3000 CONTROLLER

Versione 3, 4, 5

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

07/2022

8 1 9 7 1 7 5

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 FRYMASTER DEAN 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

Versioni software 3, 4

Manuale di installazione

SOMMARIO

CAPITOLO 1: Controller 3000 Versione 3 Istruzioni

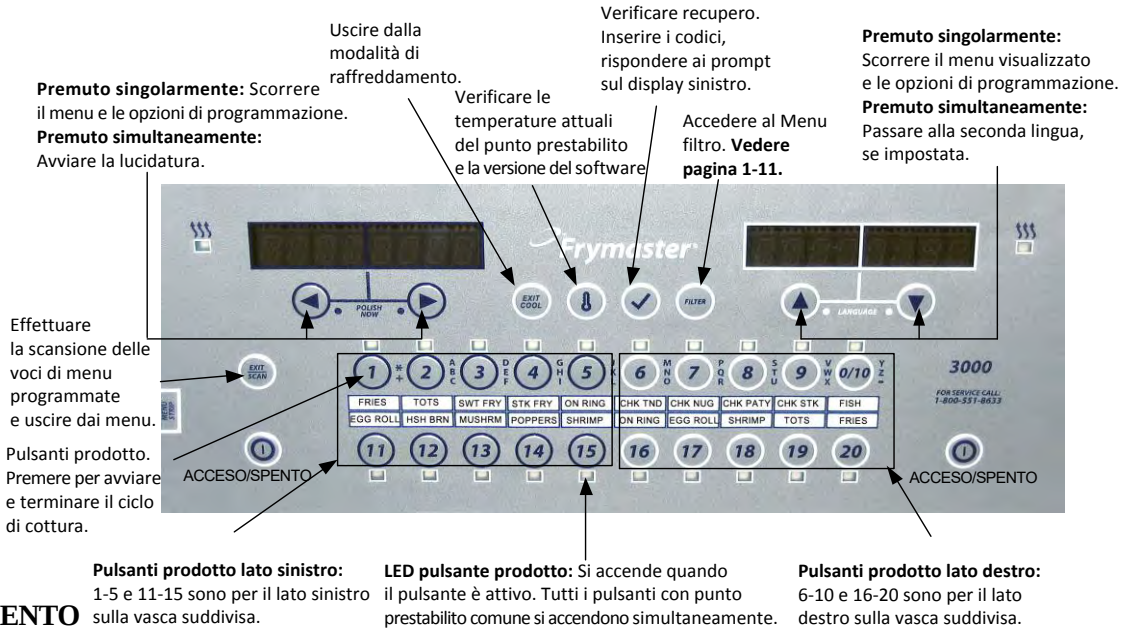
1.1 Utilizzo del controller 3000 Versione 3 1-1
1.2 Controller 3000 Versione 3 Modalità 1-2
1.3 Controller 3000 Versione 3 Struttura dei menu 1-3
1.4 Menu principale configurazione 1-4
1.5 Impostazione vasca 1-4
1.6 Modalità Info 1-7
1.7 Impostazione prodotto (punto prestabilito singolo) 1-9
1.8 Panoramica sulla cottura con punto prestabilito multiplo 1-11
1.9 Impostazione prodotto (punto prestabilito multiplo) 1-12
1.10 Menu filtro 1-13
1.10.1 Filtro 1-14
1.10.2 Pulizia e filtro 1-15
1.10.3 Smaltimento 1-15
1.10.4 Smaltimento (olio sfuso) 1-16
1.10.5 Riempimento della vasca dal sistema a olio sfuso (solo opzione Olio sfuso) 1-16
1.10.6 Pulizia 1-17
1.11 Lucidatura 1-17
1.12 Modalità SCANSIONE 1-18
1.13 Tabella impostazioni sensibilità 1-19

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 filtraggio 2-3
2.2.3 Utilizzo delle modalità supporto tecnico 2-4
2.2.4 Registro codici di errore 2-5

CAPITOLO 1: ISTRUZIONI CONTROLLER 3000

1.1 Utilizzo del controller 3000



ACCESO/SPENTO

Premere il pulsante **ACCESO/SPENTO**. La friggitrice avvia il ciclo di scioglimento per riscaldare lentamente il grasso solido fino alla temperatura programmata prima di passare alla piena temperatura e riscaldare fino al punto prestabilito o alla temperatura di inattività e visualizza: PRONTA.

- Quando si utilizza olio liquido, uscire dal ciclo di scioglimento premendo e rilasciando il pulsante Uscita raffreddamento o qualsiasi pulsante prodotto programmato. I display visualizzano Uscire dal ciclo di scioglimento? sulla sinistra e SÌ NO sulla destra. Premere ▲ per uscire.

Cottura

- **Viene visualizzato RAFFREDDAMENTO:** Premere il pulsante prodotto o Uscita raffreddamento; la friggitrice raggiunge la temperatura del punto prestabilito e visualizza PRONTA.
- **Viene visualizzato PRONTA:** Premere il pulsante prodotto: il prodotto viene rilasciato.
- **Viene visualizzato -----:** La temperatura della vasca è fuori dalla zona Pronta.
- **Viene visualizzato FATTO:** Premere il pulsante prodotto lampeggiante per annullare l'allarme e terminare la cottura.
- **Viene visualizzato ATTESA:** Premere il pulsante prodotto lampeggiante per annullare l'allarme di attesa.
- **Annullare una cottura:** Premere e tenere premuto il pulsante prodotto lampeggiante per annullare il ciclo di cottura.

Variazione del punto prestabilito: Premere un pulsante prodotto con la temperatura desiderata. Premere nuovamente il pulsante prodotto per avviare la cottura. **NOTA:** Quando viene premuto un pulsante prodotto con un punto prestabilito diverso da quello del prodotto attualmente in cottura, si sente un tono basso e la nuova cottura non verrà avviata finché non sarà terminata la cottura corrente.

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 prodotto con un punto prestabilito diverso per cambiare la temperatura del punto prestabilito.
- **Uscita/Scansione:** Premere una volta; tutti i pulsanti prodotto sono illuminati. Selezionare il prodotto visualizzato. Premere il pulsante prodotto per visualizzare il nome del prodotto. Premere ▶ per scorrere tutti i parametri di prodotto. Premere nuovamente Uscita/Scansione per ripetere. Premere due volte Uscita/Scansione per uscire.
- **Frecce Sinistra/Destra:** Navigare tra le opzioni nel display sinistro. Premere simultaneamente per avviare il ciclo di lucidatura.
- **Frecce Su/Giù:** Navigare tra le opzioni nel display destro. Premere simultaneamente per passare alla seconda lingua se è selezionata nell'impostazione.
- **Uscita raffreddamento:** Esce dalla modalità di raffreddamento, riporta la friggitrice alla temperatura del punto prestabilito.
- **Termometro: Friggitrice ACCESA:** Premere e rilasciare per il punto prestabilito nel display sinistro e la temperatura della vasca nel display destro.
- **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 alle richieste visualizzate 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 Modalità del controller 3000

Il 3000 dispone di modalità facoltative. Una modalità, Cotture, permette di cuocere i prodotti con più punti predefiniti, una funzione utilizzata prevalentemente per il pollo con ossa. Un'altra modalità, Filtri, permette richieste di filtraggio programmabili (assegnando un numero di cicli di cottura prima che si verifichi una richiesta filtro). Le richieste per guidare le fasi di filtraggio appaiono anche sul controller. Le due modalità possono essere utilizzate insieme o separatamente. Quando una di queste modalità viene spenta (Cotture è spenta nella configurazione standard), le fasi di programmazione a esse associate non appaiono sul controller.

NOTA: Cotture e Filtri sono funzioni programmabili facoltative. Nella configurazione standard del controller, la funzione Filtri è accesa e la funzione Cotture è spenta.
Le fasi associate alla programmazione di queste funzioni, che non appaiono nella sequenza di programmazione se sono spente, sono mostrate in grigio nel presente manuale.

Quando queste modalità sono accese, o attivate, nella Modalità supporto tecnico del computer, le fasi di programmazione appaiono sul controller.

Le fasi associate alla programmazione di queste funzioni facoltative sono riportate in grigio nel presente manuale. Se si utilizza il 3000 con le funzioni Cotture e Filtri disattivate, non verranno visualizzate le voci riportate in grigio nelle fasi di programmazione. Se le funzioni Cotture e Filtri sono attivate, le voci riportate in grigio nel presente manuale appariranno nelle fasi di programmazione incontrate sul controller.

Seguire queste procedure per attivare o disattivare le opzioni Filtri e Cotture. Per impostazione predefinita, sono disattivate sul controller.

Display sinistro	Display destro	Azione
SPENTO	SPENTO	Avvio con il controller più a SINISTRA. Premere ✓ finché il controller non scorre alla Modalità Info, passare al Menu principale e quindi a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.
Impostazione prodotto	Vuoto	Premere ▶ per scorrere alla Modalità supporto tecnico. Premere ✓.
Modalità Supporto tecnico	Inserire codice	Inserire 3000
Cancellare registro errori	Vuoto	Premere ▶ per scorrere ad Attiva filtri. Premere ✓.
Attiva filtri	Si No	Premere ▲ per attivare; premere ▼ per disattivare.
Attiva filtri	Vuoto	Premere ▶ per scorrere ad Attiva cotture. Premere ✓.
Attiva cotture	Si No	Premere ▲ per attivare; premere ▼ per disattivare.
Attiva cotture	Vuoto	Premere due volte Uscita/Scansione, riportando il display del controller su SPENTO.

1.3 3000 Struttura di impostazione dei menu

- Menu filtro 1.9
  - [Con il computer ACCESO, premere e tenere premuto il pulsante FILTRO]
  - Filtro
  - Pulizia e filtro
  - Smaltimento
  - Riempimento della vasca dal sistema a olio sfuso (solo opzione Olio sfuso)
  - Pulizia [con il computer SPENTO, premere e tenere premuto il pulsante 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 il computer spento, premere e tenere premuto il pulsante ✓ (spunta) per 10 secondi, viene visualizzato 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 Tempr
      - 1 Sensibilità
      - 1 Tempo allarme (scuotitura)
      - 1 Nome allarme (scuotitura)
      - 1 Modalità allarme (scuotitura)
      - 1 Tono allarme (scuotitura)
      - 2 Tempo allarme (scuotitura) Il tempo inserito qui produce un terzo tempo di allarme.
      - Richiesta filtro
      - Instant On
      - 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)
      - Uscita temperatura scioglimento
      - Temp. modalità raffreddamento
      - Imp. predefinita modalità raffreddamento
      - Olio nuovo
      - Rifiuti
      - Interruttore di scarico
      - Allarme recupero
      - Sollevamento del cestello
      - Tempo di attesa
    - Tempo/Data 1.4
    - Carico standard (Menu prodotto predefinito carico) 1.4
    - Filtro 1.4
      - Filtro cottura
      - Timer filtro EOD
      - Ora filtro EOD
      - Timer risciacquo
      - Timer pulizia
      - 1 Timer lucidatura
      - 1 Ora richiesta lucidatura
      - 1 Durata lucidatura
      - 1 Temperatura avvio lucidatura
    - Elenco degli ultimi 10 codici di errore 1.4
    - Modifica password 1.4
  - Modalità supporto tecnico
    - [Inserire 3000]
    - Cancellare registro errori
    - Cancellare password
    - Corsia di cottura
    - Modalità di attesa
    - Temperatura di cottura massima
    - Verifica limite superiore
    - Attiva filtri
    - Attiva cotture

NOTA: Le voci in grigio sono associate alle modalità facoltative COTTURE e FILTRI del computer. Se queste modalità sono disattivate, i passaggi mostrati in grigio non appariranno nelle fasi di programmazione.

NOTA: È possibile programmare tre tempi allarme. Le fasi di programmazione del secondo allarme sono uguali a quelle del primo allarme. Al completamento del secondo allarme segue una richiesta terzo allarme.

1.4 Impostazione: Menu principale

Premendo e tenendo premuto il tasto del segno di spunta per 10 secondi si raggiunge la modalità di impostazione, che visualizza prima Impostazione prodotto. Spegnere il controller e seguire i passaggi riportati di seguito per navigare tra le opzioni.

Display sinistro	Display destro	Azione
SPENTO	SPENTO	Iniziare con il controller più a SINISTRA di una friggitrice OCF, qualsiasi controller su un modello legacy. Premere ✓ finché il controller non scorre alla Modalità Info, passare al Menu principale e quindi a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	Vuoto	Premere ▶ per scorrere a Impostazione prodotto, Impostazione vasca, Modalità supporto tecnico e Uscita. Quando viene visualizzata la selezione scelta, premere ✓.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	Vuoto	Utilizzato per programmare le voci di menu e i parametri di cottura.
IMPOSTAZIONE VASCA	Vuoto	L'impostazione della vasca è descritta di seguito nella sezione 1.5.
MODALITÀ SUPPORTO TECNICO	Vuoto	La Modalità supporto tecnico viene utilizzata per attivare e disattivare le opzioni Cotture e Filtri.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante Uscita/Scansione per spegnere il controller.

1.5 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 è disponibile solo sul controller più a sinistra.**

Display sinistro	Display destro	Azione
SPENTO	SPENTO	Iniziare con il controller più a SINISTRA di una friggitrice OCF, qualsiasi controller su un modello legacy. Premere ✓ finché il controller non scorre alla Modalità Info, passare al Menu principale e quindi a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	Vuoto	Premere ▶ per scorrere a Impostazione vasca e premere ✓.
IMPOSTAZIONE VASCA	INSERIRE CODICE	Inserire 1656.
SISTEMA	Vuoto	Premere ✓.
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.
IMPOSTAZIONE INTERNAZIONALE	NON UE	Premere ▼▲ per scorrere le scelte: UE (direttive Unione Europea), CE Belgio o Non UE (direttive non europee) e premere ▶. Questa opzione è disponibile solo sul computer più a sinistra sull'OCF a batterie multiple e su qualsiasi 3000 legacy.
ENERGIA	GAS	Premere ▼▲ per scorrere le scelte: Gas o Elettrico e premere ▶. Questa opzione è disponibile solo sul computer più a sinistra sull'OCF a batterie multiple e su qualsiasi 3000 legacy.
TIPO*	GL30 INTERA	Premere ▼▲ per scorrere le scelte: **Gas** GL30 Intera, GL30 Divisa, **Elettrica** 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 le scelte: F per Fahrenheit; C per Celsius. Premere ▶.
USCITA TEMPERATURA SCIOGLIMENTO	82 °C	Utilizzare i tasti numerati per modificare le impostazioni predefinite. Premere ▶. (È la temperatura che permette alla friggitrice di uscire dal ciclo di scioglimento.) L'intervallo è 38 °C - 93 °C. L'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.) L'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 entrare in modalità di raffreddamento. L'impostazione predefinita, 0, disattiva questa funzione.) Premere ▶.
OLIO NUOVO	JIB	Premere ▼▲ per scorrere le scelte Nessuno, Fusto o Sfuso. L'impostazione predefinita è nessuno. Premere ▶. Questa opzione è disponibile solo sul computer più a sinistra sull'OCF a batterie multiple e su qualsiasi 3000 legacy.
RIFIUTI	NESSUNO	Premere ▼▲ per scorrere le scelte Nessuno o Sfuso. L'impostazione predefinita è nessuno. Premere ▶. Questa opzione è disponibile solo sul computer più a sinistra sull'OCF a batterie multiple e su qualsiasi 3000 legacy.

*Se necessario, in Modalità supporto tecnico è disponibile un elenco esteso di impostazioni.

1.5 Impostazione vasca cont.

Display sinistro	Display destro	Azione
INTERRUTTORE DI SCARICO	NO	Premere ▼▲ per scorrere le scelte SI e NO. Premere ▶. (Impostare su SI se la friggitrice ha un interruttore di scarico installato.)
ALLARME RECUPERO	DISATTIVATO	Premere ▼▲ per scorrere le scelte DISATTIVATO e ATTIVATO. Premere ▶. (È un allarme di recupero che blocca la friggitrice se non si riscalda correttamente.) L'impostazione predefinita è Disattivato.
SOLLEVAMENTO DEL CESTELLO	DISATTIVATO	Premere ▼▲ per scorrere le scelte DISATTIVATO e ATTIVATO. Se la friggitrice ha la funzione di sollevamento del cestello, impostare su Attivato. Premere ▶. L'impostazione predefinita è Disattivato.
TEMPO DI ATTESA	AUTO	Premere ▼▲ per scorrere le scelte AUTO e MANUALE. Premere ▶. (È la cancellazione dell'allarme del timer di attesa.) Se impostato su Auto, l'allarme si cancella automaticamente. L'impostazione predefinita è Auto.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante ✓ una volta per spegnere il controller.
PROGRAMMAZIONE ORA/DATA		
SPENTO	SPENTO	Premere ✓ finché il controller non scorre su MODALITÀ INFO, passare al MENU PRINCIPALE e quindi 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 le scelte. Con il formato statistiche desiderato visualizzato, premere ▶.
IMMETTERE LA DATA	DATA	Utilizzare i tasti numerati per modificare la data. Premere ▶.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante Uscita/Scansione tre volte per spegnere il controller.
IMPOSTAZIONE ORA LEGALE	Si tratta dell'impostazione dell'ora legale. L'ora legale inizia alle 02.00 A.M. dell'ultima domenica di marzo. L'orologio va spostato avanti di un'ora. L'ora legale finisce alle 02.00 dell'ultima domenica di ottobre. L'orologio va spostato indietro di un'ora. Per i paesi che non adottano l'ora legale, impostare su Disattivato.	
SPENTO	SPENTO	Premere ✓ finché il controller non visualizza MODALITÀ INFO, passare al MENU PRINCIPALE e quindi 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 Impostazione ora legale.
IMPOSTAZIONE ORA LEGALE	Vuoto	Premere ✓
ORA LEGALE	Attivato	Premere ▼▲ per scorrere le scelte DISATTIVATO e ATTIVATO. Premere ▶. (L'impostazione predefinita è ATTIVATO.) Se si sceglie Disattivato, premendo il pulsante ▶, viene visualizzato Uscita. Premere il pulsante Uscita/Scansione tre volte per uscire.
MESE INIZIO ORA LEGALE	3	Inserire il mese di inizio dell'ora legale usando i tasti 1-10. (L'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. (L'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. (L'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. (L'impostazione predefinita è la domenica di fine negli Stati Uniti, 1.) Premere ▶.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante Uscita/Scansione tre volte per spegnere il controller.
FILTRO		Questa funzione è disponibile solo se l'opzione Filtri è attivata nella Modalità supporto tecnico.
SPENTO	SPENTO	Premere ✓ finché il controller non scorre su MODALITÀ INFO, passare al MENU PRINCIPALE e quindi a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.

1.5 Impostazione vasca cont.

Display sinistro	Display destro	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	(È il numero totale di cotture che avvengono prima di una richiesta filtro. L'impostazione predefinita è 0). Inserire il numero di cotture prima della richiesta filtro desiderata. Premere ▶.
TIMER FILTRO EOD	DISATTIVATO	Premere ▼▲ per scorrere alla scelta Attivato o Disattivato e premere ▶. (L'impostazione predefinita è DISATTIVATO.)
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. Dopo l'ora impostata, il controller chiede il filtro quando l'utente preme il pulsante di accensione per spegnere. Inserire 23:59 se non si desidera alcuna richiesta filtro EOD. Premere ▶.
TIMER RISCIACQUO	5	Utilizzare i tasti numerati per modificare l'impostazione predefinita per il timer risciacquo. Inserire il tempo in minuti. L'impostazione predefinita è cinque minuti. Premere ▶.
TIMER PULIZIA	30	Utilizzare i tasti numerati per modificare l'impostazione predefinita per il timer pulizia. Inserire il tempo in minuti. L'impostazione predefinita è 30 minuti. Premere ▶.
1 TIMER LUCIDATURA	DISATTIVATO	Premere ▼▲ per scorrere alla scelta Attivato o Disattivato e premere ▶. (L'impostazione predefinita è DISATTIVATO.) Premere ▶.
1 ORA RICHIESTA LUCIDATURA	23:59	Utilizzare i tasti numerati per inserire l'ora della richiesta di lucidatura. (È l'orario in cui ogni giorno si registra la richiesta di lucidatura.) L'impostazione predefinita è Disattivato. Immettere l'ora in formato 24 ore. Premere ▶.
1 DURATA LUCIDATURA	15	Utilizzare i tasti numerati per modificare. (È la durata in minuti per la lucidatura.) L'impostazione predefinita è 15 minuti. Premere ▶.
1 TEMPERTURA AVVIO LUCIDATURA	(149 °C)	Utilizzare i tasti numerati per modificare la temperatura. (È la temperatura minima necessaria per iniziare la lucidatura.) L'impostazione predefinita è 149 °C. Premere ▶.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante Uscita/Scansione una volta per spegnere il controller.
REGISTRO ERRORI		
SPENTO	SPENTO	Premere ✓ finché il controller non scorre su MODALITÀ INFO, passare al MENU PRINCIPALE e quindi a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	Vuoto	Premere ▶ per scorrere a Impostazione vasca. Premere ✓.
IMPOSTAZIONE VASCA	INSERIRE CODICE	Inserire 1656.
SISTEMA	Vuoto	Premere ▶ per scorrere a REGISTRO ERRORI.
REGISTRO ERRORI	Vuoto	Premere ✓. (È il registro dei dieci codici di errore più recenti.)
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 alle pagine 2-4. Se non esistono errori, premendo ▶ verrà visualizzato Nessun errore. Premere ▶.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante Uscita/Scansione tre volte per spegnere il controller.
MODIFICA PASSWORD		
SPENTO	SPENTO	Premere ✓ finché il controller non scorre su MODALITÀ INFO, passare al MENU PRINCIPALE e quindi a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	Vuoto	Premere ▶ per scorrere a Impostazione vasca. Premere ✓.
IMPOSTAZIONE VASCA	INSERIRE CODICE	Inserire 1656.
SISTEMA	Vuoto	Premere ▶ per scorrere a Impostazione vasca e 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 ▶.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante Uscita/Scansione tre volte per spegnere il controller.

1.6 Modalità INFO: Visualizzazione Statistiche operative

Il 3000 raccoglie e conserva informazioni sui cicli di cottura e di filtraggio. A questi dati si accede in Modalità Info, a cui si giunge premendo il tasto di spunta con il controller spento o acceso. I passaggi per visualizzare i dati sono descritti di seguito. **NOTA: Con l'opzione Filtri disattivata, non verranno acquisiti tutti i dati sotto mostrati.**

Display sinistro	Display destro	Azione
SPENTO/ACCESO	SPENTO/ACCESO	Premere ✓ finché non viene visualizzato MODALITÀ INFO e rilasciare.
STATISTICHE ULTIMO SMALTIMENTO	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 SMALTIMENTO	DATA	Premere ▶. (Questa è la data dell'ultimo smaltimento.)
FILTRAGGI–DALLO SMALTIMENTO	Numero	Premere ▶. (È il numero di filtraggi dallo smaltimento dell'olio.)
FILTRAGGI BYPASSATI – DALLO SMALTIMENTO	Numero	Premere ▶. (È il numero di filtri bypassati dallo smaltimento dell'olio.)
LUCIDATURE–DALLO SMALTIMENTO	Numero	Premere ▶. (È il numero di lucidature dallo smaltimento dell'olio.)
LUCIDATURE BYPASSATE – DALLO SMALTIMENTO	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 SMALTIMENTO PRECEDENTE	Numero di giorni	Premere ▶. (È la durata dell'olio in 1 giorno dallo smaltimento precedente)
DURATA DELL'OLIO – 2 SMALTIMENTI PRECEDENTI	Numero di giorni	Premere ▶. (È la durata dell'olio in 2 giorni dagli smaltimenti precedenti)
DURATA MEDIA DELL'OLIO	Numero di giorni	Premere ▶. (È la durata media dell'olio dagli ultimi 3 smaltimenti.)
COTTURE MEDIE	Numero	Premere ▶. (È la durata media dell'olio oltre gli ultimi 3 smaltimenti.)
RIPRISTINO STATISTICHE ULTIMO SMALTIMENTO	SI NO	Premere ▶ per scorrere o ▲ per ripristinare Statistiche ultimo smaltimento.
RIPRISTINO STATISTICHE ULTIMO SMALTIMENTO	INSERIRE CODICE	Inserire 1656
COMPLETO	Vuoto	
USCITA	Uscita	Premere il pulsante ✓ una volta e premere ▶ per scorrere alla scelta desiderata. Quando la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓o il pulsante Scansione una volta per spegnere il controller.
STATISTICHE QUOTIDIANE	Vuoto	Con le statistiche desiderate visualizzate, premere ✓.
LUN	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, oppure il pulsante Uscita/Scansione una volta per spegnere il controller.
FILTRAGGI BYPASSATI	NUMERO E GIORNO	Premere ▼▲ per scorrere al numero di volte che la richiesta di filtraggio è stata bypassata in tale giorno della settimana precedente. Premere ▶.
COTTURE	NUMERO E GIORNO	Premere ▼▲ per scorrere al numero di cicli di cottura in tale giorno della settimana precedente. Premere ▶.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante ✓ una volta e premere ▶ per scorrere alla scelta desiderata. Quando la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓o il pulsante Scansione una volta per spegnere il controller.
STATISTICHE PERIODO SELEZIONATO	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 ✓.

1.6 Modalità INFO: Visualizzazione Statistiche operative cont.

Display sinistro	Display destro	Azione
DATA	ORA	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.)
USCITA 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	
USCITA	USCITA	Premere il pulsante ✓ una volta e premere ▶ per scorrere alla scelta desiderata. Quando 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 ✓.
PRODOTTO	Nome prodotto	Premere ▶.
INIZIATO	Numero minuti	Premere ▶. (È l'ora in cui è iniziata l'ultima cottura.)
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	SÌ O NO	Premere ▶. (È visualizzato Sì se la friggitrice è tornata alla temperatura impostata prima dell'avvio del ciclo di cottura).
USCITA	USCITA	Premere il pulsante ✓ una volta e premere ▶ per scorrere alla scelta desiderata. Quando la scelta desiderata è visualizzata, premere ✓o il pulsante Scansione una volta per spegnere il controller.

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

La programmazione degli alimenti è mostrata di seguito. Assicurarsi che il controller sia SPENTO e seguire i passaggi. La colonna di destra riporta l'azione necessaria per continuare. Uscire in qualsiasi momento da una fase di programmazione premendo il tasto Uscita/Scansione finché il display non si spegne. Le voci mostrate in grigio non appariranno se l'opzione che le abilita non è attivata. Le voci mostrate in una colonna grigia riguardano esclusivamente la programmazione di un controller impostato su Legacy.

Display sinistro	Display destro	Azione
SPENTO	SPENTO	Premere ✓ finché il controller non scorre su MODALITÀ INFO, passare al MENU PRINCIPALE e quindi a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	Vuoto	Premere ✓.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	INSERIRE CODICE	Inserire 1650. Se si carica un menu predefinito su una friggitrice legacy, seguire le fasi riportate nei campi grigi sottostanti. In caso contrario, saltare i campi grigi.
SELEZIONARE IL PRODOTTO Programmazione precedente: Visualizzata solo quando il controller è impostato su Legacy.	Vuoto	Premere ▶. (**NON** usare questa opzione su una friggitrice OCF. Se si incontra durante la programmazione di una friggitrice OCF, consultare le istruzioni di impostazione e ripristinare il controller su OCF.)
CARICA STANDARD	SI NO	Scegliere SÌ se si desidera caricare un menu predefinito. Scegliere NO per continuare a inserire i prodotti nel modo sotto mostrato.
SPENTO	SPENTO	NOTA: Questa opzione è disponibile solo se il controller è configurato per le friggitrici legacy. **NON** usare questa opzione su una friggitrice OCF.
SELEZIONARE IL PRODOTTO	Vuoto	Premere il pulsante 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 di quattro caratteri che si alterna con il timer durante una cottura. Premere ▶.
MODALITÀ DI COTTURA	PUNTO PRESTABILITO SINGOLO	Premere ▶. Se si desidera la cottura a più punti prestabiliti o segmentata, premere PUNTO PRESTABILITO MULTIPLO, andare a 1.8 e seguire le istruzioni. (L'impostazione predefinita è PUNTO PRESTABILITO SINGOLO.) Non appare se l'opzione Cotture è disattivata.
1 TEMPO	0:00 O TEMPO INSERITO 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 1-17.
1 TEMPO ALLARME (tempo scuotitura)	0:00 O TEMPO INSERITO PRECEDENTEMENTE	Inserire il tempo del ciclo di cottura per l'allarme acustico di scuotitura. Premere ▶. Se impostato a 0:00, passare a RICHIESTA 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 ▶. L'impostazione predefinita è Auto. Premere ▼▲ per scorrere alla modalità di allarme scuotitura Manuale. Premere ▶. Quando la Modalità allarme (scuotitura) è 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 ▶. L'impostazione predefinita è BREVE.
2 TEMPO ALLARME	0:00	Premere ▶. Lasciare su 0:00 se non è necessario un secondo allarme. Se necessario, inserire il tempo e seguire i passaggi sopra elencati per inserire altri parametri. Ripetere per il terzo tempo allarme. (Se viene inserito 0:00 per il secondo allarme, i passaggi per il terzo allarme non appaiono.)
RICHIESTA FILTRO	0 O NUMERO INSERITO PRECEDENTEMENTE.	Inserire il numero di cicli di cottura prima della richiesta filtro e premere ▶. Non appare se l'opzione Filtri è disattivata nella Modalità supporto tecnico.
INSTANT ON	5 O NUMERO IMPOSTATO 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 ▶. (L'impostazione predefinita è 5. 0=SPENTO). **NOTA: Può essere necessario regolare il tempo Instant on per carichi di cottura leggeri. Non appare se l'opzione Cotture è disattivata.**

1.7 Menu filtro: Impostazione prodotto (Cottura con punto prestabilito singolo) cont.

Display sinistro	Display destro	Azione
TEMPO DI ATTESA	0 o tempo inserito precedentemente.	Inserire il tempo di mantenimento del prodotto, in minuti, prima dello smaltimento. Premere ▶.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante ✓ per salvare le modifiche.
SELEZIONARE IL PRODOTTO	Vuoto	Per ulteriore programmazione, consultare l'Impostazione prodotto sopra riportata. Per uscire premere il pulsante USCITA/SCANSIONE per due volte per spegnere.

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

1.8 Panoramica sulla cottura con punto prestabilito multiplo (segmentato)

NOTA: La cottura segmentata è un'opzione che deve essere attivata nella Modalità supporto tecnico del computer attivando l'opzione Cotture. Se non è

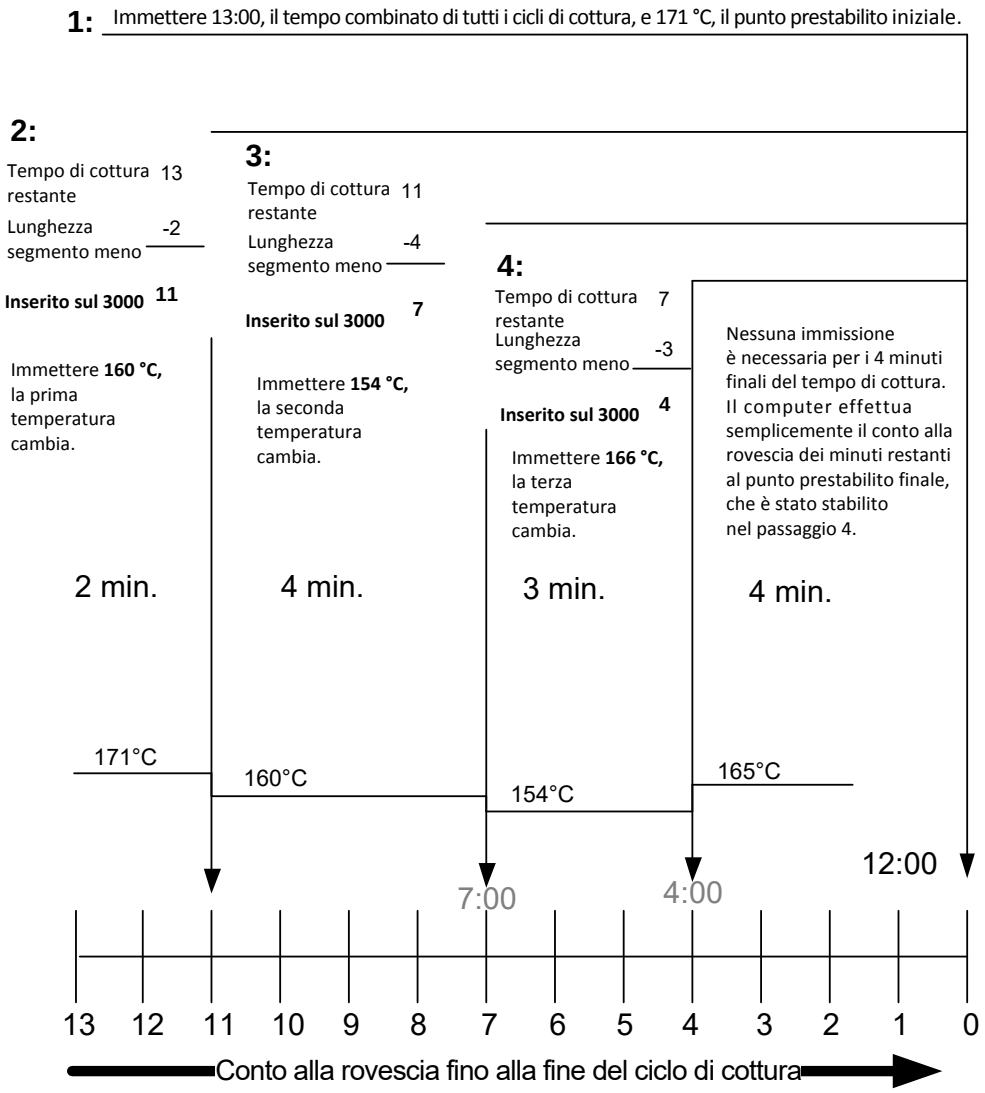
Quando la funzione Cotture è attivata nel 3000, è possibile scegliere la cottura segmentata. Questo significa che il prodotto può cuocere a diverse temperature di cottura e le modifiche di temperatura si verificheranno in corrispondenza dei punti programmabili dall'utente nel ciclo di cottura.

Durante la programmazione per la cottura segmentata è più facile pensare a un intero ciclo di cottura impostato su un timer conto alla rovescia. Il ciclo di cottura inizia con la ripartizione di tempo completa, ad esempio 13 minuti, e viene completato quando il timer conto alla rovescia raggiunge lo zero. Le modifiche di temperatura desiderate vengono inserite in base al momento in cui si devono verificare relativamente al tempo di cottura restante.

I tempi inseriti per le modifiche di temperatura riguardano il tempo restante nel ciclo di cottura, non quello trascorso. Il grafico sotto illustrato suddivide un ciclo di cottura di 13 minuti. È meglio creare una simile tabella di tempi/modifiche di temperatura prima di iniziare il processo di programmazione.

- 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 del tempo di cottura trascorrono alla temperatura finale. Nessuna immissione è richiesta per l'uso nei minuti finali.



1.9 Menu principale: Impostazione prodotto (cottura con punto prestabilito multiplo (segmentato*))

*Non disponibile con l'opzione Cotture disattivata.

Display sinistro	Display destro	Azione
SPENTO	SPENTO	Premere ✓ finché il controller non scorre su MODALITÀ INFO, passare al MENU PRINCIPALE e quindi a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	Vuoto	Premere ✓.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	INSERIRE CODICE	Inserire 1650.
SELEZIONARE IL PRODOTTO	Vuoto	Premere il pulsante 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 il nome del prodotto abbreviato a 4 caratteri con i tasti delle lettere, alternato al tempo di cottura. Premere ▶.
MODALITÀ DI 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 della sezione seguente. (L'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 le pagine 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 ▶. *Se sono necessari più segmenti, continuare la programmazione nel modo sotto illustrato. Il massimo è cinque.*
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 e confermare la 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 e confermare la modalità di allarme scuotitura Auto o Manuale. Premere ▶.

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

Display sinistro	Display destro	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 e confermare la modalità di allarme scuotitura Auto o Manuale. Premere ▶.
3 TONO ALLARME	BREVE	Premere ▼▲ per scorrere le scelte dei toni dell'allarme. Premere ▶.
RICHIESTA FILTRO	0 O NUMERO INSERITO PRECEDENTEMENTE.	Inserire il numero di cicli di cottura prima della richiesta 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 ▶. (L'impostazione predefinita è 5. 0=SPENTO).
TEMPO DI ATTESA	0 o tempo inserito precedentemente.	Inserire il tempo di mantenimento del prodotto prima dello smaltimento. Premere ▶.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante ✓ per salvare le modifiche.
SELEZIONARE IL PRODOTTO	Vuoto	Per ulteriore programmazione, consultare l'Impostazione prodotto sopra riportata. Per uscire premere il pulsante USCITA/SCANSIONE per due volte per spegnere.

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

1.10 Menu filtro*

*Non disponibile con l'opzione Filtri disattivata.

Le funzioni di filtro sotto descritte sono disponibili solo se l'opzione Filtri è attivata nel C3000. Se l'opzione Filtri è disattivata, il pulsante Filtro non svolge alcuna funzione. Premendolo con la friggitrice accesa o spenta non si produrrà alcun effetto. Per una spiegazione dell'attivazione delle opzioni del 3000, consultare le pagine 1-2.

⚠ 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 filtraggio di olio bollente, in particolare degli aspetti delle procedure di filtraggio dell'olio, dello scarico e della pulizia.

⚠ PERICOLO

Lo scarico e il filtraggio dell'olio devono essere eseguiti con attenzione onde evitare la possibilità di ustioni gravi dovute a una gestione incauta. L'olio soggetto a filtraggio 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 filtraggio.

⚠ 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 filtraggio 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 filtraggio 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 non visualizza il 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 Filtro e Pulizia.

NOTA: Le sequenze di programmazione riportate in grigio non appaiono se la modalità Filtro è disattivata. Vedere le pagine 1-2.

Accesso alla modalità Menu filtro*

*Non disponibile con l'opzione Filtri disattivata.

Display sinistro	Display destro	Azione
PRONTA	PRONTA	Premere il pulsante filtro finché non viene visualizzato MENU FILTRO per tre secondi passando a Filtro.
FILTRO	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 Uscita. Quando si visualizza la scelta desiderata, premere ✓. Seguire le istruzioni seguenti per navigare tra le modalità.

1.10.1 Filtro*

*Non disponibile con l'opzione Filtri disattivata.

Display sinistro	Display destro	Azione
FILTRO	Vuoto	Premere e tenere premuto ✓ finché non viene visualizzato FILTRO (o SINISTRA/DESTRA su vasche divise).
SINISTRA (solo vasche divise)	DESTRA (solo vasche divise)	Premere uno dei pulsanti sotto il lato da filtrare.
FILTRO	Vuoto	Premere il tasto ✓.
FILTRARE ADESSO?	SI NO	Premere ▲ (SÌ) per continuare. Una risposta No bypassa il filtraggio e continua la cottura.
BACINELLA FILTRAGGIO PRONTA?	CONFERMARE	Assicurarsi che la bacinella di filtraggio sia in posizione e pulita. Premere ▼ o ▲.
APRIRE LA VALVOLA DI SCARICO	Vuoto	Aprire la valvola di scarico.
SCARICO	Timer conto alla rovescia :40 sec.	Non richiesto. Se la valvola di scarico si intasa, 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.

ACCENDERE IL FILTRO	CONFERMARE	Accendere il filtro e premere ▼o ▲.
RISCIACQUO	Timer conto alla rovescia :30 sec.	Non richiesto.
CHIUDERE LA VALVOLA DI SCARICO	Vuoto	Chiudere la valvola di scarico.
RIEMPIMENTO	Timer conto alla rovescia :45 sec.	Non richiesto.
SPEGNERE IL FILTRO QUANDO PIENO	CONFERMARE	Spegnere il filtro e premere ▼o ▲.
SPENTO	SPENTO	

⚠ PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtraggio 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.

1.10.2 Pulizia e filtro*

*Non disponibile con l'opzione Filtri disattivata.

Display sinistro	Display destro	Azione
Seguire i passi per Accesso alla modalità Menu filtro alle pagine 1-13.		
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 ▼ o ▲.
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 ▼ o ▲.
RISCIACQUO	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	Spegnere il filtro e premere ▼o ▲.
SPENTO	SPENTO	

1.10.3 Smaltimento* (impostazioni JIB e Nessuno)

*Non disponibile con l'opzione Filtri disattivata.

⚠ 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 sinistro	Display destro	Azione
Seguire i passi per Accesso alla modalità Menu filtro alle pagine 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 ▼o ▲.
INSERIRE L'UNITÀ DI SMALTIMENTO	CONFERMARE	Inserire l'unità di smaltimento sotto lo scarico e premere ▼o ▲.
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 ▼o ▲quando la vasca è vuota.
VASCA PULITA?	CONFERMARE	Premere ▼ o ▲quando la vasca è 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 ▼o ▲.
INSERIRE BACINELLA DI FILTRAGGIO	CONFERMARE	Inserire la bacinella e premere ▼o ▲.
RIEMPIRE VASCA	CONFERMARE	Riempire la vasca con olio nuovo e premere ▼ o ▲ 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.

1.10.4 Smaltimento* (Impostazioni; Olio nuovo: NESSUNO; Rifiuti: OLIO SFUSO)

*Non disponibile con l'opzione Filtri disattivata.

Display sinistro	Display destro	Azione
Seguire i passi per Accesso alla modalità Menu filtro alle pagine 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
BACINELLA FILTRAGGIO PRONTA?	CONFERMARE	Verificare che la bacinella di filtraggio sia pronta e premere ▼o ▲.
APRIRE LA VALVOLA DI SCARICO	CONFERMARE	Aprire la valvola di scarico.
SCARICO	Timer conto alla rovescia	Non richiesto.
ACCENDERE IL FILTRO	CONFERMARE	Accendere il filtro e premere ▼o ▲.
LAVAGGIO	Timer conto alla rovescia :60	Non richiesto.
SPEGNERE IL FILTRO	CONFERMARE	Spegnere il filtro e premere ▼o ▲.
VASCA VUOTA?	CONFERMARE	Premere ▼o ▲quando la vasca è vuota.
PASSARE ALLA MODALITÀ SFUSO	CONFERMARE	Utilizzando il commutatore di modalità, passare a MODALITÀ OLIO SFUSO e premere ▼o ▲.
CHIUDERE LA VALVOLA DI SCARICO	CONFERMARE	Chiudere la valvola di scarico.
APRIRE LA VALVOLA DI SMALTIMENTO	CONFERMARE	Aprire la valvola di smaltimento e premere ▼o ▲.
SMALTIMENTO IN CORSO	Timer conto alla rovescia 4:00	Non richiesto.
CHIUDERE LA VALVOLA DI SMALTIMENTO	CONFERMARE	Chiudere la valvola di smaltimento e premere ▼o ▲.
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 DI FILTRAGGIO	CONFERMARE	Inserire la bacinella e premere ▼o ▲.
RIEMPIRE VASCA	CONFERMARE	Premere ▼o ▲.
PASSARE ALLA MODALITÀ FRIGGITRICE	CONFERMARE	Premere ▼o ▲.
SPENTO	SPENTO	

1.10.5 Riempimento della vasca dal sistema a olio sfuso* (solo opzione Olio sfuso)

*Non disponibile con l'opzione Filtri disattivata.

Display sinistro	Display destro	Azione
Seguire i passi per Accesso alla modalità Menu filtro alla pagina 1-1.		
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 ▼o ▲.
APRIRE LA VALVOLA DI RITORNO DELL'OLIO	CONFERMARE	Aprire la valvola di ritorno dell'olio e premere ▼o ▲.
PREMERE E TENERE PREMUTO IL PULSANTE	Vuoto	Premere e tenere premuto il pulsante di riempimento vasca per riempire la vasca.

DI RIEMPIMENTO 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 ▼o ▲.
PASSARE ALLA MODALITÀ FRIGGITRICE	CONFERMARE	Utilizzando il commutatore di modalità, passare a MODALITÀ FRIGGITRICE e premere ▼o ▲.
SPENTO	SPENTO	

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

*Non disponibile con l'opzione Filtri disattivata.

⚠ 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 filtraggio o in un'unità di filtraggio portatile. Queste unità non sono destinate a tale scopo e vengono danneggiate dalla soluzione.

Display sinistro	Display destro	Azione
Seguire i passi per Accesso alla modalità Menu filtro alle pagine 1-14. Il controller deve essere spento.		
PULIZIA	Vuoto	Premere ✓.
PULIRE ORA?	SI NO	Premere ▲ per continuare.
VASCA PREPARATA?	CONFERMARE	Verificare che la vasca sia vuota e che la valvola di scarico sia chiusa; premere ▼o ▲.
RIMUOVERE LA BACINELLA DI FILTRAGGIO	CONFERMARE	Rimuovere la bacinella di filtraggio e premere ▼o ▲.
C'È SOLUZIONE NELLA VASCA?	CONFERMARE	Verificare che la vasca contenga la soluzione e premere ▼o ▲.
AVVIO PULIZIA	CONFERMARE	Premere ▼o ▲.Accendere e riscaldare a 91 ºC. Il timer di pulizia sia avvia.
PULIZIA	30:00	Il timer del conto alla rovescia parte.
PULIZIA EFFETTUATA	CONFERMARE	Premere ▼o ▲ per confermare e annullare l'allarme.
LA SOLUZIONE È RIMOSSA?	CONFERMARE	Una volta rimossa la soluzione, premere ▼o ▲.
SPENTO	SPENTO	

⚠ PERICOLO

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

1.11 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 non viene ricevuto il segnale che la vasca è pronta per iniziare il ciclo di lucidatura.

Display sinistro	Display destro	Spiegazione/Azione
LUCIDARE ORA?	SI NO	Rispondere alla richiesta con la pressione del tasto. Premere ▲ sotto SI o ▼sotto NO. Sì avvia la lucidatura, descritta di seguito. Nessun ritardo del filtraggio per 30 minuti e continua la cottura. Rispondendo NO dopo due richieste si annulla la lucidatura.
BACINELLA FILTRAGGIO PRONTA?	CONFERMARE	Premere ▼o ▲ quando la bacinella viene sostituita dopo l'ispezione.
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 ▼o ▲.
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.
RIEMPIMENTO	Timer :45 sec.	Non richiesto.
SPEGNERE FILTRO QUANDO PIENO	CONFERMARE	Spegnere il filtro e premere ▼o ▲.
SPENTO	SPENTO	

1.12 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 sinistro	Display destro	Spiegazione/Azione
PRONTA	PRONTA	Premere il pulsante Uscita/Scansione.
SELEZIONARE IL PRODOTTO	Vuoto	Premere un pulsante prodotto per verificare le statistiche quotidiane.
NOME LUNGO	Nome prodotto di 8 caratteri	Premere ▶ per passare alla statistica prodotto successiva.
NOME BREVE	Nome prodotto abbreviato di 4 caratteri	Premere ▶ per passare alla statistica prodotto successiva.
COTTURE RESTANTI	Numero	Numero di cotture restanti fino alla richiesta filtro. Premere ▶.
COTTURE DI OGGI	Numero	Numero di cotture completate oggi. Premere ▶.
COTTURE DALL'ULTIMO SMALTIMENTO	Numero	Numero di cotture dall'ultimo smaltimento. Premere ▶.
1 TEMPO	Tempo	Tempo programmato per la cottura del prodotto. Premere ▶.
1 TEMPR	Temperatura	Temperatura programmata per la cottura del prodotto. Premere ▶.
1 SENSIBILITÀ	Numero	Il livello di sensibilità programmato per la cottura del prodotto. Premere ▶.
1 TEMPO ALLARME	Tempo scuotitura	Il tempo durante una cottura finché non si verifica un allarme per la scuotitura del prodotto. Premere ▶.
1 NOME ALLARME	SCUOTITURA, MESCOLAZIONE, ALLARME NUMERATO	È il nome dell'allarme. Premere ▶.
1 MODALITÀ ALLARME	AUTO O MANUALE	La modalità di allarme programmata per il prodotto. Premere ▶.
1 TONO ALLARME	CORTO, MEDIO, DOPPIO LUNGO O CORTO LUNGO, NESSUNO	Il tono dell'allarme scuotitura programmato per il prodotto. Premere ▶.
RICHIESTA FILTRO	Numero	Il numero di cicli di cottura prima della richiesta filtro. Premere ▶.
INSTANT ON	0	È il tempo, in secondi, di riscaldamento della friggitrice prima che il computer controlli la temperatura. **NOTA: Un'immissione errata può causare il surriscaldamento della friggitrice e la cottura eccessiva dei prodotti.** Premere ▶.
TEMPO DI ATTESA	0:00 o tempo inserito precedentemente.	Il tempo di attesa del prodotto prima dello smaltimento. Premere ▶.
USCITA	USCITA	Premere il pulsante Uscita/Scansione due volte per uscire.

1.13 Tabella impostazioni sensibilità

Impostazioni di sensibilità di vari prodotti

Prodotto	176 °C	Impostazione sensibilità
Pollo		
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
Patate		
patatine fritte per contorno	3:43	5
patatine fritte normali, 1,27 cm	3:16	5
patatine a fiammifero, 0,64 cm	1:50	5
patatine a fiammifero, 1 cm	2:40	5
crocchette di patate	2:05	5
patate pasticciate	2:05	5
patatine caserecce	1:14	5
Frutti di mare		
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
Verdure		
ocra	4:30	4
melanzana	4:00	4
zucchine	3:00	4
funghi	3:45	4
anelli di cipolla (surgelati)	3:00	4
cavolfiore	1:45	4
Altro		
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 del supporto tecnico 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 di supporto tecnico 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 del supporto.**

⚠ 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. B. Nessuna alimentazione alla friggitrice. C. Controller o altro componente guasto.	A. Premere il tasto ACCESO/SPENTO per accendere il controller. B. Verificare che la friggitrice sia collegata e che l'interruttore di circuito non sia saltato. C. Rivolgersi al FAS per assistenza.
Al primo avvio l'unità si accende e si spegne in continuazione con ΠLt cYcL 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 38C°.
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 il filtraggio.	La valvola di scarico è aperta.	Verificare che la valvola di scarico sia completamente chiusa.
Il controller visualizza L ΠIteE ALto - cALdo 1.	La temperatura della vasca è superiore a 210ºC oppure, nei paesi UE, 202ºC.	Spegnere immediatamente la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.
Il controller visualizza tEΠP. ALtA.	La temperatura della vasca è più di 22 °C oltre il punto prestabilito.	Premere il pulsante di accensione per spegnere la friggitrice e lasciare raffreddare prima di riaccenderla. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.
Il controller visualizza ErrorE rEcUPEror 5 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 GUASto L ΠIteE ELEuAto ScoLLEGArE L' AL ΠEntA2 lonE.	Limite elevato errato.	Spegnere immediatamente la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.
Il controller visualizza GUASto SondA tEΠPErAtUrA.	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.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
Il controller visualizza GUASto SISTEMA. di r ISCALDAMENto.	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.
Il controller visualizza MANUtEn2 lonE nECESSAr IA **seguito da un messaggio di errore.**	Si è verificato un errore che richiede l'intervento del supporto tecnico.	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 filtraggio

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
Il controller visualizza uASCA P IEnA? SI no dopo un filtraggio.	A. Normale dopo filtraggio o riempimento.	A. Premere ▲ (SI) se la vasca è piena, altrimenti premere ▼ (NO) e seguire le istruzioni.
PUL I2 IA, LUc IdAtUrA, F ILtrAGG Io o SMALt IMEnto **non si avvia.**	Temperatura troppo bassa o il controller visualizza SPENTO.	Verificare che la friggitrice sia a una temperatura di 148 °C per la lucidatura e di 121 °C per la pulizia, il filtraggio o lo smaltimento; verificare che il controller sia acceso.
Il controller visualizza AttESA F ILtrAGG Io.	A. Un'altra funzione è ancora in corso.	A. Attendere la fine della funzione precedente prima di avviare un altro ciclo di filtraggio.
Il controller visualizza InSEr IrE LA bAc InELLA.	A. Normale durante la sostituzione di routine della carta del filtro.	A. Inserire la bacinella e premere il pulsante ▲ (CONFERMA).
Il controller visualizza oL Io nELLA bAc InELLA di ScAr Ico r' conFErMA	Aprire la valvola di scarico o possibilità che l'olio sia nella bacinella di scarico.	Premere ▲ (CONFERMARE) e seguire le istruzioni per r IEMP IrE uASCA dALLA bAc InELLA di ScAr Ico.
Il controller visualizza F ILtrAGG Io r ItArdAto	Un ciclo di filtraggio è stato ritardato.	È una schermata normale quando un filtraggio è stato ritardato. Dopo il successivo prompt di filtraggio premere SÌ per filtrare.
Il controller visualizza LUc IdAtUrA r ItArdAtA	Un ciclo di lucidatura è stato ritardato.	È una schermata normale quando una lucidatura è stata ritardata. Dopo il successivo prompt di lucidatura premere SÌ.
AttEndErE PUL I2 IA	L'opzione Pulizia e filtro è stata selezionata con una temperatura dell'olio inferiore a 121 °C.	Lasciare riscaldare l'olio a 121 °C.
AttEndErE SMALt IMEnto	L'opzione Smaltimento è stata selezionata con una temperatura dell'olio inferiore a 121 °C.	Lasciare riscaldare l'olio a 121 °C.

2.2.3 Modalità supporto tecnico

Il controller 3000 dispone di due menu Modalità supporto tecnico. Uno è accessibile con il Codice 3000, che permette di accendere e spegnere le modalità Cotture e Filtro. L'altra, accessibile con il Codice 7628, permette di passare il controller tra le friggitrici Legacy e OCF, che hanno capacità di comunicazione tramite bus CAN.

Display sinistro	Display destro	Azione
SPENTO	SPENTO	Avvio con il controller più a SINISTRA. Premere ✓ finché il controller non scorre alla Modalità Info, passare al Menu principale e quindi a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	VUOTO	Premere ▶ per scorrere alla Modalità supporto tecnico. Premere ✓.
MODALITÀ SUPPORTO TECNICO	**INSERIRE CODICE**	**Inserire 3000**
CANCELLARE REGISTRO ERRORI	VUOTO	Premere ✓ per cancellare i codici di errore. Premere ▶. Cancella di codici di errore acquisiti.
CANCELLARE PASSWORD	VUOTO	Premere ✓ per cancellare le password. Premere ▶.
CORSIA DI COTTURA	2	Premere ▲▼ per cambiare la Corsia di cottura. Premere ▶.
MODALITÀ DI ATTESA	STANDARD	Premere ▲▼per passare a Corsia. Premere ▶.
TEMPERATURA DI COTTURA MASSIMA	204°C	Usare i tasti numerati per abbassare la temperatura di cottura massima. Il massimo è 204°F. Premere ▶.
TEST LIMITE SUPERIORE*	VUOTO	Premere ✓per avviare il test Limite superiore.
TEST LIMITE SUPERIORE*	SI NO	Premere ▲ per avviare; premere ▼ per rifiutare. Premere ▶.*
ATTIVA FILTRI	SI NO	Premere ▲ per attivare; premere ▼ per disattivare.
ATTIVA FILTRI	VUOTO	Premere ▶ per scorrere ad Attiva cotture. Premere ✓.
ATTIVA COTTURE	SI NO	Premere ▲ per attivare; premere ▼ per disattivare.
USCITA	USCITA	Premere Uscita/Scansione due volte.
SPENTO	SPENTO	

*Questo test rovina l'olio e deve essere condotto da un tecnico.

Display sinistro	Display destro	Azione
SPENTO	SPENTO	Avvio con il controller più a SINISTRA. Premere ✓ finché il controller non scorre alla Modalità Info, passare al Menu principale e quindi a IMPOSTAZIONE PRODOTTO.
IMPOSTAZIONE PRODOTTO	VUOTO	Premere ▶ per scorrere alla Modalità supporto tecnico. Premere ✓.
MODALITÀ SUPPORTO TECNICO	**INSERIRE CODICE**	**Inserire 7628**
IMPOSTAZIONE INTERNAZIONALE	NON UE	Se necessario, premere ▲▼ per cambiare. Premere ▶.
TIPO DI SISTEMA	OCF30 o LEGACY	Premere ▲▼ per passare a LEGACY o OCF. Premere ▶.
ENERGIA	GAS	Premere ▲▼ per cambiare in ELETT. Premere ▶.
TIPO	Scorre tra i modelli di friggitrice	Premere ▲▼per cambiare. Premere ▶.
OLIO NUOVO	FUSTO O NESSUNO	Premere ▲▼ per cambiare. Premere ▶.
RIFIUTI	NESSUNO O SFUSO	Premere ▲▼ per cambiare. Premere ▶.
RIPRISTINA PRODOTTI	NO	Carica un menu predefinito Premere ▲ per SI;▼ per NO. Premere ▶.
USCITA	USCITA	Premere ✓.
SPENTO	SPENTO	

2.2.4 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.
E08	Errore scheda ATO	Il controller ha perso il contatto con la scheda ATO.
E17	Errore sonda ATO	La resistenza della sonda ATO è fuori scala.
E20	Posizione codice non valida	La scheda SD è stata estratta durante l'aggiornamento del software.
E21	ERRORE PROCEDURA CARTA FILTRO (sostituire carta filtro)	Il timer di 24 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.
E27	ALLARME TEMPERATURA BASSA	L'olio è a circa 19,4 °C sotto il punto predefinito.
E28	ALLARME TEMPERATURA ALTA	La temperatura dell'olio è di 22,2 °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
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table · **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197175 07/2022