



RE SERIES
FRIGGITRICI ELETTRICHE
Manuale di installazione e funzionamento



Frymaster®



Frymaster, membro dell'associazione Commercial Food Equipment Service, consiglia l'impiego di tecnici qualificati CFESA.

Hotline assistenza 24 ore su 24
+1 800 551 8633

Italiano

*** 8196223 *** APRILE 2006

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

AVVISO

LA GARANZIA SARÀ NULLA QUALORA, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZI PER QUEST'APPARECCHIATURA UN COMPONENTE CHE NON SIA NUOVO O RICICLATO ACQUISTATO DIRETTAMENTE DA FRYMASTER/DEAN O DA QUALSIASI CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO E/O NEL CASO LA CONFIGURAZIONE ORIGINALE DEL COMPONENTE VENGA MODIFICATA. INOLTRE, FRYMASTER/DEAN E SOCIETÀ AFFILIATE DECLINANO OGNI RESPONSABILITÀ PER RECLAMI, DANNI O COSTI INCORSI DAL CLIENTE IN CONSEGUENZA DIRETTA O INDIRETTA (ANCHE PARZIALE) DALL'INSTALLAZIONE DI QUALSIASI COMPONENTE MODIFICATO E/O RICEVUTO DA UN CENTRO ASSISTENZA NON AUTORIZZATO.

AVVISO

Questa apparecchiatura è intesa unicamente per l'uso professionale da parte di personale qualificato. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un Centro di assistenza Frymaster Dean autorizzato (FASC) o da altro personale qualificato. L'installazione, la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non qualificato invalideranno la garanzia del produttore. Vedere il capitolo 1 di questo manuale per le definizioni di personale qualificato.

AVVISO

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità con le norme nazionali e locali del paese/area in cui viene installata. Vedere la sezione REQUISITI DELLE NORME NAZIONALI nel capitolo 2 di questo manuale per ulteriori dettagli.

AVVISO PER I CLIENTI DEGLI STATI UNITI

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità al codice idraulico stabilito da BOCA (Building Officials and Code Administrators, Inc.) e dal Food Service Sanitation Manual dell'ente FDA (Food and Drug Administration) statunitense.

AVVISO

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

AVVISO AI POSSESSORI DI UNITÀ EQUIPAGGiate DI COMPUTER

U.S.A.

Questo dispositivo è conforme alle Normative FCC Comma 15. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: 1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose 2) Questo dispositivo deve essere in grado di accettare qualsiasi interferenza, incluse quelle che potrebbero causare un funzionamento indesiderato. Sebbene questo dispositivo rientri nella Classe A, soddisfa i limiti imposti dalla Classe B.

CANADA

Questa apparecchiatura digitale non eccede i limiti della Classe A o B relativi alle emissioni di disturbi radio secondo quanto stabilito dalle norme del Canadian Department of Communications.

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

 PERICOLO

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

 PERICOLO

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

 PERICOLO

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

 PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtrazione deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo al termine dell'utilizzo dell'apparecchiatura. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

⚠ AVVERTENZA

Non sbattere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla fascia di giunzione. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra i vassoi della friggitrice. Sbattere i cestelli della friggitrice sulla fascia per la rimozione del grasso può distorcere quest'ultima, compromettendone l'efficacia. È progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

⚠ PERICOLO

Onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, è necessario fornire mezzi adeguati senza dipendere o trasmettere al condotto elettrico. È disponibile un kit di immobilizzazione presso il Centro assistenza autorizzato Frymaster (FASC) locale, codice catalogo 826-0900.

⚠ PERICOLO

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



Friggitrici elettriche RE series Manuale di installazione e funzionamento

SOMMARIO

CAPITOLO 1: Introduzione

1.1	Informazioni generali	1-1
1.2	Informazioni di sicurezza	1-1
1.3	Informazioni sul computer	1-2
1.4	Informazioni specifiche della Comunità Europea (CE)	1-2
1.5	Personale di installazione, funzionamento e assistenza	1-2
1.6	Definizioni.....	1-2
1.7	Procedura dei reclami per danni di spedizione	1-3
1.8	Informazioni di manutenzione.....	1-3

CAPITOLO 2: Istruzioni di installazione

2.1	Requisiti generali per l'installazione.....	2-1
2.2	Requisiti di alimentazione	2-3
2.3	Collocazione presso la stazione di frittura	2-3

CAPITOLO 3: Istruzioni operative

3.1	Procedure di preparazione e spegnimento.....	3-2
3.2	Controller.....	3-3

CAPITOLO 4: Istruzioni di filtrazione

4.1	Scarico e filtrazione manuale	4-1
4.2	Preparazione all'uso del sistema di filtrazione incorporato	4-2
4.3	Funzionamento del filtro	4-5
4.4	Smontaggio e riassetaggio del filtro Magnasol	4-7
4.5	Scarico e smaltimento dell'olio di scarto.....	4-8

CAPITOLO 5: Manutenzione preventiva

5.1	Pulizia della friggitrice	5-1
5.1.1	Controlli giornalieri e servizio	5-1
5.1.3	Controlli settimanali e servizio.....	5-2
5.1.4	Pulizia della vasca	5-2
5.2	Controlli mensili e servizio	5-3
5.2	Calibrazione della manopola del controller a stato solido (analogico)	5-3
5.3	Ispezione del sistema annuale/periodica	5-3

CAPITOLO 6: Risoluzione dei problemi

6.1	Introduzione	6-1
6.2	Identificazione e risoluzione dei problemi	6-2
6.2.1	Problemi del controller e di riscaldamento	6-2
6.2.2	Messaggi di errore e problemi al display	6-4
6.2.3	Problemi con il sollevamento del cestello.....	6-7
6.2.4	Problemi di filtrazione.....	6-7

FRIGGITRICI ELETTRICHE RE SERIES

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1.1 Generalità

Leggere attentamente le istruzioni riportate in questo manuale prima di azionare questa apparecchiatura. Questo manuale copre tutte le configurazioni dei modelli FPRE14, FPRE17 e FPRE22. Le friggitrici di questa famiglia di modelli condividono la maggior parte dei componenti, pertanto quando sono illustrate in gruppo, si farà riferimento alle friggitrici "RE Series Electric".

Nonostante siano simili nell'aspetto alla famiglia Pro Series Electric delle friggitrici Common Electric, i modelli RE Series Electric presentano un elemento ruotante assai diverso con un design migliorato. Altre caratteristiche, quali le zone fredde profonde, le vasche e il sistema di filtrazione rimangono pressoché invariati. Le opzioni di controllo comprendono computer di cottura multi-prodotto (standard) o controller digitali e analogici standard. Le friggitrici di questa serie vengono fornite con un'unica bocca o con bocca divisa e possono essere acquistate come unità singole o raggruppate in batterie fino a sei friggitrici.

1.2 Informazioni di sicurezza

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

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

PERICOLO

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

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

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

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

Le friggitrici di questa serie sono dotate delle funzioni di sicurezza automatiche seguenti:

1. Due funzioni di rilevamento di alta temperatura spengono l'alimentazione agli elementi in caso di guasto ai controlli di temperatura.
2. Un interruttore di sicurezza incorporato nella valvola di scarico impedisce il riscaldamento degli elementi anche con la valvola di scarico parzialmente aperta.

1.3 Informazioni sul computer

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

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

Se necessario, l'utente deve rivolgersi al rivenditore o a un tecnico di radio e televisione specializzato per ulteriore assistenza.

Per i clienti residenti negli Stati Uniti, può essere utile consultare l'opuscolo seguente redatto dalla Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". L'opuscolo è disponibile presso l'U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, n. di catalogo 004-000-00345-4.

1.4 Informazioni specifiche della Comunità Europea (CE)

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



1.5 Personale di installazione, funzionamento e assistenza

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

1.6 Definizioni

PERSONALE OPERATIVO QUALIFICATO E/O AUTORIZZATO

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

PERSONALE DI INSTALLAZIONE QUALIFICATO

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

PERSONALE DI MANUTENZIONE QUALIFICATO

Il personale di manutenzione qualificato è costituito da persone che possiedono la necessaria esperienza con le apparecchiature Frymaster e che dispongono dell'autorizzazione di Frymaster, L.L.C. a eseguire la manutenzione su tali apparecchiature. Tutto il personale di manutenzione autorizzato deve disporre di una serie completa di manuali dei componenti e di riparazione e possedere una minima scorta di parti di ricambio delle apparecchiature Frymaster. Un elenco dei Centri di assistenza Frymaster autorizzati (FASC) è incluso nella fornitura della friggitrice da parte della fabbrica. ***Il mancato utilizzo di personale di manutenzione qualificato invaliderà la garanzia Frymaster per l'apparecchiatura.***

1.7 Procedura dei reclami per danni di spedizione

Che cosa fare se l'apparecchiatura viene consegnata danneggiata:

Questa apparecchiatura è stata accuratamente ispezionata e imballata da personale esperto prima di lasciare la fabbrica. Frymaster non si assume alcuna responsabilità per danni o perdite che si verifichino durante il trasporto. Il vettore di trasporto si assume la completa responsabilità per la consegna sicura dell'apparecchiatura al momento dell'accettazione dell'incarico.

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

1.8 Informazioni di manutenzione

Per la manutenzione o le riparazioni non di routine o per informazioni sulla manutenzione, rivolgersi al Centro di assistenza Frymaster locale autorizzato (FASC). È possibile inoltre ottenere tali informazioni telefonicamente chiamando il Reparto assistenza tecnica Frymaster (1-800-24FRYER) oppure tramite e-mail all'indirizzo service@frymaster.com. Per fornire assistenza efficiente e tempestiva sono necessarie le seguenti informazioni:

Numero di modello _____

Numero di serie _____

Tensione _____

Natura del problema _____

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

FRIGGITRICI ELETTRICHE RE SERIES

CAPITOLO 2: ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

2.1 Generalità

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

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

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

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

Per l'assistenza rivolgersi al distributore locale o al Centro di assistenza Frymaster autorizzato.

AVVISO

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

PERICOLO

Onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, è necessario fornire mezzi adeguati senza dipendere o trasmettere al condotto elettrico. È disponibile un kit di immobilizzazione presso il Centro assistenza autorizzato Frymaster (FASC) locale, codice catalogo 826-0900.

AVVISO

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

AVVISO

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

AVVISO

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

AVVISO

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, per evitare rischi chiederne la sostituzione a Frymaster, a un rappresentante del servizio o ad un tecnico ugualmente qualificato.

⚠ PERICOLO

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

⚠ PERICOLO

Tutte le connessioni dei cablaggi di questa apparecchiatura devono essere eseguiti in accordo agli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o la manutenzione di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi di cablaggio affissi all'interno dello sportello della stessa.

⚠ PERICOLO

Le friggitrici Frymaster dotate di gambe sono destinate a installazioni fisse. Le apparecchiature dotate di gambe devono essere sollevate durante lo spostamento onde evitare danni all'unità e possibili lesioni personali. Per le installazioni mobili devono essere utilizzati i dispositivi a rotelle opzionali. Problemi? Chiamare il numero +1 800 551 8633.

⚠ PERICOLO

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

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

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

Deve essere previsto uno spazio di 15 cm su ambo i lati e sul retro adiacente alla costruzione incombustibile. Deve essere previsto uno spazio minimo di 61 cm sulla parte anteriore dell'apparecchiatura per il servizio e il funzionamento corretto.

⚠ AVVERTENZA

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

2.1.2 Requisiti di messa a terra elettrica

Tutte le apparecchiature con funzionamento elettrico devono essere messe a terra nel rispetto delle norme locali vigenti in materia e di altri codici pertinenti. All'interno dello sportello della friggitrice è collocato il diagramma di cablaggio. Fare riferimento alla targa di identificazione posta sullo sportello della friggitrice per i voltaggi corretti.

2.1.3 Requisiti per il mercato australiano

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

2.2 Requisiti di alimentazione

Requisiti trifase (3)					
MODELLO	TENSIONE	NUMERO CONDUTTORI	SEZIONE MINIMA CONDUTTORE		amp (per gamba)
			AWG	(mm)	
FPRE14	208	3	6	(4,11)	39
FPRE14	240	3	6	(4,11)	34
FPRE14	480	3	8	(2,59)	17
FPRE14	220/380	4	6	(4,11)	21
FPRE14	240/415	4	6	(4,11)	20
FPRE14	230/400	4	6	(4,11)	21
FPRE17	208	3	6	(4,11)	48
FPRE17	240	3	6	(4,11)	41
FPRE17	480	3	6	(4,11)	21
FPRE17	220/380	4	6	(4,11)	26
FPRE17	240/415	4	6	(4,11)	24
FPRE17	230/400	4	6	(4,11)	25
FPRE22	208	3	4	(5,19)	61
FPRE22	240	3	4	(5,19)	53
FPRE22	480	3	6	(4,11)	27
FPRE22	220/380	4	6	(4,11)	34
FPRE22	240/415	4	6	(4,11)	31
FPRE22	230/400	4	6	(4,11)	32

Requisiti monofase					
MODELLO	TENSIONE	NUMERO CONDUTTORI	SEZIONE MINIMA CONDUTTORE		amp (per gamba)
			AWG	(mm)	
FPRE14	208	2	3	(5,83)	68
FPRE14	240	2	4	(5,19)	59
FPRE14	480	2	8	(3,26)	30

AVVISO

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

⚠ PERICOLO

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

⚠ PERICOLO

Tutte le connessioni dei cablaggi di questa apparecchiatura devono essere eseguiti in accordo agli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o la manutenzione di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi di cablaggio affissi all'interno dello sportello della stessa.

2.3 Dopo la collocazione delle friggitrici presso la stazione di frittura

⚠ PERICOLO

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

1. Una volta posizionata la friggitrice presso la stazione di frittura, utilizzare una bolla da carpentiere su tutta la parte superiore della vasca onde verificare che l'unità sia a livello, sia da lato a lato sia dalla parte anteriore a quella posteriore.

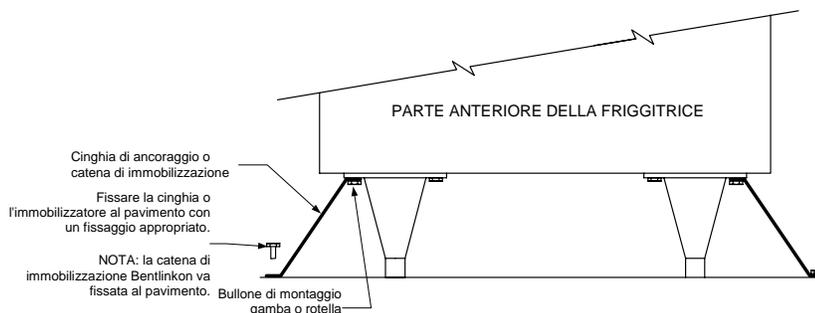
Per mettere a livello le friggitrici dotate di gambe, la parte inferiore delle stesse può essere avvitata o svitata fino a un massimo di 2,5 cm. Le gambe devono essere regolate in modo tale che la friggitrice si trovi all'altezza corretta nella stazione di frittura.

Per le friggitrici dotate di rotelle, non sono previsti dispositivi di livellamento incorporati. In questo caso, è necessario che il pavimento sul quale viene installata la friggitrice sia a livello.

Quando la friggitrice è a livello nella posizione finale, installare gli immobilizzatori forniti con l'unità per limitarne il movimento in modo tale che non dipenda o trasmetta sollecitazioni al condotto o alla connessione elettrica. Installare gli immobilizzatori secondo quanto indicato nelle istruzioni fornite (vedere l'illustrazione seguente). Se gli immobilizzatori vengono disconnessi per manutenzione o altro motivo, devono essere riapplicati prima dell'utilizzo della friggitrice.

⚠ PERICOLO

Onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, è necessario fornire mezzi adeguati senza dipendere o trasmettere al condotto elettrico. È disponibile un kit di immobilizzazione presso il Centro assistenza autorizzato Frymaster (FASC) locale, codice catalogo 826-0900.



NOTA: se occorre riposizionare una friggitrice installata dotata di gambe, rimuovere tutto il peso da ciascuna gamba prima di procedere con lo spostamento. Se una gamba dovesse danneggiarsi, rivolgersi all'agente di manutenzione per l'immediata riparazione o sostituzione.

⚠ PERICOLO

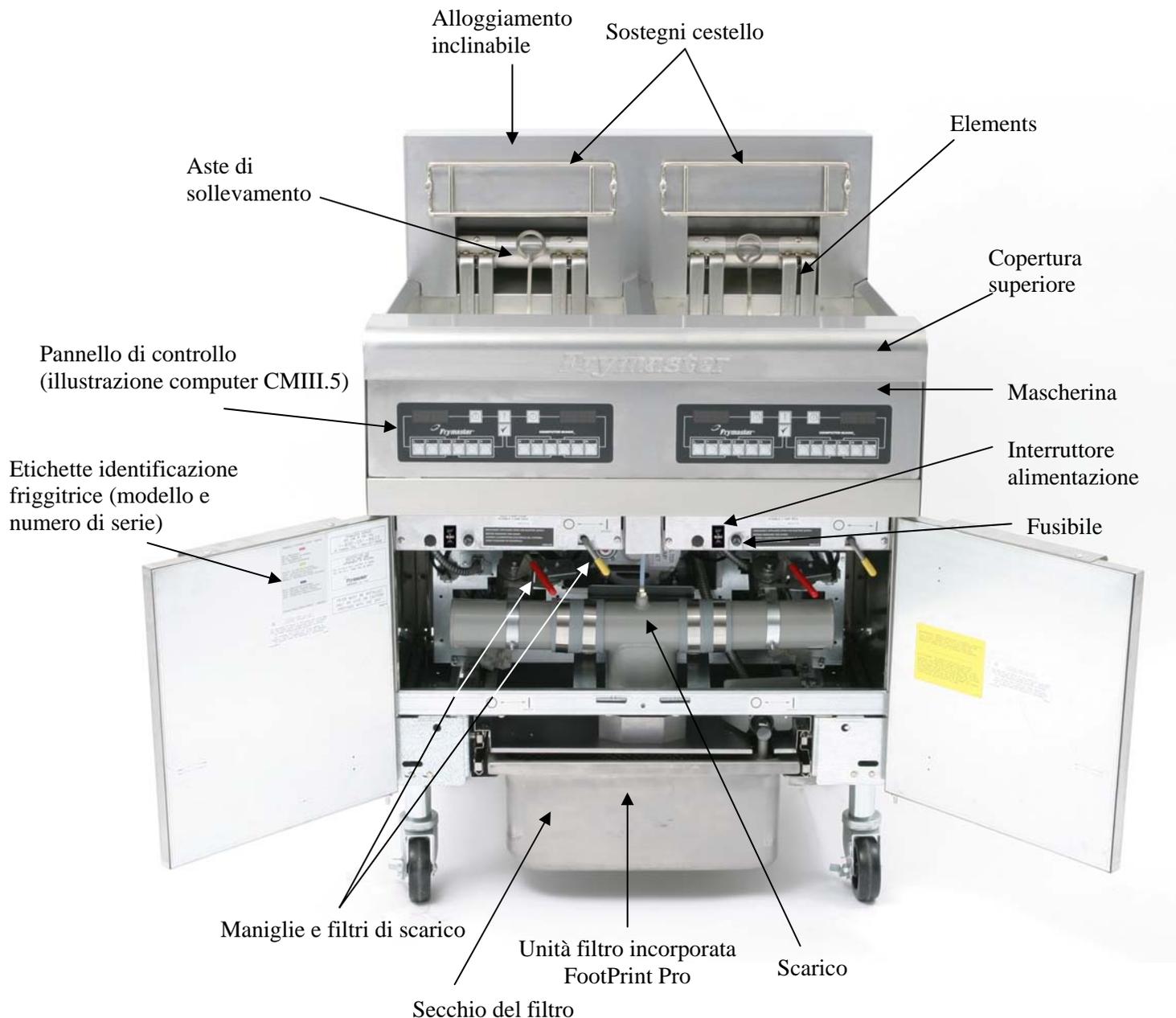
L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi. Evitare qualsiasi contatto. In tutti i casi, l'olio deve essere rimosso dalla friggitrice prima di eseguirne lo spostamento onde evitare possibili fuoriuscite, cadute e ustioni gravi. Questa friggitrice può rovesciarsi e causare lesioni personali se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

2. Chiudere la valvola di scarico della friggitrice e riempire la vasca d'acqua fino alla linea di livello dell'olio inferiore.
3. Eseguire la pulizia della vasca secondo le istruzioni riportate nella sezione 5.1.3 di questo manuale.
4. Scaricare, pulire e riempire la vasca con olio di cottura. (Vedere *Procedure di preparazione e spegnimento dell'apparecchiatura* nel capitolo 3.)

FRIGGITRICI ELETTRICHE RE SERIES

CAPITOLO 3: ISTRUZIONI OPERATIVE

INDICAZIONE DELLE PARTI DELLA FRIGGITRICE ELETTRICA RE SERIES



CONFIGURAZIONE TIPICA (MODELLO ILLUSTRATO FPRE217)

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

3.1 Procedure di preparazione e spegnimento dell'apparecchiatura

Preparazione

⚠ PERICOLO

Non azionare mai l'apparecchiatura con una vasca vuota. La vasca deve essere riempita fino alla linea di riempimento con acqua, olio o grasso di cottura prima di dare energia agli elementi. La mancata osservanza di quanto suindicato determina danni irreparabili agli elementi e può dar luogo a incendi.

⚠ PERICOLO

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

1. Riempire la vasca d'olio fino alla linea OIL-LEVEL inferiore situata sulla parte posteriore della vasca. In questo modo si terrà conto dell'espansione dell'olio quando questo viene riscaldato. Non riempire con olio freddo oltre la linea inferiore; potrebbero verificarsi fuoriuscite quando l'olio tende a espandersi.

NOTA: se si utilizza grasso di cottura solido, sollevare anzitutto gli elementi, quindi compattare il grasso nella parte inferiore della vasca. Abbassare gli elementi, quindi compattare il grasso intorno e sopra gli stessi. Potrebbe essere necessario aggiungere grasso di cottura per portare il livello al segno appropriato dopo che il grasso compattato si è sciolto.

⚠ PERICOLO

Non disporre mai un blocco completo di grasso solido sopra gli elementi di riscaldamento.

Quando si utilizza il grasso solido, scioglierlo preventivamente prima di aggiungerlo alla vasca. Se il grasso non è stato preventivamente sciolto, occorre compattarlo sulla parte inferiore della vasca e tra gli elementi e la friggitrice deve essere avviata nella modalità di ciclo di scioglimento.

Non annullare mai la modalità di ciclo di scioglimento se si utilizza grasso di cottura solido. Così facendo si provocano danni agli elementi e si aumentano i rischi di incendio.

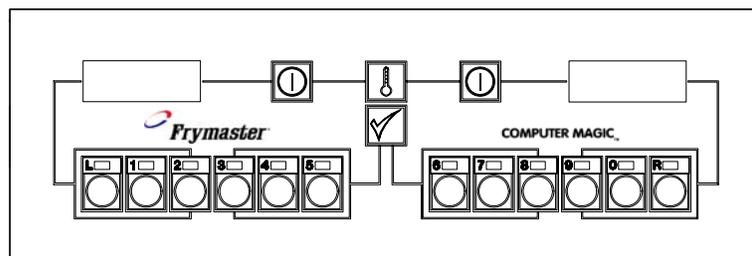
2. Accertarsi che i cavi di alimentazione siano collegati alle prese appropriate. Verificare che la spina sia innestata completamente nella presa in modo che non siano visibili i poli metallici della stessa.
3. Accertarsi che l'interruttore sia acceso. Alcuni modelli sono dotati di un interruttore principale situato sul retro dell'armadietto dello sportello della friggitrice sul pannello frontale della scatola dei componenti, accanto al fusibile. Vedere la pagina 3-1. Sul display del computer appare la dicitura **standby** oppure **off**.
4. Accertarsi che il computer / controller sia acceso (ON).
5. Accertarsi che il livello dell'olio *raggiunga* la linea OIL-LEVEL quando esso *si trova alla temperatura di cottura*. Potrebbe essere necessario aggiungere olio o grasso di cottura per portare il livello al segno appropriato *dopo che questo ha raggiunto la temperatura di cottura*.

Spegnimento

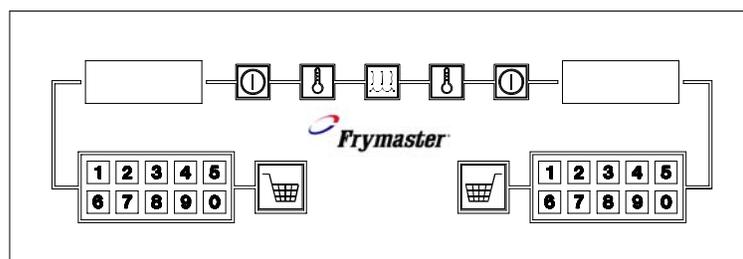
1. Spegner la friggitrice.
2. Filtrare l'olio di cottura e pulire la friggitrice (vedere i capitoli 4 e 5).
3. Collocare i coperchi sulle vasche.

3.2 Controller

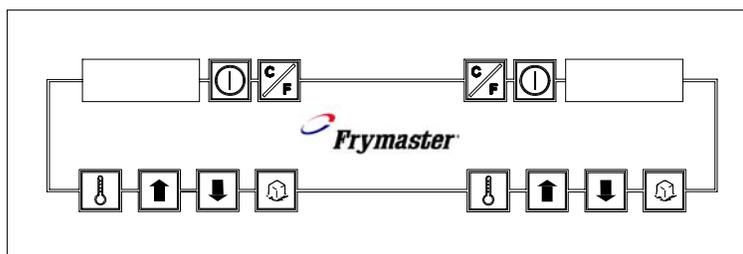
Questa friggitrice è dotata di uno qualsiasi dei controller tra quelli seguenti:



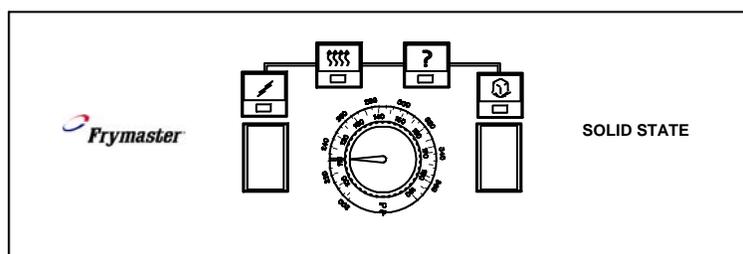
Computer Magic III.5 (CM III.5)



Temporizzatore di sollevamento del cestello



Controller digitale



Controller a stato solido (analogico)

⚠ ATTENZIONE
Se questa è la prima volta che si utilizza la friggitrice dopo l'installazione, fare riferimento alla procedura di pulizia della vasca a pagina 5-2.

Fare riferimento al *Manuale dell'utente del controller della friggitrice Frymaster* separato fornito con la friggitrice per le specifiche istruzioni operative del controller.

Fare riferimento al capitolo 4 di questo manuale per le istruzioni operative del sistema di filtrazione incorporato.

FRIGGITRICI ELETTRICHE RE SERIES

CAPITOLO 4: ISTRUZIONI DI FILTRAZIONE

AVVERTENZA

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

4.1 Scarico e filtrazione manuale

PERICOLO

Lo scarico e la filtrazione dell'olio devono essere eseguiti con attenzione onde evitare la possibilità di ustioni gravi dovute a una gestione incauta. L'olio soggetto a filtrazione può raggiungere i 177°C. Accertarsi che tutti i tubi siano connessi correttamente e che le maniglie di scarico siano nella posizione appropriata prima di azionare qualsiasi interruttore o valvola. Indossare tutta l'attrezzatura di sicurezza appropriata durante le operazioni di scarico e filtrazione.

PERICOLO

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

PERICOLO

Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione incorporata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente.

PERICOLO

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

Se la friggitrice non è dotata di sistema di filtrazione incorporato, l'olio deve essere scaricato in un altro contenitore METALLICO idoneo. (Per motivi di sicurezza e di comodità nello scarico e smaltimento dell'olio o grasso di cottura usato, Frymaster raccomanda l'utilizzo delle Unità di smaltimento del grasso di cottura Frymaster (SDU). Le unità SDU sono disponibili presso il distributore locale).

1. Portare in posizione **OFF** (spento) l'interruttore di alimentazione. Avvitare il tubo di scarico (in dotazione alla friggitrice) nella valvola di scarico. Accertarsi che il tubo di scarico sia avvitato saldamente nella valvola di scarico e che l'apertura punti verso il basso.
2. Posizionare un contenitore metallico con coperchio sigillabile sotto il tubo di scarico. Il contenitore metallico deve essere in grado di resistere al calore dell'olio e contenere liquidi bollenti. Se s'intende riutilizzare l'olio o il grasso di cottura, Frymaster raccomanda l'utilizzo di un supporto per filtri a cono e un filtro a cono Frymaster se non è disponibile una macchina per filtrazione. Se si utilizza un supporto per filtro a cono Frymaster, accertarsi che il supporto del filtro rimanga fissato saldamente al contenitore metallico.
3. Aprire lentamente la valvola di scarico per evitare spargimenti. Se la valvola di scarico si intasa di detriti alimentari, utilizzare il Fryer's Friend (attrezzo simile a un attizzatoio) per rimuovere il blocco.

⚠ PERICOLO

NON TENTARE MAI di pulire una valvola di scarico intasata rimanendo di fronte alla valvola stessa! L'olio bollente fuoriesce con forza creando la possibilità di ustioni molto gravi.

NON martellare la valvola di scarico con l'asta di pulizia o altri oggetti. Eventuali danni alla sfera interna della valvola possono causare perdite e invalideranno la garanzia Frymaster.

4. Dopo aver scaricato l'olio, rimuovere tutti i detriti alimentari e l'olio residuo dalla vasca. **PRESTARE ATTENZIONE**, questo materiale può causare gravi ustioni se viene in contatto con la pelle nuda.
5. Chiudere saldamente la valvola di scarico e riempire la vasca con olio o grasso di cottura solido pulito, filtrato o fresco fino al linea OIL-LEVEL inferiore.

⚠ PERICOLO

Se si utilizza grasso di cottura solido, compattarlo sul fondo della vasca. NON AZIONARE la friggitrice con un blocco solido di grasso di cottura collocato sopra la parte superiore della vasca. Ciò può causare danni alla friggitrice e potrebbe dar luogo a incendi.

4.2 Preparazione all'uso del sistema di filtrazione incorporato

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

- Carta filtro – comprende vassoio raccogli-briciole, anello grande di mantenimento e schermo del filtro metallico.
- Tampone filtro – comprende vassoio raccogli-briciole, anello piccolo di mantenimento e schermo del filtro metallico.
- Filtro Magnasol – comprende il vassoio raccogli-briciole e l'assieme del filtro Magnasol.

Nella sezione 4.2.1 è illustrata la preparazione delle configurazioni d'uso della carta filtro e del tampone filtro. Fare riferimento alla sezione 4.2.2 per le istruzioni sulla preparazione della configurazione d'uso del filtro Magnasol. Il funzionamento di tutte e tre le configurazioni è lo stesso ed è illustrato nella sezione 4.3. Lo smontaggio e il riassetto del filtro Magnasol sono illustrati nella sezione 4.4.

4.2.1 Preparazione all'uso con carta filtro o tampone filtro

1. Estrarre il tampone filtro dall'armadietto e rimuovere il vassoio raccogli-briciole, l'anello di mantenimento, la carta filtro e lo schermo del filtro. (Figura 1) Pulire tutti i componenti con una soluzione di detergente e acqua calda, quindi asciugare accuratamente.

Il tampone filtro è dotato di rulli su rotaie, molto simile a un cassetto di cucina. La bacinella può essere rimossa per la pulizia o per avere accesso ai componenti interni sollevando la parte anteriore della stessa per liberare i rulli anteriori, quindi estraendolo finché i rulli non lasciano i binari. Il coperchio della bacinella non deve essere rimosso tranne per la pulizia, l'accesso interno o per consentire il posizionamento sotto lo scarico di un'unità di smaltimento del grasso di cottura (SDU). Se si utilizza un'unità SDU realizzata prima del gennaio 2004, vedere le istruzioni a pagina 4-8.

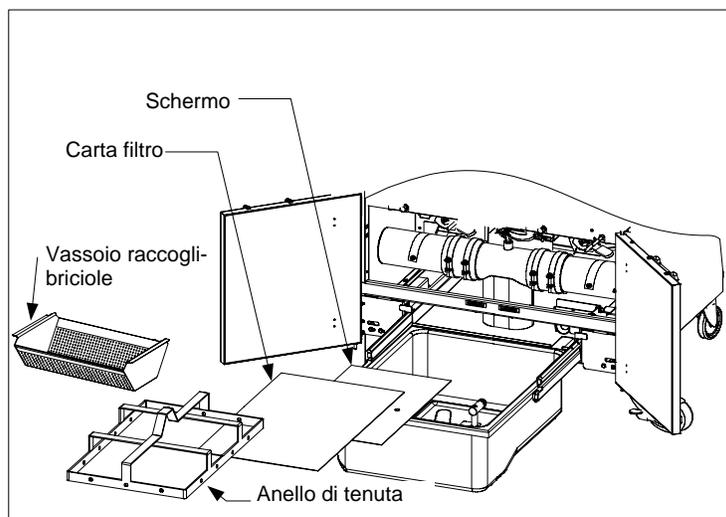


Figura 1

2. Ispezionare i raccordi di connessione della bacinella del filtro per accertarsi che entrambi gli O-ring siano in buone condizioni. (Figura 2)



Figura 2

3. Quindi in ordine inverso, collocare lo schermo del filtro metallico al centro della parte inferiore della bacinella, quindi disporre un foglio di carta filtro sulla parte superiore dello schermo, sovrappoendolo su tutti i lati. (Figura 1) Se si utilizza un tampone filtro, accertarsi che il lato ruvido del tampone sia rivolto verso l'alto e disporlo sopra lo schermo, accertandosi che si trovi tra i bordi in rilievo del tampone filtro.



Figura 3

4. Posizionare l'anello di contenimento sulla carta filtro e abbassare l'anello nella bacinella, in modo che la carta appoggi sui lati della bacinella del filtro. (Figura 3)

- Quando l'anello di contenimento è in posizione, con l'utilizzo della carta filtro, spargere uniformemente un pacchetto di soluzione liofilizzata sulla carta. (Figura 4)

Se si utilizza un tampone filtro, posizionare l'anello di contenimento sulla parte superiore del tampone. NON utilizzare la soluzione liofilizzata per filtro con il tampone.

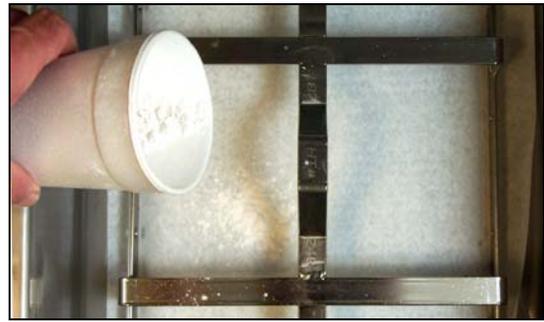


Figura 4

- Riposizionare il vassoio raccogli-briciole nella bacinella del filtro, quindi ricollocare in posizione la bacinella del filtro nella friggitrice completamente verso il fondo dell'armadietto.

4.2.2 Preparazione per l'uso con il gruppo filtro Magnasol

- Estrarre la bacinella del filtro dall'armadietto e rimuovere il vassoio raccogli-briciole e il gruppo filtro Magnasol. (Figura 5)

La bacinella del filtro è dotata di rulli in binari, simile a un cassetto di cucina. La bacinella può essere rimossa per la pulizia o per avere accesso ai componenti interni sollevando la parte anteriore della bacinella per liberarla dai rulli anteriori, quindi tirandola in avanti finché i rulli posteriori non lasciano i binari posteriori. Il coperchio della bacinella non deve essere rimosso, tranne per la pulizia, l'accesso all'interno o per consentire il posizionamento dell'unità di smaltimento del grasso di cottura (SDU) sotto lo scarico.

NOTA: fare riferimento alla sezione 4.4 per le istruzioni su come smontare e riassemble il gruppo dello schermo del filtro Magnasol.

- Ispezionare i raccordi sulla parte inferiore del gruppo del filtro Magnasol per assicurare che l'O-ring sia presente e in ottime condizioni. (Figura 6)
- Ispezionare i raccordi di connessione della bacinella del filtro per accertarsi che entrambi gli O-ring siano presenti e in buone condizioni. (Figura 7)



Figura 5

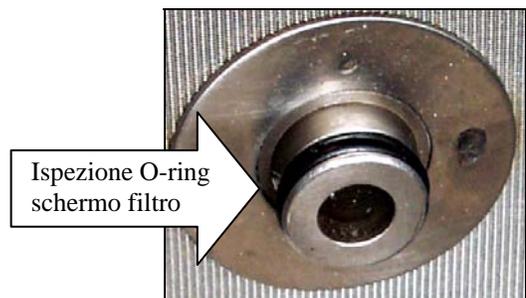


Figura 6

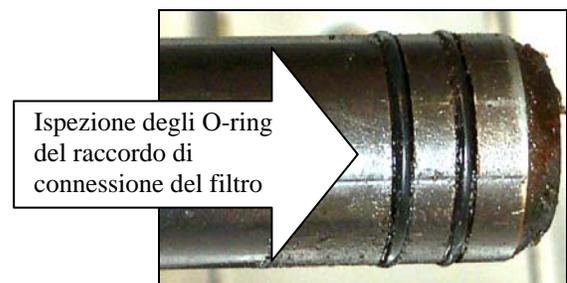


Figura 7

4. Ricollocare il gruppo del filtro Magnasol nella bacinella del filtro, accertandosi che il raccordo sulla parte inferiore del gruppo sia alloggiato saldamente nella porta nella parte inferiore della bacinella. Spargere uniformemente un pacchetto di soluzione liofilizzata per filtro Magnasol XL sopra lo schermo.
5. Riposizionare il vassoio raccogli-briciole nella bacinella del filtro, quindi ricollocare in posizione la bacinella del filtro nella friggitrice completamente verso il fondo dell'armadietto.

4.3 Funzionamento del filtro

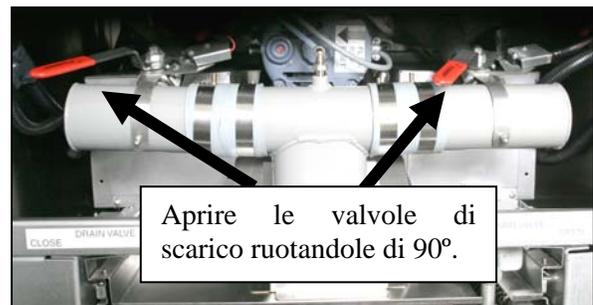
⚠ PERICOLO

Lo scarico e la filtrazione dell'olio devono essere eseguiti con attenzione onde evitare la possibilità di ustioni gravi dovute a una gestione incauta. L'olio soggetto a filtrazione può raggiungere i 177°C. Accertarsi che le maniglie di scarico siano nella posizione appropriata prima di azionare qualsiasi interruttore o valvola. Indossare tutta l'attrezzatura di sicurezza appropriata durante le operazioni di scarico e filtrazione.

⚠ PERICOLO

NON SCARICARE MAI l'olio dalla friggitrice con i bruciatori accesi! Ciò può causare danni irreparabili alla vasca e potrebbe dar luogo a incendi. Inoltre, si invaliderebbe la garanzia Frymaster.

1. Accertarsi che il filtro sia stato preparato. Vedere la sezione 4.2.
2. Assicurarci che l'olio sia alla temperatura di esercizio.
3. Spegnerne l'alimentazione della friggitrice. Scaricare la vasca nella bacinella del filtro ruotando le valvole di 90°. Se necessario, utilizzare l'asta di pulizia *Fryer's Friend* per liberare lo scarico dall'interno della vasca.



⚠ PERICOLO

Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione incorporata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente.

⚠ PERICOLO

NON TENTARE MAI di pulire una valvola di scarico intasata rimanendo di fronte alla valvola stessa! L'olio bollente fuoriesce con forza creando la possibilità di ustioni molto gravi.

NON martellare la valvola di scarico con l'asta di pulizia o altri oggetti. Eventuali danni alla sfera interna della valvola possono causare perdite e invalideranno la garanzia Frymaster.

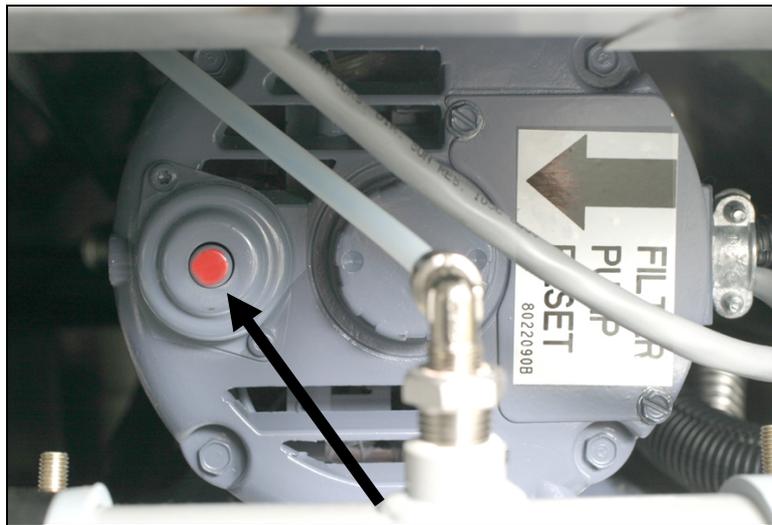
4. Dopo che l'olio si è scaricato dalla vasca, ruotare la maniglia del filtro in posizione ON per avviare la pompa e iniziare il processo di filtrazione. Potrebbe esserci un leggero ritardo prima dell'attivazione della pompa.



5. La pompa del filtro estrae l'olio attraverso il mezzo del filtro e lo fa circolare inviandolo nuovamente alla vasca in un processo della durata di 5 minuti chiamato raffinamento. Il raffinamento pulisce l'olio catturando i detriti solidi nel mezzo del filtro.
6. Dopo che l'olio è stato filtrato (circa 5 minuti), chiudere la valvola di scarico e consentire il riempimento della friggitrice. Lasciare in funzione la pompa per circa 10 - 12 secondi dopo che l'olio inizia a gorgogliare. Spegnerne il filtro.

⚠ AVVERTENZA

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



Interruttore di ripristino della pompa del filtro

7. Abbassare l'elemento nella vasca e reinstallare la struttura di supporto del cestello.

8. Accertarsi che la valvola di scarico sia completamente chiusa. (Se la valvola di scarico non è completamente chiusa, la friggitrice non funziona.) Accendere la friggitrice e lasciare che l'olio raggiunga la temperatura prestabilita.

⚠ PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtrazione deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore a prova d'incendio al termine dell'utilizzo dell'apparecchiatura. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

⚠ AVVERTENZA

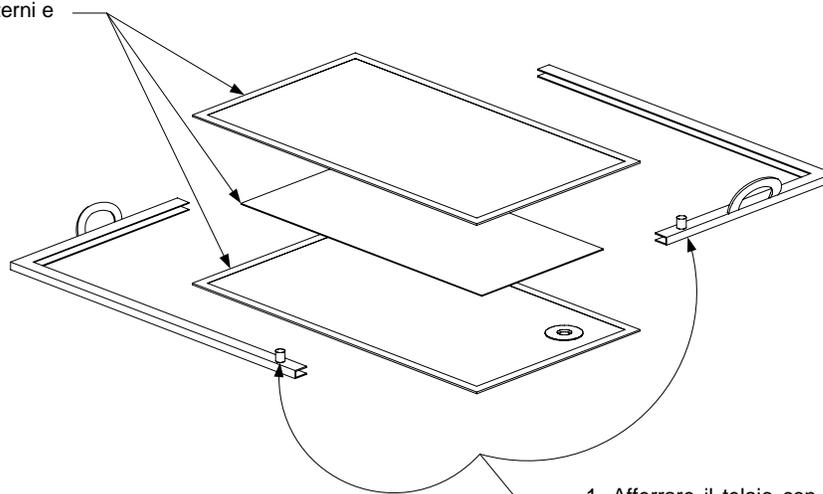
Non sbattere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla fascia di giunzione. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra i vassoi della friggitrice. Sbattere i cestelli della friggitrice sulla fascia per la rimozione del grasso può distorcere quest'ultima, compromettendone l'efficacia. È progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

4.4 Smontaggio e riassettaggio del filtro Magnasol

Smontaggio

1. Afferrare il telaio con i pollici sulle maniglie nell'angolo del gruppo e tirarle verso l'esterno nelle direzioni opposte per separare il telaio sugli angoli. Continuare ad aprire il telaio (girerà verso l'angolo opposto) finché gli schermi esterni e la griglia non possono essere rimossi dal telaio.

2. Separare gli schermi esterni e la griglia.



1. Afferrare il telaio con i pollici sulle maniglie e tirare il telaio agli angoli per separarlo.

2. Separare gli schermi esterni e la griglia.

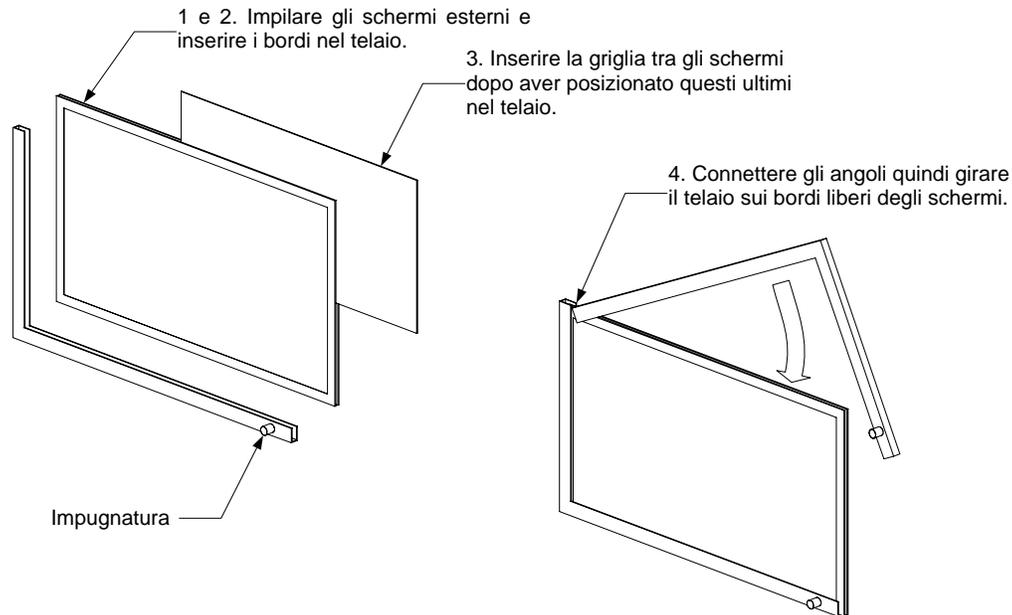
Pulizia

1. Pulire i due pezzi del telaio, gli schermi esterni e la griglia mediante uno sgrassante di buona qualità e acqua calda avvalendosi di uno spruzzatore. La scanalatura nella guarnizione dei pezzi del telaio può essere pulita con il bordo di una spugnetta Scotch-Brite™ o simile prodotto.
2. A ogni pulizia programmata, smontare il gruppo del filtro a foglia e collocarlo nella vasca in pulizia. Attenersi alla procedura di pulizia descritta nella sezione 5.1.2 di questo manuale.

3. Lasciare asciugare all'aria tutti i componenti del gruppo del filtro oppure asciugarli accuratamente con panni puliti prima di riassemblyarli.

Riassemblaggio

1. Unire i due schermi e allinearne i bordi (vedere l'illustrazione nella pagina seguente).
2. Inserire gli schermi in una delle metà del telaio (non importa quale). Accertarsi che il raccordo sulla parte inferiore dello schermo sia sul lato opposto del telaio dalla maniglia.
3. Far scivolare la griglia tra gli schermi, facendo attenzione che sia centrata tra i bordi degli schermi.
4. Collegare l'altra metà del telaio sull'angolo opposto alle maniglie e girarlo sui bordi liberi dello schermo.



4.5 Scarico e smaltimento dell'olio di scarto

Quando l'olio non è più riutilizzabile, scaricarlo nell'apposito contenitore METALLICO per il trasporto al contenitore di smaltimento. Frymaster consiglia l'uso dell'unità di smaltimento del grasso di cottura Frymaster (SDU). **NOTA:** se si utilizza un'unità SDU realizzata prima del gennaio 2004 il coperchio della bacinella del filtro deve essere rimosso per consentire il posizionamento dell'unità sotto lo scarico. Per rimuovere il coperchio, sollevarlo sul bordo anteriore ed estrarlo direttamente dall'armadietto. Fare riferimento alla documentazione fornita con l'unità di smaltimento per le specifiche istruzioni operative. Se non è disponibile un'unità di smaltimento del grasso di cottura, lasciare raffreddare l'olio a 38°C, quindi scaricarlo in una vasca o simile contenitore metallico. Quando lo scarico è terminato, chiudere saldamente la valvola di scarico della friggitrice.

⚠ PERICOLO

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

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

FRIGGITRICI ELETTRICHE RE SERIES

CAPITOLO 5: MANUTENZIONE PREVENTIVA

5.1 Pulizia della friggitrice

 **PERICOLO**

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtrazione deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore a ignifugo al termine dell'utilizzo dell'apparecchiatura. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

 **PERICOLO**

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

 **AVVERTENZA**

Utilizzare uno sgrassante di buona qualità formulato per pulire e sterilizzare le superfici a contatto con gli alimenti. Leggere le istruzioni d'uso e le avvertenze precauzionali prima dell'uso. Prestare particolare attenzione alla concentrazione di detergente e la durata della permanenza dello stesso sulle superfici a contatto degli alimenti.

5.1.1 Pulizia delle parti interne ed esterne della friggitrice – Giornaliera

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

Pulire la parte esterna dell'armadietto della friggitrice con un panno intriso di detergente. Pulire strofinando con un panno pulito e umido.

5.1.2 Pulizia del sistema di filtrazione incorporato – Giornaliera

 **AVVERTENZA**

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

Non sono necessari controlli e manutenzione preventiva per il sistema di filtrazione FootPrint Pro oltre alla pulizia giornaliera della bacinella del filtro e dei componenti associati mediante una soluzione di acqua calda e detergente.

5.1.3 Pulizia della vasca e degli elementi riscaldatori – Settimanale

 **PERICOLO**

Non azionare mai l'apparecchiatura con una vasca vuota. La vasca deve essere riempita fino alla linea di riempimento con acqua, olio o grasso di cottura prima di dare energia agli elementi. La mancata osservanza di quanto suindicato determina danni irreparabili agli elementi e può dar luogo a incendi.

5.1.4 Pulizia della vasca

Al primo utilizzo della friggitrice, questa deve essere pulita per accertarsi che vengano eliminati i residui del processo di produzione. Inoltre, dopo che la friggitrice è stata utilizzata per un certo periodo, si forma una pellicola spessa di olio bruciato all'interno della vasca. Questa pellicola deve essere rimossa periodicamente attenendosi alle procedura di pulizia seguente.

1. Prima di accendere la friggitrice, chiudere la valvola di scarico, quindi riempire la vasca vuota con una miscela di acqua calda e detergente. Nella miscelazione, attenersi alle istruzioni riportate sul contenitore del detergente.
2. Portare l'interruttore ON/OFF sulla posizione ON. Sulle friggitrici equipaggiate di controller a stato solido (analogici), impostare l'interruttore di fusione su OFF.
3. Sulle friggitrici dotate di Computer Magic III.5, programmare il computer per la pulizia come descritto nel Manuale dell'utente dei controlli delle friggitrici Frymaster separato.

Sulle friggitrici dotate di controller digitali, impostare la temperatura a 91°C come descritto nel Manuale dell'utente dei controlli delle friggitrici Frymaster separato.

Sulle friggitrici equipaggiate di controller a stato solido (analogici), impostare la manopola di controllo della temperatura sul valore più basso.

4. Far ribollire la soluzione per un periodo compreso tra 45 minuti e un'ora. Non lasciare che il livello dell'acqua scenda al di sotto della linea di livello dell'olio inferiore nella vasca durante l'operazione di pulizia. **NOTA:** sulle unità con controller a termostato, occorre accendere e spegnere la friggitrice periodicamente durante questo processo per impedire il riversamento della vasca.

 **PERICOLO**

Non lasciare mai incustodita la friggitrice durante il processo di pulizia. Se la soluzione di pulizia fuoriesce, spegnere immediatamente la friggitrice e lasciare raffreddare la soluzione per alcuni minuti prima di riprendere il processo.

5. Portare l'interruttore ON/OFF sulla posizione OFF.
6. Aggiungere 7,6 litri d'acqua. Scaricare la soluzione e pulire la vasca accuratamente.

 **AVVERTENZA**

Non scaricare la soluzione di pulizia in un'unità di smaltimento di grassi di cottura (SDU), in un'unità di filtrazione o in un'unità di filtrazione portatile. Queste unità non sono destinate a tale scopo e vengono danneggiate dalla soluzione.

7. Riempire la vasca con acqua pulita. Risciacquare la vasca due volte, scaricarla e asciugarla con un panno pulito. Rimuovere completamente tutta l'acqua dalla vasca e dagli elementi prima di riempirla di olio.

⚠ PERICOLO

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

5.1.5 Pulizia delle parti staccabili e degli accessori – Settimanale

Pulire tutte le parti staccabili e gli accessori con un panno asciutto e pulito. Utilizzare un panno impregnato di detergente per rimuovere l'olio carbonizzato accumulatosi sulle parti staccabili e sugli accessori. Risciacquare accuratamente le parti e gli accessori con acqua pulita e asciugarli con un panno prima di reinstallarli.

5.2 Calibrazione della manopola del controller a stato solido (analogico) – Mensile

NOTA: richiesto solo sulle friggitrici con controller a stato solido (analogico).

1. Dopo che l'olio ha raggiunto la temperatura di esercizio, attendere che gli elementi di riscaldamento concludano almeno quattro cicli completi.
2. Inserire un termometro o sonda pirometrica accanto alla sonda di rilevamento della temperatura a una profondità di circa 7,5 cm nell'olio. Quando gli elementi riscaldatori hanno eseguito il ciclo per la quarta volta, il termometro deve rientrare a $\pm 2^{\circ}\text{C}$ dell'impostazione della manopola di controllo della temperatura.
3. Se la manopola richiede regolazione, consultare il capitolo 4 del *Manuale dell'utente dei controller delle friggitrici Frymaster* separato fornito con la friggitrice.

5.3 Ispezione del sistema annuale/periodica

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

Frymaster consiglia che questa apparecchiatura venga ispezionata almeno annualmente da un tecnico di manutenzione autorizzato dalla fabbrica, che deve eseguire quanto segue:

Friggitrice

- Ispezionare l'armadietto all'interno e all'esterno, sulla parte anteriore e quella posteriore per l'eccesso di accumulo e/o migrazione d'olio.
- Verificare che i conduttori degli elementi riscaldatori siano in buone condizioni e che i cavi non mostrino usura o danni all'isolante e che siano privi di accumulo o migrazione d'olio.
- Verificare che gli elementi riscaldatori siano in buone condizioni senza accumulo di olio carbonizzato/bruciato. Ispezionare gli elementi per eventuali segni di accensione a secco estesa.
- Verificare che il meccanismo di inclinazione funzioni correttamente quando si sollevano e abbassano gli elementi e che i conduttori degli elementi non presentino segni di piegatura o strofinamento.
- Verificare che l'assorbimento di corrente degli elementi rientri nell'intervallo ammesso come indicato nella targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.

- Verificare che le sonde di temperatura e di limite elevato siano connesse in modo corretto, fissate saldamente e che funzionino correttamente e che il materiale di montaggio e le protezioni della sonda siano presenti e installati correttamente.
- Verificare che la scatola dei componenti e i componenti della scatola dei contatti (ossia computer/controller, relè, schede di interfaccia, trasformatori, contatti, ecc.) siano in buone condizioni e privi di accumulo o migrazione d'olio e di altri detriti.
- Verificare che le connessioni del cablaggio della scatola dei componenti e della scatola dei contatti siano fissati saldamente e che il cablaggio sia in buone condizioni.
- Verificare che tutte le funzioni di sicurezza (ossia schermi dei contatti, interruttori di sicurezza dello scarico, interruttori di ripristino, ecc.) siano presenti e che funzionino correttamente.
- Verificare che la vasca sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento sia condizioni adeguate.
- Verificare che tutte le finiture e connessioni di cablaggio siano fissate saldamente e in buone condizioni.

Sistema di filtrazione incorporato

- Ispezionare le linee di ritorno e di scarico dell'olio per eventuali perdite e verifica che tutte le connessioni siano fissate saldamente.
- Ispezionare la bacinella del filtro per perdite e pulizia. Se è presente un grande accumulo di briciole nel cestello, avvisare il proprietario che il cestello raccogli-briciole deve essere svuotato in un contenitore ignifugo e pulito giornalmente.
- Verificare che tutti gli O-ring e tutte le guarnizioni (incluse quelle dei raccordi a sconnessione rapida) siano presenti e in buone condizioni. Sostituire gli O-ring e le guarnizioni se usurate o danneggiate.
- Controllare l'integrità del sistema di filtrazione nel modo seguente:
 - Verificare che il coperchio della bacinella del filtro sia presente e installato correttamente.
 - Con la bacinella del filtro vuota, mettere in posizione ON, una alla volta, ciascuna maniglia di ritorno dell'olio. Verificare che la pompa si attivi e che appaiano bolle nell'olio della vasca associata.
 - Chiudere tutte le valvole di ritorno dell'olio (ossia, mettere in posizione OFF tutte le maniglie di ritorno dell'olio). Verificare il corretto funzionamento di ciascuna valvola di ritorno dell'olio attivando la pompa del filtro mediante la levetta su uno dei microinterruttori delle maniglie di ritorno dell'olio. Non devono essere visibili bolle in alcuna vasca.
 - Verificare che la bacinella del filtro sia preparata correttamente per la filtrazione, quindi scaricare una vasca di olio bollente a 177°C nella bacinella del filtro e chiudere la valvola di scarico della vasca. Mettere in posizione ON la maniglia di ritorno dell'olio. Lasciar tornare l'olio nella vasca, indicato dalle bolle nell'olio. Riportare la maniglia di ritorno dell'olio nella posizione OFF. La vasca dovrebbe riempirsi in un tempo non superiore a 2 minuti e 30 secondi.

FRIGGITRICI ELETTRICHE RE SERIES

CAPITOLO 6: RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

6.1 Introduzione

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

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

Prima di rivolgersi a un addetto di manutenzione o alla HOTLINE Frymaster (+1 800 551 8633):

- **Verificare che i cavi elettrici siano collegati e che l'interruttore di circuito sia acceso.**
- **Verificare che le valvole di scarico della vasca siano completamente chiuse.**

 **PERICOLO**

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

 **PERICOLO**

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

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

Ispezioni, verifiche e riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere eseguite solo da personale di assistenza qualificato.

6.2 Identificazione e risoluzione dei problemi

6.2.1 Problemi del controller e di riscaldamento

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il controller non si attiva.	A. Il cavo di alimentazione non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato.	A. Collegare il cavo di alimentazione e verificare che l'interruttore di circuito non sia saltato.
	B. Il controller, un componente dell'alimentazione o la scheda di interfaccia è guasta.	B. Se qualsiasi componente nel sistema di alimentazione (incluso il trasformatore e la scheda di interfaccia) è guasto, il controller non viene alimentato e quindi non funziona. La determinazione del componente guasto non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Rivolgersi a FASC.
L'unità non si riscalda.	A. La valvola di scarico è aperta.	A. Un interruttore di sicurezza dello scarico impedisce l'alimentazione dell'elemento riscaldatore se la valvola di scarico non è completamente chiusa. Verificare che la valvola di scarico sia completamente chiusa.
	B. Uno o più componenti di altro tipo sono guasti.	B. Se i circuiti del sistema di controllo della friggitrice non possono determinare la temperatura dell'unità, il sistema non consentirà l'alimentazione dell'elemento o lo disattiverà nel caso fosse già alimentato. Se il contattore, l'elemento o il cablaggio associato si guasta, l'elemento non viene alimentato. La determinazione di quale specifico componente sia guasto non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Rivolgersi a FASC.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
<p>Al primo avvio l'unità si accende e si spegne in continuazione.</p>	<p>L'unità si trova in modalità di ciclo di scioglimento.</p>	<p>Si tratta di un comportamento normale per le unità dotate di computer CM III.5, temporizzatori di sollevamento del cestello e di controller digitali. La modalità di funzionamento predefinito di questi controller è il ciclo continuo di accensione e spegnimento degli elementi, finché la friggitrice non raggiunge la temperatura di 82°C. Nei computer CM III.5, appare la dicitura CYCL sul display durante la modalità di ciclo di scioglimento. Lo scopo di tale ciclo è di consentire lo scioglimento del grasso di cottura solido, onde evitare scottature e incendi o danni agli elementi. Se non si utilizza grasso di cottura solido, il ciclo di scioglimento può essere annullato o saltato. Fare riferimento al <i>Manuale dell'utente del controller della friggitrice Frymaster</i> per la procedura di annullamento del ciclo di scioglimento dello specifico controller installato sull'unità.</p> <p>Nelle friggitrici dotate di controller a stato solido (analogici), il ciclo di scioglimento è controllato manualmente per mezzo di un interruttore a bilanciere a destra della manopola di controllo della temperatura. <i>Se non si utilizza grasso di cottura solido</i>, portare l'interruttore a bilanciere sulla posizione OFF per disattivare il ciclo di scioglimento.</p>
<p>L'unità non si riscalda dopo la filtrazione.</p>	<p>A. La valvola di scarico è aperta.</p>	<p>Questa unità è dotata di un interruttore di sicurezza dello scarico che impedisce l'alimentazione dell'elemento riscaldatore se la valvola di scarico non è completamente chiusa. Verificare che la valvola di scarico sia completamente chiusa.</p>
<p>L'unità si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore con la spia di temperatura accesa.</p>	<p>La sonda di temperatura o il controller è guasto.</p>	<p>Spegnere l'unità e rivolgersi a FASC.</p>

Problema	Possibili cause	Possibili cause
L'unità si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore senza la spia di temperatura accesa.	Il contattore o il controller è guasto.	Rivolgersi a FASC.
L'unità smette di riscaldarsi con la spia di temperatura accesa.	Il termostato di limite superiore o il contattore è guasto.	La determinazione del componente guasto non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Rivolgersi a FASC.

6.2.2 Messaggi di errore e problemi al display

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del temporizzatore di sollevamento del cestello mostra la dicitura <i>HELP</i>.	Valvola di scarico aperta o problema con i circuiti di chiusura	Verificare che la valvola di scarico sia completamente chiusa. L'unità non funziona se la valvola di scarico non è completamente chiusa. Se la valvola di scarico non è completamente chiusa, il problema risiede nei circuiti di chiusura e non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Rivolgersi a FASC.
Il display del temporizzatore di sollevamento del cestello mostra la dicitura <i>HOT</i>.	La temperatura della vasca è superiore a 210°C oppure, nei paesi UE, 202°C.	Questo indica un malfunzionamento nei circuiti di controllo della temperatura, incluso il guasto del termostato di limite superiore. Spegnerne immediatamente l'unità e rivolgersi a FASC.
Il display del temporizzatore di sollevamento del cestello mostra la dicitura <i>Prob</i>.	Problema con i circuiti di misurazione della temperatura, inclusa la sonda.	Questo indica un problema nei circuiti di misurazione della temperatura che non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Spegnerne l'unità e rivolgersi a FASC.
Il display del computer CM III.5 è impostato sulla scala di temperatura errata (Fahrenheit o centigradi).	Opzione display programmata erroneamente.	I computer CM III.5 possono essere programmati per la visualizzazione in gradi Fahrenheit o centigradi. Fare riferimento al <i>Manuale dell'utente del controller della friggitrice Frymaster</i> separato per le istruzioni su come cambiare i dati visualizzati sul display.
Il display del computer CM III.5 mostra la dicitura <i>HELP</i>.	Valvola di scarico aperta o problema con i circuiti di chiusura	Verificare che la valvola di scarico sia completamente chiusa. L'unità non funziona se la valvola di scarico non è completamente chiusa. Se la valvola di scarico non è completamente chiusa, il problema risiede nei circuiti di chiusura e non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Rivolgersi a FASC.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del computer CM III.5 mostra la dicitura <i>HI</i>.	L'unità si trova a oltre 12°C sopra il punto prestabilito.	Questa visualizzazione è normale se il punto prestabilito della friggitrice è stato cambiato a una temperatura inferiore. Il display dovrebbe tornare alla normale visualizzazione di quattro barre quando la temperatura dell'unità si abbassa al punto prestabilito. Se il punto prestabilito non è stato cambiato, ciò indica un problema con i circuiti di controllo della temperatura. Spegnere l'unità e rivolgersi a FASC.
Il display del computer CM III.5 mostra la dicitura <i>HOT</i>.	La temperatura della vasca è superiore a 210°C oppure, nei paesi UE, 202°C.	Questo indica un malfunzionamento nei circuiti di controllo della temperatura, incluso il guasto del termostato di limite superiore. Spegnere immediatamente l'unità e rivolgersi a FASC.
Il display del computer CM III.5 mostra la dicitura <i>Lo</i>.	L'unità si trova a oltre 12°C al di sotto del punto prestabilito.	Questa visualizzazione è normale quando l'unità viene accesa per la prima volta e può apparire per un breve lasso di tempo se viene aggiunta una grande quantità di prodotto congelato nella friggitrice. Se in seguito la visualizzazione non scompare, l'unità non si sta riscaldando. Verificare la presenza di una cifra decimale nel display a LED tra le cifre 1 e 2. Se la cifra decimale è presente, il computer richiama calore e funziona correttamente. Vedere <i>L'unità non si riscalda</i> nei problemi di Controllo e Riscaldamento (sezione 6.2.1). Se la cifra decimale non è presente, il computer non sta richiamando calore e potrebbe essere guasto
Il display del computer CM III.5 mostra la dicitura <i>Prob</i>.	Problema con i circuiti di misurazione della temperatura, inclusa la sonda.	Questo indica un problema nei circuiti di misurazione della temperatura che non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Spegnere l'unità e rivolgersi a FASC.
La temperatura della vasca del CM III.5 viene visualizzata costantemente.	Il computer è programmato per la visualizzazione costante della temperatura.	Il computer CM III.5 può essere programmato per la visualizzazione costante della temperatura o per la visualizzazione del timer con contro alla rovescia. Fare riferimento al <i>Manuale dell'utente del controller della friggitrice Frymaster</i> separato per le istruzioni su come commutare queste visualizzazioni.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del controller digitale è impostato sulla scala di temperatura errata (Fahrenheit o centigradi).	Opzione display selezionata erroneamente.	I controller digitali vengono impostati manualmente per la visualizzazione in una scala o nell'altra. Fare riferimento al <i>Manuale dell'utente del controller della friggitrice Frymaster</i> separato per le istruzioni su come cambiare i dati visualizzati sul display.
Il display del controller digitale mostra la dicitura <i>HELP</i>.	Valvola di scarico aperta o problema con il circuito di chiusura	Verificare che la valvola di scarico sia completamente chiusa. Se la valvola di scarico non è completamente chiusa, il problema risiede nei circuiti di chiusura e non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Rivolgersi a FASC.
Il display del controller digitale mostra la dicitura <i>HOT</i>.	La temperatura della vasca è superiore a 210°C oppure, nei paesi UE, 202°C.	Questo indica un malfunzionamento nei circuiti di controllo della temperatura, incluso il guasto del termostato di limite superiore. Spegnerne immediatamente l'unità e rivolgersi a FASC.
Il display del controller digitale mostra la dicitura <i>Prob</i>.	Problema con i circuiti di misurazione della temperatura, inclusa la sonda.	Questo indica un problema nei circuiti di misurazione della temperatura che non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Spegnerne l'unità e rivolgersi a FASC.
Spia di malfunzionamento del controller a stato solido accesa.	Temperatura dell'olio al di sopra dell'intervallo accettabile o problema con i circuiti di misurazione della temperatura.	Questo indica un malfunzionamento nei circuiti di controllo o di misurazione della temperatura, incluso il guasto del termostato di limite superiore. La determinazione del problema specifico non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Spegnerne immediatamente l'unità e rivolgersi a FASC.
Spia di malfunzionamento e spia della modalità di riscaldamento del controller a stato solido accese.	Valvola di scarico aperta o problema con il circuito di chiusura	Verificare che la valvola di scarico sia completamente chiusa. L'unità non funziona se la valvola di scarico non è completamente chiusa. Se la valvola di scarico è completamente chiusa, il problema risiede nei circuiti di chiusura e non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi per l'operatore. Rivolgersi a FASC.
Spia di malfunzionamento accesa e spia della modalità di riscaldamento del controller a stato solido spenta.	La sonda di temperatura è guasta.	Rivolgersi a FASC.

6.2.3 Problemi con il sollevamento del cestello

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il movimento del cestello è rumoroso, a scatti o irregolare.	Mancanza di lubrificazione sulle aste di sollevamento del cestello.	Applicare un sottile strato di Lubriplate™ o grasso bianco simile all'asta e alle boccole.

6.2.4 Problemi di filtrazione

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
La pompa del filtro non si avvia.	A. Il cavo di alimentazione non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato.	A. Verificare che il cavo di alimentazione sia completamente inserito. In caso affermativo, verificare che l'interruttore di circuito non sia saltato.
	B. Il motore della pompa si è surriscaldato determinando l'intervento dell'interruttore di sovraccarico.	B. Se il motore risulta troppo caldo per essere toccato per più di alcuni secondi, l'interruttore termico di sovraccarico è probabilmente saltato. Lasciare raffreddare il motore per almeno 45 minuti, quindi premere l'interruttore di ripristino della pompa.
	C. Ostruzione nella pompa del filtro. Prova: chiudere la valvola di scarico ed estrarre la bacinella del filtro dalla friggitrice. Attivare la pompa. Se il motore della pompa ronza per un breve periodo quindi si arresta, la causa probabile è un'ostruzione della pompa stessa.	C. Le ostruzioni della pompa sono generalmente causate da accumulo di sedimentazione dovuto a un errato dimensionamento della carta filtro o a una sua errata installazione e al mancato utilizzo dello schermo per briciole. Rivolgersi a FASC.
La pompa del filtro funziona ma l'olio non torna alla vasca e non vi è presenza di ribollimento dell'olio.	Ostruzione nel tubo di aspirazione della bacinella del filtro. Prova: chiudere la valvola di scarico ed estrarre la bacinella del filtro dalla friggitrice. Attivare la pompa. Se si verifica il ribollimento dell'olio, è presente un'ostruzione nel tubo di aspirazione della bacinella del filtro.	L'ostruzione può essere causata da accumulo di sedimentazione oppure, se si utilizza grasso di cottura solido, da grasso solidificato nel tubo. Utilizzare un filo metallico sottile per rimuovere l'ostruzione. Se l'ostruzione non può essere rimossa, rivolgersi a FASC.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
<p>La pompa del filtro funziona, ma il ritorno dell'olio è molto lento ed è presente ribollimento dell'olio.</p>	<p>A. Componenti della bacinella del filtro installati in modo errato.</p>	<p>A. Se si utilizza la configurazione con carta filtro o tampone, verificare che lo schermo del filtro si trovi sul fondo della bacinella con la carta o il tampone sopra lo schermo.</p> <p>Verificare che gli O-ring siano presenti e in buone condizioni sul raccordo di collegamento della bacinella del filtro.</p> <p>Se si utilizza il gruppo filtro Magnasol, verificare che gli O-ring siano presenti e in buone condizioni sul raccordo dello schermo del filtro.</p>
	<p>B. Tentativo di filtrazione con olio non sufficientemente caldo.</p>	<p>B. Per eseguire una corretta filtrazione, l'olio o il grasso di cottura deve essere a una temperatura di circa 177°C. A temperature più basse, l'olio diventa troppo spesso per passare con facilità attraverso il mezzo del filtro, determinando un ritorno molto più lento dell'olio ed eventuale surriscaldamento del motore della pompa del filtro. Accertarsi che l'olio sia vicino alla temperatura di frittura prima di scaricarlo nella bacinella del filtro.</p>



Enodis[®]
One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000 USA
Indirizzo di spedizione: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106 USA

TEL +1 318 865 1711

FAX (Componenti) +1 318 688 2200 (Assistenza tecnica) +1 318 219 7135

STAMPATO NEGLI STATI UNITI

HOTLINE ASSISTENZA
+1 800 551 8633

819-6223
APRILE 2006