



FRYFACTORY

FRYFACTORY

Family Financial Group srls



MANUALE D'ISTRUZIONI

GENESI 10

FRIGGITRICE DA BANCO

BASSA TEMPERATURA

10 LITRI D'OLIO



INDICE

1. INTRODUZIONE	3
2. NORME DI SICUREZZA	4
3. PRECAUZIONI	5
4. ISTRUZIONI PER L'USO	6
4.1 Pannello frontale	6
4.2 Controllore EVJ700	8
5. MODALITA' OPERATIVE	12
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	14
7. RISORSE ADDIZIONALI	16
8. CONTATTA IL SUPPORTO	17

1. INTRODUZIONE

La friggitrice GENESI10 è una friggitrice da banco elettrica che lavora a bassa temperatura.

La temperatura di lavoro della stessa è compresa tra i 150° ed i 160° C quindi molto più bassa delle tradizionali friggitrici.

Ciò comporta una maggiore sicurezza nell'utilizzo e nello smaltimento dell'olio, oltre che molto meno nociva in termini olfattivi (come da certificazione di laboratorio).

La potenza elettrica massima erogata è di 3,7 Kw ma il consumo è regolato automaticamente dal controllore EVCO EVJ700, che in autonomia gestisce temperatura, energia utilizzata e tempo di cottura.

Friggitrice completa di cestello e retina microforata per raccolta dei residui, non che di una console di utilizzo a ribalta o rimuovibile per facilitare la pulizia.

La rimozione dell'olio avviene tramite il rubinetto di scarico dedicato.

2. NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare il dispositivo leggere con attenzione le istruzioni e le misure di sicurezza contenute in questo manuale.

- Non installare e non mettere in funzione la friggitrice elettrica in ambienti con sostanze infiammabili, gas o esplosivi. Deve essere evitata qualsiasi applicazione che comporti gravi rischi per l'incolumità delle persone o sia correlata a dispositivi medici salvavita. La friggitrice non è progettata e realizzata per installazione in centrali nucleari, armamenti, sistemi di controllo del traffico aereo o della sicurezza in volo, sistemi di trasporto di massa.
- La manutenzione ed eventuali modifiche/riparazioni sono riservate a personale qualificato.
- Non smontare, modificare o riparare il prodotto né toccare nessuna delle parti interne.
- La friggitrice elettrica va utilizzata esclusivamente nei limiti delle condizioni ambientali dichiarate. Un eventuale surriscaldamento può comportare rischi di incendio e abbreviare il ciclo di vita dei componenti elettronici interni.

3. PRECAUZIONI

Assicurarsi di osservare le seguenti precauzioni per evitare errori, malfunzionamenti o effetti negativi sulle prestazioni e le funzioni del prodotto. In caso contrario, occasionalmente potrebbero verificarsi eventi imprevisti.

- Il prodotto è progettato solo per uso interno. Non utilizzare o conservare il prodotto all'aperto o in nessuno dei seguenti posti:
 - Luoghi direttamente soggetti a calore irradiato da apparecchiature di riscaldamento.
 - Luoghi soggetti a spruzzi di liquido o atmosfera di petrolio.
 - Luoghi soggetti alla luce solare diretta.
 - Luoghi soggetti a polvere o gas corrosivi (in particolare gas di solfuro e gas di ammoniaca).
 - Luoghi soggetti a forti sbalzi di temperatura.
 - Luoghi soggetti a formazione di ghiaccio e condensa.
 - Luoghi soggetti a vibrazioni e forti urti.
- Rimuovere lo sporco dallo strumento con un panno morbido e asciutto. Non usare mai diluenti, benzina, alcool o detergenti che contengano questi o altri solventi organici. Possono verificarsi deformazioni o scolorimento.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

- 4.1 PANNELLO FRONTALE

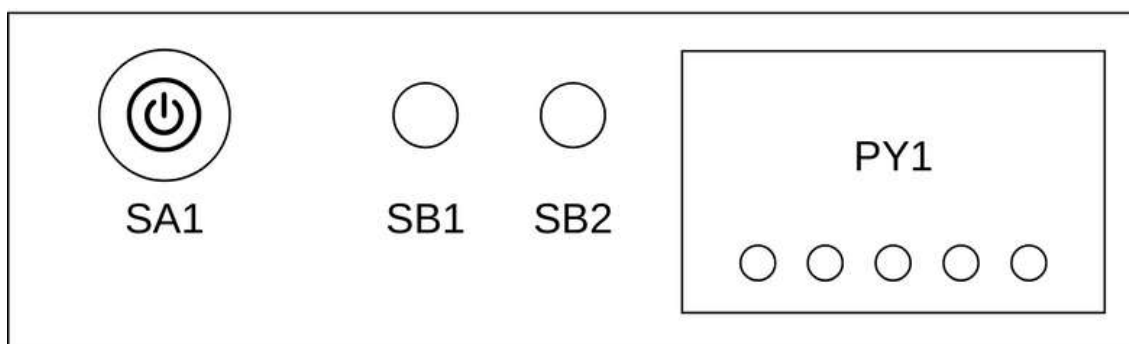
Il modello di friggitrice elettrica da 10 Lt, come descritto nel presente manuale, è dotato di un pannello frontale composto da un selettore, due pulsanti start T1 e T2 ed un regolatore elettronico che tramite il display installato a bordo ne visualizza le funzionalità.

Il display garantisce un'ottima leggibilità e aumenta le informazioni fruibili per l'operatore in aggiunta ad un'utile funzione di HELP a scorrimento



ATTENZIONE: NON METTERE IN FUNZIONE LA FRIGGITRICE ELETTRICA SENZA AVER LETTO LE ISTRUZIONI DESCRITTE NEL PRESENTE MANUALE.

4.1 PANNELLO FRONTALE



LEGENDA SIMBOLI	
SA1	selettore accensione generale ON/OFF
SB1	pulsante start/stop per t tempo cottura T1
SB2	pulsante start/stop per t tempo cottura T2
PY1	controllore per impostazione temperatura e tempo visualizzazione

• 4.2 CONTROLLORE EVJ700 EVCO



EVJ 700 - Manuale applicativo

Friggitrice (Fryers)

Ingressi disponibili

- Sonda di temperatura della vasca
- Encoder-push

Uscite disponibili

- Resistenza di riscaldamento
- Cestello motorizzato 1
- Ventole del vano tecnico
- ON-OFF
- Cestello motorizzato 2

Visualizzazione display

Il display visualizza il tempo di cottura dei 2 cestelli (T1, T2) e, a seconda di come è impostato il parametro "e4", visualizza la temperatura di lettura oppure di setpoint della vasca.

Di default, quando la macchina viene accesa, verrà visualizzata solo il tempo T1 relativo al primo cestello, mentre il timer T2 verrà visualizzato solamente quando selezionato.

Una volta scaduto il timer, a display rimane visualizzato 00:00 fino a quando non verrà spento il controllore.



In accensione

In seguito a selezione timer T2

Funzioni disponibili



ON/OFF dispositivo

Quando viene acceso il display, verranno caricati i seguenti valori:

Temperatura: 0

Tempo: T1: 00:00



Selezione temperatura vasca

Range di selezione [0 (r1) <-> 200°C (r2)]

• 4.2 CONTROLLORE EVJ700 EVCO

T1

Selezione della cesta attiva e imputazione del tempo di cottura

T2

Range di selezione: [00:00<->59:59 mm:ss]

L'avvio dei timer è automatico all'assegnazione del valore di tempo, ma se ic1 e ic3 (funzione ingresso multifunzione 1 e 2) sono impostati a 4, i timer si avviano in seguito all'impulso dei rispettivi ingressi digitali (id1 per T1, id2 per T2). Impostando a 4 uno dei due parametri (ic1 o ic3), l'altro assume automaticamente lo stesso valore. Per il funzionamento in presenza di cestelli motorizzati, vedi paragrafo "Gestione cestelli motorizzati".



Attivazione funzione MELT

Quando questa modalità viene attivata, l'icona MELT  prenderà il posto dell'icona di temperatura. Questa icona sarà lampeggiante; i tasti per la selezione della temperatura e del tempo saranno disattivati. Il valore della temperatura visualizzata viene definito dal parametro "e4". Questa funzione può essere attivata solamente quando la temperatura della friggitrice è inferiore ai 50°C (parametro "r15"). Per uscire da questa modalità è necessario premere nuovamente il relativo tasto (o push-button da encoder); l'icona rimane accesa fissa e la visualizzazione sarà quella temperatura/tempo.

Visualizzazione display se un'uscita è impostata per filtraggio olio (valore 16)



FNC

Selezione funzione desiderata tra MELT  e filtraggio olio 

L'icona FNC sarà presente al posto dell'icona  se una delle uscite è configurata con il valore 16 (filtraggio olio).

Selezionando FNC, si aprirà un menu che abilita la selezione della funzione desiderata tra MELT  e filtraggio olio 

Per uscire da questo menu, anche al termine del ciclo selezionato, sarà necessario premere il tasto 



Attivazione funzione MELT

Vedi sopra i dettagli di funzionamento.



Attivazione funzione FILTRAGGIO OLIO

Entrando in questo menu viene caricato il tempo impostato con il parametro **e12** (durata ciclo filtraggio olio); il conteggio si avvia alla pressione del tasto  e si interrompe ripremendo lo stesso tasto. Verrà riportato il tempo rimanente alla conclusione del ciclo, che potrà essere riavviato in ogni momento ripremendo il tasto  L'uscita configurata come "filtraggio olio" si attiva in base allo stato del ciclo.

• 4.2 CONTROLLORE EVJ700 EVCO



Refresh

Permette di ricaricare l'ultimo valore del tempo impostato sul timer selezionato e nel menu di selezione tra MELT e FILTRAGGIO OLIO permette di ritornare al menu principale.

Funzionamento

- La selezione di tutte le funzioni elencate sopra può essere effettuata tramite i tasti funzione o tramite l'encoder-push, come descritto nell'introduzione generale.
- Durante l'impostazione, il valore da modificare lampeggerà
La modifica del timer per le ore/minuti oppure minuti/secondi viene fatta separatamente
- Se la conferma non viene effettuata entro 5 secondi, verrà automaticamente convalidato il valore visualizzato
- Riscaldamento
 - Metodo normale
 - L'unità si riscalda quando il valore della sonda di regolazione è inferiore al valore impostato, il riscaldamento verrà interrotto quando il valore sarà superiore. Il riscaldamento verrà ripristinato nello stesso modo, quando il valore scenderà nuovamente
 - Quando viene raggiunta la temperatura impostata, apparirà un'icona di avvertimento sullo schermo . Questo stato verrà mantenuto fino a quando il setpoint della temperatura non verrà modificato o il controllore sarà spento
 - Metodo MELT
questo programma consiste in una sequenza di temperature impostate per far sciogliere i blocchi di grasso all'interno della friggitrice.
Il MELT ha due metodi in base al tipo di riscaldamento utilizzato.
Per selezionare il tipo di MELT si fa riferimento al parametro "e13":
 - 0 = friggitrice elettrica;
 - 1 = friggitrice a gas;
 Quando viene raggiunta la temperatura impostata, apparirà un'icona di avvertimento sullo schermo .

MELT per friggitrice elettrica:

 - se la temperatura della sonda $\leq 47^{\circ}\text{C}$ ("r11") = resistenza sempre attiva
 - se 47°C ("r11") < temperatura della sonda < 60°C ("r12")
 - si attiva la resistenza per 10" ("r13")
 - appena la temperatura scende di 1°C ("r14") si ripete il punto precedente
 - se la temperatura della sonda $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ("r12") = resistenza spenta e si passa in mantenimento
 - la regolazione riprende appena la temperatura scende al di sotto di 2°C ("r16") rispetto al setpoint
 Il buzzer verrà attivato per 5 secondi e verrà mantenuto fino a quando la macchina sarà spenta.
- Il dispositivo interromperà il riscaldamento se viene messo in OFF
- Quando il countdown termina (tempo a 00:00), il buzzer emetterà un segnale acustico fino a quando non si premerà il pulsante dell'encoder-push (o uno dei 6 tasti funzione) o per il time-out di tempo definito dal relativo parametro (e2), con un ciclo di 0,5 "ON/0,5" OFF. Questo non avrà nessun effetto sulla regolazione, il dispositivo continuerà a regolare normalmente



FRYFACTORY

FRYFACTORY

Family Financial Group srls

• 4.2 CONTROLLORE EVJ700 EVCO

Gestione uscita ventole vano tecnico e uscita ON-OFF

- Se una delle uscite disponibili è configurata come "ventole vano tecnico" (valore impostato a 11), le ventole saranno sempre accese (tranne nei modelli con termocoppia J/K in cui si attivano solo al superamento della soglia definita dal parametro r37)
- Se una delle uscite disponibili è configurata come "ON-OFF" (valore impostato a 14), il relè si comporterà nel seguente modo:
 - OFF con dispositivo in stand-by
 - ON in tutte le altre condizioni

5. MODALITA' OPERATIVE

- Attaccare la spina della corrente alla presa a muro, assicurandosi un corretto collegamento.
- Premere interruttore SA1 per accendere il macchinario; una volta premuto, si accenderà una spia blu sullo stesso, così il macchinario è attivo a livello di energia e pronto per essere acceso.
- Per accendere, premere pulsante accensione “⏻” sul controllore PY1 per almeno due secondi
- Una volta accesa la macchina abbiamo la visualizzazione della temperatura e dei tempi di cottura T1 e T2.
- Regolare la temperatura a vostro piacimento nel range di impostazione, e memorizzare i tempi di cottura ad ogni accensione.
- Per far partire e per fermare i tempi di cottura premere rispettivamente i tasti SB1 e SB2 per il tempo T1 e T2.
- Allo scadere del tempo di cottura, vi sarà un allarme che avvisa che il timer T1 e/o T2 sono scaduti
- Al termine dell'utilizzo, spegnere prima il controllore e poi premere il tasto ON/OFF per lo spegnimento generale.

5. MODALITA' OPERATIVE

NOTA BENE

- E' consigliato di non accendere la friggitrice senza il carico di olio minimo, le resistenze e le componenti elettriche della console ne potrebbero risentire.
- Il livello MAX e MIN di olio sono indicati in un lato della vasca,
l'olio quindi non deve MAI superare il livello massimo.
- Quando la stessa non sta lavorando, è obbligatorio mantenere il cestello fuori dalla vasca con olio.



AVVERTENZA: LA FRIGGITRICE ELETTRICA DEVE ESSERE UTILIZZATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE FORMATO E INFORMATO SUL CORRETTO UTILIZZO, IL QUALE DEVE ESSERE CONOSCENZA DELLE ISTRUZIONI DI BASE DESCRITTE NEL PRESENTE **MANUALE**.



ATTENZIONE: UN USO IMPROPRIO, O LA MANCATA OSSERVAZIONE DELLE DISPOSIZIONI INSERITE NEL PRESENTE ALLEGATO, POSSONO PREGIUDICARE IL NORMALE FUNZIONAMENTO O NEI CASI PIÙ ESTREMI DANNEGGIARE I CIRCUITI ELETTRONICI.



ATTENZIONE: LA FRIGGITRICE NON GARANTISCE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO AD UNA TEMPERATURA SUPERIORE AI 155,0 °C. PER QUALSIASI MODIFICA CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA.

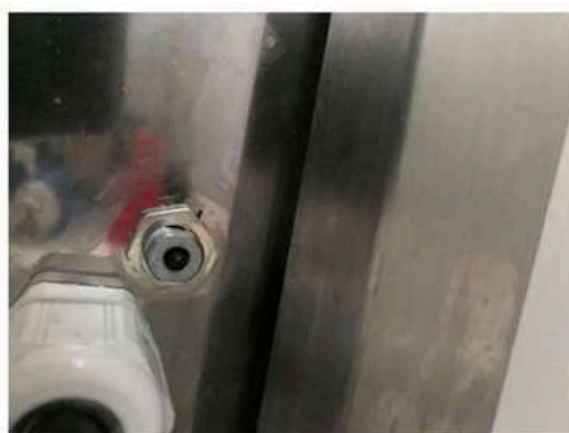
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



ATTENZIONE: IN CASO DI ANOMALIE SVITARE IL TAPPO NERO POSTO SULLA PARTE DESTRA DELLA MACCHINA (FIGURA 1.3) E PREMERE IL PULSANTE NERO (FIGURA 1.4) PER ESEGUIRE IL RESET DELLA MACCHINA.



1.3 - TAPPO



1.4 - PULSANTE

SE I PROBLEMI ALLA FRIGGITRICE PERSISTONO CONTATTARE IL SERVIZIO TECNICO AZIENDALE.

SE VI SONO PROBLEMI AL CONTROLLORE VI SEGUIRANNO DA REMOTO TRAMITE UN. CODICE DI ACCESSO AL CONTROLLORE STESSO.

SE VI SONO PROBLEMI A COMPONENTISTICHE, CONTATTARE SEMPRE IL SERVIZIO TECNICO PER RIPARAZIONI E SOSTITUZIONI.

7. RISORSE ADDIZIONALI

PULIZIA

La pulizia della friggitrice, che consiste nel filtraggio dell'olio e la rimozione dei residui di alimento, è molto facilitata.

La prima attraverso il rubinetto di scarico da 3/4" che garantisce un filtraggio veloce e sicuro.

La seconda attraverso la retina microforata posta sul fondo della vasca rimuovibile.

Inoltre, per garantire una pulizia ancora più facilitata l'intero corpo macchina (ndr composto da console con componentistica elettrica, rilevatori e resistenza) è a ribalta (vedi foto) o completamente rimuovibile, diventando una semplice vasca in acciaio inox.



8. CONTATTA IL SUPPPORTO

COME INDICATO NELLA SEZIONE NR. 6 “RISOLUZIONE DEI PROBLEMI”, IL NOSTRO SUPPORTO TECNICO E’ SEMPRE PRONTO A RISOLVERE I PROBLEMI INERENTI AL MACCHINARIO.

SI FANNO INIZIALMENTE TUTTE LE DOVUTE PROVE DA REMOTO O EVENTUALMENTE IN LOCO O TRAMITE RITIRO DEL MACCHINARIO FACENDOLO RIENTRARE IN PRODUZIONE, METTENDO A DISPOSIZIONE DEL CLIENTE UNA MACCHINA SOSTITUTIVA.

CONTATTI DEL REPARTO TECNICO

- SEDE: +39 0744 615803
- ALESSANDRO: +39 392 996 2638
- FRED: +39 329 810 8718
- FEDERICO: +39 346 739 8667



FRYFACTORY

FRYFACTORY

Family Financial Group srls



INSTRUCTION MANUAL

GENESIS 10 COUNTERTOP FRYER LOW TEMPERATURE 10 LITERS OF OIL



INDEX

1. INTRODUCTION	3
2. SAFETY RULES	4
3. CAUTIONS	5
4. USE'S INSTRUCTIONS	6
4.1 Front Panel	6
4.2 Controller EVJ700	8
5. OPERATING MODES	12
6. PROBLEM'S RESOLUTIONS	14
7. ADDITIONAL RESOURCES	16
8. CONTACT SUPPORT	17

1. INTRODUCTION

The GENESI10 fryer is an electric countertop fryer that works at low temperatures.

Its working temperature is between 150° and 160° C, therefore much lower than traditional fryers.

This means greater safety in the use and disposal of oil, as well as much less harmful in terms of olfactory (as per laboratory certification).

The maximum electrical power supplied is 3.7 kW but consumption is automatically regulated by the EVCO EVJ700 controller, which independently manages temperature, energy used and cooking time.

Fryer complete with basket and micro-perforated net for collecting residues, as well as a folding or removable user console to facilitate cleaning.

The oil is removed via the dedicated drain tap.

2. SAFETY RULES

Before using the device, carefully read the instructions and safety measures contained in this manual.

- Do not install or operate the electric fryer in environments with flammable substances, gas or explosives. Any application that poses serious risks to the safety of people or is related to life-saving medical devices must be avoided.

The fryer is not designed and manufactured for installation in nuclear power plants, armaments, air traffic control or flight safety systems, mass transit systems.

- Maintenance and any modifications/repairs are reserved for qualified personnel.
- Do not disassemble, modify or repair the product or touch any of the internal parts.
- The electric fryer must be used exclusively within the limits of the declared environmental conditions. Any overheating may lead to fire risks and shorten the life cycle of the internal electronic components.

3. CAUTIONS

Be sure to observe the following precautions to avoid errors, malfunctions, or adverse effects on the performance and functions of the product. Otherwise, unexpected events may occasionally occur.

- The product is designed for indoor use only. Do not use or store the product outdoors or in any of the following locations:

- Locations directly subject to heat radiated by heating equipment.
- Locations subject to splashes of liquid or petroleum atmosphere.
- Locations subject to direct sunlight.
- Locations subject to dust or corrosive gases (especially sulfide gas and ammonia gas).
- Locations subject to severe temperature changes.
- Locations subject to ice and condensation.
- Locations subject to vibration and strong shock.

- Wipe off dirt from the instrument with a soft, dry cloth. Never use thinner, benzine, alcohol, or detergents containing these or other organic solvents. Deformation or discoloration may occur.

4. USE'S INSTRUCTIONS

- 4.1 FRONT PANEL

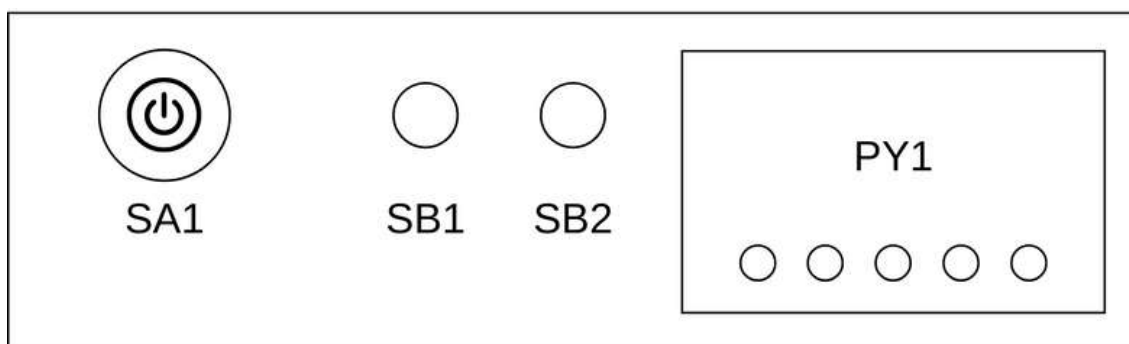
The 10 Lt electric fryer model, as described in this manual, is equipped with a front panel composed of a selector, two start buttons T1 and T2 and an electronic regulator that displays its functions via the on-board display.

The display guarantees excellent readability and increases the information available to the operator in addition to a useful scrolling HELP function



ATTENZIONE: NON METTERE IN FUNZIONE LA FRIGGITRICE ELETTRICA SENZA AVER LETTO LE ISTRUZIONI DESCRITTE NEL PRESENTE MANUALE.

4.1 FRONT PANEL



SYMBOL LEGEND	
SA1	general power selector ON/OFF
SB1	start/stop button for cooking time T1
SB2	start/stop button for cooking time T2
PY1	controller for setting temperature and time display

• 4.2 CONTROLLORE EVJ700 EVCO



EVJ 700 - Manuale applicativo

Friggitrice (Fryers)

Ingressi disponibili

- Sonda di temperatura della vasca
- Encoder-push

Uscite disponibili

- Resistenza di riscaldamento
- Cestello motorizzato 1
- Ventole del vano tecnico
- ON-OFF
- Cestello motorizzato 2

Visualizzazione display

Il display visualizza il tempo di cottura dei 2 cestelli (T1, T2) e, a seconda di come è impostato il parametro "e4", visualizza la temperatura di lettura oppure di setpoint della vasca.

Di default, quando la macchina viene accesa, verrà visualizzata solo il tempo T1 relativo al primo cestello, mentre il timer T2 verrà visualizzato solamente quando selezionato.

Una volta scaduto il timer, a display rimane visualizzato 00:00 fino a quando non verrà spento il controllore.



In accensione

In seguito a selezione timer T2

Funzioni disponibili



ON/OFF dispositivo

Quando viene acceso il display, verranno caricati i seguenti valori:

Temperatura: 0

Tempo: T1: 00:00



Selezione temperatura vasca

Range di selezione [0 (r1) <-> 200°C (r2)]

• 4.2 CONTROLLORE EVJ700 EVCO

T1

Selezione della cesta attiva e imputazione del tempo di cottura

T2

Range di selezione: [00:00<->59:59 mm:ss]

L'avvio dei timer è automatico all'assegnazione del valore di tempo, ma se ic1 e ic3 (funzione ingresso multifunzione 1 e 2) sono impostati a 4, i timer si avviano in seguito all'impulso dei rispettivi ingressi digitali (id1 per T1, id2 per T2). Impostando a 4 uno dei due parametri (ic1 o ic3), l'altro assume automaticamente lo stesso valore. Per il funzionamento in presenza di cestelli motorizzati, vedi paragrafo "Gestione cestelli motorizzati".



Attivazione funzione MELT

Quando questa modalità viene attivata, l'icona MELT  prenderà il posto dell'icona di temperatura. Questa icona sarà lampeggiante; i tasti per la selezione della temperatura e del tempo saranno disattivati. Il valore della temperatura visualizzata viene definito dal parametro "e4". Questa funzione può essere attivata solamente quando la temperatura della friggitrice è inferiore ai 50°C (parametro "r15"). Per uscire da questa modalità è necessario premere nuovamente il relativo tasto (o push-button da encoder); l'icona rimane accesa fissa e la visualizzazione sarà quella temperatura/tempo.

Visualizzazione display se un'uscita è impostata per filtraggio olio (valore 16)



FNC

Selezione funzione desiderata tra MELT  e filtraggio olio 

L'icona FNC sarà presente al posto dell'icona  se una delle uscite è configurata con il valore 16 (filtraggio olio).

Selezionando FNC, si aprirà un menu che abilita la selezione della funzione desiderata tra MELT  e filtraggio olio 

Per uscire da questo menu, anche al termine del ciclo selezionato, sarà necessario premere il tasto 



Attivazione funzione MELT

Vedi sopra i dettagli di funzionamento.



Attivazione funzione FILTRAGGIO OLIO

Entrando in questo menu viene caricato il tempo impostato con il parametro **e12** (durata ciclo filtraggio olio); il conteggio si avvia alla pressione del tasto  e si interrompe ripremendo lo stesso tasto. Verrà riportato il tempo rimanente alla conclusione del ciclo, che potrà essere riavviato in ogni momento ripremendo il tasto . L'uscita configurata come "filtraggio olio" si attiva in base allo stato del ciclo.

• 4.2 CONTROLLORE EVJ700 EVCO



Refresh

Permette di ricaricare l'ultimo valore del tempo impostato sul timer selezionato e nel menu di selezione tra MELT e FILTRAGGIO OLIO permette di ritornare al menu principale.

Funzionamento

- La selezione di tutte le funzioni elencate sopra può essere effettuata tramite i tasti funzione o tramite l'encoder-push, come descritto nell'introduzione generale.
- Durante l'impostazione, il valore da modificare lampeggerà
La modifica del timer per le ore/minuti oppure minuti/secondi viene fatta separatamente
- Se la conferma non viene effettuata entro 5 secondi, verrà automaticamente convalidato il valore visualizzato
- Riscaldamento
 - Metodo normale
 - L'unità si riscalda quando il valore della sonda di regolazione è inferiore al valore impostato, il riscaldamento verrà interrotto quando il valore sarà superiore. Il riscaldamento verrà ripristinato nello stesso modo, quando il valore scenderà nuovamente
 - Quando viene raggiunta la temperatura impostata, apparirà un'icona di avvertimento sullo schermo . Questo stato verrà mantenuto fino a quando il setpoint della temperatura non verrà modificato o il controllore sarà spento
 - Metodo MELT
questo programma consiste in una sequenza di temperature impostate per far sciogliere i blocchi di grasso all'interno della friggitrice.
Il MELT ha due metodi in base al tipo di riscaldamento utilizzato.
Per selezionare il tipo di MELT si fa riferimento al parametro "e13":
 - 0 = friggitrice elettrica;
 - 1 = friggitrice a gas;
 Quando viene raggiunta la temperatura impostata, apparirà un'icona di avvertimento sullo schermo .

MELT per friggitrice elettrica:
 - se la temperatura della sonda $\leq 47^{\circ}\text{C}$ ("r11") = resistenza sempre attiva
 - se 47°C ("r11") < temperatura della sonda < 60°C ("r12")
 - si attiva la resistenza per 10" ("r13")
 - appena la temperatura scende di 1°C ("r14") si ripete il punto precedente
 - se la temperatura della sonda $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ("r12") = resistenza spenta e si passa in mantenimento
 - la regolazione riprende appena la temperatura scende al di sotto di 2°C ("r16") rispetto al setpoint
 Il buzzer verrà attivato per 5 secondi e verrà mantenuto fino a quando la macchina sarà spenta.
- Il dispositivo interromperà il riscaldamento se viene messo in OFF
- Quando il countdown termina (tempo a 00:00), il buzzer emetterà un segnale acustico fino a quando non si premerà il pulsante dell'encoder-push (o uno dei 6 tasti funzione) o per il time-out di tempo definito dal relativo parametro (e2), con un ciclo di 0,5 "ON/0,5" OFF. Questo non avrà nessun effetto sulla regolazione, il dispositivo continuerà a regolare normalmente



FRYFACTORY

FRYFACTORY

Family Financial Group srls

• 4.2 CONTROLLORE EVJ700 EVCO

Gestione uscita ventole vano tecnico e uscita ON-OFF

- Se una delle uscite disponibili è configurata come "ventole vano tecnico" (valore impostato a 11), le ventole saranno sempre accese (tranne nei modelli con termocoppia J/K in cui si attivano solo al superamento della soglia definita dal parametro r37)
- Se una delle uscite disponibili è configurata come "ON-OFF" (valore impostato a 14), il relè si comporterà nel seguente modo:
 - OFF con dispositivo in stand-by
 - ON in tutte le altre condizioni

5. OPERATING MODES

- Connect the power plug to the wall socket, ensuring a correct connection.
- Press switch SA1 to turn on the machine; once pressed, a blue light will light up on it, so the machine is active at energy level and ready to be turned on.
- To turn on, press the power button  on the PY1 controller for at least two seconds
- Once the machine is turned on, we have the temperature and cooking times T1 and T2 displayed.
- Adjust the temperature to your liking within the setting range, and memorize the cooking times each time you turn it on.
- To start and stop the cooking times, press the SB1 and SB2 buttons for the time T1 and T2 respectively.
- When the cooking time expires, there will be an alarm that warns that the timer T1 and/or T2 have expired
- When you have finished using it, first turn off the controller and then press the ON/OFF button to turn it off generally.

5. OPERATING MODES

PLEASE NOTE

- It is recommended not to turn on the fryer without the minimum oil load, the resistances and the electrical components of the console could be affected.
- The MAX and MIN oil levels are indicated on one side of the tank,
- the oil must therefore NEVER exceed the maximum level.
- When the fryer is not working, it is mandatory to keep the basket out of the tank with oil.



AVVERTENZA: LA FRIGGITRICE ELETTRICA DEVE ESSERE UTILIZZATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE FORMATO E INFORMATO SUL CORRETTO UTILIZZO, IL QUALE DEVE ESSERE CONOSCONZA DELLE ISTRUZIONI DI BASE DESCRITTE NEL PRESENTE **MANUALE**.



ATTENZIONE: UN USO IMPROPRIO, O LA MANCATA OSSERVAZIONE DELLE DISPOSIZIONI INSERITE NEL PRESENTE ALLEGATO, POSSONO PREGIUDICARE IL NORMALE FUNZIONAMENTO O NEI CASI PIÙ ESTREMI DANNEGGIARE I CIRCUITI ELETTRONICI.



ATTENZIONE: LA FRIGGITRICE NON GARANTISCE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO AD UNA TEMPERATURA SUPERIORE AI 155,0 °C. PER QUALSIASI MODIFICA CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA.

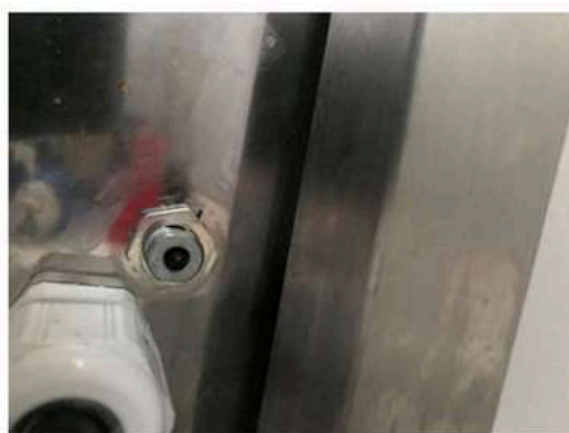
6. PROBLEM'S RESOLUTION



ATTENZIONE: IN CASO DI ANOMALIE SVITARE IL TAPPO NERO POSTO SULLA PARTE DESTRA DELLA MACCHINA (FIGURA 1.3) E PREMERE IL PULSANTE NERO (FIGURA 1.4) PER ESEGUIRE IL RESET DELLA MACCHINA.



1.3 - TAPPO



1.4 - PULSANTE

IF THE FRYER PROBLEMS PERSIST, CONTACT THE COMPANY TECHNICAL SERVICE.

IF THERE ARE PROBLEMS WITH THE CONTROLLER, THEY WILL FOLLOW YOU REMOTELY VIA AN ACCESS CODE TO THE CONTROLLER ITSELF.

IF THERE ARE PROBLEMS WITH COMPONENTS, ALWAYS CONTACT THE TECHNICAL SERVICE FOR REPAIRS AND REPLACEMENTS.

7. ADDITIONAL RESOURCES

CLEANING

Cleaning the fryer, which consists of filtering the oil and removing food residues, is very easy.

The first is through the 3/4" drain tap that guarantees fast and safe filtering.

The second is through the micro-perforated mesh on the bottom of the removable tank.

Furthermore, to ensure even easier cleaning, the entire body of the machine (editor's note: composed of a console with electrical components, detectors and resistance) is tiltable (see photo) or completely removable, becoming a simple stainless steel tank.



8. CONTACT SUPPORT

AS INDICATED IN SECTION NR. 6
“TROUBLESHOOTING”, OUR TECHNICAL SUPPORT IS
ALWAYS READY TO SOLVE PROBLEMS RELATING TO
THE MACHINERY.

ALL THE REQUIRED TESTS ARE INITIALLY CARRIED
OUT REMOTELY OR POSSIBLY ON SITE OR BY
COLLECTING THE MACHINERY AND RETURNING IT
TO PRODUCTION, MAKING A REPLACEMENT
MACHINE AVAILABLE TO THE CUSTOMER.

TECHNICAL DEPARTMENT CONTACTS

- HEADQUARTERS: +39 0744 615803
- ALESSANDRO: +39 392 996 2638
- FRED: +39 329 810 8718
- FEDERICO: +39 346 739 8667



FRYFACTORY

FRYFACTORY

Family Financial Group srls



PRODOTTO DA:

FRY FACTORY
marchio di
FAMILY FINANCIAL GROUP SRLS

Via Padre Cherubino, 6
05021 - Acquasparta (TR)
P.IVA 01644240556
REA: TR - 113359
Cap. sociale euro 2.000,00

Sede operativa:
Zona Industriale Le Capanne, 12
05021 - Acquasparta (TR)

Tel. +39 346 739 8667
e-mail. info@fryfactory.it
sito web. www.fryfactory.it

FRYFACTORY