

07/2012

# **Mod: E22/F30A8-N**

**Production code: 393088**

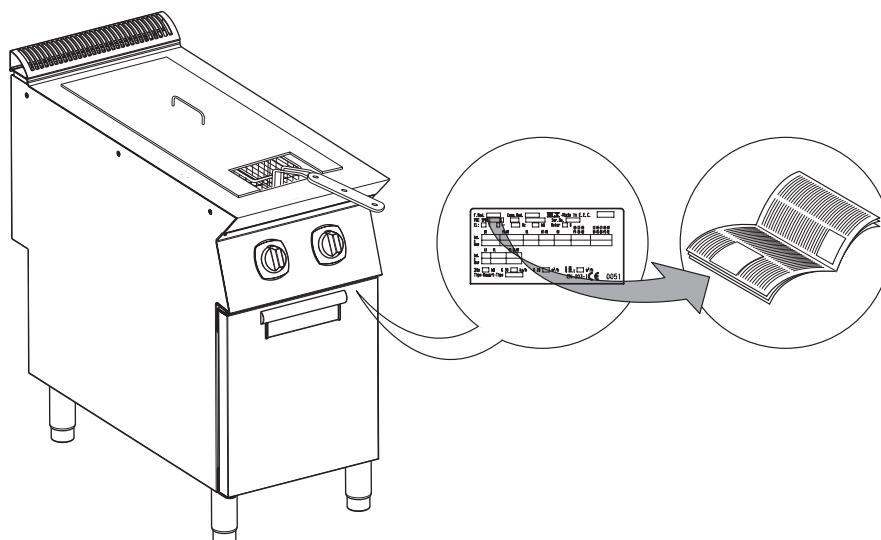


**Diamond**  
catering equipment

## INDICE

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I. SCHEMA INSTALLAZIONE / UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI .....</b> | <b>2</b>  |
| <b>II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI .....</b>                  | <b>5</b>  |
| <b>III. AVVERTENZE GENERALI .....</b>                                     | <b>6</b>  |
| <b>IV. ECOLOGIA E AMBIENTE .....</b>                                      | <b>7</b>  |
| 1. IMBALLO .....                                                          | 7         |
| 2. USO .....                                                              | 7         |
| 3. PULIZIA .....                                                          | 7         |
| 4. SMALTIMENTO .....                                                      | 7         |
| <b>V. INSTALLAZIONE .....</b>                                             | <b>7</b>  |
| 1. NORME DI RIFERIMENTO .....                                             | 7         |
| 2. DISIMBALLO .....                                                       | 7         |
| 3. POSIZIONAMENTO .....                                                   | 7         |
| 4. SCARICO FUMI .....                                                     | 8         |
| 5. COLLEGAMENTI .....                                                     | 9         |
| 6. TERMOSTATO DI SICUREZZA .....                                          | 10        |
| 7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE .....               | 10        |
| <b>VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE .....</b>                            | <b>11</b> |
| 1. USO DELLA FRIGGITRICE .....                                            | 11        |
| <b>VII. PULIZIA .....</b>                                                 | <b>12</b> |
| 1. PARTI ESTERNE .....                                                    | 12        |
| 2. ALTRE SUPERFICI .....                                                  | 12        |
| 3. FILTRI .....                                                           | 12        |
| 4. PERIODI DI INATTIVITÀ .....                                            | 12        |
| 5. PULIZIA FRIGGITRICI CON RESISTENZE INTERNE (18LITRI) .....             | 12        |
| 6. PARTI INTERNE .....                                                    | 12        |
| <b>VIII. MANUTENZIONE .....</b>                                           | <b>12</b> |
| 1. MANUTENZIONE .....                                                     | 12        |

## II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI



### ATTENZIONE

Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

**TABELLA A - Dati tecnici app. Gas**

| MODELLI                  |    | +9FRGD1GF0<br>400m m | +9FRGH2GF0<br>800m m | +9FRGD1JF0<br>400m m | +9FRGH2JF0<br>800m m | +9FRGD1JFT<br>400m m |
|--------------------------|----|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| DATI TECNICI             |    |                      |                      |                      |                      |                      |
| Capacità vasca           | Lt | 15                   | 15+15                | 23                   | 23+23                | 23                   |
| Attacco Gas ISO 7/1      | Ø  | 1/2"                 | 1/2"                 | 1/2"                 | 1/2"                 | 1/2"                 |
| Potenza termica nominale | kW | 14                   | 28                   | 20                   | 40                   | 19                   |
| Tipo di costruzione      |    | A 1                  | A 1                  | A 1                  | A 1                  | A 1                  |

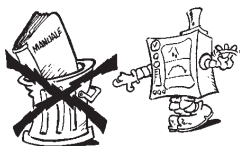
**TABELLA A - Dati tecnici app. Elettriche**

| MODELLI                       |     | +9FRED1GF0<br>400m m | +9FREH2GF0<br>800m m | +9FRED1JF0<br>400m m | +9FREH2JF0<br>800m m | +9FRED1HF0<br>400m m | +9FREH2HF0<br>800m m | +9FRED1HFN<br>400m m | +9FREH2HFN<br>800m m | +9FRMD1HF5<br>400m m | +9FRMD1HF6<br>800m m |
|-------------------------------|-----|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| DATI TECNICI                  |     |                      |                      |                      |                      |                      |                      |                      |                      |                      |                      |
| Capacità vasca                | Lt  | 15                   | 15+15                | 23                   | 23+23                | 18                   | 18+18                | 18                   | 18+18                | 18                   | 18+18                |
| Tensione di alimentazione     | V   | 400                  | 400                  | 400                  | 400                  | 400                  | 400                  | 230                  | 230                  | 400                  | 440                  |
| Fasi                          | Nr. | 3+N                  | 3+N                  | 3+N                  | 3+N                  | 3+N                  | 3+N                  | 3                    | 3                    | 3                    | 3                    |
| Frequenza                     | Hz  | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                |
| Potenza totale massima        | kW  | 10                   | 20                   | 18                   | 36                   | 16,5                 | 33                   | 16,5                 | 33                   | 15,5                 | 15,5                 |
| Sezione cavo di alimentazione | mm² | 2,5                  | 4                    | 4                    | 10                   | 4                    | 10                   | 10                   | 25                   | 4                    | 4                    |

### III. AVVERTENZE GENERALI



- Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.



- Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.



- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

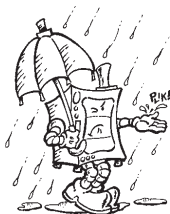


- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.



- Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.



- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.

- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

- Il simbolo **L** riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

**Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.**

## IV. ECOLOGIA E AMBIENTE

### 1. IMBALLO



I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con:



**Polietilene:** pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



**Polipropilene:** pannelli cielo imballo, reggette.



**Polistirolo espanso:** protezioni angolari.

### 2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchio deve essere utilizzato in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

### 3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere capitolo V "PULIZIA").

### 4. SMALTIMENTO



Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per

lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

## V. INSTALLAZIONE



- Leggere attentamente le procedure di installazione e di manutenzione riportate sul questo manuale di istruzioni prima di installare l'apparecchiatura.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Il mancato rispetto delle corrette procedure di installazione, adattamento e modifica dell'apparecchiatura può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura, pericolo per le persone e fa decadere la garanzia del Costruttore.

### 1. NORME DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza e le leggi locali di ogni stato.
- **ITALIA:** installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

### 2. DISIMBALLO

#### ATTENZIONE!

**Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.**

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti segnalando alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).



- Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchiatura. Indossare guanti protettivi.

- Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche e pulire eventuali residui di colla con solvente appropriato.
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

### 3. POSIZIONAMENTO

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzioni fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.

- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un non corretto livellamento può causare malfunzionamento dell'apparecchiatura.

### 3.1. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180° una delle due piastine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando una vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.

### 3.2. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento seguendo attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio (F206136).

### 3.3 INSTALLAZIONE SU PONTE, SBALZO O ZOCCOLATURA IN CEMENTO

Seguire attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio. Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

### 3.4 SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

## 4. SCARICO FUMI

### 4.1 APPARECCHIATURE TIPO "A1"

Posizionare sotto cappa aspirante le apparecchiature del tipo "A1" per assicurare l'estrazione dei vapori generati dalla cottura e dei fumi.

### 4.2 APPARECCHIATURE TIPO "B"

(in conformità alla definizione riportata sul Regolamento Tecnico di installazione DIN-DVGW G634: 1998)

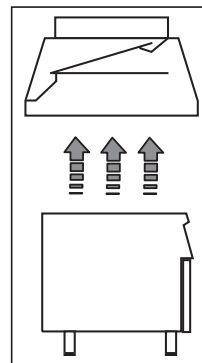
Qualora sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura sia identificato il solo type Axx si dichiara che tali apparecchiature non sono progettate per essere direttamente collegate ad un camino o condotto di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco verso l'esterno. Tuttavia la stessa apparecchiatura è installabile sotto cappa aspirante od analogo sistema di estrazione forzata dei prodotti della combustione.

#### 4.2.1 CAMINO DI COLLEGAMENTO

- Togliere la griglia dallo scarico fumi.
- Installare il camino di collegamento seguendo le istruzioni allegate all'accessorio (opzionale).

#### 4.2.2 INSTALLAZIONE SOTTO CAPPA ASPIRANTE

- Porre l'apparecchiatura sotto cappa aspirante (fig.a lato).
- Innalzare il tubo di scarico dei fumi senza variarne la sezione.
- Non frapporre interruttori di tiraggio.
- I corretti valori di altezza del tubo di scarico e la relativa distanza dalla cappa di aspirazione vanno recepiti dalla normativa vigente.
- La parte terminale del condotto di scarico deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio.



**Nota!** Il sistema deve garantire che: a) lo scarico fumi non sia ostruito; b) la lunghezza del tubo di scarico non sia superiore a 3 m. Utilizzare l'adattatore per raccordare condutture di scarico aventi differenti diametri.

## 5. COLLEGAMENTI



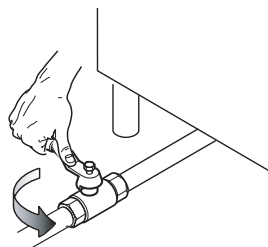
- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

### 5.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS

**AVVISO!** Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20mbar; per adattarla ad un altro tipo di gas seguire le istruzioni del paragrafo 5.1.6. nel presente capitolo

#### 5.1.1. PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo: "Adattamento / regolazione apparecchiature gas".
- Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa. Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegata.
- **Attenzione!** Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura stessa.

#### 5.1.2. ALLACCIAMENTO

- Individuare sullo schema di installazione la posizione dell'attacco gas sul fondo dell'apparecchiatura.
- Qualora presente, togliere la protezione in plastica dall'attacco gas prima di effettuare l'allacciamento.
- Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.

#### 5.1.3. VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO (tutte le versioni)

Verificare se l'apparecchio è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del par. "Adattamento ad un altro tipo di gas"). La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

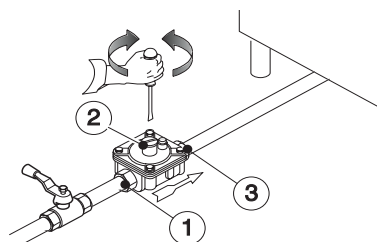
- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O" (fig. 2A).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto)
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab.B non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

#### 5.1.4 REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225). Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

- "1" lato attacco gas dalla rete.
- "2" regolatore di pressione;
- "3" lato attacco gas verso l'apparecchiatura;

La freccia sul regolatore () indica la direzione del flusso del gas.



**NOTA!** Questi modelli sono progettati e certificati per l'uso con gas metano o propano. Per il metano il regolatore di pressione sul collettore è settato a 8" w.c. (20mbar).

#### 5.1.5 REGOLAZIONE PRESSIONE DI USCITA VALVOLA GAS

- Togliere la vite di tenuta della presa di pressione "B" e collegare il tubo del manometro.
- Alimentare l'apparecchiatura con la corretta pressione nominale del gas come riportato al paragrafo corrispondente 5.1.3.
- Avviare la friggitrice come indicato nel capitolo "Istruzioni per l'utilizzatore".
- Ruotare la vite di regolazione della pressione di uscita della valvola gas "D", in senso orario per aumentarla e in senso contrario per diminuirla, regolando la pressione come riportato nella tabella ugelli (tab.B).

#### 5.1.6. CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA

L'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando la fiamma non si stacca con bruciatore freddo e non c'è un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

- Svitare la vite "A" e porre l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata sulla tabella B; riavvitare la vite "A" e sigillare con la vernice (fig. 3A).

### 5.1.7. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

La tabella B "dati tecnici/ugelli" indica il tipo di ugello con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è stampigliato sul corpo dell'ugello). Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

| Check                                                                              | Ok |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| • cambio ugello/i bruciatore                                                       |    |
| • corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i                               |    |
| • cambio ugello/i pilota                                                           |    |
| • cambio vite/i di minimo                                                          |    |
| • corretta regolazione pilota/i se necessario                                      |    |
| • corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tab.dati tecnici/ugelli)      |    |
| • applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato |    |

#### 5.1.7.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (fig.3A / 3C)

- Allentare la vite "A" e svitare l'ugello "C".
- Estrarre l'ugello e l'aeratore (Fig.3A).
- Sostituire l'ugello "C" con quello corrispondente al tipo di gas prescelto, secondo quanto riportato nella tabella B.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Introdurre l'ugello "C" nell'aeratore "E", rimettere i due componenti assiemati nella loro posizione ed avvitare a fondo l'ugello.

#### 5.1.7.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Svitare il raccordo a vite "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (Tab. B, fig.3B).
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "H".

## 5.2. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

### 5.2.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 4A - Tab.C).

**AVVISO!** Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 4A 1-2).
- Allacciare alla morsettiera il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

**AVVISO!** Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

### 5.2.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

### 5.2.3. INTERRUOTTORE DI PROTEZIONE

Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.

## 5.3. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo .

## 6. TERMOSTATO DI SICUREZZA

Alcuni modelli tra le nostre apparecchiature utilizzano un termostato di sicurezza che interviene automaticamente, quando rileva valori di temperatura superiori ad un valore prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).

### 6.1. RIPRISTINO

- Attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata: 90°C sono indicativamente una temperatura adatta al ripristino.
- Premere il pulsante rosso sul corpo del termostato di sicurezza.

**AVVISO!** Se il ripristino richiede lo smontaggio di una protezione (es.: cruscotto comandi) esso va eseguito da un tecnico specializzato. La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia.

## 7. SOSTITUZIONE FUSIBILE

Il fusibile di protezione dell'impianto elettrico si trova all'interno del cruscotto. Per sostituirlo svitare il tappo del portafusibile ed estrarlo.

## 8. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE

Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. Non utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas. Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei forneli e dell'accensione. Per ciascun bruciatore, mettere il regolatore della fiamma sulla impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme; dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo. Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di assistenza locale.

# VI ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

## 1. USO DELLA FRIGGITRICE

### Precauzioni generali

- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale. Effettuare inoltre, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; cioè per la frittura dei cibi in olio o grasso solido. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Prima di introdurre l'olio nella vasca assicurarsi che questa non contenga acqua.
- Versare l'olio nella vasca fino al livello max indicato dall'apposita tacca di riferimento ricavata sulla parete posteriore della vasca stessa.
- In caso di utilizzazione di grasso solido, lo stesso dovrà essere prima sciolto a parte e poi versato nella vasca. Non lasciare a fine cottura il grasso nella vasca.
- Ripristinare il bagno d'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento. (pericolo d'incendio);
- I cibi particolarmente voluminosi e non sgocciolati possono provocare spruzzi d'olio caldo.
- Immergere lentamente nell'olio bollente il cestello con i cibi da friggere facendo attenzione che la schiuma che si forma non trabocchi dall'orlo della vasca. Qualora ciò accadesse, sospendere l'immersione del cestello per qualche secondo.
- Lo svuotamento della vasca deve essere fatto quando l'olio è freddo.
- Il carico massimo per i modelli 23 litri è di 4kg (2 per cestello) con patate fresche e 3kg (1.5x2) con patate congelate; per i modelli 15 litri è di 2 kg (fresche) e 1.5kg (congelate); per il modello 23 litri a tubi di fiamma è 3kg con patate fresche e 2kg con patate congelate.

### IMPOSTAZIONE TEMPERATURA FRIGGITRICE

| TIPO DI FRITTO:                              | IMPOSTARE LA TEMPERATURA A: |
|----------------------------------------------|-----------------------------|
| Cibi che non disperdono inquinanti nell'olio | 180/185°C                   |
| Cibi impanati                                | 175/180°C                   |
| Cibi infarinati                              | 170°C                       |

**NOTA!** Per la cottura di cibo infarinato impostare la temperatura a 170°C. Una temperatura superiore non migliora il risultato della cottura causando invece un più veloce decadimento dell'olio (la farina residua nell'olio tende a bruciare).

**AVVERTENZE!** Rimuovere manualmente durante la cottura eventuali residui di cibo presenti nell'olio. La presenza prolungata di questi residui altera il sapore e l'odore dell'olio riducendone la vita utile. Per una rapida e buona misura del grado di decadimento dell'olio, utilizzare le cartine tornasole (strips) presenti in commercio.

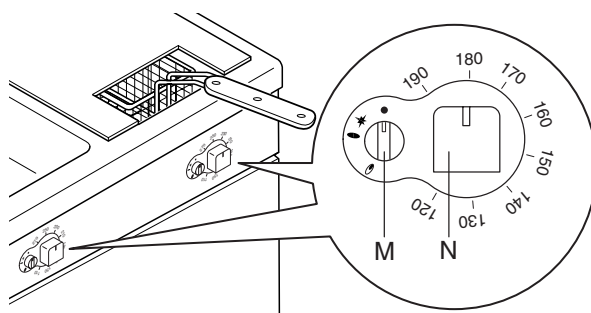
## 1.1. MODELLI A GAS

### Accensione

Le manopole di comando della valvola termostatica hanno le seguenti posizioni di utilizzo:

#### Manopola M:

- Posizione di "spento"
- ★ Posizione "accensione pilota"
- 🔥 Posizione di "pilota acceso"
- Posizione di "acceso"

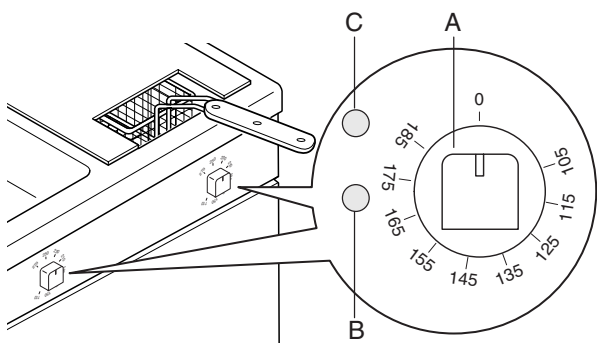


- Ruotare in senso antiorario la manopola "M" dalla posizione ● alla posizione ★.
- Premere a fondo la manopola "M" e ruotarla sulla posizione 🔥 per accendere il pilota. Se questo non dovesse accadere ripetere l'operazione fino alla sua accensione. Quindi, dopo aver tenuto premuta la manopola "M" per circa 20 secondi, rilasciarla e controllare che la fiamma pilota rimanga accesa; nel caso ciò non si verificasse, ripetere l'intera operazione.
- **Attenzione! Qualora il bruciatore pilota si spenga accidentalmente, la valvola è dotata di un dispositivo di sicurezza che ne impedisce l'immediata riaccensione. Attendere 60 secondi per lo sblocco della manopola "M".**
- L'accensione del bruciatore principale si ottiene ruotando la manopola "M" in senso antiorario dalla posizione 🔥 alla posizione ●.
- La regolazione della temperatura si ottiene ruotando la manopola "N" fino al raggiungimento del valore desiderato.

### Spegnimento

- Ruotare in senso orario la manopola "M" dalla posizione ● alla posizione ★.
- Premere poi a fondo la stessa e ruotarla fino alla posizione ★; rilasciarla e portarla in posizione ●.

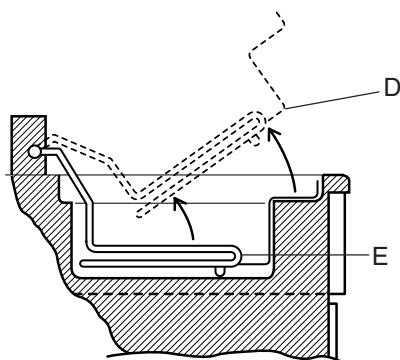
## 1.2. MODELLI ELETTRICI



### Accensione

- Ruotare in senso orario la manopola del Termostato "A" fino alla gradazione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata.
- L'accensione della lampada spia verde "B" indica che la macchina è sotto tensione. L'accensione della lampada spia gialla "C" segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

**NOTE!** In caso si utilizzi una friggitrice con resistenze interne alla vasca, porre molta attenzione e cautela nella movimentazione di quest'ultime utilizzando l'apposita staffa supporto "D". Per una maggiore sicurezza, la presenza di un microinterruttore interrompe l'alimentazione elettrica quando le resistenze "E" sono sollevate.



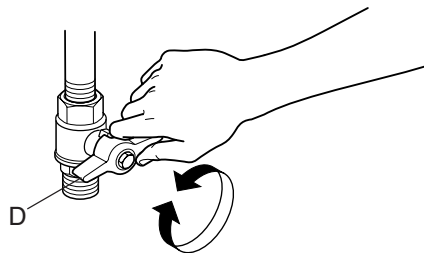
### Spegnimento

- Ruotare in senso antiorario la manopola del termostato "A" fino alla posizione "0".

## 1.3. SCARICO OLIO

- Spegner la friggitrice;
- aprire il rubinetto di scarico ruotando **lentamente** la maniglia **D** in senso antiorario e prestando la **massima attenzione per evitare di entrare in contatto con l'olio caldo**;
- richiudere il rubinetto di scarico ruotando la maniglia **D** in senso orario.

Sostituire con sufficiente frequenza l'olio utilizzato per una migliore resa dell'apparecchiatura. Inoltre un olio eccessivamente usato riduce la sua temperatura di infiammabilità ed aumenta la sua tendenza a bollire improvvisamente.



## VII PULIZIA

### AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

## 1. PARTI ESTERNE

### SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

### SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

## 2. ALTRE SUPERFICI

### VASCHE/RECIPIENTI RISCALDATI (ogni giorno)

Pulire le vasche o i recipienti delle apparecchiature usando acqua portata ad ebollizione, eventualmente additivata con soda (sgrassante). Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.

### VASCHE E CASSETTI DI RACCOLTA (anche più volte al giorno)

Rimuovere il grasso, l'olio, i residui alimentari, ecc., da vaschette, cassette o contenitori in genere preposti alla raccolta. Ripulire sempre i contenitori a fine giornata. Svuotare i contenitori durante l'uso dell'apparecchiatura quando prossimi al riempimento.

**AVVISO!** Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura.

### 3. FILTRI

L'utilizzo di filtri per l'olio permette di allungare la vita dell'olio stesso garantendo, in caso di riutilizzo, una migliore cottura del cibo. Per la pulizia, estrarre il filtro dalla sua sede: se il filtro è sporco di grasso, lavarlo con sapone sgrassante, quindi risciacquare e asciugare; a fine operazione riporre il filtro nella sua sede. Sostituire il filtro quando questi è deteriorato.

### 4. PERIODI DI INATTIVITA'

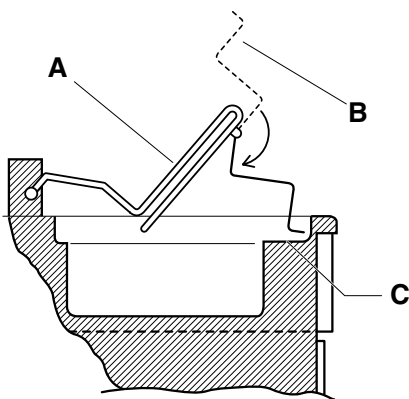
Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

### 5. PULIZIA FRIGGITRICI CON RESISTENZE INTERNE (18LITRI)

Pulire la vasca operando come segue:

- attendere che l'olio si raffreddi;
- scaricare l'olio dalla vasca attraverso l'apposito rubinetto.
- sollevare il gruppo resistenze "A" (vedi figura) tramite la staffa supporto "B".
- ribaltare la staffa supporto e appoggiarla sulla zona di espansione "C" della vasca. In questa posizione viene interrotta l'alimentazione elettrica al gruppo resistenze mediante l'intervento di un microinterruttore.
- Procedere con attenzione alla pulizia della vasca e delle resistenze, con particolare attenzione per quest'ultime in modo da non danneggiare l'apparecchiatura.



### 6. PARTI INTERNE (ogni 6 mesi)

**AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.**

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

**NOTA !** In condizioni ambientali particolari (es.: uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

## VIII MANUTENZIONE

### 1. MANUTENZIONE

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal lato frontale dell'apparecchiatura, previa rimozione del cruscotto comandi.

#### 1.1 ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI (versione gas)

In alcuni casi è possibile risolvere dei guasti in modo semplice e rapido; segue un elenco di alcuni problemi con relative soluzioni:

*- Il bruciatore pilota non si accende.*

**Possibili cause:**

- La candela non è ben fissata o mal collegata.
- L'accensione: elettrica o il cavo d'accensione sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- L'ugello è ostruito.
- La valvola gas è difettosa.

*- Il bruciatore pilota si spegne dopo che si lascia la manopola di accensione.*

**Possibili cause:**

- La termocoppia è mal collegata o i cavi del termostato di sicurezza sono staccati.
- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
- Termostato di sicurezza intervenuto o difettoso.

*- Il bruciatore pilota e' ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende.*

**Possibili cause:**

- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- Ugello ostruito.
- Valvola gas difettosa.
- Termostato di funzionamento difettoso.

*- La regolazione della temperatura non e' possibile.*

**Possibili cause:**

- Bulbo termostato danneggiato.
- Termostato difettoso.

#### ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (da effettuarsi solamente da parte di un installatore specializzato)

*- Valvola gas*

- Togliere il cruscotto comandi svitando le viti di fissaggio.
- Svitare la condotta del bruciatore pilota e la termocoppia.
- Svitare le viti che fissano la flangia alla valvola.
- Togliere il bloccaggio del tubo alimentazione gas valvola.

*- Termocoppia, termostato di sicurezza, dispositivo di accensione*

- Rimuovere il cruscotto comandi e sostituire gli elementi.
- Per la sostituzione del termostato togliere la guarnizione tra la vasca ed il bloccaggio bulbo (sostituzione dal vano porta e cruscotto comandi).

*- Bruciatore principale, bruciatore pilota, ugello pilota e ugello principale*

- Dal vano porta.

*- Regolazione aria principale*

- Dal vano porta.

#### 1.2 PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.