

# FilterQuick™ FQ4000 easyTouch® Controller

## Manuale operativo

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



**⚠ ATTENZIONE**  
**LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.**



Numero di catalogo: FRY\_IOM\_8197800 09/2022

Istruzioni della traduzione originale Italian / Italiano



**WELBILT®**

#### **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 SOCIETÀ AFFILIATE DECLINANO OGNI RESPONSABILITÀ PER RECLAMI, DANNI O SPESE SOSTENUTE DAL CLIENTE DERIVANTI DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE, INTERAMENTE O PARZIALMENTE, DALL'INSTALLAZIONE DI QUALSIASI COMPONENTE MODIFICATO E/O FORNITO DA UN CENTRO DI ASSISTENZA NON AUTORIZZATO.

#### **AVVISO**

Questa apparecchiatura è destinata unicamente ad un uso professionale e deve essere utilizzata esclusivamente da personale qualificato. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un Centro di assistenza Frymaster autorizzato (FAS) o da altro personale qualificato. L'installazione, la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non qualificato potrebbero invalidare la garanzia del produttore.

#### **AVVISO**

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

#### **AVVISO AI POSSESSORI DI UNITÀ EQUIPAGGiate DI CONTROLLER**

##### **U.S.A.**

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Normative FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: 1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose e 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**

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

#### **PERICOLO**

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

#### **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**

Non aggiungere olio CALDO o USATO al JIB (fusto dell'olio).

 **AVVERTENZA**

Non scaricare MAI la soluzione bollente o di pulizia in un'unità di smaltimento di grassi (SDU), in un'unità di filtraggio integrata, in un'unità di filtraggio portatile o in un OQS (sensore di qualità dell'olio). Queste unità non sono destinate a tale scopo e vengono danneggiate dalla soluzione, annullando la garanzia.

 **PERICOLO**

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

 **PERICOLO**

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

 **PERICOLO**

Nello smaltire l'olio in un'unità SDU o in un contenitore METALLICO appropriato, verificare che la sua capienza sia di almeno 15 litri (4 galloni) o più, per le friggitrici FQE30-T o FQG30-T. In caso contrario l'olio potrebbe traboccare e causare danni alle persone.

 **PERICOLO**

Quando si scarica una soluzione bollente o l'olio in un contenitore METALLICO appropriato, verificare che il contenitore possa contenere almeno 15 litri (4 galloni) o più, per le friggitrici FQE30U-T o FQG30U-T. In caso contrario la soluzione bollente potrebbe traboccare e causare danni alle persone.

 **PERICOLO**

Aprire lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.

 **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.

 **AVVERTENZA**

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

 **PERICOLO**

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**

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

 **AVVERTENZA**

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

 **PERICOLO**

Non scaricare più di una vasca o due vasche divise alla volta nell'SDU, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente che potrebbero produrre gravi ustioni, scivolamenti o cadute.

 **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 lasciare mai incustodita la friggitrice durante il processo di pulizia a caldo. In caso di traboccamento della soluzione, portare immediatamente l'interruttore di accensione in posizione OFF.

 **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**

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](http://www.P65Warnings.ca.gov).

**FilterQuick™ FQ4000**  
**Manuale del controller**  
**SOMMARIO**

---

**CAPITOLO 1: FilterQuick™ FQ4000 - Istruzioni per il controller**

1.1	FQ4000 - Informazioni generali .....	1-1
1.2	Descrizione e funzioni dei pulsanti dell'FQ4000 .....	1-1
1.2.1	Tasti di navigazione .....	1-1
1.2.1.1	Barra dei pulsanti del menu principale .....	1-1
1.2.1.2	Pulsante Home .....	1-1
1.2.1.3	Pulsante Modalità equipe .....	1-2
1.2.1.4	Pulsante Menu .....	1-2
1.2.1.5	Menu Ricette .....	1-2
1.2.1.6	Pulsante Impostazioni .....	1-2
1.2.1.7	Pulsante Servizio .....	1-2
1.2.1.8	Pulsante di accensione .....	1-3
1.2.1.9	Pulsante Lingua .....	1-3
1.2.1.10	Pulsante menu filtro .....	1-3
1.2.1.11	Pulsante Temperatura .....	1-3
1.2.1.12	Pulsante Menu .....	1-3
1.2.1.13	Pulsante Risparmio energia .....	1-3
1.2.1.14	Pulsante Statistiche informative .....	1-3
1.2.1.15	Pulsante Rabbocco manuale .....	1-3
1.2.1.16	Pulsante Escape o Indietro .....	1-3
1.2.1.17	Pulsante TPM (Totale materiali polari) OQS (Sensore di qualità olio) .....	1-3
1.3	Riepilogo della struttura dei menu dell'FQ4000 .....	1-4
1.4	Struttura delle informazioni dell'FQ4000 .....	1-5
1.5	Funzionamento di base .....	1-6
1.6	Cottura .....	1-7
1.7	Programmazione delle impostazioni della friggitrice (Servizio) .....	1-8
1.8	Programmazione delle impostazioni della friggitrice (Manager) .....	1-13
1.9	Aggiunta o modifica di prodotti esistenti .....	1-24
1.10	Aggiunta o modifica di menu .....	1-28
1.11	Modifica dei menu .....	1-29
1.12	Attività di assistenza .....	1-30
1.12.1	Test limite sup .....	1-30
1.12.2	Funzioni manager .....	1-31
1.12.2.1	E-Log (log degli errori) .....	1-31
1.12.2.2	Impostazione passcode .....	1-32
1.12.2.3	Funzionamento menu USB .....	1-33
1.13	Statistiche sulle informazioni .....	1-34
1.13.1	Statistiche scheda report .....	1-34
1.13.2	Statistiche olio .....	1-34
1.13.3	Statistiche a vita .....	1-35
1.13.4	Statistiche di utilizzo .....	1-36
1.13.5	Tempo di recupero .....	1-36
1.13.6	Statistiche filtro .....	1-37
1.13.7	Versione software .....	1-38

1.13.8	Statistiche di reset di utilizzo.....	1-38
1.13.9	Statistiche olio fresco .....	1-39
1.13.10	Reset statistiche di utilizzo olio fresco.....	1-39
1.13.11	Ultimo carico statistiche .....	1-40
1.13.12	Statistiche TPM (Totale materiali polari).....	1-40
1.13.13	Reset statistiche filtro .....	1-41

## **CAPITOLO 2: FilterQuick™ FQ4000 - Istruzioni per le funzioni del menu di filtrazione**

2.1	Menu filtrazione.....	2-1
2.1.1	Filtro rapido - Richiesta filtro .....	2-1
2.1.2	Filtro rapido a richiesta .....	2-2
2.1.3	Pulire e filtrare (o filtrazione di fine giornata) .....	2-4
2.1.4	Filtro OQS (Sensore di qualità olio).....	2-8
2.1.5	Smaltimento nei sistemi ad olio non sfuso.....	2-10
2.1.6	Smaltimento per sistemi con smaltimento sfuso, con bacchetta anteriore e con bacchetta esterna.....	2-13
2.1.7	Riempì vasca da coppa (filtro) .....	2-15
2.1.8	Riempì vasca da sfuso .....	2-16
2.1.9	Coppa a perdere .....	2-17
2.1.10	Scarica a coppa .....	2-18
2.1.11	Pulizia (Bollitura [caldo] o Pulizia a freddo) per sistemi con olio non sfuso .....	2-20
2.1.12	Pulizia (Bollitura [caldo] o Pulizia a freddo) per sistemi con olio sfuso, con bacchetta anteriore e con bacchetta esterna .....	2-24
2.1.13	Lucidatura .....	2-30

## **CAPITOLO 3: Risoluzione dei problemi**

3.1	Introduzione .....	3-1
3.2	Risoluzione dei problemi.....	3-2
3.2.1	Messaggi di errore e problemi del display .....	3-2
3.2.2	Risoluzione dei problemi di filtrazione.....	3-4
3.2.3	Filtro occupato .....	3-5
3.2.4	Risoluzione degli errori dell'OQS (Sensore di qualità olio) .....	3-5
3.2.5	Codici del log degli errori .....	3-5

# CAPITOLO 1: FILTERQUICK™ FQ4000

## ISTRUZIONI DEL CONTROLLER

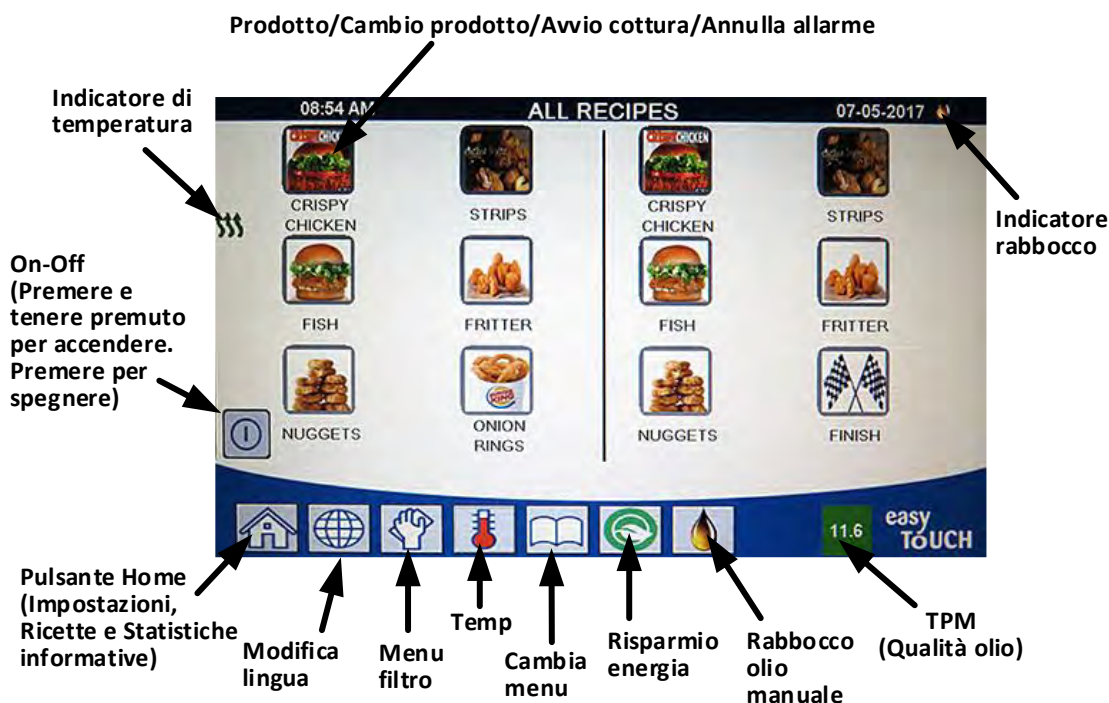
### 1.1 FQ4000 - Informazioni generali

Benvenuti all'FQ4000, 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. Il controller può spostarsi con semplicità da un prodotto a un altro.

L'FQ4000 è compatibile con le friggitorie elettriche e a gas, dotate di un'unica vasca o di una vasca divisa.

### 1.2 Descrizione e funzioni dei pulsanti dell'FQ4000

#### 1.2.1 Tasti di navigazione



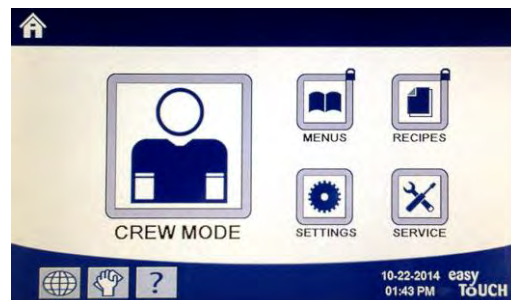
#### 1.2.1.1 Barra dei pulsanti del menu principale

La barra dei pulsanti del principale, in cima allo schermo, è utilizzata per passare fra i diversi menu dell'FQ4000 (Figura 1).



#### 1.2.1.2 Pulsante Home

Il pulsante Home è utilizzato per tornare alla schermata iniziale (Figura 2). La schermata principale contiene i pulsanti Modo equipe, Menu, Ricette, Impostazioni, Servizio, Modifica lingua e Statistiche informative.



### 1.2.1.3 Pulsante Modo equipie

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



Figura 3

### 1.2.1.4 Pulsante Menu

Il pulsante Menu è utilizzato per impostare più menu con prodotti specifici, come stazione frittura, pollo, altri prodotti, colazione, pranzo e cambio (Figura 4).



Figura 4

### 1.2.1.5 Menu Ricette

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



Figura 5

### 1.2.1.6 Pulsante Impostazioni

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

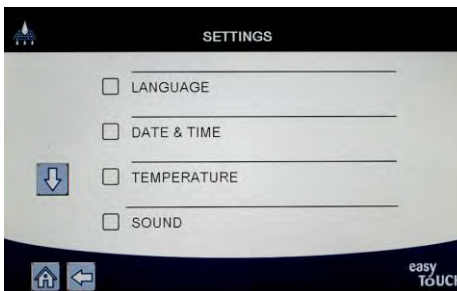


Figura 6

### 1.2.1.7 Pulsante Servizio

Il pulsante Servizio permette di accedere alle funzioni di servizio della friggitrice (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.

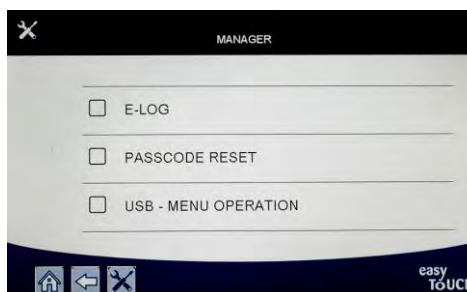


Figura 7



### 1.2.1.8 Pulsante di accensione

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



Figura 8

### 1.2.1.9 Pulsante Lingua

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



Figura 9

### 1.2.1.10 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 (Figura 10). Quando la mano è gialla, si è saltata per una volta la filtrazione. Quando è rossa, la filtrazione è stata saltata per più di una volta ed è diventata necessaria.



Figura 10

### 1.2.1.11 Pulsante Temperatura

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



Figura 11

### 1.2.1.12 Pulsante Menu

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



Figura 12

### 1.2.1.13 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 (Figura 13).



Figura 13

### 1.2.1.14 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 (Figura 14).



Figura 14

### 1.2.1.15 Pulsante Rabbocco manuale

Premendo il pulsante di rabbocco manuale, l'utilizzatore può rabboccare manualmente la coppa dell'olio (Figura 15).



Figura 15

### 1.2.1.16 Uscita dai menu

Per uscire o chiudere MENU e SOTTOMENU, premere il pulsante Home o quello con la freccia a sinistra (Figura 16).



Figura 16

### 1.2.1.17 Pulsante TPM (Totale materiali polari) OQS (Sensore di qualità olio)

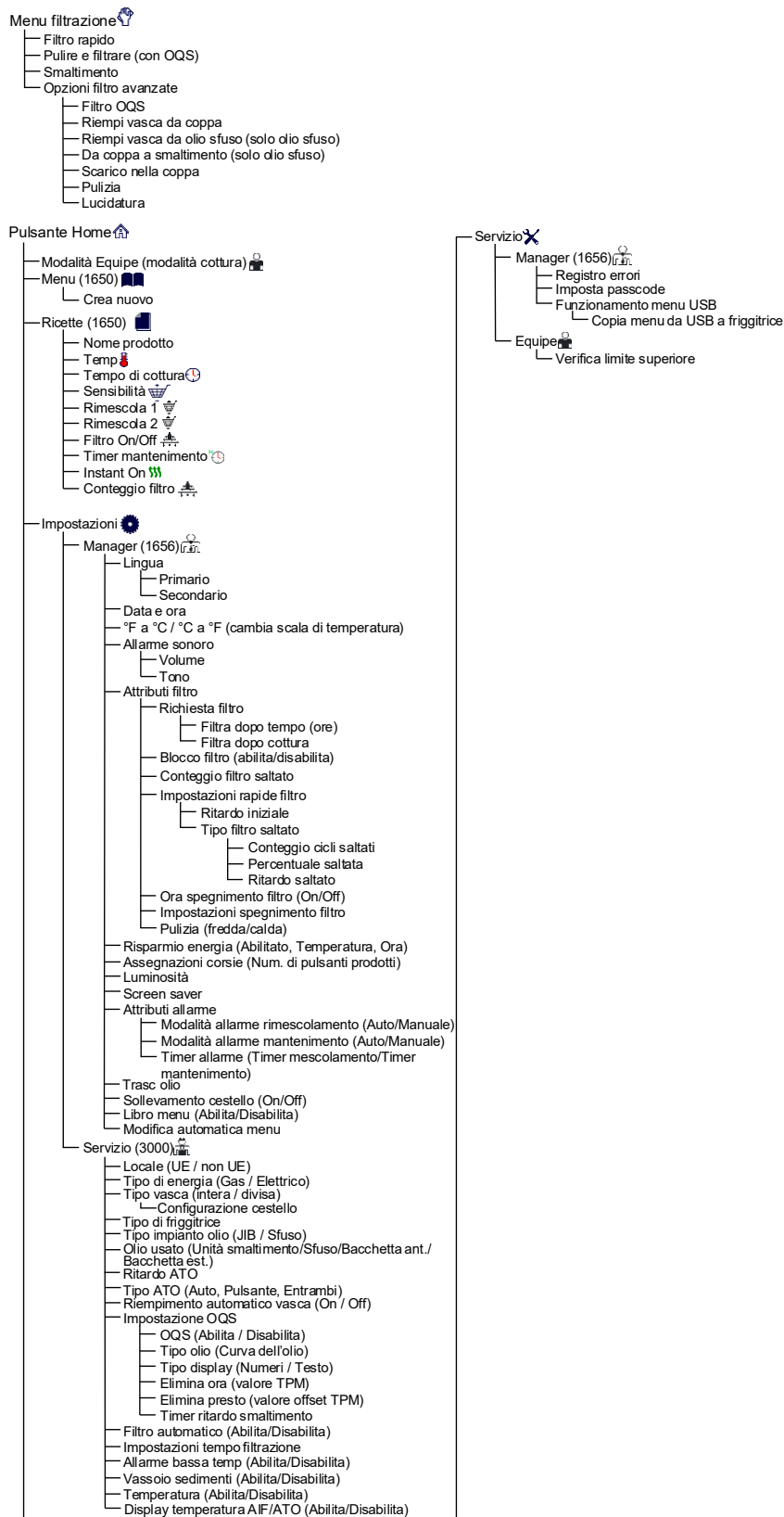
Premendo il pulsante TPM quando è acceso stabilmente, verranno visualizzati i dati TPM/OQS per gli ultimi 30 giorni (Figura 17). Premendo il pulsante TPM quando lampeggia (il che significa che sono trascorse oltre 24 ore dall'ultimo filtro OQS) verrà richiesto un filtro OQS.



Figura 17

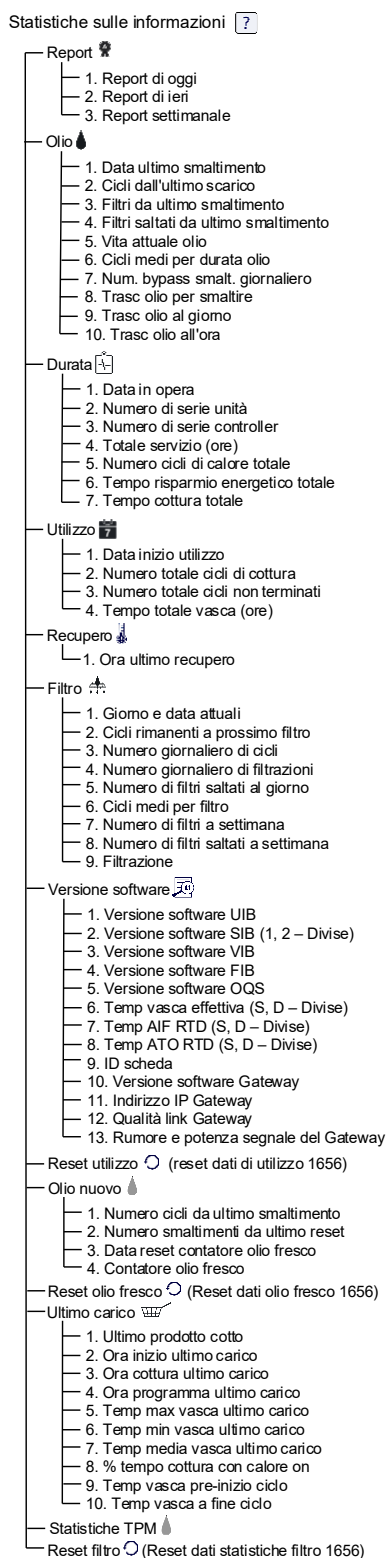
## 1.3 Riepilogo della struttura dei menu dell'FQ4000

Riportate in basso sono le principali sezioni di programmazione dell'FQ4000 e l'ordine in cui le intestazioni del sottomenu sono reperibili nelle sezioni corrispondenti del Manuale di installazione e funzionamento.



## 1.4 Struttura delle informazioni dell'FQ4000

Riportate in basso sono le statistiche informative dell'FQ4000 e l'ordine in cui le intestazioni dei sottomenu si trovano nel controller.



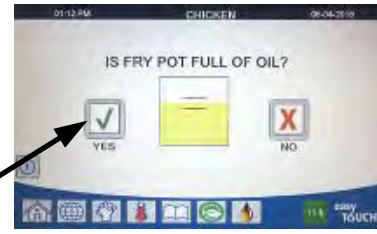
## 1.5 Funzionamento di base

# FQ4000 – Funzionamento di base



### ACCENSIONE e SPEGNIMENTO della friggitrice

Per accendere, premere e tenere premuto il pulsante per 3 secondi. Premere il pulsante per spegnere. Selezionare il pulsante sul lato desiderato di una vasca suddivisa. Se la vasca è PIENA d'olio, premere il pulsante di spunta ✓ SÌ.



### Cambio del prodotto

Premere e tenere premuto il pulsante prodotto per effettuare il cambiamento. Il bordo del pulsante cambia da verde a rosso e infine diventa completamente rosso. Selezionare un altro prodotto.



### Avvio di un ciclo di cottura

Premere il pulsante prodotto per avviare una cottura. Il timer inizierà il conteggio alla rovescia.

### Annullamento di un ciclo di cottura

Premere il pulsante ROSSO "X" vicino al prodotto desiderato.



### Annullamento allarme rimescolamento

Premere il pulsante sotto il display attivo.



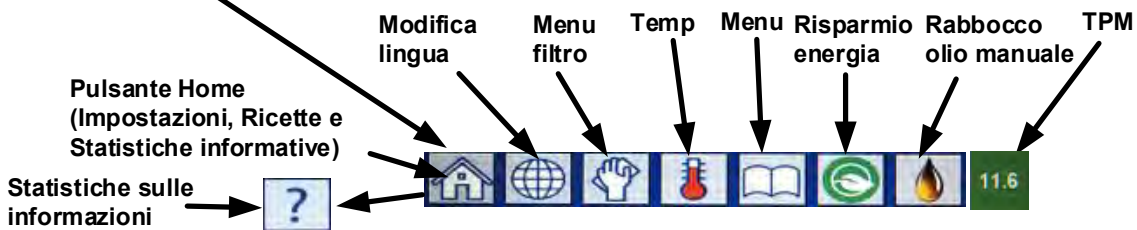
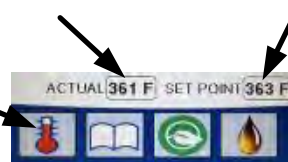
### Annullamento di un allarme di fine cottura (RIMUOVI)

Premere il pulsante RIMUOVI o SPUNTA sotto il display attivo.



### Controllo della temperatura e del punto prestabilito

Premere il pulsante della temperatura. Vengono visualizzati la temperatura effettiva e quella prestabilita.



## 1.6 Cottura










# Cuocere con l'FQ4000







- 1** Sul display viene visualizzato un prodotto. Scegliere un prodotto diverso, premere e tenere premuto il pulsante prodotto per effettuare il cambiamento. Il bordo del pulsante cambia da verde a rosso e infine diventa completamente rosso. Selezionare un altro prodotto.
- 2** Premere il pulsante del prodotto per avviare il ciclo di cottura.
- 3** Il display cambia al timer che visualizza 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** I TIMER DI MANTENIMENTO scorrono in background e non vengono visualizzati fino alla scadenza del timer di mantenimento.
- 9** Una schermata di SOSPENDEI TIMER PRODOTTI SCADUTI visualizza i prodotti il cui timer di mantenimento è scaduto.
- 10** Premendo i pulsanti PRODOTTO si selezionano i prodotti e il colore del bordo viene modificato. Premendo il pulsante SEGNO DI SPUNTA si annullano i timer di mantenimento, il display ritorna al normale funzionamento e l'unità è pronta per la cottura.


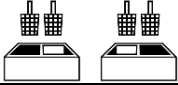







## 1.7 Programmazione delle impostazioni della friggitrice (Servizio)











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. **NOTA:** Queste informazioni sono modificabili **SOLO** da un tecnico.


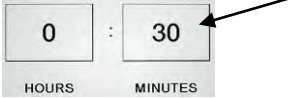








VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Con il controller in posizione off/standby, premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Impostazioni.
	3. Premere il pulsante Servizio.
<p>3 0 0 0</p>	4. Inserire <b>3000</b>
	5. Premere il pulsante √ (spunta).
<p><input type="checkbox"/> <b>LOCALE</b></p>	6. Premere il pulsante Locale.
<p><b>CE NON-CE</b></p>	7. Selezionare <b>CE</b> o <b>NON-CE</b> . CE (standard di conformità europei) o Non-CE (standard non europei).
<p><b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b></p>	8. Nessuna azione.
	9. Premere il pulsante √ (spunta).
<p><input type="checkbox"/> <b>TIPO DI ENERGIA</b></p>	10. Premere il pulsante Tipo di energia.
<p><b>GAS ELETTRICO</b></p>	11. Selezionare <b>GAS</b> o <b>ELETTRICO</b> .
<p><b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b></p>	12. Nessuna azione.
	13. Premere il pulsante √ (spunta).
<p><input type="checkbox"/> <b>TIPO VASCA</b></p>	14. Premere il pulsante Tipo vasca.
<p><b>VASCA INTERA VASCA DIVISA</b></p>	15. Selezionare <b>VASCA INTERA</b> o <b>VASCA DIVISA</b> .
<p>8 / 24</p>	16. Selezionare la Configurazione del cestello. Impostare 8 per avere disponibili 4 prodotti per lato, oppure a 24 per avere disponibili 12 prodotti per lato.
	17. Premere l'icona Prodotto e scegliere il prodotto desiderato. Ripetere per gli altri canali.
	18. Al termine, premere il pulsante Salva.
<p><b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b></p>	19. Nessuna azione.
	20. Premere il pulsante √ (spunta).






VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	21. Premere freccia giù.
□ TIPO SISTEMA OLIO	22. Premere il pulsante Tipo di impianto olio.
<b>JIB SFUSO</b>	23. Selezionare <b>JIB</b> o <b>SFUSO</b> . <b>NOTA:</b> un JIB (fusto dell'olio) 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.
<b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b>	24. Nessuna azione.
	25. Premere il pulsante √ (spunta).
□ OLIO USATO	26. Premere il pulsante Olio usato.
<b>UNITA SMALTIMENTO SFUSI BACCHETTA ANT BACCHETTA ESTERNA</b>	27. Selezionare <b>UNITA SMALTIMENTO, SFUSI, BACCHETTA ANT</b> o <b>BACCHETTA ESTERNA</b> . <b>NOTA:</b> Selezionare UNITA SMALTIMENTO se si smaltisce l'olio in un SDU 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 BACCHETTA ANT se si smaltisce utilizzando una bacchetta collegata alla friggitrice. Selezionare BACCHETTA ESTERNA se si utilizza un sistema di smaltimento esterno mediante una bacchetta di aspirazione per estrarre l'olio dalla vasca.
<b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b>	28. Nessuna azione.
	29. Premere il pulsante √ (spunta).
	30. Premere freccia giù.
□ RITARDO ATO	31. Premere il pulsante Ritardo ATO.
<b>0 MINUTI</b> 	32. 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 grasso liquido, il valore predefinito è di 0 minuti. Per il grasso solido, inserire un valore maggiore di 0.
<b>IMP COMPLETA</b> 	33. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (√) nella casella IMP COMPLETA.
□ TIPO ATO	34. Premere il pulsante Tipo ATO.
<b>AUTO PREMI PULSANTE ENTRAMBI</b>	35. Selezionare <b>AUTO</b> se è installato il rabbocco automatico. Selezionare <b>PREMI PULSANTE</b> se è installato solo il rabbocco manuale. Selezionare <b>ENTRAMBI</b> se sono installati e desiderati sia il rabbocco automatico che quello manuale.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<b>IMP COMPLETA</b> 	36. Premere il pulsante con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>RIEMPI AUTO VASCA</b>	37. Premere il pulsante Riempi auto vasca.
	38. Selezionare <b>VASCA SINISTRA</b> o <b>VASCA DESTRA</b> (solo in caso di vasche divise).
<b>ON OFF</b>	39. Selezionare <b>ON</b> a meno che il rabbocco non sia desiderato per questa vasca. Impostazione predefinita è <b>ON</b> .
	40. Premere freccia giù.
<input type="checkbox"/> <b>IMPOSTA OQS</b>	41. Premere il pulsante Imposta OQS qualora sia installato un sensore OQS.
<input type="checkbox"/> <b>ABILITA/DISABILITA OQS</b>	42. Premere il pulsante ABILITA/DISABILITA OQS per abilitare/disabilitare il sensore OQS.
<b>ABILITA DISABILITA</b>	43. Selezionare <b>ABILITA</b> per abilitare il sensore OQS, <b>DISABILITA</b> per disabilitarlo.
<b>IMP COMPLETA</b> 	44. Premere il pulsante con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>TIPO DI OLIO</b>	45. Premere il pulsante Tipo di olio.
<b>OC01v01, OC02v02, ecc.</b> 	46. Selezionare la curva corretta per il tipo di olio. Premere il pulsante con la freccia in giù per visualizzare altri tipi di curve. Utilizzare la tabella sul foglio 8197316 delle istruzioni per determinare il tipo di olio. Verificare che il tipo di olio corrisponda a quello utilizzato nel ristorante.
<b>IMP COMPLETA</b> 	47. Premere il pulsante con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>TIPO DISPLAY</b>	48. Premere il pulsante Tipo display.
<b>NUMERO TESTO</b>	49. Selezionare <b>NUMERO</b> o <b>TESTO</b> . NOTA: se si è selezionato NUMERO, il Totale materiali polari è visualizzato come numero. Se si è selezionato Testo, vengono visualizzati solo ELIMINA PRESTO/CONFERMA, OLIO BUONO o ELIMINA ORA.
<b>IMP COMPLETA</b> 	50. Premere il pulsante con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>ELIMINA ORA</b>	51. Premere il pulsante Elimina ora.
<b>VALORE TPM</b>	52. Premere il numero sopra Valore TPM. Una volta ottenuto il valore TPM (Totale materiali polari) dell'olio, la friggitrice richiederà se scartare l'olio.









VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	<p>53. Utilizzare il tastierino per inserire il valore di TPM elimina ora.</p>
	<p>54. Una volta inserito il valore, premere il pulsante ✓ (spunta).</p>
	<p>55. Premere il pulsante ✓ (spunta) per salvare il valore.</p>
<p><b>IMP COMPLETA</b> </p>	<p>56. Premere il pulsante con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.</p>
	<p>57. Premere il pulsante con la freccia in giù.</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>ELIMINA PRESTO</b></p>	<p>58. Premere il pulsante Elimina presto.</p>
<p><b>VALORE TPM</b></p>	<p>59. 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.</p>
	<p>60. Utilizzare il tastierino per inserire il valore di TPM elimina presto.</p>
	<p>61. Una volta inserito il valore, premere il pulsante ✓ (spunta).</p>
	<p>62. Premere il pulsante ✓ (spunta) per salvare il valore.</p>
<p><b>IMP COMPLETA</b> </p>	<p>63. Premere il pulsante con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>TIMER RITARDO</b></p>	<p>64. 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).</p>
	<p>65. Premere la casella dell'ora per inserire un valore di ritardo in ore.</p>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	66. Utilizzando il tastierino, inserire il tempo in ore.
	67. Premere la casella dei minuti per inserire un valore di ritardo in minuti.
	68. Utilizzando il tastierino, inserire il tempo in minuti.
	69. Premere il pulsante √ (spunta) per salvare il valore.
<b>IMP COMPLETA</b> 	70. Premere il pulsante con la spunta (√) nella casella IMP COMPLETA.
	71. Al termine, premere il pulsante Indietro.
<input type="checkbox"/> <b>FILTRO AUTOMATICO</b>	72. Premere il pulsante Filtro automatico.
<b>ABILITA DISABILITA</b>	73. Selezionare <b>ABILITA</b> Filtro automatico (filtro automatico per unità <u>senza</u> sensori OIB) oppure <b>DISABILITA</b> filtro automatico (filtro automatico per unità <u>con</u> sensori OIB).
<b>IMP COMPLETA</b> 	74. Premere il pulsante con la spunta (√) nella casella IMP COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>IMPOST TEMPO FILTRAZIONE</b>	75. Premere il pulsante Impost tempo filtrazione.
<input type="checkbox"/> <b>TEMPO LUCIDATURA</b> <input type="checkbox"/> <b>TEMPO PULIZIA</b> <input type="checkbox"/> <b>TEMPO AUTORISCIACQUO FILTRO</b> <input type="checkbox"/> <b>ORA PULIZIA E LAVAGGIO FILTRO</b> 	76. Queste impostazioni devono essere regolate solo su istruzioni della fabbrica. Le impostazioni predefinite sono: <input type="checkbox"/> TEMPO LUCIDATURA -300 <input type="checkbox"/> TEMPO PULIZIA -3600 <input type="checkbox"/> TEMPO AUTORISCIACQUO FILTRO -25 <input type="checkbox"/> ORA PULIZIA E LAVAGGIO FILTRO -25 Al termine, premere il pulsante Indietro.
	77. Premere il pulsante con la freccia in giù.
<input type="checkbox"/> <b>ALLARME TEMPERATURA BASSA</b>	78. Premere il pulsante Allarme temperatura bassa
<b>ABILITA DISABILITA</b>	79. Selezionare <b>ABILITA</b> per abilitare l'allarme di temperatura bassa, oppure <b>DISABILITA</b> per disabilitarlo.
<b>IMP COMPLETA</b> 	80. Premere il pulsante con la spunta (√) nella casella IMP COMPLETA.




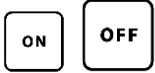







VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	81. Premere il pulsante con la freccia in giù.
<input type="checkbox"/> VASSOIO SEDIMENTI	82. Premere il pulsante Vassoio sedimenti.
ABILITA DISABILITA	83. Selezionare <b>ABILITA</b> se si utilizza il vassoio sedimenti, oppure <b>DISABILITA</b> se NON lo si utilizza.
IMP COMPLETA 	84. Premere il pulsante con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
	85. Premere il pulsante Home.
 MODO EQUIPE	86. Premere il pulsante Modo equipe.
	87. Premere e tenere premuto l'interruttore di reset temporaneo. Assicurarsi che il pulsante di reset sia premuto e tenuto premuto per <b>un (1) minuto</b> . Nelle nuove friggitorici, l'interruttore si trova sotto la porta USB. Nelle unità a gas più vecchie, il pulsante si trova sotto la centralina all'estrema sinistra. Nelle unità elettriche più vecchie, il pulsante si trova sul retro della centralina, dietro l'interruttore di reset della tanica.
	88. Il sistema si riavvia in circa 45 secondi e ritorna nella modalità off/standby.








## 1.8 Programmazione delle impostazioni della friggitorice (Manager)












Al momento dell'accensione iniziale o quando venga sostituito un controller è necessario configurare questi parametri locali per il manager della friggitorice. 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.

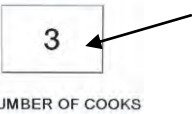




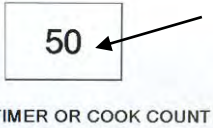




VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 	1. Con il controller in posizione off/standby, premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Impostazioni.
	3. Premere il pulsante Manager.
1 6 5 6	4. Inserire <b>1656</b> .
 	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<input type="checkbox"/> LINGUA	6. Premere il pulsante Lingua.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	7. Premere il pulsante Lingua principale.
□ ITALIANO	8. Selezionare la lingua desiderata.
	9. Premere il pulsante Lingua secondaria.
□ SPAGNOLO	10. Selezionare la lingua 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.
	18. Premere il pulsante AM, PM o 24H.
	19. Premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA 	20. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
	21. Premere il pulsante Imposta data.
	22. Premere la casella Formato data per passare fra MM-GG-AA e GG-MM-AA.
	23. L'anno viene mostrato in alto sullo schermo. Premere la freccia a sinistra o a destra per selezionare l'anno.
	24. Sotto l'anno compare il mese. Premere la freccia a sinistra o a destra per selezionare il mese.

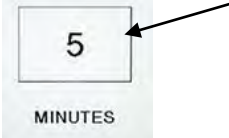





VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	25. Selezionare la data mediante i tasti numerati, poi premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA 	26. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
	27. Premere il pulsante di IMP ORA LEG (ORA LEGALE).
□ ORA LEG ON/OFF	28. Premere il pulsante ORA LEG ON/OFF.
	29. Selezionare ON per abilitare l'ORA LEGALE, OFF per disabilitarla.
IMP COMPLETA 	30. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
□ IMP ORA LEGALE	31. Premere il pulsante IMP ORA LEGALE.
□ MESE INIZIO ORA LEG □ DOM INIZIO ORA LEG □ MESE FINE ORA LEG □ DOM FINE ORA LEG	32. 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
	33. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta).
IMP COMPLETA 	34. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
	35. Premere il pulsante Indietro tre (3) volte.
□ F° A C°	36. Premere il pulsante F° A C° o F° A C°. <b>NOTA:</b> <b>F</b> si usa per i Fahrenheit, <b>C</b> per i Celsius
CONFERMA 	37. Selezionare Sì per cambiare la scala di temperatura.
COMPLETATO CORRETTAMENTE 	38. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta).
□ SUONO	39. Premere il pulsante Suono.
	40. 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 frequenze diverse per personalizzare il suono.











VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	41. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>IMP COMPLETA</b> 	42. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
	43. Premere il pulsante con la freccia in Giù.
□ <b>ATTRIBUTI FILTRO</b>	44. Premere il pulsante Attributi filtro.
□ <b>RICHIESTA FILTRO</b>	45. Premere il pulsante Richiesta 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 CICLO, l'altra controlla il tempo e viene regolata nell'impostazione FILTRA DOPO TEMPO, illustrata nella sezione seguente. Il prompt per la filtrazione viene avviato da qualunque evento avvenga per primo: il numero di cicli scaduto o un orario scaduto.
□ <b>FILTRA DOPO TEMPO</b>	46. Premere il pulsante FILTRA DOPO TEMPO. 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.
	47. 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 per disabilitarlo)
	48. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>IMP COMPLETA</b> 	49. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
□ <b>FILTRA DOPO CICLO</b>	50. Premere il pulsante FILTRA DOPO CICLO. L'opzione FILTRA DOPO si usa per impostare il numero di cicli di cottura da eseguire prima che venga visualizzata la richiesta di filtrazione. Se non si desidera visualizzare alcun messaggio, impostare a 0 per disabilitare.
	51. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare, oppure premere il pulsante numerico e inserire il numero di cicli, poi premere il pulsante ✓ (spunta).









VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	52. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>IMP COMPLETA</b> 	53. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
	54. Premere il pulsante Indietro.
<input type="checkbox"/> <b>BLOCCO FILTRO</b>	55. Premere il pulsante BLOCCO FILTRO.
<b>ABILITA DISABILITA</b>	56. Selezionare ABILITA per abilitare il blocco filtro. Selezionare DISABILITA per disabilitare il blocco filtro. Il blocco filtro bloccherà la friggitrice in base alle impostazioni relative al conteggio di filtrazioni saltate.
<b>IMP COMPLETA</b> 	57. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>CONTEGGIO FILTRO SALTATO</b>	58. Premere il pulsante CONTEGGIO FILTRO SALTATO.
	59. Premere il pulsante ✓ (spunta) per continuare, oppure premere il pulsante numerico e inserire il numero di filtrazioni saltate prima che il blocco filtro blocchi la friggitrice, poi premere il pulsante ✓ (spunta). Se impostato a 0 non è permesso di saltare alcuna filtrazione.
<b>IMP COMPLETA</b> 	60. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>IMPOSTAZIONI RAPIDE FILTRO</b>	61. Premere il pulsante IMPOSTAZIONI RAPIDE FILTRO.
<input type="checkbox"/> <b>RITARDO INIZIALE</b>	62. Premere il pulsante Ritardo iniziale.
	63. Cliccare sulla casella dei minuti per impostare il ritardo iniziale. Il ritardo iniziale è il periodo per cui la friggitrice rimane inattiva dopo un cambio filtro o dopo una cottura, prima di chiedere un filtro. (Il valore predefinito è di due (2) minuti).
	64. Utilizzando il tastierino, inserire il tempo in minuti.
	65. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	66. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>IMP COMPLETA</b> 	67. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.







VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<input type="checkbox"/> <b>TIPO FILTRO SALTATO</b>	68. Premere il pulsante TIPO FILTRO SALTATO.
<input type="checkbox"/> <b>NUM. CICLI SALTATI</b> <input type="checkbox"/> <b>PERCENTUALE SALTATA</b> <input type="checkbox"/> <b>RITARDO SALTATO</b> <input type="checkbox"/> <b>NUM. CICLI SALTATI</b>	69. La selezione evidenziata è il tipo attualmente configurato. Per modificarlo, selezionare il tipo di filtro saltato.
<input type="checkbox"/> <b>NUM. CICLI SALTATI</b>	70. Premere il pulsante NUMERO CICLI SALTATI.
	71. Cliccare sulla casella NUMERO COTTURE per impostare il numero di cicli saltati prima di chiedere di nuovo un filtro.
	72. Utilizzando il tastierino, inserire il tempo in minuti.
	73. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	74. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<input type="checkbox"/> <b>IMP COMPLETA</b> 	75. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>PERCENTUALE SALTATA</b>	76. Premere il pulsante % CONT. TIMER O CICLO.
	77. Cliccare sulla casella % CONT. TIMER O CICLO per impostare la percentuale di timer di un filtro o di numero di cicli prima di chiedere di nuovo un filtro. Esempio: Se impostato al 50%, dopo averlo saltato si attenderà metà del tempo o dei cicli prima di una nuova richiesta. Se il conteggio filtro originale era di 6, l'impostazione del 50% chiederà di nuovo dopo 3.
	78. Utilizzando il tastierino, inserire il tempo in minuti.
	79. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	80. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<input type="checkbox"/> <b>IMP COMPLETA</b> 	81. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>RITARDO SALTATO</b>	82. Premere il pulsante Ritardo saltato.














VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	<p>83. Cliccare sulla casella dei minuti per impostare il ritardo saltato. Il Ritardo saltato è il periodo dopo al primo filtraggio saltato prima di una nuova richiesta di filtraggio. La prima volta che viene saltata una filtrazione, il pulsante filtro passa da bianco a giallo. La volta successiva che viene saltata la filtrazione, il pulsante filtro passa da giallo a rosso, fino a che venga effettuata la filtrazione. (L'impostazione predefinita è cinque (5) minuti).</p>
	<p>84. Utilizzando il tastierino, inserire il tempo in minuti.</p>
	<p>85. Premere il pulsante ✓ (spunta).</p>
	<p>86. Premere il pulsante ✓ (spunta).</p>
<p><b>IMP COMPLETA</b> </p>	<p>87. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>ORA FILTRO OFF</b></p>	<p>88. Premere il pulsante Ora filtro off. L'opzione Ora filtro off è utilizzata per impostare le ore in cui la richiesta di filtrazione è disabilitata (per es. nel momento del pranzo).</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>ON</b> <input type="checkbox"/> <b>OFF</b></p>	<p>89. Selezionare ON per abilitare ORA FILTRO OFF. Selezionare OFF per disabilitare ORA FILTRO OFF.</p>
<p><input type="checkbox"/> <b>IMPOSTAZIONI FILTRO OFF</b></p>	<p>90. Premere il pulsante Impostazioni filtro off. L'opzione Impostazioni filtro off è utilizzata per impostare le ore in cui la richiesta di filtrazione è disabilitata (per es. nel momento del pranzo). <b>NOTA: se ORA FILTRO OFF è disabilitato (OFF), questa opzione è oscurata e non è disponibile.</b></p>
	<p>91. 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 14:00).</p>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	92. Una volta selezionate le ore, premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>IMP COMPLETA</b> 	93. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
	94. Premere il pulsante con la freccia in giù.
□ <b>PULIZIA</b>	95. Premere il pulsante Pulizia. Scegliere CALDO (ebollizione) o FREDDO (bagno a freddo)
<b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b> 	96. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	97. Premere il pulsante Indietro due (2) volte.
□ <b>RISPARMI ENERGIA</b>	98. 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.
	99. Premere il pulsante Abilita per abilitare/disabilitare l'opzione Risparmio energia.
	100. 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).
	101. 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).
	102. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>IMP COMPLETA</b> 	103. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.
□ <b>ASSEGNAZIONI CANALI</b>	104. Premere il pulsante Assegnazione canali. Questo è utilizzato per impostare il numero di prodotti per vasca.













VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 <p>4, 8, 12, 24</p>	<p>105. Premere il pulsante 4 per avere a disposizione 4 prodotti per vasca (2 per lato), il pulsante 8 per avere a disposizione 8 prodotti per vasca (4 per lato), il pulsante 12 per avere a disposizione 12 prodotti per vasca (6 per lato) oppure il pulsante 24 per avere a disposizione 24 prodotti per vasca (12 per lato).</p>
<p><b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b></p> 	<p>106. Premere il pulsante ✓ (spunta).</p>
<p>□ <b>LUMINOSITÀ</b></p>	<p>107. 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).</p>
	<p>108. Premere il pulsante ✓ (spunta).</p>
<p><b>IMP COMPLETA</b> </p>	<p>109. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.</p>
	<p>110. Premere il pulsante con la freccia in giù.</p>
<p>□ <b>SCREEN SAVER</b></p>	<p>111. 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).</p>
	<p>112. 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.</p>
	<p>113. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta).</p>
<p><b>IMP COMPLETA</b> </p>	<p>114. Premere il pulsante più piccolo con la spunta (✓) nella casella IMP COMPLETA.</p>
<p>□ <b>ATTRIBUTI ALLARME</b></p>	<p>115. Premere il pulsante Attributi allarme.</p>
<p>□ <b>MODO ALLARME RIMESCOLA</b></p>	<p>116. Premere il pulsante Modo allarme rimescola. Selezionare Auto o Manuale. Il Modo allarme rimescola permette all'utilizzatore di scegliere l'annullamento dell'allarme di rimescola automatico o manuale.</p>
<p><b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b></p>	<p>117. Premere il pulsante ✓ (spunta).</p>











VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	
<input type="checkbox"/> <b>MODO ALLARME SOSP</b>	118. Premere il pulsante Modo allarme sospensione. Selezionare Auto o Manuale. Il Modo allarme sospensione permette all'utilizzatore di scegliere l'annullamento dell'allarme di sospensione automatico o manuale.
<b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b> 	119. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<input type="checkbox"/> <b>TIMER ALLARME</b>	120. Premere il pulsante Timer allarme. Questa impostazione permette all'utilizzatore di selezionare il tempo di attesa prima di annullare automaticamente il timer di allarme rimescola o l'allarme di sospensione. Le impostazioni predefinite sono 5 secondi.
<b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b> 	121. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	122. Premere il pulsante Indietro due (2) volte.
<input type="checkbox"/> <b>TEMPERATURA</b>	123. Premere il pulsante Temperatura.
<b>ABILITA DISABILITA</b>	124. Selezionare abilita per abilitare il pulsante Temperatura. Selezionare disabilita per disabilitare il pulsante Temperatura e visualizzare una temperatura costante.
<b>IMP COMPLETA</b> 	125. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<input type="checkbox"/> <b>TRASC OLIO</b>	126. La funzione Trascinamento olio definisce i parametri che regolano la portata. Questi parametri sono utilizzati per calcolare l'utilizzo dell'estrazione dell'olio per informazioni statistiche, acquisite dalla funzionalità Statistiche informative sotto Statistiche olio.
<input type="checkbox"/> <b>FLUSSO</b>	127. Inserire la portata di estrazione dell'olio in libbre al minuto (il valore predefinito è 2,211) e premere il pulsante ✓ (spunta). (Nota: inserire valori da 0100 a 4000 per intervalli da 0,05 a 1,8 kg (0,100 a 4,000 libbre)).
<b>IMP COMPLETA</b> 	128. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>REGOLA FLUSSO</b>	129. Inserire la portata configurabile (il valore predefinito è 1) e premere il pulsante ✓ (spunta). (Nota: inserire valori da 10 a 200 per intervalli da 0,5 a 0,9 kg (0,10 a 2,00 libbre)).












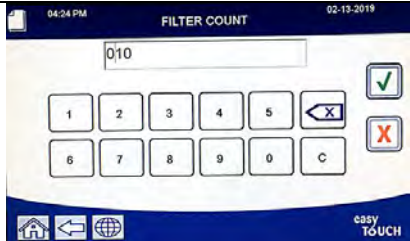
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<p><b>IMP COMPLETA</b> </p>	130. Al termine, premere il pulsante √ (spunta).
<p><input type="checkbox"/> <b>ALZA CESTELLO</b></p>	131. Premere il pulsante Alza cestello.
<p> </p>	132. Selezionare ON per abilitare il sollevamento del cestello e OFF per disabilitarlo.
<p><b>IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA</b></p> <p></p>	133. Premere il pulsante √ (spunta).
<p></p>	134. Premere il pulsante con la freccia in giù.
<p><input type="checkbox"/> <b>LIBRO MENU</b></p>	135. Premere il pulsante Menu.
<p><b>ABILITA DISABILITA</b></p>	136. Selezionare Abilita per abilitare il pulsante Libro menu al fondo delle schermate.
<p><b>IMP COMPLETA</b> </p>	137. Al termine, premere il pulsante √ (spunta).
<p><input type="checkbox"/> <b>MOD. AUTOM. MENU</b></p>	138. Premere il pulsante Modifica automatica menu.
	139. Abilitare Modifica automatica menu permette di passare automaticamente fra diversi menu (come Colazione, Cambio, Pranzo, eccetera). Premere il pulsante OFF per passare a ON e abilitare un menu. Inserire un'ora in formato 24 ore per indicare quando si desidera avviare un menu. Si veda l'esempio a sinistra.
<p></p>	140. Premere il pulsante Indietro.
<p></p>	141. Premere il pulsante Home.
<p> <b>MODO EQUIPE</b></p>	142. Premere il pulsante Modo equipie.
	143. Premere e tenere premuto l'interruttore di reset temporaneo. Assicurarsi che il pulsante di reset sia premuto e tenuto premuto per <b>un (1) minuto</b> . Nelle unità a gas, il pulsante si trova sotto la centralina all'estrema sinistra. Nelle unità elettriche, il pulsante si trova sul retro della centralina, dietro l'interruttore di reset della JIB (tanica).
<p></p>	144. Il sistema si riavvia in circa 45 secondi e ritorna nella modalità off/standby.

## 1.9 Aggiunta o modifica di prodotti esistenti






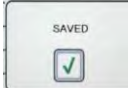



Questa funzione si usa per aggiungere nuovi prodotti o modificare prodotti esistenti.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Ricette.
1 6 5 0	3. Inserire <b>1650</b> .
	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 il valore prefissato, il tempo di cottura, la sensibilità, il timer di mantenimento, 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
	<p>14. Utilizzare il tastierino numerico per inserire o modificare il tempo di cottura in minuti e secondi.</p>
	<p>15. Premere il pulsante ✓ (spunta).</p>
	<p>16. Premere il pulsante di compensazione del carico, o sensibilità.</p>
	<p>17. Utilizzare le frecce in su o in giù per modificare la compensazione del carico, o sensibilità, raccomandata per questo prodotto.</p> <p>Questa impostazione consente di modificare la compensazione (sensibilità) del prodotto. Alcune voci del menu possono richiedere una regolazione, in base alle caratteristiche di cottura. <b>NOTA: Si consiglia fortemente di NON regolare questa impostazione poiché si potrebbero verificare effetti avversi sui cicli di cottura del prodotto.</b></p> <p>(Per impostazione predefinita, la compensazione prodotto è impostata su quattro (4)).</p>
	<p>18. Premere il pulsante ✓ (spunta).</p>
	<p>19. Premere il pulsante Timer rimesc 1.</p>
	<p>20. Inserire il tempo del primo rimescolamento in minuti e secondi.</p>
	<p>21. Premere il pulsante ✓ (spunta).</p>
	<p>22. Premere il pulsante Timer rimesc 2 qualora sia necessario un ulteriore rimescolamento, altrimenti procedere al passo 26.</p>
	<p>23. Inserire il tempo del secondo rimescolamento in minuti e secondi.</p>











VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	24. Premere il pulsante √ (spunta).
	25. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre impostazioni.
	26. Premere il pulsante Filtro. (NOTA: viene visualizzato ON oppure OFF, per la selezione corrente).
	27. 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. Se desiderato, per prodotti come il PESCE, selezionare NO per impedire l'autofiltrazione.
	28. Premere il pulsante Timer conserv.
	29. Inserire il tempo di mantenimento del prodotto in minuti e secondi.
	30. Premere il pulsante √ (spunta).
	31. Premere il pulsante Acc istantanea.
	32. È il tempo, in secondi, che la friggitrice impiega per riscaldarsi al 100%, dopo la pressione del pulsante e prima che il controller regoli la temperatura. Inserire il tempo di accensione istantanea in minuti e secondi (per es. 00:30 = 30 secondi). (0=OFF). NOTA: Può essere necessario regolare il tempo di accensione istantanea per carichi di cottura leggeri.
	33. Premere il pulsante √ (spunta).
	34. Premere il pulsante Conteggio filtro.
	35. Inserire il numero di cicli di cottura da eseguire per questo prodotto prima che venga visualizzata la richiesta di filtrazione. Questo riguarda solo il prodotto e non deve essere confuso con un conteggio di filtrazioni globale. Se non si desidera visualizzare alcun messaggio, impostare a 0 per disabilitare.



VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	36. Premere il pulsante √ (spunta).
	37. Scegliere l'icona da associare alla ricetta di prodotto che si sta inserendo o modificando.
	38. Premere il pulsante √ (spunta).
	39. Scegliere i menu da associare alla ricetta di prodotto che si sta inserendo o modificando.
	40. Premere il pulsante √ (spunta).
	41. Il controller visualizza SALVATO.
	42. Premere il pulsante √ (spunta).
	43. Selezionare un altro prodotto da modificare, oppure premere il tasto + per aggiungere ulteriori prodotti. Al termine premere il pulsante Home.
 <b>MODO EQUIPE</b>	44. Premere il pulsante Modo equipe per tornare alla schermata principale.




## 1.10 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.
<p><b>1 6 5 0</b></p>	3. Inserire <b>1650</b> .
	4. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	5. Selezionare un menu premendo il pulsante sopra il pulsante ON/OFF 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 deselegionare 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.
 <b>MODO EQUIPE</b>	11. Premere il pulsante Modo equipe.

## 1.11 Modifica dei menu

Se sono stati creati menu separati per Stazione frittura, Pollo o Altro prodotto, 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
	<p>1. Premere il pulsante Menu.</p>
	<p>2. Premere il pulsante ON/OFF sotto il menu desiderato per passare da un menu all'altro. Una volta selezionato il menu desiderato, sotto il menu viene evidenziato "ON".</p> <p><b>NOTA:</b> È possibile scegliere solo un menu per volta.</p>
	<p>3. Premere il pulsante Indietro per tornare alla schermata principale.</p>
	<p>4. Premere l'icona di un prodotto per passare a quel prodotto.</p>
	<p>5. La visualizzazione ritorna alla schermata principale.</p>




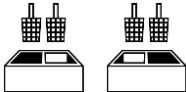
## 1.12 Attività di assistenza


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.

### 1.12.1 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. Spegnerla 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 la friggitrice 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.
	4. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
<b>PREMERE E TENERE PREMUTO</b>	5. Premere e tenere premuto il pulsante Premere e tenere per avviare il test limite sup.
<b>RILASCIARE</b>	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 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)*, il controller visualizza CALDO HI-1 (es. 210C) e continua a scaldare. *NOTA: nei computer utilizzati nell'Unione Europea (quelli con il marchio CE), la temperatura è di 202 °C (395 °F) quando il controller visualizza CALDO HI-1.
<b>CALDO HI-1</b>	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 °C a 231 °C (da 423 °F a 447 °F) per i limiti superiori non-CE e da 207 °C a 219 °C (da 405 °F a 426 °F) per i limiti superiori CE.
<b>GUIDA HI-2</b>	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 °C (400 °F). Premere il pulsante di alimentazione per annullare l'allarme.








VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<b>ERRORE LIMITE SUP TOGLI TENSIONE</b>	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 °C (400 °F), scartare l'olio.

## 1.12.2 Funzioni manager

### 1.12.2.1 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 3.2.5 di questo manuale.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home.
	2. Premere il pulsante Servizio.
	3. Premere il pulsante Manager.
<b>1 6 5 6</b>	4. Inserire <b>1656</b> .
	5. Premere il pulsante √ (spunta).
<input type="checkbox"/> <b>E-LOG</b>	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.
 <b>MODO EQUIPE</b>	9. Premere il pulsante Modo equipe.

### 1.12.2.2 Impostazione 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.
1 6 5 6	4. Inserire <b>1656</b> .
	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
□ <b>IMPOSTAZIONE PASSCODE</b>	6. Premere il pulsante IMPOSTAZIONE PASSCODE.
□ <b>MENU</b> □ <b>RICETTE</b> □ <b>IMPOSTAZIONI MANAGER</b> □ <b>DIAGNOSTICA MANAGER</b>	7. Selezionare il passcode che si desidera modificare. Utilizzare la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre impostazioni. I valori predefiniti sono: MENU 1650 RICETTE 1650 IMPOSTAZIONI MANAGER 1656 DIAGNOSTICA MANAGER 1656
	8. Utilizzare il tastierino per inserire il nuovo passcode per l'elemento selezionato.
	9. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>RIPETI PASSWORD</b>	10. Utilizzare il tastierino per inserire nuovamente il nuovo passcode, a scopo di verifica.
	11. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>IMPOSTAZIONE PASSCODE CORRETTA</b> 	12. Premere il pulsante ✓ (spunta).
□ <b>MENU</b> □ <b>RICETTE</b> □ <b>IMPOSTAZIONI MANAGER</b> □ <b>DIAGNOSTICA MANAGER</b>  	13. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure premere il pulsante Home per uscire.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 <b>MODO EQUIPE</b>	14. Premere il pulsante Modo equipe.

### 1.12.2.3 Funzionamento menu USB

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.
<b>1 6 5 6</b>	4. Inserire <b>1656</b> .
	5. Premere il pulsante √ (spunta).
<input type="checkbox"/> <b>USB - FUNZIONAMENTO MENU</b>	6. Premere il pulsante USB - FUNZIONAMENTO MENU.
<input type="checkbox"/> <b>COPIA MENU DA USB A FRIGGITRICE</b>	7. Premere il pulsante COPIA MENU DA USB A FRIGGITRICE.
<b>INSERIRE USB...</b>	8. Inserire l'unità USB nell'apposito connettore, situato dietro lo sportello più a sinistra della friggitrice.
<b>USB INSERITO? SÌ NO</b>	9. Premere una volta SÌ quando l'unità USB sia stata inserita.
<b>LETTURA FILE DA USB NON RIMUOVERE USB DURANTE LA LETTURA</b>	10. Non è richiesta alcuna azione.
<b>MENU.CBR o altro file *.cbr</b>	11. Compare l'elenco dei file di menu con estensione .cbr. Selezionare il file da caricare.
<b>UI - DATI MENU UI IN TRASFERIMENTO</b>	12. Durante il caricamento del file non è richiesta alcuna azione.
<b>AGGIORNAMENTO MENU IN CORSO</b>	13. Durante l'aggiornamento non è richiesta alcuna azione.
<b>AGG COMPLETATO? SÌ</b>	14. Premere SÌ.
<b>AGGIORNAMENTO MENU COMPLETATO, RIMUOVERE USB E RIAVVIARE IL SISTEMA.</b>	15. 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. <b>NOTA: Assicurarsi che il pulsante sia premuto e tenuto premuto per almeno un (1) minuto.</b>

## 1.13 Statistiche sulle informazioni




### 1.13.1 Statistiche scheda report

La funzione di statistiche sulla scheda report permette di avere un rapido report relativo a filtraggio, OQS, qualità dell'olio e utilizzo della friggitrice.


VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante Report.
<input type="checkbox"/> <b>REPORT GIORNALIERO</b> <input type="checkbox"/> <b>REPORT DI IERI</b> <input type="checkbox"/> <b>REPORT SETTIMANALE</b>	3. Selezionare il report desiderato.
	4. Il report visualizzerà il grado basato sul fatto che il personale effettui il filtraggio quando richiesto, che l'OQS sia misurato regolarmente, sull'attuale qualità dell'olio e sull'utilizzo della friggitrice.
	5. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

### 1.13.2 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 Home e poi il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante Olio.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DATA ULTIMO SMALT</li> <li>2. CICLI DALL'ULTIMO SCARICO</li> <li>3. FILTRI DA ULTIMO SMALTIMENTO</li> <li>4. FILTRI SALTATI DA ULTIMO SMALTIMENTO</li> </ol> 	3. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre statistiche.



VISUALIZZAZIONE	AZIONE
5. VITA ATTUALE OLIO 6. CICLI MEDI PER DURATA OLIO 7. N. BYPASS SMALT GIORNALIERO 8. TRASC OLIO PER SMALTIRE 9. TRASC OLIO AL GIORNO 10. TRASC OLIO ALL'ORA  	4. Premere la freccia in su per scorrere verso l'alto, il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.






### 1.13.3 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 Home e poi 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 6. T. TOT RISPARMIO ENERGETICO 7. TEMPO COTTURA TOTALE  	3. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.






### 1.13.4 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 Home e poi 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. DI SERVIZIO TOTALE (ORE)  	3. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.








### 1.13.5 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 (250 °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 Home e poi 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.










### 1.13.6 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 Home e poi il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante Filtro.
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>GIORNO 1</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>GIORNO 2</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>GIORNO 3</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>GIORNO 4</b></li> </ul> 	3. Selezionare e premere il giorno desiderato. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altri giorni.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>GIORNO E DATA</b> (Giorno e data delle statistiche filtro visualizzate).</li> <li>2. <b>CICLI RIMANENTI A PROSSIMO FILTRO</b> (Numero di cicli di cottura fino al prossimo prompt per il filtro).</li> <li>3. <b>N. GIORNALIERO DI CICLI</b> (Numero di cicli di cottura della giornata in corso).</li> <li>4. <b>N. GIORNALIERO DI FILTRI</b> (Numero di filtraggi vasca per quel giorno).</li> </ol> 	4. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre statistiche.
<ol style="list-style-type: none"> <li>5. <b>N. DI FILTRI SALTATI AL GIORNO</b> (Numero di filtraggi saltati quel giorno).</li> <li>6. <b>CICLI MEDI PER FILTRO</b> (Numero medio di cicli di cottura per filtro quel giorno).</li> <li>7. <b>N. FILTRI A SETTIMANA</b> (Numero di filtraggi vasca nell'ultima settimana).</li> <li>8. <b>N. DI FILTRI SALTATI A SETTIMANA</b> (Numero di filtraggi saltati nell'ultima settimana).</li> </ol>  <ol style="list-style-type: none"> <li>9. <b>FILTRAZIONE</b> (Visualizza se la filtrazione è abilitata o disabilitata. Strumento diagnostico per determinare lo stato della scheda FIB).</li> </ol> 	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.




### 1.13.7 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 e informazioni su eventuali gateway collegati.

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 Versione software.
<b>INIZIALIZZAZIONE...</b>	4. Non è necessaria alcuna azione.
1. <b>VERSIONE SOFTWARE UIB</b> 2. <b>VERSIONE SOFTWARE SIB</b> 3. <b>VERSIONE SOFTWARE VIB</b> 4. <b>VERSIONE SOFTWARE FIB</b> 	5. Premere la freccia in basso per scorrere altre versioni software e temperature di sonde. <b>NOTA: Le vasche divise avranno un SIB2 e una vasca di sinistra e di destra, un AIF e temperature ATO.</b>
5. <b>VERSIONE SOFTWARE OQS</b> 6. <b>TEMP VASCA EFF</b> 7. <b>TEMP AIF RTD</b> 8. <b>TEMP ATO RTD</b> 9. <b>ID SCHEDA</b>  10. <b>VERSIONE SOFTWARE GATEWAY</b> 11. <b>INDIRIZZO IP GATEWAY</b> 12. <b>QUALITÀ LINK GATEWAY</b> 13. <b>RUMORE E POTENZA SEGNALE DEL GATEWAY</b>   	6. Premere la freccia giù per scorrere altre versioni software e informazioni. 7. Premere la freccia in su per scorrere verso l'alto, il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

### 1.13.8 Statistiche di reset di utilizzo







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

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 	1. Premere il pulsante Home e poi il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante con la freccia in giù.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	3. Premere il tasto di Uso reset.
1 6 5 6	4. Inserire <b>1656</b> .
	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>TUTTI I DATI REIMPOSTATI</b>	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.






### 1.13.9 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.
<b>1. N. CICLI DA ULTIMO SMALTIMENTO</b> <b>2. N. SMALTIMENTI DA ULTIMO RESET</b> <b>3. DATA RESET CONTAT OLIO FRESCO</b> <b>4. CONTATORE OLIO FRESCO</b>  	4. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

### 1.13.10 Statistiche reset 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.
1 6 5 6	4. Inserire <b>1656</b> .
	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<b>DATI OLIO REIMPOSTATI</b> 	6. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	7. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.


### 1.13.11 Statistiche Ultimo carico





Le statistiche sull'ultimo carico forniscono dati relativi all'ultimo ciclo di cottura.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home e poi il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante Ultimo carico.
<b>1. ULTIMO PRODOTTO COTTO</b> <b>2. ORA INIZIO ULTIMO CARICO</b> <b>3. ORA ULTIMO CARICO</b> <b>4. ORA PROGR ULTIMO CARICO</b> 	3. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre statistiche.
<b>5. TEMP MAX VASCA ULT CARICO</b> <b>6. TEMP MIN VASCA ULT CARICO</b> <b>7. TEMP MEDIA VASCA ULT CARICO</b> <b>8. % TEMPO COTTURA CON CALORE ON</b> 	4. Premere la freccia in giù per scorrere e visualizzare altre statistiche.
<b>9. TEMP VASCA PRE-INIZIO CICLO</b> <b>10. TEMP VASCA A FINE CICLO</b> 	5. Premere la freccia in su per scorrere verso l'alto, il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

### 1.13.12 Statistiche TPM (Totale materiali polari)







Le statistiche TPM forniscono dati provenienti dall'OQS (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.

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

### 1.13.13 Reset statistiche filtro

La funzione di reset reimposta tutte le statistiche filtro.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home e poi il pulsante Informazioni.
	2. Premere il pulsante con la freccia in giù due (2) volte.
	3. Premere il pulsante Reset filtro.
<b>1 6 5 6</b>	4. Inserire <b>1656</b> .
	5. Premere il pulsante ✓ (spunta).
<b>CONFERMA? SÌ NO</b>	6.
<b>RESET FILTRO COMPLETATO</b>	
	7. Premere il pulsante ✓ (spunta).
	8. Premere il pulsante Indietro per tornare al menu, oppure il pulsante Home per uscire.

# CAPITOLO 2: FILTERQUICK™ FQ4000




## ISTRUZIONI PER LE FUNZIONI DEL MENU DI FILTRAZIONE

### 2.1 Menu filtrazione


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

#### 2.1.1 Filtro rapido – Richiesta filtro

Filtro rapido 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
FILTRAZIONE NECESSARIA  FILTRARE ADESSO?	1. 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. Il pulsante filtrazione diventa giallo dopo la prima filtrazione saltata, mentre FILTRO RAPIDO viene evidenziato in giallo nel menu filtro. Alla seconda filtrazione saltata, il pulsante di filtrazione diventa rosso. Presto, il controller proporrà di nuovo di filtrare l'olio. Questa sequenza si ripete fino a che verrà completata una filtrazione. Premendo il pulsante di filtrazione quando abbia cambiato colore si avvia la filtrazione.
LIV OLIO TROPPO BASSO	2. Visualizzato se il livello dell'olio è troppo basso. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) 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	3. 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.
INIZIA FILTRAZIONE 	4. Premere il pulsante BLU per avviare la filtrazione, oppure il pulsante X per annullarla.
IN SCARICO	5. Non è richiesta alcuna azione.
RISCIACQUO	6. Non è richiesta alcuna azione.
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	7. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico. <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;">  <b>PERICOLO</b>  <b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b> </div>
RIEMPIMENTO	8. Non è richiesta alcuna azione.



VISUALIZZAZIONE	AZIONE
PRERISC	9. Non è richiesta alcuna azione. Visualizzato fino a che la friggitrice raggiunge il punto prestabilito.
	10. La friggitrice è pronta per l'utilizzo. Visualizzato una volta che la friggitrice abbia raggiunto il punto prestabilito.

Con un filtro pulito, il processo completo di filtrazione richiede circa 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.


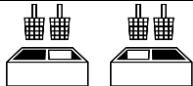

Se la filtrazione rapida non dovesse riuscire o se durante la filtrazione l'olio non ritorna **COMPLETAMENTE**, il sistema potrebbe procedere a una funzione di filtrazione incompleta. In alcuni casi potrebbe essere generato un messaggio di errore. Seguire le istruzioni sul controller per azzerare l'errore, completare la filtrazione e ripristinare **TUTTO** l'olio.



**⚠ PERICOLO**

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

### 2.1.2 Filtro rapido a richiesta

Il filtro rapido a richiesta è utilizzato per avviare manualmente una filtrazione rapida. **Nota:** Non è possibile effettuare contemporaneamente la filtrazione di più vasche.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice <b>DEVE</b> essere alla temperatura prestabilita. Premere il pulsante Menu filtrazione. Il pulsante di filtrazione è giallo quando si sia saltata una filtrazione. Il pulsante di filtrazione è rosso quando si sia saltata più di una filtrazione.
	2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	3. Selezionare FILTRO RAPIDO. FILTRO RAPIDO è evidenziato in giallo nel menu filtro quando si sia saltata una filtrazione.
<p style="text-align: center;">FILTRO RAPIDO ORA?</p>	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. Il pulsante filtrazione diventa giallo dopo la prima filtrazione saltata, mentre FILTRO

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	<p>RAPIDO viene evidenziato in giallo nel menu filtro. Alla seconda filtrazione saltata, il pulsante di filtrazione diventa rosso. Presto, il controller proporrà di nuovo di filtrare l'olio. Questa sequenza si ripete fino a che verrà completata una filtrazione. Premendo il pulsante di filtrazione quando abbia cambiato colore si avvia la filtrazione.</p>
LIV OLIO TROPPO BASSO	<p>5. Visualizzato se il livello dell'olio è troppo basso. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) 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 JIB non è basso a ciò continua a succedere, contattare il proprio FAS.</p>
TOGLI DETRITI DA VASCA	<p>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.</p>
INIZIA FILTRAZIONE 	<p>7. Premere il pulsante BLU per avviare la filtrazione, oppure il pulsante X per annullarla.</p>
IN SCARICO	<p>8. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.</p>
RISCIACQUO	<p>9. Mentre i detriti vengono eliminati dalla vasca non è richiesta alcuna azione.</p>
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	<p>10. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></p> </div>
RIEMPIMENTO	<p>11. Durante lo riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.</p>
PRERISC	<p>12. Mentre la friggitrice si riscalda fino al punto prestabilito non è richiesta alcuna azione.</p>
	<p>13. La friggitrice è pronta per l'utilizzo. Visualizzato una volta che la friggitrice abbia raggiunto il punto prestabilito.</p>

Con un filtro pulito, il processo completo di filtrazione richiede circa 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.

Se la filtrazione rapida non dovesse riuscire o se durante la filtrazione l'olio non ritorna **COMPLETAMENTE**, il sistema potrebbe procedere a una funzione di filtrazione incompleta. In alcuni casi potrebbe essere generato un messaggio di errore. Seguire le istruzioni sul controller per azzerare l'errore, completare la filtrazione e ripristinare **TUTTO** l'olio.

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

**⚠ PERICOLO**

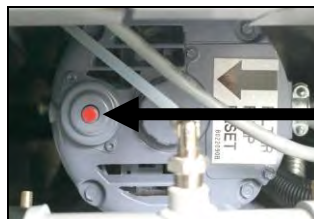
**Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione integrata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente che potrebbero produrre gravi ustioni, scivolamenti o cadute.**

**⚠ 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 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**

### **2.1.3 Pulire e filtrare (con OQS [se installato]) (o filtro di fine giornata)**

L'operazione di pulizia e filtrazione è una filtrazione estesa con richieste aggiuntive per pulire a fondo la vasca. Tipicamente, questo viene fatto una volta al giorno o a fine giornata. 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.


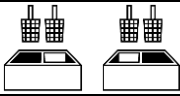


Se viene visualizzato CHIUDI VALVOLA SCARICO, chiudere la valvola di scarico. Premere il pulsante X (NO) per uscire.

**AVVISO**




**La coppa o la carta del 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
	<p>1. La friggitrice <b>DEVE</b> essere alla temperatura prestabilita. Premere il pulsante Menu filtrazione.</p>
	<p>2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.</p>
	<p>3. Selezionare PULIRE E FILTRARE (CON OQS [Sensore di qualità olio] se installato).</p>
<p>PULISCI ORA?</p>	<p>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.</p>
<p>TOGLI DETRITI DA VASCA -</p>	<p>5. 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.</p>
<p>INDOSSARE GUANTI PROTETTIVI -</p>	<p>6. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) una volta che tutti i dispositivi di protezione individuale, fra cui i guanti resistenti al calore, siano stati correttamente indossati. Premere il pulsante X per annullare la filtrazione.</p>
<p>INIZIA FILTRAZIONE</p> 	<p>7. Premere il pulsante BLU per avviare la filtrazione, oppure il pulsante X per annullarla.</p>
<p>IN SCARICO</p>	<p>8. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.</p>
<p>PULIRE INTERNO VASCA - PREMERE SI AL TERMINE</p>	<p>9. Pulire la vasca. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b>  <b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></p> </div>
<p>RISCIACQUO</p>	<p>10. Non è richiesta alcuna azione quando la valvola di ritorno si apre e la vasca è risciacquata con olio proveniente dalla coppa del filtro.</p>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
ALTRO RISCIAQUO?	11. La pompa del filtro si spegne. Se la vasca è priva di detriti, premere il pulsante X (NO) per continuare. Se sono ancora presenti dei detriti, premere il pulsante √ (spunta - Sì): la pompa del filtro entrerà di nuovo in funzione. Questo ciclo si ripete fino alla nuova pressione del tasto X (NO).
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	12. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></p> </div>
RISCIAQUO 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 RISCIAQUO?	14. Se la vasca è priva di detriti, premere il pulsante X (NO) per continuare. Se si desidera effettuare un ulteriore risciacquo, premere il pulsante √ (spunta - Sì) e il risciacquo verrà ripetuto, fino a quando non verrà premuto il pulsante X (NO).
LUCIDATURA	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 cinque minuti.
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	16. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></p> </div>
RIEMPIMENTO	17. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione. Se è installato un sensore OQS, procedere al prossimo passo, in caso contrario procedere al passo 24.
MISURA DI QUALITÀ OLIO	18. Nessuna azione è richiesta mentre il sensore OQS calcola il valore di qualità dell'olio.
RIEMPIMENTO	19. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.
<div style="text-align: center;"> <div style="background-color: green; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">11.6</div> <div style="background-color: orange; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">21.1</div> <div style="background-color: red; color: white; padding: 5px;">28.3</div> </div>	20. 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 basso a destra. Procedere al passo 24. 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 arancione TPM nell'angolo in basso a destra. Procedere a ELIMINA PRESTO, al passo 21. 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 rossa TPM nell'angolo in basso a destra. Procedere a ELIMINA ORA, al passo 23. Se OQS = Numero procedere a TPM - XX al passo 22.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
ELIMINA PRESTO 	21. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare. Procedere al passo 24
TPM - XX	22. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare. Se il valore del TPM è superiore ai limiti IMPOSTA OQS-ELIMINA, procedere al passo 23, in caso contrario procedere al passo 24.
ELIMINA ORA 	23. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare. Procedere a SMALTISCI, nella sezione 2.1.5/6. Premere X (NO) per rinviare lo SMALTIMENTO.
LA FRIGGITRICE È PIENA DI OLIO?	24. Premere il pulsante X (NO) per azionare nuovamente la pompa se il livello dell'olio è inferiore alla linea di livello superiore dell'olio.* Premere il pulsante √ (spunta - Sì) una volta che l'olio abbia raggiunta 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.
	25. Il controller si spegne.

**\*NOTA: Dopo un filtraggio con pulizia 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. Rispondendo Sì dopo due tentativi di riempimento della vasca si abilita il rabbocco automatico, se disponibile, per compensare eventuali perdite di olio durante la filtrazione.**

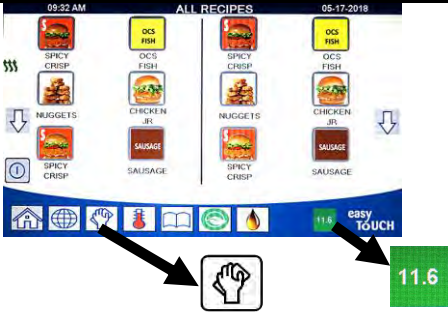
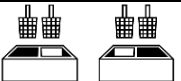

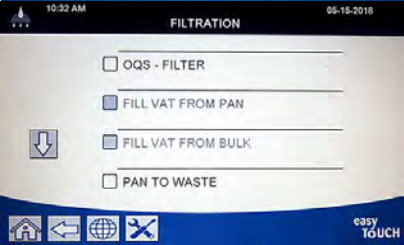
### 2.1.4 Filtro OQS (Sensore di qualità olio)







Il filtro OQS è una funzione che filtra la vasca in cui viene effettuata una lettura per testare il TPM (Totale materiali polari) 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.

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



**AVVISO**  
**La coppa o la carta del 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
	<ol style="list-style-type: none"> <li>La friggitrice <b>DEVE</b> essere alla temperatura prestabilita. Premere il pulsante Menu filtrazione oppure, se il pulsante TPM sta lampeggiando, premere il pulsante TPM.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Selezionare OPZIONI FILTRO AVANZATE.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Selezionare OQS (Sensore di qualità olio) - FILTRO.</li> </ol>
<p style="text-align: center;">OQS – FILTRARE ADESSO?</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ol>
<p style="text-align: center;">LIV OLIO TROPPO BASSO</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Visualizzato se il livello dell'olio è troppo basso. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) 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 JIB non è basso a ciò continua a succedere, contattare il proprio FAS.</li> </ol>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
TOGLI DETRITI DA VASCA	7. 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.
INIZIA FILTRAZIONE 	8. Premere il pulsante BLU per avviare la filtrazione, oppure il pulsante X per annullarla.
IN SCARICO	9. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.
RISCIACQUO	10. Non è richiesta alcuna azione quando la valvola di ritorno si apre e la vasca è risciacquata con olio proveniente dalla coppa del filtro.
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	11. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  <b>PERICOLO</b>  <b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b> </div>
RIEMPIMENTO	12. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.
MISURA DI QUALITÀ OLIO	13. Nessuna azione è richiesta mentre il sensore OQS calcola il valore di qualità dell'olio.
RIEMPIMENTO	14. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.
  	15. 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 basso a destra. Procedere al passo 20. 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 arancione TPM nell'angolo in basso a destra. Procedere a ELIMINA PRESTO, al passo 16. 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 rossa TPM nell'angolo in basso a destra. Procedere a ELIMINA ORA, al passo 18. Se OQS = Numero procedere a TPM - XX al passo 17.
ELIMINA PRESTO 	16. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Procedere al passo 20
TPM - XX	17. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Se il valore del TPM è superiore ai limiti IMPOSTA OQS-ELIMINA, procedere al passo 18, in caso contrario procedere al passo 20.



VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<p>ELIMINA ORA</p> 	<p>18. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare. Procedere a SMALTISCI, nella sezione 2.1.5/6. Premere X (NO) per rinviare lo SMALTIMENTO.</p>
<p>PRERISC</p>	<p>19. Mentre la friggitrice si riscalda fino al punto prestabilito non è richiesta alcuna azione.</p>
	<p>20. La friggitrice è pronta per l'utilizzo. Visualizzato una volta che la friggitrice abbia raggiunto il punto prestabilito.</p>


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




### 2.1.5 Smaltimento nei sistemi ad olio non sfuso

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

Quando l'olio di cottura è esausto, scaricarlo in un contenitore adatto al trasporto fino al contenitore di smaltimento. Frymaster consiglia una Shortening Disposal Unit (SDU). Fare riferimento alla documentazione fornita con l'unità di smaltimento per le specifiche istruzioni operative. **NOTA:** Se si utilizza una SDU 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
	<p>1. Premere il pulsante Menu filtrazione.</p>
	<p>2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.</p>
	<p>3. Selezionare SMALTISCI.</p>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
SMALTIRE ORA?	<p>4. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna allo stato precedente.</p> <div data-bbox="711 264 1495 432" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Lasciare raffreddare l'olio a 38 °C (100 °F) prima di scaricarlo in un apposito contenitore <u>METALLICO</u> per lo smaltimento.</b></p> </div>
RIM COPPA FILTRO	<p>5. Rimuovere delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice.</p> <div data-bbox="711 548 1495 716" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Rimuovere lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div>
COPPA FILTRO VUOTA?	<p>6. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante √ (spunta - Sì). Se la coppa non è vuota, premere il pulsante X (NO) per tornare allo stato precedente, poi usare la funzione RIEMPI VASCA DA COPPA per riportare l'olio nella vasca.</p>
INSERIRE UNITA SMALT <div data-bbox="293 1104 505 1423" style="text-align: center;">  </div>	<p>7. Rimuovere con attenzione la coppa del filtro dalla friggitrice e inserire l'unità di smaltimento.</p> <div data-bbox="686 1115 1495 1283" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Rimuovere lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div> <div data-bbox="686 1304 1495 1472" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Durante lo scarico dell'olio in un'unità di smaltimento, non riempire oltre la linea massima di riempimento situata sul contenitore.</b></p> </div>
UNITÀ DI SMALTIMENTO A POSTO?	<p>8. Accertarsi di avere posizionato una SDU o un contenitore METALLICO con capacità minima di 15 litri (4 galloni). Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare.</p> <div data-bbox="699 1587 1495 1755" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Lasciare raffreddare l'olio a 38 °C (100 °F) prima di scaricarlo in un apposito contenitore METALLICO per lo smaltimento.</b></p> </div> <div data-bbox="699 1776 1495 1971" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Prima di smaltire l'olio in un'unità SDU o un contenitore METALLICO appropriato, verificare che la sua capienza massima sia di almeno 15 litri (4 galloni). In caso contrario l'olio potrebbe traboccare e causare danni alle persone.</b></p> </div>


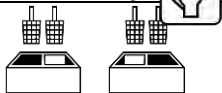

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
INIZIA SMALTIMENTO 	9. Premere il pulsante BLU per avviare la filtrazione, oppure il pulsante X per annullarla.
SMALTIMENTO	10. Non è richiesta alcuna azione mentre la vasca smaltisce l'olio.
FRIGGITRICE VUOTA?	11. Quando la friggitrice è vuota, premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare.
PUL RECIPIENTE COMPLETATA?	12. Pulire la friggitrice con un bruschino e quanto terminato premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare.
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	13. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  <b>PERICOLO</b>  <b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b> </div> <p>Se si utilizza un sistema con olio fresco in tanica, saltare al passo 18. Se si utilizza un sistema con olio fresco sfuso, procedere al passo successivo.</p>
RIEMPI VASCA DA SFUSO?	14. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna al menu filtrazione.
INIZIA A RIEMPIMENTO? PREMERE E TENERE PREMUTO	15. Premere e tenere premuto il pulsante per riempire la vasca. La pompa è munita di un interruttore momentaneo. La pompa è in funzione solo se l'interruttore è premuto.
RILASCIA PULSANTE SE PIENO	16. Quando la vasca è riempita fino al livello di riempimento minimo, rilasciare il pulsante.
CONTINUARE A RIEMPIRE?	17. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per proseguire il riempimento. Altrimenti, quando la vasca è piena, premere il pulsante X (NO) per uscire e saltare al passo 19.
RIM UNITÀ SMALTIMENTO?	18. Rimuovere l'unità di smaltimento e premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare.
INSERIRE COPPA FILTRO	19. Inserire la coppa filtro pulita e assemblata.
RIEMPI VASCA A MANO	20. Versare attentamente l'olio nella vasca fino a raggiungere la linea di minimo nella friggitrice. Quando la vasca è piena, premere il pulsante √ (spunta - Sì).
	21. Il controller si spegne. Reinserire la coppa del filtro.



## 2.1.6 Smaltimento per sistemi con smaltimento sfuso, con bacchetta anteriore e con bacchetta esterna

Questa opzione viene utilizzata per smaltire l'olio esausto in un sistema per l'olio usato sfuso. 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. I sistemi di smaltimento con bacchetta frontale utilizzano una bacchetta collegata alla parte frontale della friggitrice per pompare l'olio nel contenitore di smaltimento. I sistemi di smaltimento con bacchetta esterna utilizzano una bacchetta e una pompa esterna per pompare l'olio dalla friggitrice.

**⚠ AVVERTENZA**

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

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Menu filtrazione.
	2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	3. Selezionare SMALTISCI. Se si smaltisce in modo sfuso, procedere al passo successivo. Se si utilizza un sistema con bacchetta frontale, procedere al passo 5. Se si utilizza un sistema con bacchetta esterna per pompare l'olio dalla friggitrice, procedere al passo 6.
SMALTIRE ORA?	4. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare e procedere al passo 8. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna allo stato precedente.
SMALTIRE DA COPPA FILTRO CON BACCHETTA?	5. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare e procedere al passo 8. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna allo stato precedente.
SMALTIRE DA RECIPIENTE CON BACCHETTA?	6. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare e procedere al passo 7. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna allo stato precedente.
SISTEMA SMALT A BACCHETTA INSTALLATO?	7. Verificare che il sistema di smaltimento con bacchetta esterna sia posizionato e premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare, procedendo al passo 11.
RIM COPPA FILTRO	8. Rimuovere la coppa del filtro.
	9. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) e procedere al passo successivo. Se la coppa non è vuota, premere il pulsante X (NO). La funzione di pulizia è annullata.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
COPPA FILTRO VUOTA?	e si ritorna al menu filtrazione. Rimuovere l'olio dalla coppa e, dopo avere inserito la coppa del filtro, ritentare la funzione. Se la coppa è assente, il controller visualizza INSERIRE COPPA fino a che non ne rileva la presenza.
INSERIRE COPPA FILTRO	10. Spingere la coppa del filtro completamente a fondo e procedere al passo successivo. Visualizzato se la coppa del filtro non è correttamente agganciata.
INIZIA SMALTIMENTO 	11. Premere il pulsante BLU per avviare la filtrazione, oppure il pulsante X per annullarla. Se si utilizza una bacchetta esterna, procedere al passo 23.
SERBATOIO PIENO?	12. Questo messaggio viene visualizzato solo quando il serbatoio dell'olio sfuso sia pieno. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per confermare e chiamare il fornitore del servizio di smaltimento dell'olio sfuso. Il display ritorna su OFF.
INSERIRE COPPA FILTRO	13. Spingere la coppa del filtro completamente in posizione. Visualizzato se la coppa del filtro non è correttamente agganciata.
IN SCARICO	14. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.
FRIGGITRICE VUOTA?	15. Quando la friggitrice è vuota, premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare.
PUL RECIPIENTE COMPLETATA?	16. Pulire la friggitrice con un bruschino e quanto terminato premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare.
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	17. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico. Se si utilizza lo smaltimento frontale (bacchetta frontale), procedere al passo successivo. Se si utilizza lo smaltimento sfuso, procedere al passo 24. <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  <b>PERICOLO</b>  <b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b> </div>
POSIZIONARE UNITÀ SMALT	18. Posizionare l'unità di smaltimento di fronte alla friggitrice e premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare.

BACCHETTA E UNITÀ DI SMALTIMENTO A POSTO?



19. Collegare la bacchetta di smaltimento tirando indietro sul collare femmina terminale e spingendo fermamente sullo sgancio maschio. Una volta collegata, rilasciare lo sgancio e verificare che lo sgancio rapido sia completamente agganciato in posizione. Verificare che l'unità di smaltimento sia posizionata di fronte alla friggitrice e premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare.

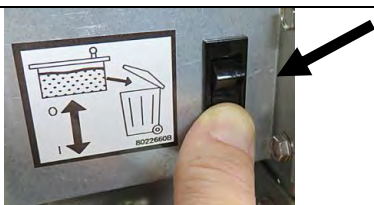
**⚠ PERICOLO**

**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.**

APRI VALVOLA SCARICO  
PREMERE E TENERE PREMUTO INT  
BACCHETTA ANTERIORE



20. 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. Se si utilizza lo smaltimento anteriore, procedere al passo successivo.



21. Verificare che la bacchetta sia in posizione prima di premere e tenere premuto l'interruttore di smaltimento per avviare lo scarico.


SMALTIMENTO  
RILASCIARE INT E CHIUDERE  
VALVOLA SCARICO QUANDO È  
PIENA





22. L'olio passa dalla coppa del filtro all'unità di smaltimento. Quando la coppa è vuota, rilasciare l'interruttore per arrestare la pompa. Quando pieno, 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. Procedere al passo 27.

BACCHETTA PER ESTRAZ OLIO DA  
RECIPIENTE

23. Utilizzare la bacchetta esterna per pompare l'olio dalla friggitrice all'unità di smaltimento. Al termine premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo successivo.

<p>APRI VALVOLA SCARICO</p> 	<p>24. 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 e procedere al passo successivo.</p>
<p>SMALTIMENTO</p>	<p>25. Nessuna azione è richiesta mentre la pompa trasferisce l'olio esausto dalla coppa del filtro al serbatoio dell'olio sfuso. In caso di smaltimento in modo sfuso, procedere al passo 27. Se si utilizza una bacchetta esterna per pompare olio dalla friggitrice, procedere al passo successivo.</p>
<p>FRIGGITRICE VUOTA?</p>	<p>26. Quando la friggitrice è vuota, premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo successivo.</p>
<p>RIM COPPA FILTRO</p>	<p>27. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b>  <b>Aprire lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div>
<p>COPPA FILTRO VUOTA?</p>	<p>28. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante √ (spunta - Sì). Se si utilizza una bacchetta anteriore, procedere al passo 31. Se si utilizza lo smaltimento sfuso, procedere al passo 34. Se si utilizza una bacchetta esterna, procedere al passo 30. Se la coppa non è vuota, premere il pulsante X (NO); tornare al passo 20 per lo smaltimento frontale, al passo 24 per lo smaltimento sfuso, al passo 30 per la bacchetta esterna. Se la coppa del filtro non è vuota e si utilizza una bacchetta esterna, procedere al passo successivo.</p>
<p>BACCHETTA PER ESTRAZ OLIO DA COPPA FILTRO</p>	<p>29. Utilizzare la bacchetta esterna per pompare l'olio dalla coppa filtro all'unità di smaltimento. Al termine premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo successivo.</p>
<p>RIM SISTEMA SMALT A BACCHETTA</p>	<p>30. Rimuovere il sistema di smaltimento con bacchetta esterna e procedere al passo successivo.</p>
<p>PULIRE COPPA FILTRO?</p>	<p>31. Pulire la coppa filtro e al termine premere il pulsante √ (Spunta - Sì), quindi procedere al passo 33. Se si utilizza una bacchetta esterna, procedere al passo successivo.</p>
<p>PUL RECIPIENTE COMPLETATA?</p>	<p>32. Pulire la friggitrice con un bruschino e quanto terminato premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare.</p>
<p>COPPA FILTRO ASCIUTTA?</p>	<p>33. Asciugare la coppa filtro e al termine premere il pulsante √ (Spunta - Sì).</p>
<p>INSERIRE COPPA FILTRO</p>	<p>34. Inserire la coppa del filtro. Se si utilizza una bacchetta anteriore, procedere al passo successivo. Se si utilizza lo smaltimento sfuso, procedere al passo 36. Se si utilizza una bacchetta esterna, procedere al passo 41.</p>

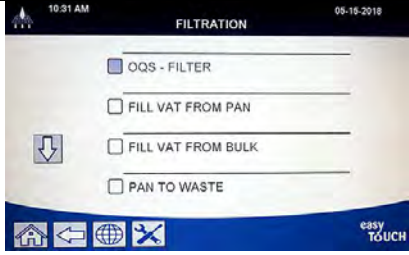

RIM UNITÀ SMALT E STACCARE BACCHETTA	35. Scollegare la bacchetta di smaltimento e rimuovere l'unità di smaltimento. Al termine premere il pulsante √ (spunta - Sì). Se si utilizza un sistema con olio fresco in tanica, saltare al passo 41. Se si utilizza un sistema con olio fresco sfuso, procedere al passo 37.
CHIUDI VALVOLA SCARICO 	36. 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. Se si utilizza un sistema con olio fresco in tanica, saltare al passo 41. Se si utilizza un sistema con olio fresco sfuso, procedere al passo successivo.
RIEMPI VASCA DA SFUSO?	37. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna al menu filtrazione.
INIZIA A RIEMPIMENTO? PREMERE E TENERE PREMUTO	38. Premere e tenere premuto il pulsante per riempire la vasca. La pompa è munita di un interruttore momentaneo. La pompa è in funzione solo se l'interruttore è premuto.
RILASCIA PULSANTE SE PIENO	39. Quando la vasca è riempita fino al livello di riempimento minimo, rilasciare il pulsante.
CONTINUARE A RIEMPIRE?	40. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per proseguire il riempimento. Altrimenti, quando la vasca è piena, premere il pulsante X (NO) per saltare al passo 42.
RIEMPI VASCA A MANO	41. Versare attentamente l'olio nella vasca fino a raggiungere la linea di minimo nella friggitrice. Quando la vasca è piena, premere il pulsante √ (spunta - Sì).
	42. Il controller si spegne.

### 2.1.7 Riempi vasca da coppa (filtro)

La funzione Riempi vasca da coppa riempie la vasca dalla coppa del filtro.



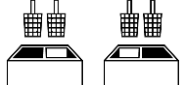

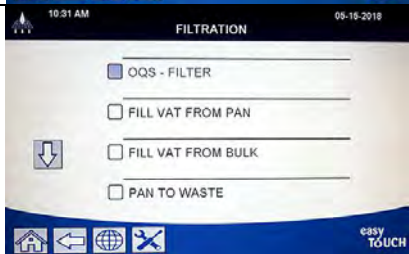
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice <b>DEVE</b> essere OFF.
	2. Premere il pulsante Menu filtrazione
	3. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	4. Selezionare OPZIONI FILTRO AVANZATE.




VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	<p>5. Selezionare RIEMPI VASCA DA COPPA. Se la coppa è assente, il controller visualizza INSERIRE COPPA fino a che non ne rileva la presenza.</p>
<p>RIEMPI DA COPPA?</p>	<p>6. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO), il controller si SPEGNE.</p>
<p>RIEMPIMENTO</p>	<p>7. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.</p>
<p>LA FRIGGITRICE È PIENA DI OLIO?</p>	<p>8. Premere il pulsante X (NO) per attivare nuovamente la pompa se il livello dell'olio è inferiore alla linea di livello superiore. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) quando l'olio ha 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.</p>
	<p>9. Il controller si spegne.</p>

### 2.1.8 Riempi vasca da sfuso


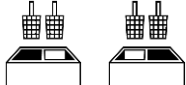


La funzione "Riempi vasca da sfuso" è utilizzata per riempire la vasca con olio sfuso fresco.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	<p>1. La friggitrice <b>DEVE</b> essere OFF.</p>
	<p>2. Premere il pulsante Menu filtrazione</p>
	<p>3. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.</p>
	<p>4. Selezionare OPZIONI FILTRO AVANZATE.</p>
	<p>5. Selezionare RIEMPI VASCA DA SFUSO.</p>
<p>RIEMPI VASCA DA SFUSO?</p>	<p>6. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO), il controller si spegne.</p>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<p>INIZIA A RIEMPIMENTO? PREMERE E TENERE PREMUTO</p>	<p>7. Premere e tenere premuto il pulsante per riempire la vasca. La pompa è munita di un interruttore momentaneo. La pompa è in funzione solo se l'interruttore è premuto.</p>
<p>RILASCIA PULSANTE SE PIENO</p>	<p>8. Quando la vasca è riempita fino al livello di riempimento minimo, rilasciare il pulsante.</p>
<p>CONTINUARE A RIEMPIRE?</p>	<p>9. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per proseguire il riempimento. Altrimenti, quando la vasca è piena, premere il pulsante X (NO) per uscire e tornare a OFF.</p>
	<p>10. Il controller si spegne.</p>

### 2.1.9 Da coppa a smaltimento (solo olio sfuso)


La funzione Coppa a smaltimento 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.

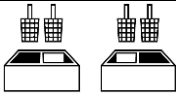


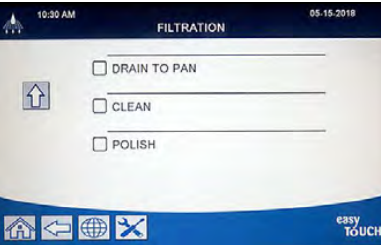

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	<p>1. Premere il pulsante Menu filtrazione</p>
	<p>2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.</p>
	<p>3. Selezionare OPZIONI FILTRO AVANZATE.</p>
	<p>4. Selezionare COPPA OLIO A SMALTIMENTO.</p>
<p>COPPA A SMALTIMENTO?</p>	<p>5. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna allo stato precedente. Se la coppa è assente, il controller visualizza INSERIRE COPPA fino a che non ne rileva la presenza.</p>
<p>SERBATOIO PIENO?</p>	<p>6. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per confermare e chiamare il fornitore del servizio di smaltimento dell'olio sfuso. Il display ritorna allo stato precedente.</p>


VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<p>APRI VALVOLA SCARICO</p> 	<p>7. 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.</p>
<p>SMALTIMENTO</p>	<p>8. 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.</p>
<p>RIMUOVERE COPPA</p>	<p>9. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Aprire lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div>
<p>LA COPPA È VUOTA?</p>	<p>10. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante √ (spunta - Sì). Se la coppa non è vuota, premere il pulsante X (NO) e tornare al passo 8.</p>
<p>INSERIRE COPPA</p>	<p>11. Inserire la coppa del filtro.</p>
<p>CHIUDI VALVOLA SCARICO</p> 	<p>12. 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.</p>
	<p>13. Il controller torna allo stato iniziale.</p>

### 2.1.10 Scarico nella coppa

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


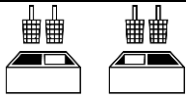

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	<p>1. Premere il pulsante Menu filtrazione.</p>

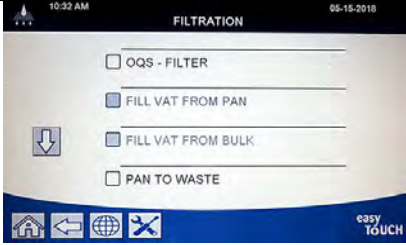


VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	<p>2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.</p>
	<p>3. Selezionare OPZIONI FILTRO AVANZATE.</p>
	<p>4. Premere la freccia in giù.</p>
	<p>5. Selezionare SCARICA A COPPA.</p>
<p>SCARICA ORA?</p>	<p>6. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO), il controller si spegne.</p>
<p>INIZIA SCARICO</p> 	<p>7. Premere il pulsante BLU per avviare lo scarico, oppure il pulsante X per annullarlo.</p>
<p>IN SCARICO</p>	<p>8. Nessuna azione è richiesta mentre la vasca scarica l'olio nella coppa del filtro.</p>
<p>VASCA VUOTA?</p>	<p>9. Quando la vasca è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare.</p>
<p>AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI</p>	<p>10. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b>  <b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></p> </div>
<p>RIEMPI DA COPPA?</p>	<p>11. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per riempire la vasca, oppure procedere al passo 14.</p>
<p>RIEMPIMENTO</p>	<p>12. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.</p>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
LA FRIGGITRICE È PIENA DI OLIO?	13. Premere il pulsante X (NO) per attivare nuovamente la pompa se il livello dell'olio è inferiore alla linea di livello superiore. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) quando l'olio ha raggiunto la linea di livello superiore e procedere al passo 17. 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.
RIMUOVERE COPPA	14. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Aprire lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div>
LA COPPA È VUOTA?	15. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante √ (spunta - Sì). Se la coppa non è vuota, premere il pulsante X (NO) e tornare al passo 11.
INSERIRE COPPA	16. Inserire la coppa del filtro.
	17. Il controller si spegne.


### 2.1.11 Pulizia (Bollitura [caldo] o Pulizia a freddo) per sistemi con olio non sfuso

La modalità di pulizia viene utilizzata per rimuovere l'olio carbonizzato dalla friggitrice. Il tipo di pulizia (calda o fredda) dipende da Impostazioni manager - Attributi filtro - Impostazioni pulizia (si veda la Sezione 1.8).

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Menu filtrazione.
	2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	3. Selezionare OPZIONI FILTRO AVANZATE.


VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 	<p>4. Premere la freccia in giù.</p>
	<p>5. Selezionare PULIZIA.</p>
<p>PULIZIA A FREDDO ORA? o BOLLITURA ORA?</p>	<p>6. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna al menu filtrazione. Se la coppa è assente, il controller visualizza INSERIRE COPPA fino a che non ne rileva la presenza.</p>
<p>SALVARE OLIO?</p>	<p>7. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) se si desidera salvare l'olio e l'olio verrà riutilizzato procedere al passo 9. Se si seleziona il pulsante X (NO), procedere al passo successivo.</p>
<p>OLIO SMALTITO?</p>	<p>8. Se l'olio è già stato smaltito e la friggitrice è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì). Se l'olio non è stato smaltito, premere il pulsante X (NO).</p>
<p>RIM COPPA FILTRO</p>	<p>9. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice. Se l'olio non deve essere salvato, procedere al passo 16.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b>  <b>Rimuovere lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div>
<p>COPPA FILTRO VUOTA?</p>	<p>10. Se l'olio <b>NON DEVE</b> essere salvato e la coppa filtro è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) e procedere al passo 24. Se l'olio <b>DEVE</b> essere salvato e la coppa filtro è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) e procedere al passo successivo. Se la coppa filtro contiene olio, premere il pulsante X (NO) e procedere al passo 15.</p>
<p>INSERIRE COPPA FILTRO</p>	<p>11. Inserire la coppa filtro e procedere al passo successivo.</p>
<p>IN SCARICO</p>	<p>12. Nessuna azione è richiesta mentre la vasca scarica l'olio nella coppa del filtro.</p>
<p>FRIGGITRICE VUOTA?</p>	<p>13. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) quando la friggitrice è vuota per continuare.</p>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
RIM COPPA FILTRO	<p>14. Estrarre con attenzione la coppa filtro dalla friggitrice, metterla da parte e procedere al passo 24.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b>  <b>Rimuovere lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div>
SVUOTARE COPPA FILTRO E RIAVVIARE PULIZIA	<p>15. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo 48. Smaltire l'olio contenuto nella coppa filtro mediante l'opzione riempi vasca da coppa, e poi l'opzione smaltisci. Al termine, riavviare la funzione di pulizia.</p>
INSERIRE UNITA SMALT 	<p>16. Inserire l'unità di smaltimento.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b>  <b>Assicurarsi che una SDU (Unità di smaltimento del grasso) o un contenitore in METALLO idoneo, con una capienza di almeno 15 litri (4 galloni) sia posto sotto lo scarico. In caso contrario l'olio potrebbe traboccare e causare danni alle persone.</b></p> </div>
UNITÀ DI SMALTIMENTO A POSTO?	<p>17. Accertarsi di avere posizionato una SDU o un contenitore METALLICO con capacità minima di 15 litri (4 galloni). Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b>  <b>Lasciare raffreddare l'olio a 38 °C (100 °F) prima di scaricarlo in un apposito contenitore METALLICO per lo smaltimento.</b></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b>  <b>Durante lo scarico dell'olio in un'unità di smaltimento, non riempire oltre la linea massima di riempimento situata sul contenitore.</b></p> </div>
IN SCARICO	<p>18. Nessuna azione è richiesta mentre la vasca scarica l'olio nel contenitore di smaltimento.</p>
FRIGGITRICE VUOTA?	<p>19. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) quando la friggitrice è vuota per continuare.</p>
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	<p>20. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b>  <b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></p> </div>
RIM UNITÀ SMALTIMENTO?	<p>21. Rimuovere l'unità di smaltimento e premere il pulsante √ (spunta - Sì).</p>
COPPA FILTRO VUOTA?	<p>22. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo 24. Se la coppa filtro contiene olio, premere il pulsante X (NO) e procedere al passo successivo.</p>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
SMALTIRE OLIO IN COPPA FILTRO E RIAVVIARE LA PULIZIA	23. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo 48. Smaltire l'olio contenuto nella coppa filtro mediante l'opzione riempi vasca da coppa, e poi l'opzione smaltisci. Al termine, riavviare la funzione di pulizia.
SOLUZIONE AGGIUNTA?	24. Riempire la vasca da lavare con una miscela di acqua e una soluzione detergente. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per avviare la procedura di pulizia.
PULIZIA o BOLLITURA	25. Strofinare la vasca e lasciare la soluzione all'interno mentre il timer di pulizia o di bollitura continua a scandire il tempo. Quando venga selezionata la bollitura, la vasca si riscalda fino a 91 °C (195 °F) per un'ora.
FINE PULIZIA o FINE EBOLLIZIONE	26. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per azzerare l'allarme.
PULIRE COPPA FILTRO	27. Rimuovere il cestello per la raccolta dei residui e l'anello di tenuta. Rimuovere e smaltire la carta filtro o la coppa. Rimuovere lo schermo. Pulire tutti i componenti della coppa filtro e la coppa filtro.
INS UNITÀ SMALTIMENTO PULIZIA cambiando a UNITÀ SMALTIMENTO PULIZIA A POSTO?	28. Inserire l'unità di smaltimento pulizia o un altro contenitore abbastanza capiente per contenere almeno 15 litri (4 galloni) sotto lo scarico e premere √ (spunta - Sì).
IN SCARICO	29. Durante lo scarico della vasca non è richiesta alcuna azione.
RISCIACQUO COMPLETO?	30. Sciacquare la soluzione in eccesso dalla vasca. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) quando il risciacquo della vasca sia completo.
SOLUZIONE RIMOSSA?	31. Verificare che la soluzione sia rimossa e premere il pulsante √ (spunta - Sì) quando il risciacquo della vasca sia completo.
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	<p>32. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b> PERICOLO</b></p> <p><b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></p> </div>
RIMUOVERE UNITÀ SOLUZ PULIZIA	33. Al termine rimuovere l'unità soluzione pulizia o il contenitore e premere √ (spunta - Sì). Se l'olio è stato salvato, procedere al passo 38.
COPPA FILTRO PULITA?	34. Verificare che la coppa filtro e tutti i componenti siano puliti. Al termine, premere il pulsante √ (spunta - Sì). Premendo il pulsante X (NO) qualora la coppa filtro non sia pulita, compare la richiesta di pulire la coppa filtro. Se la coppa del filtro è pulita, premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo successivo.



VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<p>RECIPIENTE E COPPA FILTRO ASCIUTTI?</p>	<p>35. Verificare che la friggitrice, la coppa filtro e tutti i componenti siano completamente asciutti. Al termine, premere il pulsante √ (spunta - Sì).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>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.</b></p> </div>
<p>INSERIRE COPPA FILTRO</p>	<p>36. Reinstallare lo schermo, la carta filtro o la coppa, l'anello di tenuta e il cestello per la raccolta dei residui rimossi al passo 27. Inserire la coppa del filtro.</p>
<p>RIEMPI VASCA A MANO</p>	<p>37. Versare attentamente l'olio nella vasca fino a raggiungere la linea di minimo nella friggitrice. Quando la vasca sia piena, premere il pulsante √ (spunta) e procedere al passo 48.</p>
<p>RECIPIENTE ASCIUTTO?</p>	<p>38. Verificare che la friggitrice sia completamente asciutta. Al termine, premere il pulsante √ (spunta - Sì).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Accertarsi che friggitrice sia completamente asciutta e priva di acqua 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.</b></p> </div>
<p>RITORNO OLIO SALVATO?</p>	<p>39. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare a ripristinare l'olio salvato.</p>
<p>INSERIRE COPPA FILTRO</p>	<p>40. Inserire la coppa filtro con l'olio salvato al passo 14.</p>
<p>RIEMPIRE FRIGG DA COPPA FILTRO?</p>	<p>41. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per riempire la friggitrice.</p>
<p>RIEMPIMENTO</p>	<p>42. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.</p>
<p>LA FRIGGITRICE È PIENA DI OLIO?</p>	<p>43. Premere il pulsante X (NO) per attivare nuovamente la pompa se il livello dell'olio è inferiore alla linea di livello superiore. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) quando l'olio ha 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.</p>
<p>RIM COPPA FILTRO</p>	<p>44. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Rimuovere lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div>
<p>PULIRE COPPA FILTRO</p>	<p>45. Rimuovere il cestello per la raccolta dei residui e l'anello di tenuta. Rimuovere e smaltire la carta filtro o la coppa. Rimuovere lo schermo. Pulire tutti i componenti della coppa filtro e la coppa filtro.</p>


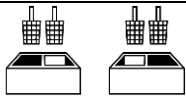
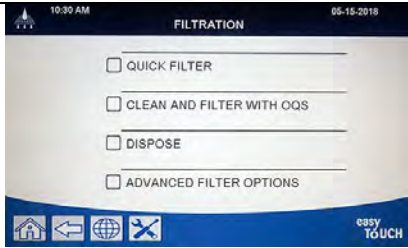
VISUALIZZAZIONE	AZIONE
COPPA FILTRO ASCIUTTA?	46. Verificare che la coppa filtro e i componenti siano completamente asciutti. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta - SÌ). <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Accertarsi che coppa del filtro sia completamente asciutta 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.</b></p> </div>
INSERIRE COPPA FILTRO	47. Reinstallare lo schermo, la carta filtro o la coppa, l'anello di tenuta e il cestello per la raccolta dei residui rimossi al passo 45. Inserire la coppa del filtro.
	48. Il controller si spegne.

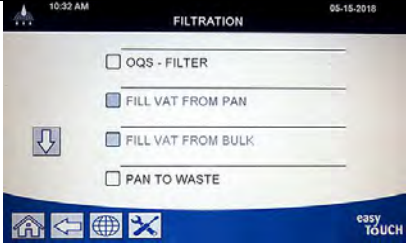


### 2.1.12 Pulizia (Bollitura [caldo] o Pulizia a freddo) per sistemi con smaltimento olio sfuso, con bacchetta anteriore e con bacchetta esterna

La modalità di pulizia viene utilizzata per rimuovere l'olio carbonizzato dalla friggitrice. Il tipo di pulizia (calda o fredda) dipende da Impostazioni manager - Attributi filtro - Impostazioni pulizia (si veda la sezione 1.8).





**⚠ AVVERTENZA**


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


VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. Premere il pulsante Menu filtrazione. Questa funzione può essere avviata con la friggitrice sia accesa che spenta. In caso di smaltimento sfuso, si raccomanda di smaltire l'olio quando è tiepido, in modo da facilitarne il pompaggio.
	2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	3. Selezionare OPZIONI FILTRO AVANZATE.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
 	<p>4. Premere la freccia in giù.</p>
	<p>5. Selezionare PULIZIA.</p>
<p>PULIZIA A FREDDO ORA? o BOLLITURA ORA?</p>	<p>6. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna al menu filtrazione.</p> <p>Se la coppa è assente, il controller visualizza INSERIRE COPPA fino a che non ne rileva la presenza.</p>
<p>SALVARE OLIO?</p>	<p>7. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) se si desidera salvare l'olio e l'olio verrà riutilizzato procedere al passo 10. Se si seleziona il pulsante X (NO), procedere al passo successivo.</p>
<p>OLIO SMALTITO?</p>	<p>8. Se l'olio <b>È</b> già stato smaltito e la friggitrice è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) e procedere al passo 10. Se l'olio <b>NON È</b> stato smaltito e lo smaltimento è sfuso o con bacchetta anteriore, premere il pulsante X (NO) e procedere al passo 15. Se l'olio <b>NON È</b> stato smaltito e lo smaltimento è con bacchetta esterna, premere il pulsante X (NO) e procedere al passo 24. Se lo smaltimento è sfuso e il serbatoio è pieno, procedere al passo successivo.</p>
<p>SERBATOIO PIENO?</p>	<p>9. Questo messaggio viene visualizzato solo se il serbatoio di un sistema di smaltimento sfuso è pieno. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per confermare e chiamare il fornitore del servizio di smaltimento dell'olio sfuso. Il display ritorna su OFF.</p>
<p>RIM COPPA FILTRO</p>	<p>10. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Rimuovere lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
COPPA FILTRO VUOTA?	11. Se l'olio <b>NON DEVE</b> essere salvato, la coppa filtro è vuota e lo smaltimento è sfuso o con bacchetta anteriore, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) e procedere al passo 37. Se l'olio <b>NON DEVE</b> essere salvato, la coppa filtro è vuota e lo smaltimento è con bacchetta esterna, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) e procedere al passo 24. Se l'olio <b>DEVE</b> essere salvato e la coppa filtro è vuota, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) e procedere al passo successivo. Se la coppa filtro contiene olio, premere il pulsante X (NO) e procedere al passo 13.
INSERIRE COPPA FILTRO	12. Spingere la coppa del filtro completamente a fondo e procedere al passo 14.
SVUOTARE COPPA FILTRO o SVUOTARE COPPA FILTRO E RIAVVIARE PULIZIA	13. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) e procedere al passo 65. Smaltire l'olio contenuto nella coppa filtro mediante l'opzione riempi vasca da coppa, e poi l'opzione smaltisci. Al termine, riavviare la funzione di pulizia.
SCARICA A COPPA FILTRO?	14. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per scaricare l'olio nella coppa filtro.
IN SCARICO	15. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.
FRIGGITRICE VUOTA?	16. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) quando la friggitrice è vuota per continuare. Se l'olio <b>NON DEVE</b> essere salvato e lo smaltimento è sfuso, procedere al passo 26. Se l'olio <b>NON DEVE</b> essere salvato e lo smaltimento è con bacchetta anteriore, procedere al passo successivo. Se l'olio <b>DEVE</b> essere salvato, procedere al passo 18.
PUL RECIPIENTE COMPLETATA?	17. Pulire la friggitrice con un bruschino e quanto terminato premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare.
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	18. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico. Se l'olio <b>DEVE</b> essere salvato, procedere al passo 29. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b> <b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></div>
POSIZIONARE UNITÀ SMALT	19. Posizionare l'unità di smaltimento di fronte alla friggitrice e premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<p>BACCHETTA E UNITÀ DI SMALTIMENTO A POSTO?</p> 	<p>20. Collegare la bacchetta di smaltimento tirando indietro sul collare femmina terminale e spingendo fermamente sullo sgancio maschio. Una volta collegata, rilasciare lo sgancio e verificare che lo sgancio rapido sia completamente agganciato in posizione. Verificare che l'unità di smaltimento sia posizionata di fronte alla friggitrice e premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PERICOLO</b>  <b>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.</b></p> </div>
<p>APRI VALVOLA SCARICO PREMERE E TENERE PREMUTO INT BACCHETTA ANTERIORE</p> 	<p>21. 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. Se si utilizza lo smaltimento anteriore, procedere al passo successivo.</p>
	<p>22. La pompa di smaltimento con bacchetta anteriore utilizza un interruttore momentaneo. La pompa è in funzione solo se l'interruttore è premuto. Verificare che la bacchetta sia in posizione prima di premere e tenere premuto l'interruttore di smaltimento per avviare lo scarico. Premere e tenere premuto l'interruttore fino a quando la coppa sarà vuota. Quando la coppa è vuota, rilasciare l'interruttore per arrestare la pompa.</p>
<p>SMALTIMENTO RILASCIARE INT E CHIUDERE VALVOLA SCARICO QUANDO È PIENA</p> 	<p>23. L'olio passa dalla coppa del filtro all'unità di smaltimento. Quando la coppa è vuota, rilasciare l'interruttore per arrestare la pompa. Quando pieno, 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. Procedere al passo 29.</p>
<p>SISTEMA SMALT A BACCHETTA INSTALLATO?</p>	<p>24. Verificare che il sistema di smaltimento con bacchetta esterna sia posizionato e premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare.</p>


VISUALIZZAZIONE	AZIONE
<p>BACCHETTA PER ESTRAZ OLIO DA RECIPIENTE</p>	<p>25. Utilizzare la bacchetta esterna per pompare l'olio dalla friggitrice all'unità di smaltimento. Al termine premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo 27.</p>
<p>APRI VALVOLA SCARICO</p> 	<p>26. 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 e procedere al passo successivo.</p>
<p>SMALTIMENTO</p>	<p>27. Nessuna azione è richiesta mentre la pompa trasferisce l'olio esausto dalla coppa ai serbatoi dell'olio sfuso usato per quattro (4) minuti o al sistema con bacchetta esterna per due (2) minuti. Se si utilizza un sistema sfuso o con bacchetta anteriore, procedere al passo 29. Se si utilizza un sistema di smaltimento con bacchetta esterna, procedere al passo successivo.</p>
<p>FRIGGITRICE VUOTA?</p>	<p>28. Quando la friggitrice è vuota, premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo successivo.</p>
<p>RIM COPPA FILTRO</p>	<p>29. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice. Se l'olio <b>NON DEVE</b> essere salvato, procedere al passo successivo. Se l'olio <b>DEVE</b> essere salvato e la coppa filtro è piena, rimuovere la coppa dalla friggitrice e procedere al passo 37.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Aprire lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
COPPA FILTRO VUOTA?	30. Se la coppa del filtro <b>È</b> vuota, premere il pulsante √ (spunta). Se si utilizza lo smaltimento sfuso, procedere al passo 35. Se si utilizza una bacchetta anteriore, procedere al passo 33. Se si utilizza una bacchetta esterna, procedere al passo 32. Se la coppa filtro <b>NON È</b> vuota, premere il pulsante X (NO); tornare al passo 27 per lo smaltimento sfuso, al passo 21 per lo smaltimento con bacchetta anteriore, o procedere al passo successivo in caso di bacchetta esterna.
BACCHETTA PER ESTRAZ OLIO DA COPPA FILTRO	31. Utilizzare la bacchetta esterna per pompare l'olio dalla coppa filtro all'unità di smaltimento. Al termine premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo successivo.
RIM SISTEMA SMALT A BACCHETTA	32. Rimuovere il sistema di smaltimento con bacchetta esterna e procedere al passo successivo.
INSERIRE COPPA FILTRO	33. Inserire la coppa del filtro. Se si utilizza un sistema di smaltimento sfuso o con bacchetta esterna, procedere al passo 37. Se si utilizza una bacchetta anteriore, procedere al passo successivo.
RIM UNITÀ SMALT E STACCARE BACCHETTA	34. Scollegare la bacchetta di smaltimento e rimuovere l'unità di smaltimento. Al termine premere il pulsante √ (spunta - Sì) e procedere al passo 37.
CHIUDI VALVOLA SCARICO 	35. 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.
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	36. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></p> </div>
SOLUZIONE AGGIUNTA?	37. Riempire la vasca da lavare con una miscela di acqua e una soluzione detergente. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per avviare la procedura di pulizia.
PULIZIA o BOLLITURA	38. Strofinare la vasca e lasciare la soluzione all'interno mentre il timer di pulizia o di bollitura continua a scandire il tempo. Quando venga selezionata la bollitura, la vasca si riscalda fino a 91 °C (195 °F) per un'ora.
FINE PULIZIA o FINE EBOLLIZIONE	39. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per azzerare l'allarme. Qualora si salvi l'olio, procedere al passo 41.
PULIRE COPPA FILTRO	40. Rimuovere il cestello per la raccolta dei residui e l'anello di tenuta. Rimuovere e smaltire la carta filtro o la coppa. Rimuovere lo schermo. Pulire tutti i componenti della coppa filtro e la coppa filtro.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
INS UNITÀ SMALTIMENTO PULIZIA cambiando a UNITÀ SMALTIMENTO PULIZIA A POSTO?	41. Inserire l'unità di smaltimento pulizia o un altro contenitore abbastanza capiente per contenere almeno 15 litri (4 galloni) sotto lo scarico e premere √ (spunta - Sì).
IN SCARICO	42. Durante lo scarico della vasca non è richiesta alcuna azione.
RISCIACQUO COMPLETO?	43. Sciogliere la soluzione in eccesso dalla vasca. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) quando il risciacquo della vasca sia completo.
SOLUZIONE RIMOSSA?	44. Verificare che la soluzione sia rimossa e premere il pulsante √ (spunta - Sì) quando il risciacquo della vasca sia completo.
AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI	45. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico. <div data-bbox="722 730 1495 856" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></p> </div>
RIMUOVERE UNITÀ SOLUZ PULIZIA	46. Al termine rimuovere l'unità soluzione pulizia o il contenitore di smaltimento e premere il pulsante √ (spunta - Sì). Se l'olio è stato salvato, procedere al passo 50.
COPPA FILTRO PULITA?	47. Verificare che la coppa filtro e tutti i componenti siano puliti. Al termine, premere il pulsante √ (spunta - Sì). Premendo il pulsante X (NO) qualora la coppa filtro non sia pulita, compare la richiesta di pulire la coppa filtro. Premere quando la coppa filtro sia pulita e procedere al passo successivo.
RECIPIENTE E COPPA FILTRO ASCIUTTI?	48. Verificare che la friggitrice, la coppa filtro e tutti i componenti siano completamente asciutti. Al termine, premere il pulsante √ (spunta - Sì). <div data-bbox="699 1335 1495 1579" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>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.</b></p> </div>
INSERIRE COPPA FILTRO	49. Reinstallare lo schermo, la carta filtro o la coppa, l'anello di tenuta e il cestello per la raccolta dei residui. Inserire la coppa del filtro. Se si utilizza un sistema con olio fresco in tanica, procedere al passo 64. Se si utilizza un sistema con olio fresco sfuso, procedere al passo 60.



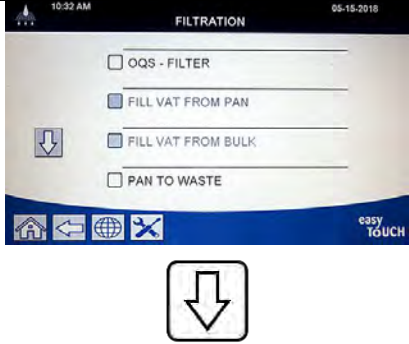



VISUALIZZAZIONE	AZIONE
RECIPIENTE ASCIUTTO?	50. Asciugare la friggitrice, verificando che sia completamente asciutta. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì). <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Accertarsi che friggitrice sia completamente asciutta e priva di acqua 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.</b></p> </div>
RITORNO OLIO SALVATO?	51. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per continuare a ripristinare l'olio salvato.
INSERIRE COPPA FILTRO	52. Inserire la coppa filtro con l'olio salvato al passo 29.
RIEMPIRE FRIGG DA COPPA FILTRO?	53. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) per riempire la friggitrice.
RIEMPIMENTO	54. Durante il riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.
LA FRIGGITRICE È PIENA DI OLIO?	55. Premere il pulsante X (NO) per tornare al passo precedente e attivare nuovamente la pompa se il livello dell'olio è inferiore alla linea di livello inferiore. Premere il pulsante ✓ (spunta - Sì) quando l'olio ha raggiunto o superato la linea di livello inferiore. Se il livello dell'olio della vasca non è al di sopra della linea di livello inferiore, 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.
RIM COPPA FILTRO	56. Estrarre delicatamente la coppa del filtro dalla friggitrice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Rimuovere lentamente la coppa del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.</b></p> </div>
PULIRE COPPA FILTRO	57. Rimuovere il cestello per la raccolta dei residui e l'anello di tenuta. Rimuovere e smaltire la carta filtro o la coppa. Rimuovere lo schermo. Pulire tutti i componenti della coppa filtro e la coppa filtro. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì).
COPPA FILTRO ASCIUTTA?	58. Verificare che la coppa filtro e i componenti siano completamente asciutti. Al termine, premere il pulsante ✓ (spunta - Sì). <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PERICOLO</b></p> <p><b>Accertarsi che coppa del filtro sia completamente asciutta 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.</b></p> </div>

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
INSERIRE COPPA FILTRO	59. Reinstallare lo schermo, la carta filtro o la coppa, l'anello di tenuta e il cestello per la raccolta dei residui rimossi al passo 57. Inserire la coppa del filtro e procedere al passo 65.
RIEMPI VASCA DA SFUSO?	60. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna al menu filtrazione.
INIZIA A RIEMPIMENTO? PREMERE E TENERE PREMUTO	61. Premere e tenere premuto il pulsante per riempire la vasca. La pompa è munita di un interruttore momentaneo. La pompa è in funzione solo se l'interruttore è premuto.
RILASCIA PULSANTE SE PIENO	62. Quando la vasca è riempita fino al livello di riempimento minimo, rilasciare il pulsante.
CONTINUARE A RIEMPIRE?	63. Premere il pulsante √ (spunta - Sì) per proseguire il riempimento. Altrimenti, quando la vasca è piena, premere il pulsante X (NO) per uscire e tornare a OFF.
RIEMPI VASCA A MANO	64. Versare attentamente l'olio nella vasca fino a raggiungere la linea di minimo nella friggitrice. Quando la vasca è piena, premere il pulsante √ (spunta - Sì).
	65. Il controller si spegne.

### 2.1.13 Lucidatura

La modalità lucidatura è utilizzata come filtrazione estesa per rimuovere le impurità dall'olio.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	1. La friggitrice <b>DEVE</b> essere alla temperatura prestabilita. Premere il pulsante Menu filtrazione.
	2. Per le vasche divise, selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA.
	3. Selezionare OPZIONI FILTRO AVANZATE.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
	<p>4. Premere la freccia in giù.</p>
	<p>5. Selezionare LUCIDATURA.</p>
<p>LUCIDATURA?</p>	<p>6. Premere il pulsante ✓ (spunta - SÌ) per continuare. Selezionando il pulsante X (NO) si ritorna allo stato precedente.</p>
<p>TOGLI DETRITI DA VASCA</p>	<p>7. 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.</p>
<p>INIZIA LUCIDATURA</p> 	<p>8. Premere il pulsante BLU per avviare la lucidatura, oppure il pulsante X per annullarla. Se la coppa è assente, il controller visualizza INSERIRE COPPA fino a che non ne rileva la presenza.</p>
<p>IN SCARICO</p>	<p>9. Mentre l'olio si scarica nella coppa del filtro non è richiesta alcuna azione.</p>
<p>LUCIDATURA</p>	<p>10. Nessuna azione è richiesta mentre le valvole di scarico e di ritorno sono aperte e l'olio è pompato nella vasca della friggitrice per un periodo di tempo prolungato.</p>
<p>AVVISO CHIUSURA SCARICO RIM UTENSILI</p>	<p>11. Accertarsi che tutti gli utensili siano rimossi dalla friggitrice prima della chiusura dello scarico, per evitare danni allo scarico.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p> <b>PERICOLO</b>  <b>Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.</b></p> </div>
<p>RIEMPIMENTO</p>	<p>12. Durante lo riempimento della vasca non è richiesta alcuna azione.</p>
<p>PRERISC</p>	<p>13. Mentre la friggitrice si riscalda fino al punto prestabilito non è richiesta alcuna azione.</p>
<p>INIZIA</p>	<p>14. La friggitrice è pronta per l'utilizzo. Visualizzato una volta che la friggitrice abbia raggiunto il punto prestabilito.</p>

# CAPITOLO 3: FILTERQUICK™ FQ4000

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

---

### 3.1 Introduzione

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

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

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

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

- **Verificare che i cavi elettrici siano collegati e che gli interruttori di circuito siano accesi.**
- **Verificare che gli innesti rapidi della linea del gas sia collegati correttamente.**
- **Verificare che le valvole di chiusura della linea del gas siano aperte.**
- **Verificare che le valvole di scarico della vasca siano completamente chiuse.**
- **Tenere a portata di mano il numero di modello e il numero di serie della friggitrice da fornire al tecnico del supporto.**



**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.

## 3.2 Risoluzione dei problemi

### 3.2.1 Messaggi di errore e problemi del display

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
<b>Nessuna visualizzazione sul controller.</b>	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.
<b>FQ4000 visualizza LA VASCA E PIENA? SÌ NO</b> dopo una filtrazione.	A. Funzionamento normale all'inizio e alla fine della maggior parte delle filtrazioni. B. Se il messaggio appare molte volte durante una filtrazione, potrebbe trattarsi di una indicazione di lentezza di ritorno dell'olio.	A. Verificare che la vasca sia piena d'olio e premere il pulsante √. B. Si veda la sezione 2.3, Risoluzione degli errori, del Manuale IO della FQx30-T: La pompa del filtro funziona ma il ritorno dell'olio è molto lento.
<b>FQ4000 visualizza SCARICO LIBERO?</b>	Lo scarico è otturato e l'olio non riesce ad essere scaricato.	Pulire lo scarico con Fryers Friend e premere il pulsante √. La filtrazione riprenderà.
<b>L'FQ4000 visualizza CAMBIA FILTRO IN CARTA/TAMPONE?</b>	Si è verificato un errore nel filtro, la carta o il tampone del filtro sono ostruiti, è comparsa la richiesta di sostituzione della carta/tampone filtro ogni 25 ore, oppure tale richiesta è stata precedentemente ignorata.	Sostituire la carta/tampone filtro e verificare che la coppa del filtro sia stato rimossa dalla friggitrice da almeno 30 secondi. <b>NON</b> ignorare la richiesta <b>CAMBIA CARTA/TAMPONE FILTRO.</b>
<b>Il controller si blocca.</b>	Errore del controller.	Togliere e ripristinare l'alimentazione del controller. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per ricevere assistenza.
<b>FQ4000 visualizza CONFIGURAZIONE ERRATA DELLA TIPOLOGIA DI ENERGIA.</b>	La tipologia di energia impostata nella friggitrice non è corretta.	Verificare che la friggitrice sia configurata per il corretto tipo di energia.

<b>PROBLEMA</b>	<b>PROBABILI CAUSE</b>	<b>AZIONE CORRETTIVA</b>
<b>L'FQ4000 visualizza CONNETTORE ID VASCA NON INSERITO.</b>	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.
<b>FQ4000 visualizza E19 o E28 ERRORE RISCALDAMENTO.</b>	Valvola del gas chiusa, controller guasto, trasformatore guasto, contattore o termostato di limite superiore aperto.	È normale che questo messaggio compaia durante l'avvio se presente aria nelle linee della friggitrice. Verificare che la valvola del gas sia aperta. Se il gas è aperto e il problema persiste, spegnere la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.
<b>Il display dell'FQ4000 visualizza CALDO HI-1.</b>	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.
<b>FQ4000 visualizza GUASTO DI RECUPERO e si avverte un segnale acustico.</b>	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 per il gas è di 3:15, per l'elettricità è di 1:40. Se l'errore persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.
<b>Il display dell'FQ4000 è impostato sulla scala di temperatura errata (Fahrenheit o centigradi).</b>	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.
<b>FQ4000 visualizza GUIDA HI-2 o ERRORE LIMITE SUP TOGLI TENSIONE.</b>	Limite superiore errato.	Spegnere immediatamente la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.
<b>FQ4000 visualizza ERRORE SONDA TEMPERATURA.</b>	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.
<b>FQ4000 visualizza RICHIEDERE ASSISTENZA</b> seguito da un messaggio di errore.	Si è verificato un errore che richiede l'intervento del supporto tecnico.	Premere X per continuare la cottura e rivolgersi al FAS per ricevere assistenza. In alcuni casi, la cottura potrebbe non essere consentita.

<b>PROBLEMA</b>	<b>PROBABILI CAUSE</b>	<b>AZIONE CORRETTIVA</b>
<b>FQ4000 visualizza NESSUN GRUPPO MENU DISP PER SELEZIONE.</b>	Tutti i gruppi di menu sono stati cancellati. NOTA: TUTTE RICETTE non è un gruppo che possa essere utilizzato per la cottura.	Creare un nuovo gruppo MENU. Una volta creato un nuovo menu, aggiungere delle ricette al gruppo (si veda la sezione 1.10).

### 3.2.2 Risoluzione dei problemi dell'autofiltrazione

<b>PROBLEMA</b>	<b>PROBABILI CAUSE</b>	<b>AZIONE CORRETTIVA</b>
<b>La friggitrice effettua il filtraggio dopo ogni ciclo di cottura.</b>	Impostazione errata del parametro "Filtro dopo".	Modificare o sovrascrivere le impostazioni di "Filtro dopo" inserendo nuovamente il valore di "Filtro dopo" in Impostazioni manager, Attributi filtro nella sezione 1.8.
<b>PULIRE E FILTRARE non si avvia.</b>	Temperatura troppo bassa.	Assicurarsi che la friggitrice sia al livello di temperatura prestabilito prima di avviare Pulire e Filtrare.
<b>FQ4000 visualizza FILTRO OCCUPATO.</b>	<p>A. Un altro ciclo di filtrazione o una sostituzione del tampone filtro sono ancora in corso.</p> <p>B. La scheda di interfaccia del filtro non ha azzerato il sistema di controllo.</p>	<p>A. Attendere la fine del ciclo di filtrazione precedente prima di avviarne un altro. Sostituire tampone filtro se richiesto.</p> <p>B. Attendere 15 minuti e riprovare.</p>
<b>FQ4000 visualizza INSERIRE COPPA.</b>	<p>A. La coppa del filtro non è inserita completamente nella friggitrice.</p> <p>B. Magnete della coppa del filtro assente.</p> <p>C. Interruttore coppa del filtro difettoso.</p>	<p>A. Estrarre la coppa del filtro e reinserirla nella friggitrice. Verificare che sul controller non appaia P.</p> <p>B. Verificare che il magnete della coppa del filtro sia correttamente posizionato e sostituirlo se mancante.</p> <p>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.</p>

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
<b>La filtrazione automatica non si avvia.</b>	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.

### 3.2.3 Filtro occupato

Quando si visualizza **FILTRO OCCUPATO**, la scheda di interfaccia del filtro è in attesa della filtrazione di un'altra vasca 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.

### 3.2.4 Risoluzione degli errori dell'OQS (Sensore di qualità olio)

Problema	Azione correttiva
<b>Nessun risultato TPM visualizzato.</b>	<b>Verificare i seguenti elementi ed effettuare un'altra filtrazione OQS.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare la vasca sia alla temperatura configurata.</li> <li>• Ispezionare il filtro pre-schermo e verificare con la chiave che sia saldamente avvitato.</li> <li>• Ispezionare gli O-ring sulla coppa del filtro, verificare che siano entrambi presenti e che non siano rotti o usurati. In tal caso, sostituirli.</li> <li>• Verificare che la carta del filtro non sia otturata e che utilizzata una carta filtro pulita. La vasca è stata riempita la prima volta dopo la filtrazione precedente? In caso contrario, sostituire la carta filtro.</li> </ul>

### 3.2.5 Codici del log degli errori

Si veda la sezione 1.12.2.1 per istruzioni su come accedere al log degli errori.

Codice	MESSAGGIO DI ERRORE	SPIEGAZIONE
E13	ERRORE SONDA TEMPERATURA	Lettura sonda temperatura al di fuori dei limiti. Chiamare l'assistenza.
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.



<b>Codice</b>	<b>MESSAGGIO DI ERRORE</b>	<b>SPIEGAZIONE</b>
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 - INTERRUOTTORE 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 dei limiti. Chiamare l'assistenza.
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. Chiamare l'assistenza.
E37	GUASTO SONDA AUTOMATICA INTERMITTENTE DI FILTRAZIONE - FILTRAZIONE DISABILITATA - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Lettura AIF RTD al di fuori del limite. Chiamare l'assistenza.
E39	CAMBIA TAMPONE FILTRO	Il tempo limite di 25 ore è scaduto oppure si è attivato un sistema di rilevamento filtro sporco. Sostituire la carta filtro o il tampone.
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 filtrazione. Assicurarsi che lo scarico non sia otturato e seguire le indicazioni a video.
E43	GUASTO SENSORE OLIO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il sensore del livello dell'olio potrebbe essere guasto. Chiamare l'assistenza.
E44	GUASTO DI RECUPERO	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo.

<b>Codice</b>	<b>MESSAGGIO DI ERRORE</b>	<b>SPIEGAZIONE</b>
E45	GUASTO DI RECUPERO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo per due o più cicli. Chiamare l'assistenza.
E46	SCHEDA INTERFACCIA DI SISTEMA 1 MANCANTE - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Perso il collegamento con la scheda SIB 1, oppure scheda guasta. Chiamare l'assistenza.
E51	ID SCHEDA DUPLICATO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Due o più controller hanno lo stesso ID posizione. Chiamare l'assistenza.
E52	ERRORE CONTROLLER UI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il controller ha un errore sconosciuto. Chiamare l'assistenza.
E53	ERRORE BUS CAN - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Sono state perse le comunicazioni fra le schede. Chiamare l'assistenza.
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. Chiamare l'assistenza.
E61	CONFIGURAZIONE ERRATA DELLA TIPOLOGIA DI ENERGIA	La friggitrice è configurata per un tipo di energia errato. Chiamare l'assistenza.
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. Verificare che il livello dell'olio sia al livello più basso a freddo, e corrisponda alla linea di livello più alta quando alla temperatura prestabilita. Sulle friggitrici elettriche, verificare che la sonda non sia a contatto con gli elementi.
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. Chiamare l'assistenza.
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 opzionale.
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. Chiamare l'assistenza.
E68	FUSIBILE OIB SALTATO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il fusibile OIB della scheda VIB è saltato e non è stato ripristinato. Chiamare l'assistenza.
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).

<b>Codice</b>	<b>MESSAGGIO DI ERRORE</b>	<b>SPIEGAZIONE</b>
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. Smaltire 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.
E81	ERRORE MODO SIC.	Il sistema ha rilevato che la friggitrice non si riscalda adeguatamente perché l'olio è troppo basso. Verificare che il livello dell'olio nella friggitrice raggiunga almeno la riga di livello inferiore. In caso contrario, aggiungere olio fino a raggiungere tale linea di livello. Se il problema persiste, rivolgersi a un FAS.



FRYMASTER  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633  
318-865-1711

[WWW.FRYMASTER.COM](http://WWW.FRYMASTER.COM)

EMAIL: [FRYSERVICE@WELBILT.COM](mailto: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™, Convotharm®, 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\_8197800 09/2022