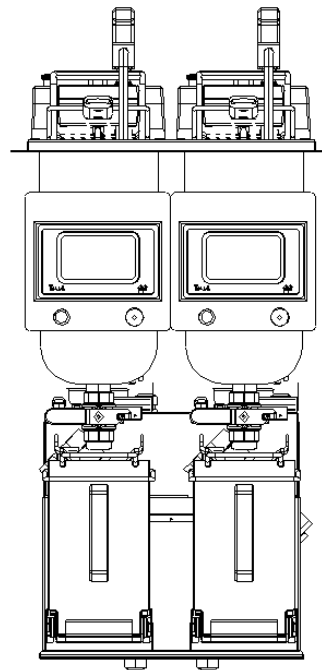
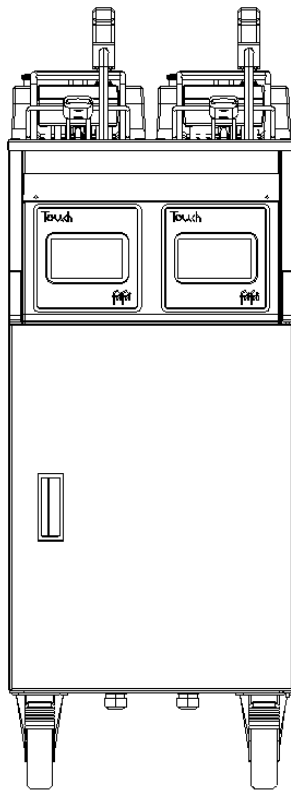


Soluzioni compatte per friggere

Modelli su mobile e drop-in Touch

Manuale d'uso



Annotate i dati del prodotto a scopo di
utilizzo futuro:

Data di acquisto: _____

Numero di modello: _____

Numero di serie: _____

Rivenditore: _____

Lincat Ltd
Whisby Road
Lincoln
LN6 3QZ

Estero Tel. +44 (0) 1522 503250
Regno Unito Tel +44 (0) 1522 875500

care@lincat.co.uk



Le presenti istruzioni sono parte integrante della documentazione della gamma di friggitrici Touch e dovranno essere disponibili e utilizzabili con le Istruzioni per l'uso IS793 e il Manuale dei ricambi IS805.

1. Index

Sezione	Descrizione
1	Indice
2	Norme di sicurezza
3	Uso specifico dell'apparecchiatura
4	Istruzioni e avvertenze specifiche
5	Sicurezza del personale
5.1	Attrezzatura di sicurezza
5.2	Personale autorizzato
5.3	Ambito di responsabilità
5.4	Proprietario/Operatore
5.5	Operatore dell'apparecchiatura
5.6	Personale addetto alla manutenzione
5.7	Formazione base e qualifiche
5.7.1	Proprietario/Operatore
5.7.2	Operatore
5.7.3	Personale di assistenza
5.7.4	Obbligo di manutenzione
5.7.5	Disponibilità delle istruzioni
6	Preparazione
6.1	Funzionamento iniziale
6.2	Pulizia manuale
6.3	Programma Boil Out
6.4	Riempimento dei serbatoi
6.5	Impostazione della postazione operativa
6.6	Ottenere risultati di qualità
7	Caratteristiche e definizioni
7.1	Recipe Manager
7.2	Oil Assistant
7.3	Modalità ECO
7.4	Tempistica adattiva
7.5	Blocco PIN
7.6	PIN di conferma filtraggio
7.7	Duplicazione (Carica/Salva)
7.8	Visualizza statistiche
7.9	Ciclo scioglimento grassi
7.10	Limite massimo temperatura frittura
7.11	Fryer Chief
8	Disposizione friggitrice
9	Pesi e capacità
10	Identificazione dell'elettrodomestico
11	Condizioni dell'ambiente di lavoro
12	Utilizzo della friggitrice
12.1	Q pad - Schermata principale
12.2	Cottura in modalità manuale
12.3	Cottura in modalità programmazione
12.4	Filtraggio dell'olio
12.5	Scarico in recipiente esterno

12.6	Recipe Manager
12.6.1	Creazione di nuova ricetta
12.6.2	Modifica ricetta
12.6.3	Disposizione ricette
12.7	Utilizzo di Fryer Chief
12.8	Richiesta di Agitazione
13	Tabella delle impostazioni utente
14	Regolazione delle impostazioni utente
15	Pulizia e manutenzione
15.1	Intervalli di pulizia
15.2	Cambio dell'olio da frigger
15.3	Controlli periodici
15.4	Manutenzione
16	Assistenza post-vendita
17	Aggiornamenti software
18	Codici di errore
19	Ricambi

2. Norme di sicurezza

Sull'apparecchiatura sono apposti i seguenti simboli di avvertimento:



Alta tensione

Scossa elettrica

Avviso di tensione elettrica pericolosa

Solo al personale esperto autorizzato è consentito intervenire sugli impianti elettrici. Attenersi alle specifiche istruzioni tecniche di sicurezza!

Scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete prima di qualsiasi intervento sull'impianto elettrico.

Superfici calde / componenti interni caldi



Durante il funzionamento, i componenti possono riscaldarsi. Evitare il contatto accidentale.

Olio bollente



L'olio bollente può causare lesioni. Lasciare sempre raffreddare l'olio caldo prima di qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione.



Prima della consegna il produttore ha installato simboli di avvertimento (adesivi) in posizioni strategiche dell'apparecchiatura. Se durante il funzionamento o un intervento di pulizia uno qualsiasi di questi simboli di avvertimento dovesse staccarsi, l'operatore dell'apparecchiatura è obbligato a riapplicarlo immediatamente!

3. Uso specifico dell'apparecchiatura

L'apparecchiatura è prevista esclusivamente per la frittura di alimenti freschi o surgelati; non deve essere lasciata incustodita quando è in funzione. Qualsiasi altro utilizzo dell'apparecchiatura è considerato non specifico. Con uso specifico si intendono anche il rispetto di quanto riportato nel manuale d'uso e l'osservanza delle istruzioni di manutenzione e riparazione fornite dal produttore.

4. Istruzioni e avvertenze specifiche

Avvertenza



Non spostare l'apparecchiatura quando il serbatoio contiene olio. Non utilizzare getti d'acqua né pulitori a vapore e non immergere questo apparecchio in acqua. Prima di azionare, riempire con grasso o olio per friggere al livello massimo. Durante il funzionamento, mantenere il livello dell'olio tra i segni di minimo e massimo. Oltre al rischio di incendio, l'olio scarso provocherà il blocco di sicurezza. L'eccessivo riempimento causerà aumento improvviso dell'olio nella friggitrice o la formazione di schiuma. L'olio per friggere usato e contaminato ha maggiori probabilità di incendiarsi e tende a formare schiuma. In caso di incendio, non tentare di estinguerlo con l'acqua, ma utilizzare un estintore riempito con una sostanza particolare (idrocarburo alogenato) o una coperta antincendio.

ATTENZIONE



Se la quantità di prodotti surgelati o freschi nella friggitrice è eccessiva, può verificarsi la formazione di schiuma causata dall'olio. L'eccessivo riempimento del cestello ridurrà inoltre la qualità della frittura. Per scaricare o trasferire l'olio in sicurezza, lasciarlo raffreddare a una temperatura inferiore a 50 °C. Non pulire gli elementi utilizzando una spazzola di acciaio né bruciando l'olio (funzionamento a secco). Una pulizia impropria degli elementi determinerà l'esclusione da qualsiasi tipo di garanzia. Il contenitore di scarico dell'olio può contenere un serbatoio alla volta. Non scaricare entrambi i serbatoi contemporaneamente.

5. Sicurezza del personale



Avvertenza

È essenziale che il personale che utilizza e che si occupa della manutenzione della friggitrice venga addestrato al corretto utilizzo e alla corretta gestione dell'apparecchiatura verificando che abbia letto e compreso le norme di sicurezza riportate nel presente manuale d'uso prima di mettersi al lavoro con o su di essa.

Non modificare o rimuovere i dispositivi di sicurezza. Non rimuovere i simboli di avvertenza presenti sull'apparecchiatura. Sostituire simboli di avvertimento difettosi o mancanti.

Non utilizzare la friggitrice se danneggiata. Comunicare immediatamente ai propri responsabili eventuali anomalie, specialmente quelle inerenti la sicurezza.

Al momento della manutenzione dei componenti, accertare che la friggitrice sia scollegata dall'alimentazione di rete. Verificare sempre tutte le funzioni di sicurezza dopo qualsiasi intervento di manutenzione.

5.1. Attrezzatura di sicurezza

A parte i simboli di avvertenza applicati, l'apparecchiatura è provvista anche delle seguenti attrezzature di sicurezza:

Interruttore principale
Contatore di sicurezza
Termostato di sicurezza

5.2. Personale autorizzato

Soltanto il personale autorizzato alle rispettive attività può operare su e con l'apparecchiatura.

Per essere autorizzato, il personale deve adempiere ai requisiti minimi di formazione e conoscenza riportati nella presente sezione ed essere assegnato a una determinata area di responsabilità.

5.3. Ambito di responsabilità del personale

5.4. Proprietario/Operatore

Il proprietario/operatore è la persona responsabile dell'uso specifico dell'apparecchiatura e della formazione, nonché degli incarichi del personale autorizzato, ivi compresa l'emissione di direttive al personale stesso in merito alle operazioni sull'apparecchiatura.

5.5. Operatore dell'apparecchiatura

Le responsabilità dell'operatore comprendono:
Mantenimento dei livelli dell'olio nell'apparecchiatura.
Carico del prodotto e monitoraggio della qualità della frittura.
Pulizia e filtraggio.
Identificazione e segnalazione di eventuali problemi.

5.6. Personale addetto alla manutenzione

Esegue interventi di manutenzione e riparazione dell'apparecchiatura come descritto alla sezione "Pulizia e manutenzione".
Smontaggio, stoccaggio e smaltimento dell'apparecchiatura.

5.7. Formazione base e qualifiche del personale autorizzato

5.7.1. Proprietario/Operatore

Dovrà possedere la necessaria esperienza nella valutazione dei pericoli e nella gestione del personale e conoscere le norme di sicurezza.

5.7.2. Operatore

Deve essere istruito sul funzionamento della friggitrice e conoscere le norme di sicurezza.

5.7.3. Personale di assistenza

Deve avere completato con esito positivo la relativa formazione e conoscere la manutenzione dell'apparecchiatura. Gli interventi di manutenzione sulla parte elettrica dell'apparecchiatura devono essere effettuati unicamente da personale adeguatamente qualificato.

5.7.4. Obbligo di manutenzione

L'apparecchiatura deve essere utilizzata unicamente in condizioni integre. Utilizzare i consumabili e i ricambi originali in caso di sostituzione. Controllare sempre l'attrezzatura per sicurezza dopo ogni intervento di manutenzione e riparazione.

5.7.5. Disponibilità di manuale utente e di installazione.

È importante che una copia del presente manuale d'uso sia sempre a disposizione del personale in corrispondenza della posizione di installazione.

6. Preparazione

Prima di iniziare a utilizzare la friggitrice seguire gli step di pulizia riportati e accertare che l'operatore conosca i comandi e la struttura dell'apparecchiatura. Successivamente, prima dell'uso quotidiano, è consigliabile sviluppare una routine di pre-cottura ed eseguire una serie di controlli: posizionamento di cestelli e filtri, corretto posizionamento del tubo di aspirazione dell'olio e chiusura delle valvole di scarico. Seguire un regime giornaliero specifico dell'azienda garantirà un funzionamento senza problemi e contribuirà a prevenire incidenti involontari.

6.1. Funzionamento iniziale

Predisporre la friggitrice per il funzionamento iniziale eseguendo la pulizia manuale o con il programma Boil Out. In entrambi i casi, procedere come segue:
Rimuovere l'imballaggio restante. Sfasciare il rivestimento di plastica e pulire l'apparecchiatura prima dell'uso. Rimuovere il coperchio del serbatoio. Estrarre il cestello dal serbatoio.

6.2. Pulizia manuale

Pulire il serbatoio e gli accessori utilizzando un prodotto non caustico che sia approvato per l'uso in ambito alimentare. Seguire le istruzioni del costruttore. Al termine della pulizia, sciacquare il serbatoio con acqua pulita. Chiudere la valvola di scarico.

6.3. Programma Boil out

Accesso dalla schermata principale del Q pad tramite la barra di scorrimento.
Al programma Boil Out è stata assegnata la posizione ricetta 24 ed è utilizzabile sia per la pulizia generale, sia per la pulizia iniziale. Utilizzarlo con l'acqua nel serbatoio nell'ambito del processo di pulizia. Quando si utilizza il programma Boil Out, si raccomanda di rispettare i requisiti dei DPI e indossare abbigliamento protettivo idoneo, cioè grembiule, guanti, protezioni oculari, ecc.
Concludere ogni operazione di pulizia risciacquando il serbatoio con acqua pulita per eliminare eventuali residui, quindi chiudere la valvola di scarico. Verificare di avere rimosso l'acqua residua con un panno di carta.

6.4. Riempimento dei serbatoi con grasso/olio

La friggitrice è stata concepita per l'uso con oli e grassi in forma liquida.
Oli e grassi che si solidificano a temperature inferiori devono essere liquefatti prima di essere versati nel serbatoio della friggitrice oppure utilizzando il ciclo scioglimento grassi.
Questa indicazione è valida sia per il riempimento da vuoto sia per il rabbocco durante l'uso.
Nei modelli con filtraggio, olio e grasso utilizzati devono essere liquidi prima di azionare la pompa.

Per utilizzare il ciclo scioglimento grassi (FMC), il grasso allo stato solido dovrà essere a contatto con l'elemento riscaldante, per cui è necessario rimuovere la griglia metallica.
Mentre la quantità iniziale di grasso si scioglie, continuare ad aggiungerne altro in modo che quello liquefatto raggiunga il livello "Max". Riposizionare la griglia metallica prima di iniziare a friggere.

Se si utilizza olio per friggere, riempire il serbatoio al livello "Max". Il livello "Min/Max" è visibile nel serbatoio.

6.5. Impostazione della postazione operativa

Prima dell'accensione, verificare che la friggitrice sia stata riempita d'olio.

È necessario regolare il livello dell'olio rabboccandolo fino alla linea?

La qualità dell'olio è adeguata? (Quando si usa l'olio più volte, gli alimenti appaiono più scuri)

Sono disponibili tutti gli utensili adatti a prelevare i cibi cucinati?

Lo spazio disponibile per cucinare è sufficiente a garantire la sicurezza?

6.6. Ottenere risultati di qualità

Preriscaldare la friggitrice alla temperatura adatta all'attività prevista.

Se troppo calda, il cibo risulterà troppo cotto all'esterno prima che anche il centro raggiunga il giusto punto di cottura

Se poco calda, il cibo risulterà unto e sarà necessario usare più olio.

Accertare che gli alimenti siano asciutti e sgocciolati: l'umidità causa spruzzi e formazione di schiuma, l'acqua danneggia l'olio.

Rimuovere regolarmente eventuali scorie dalla superficie dell'olio tra la cottura dei diversi quantitativi, in quanto inizieranno a degradare la qualità dell'olio.

Friggere soltanto attenendosi al carico del cestello raccomandato, il sovraccarico ridurrà la temperatura dell'olio e ne provocherà l'assorbimento nei cibi.

Testare la qualità dell'olio: l'olio usato diventa più volatile e tende a formare la schiuma, mentre il punto di infiammabilità si riduce. Aumentano le probabilità di accensione.


Il filtraggio regolare di routine e lo scarico del serbatoio sono pratiche operative corrette.

La pulizia profonda della friggitrice e lo scarico del cestello contribuiscono ad allungare la durata dell'olio,

così come tenere l'olio coperto.

7. Caratteristiche e definizioni

7.1. Recipe Manager

Accesso dalla schermata principale del Q pad premendo  l'icona.

Consente di creare, modificare, riordinare e memorizzare, ecc. fino a 23 ricette/programmi.

7.2. Oil Assistant

Accesso dalla schermata delle impostazioni 3 del Q pad

Consente di impostare una schermata come promemoria per cambio e filtraggio dell'olio.

Visualizza una barra della durata dell'olio sulla schermata principale. Quando è attivo, Oil

Assistant imposta i dati di tracciamento previsti utilizzando la sotto-schermata 3a.

7.3. Modalità ECO

Accesso dalla schermata delle impostazioni 4 del Q pad.

Se abilitata, la friggitrice passerà in modalità ECO (standby) quando inutilizzata per migliorare l'efficienza energetica. La temperatura mantenuta dalla friggitrice in modalità ECO e il tempo

necessario ad avviarla sono entrambi a disposizione dell'utente sulla schermata delle impostazioni 4.

7.4. Tempistica adattiva

Accesso dalla schermata delle impostazioni 6 del Q pad.

Quando la tempistica adattiva è impostata, un algoritmo rileva e regola il tempo di cottura in base alle variazioni di temperatura dell'olio. Un esempio potrebbe essere il carico di un quantitativo superiore al previsto o più surgelato (più freddo) che abbassa la temperatura dell'olio. In questi casi la tempistica adattiva rileva la diminuzione della temperatura dell'olio e regola il tempo di cottura di conseguenza.

7.5. Blocco PIN

Accesso dalla schermata delle impostazioni 5 del Q pad.

Limita l'accesso alle impostazioni della friggitrice e alle funzioni di filtraggio dell'olio

7.6. PIN di conferma filtraggio

Accesso dalla schermata delle impostazioni 3 del Q pad.

Se l'opzione è attivata, è necessario inserire il PIN per proseguire la cottura al termine dell'operazione di filtraggio, in caso contrario la friggitrice si bloccherà sulla schermata di filtraggio. Garantisce che siano rispettati i cicli di filtraggio.

7.7. Duplicazione (Carica/Salva)

Accesso dalla schermata delle impostazioni 7 del Q pad.

La duplicazione tramite connessione USB consente di duplicare e intercambiare le impostazioni della friggitrice tramite upload o download tra friggitrici con specifiche simili.

7.8. Statistiche

Accesso dalla schermata principale premendo



e



poi

Fornisce i dati su potenza dell'elemento, ore di utilizzo e consumo energetico

7.9. Ciclo scioglimento grassi (FMC, Fat Melt Cycle)

Accesso dalla schermata delle impostazioni 4 del Q pad.

L'unità è stata concepita per l'uso con oli e grassi in forma liquida. Oli e grassi che si solidificano a temperature inferiori devono essere liquefatti prima della cottura. Questa indicazione è valida sia per il riempimento da vuoto sia per il rabbocco durante l'uso.

Se abilitato, l'FMC consente lo scioglimento di un blocco di grasso in sicurezza nella friggitrice prima di iniziare la cottura. L'impostazione della temperatura FMC sulla stessa schermata limita l'inserimento tra 30 e 120 °C. Durante l'FMC, l'elemento pulsa consentendo lo scioglimento del grasso senza accensione.

7.10. Limite massimo temperatura frittura

Accesso dalla schermata delle impostazioni 4 del Q pad.

Consente di impostare la temperatura massima di frittura tra 69 e 190 °C.

7.11. Fryer Chief

Accesso dalla schermata delle impostazioni 1 del QPad.

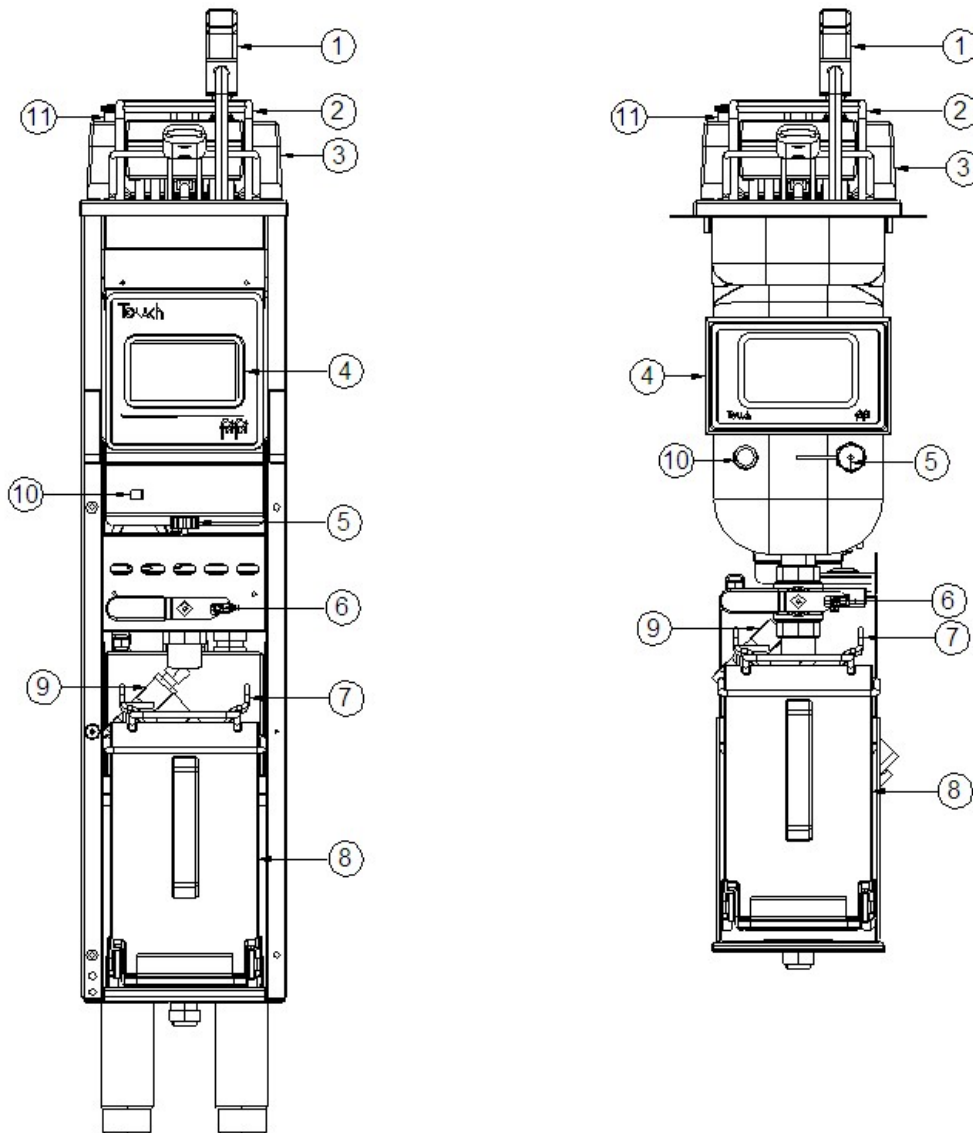
Fryer Chief è un sistema di allerta di potenziali pericoli, qualora l'utente tenti di azionare la friggitrice senza olio o grasso nel serbatoio questo sistema lo rileva e avvisa l'utente dell'errore entro 120 secondi dal pre-riscaldamento. Un'altra caratteristica riguarda l'allerta valvola di scarico che genera un prompt sulla schermata del QPad indicando che la valvola è aperta.

7.12. Shake prompt

Accesso dalla schermata delle impostazioni 1 del QPad.

Lo shake prompt aggiunge un prompt audio e video che compare in corrispondenza del punto medio di qualsiasi programma in esecuzione. Questo dipende dal punto medio di un programma e può essere ATTIVATO/DISATTIVATO tramite la pagina delle impostazioni.

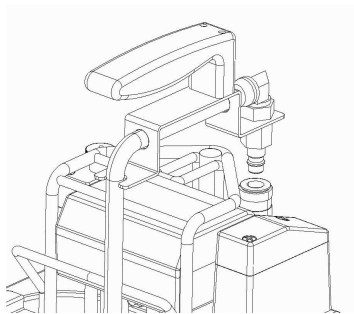
8. Disposizione friggitrice



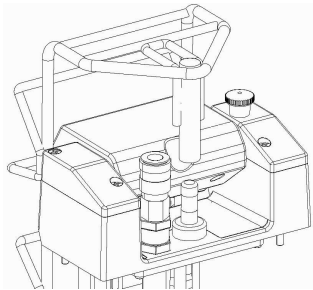
1. Lancia di ripristino dell'olio
2. Supporto del cestello
3. Testa di sollevamento elemento
4. Pannello di controllo touch

5. Connessione USB
6. Leva di scarico dell'olio
7. Supporto del filtro e filtro
8. Contenitore di scarico
9. Pompa
10. Interruttore di accensione/spegnimento
11. Manopola di rilascio della testa di sollevamento elemento

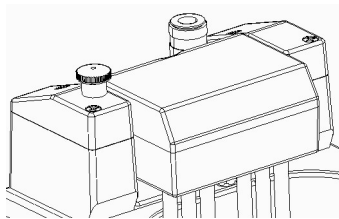
1. Lancia di ritorno dell'olio: è un semplice attacco a pressione per il rilascio rapido dell'accoppiamento adiacente alla testa di sollevamento. Se si utilizza la lancia per il ripristino dell'olio caldo, rispettare le precauzioni indossando i DPI indicati, in quanto la struttura della lancia può essere molto calda.



2. Supporto del cestello: attacco a pressione al mozzo dietro la testa di sollevamento.

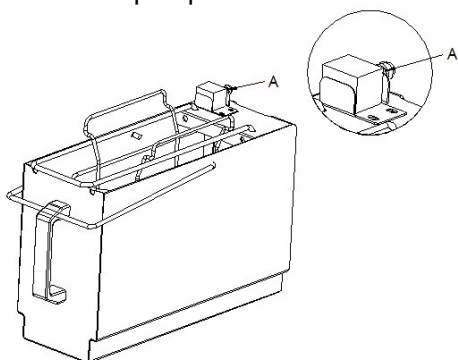


3. Testa di sollevamento elemento: gli elementi possono essere sollevati e bloccati in posizione rialzata per consentire l'accesso per la pulizia dei serbatoi. Utilizzare la manopola di sollevamento elementi (10) per sbloccare e sollevare gli elementi. Completata la pulizia del serbatoio, abbassare con cautela gli elementi fino al bloccaggio.



4. Pannello di controllo touch: esegue tutte le funzioni di cottura.
5. Leva di scarico dell'olio: scarica i serbatoi. Fare scorrere la leva di sicurezza attraverso la valvola aperta.

6. Supporto del filtro e filtro: posizionare come indicato, garantisce il posizionamento del filtro in acciaio inox all'interno del filtro di tessuto fine. Il collegamento del tubo di aspirazione "A" alla pompa DEVE essere rivolto verso il retro dell'unità per innestare la pompa.



7. Contenitore di scarico
 8. Pompa
 9. Interruttore di accensione/spegnimento
 10. Manopola di rilascio della testa di sollevamento elemento

9. Pesì e capacità

Tipo	211	311	411/412	422	622	633
Peso netto senza optional (Kg)	47	56	69	79	98,5	98,5
Numero di cestelli	1	1	2	2	2	3
Quantità di riempimento per cestello (Kg)	0,9	1,5	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 1,5	3 x 0,9
Quantità minima olio (l)	7,5	12,5	17	2 x 7,5	2 x 12,5	3 x 7,5
Quantità massima olio (l)	9	14,5	20,5	2 x 9	2 x 14,5	3 x 9
Produzione di patatine surgelate all'ora (Kg)	17-22	27-32	34-44	34-44	54-64	51-66
Produzione di patatine fresche all'ora (Kg)	20-25	30-35	40-50	40-50	60-70	60-75

10. Identificazione dell'elettrodomestico

Ogni friggitrice è dotata di targhetta identificativa che riporta i dati tecnici. Tenere sempre a portata di mano questa targhetta identificativa quando si contatta il nostro Servizio Assistenza clienti per richiedere informazioni.

11. Condizioni dell'ambiente di lavoro – Su mobile e drop-in

IS796 ECN4557

Tipo	211 – 311 – 411 – 412 – 422 – 622 - 633
Temperatura minima (°C)	+5
Temperatura massima (°C)	+60
Umidità massima (%)	60

12. Utilizzo della friggitrice

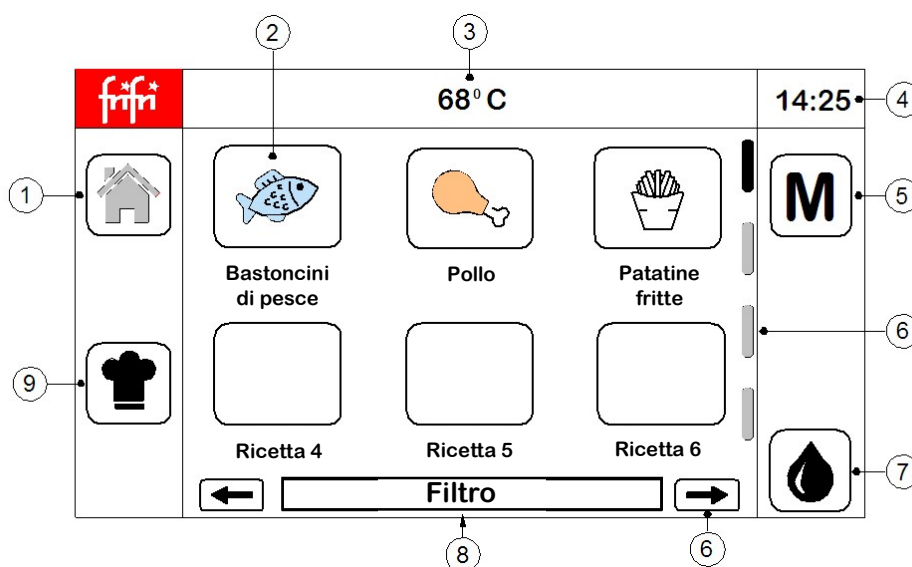
Per praticità, durante il funzionamento, il codice colore delle schermate della friggitrice con ColorCue consente un rapido riferimento per individuare lo stadio dell'operazione.

Una schermata verde indica che la friggitrice è in cottura o pronta a iniziare la cottura.

Una schermata gialla indica il pre-riscaldamento.

Una schermata rossa indica che il ciclo di cottura è terminato.

12.1. Q pad - Schermata principale

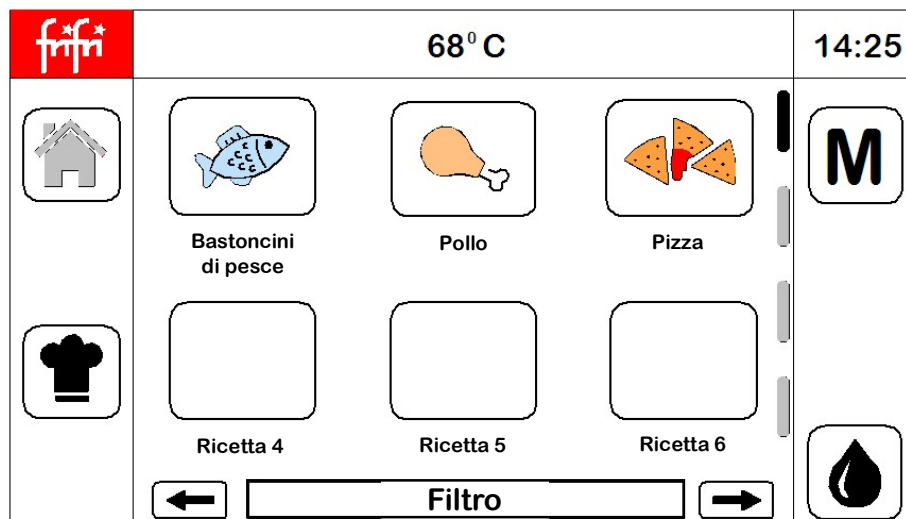



1. Torna alla schermata principale
2. Carica ricetta singola
3. Temperatura corrente
4. Impostata ora/data
5. Modalità manuale
6. Scorri menu programmi
7. Funzione di pompaggio olio
8. Indicatore filtro dell'olio
9. Recipe Manager e impostazioni

12.2. Cottura in modalità manuale

Accendere l'alimentazione di rete e la friggitrice con l'interruttore anteriore.

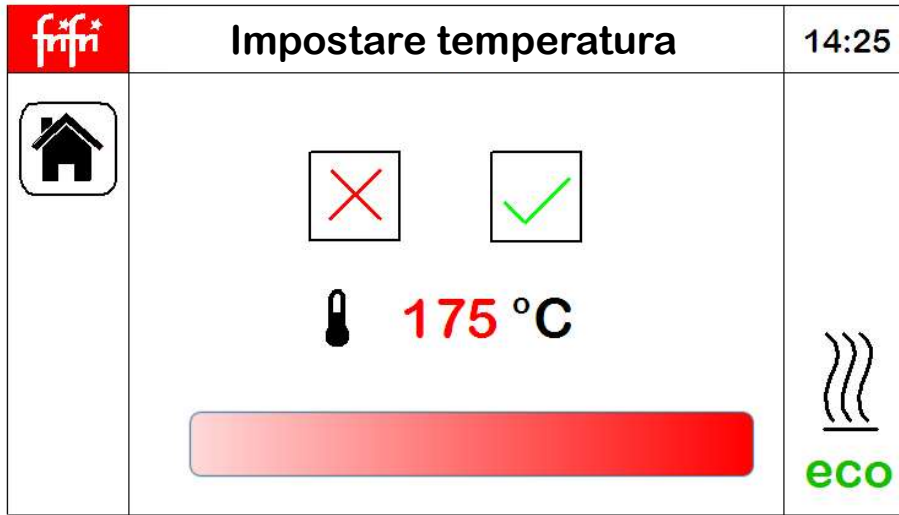
Sulla schermata principale del Q pad, **M** premere l'icona .



Dalla schermata di pre-riscaldamento,  premere l'icona. Saranno visualizzati il simbolo di riscaldamento e l'icona ECO (se attiva).



Impostare la temperatura richiesta dopo avere utilizzato la barra di scorrimento in basso. Scorrere o toccare l'estremità della barra per eseguire la regolazione. Al termine, accettare l'impostazione. Il display torna alla schermata di pre-riscaldamento.



Raggiunta la temperatura, appare la schermata del timer. Se necessario, premere l'icona dell'ora per regolare l'ora oppure premere "Play" [Riproduzione] per cucinare senza timer.



Se si seleziona la cottura temporizzata, impostare il tempo richiesto con la barra di scorrimento in basso. Scorrere o toccare l'estremità della barra per eseguire la regolazione. L'impostazione max del tempo è 15 minuti. Al termine, accettare l'impostazione.



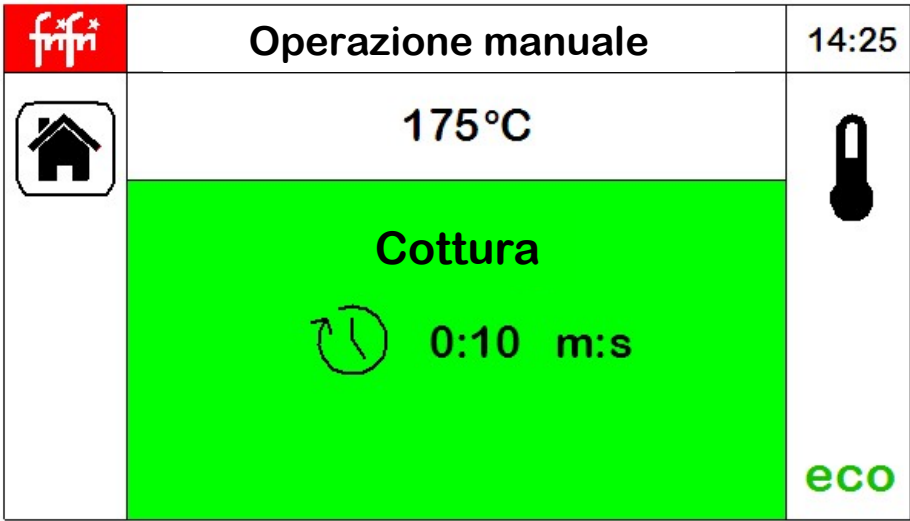
Appare la schermata "Ready" [Pronta]. Premere l'icona "Play" per avviare la cottura.



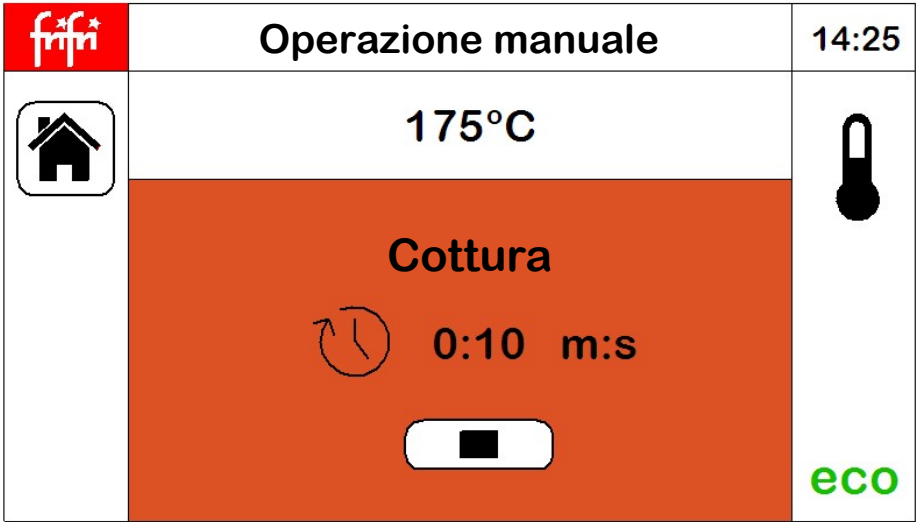
La cottura inizia. In base al tempo impostato, il conteggio sul timer aumenta o diminuisce.

Cottura con timer: inizia il conto alla rovescia e al termine del ciclo si torna alla schermata "Ready". L'utente può impostare un allarme per segnalare la fine del ciclo di cottura. Nel menu delle impostazioni, può essere regolato tra 1 e 180 secondi.

Cottura senza timer - Conteggio in aumento. Premere "Stop" per concludere il ciclo e tornare alla schermata "Ready".



In modalità manuale o programmazione, si può interrompere la cottura in qualsiasi momento premendo l'icona "Stop".



12.3. Cottura in modalità programmazione

Sulla schermata principale del Q pad, premere l'icona della ricetta prevista. Scorrere le schermate con le barre laterali o le frecce destra/sinistra (vedere la schermata principale, etichetta 6).

Appare la schermata di pre-riscaldamento e l'olio inizia a riscaldarsi.



Raggiunta la temperatura, appare la schermata "Ready". Premere l'icona "Play" per avviare il ciclo di cottura.



Durante il ciclo di cottura, il conteggio sul timer diminuisce. Al termine del ciclo, appare la schermata "Complete" [Completato]. Se è stato inserito il sollevamento del cestello, il cestello si solleverà e la schermata tornerà alla visualizzazione "Ready" in anticipo sul quantitativo successivo. L'utente può impostare un allarme per segnalare la fine del ciclo di cottura. Nel menu delle impostazioni, può essere regolato tra 1 e 180 secondi

Se il sollevamento del cestello non è abilitato, la schermata “Completo” resta visualizzata e il conteggio sul timer continuerà ad aumentare per visualizzare il tempo supplementare di cottura del prodotto prima del sollevamento manuale.

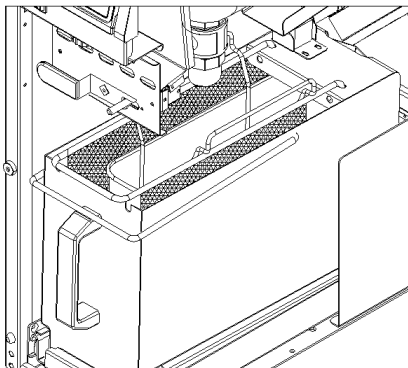


12.4. Filtraggio dell'olio

Filtraggio senza pompa installata

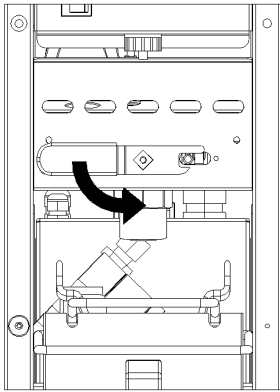
La friggitrice è provvista di cestello dell'olio, filtro in acciaio inox, supporto del filtro in tessuto fine e filtro in tessuto fine per il filtraggio a gravità. Indossare abbigliamento DPI idoneo per posizionare il supporto del filtro in tessuto fine nel contenitore di scarico e il filtro in acciaio inox sopra di esso, in modo che l'olio passi prima attraverso il filtro in acciaio inox. Per scaricare l'olio, verificare innanzitutto che si sia raffreddato a meno di 40 °C. Controllare il contenitore e il filtro siano in posizione e aprire la leva di scarico (articolo 5 nello schema di layout). Quando l'olio è stato scaricato, chiudere la leva. Smaltire l'olio usato o riempire il serbatoio con l'olio filtrato e pulire i filtri nel contenitore. L'olio tiepido (ma sempre sotto i 40°C) potrà essere scaricato e filtrato in modo più efficiente dell'olio freddo.

Predisposizione del filtraggio dell'olio su modello a pompa

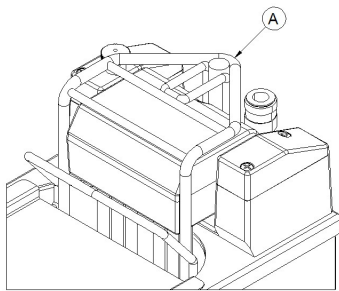


Posizionare l'intero supporto del filtro in tessuto fine con il filtro in tessuto fine negli appositi tagli di posizionamento nel contenitore di scarico.

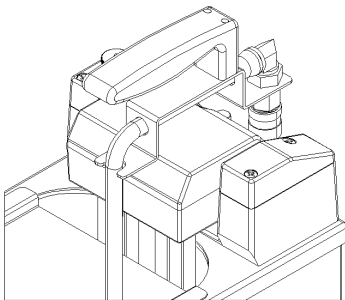
Posizionare il filtro in acciaio inox all'interno del filtro in tessuto fine in modo che l'olio passi prima attraverso il filtro in acciaio inox.



Fare scorrere il fermo di sicurezza e aprire la valvola di scarico con la relativa leva. Lasciare scaricare l'olio nel contenitore. Chiudere la valvola di scarico.



Sollevarlo e rimuovere il supporto del cestello (A) dalla testa della friggitrice



Inserire il gruppo lancia dell'olio spingendo in posizione lo sgancio rapido. (Per la rimozione dopo lo scarico, tenere premuto lo sgancio rapido sollevando il gruppo lancia dell'olio).

Filtraggio con pompa installata



Icona di pompaggio olio

Quando si utilizza un'unità con pompa dell'olio montata, sono disponibili due opzioni, cioè con o senza attivazione di Oil Assistant. Entrambe utilizzano l'icona di pompaggio olio. Se tale icona non è visualizzata sulla schermata principale del Q pad, attivarla seguendo le istruzioni nella sezione delle impostazioni e selezionando "Yes" [Sì] sull'opzione Pump Fitted [Pompa installata] (schermata di impostazione 6). Indossare i DPI previsti, posizionare i filtri di tessuto fine e quelli in acciaio inox nei cestelli come indicato nella sezione precedente. Rimuovere il supporto del cestello e fissare la lancia di ripristino sull'accoppiamento a sgancio rapido sulla parte posteriore superiore dell'unità prima di iniziare il pompaggio.

Oil Assistant disattivato

Premere l'icona della pompa dell'olio per inserire la schermata Oil Assistant di seguito. Aprire la valvola e scaricare l'olio nell'apposito contenitore. Chiudere la valvola di scarico. Premere "Play" per avviare la pompa e ripristinare l'olio filtrato nel serbatoio. Dopo il ripristino dell'olio nel serbatoio, il display torna alla schermata principale. Svuotando l'olio prima di visualizzare il timer

dei 5 minuti, il rumore della pompa cambierà e sarà possibile tornare alla schermata principale premendo l'icona "Stop". Indossare i DPI idonei per rimuovere la lancia quando è molto calda. Pulire la lancia e riporla. Riposizionare la staffa del cestello. Pulire i filtri del contenitore.



Oil Assistant attivo

Se Oil Assistant è attivo, la barra di scorrimento del filtro al fondo della schermata principale del Q pad (etichetta 8) indicherà la progressione del ciclo di durata dell'olio. Raggiunto il ciclo di durata impostato dall'utente, apparirà la seguente schermata Oil Assistant. Utilizzare "Later" [In seguito] per posticipare scarico e filtraggio; le funzioni possono essere ignorate due volte. Per drenare e filtrare l'olio, aprire la valvola di scarico e scaricare l'olio nel relativo contenitore. Chiudere la valvola di scarico. Premere OK per avviare la pompa e ripristinare l'olio nel serbatoio. Completato il processo, rimuovere la lancia e riposizionare la staffa del cestello. Pulire i filtri.



Mentre scarico e filtraggio sono in corso, appare la schermata del conto alla rovescia del filtro. Al termine, il display torna alla schermata principale. Svuotando l'olio prima di visualizzare il timer dei 5 minuti, il rumore della pompa cambierà e sarà possibile tornare alla schermata principale premendo l'icona "Stop".




12.5. Scarico in recipiente esterno

Sui modelli dotati di pompa, l'olio esausto può essere scaricato in un recipiente esterno pronto per lo smaltimento utilizzando l'apposito tubo flessibile in dotazione. Lasciare raffreddare l'olio sotto i 40 °C. Indossare protezioni DPI. Con l'accoppiamento a sgancio rapido collegare il tubo flessibile allo stesso collegamento usato per la lancia dell'olio. Verificare che la capacità del contenitore sia sufficiente a contenere il serbatoio intero della friggitrice e seguire la procedura di pompaggio

12.6. Recipe Manager

12.6.1. Creazione di nuova ricetta

Per creare il programma di una nuova ricetta, premere Recipe Manager sulla schermata principale del Q pad  Con la barra di scorrimento o le frecce individuare e selezionare uno spazio vuoto per la ricetta. Sono disponibili 23 spazi per ricette (la 24° posizione è riservata al programma Boil Out).


Premere lo spazio vuoto selezionato. A questo punto, toccare l'icona della temperatura e usare la barra di scorrimento per impostare la temperatura. Toccare l'icona del tempo e usare la barra di scorrimento per impostarlo; il tempo massimo è 15 minuti.

Selezionare un'immagine premendo l'icona dell'immagine. 

Premere la barra dell'intestazione e denominare la ricetta con la tastiera alfanumerica.

Premere  per salvare le impostazioni della ricetta e tornare alla schermata principale.

12.6.2 Modifica ricetta


Sulla schermata principale del Q pad, premere l'icona Recipe  Manager.

Con la barra di scorrimento o le frecce, selezionare la ricetta da modificare.

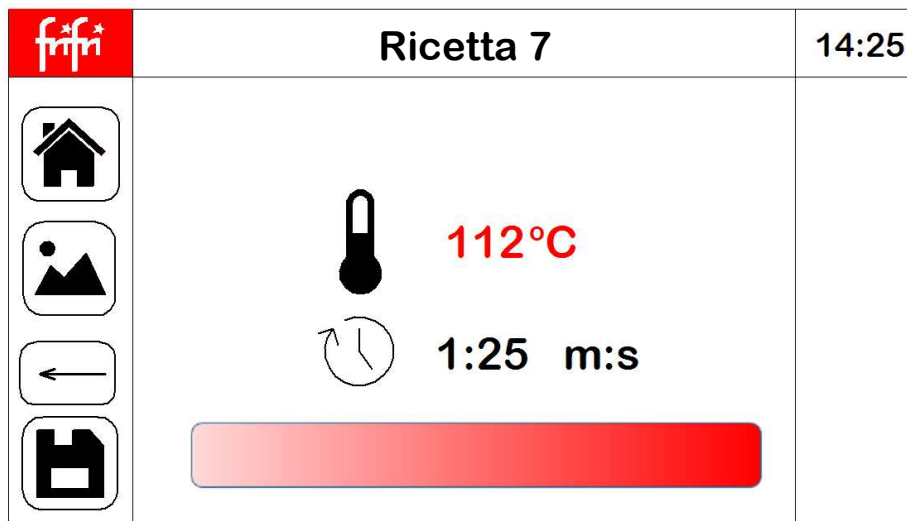
Selezionare l'icona della temperatura per modificare la temperatura.

Selezionare l'icona del tempo per modificare il tempo.


Selezionare la barra dell'intestazione per modificare il titolo.


Per modificare l'immagine premere  l'icona dell'immagine.

Premere  per salvare la ricetta  e per tornare alla schermata principale.



12.6.2. Disposizione ricette

Sulla schermata principale del Q pad, premere l'icona Recipe  Manager.

Selezionare l'icona  "Arrange" [Disponi].



Selezionare la ricetta da spostare.

Scorrere, se necessario, e selezionare una nuova destinazione.

12.7. Utilizzo di Fryer Chief

12.7.1. Impostazioni di Fryer Chief

Per abilitare fryer chief è necessario premere l'icona Recipe Manager

E poi l'icona delle impostazioni.

Accedere alla pagina delle impostazioni di 'Fryer Chief'.

	Impostazioni	14:25
	Abilita Fryer Chief	<input checked="" type="checkbox"/> On
	Tempo Scaduto	<input checked="" type="checkbox"/> On
	Valvola di scarico installata	<input checked="" type="checkbox"/> On
	Dopo aver chiuso la valvola	<input checked="" type="checkbox"/> On
	Dimensioni Del Serbatoio	400
	Potenza dell'elemento	22kW

'Abilita Fryer Chief' consente il funzionamento della funzione durante il primo processo di preriscaldamento selezionato. Dopo 120 secondi la friggitrice inizia a funzionare normalmente e Fryer Chief non interferisce con nessun altro aspetto della friggitrice.

La funzione Tempo Scaduto aziona un timer di 30 minuti dopo un test non superato di Fryer Chief. In caso di avvio dell'unità senza olio e quindi di non superamento del test, questo timer darà tempo alla friggitrice di ridurre drasticamente la temperatura prima di consentire l'avvio di un altro programma. **Per bypassare questo timer di attesa l'utente può DISATTIVARLO nelle impostazioni. Così facendo il timer verrà rimosso e sarà possibile avviare immediatamente un altro programma.**

La funzione 'Valvola di scarico installata' che abilita questa impostazione consente al QPad di visualizzare sullo schermo il prompt 'Valvola di scarico aperta' una volta aperta la valvola di scarico. Mentre questo prompt è ancora visualizzato sullo schermo l'unità non consente il riscaldamento degli elementi e torna alla schermata home nel caso in cui l'utente abbia aperto la valvola di scarico con un programma selezionato.

La funzione 'Dopo aver chiuso la valvola' fa sì che venga eseguito un test Fryer Chief ogniqualvolta la valvola di scarico viene aperta.

Le funzioni 'Dimensioni del serbatoio' ed 'Potenza dell'elemento' sono preimpostate pertanto si consiglia di non modificare questi valori per non compromettere il corretto funzionamento del software Fryer Chief. Il valore 'Dimensioni del serbatoio' mostra l'ampiezza del serbatoio direttamente sopra lo schermo. Il valore 'Potenza dell'elemento' mostra la potenza nominale combinata dell'elemento/degli elementi nel serbatoio.

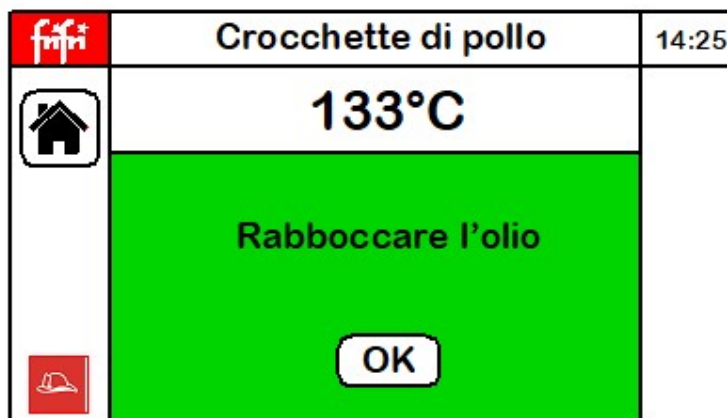
12.7.2. Funzionamento esemplificativo di Fryer Chief

Mentre è in funzione il test Fryer Chief nell'angolo in basso a sinistra dello schermo lampeggia il logo Fryer Chief. Una volta terminato il test il logo scompare e la friggitrice inizia a scaldarsi normalmente. A seconda delle impostazioni selezionate questo test ha luogo durante la fase di pre-riscaldamento iniziale oppure dopo la prima fase di pre-riscaldamento una volta azionata la valvola di scarico (ved. 12.7.1)



12.7.3. Test non superato di Fryer Chief

Se l'utente tenta di riscaldare gli elementi senza olio o grasso nel serbatoio e il test Fryer Chief è attivo, il software dovrebbe identificare il problema entro 120 secondi. In caso di rilevamento di un guasto la friggitrice emette un segnale di allerta, interrompe l'alimentazione degli elementi e crea dei prompt sullo schermo.





Una volta silenziati i segnali di allerta l'utente deve prestare attenzione e riempire il serbatoio con olio o grasso. È consigliabile che l'utente attenda un significativo calo del valore della temperatura visualizzato sulla friggitrice dopo un test Fryer Chief non superato. A tale proposito potrebbe essere utile aggiungere con cautela olio a temperatura ambiente. L'utente deve attendere il valore della temperatura scenda al di sotto dei 100°C prima di aggiungere l'olio. L'attivazione dell'impostazione 'Timeout' determinerà la creazione di un timer di 30 minuti in seguito ad un test Fryer Chief non riuscito al termine del quale l'aggiunta di olio nel serbatoio non comporterà alcun rischio.

Se l'utente ha già versato olio o grasso nel serbatoio ma rimane attivo un segnale di allerta Fryer Chief è necessario controllare il livello di riempimento del serbatoio. Un livello di scarso riempimento di olio nel serbatoio potrebbe far scattare il software.

12.8. Shake Prompt

Il richiesta di agitazione può essere ATTIVATO/DISATTIVATO nella prima pagina delle impostazioni. Quanto ATTIVATO, la richiesta appare a livello acustico e visivo, si attiva un allarme per 30 secondi e sullo schermo compare la dicitura 'AGITARE'. Per interrompere il suono e tornare alla schermata del programma l'utente deve premere il segno di spunta. Questo segnale di allerta si attiva nel punto medio di ciascun programma in attivazione di questa funzione.




13. Tabella delle impostazioni regolabile dall'utente

Impostazione	Schermata	Spiegazione
Temperatura corrente	Varie	Mostra temperatura
Impostata ora/data	1	Imposta ora e data

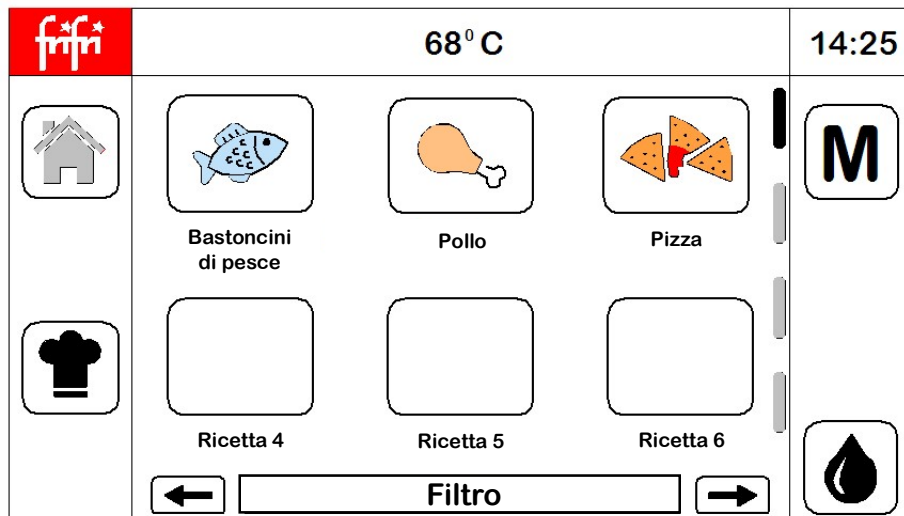
Modalità manuale	1	Consente inserimento manuale
Scorrimento ricetta	1	Accesso a schermate ricette
Pompa dell'olio	1	Avvia la pompa dell'olio
Recipe Manager	1	Gestisci le ricette
Carica ricetta singola	1	Carica la ricetta
Dispone ricette	2	Dispone nuovamente le ricette
Accesso a impostazioni	2	Accesso a schermate impostazioni
Informazioni	2	Accesso a dati su potenza dell'elemento e kW consumati
Oil Assistant	3	Imposta le segnalazioni di filtraggio/cambio d'olio
PIN di conferma filtraggio	3	Consente di proseguire la cottura dopo il filtraggio
Impostazione promemoria di filtraggio olio	3	Regola la tempistica dei promemoria
Abilita richiesta di agitazione	3	ATTIVA/DISATTIVA lo richiesta di agitazione
Promemoria di cambio d'olio	3a	Regola la tempistica del cambio d'olio
Ciclo di filtraggio olio	3a	Regola la durata del ciclo di filtraggio
Opzioni di tracciamento olio	3a	Consente di tracciare l'olio tramite cicli e ore
Cambio d'olio obbligatorio	3a	Impone il cambio d'olio (può essere annullato due volte)
Abilitare Fryer Chief	3b	Consente di eseguire il test Fryer Chief al momento dell'avvio
Tempo Scaduto	3b	Aggiunge un blocco di 30 minuti dopo un test FC non superato
Valvola di scarico installata	3b	Consente il funzionamento del sensore della valvola di scarico
Dopo aver chiuso la valvola	3b	Esegue un test FC dopo l'apertura della valvola di scarico
Dimensioni Del Serbatoio	3b	Imposta le dimensioni del serbatoio
Potenza dell'elemento	3b	Imposta la potenza nominale totale degli elementi nel serbatoio
Controllo ciclo scioglimento grassi	4	Consente il ciclo scioglimento grassi (FMC, Fat Melt Cycle)
Temperatura del ciclo scioglimento grassi	4	Imposta la temperatura del ciclo scioglimento grassi
Temperatura di cottura massima	4	Imposta il limite superiore di cottura
Abilitazione modalità ECO	4	Abilita modalità ECO quando la friggitrice è in standby. Touchscreen per tornare alla schermata principale
Impostazione temperatura modalità ECO	4	Imposta temperatura ECO
Impostazione timeout ECO	4	Imposta l'intervallo di tempo prima dell'avvio di ECO
Abilitazione controllo PIN	5	Limita l'accesso a tutte le impostazioni
Accesso a impostazioni segnalatore acustico	5	Consente l'accesso a impostazioni segnalatore acustico
Selezione unità di temperatura	5	Seleziona gradi C o F
Impostazione del bilanciamento termico	5	Consente regolazioni di temperatura di +/- 5 gradi
Volume segnalatore acustico	5a	Imposta il volume del segnalatore acustico
Tempo di ripristino segnalatore acustico	5a	Imposta l'intervallo del segnalatore acustico


Allarme fine programma	5a	Regola la durata dell'allarme del segnalatore acustico
Tempistica adattiva - Modalità manuale Tempistica adattiva - Modalità programmazione	6	Un algoritmo rileva la temperatura dell'olio e prolunga il tempo di cottura se durante il carico si è verificata una maggiore diminuzione della temperatura.
Abilita sollevamento cestello	6	Abilita il sollevamento del cestello quando installato
Abbassamento auto cestello	6	Abilita l'abbassamento del cestello
Cestello singolo/doppio (solo modello 411)	6	Imposta il numero di cestelli Consente tempistiche separate per i cestelli
Pompa installata	6	Abilita la pompa se installata
Gestisci le ricette	7	Carica, salva e cancella ricette
Carica tema sistema	7	Modifica lo sfondo delle schermate
Imposta lingua	7	Seleziona la lingua
Carica impostazioni da USB	7	Carica le impostazioni da USB
Salva impostazioni da USB	7	Salva le impostazioni da USB
Versioni firmware	8	
Versione software scheda video	8	Visualizza la versione scheda
Versione software centralina	8	Visualizza la versione scheda
Versione hardware centralina	8	Visualizza la versione scheda

14. Regolazione delle impostazioni utente

Sulla schermata principale del Q pad  premere

1



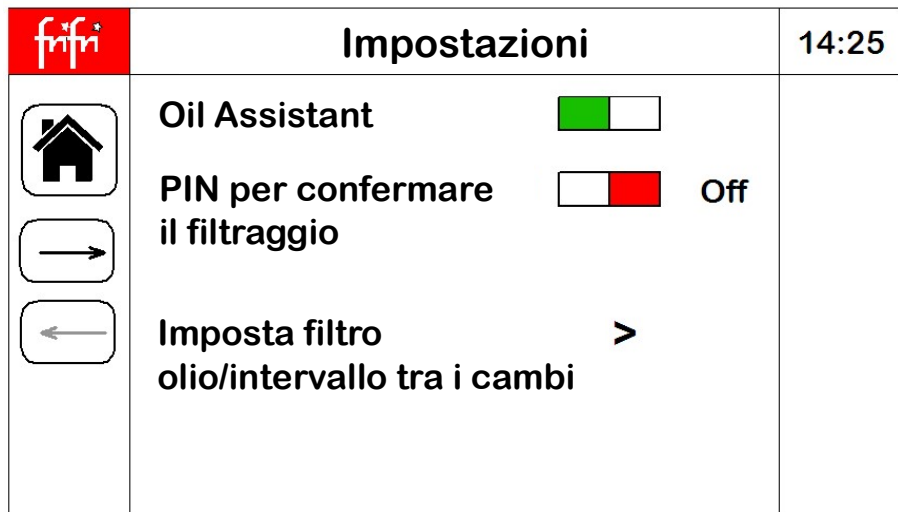
Dalla schermata Recipe Manager  premere

2





Scorrere le schermate delle impostazioni (3-8) con le icone delle frecce e regolare le impostazioni come previsto

3



Sotto-schermata di impostazione dell'intervallo tra cambi d'olio/filtro olio

3a




frfr		Impostazioni		14:25
	Cambiare olio	3	Giorni	
	Filtrare dopo	9	Cicli	
	Tracciamento in cicli/ore	<input checked="" type="checkbox"/>	Cicli	
	Cambio d'olio obbligatorio	<input checked="" type="checkbox"/>	On	

Sotto-schermata delle impostazioni Fryer Chief




3b

frfr		Impostazioni		14:25
	Abilita Fryer Chief	<input checked="" type="checkbox"/>	On	
	Tempo Scaduto	<input checked="" type="checkbox"/>	On	
	Valvola di scarico installata	<input checked="" type="checkbox"/>	On	
	Dopo aver chiuso la valvola	<input checked="" type="checkbox"/>	On	
	Dimensioni Del Serbatoio	400		
	Potenza dell'elemento	22kW		

4




frfr*		Impostazioni	14:25
	Abilita FMC	<input type="checkbox"/>	
	Temperatura FMC	55 °C	
	Temperatura massima	175 °C	
	Abilita ECO	<input type="checkbox"/>	
	Temperatura	120 °C	
	Timeout ECO	1 Minuti	

5

frfr*		Impostazioni	14:25
	Abilita PIN	<input type="checkbox"/> Disabilitato	
	Impostazioni segnalatore acustico	>	
	Unità temperatura	<input type="checkbox"/> °C	
	Bilanciamento termico	-4.5 °C	

Sotto-schermata di impostazione del segnalatore acustico

5a

	Impostazioni	14:25
	Impostazioni segnalatore acustico	
	Volume segnalatore acustico	<input checked="" type="checkbox"/>
	Tempo di ripristino segnalatore acustico	60 Sec
	Allarme fine programma	15 Sec

6

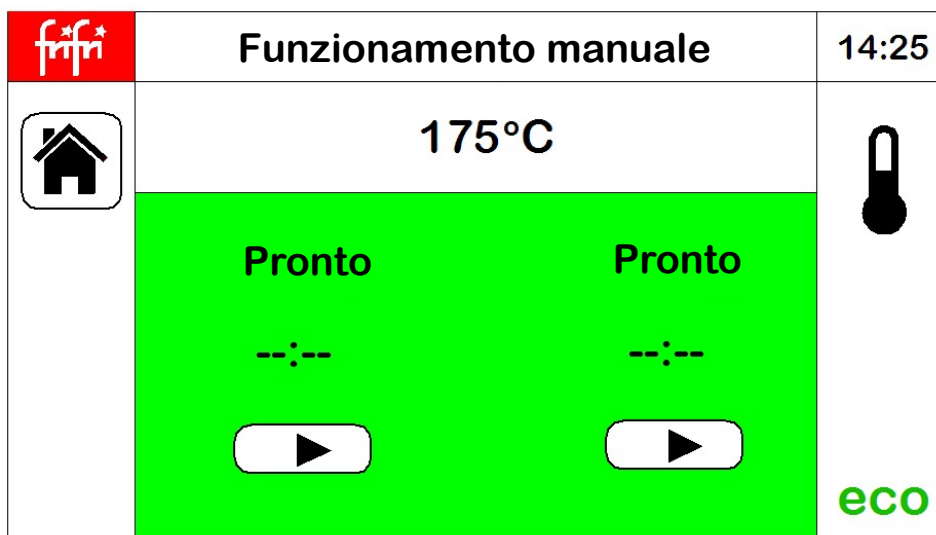
	Impostazioni	14:25
	Tempistica adattiva – Prog.	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Disabilitato
	Tempistica adattiva – Man.	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Disabilitato
	Abilita sollevamento cestello	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Abilitato
	Abbassamento auto cestello	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Disabilitato
	Cestello singolo/doppio	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Singolo
	Pompa installata	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sì

N.B.: per i modelli 411 con 2 cestelli o 2 sollevatori

I modelli sono configurabili in modo che i sollevamenti e la tempistica siano attuabili congiuntamente o in autonomia l'uno dall'altro.

Affinché i sollevamenti siano attuabili congiuntamente, impostare l'opzione cestello singolo/doppio su singolo. Affinché i sollevamenti siano attuabili in autonomia, impostare l'opzione cestello singolo/doppio su doppio. Il pannello di controllo visualizzerà quindi una doppia schermata della tempistica (vedere sotto) e ogni cestello potrà essere temporizzato e sollevato separatamente.

La modalità è inoltre utilizzabile per i modelli 411 senza sollevamenti, per temporizzare ogni cestello in autonomia. Ciò consente la cottura simultanea di prodotti diversi con tempi di cottura differenti o l'avvio di un secondo quantitativo successivamente al primo.



Per accedere alle impostazioni delle schermate 7 e 8, deve essere attiva la connessione USB.

7



Verificare che la connessione USB sia attiva.
 Selezionare l'impostazione da modificare e seguire le indicazioni.

	Aggiornamento Sistema	14:25
	Versioni firmware:	
	Display: FDB01-1-93	>
	Regolatore: FCB01-1-78	>
	Ctrl Rev. Hardware - 59	

Toccare l'impostazione relativa per visualizzare le versioni.

15. Impostazioni salvate in backup

Una volta impostata l'unità secondo la configurazione desiderata dall'utente e una volta impostate le ricette, è necessario creare una chiavetta USB di backup in cui poter ripristinare le impostazioni individuali dell'utente in caso di errori imputabili all'utente/della scheda.

Inserire una chiavetta USB nella porta USB dell'unità, quindi andare alla pagina 7 delle impostazioni.

Selezionare 'Salva impostazioni' → Confermare il salvataggio.

Dalla pagina 7 delle impostazioni accedere a 'Gestisci ricette' → 'Salva ricette' → Confermare il salvataggio.

Rimuovere quindi la chiavetta USB e conservarla in un luogo sicuro. Questa chiavetta USB può essere inoltre utilizzata per trasferire impostazioni e ricette tra friggitrice compatibili.

16. Pulizia e manutenzione

16.1. Intervalli di pulizia, pulizia giornaliera o in base alla durata di utilizzo dell'apparecchiatura.

La pulizia generale è essenziale nell'ambito della cucina. Pulire sempre le apparecchiature dopo l'uso e predisporre con cura il processo di pulizia prima di iniziare, per es. tenere le attrezzature per la pulizia a portata di mano ed esporre i segnali di Pavimento bagnato.



ATTENZIONE

Utilizzare unicamente detersivi non caustici e non abrasivi.

Utilizzare unicamente panni per la pulizia non abrasivi.

Utilizzare unicamente detersivi adatti per uso alimentare.

Prima di pulire attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura a un livello di temperatura a cui non possano verificarsi ustioni.

Area di pulizia	Intervento di pulizia
Superfici esterne e coperture	Pulire con un panno umido
Pannello di controllo	Pulire con un panno umido
Accoppiamento rapido (pompa optional)	Detersivo/acqua calda
Serbatoio di frittura	Acqua calda

Cestello di frittura	Lavastoviglie/acqua calda
Supporto del cestello di frittura	Lavastoviglie/acqua calda
Coperchio del serbatoio dell'olio da friggere	Lavastoviglie/acqua calda
Superfici interne e coperture	Pulire con un panno umido
Cavi di collegamento	Pulire con un panno umido
Recipiente olio	Lavastoviglie/acqua calda
Parti circostanti alla friggitrice	Pulire con spazzole morbide e dure e panni umidi, seguire istruzioni specifiche se necessario

16.2. Cambio dell'olio da friggere

Filtraggio	Giornalmente o in base alla frequenza d'uso
Cambio	In base alla saturazione

16.3. Controlli periodici

Contenitore di scarico dell'olio	Pulizia, livello di riempimento
Qualità dell'olio da friggere	In base ai regolamenti di igiene
Serbatoio di frittura	Pulizia, rimozione di residui di frittura
Tubo di scarico e accoppiamenti rapidi	Pulizia, funzionamento, tenuta dopo l'installazione
Elementi riscaldanti	Superficie

16.4. Manutenzione

Si raccomandano interventi di manutenzione regolari effettuati da una società di assistenza post-vendita, in base alla frequenza d'uso dell'attrezzatura.

17. Assistenza post-vendita

Per un aiuto nell'installazione, manutenzione e utilizzo dell'apparecchiatura Frifri, contattare la nostra assistenza clienti:

📞 Regno Unito: 01522 875520

I clienti non britannici possono rivolgersi al proprio rivenditore Frifri di zona

Qualsiasi intervento di assistenza che non sia la pulizia di routine dovrà essere eseguito da agenti autorizzati. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per interventi eseguiti da altre persone.

Per poter gestire le richieste di assistenza nel modo più efficiente possibile chiediamo:

- Una breve descrizione dettagliata del problema
 - Codice prodotto
 - Numero di tipo
 - Numero di serie
- } Tutti questi dati sono disponibili sulla targhetta di identificazione

Frifri si riserva il diritto di eseguire qualsiasi intervento in garanzia, a condizione di un accesso ragionevole all'elettrodomestico, nel normale orario d'ufficio: dal lunedì al venerdì dalle 08.30 alle 17.00.

GARANZIA

L'unità prevede una garanzia completa di 2 anni su ricambi e manodopera per la Gran Bretagna e una garanzia di 2 anni solo sui componenti per quanto riguarda l'esportazione. La garanzia è un'integrazione e non inficia i diritti legali o statutari del consumatore.

La garanzia non copre:

- Danni accidentali, uso improprio o uso non conforme alle istruzioni fornite dal produttore
- Articoli consumabili (come filtri, vetro, lampadine e elementi tostapane a scanalatura e guarnizioni sportello),
- Danni dovuti ad un'installazione impropria, a modifiche, interventi di assistenza non autorizzati o danni causati da calcare, accumulo di residui di cibo.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni accidentali o indiretti.

L'assistenza si basa su un ragionevole accesso all'elettrodomestico che consenta al tecnico autorizzato di eseguire l'intervento in garanzia.

Le richieste di assistenza su apparecchiature in garanzia verranno eseguite conformemente alle condizioni di vendita.

18. Aggiornamenti software

Per gli aggiornamenti software contattare techsupport@lincat.co.uk

19. Codici di errore

Elemento su – Verificare che l'elemento sia posizionato correttamente completamente al fondo nel serbatoio di frittura.

Sovratemperatura forno – lasciare raffreddare la friggitrice e riprovare. Se l'errore persiste, rivolgersi all'assistenza.

Apertura contatore di sicurezza – lasciare raffreddare la friggitrice e riprovare. Se l'errore persiste, rivolgersi all'assistenza.

20. Ricambi

Per i ricambi, consultare il Manuale dei ricambi Touch IS853 & IS854.