

BIELA Serie 14-T

Friggitrice elettrica Gen III LOV™



Manuale di installazione, uso e manutenzione

Questo manuale viene aggiornato con il rilascio di nuove informazioni e modelli. Visitate il nostro sito web per scaricare il manuale più aggiornato.

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



SOMMARIO

AVVERTENZE E AVVISI	Pagina ii
DICHIARAZIONE DI GARANZIA.....	Pagina v
INTRODUZIONE	Pagina 1-1
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	Pagina 2-1
ISTRUZIONI OPERATIVE	Pagina 3-1
ISTRUZIONI PER IL COMPUTER M4000.....	Pagina 4-1
USO DEL SISTEMA DI FILTRAZIONE INCORPORATO	Pagina 5-1
MANUTENZIONE PREVENTIVA.....	Pagina 6-1
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI DELL'OPERATORE	Pagina 7-1
ISTRUZIONI PER RTI (OLIO SFUSO).....	Pagina A-1
PREPARAZIONE FUSTO (JIB) CON OPZIONE GRASSO SOLIDO.....	Pagina B-1
USO DELL'UNITÀ DI SCIOGLIMENTO DEL GRASSO SOLIDO	Pagina C-1
UTILIZZO DEL SENSORE DI QUALITÀ DELL'OLIO (OQS).....	Pagina D-1

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili vicino a questa o a qualunque altra apparecchiatura.



**LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI
PRIMA DI USARE LA FRIGGITRICE**



Numero di catalogo: FRY_IOM_8197709 09/2022

Istruzioni della traduzione originale Italian / Italiano

AVVISO

SE, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZA UN COMPONENTE PER QUESTA APPARECCHIATURA FRYMASTER DEAN DIVERSA DA UN COMPONENTE NON MODIFICATO NUOVO O RICICLATO ACQUISTATO DIRETTAMENTE DA FRYMASTER DEAN O DA QUALSIASI SUO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO E/O NEL CASO IN CUI LA CONFIGURAZIONE ORIGINALE DEL COMPONENTE VENGA MODIFICATA, QUESTA GARANZIA SARÀ NULLA. INOLTRE, FRYMASTER DEAN E LE SUE 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 esclusivamente da personale qualificato. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un Centro di assistenza autorizzato Frymaster (FAS) o da altro personale qualificato. L'installazione, la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non qualificato potrebbero invalidare la garanzia del produttore. Vedere il capitolo 1 di questo manuale per le definizioni di personale qualificato.

AVVISO

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità alle normative nazionali e locali del paese e o regione in cui l'apparecchiatura viene installata. Per ulteriori dettagli, vedere la sezione REQUISITI DELLE NORME NAZIONALI nel capitolo 2 di questo manuale.

AVVISO PER I CLIENTI NEGLI U.S.A.

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità al codice idraulico di base stabilito da BOCA (Building Officials and Code Administrators, Inc.) e dal Food Service Sanitation Manual della FDA (Food and Drug Administration) degli Stati Uniti.

AVVISO

Questa apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, per esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali quali pasticcerie, panifici, ecc., ma non per la produzione continua e all'ingrosso di cibo.

AVVISO

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

AVVISO AI POSSESSORI DI UNITÀ EQUIPAGGiate DI CONTROLLER

TOUCH SCREEN NEGLI 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 ricevuta, 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

Una volta installata, questa apparecchiatura deve essere posta elettricamente a terra secondo le normative locali o, in assenza di normative locali, secondo il Codice elettrico nazionale, ANSI/NFPA 70, Il Codice elettrico canadese, CSA C22.2 o l'appropriato codice nazionale del paese di installazione.

 AVVERTENZA

Questa apparecchiatura deve essere installata e utilizzata in modo che in nessun modo l'acqua possa venire a contatto con grasso o olio.

 PERICOLO

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

 PERICOLO

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

 PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

 PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole delle friggitrici dotate 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 delle vasche di frittura. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra le vasche. Battere i cestelli della friggitrice sulla fascia per rimuovere il grasso può distorcerla, compromettendone la tenuta. La fascia è progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

 PERICOLO

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

 PERICOLO

Questa friggitrice dispone di un cavo di alimentazione (trifase) per ogni vasca di frittura e può avere un singolo cavo a cinque fili per tutto il sistema. Prima dello spostamento, del collaudo, della manutenzione e dell'eventuale riparazione della friggitrice Frymaster, scollegare TUTTI i cavi di alimentazione dall'alimentazione elettrica.

 PERICOLO

Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.

 AVVERTENZA

Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da ragazzi di età inferiore ai 16 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure che non abbiano le necessarie competenze e conoscenze, a meno che tali persone siano sorvegliate durante l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile per la loro sicurezza. Non permettere ai bambini di giocare con questa apparecchiatura.

 AVVERTENZA

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

AVVISO

Le istruzioni riportate in questo manuale circa l'utilizzo di un sistema a olio sfuso per caricare e scaricare olio sono relative a un sistema RTI. Queste istruzioni potrebbero non essere applicabili ad altri sistemi per olio sfuso.

 PERICOLO

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

 AVVERTENZA

Prestare attenzione e indossare dispositivi di sicurezza appropriati per evitare il contatto con l'olio o superfici caldi che possano causare gravi bruciature o lesioni.

 PERICOLO

Non spazzare aerosol nelle vicinanze di questa apparecchiatura mentre è in funzione.

 PERICOLO

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

 AVVERTENZA

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

 AVVERTENZA

Non utilizzare getti d'acqua per pulire questa apparecchiatura.

 AVVERTENZA

L'uso, l'installazione e l'assistenza di questo prodotto può esporre al contatto con agenti chimici, come [bisfenolo A (BPA), fibre di lana di vetro o ceramiche e silice cristallina], che sono note allo Stato della California essere causa di cancro, difetti di nascita e altri rischi riproduttivi. Per maggiori informazioni, visitare www.P65Warnings.ca.gov.

DICHIARAZIONE DI GARANZIA ELETTRICA LOV™

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

A. CLAUSOLE DELLA GARANZIA - FRIGGITRICI

1. Frymaster L.L.C. garantisce tutti i componenti contro difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di due anni.
2. Tutte le parti, ad eccezione della vasca, degli O-ring e dei fusibili, sono garantite per due anni dalla data di installazione della friggitrice.
3. Nel caso in cui una delle parti, ad eccezione dei fusibili, e degli O-ring del filtro, presenti dei difetti nel corso dei primi due anni successivi alla data di installazione, Frymaster pagherà i costi lavorativi corrispondenti all'orario normale fino a due ore per la sostituzione della parte, oltre ad un'indennità fino a 160 km (100 miglia) di viaggio (80 km - 50 miglia a tratta).

B. CLAUSOLE DELLA GARANZIA - VASCHE

La vasca di frittura ha una garanzia a vita per quanto riguarda parti e lavorazione. Se in una vasca si verificasse una perdita dopo l'installazione, Frymaster provvederà alla sua sostituzione, considerando il tempo massimo indicato, nel diagramma orario Frymaster, come orario normale. I componenti collegati alla vasca quali la limitazione superiore, la sonda, le guarnizioni, le tenute e i relativi dispositivi di fissaggio sono anch'essi compresi nella garanzia a vita se mai fosse necessario sostituirli al momento della sostituzione della vasca. Le perdite dovute ad uso improprio o ai raccordi filettati delle sonde, dei sensori, delle limitazioni di massima, delle valvole di scarico e delle tubazioni della linea di ritorno non sono comprese nella garanzia.

C. CLAUSOLE DELLA GARANZIA - EASY TOUCH - CONTROLLER DEL TOUCH SCREEN

Frymaster L.L.C. garantisce Easy Touch - Controller touch screen contro difetti nel materiale o nella lavorazione per un periodo di tre anni dalla data di installazione originale, sia per le parti che per la lavorazione.

D. RESTITUZIONE DELLE PARTI

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

E. ESCLUSIONI DALLA GARANZIA

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

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

La presente garanzia non copre inoltre:

- il trasporto o il viaggio superiore a 160 km (100 miglia) (80 km - 50 miglia a tratta) o tempi di viaggio superiori alle due ore;
- costi per lavoro straordinario o festivo;
- danni conseguenti (cioè costi per riparazione o sostituzione di altre proprietà danneggiate), perdita di tempo, profitti, uso o qualsiasi altro danno fortuito di qualsiasi tipo.

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

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

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T GEN III SERIE LOV™

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

NOTA: La friggitrice Frymaster BIELA14-T richiede avviamento, dimostrazione e formazione prima che le normali attività del ristorante possano iniziare.

1.1 Generalità

Leggere attentamente le istruzioni riportate in questo manuale prima di azionare questa apparecchiatura. Questo manuale copre tutte le configurazioni dei modelli BIELA14-T LOV™ McDonald's. Le friggitrici di questa famiglia condividono la maggioranza dei componenti, pertanto quando sono illustrate in gruppo, si farà riferimento alle friggitrici "LOV™".

Le friggitrici BIELA14-T LOV™ dispongono di una vasca di frittura a basso volume, rabbocco automatico dell'olio, filtrazione intermittente automatica e un touch screen. Il design di tipo europeo incorpora una copertura arrotondata e uno scarico rotondo di grandi dimensioni, che assicura lo scarico di fritti e detriti nella coppa del filtro. Le friggitrici BIELA14-T LOV™ sono controllate da un controller M4000 con touch screen. Le friggitrici di questa serie vengono fornite con un'unica vasca o con vasca divisa e possono essere acquistate raggruppate in batterie composte al massimo di cinque vasche.

Ogni vasca di frittura è dotata di una sonda di temperatura per un preciso controllo della temperatura.

Le friggitrici BIELA14-T LOV™ sono consegnate completamente assemblate. Tutte le friggitrici sono consegnate con una confezione di accessori standard. Ogni friggitrice viene regolata, collaudata e ispezionata in fabbrica, prima di essere imballata per la spedizione.

1.2 Informazioni di sicurezza

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

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



ATTENZIONE

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



AVVERTENZA

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



PERICOLO

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

Le friggitrici BIELA14-T LOV™ incorporano una funzione di rilevamento di alta temperatura che spegne l'alimentazione degli elementi in caso di guasto ai controlli di temperatura.

Il controller è dotato di una batteria al litio. Sostituire la batteria esclusivamente con una batteria al litio Panasonic CR2032 3V, numero parte 8074674. L'utilizzo di un'altra batteria potrebbe comportare il rischio di incendio o di esplosione. La batteria può essere acquistata dal proprio centro di assistenza autorizzato.



ATTENZIONE

La batteria potrebbe esplodere se utilizzata in modo improprio. Non ricaricare, smontare o smaltire nel fuoco.

1.3 Informazioni per i controller M4000

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

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

Se necessario, l'utente deve rivolgersi al rivenditore o a un tecnico radio-televisivo con esperienza per ulteriore assistenza.

Per i clienti residenti negli Stati Uniti, può essere utile consultare l'opuscolo seguente redatto dalla Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (Come identificare e risolvere i problemi di interferenza radio-TV). Questo opuscolo è disponibile presso il U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informazioni specifiche per la Comunità Europea (CE)

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

Standard CE

Esempio di riquadro utilizzato per distinguere informazioni CE e non CE.

1.5 Personale di installazione, funzionamento e assistenza

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

1.6 Definizioni

PERSONALE OPERATIVO QUALIFICATO E/O AUTORIZZATO

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

PERSONALE DI INSTALLAZIONE QUALIFICATO

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

PERSONALE DI MANUTENZIONE QUALIFICATO

Il personale di manutenzione qualificato è costituito da persone che hanno familiarità con le apparecchiature Frymaster e che dispongono dell'autorizzazione di Frymaster, L.L.C. a eseguire la manutenzione su tali apparecchiature. Tutto il personale di manutenzione autorizzato deve disporre di una serie completa di manuali dei componenti e di riparazione e possedere una minima scorta di parti di ricambio delle apparecchiature Frymaster. Un elenco dei Centri assistenza autorizzati (FAS) Frymaster si trova nel sito web di Frymaster, all'indirizzo www.frymaster.com. ***Il mancato utilizzo di personale di manutenzione qualificato invaliderà la garanzia Frymaster per l'apparecchiatura***

1.7 Procedura di reclamo per danni intervenuti durante la spedizione

Che cosa fare se l'apparecchiatura viene consegnata danneggiata:

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

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

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

1.8 Informazioni sull'assistenza

Per la manutenzione o le riparazioni non di routine o per informazioni sull'assistenza, rivolgersi al Centro di assistenza Frymaster (FAS) locale autorizzato. Al fine di assistere velocemente il cliente, il Centro assistenza autorizzato Frymaster (FAS) o il rappresentante dell'assistenza ha bisogno di alcune informazioni relative all'apparecchiatura. La maggior parte di tali informazioni è stampata su una targhetta affissa all'interno dello sportello della friggitrice. I codici articolo si trovano sul Manuale di assistenza e parti di ricambio. È possibile ordinare le parti direttamente al distributore o a un FAS locali. Un elenco dei Centri assistenza autorizzati Frymaster (FAS) si trova nel sito web di Frymaster, all'indirizzo www.frymaster.com. Qualora questo elenco non sia stato ricevuto, contattare l'assistenza Frymaster ai numeri 1-800-551-8633 o 1-318-865-1711, oppure tramite e-mail all'indirizzo fryservice@welbilt.com.

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

Numero di modello _____

Numero di serie _____

Tensione _____

Natura del problema _____

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

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T GEN III SERIE LOV™

CAPITOLO 2: ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

2.1 Requisiti generali per l'installazione

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

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

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

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

Per l'assistenza rivolgersi al Servizio assistenza Frymaster autorizzato locale.



PERICOLO

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

AVVISO

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



PERICOLO

È necessario fornire mezzi adeguati per limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza esercitare sollecitazioni sul collegamento elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice. Qualora il kit di immobilizzazione sia mancante contattare il proprio Centro assistenza autorizzato Frymaster (FAS) locale.

AVVISO

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

AVVISO

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

AVVISO

Se questa apparecchiatura è collegata permanentemente a un cablaggio fisso, deve essere connessa per mezzo di conduttori di rame con classificazione della temperatura non inferiore a 75 °C (167 °F).

AVVISO

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, per evitare rischi esso deve essere sostituito da un Centro di assistenza autorizzato Frymaster o da un tecnico ugualmente qualificato.



PERICOLO

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

**PERICOLO**

Tutti i cablaggi di questa apparecchiatura devono essere realizzati secondo gli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o l'assistenza di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura.

**PERICOLO**

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

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

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

2.1.1 Spazio e ventilazione

Deve essere previsto uno spazio di 15 cm (6 pollici) su ambo i lati e sul retro se adiacente a una costruzione infiammabile. Prevedere sempre uno spazio minimo di 61 cm (24 pollici) sulla parte anteriore dell'apparecchiatura per assicurare un funzionamento e un'assistenza corretti.

**AVVERTENZA**

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

**PERICOLO**

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

2.1.2 Requisiti di messa a terra elettrica

Tutte le apparecchiature con funzionamento elettrico devono essere messe a terra nel rispetto delle norme nazionali e locali vigenti in materia e, ove applicabile, delle normative CE: In assenza di norme locali, l'apparecchiatura deve essere messa a terra secondo le normative National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, o il Codice elettrico canadese, CSA C22.2, per quanto pertinente. Tutte le unità (collegate con cavo di alimentazione o in modo permanente) dovranno essere collegate a un sistema di alimentazione con scarico a terra. Gli schemi elettrici sono forniti con la friggitrice. Fare riferimento alla targa di identificazione posta sullo sportello della friggitrice per le tensioni corrette.

Il capocorda di messa a terra equipotenziale permette a tutte le apparecchiature presenti nello stesso luogo di essere elettricamente connesse per garantire che non esistano differenze di potenziale elettrico fra le diverse unità, il che potrebbe essere pericoloso.



8021852A

**PERICOLO**

Questa apparecchiatura è dotata di una speciale spina (con messa a terra) per la protezione degli operatori dalle scosse elettriche, che deve essere inserita direttamente in una presa con adeguato collegamento di terra. Non tagliare, rimuovere o in qualunque modo bypassare il polo di terra di questa spina!

**AVVERTENZA**

Per assicurare un funzionamento sicuro ed efficiente della friggitrice e della cappa, la spina per l'alimentazione di controllo, che alimenta la cappa, deve essere fissata e bloccata saldamente nella presa.

2.1.3 Requisiti per l'Australia

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

2.2 Requisiti di alimentazione

La spina trifase del cavo di alimentazione ha caratteristiche nominali di 60 A, 250 V CA e configurazione conforme a NEMA L15-60P. La spina di controllo e di filtrazione ha caratteristiche nominali di 20 A, 120/208 V CA e configurazione conforme a NEMA L21-20P. Ogni unità friggitrice deve essere munita di cavo di alimentazione su circuito individuale e di cavo di controllo.

TENSIONE	FASE	FILO ASSISTENZA	MIN. DIMENSIONE	AWG (mm ²)	AMP PER GAMBA		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

AVVISO

Se questa apparecchiatura è collegata permanentemente a un cablaggio fisso, deve essere connessa per mezzo di conduttori di rame con classificazione della temperatura non inferiore a 75 °C (167 °F).



PERICOLO

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



PERICOLO

Tutti i cablaggi di questa apparecchiatura devono essere realizzati secondo gli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o l'assistenza di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura.

2.3 Dopo la collocazione delle friggitrici presso la stazione di frittura



PERICOLO

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

1. Dopo aver posizionato la friggitrice presso la stazione di frittura, utilizzare una livella a bolla da carpentiere su tutta la parte superiore della vasca per verificare che l'unità sia a livello, sia da lato a lato sia dalla parte anteriore a quella posteriore.

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

La rotella anteriore destra può essere bloccata con delle viti che potrebbe essere necessario allentare per spostare l'apparecchiatura nella posizione desiderata. Una volta in posizione, le viti della rotella possono essere strette con la rotella parallela alla friggitrice da fronte a retro, in modo che la friggitrice possa essere facilmente spostata dentro e fuori dalla cappa per le operazioni di pulizia e per impedire che la rotella urti il serbatoio dell'olio.

Una volta che la friggitrice sia livellata nella posizione finale, installare gli immobilizzatori forniti dal KES per limitarne i movimenti in modo che non dipenda dal né trasmetta sollecitazioni al cavo o alla connessione elettrica. Installare gli immobilizzatori secondo quanto indicato nelle istruzioni fornite. Se gli immobilizzatori vengono disconnessi per interventi di assistenza o altri motivi, devono essere riapplicati prima dell'utilizzo della friggitrice.



PERICOLO

È necessario fornire mezzi adeguati per limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza esercitare sollecitazioni sul collegamento elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice. Qualora il kit di immobilizzazione sia mancante contattare il proprio Centro assistenza autorizzato Frymaster (FAS) locale.



PERICOLO

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

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

2.4 Installazione del telaio del fusto

Aprire lo sportello della friggitrice (solitamente lo sportello più a destra o il terzo) e rimuovere la staffa trasversale utilizzata come supporto di trasporto rimuovendo le quattro viti (Si veda la Figura 1). Installare il telaio del fusto (potrebbe apparire diverso da quello illustrato) fornito assieme agli accessori con le viti che sono state rimosse durante la fase di rimozione della staffa trasversale (Si veda la Figura 2). In alcune configurazioni, il telaio è opzionale. Installare il paraschizzi opzionale per proteggere il fondo del fusto (Si veda la Figura 3). Se si utilizza del grasso solido, vedere le Appendici B e C alla fine di questo manuale per le istruzioni di installazione.



Figura 1

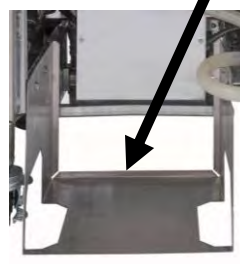


Figura 2

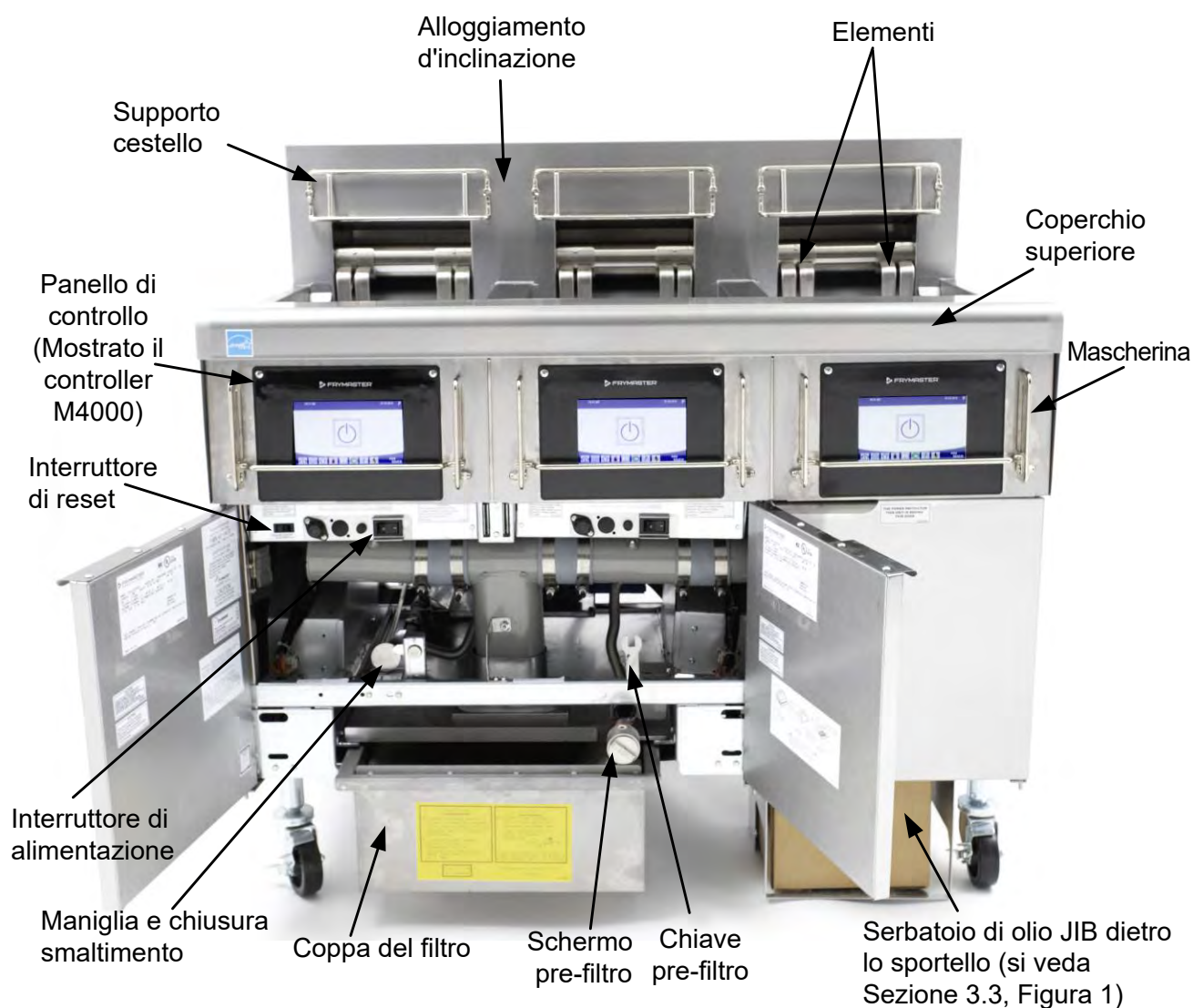


Figura 3

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T GEN III SERIE LOV™

CAPITOLO 3: ISTRUZIONI OPERATIVE

INDICAZIONE DELLE PARTI DELLA FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T SERIE LOV™



CONFIGURAZIONE TIPICA (RAFFIGURATA LA BIELA314-T)

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

3.1 Procedure di preparazione e spegnimento dell'apparecchiatura

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.

ATTENZIONE

Prima di accendere la friggitrice, assicurarsi che le valvole di scarico delle vasche di frittura siano chiuse. Rimuovere il supporto del cestello, se installato, e riempire la vasca di frittura fino alla linea di livello in basso. Qualora si utilizzi grasso solido, accertarsi che sia spinto verso il fondo della vasca di frittura.

3.1.1 Impostazione

PERICOLO

Non azionare mai l'apparecchiatura con una vasca di frittura vuota. La vasca deve essere riempita fino alla linea di riempimento inferiore con acqua oppure olio di cottura prima di erogare energia agli elementi. La mancata osservanza di questa precauzione determinerà danni irreparabili agli elementi e può dar luogo a incendi.

PERICOLO

Rimuovere tutte le gocce d'acqua dalla vasca prima di riempirla d'olio. La mancata osservanza di questa precauzione causerà schizzi di liquido bollente quando l'olio verrà riscaldato alla temperatura di cottura.

AVVERTENZA

La BIELA14-T non deve essere utilizzata con grasso solido senza che sia installato un kit per grasso solido. L'utilizzo di grasso solido senza un kit per grasso solido ostruirà le linee di rabbocco. La capacità di olio della friggitrice elettrica BIELA14-T LOV™ è di 14,5 litri (3,8 galloni/32 libbre) a 21 °C (70 °F) per una vasca piena e 8,33 litri (2,2 galloni/18 libbre) a 21 °C (70 °F) per ciascuna metà di una vasca doppia.

1. Riempire la vasca di frittura con olio di cottura fino alla linea LIV OLIO inferiore situata sulla parte posteriore della vasca. In questo modo si terrà conto dell'espansione dell'olio quando viene riscaldato. Non riempire con olio freddo oltre la linea inferiore; potrebbero verificarsi fuoriuscite quando l'olio si espande. Per i sistemi a olio sfuso, vedere la Sezione 5.3.9 per le istruzioni su come riempire la vasca del sistema ad olio sfuso. Qualora si utilizzi grasso solido, accertarsi che sia spinto verso il fondo della vasca di frittura.
2. Accertarsi che i cavi di alimentazione siano collegati e bloccati (se applicabile) nelle prese appropriate. Verificare che la spina sia innestata completamente nella presa in modo che non siano visibili i poli metallici della stessa.
3. Accertarsi che l'interruttore sia acceso. L'interruttore principale si trova dietro lo sportello di sinistra della friggitrice, di fronte alla scatola dei contattori di sinistra.
4. Accertarsi che il controller sia acceso, premendo e tenendo premuto il pulsante di accensione per 3 secondi. La friggitrice entrerà automaticamente nel ciclo di fusione qualora la temperatura della vasca di frittura sia inferiore agli 82 °C (180 °F) e visualizzerà **CICLO FUSIONE IN CORSO**. (NOTA: durante il ciclo di fusione, gli elementi entreranno in funzione per alcuni secondi, poi si spegneranno per un periodo più lungo). Durante il ciclo di fusione occorrerà mescolare di tanto in tanto il grasso, per fare in modo che tutto il grasso contenuto nella vasca venga liquefatto. Quando la temperatura della vasca di frittura raggiunge gli 82 °C (180 °F), l'unità passerà automaticamente nella modalità di riscaldamento. Verrà visualizzato **PRERISC** fino al raggiungimento di 9°C (15 °F) dalla temperatura impostata. Gli elementi rimarranno in funzione fino a che la temperatura della vasca di frittura raggiungerà la temperatura di cottura programmata. Quando la friggitrice avrà raggiunto la temperatura programmata, il display del controller visualizzerà **INIZIA** e la friggitrice sarà pronta all'uso.
5. Accertarsi che quando l'olio si trova a temperatura di cottura il suo livello raggiunga la linea di livello superiore.
6. La massima quantità di patatine fritte in olio o grasso non deve superare 0,7 kg (1,5 once).

Spegnimento

1. Per spegnere la friggitrice, spostare l'interruttore di accensione del controller in posizione spegnere.
2. Filtrare l'olio e pulire la friggitrice (vedere i capitoli 5 e 6).
3. Pulire la coppa del filtro e sostituire il tampone o la carta filtro. Non lasciare grasso solido nella coppa del filtro durante la notte.
4. Collocare i coperchi sulle vasche di frittura.

3.2 Funzionamento

Questa friggitrice è dotata di controller M4000 (illustrato a destra). Fare riferimento alle *Istruzioni operative del controller M4000 riportate nel Capitolo 4* per la programmazione e le procedure operative del controller.

Fare riferimento al capitolo 5 di questo manuale per le istruzioni operative del sistema di filtrazione incorporato.

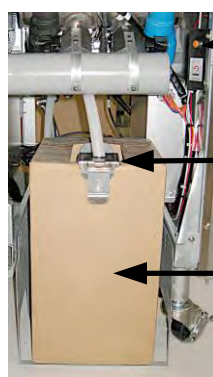


CONTROLLER M4000

3.3 Rabbocco automatico dell'olio

Quando sulla friggitrice è attivo il sistema di rabbocco automatico dell'olio (Low Oil Volume - LOV™) il livello dell'olio nella vasca di frittura è continuamente e rabboccato, se necessario, da un serbatoio contenuto nell'armadietto. Il serbatoio contiene una riserva di 15,9 litri (35 libbre) di olio. In normali condizioni di funzionamento, dovrebbe essere sufficiente per circa due giorni.

I componenti del sistema sono annotati a destra (Si veda la Figura 1).



Interruttore reset JIB (Jug In Box): Resetta la spia gialla dopo un cambio olio.

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

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

Figura 1

NOTA: Il sistema è progettato per rabboccare le vasche di frittura, non per riempirle. Le vasche devono essere riempite manualmente all'avvio e dopo ogni pulizia approfondita (boil-out), a meno che venga utilizzato un sistema per olio sfuso fresco.

3.3.1 Preparazione del sistema prima dell'uso

Dopo che la friggitrice è posizionata sotto la cappa, installare il fusto JIB (Jug In Box) fornito nel set di accessori (Si veda la Figura 2). Se si utilizza grasso solido, si vedano le Appendici B e C.



Figura 2

3.3.2 Sostituzione del serbatoio dell'olio

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

Introdurre il contenitore dell'olio nell'armadietto, facendolo scorrere in posizione (come indicato nella pagina seguente). Evitare che il dispositivo di aspirazione si impigli all'interno dell'armadietto al momento di sistemare il fusto dell'olio nella friggitrice.

Il sistema è ora pronto per l'uso.

3.3.3 Sostituzione dell'olio di routine

Quando il livello dell'olio nel serbatoio si abbassa, si accende una spia gialla (Si veda la Figura 3) e viene visualizzato il messaggio RABBOCCO OLIO VUOTO. Premere il pulsante di spunta per eliminare il messaggio. Quando il serbatoio sia stato riempito e/o sostituito, premere e tenere premuto il tasto arancione di reset vicino al contenitore dell'olio finché la spia gialla non si spegne. Se si utilizza grasso solido, si vedano le Appendici B e C per le istruzioni.

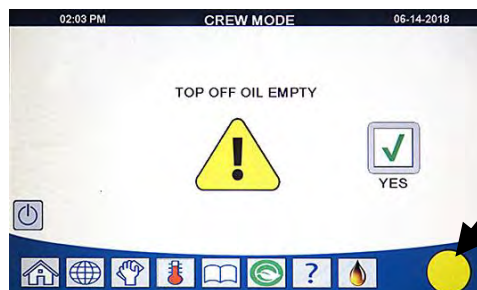


Figura 3

La spia gialla indica che il contenitore dell'olio è vuoto.

1. Aprire l'armadietto e estrarre il fusto dell'olio (si veda la Si veda la Figura 4).
2. Rimuovere il tappo e versare l'olio eventualmente rimasto nel fusto ripartendolo uniformemente fra tutte le bocche della vasca di frittura (si veda la Figura 5).



Figura 4



Figura 5

3. Con il nuovo fusto in verticale, rimuovere il tappo e il foglietto di sigillo (si veda la Figura 6).
4. Introdurre il tubo nel nuovo fusto pieno d'olio (si veda la Figura 7).



Figura 6



Figura 7

5. Introdurre il fusto dell'olio sul ripiano dell'armadietto della friggitrice (si veda la Figura 4).
6. Premere l'interruttore di reset del fusto per spegnere la spia gialla del fusto sul controller M4000 (si veda la Figura 8).



Figura 8

3.3.4 Sistemi di smaltimento dell'olio sfuso o frontale

Le istruzioni per l'installazione e l'utilizzo dei sistemi con olio sfuso sono disponibili nell'Appendice A alla fine di questo manuale.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA30-T GEN III SERIE LOV™

CAPITOLO 4: ISTRUZIONI CONTROLLER M4000

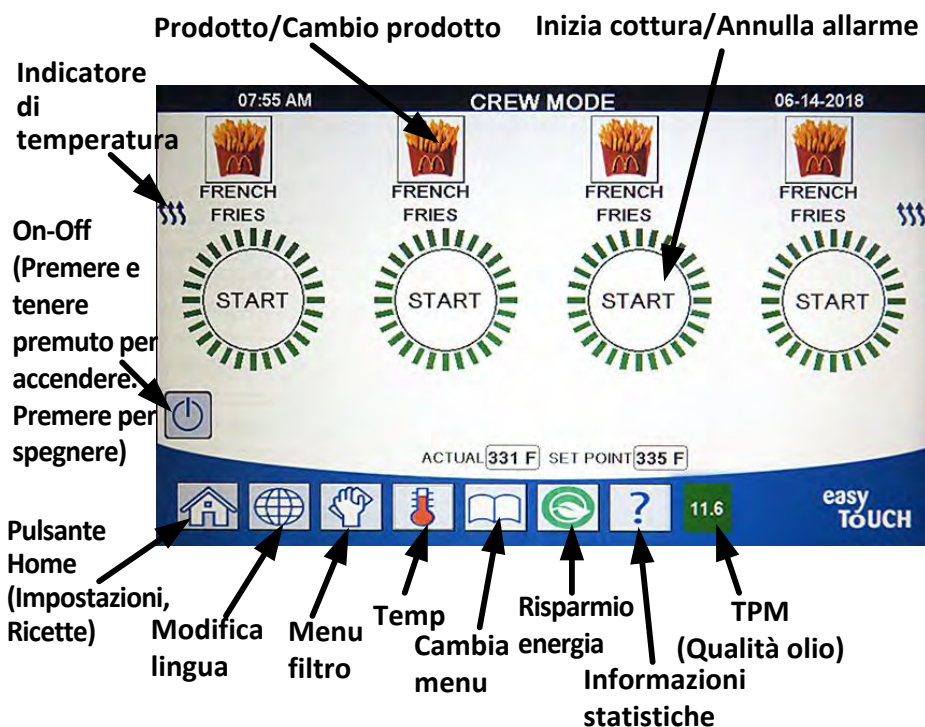
4.1 Informazioni generali sull'M4000

Benvenuti all'M4000, un controller con touch screen facile da usare, capace di visualizzare menu per 40 prodotti. Premendo un pulsante si avvia un ciclo di cottura per un prodotto selezionato. Basta selezionare una voce di menu premendo il tasto di un prodotto, quindi premere il tasto INIZIA sotto il display che indica il prodotto desiderato. Il controller può passare tranquillamente da McNugget, a Crispy Chicken, a qualsiasi altra scelta di menu sia stata aggiunta.

L'M4000 è compatibile con le friggitrici elettriche e a gas, dotate di un'unica vasca o di una vasca divisa.

4.2 Descrizione e funzioni dei pulsanti dell'M4000

4.2.1 Tasti di navigazione



4.2.1.1 Barra principale dei pulsanti di menu

La barra principale dei pulsanti di menu, in cima allo schermo, è utilizzabile per passare ai diversi menu dell'M4000 (Si veda la Figura 1).



Figura 1

4.2.1.2 Pulsante Home

Il pulsante Home è utilizzato per tornare alla schermata iniziale (Si veda la Figura 2). La schermata iniziale dispone dei pulsanti Modalità equipe, Menu, Ricette, Impostazioni e Servizio.



Figura 2

4.2.1.3 Pulsante Modalità equipe

Il pulsante della modalità Equipe permette di passare dalla schermata iniziale alla modalità di cottura (Si veda la Figura 3).

4.2.1.4 Pulsante Menu

Il pulsante Menu è utilizzato per impostare più menu con prodotti specifici, come colazione, pranzo e cambio (Si veda la Figura 4).

4.2.1.5 Menu Ricette

Il pulsante Ricette permette di modificare o di aggiungere prodotti (Si veda la Figura 5).

4.2.1.6 Pulsante Impostazioni

Il pulsante Impostazioni permette di modificare le impostazioni della friggitrice (Si veda la Figura 6).

4.2.1.7 Pulsante Servizio

Il pulsante Servizio permette di accedere alle funzioni di servizio della friggitrice (Si veda la Figura 7).

Durante la programmazione e altre funzioni, se non avviene alcuna attività nel corso di un minuto il controller ritorna alla modalità operativa precedente.

4.2.1.8 Pulsante di accensione

Premendo e tenendo premuto il pulsante di accensione per tre (3) secondi si attivano l'interfaccia utente e la friggitrice. Premendo il pulsante quando la friggitrice è accesa se ne causa lo spegnimento (Si veda la Figura 8).

4.2.1.9 Pulsante Lingua

premendo il pulsante Lingua si passa fra una lingua principale e una secondaria, qualora questa funzionalità sia prevista nella configurazione del sistema (Si veda la Figura 9).



Figura 3



Figura 4



Figura 5

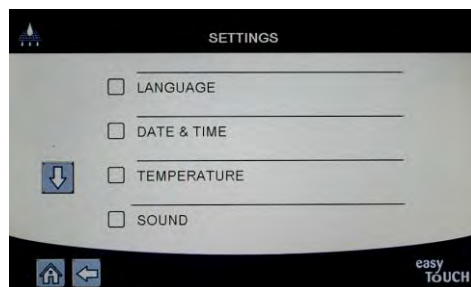


Figura 6

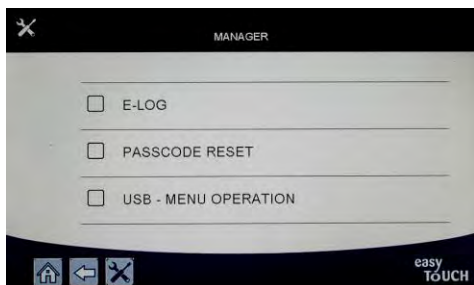


Figura 7



Figura 8



Figura 9

4.2.1.10 Pulsante menu filtro

Premendo il pulsante Menu filtro si ha accesso alle funzioni relative a filtraggio, smaltimento, scarico e riempimento, oltre alla pulizia profonda delle vasche (Si veda la Figura 10). Se un filtraggio automatico viene annullato, il pulsante diventa giallo fino a che il filtraggio non venga completato.



Figura 10

4.2.1.11 Pulsante Temperatura

Premendo il pulsante Temperatura verrà visualizzata la temperatura effettiva della vasca, insieme alla temperatura impostata (Si veda la Figura 11).



Figura 11

4.2.1.12 Pulsante Menu

Premendo il pulsante Menu è possibile passare fra i vari menu, qualora impostati (Si veda la Figura 12).



Figura 12

4.2.1.13 Pulsante Risparmio energia

Premendo il pulsante Risparmio energia, quando la friggitrice non viene utilizzata, la friggitrice passa dalla normale temperatura impostata a una temperatura più bassa, per risparmiare sui costi dell'energia (Si veda la Figura 13).



Figura 13

4.2.1.14 Pulsante Statistiche informative

Premendo il pulsante Statistiche informative vengono visualizzate informazioni statistiche su filtro, olio, vita, utilizzo, tempo di recupero, ultimo carico e versioni del software (Si veda la Figura 14).



Figura 14

4.2.1.15 Uscita dai menu

Per uscire o chiudere MENU e SOTTOMENU, premere il pulsante Home o quello con la freccia a sinistra (Si veda la Figura 15).



Figura 15

4.2.1.16 Pulsante TPM (Total Polar Materials: Totale materiali polari) OQS (Oil Quality Sensor: Sensore di qualità olio)

Premendo il pulsante TPM quando è acceso stabilmente verranno visualizzati i dati TPM/OQS per gli ultimi 30 giorni (Si veda la Figura 16). Premendo il pulsante TPM quando lampeggia (il che significa che sono trascorse oltre 24 ore dall'ultimo filtro OQS) verrà richiesto un filtro OQS.



Figura 16

4.3 Riepilogo della struttura dei menu dell'M4000

Riflesse in basso sono le principali sezioni di programmazione dell'M4000 e l'ordine in cui le intestazioni dei sottomenu sono reperibili nelle sezioni corrispondenti del Manuale di installazione e funzionamento.

Menu filtrazione

- Autofiltrazione
- Filtro manutenzione
- Smaltisci olio
- Scarica olio
- Riempi vasca da coppa
- Riempi vasca da olio sfuso (solo olio sfuso)
- Olio da coppa a serbatoio di smaltimento (solo olio sfuso)
- Pulizia profonda

Pulsante Home

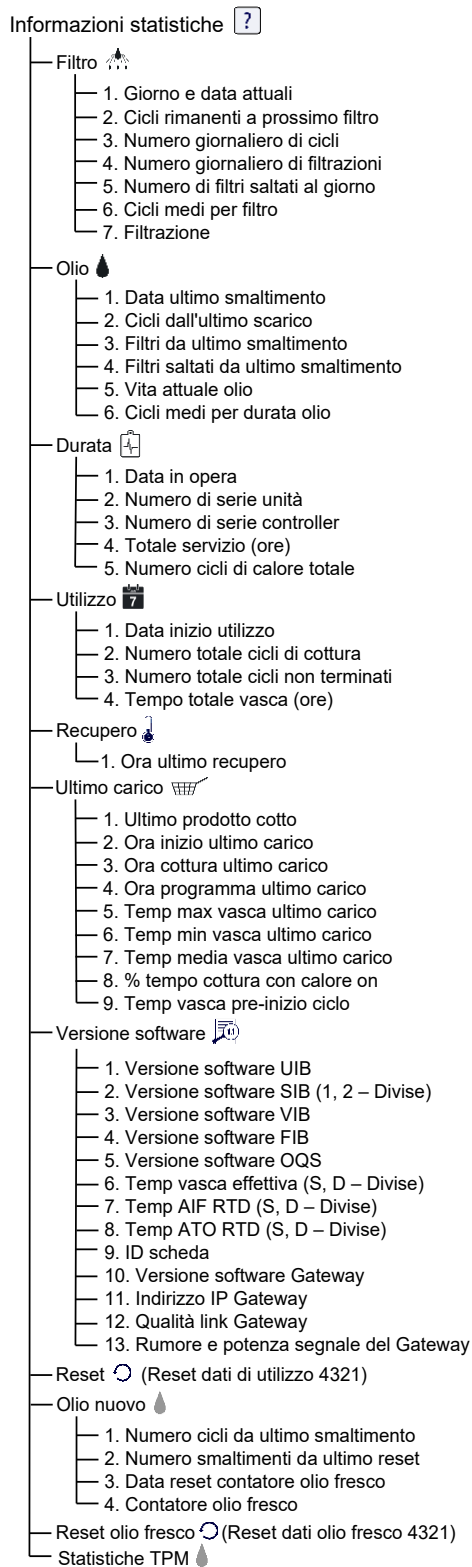
- Modalità Equipe (modalità cottura) 
- Menu (1234) 
 - Crea nuovo
- Ricette (1234) 
 - Nome prodotto
 - Temp 
 - Tempo di cottura 
 - Dimensione carico 
 - Timer qualità 
 - Rimescola 1 
 - Rimescola 2 
 - Filtro 
- Impostazioni 
 - Manager (1234) 
 - Lingua
 - Primario
 - Secondario
 - Data e ora
 - °F a °C / °C a °F (cambia scala di temperatura)
 - Allarme sonoro
 - Volume
 - Tono
 - Attributi filtro
 - Filtro dopo (cotture)
 - Tempo filtro (ore)
 - Blocco filtro
 - Tempo blocco filtrazione
 - Risparmio energia (Abilitato, Temperatura, Ora)
 - Assegnazioni canali (num. di cestelli)
 - Luminosità
 - Screen saver
 - Servizio (1650) 
 - Locale (UE / non UE)
 - Tipo di energia (Gas / Elettrico)
 - Tipo vasca (intera / divisa)
 - Configurazione cestello
 - Tipo impianto olio (JIB / Sfuso)
 - Olio usato (Nessuno / Sfuso / Smaltimento frontale)
 - Rabbocco auto vasca (On / Off / Rabbocco su richiesta utente)
 - Timer rabbocco su richiesta utente
 - Ritardo ATO
 - Impostazioni tempo filtrazione
 - Tipo di filtrazione
 - Impostazione OQS
 - OQS (Abilita / Disabilita)
 - Tipo olio (Curva dell'olio)
 - Tipo display (Numeri / Testo)
 - Elimina ora (valore TPM)
 - Elimina presto (valore offset TPM)
 - Timer ritardo smaltimento

Servizio

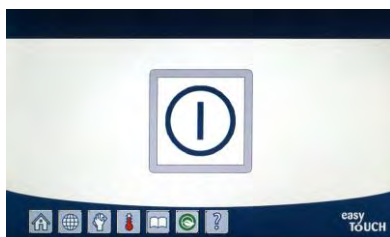
- Manager (4321) 
 - Registro errori
 - Imposta passcode
 - Funzionamento menu USB
 - Copia menu da USB a friggitrice
- Equipe 
 - Verifica limite superiore

4.4 Struttura delle informazioni dell'M4000

Riportate in basso sono le statistiche informative dell'M4000 e l'ordine in cui le intestazioni dei sottomenu si trovano nel controller.



M4000 Funzionamento di base



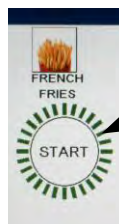
Accensione e spegnimento della friggitrice

Premere e tenere premuto il pulsante per accendere. Premere il pulsante per spegnere. Selezionare il pulsante sul lato desiderato di una vasca suddivisa.



Cambio del prodotto

Per cambiare il prodotto, premere l'ICONA del prodotto associata alla corsia. Poi premere l'icona del nuovo prodotto.



Avvio di un ciclo di cottura

Premere il pulsante INIZIA sotto il prodotto desiderato.

Annullamento di un ciclo di cottura

Premere il pulsante con la "X" rossa vicino al prodotto desiderato entro i primi 30 secondi di una cottura.



Annullamento dell'allarme operazione o scuotimento

Premere il pulsante sotto il display attivo.

Annullamento di un allarme di fine cottura (RIMUOVI)

Premere il pulsante sotto il display attivo.



Controllo della temperatura e del punto prestabilito

Premere il pulsante della temperatura. Vengono visualizzati la temperatura effettiva e il punto prestabilito.



Pulsante Home (Impostazioni, Ricette)

Modifica lingua

Menu filtro

Temp

Menu

Risparmio energia

Informazioni statistiche



4.6 Cottura

Cuocere con l'M4000

- 1** Sul display viene visualizzato un prodotto. Per scegliere un prodotto diverso, premere l'icona del prodotto e scegliere un altro prodotto.

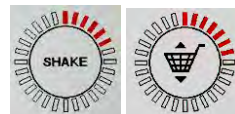


- 2** Premere il pulsante INIZIA sotto il prodotto per avviare il ciclo di cottura.

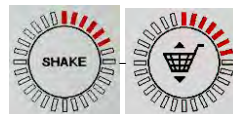
- 3** Il display cambia a COTTURA con il tempo di cottura rimanente.



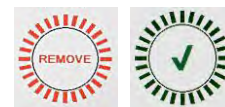
- 4** Quando è il momento di scuotere il cestello di frittura, sul display si alternano RIMESCOLA e il cestello.



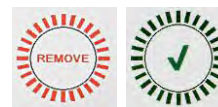
- 5** Premere il pulsante RIMESCOLA/CESTELLO per annullare l'allarme RIMESCOLA.



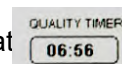
- 6** Al completamento del ciclo di cottura, sul display si alternano RIMUOVI e il segno di spunta.



- 7** Premere il pulsante RIMUOVI/SEGNO DI SPUNTA per annullare l'allarme.



- 8** Mentre il timer qualità è in funzione, sotto il pulsante INIZIA viene visualizzato TIMER QUALITÀ.



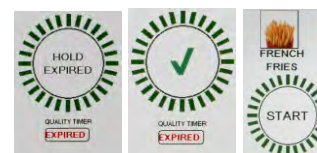
- 9** Premendo ora il pulsante INIZIA si avvierà un ciclo di cottura e si terminerà il alla rovescia del timer della qualità.



- 10** All'esaurimento del timer qualità, sul display si alternano CONSERV SCADUTO e il segno di spunta.



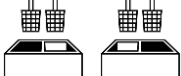
- 11** Premendo il pulsante CONSERV SCADUTO/SEGNO DI SPUNTA il display ritorna al prodotto attualmente selezionato e l'unità è pronta per la cottura.



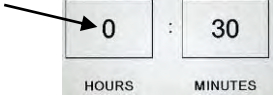
4.7 Programmazione delle impostazioni della friggitrice (Servizio)

Al momento dell'accensione iniziale o quando venga sostituito un controller è necessario configurare i parametri della friggitrice. La configurazione riguarda il locale, il tipo di energia, il tipo di vasca, il tipo di olio fresco, il tipo di olio usato e il rabbocco automatico. Queste informazioni sono modificabili **SOLO** da un tecnico.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 	1. Con il controller in posizione spenta/standby, premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Impostazioni.
	3. Premere il pulsante Servizio.
1 6 5 0	4. Inserire 1650
	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
☐ LOCALE	6. Premere il pulsante Locale.
CE NON-CE	7. Selezionare CE o NON-CE . CE (standard di conformità europei) o Non-CE (standard non europei)
IMP COMPLETA RESET SISTEMA	8. Nessuna azione.
	9. Premere il pulsante ✓ (spunta).
☐ TIPO DI ENERGIA	10. Premere il pulsante Tipo di energia.
GAS ELETTRICO	11. Selezionare GAS o ELETTRICO
IMP COMPLETA RESET SISTEMA	12. Nessuna azione.
	13. Premere il pulsante ✓ (spunta).
☐ TIPO VASCA	14. Premere il pulsante Tipo vasca
VASCA INTERA VASCA DIVISA	15. Selezionare VASCA INTERA o VASCA DIVISA .
4	16. Selezionare la configurazione del cestello. Il valore predefinito è 4 .
   	17. Premere l'icona Prodotto e scegliere il prodotto desiderato. Ripetere per gli altri canali.
	18. Al termine, premere il pulsante Salva.
IMP COMPLETA RESET SISTEMA	19. Nessuna azione.
	20. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	21. Premere freccia giù.
☐ TIPO SISTEMA OLIO	22. Premere il pulsante Tipo di impianto olio.
JIB SFUSO	23. Selezionare JIB o SFUSO . NOTA: un JIB (Jug in a Box) o BIB (Bag in a Box) è un tipo di contenitore per olio monouso. Un sistema a olio sfuso dispone di grandi serbatoio dell'olio collegati alla friggitrice, che riempiono un serbatoio contenuto nella friggitrice.
IMP COMPLETA RESET SISTEMA	24. Nessuna azione.
	25. Premere il pulsante ✓ (spunta).
☐ OLIO USATO	26. Premere il pulsante Olio usato.

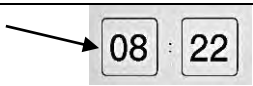
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
NESSUNO SFUSO SMALTIMENTO FRONTALE	27. Selezionare NESSUNO SFUSO o SMALTIMENTO FRONTALE NOTA: Selezionare NESSUNO se si smaltisce l'olio in un MSDU o altro contenitore metallico. Selezionare SFUSO se si smaltisce l'olio in un sistema per olio sfuso, avente grandi serbatoi per l'olio collegati alla friggitrice. Selezionare SMALTIMENTO FRONTALE se si smaltisce l'olio in una bacinella di smaltimento di tipo frontale.
IMP COMPLETA RESET SISTEMA	28. Nessuna azione.
	29. Premere il pulsante ✓ (spunta).
□ RIEMPI AUTO VASCA	30. Premere il pulsante Riempi auto vasca.
	31. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE RABBOCCO SU RICHIESTA UTENTE	32. Selezionare ON per il rabbocco automatico. Selezionare SPENTA per disabilitare il rabbocco automatico. Selezionare RABBOCCO SU RICHIESTA UTENTE per disabilitare il rabbocco automatico e chiedere all'utente quando rabboccare. Impostazione predefinita è ON .
	33. Premere il pulsante con la freccia in giù.
□ TIMER RABBOCCO SU RICHIESTA UTENTE	34. Imposta il periodo di attesa per una nuova richiesta dopo che è stata riconosciuta una richiesta di rabbocco. Questa impostazione è disponibile solo se in RIEMPI AUTO VASCA è stato selezionato RABBOCCO SU RICHIESTA UTENTE . (L'impostazione predefinita è 30 minuti).
□ RITARDO ATO	35. Premere il pulsante Ritardo ATO.
30 MINUTI 	36. Premere l'ora per cambiare il ritardo con cui, dopo la sostituzione del serbatoio di rabbocco, il sistema inizi un rabbocco. Premere il pulsante ✓ (spunta). Per il grasso solido, inserire un valore maggiore di 0. Il valore predefinito è di 30 minuti, per permettere al grasso di iniziare a fondere prima dell'inizio del rabbocco. Per un grasso liquido, impostare il valore a 0.
IMP COMPLETA	37. Nessuna azione.
	38. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
□ IMPOST TEMPO FILTRAZIONE	39. Premere il pulsante Impost tempo filtrazione.
□ TEMPO LUCIDATURA □ T PULIZIA PROFONDA □ TEMPO AUTOPULIZIA FILTRO □ T PULIZIA FILTRO DI MANUTENZIONE 	40. Queste impostazioni devono essere regolate solo su istruzioni della fabbrica. Le impostazioni predefinite sono: □ TEMPO LUCIDATURA -300 □ T PULIZIA PROFONDA -3600 □ TEMPO AUTOPULIZIA FILTRO -5 □ T PULIZIA FILTRO DI MANUTENZIONE -30 Al termine, premere il pulsante Indietro.
	41. Premere il pulsante con la freccia in giù.
□ TIPO DI FILTRAZIONE	42. Premere il pulsante Tipo di filtrazione.
SOLIDO LIQUIDO 	43. Selezionare SOLIDO se si utilizza grasso solido. Selezionare LIQUIDO se si utilizza grasso liquido Al termine, premere il pulsante Indietro.
□ IMPOSTA OQS	44. Premere il pulsante Imposta OQS qualora sia installato un sensore OQS.
□ ABILITA/DISABILITA OQS	45. Premere il pulsante ABILITA/DISABILITA OQS per abilitare/disabilitare il sensore OQS.
ABILITA DISABILITA	46. Selezionare ABILITA per abilitare il sensore OQS, DISABILITA per disabilitarlo.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
IMP COMPLETA	47. Premere il pulsante con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
□ TIPO DI OLIO	48. Premere il pulsante Tipo di olio.
OC01v01, OC02v02, ecc.	49. Selezionare la curva corretta per il tipo di olio. Premere il pulsante con la freccia in giù per visualizzare altri tipi di curve. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Verificare che il tipo di olio corrisponda a quello utilizzato nel ristorante.
IMP COMPLETA	50. Premere il pulsante con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
□ TIPO DISPLAY	51. Premere il pulsante Tipo display.
NUMERO TESTO	52. Selezionare NUMERO o TESTO . NOTA: se si è selezionato NUMERO, il Totale materiali polari è visualizzato come numero. Se si è selezionato TESTO, vengono visualizzati solo solo ELIMINA PRESTO/CONFERMA, OLIO BUONO o ELIMINA ORA.
IMP COMPLETA	53. Premere il pulsante con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
□ ELIMINA ORA	54. Premere il pulsante Elimina ora
VALORE TPM	55. Premere il numero sopra Valore TPM Una volta ottenuto il valore TPM (Totale materiali polari) dell'olio, la friggitrice richiederà se scartare l'olio.
	56. Utilizzare il tastierino per inserire il valore di TPM elimina ora.
	57. Una volta inserito il valore, premere il pulsante ✓ (spunta).
	58. Premere il pulsante ✓ (spunta) per salvare il valore.
IMP COMPLETA	59. Premere il pulsante con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
	60. Premere il pulsante con la freccia in giù.
□ ELIMINA PRESTO	61. Premere il pulsante Elimina presto.
VALORE TPM	62. Premere il numero sopra il valore TPM elimina presto. Questo valore è tipicamente scelto come numero inferiore al valore di TPM elimina ora. Questo valore visualizzerà il messaggio Elimina presto una volta che sia raggiunto il valore TPM elimina presto. Questo serve come comunicazione al personale del fatto che l'olio dovrà presto essere eliminato.
	63. Utilizzare il tastierino per inserire il valore di TPM elimina presto.

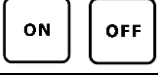
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	64. Una volta inserito il valore, premere il pulsante ✓ (spunta).
	65. Premere il pulsante ✓ (spunta) per salvare il valore.
IMP COMPLETA 	66. Premere il pulsante con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
□ TIMER RITARDO	67. Premere il pulsante Timer ritardo. Questo è il periodo di tempo, dopo che il messaggio ELIMINA ORA è stato visualizzato e bypassato, che deve trascorrere prima che il messaggio ELIMINA ORA venga di nuovo visualizzato. (Il valore predefinito è: 30 minuti. Il valore minimo è :00 = DISABILITATO, il valore massimo è 4:00 ore).
	68. Premere la casella dell'ora per inserire un valore di ritardo in ore.
	69. Utilizzando il tastierino, inserire il tempo in ore.
	70. Premere la casella dei minuti per inserire un valore di ritardo in minuti.
	71. Utilizzando il tastierino, inserire il tempo in minuti.
	72. Premere il pulsante ✓ (spunta) per salvare il valore.
IMP COMPLETA 	73. Premere il pulsante con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
	74. Premere il pulsante Home.
 MODO EQUIPE	75. Premere il pulsante Modo equipe.
	76. Premere e tenere premuto l'interruttore di reset all'interno dello sportello di sinistra per trenta (30) secondi.
	77. Il sistema si riavvia in circa 45 secondi e ritorna nella modalità off/standby.

4.8 Programmazione delle impostazioni della friggitrice (Manager)

Al momento dell'accensione iniziale o quando venga sostituito un controller è necessario configurare questi parametri locali per il manager della friggitrice. Le impostazioni includono lingua, data e ora, scala di temperatura, impostazione dei suoni, impostazioni del filtro, risparmio energetico, assegnazioni dei canali e luminosità dello schermo. Queste impostazioni devono essere modificate SOLO da un tecnico.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 	1. Con il controller in posizione off/standby, premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Impostazioni.
	3. Premere il pulsante Manager.
1 2 3 4	4. Inserire 1234
 	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
□ LINGUA	6. Premere il pulsante Lingua.
	7. Premere il pulsante Lingua principale.
□ ITALIANO	8. Selezionare la lingua principale desiderata.
	9. Premere il pulsante Lingua secondaria.
□ SPAGNOLO	10. Selezionare la lingua secondaria desiderata.
	11. Premere il pulsante Indietro.
□ DATA E ORA	12. Premere il pulsante Data e ora.
	13. Premere il pulsante Imposta ora.
	14. Premere la casella dell'ora.
	15. Utilizzando il tastierino, inserire il tempo in ore.
	16. Premere la casella dei minuti.
	17. Utilizzando il tastierino, inserire il tempo in minuti.
AM PM 24hr	18. Premere il pulsante AM, PM o 24H.
	19. Premere il pulsante ✓ (spunta).

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
IMP COMPLETA	20. Nessuna azione.
	21. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
	22. Premere il pulsante Imposta data.
DD:MM:YY MM:DD:YY	23. Premere la casella Formato data per passare fra MM-GG-AA e GG-MM-AA.
 2014 	24. L'anno viene mostrato in alto sullo schermo. Premere la freccia a sinistra o a destra per selezionare l'anno.
 MARZO 	25. Sotto l'anno compare il mese. Premere la freccia a sinistra o a destra per selezionare il mese.
	26. Selezionare la data mediante i tasti numerati, poi premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA	27. Nessuna azione.
	28. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
	29. Premere il pulsante di impostazione dell'ora legale (ORA LEGALE).
☐ ORA LEG ON/OFF	30. Premere il pulsante ORA LEG ON/OFF.
ON OFF	31. Selezionare ON per abilitare l'ora legale, OFF per disabilitarla.
IMP COMPLETA	32. Nessuna azione.
	33. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
☐ IMP ORA LEGALE	34. Premere il pulsante Imp ora legale.
☐ MESE INIZIO ORA LEG ☐ DOM INIZIO ORA LEG ☐ MESE FINE ORA LEG ☐ DOM FINE ORA LEG	35. Selezionare una o più di queste voci e utilizzare il tastierino per modificarle. Le impostazioni predefinite per gli USA sono: MESE INIZIO ORA LEG -3 DOM INIZIO ORA LEG -2 MESE FINE ORA LEG -11 DOM FINE ORA LEG -1
	36. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA	37. Nessuna azione.
	38. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
	39. Premere il pulsante Indietro tre (3) volte.
☐ F° A C°	40. Premere il pulsante C° A F° o F° A C°. NOTA: F si usa per i Fahrenheit, C per i Celsius.
CONFERMA Sì NO	41. Selezionare SÌ per cambiare la scala di temperatura.
COMPLETATO CORRETTAMENTE 	42. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta).

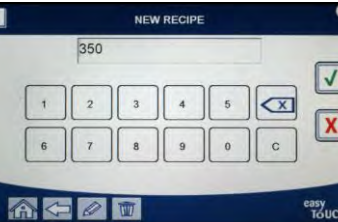
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
□ SUONO	43. Premere il pulsante Suono.
	44. Usare le frecce verso l'alto e verso il basso per cambiare volume e tono. Il volume dispone di nove livelli, dove 1 corrisponde al volume più basso e 9 al volume più alto. Il tono dispone di tre frequenze, da 1 a 3. Utilizzare varie frequenze per distinguere le stazioni proteine o patatine fritte.
	45. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA	46. Nessuna azione.
	47. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
	48. Premere il pulsante con la freccia in giù.
□ ATTRIBUTI FILTRO	49. Premere il pulsante Attributi filtro. La modalità di autofiltrazione utilizza due misure prima di invitare ad eseguire una filtrazione. Una controlla i cicli di cottura e viene regolata nell'impostazione FILTRO DOPO, l'altra controlla il tempo e viene regolata nell'impostazione ORA FILTRO. Il prompt per la filtrazione viene avviato da qualunque evento avvenga per primo: il numero di cicli scaduto o un orario scaduto.
□ FILTRO DOPO	50. Premere il pulsante Filtro dopo. L'opzione FILTRO DOPO si usa per impostare il numero di cicli di cottura da eseguire prima che venga visualizzata la richiesta di filtrazione.
	51. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare, oppure premere il pulsante numerico e inserire il numero di cotture, poi premere il pulsante ✓ (spunta). (Per impostazione predefinita, la vasca intera è predisposta per 12 cotture, mentre la vasca divisa è predisposta per 6 cotture).
	52. Premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA	53. Nessuna azione.
	54. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
□ ORA FILTRO	55. Premere il pulsante Ora filtro. L'opzione Ora filtro viene utilizzata per impostare il tempo trascorso prima di una richiesta di filtrazione. L'opzione si rivela utile nei punti vendita a bassi volumi, il cui la filtrazione deve avvenire più spesso di quanto avverrebbe in base al numero di cicli di cottura.
	56. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare, oppure premere il pulsante numerico e inserire il numero di ore fra le richieste di filtrazione (per es. inserire 2 per indicare ogni 2 ore), poi premere il pulsante ✓ (spunta). (Per impostazione predefinita, il tempo è impostato a 0 ore).
	57. Premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA	58. Nessuna azione.
	59. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
□ BLOCCO FILTRO	60. Premere il pulsante Blocco filtro. L'opzione Blocco filtro è utilizzata per impostare le ore in cui la richiesta di filtrazione è disabilitata (per es. nel momento del pranzo).
	61. Selezionare ON per abilitare il BLOCCO FILTRO. Selezionare OFF per disabilitare il BLOCCO FILTRO.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
□ TEMPO BLOCCO FILTRAZIONE	62. Premere il pulsante Tempo blocco filtrazione. L'opzione Tempo blocco filtrazione è utilizzata per impostare le ore in cui la richiesta di filtrazione è disabilitata (per es. nel momento del pranzo). NOTA: se BLOCCO FILTRO è disabilitato (OFF), questa opzione è oscurata e non è disponibile.
	63. Utilizzare le frecce in su e in giù per scorrere fra L-V 1 e DOM 4. Sono disponibili complessivamente 12 periodi che possono essere programmati per il blocco della richiesta di filtrazione. Selezionare il campo per modificare l'ora iniziale e l'ora finale di sospensione della richiesta. Selezionare AM/PM. Una volta selezionate le ore, premere il pulsante di spunta per salvare le impostazioni. (L'esempio a sinistra mostra che dal lunedì al venerdì non si desidera effettuare alcuna filtrazione durante l'ora di pranzo, fra le 11:00 e le 13:00).
	64. Una volta selezionate le ore, premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA	65. Nessuna azione.
	66. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
IMP COMPLETA 	67. Premere il pulsante con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
	68. Premere il pulsante Indietro.
□ RISPARMI ENERGIA	69. Premere il pulsante Risparmi energia. L'opzione Risparmi energia viene utilizzata durante i periodi di inattività per abbassare la temperatura della vasca di frittura, per risparmiare energia.
OFF ON	70. Premere il pulsante Abilita per abilitare/disabilitare l'opzione Risparmio energia.
	71. Premere il pulsante Temp di ripristino per modificare il punto di impostazione dell'opzione Risparmio energia. Utilizzare il tastierino numerico per inserire il punto di impostazione della temperatura per l'opzione Risparmio energia, poi premere il pulsante ✓ (spunta).
	72. Premere il pulsante T inattività per modificare il periodo (in minuti) per cui la vasca rimane inattiva prima di passare nella modalità Risparmio energia. Utilizzare il tastierino numerico per inserire il punto di impostazione della temperatura per l'opzione Risparmio energia, poi premere il pulsante ✓ (spunta).
	73. Premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA	74. Nessuna azione.
	75. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
□ ASSEGNAZIONI CANALI	76. Premere il pulsante Assegnazione canali. Questo viene utilizzato per impostare il numero di canali o di cestelli che verrà utilizzato da ciascuna vasca. (Il valore predefinito è 4).
	77. Premere il pulsante corrispondente al numero 4.
	78. Premere l'icona sotto a ciascun canale e scegliere il prodotto da cuocere in quel canale.
	79. Premere il pulsante Salva.

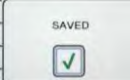
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
IMP COMPLETA RESET SISTEMA	80. Nessuna azione.
	81. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA RESETTARE IL SISTEMA.
□ LUMINOSITÀ	82. Premere il pulsante Luminosità. Questo viene utilizzato per impostare la luminosità dello schermo. Utilizzare le frecce in su e in giù per effettuare la regolazione. (Il valore predefinito è 100).
	83. Premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA	84. Nessuna azione.
	85. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
□ SCREEN SAVER	86. Premere il pulsante Screen saver. Questo viene utilizzato per impostare il tempo di attesa, dopo lo spegnimento del controller, prima che lo schermo passi in modalità screen saver. Utilizzare le frecce in su e in giù per effettuare la regolazione del tempo. (L'impostazione predefinita è 15 minuti).
	87. Usare le frecce verso l'alto e verso il basso per cambiare la luminosità dello schermo. la luminosità ha nove livelli, con 100 quello più luminoso e 10 quello più scuro.
	88. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA	89. Nessuna azione.
	90. Premere il pulsante più piccolo con la ✓ (spunta) nella casella IMP COMPLETA.
	91. Premere il pulsante Indietro.
	92. Premere il pulsante Home.
 MODO EQUIPE	93. Premere il pulsante Modo equipe.
	94. Premere e tenere premuto l'interruttore di reset all'interno dello sportello di sinistra per trenta (30) secondi.
	95. Il sistema si riavvia in circa 45 secondi e ritorna nella modalità off/standby.

4.9 Aggiunta o modifica di prodotti esistenti

Questa funzione si usa per aggiungere nuovi prodotti o modificare prodotti esistenti.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Ricette.
1 2 3 4	3. Inserire 1234
	4. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	5. Scegliere l'icona di un prodotto da modificare oppure premere + per aggiungere un nuovo prodotto.
	6. Premere l'icona della matita al fondo dello schermo per modificare un prodotto esistente.
	7. Inserire o modificare il nome del prodotto utilizzando la tastiera.
	8. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	9. Sullo schermo vengono visualizzati la temperatura prefissata attuale, il tempo di cottura, la compensazione di carico o sensibilità, il timer qualità, i timer di rimescolamento e le impostazioni dei filtri. Per modificare un parametro, premere la voce da modificare.
	10. Per modificare la temperatura, premere il pulsante Temp.
	11. Utilizzare il tastierino numerico per inserire o modificare la temperatura di cottura del prodotto.
	12. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	13. Premere il pulsante Tempo di cottura.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	14. Utilizzare il tastierino numerico per inserire o modificare il tempo di cottura in minuti e secondi.
	15. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	16. Premere il pulsante di compensazione del carico, o sensibilità.
	17. Utilizzare le frecce in su o in giù per modificare la compensazione del carico, o sensibilità, raccomandata per questo prodotto. Questa impostazione consente di modificare la compensazione (sensibilità) del prodotto. Alcune voci del menu possono richiedere una regolazione, in base alle caratteristiche di cottura. NOTA: Si consiglia fortemente di NON regolare questa impostazione poiché si potrebbero verificare effetti avversi sui cicli di cottura del prodotto. Per impostazione predefinita, la compensazione prodotto è impostata su quattro.
	18. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	19. Premere il pulsante Timer qualità.
	20. Inserire il tempo di mantenimento del prodotto in minuti e secondi.
	21. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	22. Premere il pulsante Timer rimesc 1.
	23. Inserire il tempo del primo rimescolamento in minuti e secondi.
	24. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	25. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre impostazioni.
	26. Premere il pulsante Timer rimesc 2 qualora sia necessario un ulteriore rimescolamento, altrimenti procedere al passo 30.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	27. Inserire il tempo del secondo rimescolamento in minuti e secondi.
	28. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	29. Premere il pulsante Filtro.
	30. Verificare che il pulsante filtro sia su ON per abilitare l'autofiltrazione per questo prodotto. Questa impostazione si usa per prevenire la miscelazione di oli diversi indicati per prodotti specifici. Per prodotti come il PESCE, scegliere NO per impedire l'autofiltrazione.
	31. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	32. Scegliere l'icona da associare alla ricetta di prodotto che si sta inserendo o modificando.
	33. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	34. Scegliere i menu da associare alla ricetta di prodotto che si sta inserendo o modificando.
	35. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	36. Il controller visualizza SALVATO.
	37. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	38. Selezionare un altro prodotto da modificare, oppure premere il tasto + per aggiungere ulteriori prodotti. Al termine premere il pulsante Home.
 MODO EQUIPE	39. Premere il pulsante Modo equipe per tornare alla schermata principale.

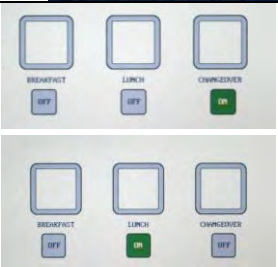
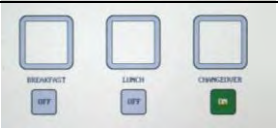
4.10 Aggiunta o modifica di menu

Questa funzione è utilizzata per aggiungere o modificare dei menu. I menu permettono all'operatore di raggruppare insieme certi prodotti. Per esempio, la definizione di un menu per la colazione permette di raggruppare solo prodotti per la colazione. Questo è utile nel cambio di prodotti, restringendo il numero di prodotti fra cui è possibile scegliere.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Menu.
1 2 3 4	3. Inserire 1234
	4. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	5. Selezionare un menu premendo il pulsante sopra il pulsante di accensione per modificare i prodotti (evidenziati in verde), oppure premere il pulsante "+" per aggiungere un nuovo menu. Per aggiungere un nuovo menu, inserire il nome del menu nella schermata successiva e premere il pulsante ✓ (spunta). Per cancellare un menu, evidenziare il menu e premere il cestino dei rifiuti al fondo dello schermo.
	6. Premere l'icona della matita al fondo dello schermo per modificare un menu esistente.
	7. Selezionare i prodotti desiderati premendone le relative icone per aggiungerli al menu selezionato. I prodotti selezionati verranno evidenziati in verde. Per deselectare un prodotto, premerne l'icona e l'evidenziazione cambierà da verde a grigio.
	8. Al termine premere il pulsante ✓ (spunta) per fare in modo che i prodotti selezionati vengano aggiunti al menu.
	9. Premere il pulsante Indietro per modificare altri menu con il passo 5, altrimenti procedere al passo successivo
	10. Premere il pulsante Home.
 MODULO EQUIPE	11. Premere il pulsante Modo equipe.

4.11 Passaggio dal menu Colazione a Cambio o al menu Pranzo

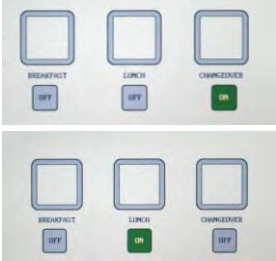
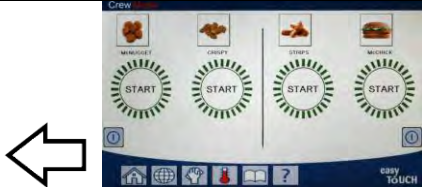
Se sono stati creati menu separati per Colazione, Cambio e Pranzo, premendo il pulsante MENU dalla schermata principale verranno visualizzate le opzioni per la modifica del menu. Premendo sul menu desiderato, i menu verranno sostituiti.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Menu.
	2. Premere il pulsante di accensione sotto Cambio o Pranzo per passare da un menu all'altro. NOTA: È possibile scegliere solo un menu per volta.
	3. Una volta selezionato il menu desiderati, sotto il menu viene evidenziato "ON".
	4. Premere il pulsante Indietro per tornare alla schermata principale.
	5. Premere l'icona di un prodotto per passare a quel prodotto.
	6. La visualizzazione ritorna alla schermata principale.

4.12 Passaggio dal menu Colazione a Cambio o al menu Pranzo

Se sono stati creati menu separati per Colazione, Cambio e Pranzo, premendo il pulsante MENU dalla schermata principale verranno visualizzate le opzioni per la modifica del menu. Premendo sul menu desiderato, i menu verranno sostituiti.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Menu.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	2. Per passare a un menu diverso, premere il pulsante sotto Colazione o Cambio. NOTA: È possibile scegliere solo un menu per volta.
	3. Una volta selezionato il menu desiderati, sotto il menu viene evidenziato "ON".
	4. Premere il pulsante Indietro per tornare alla schermata principale.
	5. Premere l'icona di un prodotto per passare a quel prodotto.
	6. La visualizzazione ritorna alla schermata principale.

4.13 Attività di assistenza

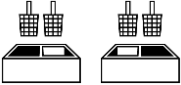
Questa sezione descrive le attività di assistenza per l'equipe e il manager utilizzate nei ristoranti, come Test limite sup, E-Log (log degli errori), impostazione della password e funzioni per copiare i menu da e verso la friggitrice tramite USB, utilizzando Menu Connect.

4.13.1 Test limite sup

La modalità di Test limite sup viene utilizzata per testare il circuito di limite superiore. La prova di limite alto distrugge l'olio, deve pertanto essere eseguita solo quando l'olio è vecchio. Spegner la friggitrice e chiamare immediatamente il servizio di assistenza se la temperatura raggiunge i 238 °C (460 °F) senza che il secondo limite superiore si blocchi e il computer visualizza ERRORE LIMITE SUPERIORE TOGLI TENSIONE con un segnale di allarme durante la fase di test.

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

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Con il controller in posizione off/standby, premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Servizio.
	3. Premere il pulsante Equipe.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	4. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
PREMERE E TENERE PREMUTO	5. Premere e tenere premuto il pulsante per avviare il Test limite sup.
RILASCIARE	6. Mentre il pulsante viene tenuto premuto, la vasca inizia a riscaldarsi. Durante il test, il controller visualizza la temperatura effettiva della vasca. Quando la temperatura raggiunge i $210\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 12\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($410\text{ }^{\circ}\text{F} \pm 10\text{ }^{\circ}\text{F}$)*, il controller visualizza CALDO HI-1 (es. $210\text{ }^{\circ}\text{C}/410\text{ }^{\circ}\text{F}$) e continua a scaldare. *NOTA: nei computer utilizzati nell'Unione Europea (quelli con il marchio CE), la temperatura è di $202\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($395\text{ }^{\circ}\text{F}$) quando il controller visualizza CALDO HI-1.
CALDO HI-1	7. Continuando a tenere premuto il pulsante, la friggitrice continua a riscaldarsi, fino all'apertura del limite superiore. Solitamente ciò accade quando la temperatura raggiunge da $217\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $231\text{ }^{\circ}\text{C}$ (da $423\text{ }^{\circ}\text{F}$ a $447\text{ }^{\circ}\text{F}$) per i limiti superiori non -CE e da $207\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $219\text{ }^{\circ}\text{C}$ (da $405\text{ }^{\circ}\text{F}$ a $426\text{ }^{\circ}\text{F}$) per i limiti superiori CE.
GUIDA HI-2	8. Rilasciare il pulsante. La vasca cessa di riscaldarsi e il controller visualizza l'attuale impostazione di temperatura fino a che la temperatura scenda al di sotto dei $204\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($400\text{ }^{\circ}\text{F}$). Premere il pulsante di alimentazione per annullare l'allarme.
ERRORE LIMITE SUP TOGLI TENSIONE	9. Se il controller visualizza questo messaggio, scollegare immediatamente l'alimentazione dalla friggitrice e chiamare immediatamente l'assistenza.
	10. Dopo un test del limite superiore, quando la vasca sia scesa a una temperatura inferiore ai $204\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($400\text{ }^{\circ}\text{F}$), scartare l'olio.

4.13.2 Funzioni manager

4.13.2.1 E-Log

La funzione E-LOG è utilizzata per visualizzare i dieci (10) codici di errore più recenti rilevati dalla friggitrice. Questi codici sono visualizzati in modo che gli errori più recenti appaiano per primi. Vengono visualizzati il codice dell'errore, l'ora e la data.

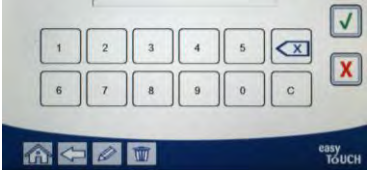
Qualora non vi siano errori, il controller non visualizza nulla. Gli errori sono visualizzati con il lato dell'errore, nel caso di vasca divisa, oltre al codice dell'errore, l'ora e la data. Un codice di errore con una "L" indica il lato sinistro di una vasca divisa, mentre una "R" indica il lato destro di una vasca divisa, in cui si è verificato l'errore (esempio: R E19 06:34AM 04/22/2014). Un codice di errore con una "G" indica che si tratta di un errore globale, non legato a una particolare vasca. I codici di errore sono elencati nella sezione 7.6 di questo manuale.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Servizio.
	3. Premere il pulsante Manager.
4 3 2 1	4. Inserire 4321
	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	6. Premere il pulsante E-LOG. Vengono visualizzati i tre errori più recenti.
	7. Premere il pulsante con la freccia in giù. Vengono visualizzati i tre errori successivi. Continuare a premere il pulsante con la freccia in giù per visualizzare ulteriori errori.
	8. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure premere il pulsante Home per uscire.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 MODALITÀ EQUIPE	9. Premere il pulsante Modalità equipe.

4.13.2.2 Impostazione del passcode

La modalità password consente al gestore del ristorante di modificare le password per le varie modalità.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Servizio.
	3. Premere il pulsante Manager.
4 3 2 1	4. Inserire 4321
	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
☐ IMPOSTAZIONE PASSCODE	6. Premere il pulsante IMPOSTA PASSCODE
☐ MENU ☐ RICETTE ☐ IMPOSTAZIONI MANAGER ☐ DIAGNOSTICA MANAGER	7. Selezionare il passcode che si desidera modificare. Utilizzare la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre impostazioni. I valori predefiniti sono: MENU 1234 RICETTE 1234 IMPOSTAZIONI MANAGER 1234 DIAGNOSTICA MANAGER 4321
	8. Utilizzare il tastierino per inserire il nuovo passcode per l'elemento selezionato.
	9. Premere il pulsante ✓ (spunta).
RIPETI PASSWORD	10. Utilizzare il tastierino per inserire nuovamente il nuovo passcode, a scopo di verifica.
	11. Premere il pulsante ✓ (spunta).
IMPOSTAZIONE PASSCODE CORRETTA	12. Premere il pulsante ✓ (spunta).
☐ MENU ☐ RICETTE ☐ IMPOSTAZIONI MANAGER ☐ DIAGNOSTICA MANAGER	13. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure premere il pulsante Home per uscire.
 	
 MODALITÀ EQUIPE	14. Premere il pulsante Modalità equipe.

4.13.2.3 USB – Funzionamento menu

Questa opzione consente di caricare menu sul controller. In questo modo è possibile creare menu su MenuSync, salvarli su un dispositivo USB e caricarli sulla friggitrice.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Servizio.
	3. Premere il pulsante Manager.
4 3 2 1	4. Inserire 4321
	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
☐ USB – FUNZIONAMENTO MENU	6. Premere il pulsante USB – FUNZIONAMENTO MENU.
☐ COPIA MENU DA USB A FRIGGITRICE	7. Premere il pulsante COPIA MENU DA USB A FRIGGITRICE.
INSERIRE USB...	8. Inserire l'unità USB nell'apposito connettore, situato dietro lo sportello più a sinistra della friggitrice.
USB INSERITO? SÌ NO	9. Premere una volta SÌ quando l'unità USB sia stata inserita.
LETTURA FILE DA USB NON RIMUOVERE USB DURANTE LA LETTURA	10. Non è richiesta alcuna azione.
UI - DATI MENU UI IN TRASFERIMENTO	11. Durante il caricamento del file non è richiesta alcuna azione.
AGGIORNAMENTO MENU IN CORSO	12. Durante l'aggiornamento non è richiesta alcuna azione.
AGG COMPLETATO? SÌ	13. Premere SÌ.
AGGIORNAMENTO MENU COMPLETATO, RIMUOVERE USB E RIAVVIARE IL SISTEMA.	14. Rimuovere l'unità USB e riavviare l'intera batteria di friggitrici utilizzando l'interruttore di reset collocato dietro lo sportello più a sinistra della friggitrice, sotto il connettore USB. NOTA: Assicurarsi che il pulsante di reset sia premuto e tenuto premuto per almeno 30 secondi.

4.14 Statistiche informative

4.14.1 Statistiche filtro

La funzione delle statistiche filtro è utilizzata per vedere il numero di cotture rimanenti prima del prossimo filtro, il numero di cotture per vasca, il numero di filtri per vasca, il numero di filtri saltati o bypassati per vasca e il numero medio di cicli di cottura per filtro al giorno.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante Filtro.
☐ GIORNO 1 ☐ GIORNO 2 ☐ GIORNO 3 ☐ GIORNO 4 	3. Selezionare e premere il giorno desiderato. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altri giorni.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
1. GIORNO E DATA (Giorno e data delle statistiche filtro visualizzate) 2. CICLI RIMANENTI A PROSSIMO FILTRO (Numero di cicli di cottura fino al prossimo prompt per il filtro) 3. N. GIORNALIERO DI CICLI (Numero di cicli di cottura della giornata in corso) 4. N. GIORNALIERO DI FILTRI (Numero di filtraggi vasca per un particolare giorno) 	4. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre statistiche.
5. N. DI FILTRI SALTATI AL GIORNO (Numero di filtrazioni saltate quel giorno) 6. CICLI MEDI PER FILTRO (Numero medio di cicli di cottura per filtro quel giorno) 7. FILTRAZIONE (Visualizza se la filtrazione è abilitata o disabilitata. Strumento diagnostico per determinare lo stato della scheda FIB)  	5. Premere la freccia in su per scorrere verso l'alto o il pulsante Indietro per selezionare un giorno diverso.
 	6. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

4.14.2 Statistiche olio

La funzione di Statistiche olio è utilizzata per visualizzare la data dell'ultimo scarico, il numero di cicli di cottura dall'ultimo scarico, i filtri dall'ultimo scarico, i filtri saltati dall'ultimo scarico, l'attuale durata dell'olio e il numero di cicli di cottura rimanenti per la durata dell'olio.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante Olio.
1. DATA ULTIMO SMALT 2. CICLI DALL'ULTIMO SCARICO 3. FILTRI DA ULTIMO SMALTIMENTO 4. FILTRI SALTATI DA ULTIMO SMALTIMENTO 	3. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre statistiche.
5. VITA ATTUALE OLIO 6. CICLI MEDI PER DURATA OLIO   	4. Premere la freccia in su per scorrere verso l'alto, il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

4.14.3 Statistiche a vita

La funzione Statistiche a vita viene utilizzata per visualizzare la data in opera della friggitrice, che viene impostata automaticamente quando la friggitrice abbia completato 25 cicli di cottura, il numero di serie del controller, il tempo totale per cui la friggitrice è stata in funzione in ore e il numero totale dei cicli di riscaldamento della friggitrice (il numero di volte per cui il controller ha attivato/disattivato il riscaldamento).

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante Statistiche a vita.
1. DATA IN OPERA 2. NUMERO DI SERIE UNITÀ 3. NUMERO DI SERIE CONTROLLER 4. T. SERVIZIO TOT (ORE) 5. CONT CICLI DI CALORE TOTALI  	3. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

4.14.4 Statistiche di utilizzo

Le statistiche di utilizzo visualizzano i cicli di cottura complessivi di una vasca, il numero delle volte in cui si è interrotto il ciclo di cottura prima di averlo completato, il numero di ore per cui le vasche sono state in funzione e la data dell'ultimo reset dell'utilizzo.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante Statistiche di utilizzo.
1. DATA INIZIO UTILIZZO 2. N. TOTALE CICLI DI COTTURA 3. N. TOT CICLI NON TERMINATI 4. T. SERVIZIO TOT (ORE)  	3. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

4.14.5 Tempo di recupero

Recupero viene utilizzato per determinare se la friggitrice sta funzionando correttamente. Recupero visualizza il tempo occorrente affinché la friggitrice aumenti la temperatura dell'olio di 28 °C (50 °F) fra 121 °C (50 °F) e 149 °C (300 °F). Il tempo di recupero massimo non dovrebbe superare 1:40 per la cottura elettrica o 3:15 per la cottura a gas.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante Recupero. Il tempo è visualizzato in minuti e secondi.
1. ORA ULTIMO RECUPERO  	3. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

4.14.6 Ultimo carico statistiche

L'ultimo carico delle statistiche fornisce dati relativi all'ultimo ciclo di cottura.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante Ultimo carico.
1. ULTIMO PRODOTTO COTTO 2. ORA INIZIO ULTIMO CARICO 3. ORA ULTIMO CARICO  4. ORA PROGR ULTIMO CARICO	3. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre statistiche.
5. TEMP MAX VASCA ULT CARICO 6. TEMP MIN VASCA ULT CARICO 7. TEMP MEDIA VASCA ULT CARICO  8. % TEMPO COTTURA CON CALORE ON	4. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre statistiche.
9. TEMP VASCA PRE-INIZIO CICLO   	5. Premere la freccia in su per scorrere verso l'alto, il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

4.14.7 Versione software

La funzione Versione software fornisce le versioni del software del controller e delle schede all'interno della friggitrice, i valori della sonda della temperatura, della sonda AIF RTD e della sonda ATO RTD.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante con la freccia in giù.
	3. Premere il pulsante Versione software.
1. VERSIONE SOFTWARE UIB 2. VERSIONE SOFTWARE SIB 3. VERSIONE SOFTWARE VIB 4. VERSIONE SOFTWARE FIB 	4. Premere la freccia giù per scorrere altre versioni software, temperature di sonde e informazioni. NOTA: le vasche divise avranno un SIB2, un AIF per le vasche di sinistra e di destra e temperature ATO.
5. VERSIONE SOFTWARE OQS 6. TEMP VASCA EFF 7. TEMP AIF RTD 8. TEMP ATO RTD 9. ID SCHEDA 	5. Premere la freccia giù per scorrere altre versioni software e informazioni.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
10. VERSIONE SOFTWARE GATEWAY 11. INDIRIZZO IP GATEWAY 12. QUALITÀ LINK GATEWAY 13. RUMORE E POTENZA SEGNALE DEL GATEWAY   	6. Premere la freccia in su per scorrere verso l'alto, il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

4.14.8 Reset statistiche utilizzo

La funzione di reset resetta tutti i dati di utilizzo nelle statistiche.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante con la freccia in giù.
	3. Premere il tasto di reset.
4 3 2 1	4. Inserire 4321
	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
TUTTI I DATI REIMPOSTATI	6. Premere il pulsante ✓ (spunta).
  	7. Premere la freccia in su per scorrere verso l'alto, il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

4.14.9 Statistiche olio fresco

La funzione Statistiche olio fresco è utilizzata per visualizzare informazioni sull'attuale olio fresco.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 	1. Premere il pulsante Home e poi il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante con la freccia in giù.
	3. Premere il pulsante Olio fresco.
1. N. CICLI DA ULTIMO SMALTIMENTO 2. N. SMALTIMENTI DA ULTIMO RESET 3. DATA RESET CONTAT OLIO FRESCO 4. CONTATORE OLIO FRESCO  	4. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

4.14.10 Reset statistiche di utilizzo olio fresco

La funzione di reset resetta tutti i dati sull'olio fresco nelle statistiche dell'olio fresco.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 	1. Premere il pulsante Home e poi il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante con la freccia in giù.
	3. Premere il pulsante Reset olio fresco.
4 3 2 1	4. Inserire 4321 .
	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
DATI OLIO REIMPOSTATI 	6. Premere il pulsante ✓ (spunta).
 	7. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

4.14.11 Statistiche TPM (Total Polar Material: totale materiali polari)

Le statistiche TPM forniscono dati provenienti dall'OQS (Oil Quality Sensor: sensore della qualità dell'olio). Gli stessi dati sono visualizzabili premendo il pulsante TPM sulla parte frontale del controller, quando il pulsante TPM è accesso stabilmente.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 	1. Premere il pulsante Home e poi il pulsante Informazioni.
	2. Premere la freccia in giù.
	3. Premere il pulsante Statistiche TPM. Vengono elencati i dati TPM per i precedenti trenta (30) giorni validi.
  	4. Premere la freccia in su per scorrere verso l'alto, il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T GEN III SERIE LOV™

CAPITOLO 5: ISTRUZIONI PER IL MENU DI FILTRAZIONE

5.1 Introduzione

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

La sezione 5.2 illustra la preparazione del sistema filtro per l'uso. Il suo funzionamento è descritto nella sezione 5.3.

AVVERTENZA

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

AVVERTENZA

Il tampone o la carta di filtrazione DEVONO essere sostituiti quotidianamente.

5.2 Preparazione del filtro per l'uso

1. Estrarre lievemente la bacinella di filtrazione dall'armadietto e attendere fino al termine del gocciolamento prima di rimuoverla completamente (mostrato sotto). Rimuovere il vassoio raccogli-brisiole, l'anello di mantenimento, il tampone (o carta) filtro e lo schermo del filtro (Si veda la Figura 1). Pulire tutti i componenti metallici con una soluzione di detergente generico e acqua calda, quindi asciugare accuratamente.

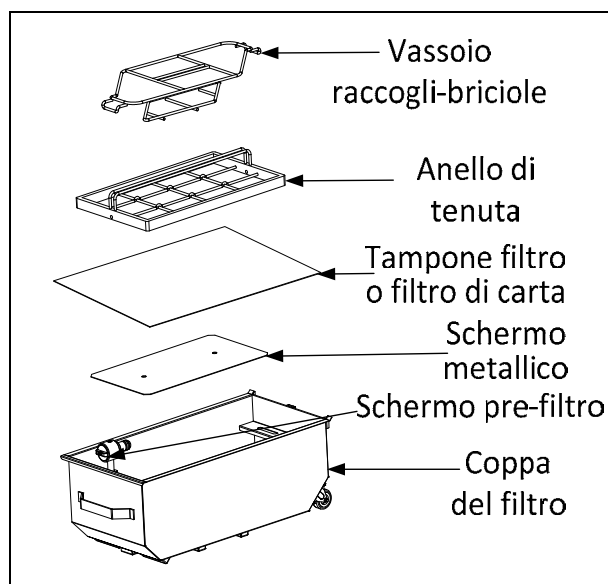


Figura 1

2. Ispezionare il raccordo di connessione della bacinella del filtro per accertarsi che entrambi gli O-ring siano in buone condizioni (Si veda la Figura 2). Accertarsi che lo schermo di pre-filtrazione sia installato, pulito e ben stretto.

Controllare gli O-ring dei raccordi di connessione del filtro O-ring.

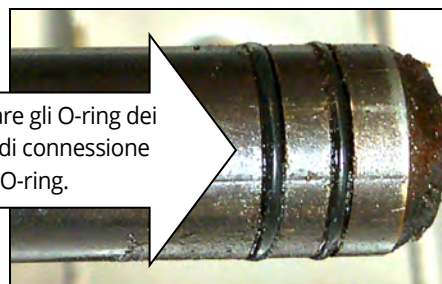


Figura 2

3. Procedendo in ordine inverso, posizionare lo schermo metallico del filtro al centro, sul fondo della bacinella, quindi deporvi un tampone, avendo cura di porre il lato **ruvido** del tampone rivolto verso l'alto. Accertarsi che il tampone si inserisca entro i bordi in rilievo della bacinella del filtro. Posizionare quindi l'anello di contenimento sulla parte superiore del tampone. Se si utilizza carta filtro, posare un foglio di carta filtro sulla parte superiore della bacinella di filtrazione sovrapponendola su tutti i lati. Posizionare l'anello di contenimento sulla carta filtro e abbassare l'anello nella bacinella, in modo che la carta si pieghi e avvolga l'anello quando viene spinta sul fondo della bacinella. Spargere quindi 1 pacchetto (230 grammi - 8 once) di polvere filtrante sulla carta filtro.

4. Reinstallare il vassoio raccogli-briciole sulla parte anteriore della bacinella. (Si veda la Figura 1)

NON UTILIZZARE LA POLVERE FILTRANTE CON IL TAMPONE!

5. Spingere indietro nella friggitrice la bacinella di filtrazione posizionandola sotto la vasca della friggitrice. Verificare che nessun controller visualizzi una "P" nell'angolo in alto a destra. Il sistema di filtrazione è pronto per l'uso.



PERICOLO

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



PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole delle friggitrici dotate 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 le vasche di frittura. Battere i cestelli della friggitrice sulla fascia per rimuovere il grasso può distorcerla, compromettendone la tenuta. La fascia è progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

5.3 Menu filtrazione

Le selezioni del menu filtrazione si usano per la filtrazione, lo scarico, il riempimento, lo smaltimento e la pulizia delle vasche.

Il menu filtrazione è riportato sotto:

- | | |
|--|-------------|
| • Autofiltrazione | Pagina 5-2 |
| • Filtrazione automatica a richiesta | Pagina 5-3 |
| • Filtro manutenzione | Pagina 5-5 |
| • Smaltimento olio (sistemi non sfusi) | Pagina 5-6 |
| • Smaltimento olio (sistemi sfusi) | Pagina 5-7 |
| • Scarico olio | Pagina 5-9 |
| • Riempimento vasca da coppa | Pagina 5-10 |
| • Riempimento vasca con olio sfuso (solo per sfuso) | Pagina 5-11 |
| • Da coppa a serbatoio di smaltimento (solo per sfuso) | Pagina 5-11 |
| • Pulizia profonda (sistemi non sfusi) | Pagina 5-13 |
| • Pulizia profonda (sistemi sfusi) | Pagina 5-15 |

5.3.1 Autofiltrazione

L'autofiltrazione è una funzionalità che, dopo un numero predeterminato di cicli di cottura o di minuti chiede automaticamente di filtrare le vasche di frittura. Questa funzione può anche essere effettuata a richiesta, come verrà descritto nella prossima sezione. **Nota:** non si verifica la filtrazione simultanea di più vasche.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
RICHIESTA FILTRAZIONE - FILTRARE ADESSO?	1. Premere il pulsante √ (spunta) per avviare la filtrazione. Selezionando il pulsante X si annulla la filtrazione e la friggitrice riprende il normale funzionamento. Il pulsante di filtrazione rimarrà di colore giallo fino a che verrà effettuata la filtrazione. Presto, il controller proporrà di nuovo di filtrare l'olio. Questa sequenza si ripete fino a che verrà completata una filtrazione.
LIV OLIO TROPPO BASSO	2. Visualizzato se il livello dell'olio è troppo basso. Premere il pulsante √ (spunta) per riconoscere il problema e tornare alla modalità di cottura inattiva. Controllare se il livello di olio nel JIB è basso. Se il livello nel IIB non è basso a ciò continua a succedere, contattare il proprio FAS.
TOGLI DETRITI DA VASCA - PREMERE CONFERMA ALLA FINE	3. Eliminare i residui di cottura dall'olio scuotendo il cestello in avanti e indietro per eliminare da ciascuna vasca il maggior numero possibile di briciole. Questa operazione è determinante per ottimizzare la durata e preservare la qualità dell'olio. Al termine, premere il pulsante √ (spunta).

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
INSERIRE COPPA	4. Spingere la coppa del filtro completamente in posizione. Visualizzato se la coppa del filtro non è correttamente agganciata.
SCARICO IN CORSO...	5. Non è richiesta alcuna azione.
LAVAGGIO IN CORSO...	6. Non è richiesta alcuna azione.
RIEMPIMENTO IN CORSO...	7. Non è richiesta alcuna azione.
PRERISC	8. Non è richiesta alcuna azione. Visualizzato fino a che la friggitrice raggiunge il punto prestabilito.
INIZIA	9. La friggitrice è pronta per l'utilizzo. Visualizzato una volta che la friggitrice abbia raggiunto il punto prestabilito.

La procedura di filtraggio completa richiede all'incirca quattro minuti.

Se durante la filtrazione l'olio non ritorna completamente, il sistema procederà una funzione di filtrazione incompleta. Si veda la sezione 7.3.1.

NOTA: se durante la filtrazione la coppa del filtro viene rimossa, il processo di filtrazione si arresta e riprenderà quando la coppa verrà riposizionata al proprio posto.



PERICOLO

Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.

5.3.2 Filtrazione automatica a richiesta

La filtrazione automatica a richiesta viene utilizzata per avviare manualmente un'autofiltrazione. **Nota:** non si verifica la filtrazione simultanea di più vasche.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere alla temperatura prestabilita. Premere il pulsante menu filtrazione.
	2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	3. Selezionare AUTOFILTRAZIONE.
AUTOFILTRAZIONE?	4. Premere il pulsante ✓ (spunta) per avviare la filtrazione. Selezionando il pulsante X si annulla la filtrazione e la friggitrice riprende il normale funzionamento.

LIV OLIO TROPPO BASSO	5. Visualizzato se il livello dell'olio è troppo basso. Premere il pulsante √ (spunta) per riconoscere il problema e tornare alla modalità di cottura inattiva. Controllare se il livello di olio nel JIB è basso. Se il livello nel IIB non è basso a ciò continua a succedere, contattare il proprio FAS.
TOGLI DETRITI DA VASCA - PREMERE CONFERMA ALLA FINE	6. Eliminare i residui di cottura dall'olio scuotendo il cestello in avanti e indietro per eliminare da ciascuna vasca il maggior numero possibile di briciole. Questa operazione è determinante per ottimizzare la durata e preservare la qualità dell'olio. Al termine, premere il pulsante √ (spunta).
INSERIRE COPPA	7. Spingere la coppa del filtro completamente in posizione. Visualizzato se la coppa del filtro non è correttamente agganciata.
SCARICO IN CORSO...	8. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.
LAVAGGIO IN CORSO...	9. Mentre i detriti vengono eliminati dalla vasca non è richiesta alcuna azione.
RIEMPIMENTO IN CORSO...	10. Durante lo riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.
PRERISC	11. Mentre la friggitrice si riscalda fino al punto prestabilito non è richiesta alcuna azione.
INIZIA	12. La friggitrice è pronta per l'utilizzo. Visualizzato una volta che la friggitrice abbia raggiunto il punto prestabilito.

La procedura di filtraggio completa richiede all'incirca quattro minuti.

NOTA: se durante la filtrazione la coppa del filtro viene rimossa, il processo di filtrazione si arresta e riprenderà quando la coppa verrà riposizionata al proprio posto.

PERICOLO

Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.

Qualora la procedura di autofiltrazione dovesse fallire verrebbe generato un messaggio di errore. Seguire le istruzioni sul controller per azzerare l'errore.

Quando si visualizza FILTRO OCCUPATO, la scheda FIB è in attesa della filtrazione di un'altra vasca o dell'azzeramento di un errore del computer. Premere il pulsante √ (spunta) e attendere 15 minuti per verificare se il problema sia stato corretto. In caso contrario, rivolgersi al proprio FAS locale.

PERICOLO

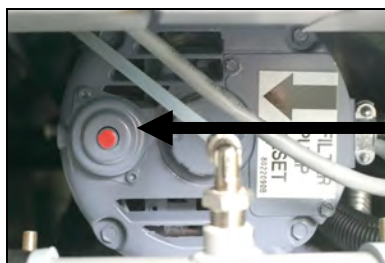
Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione integrata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente che potrebbero produrre gravi ustioni, scivolamenti o cadute.

AVVERTENZA

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

AVVERTENZA

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



Interruttore di reset del motore del filtro

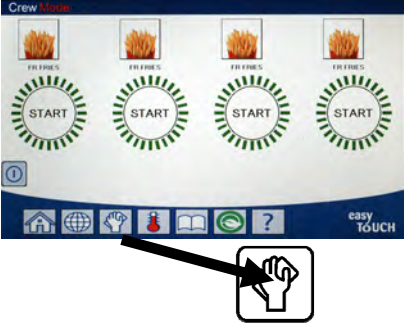
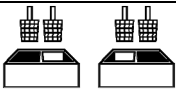
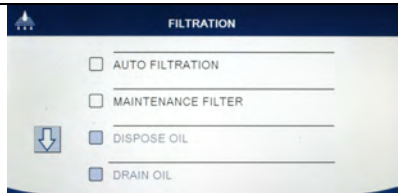
5.3.3 Filtro di manutenzione o di fine giornata

Verificare che il tampone o la carta da filtro siano sostituiti giornalmente affinché il sistema possa continuare a funzionare correttamente. Per garantire un corretto funzionamento in ristoranti con elevati o con apertura H24, il tampone o la carta da filtro devono essere sostituiti due volte al giorno.

Se viene visualizzato CHIUDI VALVOLA SCARICO, chiudere la valvola di scarico. Premere il pulsante X per uscire.

AVVISO
Il tampone o la carta da filtro devono essere sostituiti quotidianamente.

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

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere alla temperatura prestabilita. Premere il pulsante Menu filtrazione.
	2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	3. Selezionare FILTRO MANUTENZIONE.
FILTRAZIONE MANUTENZIONE?	4. Premere il pulsante ✓ (spunta) per avviare la filtrazione. Selezionando il pulsante X si annulla la filtrazione e la friggitrice riprende il normale funzionamento.
INDOSSARE GUANTI PROTETTIVI - PREMERE CONFERMA ALLA FINE	5. Premere il pulsante ✓ (spunta) una volta che tutti i dispositivi di protezione individuale, fra cui i guanti resistenti al calore, siano stati correttamente indossati.
VERIFICARE POS COPPA OLIO E COPERCHIO	6. Premere il pulsante ✓ (spunta) quando coppa dell'olio e coperchio siano correttamente posizionati.
SCARICO IN CORSO	7. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.
PULIRE INTERNO VASCA E FRA GLI ELEMENTI DI RISCALDAMENTO - PREMERE CONFERMA ALLA FINE	8. Pulire la vasca. In caso di apparecchio elettrico, pulire fra gli elementi. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta). PERICOLO Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.
PULIRE SENSORI - PREMERE CONFERMA ALLA FINE	9. (Solo versioni a gas) Pulire il sensore del livello dell'olio con un panno che non graffi (si veda la sezione 6.6.2 a pag. 6-4). (Per tutte le friggitrici) Pulire l'area circostante i sensori AIF e ATO con un cacciavite o un oggetto simile per rimuovere eventuali sedimenti attorno ai sensori (si veda la sezione 6.6.4 a pag. 6-1) e premere il pulsante ✓ (spunta) alla fine.
LAVARE VASCA?	10. Premere il pulsante ✓ (spunta).
LAVAGGIO IN CORSO...	11. Non è richiesta alcuna azione quando la valvola di ritorno si apre e la vasca è risciacquata con olio proveniente dalla coppa del filtro.

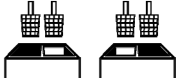
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
LAVARE ANCORA?	12. La pompa del filtro si spegne. Se la vasca è priva di detriti, premere il pulsante X per continuare. Se sono ancora presenti dei detriti, premere il pulsante √ (spunta): la pompa del filtro entrerà di nuovo in funzione. Questo ciclo si ripete fino alla nuova pressione del tasto X.
RISCIACQUO IN CORSO...	13. Nessuna azione è richiesta mentre la valvola di scarico si chiude e la pompa del filtro riempie la vasca. La valvola di scarico si apre e risciacqua la vasca.
ALTRO RISCIACQUO?	14. Se la vasca è priva di detriti, premere il pulsante X per continuare. Se si desidera effettuare un ulteriore risciacquo, premere il pulsante √ (spunta) e il risciacquo verrà ripetuto, fino a quando non verrà premuto il pulsante X.
LUCIDATURA?	15. Premere il pulsante √ (spunta) per continuare.
LUCIDATURA IN CORSO...	16. Nessuna azione è richiesta mentre le valvole di scarico e di ritorno sono aperte e l'olio è pompato nella vasca della friggitrice per cinque minuti.
RIEMPIRE VASCA?	17. Premere il pulsante √ (spunta) per continuare.
RIEMPIMENTO IN CORSO...	18. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.
LA VASCA È PIENA?	19. Premere il pulsante X per azionare nuovamente la pompa se il livello dell'olio è inferiore alla linea di livello superiore dell'olio.* Premere il pulsante √ (spunta) una volta che l'olio abbia raggiunto la linea di livello superiore. Se il livello dell'olio della vasca non è al massimo, controllare la coppa del filtro per vedere se la maggior parte dell'olio sia tornato indietro. Nella coppa dovrebbe esserci solo una piccola quantità d'olio. Premere il pulsante √ (spunta) una volta che non sia rimasto olio nella coppa del filtro.
	20. Il controller si spegne.

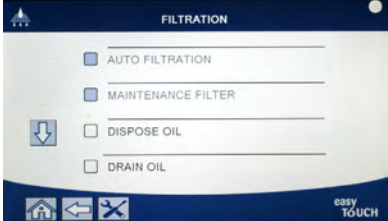
***NOTA:** Dopo un filtraggio di manutenzione è normale che rimanga un po' di olio nella coppa e che il livello dell'olio possa non tornare al livello presente prima del filtraggio di manutenzione. Rispondendo **SI** ai due tentativi e riempiendo la vasca è possibile effettuare un rabbocco automatico per compensare qualsiasi perdita di olio durante il filtraggio.

5.3.4 Smaltimento dell'olio nei sistemi ad olio non sfuso

Questa opzione si usa per smaltire l'olio vecchio in una unità PMSDU o un recipiente **METALLICO**.

Quando l'olio di cottura è esausto, scaricarlo in un contenitore appropriato adatto al trasporto fino al contenitore di smaltimento. Frymaster consiglia l'unità per lo smaltimento dei grassi Shortening Disposal Unit (PMSDU) McDonald's. Fare riferimento alla documentazione fornita con l'unità di smaltimento per le specifiche istruzioni operative. **NOTA:** Se si utilizza una MSDU costruita prima del gennaio 2004, non sarà possibile collocare l'unità sotto lo scarico. Se non si dispone di un'unità per lo smaltimento dei grassi, lasciare raffreddare l'olio a 38 °C (100 °F), scaricarlo quindi in un contenitore **METALLICO** in grado di contenere almeno 15 litri (4 galloni) per impedire che l'olio si versi.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere SPENTA.
	2. Premere il pulsante Menu filtrazione
	3. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	4. Selezionare SMALTISCI OLIO.
SMALTISCI OLIO?	5. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. Selezionando il pulsante X si ritorna al menu filtrazione. ⚠ PERICOLO Lasciare raffreddare l'olio a 38 °C (100 °F) prima di scaricarlo in un apposito contenitore METALLICO per lo smaltimento.
INSERIRE UNITA SMALT	6. Rimuovere la coppa del filtro e inserire l'unità di smaltimento. ⚠ PERICOLO Durante lo scarico dell'olio in un'unità di smaltimento, non riempire oltre la linea massima di riempimento situata sul contenitore.
UNITÀ DI SMALTIMENTO A POSTO?	7. Accertarsi di avere posizionato una PMSDU o un contenitore METALLICO con capacità minima di 15 litri (4 galloni). Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. ⚠ PERICOLO Quando si scarica l'olio in un contenitore METALLICO appropriato, verificare che il contenitore possa contenere almeno 15 litri (4 galloni) o l'olio bollente potrebbe traboccare arrecando gravi danni.
SMALTIMENTO	8. Non è richiesta alcuna azione mentre la vasca smaltisce l'olio.
LA VASCA È VUOTA?	9. Quando la vasca è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare.
FINE PULIZIA VASCA?	10. Pulire la vasca con un bruschino e quanto terminato premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare.
RIEMPI VASCA A MANO	11. Versare attentamente l'olio nella vasca fino a raggiungere la linea di minimo nella friggitrice. Quando la vasca è piena, premere il pulsante ✓ (spunta).
	12. Il controller si spegne.

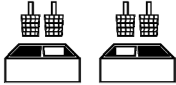
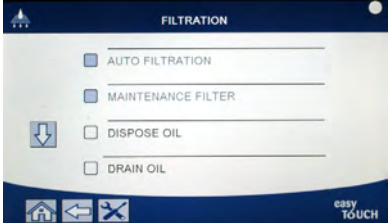
5.3.5 Smaltimento dell'olio nei sistemi ad olio sfuso

Questa opzione viene utilizzata per smaltire l'olio usato in un sistema per l'olio usato sfuso, come RTI. I sistemi ad olio sfuso utilizzano una pompa per trasferire l'olio esausto dalla friggitrice a un serbatoio di conservazione. Per collegare i sistemi ad olio sfuso alle friggitrici sono necessarie delle tubazioni aggiuntive.

⚠ AVVERTENZA

Verificare che il tampone del filtro sia al proprio posto prima di avviare lo scarico o lo smaltimento dell'olio. Il mancato inserimento del tampone del filtro potrebbe causare un'ostruzione delle linee e/o della pompa.

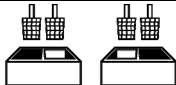
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere SPENTA.
	2. Premere il pulsante Menu filtrazione

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	3. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	4. Selezionare SMALTISCI OLIO.
SMALTISCI OLIO?	5. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. Selezionando il pulsante X si ritorna al menu filtrazione.
SERBATOIO PIENO?	6. Questo messaggio viene visualizzato solo quando il serbatoio dell'olio sfuso sia pieno. Premere il pulsante ✓ (spunta) per confermare e chiamare il fornitore del servizio di smaltimento dell'olio sfuso. Il display ritorna su SPENTA.
SCARICO IN CORSO...	7. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.
VASCA VUOTA?	8. Quando la vasca è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare.
FINE PULIZIA VASCA?	9. Pulire la vasca con un bruschino e quando terminato premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare.
APRI VALVOLA SCARICO 	10. Se necessario, aprire lo sportello di sinistra dell'armadietto e sbloccare la valvola. Tirare la valvola di smaltimento completamente in avanti per avviare lo smaltimento.
SMALTIMENTO	11. Nessuna azione è richiesta mentre la pompa trasferisce l'olio esausto dalla coppa del filtro ai serbatoi dell'olio sfuso usato per quattro (4) minuti.
RIMUOVERE COPPA	12. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice. ⚠ PERICOLO Aprire lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
LA COPPA È VUOTA?	13. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta). Se la coppa non è vuota, premere il pulsante X e tornare al passo 11 dopo avere inserito la coppa del filtro.
INSERIRE COPPA	14. Inserire la coppa del filtro.
CHIUDI VALVOLA SCARICO 	15. Chiudere la valvola di scarico spingendo la maniglia della valvola verso il retro della friggitrice finché non si blocca. Ribloccare la valvola se richiesto dal proprio responsabile.
RIEMPI VASCA DA SFUSO?	16. La vasca è pronta per essere nuovamente riempita d'olio. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare, altrimenti premere il pulsante X per uscire e procedere al passo 20.
INIZIA A RIEMPIMENTO? PREMERE E TENERE PREMUTO	17. Premere e tenere premuto il pulsante per riempire la vasca. La pompa è munita di un interruttore momentaneo. La pompa è attiva solo fino a che l'interruttore resta premuto.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
RILASCIA PULSANTE SE PIENO	18. Quando la vasca è riempita fino al livello di riempimento minimo, rilasciare il pulsante.
CONTINUARE A RIEMPIRE?	19. Premere il pulsante ✓ (spunta) per tornare al passo 17 e continuare a riempire. Altrimenti, quando la vasca è piena, premere il pulsante X per uscire e tornare a SPENTA.
	20. Il controller si spegne.

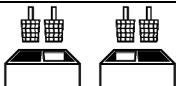
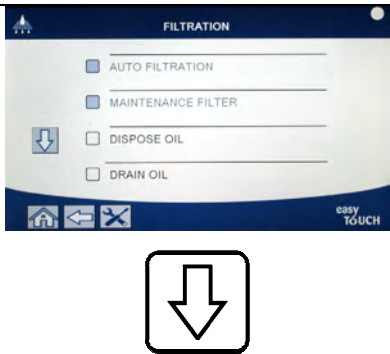
5.3.6 Scarico dell'olio nella coppa

La funzione di Scarico dell'olio nella coppa scarica l'olio dalla vasca di frittura alla coppa del filtro.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere SPENTA.
	2. Premere il pulsante Menu filtrazione
	3. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	4. Selezionare SCARICA OLIO.
SCARICA OLIO COPPA?	5. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. Selezionando il pulsante X, il controller si spegne. Se non viene selezionata alcuna coppa, il controller visualizza VERIFICARE CHE COPPA E COPERCHIO SIANO IN POSIZIONE fino a che viene rilevata la coppa.
SCARICO IN CORSO...	6. Nessuna azione è richiesta mentre la vasca scarica l'olio nella coppa del filtro.
LA VASCA È VUOTA?	7. Quando la vasca è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare.
RIEMPI VASCA DA COPPA?	8. Premere il pulsante ✓ (spunta) per riempire la vasca, oppure procedere al passo 10.
RIEMPIMENTO	9. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.
LA VASCA È PIENA?	10. Premere il pulsante X per attivare nuovamente la pompa se il livello dell'olio è inferiore alla linea di livello superiore. Premere il pulsante ✓ (spunta) una volta che la vasca sia piena e procedere al passo 15 per tornare a SPENTA.
RIMUOVERE COPPA	11. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice. ⚠ PERICOLO Aprire lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
LA COPPA È VUOTA?	12. NOTA: una piccola quantità di olio potrebbe rimanere nella coppa dopo il riempimento. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta) e procedere al passo 12. Se la coppa non è vuota, premere il pulsante X e tornare a RIEMPI VASCA DA COPPA? al passo 7. Se la coppa non è vuota e la friggitrice utilizza un sistema a olio sfuso, premere il pulsante X e procedere al passo 13.
INSERIRE COPPA	13. Inserire la coppa del filtro e procedere al passo 14 per tornare a SPENTA.
COPPA A PERDERE?	14. Premere il pulsante ✓ (spunta) per smaltire l'olio nei serbatoi di olio usato. Procedere alla sezione 5.3.10, COPPA OLIO A PERDERE, passo 6.
	15. Il controller si spegne.

5.3.7 Riempi vasca da coppa (filtro) di scarico

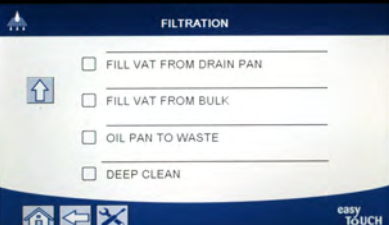
La funzione di Scarico dell'olio nella coppa scarica l'olio dalla vasca di frittura alla coppa del filtro.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere SPENTA.
	2. Premere il pulsante Menu filtrazione
	3. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	4. Premere la freccia in giù.
	5. Selezionare RIEMPI VASCA DA COPPA.
RIEMPI VASCA DA COPPA?	6. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. Selezionando il pulsante X, il controller si spegne. Se la coppa è assente, il controller visualizza INSERIRE COPPA fino a che non ne rileva la presenza.
RIEMPIIMENTO	7. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.
LA VASCA È PIENA?	8. Premere il pulsante X per attivare nuovamente la pompa se il livello dell'olio è inferiore alla linea di livello superiore. Premere il pulsante ✓ (spunta) una volta che la vasca sia piena e tornare a SPENTA.
	9. Il controller si spegne.

5.3.8 Riempi vasca da sfuso

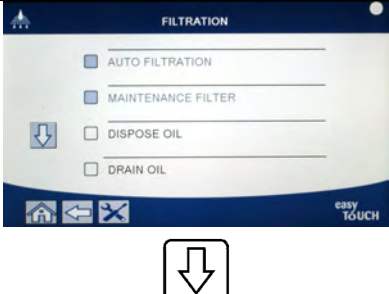
La funzione di Scarico dell'olio nella coppa scarica l'olio dalla vasca di frittura alla coppa del filtro.

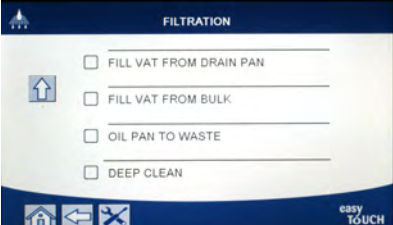
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere SPENTA.
	2. Premere il pulsante Menu filtrazione

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	3. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	4. Premere la freccia in giù.
	5. Selezionare RIEMPI VASCA DA SFUSO.
RIEMPI VASCA DA SFUSO?	6. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. Selezionando il pulsante X, il controller si spegne.
INIZIA A RIEMPIMENTO? PREMERE E TENERE PREMUTO	7. Premere e tenere premuto il pulsante per riempire la vasca. La pompa è munita di un interruttore momentaneo. La pompa è attiva solo fino a che l'interruttore resta premuto.
RILASCIA PULSANTE SE PIENO	8. Quando la vasca è riempita fino al livello di riempimento minimo, rilasciare il pulsante.
CONTINUARE A RIEMPIRE?	9. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare il riempimento. Altrimenti, quando la vasca è piena, premere il pulsante X per uscire e tornare a SPENTA.
	10. Il controller si spegne.

5.3.9 Coppa olio a perdere

La selezione Coppa a perdere è un'opzione che permette ai sistemi ad olio sfuso di pompare l'olio in eccesso presente nella coppa nei serbatoi di smaltimento dell'olio senza effettuare il drenaggio dell'olio presente nella vasca.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere SPENTA.
	2. Premere il pulsante Menu filtrazione
	3. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	4. Premere la freccia in giù.

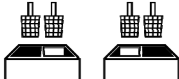
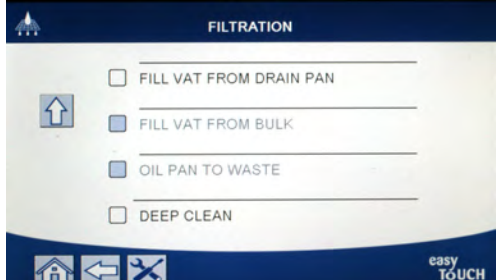
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	5. Selezionare COPPA OLIO A PERDERE.
COPPA OLIO A PERDERE?	6. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. Selezionando il pulsante X si ritorna al menu filtrazione. Se la coppa è assente, il controller visualizza INSERIRE COPPA fino a che non ne rileva la presenza.
SERBATOIO PIENO?	7. Premere il pulsante ✓ (spunta) per confermare e chiamare il fornitore del servizio di smaltimento dell'olio sfuso. Il display ritorna su SPENTA.
APRI VALVOLA SCARICO 	8. Se necessario, aprire lo sportello di sinistra dell'armadietto e sbloccare la valvola. Tirare la valvola di smaltimento completamente in avanti per avviare lo smaltimento.
SMALTIMENTO	9. Nessuna azione è richiesta mentre la pompa trasferisce l'olio esausto dalla coppa del filtro ai serbatoi dell'olio sfuso usato per quattro (4) minuti.
RIMUOVERE COPPA	10. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice. ⚠ PERICOLO Aprire lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
LA COPPA È VUOTA?	11. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta). Se la coppa non è vuota, premere il pulsante X e tornare al passo 9.
INSERIRE COPPA	12. Inserire la coppa del filtro.
CHIUDI VALVOLA SCARICO 	13. Chiudere la valvola di scarico spingendo la maniglia della valvola verso il retro della friggitrice finché non si blocca. Ribloccare la valvola se richiesto dal proprio responsabile.
	14. Il controller si spegne.

5.3.10 Pulizia profonda (Boil-Out) per sistemi ad olio non sfuso

La modalità di pulizia profonda viene utilizzata per rimuovere l'olio carbonizzato dalla vasca di frittura.

NOTA: Consultare le istruzioni di Kay Chemical “Fryer Deep Clean Procedure” (Procedura per la pulizia profonda della friggitrice) per pulire la friggitrice LOV™.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere SPENTA.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	2. Premere il pulsante Menu filtrazione
	3. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	4. Premere la freccia in giù.
	5. Selezionare PUL PROFONDA.
PUL PROFONDA?	6. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. Selezionando il pulsante X si ritorna al menu filtrazione. Se la coppa è assente, il controller visualizza INSERIRE COPPA fino a che non ne rileva la presenza.
OLIO RIMOSSO DA VASCA?	7. Premere il pulsante X se è presente dell'olio nella vasca. Premere il pulsante ✓ (spunta) se la vasca è vuota e procedere al passo 12.
INSERIRE UNITA SMALT	8. Rimuovere la coppa del filtro e inserire l'unità di smaltimento. ⚠ PERICOLO Assicurarsi che una PMSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit) o un contenitore in metallo idoneo, con una capienza di almeno 15 litri (4 galloni) sia posto sotto lo scarico.
UNITÀ DI SMALTIMENTO A POSTO?	9. Accertarsi di avere posizionato una PMSDU o un contenitore METALLICO con capacità minima di 15 litri (4 galloni). Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. ⚠ PERICOLO Lasciare raffreddare l'olio a 38 °C (100 °F) prima di scaricarlo in un apposito contenitore METALLICO per lo smaltimento. ⚠ PERICOLO Durante lo scarico dell'olio in un'unità di smaltimento, non riempire oltre la linea massima di riempimento situata sul contenitore. ⚠ PERICOLO Nello smaltire l'olio in un'unità PMSDU o in un contenitore METALLICO appropriato, verificare che la sua capienza sia di almeno 15 litri (4 galloni). In caso contrario l'olio potrebbe traboccare e causare danni alle persone.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
SCARICO IN CORSO...	10. Nessuna azione è richiesta mentre la vasca scarica l'olio nel contenitore di smaltimento.
LA VASCA È VUOTA?	11. Quando la vasca è vuota, premere il pulsante √ (spunta) per continuare.
SOLUZIONE AGGIUNTA?	12. Riempire la vasca da lavare con una miscela di acqua e una soluzione detergente. Premere il pulsante √ (spunta) per avviare la procedura di pulizia. Fare riferimento alla scheda dei requisiti di manutenzione di Pulizia profonda e alle istruzioni Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure" (Procedura per la pulizia approfondita della friggitrice) in dotazione per la procedura di pulizia profonda (boil-out) McDonald's.
PULIZIA PROFONDA	13. Pulire la vasca con una spazzola, poi lasciare agire la soluzione mentre la vasca si riscalda fino a 91 °C (195 °F) per un'ora.
FINE PULIZIA	14. Dopo un'ora, il riscaldamento si spegne. Premere il pulsante √ (spunta) per spegnere l'allarme.
SOLUZIONE RIMOSSA?	15. Rimuovere la coppa del filtro e il cestello per la raccolta dei residui, l'anello di tenuta, il tampone del filtro e lo schermo. Sostituire una coppa del filtro vuota nella friggitrice. Consultare le istruzioni di Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure" (Procedura per la pulizia approfondita della friggitrice) per istruzioni su come rimuovere la soluzione detergente. Premere il pulsante √ (spunta) una volta che la soluzione sia stata rimossa. ⚠ PERICOLO Lasciare raffreddare la soluzione per la pulizia approfondita (boil-out) fino alla temperatura di 38 °C (100 °F) prima di smaltirla o il liquido bollente potrebbe arrecare danni alle persone.
PUL VASCA COMPLETATA?	16. Premere il pulsante √ (spunta) una volta che la vasca risulti pulita.
SCARICO IN CORSO...	17. Nessuna azione è richiesta mentre la vasca scarica la piccola quantità residua di soluzione in essa rimasta.
RISCIACQUO COMPLETO?	18. Sciacquare la soluzione in eccesso dalla vasca. Premere il pulsante √ (spunta) quando il risciacquo della vasca sia completo.
RIMUOVERE COPPA	19. Rimuovere la coppa del filtro e svuotarne il contenuto. Risciacquare dalla coppa ogni eventuale residuo di soluzione.
VASCA/COPPA ASCIUTTE?	20. Controllare che la vasca e il contenitore siano completamente asciutti. ⚠ PERICOLO Accertarsi che vasca e coppa del filtro siano completamente asciutti prima di riempire con olio. La mancata osservanza di questa precauzione causerà schizzi di liquido bollente quando l'olio verrà riscaldato alla temperatura di cottura.
INSERIRE COPPA	21. Reinstallare lo schermo, il tampone del filtro, l'anello di tenuta e il cestello per la raccolta dei residui rimossi al passo 15. Inserire la coppa del filtro.
RIEMPI VASCA A MANO	22. Versare attentamente l'olio nella vasca fino a raggiungere la linea di minimo nella friggitrice. Quando la vasca è piena, premere il pulsante √ (spunta).
	23. Il controller si spegne.

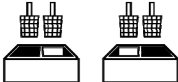
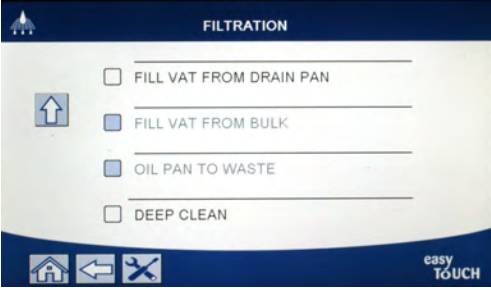
5.3.11 Pulizia profonda (Boil-Out) per sistemi ad olio sfuso

La modalità di pulizia profonda viene utilizzata per rimuovere l'olio carbonizzato dalla vasca di frittura.

NOTA: Consultare le istruzioni di Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure" (Procedura per la pulizia profonda della friggitrice) per pulire la friggitrice LOV™.

AVVERTENZA

Verificare che il tampone del filtro sia al proprio posto prima di avviare lo scarico o lo smaltimento dell'olio. Il mancato inserimento del tampone del filtro potrebbe causare un'ostruzione delle linee e/o delle pompe.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere SPENTA.
	2. Premere il pulsante Menu filtrazione
	3. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
 	4. Premere la freccia in giù.
	5. Selezionare PUL PROFONDA.
PUL PROFONDA?	6. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. Selezionando il pulsante X si ritorna al menu filtrazione. Se la coppa è assente, il controller visualizza INSERIRE COPPA fino a che non ne rileva la presenza.
SERBATOIO PIENO?	7. Questo messaggio viene visualizzato solo quando il serbatoio dell'olio sfuso sia pieno. Premere il pulsante ✓ (spunta) per confermare e chiamare il fornitore del servizio di smaltimento dell'olio sfuso. Il display ritorna su SPENTA.
OLIO RIMOSSO DA VASCA?	8. Premere il pulsante X se è presente dell'olio nella vasca. Premere il pulsante ✓ (spunta) se la vasca è vuota e procedere al passo 17.
SCARICO IN CORSO	9. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.
VASCA VUOTA?	10. Quando la vasca è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
APRI VALVOLA SCARICO 	11. Se necessario, aprire lo sportello di sinistra dell'armadietto e sbloccare la valvola. Tirare la valvola di smaltimento completamente in avanti per avviare lo smaltimento.
SMALTIMENTO	12. Nessuna azione è richiesta mentre la pompa trasferisce l'olio esausto dalla coppa del filtro ai serbatoi dell'olio sfuso usato per quattro (4) minuti.
RIMUOVERE COPPA	13. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice. ⚠ PERICOLO Aprire lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
LA COPPA È VUOTA?	14. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante √ (spunta). Se la coppa non è vuota, premere il pulsante X e tornare al passo 9.
INSERIRE COPPA	15. Inserire la coppa del filtro.
CHIUDI VALVOLA SCARICO 	16. Chiudere la valvola di scarico spingendo la maniglia della valvola verso il retro della friggitrice finché non si blocca. Ribloccare la valvola se richiesto dal proprio responsabile.
SOLUZIONE AGGIUNTA?	17. Riempire la vasca da lavare con una miscela di acqua e una soluzione detergente. Premere il pulsante √ (spunta) per avviare la procedura di pulizia. Fare riferimento alla scheda dei requisiti di manutenzione di Pulizia profonda e alle istruzioni Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure" (Procedura per la pulizia approfondita della friggitrice) in dotazione per la procedura di pulizia profonda (boil-out) McDonald's.
PULIZIA PROFONDA	18. Pulire la vasca con una spazzola, poi lasciare agire la soluzione mentre la vasca si riscalda fino a 91 °C (195 °F) per un'ora.
FINE PULIZIA	19. Dopo un'ora, il riscaldamento si spegne. Premere il pulsante √ (spunta) per spegnere l'allarme.
SOLUZIONE RIMOSSA?	20. Rimuovere la coppa del filtro e il cestello per la raccolta dei residui, l'anello di tenuta, il tampone del filtro e lo schermo. Sostituire una coppa del filtro vuota nella friggitrice. Consultare le istruzioni di Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure" (Procedura per la pulizia approfondita della friggitrice) per istruzioni su come rimuovere la soluzione detergente. Premere il pulsante √ (spunta) una volta che la soluzione sia stata rimossa. ⚠ PERICOLO Lasciare raffreddare la soluzione per la pulizia approfondita (boil-out) fino alla temperatura di 38 °C (100 °F) prima di smaltirla o il liquido bollente potrebbe arrecare danni alle persone.
PUL VASCA COMPLETATA?	21. Premere il pulsante √ (spunta) una volta che la vasca risulti pulita.
SCARICO IN CORSO	22. Nessuna azione è richiesta mentre la vasca scarica la piccola quantità residua di soluzione in essa rimasta.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
RISCIACQUO COMPLETO?	23. Sciacquare la soluzione in eccesso dalla vasca. Premere il pulsante ✓ (spunta) quando il risciacquo della vasca sia completo.
RIMUOVERE COPPA	24. Rimuovere la coppa del filtro e svuotarne il contenuto. Risciacquare dalla coppa ogni eventuale residuo di soluzione.
VASCA/COPPA ASCIUTTE?	25. Controllare che la vasca e il contenitore siano completamente asciutti. ⚠ PERICOLO Accertarsi che vasca e coppa del filtro siano completamente asciutti prima di riempire con olio. La mancata osservanza di questa precauzione causerà schizzi di liquido bollente quando l'olio verrà riscaldato alla temperatura di cottura.
INSERIRE COPPA	26. Reinstallare lo schermo, il tampone del filtro, l'anello di tenuta e il cestello per la raccolta dei residui rimossi al passo 15. Inserire la coppa del filtro.
RIEMPI VASCA DA SFUSO?	27. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare. Selezionando il pulsante X si ritorna al menu filtrazione.
INIZIA A RIEMPIMENTO? PREMERE E TENERE PREMUTO	28. Premere e tenere premuto il pulsante per riempire la vasca. La pompa è munita di un interruttore momentaneo. La pompa è attiva solo fino a che l'interruttore resta premuto.
RILASCIA PULSANTE SE PIENO	29. Quando la vasca è riempita fino al livello di riempimento minimo, rilasciare il pulsante.
CONTINUARE A RIEMPIRE?	30. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare il riempimento. Altrimenti, quando la vasca è piena, premere il pulsante X per uscire e tornare a SPENTA.
	31. Il controller si spegne.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T GEN III SERIE LOV™

CAPITOLO 6: MANUTENZIONE PREVENTIVA

6.1 Controlli per la manutenzione preventiva della friggitrice e assistenza

PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole delle friggitrici dotate 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.

PERICOLO

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

AVVERTENZA

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

6.2 CONTROLLI GIORNALIERI E SERVIZIO

6.2.1 Ispezionare eventuali danni presenti nella friggitrice e negli accessori

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

6.2.2 Pulire le parti interne ed esterne dell'armadietto della friggitrice - Ogni giorno

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

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

6.2.3 Pulire il sistema di filtrazione incorporato - Ogni giorno

AVVERTENZA

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

AVVERTENZA

Non utilizzare mai la coppa del filtro per il trasporto dell'olio vecchio al punto di smaltimento.

AVVERTENZA

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

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

Se si nota che il sistema sta pompando lentamente o per niente, verificare che lo schermo della coppa del filtro sia sul fondo della bacinella del filtro, con il tampone sopra lo schermo. Verificare che i due O-ring sul raccordo sulla parte anteriore destra della coppa del filtro siano presenti e in buone condizioni.

6.2.4 Pulire attorno ai sensori AIF e ATO

1. Pulire i sedimenti accumulati attorno ai sensori AIF e ATO durante la filtrazione di manutenzione, quando l'olio viene scaricato dalla vasca di frittura.
2. Utilizzare un cacciavite o un altro oggetto simile che consenta l'accesso attorno alla sonda (si veda la fotografia a destra). Prestare attenzione a non danneggiare la sonda.
3. Reinserire l'olio al termine della filtrazione di manutenzione.



6.3 CONTROLLI SETTIMANALI E SERVIZIO

6.3.1 Pulizia dietro la friggitrice

Pulire dietro la friggitrice secondo la procedura descritta nella scheda dei requisiti di manutenzione.



AVVERTENZA

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

6.3.2 Pulire la coppa del filtro, le parti staccabili e degli accessori

Strofinare tutte le parti staccabili e gli accessori con un panno asciutto e pulito. Utilizzare un panno impregnato di soluzione McDonald's All Purpose Concentrate per rimuovere l'accumulo di olio carbonizzato sulle parti staccabili e sugli accessori. Risciacquare accuratamente le parti e gli accessori con acqua pulita e asciugarli con un panno prima di reinstallarli. NON utilizzare lana di acciaio o cuscinetti abrasivi per pulire queste parti. I graffi che ne deriverebbero renderebbero più difficili le pulizie successive.

6.4 CONTROLLI BISETTIMANALI E SERVIZIO

6.4.1 Verificare la precisione del punto prestabilito per il controller M4000

1. Inserire un termometro di buona qualità o la sonda di un pirometro nell'olio con un'estremità a contatto della sonda di rilevamento della temperatura della friggitrice.
2. Quando il controller visualizza "INIZIA" (indicando che il contenuto della vasca di frittura è compreso



nell'intervallo di cottura), premere una volta il pulsante per visualizzare la temperatura dell'olio rilevata dalla sonda di temperatura e la temperatura predisposta.

3 Annotare la temperatura indicata dal pirometro o dal termometro. La temperatura effettiva e la lettura del pirometro devono differire di non più di $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) fra loro dopo avere attivato e disattivato il riscaldamento per tre (3) volte. Se la temperatura è ancora fuori tolleranza, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato per avere supporto.

6.5 CONTROLLI TRIMESTRALI E SERVIZIO

6.5.1 Pulire la vasca di frittura e gli elementi riscaldanti



PERICOLO

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

6.5.2 Sostituire gli O-ring

Consultare le schede dei requisiti McDonald's MRC per i dettagli specifici sulla sostituzione degli O-ring della connessione del filtro.

6.5.3 Pulizia profonda (Boiling Out) della vasca di frittura

Dopo che la friggitrice è stata utilizzata per un certo periodo, si forma una spessa pellicola di olio bruciato all'interno della vasca. Questa pellicola deve essere periodicamente rimossa con la procedura di pulizia profonda (boil-out) illustrata nelle istruzioni Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure" (Procedura per la pulizia profonda della friggitrice). *Fare riferimento dalla pagina 5-15 alla pagina 5-20 per dettagli specifici sull'impostazione del controller per la pulizia approfondita (boil-out).*



PERICOLO

Lasciare raffreddare l'olio a non più di 38 °C (100 °F) prima di versarlo in un apposito contenitore per lo smaltimento.



AVVERTENZA

Non lasciare mai incustodita la friggitrice durante questa procedura. In caso di esondazione della soluzione, portare immediatamente l'interruttore di accensione in posizione SPENTA.



PERICOLO

Accertarsi che vasca di frittura sia completamente asciutta prima di riempire con olio. Quando l'olio sia riscaldato alla temperatura di cottura, l'acqua presente causerà schizzi di liquido bollente.

6.5.4 Manutenzione pre-filtro

Il pre-filtro richiede una regolare manutenzione. Ogni 90 giorni (o più frequentemente, se il flusso dell'olio rallenta), rimuovere il tappo e pulire lo schermo collegato.

1. Indossando dei guanti protettivi, utilizzare la chiave in dotazione per rimuovere il tappo dal pre-filtro (**Figura 1**).
2. Utilizzare una piccola spazzola per rimuovere i detriti dallo schermo collegato (**Figura 2**).
3. Pulire sotto un rubinetto e asciugare completamente.
4. Reinstallare il tappo sull'alloggiamento del pre-filtro e stringere.



Figura 1

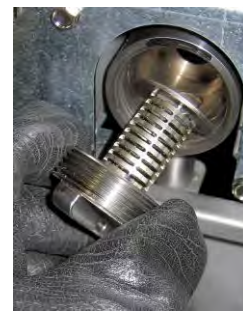


Figura 2



AVVERTENZA

NON rimuovere il tappo del pre-filtro quando sia in corso un ciclo di filtrazione. **NON** utilizzare il sistema di filtraggio con il tappo rimosso. Indossare guanti protettivi quando si maneggia il tappo. Il metallo e l'olio esposto sono caldi.

6.6 Ispezione annuale/periodica del sistema

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

Frymaster consiglia che questa apparecchiatura venga ispezionata almeno annualmente da un centro di assistenza autorizzato, che deve eseguire i seguenti controlli:

6.6.1 Friggitrice

- Ispezionare l'armadietto internamente ed esternamente, davanti e dietro, per verificare che non presenti olio.
- Verificare che i cavi degli elementi riscaldanti siano in buone condizioni, che non mostrino usura o danni all'isolante e che non presentino tracce d'olio.
- Verificare che gli elementi riscaldanti siano in buone condizioni senza accumulo di olio carbonizzato/bruciato. Ispezionare gli elementi per eventuali segni di prolungata accensione a secco.

- Verificare che il meccanismo di inclinazione funzioni correttamente quando si sollevano e abbassano gli elementi e che i conduttori degli elementi non siano piegati e/o rigati.
- Verificare che l'assorbimento di corrente degli elementi riscaldanti rientri nell'intervallo ammesso e indicato nella targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.
- Verificare che le sonde di temperatura e di livello massimo siano connesse in modo appropriato, fissate saldamente e che funzionino correttamente e che il materiale di montaggio e le protezioni delle sonde siano presenti e propriamente installate.
- Verificare che i componenti della scatola dei componenti e della scatola dei contattori (cioè computer/controller, relè, schede di interfaccia, trasformatori, contattori, ecc.) siano in buone condizioni e privi d'olio e di altri detriti.
- Verificare che le connessioni del cablaggio della scatola dei componenti e della scatola dei contattori siano fissate saldamente e che il cablaggio sia in buone condizioni.
- Verificare che tutte le funzioni di sicurezza (cioè schermature dei contatti, interruttori di reset, ecc.) siano presenti e correttamente funzionanti.
- Verificare che la vasca di frittura sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento sia adeguato.
- Verificare che tutti i cavi e le connessioni siano fissate saldamente e in buone condizioni.

6.6.2 Sistema di filtraggio integrato

- Ispezionare le linee di ritorno e di scarico dell'olio alla ricerca di eventuali perdite e verificare che tutte le connessioni siano salde.
- Ispezionare la coppa del filtro alla ricerca di perdite e per verificarne la pulizia. Se si sono accumulate molte briciole nel cestello, avvisare il proprietario o l'operatore che il cestello raccogli-briciole deve essere svuotato in un contenitore ignifugo e pulito giornalmente.
- Verificare che tutti gli O-ring e tutte le guarnizioni siano presenti e in buone condizioni. Sostituire gli O-ring e le guarnizioni se usurate o danneggiate.
- Controllare l'integrità del sistema di filtraggio nel modo seguente:
 - Verificare che il coperchio della coppa del filtro sia presente e installato correttamente.
 - Con la coppa del filtro vuota, selezionare Riempi vasca da coppa per ogni vasca (si veda la sezione 5.3.8 alle pagine 5-12), una per volta. Verificare il corretto funzionamento di ogni valvola di ritorno dell'olio attivando la pompa del filtro utilizzando la selezione Riempi vasca da coppa. Verificare che la pompa si attivi e che appaiano bollicine nell'olio della vasca associata.
 - Verificare che la coppa del filtro sia correttamente predisposta per la filtrazione, poi scaricare l'olio di una vasca di frittura riscaldato a 177 °C (350 °F) nella coppa mediante la selezione Scarica a coppa (si veda la sezione 5.3.7 alle pagine 5-11). Utilizzando la selezione Riempi vasca da coppa (vedere pag 5.3.8 alle pagine 5-12), consentire il ritorno di tutto l'olio nella vasca di frittura (come indicato dalla presenza di bollicine nell'olio di frittura). Premere il pulsante di spunta quando tutto l'olio è tornato nella vasca. La vasca deve riempirsi in un tempo di circa 2 minuti e 30 secondi.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T GEN III SERIE LOV™

CAPITOLO 7: RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

7.1 Introduzione

Questa sezione offre una guida rapida di riferimento per alcuni dei problemi comuni che possono verificarsi durante il funzionamento dell'apparecchiatura. Le istruzioni per la risoluzione dei problemi riportate di seguito sono intese ad agevolare la correzione, o quantomeno a diagnosticare in modo accurato, eventuali problemi dell'apparecchiatura. Nonostante il capitolo tratti dei problemi più comunemente segnalati, si potrebbero riscontrare anomalie non riportate in questa sezione. In questo caso, lo staff 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. Non trascurare mai gli elementi più ovvi: chiunque può dimenticare di collegare un cavo o di chiudere completamente una valvola. In particolare, è sempre opportuno avere le idee chiare sulla natura del problema verificatosi. Un elemento importante di qualsiasi azione correttiva è intraprendere tutti i passi necessari affinché il problema non si verifichi nuovamente. Se un controller non funziona correttamente a causa di un collegamento scadente, verificare anche tutte le altre connessioni. Se un fusibile continua a bruciarsi, scoprirne la causa. Tenere sempre presente che il guasto di un minuscolo componente potrebbe spesso indicare il potenziale guasto o malfunzionamento di un componente o sistema più importante.

Prima di rivolgersi a un addetto all'assistenza o alla HOTLINE Frymaster (+1-800-24-FRYER):

- **Verificare che i cavi elettrici siano collegati e che gli interruttori di circuito siano accesi.**
- Tenere a portata di mano il numero di modello e il numero di serie da fornire al tecnico del supporto.



PERICOLO

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



PERICOLO

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

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

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

7.2 Identificazione e risoluzione dei problemi

7.2.1 Problemi del controller e di riscaldamento

Problema	Probabili cause	Azione correttiva
Nessuna visualizzazione sul controller.	A. Nessuna alimentazione alla friggitrice. B. Controller o altro componente guasto	A. Verificare che la friggitrice sia collegata e che l'interruttore di circuito non sia saltato. B. Rivolgersi al FAS per assistenza.
M4000 visualizza LA VASCA E PIENA? SI NO dopo un filtraggio.	Si è verificato un problema nel filtro dovuto a sporcizia o detriti che ostruiscono il tampone o la carta del filtro, occlusione del pre-filtro, O-ring mancanti o usurati, olio freddo o blocco termico del motore del filtro, valvola o attuatore di ritorno guasti, valvola o attuatore di scarico guasti o pompa del filtro ostruita.	Seguire le istruzioni sullo schermo per azzerare l'errore. Si veda la sezione 5.2 per istruzioni su come cambiare il filtro, la sezione 6.5.4 per come pulire il pre-filtro e la sezione 5.3.2 per individuare il sovraccarico del motore del filtro. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per ricevere assistenza.
M4000 visualizza CAMBIA TAMPONE FILTRO?	Si è verificato un errore nel filtro, il tampone o la carta del filtro sono ostruiti, è comparso il prompt di sostituzione del tampone filtro ogni 25 ore, oppure è stato precedentemente ignorato un prompt di sostituzione del tampone/carta filtro.	Sostituire il tampone/carta filtro e verificare che la coppa del filtro sia stata rimossa dalla friggitrice per almeno 30 secondi. NON ignorare il messaggio CAMBIA TAMPONE/CARTA FILTRO .
La friggitrice non si riscalda.	A. Cavo di alimentazione non collegato.	A. Verificare che il cavo principale e quello da 120 V siano inseriti saldamente nelle prese e bloccati in posizione e che l'interruttore di circuito non sia saltato
	B. Controller o altro componente guasto.	B. Rivolgersi al FAS per assistenza.
La friggitrice si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore con la spia di temperatura accesa.	La sonda di temperatura o il controller sono guasti.	Rivolgersi al FAS per assistenza.
La friggitrice si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore senza la spia di temperatura accesa.	Contattore o controller guasti	Rivolgersi al FAS per assistenza.
M4000 visualizza CONFIGURAZIONE ERRATA DELLA TIPOLOGIA DI ENERGIA	La tipologia di energia impostata nella friggitrice non è corretta.	Verificare che la friggitrice sia configurata per il corretto tipo di energia.
M4000 visualizza CONNETTORE ID VASCA NON INSERITO	Localizzatore del controller mancante o scollegato.	Verificare che il localizzatore a 6 pin sia collegato al retro del controller e adeguatamente messo a terra nella scatola di controllo.
Il controller si blocca.	Errore del controller.	Togliere e ripristinare l'alimentazione del controller. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per ricevere assistenza.

7.2.2 Messaggi di errore e problemi del display

Problema	Probabili cause	Azione correttiva
M4000 visualizza E19 ERRORE RISCALDAMENTO.	Controller guasto, trasformatore guasto, scheda SIB guasta, termostato di limite superiore aperto.	Rivolgersi al FAS per assistenza.
M4000 è impostato sulla scala di temperatura errata (Fahrenheit o centigradi).	Opzione display programmata erroneamente.	È possibile passare fra °C e °F andando a Impostazioni manager, temperatura e cambiando la scala di temperatura. Accendere il controller per controllare la temperatura. Se non si visualizza la scala desiderata, ripetere la procedura.

Problema	Probabili cause	Azione correttiva
M4000 visualizza HOT-HI-1.	La temperatura della vasca è superiore a 210 °C (410 °F) oppure, nei paesi UE, 202 °C (395 °F).	Spegnere immediatamente la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.
M4000 visualizza GUIDA HI-2 o ERRORE LIMITE SUP TOGLI TENSIONE.	Limite superiore errato	Spegnere immediatamente la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.
M4000 visualizza ERRORE Sonda TEMPERATURA.	Problema con i circuiti di misurazione della temperatura, inclusa la sonda o cablaggio del controller o del connettore danneggiato.	Spegnere immediatamente l'unità e rivolgersi al FAS per assistenza.
La spia di riscaldamento è accesa ma la friggitrice non si scalda.	Il cavo di alimentazione trifase non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato.	Verificare che entrambi i cavi, quello di rete e quello da 120 V siano inseriti saldamente nelle prese e bloccati in posizione e che l'interruttore di circuito non sia saltato. Se il problema persiste rivolgersi al FAS per ricevere assistenza.
M4000 visualizza GUASTO DI RECUPERO e si avverte un segnale acustico.	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo.	Azzerare l'errore e tacitare l'allarme premendo il pulsante √. Il tempo di recupero massimo dell'elettricità è di 1:40. Se l'errore persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.
M4000 visualizza NESSUN GRUPPO MENU DISP PER SELEZIONE	Tutti i gruppi di menu sono stati cancellati.	Creare un nuovo gruppo MENU. Una volta creato un nuovo menu, aggiungere delle ricette al gruppo (si veda la sezione 4.10).
M4000 visualizza RICHIEDERE ASSISTENZA seguito da un messaggio di errore.	Si è verificato un errore che richiede l'intervento del supporto tecnico.	Premere* 2 volte NO per continuare la cottura e rivolgersi al FAS per ricevere assistenza. In alcuni casi, la funzione di cottura potrebbe non essere disponibile.

7.3 Identificazione e risoluzione dei problemi dell'autofiltrazione

Problema	Probabili cause	Azione correttiva
La friggitrice effettua il filtraggio dopo ogni ciclo di cottura.	Impostazione errata del filtraggio.	Modificare o sovrascrivere le impostazioni di Filtro dopo inserendo nuovamente il valore di Filtro dopo in Impostazioni manager, Attributi filtro nella sezione 4.8.
IL FILTRO MANUTENZIONE non si avvia.	Temperatura troppo bassa.	Assicurarsi che la friggitrice sia al livello di temperatura prestabilito prima di avviare FILTRO MANUTENZIONE.
M4000 visualizza FILTRO OCCUPATO.	A. Un altro ciclo di filtrazione o una sostituzione del tampone filtro sono ancora in corso. B. La scheda di interfaccia del filtro non ha azzerato il sistema di controllo.	A. Attendere la fine del ciclo di filtrazione precedente prima di avviarne un altro. Sostituire tampone filtro se richiesto. B. Attendere 15 minuti e riprovare.
La pompa del filtro non si avvia o si blocca durante la filtrazione.	A. Il cavo di alimentazione non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato. B. Il motore della pompa si è surriscaldato determinando l'intervento dell'interruttore di sovraccarico. C. Ostruzione nella pompa del filtro.	A. Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato che l'interruttore di circuito non sia saltato. B. Se il motore risulta troppo caldo per essere toccato per più di alcuni secondi, l'interruttore termico di sovraccarico è probabilmente saltato. Lasciare raffreddare il motore per almeno 45 minuti, quindi premere l'interruttore di reset della pompa (si veda a pagina 5-5). C. Rivolgersi al FAS per assistenza.

Problema	Probabili cause	Azione correttiva
La valvola di scarico o della linea di ritorno resta aperta.	A. Scheda VIB guasta. B. Attuatore guasto.	Rivolgersi al FAS per assistenza.
M4000 visualizza INSERIRE COPPA.	A. La coppa del filtro non è inserita completamente nella friggitrice. B. Magnete della coppa del filtro assente. C. Interruttore coppa del filtro difettoso.	A. Estrarre la coppa del filtro e reinserirla nella friggitrice. Verificare che sul controller non appaia P. B. Verificare che il magnete della coppa del filtro sia correttamente posizionato e sostituirlo se mancante. C. Se il magnete della coppa del filtro è completamente attaccato all'interruttore e il controller continua a mostrare il messaggio INSERIRE COPPA, l'interruttore potrebbe essere difettoso.
La filtrazione automatica non si avvia.	A. Livello dell'olio troppo basso. B. Temperatura dell'olio troppo bassa. C. Coppa filtro estratta. D. Nelle impostazioni della ricetta la filtrazione è impostata a OFF. E. Relé del filtro guasto.	A. Verificare che il livello dell'olio raggiunga la linea superiore (in cima al sensore dell'olio). B. Verificare che la temperatura dell'olio sia quella configurata. C. Verificare che il controller non visualizzi P. Verificare che la coppa dell'olio sia correttamente inserita nella friggitrice. Avviare la friggitrice. D. Impostare la filtrazione nelle ricette a ON. E. Rivolgersi al FAS per assistenza.
La pompa del filtro funziona, ma l'olio ritorna molto lentamente.	A. Componenti della coppa del filtro preparati o installati in modo errato. B. Lo schermo del pre-filtro potrebbe essere ostruito.	A. Rimuovere l'olio dalla coppa del filtro e sostituire il tampone o la carta filtro, assicurandosi che lo schermo del filtro sia in posizione sotto il tampone o la carta. Se si utilizza un tampone, verificare che il lato ruvido sia rivolto verso l'alto. Verificare che gli O-ring siano presenti e in buone condizioni sul raccordo di collegamento della coppa del filtro. B. Pulire il pre-filtro (si veda la sezione 6.5.4).

7.3.1 Filtrazione incompleta

Qualora la procedura di autofiltrazione dovesse fallire verrebbe generato un messaggio di errore. Seguire le istruzioni a video per effettuare il ritorno dell'olio e azzerare l'errore.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
LA VASCA È PIENA?	1. Se la vasca è vuota, premere il pulsante √ (spunta) per continuare. Il controller torna al regime di cottura normale o su ⑩. Premere X se la vasca non è completamente piena.
RIEMPIMENTO IN CORSO	2. Durante il funzionamento della pompa non è richiesta alcuna azione.
LA VASCA È PIENA?	3. Se la vasca è vuota, premere il pulsante √ (spunta) per continuare. Il controller torna al regime di cottura normale o su ⑩. Premere X se la vasca non è completamente piena.
RIEMPIMENTO IN CORSO	4. Durante il funzionamento della pompa non è richiesta alcuna azione.
LA VASCA È PIENA?	5. Se la vasca è vuota, premere il pulsante √ (spunta) per continuare. Il controller torna al regime di cottura normale o su ⑩. Premere X se la vasca non è completamente piena. Se questa è la sesta sequenza consecutiva di filtrazioni incomplete, proseguire al passo 10.
CAMBIA TAMPONE FILTRO?	6. Premere il pulsante √ (spunta) per continuare. Premendo X si procede a ⑪.
RIMUOVERE COPPA	7. Rimuovere il tampone del filtro.
CAMBIA TAMPONE FILTRO	8. Sostituire il tampone del filtro e verificare che la coppa del filtro sia stata sospinta in avanti, fuori dall'armadietto per almeno 30 secondi. Una volta che la coppa sia stata fuori per 30 secondi, il controller torna al regime di cottura inattiva. Assicurarsi che la coppa sia asciutta e montata correttamente. Spingere la coppa del filtro nella friggitrice. Verificare che sul controller non sia visualizzato "P".
LA VASCA È PIENA?	9. Se la vasca è vuota, premere il pulsante √ (spunta) per continuare. Il controller torna al regime di cottura inattivo. Premere X se la vasca non è piena: il controller procede a ⑪.
RICHIEDERE ASSISTENZA	10. Se un errore di filtrazione si verifica per sei volte consecutive, la valvola di ritorno si chiude. Premere il pulsante √ (spunta) per azzerare l'allarme e continuare.
GUASTO RIEMPIMENTO POMPA	11. Il sistema rileva che l'olio non ritorna alla vasca ed è necessaria una chiamata all'assistenza. Rivolgersi al proprio FAS.
ERRORE SISTEMA CORRETTO?	12. Premere il pulsante X per continuare la cottura, se possibile. Rivolgersi al proprio FAS per riparare e reimpostare la friggitrice. L'errore verrà visualizzato di nuovo ogni 15 minuti finché non il guasto non sarà riparato. L'autofiltrazione e il rabbocco automatico sono disattivati finché la friggitrice non viene resettata.
INSERIRE CODICE	13. Il tecnico del FAS inserisce il codice del tecnico per resettare la friggitrice.
RIEMPI VASCA DA COPPA?	14. Premere il pulsante √ (spunta) per riempire la vasca dalla coppa del filtro per continuare. Seguire le indicazioni una volta che la vasca sia piena. Premere X per saltare il riempimento dalla coppa del filtro.
RIMUOVERE COPPA	15. Rimuovere il tampone del filtro.
LA COPPA È VUOTA?	16. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante √ (spunta) e procedere al passo successivo. Premere X per continuare a riempire la vasca. Seguire le indicazioni una volta che la vasca sia piena.
⑪	17. Il controller si spegne.

7.3.2 Filtro occupato

Quando si visualizza **FILTRO OCCUPATO**, la scheda di interfaccia del filtro è in attesa della filtrazione di un'altra vasca o o del completamento di un'altra funzione. Attendere 15 minuti per vedere se il problema sia corretto. In caso contrario, rivolgersi al proprio FAS locale.

7.4 Identificazione e correzione dei problemi del rabbocco automatico

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
Le vasche di frittura si riempiono fredde.	Punto di regolazione errato.	Verificare che il punto di regolazione sia esatto.
Una vasca di frittura non si riempie.	A. Errore filtro. B. L'errore richiede la richiesta di assistenza C. Problemi al solenoide, alla pompa, al perno, all'RDT o all'ATO.	A. Cancellare l'errore filtro. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza. B. Rivolgersi al FAS per assistenza. C. Rivolgersi al FAS per assistenza.
Le vasche di frittura non si riempiono.	A. La temperatura di frittura è troppo bassa. B. L'olio è troppo freddo. C. Si accende la spia del rabbocco dell'olio D. L'errore richiede la richiesta di assistenza E. L'interruttore dell'unità di scioglimento è spento (solo per le unità con grasso solido) F. Fusibile bruciato.	A. La temperatura della friggitrice deve essere quello configurato. B. Verificare che l'olio nel serbatoio di rabbocco sia a una temperatura superiore a 21 °C (70 °F). C. Verificare che vi sia ancora olio nel serbatoio di rabbocco. Sostituire il serbatoio di rabbocco, oppure riempire da sfuso e resettare il sistema di rabbocco. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza. D. Rivolgersi al FAS per assistenza. E. Verificare che l'interruttore dell'unità di scioglimento sia in posizione "ON". F. Controllare il fusibile a sinistra della scatola ATO. Se si utilizza un'unità di scioglimento per grasso solido, controllare il fusibile sotto l'interruttore dell'unità di fusione.

7.5 Identificazione e risoluzione dei problemi dell'impianto olio sfuso

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
Il serbatoio di rabbocco non si riempie.	A. Procedura di impostazione scorretta. B. Altra funzione attivata. C. Valvola di scarico non completamente chiusa. D. Serbatoio di olio sfuso vuoto. E. Problemi al solenoide, alla pompa o all'interruttore.	A. Spegner e riaccendere la friggitrice scollegando e ricollegando il cavo di alimentazione del controllo dell'olio sfuso a 5 pin sul retro della friggitrice. B. Il filtraggio o qualsiasi altra funzione del menu di filtraggio è in atto o FILTRA ADESSO? Se sono visualizzati SI/NO, CONFERMA SI/NO, o SCREMA VASCA, aspettare finché il processo non sia completato e riprovare. C. Accertarsi che la maniglia della valvola di scarico sia completamente chiusa. D. Rivolgersi al fornitore dell'olio sfuso. E. Rivolgersi al proprio FAS per assistenza.

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
Il serbatoio di rabbocco o la vasca si riempiono lentamente.	A. La determinazione del problema specifico della pompa o della linea non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi dell'operatore.	A. Rivolgersi al fornitore dell'olio sfuso.
La friggitrice non si riempie.	A. Procedura di impostazione scorretta. B. Valvola di scarico non completamente chiusa. C. Serbatoio di olio sfuso vuoto. D. Problema della pompa RTI.	A. Spegner e riaccendere la friggitrice scollegando e ricollegando il cavo di alimentazione del controllo dell'olio sfuso a 5 pin sul retro della friggitrice. B. Accertarsi che la maniglia della valvola di scarico sia completamente chiusa. C. Rivolgersi al proprio fornitore dell'olio sfuso. D. Rivolgersi al proprio FAS per assistenza.

7.6 Registro codici di errore

si veda la sessione 4.13.2.1 per istruzioni su come accedere al registro degli errori.

Codice	MESSAGGIO DI ERRORE	SPIEGAZIONE
E13	ERRORE Sonda TEMPERATURA	Lettura sonda temperatura al di fuori del range
E16	LIMITE SUPERIORE 1 SUPERATO	Il limite superiore di temperatura supera 210 °C (410 °F) o, nei paesi europei, 202 °C (395 °F)
E17	LIMITE SUPERIORE 2 SUPERATO	Si è aperto l'interruttore di limite superiore.
E18	PROBLEMA LIMITE SUPERIORE TOGLI TENSIONE	La temperatura della vasca ha superato i 238 °C (460 °F) e il limite superiore non si è aperto. Scollegare immediatamente l'alimentazione dalla friggitrice e richiedere assistenza.
E19	ERRORE RISCALDAMENTO - XXX F o XXX C	Guasto nel circuito di chiusura del controllo del riscaldamento. Mancata chiusura del contattore di riscaldamento.
E25	ERRORE RISCALDAMENTO - VENTOLA	L'interruttore della pressione dell'aria non si è chiuso.
E27	ERRORE RISCALDAMENTO - INTERRUOTORE PRESSIONE - CHIAMARE L'ASSISTENZA	L'interruttore della pressione dell'aria non si è chiuso.
E28	ERRORE RISCALDAMENTO - XXX F o XXX C	La friggitrice non si è accesa e ha bloccato il modulo di accensione.
E29	GUASTO Sonda RABBOCCO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Lettura ATO RTD al di fuori del range.
E32	VALVOLA DI SCARICO NON APERTA - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Tentata apertura della valvola di scarico e mancata conferma
E33	VALVOLA DI SCARICO NON CHIUSA - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Tentata chiusura della valvola di drenaggio, mancata conferma
E34	VALVOLA DI RITORNO NON APERTA - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Tentata apertura della valvola di ritorno, mancata conferma
E35	VALVOLA DI RITORNO NON CHIUSA - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Tentata chiusura della valvola di ritorno, mancata conferma
E36	GUASTO SCHEDA INTERF VALVOLA - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Persa la connessione con la scheda di interfaccia della valvola, oppure guasto della scheda.
E37	GUASTO Sonda AUTOMATICA INTERMITTENTE DI FILTRAZIONE - FILTRAZIONE DISABILITATA - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Lettura AIF RTD al di fuori del limite.
E39	CAMBIA TAMPONE FILTRO	Il tempo limite di 25 ore è scaduto oppure si è attivato un sistema di rilevamento filtro sporco.
E41	ERRORE OLIO NELLA COPPA	Il sistema rileva che è possibile la presenza di olio nella coppa.
E42	OSTRUZIONE SISTEMA DI DRENAGGIO (Gas)	La vasca non si è svuotata durante l'operazione di filtraggio
E43	GUASTO SENSORE OLIO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il sensore del livello dell'olio potrebbe essere guasto.
E44	GUASTO DI RECUPERO	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo.

Codice	MESSAGGIO DI ERRORE	SPIEGAZIONE
E45	GUASTO DI RECUPERO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo per due o più cicli.
E46	SCHEDA INTERFACCIA DI SISTEMA 1 MANCANTE - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Perso il collegamento con la scheda SIB 1, oppure scheda guasta.
E51	ID SCHEDA DUPLICATO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Due o più controller hanno lo stesso ID posizione.
E52	ERRORE CONTROLLER UI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il controller ha un errore sconosciuto.
E53	ERRORE BUS CAN - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Sono state perse le comunicazioni fra le schede.
E54	ERRORE USB	Connessione USB persa durante un aggiornamento.
E55	SCHEDA INTERFACCIA DI SISTEMA 2 MANCANTE - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Perso il collegamento con la scheda SIB 2, oppure scheda guasta.
E61	CONFIGURAZIONE ERRATA DELLA TIPOLOGIA DI ENERGIA	La friggitrice è configurata per un tipo di energia errato.
E62	VASCA NON SI RISCALDA - CONTROLLARE FONTE DI ENERGIA - XXXF O XXXC	La vasca non si riscalda correttamente.
E63	TASSO DI SALITA	Si è verificato un errore di tasso di salita durante un test di recupero.
E64	GUASTO SCHEDA INTERF FILTRAZIONE - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Persa la connessione con la scheda di interfaccia della filtrazione, oppure guasto della scheda.
E65	PULIRE SENSORE OIB - XXX F O XXX C - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Gas - L'olio torna indietro e il sensore non lo rileva. Pulire il sensore dell'olio (si veda la sezione 6.6.2).
E66	VALV SCARICO APERTA - XXXF O XXXC	La valvola di scarico è aperta durante la cottura.
E67	SCHEDA INTERFACCIA SISTEMA NON CONFIGURATA - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il controller è stato attivato mentre la scheda SIB non era configurata.
E68	FUSIBILE OIB SALTATO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il fusibile OIB della scheda VIB è saltato e non è stato ripristinato.
E69	RICETTE NON DISPONIBILI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il controller non è stato programmato con le ricette dei prodotti. Sostituire il controller con uno programmato in fabbrica.
E70	ALTA TEMP OQS	La temperatura dell'olio è troppo alta per una lettura OQS valida. Filtrare a una temperatura compresa fra i 149 °C (300 °F) e i 191 °C (375 °F).
E71	BASSA TEMP OQS	La temperatura dell'olio è troppo bassa per una lettura OQS valida. Filtrare a una temperatura compresa fra i 149 °C (300 °F) e i 191 °C (375 °F).
E72	INT TPM BASSO	Il TPM è troppo basso per una lettura OQS valida. Questo può anche succedere con olio fresco. È possibile che nel menu impostazioni sia stato selezionato il tipo di olio non corretto. È possibile che il sensore non sia calibrato per quel tipo di olio. Si veda lo schema dei tipi di olio nel documento didattico 8197316. Se il problema persiste, rivolgersi a un FAS.
E73	INT TPM ALTO	La lettura TPM è troppo alta per una lettura OQS valida. Smaître l'olio.
E74	ERRORE OQS	L'OQS ha un errore interno. Se il problema persiste, rivolgersi a un FAS.
E75	ERRORE ARIA OQS	L'OQS ha rilevato aria nell'olio. Controllare gli O-ring e controllare/stringere il filtro pre-schermo per fare in modo che non vi sia infiltrazione di aria nel sensore OQS. Se il problema persiste, rivolgersi a un FAS.
E76	ERRORE OQS	Il sensore OQS ha comunicato un errore. Controllare le connessioni al sensore OQS. Spegner e riaccendere l'intera batteria di frittura. Se il problema persiste, rivolgersi a un FAS.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T GEN III SERIE LOV™

APPENDICE A: ISTRUZIONI PER RTI (OLIO SFUSO)

NOTA: Le istruzioni fornite in questo manuale per l'uso di sistemi per olio sfuso, per il riempimento e lo smaltimento dell'olio, sono intesi per un sistema RTI. Queste istruzioni potrebbero non essere applicabili ad altri sistemi per olio sfuso.

C.1.1 Sistemi per olio sfuso

I sistemi per olio sfuso dispongono di grandi serbatoi, ubicati di regola sul retro di un ristorante e collegati al collettore posto sul retro della friggitrice. L'olio usato è pompato dalla friggitrice, attraverso il raccordo in basso, e raggiunge i serbatoi di smaltimento; l'olio nuovo è pompato dai serbatoi, attraverso il raccordo in alto e raggiunge la friggitrice (Si veda la Figura 1). Rimuovere la piastra che copre il connettore RTI e collegare il connettore RTI alla friggitrice (Si veda la Figura 2).

È necessario che la friggitrice sia completamente riavviata dopo il passaggio del tipo di raccolta dell'olio da fusti a sfuso.

Le friggitrici LOV™ che funzionano con sistemi a olio sfuso, dispongono di un contenitore interno per l'olio nuovo fornito da RTI. Rimuovere il tappo e inserire il raccordo standard nel contenitore con il tappo metallico riposto sul bordo del contenitore. L'olio è pompato dentro e fuori dal contenitore mediante lo stesso raccordo (Si veda la Figura 3).



Figura 3

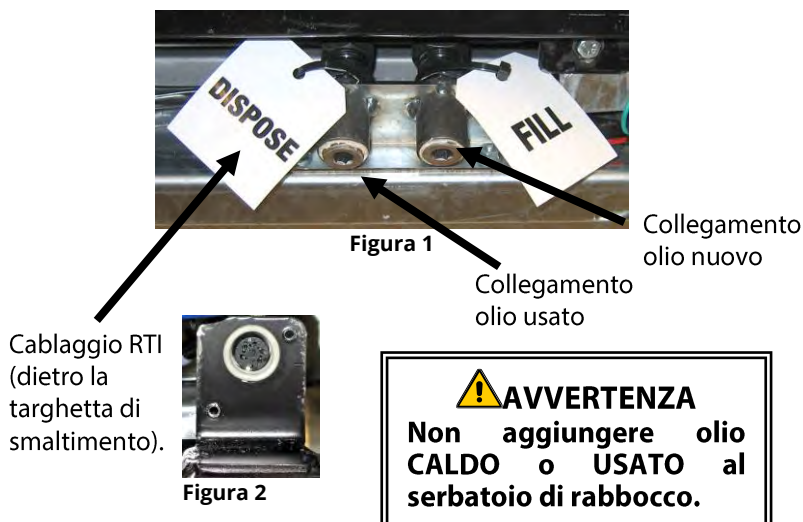


Figura 1



Figura 2



AVVERTENZA
Non aggiungere olio
CALDO o USATO al
serbatoio di rabbocco.

L'interruttore momentaneo utilizzato per resettare l'indicatore di basso livello del serbatoio di rabbocco viene anche utilizzato per riempire il contenitore in un sistema RTI. Dopo aver premuto l'interruttore per resettare il sistema di rabbocco, premere e tenere premuto l'interruttore momentaneo, collocato sopra il serbatoio di rabbocco, permette all'operatore di riempire il contenitore dal serbatoio dell'olio sfuso (Si veda la Figura 4).

Per riempire il serbatoio, premere e tenere premuto il tasto di reset del rabbocco fino al completo riempimento del contenitore, quindi rilasciare.*

NOTA: NON riempire eccessivamente il contenitore.

Per istruzioni su come riempire la vasca di olio sfuso, si veda la Sezione 5.3.9.



Figura 4

* **NOTA:** Sono necessari circa dodici secondi dal momento in cui è premuto il pulsante di reset del rabbocco fino all'avvio della pompa RTI. Possono essere necessari fino a 20 secondi prima che il livello del serbatoio di rabbocco inizi a salire. Tipicamente, sono necessari circa tre minuti per riempire il serbatoio. È necessario circa un minuto per riempire una vasca suddivisa e due minuti per riempire una vasca intera.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T GEN III SERIE LOV™

APPENDICE B: Preparazione fusto con opzione grasso solido

1. Aprire il secondo o il terzo sportello da sinistra della friggitrice e rimuovere il supporto nell'armadietto del fusto.
2. Collegare la staffa di allineamento al fondo del supporto della scatola ATO con i dadi in dotazione. Si veda la Figura 1.
3. Posizionare l'unità di scioglimento davanti all'armadietto.
4. Inserire le alette dell'unità di scioglimento nelle fessure di guida per l'allineamento. Si veda la Figura 2.
5. Prima di inserire l'unità di scioglimento nella staffa guida di allineamento, inserire la coppa dell'olio interna nel vassoio. Si veda la Figura 3.
6. Collocare il coperchio dell'unità di scioglimento sull'unità e inserire il nipplo del tubo di aspirazione dell'olio nella presa di aspirazione femmina. Si veda la Figura 4.
7. Utilizzare le viti fornite per fissare l'unità di scioglimento al fondo binari interni su entrambi i lati, mediante i fori esistenti. Si veda la Figura 5.
8. Sul lato posteriore dello scioglitore, collegare i connettori bianchi a due pin e inserire il connettore nero nella scatola della presa mostrata nella Si veda la Figura 6.
9. Verificare che l'interruttore di accensione dell'unità di scioglimento sia in posizione "ON". Si veda la Figura 7.



Figura 1: Collegare la staffa di allineamento al fondo del supporto della scatola ATO.

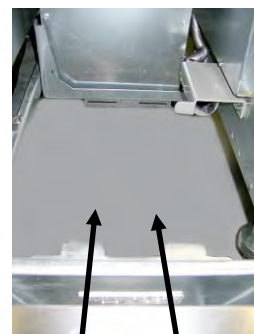


Figura 2: Posizionare lo scioglitore nell'armadietto e inserire le alette nelle fessure guida per l'allineamento.



Figura 3: Inserire la coppa interna dell'olio nell'unità di aspirazione.



Figura 4: Collocare il coperchio sulla coppa e inserire il tubo di aspirazione dell'olio nella presa di aspirazione femmina.



Figura 5: Collegare l'unità di scioglimento alle rotaie su entrambi i lati.



Figura 6: Collegare i connettori bianchi a due pin e collegare il connettore nero alla scatola di servizio, come mostrato. * Si noti che la posizione del connettore nero potrebbe essere diversa da quella nella foto.



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



Figura 7: L'unità di scioglimento è mostrata in posizione.

Interruttore di accensione dell'unità di scioglimento.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T GEN III SERIE LOV™

APPENDICE E: Utilizzo dell'unità di scioglimento del grasso solido

Reset sistema serbatoio dell'olio

- Assicurarsi che l'unità di scioglimento del grasso sia accesa.
- Riempire di grasso l'unità di scioglimento.
- Prevedere 2-3 ore per lo scioglimento del grasso solido. **NON** premere il pulsante di reset arancione fino a che il grasso non sia sciolto. La spia di livello di olio basso nel serbatoio si accende se la friggitrice richiede olio prima che il grasso nell'unità di scioglimento diventi liquido.
- Una volta che il grasso di cottura è completamente sciolto, premere e tenere premuto il pulsante arancione di reset per resettare il display e il sistema di riempimento.
- **NON AGGIUNGERE** olio caldo allo scioglitore del grasso. La temperatura dell'olio nel serbatoio non deve superare i 60 C (140 F). Aggiungere piccole quantità di grasso solido al serbatoio per garantire che disponga di olio sufficiente per far funzionare il sistema di rabbocco.
- Per i migliori risultati, **NON SPEGNERE** l'unità di scioglimento del grasso solido durante la notte.
- L'interruttore di accensione dell'unità di scioglimento è anche utilizzato come interruttore di reset, qualora si raggiunga il limite di temperatura elevata.



Interruttore di accensione dell'unità di scioglimento



Sollevare con attenzione per aggiungere grasso di cottura.

AVVERTENZA

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

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14-T GEN III SERIE LOV™

APPENDICE D: Utilizzo del sensore di qualità olio (OQS: Oil Quality Sensor)

D.1 Controllare il valore TPM

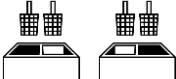
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	Il pulsante TPM, nell'angolo in alto a destra, visualizza l'ultima misurazione del TPM. Premendo il pulsante TPM vengono visualizzate le misurazioni del TPM degli ultimi 30 giorni. Premere il pulsante con la freccia a sinistra per tornare alla schermata principale.

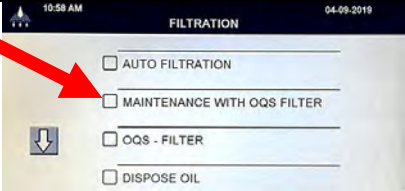
D.2 Filtro manutenzione con OQS o filtro di fine giornata

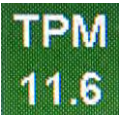
Verificare che il tampone o la carta da filtro siano sostituiti giornalmente affinché il sistema possa continuare a funzionare correttamente. Per garantire un corretto funzionamento in ristoranti con elevati o con apertura H24, il tampone o la carta da filtro devono essere sostituiti due volte al giorno.

Se viene visualizzato CHIUDI VALVOLA SCARICO, chiudere la valvola di scarico. Premere il pulsante X per uscire.

AVVISO Il tampone o la carta da filtro devono essere sostituiti quotidianamente.
AVVERTENZA Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione integrata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente che potrebbero produrre gravi ustioni, scivolamenti o cadute.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	La friggitrice DEVE essere alla temperatura prestabilita. Premere il pulsante Menu filtrazione.
	Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	3. Selezionare MANUTENZIONE CON FILTRO OQS.
FILTRAZIONE MANUTENZIONE?	4. Premere il pulsante ✓ (spunta) per avviare la filtrazione. Selezionando il pulsante X si annulla la filtrazione e la friggitrice riprende il normale funzionamento.
INDOSSARE GUANTI PROTETTIVI - PREMERE CONFERMA ALLA FINE	5. Premere il pulsante ✓ (spunta) una volta che tutti i dispositivi di protezione individuale, fra cui i guanti resistenti al calore, siano stati correttamente indossati.
VERIFICARE CHE COPPA OLIO E COPERCHIO SIANO INSTALLATI	6. Premere il pulsante ✓ (spunta) quando coppa dell'olio e coperchio siano correttamente posizionati.
SCARICO IN CORSO...	7. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.
PUL VASCA COMPLETATA?	8. Pulire la vasca. In caso di apparecchio elettrico, pulire fra gli elementi. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta). ⚠ PERICOLO Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.
PULIRE SENSORI?	9. (Solo versioni a gas) Pulire il sensore del livello dell'olio con un panno che non graffi (si veda la sezione 6.6.2 del Manuale IO). (Per tutte le friggitrici) Pulire l'area circostante i sensori AIF e ATO con un cacciavite o un oggetto simile per rimuovere eventuali sedimenti attorno ai sensori (si veda la sezione 6.2.4 del Manuale IO) e premere il pulsante ✓ (spunta) alla fine.
LAVARE VASCA?	10. Premere il pulsante ✓ (spunta).
LAVAGGIO IN CORSO...	11. Non è richiesta alcuna azione quando la valvola di ritorno si apre e la vasca è risciacquata con olio proveniente dalla coppa del filtro.
LAVARE ANCORA?	12. La pompa del filtro si spegne. Se la vasca è priva di detriti, premere il pulsante X per continuare. Se sono ancora presenti dei detriti, premere il pulsante ✓ (spunta): la pompa del filtro entrerà di nuovo in funzione. Questo ciclo si ripete fino alla nuova pressione del tasto X.
RISCIACQUO IN CORSO...	13. Nessuna azione è richiesta mentre la valvola di scarico si chiude e la pompa del filtro riempie la vasca. La valvola di scarico si apre e risciacqua la vasca.
ALTRO RISCIACQUO?	14. Se la vasca è priva di detriti, premere il pulsante X per continuare. Se si desidera effettuare un ulteriore risciacquo, premere il pulsante ✓ (spunta) e il risciacquo verrà ripetuto, fino a quando non verrà premuto il pulsante X.
LUCIDATURA IN CORSO	15. Nessuna azione è richiesta mentre le valvole di scarico e di ritorno sono aperte e l'olio è pompato nella vasca della friggitrice per tre minuti.
RIEMPIMENTO IN CORSO...	16. Durante il riempimento del sensore OQS non è richiesta alcuna azione.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
MISURA DI QUALITÀ OLIO	17. Nessuna azione è richiesta mentre il sensore OQS calcola il valore di qualità dell'olio.
LUCIDATURA IN CORSO	18. Nessuna azione è richiesta mentre le valvole di scarico e di ritorno sono aperte e l'olio è pompato nella vasca della friggitrice per altri due minuti.
RIEMPIMENTO IN CORSO...	19. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.
LA VASCA È PIENA?	20. Premere il pulsante X per azionare nuovamente la pompa se il livello dell'olio è inferiore alla linea di livello superiore dell'olio.* Premere il pulsante ✓ (spunta) una volta che l'olio abbia raggiunto la linea di livello superiore. Se il livello dell'olio della vasca non è al massimo, controllare la coppa del filtro per vedere se la maggior parte dell'olio sia tornato indietro. Nella coppa dovrebbe esserci solo una piccola quantità d'olio. Premere il pulsante ✓ (spunta) una volta che non sia rimasto olio nella coppa del filtro.
VALORE TPM – ##.#	21. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Se il valore TPM è inferiore ai limiti IMPOSTA OQS-ELIMINA PRESTO e IMPOSTA OQS-ELIMINA, procedere al passo 24. Se il TPM è superiore ai limiti IMPOSTA OQS ELIMINA PRESTO, procedere al passo 22. Se il valore del TPM è superiore ai limiti IMPOSTA OQS-ELIMINA, procedere al passo 23.
ELIMINA PRESTO 	22. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Passare al passo 24.
ELIMINA ORA 	23. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Procedere a SMALTISCI, nella sezione 5.3.4/5. Premere X (NO) per rinviare lo smaltimento.
	24. Il controller si spegne.
  	25. Se OQS = Testo e se il valore di TPM è inferiore ai limiti IMPOSTA OQS – ELIMINA ORA ed ELIMINA PRESTO, il valore di TPM è visualizzato nella casella verde TPM nell'angolo in alto a destra. Se OQS = Testo e se il valore di TPM è inferiore ai limiti IMPOSTA OQS – ELIMINA ORA ma superiore al limite ELIMINA PRESTO, il valore di TPM è visualizzato nella casella gialla TPM nell'angolo in alto a destra. Se OQS = Testo e se il valore di TPM è superiore ai limiti IMPOSTA OQS – ELIMINA ORA, il valore di TPM è visualizzato nella casella arancione TPM nell'angolo in alto a destra. L'olio deve essere eliminato.

***NOTA:** Dopo un filtraggio di manutenzione è normale che rimanga un po' di olio nella coppa e che il livello dell'olio possa non tornare al livello presente prima del filtraggio di manutenzione. Rispondendo SI ai due tentativi e riempiendo la vasca è possibile effettuare un rabbocco automatico per compensare qualsiasi perdita di olio durante il filtraggio.

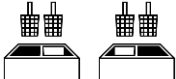
D.3 Filtro OQS (Oil Quality Sensor)

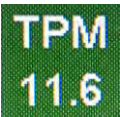
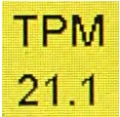
Il filtro OQS è una funzione che filtra la vasca in cui viene effettuata una lettura per testare il TPM (Total Polar Materials: materiali polari complessivi) dell'olio mediante il sensore OQS integrato. Questa funzione viene utilizzata per determinare quando l'olio abbia raggiunto la fine della sua vita e quando smaltirlo. Verificare che il tampone o la carta di filtrazione siano sostituiti giornalmente affinché il sistema possa continuare a funzionare correttamente. Per garantire un corretto funzionamento in ristoranti con elevati volumi o con apertura H24, il tampone o la carta da filtro devono essere sostituiti due volte al giorno.

AVVISO
Il tampone o la carta da filtro devono essere sostituiti quotidianamente.

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

Se viene visualizzato CHIUDI VALVOLA SCARICO, chiudere la valvola di scarico. Premere il pulsante X (NO) per uscire.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere alla temperatura prestabilita. Premere il pulsante Menu filtrazione.
	2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	3. Selezionare OQS (Oil Quality Sensor) - FILTRO.
OQS – FILTRARE ADESSO?	4. Premere il pulsante ✓ (spunta - SÌ) per avviare la filtrazione. Selezionando il pulsante X (NO) si annulla la filtrazione e la friggitrice riprende il normale funzionamento.
LIV OLIO TROPPO BASSO	5. Visualizzato se il livello dell'olio nella friggitrice è troppo basso. Premere il pulsante ✓ (spunta - SÌ) per riconoscere il problema e tornare alla modalità di cottura inattiva. Verificare che il livello dell'olio nella friggitrice sia compreso fra le due linee di livello riportate sul retro della friggitrice. Controllare se il livello di olio nel JIB è basso. Se il livello nel IIB non è basso a ciò continua a succedere, contattare il proprio FAS.
TOGLI DETRITI DA VASCA PREMERE CONFERMA ALLA FINE	6. Eliminare i residui di cottura dall'olio con la schiumarola con un movimento da fronte a retro per eliminare da ciascuna vasca il maggior numero possibile di detriti. Questa operazione è determinante per ottimizzare la durata e preservare la qualità dell'olio. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta - SÌ). Premere il pulsante X per annullare la filtrazione.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
SCARICO IN CORSO...	7. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.
LAVAGGIO IN CORSO...	8. Non è richiesta alcuna azione quando la valvola di ritorno si apre e la vasca è risciacquata con olio proveniente dalla coppa del filtro. ⚠ PERICOLO Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.
RIEMPIMENTO IN CORSO...	9. Durante il riempimento del sensore OQS non è richiesta alcuna azione.
MISURA DI QUALITÀ OLIO	10. Nessuna azione è richiesta mentre il sensore OQS calcola il valore di qualità dell'olio.
RIEMPIMENTO IN CORSO...	11. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.
VALORE TPM – ##.##	12. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Se il valore TPM è inferiore ai limiti IMPOSTA OQS-ELIMINA PRESTO e IMPOSTA OQS-ELIMINA, procedere al passo 15. Se il TPM è superiore ai limiti IMPOSTA OQS ELIMINA PRESTO, procedere al passo 13. Se il valore del TPM è superiore ai limiti IMPOSTA OQS-ELIMINA, procedere al passo 14.
ELIMINA PRESTO 	13. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Procedere al passo 15.
ELIMINA ORA 	14. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Procedere a SMALTISCI, nella sezione 5.3.4/5. Premere X (NO) per rinviare lo smaltimento.
PRERISC	15. Mentre la friggitrice si riscalda fino al punto prestabilito non è richiesta alcuna azione.
	16. La friggitrice è pronta per l'utilizzo. Visualizzato una volta che la friggitrice abbia raggiunto il punto prestabilito.
  	17. Se OQS = Testo e se il valore di TPM è inferiore ai limiti IMPOSTA OQS – ELIMINA ORA ed ELIMINA PRESTO, il valore di TPM è visualizzato nella casella verde TPM nell'angolo in alto a destra. Se OQS = Testo e se il valore di TPM è inferiore ai limiti IMPOSTA OQS – ELIMINA ORA ma superiore al limite ELIMINA PRESTO, il valore di TPM è visualizzato nella casella gialla TPM nell'angolo in alto a destra. Se OQS = Testo e se il valore di TPM è superiore ai limiti IMPOSTA OQS – ELIMINA ORA, il valore di TPM è visualizzato nella casella arancione TPM nell'angolo in alto a destra. L'olio deve essere eliminato.

NOTA: se durante la filtrazione l'olio non ritorna completamente, il sistema potrebbe procedere a una funzione di filtrazione incompleta.

QUESTA PAGINA È STATA LASCIATA INTENZIONALMENTE VUOTA.



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_8197709 09/2022