

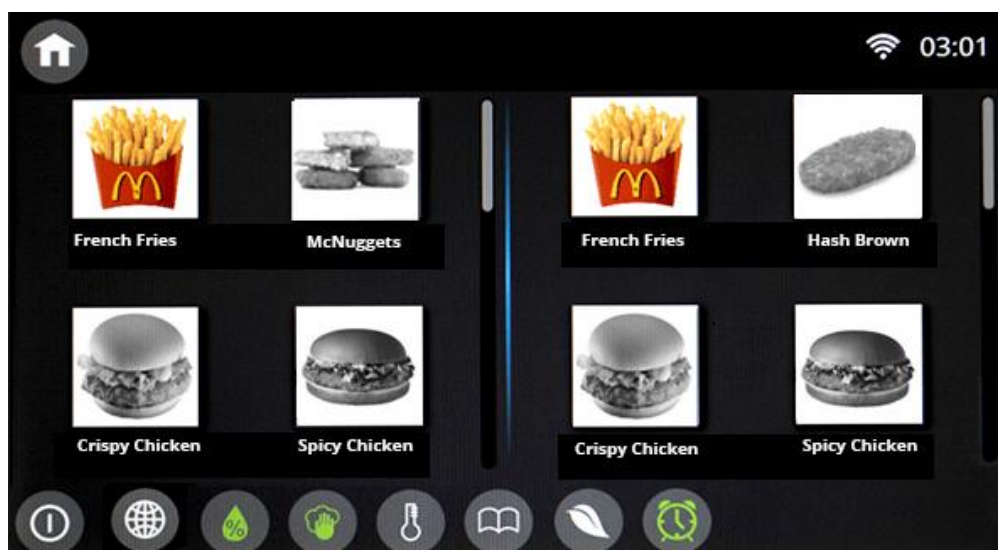
McDonald's easyTouch® Pannello di controllo Intuition



Manuale d'uso

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 MIG30 e MIE14.



Modello 8076760B Monitor con touchscreen con interfaccia utente

⚠ ATTENZIONE

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE LA FRIGGITRICE.

Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.



8 1 9 7 9 8 7 1 T

Codice articolo: FRY_IOM_8197987IT 07/2026
Italian / Italiano Istruzioni della traduzione originale

AVVISO

SE, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZA UNA PARTE DI RICAMBIO PER QUESTA APPARECCHIATURA FRYMASTER FOOD SERVICE DIVERSA DA UNA PARTE DI RICAMBIO NUOVA O RICICLATA NON MODIFICATA, ACQUISTATATA DIRETTAMENTE DA FRYMASTER O DA UNO DEI SUOI CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI, E/O SE LA PARTE DI RICAMBIO UTILIZZATA È STATA MODIFICATA 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.

AVVISO

Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle normative nazionali e locali vigenti nel Paese e/o nella regione in cui viene installato.

AVVISO AI PROPRIETARI DI UNITÀ DOTATE DI PANNELLI DI CONTROLLO

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 delle Comunicazioni canadese.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.



PERICOLO

Prima di spostare, sottoporre a collaudo, effettuare la manutenzione o qualsiasi riparazione sulla friggitrice Frymaster, scollegare **COMPLETAMENTE** l'alimentazione elettrica dalla friggitrice.



PERICOLO

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



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 provocheranno schizzi di liquido bollente.



AVVERTENZA

Non versare olio **CALDO** o **USATO** in un contenitore JIB.



AVVERTENZA

Non versare **MAI** l'acqua di scarico, i residui di bollitura o la soluzione detergente in un'unità di smaltimento del grasso McDonald's (MSDU), 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

Quando si scarica l'olio in un'unità di smaltimento, non superare la linea di riempimento massimo indicata sul contenitore.

 PERICOLO

Lasciare raffreddare l'olio fino a 38 °C prima di versarlo in un apposito contenitore di METALLO per lo smaltimento.

 PERICOLO

Quando si scarica l'olio in un contenitore SDU o di METALLO adeguato, assicurarsi che il contenitore abbia una capacità di almeno 15 litri o superiore per le friggitrici MIG30 o MIE30. In caso contrario, l'olio potrebbe fuoriuscire e causare lesioni.

 PERICOLO

Quando si scarica la soluzione di bollitura in un contenitore METALLICO idoneo, assicurarsi che il contenitore abbia una capacità di almeno 15 litri o superiore per le friggitrici MIG30 o MIG30. In caso contrario, la soluzione di bollitura potrebbe traboccare e causare lesioni.

 PERICOLO

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

 PERICOLO

Assicurarsi che la vasca di frittura e la vaschetta del filtro siano completamente asciutti e privi di acqua prima di riempirli d'olio. In caso contrario, quando l'olio raggiungerà la temperatura di cottura, ci saranno schizzi di liquido bollente.

 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 filtrazione dell'olio caldo, in particolare per quanto riguarda le procedure di filtrazione, scarico e pulizia dell'olio.

 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.

 AVVERTENZA

Non versare mai acqua nella vaschetta del filtro. L'acqua danneggerà la pompa del filtro

 AVVERTENZA

Assicurarsi che la carta filtro o il tampone siano in posizione prima di procedere alla filtrazione, allo scarico o allo smaltimento dell'olio. Se non si inserisce la carta filtro o il tampone si potrebbero intasare le tubazioni e/o le pompe.

 PERICOLO

NON versare contemporaneamente nella MSDU più di una vasca di frittura piena o due vasche di frittura divise, per evitare traboccamenti e fuoriuscite di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.

 AVVERTENZA

Non azionare mai il sistema di filtraggio se nell'impianto è assente l'olio.

**AVVERTENZA**

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

**AVVERTENZA**

Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante il processo di lavaggio. Se la soluzione dovesse traboccare, portare immediatamente l'interruttore ON/OFF in posizione OFF.

**AVVERTENZA**

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini 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**

Indossare guanti protettivi quando si rimuove il prefiltro. Il prefiltro potrebbe essere caldo e causare gravi ustioni.

**AVVERTENZA**

L'utilizzo, l'installazione e la manutenzione di questo prodotto possono 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.

Nome del prodotto:	Interfaccia utente Frymaster	
Numero di modello:	8076760B	
Marca:	Frymaster	
Paese di origine:	Germania	
Descrizione del prodotto:	Monitor con touchscreen con interfaccia utente	
Tecnologie radio:	802.11 a/b/g/n	
Tensione di ingresso:	12VDC	
	UE	Corea
Frequenza di funzionamento:	2412-2472 MHz 5180-5240 MHz 5260-5320 MHz 5500-5700 MHz	2412-2462 MHz 5180-5320 MHz 5500-5825 MHz
Tipo di modulazione:	IEEE 2,4 GHz 802.11b: DSSS IEEE 2,4 GHz 802.11g/n HT20: OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G: OFDM	IEEE 2,4 GHz 802.11b: DSSS IEEE 2,4 GHz 802.11g/n HT20: OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G: OFDM
Potenza di trasmissione o intervallo di potenza (EIRP):	BR-1 Mbps: 7,29 dBm EDR-2Mbps: 7,23 dBm EDR-3Mbps: 6,94 dBm Modalità IEEE 802.11b: 18,84 dBm Modalità IEEE 802.11g: 19,62 dBm Modalità HT20 dello standard IEEE 802.11n: 19,79 dBm Modalità HT40 dello standard IEEE 802.11n: 18,54 dBm IEEE 802.11a: 19,73 dBm IEEE 802.11n HT20: 19,97 dBm IEEE 802.11n HT240: 18,12 dBm	10 mW: 2,4 GHz 11b/g/nHT20 / 5,2-5,3 GHz 11a/nHT20 / 5,6-5,8 GHz 11a/nHT20 2,5 mW: 5240 MHz 11a/n HT20
Guadagno dell'antenna:	2,4 GHz: 2,5 dBi 5 GHz: 1,6 dBi	2,4 GHz: 2,5 dBi 5 GHz: 1,6 dBi
Tipo di antenna:	Tipo di scheda	Tipo di scheda

McDonald's Intuition™
Manuale del pannello di controllo
INDICE

CAPITOLO 1: McDonald's Intuition™ Istruzioni per l'uso del pannello di controllo

	Dichiarazione sulla garanzia	vi
1.1	Informazioni generali sul pannello di controllo Intuition easyTouch®	1-1
1.2	Intuition easyTouch® Descrizione e funzioni dei pulsanti.....	1-1
1.2.1	Pulsanti di navigazione.....	1-1
1.2.1.1	Barra dei pulsanti del menu principale	1-1
1.2.1.2	Pulsante di accensione.....	1-1
1.2.1.3	Pulsante della lingua	1-1
1.2.1.4	Pulsante TPM (Total Polar Materials, Materiali polari totali) OQS (Oil Quality Sensor, sensore di qualità dell'olio)	1-2
1.2.1.5	Pulsante del menu Filter (Filtro).....	1-2
1.2.1.6	Pulsante della temperatura.....	1-2
1.2.1.7	Pulsante del Menu	1-2
1.2.1.8	Pulsante di rabbocco manuale dell'olio	1-2
1.2.1.9	Pulsante del risparmio energetico	1-2
1.2.1.10	Pulsante del timer di conservazione..... e	1-2
1.2.1.11	Pulsante di uscita dalle voci di menu	1-2
1.2.1.12	Pulsante delle informazioni	1-2
1.2.2	Icone superiori	1-3
1.2.2.1	Cicli di cottura rimanenti.....	1-3
1.2.2.2	Blocco del filtro	1-3
1.2.2.3	Modalità demo	1-3
1.2.2.4	Aggiornamenti/Download	1-3
1.2.2.5	Posizione del vassoio	1-3
1.2.2.6	Rabbocco automatico/Rabbocco vuoto.....	1-3
1.2.2.7	Avviso.....	1-3
1.2.2.8	Wi-Fi	1-3
1.2.2.9	Interconnettività Wi-Fi del pannello di controllo	1-4
1.2.2.10	Cellulare.....	1-4
1.2.3	Pulsante Home	1-4
1.2.3.1	Cottura	1-4
1.2.3.2	Gestione dell'olio.....	1-4
1.2.3.3	Ricette e menu	1-4
1.2.3.3.1	Ricette	1-5
1.2.3.3.2	Menu	1-5
1.2.3.3.3	Cambio automatico del menu	1-5
1.2.3.3.4	Offerte a tempo limitato	1-5
1.2.3.4	Informazioni	1-5
1.2.3.5	Diagnostica	1-6
1.2.3.6	Statistiche.....	1-6
1.2.3.7	Manutenzione	1-6
1.2.3.8	Impostazione	1-6
1.3	Struttura ad albero dei menu del pannello di controllo McD Intuition	1-7
1.3.1	Cooking, Oil Management, Recipes, Menus, Information, McD (Cottura, gestione dell'olio, ricette, menu, informazioni, McD.	1-7
1.3.2	Diagnostics/Component Check McD (Diagnostica/Controllo dei componenti McD) ...	1-8

1.3.3	Statistics McD (Statistiche McD).....	1-9
1.3.4	Service McD (Manutenzione McD).....	1-10
1.3.5	Settings #1 General, Fryer, Config, Software, Heating, Cooking McD (Impostazioni n. 1: Generale, Friggitrice, Configurazione, Software, Riscaldamento, Cottura, McD).....	1-11
1.3.6	Settings #2 Filtration and Top Off McD (Impostazioni n. 2: Filtrazione e rabbocco McD)	1-12
1.3.7	Settings #3 OQS, User Access, ECO Mode, Networks & Connectivity McD (Impostazioni n. 3: OQS, Accesso utente, Modalità ECO, Reti e connettività, McD)...	1-13
1.4	Funzionamento di base	1-14
1.5	Cottura	1-15
1.6	Aggiunta di una nuova ricetta o modifica di una ricetta esistente	1-16
1.7	Aggiunta o modifica dei menu.....	1-22
1.8	Modifica dei menu.....	1-25
1.9	Offerte a tempo limitato (LTO): aggiunta o modifica dei menu	1-25

CAPITOLO 2: McDonald's Intuition Istruzioni per l'uso delle funzioni del menu di filtrazione easyTouch®

2.1	Menu Filtration (Filtrazione).....	2-1
2.1.1	Filtro automatico – Finestra di dialogo del filtro	2-1
2.1.2	Auto Filter on Demand (Filtraggio automatico su richiesta)	2-2
2.1.3	Filtro di manutenzione (con OQS [se installato]) (o filtraggio di fine giornata)	2-4
2.1.4	Smaltimento per sistemi di olio non sfuso	2-7
2.1.5	Smaltimento - Sistemi di smaltimento di oli esausti sfusi	2-9
2.1.6	Filtro OQS (sensore di qualità dell'olio)	2-11
2.1.7	Riempimento dalla vaschetta del filtro	2-14
2.1.8	Riempimento da cisterna.....	2-14
2.1.9	Da vasca a serbatoio di smaltimento (solo cisterna)	2-15
2.1.10	Scarico verso la vaschetta del filtro	2-16
2.1.11	Pulizia approfondita (bollitura) per sistemi di olio non sfuso.....	2-18
2.1.12	Pulizia approfondita (bollitura) per sistemi di smaltimento di oli esausti con cisterna	2-19

DICHIARAZIONE DI GARANZIA PER I MODELLI MIE14 ELETTRICO E MIG30 A GAS

Frymaster, LLC offre all'acquirente originale le seguenti garanzie limitate esclusivamente per questa apparecchiatura e i relativi pezzi di ricambio:

A. DISPOSIZIONI DI GARANZIA - FRIGGITRICI

1. Frymaster LLC garantisce tutti i componenti contro difetti di materiale e di fabbricazione per un periodo di due anni.
2. Tutti i componenti, ad eccezione della vasca di frittura, degli anelli di fissaggio e dei fusibili, sono coperti da garanzia per due anni a partire dalla data di installazione della friggitrice.
3. Qualora, ad eccezione dei fusibili e degli anelli di fissaggio dei filtri, una qualsiasi delle parti risulti difettosa durante i primi due anni dalla data di installazione, Frymaster si farà carico anche dei costi di manodopera ordinaria fino a due ore per la sostituzione del pezzo, oltre a un massimo di 160 km di viaggio (80 km a tratta).

B. DISPOSIZIONI DI GARANZIA - FRIGGITRICI ELETTRICHE MIE14

La friggitrice elettrica è coperta da garanzia a vita su pezzi di ricambio e manodopera. Se una vasca di frittura presenta una perdita dopo l'installazione, Frymaster la sostituirà, garantendo un tempo massimo di manodopera ordinaria pari al numero di ore previsto dalla tabella dei tempi di Frymaster. Anche i componenti collegati alla vasca di frittura, come il termostato di sicurezza, la sonda, le guarnizioni, le tenute e i relativi elementi di fissaggio, sono coperti dalla garanzia a vita qualora la sostituzione si renda necessaria a seguito della sostituzione della friggitrice stessa. Sono escluse le perdite dovute a un uso improprio o a raccordi filettati come sonde, sensori, valvole di sicurezza, valvole di scarico o tubazioni di ritorno.

C. DISPOSIZIONI DI GARANZIA - FRIGGITRICI A GAS MIG30

1. Frymaster garantisce il gruppo della vasca di frittura a gas per quindici (15) anni. Per i primi dieci (10) anni ricambi e manodopera. Dagli anni undici (11) fino a quindici (15) solo vasca di frittura. Anche i componenti collegati alla vasca di frittura, come il termostato di sicurezza, la sonda, le guarnizioni, le tenute, gli accenditori e i relativi elementi di fissaggio, sono coperti dalla garanzia di quindici anni qualora la sostituzione si renda necessaria a seguito della sostituzione della friggitrice stessa. I componenti che non fanno parte del gruppo vasca di frittura, come il ventilatore, la valvola del gas, i microinterruttori, gli sportelli e il rivestimento esterno, non sono coperti dalla garanzia della friggitrice. Sono escluse le perdite dovute a un uso improprio o a raccordi filettati come sonde, sensori, valvole di sicurezza, valvole di scarico o tubazioni di ritorno. Se la vasca di frittura risulta difettosa, Frymaster la sostituirà, concedendo fino al tempo massimo previsto dalla tabella dei tempi di Frymaster, pari a un massimo di ore di manodopera ordinaria, più fino a 160 km di viaggio (80 km a tratta) per la sostituzione.
2. La presente garanzia è limitata alle friggitrici che funzionano a gas naturale o propano (GPL). Le friggitrici che funzionano a gas di sintesi (noto anche come gas di città o gas ad alto contenuto di idrogeno) hanno una garanzia a vita sulla vasca di frittura, limitata ai pezzi di ricambio.

D. DISPOSIZIONI DI GARANZIA - CAMERE DI COMBUSTIONE MIG30

1. Frymaster LLC garantisce le camere di combustione contro difetti di materiale o di fabbricazione per un periodo di dieci anni dalla data di installazione originale, inclusi pezzi di ricambio e manodopera.

2. La camera di combustione è composta dai bruciatori a infrarossi e dai componenti strutturali per il loro montaggio. La presente garanzia non copre i componenti ausiliari, tra cui l'accenditore, il ventilatore, il termostato di sicurezza e la sonda di temperatura.
3. La presente garanzia è limitata alle friggitrici che funzionano a gas naturale o propano (GPL).

E. DISPOSIZIONI DI GARANZIA – PANNELLI DI CONTROLLO EASY TOUCH – TOUCHSCREEN

Frymaster LLC garantisce i pannelli di controllo Easy Touch - Touchscreen contro difetti di materiale o di fabbricazione per un periodo di tre anni, comprese le parti e la manodopera, a partire dalla data di installazione originale.

F. RESTITUZIONE DEI PEZZI

Tutti i pezzi difettosi ancora in garanzia devono essere restituiti a un centro di assistenza autorizzato Frymaster entro 60 giorni per ottenere un rimborso. Dopo 60 giorni non sarà concesso alcun rimborso.

G. ESCLUSIONI DALLA GARANZIA

La presente garanzia non copre le apparecchiature danneggiate a causa di uso improprio, abuso, alterazione o incidente, quali ad esempio:

- riparazioni improprie o non autorizzate (compresa qualsiasi vasca di frittura saldata sul posto);
- mancato rispetto delle corrette istruzioni di installazione e/o delle procedure di manutenzione programmata come prescritto nelle schede MRC. Per mantenere valida la garanzia è necessario presentare la prova della manutenzione programmata;
- manutenzione inadeguata;
- applicazione impropria delle utenze del gas e/o dell'elettricità o relative interruzioni delle stesse (blackout/cali di tensione, sovratensioni, picchi o altre variazioni);
- applicazione (intenzionale o meno) di acqua, soluzioni detergenti o altre sostanze su o dentro aree dell'apparecchiatura che sono incompatibili (ad esempio componenti elettronici, componenti/connettori elettrici, ecc.);
- eventi naturali casuali, tra cui, a titolo esemplificativo ma non esaustivo: tempeste, inondazioni, terremoti, ecc.;
- incendio, prodotti chimici e agenti estinguenti;
- danni durante la spedizione;
- uso anomalo;
- rimozione, alterazione o cancellazione della targhetta dati o del codice dati sugli elementi riscaldanti;
- utilizzo della vasca di frittura senza grasso o altri liquidi al suo interno;
- non verrà fornita alcuna garanzia per le friggitrici per le quali non sia stato ricevuto un modulo di avviamento valido.

La presente garanzia non copre inoltre:

- trasporto o viaggio oltre 160 km (80 km a tratta), oppure viaggio di oltre due ore;
- supplementi per lavoro straordinario o festivo;
- danni consequenziali (il costo di riparazione o sostituzione di altri beni danneggiati), perdita di tempo, profitti, utilizzo o qualsiasi altro danno incidentale di qualsiasi tipo.

Non vi è alcuna garanzia implicita di commerciabilità o idoneità per un particolare uso o scopo.

La presente garanzia è valida al momento della stampa del presente documento ed è soggetta a modifiche.

CAPITOLO 1: McDonald's easyTouch® INTUITION

ISTRUZIONI PER IL PANNELLO DI CONTROLLO

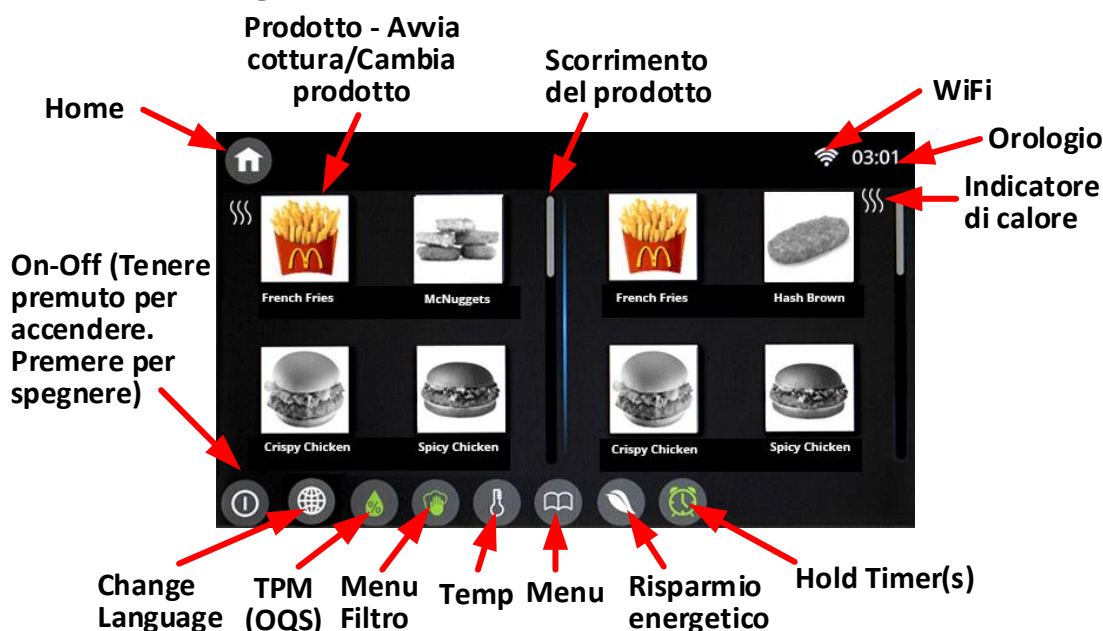
1.1 Informazioni generali sul pannello di controllo easyTouch® Intuition

Benvenuti nel pannello di controllo easyTouch® Intuition, un pannello di controllo con touchscreen intuitivo e facile da usare, in grado di gestire un menu di fino a 40 prodotti. È sufficiente premere un pulsante per avviare il ciclo di cottura del prodotto selezionato. Il pannello di controllo è in grado di passare in modo continuo da un prodotto all'altro.

Il pannello di controllo Intuition easyTouch® è compatibile con friggitrici elettriche e a gas, sia a vasca intera che a vasca divisa.

1.2 Descrizione e funzioni dei pulsanti easyTouch® Intuition.

1.2.1 Pulsanti di navigazione



1.2.1.1 Barra dei pulsanti del menu principale

La barra dei pulsanti del menu principale, situata nella parte inferiore della schermata di cottura, serve a navigare tra le varie funzioni del pannello di controllo easyTouch® Intuition (ved. Figura 1).



Figura 1

1.2.1.2 Pulsante di accensione

Tenendo premuto il pulsante di accensione (standby) si avvia in modo graduale l'interfaccia utente e la friggitrice. Premendo il pulsante di accensione quando la friggitrice è in funzione, questa si spegne (ved. Figura 2).



Figura 2

1.2.1.3 Pulsante della lingua

Premendo il pulsante della lingua è possibile passare dalla lingua principale a quella secondaria, se tale funzione è stata configurata nelle impostazioni di gestione (ved. Figura 3).



Figura 3

1.2.1.4 Pulsante TPM (Total Polar Materials, Materiali polari totali) OQS (Oil Quality Sensor, sensore di qualità dell'olio)

Premendo il pulsante % quando la spia è fissa, vengono visualizzati i valori TPM/OQS degli ultimi 30 giorni (ved. Figura 4). Se il pulsante TPM lampeggia, premendolo si indica che sono trascorse più di 24 ore dall'ultimo filtraggio OQS e il sistema richiederà l'esecuzione di un filtraggio OQS. Se l'icona è verde, l'olio va bene. Se l'icona è gialla, l'olio va sostituito al più presto. Se l'icona è rossa, l'olio va smaltito.

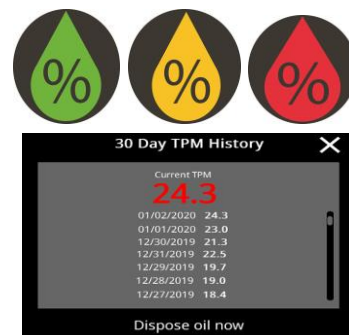


Figura 4

1.2.1.5 Pulsante del menu Filter (Filtro)

Premendo il pulsante del menu filtro si accede alle funzioni relative al filtraggio, allo smaltimento, allo svuotamento, al riempimento e alla pulizia approfondita delle vasche (ved. Figura 5). Quando l'indicatore a forma di mano è giallo, significa che un processo di filtrazione è stato saltato una volta. Quando è rosso, significa che un processo di filtrazione è stato bypassato più di una volta e deve essere effettuato.



Figura 5

1.2.1.6 Pulsante della temperatura

Premendo il pulsante della temperatura vengono visualizzate la temperatura effettiva della vasca e la temperatura di riferimento (ved. Figura 6).



Figura 6

1.2.1.7 Pulsante del Menu

Premendo il pulsante del menu è possibile passare da un menu all'altro, se configurato (ved. Figura 7).



Figura 7

1.2.1.8 Pulsante di rabbocco manuale dell'olio

Premendo il pulsante di rabbocco manuale dell'olio (se presente) è possibile rabboccare manualmente la vasca dell'olio (ved. Figura 8).



Figura 8

1.2.1.9 Pulsante del risparmio energetico

Premendo il pulsante del risparmio energetico, la friggitrice passa da un setpoint standard a un setpoint di temperatura inferiore quando è inattiva, al fine di ridurre i costi energetici (ved. Figura 9).



Figura 9

1.2.1.10 Pulsante del timer di conservazione

Premendo il pulsante del timer di conservazione vengono visualizzati tutti i timer di conservazione attivi o scaduti. Quando il pulsante del timer di conservazione è verde, i timer di conservazione sono attivi. Quando il pulsante del timer di conservazione è rosso, significa che ci sono timer di conservazione scaduti (ved. Figura 10).



Figura 10

1.2.1.11 Pulsante di uscita dalle voci di menu

Per uscire o tornare indietro dai MENU e SOTTOMENU, premere il pulsante con la freccia indietro (ved. Figura 11).



Figura 11

1.2.1.12 Pulsante delle informazioni

Selezionando l'icona delle informazioni (ved. Figura 11a) accanto a un'opzione, si apre una finestra a comparsa con informazioni relative a tale opzione (ved. Figura 11b).



Figura 11a



Figura 11b

1.2.2 Icone superiori

Le icone nell'angolo in alto a destra indicano varie notifiche e funzioni (ved. Figura 12).



Figura 12

1.2.2.1 Cicli di cottura rimanenti

Questo è il numero di cicli di cottura rimanenti prima che la friggitrice richieda la sostituzione del filtro (ved. Figura 13).



Figura 13

1.2.2.2 Blocco del filtro

Ciò indica un blocco del filtro. La friggitrice **DEVE** essere filtrata prima di poter procedere con ulteriori cotture (ved. Figura 14).



Figura 14

1.2.2.3 Modalità demo

Ciò indica che la friggitrice è in modalità demo. Questa non è una modalità operativa normale. Se la friggitrice è in modalità demo, è necessario disattivare tale modalità per poterla utilizzare normalmente (ved. Figura 15).



Figura 15

1.2.2.4 Aggiornamenti/Download

Ciò indica che sono disponibili aggiornamenti o download del software della friggitrice (ved. Figura 16). Quando la friggitrice sta aggiornando il software o altri file, durante la sincronizzazione del pacchetto di aggiornamento viene visualizzata la seguente icona (ved. Figura 17).



Figura 16



Figura 17

1.2.2.5 Posizione del vassoio

Se visualizzato, questo indica che la vaschetta del filtro è stata rimossa e non è in posizione. Assicurarsi che la vaschetta del filtro sia in posizione e inserita completamente nella friggitrice (ved. Figura 18).



Figura 18

1.2.2.6 Rabbocco automatico / Rabbocco vuoto

Ciò indica che la friggitrice sta rabboccando l'olio (ved. Figura 19). Ciò indica che il serbatoio di rabbocco è vuoto (ved. Figura 19A). Sostituire o riempire il serbatoio e premere il pulsante arancione di ripristino.



Figura 19



Figura 19A

1.2.2.7 Avviso

Questo indica la presenza di un problema, un avviso o un'avvertenza. Una volta risolto il problema, l'icona di notifica scomparirà (ved. Figura 20).



Figura 20

1.2.2.8 Wi-Fi

Questo indica che il Wi-Fi è attivo e connesso (ved. Figura 21). Questo indica che il Wi-Fi è connesso a un dispositivo ma non a Internet (ved. Figura 21A). Questo indica quando il Wi-Fi è disattivato o non è più connesso (ved. Figura 21B). Questo elemento è presente solo sul pannello di controllo all'estrema sinistra.



Figura 21



Figura 21A



Figura 21B

1.2.2.9 Interconnettività Wi-Fi del pannello di controllo

Ciò indica che l'interconnessione Wi-Fi tra i pannelli di controllo è abilitata e che i pannelli di controllo sono collegati tra loro (ved. Figura 21C). Ciò indica che i pannelli di controllo sono collegati tra loro tramite Wi-Fi, ma non sono connessi a Internet (ved. Figura 21D). Questo indica quando l'interconnessione Wi-Fi tra i pannelli di controllo è disabilitata o interrotta (ved. Figura 21F). Questa funzione è presente su tutti i pannelli di controllo tranne quello all'estrema sinistra.



Figura 21C



Figura 21D



Figura 21F

1.2.2.10 Cellulare

Questo indica quando la friggitrice è attiva e connessa (ved. Figura 22) a un dispositivo esterno tramite rete cellulare. Questo indica che la rete cellulare è attiva su un dispositivo ma non è connessa a Internet (ved. Figura 22A). Questo indica che la connessione cellulare è disattivata o interrotta (ved. Figura 22B). Questo elemento è presente solo sul pannello di controllo all'estrema sinistra.



Figura 22



Figura 22A



Figura 22B

1.2.3 Pulsante Home

Il pulsante Home serve per accedere alla schermata iniziale (ved. Figure 23 e 24), che consente di accedere alle sezioni Cooking (Cottura), Oil Management (Gestione dell'olio), Recipes & Menus (Ricette e menu), Information (Informazioni), Diagnostics (Diagnostica), Statistics (Statistiche), Service (Assistenza) e Settings (Impostazioni).



Figura 23

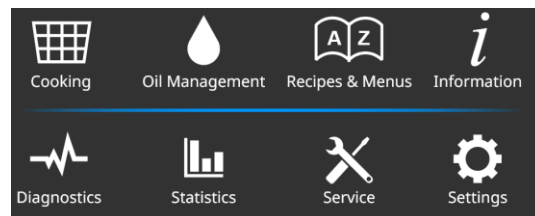


Figura 24

1.2.3.1 Cottura

Selezionando Cooking (Cottura) si accede alla schermata dedicata alla cottura (ved. Figure 25 e 26). Per avviare la cottura, basta premere il pulsante relativo al prodotto. Tenendo premuto un prodotto ombreggiato in bianco e nero si modificherà la temperatura di riferimento e si consentirà la cottura di tali prodotti.



Figura 25

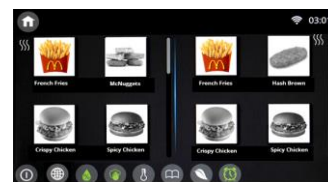


Figura 26

1.2.3.2 Oil Management (Gestione dell'olio)

Selezionando Oil Management (Gestione dell'olio) è possibile accedere alle varie funzioni relative all'olio (ved. Figure 27 e 28). Il menu è lo stesso di quello accessibile tramite il pulsante Filtro (Mano che pulisce) dalla schermata di cottura (ved. Figura 27A).

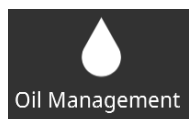


Figura 27



Figura 27A

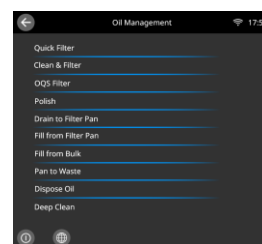


Figura 28

1.2.3.3 Recipes & Menus (Ricette e menu)

Selezionando Recipes & Menus (Ricette e menu) è possibile modificare o aggiungere ricette di prodotti, aggiungere o modificare menu, eseguire la modifica automatica del menu e attivare offerte a tempo limitato (ved. Figure 29 e 30).



Figura 29

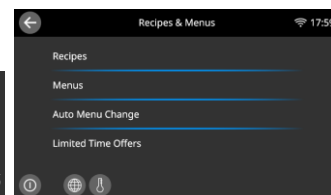


Figura 30

1.2.3.3.1 Recipes (Ricette)

Selezionando Recipes (Ricette) è possibile modificare o aggiungere ricette di prodotti (ved. Figura 31).

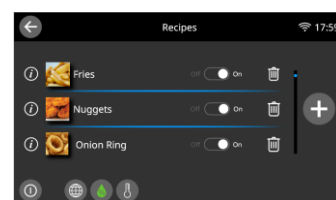


Figura 31

1.2.3.3.2 Menus (Menu)

Selezionando Menus (Menu) si accede ad opzioni relative all'elenco dei menu e al/i menu attivi (ved. Figura 32).

Selezionando l'elenco dei menu vengono visualizzati i menu disponibili e il loro stato (attivo o disattivo) (ved. Figura 33).

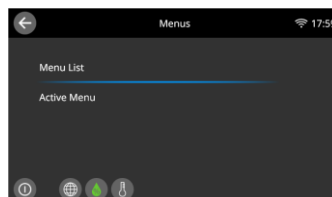


Figura 32

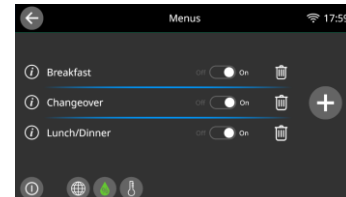


Figura 34

1.2.3.3.3 Auto Menu Change (Cambio automatico del menu)

Selezionando Auto Menu Change (Cambio automatico del menu) è possibile modificare i menu e impostare quando devono cambiare, ad esempio passando da Breakfast (Colazione) a Changeover (Cambio) o da Lunch/Dinner (Pranzo/Cena) (ved. Figura 35).

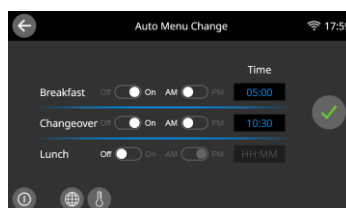


Figura 35

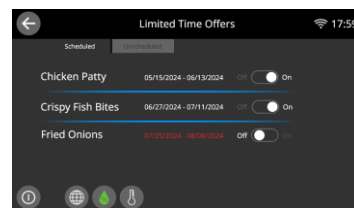


Figura 36

1.2.3.3.4 Limited Time Offers (Offerte a tempo limitato)

Selezionando Limited Time Offers (Offerte a tempo limitato) è possibile pianificare e annullare la pianificazione delle offerte a tempo limitato (ved. Figura 36).



Figura 37



Figura 37A

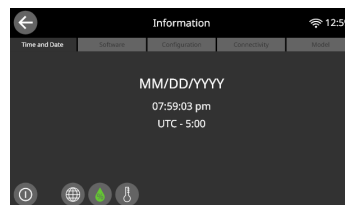


Figura 38

1.2.3.4 Informazioni

Selezionare **i** (Informazioni) per accedere a informazioni su data e ora, versioni del software, configurazioni, informazioni sulla connettività e sul modello (ved. Figure 37 e 38). Premendo il pulsante **i** (Informazioni) (ved. 37A) all'interno delle impostazioni e delle funzioni compare una finestra a comparsa con informazioni aggiuntive per ciascuna impostazione o funzione.



Figura 39

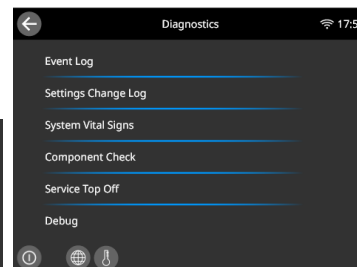


Figura 40

1.2.3.5 Diagnostics (Diagnostica)

Selezionando Diagnostics (Diagnostica) si accede a informazioni quali event log (registro eventi) (registro degli errori), settings change log (registro delle modifiche alle impostazioni), system vital signs (condizioni operative del sistema) (informazioni sul riscaldamento come il ripristino, ecc., informazioni sulla filtrazione e stato del sistema di sollevamento cestelli), component check (controllo dei componenti) e service top off (servizio di rabbocco) (ved. Figure 39 e 40).

1.2.365 Statistics (Statistiche)

Selezionando Statistics (Statistiche) vengono visualizzate varie statistiche relative a cooking, filtration, heating, oil, e usage (cottura, filtrazione, riscaldamento, olio e utilizzo) (ved. figure 41 e 42).

1.2.3.7 Service (Manutenzione)

Selezionando Service (Manutenzione) è possibile accedere alle funzioni di manutenzione della friggitrice, tra cui la pulizia del touchscreen, l'aggiornamento del software, l'esportazione/importazione di file da/verso una chiavetta USB, la copia dei menu dalla friggitrice alla chiavetta USB, la pulizia del filtro della ventola, la sostituzione della ventola, la pulizia delle sonde, la creazione di un programma di manutenzione, l'esecuzione del test del limite massimo, il ripristino alle impostazioni predefinite, la cancellazione delle statistiche (valore TPM, data del sensore OQS, registro eventi (errori), ecc.), il reset della manutenzione (reset SCB), l'autotest e l'annullamento dell'aggiornamento (ved. Figure 43 e 44).

1.2.3.8 Settings (Impostazioni)

Selezionando Settings (Impostazioni) è possibile modificare le impostazioni della friggitrice, tra cui: general (impostazioni generali), heating (riscaldamento), cooking (cottura), filtration (filtrazione), clean frypot (pulizia della vasca di frittura), top off (rabbocco), OQS, user access (accesso utente), eco mode parameters (parametri della modalità eco) e Networks & Connectivity (Reti e Connettività) (ved. Figure 45 e 46).



Figura 41

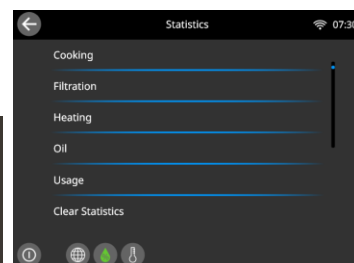


Figura 42



Figura 43

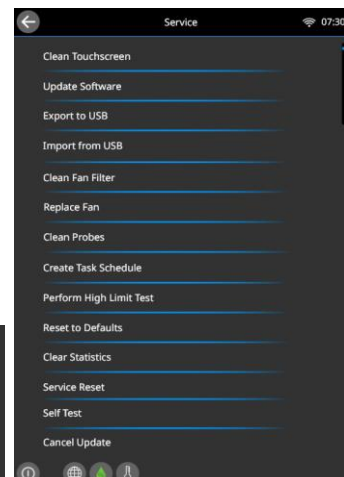


Figura 44

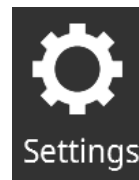


Figura 45

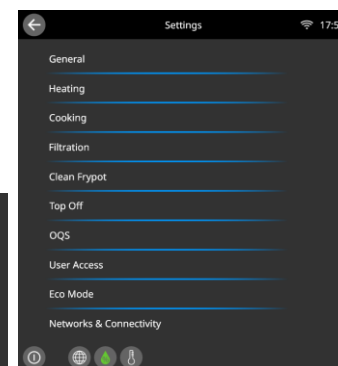
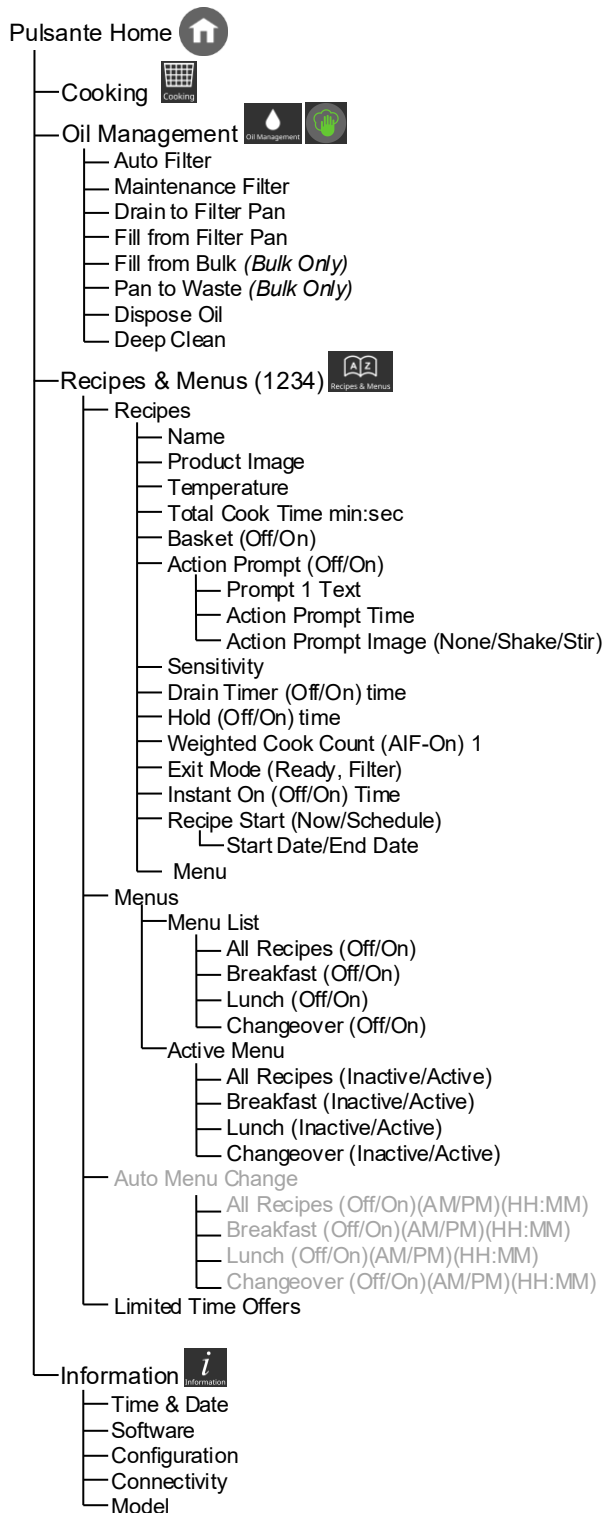


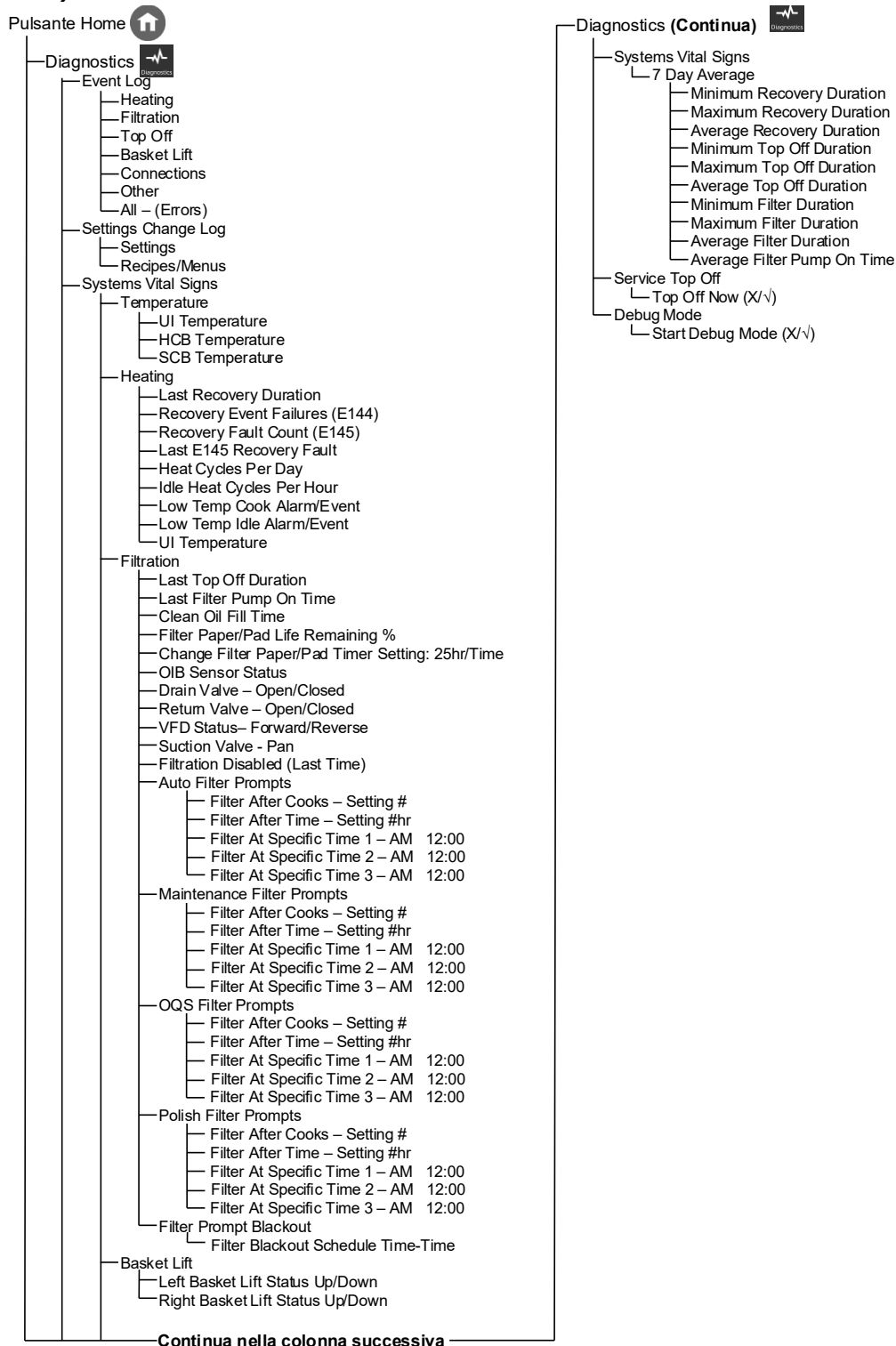
Figura 46

1.3 Struttura ad albero dei menu del pannello di controllo McD Intuition

1.3.1 Cooking, Oil Management, Recipes, Menus, Information, McD (Cottura, gestione dell'olio, ricette, menu, informazioni, McD)

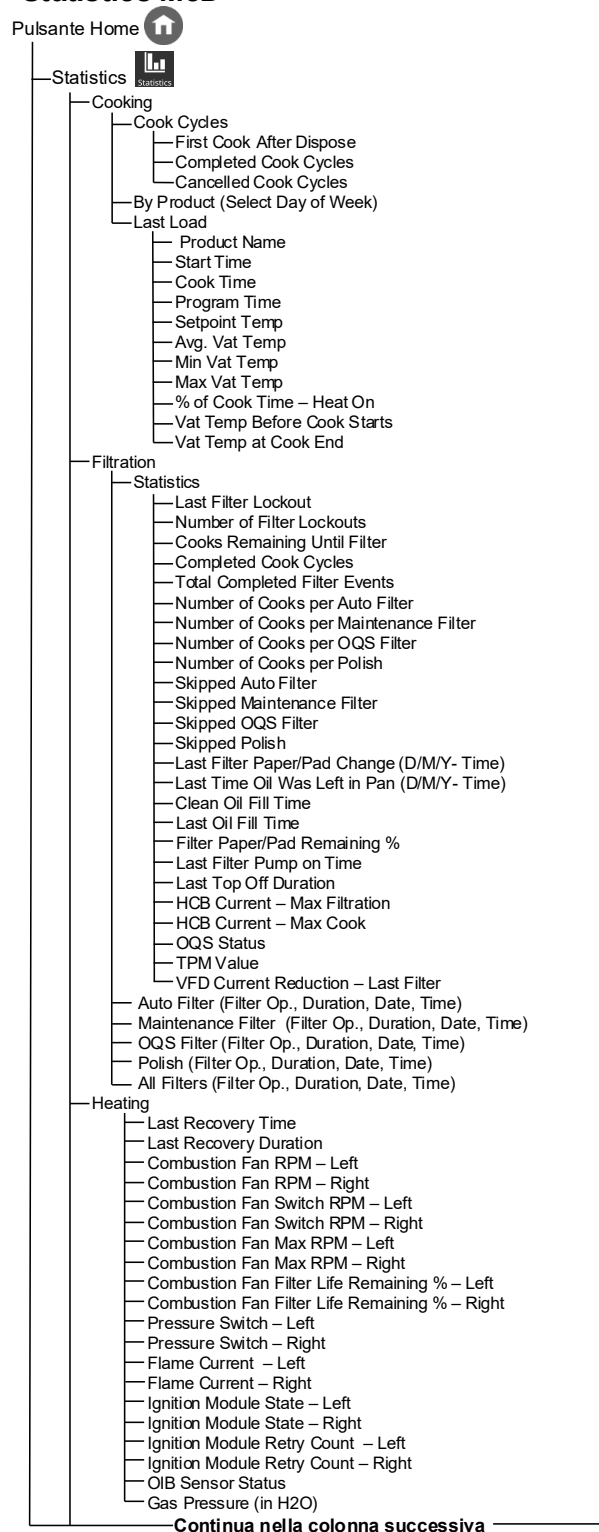


1.3.2 Diagnostics/Component Check McD (Diagnostica/Controllo dei componenti McD)

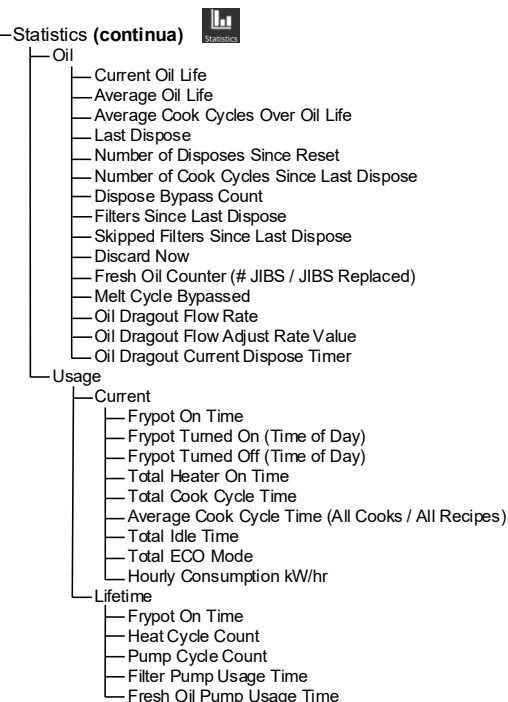


1.3.3 Statistics McD (Statistiche McD)

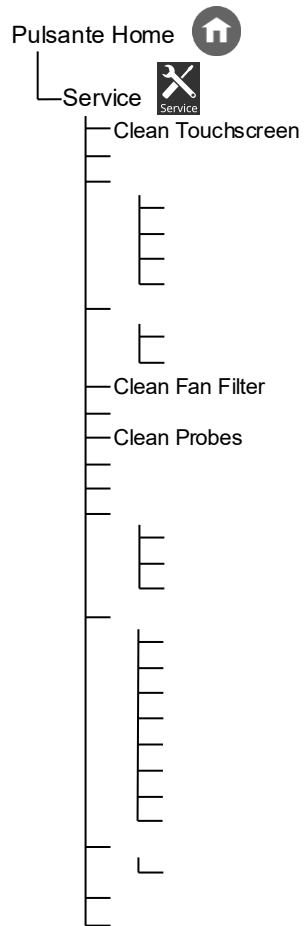
Statistics McD



Continua nella colonna successiva

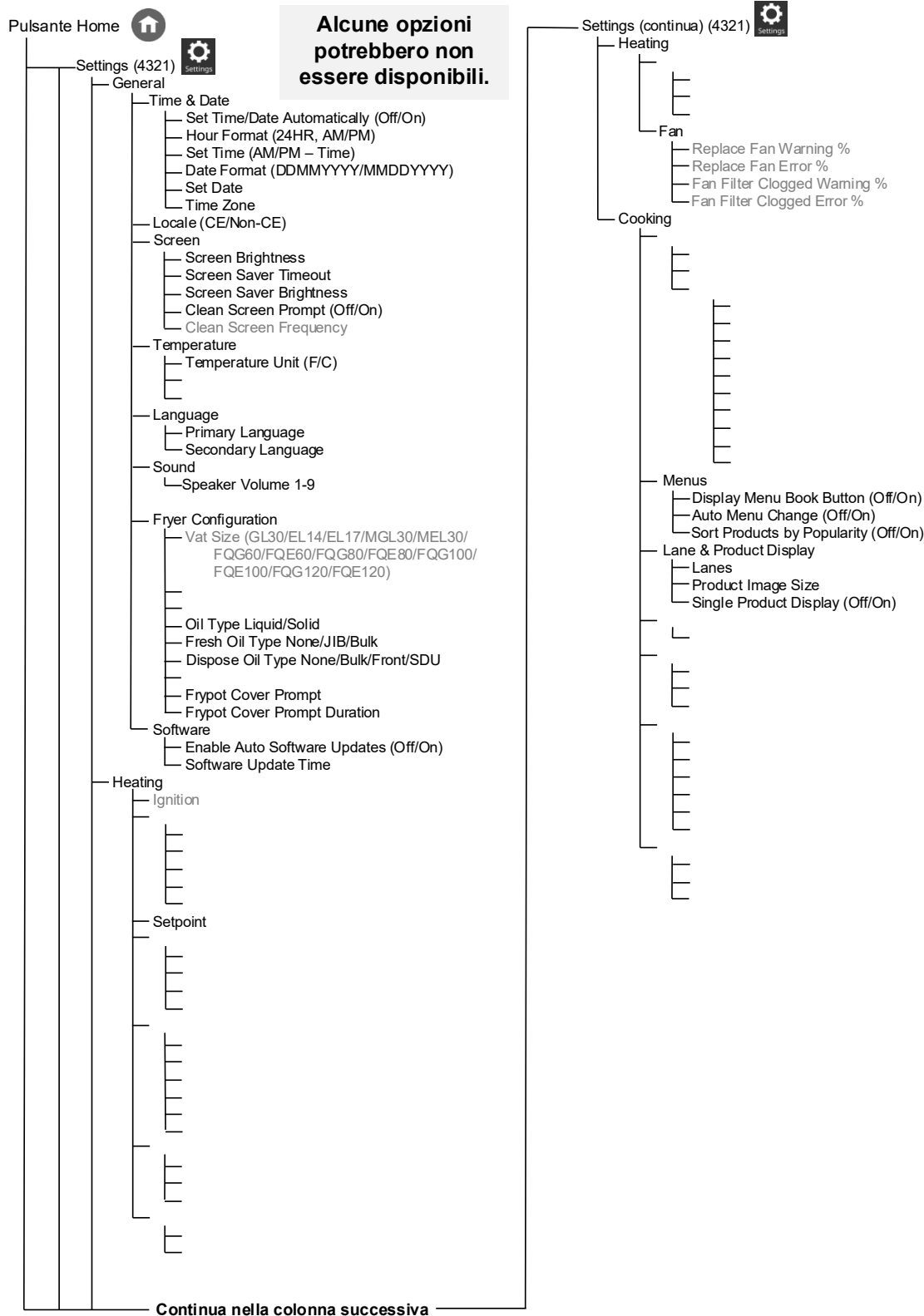


1.3.4 Service McD (Manutenzione McD)

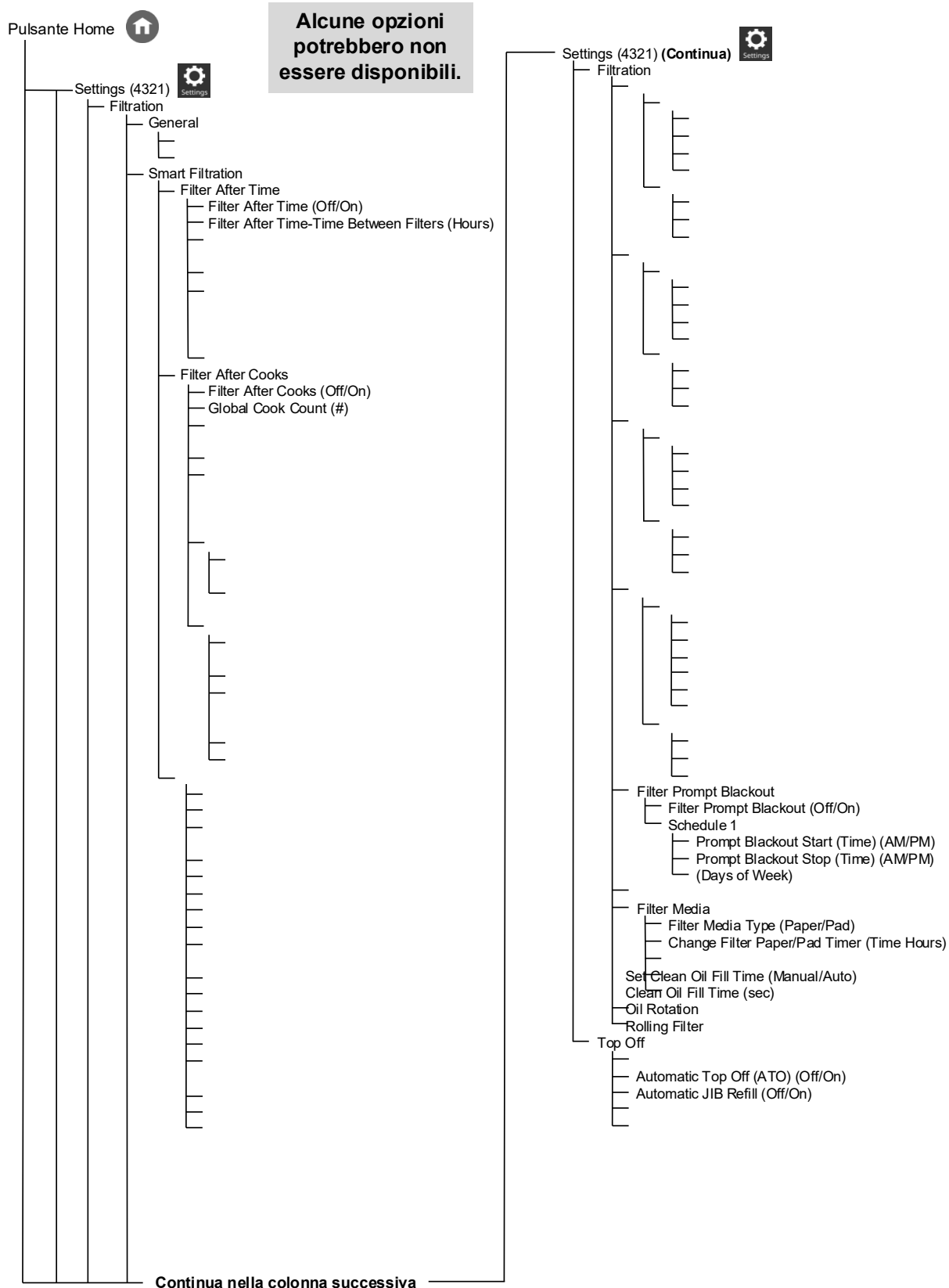


Alcune opzioni potrebbero non essere disponibili.

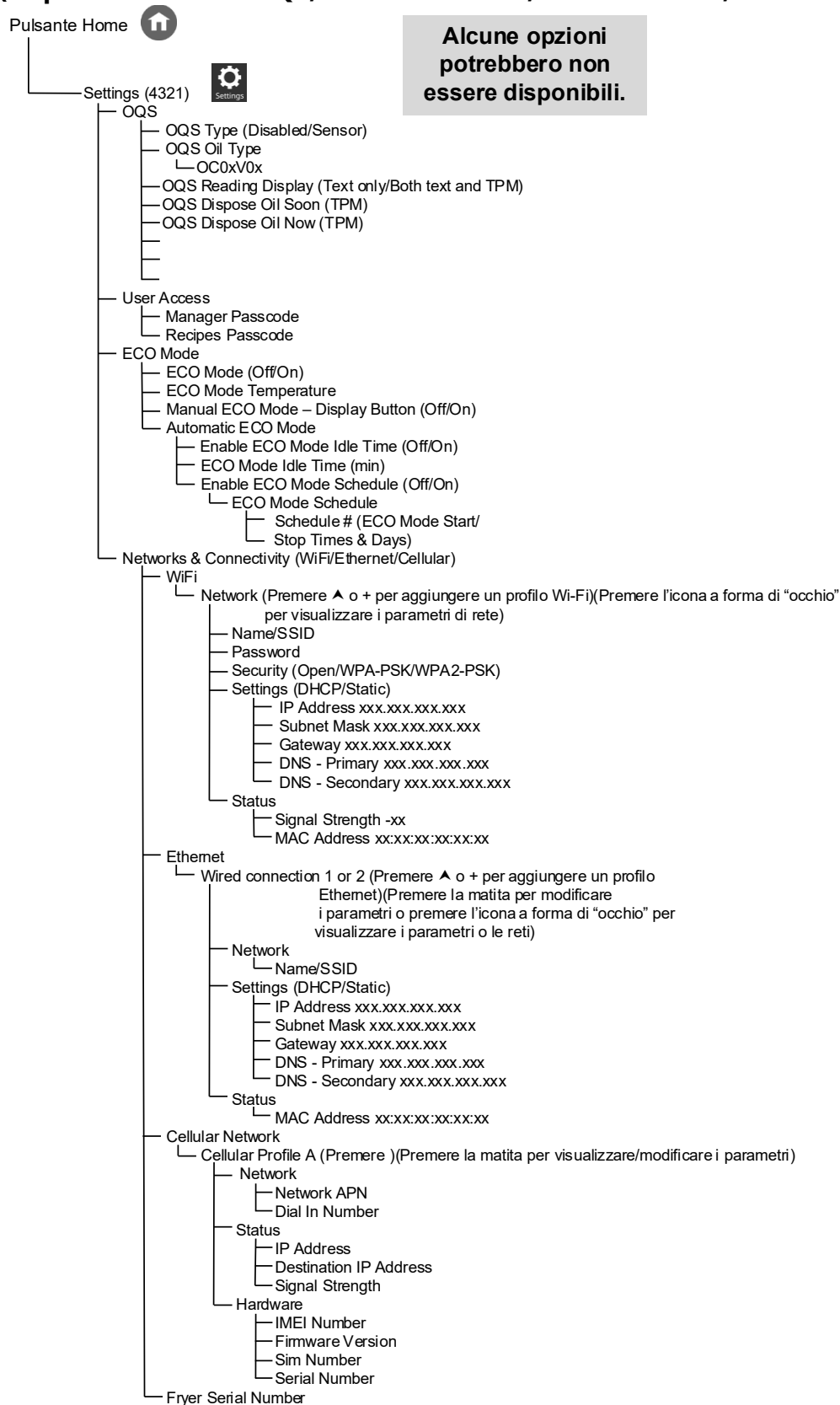
1.3.5 Settings #1 General, Fryer, Config, Software, Heating, Cooking McD (Impostazioni n. 1: Generale, Friggitrice, Configurazione, Software, Riscaldamento, Cottura, McD)



1.3.6 Settings #2 Filtration and Top Off McD (Impostazioni n. 2: Filtrazione e rabbocco McD)



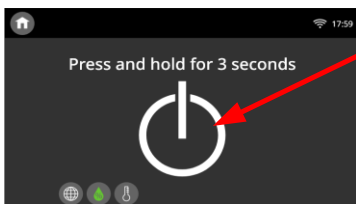
1.3.7 Settings #3 OQS, User Access, ECO Mode, Networks & Connectivity McD (Impostazioni n. 3: OQS, Accesso utente, Modalità ECO, Reti e connettività, McD)



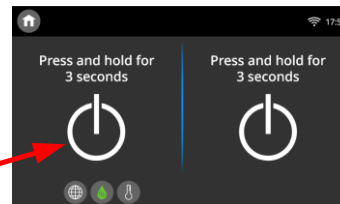
1.4 Funzionamento di base

Funzionamento di base della McDonald's easyTouch® Intuition

Accensione o spegnimento della friggitrice



Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per accendere. Premere il pulsante per spegnere. Selezionare il pulsante sul lato desiderato di una vasca suddivisa.



Avviare un ciclo di cottura



Premere il pulsante del prodotto per avviare la cottura. Il timer inizierà il conto alla rovescia.

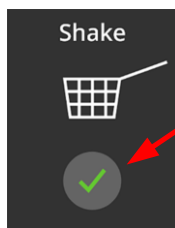


Annulare un ciclo di cottura

Premere il pulsante **ROSSO "X"** accanto al timer.

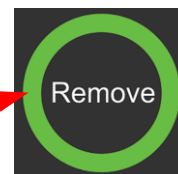
Cancellazione avviso "Shake"

Premere il pulsante ✓.



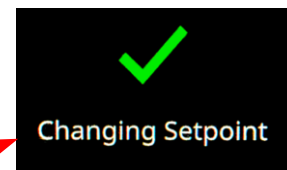
Cancellazione di un avviso di fine Cottura (Remove [Estrai])

Premere il pulsante Remove (Estrai).



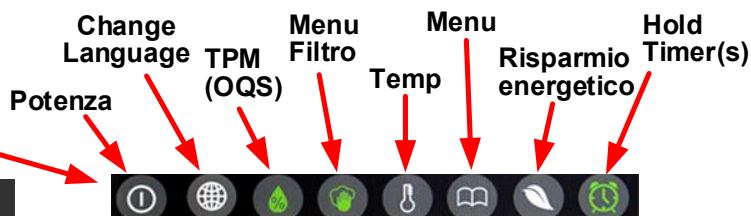
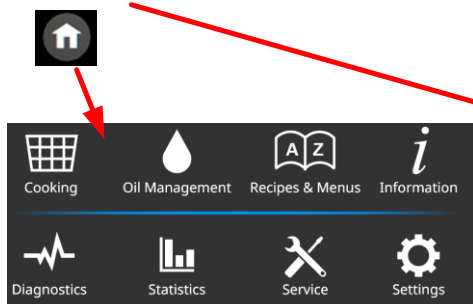
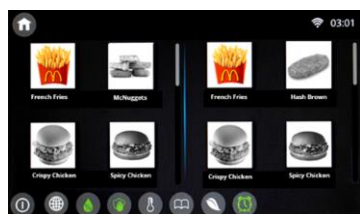
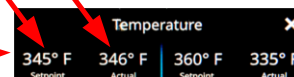
Selezione di un prodotto con un valore impostato diverso

Se il prodotto è ombreggiato in bianco e nero (valore impostato diverso), tenere premuto il pulsante del prodotto desiderato finché lo schermo passa a **Changing Setpoint (Modifica valore impostato)**.



Controllo della temperatura e del valore impostato

Premere  Visualizza il punto di regolazione e la temperatura effettiva.

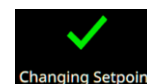


1.5 Cottura

Cucinare con easyTouch® Intuition

I prodotti compaiono nel display.

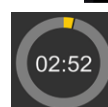
- 1 Quando si seleziona un prodotto in bianco e nero (punto di regolazione diverso), tenere premuto il pulsante del prodotto finché lo schermo non visualizza il messaggio **Changing Setpoint (Modifica punto di regolazione)**.



- 2 Premere il pulsante del prodotto per avviare il ciclo di cottura.



- 3 Visualizza le modifiche al timer con il tempo di cottura rimanente.



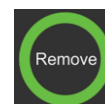
- 4 L'indicazione **Shake (Agita)** appare quando è il momento di scuotere il cestello.



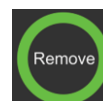
- 5 Premere ü per annullare l'allarme **Shake (Agita)**.



- 6 Al termine del ciclo di cottura viene visualizzato il messaggio **Remove (Estrai)**.



- 7 Premere il pulsante **Remove (Estrai)** per annullare l'allarme **Remove (Estrai)**.



- 8 Un pulsante verde del timer di conservazione indica che il timer di conservazione è attivo. I timer di conservazione funzionano in background e non vengono visualizzati finché non scadono.



- 9 Un pulsante rosso del timer di conservazione indica che il timer di conservazione è scaduto.

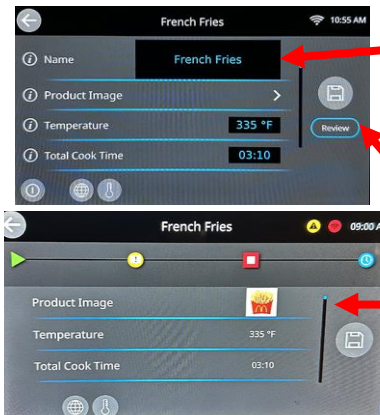


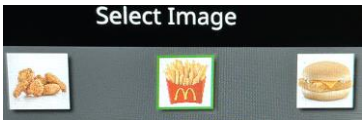
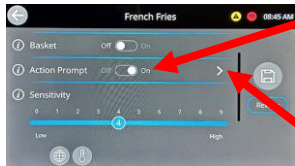
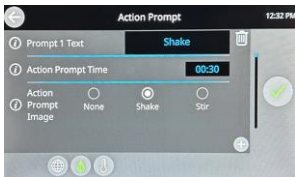
- 10 Lo schermo **Hold Timers (Timer di conservazione)** visualizza i timer di conservazione attivi e scaduti. Premere il pulsante **X** per disattivare l'avviso.

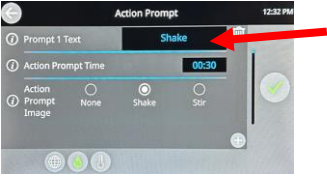
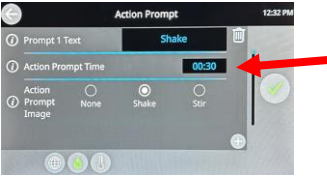
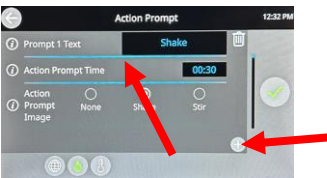
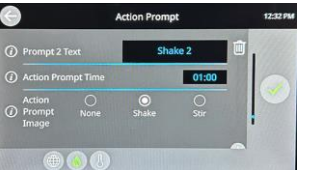


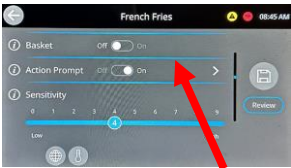
1.6 Aggiunta di una nuova ricetta o modifica di una ricetta esistente

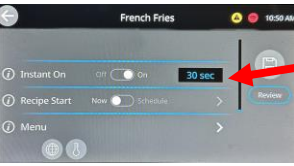
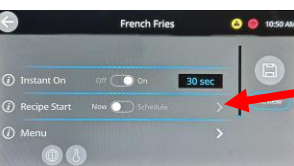
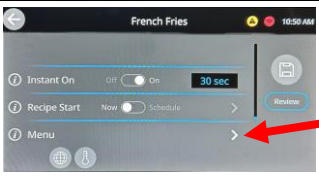
Questa funzione serve per aggiungere nuove ricette o modificare quelle esistenti.

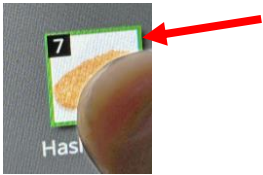
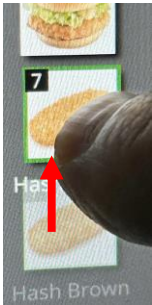
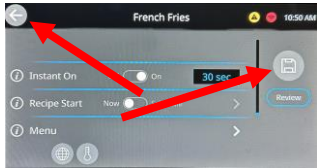
DISPLAY	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home.
 Recipes & Menus (Ricette e menu)	2. Premere il pulsante Recipes & Menus (Ricette e menu)
1 2 3 4	3. Inserire 1 2 3 4
	4. Premere il pulsante ✓.
	5. Selezionare Recipes (Ricette)
	6. Selezionare l'icona del prodotto per modificarlo oppure scorrere fino alla fine dell'elenco dei prodotti e premere il pulsante + per aggiungere un nuovo prodotto. Premendo il pulsante  si elimina la ricetta del prodotto.
	7. Questa schermata mostra product name (nome del prodotto), product image (immagine del prodotto), cook temperature (temperatura di cottura) e total cook time (tempo totale di cottura). Per modificare un parametro, premere sul campo della voce che si desidera modificare. Premere il campo Name (Nome) e inserire o modificare il nome del prodotto. Per verificare le impostazioni senza modificarle, premere il pulsante Review (Verifica).
	8. Inserire o modificare il nome del prodotto utilizzando la tastiera.
	9. Premere il pulsante ✓.
	10. Premere sul campo Product Image (Immagine del prodotto).

DISPLAY	AZIONE
	11. Selezionare l'immagine da associare alla ricetta del prodotto che si sta aggiungendo o modificando. L'immagine selezionata verrà evidenziata in verde.
	12. Premere il pulsante ✓.
	13. Premere il campo Temperature (Temperatura).
	14. Utilizzare il tastierino per impostare o modificare la temperatura di cottura del prodotto.
	15. Premere il pulsante ✓.
	16. Premere il campo Total Cook Time (Tempo totale di cottura).
	17. Utilizzare il tastierino per inserire o modificare il tempo di cottura in minuti e secondi.
	18. Premere il pulsante ✓.
	19. Scorrere verso l'alto al centro per accedere ai campi successivi.
	20. Selezionare On per attivare l'Action Prompt (Messaggio di azione) (timer Shake [Agita]). Premere la freccia a destra per modificare lo Shake Time (Tempo di scuotimento).
	21. Questa schermata mostra il testo dell'Action Prompt (Messaggio di azione) 1 (Shake [Agita]), l'ora e l'immagine. Per modificare un parametro, premere sul campo della voce che si desidera modificare.

DISPLAY	AZIONE
	22. Premere il pulsante Action Prompt (Messaggio di azione) 1 per modificare il nome.
	23. Inserire o modificare il nome da visualizzare con il comando (ad esempio: Shake (Agita), Stir (Mescola), ecc.) utilizzando la tastiera.
	24. Premere il pulsante √.
	25. Premere il campo Action Prompt Time (Tempo del comando di azione) per modificare il tempo del comando di azione (Shake [Agita]).
	26. Inserire il tempo, in minuti e secondi, entro il quale deve essere eseguito la prima volta il comando Shake (Agita).
	27. Premere il pulsante √.
	28. Se non si desidera aggiungere o modificare un altro comando di azione, passare al punto 32. Altrimenti, premere la freccia a destra per aggiungere o modificare lo Shake Time (Tempo di scuotimento).
	29. Questa schermata mostra il testo dell'Action Prompt (Messaggio di azione) 1 (Shake [Agita]), l'ora e l'immagine. Scorrere verso l'alto per modificare ulteriori comandi di azione (Shake [Agita], ecc.). Premere l'icona + per aggiungere un altro comando di azione (Shaker Timer [Timer Agita]).
	30. Ripetere i passaggi da 22 a 26 per modificare i campi del comando di azione 2.
	31. Premere il pulsante √.
	32. Utilizzare il cursore per modificare l'impostazione Sensitivity (Sensibilità) (compensazione del carico) consigliata per questo prodotto. Questa impostazione consente di modificare la compensazione del prodotto (sensibilità). A seconda delle loro caratteristiche di cottura, alcune voci del menu potrebbero richiedere qualche regolazione.

DISPLAY	AZIONE
	NOTA: la modifica di questa impostazione potrebbe influire negativamente sui cicli di cottura dei prodotti. (L'impostazione predefinita per la sensibilità è quattro (4).)
	33. Scorrere verso l'alto al centro per accedere ai campi successivi.
	34. Se si desidera impostare un timer di conservazione, spostare il cursore su Yes (Sì) e passare al punto successivo; in caso contrario, passare direttamente al punto 43.
	35. Inserire il tempo, in minuti e secondi, entro il quale il timer di conservazione deve scadere al termine della cottura.
	36. Premere il pulsante ✓.
	37. Premere sul campo Weighted Cook Count (Conteggio ponderato delle cotture).
	38. Utilizzare il tastierino per inserire o modificare il Weighted Cook Count (Conteggio ponderato delle cotture). Valore predefinito = 1. Se AIF [Auto Intermittent Filtration (filtrazione intermittente automatica)] = 1, allora AIF è attiva). Per disattivare la richiesta del filtro in base al prodotto, impostare il valore su 0. Weighted Cook Count (Conteggio ponderato delle cotture) / AIF-On riduce il valore dal conteggio globale delle cotture prima di attivare la richiesta di un filtro. Se Weighted Cook Count (Conteggio ponderato delle cotture) è $\geq$ a Global Cook Count (Conteggio globale delle cotture), la vasca richiederà il filtro dopo ogni cottura.
	39. Premere il pulsante ✓.
	40. Selezionare il tipo di Exit Mode (Modalità di uscita). Impostazione predefinita = Ready (Pronto) Selezionare Ready (Pronto) se, al termine della cottura, si desidera tornare alla schermata Ready (Pronto) per la cottura. Selezionare Filter (Filtraggio) se, al termine della cottura, si desidera passare alla schermata del filtro.

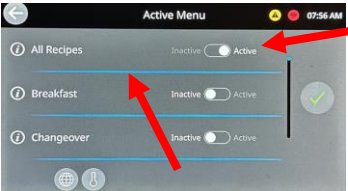
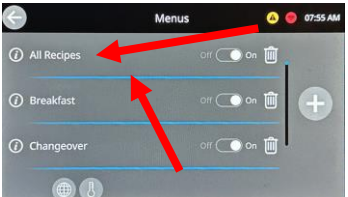
DISPLAY	AZIONE
	41. Scorrere verso l'alto al centro per accedere ai campi successivi.
	42. Premere il campo Instant On (Accensione istantanea). Instant On (Accensione istantanea) è il tempo, in secondi, durante il quale la friggitrice riscalda al 100%, dopo che è stato premuto il pulsante del prodotto per avviare la cottura, prima che il pannello di controllo regoli la temperatura. Valore predefinito = 30 sec.
	43. Inserire il tempo in secondi per il timer di accensione istantanea. (0=SPENTO). NOTA: il tempo di accensione istantanea potrebbe dover essere regolato in caso di carichi di cottura leggeri.
	44. Premere il pulsante ✓.
	45. Se la ricetta non è un'offerta a tempo limitato (LTO), passare al punto 48. Recipe Start = Now (Inizio ricetta = Adesso) viene utilizzato per le ricette che vengono utilizzate continuamente. Recipe Start = Schedule (Inizio ricetta = Programma) viene utilizzato per le offerte a tempo limitato (LTO). Premere la freccia per impostare un piano.
	46. Se si desidera pianificare una ricetta, selezionare una data di inizio e una data di fine.
	47. Premere il pulsante ✓.
	48. Premere la freccia per selezionare i/il menu da associare alla ricetta del prodotto che si sta inserendo o modificando.
	49. Selezionare il menu o i menu a cui assegnare il prodotto.
	50. Per modificare la posizione dell'icona di un prodotto visualizzata in un menu, selezionare la freccia a destra del menu desiderato.

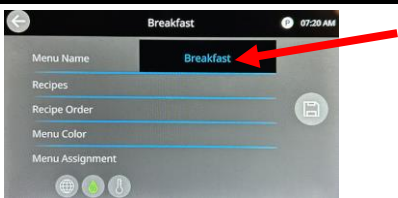
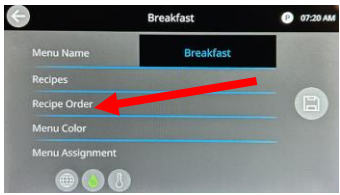
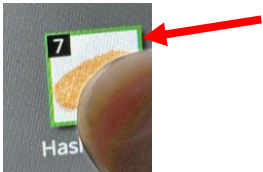
DISPLAY	AZIONE
	51. Stabilire la posizione in cui spostare il prodotto.
	52. Tenere premuta l'icona del prodotto per spostarlo. L'icona è evidenziata in verde.
	53. Tenere premuta l'icona del prodotto e trascinarla lentamente nella posizione desiderata.
	54. Una volta che il prodotto si trova nella posizione desiderata, continuare a tenere premuto per circa tre (3) secondi prima di rilasciare.
	55. La posizione dell'icona del prodotto è stata modificata.
	56. Premere il pulsante ✓.
	57. Vengono visualizzati i menu selezionati.
	58. Premere nuovamente il pulsante ✓.
	59. Se non sono state apportate modifiche alla ricetta, premere il pulsante ⬅ per uscire dalla schermata delle ricette, oppure premere il pulsante 💾 per salvare le impostazioni della ricetta.

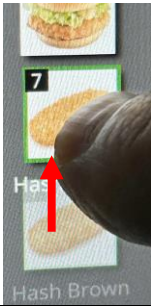
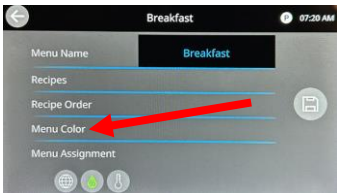
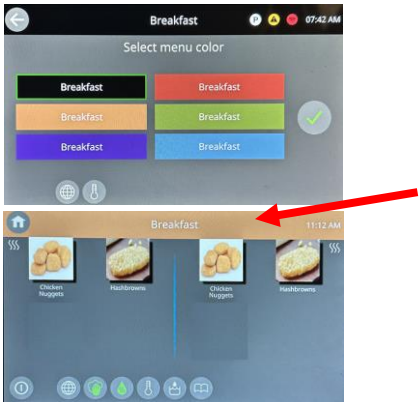
DISPLAY	AZIONE
Saving Recipe > Recipe Saved (Salvataggio ricetta > Ricetta salvata)	60. La ricetta viene salvata e si torna alla sezione Recipes (Ricette).
	61. Premere il pulsante  per uscire dalla sezione Recipes & Menus (Ricette e menu).

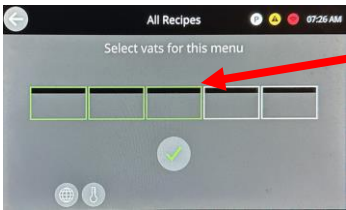
1.7 Aggiungere o modificare i menu

Questa funzione serve per aggiungere o modificare i menu. L'opzione Menus (Menu) consente all'operatore di raggruppare determinati prodotti. Ad esempio, la creazione di un menu dedicato alla colazione consente di raggruppare i prodotti specifici per la colazione. Ciò risulta utile quando si cambia prodotto, poiché restringe il numero di prodotti tra cui scegliere.

DISPLAY	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home.
 Recipes & Menus (Ricette e menu)	2. Premere il pulsante Recipes & Menus (Ricette e menu)
1 2 3 4	3. Inserire 1 2 3 4
	4. Premere il pulsante ✓.
	5. Selezionare Menu .
	6. Selezionare Menu List (Elenco menu) per visualizzare l'elenco di tutti i menu disponibili o per aggiungere un nuovo menu. Passare al punto 9. Selezionare Active Menu (Menu attivo) per attivare o disattivare i menu. Passare alla fase successiva.
	7. Selezionare Inactive (Inattivo) o Active (Attivo) per decidere se i menu debbano essere disponibili quando si preme il pulsante Menu nella parte inferiore della schermata di cottura, per passare da un menu all'altro. Scorrere verso l'alto al centro dello schermo per accedere ai menu aggiuntivi.
	8. Premere il pulsante ✓ per salvare le selezioni.
	9. Selezionare un menu da modificare. Scorrere verso l'alto al centro dello schermo per accedere ai menu aggiuntivi. Per aggiungere una nuova voce di menu, premere l'icona +. Per utilizzare un menu, passare da Off (Disattivo) a On (Attivo). Per eliminare un menu, premere l'icona del cestino.

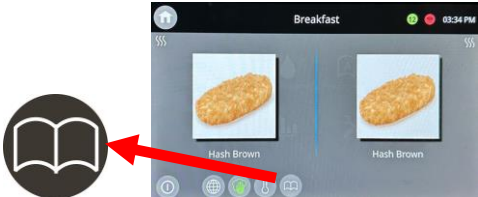
DISPLAY	AZIONE
	10. Per creare o modificare il nome del menu, selezionare il campo Menu Name (Nome menu).
	11. Inserire o modificare il nome del menu utilizzando la tastiera.
	12. Premere il pulsante ✓.
	13. Premere Recipes (Ricette) per aggiungere o rimuovere una voce dal menu.
	14. Selezionare le ricette da aggiungere a un menu oppure deselezionare quelle da rimuovere da un menu. Scorrere verso l'alto al centro dello schermo per accedere ai menu aggiuntivi.
	15. Premere il pulsante ✓.
	16. Selezionare Recipe Order (Ordine ricetta).
	17. Stabilire la posizione in cui spostare il prodotto.
	18. Tenere premuta l'icona del prodotto per spostarlo. L'icona è evidenziata in verde.

DISPLAY	AZIONE
	19. Tenere premuta l'icona del prodotto e trascinarla lentamente nella posizione desiderata.
	20. Una volta che il prodotto si trova nella posizione desiderata, continuare a tenere premuto per circa tre (3) secondi prima di rilasciare.
	21. La posizione dell'icona del prodotto è stata modificata.
	22. Premere il pulsante ✓.
	23. Selezionare Menu Color (Colore menu).
	24. Selezionare il colore dello sfondo della barra di intestazione del menu. Un bordo verde indica il colore di sfondo del menu.
	25. Premere il pulsante ✓.
	26. Selezionare Menu Assignment (Assegnazione menu).

DISPLAY	AZIONE
	27. Selezionare tutte le vasche a cui si desidera applicare questo menu, facendo clic sulla casella e assicurandosi che sia evidenziata in verde. Alle caselle non evidenziate in verde non verrà assegnato questo menu.
	28. Premere il pulsante ✓.
	29. Premere l'icona Save (Salva) per salvare eventuali modifiche oppure premere il pulsante con la freccia indietro fino a quando non viene visualizzata la schermata iniziale per uscire.

1.8 Modifica dei menu

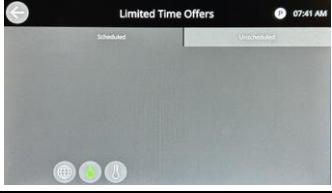
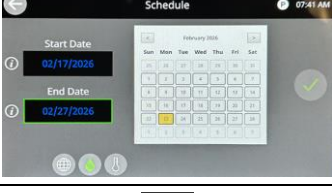
Se vengono creati menu separati per la frittura, la preparazione delle proteine, la colazione, il pranzo, ecc., premendo il pulsante MENU dalla schermata principale si passa da un menu all'altro.

DISPLAY	AZIONE
	1. Premere il tasto Menu per passare da un menu all'altro.
	2. Il menu cambia. Premere nuovamente fino a selezionare il menu desiderato. NOTA: è possibile selezionare un solo menu alla volta

1.9 Offerte a tempo limitato (LTO): aggiunta o modifica dei menu

Questa funzione serve a configurare e pianificare le offerte a tempo limitato (LTO).

DISPLAY	AZIONE
	1. Premere il pulsante Home.
 Recipes & Menus (Ricette e menu)	2. Premere il pulsante Recipes & Menus (Ricette e menu)
1 6 5 0	3. Inserire 1 6 5 0
	4. Premere il pulsante ✓.

DISPLAY	AZIONE
	5. Selezionare Limited Time Offers (Offerte a tempo limitato) (LTO).
	6. La scheda Scheduled (Pianificato) mostra quali LTO sono disponibili. Se non sono visibili LTO, significa che non ne sono state create. Per creare una LTO, fare clic sulla scheda Scheduled (Pianificato).
	7. Selezionare un prodotto per creare una LTO.
	8. Selezionare start date (data di inizio) ed end date (data di fine).
	9. Premere il pulsante ✓.
	10. Fare clic sulla scheda Scheduled (Pianificato) per visualizzare l'LTO. Per modificare l'LTO, selezionare il prodotto. Per eliminare una LTO pianificata, andare alla sezione Recipes (Ricette), selezionare il prodotto, scorrere verso il basso fino alla voce Recipe Start (Avvio ricetta) e passare da Schedule (Programma) a Now (Adesso). Premere il pulsante ⬅ per uscire.

CAPITOLO 2: McDonald's easyTouch® INTUITION

ISTRUZIONI PER LE FUNZIONI DEL MENU FILTRATION (FILTRAZIONE)

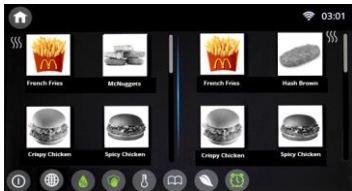
2.1 Menu Filtration (Filtrazione)

Le opzioni del menu Filtration (Filtrazione) servono per filtrare, svuotare, riempire, smaltire e pulire le vasche di frittura.

2.1.1 Filtro automatico – Finestra di dialogo del filtro

Filtro automatico è una funzione che, dopo un determinato numero di cicli di cottura preimpostati o dopo un certo periodo di tempo, richiede automaticamente di filtrare le vasche di frittura. Questa funzione può essere eseguita anche su richiesta e viene trattata nella sezione successiva. **Nota:** non avviene il filtraggio simultaneo di più vasche di frittura.

DISPLAY	AZIONE
Auto Filter now? (Filtraggio automatico adesso?) 	1. Premere il pulsante ✓ per avviare la filtrazione. Se si seleziona il pulsante X, il filtraggio viene annullato e la friggitrice riprende il normale funzionamento. Al primo annullamento, il pulsante della filtrazione diventa giallo e la voce AUTO FILTER (FILTRAGGIO AUTOMATICO) viene evidenziata in giallo nel menu del filtro. Al secondo annullamento, il pulsante della filtrazione diventa rosso. Il pannello di controllo richiederà nuovamente a breve di filtrare l'olio. Questa sequenza si ripete fino al completamento di un filtraggio. Premendo il pulsante del filtro quando il colore è cambiato, sarà possibile avviare un filtraggio.
Low Oil Level Detected (Rilevato livello dell'olio basso) Add Oil (Aggiungere olio) 	2. Viene visualizzato se il livello dell'olio è troppo basso. Aggiungere l'olio e premere il pulsante ✓ per confermare il problema e tornare alla modalità di cottura in sospenso. Controllare se nel contenitore JIB/BIB c'è poco olio. Se il contenitore JIB/BIB non contiene poco olio e il problema persiste, contattare il FAS.
Skim debris from vat (Rimuovere i detriti dalla vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	3. Rimuovere le briciole dall'olio con la schiumarola, muovendola avanti e indietro, eliminando il maggior numero possibile di briciole da ciascuna vasca di frittura. Questo è fondamentale per ottimizzare la durata utile e la qualità dell'olio. Una volta terminato, premere il pulsante ✓.
Draining (Drenaggio)	4. Non è richiesta alcuna azione.
Filtering (Filtraggio)	5. Non è richiesta alcuna azione.
 Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	6. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Filling (Riempimento)	7. Non è richiesta alcuna azione.
Closing Return Valve (Chiusura della valvola di ritorno)	8. Non è richiesta alcuna azione.

DISPLAY	AZIONE
Is vat full of oil? (La vasca è piena di olio?) 	9. Solo se la friggitrice non rileva che l'olio è tornato al livello corretto, visualizza questo messaggio; in caso contrario, passare al punto 11. Premere il pulsante ✓ se la vasca è piena, altrimenti premere X.
	10. Il pannello di controllo si spegne.
Completing Filtering (Completamento del filtraggio)	11. Non è richiesta alcuna azione.
Preheat (Preriscaldamento)	12. Non è richiesta alcuna azione. Rimane visualizzato finché la friggitrice non raggiunge il valore impostato.
	13. Fryer is ready for use (La friggitrice è pronta per l'uso). Viene visualizzato quando la friggitrice raggiunge il valore impostato.

Il processo di filtraggio completo dura circa quattro minuti con un filtro pulito.

NOTA: se durante la filtrazione si rimuove la vaschetta del filtro, il processo di filtrazione si interrompe e riprende non appena la vaschetta viene reinserita nella sua sede.

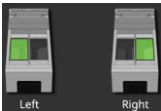
Nel caso in cui la procedura di filtrazione automatica non dovesse andare a buon fine o se **TUTTO** l'olio non venisse recuperato completamente durante la filtrazione, il sistema potrebbe procedere a una funzione di filtrazione incompleta. In alcuni casi, potrebbe comparire un messaggio di errore. Seguire le istruzioni riportate sul pannello di controllo per eliminare l'errore, completare il filtraggio e recuperare **TUTTO** l'olio.

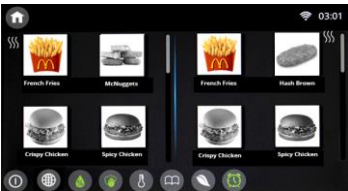
PERICOLO

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

2.1.2 Auto Filter on Demand (Filtraggio automatico su richiesta)

La funzione Auto Filter on demand (Filtraggio automatico su richiesta) serve ad avviare manualmente un filtro rapido. **Nota:** non è possibile effettuare il filtraggio simultaneo di più vasche di frittura.

DISPLAY	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere alla temperatura impostata. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione). Il pulsante di filtrazione è giallo se si è verificato un annullamento. Se il pulsante di filtrazione è rosso, si è verificato più di un annullamento.
	2. Selezionare la vasca di frittura (Left [Sinistra] o Right [Destra]) in caso di vasche separate.
Auto Filter (Filtraggio automatico)	3. Selezionare Auto Filter (Filtraggio automatico). Se si è verificato un annullamento, l'opzione Auto Filter (Filtraggio automatico) viene evidenziata in giallo nel menu del filtro. Se viene annullato più volte, viene evidenziato in rosso.

DISPLAY	AZIONE
Auto Filter now? (Filtraggio automatico adesso?) 	4. Premere il pulsante ✓ per avviare la filtrazione. Se si seleziona il pulsante X, il filtraggio viene annullato e la friggitrice riprende il normale funzionamento. Al primo annullamento, il pulsante della filtrazione diventa giallo e la voce AUTO FILTER (FILTRAGGIO AUTOMATICO) viene evidenziata in giallo nel menu del filtro. Al secondo annullamento, il pulsante della filtrazione diventa rosso. Il pannello di controllo richiederà nuovamente a breve di filtrare l'olio. Questa sequenza si ripete fino al completamento di un filtraggio. Premendo il pulsante del filtro quando il colore è cambiato, sarà possibile avviare un filtraggio.
Low Oil Level Detected (Rilevato livello dell'olio basso) Add Oil (Aggiungere olio) 	5. Viene visualizzato se il livello dell'olio è troppo basso. Aggiungere l'olio e premere il pulsante ✓ per confermare il problema e tornare alla modalità di cottura in sospenso. Controllare se nel contenitore JIB/BIB c'è poco olio. Se il contenitore JIB/BIB non contiene poco olio e il problema persiste, contattare il FAS.
Skim debris from vat (Rimuovere i detriti dalla vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	6. Rimuovere le briciole dall'olio con la schiumarola, muovendola avanti e indietro, eliminando il maggior numero possibile di briciole da ciascuna vasca di frittura. Questo è fondamentale per ottimizzare la durata utile e la qualità dell'olio. Una volta terminato, premere il pulsante ✓.
Draining (Drenaggio)	7. Non è richiesta alcuna azione.
Filtering (Filtraggio)	8. Non è richiesta alcuna azione.
 Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	14. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Filling (Riempimento)	9. Non è richiesta alcuna azione.
Closing Return Valve (Chiusura della valvola di ritorno)	10. Non è richiesta alcuna azione.
Is vat full of oil? (La vasca è piena di olio?) 	11. Solo se la friggitrice non rileva che l'olio è tornato al livello corretto, visualizza questo messaggio; in caso contrario, passare al punto 11. Premere il pulsante ✓ se la vasca è piena, altrimenti premere X.
	12. Il pannello di controllo si spegne.
Completing Filtering (Completamento del filtraggio)	13. Non è richiesta alcuna azione.
Preheat (Preriscaldamento)	14. Non è richiesta alcuna azione. Rimane visualizzato finché la friggitrice non raggiunge il valore impostato.
	15. Fryer is ready for use (La friggitrice è pronta per l'uso). Viene visualizzato quando la friggitrice raggiunge il valore impostato.

Il processo di filtraggio completo dura circa quattro minuti con un filtro pulito.

NOTA: se durante la filtrazione si rimuove la vaschetta del filtro, il processo di filtrazione si interrompe e riprende non appena la vaschetta viene reinserita nella sua sede.

Nel caso in cui la procedura di filtrazione automatica non dovesse andare a buon fine o se **TUTTO** l'olio non venisse recuperato completamente durante la filtrazione, il sistema potrebbe procedere a una funzione di filtrazione incompleta. In alcuni casi, potrebbe comparire un messaggio di errore. Seguire le istruzioni riportate sul pannello di controllo per eliminare l'errore, completare il filtraggio e recuperare **TUTTO** l'olio.

Quando viene visualizzato il messaggio FILTER BUSY (FILTRO IMPEGNATO), il sistema è in attesa che venga filtrata un'altra vasca di frittura oppure che si risolva un altro problema. Premere il pulsante ✓ e attendere 15 minuti per verificare se il problema è stato risolto. In caso contrario, chiamare il FAS locale.

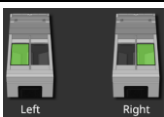
2.1.3 Filtro di manutenzione (con OQS [se installato]) (o filtraggio di fine giornata)

La funzione Maintenance Filter (Filtro di manutenzione) è una filtrazione prolungata con istruzioni aggiuntive per pulire a fondo la vasca di frittura. Di solito questa operazione viene eseguita una volta al giorno o alla fine della giornata. Assicurarsi di sostituire quotidianamente il tampone o la carta filtro per garantire il corretto funzionamento del sistema. Per garantire il corretto funzionamento nei negozi ad alto volume o aperti 24 ore su 24, sostituire il tampone o la carta filtro due volte al giorno.

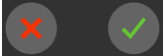
Se viene visualizzato il messaggio CLOSE DISPOSE VALVE (CHIUDERE LA VALVOLA DI SCARICO), chiudere la valvola di scarico. Premere il pulsante X per uscire da.

AVVISO
Sostituire il tampone o la carta filtro ogni giorno.

AVVERTENZA
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.

DISPLAY	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere alla temperatura impostata. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione).
	2. Selezionare la vasca di frittura (Left [Sinistra] o Right [Destra]) in caso di vasche separate.
Maintenance Filter (Filtro di manutenzione)	3. Selezionare Maintenance Filter (Filtro di manutenzione) (con OQS [sensore di qualità dell'olio], se installato).
Maintenance Filter now? (Filtro di manutenzione adesso?) 	4. Premere il pulsante ✓ per avviare la filtrazione. Se si seleziona il pulsante X, il filtraggio viene annullato e la friggitrice riprende il normale funzionamento.
Put on provided protective gear (Indossare i dispositivi di protezione forniti) 	5. Premere il pulsante ✓ solo dopo aver indossato tutti i dispositivi di protezione individuale, compresi i guanti resistenti al calore. Premere il pulsante X per annullare il filtraggio.
Skim debris from vat (Rimuovere i detriti dalla vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	6. Rimuovere le briciole dall'olio con la schiumarola, muovendola avanti e indietro, eliminando il maggior numero possibile di briciole da ciascuna vasca di frittura. Questo è fondamentale per ottimizzare la durata utile e la qualità dell'olio. Una volta terminato, premere il pulsante ✓. Premere il pulsante X per annullare il filtraggio.

DISPLAY	AZIONE
Draining (Drenaggio)	7. Non è necessario intervenire, poiché l'olio defluisce nella vaschetta del filtro.
Scrub inside vat (Pulire l'interno della vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	8. Strofinare la vasca di frittura. Se l'impianto è elettrico, pulire tra le resistenze. Una volta terminato, premere il pulsante √.
Clean oil sensors (Pulire sensori dell'olio) Complete? (L'azione è stata completata?) 	9. Pulire l'area intorno ai sensori dell'olio, assicurandosi di rimuovere tutti i residui dalle cavità circostanti. Una volta terminato, premere il pulsante √.
Wash Vat (Lavare la vasca?) 	10. Premere il pulsante √.
Washing (Lavaggio)	11. Non è necessario intervenire mentre la valvola di ritorno si apre e la vasca di frittura viene lavata con l'olio proveniente dalla vaschetta del filtro.
Washing again (Lavare di nuovo?) 	12. La pompa del filtro si spegne. Se la vasca di frittura è priva di detriti, premere il tasto X per continuare. Se sono ancora presenti residui di briciole, premere il pulsante √: la pompa del filtro si riavvierà. Questo ciclo si ripete finché non si preme il tasto X.
Scrub inside frypot - (Pulire l'interno della vasca di frittura) 	13. Strofinare la vasca di frittura. Se l'impianto è elettrico, pulire tra le resistenze. Una volta terminato, premere il pulsante √.
 Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	14. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Rinsing (Risciacquo)	15. Non è necessario intervenire mentre la valvola di scarico si chiude e la pompa del filtro riempie nuovamente la vasca di frittura. La valvola di scarico si apre e sciacqua la vasca di frittura.
Draining (Drenaggio)	16. Non è necessario intervenire mentre lo scarico si apre e svuota la vasca di frittura.
Rinse again (Risciacquare di nuovo?) 	17. Se la vasca di frittura è priva di detriti, premere il tasto X per continuare. Se si desidera effettuare un risciacquo aggiuntivo, premere il pulsante √: il risciacquo si ripeterà fino a quando non verrà premuto il pulsante X.
Polishing (Rifinitura)	18. Non è necessario intervenire mentre le valvole di scarico e di ritorno sono aperte e l'olio viene pompato attraverso la vasca di frittura per cinque minuti.
Fill vat now (Riempire la vasca adesso?) 	19. Premere il pulsante √ per riempire la vasca di frittura per continuare.

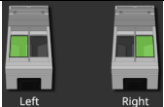
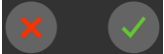
DISPLAY	AZIONE
 Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	20. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Filling (Riempimento)	21. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura viene riempita. Se è installato un sensore OQS, passare al punto successivo; in caso contrario, passare al punto 26.
Measuring Oil Quality (Misurazione della qualità dell'olio)	22. Non è necessario intervenire mentre il sensore OQS calcola il valore relativo alla qualità dell'olio.
Filling (Riempimento)	23. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura viene riempita.
Is vat full of oil? (La vasca è piena di olio?) 	24. Premere il pulsante X per riavviare la pompa se il livello dell'olio è al di sotto della linea di livello minimo. * Premere il pulsante √ una volta che il livello dell'olio raggiunge la linea di riempimento del livello minimo dell'olio. Se il livello dell'olio nella vasca di frittura non è al massimo, controllare la vaschetta del filtro per verificare se la maggior parte dell'olio è tornata indietro. Nella vaschetta potrebbe esserci una piccola quantità di olio.
Closing Return Valve (Chiusura della valvola di ritorno)	25. Non è necessario intraprendere alcuna azione.
Completing Filtering (Completamento del filtraggio)	26. Non è necessario intraprendere alcuna azione. Se OQS è installato, passare al punto successivo; in caso contrario, passare al punto 32.
Is vat full of oil? (La vasca è piena di olio?) 	27. Premere il pulsante X per riavviare la pompa se il livello dell'olio è al di sotto della linea di livello minimo. * Premere il pulsante √ una volta che il livello dell'olio raggiunge la linea di riempimento del livello minimo dell'olio. Se il livello dell'olio nella vasca di frittura non è al massimo, controllare la vaschetta del filtro per verificare se la maggior parte dell'olio è tornata indietro. Nella vaschetta potrebbe esserci una piccola quantità di olio.
  	28. Se il valore TPM è inferiore ai limiti impostati in OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW e OQS DISPOSE OIL SOON (IMPOSTAZIONI OQS – OQS SMALTIRE OLIO ORA e OQS SMALTIRE OLIO AL PIÙ PRESTO), l'icona OQS è verde e visualizza Oil is Good (L'olio va bene) con il valore TPM. È possibile visualizzare la cronologia TPM degli ultimi 30 giorni premendo il pulsante TPM % e successivamente il pulsante History (Cronologia). Premere il pulsante √ per continuare. Passare al punto 32. Se il valore TPM è inferiore ai limiti impostati in OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW (IMPOSTAZIONI OQS – OQS SMALTIRE OLIO ORA) ma non superiore a OQS DISPOSE OIL SOON (OQS SMALTIRE OLIO AL PIÙ PRESTO), l'icona OQS è gialla e visualizza Discard Oil Soon (Smaltire olio al più presto) con il valore TPM. È possibile visualizzare la cronologia TPM degli ultimi 30 giorni premendo il pulsante TPM % e successivamente il pulsante History (Cronologia). Passare alla fase Discard Oil Soon (Smaltire olio al più presto) al punto 30.

DISPLAY	AZIONE
	29. Se il valore TPM è superiore ai limiti impostati in OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW (IMPOSTAZIONI OQS – OQS SMALTIRE OLIO ORA), l'icona OQS è rossa e visualizza Discard Oil Now (Smaltire olio adesso) con il valore TPM. È possibile visualizzare la cronologia TPM degli ultimi 30 giorni premendo il pulsante TPM % e successivamente il pulsante History (Cronologia). Smaltire olio adesso al punto 31.
Discard Oil Soon (Smaltire olio al più presto) TPM - XX 	30. Premere il pulsante ✓ per continuare. Passare al punto 32.
Discard Oil Now (Smaltire olio adesso)? TPM - XX 	31. Premere il pulsante ✓ per continuare. Passare alla sezione 2.1.5/6, SMALTIMENTO. Premere X per posticipare lo SMALTIMENTO.
	32. Il pannello di controllo si spegne.

***NOTA:** Dopo il filtraggio di manutenzione, è normale che rimanga un po' d'olio nella vaschetta e che il livello dell'olio non torni a quello precedente all'inizio dell'operazione di pulizia e filtraggio. Premendo il pulsante ✓ dopo due tentativi di riempimento della vasca di frittura si attiva il rabbocco automatico, se disponibile, per compensare eventuali perdite di olio durante la filtrazione.

2.1.4 Smaltimento per sistemi di smaltimento di oli esausti sfusi

Questa opzione serve per smaltire l'olio esausto in un contenitore PMSDU o in un contenitore **METALLICO**. Quando l'olio da cucina è esausto, versarlo in un contenitore adeguato per il trasporto nel contenitore per l'olio esausto. Frymaster raccomanda un'unità per lo smaltimento del grasso di cottura di McDonald's (PMSDU). Per le istruzioni d'uso specifiche, consultare la documentazione fornita con l'unità di smaltimento. **NOTA:** se si utilizza un'unità SDU prodotta prima del gennaio 2004, l'unità non entrerà sotto lo scarico. Se non si dispone di un'unità di smaltimento del grasso di frittura, lasciare raffreddare l'olio fino a 38 °C, quindi versarlo in un contenitore **METALLICO** con una capacità di 15 litri o superiore, per evitare che l'olio si riversi.

DISPLAY	AZIONE
	1. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione).
	2. Selezionare la vasca di frittura (Left [Sinistra] o Right [Destra]) in caso di vasche separate.
Dispose Oil (Smaltire olio)	3. Selezionare Dispose Oil (Smaltire olio).
Dispose Oil Now (Smaltire olio adesso)? 	4. Premere il pulsante ✓ per continuare. Se si seleziona il pulsante X, l'utente torna allo stato precedente. ⚠ PERICOLO Lasciare raffreddare l'olio fino a 38 °C prima di versarlo in un apposito contenitore di <u>METALLO</u> per lo smaltimento.

DISPLAY	AZIONE
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	5. Rimuovere con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice. ⚠ PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Insert disposal unit (Inserire unità di smaltimento) Complete? (L'azione è stata completata?) 	6. Rimuovere con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice e inserire l'unità di smaltimento. Premere il pulsante ✓ per continuare. ⚠ PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute. ⚠ PERICOLO Quando si scarica l'olio in un'unità di smaltimento, non superare la linea di riempimento massimo indicata sul contenitore.
Is disposal unit in place (L'unità di smaltimento è installata?) 	7. Assicurarsi che sia presente la PMSDU o un contenitore METALLICO con una capacità di 15 litri o superiore. Premere il pulsante ✓ per continuare. ⚠ PERICOLO Lasciare raffreddare l'olio fino a 38 °C prima di versarlo in un apposito contenitore di <u>METALLO</u> per lo smaltimento. ⚠ PERICOLO Quando si scarica l'olio in un contenitore MSDU o di METALLO adeguato, assicurarsi che il contenitore abbia una capacità di almeno 15 litri o superiore. In caso contrario, l'olio potrebbe fuoriuscire e causare lesioni.
Draining (Drenaggio)	8. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura scarica l'olio.
Is vat empty (La vasca è vuota?) 	9. Una volta svuotata la vasca di frittura, premere il pulsante ✓ per continuare.
⚠ Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	10. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo. ⚠ PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.

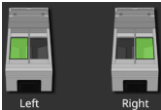
DISPLAY	AZIONE
Remove disposal unit (Rimuovere l'unità di smaltimento) Complete? (L'azione è stata completata?) 	11. Rimuovere l'unità di smaltimento e premere il pulsante √ per continuare.
Insert filter pan (Inserire vaschetta del filtro)	12. Inserire in posizione la vaschetta del filtro pulita e assemblata. Se si utilizza olio fresco da cisterna, passare alla fase successiva. Altrimenti, passare al punto 17.
Fill frypot from bulk (Riempire la vasca di frittura dalla cisterna?) 	13. Premere il pulsante √ per continuare. Se si seleziona il pulsante X, l'utente torna al menu di filtrazione.
Fill frypot with oil (Riempire la vasca di frittura con olio) 	14. Tenere premuto il pulsante per riempire la vasca di frittura. La pompa di rifornimento dell'olio da cisterna utilizza un interruttore a impulso. Funziona solo se l'interruttore è premuto.
Release button when full (Rilasciare il pulsante quando è piena)	15. Rilasciare il pulsante quando la vasca di frittura è piena fino alla linea di riempimento inferiore.
Continue filling (Continuare a riempire?) 	16. Premere il pulsante √ per continuare a riempire. Altrimenti, una volta riempita la vasca di frittura, premere il tasto X per uscire e passare al punto 18.
Manually fill frypot (Riempire manualmente la vasca di frittura) Complete? (L'azione è stata completata?) 	17. Versare con cautela l'olio nella vasca di frittura fino a raggiungere la linea di livello minimo indicata sulla friggitrice. Quando la vasca di frittura è piena, premere il pulsante √.
	18. Il pannello di controllo si spegne. Reinserire la vaschetta del filtro, se non è già stata inserita.

2.1.5 Smaltimento - Sistemi di smaltimento di oli esausti sfusi

Questa opzione consente di smaltire l'olio esausto in un sistema di raccolta dell'olio esausto centralizzato come un RTI. I sistemi per olio sfuso utilizzano una pompa per trasferire l'olio esausto dalla friggitrice a un serbatoio di raccolta. Per collegare i sistemi per olio sfuso alle friggitrici vengono utilizzate tubazioni aggiuntive.

AVVERTENZA

Assicurarsi che la carta filtro o il tampone sia al suo posto prima di scaricare o smaltire l'olio. Se non si inserisce la carta filtro o il tampone, si potrebbero intasare le tubazioni e/o la pompa.

DISPLAY	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere alla temperatura impostata. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione).
	2. Selezionare la vasca di frittura (Left [Sinistra] o Right [Destra]) in caso di vasche separate.
Dispose Oil (Smaltire olio)	3. Selezionare Dispose Oil (Smaltire olio).

DISPLAY	AZIONE
Dispose Oil Now (Smaltire olio adesso)? 	4. Premere il pulsante ✓ per continuare e passare al punto 9. Se si seleziona il pulsante X, l'utente torna allo stato precedente.
Waste Tank Full (Serbatoio olio esausto pieno) 	5. Questo messaggio viene visualizzato solo se il serbatoio di raccolta dell'olio esausto è pieno. Premere il pulsante ✓ per confermare e contattare il fornitore di servizi di smaltimento di olio esausto sfuso. Il display torna allo stato OFF.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	6. Rimuovere la vaschetta del filtro.  PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Is filter pan empty (La vaschetta del filtro è vuota)? 	7. Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante ✓ e passare alla fase successiva. Se la vaschetta non è vuota, premere il tasto X. La funzione di smaltimento viene annullata e si torna al menu di filtraggio. Rimuovere l'olio dalla vaschetta e, dopo aver inserito la vaschetta del filtro, riprovare a eseguire la funzione. Se non viene rilevata alcuna vaschetta, il pannello di controllo visualizza il messaggio Insert Filter Pan (Inserire vaschetta del filtro) finché non viene rilevata una vaschetta.
Insert filter pan (Inserire vaschetta del filtro)	8. Inserire completamente la vaschetta del filtro e passare alla fase successiva. Viene visualizzato se la vaschetta del filtro non è completamente inserita.
Draining (Drenaggio)	9. Non è necessario intervenire, poiché l'olio defluisce nella vaschetta del filtro.
Is vat empty (La vasca è vuota)? 	10. Una volta svuotata la vasca di frittura, premere il pulsante ✓ per continuare.
 Chiusura dello scarico - rimuovere utensili	11. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Open dispose valve (Aprire valvola di scarico) 	12. Aprire l'anta sinistra dell'armadio della friggitrice e, se necessario, sbloccare la valvola. Tirare completamente in avanti la valvola di scarico per avviare lo scarico e passare alla fase successiva.
Disposing (Smaltimento)	13. Non è necessario intervenire mentre la pompa trasferisce l'olio esausto dalla vaschetta del filtro alla cisterna di raccolta per quattro (4) minuti.

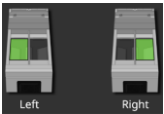
DISPLAY	AZIONE
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	14. Estrarre con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice.  PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Is filter pan empty (La vaschetta del filtro è vuota)? 	15. Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante √. Se la vaschetta non è vuota, premere il tasto X, inserire la vaschetta del filtro e tornare allo stato precedente.
Insert filter pan (Inserire vaschetta del filtro)	16. Inserire completamente la vaschetta del filtro e passare alla fase successiva.
Close dispose valve (Chiudere valvola di scarico) 	17. Chiudere la valvola di scarico spingendo la manopola della valvola verso la parte posteriore della friggitrice fino a quando non si blocca. Se richiesto dal responsabile, bloccare nuovamente la valvola. Se si utilizza un sistema contenitore JIB con olio fresco, passare direttamente al punto 24. Se si utilizza un sistema con olio fresco da cisterna, passare al punto successivo.
Fill vat from bulk (Riempire la vasca dalla cisterna)? 	18. Premere il pulsante √ per continuare. Se si seleziona il pulsante X, l'utente torna al menu di filtrazione.
Fill vat with oil (Riempire la vasca con olio) 	19. Tenere premuto il pulsante per riempire la vasca di frittura. La pompa di rifornimento dell'olio da cisterna utilizza un interruttore a impulso. Funziona solo se l'interruttore è premuto.
Press button until full (Premere il pulsante fino al riempimento)	20. Tenere premuto il pulsante per riempire la vasca. Rilasciare il pulsante quando la vasca di frittura è piena fino alla linea di riempimento inferiore.
Continue filling (Continuare a riempire)? 	21. Premere il pulsante √ per continuare a riempire. Altrimenti, quando la vasca di frittura ha raggiunto la linea di riempimento inferiore, premere il pulsante X.
	22. Il pannello di controllo si spegne. Reinserire la vaschetta del filtro, se non è già stata inserita.

2.1.6 Filtro OQS (sensore di qualità dell'olio)

OQS filter (Filtraggio OQS) è una funzione che filtra l'olio della vasca di frittura e rileva i valori dell'olio per testare il TPM (Total Polar Material, materiale polare totale) nell'olio utilizzando il sensore OQS integrato. Questa funzione serve a stabilire quando l'olio ha raggiunto la fine della sua vita utile e quando deve essere smaltito. Assicurarsi di sostituire quotidianamente il tampone o la carta filtro per garantire il corretto funzionamento del sistema. Per garantire il corretto funzionamento nei negozi ad alto volume o aperti 24 ore su 24, sostituire il tampone o la carta filtro due volte al giorno.

Se viene visualizzato il messaggio CLOSE DISPOSE VALVE (CHIUDERE LA VALVOLA DI SCARICO), chiudere la valvola di scarico. Premere il pulsante X (NO) per uscire.

AVVISO
Sostituire il tampone o la carta filtro ogni giorno.

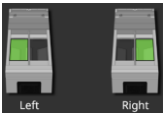
DISPLAY	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere alla temperatura impostata. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione).
	2. Selezionare la vasca di frittura (Left [Sinistra] o Right [Destra]) in caso di vasche separate.
OQS Filter (Filtraggio OQS)	3. Selezionare il filtraggio OQS (sensore di qualità dell'olio).
OQS Filter now? (Filtraggio OQS adesso?) 	4. Premere il pulsante ✓ per avviare la filtrazione. Se si seleziona il pulsante X, il filtraggio viene annullato e la friggitrice riprende il normale funzionamento.
Low Oil Level Detected (Rilevato livello dell'olio basso) Add Oil (Aggiungere olio) 	5. Viene visualizzato se il livello dell'olio è troppo basso. Aggiungere l'olio e premere il pulsante ✓ per confermare il problema e tornare alla modalità di cottura in sospenso. Controllare se nel contenitore JIB c'è poco olio. Se il contenitore JIB non contiene poco olio e il problema persiste, contattare il FAS.
Skim debris from vat (Rimuovere i detriti dalla vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	6. Rimuovere le briciole dall'olio con la schiumarola, muovendola avanti e indietro, eliminando il maggior numero possibile di briciole da ciascuna vasca di frittura. Una volta terminato, premere il pulsante ✓. Premere il pulsante X per annullare il filtraggio.
Draining (Drenaggio)	7. Non è necessario intervenire, poiché l'olio defluisce nella vaschetta del filtro.
Flushing (Lavaggio)	8. Non è necessario intervenire mentre la valvola di ritorno si apre e la vasca di frittura viene lavata con l'olio proveniente dalla vaschetta del filtro.
 Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	9. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Filling (Riempimento)	10. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura si riempie.
Measuring Oil Quality (Misurazione della qualità dell'olio)	11. Non è necessario intervenire mentre il sensore OQS calcola il valore relativo alla qualità dell'olio.
Draining (Drenaggio)	12. Non è necessario intervenire, poiché l'olio defluisce nella vaschetta del filtro.
 Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	13. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Filling (Riempimento)	14. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura viene riempita.

DISPLAY	AZIONE																
Closing Return Valve (Chiusura della valvola di ritorno)	15. Non è necessario intraprendere alcuna azione.																
Completing Filtering (Completamento del filtraggio)	16. Non è necessario intraprendere alcuna azione.																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Date</th> <th>TPM</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01/02/2020</td> <td>24.3</td> </tr> <tr> <td>01/01/2020</td> <td>23.0</td> </tr> <tr> <td>12/30/2019</td> <td>21.3</td> </tr> <tr> <td>12/31/2019</td> <td>22.5</td> </tr> <tr> <td>12/29/2019</td> <td>19.7</td> </tr> <tr> <td>12/28/2019</td> <td>19.0</td> </tr> <tr> <td>12/27/2019</td> <td>18.4</td> </tr> </tbody> </table> Dispose oil now	Date	TPM	01/02/2020	24.3	01/01/2020	23.0	12/30/2019	21.3	12/31/2019	22.5	12/29/2019	19.7	12/28/2019	19.0	12/27/2019	18.4	17. Se il valore TPM è inferiore ai limiti impostati in OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW e OQS DISPOSE OIL SOON (IMPOSTAZIONI OQS – OQS SMALTIRE OLIO ORA e OQS SMALTIRE OLIO AL PIÙ PRESTO), l'icona OQS è verde e visualizza Oil is Good (L'olio va bene) con il valore TPM. È possibile visualizzare la cronologia TPM degli ultimi 30 giorni premendo il pulsante TPM % e successivamente il pulsante History (Cronologia). Premere il pulsante ✓ per continuare. Passare al punto 20. Se il valore TPM è inferiore ai limiti impostati in OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW (IMPOSTAZIONI OQS – OQS SMALTIRE OLIO ORA) ma non superiore a OQS DISPOSE OIL SOON (OQS SMALTIRE OLIO AL PIÙ PRESTO), l'icona OQS è gialla e visualizza Discard Oil Soon (Smaltire olio al più presto) con il valore TPM. È possibile visualizzare la cronologia TPM degli ultimi 30 giorni premendo il pulsante TPM % e successivamente il pulsante History (Cronologia). Passare alla fase Discard Oil Soon (Smaltire olio al più presto) al punto 18. Se il valore TPM è superiore ai limiti impostati in OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW (IMPOSTAZIONI OQS – OQS SMALTIRE OLIO ORA), l'icona OQS è rossa e visualizza Discard Oil Now (Smaltire olio adesso) con il valore TPM. È possibile visualizzare la cronologia TPM degli ultimi 30 giorni premendo il pulsante TPM % e successivamente il pulsante History (Cronologia). Smaltire olio adesso al punto 19.
Date	TPM																
01/02/2020	24.3																
01/01/2020	23.0																
12/30/2019	21.3																
12/31/2019	22.5																
12/29/2019	19.7																
12/28/2019	19.0																
12/27/2019	18.4																
Discard Oil Soon (Smaltire olio al più presto) TPM - XX	18. Premere il pulsante ✓ per continuare. Passare al punto 20																
Discard Oil Now (Smaltire olio adesso)? TPM - XX	19. Premere il pulsante ✓ per continuare. Passare alla sezione 2.1.5/6, SMALTIMENTO. Premere X per posticipare lo SMALTIMENTO.																
Preheat (Preriscaldamento)	20. Non è necessario intervenire mentre la friggitrice si riscalda fino al raggiungimento del valore di riferimento.																
	21. Fryer is ready for use (La friggitrice è pronta per l'uso). Viene visualizzato quando la friggitrice raggiunge il valore impostato.																

NOTA: se l'olio non viene completamente recuperato durante la filtrazione, il sistema potrebbe eseguire una filtrazione incompleta.

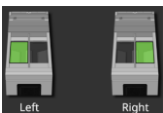
2.1.7 Riempimento dalla vaschetta del filtro

La funzione di riempimento dalla vaschetta del filtro riempie la vasca di frittura dalla vaschetta del filtro.

DISPLAY	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere SPENTA.
	2. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione).
	3. Selezionare la vasca di frittura (Left [Sinistra] o Right [Destra]) in caso di vasche separate.
Fill from Filter Pan (Riempimento dalla vaschetta del filtro)	4. Selezionare Fill from Filter Pan (Riempimento dalla vaschetta del filtro) Se non viene rilevata alcuna vaschetta, il pannello di controllo visualizza il messaggio Insert Filter Pan (Inserire vaschetta del filtro) finché non viene rilevata una vaschetta.
Fill vat from filter pan (Riempire la vasca dalla vaschetta del filtro)? 	5. Premere il pulsante √ per continuare. Se si seleziona il pulsante X, il pannello di controllo si spegne.
Filling (Riempimento)	6. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura si riempie.
Is vat full of oil? (La vasca è piena di olio?) 	7. Premere il pulsante X per riavviare la pompa se il livello dell'olio è al di sotto della linea di livello minimo. Premere il pulsante √ quando il livello dell'olio raggiunge la linea di livello minimo. Se il livello dell'olio nella vasca di frittura non è al massimo, controllare la vaschetta del filtro per verificare se la maggior parte dell'olio è tornata indietro. Nella vaschetta potrebbe esserci una piccola quantità di olio.
	8. Il pannello di controllo si spegne.

2.1.8 Riempimento da cisterna

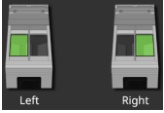
La funzione di riempimento da cisterna serve a riempire la vasca di frittura da una fonte di olio fresco in cisterna.

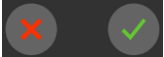
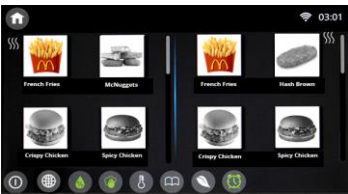
DISPLAY	AZIONE
	1. La friggitrice DEVE essere SPENTA.
	2. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione).
	3. Selezionare VASCA SINISTRA o VASCA DESTRA per le vasche di frittura separate.
Fill from Bulk (Riempimento da cisterna)	4. Selezionare Fill from Bulk (Riempimento da cisterna).

DISPLAY	AZIONE
Fill vat from bulk (Riempire la vasca dalla cisterna)? 	5. Premere il pulsante √ per continuare. Se si seleziona il pulsante X, l'utente torna al menu di filtrazione.
Fill vat with oil (Riempire la vasca con olio)  Press button until full (Premere il pulsante fino al riempimento)	6. Tenere premuto il pulsante per riempire la vasca di frittura. La pompa di rifornimento dell'olio da cisterna utilizza un interruttore a impulso. Funziona solo se l'interruttore è premuto. Rilasciare il pulsante quando la vasca di frittura è piena fino alla linea di riempimento inferiore.
Continue filling (Continuare a riempire)? 	7. Premere il pulsante √ per continuare a riempire. Altrimenti, quando la vasca di frittura ha raggiunto la linea di riempimento inferiore, premere il pulsante X.
	8. Il pannello di controllo si spegne.

2.1.9 Da vasca a serbatoio di smaltimento (solo cisterna)

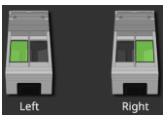
La funzione di scarico da vasca a serbatoio di smaltimento è un'opzione che consente ai sistemi per olio sfuso di pompare l'olio in eccesso presente nella vasca verso i serbatoi di smaltimento dell'olio sfuso, senza svuotare l'olio già presente nella vasca di frittura.

DISPLAY	AZIONE
	1. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione).
	2. Selezionare la vasca di frittura (Left [Sinistra] o Right [Destra]) in caso di vasche separate.
Pan to Waste (Da vasca a serbatoio di scarico)	3. Selezionare Pan to Waste (Da vasca a serbatoio di scarico).
Move oil from filter pan to waste? (Svuotare l'olio dalla vaschetta del filtro nel serbatoio di scarico?) 	4. Premere il pulsante √ per continuare. Se si seleziona il pulsante X, l'utente torna allo stato precedente. Se non viene rilevata alcuna vaschetta, il pannello di controllo visualizza il messaggio INSERT PAN (INSERIRE VASCHETTA) finché non viene rilevata una vaschetta.
Waste Tank Full (Serbatoio olio esausto pieno) 	5. Questo messaggio viene visualizzato solo se il serbatoio di raccolta dell'olio esausto è pieno. Premere il pulsante √ per confermare e contattare il fornitore di servizi di smaltimento di olio esausto sfuso. Il display torna allo stato precedente.
Open dispose valve (Aprire valvola di scarico) 	6. Aprire l'anta sinistra dell'armadio della friggitrice e, se necessario, sbloccare la valvola. Tirare completamente in avanti la valvola di scarico per avviare lo scarico.

DISPLAY	AZIONE
Disposing (Smaltimento)	7. Non è necessario intervenire mentre la pompa trasferisce l'olio esausto dalla vaschetta al serbatoio di raccolta dell'olio esausto per quattro (4) minuti.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	8. Estrarre con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice. ⚠ PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Is filter pan empty (La vaschetta del filtro è vuota)? 	9. Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante ✓. Se la vaschetta non è vuota, premere il tasto X e tornare al punto 7.
Insert Filter Pan (Inserire vaschetta del filtro)	10. Inserire la vaschetta del filtro.
Close dispose valve (Chiudere valvola di scarico) 	11. Chiudere la valvola di scarico spingendo la manopola della valvola verso la parte posteriore della friggitrice fino a quando non si blocca. Se richiesto dal responsabile, bloccare nuovamente la valvola.
	12. Il pannello di controllo torna allo stato iniziale.

2.1.10 Scarico verso la vaschetta del filtro

La funzione di scarico nella vaschetta del filtro consente di scaricare l'olio dalla vasca di frittura nella vaschetta del filtro.

DISPLAY	AZIONE
	1. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione).
	2. Selezionare la vasca di frittura (Left [Sinistra] o Right [Destra]) in caso di vasche separate.
Drain to Filter Pan (Scaricare nella vaschetta del filtro)	3. Selezionare Drain to Filter Pan (Scaricare nella vaschetta del filtro).
Drain oil now (Scaricare olio adesso)? 	4. Premere il pulsante ✓ per continuare. Se si seleziona il pulsante X, il pannello di controllo si spegne.

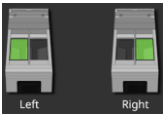
DISPLAY	AZIONE
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	5. Estrarre con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice.  PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Is filter pan empty (La vaschetta del filtro è vuota)? 	6. Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante ✓.
Insert Filter Pan (Inserire vaschetta del filtro)	7. Inserire la vaschetta del filtro.
Draining (Drenaggio)	8. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura scarica l'olio nella vaschetta del filtro.
Is vat empty (La vasca è vuota)? 	9. Una volta svuotata la vasca di frittura, premere il pulsante ✓ per continuare.
 Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	10. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Select an option for handling the oil (Scegliere un'opzione per la gestione dell'olio) Fill This Vat (Riempi questa vasca) Fill Another Vat (Riempi un'altra vasca) Dispose (Smaltisci) Off (Disattivato)	11. Selezionare Fill This Vat (Riempi questa vasca) e passare al punto successivo. Selezionare Fill Another Vat (Riempi un'altra vasca), scegliere la vasca e seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo. Seleziona Dispose (Smaltisci) e passare al punto 19. Selezionare Off (Disattivato) e passare al punto 14.
Fill vat from filter pan (Riempire la vasca dalla vaschetta del filtro)? 	12. Premere il pulsante ✓ (selezionare - Sì) per riempire nuovamente la vasca di frittura, altrimenti passare al punto 14.
Filling (Riempimento)	13. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura si riempie.
Is vat full of oil? (La vasca è piena di olio?) 	14. Premere il pulsante X (NO) per riavviare la pompa se il livello dell'olio è inferiore alla linea di massimo livello. Premere il pulsante ✓ quando il livello dell'olio raggiunge la linea di livello minimo. Se il livello dell'olio nella vasca di frittura non è al massimo, controllare la vaschetta del filtro per verificare se la maggior parte dell'olio è tornata indietro. Nella vaschetta potrebbe esserci una piccola quantità di olio.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	15. Estrarre con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice.  PERICOLO Aprire lentamente la vaschetta del filtro per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.

DISPLAY	AZIONE
Is filter pan empty (La vaschetta del filtro è vuota)? 	16. Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante √. Se la vaschetta non è vuota, premere il pulsante X
Insert Filter Pan (Inserire vaschetta del filtro)	17. Inserire la vaschetta del filtro e passare al punto 23.
Fill vat from filter pan (Riempire la vasca dalla vaschetta del filtro)? 	18. Premere il pulsante √ (selezionare - Sì) per riempire nuovamente la vasca di frittura e passare al punto 13, altrimenti procedere al punto successivo.
Manually dispose oil (Smaltire manualmente l'olio) Complete? (L'azione è stata completata?) 	19. Smaltire manualmente l'olio e, una volta terminato, premere il pulsante √.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	20. Estrarre con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice.  PERICOLO Aprire lentamente la vaschetta del filtro per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Is filter pan empty (La vaschetta del filtro è vuota)? 	21. Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante √. Se la vaschetta non è vuota, premere il pulsante X
Insert Filter Pan (Inserire vaschetta del filtro)	22. Inserire la vaschetta del filtro.
	23. Il pannello di controllo si spegne.

2.1.11 Pulizia approfondita (bollitura o immersione a freddo) per sistemi di smaltimento di oli esausti non sfusi

La modalità di pulizia profonda serve a rimuovere l'olio carbonizzato dalla vasca di frittura.

NOTA: per pulire la friggitrice Intuition, fare riferimento alle istruzioni per la "Procedura di pulizia approfondita della friggitrice" di Kay Chemical o Diversey.

DISPLAY	AZIONE
	1. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione).
	2. Selezionare la vasca di frittura (Left [Sinistra] o Right [Destra]) in caso di vasche separate.
Deep Clean (Pulizia approfondita)	3. Selezionare Deep Clean (Pulizia approfondita).
Deep Clean now? (Pulizia approfondita adesso?) 	4. Premere il pulsante √ per continuare. Se si seleziona il pulsante X, l'utente torna al menu di filtrazione. Se non viene rilevata alcuna vaschetta, il pannello di controllo visualizza il messaggio INSERT PAN (INSERIRE VASCHETTA) finché non viene rilevata una vaschetta.

DISPLAY	AZIONE
Install covers on adjacent frypots (Installare i coperchi sulle vasche di frittura adiacenti) 	5. Se necessario, installare i coperchi sulle vasche di frittura adiacenti e, una volta terminato, premere il pulsante √.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	6. Estrarre con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice.  PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Is filter pan empty (La vaschetta del filtro è vuota)? 	7. Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante √ e passare alla fase successiva. Se la vaschetta non è vuota, premere il pulsante X e seguire le istruzioni per reimmettere l'olio nella vasca di frittura.
Insert filter pan (Inserire vaschetta del filtro)	8. Inserire la vaschetta del filtro.
Is oil in vat? (C'è dell'olio nella vasca?) 	9. Se nella vasca di frittura c'è dell'olio, premere il pulsante √ e proseguire. Se la vasca di frittura è vuota, premere il pulsante X e passare al punto 17.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	10. Rimuovere con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice e metterla da parte.  PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Insert disposal unit (Inserire unità di smaltimento)  Complete? (L'azione è stata completata?) 	11. Inserire l'unità di smaltimento dell'olio.  PERICOLO Assicurarsi che sotto lo scarico sia presente un'unità di smaltimento dei residui di grassi (SDU) o un contenitore METALLICO adeguato, con una capacità di 15 litri o superiore. In caso contrario, l'olio potrebbe fuoriuscire e causare lesioni.
Is disposal unit in place (L'unità di smaltimento è installata?) 	12. Assicurarsi che sia presente l'SDU o un contenitore METALLICO con una capacità di 15 litri o superiore. Premere il pulsante √ per continuare.  PERICOLO Lasciare raffreddare l'olio fino a 38 °C prima di versarlo in un apposito contenitore di <u>METALLO</u> per lo smaltimento.  PERICOLO Quando si scarica l'olio in un'unità di smaltimento, non superare la linea di riempimento massimo indicata sul contenitore.

DISPLAY	AZIONE
Draining (Drenaggio)	13. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura scarica l'olio nel contenitore di raccolta.
Is vat empty (La vasca è vuota?) 	14. Premere il pulsante √ quando la vasca di frittura è vuota per continuare.
 Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	15. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Remove disposal unit (Rimuovere l'unità di smaltimento) Complete? (L'azione è stata completata?) 	16. Rimuovere l'unità di smaltimento e premere il pulsante √.
Insert filter pan (Inserire vaschetta del filtro)	17. Rimuovere il cestello raccogli briciole, l'anello di fissaggio, il tampone e la griglia. Inserire la vaschetta del filtro vuota.
Add cleaning solution? (Aggiungere soluzione detergente?) Complete? (L'azione è stata completata?) 	18. Riempire la vasca di frittura da lavare con una miscela di acqua e soluzione detergente. Premere il pulsante √ per avviare la procedura di pulizia.
Cleaning (Pulizia)	19. Strofinare la vasca di frittura e poi lasciare agire la soluzione mentre il timer fa il conto alla rovescia e la vasca di frittura si riscalda a 91 °C per un'ora.
Complete (Completa) 	20. Premere il pulsante √ per disattivare l'allarme.
Scrub inside vat (Pulire l'interno della vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	21. Rimuovere eventuali residui dalla vasca di frittura e premere il pulsante √.
Remove cleaning solution? (Rimuovere soluzione detergente?) 	22. Per istruzioni sulla rimozione della soluzione detergente, fare riferimento alle indicazioni fornite da Kay Chemical o Diversey nella sezione "Procedura di pulizia approfondita della friggitrice". Una volta rimossa la soluzione, premere il pulsante √ per continuare.  PERICOLO Lasciare raffreddare la soluzione per la pulizia approfondita (bollitura) fino a 38 °C prima di smaltirla; in caso contrario, il liquido bollente potrebbe causare lesioni.
Is cleaning solution removed? (La soluzione detergente è stata rimossa?) Complete? (L'azione è stata completata?) 	23. Assicurarsi di aver rimosso la soluzione detergente e premere il pulsante √ per continuare.

DISPLAY	AZIONE
Draining (Drenaggio)	24. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura si svuota della piccola quantità di soluzione residua rimasta nella vasca.
Is vat empty (La vasca è vuota)? 	25. Premere il pulsante √ quando la vasca di frittura è vuota per continuare.
Rinse vat (Risciacquare vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	26. Sciacquare la soluzione in eccesso dalla vasca di frittura. Premere il pulsante √ quando la vasca di frittura è stata completamente risciacquata.
⚠ Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	27. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo. ⚠ PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	28. Rimuovere la vaschetta del filtro e svuotarne il contenuto. Risciacquare la vaschetta per eliminare eventuali residui di soluzione.
Dry vat (Asciugare vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	29. Asciugare la vasca di frittura, assicurandosi che sia completamente asciutta. Al termine, premere il pulsante √. ⚠ PERICOLO Assicurarsi che la vasca di frittura sia completamente asciutta e priva di acqua prima di riempirla d'olio. In caso contrario, quando l'olio raggiungerà la temperatura di cottura, ci saranno schizzi di liquido bollente.
Dry filter pan (Asciugare vaschetta del filtro) Complete? (L'azione è stata completata?) 	30. Assicurarsi che la vaschetta del filtro e i relativi componenti siano puliti e completamente asciutti. Una volta terminato, premere il pulsante √. ⚠ PERICOLO Assicurarsi che la vaschetta del filtro sia completamente asciutta e priva di acqua prima di riempirla con l'olio. In caso contrario, quando l'olio raggiungerà la temperatura di cottura, ci saranno schizzi di liquido bollente.
Insert filter pan (Inserire vaschetta del filtro)	31. Reinstallare il filtro, la carta filtro o il tampone, tenendo premuti l'anello e il cestello raccogli briciole (in quest'ordine). Inserire la vaschetta del filtro.
Manually fill vat (Riempire manualmente la vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	32. Versare con cautela l'olio nella vasca di frittura fino a raggiungere la linea di livello minimo indicata sulla friggitrice. Quando la vasca di frittura è piena, premere il pulsante √.
	33. Il pannello di controllo si spegne.

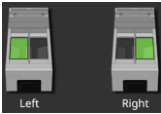
2.1.12 Pulizia approfondita (bollitura) per sistemi di smaltimento di oli esausti con cisterna

La modalità di pulizia serve a rimuovere l'olio carbonizzato dalla vasca di frittura.

NOTA: per pulire la friggitrice Intuition, fare riferimento alle istruzioni per la "Procedura di pulizia approfondita della friggitrice" di Kay Chemical o Diversey.

AVVERTENZA

Assicurarsi che la carta filtro o il tampone sia al suo posto prima di scaricare o smaltire l'olio. Se non si inserisce la carta filtro o il tampone, si potrebbero intasare le tubazioni e/o le pompe.

DISPLAY	AZIONE
	1. Premere il pulsante del menu Filtration (Filtrazione). Questa funzione può essere attivata sia quando la friggitrice è accesa che quando è spenta. Se si procede allo smaltimento in cisterna, si consiglia di smaltire l'olio ancora caldo, per facilitarne il pompaggio.
	2. Selezionare la vasca di frittura (Left [Sinistra] o Right [Destra]) in caso di vasche separate.
Deep Clean (Pulizia approfondita)	3. Selezionare Deep Clean (Pulizia approfondita).
Deep Clean now? (Pulizia approfondita adesso?) 	4. Premere il pulsante √ per continuare. Se si seleziona il pulsante X, l'utente torna al menu di filtrazione. Se non viene rilevata alcuna vaschetta, il pannello di controllo visualizza il messaggio Insert Filter Pan (Inserire vaschetta) finché non viene rilevata una vaschetta.
Install covers on adjacent frypots (Installare i coperchi sulle vasche di frittura adiacenti) 	5. Se necessario, installare i coperchi sulle vasche di frittura adiacenti e, una volta terminato, premere il pulsante √.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	6. Estrarre con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice.  PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Is filter pan empty (La vaschetta del filtro è vuota?) 	7. Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante √ e passare alla fase successiva. Se la vaschetta non è vuota, premere il pulsante X e seguire le istruzioni per reimmettere l'olio nella vasca di frittura.
Insert filter pan (Inserire vaschetta del filtro)	8. Inserire la vaschetta del filtro.
Is oil in vat? (C'è dell'olio nella vasca?) 	9. Se nella vasca di frittura c'è dell'olio, premere il pulsante √ e passare alla fase successiva. Se la vasca di frittura è vuota, premere il pulsante X e passare al punto 24.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	10. Estrarre con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice.  PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.

DISPLAY	AZIONE
Is filter pan empty (La vaschetta del filtro è vuota)? 	11. Se la vaschetta del filtro è vuota, premere il pulsante √ e passare alla fase successiva. Se la vaschetta non è vuota, premere il pulsante X e seguire le istruzioni per reimmettere l'olio nella vasca di frittura.
Insert filter pan (Inserire vaschetta del filtro)	12. Inserire la vaschetta del filtro.
 Waste Tank Full (Serbatoio olio esausto pieno) Empty waste tank before disposing oil (Svuotare serbatoio di scarico prima di smaltire l'olio) 	13. Questo messaggio viene visualizzato solo se il serbatoio di scarico in cisterna è pieno (se presente). Premere il pulsante √ per confermare e contattare il fornitore di servizi di smaltimento di olio esausto sfuso. Il display passa alla modalità standby.
Draining (Drenaggio)	14. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura scarica l'olio nella vaschetta del filtro.
Is vat empty (La vasca è vuota)? 	15. Premere il pulsante √ quando la vasca di frittura è vuota per continuare.
 Drain Closing (Chiusura dello scarico) Remove tools (Rimuovere gli utensili)	16. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Open dispose valve (Aprire valvola di scarico) 	17. Aprire l'anta sinistra dell'armadio della friggitrice e, se necessario, sbloccare la valvola. Tirare completamente in avanti la valvola di scarico per avviare lo scarico e passare alla fase successiva.
Disposing (Smaltimento)	18. Non è necessario intervenire mentre la pompa trasferisce l'olio esausto dalla vasca ai serbatoi di raccolta dell'olio esausto per quattro (4) minuti.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	19. Estrarre con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice.  PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di olio bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Is filter pan empty (La vaschetta del filtro è vuota)? 	20. Se la vaschetta del filtro <u>È</u> vuota, premere il pulsante √ e passare al punto successivo. Se la vaschetta del filtro NON È vuota, premere il pulsante X; tornare al punto 18.

DISPLAY	AZIONE
Insert filter pan (Inserire vaschetta del filtro)	21. Rimuovere il cestello raccogli briciole, l'anello di fissaggio, il tampone e la griglia. Inserire la vaschetta del filtro vuota.
Close dispose valve (Chiudere valvola di scarico) 	22. Chiudere la valvola di scarico spingendo la manopola della valvola verso la parte posteriore della friggitrice fino a quando non si blocca. Se richiesto dal responsabile, bloccare nuovamente la valvola.
Completing Dispose (Completamento dello smaltimento)	23. Non è richiesta alcuna azione.
Add cleaning solution? (Aggiungere soluzione detergente?) Complete? (L'azione è stata completata?) 	24. Riempire la vasca di frittura da lavare con acqua e soluzione detergente. Premere il pulsante √ per avviare la procedura di pulizia. Per istruzioni sulla procedura di pulizia approfondita della friggitrice (bollitura), fare riferimento alle scheda Requisiti per la manutenzione "Pulizia approfondita" e alle indicazioni fornite da Kay Chemical o Diversey.
Cleaning (Pulizia)	25. Strofinare la vasca di frittura e poi lasciare agire la soluzione mentre il timer fa il conto alla rovescia e la vasca di frittura si riscalda a 91 °C per un'ora.
Complete (Completa) 	26. Premere il pulsante √ per disattivare l'allarme.
Scrub inside vat (Pulire l'interno della vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	27. Rimuovere eventuali residui dalla vasca di frittura e premere il pulsante √.
Remove cleaning solution? (Rimuovere soluzione detergente?) 	28. Per istruzioni sulla rimozione della soluzione detergente, fare riferimento alle indicazioni fornite da Kay Chemical o Diversey nella sezione "Procedura di pulizia approfondita della friggitrice". Una volta rimossa la soluzione, premere il pulsante √ per continuare.  PERICOLO Lasciare raffreddare la soluzione per la pulizia approfondita (bollitura) fino a 38 °C prima di smaltirla; in caso contrario, il liquido bollente potrebbe causare lesioni.
Is cleaning solution removed? (La soluzione detergente è stata rimossa?) Complete? (L'azione è stata completata?) 	29. Assicurarsi di aver rimosso la soluzione detergente e premere il pulsante √ per continuare.

DISPLAY	AZIONE
Draining (Drenaggio)	30. Non è necessario intervenire mentre la vasca di frittura si svuota della piccola quantità di soluzione residua rimasta nella vasca.
Is vat empty (La vasca è vuota)? 	31. Premi il pulsante √ quando la vasca di frittura è completamente vuota.
Rinse vat (Risciacquare vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	32. Sciacquare la soluzione in eccesso dalla vasca di frittura. Premere il pulsante √ quando la vasca di frittura è stata completamente risciacquata.
 Drain Closing Remove tools (Chiusura dello scarico - rimuovere utensili)	33. Assicurarsi che tutti gli utensili siano stati rimossi dalla vasca di frittura prima di chiudere lo scarico, per evitare di danneggiarlo.  PERICOLO Non gettare alcun oggetto negli scarichi. Gli attuatori di chiusura possono causare danni o lesioni.
Remove filter pan (Rimuovere la vaschetta del filtro)	34. Estrarre con cautela la vaschetta del filtro dalla friggitrice.  PERICOLO Rimuovere la vaschetta del filtro lentamente per evitare schizzi di liquido bollente che potrebbero causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.
Dry vat (Asciugare vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	35. Asciugare la vasca di frittura, assicurandosi che sia completamente asciutta. Al termine, premere il pulsante √.  PERICOLO Assicurarsi che la vasca di frittura sia completamente asciutta e priva di acqua prima di riempirla d'olio. In caso contrario, quando l'olio raggiungerà la temperatura di cottura, ci saranno schizzi di liquido bollente.
Dry filter pan (Asciugare vaschetta del filtro) Complete? (L'azione è stata completata?) 	36. Assicurarsi che la vaschetta del filtro e i relativi componenti siano puliti e completamente asciutti. Al termine, premere il pulsante √.  PERICOLO Assicurarsi che la vaschetta del filtro e i relativi componenti siano completamente asciutti e privi di acqua prima di riempire con l'olio. In caso contrario, quando l'olio raggiungerà la temperatura di cottura, ci saranno schizzi di liquido bollente.
Insert filter pan (Inserire vaschetta del filtro)	37. Reinstallare la griglia, la carta filtro o il tampone, tenendo premuti l'anello e il cestello raccogli briciole. Inserire la vaschetta del filtro. Se si utilizza un sistema contenitore JIB con olio fresco, passare direttamente al punto 40. Se si utilizza un sistema con olio fresco da cisterna, passare al punto successivo.

DISPLAY	AZIONE
Fill vat with oil (Riempire la vasca con olio)  Press button until full (Premere il pulsante fino al riempimento)	38. Tenere premuto il pulsante per riempire la vasca di frittura. La pompa di rifornimento dell'olio da cisterna utilizza un interruttore a impulso. Funziona solo se l'interruttore è premuto. Rilasciare il pulsante quando la vasca di frittura è piena fino alla linea di riempimento inferiore.
Continue filling (Continuare a riempire)? 	39. Premere il pulsante √ per continuare a riempire. Altrimenti, una volta riempita la vasca di frittura, premere il pulsante X per uscire e passare al punto 41.
Manually fill vat (Riempire manualmente la vasca) Complete? (L'azione è stata completata?) 	40. Versare con cautela l'olio nella vasca di frittura fino a raggiungere la linea di livello minimo indicata sulla friggitrice. Quando la vasca di frittura è piena, premere il pulsante √.
	41. Il pannello di controllo si spegne.

QUESTA PAGINA È STATA LASCIATA INTENZIONALMENTE VUOTA.

©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_8197987IT 07/2026