del periodo selezionato.)   |
| SU ORE                    | Numero          | Premere ►. (È il numero totale di ore in cui la friggitrice è stata accesa dall'inizio del periodo selezionato.)  |
| RESET UTILIZZO            | SI NO           | Premere ► per scorrere o ▲ per impostare l'inizio di una nuova statistica del periodo selezionato.  |
| RESET UTILIZZO            | INSERIRE CODICE | Inserire 1656.  |
| COMPLETO                  | Vuoto           |   |
| ESCI                      | ESCI            | Premere il pulsante ✓ una volta e premere ► per scorrere alla scelta desiderata. Una volta che la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓ o il pulsante Scansione una volta per spegnere il controller. |
| STATISTICHE ULTIMO CARICO | Vuoto           | Con le statistiche desiderate visualizzate, premere ✓.  |
| INIZIATO                  | Numero minuti   | Premere ►. (È l'ora in cui l'ultima cottura è iniziata.)  |
| TEMPO ATTUALE             | Numero minuti   | Premere ►. (È il tempo di cottura attuale incluso il tempo di prolungamento.)   |
| TEMPO PROGRAMMA           | Numero minuti   | Premere ►. (È il tempo di cottura programmato.)   |
| TEMP MAX                  | Numero          | Premere ►. (È la temperatura massima dell'olio durante l'ultima cottura.)   |
| TEMP MIN                  | Numero          | Premere ►. (È la temperatura minima dell'olio durante l'ultima cottura.)  |
| TEMP MEDIA                | Numero          | Premere ►. (È la temperatura media dell'olio durante l'ultima cottura.)   |
| RISCALDAMENTO ACCESO      | %               | Premere ►. (È la percentuale di tempo di cottura in cui la sorgente di riscaldamento è stata accesa durante l'ultima cottura.)  |
| PRONTO PER LA COTTURA     | SI O NO         | Premere ►. (È visualizzato Sì se la friggitrice è tornata alla temperatura impostata prima dell'avvio del ciclo di cottura.)  |
| ESCI                      | ESCI            | Premere il pulsante ✓ una volta e premere ► per scorrere alla scelta desiderata. Una volta che la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓ o il pulsante Scansione una volta per spegnere il controller. |

## 1.6 Menu filtro: Impostazione prodotto (Cottura con punto prestabilito singolo)

La programmazione degli alimenti è mostrata di seguito. La colonna di destra riporta l'azione necessaria per continuare. Uscire in qualsiasi momento da una fase di programmazione premendo il tasto Esci/Scansione finché il display ritorna al suo stato di pre-programmazione. Assicurarsi che il controller sia spento e seguire i passaggi riportati di seguito. Per accedere alla striscia menu, rimuovere le viti che fissano la mascherina. Abbassare la mascherina e rimuovere la striscia dal retro del controller. Una volta che la striscia del menu è stata aggiornata, effettuare la procedura all'inverso. Per annullare l'assegnazione del prodotto a quel tasto, impostare il tempo di cottura a 0:00 e premere ESCI/SCANSIONE.

| Display sinistra                                 | Display destra  | Azione  |
|--|---|---|
| SPENTO   | SPENTO  | Premere ✓ finché il controller visualizza il Menu principale per tre secondi passando a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.  |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO                            | Vuoto   | Premere ✓.  |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO                            | INSERIRE CODICE                                       | Inserire 1650.  |
| SELEZIONARE IL PRODOTTO                          | Vuoto   | Premere il tasto del prodotto desiderato.   |
| NOME LUNGO                                       | NOME DEL PRODOTTO<br>O NUMERO DEL TASTO               | Inserire il nome del prodotto con i tasti delle lettere. Far avanzare il cursore con ▲▼. Premere ► per avanzare al parametro impostato per il prodotto successivo.  |
| NOME BREVE                                       | NOME ABBREVIATO<br>DEL PRODOTTO O<br>NUMERO DEL TASTO | Inserire un nome prodotto di quattro caratteri che si alterna con il timer durante una cottura. Premere ►.  |
| MODALITÀ COTTURA                                 | PUNTO PRESTABILITO<br>SINGOLO                         | Premere ►. Se si desidera la cottura a più punti prestabiliti o segmentata premere ▼ PUNTO PRESTABILITO MULTIPLO e andare a 1.8 e seguire le istruzioni. (Impostazione predefinita è PUNTO PRESTABILITO SINGOLO)  |
| 1 TEMPO  | 0:00 O TEMPO<br>INSERITO<br>PRECEDENTEMENTE           | Inserire il tempo di cottura totale con i tasti numerici. Premere ►.  |
| 1 TEMPR  | TEMPR   | Inserire la temperatura di cottura. Premere ►.  |
| 1 SENSIBILITÀ                                    | Numero  | Inserire il livello di sensibilità, 0-9, per il prodotto. Premere ►. Fare riferimento alla tabella della sensibilità alle pagine I-17.  |
| 1 TEMPO ALLARME (Tempo scuotitura)               | 0:00 O TEMPO<br>INSERITO<br>PRECEDENTEMENTE           | Inserire il tempo del ciclo di cottura per l'allarme acustico di scuotitura. Premere ►. Se impostato a 0:00 per passare a PROMPT FILTRO.  |
| 1 NOME ALLARME                                   | SCUOTITURA  | Premere ▼▲ per scorrere tra i nomi allarme (ad es. scuotitura, mescolazione). Premere ►.  |
| 1 MODALITÀ ALLARME (Modalità allarme scuotitura) | AUTO  | Premere ►. Impostazione predefinita è Auto. Se si desidera Manuale premere ▼▲ per scorrere alla modalità di allarme scuotitura manuale. Premere ►. Modalità allarme (scuotitura) quando impostata su Auto, cancella automaticamente l'allarme dopo alcuni secondi. Manuale richiede l'azione dell'utente.                   |
| 1 TONO ALLARME (Tono allarme scuotitura)         | BREVE   | Premere ▼▲ per scorrere le scelte dei toni dell'allarme di scuotitura. Premere ►. Impostazione predefinita è BREVE.   |
| 2 TEMPO ALLARME                                  | 0:00  | Premere ►. Lasciare su 0:00 se non è necessario un secondo allarme.   |
| PROMPT FILTRO                                    | 0 o numero inserito<br>precedentemente.               | Inserire il numero di cicli di cottura prima del prompt filtro e premere ►.   |
| INSTANT ON                                       | 5 o numero<br>impostato<br>precedentemente            | È il tempo, in secondi, di riscaldamento della friggitrice al 100%, dopo la pressione del pulsante prima che il controller regoli la temperatura. Inserire il valore e premere ►. (Impostazione predefinita è 5. 0=SPENTO). <b>NOTA: Può essere necessario regolare il tempo Instant on per carichi di cottura leggeri.</b> |
| HOLD TIME (TEMPO DI ATTESA)                      | 0 o tempo inserito<br>precedentemente.                | Inserire il tempo in minuti di mantenimento del prodotto prima dello smaltimento. Premere ►.  |
| ESCI   | ESCI  | Premere il pulsante ✓ per salvare le modifiche.   |
| SELEZIONARE IL PRODOTTO                          | Vuoto   | Per ulteriore programmazione fare riferimento all'Impostazione prodotto in precedenza. Per uscire premere il pulsante ESCI/SCANSIONE per due volte per spegnere.  |

Per accedere alla striscia menu, rimuovere le viti che fissano la mascherina. Abbassare la mascherina e rimuovere la striscia dal retro del controller. Una volta che la striscia del menu è stata aggiornata, effettuare la procedura all'inverso per riassemblare. Per annullare l'assegnazione del prodotto a quel tasto, impostare il tempo di cottura a 0:00 e premere ESCI/SCANSIONE.

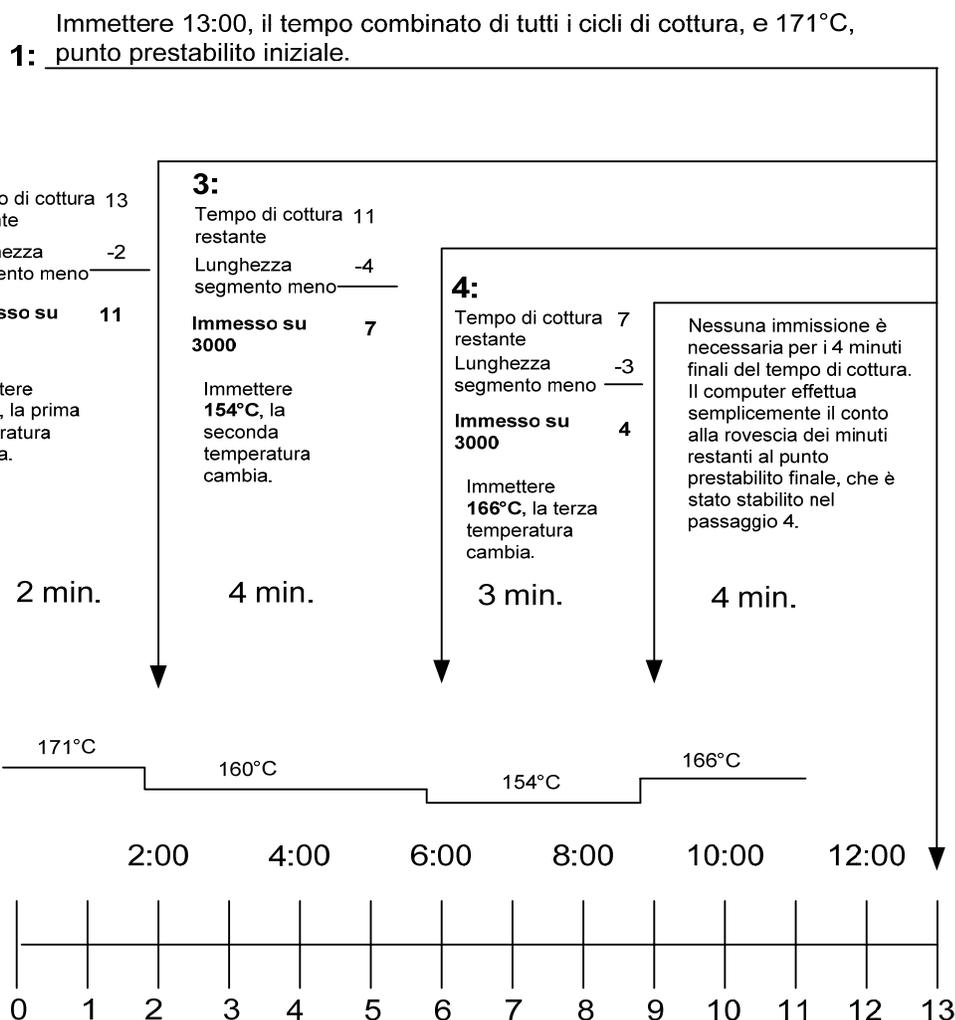
## 1.7 Panoramica di cottura con punto prestabilito multiplo (segmentato)

Il 3000 è idoneo per cottura con punto prestabilito multiplo (segmentato), una caratteristica che consente di interrompere un ciclo di cottura in più parti, ognuna con una propria temperatura e tempo di cottura.

Una versione abbreviata della programmazione per un ciclo di cottura di 13 minuti con quattro temperatura di cottura è mostrata di seguito. I passaggi sono compressi per chiarezza. I tempi di cottura rappresentano quando sulla timeline del ciclo di cottura totale si verifica il segmento. In questo esempio, la prima modifica di temperatura si verifica con gli 11 minuti restanti nel tempo di cottura totale; 11 è inserito al prompt per il secondo tempo di cottura. Due minuti nel ciclo di cottura totale, la temperatura cambia; 11 minuti resteranno. I tempi di cottura per i segmenti restanti sono giunti alla sottrazione della lunghezza del segmento dal tempo di cottura restante. I passaggi completi della programmazione sono mostrati alle pagine 10 e 11.

- Il passaggio 1 imposta il tempo totale di cottura e il punto prestabilito iniziale.
- Il passaggio 2 imposta la durata del primo segmento di cottura, 2 minuti e il punto prestabilito della prima modifica di temperatura.
- Il passaggio 3 imposta la durata del secondo segmento di cottura, 4 minuti e il punto prestabilito della seconda modifica di temperatura.
- Il passaggio 4 imposta la durata del terzo segmento di cottura, 3 minuti e il punto prestabilito della terza modifica di temperatura.

I quattro minuti restanti nel tempo di cottura trascorrono alla temperatura finale. Nessuna immissione è richiesta per l'uso nei minuti finali



## 1.8 Menu principale: Impostazione prodotto (cottura con punto prestabilito multiplo (segmentato))

| Display sinistra        | Display destra                                  | Azione  |
|-------------------------|---|---|
| SPENTO                  | SPENTO  | Premere ✓ finché il controller visualizza il Menu principale per tre secondi passando a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.  |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO   | Vuoto   | Premere ✓.  |
| IMPOSTAZIONE PRODOTTO   | INSERIRE CODICE                                 | Inserire 1650   |
| SELEZIONARE IL PRODOTTO | Vuoto   | Premere il tasto del prodotto desiderato.   |
| NOME LUNGO              | NOME DEL PRODOTTO O NUMERO DEL TASTO            | Inserire il nome del prodotto con i tasti delle lettere. Far avanzare il cursore con ▲▼. Premere ► per avanzare al parametro impostato per il prodotto successivo.  |
| NOME BREVE              | NOME ABBREVIATO DEL PRODOTTO O NUMERO DEL TASTO | Inserire un nome prodotto abbreviato di quattro caratteri con i tasti delle lettere che si alternano con il tempo durante la cottura. Premere ►.  |
| MODALITÀ COTTURA        | PUNTO PRESTABILITO SINGOLO                      | Premere ►. Se si desidera la cottura a più punti prestabiliti o segmentata premere ▼ Punto prestabilito multiplo (segmentato) e seguire le istruzioni nella sezione seguente. (Impostazione predefinita è PUNTO PRESTABILITO SINGOLO) |
| 1 TEMPO                 | 0:00 O TEMPO INSERITO PRECEDENTEMENTE           | Inserire il tempo di cottura totale per l'elemento segmentato e premere ►.  |
| 1 TEMPR                 | TEMPERATURA                                     | Inserire la temperatura di cottura iniziale e premere ►.  |
| 1 SENSIBILITÀ           | Numero  | Inserire il livello di sensibilità, 0-9, per il prodotto. Premere ►.  |
| 2 TEMPO                 | 0:00 O TEMPO INSERITO PRECEDENTEMENTE           | Inserire il tempo restante dopo la prima modifica di temperatura (vedere pagina 1-9) e premere ►.   |
| 2 TEMPR                 | 0:00 O TEMPERATURA INSERITA PRECEDENTEMENTE     | Inserire la prima modifica di temperatura e premere ►.  |
| 2 SENSIBILITÀ           | 0 O VALORE INSERITO PRECEDENTEMENTE             | Inserire il valore flessibile, 0-9, per il prodotto e premere ►.  |
| 3 TEMPO                 | 0:00 O TEMPO PROGRAMMATO PRECEDENTEMENTE        | Inserire il tempo restante dopo la seconda modifica di temperatura e premere ►.   |
| 3 TEMPR                 | 0:00 O TEMPERATURA PROGRAMMATA PRECEDENTEMENTE  | Inserire la temperatura del secondo segmento e premere ►.   |
| 3 SENSIBILITÀ           | 0 O VALORE INSERITO PRECEDENTEMENTE             | Inserire il valore flessibile, 0-9, per il prodotto e premere ►.  |
| 4 TEMPO                 | 00 O TEMPO INSERITO PRECEDENTEMENTE.            | Inserire il tempo restante dopo la terza modifica di temperatura e premere ►.   |
| 4 TEMPR                 | 0:00 O TEMPERATURA PROGRAMMATA PRECEDENTEMENTE  | Inserire la temperatura del terzo segmento e premere ►.   |
| 4 SENSIBILITÀ           | 0 O VALORE INSERITO PRECEDENTEMENTE             | Inserire il valore flessibile, 0-9, per il prodotto e premere ►.  |
| 5 TEMPO                 | :00 O TEMPO INSERITO PRECEDENTEMENTE            | Lasciare a zero se non è necessario nessun altro segmento e premere ►. <i>Se non sono necessari altri segmenti, 10 è il limite, continuare la programmazione come mostrato in precedenza.</i>   |
| 1 TEMPO ALLARME         | :00 O TEMPO INSERITO PRECEDENTEMENTE            | Inserire il tempo del ciclo di cottura per l'allarme acustico di scuotitura. Premere ►.   |
| 1 NOME ALLARME          | SCUOTITURA                                      | Premere ▼▲ per scorrere tra i nomi allarme (ad es. Scuotitura). Premere ►.  |
| 1 MODALITÀ ALLARME      | IMPOSTAZIONE PREDEFINITA AUTO                   | Premere ▼▲ per scorrere per confermare modalità di allarme scuotitura Auto o Manuale. Premere ►.  |
| 1 TONO ALLARME          | BREVE   | Premere ▼▲ per scorrere le scelte dei toni dell'allarme di scuotitura. Premere ►.   |
| 2 TEMPO SCUOTITURA      | :00 O TEMPO INSERITO PRECEDENTEMENTE            | Inserire il tempo del ciclo di cottura per un secondo allarme acustico di scuotitura. Premere ►.  |
| 2 NOME ALLARME          | SCUOTITURA                                      | Premere ▼▲ per scorrere tra i nomi allarme (ad es. Scuotitura). Premere ►.  |
| 2 MODALITÀ ALLARME      | IMPOSTAZIONE PREDEFINITA AUTO                   | Premere ▼▲ per scorrere per confermare modalità di allarme scuotitura Auto o Manuale. Premere ►.  |

## 1.8 Menu principale: Impostazione prodotto (cottura con punto prestabilito multiplo (segmentato)) cont.

| Display sinistra            | Display destra                       | Azione  |
|-----------------------------|--------------------------------------|---|
| 2 TONO ALLARME              | BREVE                                | Premere ▼▲ per scorrere le scelte dei toni dell'allarme di scuotitura. Premere ►.   |
| 3 TEMPO                     | :00 O TEMPO INSERITO PRECEDENTEMENTE | Inserire il tempo per il terzo allarme acustico per scuotitura. Premere ►.  |
| 3 NOME ALLARME              | SCUOTITURA                           | Premere ▼▲ per scorrere tra i nomi allarme (ad es. Scuotitura). Premere ►.  |
| 3 MODALITÀ ALLARME          | IMPOSTAZIONE PREDEFINITA AUTO        | Premere ▼▲ per scorrere per confermare modalità di allarme scuotitura Auto o Manuale. Premere ►.  |
| 3 TONO ALLARME              | BREVE                                | Premere ▼▲ per scorrere le scelte dei toni dell'allarme. Premere ►.   |
| PROMPT FILTRO               | 0 o numero inserito precedentemente. | Inserire il numero di cicli di cottura prima del prompt filtro e premere ►.   |
| INSTANT ON                  | 5                                    | È il tempo, in secondi, di riscaldamento della friggitrice al 100%, dopo la pressione del pulsante prima che il controller regoli la temperatura. Inserire il valore e premere ►. (Impostazione predefinita è 5. 0=SPENTO). |
| HOLD TIME (TEMPO DI ATTESA) | 0 o tempo inserito precedentemente.  | Inserire il tempo di mantenimento del prodotto prima dello smaltimento. Premere ►.  |
| ESCI                        | ESCI                                 | Premere il pulsante ✓ per salvare le modifiche.   |
| SELEZIONARE IL PRODOTTO     | Vuoto                                | Per ulteriore programmazione fare riferimento all'Impostazione prodotto in precedenza. Per uscire premere il pulsante ESCI/SCANSIONE per due volte per spegnere.  |

Per accedere alla striscia menu, rimuovere le viti che fissano la mascherina. Abbassare la mascherina e rimuovere la striscia dal retro del controller. Una volta che la striscia del menu è stata aggiornata, effettuare la procedura all'inverso per riassemblare. Per annullare l'assegnazione del prodotto a quel tasto, impostare il tempo di cottura a 0:00 e premere ESCI/SCANSIONE.

## 1.9 Menu filtro

### ⚠ 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.**

### ⚠ 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 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 versarlo in un apposito contenitore per lo smaltimento.**

### ⚠ PERICOLO

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

### ⚠ PERICOLO

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

Il 3000 ha cinque opzioni nel menu di filtraggio: Filtro, Pulizia e filtro, Smaltimento, Riempimento della vasca dal serbatoio ad olio sfuso (solo opzione Olio sfuso) e Pulizia (solo spento). A tutte queste opzioni si accede premendo e tenendo premuto il pulsante Filtro finché il display visualizza Menu Filtro. Se la friggitrice non è su un punto prestabilito, il controller visualizza Attendere per il filtraggio. Il controller deve essere acceso e al punto prestabilito per Filtro e Pulizia.

## Accesso alla modalità Menu filtro

| Display sinistra | Display destra | Azione   |
|------------------|----------------|--|
| <i>DROP</i>      | <i>DROP</i>    | Premere il pulsante filtro finché non è visualizzato MENU FILTRO per tre secondi passando a Filtro.  |
| <i>FILTRO</i>    | Vuoto          | Premere ► per scorrere a Pulizia e Filtro, Smaltimento, Riempimento della vasca dal serbatoio ad olio sfuso (solo opzione Olio sfuso) e Pulizia (solo spento) o Esci. Quando si visualizza la scelta desiderata, premere ✓. Seguire le istruzioni seguenti per navigare tra le modalità. |

### 1.9.1 Filtro

| Display sinistra                                     | Display destra                     | Azione  |
|--|------------------------------------|---|
| <i>FILTRO</i>  | Vuoto                              | Premere e tenere premuto ✓ finché FILTRO non è visualizzato (o SINISTRA / DESTRA su vasche divise).   |
| <i>SINISTRA</i> (solo vasche divise)                 | <i>DESTRA</i> (solo vasche divise) | Premere entrambi i pulsanti sotto filtro.   |
| <i>FILTRO</i>  | Vuoto                              | Premere il tasto ✓.   |
| <i>IL MESSAGGIO "FILTER NOW?" (FILTRARE ADESSO?)</i> | <i>SI NO</i>                       | Premere ▲ (SI) per continuare. Una risposta No bypassa il filtraggio e continua la cottura.   |
| <i>BACINELLA FILTRAGGIO PRONTA?</i>                  | <i>CONFERMARE</i>                  | Assicurarsi che la bacinella di filtraggio sia in posizione e pulita. Premere ▲.  |
| <i>APRIRE LA VALVOLA DI SCARICO</i>                  | Vuoto                              | Aprire la valvola di scarico.   |
| <i>SCARICO</i>                                       | Timer conto alla rovescia :40 sec. | Non richiesto. 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.**

**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.**

|                                       |                                    |                                  |
|---------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| <i>ACCENDERE IL FILTRO</i>            | <i>CONFERMARE</i>                  | Accendere il filtro e premere ▲. |
| <i>RISCIACQUO</i>                     | Timer conto alla rovescia :30 sec. | Non richiesto.                   |
| <i>CHIUDERE LA VALVOLA DI SCARICO</i> | Vuoto                              | Chiudere la valvola di scarico.  |
| <i>RIEPIIMENTO</i>                    | Timer conto alla rovescia :45 sec. | Non richiesto.                   |
| <i>SPEGNERE FILTRO QUANDO PIENO</i>   | <i>CONFERMARE</i>                  | Spegnere il filtro e premere ▲.  |
| <i>SPENTO</i>                         | <i>SPENTO</i>                      |                                  |

#### 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.**

## 1.9.2 Pulizia e filtro

| Display sinistra   | Display destra                      | Azione  |
|--|-------------------------------------|---|
| Seguire i passi per Accesso alla modalità menu filtro a pagina 1-12. |                                     |   |
| PULIZIA E FILTRO   | Vuoto                               | Premere ✓.  |
| PULIRE ORA?  | SI NO                               | Premere ▲. Una risposta Sì spegne la vasca. Una risposta No bypassa pulizia e filtraggio e continua la cottura. |
| BACINELLA FILTRAGGIO PRONTA?   | CONFERMARE                          | Assicurarsi che la bacinella di filtraggio sia in posizione e pulita. Premere ▲.                                |
| APRIRE LA VALVOLA DI SCARICO.  | Vuoto                               | Aprire la valvola di scarico.   |
| SCARICO  | Timer conto alla rovescia :40 sec.  | Non richiesto.  |
| PULIZIA VASCA COMPLETA?  | SI                                  | Premere ▲.  |
| ACCENDERE IL FILTRO  | CONFERMARE                          | Accendere il filtro e premere ▲.  |
| RISCIAQUO  | Timer conto alla rovescia 5:00      | Non richiesto.  |
| RIEMPIRE VASCA   | SI                                  | Premere ▲.  |
| CHIUDERE LA VALVOLA DI SCARICO                                       | Vuoto                               | Chiudere la valvola di scarico.   |
| RIEMPIMENTO  | Timer conto alla rovescia 1:30 sec. | Non richiesto.  |
| SPEGNERE FILTRO QUANDO PIENO   | CONFERMARE                          | Spegner il filtro e premere ▲.  |
| SPENTO   | SPENTO                              |   |

## 1.9.3 Smaltimento (impostazioni JIB e Nessuno)



**PERICOLO**

**Lasciare raffreddare l'olio a 38°C prima di scaricarlo in un apposito contenitore METALLICO per lo smaltimento. Durante lo scarico dell'olio in un'unità di smaltimento, non riempire oltre la linea massima di riempimento situata sul contenitore.**

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). Le unità SDU sono disponibili presso il distributore locale.

| Display sinistra   | Display destra                     | Azione   |
|--|------------------------------------|--|
| Seguire i passi per Accesso alla modalità menu filtro a pagina 1-12. |                                    |  |
| SMALTIMENTO  | Vuoto                              | Premere ✓.   |
| SMALTIRE ORA?  | SI NO                              | Premere ▲. Una risposta Sì spegne la friggitrice. Una risposta No ritarda lo smaltimento e continua la cottura |
| RIMUOVERE LA BACINELLA DI FILTRAGGIO                                 | CONFERMARE                         | Rimuovere la bacinella di filtraggio e premere ▲.  |
| INSERIRE L'UNITÀ DI SMALTIMENTO                                      | CONFERMARE                         | Inserire l'unità di smaltimento sotto lo scarico e premere ▲.  |
| APRIRE LA VALVOLA DI SCARICO   | Vuoto                              | Aprire la valvola di scarico.  |
| SMALTIMENTO IN CORSO   | Timer conto alla rovescia :60 sec. | Non richiesto.   |
| VASCA VUOTA?   | CONFERMARE                         | Premere ▲ quando vuota.  |
| VASCA PULITA?  | CONFERMARE                         | Premere ▲ quando pulita.   |
| CHIUDERE LA VALVOLA DI SCARICO                                       | Vuoto                              | Chiudere la valvola di scarico.  |
| RIMUOVERE L'UNITÀ DI SMALTIMENTO                                     | CONFERMARE                         | Rimuovere l'unità di smaltimento e premere ▲.  |
| INSERIRE BACINELLA FILTRO  | CONFERMARE                         | Inserire la bacinella e premere ▲.   |
| RIEMPIRE VASCA   | CONFERMARE                         | Riempire la vasca con olio nuovo e premere ▲ quando piena.   |
| SPENTO   | SPENTO                             |  |



**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.**

## 1.9.4 Smaltimento (Impostazione SFUSO)

| Display sinistra   | Display destra                 | Azione  |
|--|--------------------------------|---|
| Seguire i passi per Accesso alla modalità menu filtro a pagina 1-12. |                                |   |
| SMALTIMENTO  | Vuoto                          | Premere ✓.  |
| SMALTIRE DRAP?   | SI NO                          | Premere ▲. Una risposta Si spegne la friggitrice. Una risposta No ritarda lo smaltimento e continua la cottura  |
| BACINELLA FILTRAGGIO PRONTA?   | CONFERMARE                     | Assicurarsi che la bacinella di filtraggio sia preparata e premere ▲.   |
| APRIRE LA VALVOLA DI SCARICO   | Vuoto                          | Aprire la valvola di scarico.   |
| SCARICO  | Timer conto alla rovescia      | Non richiesto.  |
| ACCENDERE IL FILTRO  | CONFERMARE                     | Accendere il filtro e premere ▲.  |
| LAVAGGIO   | Timer conto alla rovescia :50  | Non richiesto.  |
| SPEGNERE IL FILTRO   | CONFERMARE                     | Spegnere il filtro e premere ▲.   |
| VASCA VUOTA?   | CONFERMARE                     | Premere ▲ quando vuota.   |
| PASSARE ALLA MODALITÀ SFUSO  | CONFERMARE                     | Utilizzando il commutatore di modalità, passare a MODALITÀ OLIO SFUSO e premere ▲.  |
| CHIUDERE LA VALVOLA DI SCARICO                                       | Vuoto                          | Chiudere la valvola di scarico.   |
| APRIRE LA VALVOLA DI SMALTIMENTO                                     | CONFERMARE                     | Aprire la valvola di smaltimento e premere ▲.   |
| SMALTIMENTO  | Timer conto alla rovescia 4:00 | Non richiesto.  |
| CHIUDERE LA VALVOLA DI SMALTIMENTO                                   | CONFERMARE                     | Chiudere la valvola di smaltimento e premere ▲.   |
| RIMUOVERE LA BACINELLA DI FILTRAGGIO                                 | Vuoto                          | Aprire lo sportello e tirare la bacinella di filtraggio fuori dall'armadietto.  |
| LA BACINELLA È VUOTA?  | SI / NO                        | Assicurarsi che la bacinella sia vuota e premere SI (▲), altrimenti premere NO (▼) e seguire le istruzioni.   |
| INSERIRE BACINELLA FILTRO  | CONFERMARE                     | Inserire la bacinella e premere ▲.  |
| RIEMPIMENTO VASCA DAL SERBATOIO AD OLIO SFUSO?                       | SI NO                          | Premere SI (▲) per riempire dal serbatoio ad olio sfuso e passare al passo APRIRE LA VALVOLA DI RITORNO DELL'OLIO in RIEMPIMENTO VASCA DAL SERBATOIO AD OLIO SFUSO nella sezione successiva. Altrimenti premere NO (▼). |
| SPENTO   | SPENTO                         |   |

## 1.9.5 Riempimento della vasca dal sistema a olio sfuso (solo opzione Olio sfuso)

| Display sinistra   | Display destra | Azione  |
|--|----------------|---|
| Seguire i passi per Accesso alla modalità menu filtro a pagina 1-12. |                |   |
| RIEMPIMENTO DELLA VASCA DAL SERBATOIO AD OLIO SFUSO                  | Vuoto          | Premere ✓.  |
| RIEMPIMENTO DELLA VASCA DAL SERBATOIO AD OLIO SFUSO?                 | SI NO          | Premere ▲.  |
| PASSARE ALLA MODALITÀ OLIO SFUSO                                     | CONFERMARE     | Utilizzando il commutatore di modalità, passare a MODALITÀ OLIO SFUSO e premere ▲.  |
| APRIRE LA VALVOLA DI RITORNO DELL'OLIO                               | CONFERMARE     | Aprire la valvola di ritorno dell'olio e premere ▲.                                 |
| PREMERE E TENERE PREMUTO IL PULSANTE DI RIEMPIMENTO VASCA            | Vuoto          | Premere e tenere premuto il pulsante di riempimento vasca per riempire la vasca.    |
| VASCA PIENA?   | SI NO          | Premere SI (▲) quando piena, altrimenti premere NO (▼) e seguire le istruzioni.     |
| CHIUDERE LA VALVOLA DI RITORNO DELL'OLIO                             | CONFERMARE     | Chiudere la valvola di ritorno dell'olio e premere ▲.                               |
| PASSARE ALLA MODALITÀ FRIGGITRICE                                    | CONFERMARE     | Utilizzando il commutatore di modalità, passare a MODALITÀ FRIGGITRICE e premere ▲. |
| SPENTO   | SPENTO         |   |

## 1.9.6 Pulizia (NOTA: Per accedere alla modalità pulizia, il controller deve essere SPENTO)

### 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.

### 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.

| Display sinistra   | Display destra | Azione  |
|--|----------------|---|
| Seguire i passi per Accesso alla modalità menu filtro a pagina 1-12. Il controller deve essere spento. |                |   |
| PULIZIA  | Vuoto          | Premere ✓.  |
| PULIRE DRAP  | SI NO          | Premere ▲ per continuare.   |
| VASCA PREPARATA?   | CONFERMARE     | Assicurarsi che la vasca sia vuota e lo scarico chiuso e premere ▲.       |
| RIMUOVERE LA BACINELLA DI FILTRAGGIO   | CONFERMARE     | Rimuovere la bacinella e premere ▲.                                       |
| C'È SOLUZIONE NELLA VASCA?   | CONFERMARE     | Assicurarsi che vi sia soluzione nella vasca e premere ▲.                 |
| AVVIO PULIZIA  | CONFERMARE     | Premere ▲. Accendere e riscaldare a 91 °C. Il timer di pulizia sia avvia. |
| PULIZIA  | 30:00          | Il timer del conto alla rovescia parte.                                   |
| PULIZIA EFFETTUATA   | CONFERMARE     | Premere ▲ per confermare e annullare l'allarme.                           |
| È LA SOLUZIONE RIMOSSA?  | CONFERMARE     | Una volta che la soluzione è rimossa premere ▲ per confermare.            |
| SPENTO   | SPENTO         |   |

### 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.

## 1.10 Lucidatura

Il 3000 visualizza una serie di informazioni quando il ciclo di lucidatura è in corso. Per avviare la lucidatura, premere e tenere premute simultaneamente le frecce ◀▶. I passaggi sono descritti di seguito. Il messaggio "attendere per lucidare" può essere visualizzato finché è ricevuto il segnale che la vasca è pronta per iniziare il ciclo di lucidatura.

| Display sinistra                | Display destra                      | Spiegazione/Azione   |
|---------------------------------|-------------------------------------|--|
| LUCIDARE DRAP                   | SI NO                               | Rispondere al prompt con la pressione del tasto. Premere ▲ sotto SI o ▼ sotto NO. Si avvia la lucidatura, descritta di seguito. Nessun ritardo del filtraggio per 30 minuti e continua la cottura. Rispondendo NO dopo due prompt annulla la lucidatura. |
| BACINELLA FILTRAGGIO PRONTA?    | CONFERMARE                          | Premere ▲ quando sostituita.   |
| APRIRE LA VALVOLA DI SCARICO    | Vuoto                               | Aprire la valvola di scarico.  |
| SCARICO                         | Timer conto alla rovescia :40 sec.  | Non richiesto.   |
| ACCENDERE IL FILTRO             | CONFERMARE                          | Accendere il filtro e premere ▲.   |
| LUCIDATURA                      | TIMER CONTO ALLA ROVESCIA 15 MINUTI | Non richiesto. L'olio fluisce dalla bacinella di filtraggio alla vasca e ritorna alla bacinella di filtraggio per 15 minuti.   |
| CHIUDERE LA VALVOLA DI SCARICO. | Vuoto                               | Chiudere la valvola di scarico.  |
| RIEMPIIMENTO IN CORSO           | Timer conto alla rovescia :45 sec.  | Non richiesto.   |
| SPEGNERE FILTRO QUANDO PIENO    | CONFERMARE                          | Spegnere il filtro e premere ▲.  |
| SPENTO                          | SPENTO                              |  |

## 1.11 Modalità SCANSIONE

La modalità statistiche quotidiane può essere utilizzata per vedere le statistiche correnti relative a qualsiasi prodotto nel corso della giornata. Seguire i passaggi riportati di seguito per visualizzare le statistiche.

| Display sinistra                       | Display destra   | Spiegazione/Azione   |
|--|--|--|
| <i>DROP</i>                            | <i>DROP</i>  | Premere il pulsante Esci/Scansione.  |
| <i>SELEZIONARE IL PRODOTTO</i>         | Vuoto  | Premere un tasto prodotto per verificare le statistiche quotidiane.  |
| <i>NOME LUNGO</i>                      | Nome prodotto di 8 caratteri                             | Premere ► per passare alla statistica prodotto successiva.   |
| <i>NOME BREVE</i>                      | Nome prodotto abbreviato di 4 caratteri                  | Premere ► per passare alla statistica prodotto successiva.   |
| <i>COTTURE RESTANTI</i>                | Numero   | Numero di cotture restanti fino al prompt filtro. Premere ►.   |
| <i>COTTURE DI OGGI</i>                 | Numero   | Numero di cotture completate oggi. Premere ►.  |
| <i>COTTURE DALL'ULTIMO SMALTIMENTO</i> | Numero   | Numero di cotture dall'ultimo smaltimento. Premere ►.  |
| <i>1 TEMPO</i>                         | Tempo  | Tempo per il quale prodotto è stato programmato per la cottura. Premere ►.   |
| <i>1 TEMPR</i>                         | Temperatura  | Temperatura per il quale prodotto è stato programmato per la cottura. Premere ►.   |
| <i>1 SENSIBILITÀ</i>                   | Numero   | Il livello di sensibilità per il quale prodotto è stato programmato per la cottura. Premere ►.   |
| <i>1 TEMPO ALLARME</i>                 | Tempo scuotitura   | Il tempo durante una cottura finché non vi è un allarme per la scuotitura del prodotto. Premere ►.   |
| <i>1 NOME ALLARME</i>                  | <i>SCUOTITURA, MESCOLAZIONE, ALLARME NUMERATO</i>        | È il nome dell'allarme. Premere ►.   |
| <i>1 MODALITÀ ALLARME</i>              | <i>AUTO O MANUALE</i>                                    | La modalità di allarme programmata per il prodotto. Premere ►.   |
| <i>1 TONO ALLARME</i>                  | <i>CORTO, MEDIO, DOPPIO LUNGO O CORTO LUNGO, NESSUNO</i> | Il tono dell'allarme scuotitura programmato per il prodotto. Premere ►.  |
| <i>PROMPT FILTRO</i>                   | Numero   | Il numero di cicli di cottura prima del prompt filtro. Premere ►.  |
| <i>INSTANT ON</i>                      | 0  | È il tempo, in secondi, di riscaldamento della friggitrice prima che il computer controlla la temperatura. <b>NOTA: Un'immissione errata può causare il surriscaldamento della friggitrice e la cottura eccessiva dei prodotti.</b> Premere ►. |
| <i>TEMPO DI ATTESA</i>                 | <i>0:00</i> o tempo inserito precedentemente.            | Il tempo di attesa del prodotto prima dello smaltimento. Premere ►.  |
| <i>ESCI</i>                            | <i>ESCI</i>  | Premere il pulsante Esci/Scansione due volte per uscire.   |

## 1.12 Tabella impostazioni sensibilità

### *Impostazioni di sensibilità di vari prodotti*

| <b>Prodotto</b>                     | <b>176° C</b> | <b>Impostazione sensibilità</b> |
|-------------------------------------|---------------|---------------------------------|
| <b>Pollo</b>                        |               |                                 |
| filetto di pollo, 35 g              | 3:25          | 5                               |
| filetto di pollo (surgelato), 110 g | 4:20          | 5                               |
| tartine di pollo (surgelato), 140 g | 6:15          | 5                               |
| pollo surgelato                     |               | 5                               |
| pollo fresco, 9 pezzi               |               | 5                               |
| <b>Patate</b>                       |               |                                 |
| patate fritte per contorno          | 3:43          | 5                               |
| patatine fritte normali, 1,27 cm    | 3:16          | 5                               |
| fiammiferi, 0,64 cm                 | 1:50          | 5                               |
| fiammiferi, 1 cm                    | 2:40          | 5                               |
| crocchette di patate                | 2:05          | 5                               |
| patate pasticciate                  | 2:05          | 5                               |
| patatine caserecce                  | 1:14          | 5                               |
| <b>Frutti di mare</b>               |               |                                 |
| tortine di granchio                 | 4:00          | 3                               |
| tortine di vongole                  | 4:00          | 3                               |
| pettini grandi                      | 3:25          | 3                               |
| pettini piccoli                     | 1:10          | 3                               |
| gamberetti (35 per 450 g)           | 2:15          | 3                               |
| gamberetti (40 ~ 75 per 450 g)      | 1:45          | 3                               |
| gamberetti (75 ~ 100 per 450 g)     | 1:10          | 3                               |
| merluzzo, 70 g                      | 3:25          | 7                               |
| filetto di passera nera, 200 g      | 4:35          | 3                               |
| passera nera, intera 280-340 g      | 6:25          | 3                               |
| filetto di merluzzo, 100 g          | 4:35          | 7                               |
| pesce persico, 140 g                | 4:30          | 3                               |
| merluzzo, 200 g                     | 6:25          | 7                               |
| vongole                             | 2:00          | 3                               |
| ostriche                            | 1:10          | 4                               |
| vongole (fresche)                   | 0:35          | 4                               |
| vongole (surgelate)                 | 0:45          | 4                               |
| <b>Verdure</b>                      |               |                                 |
| ocra                                | 4:30          | 4                               |
| melanzana                           | 4:00          | 4                               |
| zucchini                            | 3:00          | 4                               |
| funghi                              | 3:45          | 4                               |
| anelli di cipolla (surgelati)       | 3:00          | 4                               |
| cavolfiore                          | 1:45          | 4                               |
| <b>Altro</b>                        |               |                                 |
| corn dog                            |               | 4                               |
| tartine di pollo fritto             | 5:00          | 5                               |

**Nota:** Questa tabella è fornita per assistere nella scelta dell'impostazione della sensibilità. È da intendersi solo come guida e le impostazioni possono essere modificate per adattarsi alle seguenti necessità.

## CAPITOLO 2: RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER CONTROLLER 3000

### 2.1 Introduzione

Questo capitolo 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. 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.

In caso di dubbi in merito all'azione da intraprendere, non esitare a contattare il Reparto assistenza tecnica Frymaster o il centro di assistenza autorizzato Frymaster locale.

***Prima di rivolgersi a un addetto di manutenzione o alla HOTLINE Frymaster (+1 800 551 8633):***

- Verificare che i cavi elettrici siano collegati e che l'interruttore di circuito sia acceso.
- Verificare che gli innesti rapidi della linea del gas sia collegati correttamente.
- Verificare che le valvole di chiusura della linea del gas siano aperte.
- 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 di cottura bollente né di trasferire olio di cottura 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.**

## 2.2 Risoluzione dei problemi friggitrici

### 2.2.1 Messaggi di errore e problemi del display

| PROBLEMA   | POSSIBILI CAUSE   | AZIONE CORRETTIVA   |
|--|---|---|
| Nessuna visualizzazione sul controller.  | A. Il controller non è acceso.<br>B. Nessuna alimentazione alla friggitrice.<br>C. Controller o altro componente guasto.            | A. Premere il tasto ON/OFF per accendere il controller.<br>B. Verificare che la friggitrice sia collegata e che l'interruttore di circuito non sia saltato.<br>C. Rivolgersi al FAS per assistenza. |
| Al primo avvio l'unità si accende e si spegne in continuazione con <b>MLT CYCL</b> visualizzato.   | L'unità si trova in modalità di ciclo di scioglimento.  | Ciò è normale quando la friggitrice è accesa con temperatura dell'olio inferiore a 38°C.  |
| La spia di riscaldamento è accesa e il soffiatore è in funzione, ma il bruciatore non accende.     | Fusibile bruciato su scheda di interfaccia o modulo di accensione.  | Contattare FAS per assistenza.  |
| L'unità non si riscalda dopo la filtrazione.   | La valvola di scarico è aperta.   | Verificare che la valvola di scarico sia completamente chiusa.  |
| Il controller visualizza <b>LIMITE ALTO - CALDO 1</b> .  | 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 <b>TEMPERATURA ALTA</b> .   | La temperatura della vasca è oltre 4°C oltre il punto prestabilito.   | Premere il pulsante Power per spegnere la friggitrice e lasciare raffreddare prima di riaccenderla. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.                                      |
| Il controller visualizza <b>ERRORE RECUPERO/ SI</b> 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). Se l'errore persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.   |
| Il display del controller è impostato sulla scala di temperatura errata (Fahrenheit o centigradi). | Opzione display programmata erroneamente.   | Si veda Impostazione vasca a pagina 1-3 per regolare la scala di temperatura.   |
| Il controller visualizza <b>GUASTO LIMITE ELEVATO SCOLLEGARE L'ALIMENTAZIONE</b> .                 | Limite elevato errato.  | Spegnere immediatamente la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.  |
| Il controller visualizza <b>GUASTO SONDA TEMPERATURA</b> .   | Problema con i circuiti di misurazione della temperatura, inclusa la sonda o cablaggio del controller o del connettore danneggiato. | Spegnere la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.   |

| <b>PROBLEMA</b>  | <b>POSSIBILI CAUSE</b>   | <b>AZIONE CORRETTIVA</b>   |
|--|--|--|
| <b>Il controller visualizza<br/>GUASTO<br/>SISTEMA.<br/>DI<br/>RISCALDAMENTO.</b>                          | Problema contattore, controller guasto, trasformatore guasto, termostato di limite superiore aperto. | È normale per questo messaggio apparire durante l'avvio se presente aria nelle linee del gas della friggitrice. Verificare che la valvola del gas sia attiva. Se persiste, spegnere la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza. |
| <b>Il controller visualizza<br/>MANUTENZIONE<br/>NECESSARIA<br/>seguito da un<br/>messaggio di errore.</b> | Si è verificato un errore che richiede l'intervento dell'assistenza tecnica.                         | Premere ▼ (NO) per continuare la cottura e rivolgersi al FAS per ricevere assistenza. In alcuni casi, la cottura potrebbe non essere consentita.   |

## 2.2. 2 Problemi di filtrazione

| <b>PROBLEMA</b>  | <b>POSSIBILI CAUSE</b>   | <b>AZIONE CORRETTIVA</b>  |
|--|--|---|
| <b>Il controller visualizza<br/>VASCA<br/>PIENA? SI<br/>NO dopo un<br/>filtraggio.</b>                 | A. Normale dopo filtraggio o riempimento.  | A. Premere ▲ (SI) se la vasca è piena, altrimenti premere ▼ (NO) e seguire le istruzioni.   |
| <b>PULIZIA.<br/>LUCIDATURA.<br/>FILTRAGGIO O<br/>SMALTIMENTO<br/>non si avvia.</b>                     | Temperatura troppo bassa o il controller visualizza OFF.                                   | Assicurarsi che la friggitrice sia a 121°C o al punto prestabilito prima di avviare; assicurarsi che il controller sia acceso.          |
| <b>Il controller visualizza<br/>ATTESA<br/>FILTRAGGIO.</b>   | A. Un'altra funzione è ancora in corso.<br>B. MIB non ha il sistema di verifica riavviato. | A. Attendere la fine della funzione precedente prima di avviare un altro ciclo di filtrazione.<br>B. Attendere un minuto e riprovare.   |
| <b>Il controller visualizza<br/>CHANGE<br/>FILTER PAPER?<br/>(SOSTITUIRE IL<br/>CARTA<br/>FILTRO?)</b> | È apparso l'avviso di sostituzione carta filtro quotidiana.                                | Premere ▲ (SI), seguire le istruzioni e sostituire la carta filtro. <b>NON</b> ignorare il messaggio <b>SOSTITUIRE LA CARTA FILTRO.</b> |
| <b>Il controller visualizza<br/>INSERIRE LA<br/>BACINELLA.</b>   | A. Normale durante la sostituzione di routine della carta del filtro.                      | A. Inserire la bacinella e premere il pulsante ▲ (CONFERMA).  |
| <b>Il controller visualizza<br/>OLIO<br/>NELLA<br/>BACINELLA DI<br/>SCARICO /<br/>CONFERMA</b>         | Aprire la valvola di scarico o possibilità che l'olio sia nella bacinella di scarico.      | Premere ▲ (CONFERMA) e seguire le istruzioni per <b>RIEMPIRE VASCA DALLA BACINELLA DI SCARICO.</b>                                      |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>Il controller visualizza<br/>FILTRAGGIO<br/>RITARDATO</b></p> | <p>Un ciclo di filtraggio è stato ritardato.</p> | <p>È una schermata normale quando un filtraggio è stato ritardato. Dopo il successivo prompt di filtraggio premere SÌ per filtrare.</p> |
| <p><b>Il controller visualizza<br/>LUCIDATURA<br/>RITARDATA</b></p> | <p>Un ciclo di lucidatura è stato ritardato.</p> | <p>È una schermata normale quando una lucidatura è stata ritardata. Dopo il successivo prompt di lucidatura premere SÌ.</p>             |

### 2.2.3 Registro Codici di Errore

| 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                             | La temperatura dell'olio è superiore a 210°C, o nei paesi UE a 202°C  |
| E06    | ERRORE RISCALDAMENTO                                    | Componente guasto, come controller, scheda di interfaccia, contattore, valvola gas, modulo accensione o limite elevato aperto.  |
| E21    | ERRORE PROCEDURA CARTA FILTRO (sostituire carta filtro) | Il timer di 25 ore è scaduto.   |
| 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.  |
| E28    | ALLARME TEMPERATURA ALTA                                | La temperatura dell'olio è 4.4°C più alta del punto prestabilito. Se la temperatura continua a salire, l'interruttore di limite superiore spegne il bruciatore quando la temperatura raggiunge 218°C non UE o 202°C UE. |



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

819-6953  
SET 2011