

FilterQuick Intuition®

Friggitrici elettriche MIE14 e FQIE30U LOV™

Manuale di installazione, funzionamento e manutenzione

Il presente manuale viene aggiornato man mano che vengono rilasciate nuove informazioni e nuovi modelli. Visitare il nostro sito web per scaricare l'ultima versione del manuale.

Il presente capitolo relativo all'apparecchiatura deve essere inserito nella sezione "Friggitrici" del *Manuale delle apparecchiature* per le friggitrici MIE14, se del caso.



⚠ ATTENZIONE

**LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE
LA FRIGGITRICE.**

**Leggere attentamente le presenti istruzioni
per l'uso in modo da familiarizzare con
l'apparecchio prima di collegarlo alla rete
elettrica.**

PER LA SICUREZZA DELL'OPERATORE

**Non conservare né utilizzare
benzina o altri vapori e liquidi
infiammabili nelle vicinanze di
questo o di qualsiasi altro
apparecchio.**



Codice articolo: FRY_IOM_8197944IT 07/2026

Italian / Italiano

Istruzioni della traduzione originale

AVVISO

SE, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZA UN RICAMBIO PER QUESTA APPARECCHIATURA FRYMASTER FOOD SERVICE DIVERSO DA UN RICAMBIO NUOVO O RICICLATO NON MODIFICATO, ACQUISTATO DIRETTAMENTE DA FRYMASTER O DA UNO DEI SUOI CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI FACTORY, E/O SE IL RICAMBIO UTILIZZATO È STATO MODIFICATO RISPETTO ALLA SUA CONFIGURAZIONE ORIGINALE, LA PRESENTE GARANZIA DECADRÀ. INOLTRE, FRYMASTER E LE SUE CONSOCIATE NON SARANNO RESPONSABILI PER EVENTUALI RECLAMI, DANNI O SPESE SOSTENUTE DAL CLIENTE CHE DERIVINO, DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE, IN TUTTO O IN PARTE, DALL'INSTALLAZIONE DI QUALSIASI COMPONENTE MODIFICATO E/O RICEVUTO DA UN CENTRO DI ASSISTENZA NON AUTORIZZATO.

AVVISO

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso professionale e deve essere utilizzato solo da personale qualificato. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un centro di assistenza autorizzato Frymaster (FAS) o da un altro professionista qualificato. L'installazione, la manutenzione o le riparazioni effettuate da personale non qualificato potrebbero invalidare la garanzia del produttore. Per le definizioni relative al personale qualificato, si veda il Capitolo 1 del presente manuale.

AVVISO

Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle normative nazionali e locali vigenti nel Paese e/o nella regione in cui viene installato. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "REQUISITI DEL CODICE NAZIONALE" nel Capitolo 2 del presente manuale.

AVVISO PER I CLIENTI STATUNITENSIS

L'installazione di questa apparecchiatura deve avvenire in conformità con il codice di base per gli impianti idraulici della Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) e del Manuale di igiene alimentare della Food and Drug Administration degli Stati Uniti.

AVVERTENZA

Un'installazione, una regolazione, una manutenzione o un intervento di assistenza non corretti, nonché alterazioni o modifiche non autorizzate, possono causare danni materiali, lesioni o morte. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione prima di procedere all'installazione o alla manutenzione di questa apparecchiatura.

PER LA SICUREZZA DELL'OPERATORE

Non conservare né utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in prossimità di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

** PERICOLO**

Una volta installato, questo apparecchio deve essere collegato a terra in conformità alle normative locali o, in assenza di tali normative, al National Electrical Code (ANSI/NFPA 70), al Canadian Electrical Code (CSA C22.2) o alla normativa nazionale vigente nel Paese in cui viene installato.

** AVVERTENZA**

L'apparecchio deve essere installato e utilizzato in modo tale che l'acqua non possa entrare in contatto con il grasso o l'olio.

Stati Uniti

Il presente dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: 1) il presente dispositivo non deve causare interferenze dannose e 2) il presente dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese quelle che potrebbero causare un funzionamento indesiderato. Sebbene sia classificato come dispositivo di Classe A, è stato dimostrato che questo dispositivo soddisfa i limiti previsti per la Classe B.

CANADA

Questo apparecchio digitale non supera i limiti di Classe A o B relativi alle emissioni di rumore radio, come stabilito dalla norma ICES-003 del Dipartimento canadese delle comunicazioni.

Questo apparecchio digitale non emette interferenze radio che superino i limiti previsti per le classi A e B dalla norma NMB-003 emanata dal Ministero delle Comunicazioni del Canada.

AVVISO

Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito commerciale, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali quali panetterie, macellerie, ecc., ma non è destinato alla produzione continua su larga scala di alimenti.

** PERICOLO**

Il bordo anteriore di questo apparecchio non è un gradino! Non salire sull'apparecchio. Scivolate o il contatto con l'olio bollente possono causare gravi lesioni.

AVVISO

I disegni e le foto riportati nel presente manuale hanno lo scopo di illustrare le procedure operative, di pulizia e tecniche e potrebbero non essere conformi alle procedure operative adottate dalla direzione in loco.

** PERICOLO**

Il vassoio raccogli briciole delle friggitrici dotate di sistema di filtraggio deve essere svuotato ogni giorno, al termine delle operazioni di frittura, in un contenitore ignifugo. Alcune particelle di cibo possono incendiarsi spontaneamente se lasciate a mollo in determinati tipi di grassi.

** AVVERTENZA**

Non sbattere i cestelli per la frittura o altri utensili contro il profilo di giunzione della friggitrice. Il profilo serve a sigillare la giunzione tra i contenitori per le patatine fritte. Se si sbattono i cestelli per la frittura contro il profilo per rimuovere il grasso, questo si deformerà, compromettendone la sigillatura. Il profilo è progettato per aderire perfettamente e va rimosso solo per la pulizia.

** PERICOLO**

È necessario prevedere misure adeguate per limitare il movimento di questo apparecchio senza gravare né esercitare sollecitazioni sul condotto elettrico. In dotazione con la friggitrice è incluso un kit di fissaggio. Se il kit di fissaggio non è presente, contattare il KES più vicino.

** PERICOLO**

Questa friggitrice è dotata di un cavo di alimentazione (trifase) per ciascuna vasca di frittura. Le unità McDonald's potrebbero essere dotate di un cavo di comando aggiuntivo da 120 V. Prima di spostare, sottoporre a collaudo, effettuare la manutenzione o qualsiasi riparazione sulla friggitrice Frymaster, scollegare TUTTI i cavi di alimentazione dalla rete elettrica.

** PERICOLO**

Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.

** AVVERTENZA**

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone di età inferiore ai 16 anni o di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza durante l'uso dell'apparecchio. Non lasciare che i bambini giochino con questo apparecchio.

** PERICOLO**

Questo apparecchio deve essere collegato a una rete elettrica con tensione e fase corrispondenti a quelle indicate sulla targhetta identificativa situata all'interno dello sportello dell'apparecchio.

** AVVERTENZA **

Prestare attenzione e indossare dispositivi di protezione adeguati per evitare il contatto con olio bollente o superfici che potrebbero causare gravi ustioni o lesioni.

 PERICOLO

Non spruzzare aerosol nelle vicinanze di questo apparecchio mentre è in funzione.

 PERICOLO

Non modificare né rimuovere alcun elemento strutturale della friggitrice per consentirne il posizionamento sotto una cappa. Domande? Contattare la linea verde dell'assistenza Frymaster al numero +1-800-551-8633.

 AVVERTENZA

Non versare MAI l'acqua di scarico, i residui di bollitura o la soluzione detergente in un'unità di smaltimento del grasso (SDU), in un'unità di filtraggio integrato, in un filtro portatile o in un OQS (sensore di qualità dell'olio). Queste unità non sono destinate a tale scopo e, se esposte alla soluzione, potrebbero subire danni, con conseguente decadenza della garanzia.

 PERICOLO

Prima di spostare, sottoporre a collaudo, effettuare la manutenzione o qualsiasi riparazione sulla friggitrice Frymaster, scollegare TUTTI i cavi di alimentazione dalla rete elettrica.

AVVISO

Non viene fornita alcuna garanzia per le friggitrici Frymaster utilizzate in installazioni mobili o nautiche o in punti di ristoro. La garanzia è valida solo per le friggitrici installate secondo le procedure descritte nel presente manuale. Per garantire prestazioni ottimali, è opportuno evitare di utilizzare questa friggitrice in ambiente mobile, in ambiente marino o in condizioni di concessione.

 AVVERTENZA

Non ostruire lo spazio intorno alla base o sotto le friggitrici.

 AVVERTENZA

Non utilizzare getti d'acqua per pulire questa apparecchiatura.

 AVVERTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un Centro di assistenza autorizzato Frymaster o da una persona in possesso di qualifiche equivalenti, al fine di evitare qualsiasi pericolo.

 AVVERTENZA

L'utilizzo, l'installazione e la manutenzione di questo prodotto potrebbero esporre a sostanze chimiche/prodotti quali [bisfenolo A (BPA), lana di vetro o fibre ceramiche e silice cristallina], che lo Stato della California ritiene possano causare cancro, difetti congeniti o altri danni alla riproduzione. Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.P65Warnings.ca.gov.

 AVVERTENZA

Non lasciare la friggitrice incustodita durante l'uso.

 AVVERTENZA

Prestare attenzione quando si versano alimenti umidi o acqua nell'olio bollente. Questo potrebbe provocare schizzi d'olio, che potrebbero causare gravi ustioni.

 AVVERTENZA

Non riempire eccessivamente la vasca di frittura per evitare che l'olio bollente trabocchi, causando gravi ustioni, scivolamenti e cadute.

 AVVERTENZA

Indossare dispositivi di protezione adeguati quando si aggiunge l'olio alla friggitrice, per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni.

 AVVERTENZA

Prestare attenzione quando si immergono grandi quantità di cibo nell'olio bollente. Ciò potrebbe provocare una forte formazione di schiuma, che potrebbe traboccare e causare ustioni.

 AVVERTENZA

L'apertura della valvola di scarico provocherà la fuoriuscita del contenuto bollente della friggitrice, con conseguente rischio di lesioni.

 AVVERTENZA

Prestare attenzione quando ci si trova nelle vicinanze della friggitrice. Potrebbero essere presenti liquidi o olio che potrebbero causare scivolamenti e cadute. Scivolate o il contatto con olio o altri liquidi possono causare lesioni gravi.

 AVVERTENZA

Per garantire un funzionamento sicuro ed efficiente della friggitrice e della cappa, la spina elettrica per la linea a 120 volt deve essere inserita completamente e bloccata nel relativo connettore a pin e manicotto (se presente).

AVVISO

Il livello di pressione sonora ponderato dell'apparecchio è inferiore a 70 dB.

 PERICOLO

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica tramite collegamenti flessibili per il collegamento equipotenziale, in modo tale che la friggitrice possa essere spostata nella direzione desiderata per una distanza non inferiore alla dimensione della friggitrice nella direzione di spostamento, più 500 mm, senza che i collegamenti flessibili si tendano o subiscano sollecitazioni.

AVVISO

Le istruzioni contenute nel presente manuale relative all'uso di un sistema a olio sfuso per il riempimento e lo smaltimento dell'olio si riferiscono ai sistemi RTI. Queste istruzioni potrebbero non essere applicabili ad altri sistemi a olio sfuso.

** AVVERTENZA**

L'OQS (sensore di qualità dell'olio) può subire danni a causa di quanto segue:

1. Montaggio errato della vaschetta del filtro, che consente al Magnesol o ad altre polveri filtranti di penetrare sotto la carta filtro.
2. Mancato utilizzo di carta filtro o tampone.
3. Carta filtro o tampone strappato.
4. Pompaggio di acqua, soluzione di decontaminazione o altri detergenti attraverso il sensore OQS.
5. Utilizzo dell'alta pressione per pulire il sensore.

Il mancato rispetto delle presenti linee guida può comportare elevati costi di sostituzione e comportare l'annullamento della garanzia.

** AVVERTENZA**

Prestare attenzione quando si surriscalda l'olio esausto, che può avere un punto di infiammabilità ridotto, per evitare che l'olio prenda fuoco, causando potenziali incendi, e per evitare un repentino aumento dell'ebollizione.

** AVVERTENZA**

Prestare attenzione durante il riempimento della vasca di frittura per evitare di riempirla eccessivamente, poiché ciò potrebbe causarne il traboccamento, con conseguente rischio di scivolare e cadere. Scivolate o il contatto con olio o altri liquidi possono causare lesioni gravi.

** AVVERTENZA**

Prestare attenzione durante il filtraggio o lo scarico dell'olio nella vaschetta del filtro per assicurarsi che questa non venga riempita eccessivamente, poiché ciò potrebbe causarne il traboccamento, con conseguente rischio di scivolare e cadere. Scivolate o il contatto con olio o altri liquidi possono causare lesioni gravi.

** AVVERTENZA**

Non riempire troppo poco la vasca di frittura. Se non si riempie a sufficienza la vasca di frittura, si potrebbe generare un eccesso di calore che potrebbe provocare l'evaporazione improvvisa dell'olio, con conseguente rischio di incendio.

** AVVERTENZA**

Non appoggiare oggetti sopra o contro questo apparecchio.

** AVVERTENZA**

Non modificare questo apparecchio.

Indice

Capitolo 1	Introduzione	1-1
Capitolo 2	Installazione	2-1
Capitolo 3	Istruzioni per l'uso	3-1
Capitolo 4	Manutenzione preventiva	4-1
Capitolo 5	Risoluzione dei problemi da parte dell'operatore	5-1
Appendice A	Istruzioni per olio sfuso	A-1

FRIGGITRICI ELETTRICHE FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

NB.: le friggitrice Frymaster FilterQuick Intuition™ MIE14/FQIE30 richiedono una procedura di avvio, una dimostrazione e una formazione prima che il ristorante possa iniziare la normale attività.

1.1 Generale

Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura. Questo manuale illustra tutte le configurazioni delle friggitrice MIE14/FQIE30. I modelli contrassegnati con la sigla MIG30/FQIG30 sono dotati di sistemi di filtrazione integrati. Le friggitrice di questa famiglia di modelli condividono la maggior parte dei componenti e, quando vengono considerate nel loro insieme, saranno indicate come friggitrice MIE14/FQIE30.

Le friggitrice MIE14/FQIE30 sono dotate di una vasca di frittura a volume ridotto di olio, un sistema di rabbocco automatico, filtraggio automatico e touchscreen. Il design prevede un ampio scarico circolare che garantisce che le patatine fritte e altri residui vengano convogliati nella vaschetta del filtro. Le friggitrice MIE14/FQIE30 sono controllate tramite un pannello di controllo touchscreen easyTouch® Intuition. Le friggitrice di questa serie sono disponibili con vasca intera o suddivisa in due parti e possono essere acquistate in batterie composte da un massimo di cinque vasche.

Ogni vasca di frittura è dotata di una sonda termica che consente un controllo preciso della temperatura.

Le friggitrice MIE14/FQIE30 vengono spedite completamente assemblate. Tutte le friggitrice vengono spedite con una serie di accessori standard. Ogni friggitrice viene regolata, collaudata e ispezionata in fabbrica prima di essere imballata per la spedizione.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso professionale e deve essere utilizzato solo da personale qualificato, come definito nella Sezione 1.6.

1.2 Informazioni sulla sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale prima di cercare di utilizzare l'unità.

In tutto il manuale sono riportate delle note racchiuse in riquadri con doppio bordo simili a quelli riportati di seguito.



ATTENZIONE

I riquadri **ATTENZIONE** contengono informazioni sulle azioni o le condizioni che **potrebbero causare o comportare un malfunzionamento del sistema.**



AVVERTENZA

I riquadri **AVVERTENZA** contengono informazioni sulle azioni o le condizioni che **potrebbero causare o comportare danni al sistema, e provocarne il malfunzionamento.**



PERICOLO

I riquadri **PERICOLO** contengono informazioni sulle azioni o le condizioni che **potrebbero causare o comportare lesioni al personale, e provocare danni al sistema e/o il malfunzionamento.**

Le friggitrici MIE14/FQIE30 sono dotate di un sistema di rilevamento delle alte temperature che interrompe l'alimentazione degli elementi riscaldanti in caso di malfunzionamento dei dispositivi di controllo della temperatura.

Il pannello di controllo è dotato di una batteria al litio integrata non rimovibile. Qualsiasi tentativo di rimuovere o sostituire la batteria con un'altra potrebbe comportare il rischio di incendio o esplosione.



ATTENZIONE

Se utilizzata in modo improprio, la batteria potrebbe esplodere. Non ricaricare, non smontare né gettare nel fuoco.

1.3 Informazioni sui pannelli di controllo touchscreen

Questa apparecchiatura è stata sottoposta a test e risulta conforme ai limiti previsti per i dispositivi digitali di Classe A, ai sensi della Parte 15 delle norme FCC. Sebbene sia classificato come dispositivo di Classe A, è stato dimostrato che questo dispositivo soddisfa i limiti previsti per la Classe B. Tali limiti sono stati stabiliti per garantire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose quando l'apparecchiatura viene utilizzata in un ambiente commerciale. Questa apparecchiatura genera, utilizza e può emettere energia a radiofrequenza e, se non installata e utilizzata in conformità con il manuale di istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. L'utilizzo dell'apparecchiatura in una zona residenziale potrebbe causare interferenze dannose; in tal caso, l'utente sarà tenuto a porre rimedio alle interferenze a proprie spese.

Si avverte l'utente che eventuali cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dal responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente all'utilizzo dell'apparecchiatura.

Se necessario, l'utente deve rivolgersi al rivenditore o a un tecnico esperto in radio e televisione per ulteriori consigli.

L'utente potrebbe trovare utile il seguente opuscolo redatto dalla Commissione Federale delle Comunicazioni: "Come individuare e risolvere i problemi di interferenza radio-televisiva". Questo opuscolo è disponibile presso l'U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, codice articolo 004-000-00345-4.

1.4 Informazioni specifiche relative alla Comunità Europea (CE)

La Comunità Europea (CE) ha stabilito alcune norme specifiche relative alle apparecchiature di questo tipo. Ogni volta che sussiste un conflitto tra le norme CE e quelle non CE, le informazioni o le istruzioni interessate sono evidenziate da riquadri ombreggiati.

CE Standard

Example of box used to distinguish CE and Non-CE specific information.

1.5 Personale addetto all'installazione, al funzionamento e all'assistenza

Le informazioni operative relative alle apparecchiature Frymaster sono state redatte esclusivamente per l'uso da parte di personale qualificato e/o autorizzato, come definito nella Sezione 1.6. **Tutte le operazioni di installazione e manutenzione delle apparecchiature Frymaster devono essere eseguite da personale addetto all'installazione o all'assistenza qualificato, certificato, abilitato e/o autorizzato, come definito nella Sezione 1.6.**

1.6 Definizioni

PERSONALE OPERATIVO QUALIFICATO E/O AUTORIZZATO

Per "personale operativo qualificato/autorizzato" s'intende coloro che hanno letto attentamente le informazioni contenute nel presente manuale e hanno acquisito familiarità con le funzioni dell'apparecchiatura, oppure da coloro che hanno già maturato esperienza nell'utilizzo dell'apparecchiatura descritta nel presente manuale.

PERSONALE ADDETTO ALL'INSTALLAZIONE QUALIFICATO

Per "personale addetto all'installazione qualificato" s'intende persone fisiche, ditte, società e/o aziende che, di persona o tramite un rappresentante, si occupano dell'installazione di apparecchi elettrici e ne sono responsabili. Il personale qualificato deve avere esperienza in questo tipo di lavori, conoscere tutte le precauzioni elettriche del caso e aver rispettato tutti i requisiti previsti dalle normative nazionali e locali applicabili.

PERSONALE ADDETTO ALL'ASSISTENZA QUALIFICATO

Per "personale addetto all'assistenza qualificato" s'intende coloro che conoscono bene le apparecchiature Frymaster e che sono stati autorizzati da Frymaster, L.L.C. a eseguire interventi di assistenza sulle apparecchiature. Tutto il personale addetto all'assistenza autorizzato è tenuto a disporre di una serie completa di manuali di assistenza e ricambi e a tenere a magazzino una quantità minima di ricambi per le apparecchiature Frymaster. Un elenco dei Frymaster Factory Authorized Servicers (centri di assistenza autorizzati Frymaster, FAS) è disponibile sul sito web di Frymaster all'indirizzo www.frymaster.com. ***Il mancato ricorso a personale addetto all'assistenza qualificato comporterà l'annullamento della garanzia Frymaster sull'apparecchiatura***

1.7 Procedura di reclamo per danni durante il trasporto

Cosa fare se l'apparecchiatura arriva danneggiata:

Considerare che questa apparecchiatura è stata accuratamente ispezionata e imballata da personale qualificato prima di lasciare la fabbrica. L'azienda di trasporto si assume la piena responsabilità della consegna in condizioni di sicurezza al momento dell'accettazione dell'apparecchiatura.

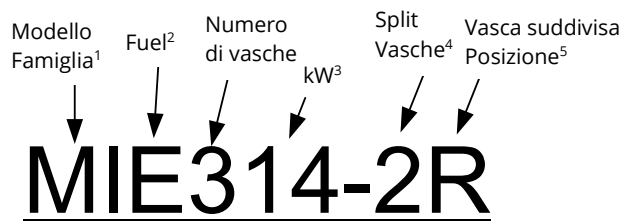
Cosa fare se l'apparecchiatura arriva danneggiata:

1. **Presentare immediatamente una richiesta di risarcimento danni**, indipendentemente dall'entità del danno.
2. **Verificare e registrare eventuali perdite o danni visibili** e assicurarsi che tali informazioni siano riportate sulla bolla di trasporto o sulla ricevuta di consegna e che siano firmate dalla persona che effettua la consegna.
3. Eventuali **perdite o danni nascosti**, che non siano stati rilevati fino al disimballaggio delle attrezzature, devono essere registrati e segnalati all'azienda di trasporto o al vettore **immediatamente** dopo la loro scoperta. Una richiesta di risarcimento per danni nascosti deve essere presentata entro 5 giorni dalla data di consegna. Assicurarsi che il contenitore di spedizione venga trattenuto per l'ispezione.

<i>Frymaster NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI O PERDITE SOSTENUTI DURANTE IL TRASPORTO.</i>
--

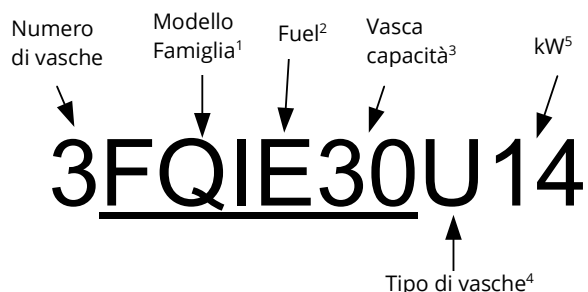
1.8 Come leggere i numeri di modello

Numeri di modello McDonald's Intuition™



- 1 = MI-McDonald's Intuition
- 2 = E-Elettrica
- 3 = Kilowatt -14, 17kW
- 4 = n. di vasche suddivise
- 5 = Posizione delle vasche suddivise (R=Right (destra), L=Left (sinistra))

Numeri di modello FilterQuick Intuition™



- 1 = FQI – FilterQuick Intuition
- 2 = E-Elettrica
- 3 = 30 lb
- 4 = U per vasca aperta
- 5 = Kilowatt -14, 17, 22kW

1.9 Informazioni sull'assistenza

Per interventi di manutenzione o riparazione non di routine, oppure per informazioni sull'assistenza, contattare il centro di assistenza autorizzato Frymaster (FAS) più vicino. Per poter fornire assistenza in tempi rapidi, il centro di assistenza autorizzato Frymaster (FAS) o il rappresentante del Servizio assistenza necessita di alcune informazioni relative all'apparecchiatura. La maggior parte di queste informazioni è riportata su una targhetta identificativa apposta all'interno dello sportello della friggitrice. I codici dei ricambi sono riportati nel Manuale dei ricambi. Gli ordini di ricambi possono essere effettuati direttamente presso il FAS di riferimento o il distributore locale. Un elenco dei Frymaster Factory Authorized Servicers (centri di assistenza autorizzati Frymaster, FAS) è disponibile sul sito web di Frymaster all'indirizzo www.frymaster.com. Qualora non sia possibile accedere a questo elenco, contattare il Servizio assistenza Frymaster al numero 1-800-551-8633 o 1-318-865-1711 oppure via e-mail all'indirizzo fryservice@welbilt.com.

Per ottenere informazioni sull'assistenza, contattare il FAS di riferimento/distributore locale. È possibile richiedere assistenza anche contattando il Servizio assistenza Frymaster al numero 1-800-551-8633 o 1-318-865-1711 oppure via e-mail all'indirizzo fryservice@welbilt.com. Quando si richiede un intervento di assistenza o si ordinano ricambi, tenere a portata di mano le seguenti informazioni:

Numero di modello _____

Numero di serie _____

Tensione _____

Natura del problema _____

Oltre al numero di modello e al numero di serie, sarà necessario descrivere la natura del problema e tenere a portata di mano qualsiasi altra informazione che si ritiene possa essere utile per risolvere il problema.

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

FRIGGITRICI ELETTRICHE FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CAPITOLO 2: ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

2.1 Rimozione della friggitrice dal pallet.

Le staffe metalliche in due pezzi (ved. Figura 1) che fissano la friggitrice al pallet devono essere completamente rimosse.

L'inserto metallico presente nel pallet funge da guida per le ruote della friggitrice, assicurando che la scatola SCB (scheda di controllo del sistema) non urti contro il pallet mentre la friggitrice viene spostata (ved. Figura 2).

La scatola SCB della friggitrice è protetta da una speciale guida per pallet (ved. figure 2 e 3).

Le rotelle posteriori delle friggitrici Intuition sono spinte contro la guida metallica. Questo garantisce che la scatola SCB si trovi al di sopra della parte più bassa del pallet nel momento in cui la friggitrice viene spinta fuori (ved. Figura 3).

Se la tensione di alimentazione della friggitrice è superiore a 120 volt CA,

è necessario aprire la scatola SCB, che si trova dietro il contenitore e sotto il motore del filtro (ved. Figura 4), e rimuovere il ponticello presente sul convertitore di frequenza variabile (cerchiato nella Figura 5). **NB.: SE LA TENSIONE È PARI O SUPERIORE A 200 V, ASSICURARSI CHE IL PONTICELLO NON SIA INSTALLATO! NB.: se il ponticello NON viene rimosso in presenza di alta tensione (200 V-250 V), il VFD andrà distrutto!**

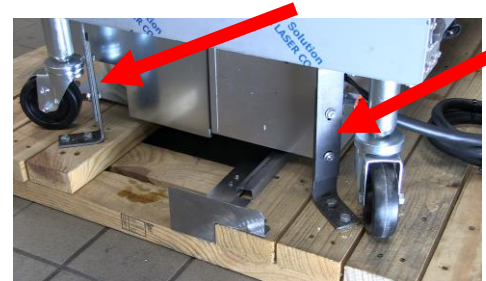


Figura 1

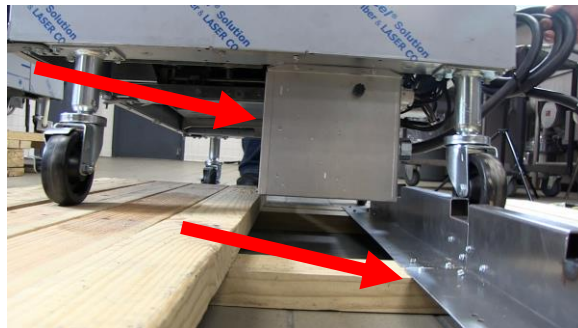


Figura 2

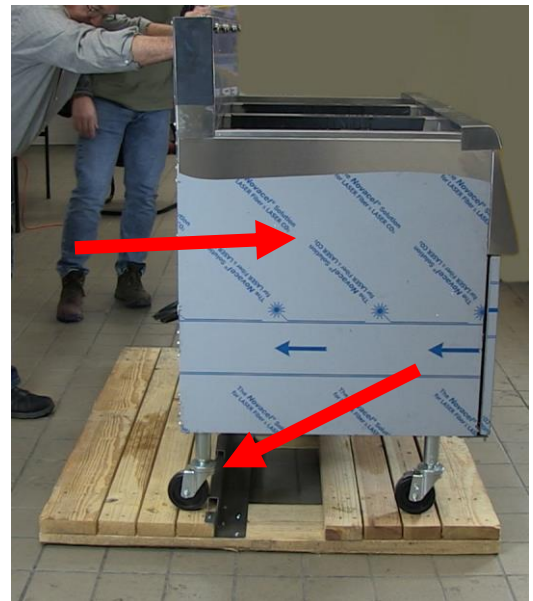


Figura 3



Figura 4



Figura 5

2.2 Requisiti generali di installazione

Una corretta installazione è fondamentale per garantire un funzionamento sicuro, efficiente e senza problemi di questo apparecchio.

Tutte le operazioni di installazione e manutenzione sulle apparecchiature Frymaster devono essere eseguite da personale addetto all'installazione o all'assistenza qualificato, certificato e/o autorizzato, come definito nella Sezione 1.6 del presente manuale.

Il mancato ricorso a personale addetto all'installazione o all'assistenza qualificato, certificato e/o autorizzato (come definito nella Sezione 1.6 del presente manuale) per l'installazione o qualsiasi intervento di manutenzione su questa apparecchiatura comporterà l'annullamento della garanzia Frymaster e potrebbe causare danni all'apparecchiatura o lesioni al personale.

In caso di conflitti tra le istruzioni e le informazioni contenute nel presente manuale e le norme o i regolamenti locali o nazionali, l'installazione e il funzionamento devono essere conformi alle norme o ai regolamenti in vigore nel Paese in cui l'apparecchiatura è installata.

Per richiedere assistenza, contattare il centro di assistenza autorizzato Frymaster più vicino.

PERICOLO

Le norme edilizie vietano l'installazione di una friggitrice con la vasca di olio bollente aperta in prossimità di fiamme libere di qualsiasi tipo, comprese quelle dei grill e dei fornelli.

AVVISO

Tutte le friggitrici sprovviste di cavi e spine fornite dalla fabbrica devono essere collegate direttamente, tramite un condotto flessibile, alla morsettiera situata sul retro della friggitrice. Queste friggitrici devono essere cablate secondo le specifiche NEC. Le unità cablate devono prevedere l'installazione di dispositivi di fissaggio.

PERICOLO

È necessario prevedere misure adeguate per limitare il movimento di questo apparecchio senza gravare né esercitare sollecitazioni sul condotto elettrico. In dotazione con la friggitrice è incluso un kit di fissaggio. Se il kit di fissaggio non è presente, contattare il centro di assistenza autorizzato Frymaster (FAS) più vicino.

AVVISO

Se l'apparecchiatura è collegata direttamente alla rete elettrica, nel cablaggio fisso deve essere previsto un dispositivo di disconnessione dalla rete con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm su tutti i poli.

AVVISO

L'apparecchiatura deve essere posizionata in modo tale che la spina sia accessibile, a meno che non siano previsti altri mezzi per scollegarla dall'alimentazione elettrica (ad es., un interruttore differenziale).

AVVISO

Se questa apparecchiatura è collegata in modo permanente al cablaggio fisso, deve essere collegato mediante cavi in rame con una resistenza termica non inferiore a 75 °C.

AVVISO

Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito da un Centro di assistenza autorizzato Frymaster o da una persona in possesso di qualifiche equivalenti, al fine di evitare qualsiasi pericolo.



PERICOLO

Questo apparecchio deve essere collegato a una rete elettrica con tensione e fase corrispondenti a quelle indicate sulla targhetta identificativa situata all'interno dello sportello dell'apparecchio.



PERICOLO

Tutti i collegamenti elettrici di questa apparecchiatura devono essere effettuati in conformità con gli schemi elettrici forniti in dotazione con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o la manutenzione di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi elettrici forniti in dotazione con la stessa.



PERICOLO

Non montare una vasca di scolo dell'olio esterna su una friggitrice singola. La friggitrice potrebbe diventare instabile, ribaltarsi e causare lesioni. L'area circostante l'apparecchiatura deve essere mantenuta sempre libera da materiali infiammabili.

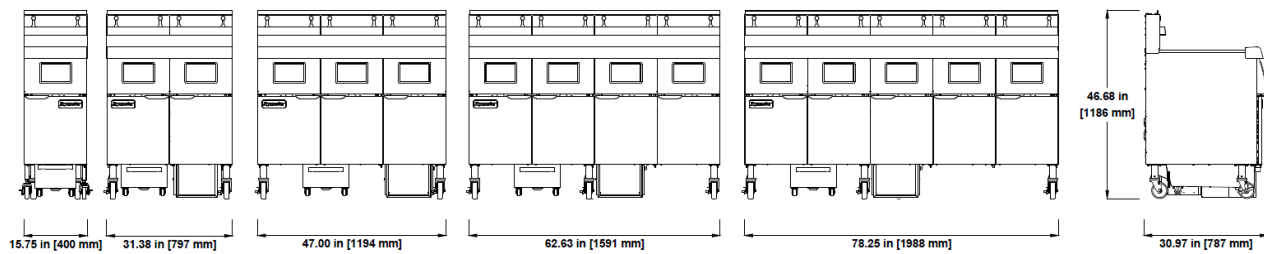
In caso di interruzione di corrente, la friggitrice o le friggitrici si spegneranno automaticamente. Se ciò dovesse verificarsi, portare l'interruttore di alimentazione in posizione OFF. Non tentare di accendere la friggitrice o le friggitrici finché non viene ripristinata l'alimentazione elettrica.

Questa apparecchiatura deve essere tenuta lontano da qualsiasi materiale infiammabile, salvo nel caso in cui venga installata su pavimenti infiammabili.

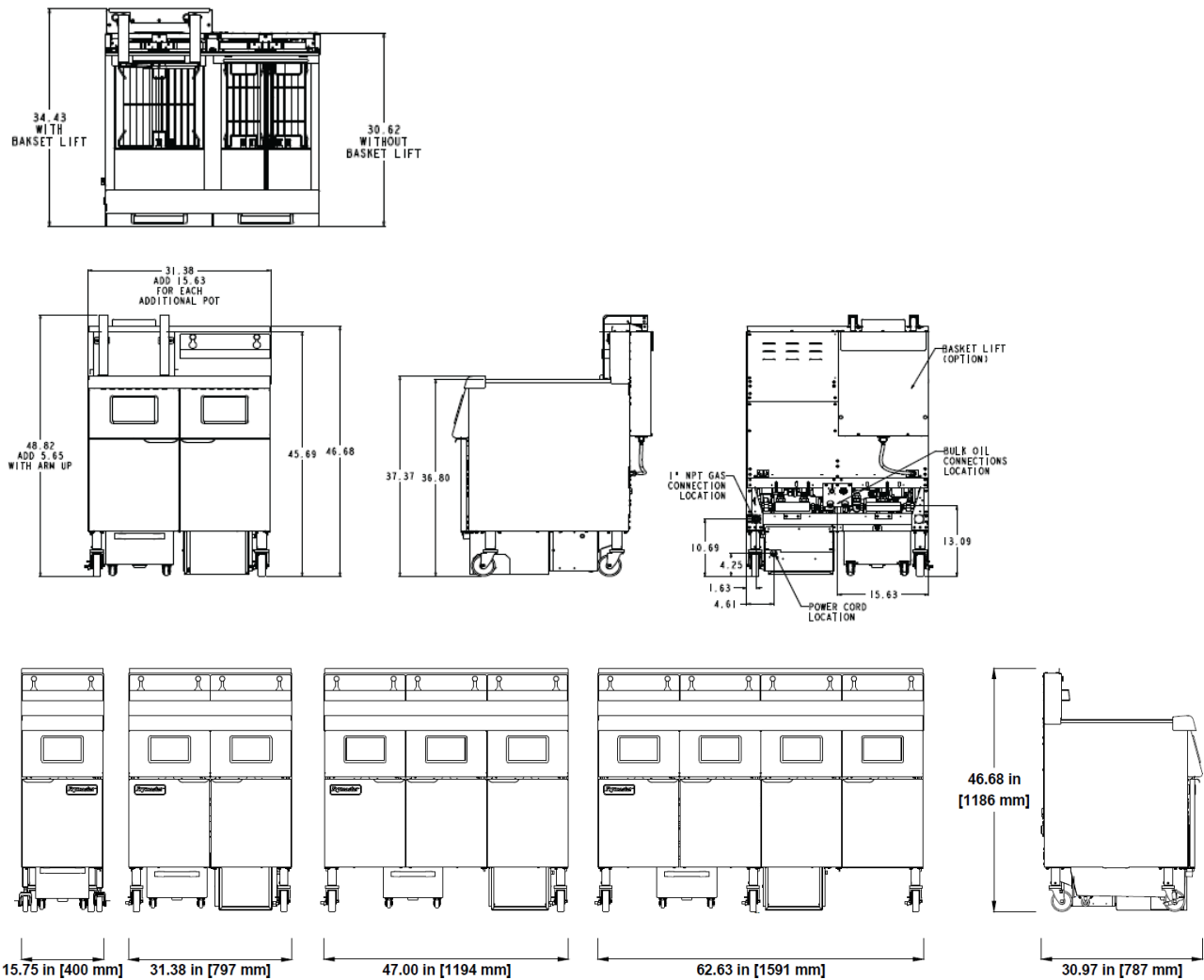
2.2.1 Dimensioni

Modello	Capacità dell'olio Per vasca di frittura	Dimensione complessiva in pollici (cm)		
		Larghezza	Profondità	Altezza
1FQIE30U/MIE114U	30-lb. (15 litri) Intero 16 lb. (8 litri) Diviso	16,63" (42,3 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
2FQIE30U/MIE214U	30-lb. (15 litri) Intero 16 lb. (8 litri) Diviso	31,38" (79,7 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
3FQIG30U/MIE314U	30-lb. (15 litri) Intero 16 lb. (8 litri) Diviso	47,1" (119,6 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
4FQIG30U/MIE4140U	30-lb. (15 litri) Intero 16 lb. (8 litri) Diviso	62,63" (159,1 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
MIE5140U	30-lb. (15 litri) Intero 16 lb. (8 litri) Diviso	78,25" (198,8 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)

2.2.1.1 Dimensioni friggitrice McDonald's



2.2.1.2 Dimensioni friggitrice FilterQuick (non McDonald's)



2.2.2 Spazio libero e ventilazione

È necessario lasciare uno spazio libero di 6 pollici (15 cm) su entrambi i lati e sul retro, in prossimità di elementi costruttivi combustibili. È necessario lasciare uno spazio minimo di 24 pollici (61 cm) nella parte anteriore dell'apparecchiatura per consentire la manutenzione e il corretto funzionamento.

⚠ AVVERTENZA

Non ostruire lo spazio intorno alla base o sotto le friggitrici.

⚠ PERICOLO

Non modificare né rimuovere alcun elemento strutturale della friggitrice per consentirne il posizionamento sotto una cappa. Domande? Contattare il Servizio di assistenza Frymaster al numero +1-800-551-8633.

Durante l'installazione di qualsiasi tipo di friggitrice, è necessario attenersi rigorosamente alla norma n. 96 della National Fire Protection Association.

Il sistema di condotti, la cappa e il gruppo di filtri devono essere puliti regolarmente e mantenuti privi di grasso, in conformità con la norma NFPA n. 96.

È possibile richiedere una copia della norma alla National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 oppure all'indirizzo www.NFPA.org.

2.2.3 Requisiti elettrici

2.2.3.1 Requisiti relativi alla messa a terra elettrica

Tutte le apparecchiature elettriche devono essere collegate a terra in conformità con tutte le normative nazionali e locali applicabili e, ove del caso, con le norme CE. In assenza di normative locali, l'apparecchiatura deve essere collegata a terra in conformità con il National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, o con il Canadian Electrical Code, CSA C22.2, a seconda dei casi. Tutte le unità (collegate tramite cavo o in modo permanente) devono essere collegate a una rete elettrica con messa a terra. Gli schemi elettrici sono forniti insieme alla friggitrice. Per conoscere le tensioni corrette, consultare la targhetta identificativa situata all'interno dello sportello della friggitrice.

Il terminale di messa a terra equipotenziale indicato nella figura (a destra) consente di collegare elettricamente tutte le apparecchiature presenti nella stessa postazione, in modo da garantire che non vi siano differenze di potenziale elettrico tra le unità, che potrebbe costituire un pericolo.



8021852A

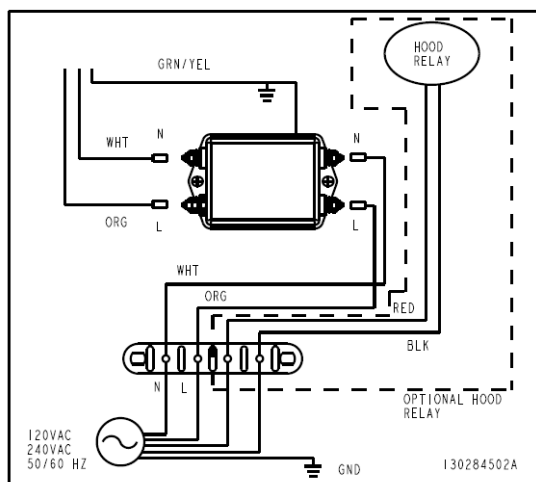
⚠ PERICOLO

Questa apparecchiatura è dotata di una spina speciale (di messa a terra) che protegge l'utente contro le scosse elettriche e deve essere collegata direttamente a una presa dotata di messa a terra adeguata. Non tagliare, rimuovere o aggirare in alcun modo il polo di messa a terra di questa spina!

⚠ AVVERTENZA

Solo per le friggitrici McDonald's - Per garantire un funzionamento sicuro ed efficiente della friggitrice e della cappa, la spina elettrica della linea a 120 volt, che alimenta la cappa, deve essere inserita completamente e bloccata nella presa a pin e manicotto.

2.2.3.2 Cablaggio dei terminali di collegamento elettrico



2.2.4 Requisiti australiani

Da installare in conformità con le norme AS 5601 / AG 601, le disposizioni delle autorità locali, le normative in materia di gas ed elettricità e qualsiasi altra normativa vigente pertinente.

Se sono montate delle rotelle, l'installazione deve essere conforme ai requisiti delle norme AS5601 e AS1869.

2.3 Requisiti elettrici

La spina di alimentazione trifase per gli elementi, i comandi e il filtro ha una portata nominale di 60 ampere, 250 V CA ed è conforme alla configurazione NEMA L15-60P. Ogni friggitrice deve essere dotata di un cavo dedicato per l'alimentazione della resistenza, collegato a un circuito separato.

La spina di alimentazione trifase per gli elementi, (i comandi e il filtro nelle friggitrici non McDonald's) ha una portata nominale di 60 ampere, 250 V CA ed è conforme alla configurazione NEMA L15-60P.

Solo per le friggitrici Mc-Donald's: La spina di controllo e filtro ha una portata nominale di 20 ampere, 120/208 V CA ed è conforme alla configurazione NEMA L21-20P. Tuttavia, il cavo di controllo funziona SOLO a 120 V. **NON** collegare a una tensione superiore a 120 V. Ogni friggitrice deve essere dotata di un cavo per l'alimentazione della resistenza, collegato a un circuito separato oltre che al cavo di comando.

Questo apparecchio è conforme alla norma EN 61000-3-11. Tuttavia, quando si collegano apparecchiature sensibili alla stessa rete trifase della friggitrice, l'utente deve verificare, se necessario consultando l'ente di fornitura, che venga utilizzata un'impedenza condizionale pari a $0,122 \Omega + 388 \mu H$ per fase e $0,081 \Omega + 259 \mu H$ sul neutro.

TENSIONE	FASE	SERVIZIO CAVO	DIM. MIN.	MEDIA (mm ²)	AMP PER SPINOTTO		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	20

AVVISO

Se questa apparecchiatura è collegata in modo permanente al cablaggio fisso, deve essere collegato mediante cavi in rame con una resistenza termica non inferiore a 75 °C.



PERICOLO

Questo apparecchio deve essere collegato a una rete elettrica con tensione e fase corrispondenti a quelle indicate sulla targhetta identificativa situata all'interno dello sportello dell'apparecchio.



PERICOLO

Tutti i collegamenti elettrici di questa apparecchiatura devono essere effettuati in conformità con gli schemi elettrici forniti in dotazione con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o la manutenzione di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi elettrici forniti in dotazione con la stessa.

2.4 Dopo che le friggitrice sono state posizionate nella postazione di frittura



PERICOLO

Non modificare né rimuovere alcun elemento strutturale della friggitrice per consentirne il posizionamento sotto una cappa. Domande? Contattare il Servizio di assistenza Frymaster al numero +1-800-551-8633.

1. Una volta posizionata la friggitrice nella postazione di cottura, utilizzare una livella da falegname appoggiata trasversalmente sulla parte superiore della vasca di frittura per verificare che l'unità sia in piano, sia lateralmente che nel senso della lunghezza.

Per mettere in piano le friggitrice, regolare le rotelle, assicurandosi che siano all'altezza corretta nella postazione di frittura.

La rotella anteriore destra può essere bloccata tramite viti di fissaggio che potrebbe essere necessario allentare per posicionarla correttamente. Una volta posizionate, le viti di fissaggio delle rotelle possono essere serrate in modo che la rotella sia parallela alla friggitrice da davanti a dietro, per facilitare lo spostamento della friggitrice dentro e fuori dalla cappa per la pulizia e per evitare che la rotella urti il serbatoio dell'olio.

Una volta che la friggitrice è stata livellata nella sua posizione definitiva, installare i dispositivi di fissaggio forniti da KES per limitarne il movimento, in modo che non gravi né trasmetta sollecitazioni al condotto elettrico o al collegamento. Installare i sistemi di ritenuta seguendo le istruzioni fornite. Se i dispositivi di sicurezza vengono scollegati per manutenzione o per altri motivi, devono essere ricollegati prima di utilizzare la friggitrice.



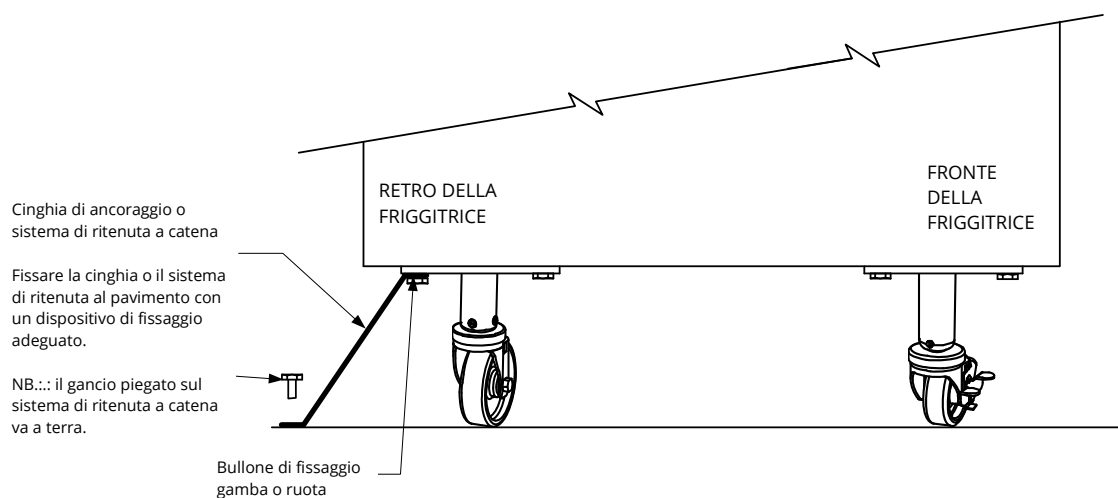
PERICOLO

È necessario prevedere misure adeguate per limitare il movimento di questo apparecchio senza gravare né esercitare sollecitazioni sul condotto elettrico. In dotazione con la friggitrice è incluso un kit di fissaggio. Se il kit di fissaggio non è presente, contattare il centro di assistenza autorizzato Frymaster (FAS) più vicino.



PERICOLO

L'olio bollente può causare gravi ustioni. Evitare il contatto. In ogni caso, prima di spostare la friggitrice è necessario rimuovere l'olio al suo interno per evitare fuoriuscite, cadute e gravi ustioni. Le friggitrice potrebbero ribaltarsi e causare lesioni personali se non vengono fissate in posizione stabile.



2. Pulire e riempire la vasca di frittura con olio da cucina fino alla linea di livello dell'olio minimo. (Ved. **Procedure di avvio e spegnimento delle apparecchiature** nel Capitolo 3.)

2.5 Installazione del supporto del serbatoio di rabbocco dell'olio

Aprire lo sportello all'estrema destra e montare il supporto del serbatoio di rabbocco dell'olio (contenitore JIB/BIB) fornito (l'aspetto potrebbe differire da quello mostrato) nella confezione degli accessori utilizzando le viti incluse (vedere la Figura 1). In alcune configurazioni, la base è facoltativa. Installare la protezione antispruzzo facoltativa del contenitore JIB per proteggere la parte inferiore del contenitore JIB (ved. Figura 2). Se si utilizza l'opzione con grasso solido, consultare l'Appendice B e C alla fine di questo manuale per le istruzioni di installazione.



Figura 2

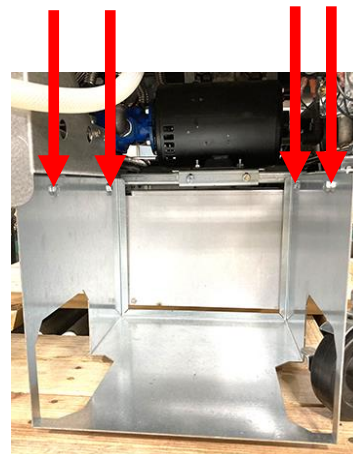
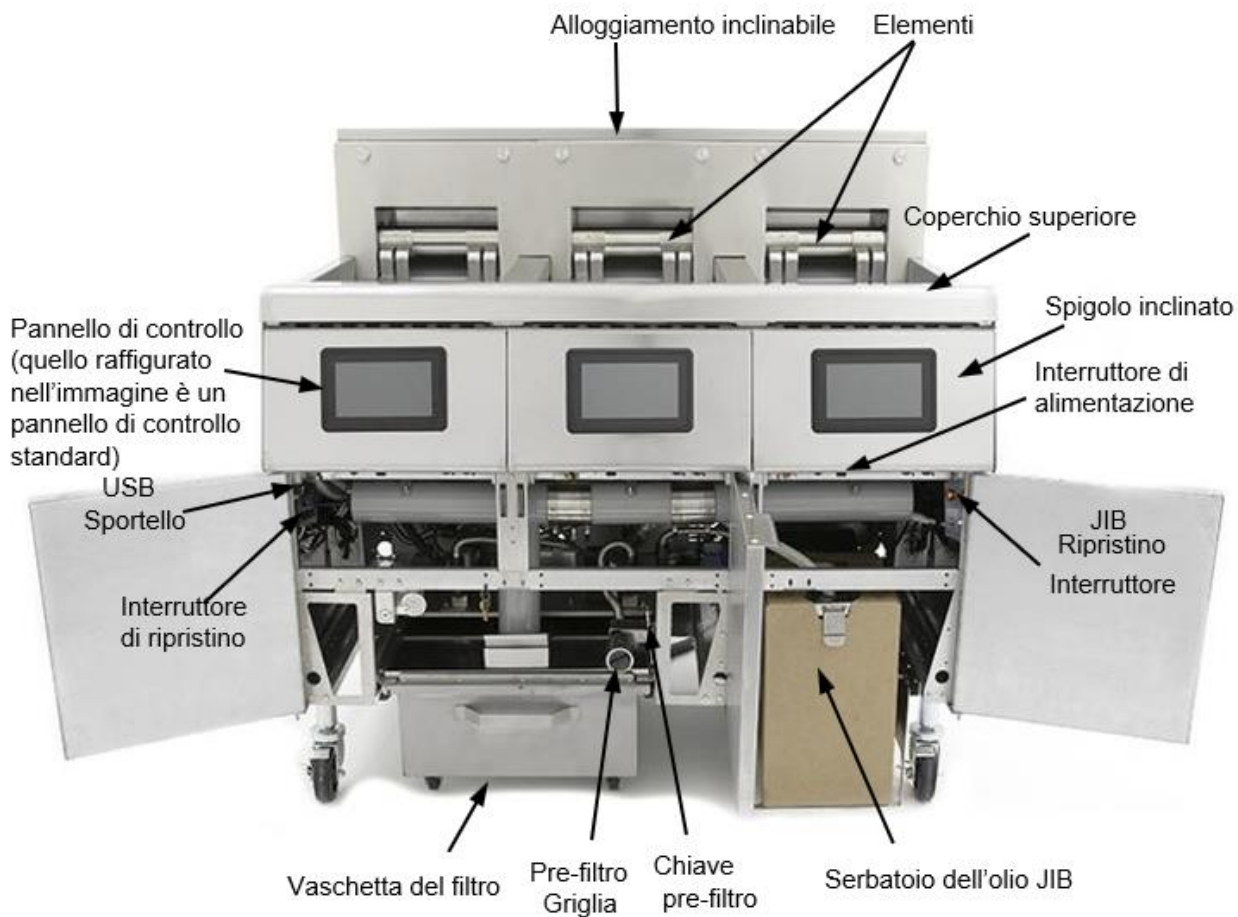


Figura 1

FRIGGITRICI ELETTRICHE FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CAPITOLO 3: ISTRUZIONI PER L'USO

COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE ELETTRICA DELLA SERIE INTUITION MIE14/FQIE30U



CONFIGURAZIONE TIPICA (MODELLO MIE314 IN FIGURA)

NB.: l'aspetto della propria friggitrice potrebbe differire leggermente da quello illustrato, a seconda della configurazione e della data di produzione.

3.1 Procedure di avvio e spegnimento delle apparecchiature

AVVERTENZA

Il responsabile in loco ha il compito di garantire che gli operatori siano informati dei rischi intrinseci legati al funzionamento di un impianto di filtraggio dell'olio a caldo, in particolare per quanto riguarda le procedure di filtraggio, scarico e pulizia dell'olio.

ATTENZIONE

Prima di accendere la friggitrice, assicurarsi che sia collegata alla rete elettrica e che i pannelli di controllo siano in posizione OFF. Assicurarsi che le valvole di scarico della vasca di frittura siano chiuse. Rimuovere la griglia o le griglie di supporto della vasca di frittura, se presenti, e riempire la vasca di frittura fino alla linea di **LIVELLO MASSIMO DELL'OLIO**. Se si utilizza grasso solido, assicurarsi che sia ben pressato sul fondo della vasca di frittura.

3.1.1 Configurazione

PERICOLO

Non utilizzare mai l'apparecchiatura se la vasca di frittura è vuota. Prima di accendere le resistenze, la vasca di frittura deve essere riempita con acqua o olio fino alla linea di **LIVELLO MINIMO DELL'OLIO**. In caso contrario, si causeranno danni irreparabili ai componenti e si potrebbe provocare un incendio.

PERICOLO

Eliminare tutte le gocce d'acqua dalla vasca di frittura prima di riempirla d'olio. In caso contrario, quando l'olio raggiungerà la temperatura di cottura, si verificherà uno spruzzo di liquido bollente.

AVVERTENZA

Il modello MIE14/FQIE30U non è idoneo all'uso di grasso solido senza che sia installato un kit apposito. L'uso di grasso solido senza il kit apposito provocherà l'intasamento delle condutture di rabbocco dell'olio. La capacità di olio della friggitrice elettrica MIE14/FQIE30U è di 32 libbre (14,5 litri) a 21 °C per una vasca piena e (8,33 litri) a 21 °C per ciascuna metà di una vasca doppia.

Prima di riempire le vasche di frittura con l'olio, assicurarsi che tutti gli scarichi siano chiusi.

1. Riempire la vasca di frittura con olio da cucina fino alla linea di **LIVELLO MINIMO DELL'OLIO** situata sul retro della vasca di frittura. Ciò consentirà all'olio di espandersi quando viene riscaldato. Non riempire con olio freddo oltre la linea inferiore; il calore potrebbe causare l'espansione dell'olio e provocare un traboccamento. Per i sistemi a olio sfuso, consultare il *Manuale d'uso del pannello di controllo* per le istruzioni relative al riempimento della vasca dal sistema a olio sfuso. Se si utilizza grasso solido, assicurarsi che sia ben pressato sul fondo della vasca di frittura.
2. Assicurarsi che il cavo o i cavi di alimentazione siano collegati e bloccati (se del caso) nelle prese appropriate. Verificare che la superficie frontale della spina sia a filo con la placca della presa e che nessuna parte degli spinotti sia visibile.
3. Assicurarsi che l'alimentazione sia attivata tramite l'interruttore principale, situato dietro lo sportello della friggitrice, sul pannello frontale della scatola dei componenti, accanto al fusibile.
4. Tenere premuto il pulsante del pannello di controllo  per 3 secondi finché la friggitrice non si accende (ved. Figura 1).
5. La friggitrice passerà automaticamente alla modalità ciclo di fusione se la temperatura della vasca di frittura è inferiore a 82 °C e visualizzerà la scritta **"Melt Cycle"** (Ciclo di fusione). (NB.: durante il ciclo di fusione, gli

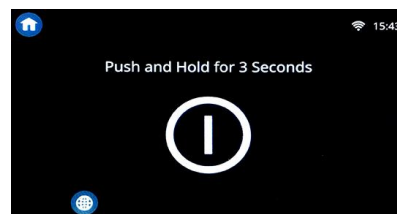


Figura 1

elementi si accenderanno per alcuni secondi, per poi spegnersi per un periodo più lungo.) Durante il processo di riscaldamento, il grasso va mescolato di tanto in tanto per assicurarsi che tutto il grasso presente nella vasca si sia sciolto. Quando la temperatura della vasca di frittura raggiunge gli 82 °C, l'unità passa automaticamente alla modalità di riscaldamento e sul display compare la scritta **Preheat (Preriscaldamento)** fino a quando la temperatura non si avvicina entro 9 °C dal valore impostato. Gli elementi rimarranno accesi finché la temperatura della vasca di frittura non raggiungerà la temperatura di cottura programmata. Una volta che la friggitrice raggiunge il valore impostato, il display del pannello di controllo passa alla schermata del prodotto e la friggitrice è pronta per l'uso.

6. Assicurarsi che il livello dell'olio sia al **LIVELLO MASSIMO DELL'OLIO (o LIVELLO MEDIO DELL'OLIO, se pertinente)** quando l'olio **ha raggiunto la temperatura di cottura**.
7. Il carico massimo per ogni lotto di patatine fritte in olio o grasso non deve superare 0,7 chilogrammi.

Spegnimento

1. Premere il pulsante  per spegnere la vasca di frittura (ved. Figura 2) e rimettere in posizione i coperchi del cestello.
2. Filtrare l'olio e pulire le friggatrici (Ved. i Capitoli 1 e 2 del *Manuale d'uso del pannello di controllo*).
3. Pulire la vaschetta del filtro e sostituire la carta filtro o il tampone. Non lasciare il grasso solido nella vaschetta del filtro per tutta la notte.
4. Posizionare i coperchi sulle vasche di frittura.

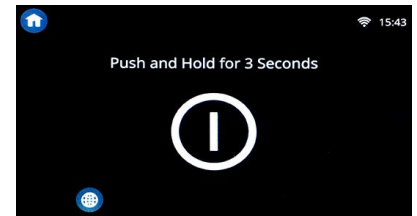


Figura 2

3.2 Funzionamento

Questa friggitrice è dotata di pannelli di controllo touchscreen (ved. Figura 2). Per le procedure di programmazione e funzionamento del pannello di controllo, consultare il relativo manuale.

3.3 Riempimento automatico in caso di basso volume dell'olio di rabbocco

La friggitrice può essere configurata per il rabbocco manuale oppure sia manuale che automatico, a seconda dell'hardware, del software e della configurazione. Quando il livello della vasca è basso, premere il pulsante di rabbocco manuale  (se pertinente) nella parte superiore dello schermo per rabboccare la vasca. Sul pannello di controllo comparirà il messaggio "Top Off Frypot Oil Level?" (Rabboccare livello dell'olio della vasca di frittura?) Premere il pulsante ✓. Tenere premuto il pulsante per avviare il riempimento. Rilasciare il pulsante quando l'olio raggiunge la linea del livello di rabbocco. Quando la vasca di frittura è piena, premere il pulsante (✓) per uscire. Se l'unità è dotata di un rabbocco automatico, i livelli dell'olio della vasca di frittura vengono monitorati costantemente e, se necessario, rabboccati da un serbatoio situato nell'armadio.



Figura 3

Interruttore di ripristino contenitore

JIB (Jug In Box): serve ad azzerare l'indicatore giallo di contenitore vuoto dopo il cambio dell'olio.

Tappo speciale: collegato a una tubazione per il travaso dell'olio dal serbatoio alle vasche della friggitrice.

Jug In Box (IIB): il contenitore IIB

Il serbatoio di rabbocco contiene una scatola di olio da circa 16 kg. In una situazione tipica, questa fornitura dura circa due giorni.

I componenti del sistema sono indicati a destra (ved. Figura 3).

NB.: le vasche di frittura dovranno essere riempite manualmente all'avvio; dopo una pulizia approfondita (a caldo o a freddo) o lo smaltimento, a meno che non si utilizzi un sistema di olio fresco da cisterna.

3.3.1 Preparazione del sistema per l'uso

Una volta che la friggitrice è stata posizionata sotto alla cappa, installare il contenitore JIB (Jug In Box, scatola) o BIB (Bag In Box, sacchetto) nel supporto installato nel capitolo precedente (ved. Figura 4). Se si utilizza l'opzione con olio sfuso ved. l'Appendice A.

3.3.2 Installazione del contenitore di rabbocco automatico dell'olio (JIB/BIB)

Rimuovere il coperchio originale dal contenitore dell'olio e il coperchio in alluminio. Riposizionare il tappo fornito dotato di un sistema di aspirazione collegato. Assicurarsi che il tubo di alimentazione dal tappo arrivi fino al fondo del contenitore dell'olio.

Posizionare il contenitore dell'olio all'interno dell'armadio e farlo scorrere fino a incastrarlo (come illustrato nella pagina seguente). Evitare che il sistema di aspirazione si impigli all'interno dell'armadio durante l'inserimento del contenitore nella friggitrice.

Il sistema è ora pronto per l'uso.

3.3.3 Sostituzione del serbatoio dell'olio JIB (scatola) o BIB (sacchetto)

Quando il livello dell'olio nel serbatoio è basso, viene visualizzato il messaggio **"TOP OFF OIL EMPTY - REFILL /REPLACE TOP OFF OIL (RABBOCCO OLIO VUOTO - RIEMPIRE/SOSTITUIRE OLIO RABBOCCO)"** (ved. Figura 5). Premere il pulsante ✓ per azzerare lo schermo. Una volta riempito e/o sostituito il serbatoio, tenere premuto il pulsante di ripristino arancione situato accanto al serbatoio dell'olio (ved. Figura 14) finché il messaggio non scompare dal display. Se si utilizza grasso solido, consultare l'Appendice A per le istruzioni.

1. Aprire l'armadio ed estrarre il contenitore JIB dall'armadio (ved. Figura 6).
2. Rimuovere il tappo e versare l'olio rimasto nel contenitore in modo uniforme in tutte le vasche di frittura (ved. Figura 7).



Figura 6

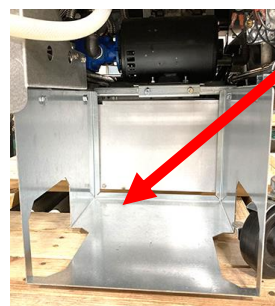


Figura 4



E182 – rabbocco olio vuoto



Figura 5



Figura 7

3. Posizionare il nuovo contenitore JIB in posizione verticale e rimuovere il tappo e la pellicola sigillante (ved. Figura 8).



Figura 8

4. Inserire il tubo nel nuovo contenitore pieno (ved. Figura 9).
5. Far scorrere il contenitore JIB sul ripiano all'interno dell'armadio della friggitrice (come illustrato nella Figura 6).
6. Premere l'interruttore di ripristino del contenitore JIB per cancellare l'indicazione "Top Off Oil Empty" (Rabbocco olio vuoto) sul pannello di controllo (ved. Figura 10).



Figura 9



Figura 10



AVVERTENZA

Non versare olio CALDO o USATO in un contenitore JIB/BIB.

3.4.4 Sistemi a olio sfuso

Le istruzioni per l'installazione e l'uso dei sistemi a olio sfuso sono riportate nell'Appendice A, situata sul retro di questo manuale.

3.4 Filtraggio

3.4.1 Introduzione

Il sistema di filtraggio consente di filtrare in modo sicuro ed efficiente l'olio contenuto in una vasca di frittura, mentre gli altri cestelli della batteria continuano a funzionare.

La sezione 3.4.2 illustra come preparare il sistema di filtraggio per l'uso. Il funzionamento del sistema è descritto nel manuale del pannello di controllo.



AVVERTENZA

Il responsabile in loco ha il compito di garantire che gli operatori siano informati dei rischi intrinseci legati al funzionamento di un impianto di filtraggio dell'olio a caldo, in particolare per quanto riguarda le procedure di filtraggio, scarico e pulizia dell'olio.



AVVERTENZA

Sostituire il tampone o la carta filtro ogni giorno o quando il livello dei sedimenti supera l'altezza dell'anello di fissaggio.

3.4.2 Preparazione del sistema di filtraggio per l'uso con carta filtro o tampone

Il sistema di filtraggio utilizza una configurazione con carta filtro che comprende un vassoio raccogli briciole (l'aspetto può variare), un anello di fissaggio e una griglia per filtro metallica.

1. Estrarre leggermente la vaschetta del filtro dall'armadio e attendere che smetta di gocciolare prima di rimuoverlo completamente (come illustrato di seguito). Rimuovere il vassoio raccogli briciole, l'anello di fissaggio, il tampone o la carta filtro e la griglia per il filtro (ved. Figura 11). Pulire tutti i componenti con una soluzione concentrata multiuso o un detergente e acqua calda, quindi asciugarli accuratamente.

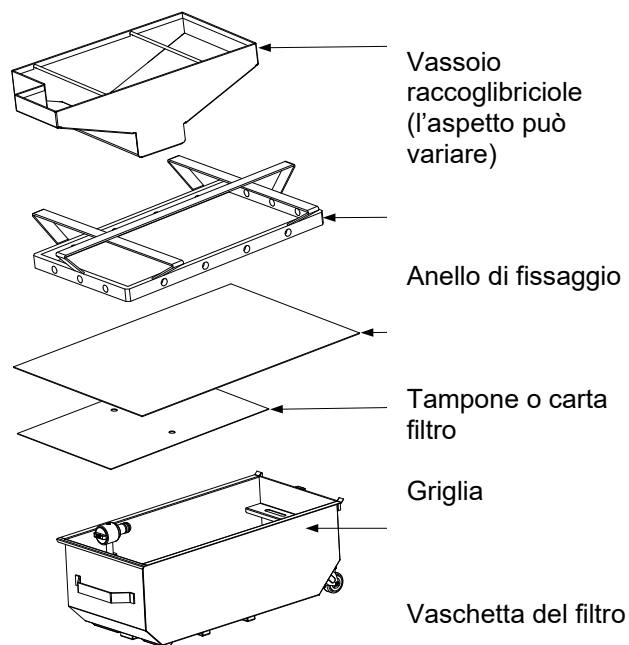


Figura 11

Il coperchio della vaschetta non deve essere rimosso, salvo che per la pulizia, per accedere all'interno o per consentire il posizionamento sotto allo scarico di un'unità di smaltimento dei grassi (SDU) costruita prima del gennaio 2004. Le istruzioni per lo smaltimento sono riportate nel manuale del pannello di controllo Intuition.

2. Controllare il raccordo della vaschetta del filtro per assicurarsi che entrambi gli o-ring siano in buone condizioni (ved. Figura 12).
3. Quindi, seguendo l'ordine inverso, posizionare la griglia per il filtro metallica al centro del fondo della vaschetta, quindi adagiare una carta filtro sopra la griglia, mettendola sovrapposta su tutti i lati (ved. Figura 11). Se si utilizza un tampone, assicurarsi che il lato **ruvido** del filtro sia rivolto verso l'alto e posizionarlo sopra la griglia, assicurandosi che si trovi tra le nervature in rilievo della vaschetta del filtro.
4. Posizionare l'anello di fissaggio sopra il filtro in tessuto. Se si utilizza una carta filtro, stendere un foglio di carta filtro sulla parte superiore della vaschetta, mettendolo sovrapposto su tutti i lati. Posizionare l'anello di fissaggio sopra la carta filtro e abbassarlo nella vaschetta, lasciando che la carta si pieghi verso l'alto e attorno all'anello mentre viene spinta sul fondo della vaschetta (ved. Figura 13).
5. Una volta posizionato l'anello di fissaggio, cospargere uniformemente una bustina di polvere per filtro (8 once) sulla carta filtro (ved. Figura 14). **NON UTILIZZARE LA POLVERE PER FILTRO CON IL TAMPONE!**



Figura 12



Figura 13



Figura 14

6. Riposizionare il vassoio raccogli briciole nella vaschetta del filtro.
7. Reinserire la vaschetta del filtro nella friggitrice, posizionandola sotto di essa. Assicurarsi che sul pannello di controllo **NON** compaia la lettera "P". Il sistema di filtraggio è ora pronto per l'uso.

 PERICOLO

Non svuotare più di una vasca di frittura alla volta nell'unità di filtraggio integrata per evitare traboccamenti e fuoriuscite di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.

 PERICOLO

Il vassoio raccogli briciole delle friggitrici dotate di sistema di filtraggio deve essere svuotato ogni giorno, al termine delle operazioni di frittura, in un contenitore ignifugo. Alcune particelle di cibo possono incendiarsi spontaneamente se lasciate a mollo in determinati tipi di grassi.

 AVVERTENZA

Non sbattere i cestelli per la frittura o altri utensili contro il profilo di giunzione della friggitrice. Il profilo serve a sigillare la giunzione tra i contenitori per le patatine fritte. Se si sbattono i cestelli per la frittura contro il profilo per rimuovere il grasso, questo si deformerà, compromettendone la sigillatura. Il profilo è progettato per aderire perfettamente e va rimosso solo per la pulizia.

FRIGGITRICI ELETTRICHE FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CAPITOLO 4: MANUTENZIONE PREVENTIVA

4.1 Verifiche di manutenzione preventiva e assistenza per friggitrice

PERICOLO

Il vassoio raccogli briciole delle friggitrici dotate di sistema di filtraggio deve essere svuotato ogni giorno, al termine delle operazioni di frittura, in un contenitore ignifugo. Alcune particelle di cibo possono incendiarsi spontaneamente se lasciate a mollo in determinati tipi di grassi.

PERICOLO

Non tentare mai di pulire la friggitrice durante la frittura o quando la vasca di frittura è piena di olio bollente. Se entra in contatto con l'olio riscaldato alla temperatura di frittura, l'acqua provoca schizzi d'olio che possono causare gravi ustioni al personale che si trova nelle vicinanze.

AVVERTENZA

Utilizzare il concentrato multiuso o un detersivo multiuso. Prima dell'uso, leggere le istruzioni per l'uso e le avvertenze. È necessario prestare particolare attenzione alla concentrazione del detergente e al tempo di permanenza dello stesso sulle superfici a contatto con gli alimenti.

Il motore è dotato di cuscinetti a lubrificazione permanente e non necessita di lubrificazione.

4.2 VERIFICHE QUOTIDIANE E MANUTENZIONE

4.2.1 Verificare che la friggitrice e gli accessori non presentino danni

Verificare la presenza di cavi e fili allentati o sfilacciati, perdite, corpi estranei nella vasca di frittura o all'interno dell'armadio, nonché qualsiasi altro segno che indichi che la friggitrice e i relativi accessori non siano pronti e sicuri per l'uso.

4.2.2 Pulizia interna ed esterna dell'armadio della friggitrice - Quotidiana

Pulire l'interno dell'armadio della friggitrice con un panno asciutto e pulito. Pulire tutte le superfici e i componenti metallici accessibili per rimuovere gli accumuli di olio e polvere. Per rimuovere l'olio esausto, è possibile utilizzare uno sgrassatore adatto al contatto con gli alimenti.

Pulire l'esterno dell'armadio della friggitrice con un panno pulito e umido imbevuto di concentrato multiuso o di un detergente multiuso, rimuovendo olio, polvere e lanugine dall'armadio della friggitrice. Pulire con un panno pulito e umido.

4.2.3 Pulizia del sistema di filtraggio integrato - Quotidiana

AVVERTENZA

Non azionare mai il sistema di filtraggio se non è presente olio nel sistema.

AVVERTENZA

Non utilizzare mai la vaschetta del filtro per trasportare l'olio esausto all'area di smaltimento.



AVVERTENZA

Non versare mai acqua nella vaschetta del filtro. Così facendo l'acqua danneggerebbe la pompa di filtraggio.

Non sono previsti controlli e interventi di manutenzione preventiva periodici per il sistema di filtraggio, a eccezione della pulizia quotidiana della vaschetta del filtro con una soluzione di acqua calda e concentrato multiuso o un detergente multiuso.

Se si nota che il sistema pompa lentamente o non pompa affatto, verificare che la griglia della vaschetta del filtro si trovi sul fondo della vaschetta stessa, con la carta filtro o il tampone sopra la rete. Verificare che i due o-ring sul raccordo della vaschetta del filtro siano presenti e in buone condizioni. Verificare che il prefiltro sia pulito e **serrato con la chiave**.

4.2.4 Pulizia della vaschetta del filtro, delle parti smontabili e degli accessori - Quotidiana

Come nel caso della vasca di frittura, sulla vaschetta del filtro, sulle parti smontabili e sugli accessori, quali vasche di frittura, vaschette di raccolta dei sedimenti o piastre per il pesce, si accumulerà uno strato di olio carbonizzato.

Pulire la vaschetta del filtro e tutte le parti smontabili e gli accessori con un panno pulito e asciutto. Utilizzare un panno inumidito con una soluzione di detergente multiuso. Per rimuovere l'olio carbonizzato accumulato. Sciacquare e asciugare accuratamente ogni parte. **NON** utilizzare lana d'acciaio o spugne abrasive per pulire queste parti. I graffi causati da tale sfregamento rendono più difficili le pulizie successive.

4.2.5 Pulizia intorno ai sensori AIF e ATO - Quotidiana

1. Durante la pulizia, rimuovere i sedimenti presenti intorno ai sensori AIF e ATO e sostituire il filtro quando viene scaricato l'olio dalla vasca di frittura.
2. Utilizzare un pennellino o un altro oggetto simile che consenta di raggiungere le zone intorno alla sonda (ved. Figura 1). Prestare attenzione a non danneggiare la sonda.
3. Reinserire l'olio una volta completate le operazioni di pulizia e filtraggio.



Figura 1

4.2.6 Pulizia dei pistoni di sollevamento della vasca di frittura - Quotidiana

Nelle friggitrici dotate di sistema di sollevamento della vasca di frittura, pulire i pistoni con un panno asciutto e pulito per rimuovere gli accumuli di olio e polvere.

4.2.7 Pulizia intorno alla friggitrice - Quotidiana

Pulire quotidianamente il pavimento intorno alla friggitrice. Assicurarsi che non vi siano perdite d'olio o accumuli eccessivi di olio sotto la friggitrice o intorno alla vaschetta del filtro, che potrebbero causare rischio di scivolamento.



AVVERTENZA

Prestare attenzione quando ci si trova nelle vicinanze della friggitrice. Potrebbero essere presenti liquidi o olio che potrebbero causare scivolamenti e cadute. Scivolate o il contatto con olio o altri liquidi possono causare lesioni gravi.

4.3 VERIFICHE SETTIMANALI E MANUTENZIONE

4.3.1 Pulizia della zona retrostante le friggitrice - Settimanale

Pulire dietro alle friggitrice. Se del caso, seguire la procedura descritta nella scheda delle operazioni di manutenzione. Scollegare la friggitrice dalla presa di corrente.

AVVERTENZA

Per garantire un funzionamento sicuro ed efficiente della friggitrice e della cappa, la spina elettrica per la linea a 120 volt, che può alimentare la cappa, deve essere inserita completamente e bloccata nella presa a pin e manicotto, se del caso.

4.4 VERIFICHE QUINDICINALI E MANUTENZIONE

4.4.1 Verifica della precisione del setpoint del pannello di controllo

1. Inserire nell'olio una sonda termometrica o pirometrica di buona qualità, facendo in modo che l'estremità entri in contatto con la sonda di rilevamento della temperatura della friggitrice.
2. Quando il pannello di controllo visualizza le icone del prodotto (a indicare che il contenuto della vasca di frittura rientra nell'intervallo di cottura), premere una volta il pulsante "  " per visualizzare la temperatura e il setpoint dell'olio rilevati dalla sonda di temperatura.
3. Annotare la temperatura indicata dal termometro o dal pirometro. La temperatura effettiva e le letture del pirometro devono differire tra loro di non più di ± 3 °C. In caso contrario, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato dal produttore per ricevere assistenza.

4.5 VERIFICHE MENSILI E MANUTENZIONE

4.5.1 Manutenzione del prefiltro – Mensile o secondo necessità.

Il prefiltro richiede una manutenzione regolare. Ogni 30 giorni, o più spesso se il flusso dell'olio rallenta, rimuovere il tappo del prefiltro e pulire la griglia collegata.

PERICOLO

Quando si rimuove il prefiltro indossare guanti protettivi. Il prefiltro potrebbe essere caldo e causare gravi ustioni.



Figura 2



Figura 3

1. **Indossando dei guanti protettivi utilizzare la chiave in dotazione per rimuovere il tappo del prefiltro** dall'alloggiamento del prefiltro (**Figura 2**).
2. Utilizzare un pennellino per rimuovere i residui dalla griglia collegata (**Figura 3**).
3. Lavare sotto l'acqua corrente e asciugare accuratamente.
4. Rimontare il tappo del prefiltro nell'alloggiamento del prefiltro e serrarlo con la chiave in dotazione, assicurandosi che sia ben fissato. Se il tappo del prefiltro non è ben serrato, l'aria fuoriesce intorno al prefiltro e rallenta il ritorno dell'olio.

PERICOLO

NON rimuovere il tappo del prefiltro mentre è in corso un ciclo di filtraggio.

NON azionare il sistema di filtraggio con il tappo rimosso. Indossare guanti protettivi quando si maneggia il tappo. Il metallo e l'olio a contatto con l'aria sono caldi e possono causare gravi ustioni.

4.6 VERIFICHE TRIMESTRALI E MANUTENZIONE

4.6.1 Pulizia approfondita (pulizia a caldo/pulizia a freddo) della vasca di frittura - Ogni tre mesi o più spesso, a seconda del programma di manutenzione richiesto.

PERICOLO

Non utilizzare mai l'apparecchiatura se la vasca di frittura è vuota. Prima di accendere i bruciatori, è necessario riempire la vasca di frittura con acqua o olio. In caso contrario, si danneggerà la vasca di frittura e si potrebbe provocare un incendio.

Durante il normale utilizzo della friggitrice, all'interno della vasca di frittura si formerà gradualmente un deposito di olio carbonizzato. Questo strato deve essere rimosso periodicamente seguendo la procedura di pulizia approfondita (bollitura). *Per informazioni specifiche sulla configurazione del pannello di controllo Intuition per il ciclo di pulizia approfondita (pulizia a caldo/a freddo), consultare il Manuale d'uso del pannello di controllo Intuition.*

PERICOLO

Lasciare raffreddare l'olio fino a 38 °C o una temperatura inferiore prima di travasarlo in un contenitore adeguato per lo smaltimento.

AVVERTENZA

Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante questa operazione. Se la soluzione dovesse traboccare, portare immediatamente l'interruttore ON/OFF in posizione OFF.

PERICOLO

Assicurarsi che la vasca di frittura sia completamente priva di acqua prima di riempirla d'olio. Quando l'olio raggiunge la temperatura di cottura, l'acqua presente nella vasca di frittura provoca schizzi.

4.6.2 SOSTITUZIONE DEGLI O-RING - TRIMESTRALE

Sostituire gli o-ring sul raccordo della vaschetta del filtro ogni 90 giorni oppure quando sono crepati, rotti o mancanti (ved. Figura 4).

Per sostituire gli o-ring, utilizzare un piccolo cacciavite a lama piatta per sollevare l'o-ring e fare leva sul tubo di aspirazione (vedere la Figura 5). Assicurarsi che la scanalatura sia pulita e priva di detriti. Far scorrere il nuovo o-ring sul tubo finché non si incastra nella scanalatura (ved. Figura 6). Lubrificare gli o-ring sul tubo di aspirazione con olio fresco e freddo.

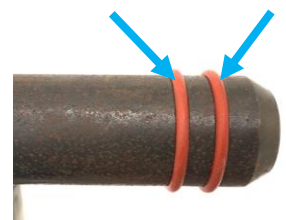


Figura 4

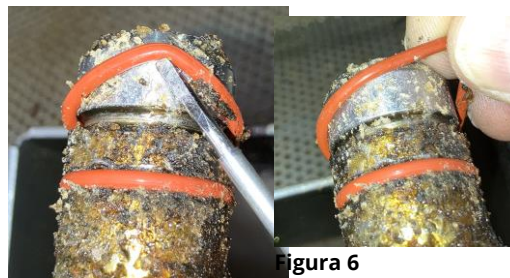


Figura 5

Figura 6

4.7 ISPEZIONE ANNUALE/PERIODICA DEL SISTEMA

Questo apparecchio deve essere ispezionato e regolato periodicamente da personale di assistenza qualificato nell'ambito di un programma di manutenzione ordinaria della cucina.

Frymaster raccomanda di far ispezionare questo apparecchio almeno una volta all'anno da un tecnico autorizzato dal produttore, come indicato di seguito:

4.7.1 Friggitrice - Annuale

- Controllare che non vi siano tracce di olio in eccesso all'interno e all'esterno dell'armadio, sia nella parte anteriore che in quella posteriore. Assicurarsi che non vi siano perdite d'olio. Assicurarsi che non vi sia olio accumulato sotto l'armadio e intorno alla vaschetta del filtro o alla friggitrice, poiché ciò potrebbe comportare il rischio di scivolare.
- Verificare che i cavi dell'elemento riscaldante siano in buone condizioni, non presentino segni visibili di sfilacciamento o danni all'isolamento e siano privi di olio.
- Verificare che gli elementi riscaldanti siano in buone condizioni e che non presentino accumuli di olio carbonizzato/cremato. Controllare che gli elementi non presentino segni di funzionamento a secco prolungato.
- Verificare che il meccanismo di inclinazione funzioni correttamente durante il sollevamento e l'abbassamento degli elementi e che i cavi degli elementi non si impiglino e/o non si logorino.
- Verificare che l'assorbimento di corrente dell'elemento riscaldante rientri nell'intervallo consentito, come indicato sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
- Verificare che le sonde di temperatura e di limite massimo siano collegate correttamente, ben serrate e funzionanti, e che gli elementi di fissaggio e le protezioni delle sonde siano presenti e installati correttamente.
- Verificare che i componenti presenti nella scatola dei componenti e nella scatola dei contattori (ad esempio: pannello di controllo, relè, schede di interfaccia, trasformatori, contattori, ecc.) siano in buone condizioni e privi di olio e altri residui.
- Verificare che i collegamenti elettrici della scatola dei componenti e della scatola dei contattori siano ben serrati e che il cablaggio sia in buone condizioni.
- Verificare che tutti i dispositivi di sicurezza (ad esempio, protezioni dei contattori, interruttori di ripristino, ecc.) siano presenti e funzionino correttamente.
- Verificare che la vasca di frittura sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento della vasca di frittura sia in condizioni idonee all'uso.
- Verificare che tutti i cablaggi e i collegamenti siano ben fissati e in buone condizioni.

4.7.2 Sistema di filtraggio integrato - Annuale

- Verificare che non vi siano perdite in tutte le tubazioni di ritorno dell'olio e di scarico e verificare che tutti i raccordi siano ben serrati.
- Verificare che la vaschetta del filtro non presenti perdite e che sia pulita. Se nella vasca di frittura raccogli briciole si accumula una grande quantità di briciole, avvisare il proprietario/gestore che la vasca di frittura deve essere svuotata in un contenitore ignifugo e pulita quotidianamente.
- Verificare che tutti gli o-ring e le guarnizioni siano presenti e in buone condizioni. Sostituire gli o-ring e le guarnizioni se usurati o danneggiati.
- Verificare l'integrità del sistema di filtraggio come segue:
- Verificare l'integrità del sistema di filtraggio come segue:
 - verificare che il coperchio della vaschetta del filtro sia presente e installato correttamente;
 - con il vassoio del filtro vuoto, spegnere il pannello di controllo e inserire una alla volta ciascuna vaschetta nella selezione "fill vat from filter pan" (riempi vasca dalla vaschetta del filtro) (ved. il *Manuale d'uso del pannello di controllo Intuition*). Verificare il corretto funzionamento di ciascuna valvola di ritorno dell'olio azionando la pompa del filtro utilizzando la selezione "fill vat from filter pan" (riempi vasca dalla vaschetta del filtro) Verificare che la pompa si avvii e che compaiano delle bolle nell'olio di cottura della vasca di frittura collegata;
 - verificare che la vaschetta del filtro sia correttamente preparata per il filtraggio, quindi scaricare l'olio riscaldato a 177 °C dalla vasca di frittura alla vaschetta del filtro utilizzando la selezione "drain to pan" (scarica nella vasca) (vedere il *Manuale d'uso del pannello di controllo Intuition*). A questo punto, utilizzando la selezione "fill vat from filter pan" (riempi vasca dalla vaschetta del filtro) (ved. la sezione nel *Manuale d'uso del pannello di controllo Intuition*), lasciare che tutto l'olio rifluisca nella vasca di frittura (indicato dalla presenza di bolle nell'olio di cottura). Premere il pulsante di controllo quando tutto l'olio è rifluito. La vasca di frittura dovrebbe essersi riempita nuovamente in circa 2 minuti e 30 secondi.

FRIGGITRICI ELETTRICHE FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CAPITOLO 5: RISOLUZIONE DEI PROBLEMI DELL'OPERATORE

5.1 Introduzione

Questa sezione offre una guida di facile consultazione su alcuni dei problemi più comuni che potrebbero verificarsi durante il funzionamento di questa apparecchiatura. Le guide alla risoluzione dei problemi riportate di seguito hanno lo scopo di aiutare a risolvere, o almeno a diagnosticare con precisione, i problemi relativi a questa apparecchiatura. Sebbene il capitolo tratti i problemi più comuni segnalati, potrebbero verificarsi problemi che non sono stati trattati. In tali casi, il personale del Servizio Tecnico Frymaster farà tutto il possibile per consentire di individuare e risolvere il problema.

Quando si cerca di risolvere un problema, è bene sempre andare a eliminazione, partendo dalla soluzione più semplice fino ad arrivare a quella più complessa. Non sottovalutare mai ciò che è ovvio: a chiunque può capitare di dimenticare di collegare un cavo o di non chiudere completamente una valvola. Soprattutto, cercare sempre di farsi un'idea chiara del motivo per cui si è verificato un problema. Parte integrante di qualsiasi azione correttiva consiste nell'adottare misure volte a garantire che ciò non si ripeta. Se un pannello di controllo non funziona correttamente a causa di un collegamento difettoso, controllare anche tutti gli altri collegamenti. Se un fusibile continua a bruciarsi, cerca di capire il motivo. Tenere sempre presente che il guasto di un piccolo componente può spesso essere indicativo di un potenziale guasto o di un malfunzionamento di un componente o di un sistema più importante.

Prima di contattare un tecnico dell'assistenza o la linea verde Frymaster (1-800-551-8633):

- **verificare che i cavi elettrici siano collegati alla presa e che gli interruttori automatici siano in posizione "on";**
- **verificare che le valvole di scarico della vasca di frittura siano completamente chiuse;**
- **tenere a portata di mano il modello e il numero di serie della friggitrice per fornirli al tecnico che fornirà assistenza.**



PERICOLO

L'olio bollente provoca gravi ustioni. Non tentare mai di spostare questo apparecchio quando è pieno di olio bollente né di trasferire l'olio bollente da un recipiente all'altro.



PERICOLO

Durante gli interventi di manutenzione, questa apparecchiatura deve essere scollegata dalla presa di corrente, salvo nei casi in cui siano necessarie prove sui circuiti elettrici. Prestare la massima attenzione durante l'esecuzione di tali prove.

Questo apparecchio può avere più di un punto di collegamento alla rete elettrica. Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare tutti i cavi di alimentazione.

L'ispezione, il collaudo e la riparazione dei componenti elettrici devono essere effettuati esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato.

5.2 Risoluzione dei problemi

5.2.1 Problemi relativi al pannello di controllo e al riscaldamento

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del pannello di controllo non funziona.	A. La friggitrice non riceve corrente. B. Guasto del pannello di controllo o di un altro componente	A. Verificare che la friggitrice sia collegata alla presa di corrente e che l'interruttore automatico non sia scattato. B. Contattare il FAS per ricevere assistenza.
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica "IS VAT FULL?" (LA VASCA È PIENA?) YES NO (SÌ NO) dopo un filtraggio.	A. Funzionamento normale durante la maggior parte delle fasi iniziali o finali della maggioranza dei processi di filtraggio. B. Se il display compare più volte durante un ciclo di filtraggio, ciò potrebbe indicare un ritorno dell'olio troppo lento.	A. Assicurarsi che la vasca sia piena d'olio e premere il pulsante √. B. Vedere la sezione 5.3 "Risoluzione dei problemi" – La pompa del filtro funziona, ma il ritorno dell'olio è molto lento.
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica "IS DRAIN CLEAR?" (LO SCARICO È LIBERO?)	Lo scarico è intasato e l'olio non è stato scaricato.	Pulire lo scarico con Fryers Friend e premere il pulsante √. Il filtraggio riprenderà.
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica "CHANGE FILTER MEDIA" (SOSTITUIRE IL FILTRO)?	Si è verificato un errore del filtro, la carta filtro/il tampone è intasato, è apparso il messaggio che richiede la sostituzione della carta filtro/del tampone dopo 25 ore oppure la richiesta di sostituzione della carta filtro/del tampone è stata ignorata in precedenza.	Sostituire la carta filtro/il tampone e assicurarsi che la vaschetta del filtro sia stata rimossa dalla friggitrice per almeno 30 secondi. NON ignorare i messaggi che invitano a SOSTITUIRE LA CARTA FILTRO .
La friggitrice non si riscalda.	A. La valvola di scarico non è completamente chiusa. B. Il cavo di alimentazione non è collegato. C. Problema con l'interruttore di inclinazione. D. Il pannello di controllo o altri componenti hanno smesso di funzionare.	A. Controllare il registro degli errori. Assicurarsi che non venga visualizzato il codice E133. B. Verificare che tutti i cavi di alimentazione siano inseriti correttamente nelle rispettive prese, che siano bloccati in posizione e che l'interruttore automatico non sia scattato. C. Contattare il FAS per ricevere assistenza. D. Contattare il FAS per ricevere assistenza.
La friggitrice si riscalda fino a quando non scatta il limitatore di temperatura, con la spia di riscaldamento accesa.	La sonda di temperatura o il pannello di controllo si sono guastati.	Contattare il FAS per ricevere assistenza.
La friggitrice si riscalda fino a far scattare il limitatore di temperatura senza che la spia di riscaldamento sia accesa.	Il contattore o il pannello di controllo si è guastato	Contattare il FAS per ricevere assistenza.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica "MISCONFIGURED ENERGY TYPE" (TIPO DI ALIMENTAZIONE CONFIGURATO ERRATO)	Il tipo di alimentazione specificato nelle impostazioni della friggitrice non è corretto.	Assicurarsi che la friggitrice sia configurata correttamente per il tipo di alimentazione appropriato.
Il pannello di controllo si blocca.	Errore del pannello di controllo.	Spegnere e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se il problema persiste, contattare il FAS per ricevere assistenza.

5.2.2 Messaggi di errore e problemi di visualizzazione

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
IL DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO indica "E119 HEATING FAILURE" (ERRORE DI RISCALDAMENTO E119).	Guasto del pannello di controllo, guasto dell'alimentatore, guasto del contattore, termostato di limite temperatura aperto.	Accendere e spegnere il pannello di controllo un paio di volte. Se l'errore persiste, contattare il FAS per ricevere assistenza.
IL DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO è impostato nella scala di temperatura errata (Fahrenheit o Celsius).	Opzione di visualizzazione impostata in modo errato.	Per passare da °F a °C, premere HOME>SETTING (IMPOSTAZIONI)>Immettere 4321 (McD) o 1656 (Non-McD) > GENERAL (GENERALE) > TEMPERATURE (TEMPERATURA) e selezionare la scala di temperatura. Accendere il pannello di controllo per controllare la temperatura. Se la scala desiderata non viene visualizzata, ripetere l'operazione.
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (LIMITE TEMPERATURA 1 SUPERATO).	La temperatura della vasca di frittura è superiore a 210 °C oppure, nei Paesi dell'Unione Europea, a 202 °C.	Spegnere la friggitrice e lasciarla raffreddare. Assicurarsi che la vasca di frittura sia piena d'olio.
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (LIMITE TEMPERATURA 2 SUPERATO).	È stato raggiunto il limite massimo.	Spegnere la friggitrice e lasciarla raffreddare. Assicurarsi che la vasca di frittura sia piena d'olio. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEMA LIMITE TEMPERATURA).	Superamento del limite massimo	Scollegare immediatamente l'alimentazione dell'intera friggitrice e contattare il FAS per ricevere assistenza.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica RECOVERY FAULT-SCHEDULE SERVICE SOON (ERRORE DI RIPRISTINO – EFFETTUARE AL PIÙ PRESTO LA MANUTENZIONE) e l'allarme suona.	Il tempo di ripristino ha superato il limite massimo per tre o più cicli consecutivi.	Per cancellare l'errore e disattivare l'allarme, premere il pulsante di controllo √. Il tempo massimo di recupero per gli apparecchi elettrici è di 1:40. Verificare che tutti i cavi di alimentazione siano inseriti correttamente nelle rispettive prese e bloccati in posizione. Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se l'errore persiste, contattare il FAS per ricevere assistenza.
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica COOKING TEMPERATURE ERROR (ERRORE TEMPERATURA DI COTTURA).	Problema del circuito di misurazione della temperatura, compresa la sonda, oppure cavo di collegamento o connettore del pannello di controllo danneggiati.	Spegnete la friggitrice e contattate il FAS per ricevere assistenza.
La spia di riscaldamento è accesa, ma la friggitrice non si riscalda.	Il cavo di alimentazione trifase è scollegato oppure è scattato l'interruttore automatico.	Verificare che tutti i cavi di alimentazione siano inseriti correttamente nelle rispettive prese, che siano bloccati in posizione e che l'interruttore automatico non sia scattato. Se il problema persiste, contattare il FAS per ricevere assistenza.
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (NESSUN GRUPPO MENU DISPONIBILE PER LA SELEZIONE)	Tutti i gruppi menu sono stati eliminati.	Creare un nuovo gruppo MENU. Una volta creato un nuovo menu, aggiungere le ricette al gruppo.
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica SERVICE REQUIRED (NECESSARIA ASSISTENZA) seguito da un messaggio di errore.	Si è verificato un errore che richiede l'intervento di un tecnico dell'assistenza.	Premere X per continuare la cottura e contattare il FAS per ricevere assistenza. In alcuni casi, potrebbe non essere possibile cucinare. Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se l'errore persiste, contattare il FAS per ricevere assistenza.

5.3 Risoluzione dei problemi relativi al filtraggio automatico

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Pulire i filtri della friggitrice dopo ogni ciclo di cottura.	Il filtro è stato impostato in modo errato.	Per modificare o sovrascrivere il filtro dopo averlo impostato, inserirlo nuovamente dopo il valore di cottura nelle impostazioni.
La funzione di manutenzione filtro o di pulizia e filtraggio non si avvia.	Temperatura troppo bassa.	Assicurarsi che la friggitrice abbia raggiunto il valore di riferimento prima di avviare un ciclo di manutenzione del filtro o di pulizia e filtraggio.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO indica FILTER BUSY (FILTRO IMPEGNATO).	A. È ancora in corso un altro ciclo di filtraggio o la sostituzione del tampone. B. La scheda di controllo del sistema non ha superato il controllo di sistema. C. Problema relativo alla SCB.	A. Attendere che il ciclo di filtraggio precedente sia terminato prima di avviarne un altro. Sostituire il tampone quando richiesto. B. Attendere 15 minuti e riprovare. C. Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se l'errore persiste, contattare il FAS per ricevere assistenza.
La pompa del filtro non si avvia oppure si arresta durante il filtraggio.	A. Il cavo di alimentazione è scollegato. B. Ostruzione nella pompa del filtro.	A. Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato saldamente alla presa. B. Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se l'errore persiste, contattare il FAS per ricevere assistenza.
La valvola di scarico o la valvola di ritorno rimane aperta.	A. Problema della valvola di scarico o di ritorno. B. Problema dell'attuatore. C. Problema dell'HCB o della SCB.	Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se l'errore persiste, contattare il FAS per ricevere assistenza.
Il display del PANNELLO DI CONTROLLO mostra "INSERT pan" (INSERIRE vasca).	A. La vaschetta del filtro non è inserita completamente nella friggitrice. B. Interruttore della vaschetta del filtro difettoso.	A. Estrarre la vaschetta del filtro e reinserirla completamente nella friggitrice. Assicurarsi che nel pannello di controllo non compaia una "P". B. Se la vaschetta del filtro è inserita completamente e il pannello di controllo continua a visualizzare il messaggio "INSERT PAN", l'interruttore è disallineato o potrebbe essere difettoso.
Filtraggio automatico: il filtro OQS non si avvia.	A. Livello dell'olio troppo basso. B. Temperatura dell'olio troppo bassa. C. Vaschetta del filtro fuori sede. D. Il valore "Weighted Cook Count (AIF)" (Conteggio cotture ponderato) nelle impostazioni della ricetta è impostato su "0".	A. Assicurarsi che il livello dell'olio sia all'altezza della linea di riempimento superiore (in corrispondenza del sensore di livello superiore dell'olio). B. Assicurarsi che la temperatura dell'olio sia al valore di riferimento. C. Assicurarsi che nel pannello di controllo non compaia una "P". Assicurarsi che la vaschetta del filtro sia inserita correttamente nella friggitrice. Spegner e riaccendere la friggitrice. D. Impostare il conteggio cotture ponderato (impostare AIF-On su "1" nelle impostazioni delle ricette (HOME>RECIPES (RICETTE)> Inserire 1234 per McD o 1650 per Non-McD>Selezionare il prodotto>WEIGHTED COOK COUNT (CONTEGGIO COTTURE PONDERATO)).

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
La pompa del filtro funziona, ma il ritorno dell'olio è molto lento.	A. Carta filtro/tampone intasato. B. Componenti della vaschetta del filtro installati o preparati in modo non corretto. C. Il prefiltro potrebbe essere intasato o non essere stato serrato correttamente.	A. Assicurarci che il filtro non sia intasato. In tal caso, sostituire il filtro. B. Rimuovere l'olio dalla vaschetta del filtro e sostituire la carta filtro/tampone, assicurandosi che il filtro sia ben posizionato sotto il tessuto/carta. Se si utilizza un filtro in tessuto, assicurarsi che il lato ruvido sia rivolto verso l'alto. Verificare che gli o-ring siano presenti e in buone condizioni sul raccordo di collegamento della vaschetta del filtro. C. Pulire il prefiltro (ved. sezione 4.5) e assicurarsi che sia serrato con la chiave in dotazione.

5.3.1 Errore scarico intasato

L'errore scarico intasato si verifica durante il filtraggio automatico quando il sensore del livello dell'olio rileva che l'olio non è stato completamente scaricato dalla vasca di frittura. Ciò potrebbe essere dovuto a un intasamento dello scarico o a un guasto del sensore dell'olio. Seguire le istruzioni visualizzate sul display del pannello di controllo per eliminare l'errore.

Quando ciò si verifica, il display del pannello di controllo indica **"CLEAR DRAIN" (LIBERARE SCARICO)** per 15 secondi, per poi passare a **"IS DRAIN CLEAR?" (LO SCARICO È LIBERO?)**.

1. Rimuovere i residui dallo scarico utilizzando l'accessorio per friggatrici e premere il pulsante ✓ per continuare.
2. Il display del pannello di controllo indica **DRAINING (SCARICO IN CORSO)**. Non appena il sensore di livello dell'olio rileva che l'olio è stato scaricato, riprende il normale funzionamento del sistema di filtraggio automatico.

5.3.2 Filtro impegnato

Quando viene visualizzato il messaggio **"FILTER BUSY" (FILTRO IMPEGNATO)**, la scheda di interfaccia del filtro è in attesa che venga filtrata un'altra vasca oppure che si concluda un'altra funzione. Attendere 15 minuti per verificare se il problema è stato risolto. In caso contrario, contattare il FAS locale.

5.4 Risoluzione dei problemi relativi al rabbocco automatico

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
Rabbocco vasche di frittura freddo.	Valore di riferimento errato.	Verificare che il valore di riferimento sia corretto.
Una vasca non si rabbocca.	A. Si è verificato un errore nel filtro. B. È presente un errore relativo al servizio richiesto C. Problema al solenoide, alla pompa, al perno, all'RTD o all'ATO.	A. Eliminare correttamente l'errore del filtro. Se il problema persiste, contattare il FAS per ricevere assistenza. B. Contattare il FAS per ricevere assistenza. C. Contattare il FAS per ricevere assistenza.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
Le vasche di frittura non si rabboccano.	A. La temperatura della friggitrice è troppo bassa. B. L'olio è troppo freddo. C. Viene visualizzato "Top oil empty" (Rabbocco vuoto) D. È presente un errore relativo al servizio richiesto E. L'interruttore dell'unità di fusione è spento (solo sulle unità con grasso solido) F. Fusibile bruciato.	A. La temperatura della friggitrice deve essere al valore di riferimento. B. Assicurarsi che la temperatura dell'olio nel serbatoio di rabbocco sia superiore a 21 °C. C. Assicurarsi che il serbatoio di rabbocco non sia a corto di olio. Sostituire il serbatoio di rabbocco o riempire direttamente dalla cisterna e ripristinare il sistema di rabbocco. Se il problema persiste, contattare il FAS per ricevere assistenza. D. Contattare il FAS per ricevere assistenza. E. Assicurarsi che l'interruttore dell'unità di fusione sia in posizione ON. F. Controlla il fusibile a sinistra della scatola SCB. Se si utilizza un'unità di fusione per grassi solidi, controllare il fusibile situato sotto l'interruttore dell'unità di fusione.

5.5 Risoluzione dei problemi relativi al sistema di olio sfuso

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
La vasca di frittura non si riempie.	A. Procedura di configurazione errata. B. La valvola di smaltimento non è completamente chiusa. C. Il serbatoio dell'olio sfuso è vuoto. D. Problema della pompa RTI. E. Il raccordo a sgancio rapido dell'olio fresco, situato nella parte posteriore della friggitrice, non è inserito correttamente.	A. Spegner e riaccendere la friggitrice scollegando e ricollegando il connettore di controllo dell'olio nella parte posteriore della friggitrice. B. Assicurarsi che la manopola della valvola di smaltimento sia completamente chiusa. C. Contattare il fornitore di olio sfuso. D. Contattare il fornitore di olio sfuso. E. Scollegare il raccordo dell'olio fresco e ricollegarlo per assicurarsi che la connessione sia completamente fissata.
Il serbatoio di rabbocco non si riempie.	A. Procedura di configurazione errata. B. Un'altra funzione è in fase di elaborazione. C. La valvola di smaltimento non è completamente chiusa. D. Il serbatoio dell'olio sfuso è vuoto. E. Problema al solenoide, alla pompa o all'interruttore.	A. Assicurarsi che le impostazioni relative all'olio fresco sulla friggitrice siano corrette. Spegner e riaccendere la friggitrice tenendo premuto il pulsante di ripristino per almeno 60 secondi. B. Se è in corso un'operazione di filtraggio o qualsiasi altra funzione del menu "Filter" (Filtro) oppure se vengono visualizzate le opzioni "FILTER NOW? √/X" (FILTRA ORA? √/X), "CONFIRM √/X" (CONFERMA √/X) o "SKIM VAT" (SGRASSA VASCA), attendere il completamento dell'operazione e riprovare. C. Assicurarsi che la manopola della valvola di smaltimento sia completamente chiusa. D. Contattare il fornitore di olio sfuso. E. Contattare il FAS per ricevere assistenza.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
Il riempimento del serbatoio di rabbocco o della vasca procede a rilento.	A. Problemi relativi alla pompa o alle tubazioni che esulano dalle competenze dell'operatore in materia di risoluzione dei guasti.	A. Contattare il fornitore di olio sfuso.

5.6 Codici di registro degli eventi (errori)

Per accedere al registro degli eventi (errori):

1. Premere il pulsante  home.
2. Premere il pulsante  diagnostica.
3. Selezionare Event log (Registro eventi).
4. Selezionare il tipo di registro da visualizzare oppure selezionare "All" (Tutto) per visualizzare tutti i registri degli eventi (errori).
5. Seleziona 7, 14 o 30 giorni di registrazioni da visualizzare.
6. Gli eventi specifici per lato, indicati con la sigla L per sinistra o R per destra, LC per centro-sinistra e RC per centro-destra, sono eventi che si coordinano con la posizione di un componente o che sono specifici per un lato di un sistema a vasche separate. Se non sono presenti eventi, lo schermo rimarrà vuoto.

Codice	MESSAGGIO RELATIVO AL PROBLEMA	SPIEGAZIONE
E113, E113R, E113L	COOKING TEMPERATURE ERROR (ERRORE DI TEMPERATURA DI COTTURA)	Il valore rilevato dalla sonda di temperatura è fuori intervallo. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E116, E116R, E116L	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED - XXX F o XXX C (LIMITE TEMPERATURA 1 SUPERATO).	La temperatura massima è superiore a 210 °C oppure, nei Paesi dell'Unione Europea, a 202 °C. Spegnerne la friggitrice e lasciarla raffreddare. Assicurarsi che la vasca di frittura sia piena d'olio.
E117, E117R, E117L	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED - XXX F o XXX C (LIMITE TEMPERATURA 2 SUPERATO).	L'interruttore del limite massimo si è aperto. Spegnerne la friggitrice e lasciarla raffreddare. Assicurarsi che la vasca di frittura sia piena d'olio. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E118, E118R, E118L	HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEMA LIMITE TEMPERATURA)	La temperatura della vasca supera i 238 °C e il limitatore di temperatura massima non si è attivato. Scollegare immediatamente la friggitrice dalla corrente e chiamare l'assistenza.
E119, E119R, E119L	HEATING FAILURE - XXX F o XXX C (GUASTO AL SISTEMA DI RISCALDAMENTO)	Guasto al circuito di blocco del sistema di controllo del riscaldamento. Il contattore termico non si è bloccato. Spegnerne la friggitrice e riaccenderla. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E120, E120R, E120L	HEAT RELAY FAILURE - XXX F o XXX C (GUASTO AL RELÈ DI RISCALDAMENTO)	Problema con il relè di riscaldamento. Spegnerne e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E129, E129R, E129L	TOP OFF TEMPERATURE ERROR - XXX F o XXX C (ERRORE TEMPERATURA DI RABBOCCO)	Errore della sonda di temperatura di rabbocco. Pulire la sonda. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E130, E130R, E130L	SPARE PROBE FAILURE - XXX F o XXX C (GUASTO SONDA DI RISERVA) CALL SERVICE (CONTATTARE ASSISTENZA)	Errore della sonda di riserva. Pulire la sonda. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E132, E132R, E132L	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION DISABLED - SERVICE REQUIRED (VALVOLA DI SCARICO NON APERTA - FILTRAGGIO DISABILITATO - NECESSARIA	La valvola di scarico stava cercando di aprirsi e la sua posizione è sconosciuta. Spegnerne e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore

Codice	MESSAGGIO RELATIVO AL PROBLEMA	SPIEGAZIONE
	ASSISTENZA)	di ripristino generale per 60 secondi. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E133, E133R, E133L	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION E TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (VALVOLA DI SCARICO NON CHIUSA - FILTRAGGIO E RABBOCCO DISABILITATI - NECESSARIA ASSISTENZA)	La valvola di scarico stava cercando di chiudersi e la sua posizione è sconosciuta. Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E134, E134R, E134L	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (VALVOLA DI RITORNO NON APERTA - FILTRAGGIO E RABBOCCO DISABILITATI - NECESSARIA ASSISTENZA)	La valvola di ritorno stava cercando di aprirsi e la sua posizione è sconosciuta. Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E135, E135R, E135L	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (VALVOLA DI RITORNO NON CHIUSA - FILTRAGGIO E RABBOCCO DISABILITATI - NECESSARIA ASSISTENZA)	La valvola di ritorno stava cercando di chiudersi e la sua posizione è sconosciuta. Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E137, E137R, E137L	AIF PROBE FAILURE – SMART FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (GUASTO SONDA AIF - FILTRAGGIO E RABBOCCO INTELLIGENTI DISABILITATI - NECESSARIA ASSISTENZA)	Il valore rilevato dalla sonda AIF è fuori intervallo. Pulire la sonda. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E139	CHANGE OIL FILTER – CHANGE FILTER MEDIA (SOSTITUIRE FILTRO DELL'OLIO - SOSTITUIRE FILTRO)	Il timer da 25 ore è scaduto oppure si è attivata la funzione di rilevamento del filtro sporco. Sostituire la carta filtro o il tampone.
E141	PUMP NOT FILLING (LA POMPA NON RIEMPIE)	Il sistema rileva la possibile presenza di olio nella vaschetta del filtro. Sostituire la carta filtro o il tampone. Verificare che il filtro non sia intasato. Verificare che il prefiltro sia pulito. Verificare che gli o-ring della vaschetta del filtro e del prefiltro siano presenti e in buone condizioni. Verificare che il prefiltro sia serrato con la chiave per il prefiltro.
E142, E142R, E142L	CLOGGED DRAIN (SCARICO INTASATO)	La vasca non si è svuotata durante il filtraggio. Verificare che lo scarico non sia intasato e utilizzare l'utensile per friggitrici per liberare lo scarico.
E143, E143R, E143L	OIL SENSOR ERROR (ERRORE SENSORE DELL'OLIO)	Verificare che il sensore dell'olio sia pulito. Verificare che il livello dell'olio sia pari o superiore alla linea di livello intermedia. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E144, E144R, E144L	(L'ERRORE DI RIPRISTINO NON VIENE VISUALIZZATO, MA VIENE SOLO REGISTRATO NEL REGISTRO EVENTI (ERRORI))	Il tempo di ripristino ha superato il limite massimo. Assicurarsi che non venga aggiunto olio nella vasca di frittura durante il controllo di ripristino. Se si tratta di un apparecchio elettrico, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E145, E145R, E145L	RECOVERY FAULT – SCHEDULE SERVICE SOON (ERRORE DI RIPRISTINO - PROGRAMMARE AL PIÙ PRESTO UN INTERVENTO DI MANUTENZIONE)	Il tempo di ripristino ha superato il limite massimo per tre o più cicli consecutivi. Se si tratta di un apparecchio elettrico, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa. Una volta risolto il problema, spegnere e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore

Codice	MESSAGGIO RELATIVO AL PROBLEMA	SPIEGAZIONE
		di ripristino generale per 60 secondi per cancellare l'errore. Avviare in modo graduale la friggitrice a bassa potenza e lasciarla riscaldare normalmente. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E151	BOARD ID ERROR – MISSING OR DUPLICATE BOARD ID – SERVICE REQUIRED (ERRORE ID SCHEDA - ID SCHEDA MANCANTE O DOPPIO - RICHIESTA ASSISTENZA)	Manca l'ID di posizione del pannello di controllo oppure due o più pannelli di controllo hanno lo stesso ID di posizione. Contattare l'assistenza.
E152	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR (ERRORE PANNELLO DI CONTROLLO INTERFACCIA UTENTE)	Il pannello di controllo ha un errore sconosciuto. Spegner e riaccendere la friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E153	CAN BUS ERROR - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (ERRORE BUS CAN - FILTRAGGIO E RABBOCCO INTELLIGENTI DISABILITATI - NECESSARIA ASSISTENZA)	Le comunicazioni tra le schede si sono interrotte. Spegner e riaccendere la friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E154	SCB CAN Bus Error - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (Errore bus CAN SCB - FILTRAGGIO E RABBOCCO INTELLIGENTI DISABILITATI - NECESSARIA ASSISTENZA)	La SCB non ha risposto a un comando dell'UI. Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi.
E154	UI1 CAN Timeout, UI2 CAN Timeout, UI3 CAN Timeout, UI4 CAN Timeout, UI5 CAN Timeout	Un'UI remota non ha risposto a un comando dell'UI. Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi.
E161	MISCONFIGURED ENERGY TYPE – SERVICE REQUIRED (TIPO DI ALIMENTAZIONE IMPOSTATO IN MODO ERRATO – INTERVENTO TECNICO NECESSARIO)	La friggitrice non è configurata correttamente per il tipo di alimentazione. Contattare l'assistenza.
E162, E162R, E162L	FRYPOT NOT HEATING (LA VASCA DI FRITTURA NON SI RISCALDA) – XXXF O XXXC	La vasca di frittura non si riscalda correttamente. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato saldamente alla presa di corrente. Assicurarsi che l'interruttore sia acceso e non sia scattato.
E163, E163R, E163L	(Non visualizzato, ma solo registrato)	Si è verificato un errore relativo alla velocità di salita durante un test di ripristino. Assicurarsi che il livello dell'olio si trovi sulla linea di livello minimo quando è freddo e sulla linea di livello medio o massimo quando si trova al valore di riferimento. Nelle friggitrici elettriche, assicurarsi che la sonda non tocchi gli elementi riscaldanti.
E165, E165R, E165L	CLEAN OIB SENSOR (PULIRE SENSORE OIB)	Gas - Il sensore di ritorno dell'olio non rileva la presenza di olio. Pulire il sensore di ritorno dell'olio (OIB). Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E166, E166R, E166L	DRAIN VALVE OPEN (VALVOLA DI SCARICO APERTA) – XXX F O XXX C	Durante la cottura si apre la valvola di scarico. Spegner e riaccendere la friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E167	HCB WATCHDOG TIMEOUT (TIMEOUT WATCHDOG HCB)	Spegner e riaccendere l'intera batteria della friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se il problema persiste, è necessario un intervento di assistenza.
E168, E168R, E168L	HCB OIB FAILURE – SERVICE REQUIRED (GUASTO HCB OIB – RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Il riscaldatore OIB presenta un guasto. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E169	RECIPE FILE NOT AVAILABLE – SERVICE REQUIRED	Abilitare le ricette dei prodotti. Aggiungere le

Codice	MESSAGGIO RELATIVO AL PROBLEMA	SPIEGAZIONE
	(FILE RICETTA NON DISPONIBILE – RICHIESTO INTERVENTO TECNICO)	ricette dei prodotti ai menu. Caricare un file di ricette.
E170	OIL TEMP HIGH DURING OQS (TEMPERATURA OLIO ELEVATA DURANTE OQS) – XXXF O XXXC	La temperatura dell'olio è troppo elevata per ottenere una lettura OQS valida. Filtrare a una temperatura compresa tra 149 °C e 191 °C.
E171	OIL TEMP LOW DURING OQS (TEMPERATURA OLIO BASSA DURANTE OQS) – XXXF O XXXC	La temperatura dell'olio è troppo bassa per ottenere una lettura OQS valida. Filtrare a una temperatura compresa tra 149 °C e 191 °C.
E172	TPM RANGE LOW (INTERVALLO TPM BASSO)	L'intervallo TPM è troppo basso per ottenere una lettura OQS valida. Questo fenomeno si può osservare con l'olio fresco appena versato. Continuare la cottura e ripetere in seguito il filtraggio OQS. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E173	TPM RANGE HIGH – OIL IS ABOVE DISCARD VALUE (INTERVALLO TPM ELEVATO – IL LIVELLO DELL'OLIO È SUPERIORE AL VALORE DI SCARTO)	L'intervallo TPM è superiore al valore di scarto. Smaltire l'olio.
E174	OQS ERROR (ERRORE OQS)	L'OQS presenta un errore interno. Spegner e riaccendere la friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E175	OQS AIR ERROR (ERRORE ARIA OQS)	L'OQS rileva la presenza di aria nell'olio. Controllare gli o-ring e verificare/serrare il filtro di preselezione con l'apposita chiave per assicurarsi che non entri aria nel sensore OQS. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E176	OQS COMMUNICATION ERROR (ERRORE DI COMUNICAZIONE OQS)	Il sensore OQS presenta un errore di comunicazione. Spegner e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E177, E177R, E177L	OIB TEMPERATURE ERROR (ERRORE DI TEMPERATURA OIB) – XXX F o XXX C – RICHIESTO INTERVENTO TECNICO	Lettura sensore OIB fuori intervallo. Contattare l'assistenza.
E178	OIL QUALITY SENSOR DISABLED SOON XX DAYS (SENSORE DI QUALITÀ DELL'OLIO DISATTIVATO TRA XX GIORNI)	Il sensore OQS è quasi alla fine della sua vita utile. Contattare il servizio di assistenza per la sostituzione.
E179	OIL QUALITY SENSOR DISABLED (SENSORE DI QUALITÀ DELL'OLIO DISATTIVATO)	Il sensore OQS ha raggiunto la fine del ciclo di vita ed è stato disattivato. Contattare il servizio di assistenza per la sostituzione.
E180	OIL QUALITY SENSOR EOL XX DAYS (SENSORE DI QUALITÀ DELL'OLIO FINE CICLO DI VITA TRA XX GIORNI)	Il sensore OQS è quasi alla fine della vita utile. Contattare l'assistenza per la sostituzione.
E181	OIL QUALITY SENSOR EOL (SENSORE DI QUALITÀ DELL'OLIO FINE CICLO DI VITA)	Il sensore OQS è giunto al termine della vita utile. Contattare il servizio di assistenza per la sostituzione.
E182	TOP OFF OIL EMPTY (RABBOCCO OLIO VUOTO)	Il serbatoio di rabbocco dell'olio è vuoto. Riempire o sostituire il serbatoio e premere il pulsante arancione.
E184 E184R, E184L	LOW OIL CONDITION – FILL FRYPOT WITH OIL (LIVELLO OLIO BASSO - RIEMPIRE VASCA DI FRITTURA)	Il livello dell'olio nella vasca di frittura è basso. Assicurarsi che il livello dell'olio sia pari o superiore alla linea di livello minimo. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E185 E185R,	LOW OIL DETECTED – FILL FRYPOT WITH OIL (RILEVATO LIVELLO OLIO BASSO - RIEMPIRE VASCA DI	Riempire la vasca di frittura con olio fino alla linea di livello minimo.

Codice	MESSAGGIO RELATIVO AL PROBLEMA	SPIEGAZIONE
E185L	FRITTURA)	
E188	WASTE VALVE OPEN – CLOSE WASTE VALVE (VALVOLA DI SCARICO APERTA - CHIUDERE VALVOLA DI SCARICO)	Chiudere la valvola di scarico. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E189	VFD COMMUNICATION FAILURE – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (ERRORE DI COMUNICAZIONE VFD – FILTRAGGIO E RABBOCCO DISATTIVATI)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E190	SUCTION VALVE OPENING ERROR – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (ERRORE DI APERTURA VALVOLA DI ASPIRAZIONE – FILTRAGGIO E RABBOCCO DISATTIVATI)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E191	SUCTION VALVE CLOSING ERROR – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (ERRORE DI CHIUSURA VALVOLA DI ASPIRAZIONE – FILTRAGGIO E RABBOCCO DISATTIVATI)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E195	HCB NOT DETECTED – SERVICE REQUIRED (HCB OIB NON RILEVATO – RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E196	SCB NOT DETECTED (SCB NON RILEVATA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E199	FILTER PAN NOT DETECTED (VASCHETTA DEL FILTRO NON RILEVATA)	Assicurarsi che la vaschetta del filtro sia inserita completamente nella friggitrice. Assicurati che sulla parte superiore dello schermo compaia una "P". Se compare la lettera "P" e la vaschetta è inserita completamente, oppure se la lettera "P" non compare quando la vaschetta viene rimossa, contattare l'assistenza.
E200	VFD CURRENT REDUCTION (RIDUZIONE CORRENTE VFD)	Riduzione della corrente del VFD. Sostituire il tampone o la carta filtro. Assicurarsi che il raccordo rapido della linea di alimentazione sia fissato correttamente e che la linea di scarico non sia ostruita.
E202	PUMP MOTOR CURRENT HIGH (CORRENTE DEL MOTORE DELLA POMPA ELEVATA)	Assicurarsi che il filtro di preselezione sia pulito. Assicurarsi che il tampone o la carta filtro sia pulito. In caso di scarico in un serbatoio di olio sfuso, assicurarsi che l'attacco rapido per il serbatoio di olio sfuso sia collegato correttamente e che la linea di scarico non sia ostruita. Se la friggitrice sta traboccando, assicurarsi che il tubo flessibile JIB non sia schiacciato e che il tubo di aspirazione sia libero da residui. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E203	VFD ERROR FAULT – SERVICE REQUIRED (GUASTO ERRORE VFD - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E204	SUCTION VALVE CURRENT HIGH – SERVICE REQUIRED (CORRENTE DELLA VALVOLA DI ASPIRAZIONE ELEVATA – RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E205 E205R,	DRAIN VALVE CURRENT HIGH (CORRENTE VALVOLA DI SCARICO ELEVATA)	Pulire lo scarico con l'apposito attrezzo per friggitrici. Assicurarsi che non vi siano oggetti nello

Codice	MESSAGGIO RELATIVO AL PROBLEMA	SPIEGAZIONE
E205L		scarico. Spegner e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E206 E206R, E206L	RETURN VALVE CURRENT HIGH – SERVICE REQUIRED (CORRENTE VALVOLA DI RITORNO ELEVATA – RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegner e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E207	DIRTY FILTER MEDIA (FILTRO SPORCO)	Assicurarsi che il filtro di preselezione sia pulito. Assicurarsi che il tampone o la carta filtro sia pulito.
E208 E208R, E208L	NO OIL DETECTED (OLIO NON RILEVATO)	Assicurarsi che la vasca di frittura sia piena d'olio. Pulire i sensori OIB, ATO e AIF. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E209	CPU FAN FAILURE – SERVICE REQUIRED (GUASTO VENTOLA CPU - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegner e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E210	HIGH HCB TEMPERATURE (TEMPERATURA HCB ELEVATA)	La temperatura della scheda HCB è troppo alta. Spegner il touchscreen e lasciare raffreddare il sistema per 30 minuti. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E211	HIGH CONTROLLER TEMPERATURE (TEMPERATURA PANNELLO DI CONTROLLO ELEVATA)	La temperatura del pannello di controllo è troppo alta. Spegner il touchscreen e lasciare raffreddare il sistema per 30 minuti. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E212	HIGH SYSTEM CONTROL BOARD TEMPERATURE (TEMPERATURA SCHEDA DI CONTROLLO SISTEMA ELEVATA) – XXX F or XXX C	Spegner il touchscreen e lasciare raffreddare il sistema per 15 minuti. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E213	ERROR READING USB (ERRORE DI LETTURA USB)	Verificare che l'USB sia formattata correttamente. Provare con una USB diversa. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E214	ERROR WRITING TO USB (ERRORE DI SCRITTURA SU USB)	Verificare che l'USB sia formattata correttamente. Provare con una USB diversa. Verificare la sicurezza del dispositivo USB. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E217	ERROR READING SD CARD (ERRORE DI LETTURA SCHEDA SD)	Assicurarsi che la scheda SD sia formattata correttamente. Provare con una scheda SD diversa. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E218	ERROR WRITING TO SD CARD (ERRORE DI SCRITTURA SU SCHEDA SD)	Assicurarsi che la scheda SD sia formattata correttamente. Provare con una scheda SD diversa. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E223	CONFIGURATION FILE NOT AVAILABLE – LOAD CONFIGURATION FILE FROM USB (FILE DI CONFIGURAZIONE NON DISPONIBILE – CARICARE FILE DI CONFIGURAZIONE DA USB)	Caricare il file di configurazione dalla chiavetta USB.
E224	ZERO CROSSING RELAY BOARD COMMUNICATION ERROR – SERVICE REQUIRED (ERRORE COMUNICAZIONE SCHEDA RELÈ DI PASSAGGIO PER ZERO - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegner e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E225R, E225L	HEATER CONTROL IS NOT CONNECTED TO THE HCB – SERVICE REQUIRED (COMANDO	Spegner e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare

Codice	MESSAGGIO RELATIVO AL PROBLEMA	SPIEGAZIONE
	RISCALDAMENTO NON COLLEGATO ALL'HCB - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	l'assistenza.
E226	VENT VALVE 1 OPEN CIRCUIT - SERVICE REQUIRED (VALVOLA DI SFOGO 1 CIRCUITO APERTO - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E227	VENT VALVE 1 SHORT CIRCUIT - SERVICE REQUIRED (VALVOLA DI SFOGO 1 CORTO CIRCUITO - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E228	VENT VALVE 2 OPEN CIRCUIT - SERVICE REQUIRED (VALVOLA DI SFOGO 2 CIRCUITO APERTO - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E229	VENT VALVE 2 SHORT CIRCUIT - SERVICE REQUIRED (VALVOLA DI SFOGO 2 CORTO CIRCUITO - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E230	BULK FRESH OIL VALVE SHORT CIRCUIT - SERVICE REQUIRED (VALVOLA OLIO FRESCO DA CISTERNA CORTO CIRCUITO - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E231	BULK FRESH OIL VALVE OPEN CIRCUIT - SERVICE REQUIRED (VALVOLA OLIO FRESCO DA CISTERNA CIRCUITO APERTO - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E232L	LEFT BASKET LIFT NOT DOWN (IL SISTEMA DI SOLLEVAMENTO DEL CESTELLO SINISTRO NON SI ABBASSA)	Verificare che il sistema di sollevamento della vasca di frittura sinistra e la vasca di frittura non presentino ostruzioni. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E235R	RIGHT BASKET LIFT NOT DOWN (IL SISTEMA DI SOLLEVAMENTO DEL CESTELLO DESTRO NON SI ABBASSA)	Verificare che il sistema di sollevamento della vasca di frittura destra e la vasca di frittura non presentino ostruzioni. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E238	HEATER CONTROL BOARD FIRMWARE UPDATE ERROR - SERVICE REQUIRED (ERRORE AGGIORNAMENTO FIRMWARE SCHEDA DI CONTROLLO RISCALDATORE - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E239	SYSTEM CONTROL BOARD FIRMWARE UPDATE ERROR - SERVICE REQUIRED (ERRORE AGGIORNAMENTO FIRMWARE SCHEDA DI CONTROLLO SISTEMA - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E240	DISPOSE VALVE CLOSED - XXX F or XXX C - SERVICE REQUIRED (VALVOLA DI SMALTIMENTO CHIUSA - XXF o XXX C - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Assicurarsi che la valvola di smaltimento sia chiusa o aperta e che l'interruttore funzioni correttamente. Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E241	HEATER CONTROL BOARD CONFIGURATION ERROR - SERVICE REQUIRED (ERRORE CONFIGURAZIONE SCHEDA DI CONTROLLO RISCALDATORE - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E242	SYSTEM CONTROL BOARD CONFIGURATION ERROR -	Spegnere e riaccendere l'intera batteria della

Codice	MESSAGGIO RELATIVO AL PROBLEMA	SPIEGAZIONE
	SERVICE REQUIRED (ERRORE CONFIGURAZIONE SCHEDA DI CONTROLLO SISTEMA - RICHIESTO INTERVENTO DI ASSISTENZA)	friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E243	UI FIRMWARE UPDATE FAILURE (ERRORE AGGIORNAMENTO FIRMWARE UI)	Il pannello di controllo non è riuscito a utilizzare il nuovo firmware. Spegner e riaccendere l'intera batteria della friggitrice, quindi riprovare ad aggiornare il software. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E244	UPDATE FAILURE (ERRORE AGGIORNAMENTO)	Il pacchetto di aggiornamento è danneggiato. Procurarsi un'altra copia del software e riprovare. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E245L E245LC E245R E245RC	BASKET LIFT NOT DETECTED (SISTEMA DI SOLLEVAMENTO CESTELLO NON RILEVATO)	1. Se il sistema di sollevamento del cestello non è installato, verificare che in Settings (Impostazioni) > Cooking (Cottura) > l'opzione Basket Lift (Sistema di sollevamento cestello) sia disattivata. 2. Se è presente un sistema di sollevamento del cestello e questo è abilitato nelle impostazioni, assicurarsi che sia collegato alla parte posteriore della friggitrice. 3. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E246L E246LCE 246R E246RC	BASKET LIFT FAULT DETECTED (RILEVATO GUASTO SISTEMA DI SOLLEVAMENTO CESTELLO)	1. Se il sistema di sollevamento del cestello non è installato, verificare che in Settings (Impostazioni) > Cooking (Cottura) > l'opzione Basket Lift (Sistema di sollevamento cestello) sia disattivata. 2. Se è presente un sistema di sollevamento del cestello e questo è abilitato nelle impostazioni, assicurarsi che sia collegato alla parte posteriore della friggitrice. 3. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E247	HCB OPERATION NOT PERMITTED (UTILIZZO HCB NON CONSENTITO)	Spegner e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E248	SCB OPERATION NOT PERMITTED (UTILIZZO SCB NON CONSENTITO)	Spegner e riaccendere l'intera batteria della friggitrice. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E250, E250R, E250L	VAT IN ERRORED STATE (VASCA IN STATO DI ERRORE)	Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E251, E251R, E251L	VAT IN DISABLED STATE (VASCA IN STATO DISABILITATO)	Spegner e riaccendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di ripristino generale per 60 secondi. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E252	IMPORT FAILURE (ERRORE IMPORTAZIONE)	Il file di importazione è danneggiato. Procurarsi un'altra copia del file e riprovare. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E260	DRAIN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (COLLEGAMENTO INTERMITTENTE VALVOLA DI SCARICO)	La valvola di scarico presenta un collegamento intermittente su una vasca intera. Se il problema persiste, contattare l'assistenza. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E260L	LEFT DRAIN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (COLLEGAMENTO INTERMITTENTE VALVOLA DI SCARICO SINISTRA)	La valvola di scarico sinistra presenta un collegamento intermittente su una vasca suddivisa. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.

Codice	MESSAGGIO RELATIVO AL PROBLEMA	SPIEGAZIONE
E260R	RIGHT DRAIN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (COLLEGAMENTO INTERMITTENTE VALVOLA DI SCARICO DESTRA)	La valvola di scarico destra presenta un collegamento intermittente su una vasca suddivisa. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E261	RETURN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (COLLEGAMENTO INTERMITTENTE VALVOLA DI RITORNO)	La valvola di ritorno presenta un collegamento intermittente su una vasca intera. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E261L	LEFT RETURN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (COLLEGAMENTO INTERMITTENTE VALVOLA DI RITORNO SINISTRA)	La valvola di ritorno sinistra presenta un collegamento intermittente su una vasca suddivisa. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
E261R	RIGHT RETURN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (COLLEGAMENTO INTERMITTENTE VALVOLA DI RITORNO DESTRA)	La valvola di ritorno destra presenta un collegamento intermittente su una vasca suddivisa. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.

FRIGGITRICE ELETTRICA INTUITION MIE14/FQIE30

APPENDICE A: ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO E L'INSTALLAZIONE DELL'OLIO SFUSO

NB.: le istruzioni contenute nel presente manuale relative all'uso di un sistema per olio sfuso per il riempimento e lo smaltimento dell'olio si riferiscono a un sistema a olio sfuso. Queste

A.1.1 Sistemi a olio sfuso

I sistemi a olio sfuso sono dotati di grandi serbatoi di raccolta dell'olio, tipicamente collocati sul retro del ristorante, che sono collegati a un collettore posto sul retro della friggitrice. L'olio esausto viene pompato dalla friggitrice, tramite il raccordo posto a sinistra del collettore sul retro della friggitrice, verso i serbatoi di smaltimento, mentre l'olio nuovo viene pompato dai serbatoi, attraverso il raccordo posto a destra del collettore, verso la friggitrice (ved. Figure 1 e 2). Il cablaggio a 9 pin e i connettori RTI Hirschman consentono il collegamento a vari sistemi a olio sfuso. Lo schema elettrico si trova nell'ultima pagina. Se manca il cablaggio pigtail a 9 pin per l'olio sfuso, ordinare il codice articolo 1085398.

Impostare la friggitrice sulla modalità "bulk" (sfuso) tramite il pannello di controllo all'estrema sinistra. Per configurare queste impostazioni, tutte le vasche devono essere SPENTE.

1. Dopo aver spento **TUTTI** i pannelli di controllo, premere il pulsante **HOME**.
2. Premere il pulsante **Settings (Impostazioni)**.
3. Inserire **1650 per la friggitrice McDonald's** o **3000 per le altre**.
4. Selezionare **General (Generale)**.
5. Scorrere verso il basso e selezionare **Fryer Configuration (Configurazione friggitrice)**.
6. Scorrere verso l'alto e selezionare **Fresh Oil Type (Tipo di olio nuovo)**.

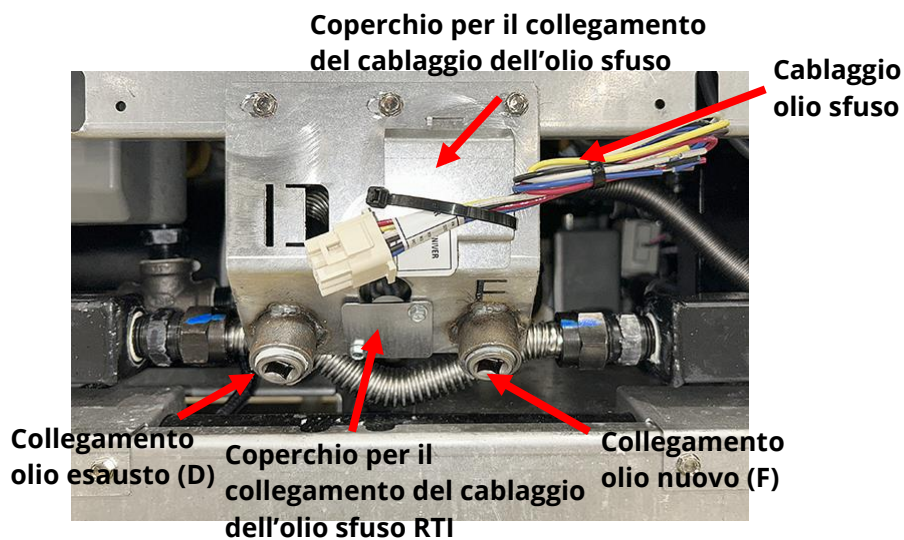


Figura 1

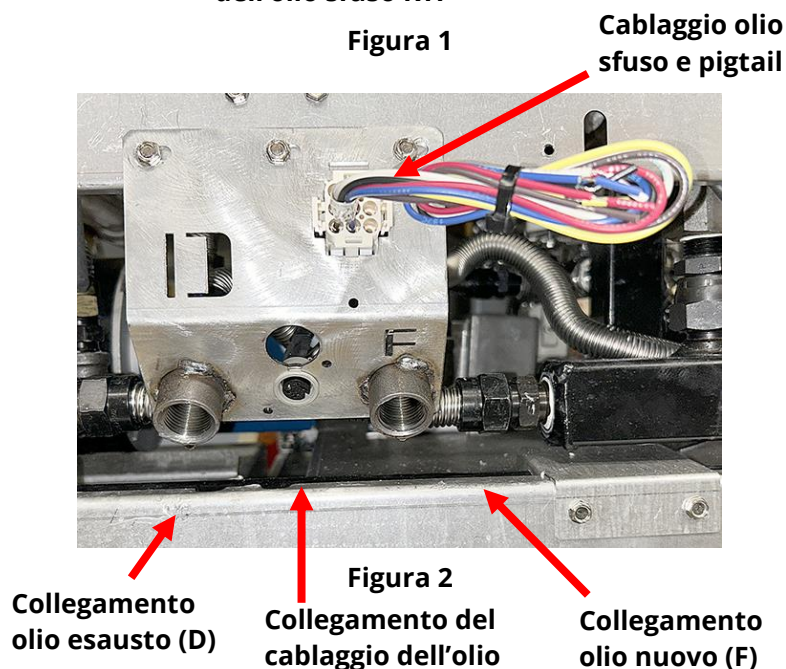


Figura 2

7. Selezionare **Bulk (Sfuso)** se il sistema è dotato di un sistema di olio sfuso fresco, selezionare **JIB** se il sistema utilizza i JIB (Jug in Box) oppure selezione **None (Nessuno)** se non è dotato di una fornitura di olio fresco.
8. Premere il pulsante **checkmark (segno di spunta)**.
9. Premere il pulsante **back (indietro)**.
10. Selezionare **Dispose Oil Type (Tipo di olio esausto)**.
11. Selezionare **Bulk (Sfuso)** se il sistema è dotato di un sistema di olio sfuso esausto oppure selezionare **Front (Davanti)** se il sistema utilizza un sistema di smaltimento dell'olio a sgancio rapido o a bacchetta frontale.
12. Premere il pulsante **checkmark (segno di spunta)**.
13. Premere il pulsante **HOME** per uscire.

È fondamentale che la friggitrice venga spenta e riaccesa completamente per almeno 60 secondi dopo aver cambiato il tipo di sistema di olio o il tipo di olio esausto.

Le friggitrici FilterQuick™ Intuition MIE/G e FQIE/G, predisposte per l'uso con sistemi a olio sfuso, sono dotate di un serbatoio integrato per l'olio fresco, fornito dal fornitore di olio sfuso. Rimuovere il tappo e inserire il raccordo standard nel contenitore, appoggiando il tappo metallico sul bordo del contenitore. L'olio viene immesso e prelevato tramite la pompa dal contenitore attraverso lo stesso raccordo (ved. Figura 2).



Figura 2

 **AVVERTENZA**
Non aggiungere olio CALDO o ESAUSTO nel serbatoio di rabbocco.

L'interruttore momentaneo utilizzato per azzerare l'indicatore di livello basso del serbatoio di rabbocco viene impiegato anche per riempire il contenitore in un sistema di rifornimento di olio fresco da cisterna. Dopo aver premuto il pulsante per azzerare il sistema di rabbocco, tenendo premuto l'interruttore momentaneo situato sopra il serbatoio di rabbocco, l'operatore può riempire il contenitore dal serbatoio dell'olio sfuso (ved. Figura 3).

Per riempire il contenitore, tenere premuto il pulsante di azzeramento rabbocco situato sulla parte superiore finché il contenitore non è pieno, quindi rilasciare il pulsante. *

NB.: NON riempire eccessivamente il contenitore.

Per le istruzioni su come riempire la vasca dal serbatoio dell'olio sfuso, consultare il manuale del pannello di controllo Intuition. Per smaltire l'olio sfuso, consultare il manuale del pannello di controllo Intuition.

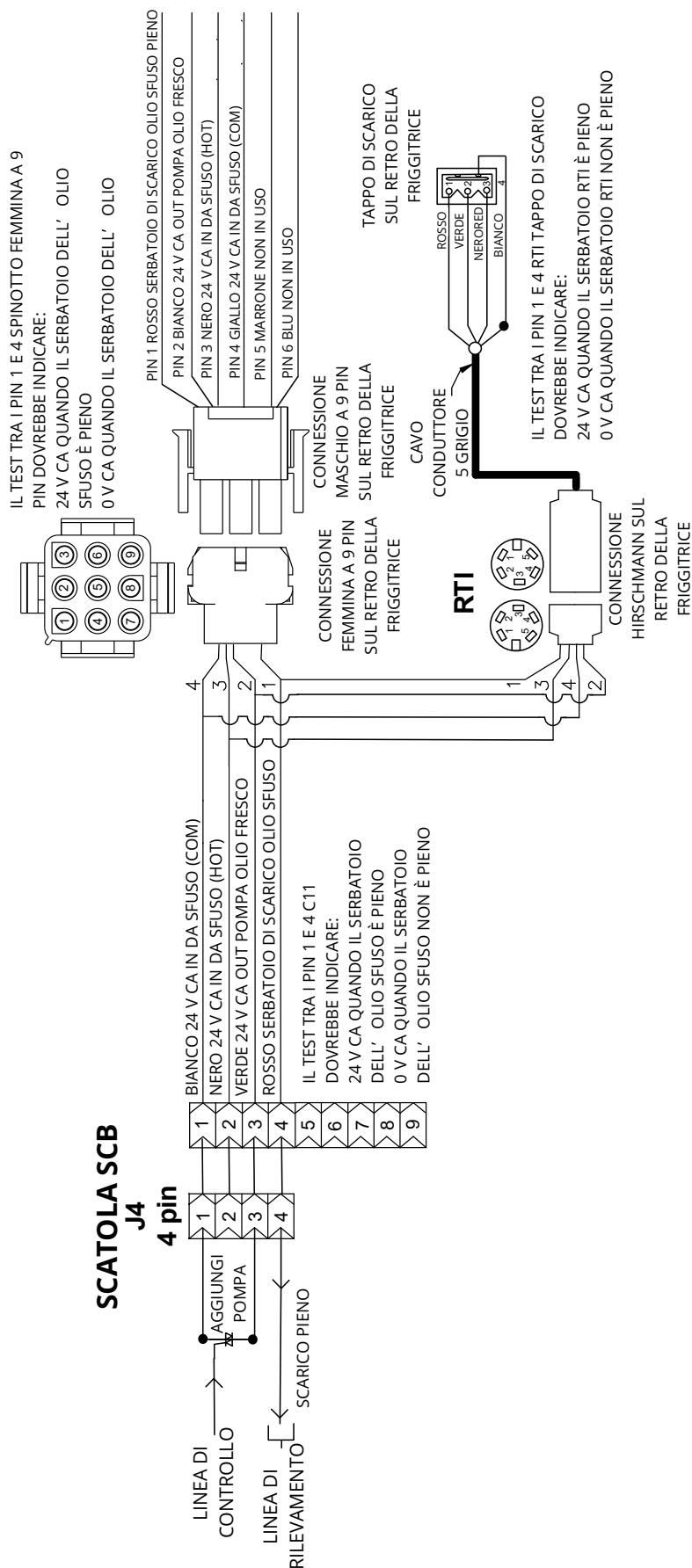
* **NB.:** sono necessari circa dodici secondi dal momento in cui si preme il pulsante di azzeramento del rabbocco fino all'avvio della pompa dell'olio fresco da cisterna. Potrebbero essere necessari fino a 20 secondi prima che il livello nel serbatoio di rabbocco inizi a salire. In genere, sono necessari circa tre minuti per riempire il serbatoio. Sono necessari circa un minuto per riempire una vasca suddivisa e due minuti per riempire una vasca intera.



Figura 3

A.1.2 Cablaggio olio sfuso

CABLAGGIO OLIO SFUSO



AVVERTENZA

Le friggitrici MIG30/MIE14 e FQIG30/FQIE30 funzionano **ESCLUSIVAMENTE** con sistemi a olio sfuso dotati di un interruttore a galleggiante a tre poli. Se l'interruttore a galleggiante è del vecchio tipo a due poli, contattare il fornitore di olio sfuso. Questi interruttori a galleggiante hanno una polarità specifica e potrebbero causare un cortocircuito a terra e danneggiare una scheda SCB.

QUESTA PAGINA È STATA LASCIATA INTENZIONALMENTE VUOTA.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

E-MAIL: FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

©2026 Frymaster LLC, salvo dove espressamente indicato diversamente. Tutti i diritti riservati. Il costante miglioramento del prodotto potrebbe comportare modifiche alle specifiche senza preavviso.

Codice articolo FRY_IOM_8197944IT 07/2026

