

11/2010

# **Mod: E17/F28A8-230-3-N**

**Production code: 373144**

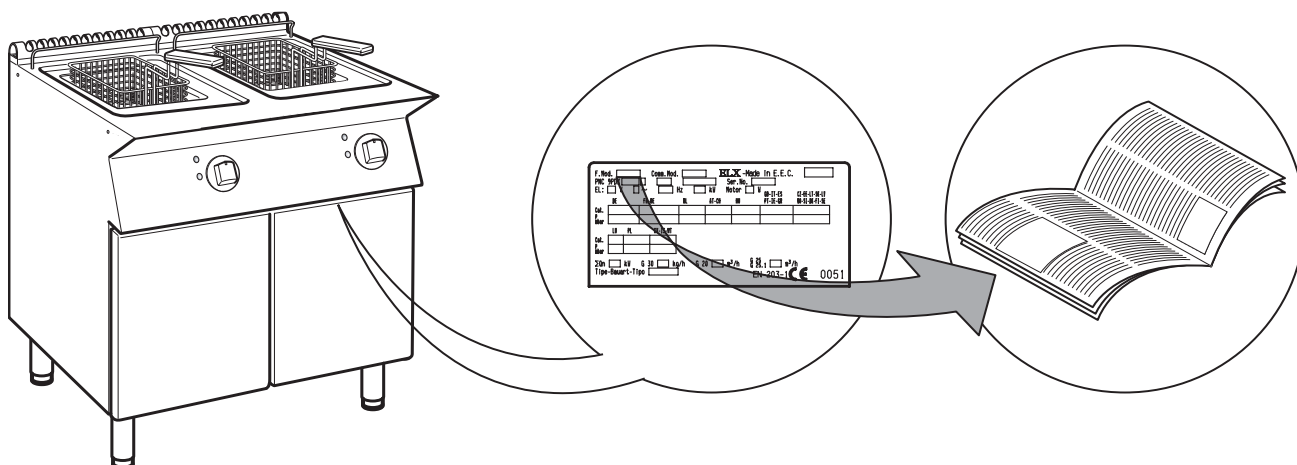


**Diamond**  
catering equipment

## 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>  |
| <b>V. INSTALLAZIONE .....</b>                                             | <b>7</b>  |
| 1. NORME DI RIFERIMENTO .....                                             | 7         |
| 2. DISIMBALLO .....                                                       | 7         |
| 3. POSIZIONAMENTO .....                                                   | 7         |
| 4. SCARICO FUMI E VENTILAZIONE .....                                      | 8         |
| 5. COLLEGAMENTI .....                                                     | 9         |
| 6. TERMOSTATO DI SICUREZZA .....                                          | 10        |
| 7. SOSTITUZIONE FUSIBILE .....                                            | 10        |
| 8. 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>13</b> |
| 1. PARTI ESTERNE .....                                                    | 13        |
| 2. ALTRE SUPERFICI .....                                                  | 13        |
| 3. FILTRI .....                                                           | 13        |
| 4. PERIODI DI INATTIVITÀ .....                                            | 13        |
| 5. PULIZIA FRIGGITRICI CON RESISTENZE INTERNE .....                       | 14        |
| 6. PARTI INTERNE .....                                                    | 14        |
| <b>VIII. MANUTENZIONE .....</b>                                           | <b>16</b> |
| 1. MANUTENZIONE .....                                                     | 16        |

## 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 apparecchiature gas/elettriche**

| MODELLI<br>DATI TECNICI           |                  | +7FRGD1B00<br>400 mm | +7FRGH2B00<br>800 mm | +7FRGD1BF0<br>400 mm | +7FRGH2BF0<br>800 mm | +7FRGD1GF0<br>400 mm | +7FRGH2GF0<br>800 mm | +7FRGD1LFE<br>800mm |  |  |  |  |
|-----------------------------------|------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------|--|--|--|--|
| Capacità vasca                    | Lt.              | 7                    | 7+7                  | 7                    | 7+7                  | 15                   | 15+15                | 34                  |  |  |  |  |
| Carico max di cibo per vasca (Kg) | patate fresche   | 1                    | 1+1                  | 1                    | 1+1                  | 2                    | 2+2                  | 4                   |  |  |  |  |
|                                   | patate congelate | 1                    | 1+1                  | 1                    | 1+1                  | 1,5                  | 1,5+1,5              | 3,4                 |  |  |  |  |
| Attacco ISO 7/1                   | Ø                | 1/2"                 | 1/2"                 | 1/2"                 | 1/2"                 | 1/2"                 | 1/2"                 | 1/2"                |  |  |  |  |
| Potenza termica nominale          | kW               | 7                    | 14                   | 7                    | 14                   | 14                   | 28                   | 27,5                |  |  |  |  |
| Tipo di costruzione               |                  | A1                   | A1                   | A1                   | A1                   | A1                   | A1                   | A1                  |  |  |  |  |

| MODELLI<br>DATI TECNICI       |     | +7FRED1200<br>400 mm | +7FRB2200<br>800 mm | +7FRED12F0<br>400 mm | +7FRB22F0<br>800 mm | +7FRED2A0N<br>400 mm | +7FRED120N<br>400 mm | +7FRB22FN<br>800 mm | +7FRED1EDN<br>400 mm | +7FRB220N<br>800 mm | +7FRB22FFN<br>800 mm |  |
|-------------------------------|-----|----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|----------------------|--|
| Capacità vasca                | Lt. | 7                    | 7+7                 | 7                    | 7+7                 | 5+5                  | 7                    | 7+7                 | 12                   | 12+12               | 14+14                |  |
| Carico max di cibo per vasca  | Kg  | 1,5                  | 1,5+1,5             | 1,5                  | 1,5+1,5             | 0,9+0,9              | 1,5                  | 1,5+1,5             | 2+2                  | 2                   | 2+2                  |  |
| Fasi                          | N°  | 3N                   | 3N                  | 3N                   | 3N                  | 3N                   | 3N                   | 3N                  | 3N                   | 3N                  | 3N                   |  |
| Frequenza                     | Hz  | 50/60                | 50/60               | 50/60                | 50/60               | 50/60                | 50/60                | 50/60               | 50/60                | 50/60               | 50/60                |  |
| Tensione di alimentazione     | V   | 380-400              | 380-400             | 380-400              | 380-400             | 230                  | 230                  | 230                 | 230                  | 230                 | 230                  |  |
| Potenza massima               | kW  | 4,9-5,4              | 9,8-10,8            | 4,9-5,4              | 9,8-10,8            | 8-9                  | 4,9-5,4              | 9,8-10,8            | 7,9-8,7              | 15,7-17,4           | 15,7-17,4            |  |
| Sezione cavo di alimentazione | mm² | 1,5                  | 2,5                 | 1,5                  | 2,5                 | 2,5                  | 1,5                  | 2,5                 | 2,5                  | 2,5                 | 2,5                  |  |

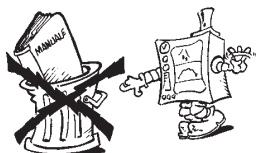
  

| MODELLI<br>DATI TECNICI       |     | +7FRED1GF0<br>400 mm | +7FRB22GF0<br>800 mm | +7FRED2A00<br>400 mm | +7FRED1B00<br>400 mm | +7FRB2200<br>800 mm | +7FRED1FF0<br>400 mm | +7FRB22FF0<br>800 mm | +7FRED1GFP<br>400 mm | +7FRMD1FF5<br>400 mm | +7FRMD1FF6<br>800 mm | +7FRMH2FF5<br>400 mm |
|-------------------------------|-----|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Capacità vasca                | Lt. | 15                   | 15+15                | 5+5                  | 12                   | 12+12               | 14                   | 14+14                | 15                   | 14                   | 14+14                | 14                   |
| Carico max di cibo per vasca  | Kg  | 2                    | 2+2                  | 0,9+0,9              | 2+2                  | 2                   | 2+2                  | 2+2                  | 2                    | 2+2                  | 2+2                  | 2+2                  |
| Fasi                          | N°  | 3N                   | 3N                   | 3N                   | 3N                   | 3N                  | 3N                   | 3N                   | 3N                   | 3N                   | 3N                   | 3N                   |
| Frequenza                     | Hz  | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60               | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                |
| Tensione di alimentazione     | V   | 380-400              | 380-400              | 380-400              | 380-400              | 380-400             | 380-400              | 380-400              | 380-400              | 400                  | 440                  | 400                  |
| Potenza massima               | kW  | 9-10                 | 18-20                | 8-9                  | 7,9-8,7              | 15,7-17,4           | 7,9-8,7              | 15,7-17,4            | 9-10                 | 7,9-8,7              | 15,7-17,4            | 7,9-8,7              |
| Sezione cavo di alimentazione | mm² | 2,5                  | 4                    | 2,5                  | 2,5                  | 2,5                 | 1,5                  | 2,5                  | 2,5                  | 1,5                  | 2,5                  | 1,5                  |

### 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.

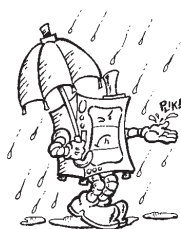
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.

- 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 istruzione 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 le viti 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 piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando un 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)

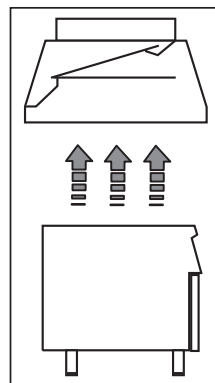
Qualora sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura sia identificato il solo type Axx si dichiara che tali apparecchiature non sono progettate per essere direttamente collegate ad un camino o condotto di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco verso l'esterno. Tuttavia la stessa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



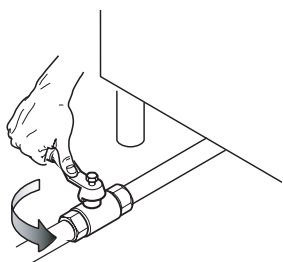
- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema 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 5.1.8. 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

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).

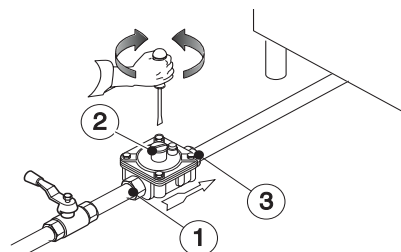
- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "A" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O" (fig. 2A-2B).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto)
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo 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. CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA (versione a tubi - fig. 3C)

Per la regolazione procedere come segue:

- Allentare la vite di fissaggio "C" e regolare la boccia "D" a distanza "H" indicata in tabella "B" (fig. 3C).
- Riavvitare a fondo la vite di fissaggio "C".

### 5.1.8. 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 |    |

#### 5.1.8.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (fig.3A)

- 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 assieme nella loro posizione ed avvitare a fondo l'ugello.

#### 5.1.8.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (Versione a tubi - fig. 3C)

- Svitare l'ugello "A" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi a quanto riportato nella tabella "B", fig. 3C.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare a fondo l'ugello "A".

#### 5.1.8.3. SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA (per tutte le versioni - fig. 3B)

- Svitare il raccordo a vite "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas.
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Rimontare il raccordo "H" e relativa rondella di tenuta.

## 5.2. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

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

**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 .

La corrente di dispersione massima dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.

## 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 fornelli 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

- Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente la vasca ed i cestelli dai grassi industriali operando come segue:
  - riempire la vasca con acqua e normale detersivo e portare all'ebollizione per qualche minuto.
  - scaricare attraverso l'apposito rubinetto dopo aver sollevato la relativa protezione di sicurezza, e risciacquare accuratamente la vasca con acqua pulita.
- 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.

### Attenzione

- Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura e prestare attenzione a non toccare le superfici in prossimità della vasca perché molto calde.
- L'olio usato per friggere deve essere sostituito con adeguata tempestività, considerando che l'olio già più volte usato, e perciò sporco, riduce la sua temperatura di infiammabilità ed aumenta la sua tendenza a bollire improvvisamente.

### 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.

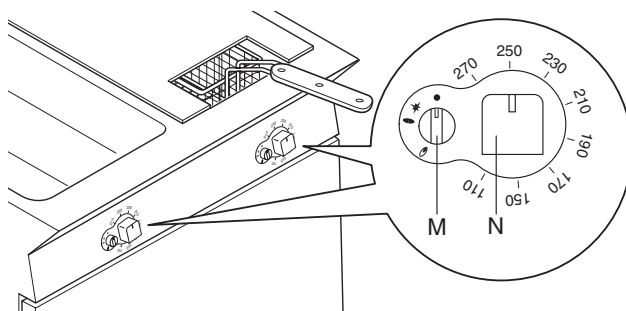
### 1.1. MODELLI A GAS

#### Accensione (14 Lt)

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.

In caso di emergenza l'accensione del pilota può essere fatta anche manualmente aprendo la porta, avvicinando ad esso una fiammella e mantenendo premuta la manopola "A" sulla posizione "accensione pilota" per il tempo necessario.

- **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

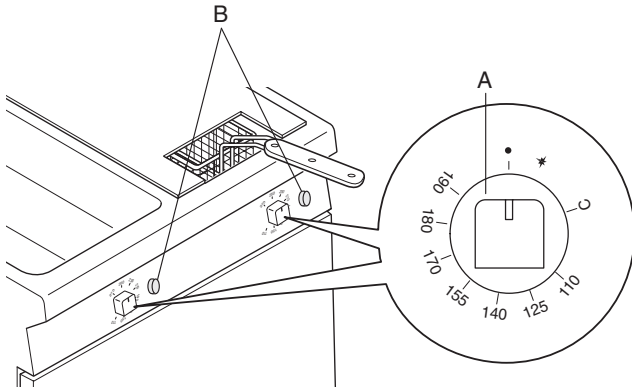
- Ruotare in senso orario la manopola "M" dalla posizione ● alla posizione ★
- Premere poi a fondo la stessa e ruotarla fino alla posizione ★; rilasciarla e portarla in posizione ●.

### Accensione (7 Lt)

La manopola di comando "A" ha le seguenti posizioni di utilizzo:

#### Manopola A:

- Posizione "spento"
- ★ Posizione "accensione pilota"
- valori di temperatura



- Premere e ruotare la manopola "A" sulla posizione accensione pilota, contemporaneamente premere alcune volte il pulsante "B", accenditore piezoelettrico.
- Al rilascio della manopola "A", circa dopo 20", la fiamma deve rimanere accesa, nel caso ciò non avvenisse ripetere l'operazione. In caso di emergenza l'accensione del pilota può essere fatta anche manualmente attraverso il foro spia sul cruscotto, avvicinando ad esso una fiammella e mantenendo premuta la manopola "A" sulla posizione "accensione pilota" per il tempo necessario.
- Girare ulteriormente la manopola "A" sulla posizione di temperatura desiderata. I bruciatori si accendono ed inizia il riscaldamento.
- Quando l'olio contenuto nella vasca raggiunge la temperatura prestabilita, i bruciatori principali si spegono e si accenderanno quando la temperatura scenderà al di sotto dello stesso valore.
- 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.

#### Spegnimento

- Lo spegnimento dei bruciatori principali si effettua portando la manopola "A" sulla posizione "accensione pilota".
- Per spegnere la fiammella pilota, premere e ruotare la manopola "A" sulla posizione "spento".

#### A fine servizio

- Portare la manopola "A" sulla posizione di "spento".

### Accensione (40 Lt Tubi)

La manopola di comando "A" ha le seguenti posizioni di utilizzo:

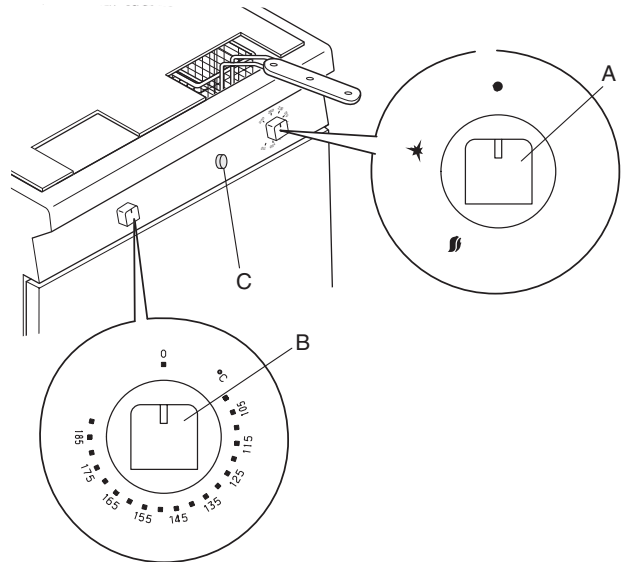
#### Manopola A:

La manopola di comando "A" ha le seguenti posizioni di utilizzo:

- spento
- ★ accensione pilota
- 🔥 max

#### Manopola B:

La manopola di comando "B" indica i valori di temperatura



- Premere e ruotare la manopola "A" sulla posizione "accensione pilota", mantenerla premuta e contemporaneamente premere alcune volte il pulsante "C", accenditore piezoelettrico.
- Al rilascio della manopola "A", circa dopo 20", la fiamma deve rimanere accesa, nel caso ciò non avvenisse ripetere l'operazione. In caso di emergenza l'accensione del pilota può essere fatta anche manualmente aprendo la porta, avvicinando ad esso una fiammella e mantenendo premuta la manopola "A" sulla posizione "accensione pilota" per il tempo necessario.

**Attenzione: qualora si riporti la manopola sulla posizione "spento" spegnendo il bruciatore pilota, attendere 60 secondi (sblocco manopola) prima di riaccenderlo.**

- Girare la manopola "A" sulla posizione "max".
- Girare la manopola "B" sulla posizione di temperatura desiderata.

I bruciatori si accendono ed inizia il riscaldamento.

**Nota:** la prima accensione del pilota a freddo comporta un ritardo di accensione dei bruciatori principali di circa un minuto, dovuto ad inerzia di riscaldamento della termopila da parte del pilota.

- Quando l'olio contenuto nella vasca raggiunge la temperatura prestabilita, i bruciatori principali si spegono e si accenderanno quando la temperatura scenderà al di sotto dello stesso valore.
- 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.

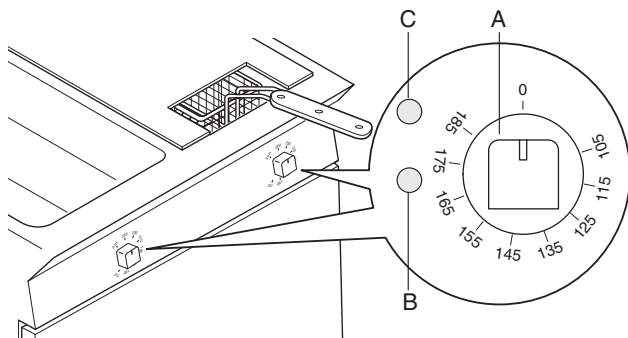
### Spegnimento

- Lo spegnimento dei bruciatori principali si effettua portando la manopola "B" sulla posizione "0".
- Per spegnere la fiammella pilota, premere e ruotare la manopola "A" sulla posizione "spento".

### A fine servizio

- Portare la manopola "A" sulla posizione di "spento".
- Chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas.

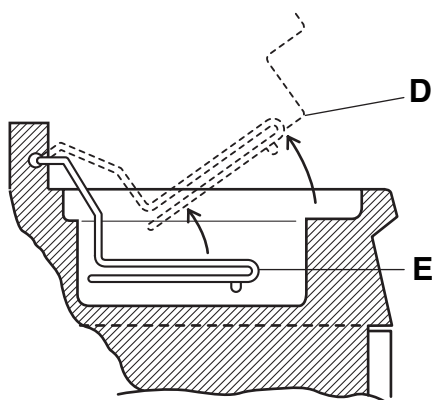
## 1.2. MODELLI ELETTRICI



### Accensione

- Versare l'olio nella vasca fino al livello max indicato dall'apposita tacca di riferimento ricavata sulla parete posteriore della vasca stessa.
- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- 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.

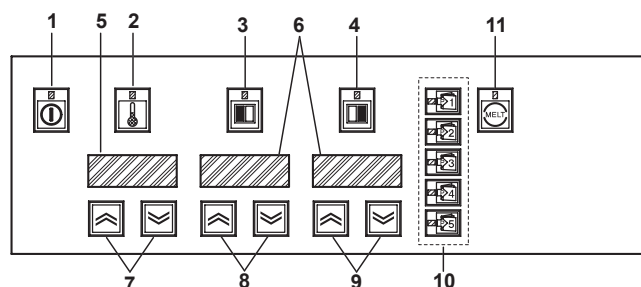
**NOTE!** In caso si utilizzi una friggitrice con resistenze interne alla vasca, porre molta attenzione e cautela nella movimentazione di quest'ultime utilizzando l'apposita staffa supporto "D". Per una maggiore sicurezza, la presenza di un microinterruttore interrompe l'alimentazione elettrica quando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



### Spegnimento

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

## 1.3. MODELLO ELETTRICO A CONTROLLO ELETTRONICO



- 1 - tasto ON/OFF di accensione
- 2 - tasto impostazione temperatura
- 3 - tasto avvio programma cestello sinistro
- 4 - tasto avvio programma cestello destro
- 5 - display temperature (di lavoro e di impostazione)
- 6 - display tempo programma (sinistro e destro)
- 7 - impostazione temperatura (su / giù)
- 8 - impostazione tempo programma cestello sinistro (su / giù)
- 9 - impostazione tempo programma cestello destro (su / giù)
- 10 - tasti programmi memorizzati (o memorizzabili)
- 11 - tasto per ciclo "melting" (Off / On: il ciclo melting parte all'avvio se la temperatura registrata dal termostato di lavoro è inferiore ai 70°C)

**Accensione:** premere il pulsante "1".

**Spegnimento:** premere il pulsante "1".

## 1.4. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

- Il display "5" mostra la temperatura impostata per la cottura. Per visualizzare per alcuni secondi la temperatura effettiva dell'olio in vasca, premere brevemente il tasto "2".
- Per aumentare/diminuire il valore impostato, premere i tasti "7". Il display ha una sensibilità di  $\pm 1^\circ\text{C}$  (mantenendo la pressione sul tasto "7" il set di temperatura varia più rapidamente). A fine impostazione, il display "5" lampeggerà per 3 secondi, quindi la temperatura indicata verrà memorizzata.
- Se il led del tasto "2" è:
  - ROSSO: la temperatura dell'olio non ha ancora raggiunto la temperatura impostata
  - VERDE: la temperatura dell'olio ha raggiunto quella impostata. La cottura può avere inizio.

## 1.5. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

- Il display "6" mostra il tempo impostato per la cottura.
- Premere i tasti N°8/9 per aumentare/diminuire il valore impostato: il display ha una sensibilità di  $\pm 5\text{s}$  ed ammette un tempo minimo di 00:30s. (mantenendo la pressione sui tasti "8-9" il tempo da impostare varia più rapidamente).
- A fine impostazione, il display "6" lampeggerà per alcuni secondi, quindi il valore indicato verrà memorizzato.
- Premendo i tasti "3"/"4" viene avviata la discesa del sollevatore sinistro/destro. Il display "6" corrispondente "6" inizierà il conteggio alla rovescia del tempo impostato. Al raggiungimento del valore 00:00, il ciclo termina con la fuoriuscita del sollevatore dal bagno d'olio ed il display riporterà il valore inizialmente impostato.

## 1.6. PROGRAMMAZIONE

E' possibile memorizzare 5 diversi programmi di cottura (tasti "10"): in ogni programma può essere memorizzata la temperatura di cottura desiderata e, a seconda delle versioni, 1 o 2 tempi di cottura (nella versione "full optional" sono i tempi dei due cestelli sx/dx).

Per memorizzare un programma, impostare i valori desiderati e premere uno dei tasti p1...p5 finchè una segnalazione acustica non avvertirà dell'avvenuta memorizzazione. La stessa procedura va eseguita per memorizzare altri programmi di cottura.

**NOTE:** al momento dell'installazione non vi sono programmi memorizzati e ogni memorizzazione successiva cancella il preesistente programma.

### 1.6.1. BLOCCO PROGRAMMAZIONE

La tastiera può essere bloccata consentendo l'utilizzo dei soli programmi precedentemente memorizzati.

Per abilitare/disabilitare tale opzione:

- All'accensione dell'apparecchiatura, premere insieme i tasti "7". Sul display apparirà FAST (Fast Food);
- Premere il tasto "2": se sul display appare Y (Yes) i tasti "7", "8" e "9" sono bloccati; se appare n (no) i tasti "7", "8" e "9" sono attivati;
- Premere i tasti "7" per cambiare il parametro (Y/n). Memorizzare premendo il tasto "2";
- Per uscire dal menù Fast Food premere insieme i tasti "3" e "4".

### 1.6.2 USO DI UN PROGRAMMA IMPOSTATO

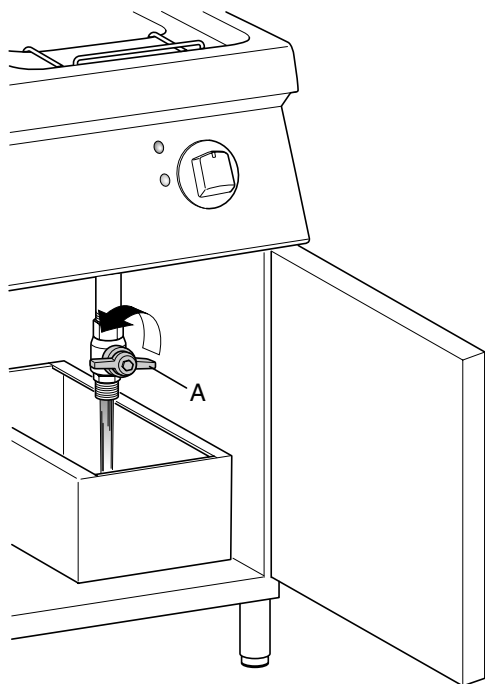
- Premere uno dei tasti "10" per richiamare il programma, i display "5" e "6" visualizzano le impostazioni memorizzate;
- Premere il tasto "3" o "4" per avviare la cottura.

## 1.7. SCARICO OLIO

- Lo svuotamento della vasca deve essere fatto quando l'olio è freddo.
- Spegnerne la friggitrice;
- prestare la **massima attenzione per evitare di entrare in contatto con l'olio caldo**;

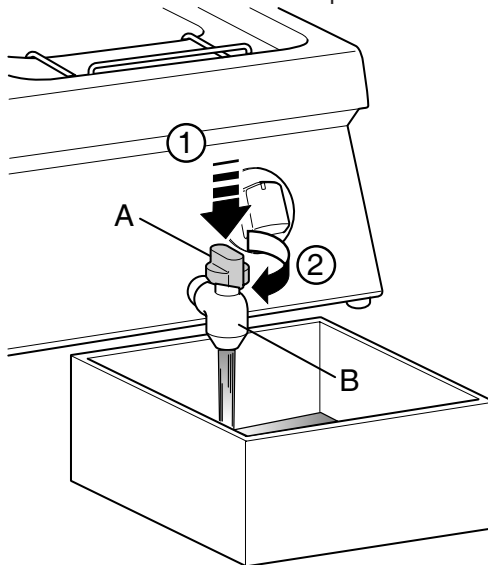
(per le versioni 7, 14 e 40 Lt Monoblocco)

- aprire il rubinetto di scarico ruotando **lentamente** la manopola (A) in senso antiorario;



(per la versione 7 e 14Lt Top)

- posizionare una bacinella per la raccolta dell'olio in corrispondenza della valvola di scarico (B); sopra la valvola c'è una manopola (A) che va premuta (1) e ruotata (2) lentamente in senso orario per far defluire l'olio.



(per tutte le versioni)

- richiudere il rubinetto di scarico ruotando la manopola.

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)

- 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 la pulizia dell'acciaio inox evitare nel modo più assoluto l'uso di prodotti detergenti contenenti sostanze abrasive nonché di trucioli, paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio comune.
- 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.

#### Attenzione:

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua.
- Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (varecchina, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.
- Alla fine del ciclo di vita del prodotto evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente.
- Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.
- 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.

#### Consigli

E' consigliabile far sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta all'anno) ad un controllo totale. A tale scopo si raccomanda la stipula d'un contratto di manutenzione.

## 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 corti 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'

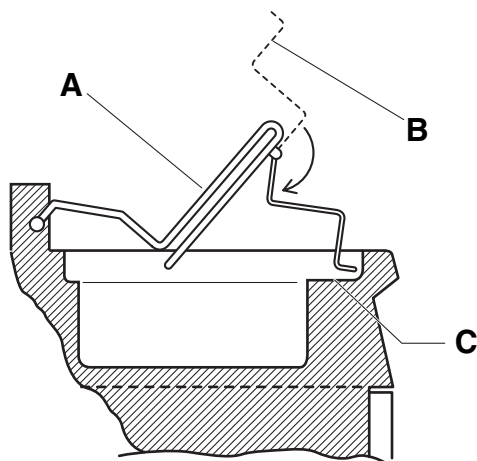
Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- 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

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 e del pannello frontale. Disconnettere l'alimentazione elettrica prima di aprire l'apparecchiatura

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

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

*- Il bruciatore pilota non si accende.*

**Possibili cause:**

- La candela non è ben fissata o mal collegata.
- L'accensione: piezoelettrica 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.
- Termopila non viene riscaldata sufficientemente.
- Termostato di funzionamento difettoso.

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

**Possibili cause:**

- Bulbo termostato danneggiato.
- Termostato difettoso.

*-Sovratemperatura dovuta ad intasamento filtro*

Estrarre il filtro e pulirlo (puo' essere inserito in lavastoviglie)

## **1.2. 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, termopila, 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.

## **1.3 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.