MOD : WR-F26A-7E

Production code : DVMFRE77A

10/2026

DESCRIZIONE DEI PITTOGRAMMI

Segnalazioni di pericolo. Situazione di pericolo immediato o possibilmente pericolosa, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.

Alta tensione! Pericolo di morte! Una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso

Pericolo di alte temperature, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

Pericolo di fuori uscita materiali ad alta temperatura, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

Pericolo di schiacciamento arti, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

Segnalazioni di divieto. Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (manutenzione e/o altro) di competenza tecnica qualificata ed autorizzata. Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non devono essere effettuati da bambini senza sorveglianza.

Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento.

Obbligo di escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura per operare in condizioni di sicurezza.

Obbligo di occhiali di protezione.

Obbligo di guanti di protezione.

Obbligo di casco di protezione.

Obbligo di scarpe antinfortunistiche.

Altre segnalazioni. Indicazioni per attuare una corretta procedura, una non osservanza può causare una situazione di pericolo.

Consigli e suggerimenti per effettuare una corretta procedura

Operatore "Omogeneo" (Tecnico Qualificato) / Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

Operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni) / Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.

Simbolo della messa a terra.

Simbolo per attacco al sistema Equipotenziale.

Obbligo di utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

SOMMARIO

1-2. INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

3.POSIZIONAMENTO E MOVIMENTAZIONE

4.ALLACCIAMENTO ALLE FONTI DI ENERGIA

5. OPERAZIONI PER LA MESSA IN SERVIZIO

6. SOSTITUZIONE COMPONENTI

7. ISTRUZIONI PER L'USO

8. MANUTENZIONE

9. SMALTIMENTO

10. DATI TECNICI / IMMAGINI

INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA 1.

PREFAZIONE / Istruzioni originali. Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto.
Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza (Obbligo-Divieto-Pericolo) sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato.Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore.
L'utilizzo di: Figure/Immagini/Disegni/ Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.
SCOPO DEL DOCUMENTO / Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della stessa è stata attentamente analizzata sia in fase di progettazione che nella stesura del presente documento. È quindi nostra speranza che tale documentazione possa agevolare nel mantenere l'efficienza caratteristica dell'apparecchiatura. Attenendosi scrupolosamente alle indicazioni riportate, il rischio di infortuni sul lavoro e/o danni economici è minimizzato.

COME LEGGERE IL DOCUMENTO / Il documento è diviso in capitoli che radunano per argomenti tutte le informazioni necessarie per utilizzare l'apparecchiatura senza alcun rischio. All'interno di ogni capitolo esiste una suddivisione in paragrafi, ogni paragrafo può avere delle puntualizzazioni titolate con un sotto titolo ed una descrizione.

CONSERVAZIONE DEL DOCUMENTO / Il presente documento e il resto della dotazione contenuta nella busta, sono parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

DESTINATARI / Il presente documento è strutturato per :

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

- **Operatore "Omogeneo"** (Tecnico specializzato ed autorizzato) cioè tutti gli operatori autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.
- **Operatore "Eterogeneo"** (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

PROGRAMMA DI ADDESTRAMENTO OPERATORI /
Dietro specifica richiesta, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso, all'installazione e manutenzione dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine.

PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE / Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:
• predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
• pavimentazione anti sdrucciolo senza asperità;
• predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
• predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (rete elettrica, rete gas etc);
• predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
• illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
• eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;
• impianto di messa a terra conforme alle normative vigent nel luogo di installazione
• predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

CONTENUTO DELLA FORNITURA / A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura varia. • Apparecchiatura • Coperchio / Coperchi • Cestello metallico / Cestelli metallici • Griglia supporto cestello
• Tubi e/o cavi per l'allacciamento alle fonti di energia (solo nei casi previsti indicati nella commessa di lavoro).
• Kit cambio tipologia di gas fornito dal costruttore

DESTINAZIONE D'USO / Questo dispositivo è stato progettato per l'uso professionale. L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi "Uso Proprio" se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi "Uso Improprio" e quindi pericoloso. Questi apparecchi sono destinati per attività commerciali (per es. cucine di ristoranti, mense etc) e in aziende commerciali (per es. panetterie etc) ma non per la produzione in serie continua di alimenti.
L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi. **Utilizzare solo accessori e ricambi originali forniti dall'azienda costruttrice per il mantenimento delle conformità normative.**
CONDIZIONI CONSENTITE PER IL FUNZIONAMENTO / L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indi-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

cazioni. L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria. Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore. Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

- umidità relativa massima: 80%;
- temperatura minima dell'acqua di raffreddamento > + 10 °C;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti/le superfici immediatamente a ridosso/a contatto dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

COLLAUDO E GARANZIA /

Collaudo: l'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore durante le fasi di montaggio nella sede dello stabilimento di produzione. Tutti i certificati relativi al collaudo effettuato saranno consegnati al cliente su richiesta.

Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione dell'apparecchiatura, tale durata non è prorogabile. Copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia. I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici autorizzati dal costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del rivenditore.

Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine. L'intervento di ordinaria manutenzione o per cause derivanti da errata installazione non è coperto da garanzia. La garanzia è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario. Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale e dei soli ricambi originali sostituiti. Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.

LA GARANZIA DECADE NEI CASI DI / • Danni provocati dal trasporto "franco fabbrica" (EXW) e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore (p. es. via mail e/o sito internet) e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico autorizzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione. La garanzia inoltre decade in presenza di: e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore via fax o RR e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico autorizzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione. La garanzia inoltre decade in presenza di:

• Danni provocati da una errata installazione.

• Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.

• Danni provocati da uso di ricambi non originali.

• Danni provocati da un'errata ma-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

nutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.
• Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.

AUTORIZZAZIONE /
Per autorizzazione s'intende il permesso d'intraprendere un'attività inerente all'apparecchiatura. L'autorizzazione è data da colui che è responsabile dell'apparecchiatura (costruttore, acquirente, firmatario, concessionario e/o titolare del locale).

DATI TECNICI e IMMAGINI /
La sezione si trova alla fine del presente manuale.


Ogni modifica tecnica si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza dell'apparecchiatura, quindi, deve essere eseguita da personale tecnico del costruttore o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario il costruttore declina ogni responsabilità relativa a modifiche o a danni che ne potrebbero derivare.


Controllare all'arrivo l'integrità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti (es. Cavo di alimentazione), prima dell'utilizzo, in presenza di anomalie non avviare l'apparecchiatura e contattare il centro d'assistenza più vicino.


Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.


Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi. **Rumore aereo ≤ 70 dB**


Divieto di installazione dell'apparecchiatura singola SENZA kit antiribaltamento (ACCESSORIO) / Escluse versioni TOP.


Prima di effettuare gli allacciamenti verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchiatura e, i dati tecnici riportati sul presente manuale. **È assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.**


Sulle linee di alimentazione (per es. Gas-Elettrica) a monte dell'apparecchiatura, devono essere installati dei dispositivi di blocco che escludano l'alimentazione ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.


A seconda dei modelli, allacciare in sequenza l'apparecchiatura alla rete idrica e di scarico, successivamente alla rete gas, verificare che non vi siano perdite quindi procedere con gli allacciamenti alla rete elettrica.


L'apparecchiatura non è stata progettata per operare in atmosfera esplosiva pertanto in tali ambienti se ne vieta categoricamente l'installazione e l'uso.


Posizionare l'intera struttura rispettando le quote e le caratteristiche di installazione riportate nei capitoli specifici del presente manuale.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

L'apparecchiatura non è stata progettata per essere installata ad incasso. / L'apparecchiatura deve lavorare in locali ben areati. / L'apparecchiatura deve avere gli scarichi liberi (non ostacolati o impediti da corpi estranei).

L'apparecchiatura una volta allacciata alle fonti di energia e scarico, deve rimanere statica (non spostabile) sul luogo previsto per l'utilizzo e la manutenzione. Un collegamento inadeguato può causare pericolo.

Munirsi se del caso di cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica con caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento modello H07RN-F. La tensione di alimentazione sopportata dal cavo, ad apparecchiatura funzionante, non deve discordarsi dal valore della tensione nominale ± 15% riportata in calce alla tabella dati tecnici.

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema "Equipotenziale" di scarico a terra.

Se presente, lo scarico dell'apparecchiatura deve essere convogliato nella rete di scarico acqua grigia in modo aperto a "bicchiere" non sifonato.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo per gli scopi indicati. Ogni altro uso va considerato "IMPROPRIO" e pertanto il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose conseguenti.

Non ostruire le aperture e/o feritoie di aspirazione o smaltimento del calore.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

Escludere ogni forma di alimentazione (per es. gas - elettrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.

Ogni qualvolta si debba operare all'interno della macchina (allacciamenti, messa in servizio, operazioni di controllo etc) predisporlo per le operazioni necessarie (smontaggio pannelli, eliminazione delle alimentazioni) in rispetto delle condizioni di sicurezza.

L'apparecchiatura deve essere installata e utilizzata in modo da escludere qualsiasi contatto fra grasso e acqua.

MANSIONI E QUALIFICHE RICHIESTE PER GLI OPERATORI

Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione.

Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso dell'operatore tecnico qualificato ed autorizzato ad eseguire: movimentazione, installazione e manutenzione delle apparecchiature in oggetto.

Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÁ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Gli operatori e utenti devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Devono interagire rispettando le norme di sicurezza richieste.

L'operatore "Eterogeneo" deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti elettrici, idrici, gas e di scarico).

ZONE DI LAVORO E ZONE PERICOLOSE / Per meglio definire il campo di intervento e relative zone di lavoro, viene definita la seguente classificazione:
• **Zone pericolosa**: qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona esposta costituisca un rischio per la sicurezza e la salute di detta persona.
• **Persona esposta**: qualsiasi persona che si trovi interamente o in parte in una zona pericolosa.

Mantenere una distanza minima dall'apparecchiatura durante il funzionamento in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore in caso d'imprevisto.

S'intendono inoltre zone pericolose / • Tutte le aree di lavoro interne all'apparecchiatura
• Tutte le aree protette da appositi sistemi di protezione e di sicurezza come barriere fotoelettriche fotocellule, pannelli di protezione, porte interbloccate, carter di protezione.
• Tutte le zone interne a centraline di comando, armadi elettrici e scatole di derivazione.
• Tutte le zone attorno all'apparecchiatura in funzione quando non vengono rispettate le distanze minime di sicurezza.

ATTREZZATURA NECESSARIA PER L'INSTALLAZIONE / In generale l'operatore tecnico autorizzato per poter procedere correttamente nelle operazioni d'installazione deve munirsi degli appositi utensili quali:
- Cacciavite a taglio da 3 e 8 mm
- Giratubi regolabile
- Utensileria ad uso gas (tubi, guarnizioni etc.)
- Forbici da elettricista
- Utensileria ad uso idrico (tubi, guarnizioni etc.)
- Chiave a tubo esagonale da 8 mm
- Rilevatore fughe di gas
- Utensileria ad uso elettrico (cavi, morsettiere, prese industriali etc.)
- Chiave fissa da 8 mm
- Kit installazione completo (ele, gas etc)

Oltre agli utensili indicati è necessario un dispositivo per il sollevamento dell'apparecchiatura, tale dispositivo deve rispettare tutte le normative vigenti relative ai mezzi di sollevamento.

INDICAZIONE SUI RISCHI RESIDUI /
Pur avendo adottato regole di "buona tecnica di costruzione" e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei "rischi residui" che, per natura stessa dell'apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:

RISCHIO RESIDUO DI FOLGORAZIONE / Tale rischio sussiste nel caso si

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.

RISCHIO RESIDUO DI USTIONE / Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.

RISCHIO RESIDUO DI USTIONE PER FUORIUSCITA MATERIALE /
Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con fuoriuscita di materiali ad alte temperature. Contenitori troppo pieni di liquidi, e/o di solidi che in fase di riscaldamento cambiano morfologia (passando da uno stato solido ad uno liquido), possono se utilizzati in modo scorretto essere causa di ustione. In fase di lavorazione i contenitori utilizzati devono essere posizionati su livelli facilmente visibili.

RISCHIO RESIDUO DI SCHIACCIAMENTO ARTI / Tale rischio sussiste nel caso si venga accidentalmente a contatto tra le parti in fase di posizionamento, trasporto, stoccaggio, assemblaggio e utilizzo dell'apparecchiatura.

RISCHIO RESIDUO DI ESPLOSIONE / Tale rischio sussiste con: • Presenza di odore di gas nell'ambiente;
• utilizzo dell'apparecchiatura in atmosfera contenente sostanze a rischio di esplosione;
• utilizzo di alimenti in contenitori chiusi (come ad esempio barattoli e scatolette), se questi non sono adatti allo scopo;
• utilizzo con liquidi infiammabili (come ad esempio alcool).

RISCHIO RESIDUO DI INCENDIO / Tale rischio sussiste con: utilizzo con liquidi / materiali infiammabili

POSIZIONAMENTO E MOVIMENTAZIONE 3.

Prima di procedere nelle operazioni vedi "Informazioni generali di sicurezza".

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI

Al ricevimento, aprire l'imballaggio della macchina verificare che la macchina e gli accessori non abbiano subito danni durante il trasporto, se vi fossero segnalarli tempestivamente al trasportatore e non procedere all'installazione ma rivolgersi a personale qualificato ed autorizzato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.

SICUREZZA PER LA MOVIMENTAZIONE

La mancata osservanza delle istruzioni riportate al seguito espone al pericolo di lesioni gravi.

L'operatore autorizzato alle operazioni di movimentazione ed installazione dell'apparecchiatura deve organizzare, se necessario un "piano di sicurezza", per salvaguardare l'incolumità delle persone coinvolte nelle operazioni. In aggiunta a ciò, deve attenersi ed applicare rigorosamente e scrupolosamente le leggi e le normative relative ai cantieri mobili.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Assicurarsi che i mezzi di sollevamento adottati abbiano una portata adeguata ai carichi da sollevare e siano in buono stato di mantenimento.

Eseguire le operazioni di movimentazione utilizzando mezzi di sollevamento aventi una portata adeguata al peso dell'apparecchiatura maggiorato del 20%.

Seguire le indicazioni riportate sull'imballo e/o sull'apparecchiatura stessa prima di procedere nella movimentazione.

Verificare il baricentro del carico prima di procedere al sollevamento dell'apparecchiatura.

Sollevare l'apparecchiatura ad un'altezza minima dal suolo tanto da poterne garantirne la movimentazione.

Non sostare o passare sotto l'apparecchiatura durante il sollevamento e la movimentazione.

MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO a).

L'orientamento dell'apparecchiatura imballata deve essere mantenuto conforme alle indicazioni fornite dai pittogrammi e dalle scritte presenti sull'involucro esterno dell'imballaggio.

1. Posizionare il mezzo di sollevamento facendo attenzione al baricentro del carico da sollevare (particolare B - C).
2. Sollevare l'apparecchiatura quanto basta per la movimentazione.
3. Posizionare l'apparecchiatura sul luogo prescelto per lo stazionamento.

STOCCAGGIO / I metodi di immagazzinamento dei materiali devono prevedere pallet, contenitori, convogliatori, veicoli, attrezzi e dispositivi di sollevamento adatti ad impedire danneggiamenti per vibrazioni, urti, abrasioni, corrosioni, temperatura od altra condizione che potrebbe presentarsi. Le parti immagazzinate devono essere periodicamente verificate per individuare eventuali deterioramenti.

ELIMINAZIONE DELL'IMBALLO

Lo smaltimento dei materiali di imballaggio sarà a cura del destinatario che dovrà provvederne in conformità alle leggi vigenti nel paese d'installazione dell'apparecchiatura.
1. Togliere in sequenza gli angolari di protezione superiori e quelli laterali.
2. Togliere il materiale protettivo utilizzato per l'imballaggio.
3. Sollevare l'apparecchiatura quanto necessario e rimuovere il bancale.
4. Posizionare l'apparecchiatura a terra.
5. Rimuovere il mezzo utilizzato per il sollevamento.
6. Pulire l'area delle operazioni da tutto il materiale rimosso.

Tolto l'imballo non si devono presentare manomissioni, ammaccature o altre anomalie. In caso contrario avvertire immediatamente il servizio assistenza.

RIMOZIONE DEI MATERIALI DI PROTEZIONE / L'apparecchiatura viene protetta nelle superfici esterne con un rivestimento di pellicola adesiva che deve essere rimossa manualmente terminata la fase di posizionamento. Pulire con cura l'apparecchiatura, esternamente e internamente, asportando manualmente tutto il materiale utilizzato a protezione delle parti.

Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressio-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

ne, diretti e pulitori a vapore.

Non utilizzare materiali aggressivi (PH<7) quali solventi per pulire l'apparecchiatura. Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti detergenti utilizzati. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).

Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.

PULIZIA AL PRIMO AVVIAMENTO /
Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.
Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente il vano cottura con dell'acqua potabile. Far defluire il liquido contenente detergente e/o altre impurità nell'apposito foro di scarico.
Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Pulire con detergente e acqua potabile anche le parti asportate e asciugarle. Terminate le operazioni posizionare negli appositi alloggiamenti delle varie apparecchiature le parti asportate.

MESSA IN BOLLA E FISSAGGIO - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO b)
Posizionare nel luogo di lavoro (vedi condizioni limite di funzionamento ed ambientali consentite), preventivamente reso idoneo, l'apparecchiatura.

La messa in bolla e fissaggio prevede: la regolazione dell'apparecchiatura come singola unità indipendente.
Posizionare una livella sulla struttura (particolare D).
Regolare i piedini di livellamento (particolare E) seguendo le indicazioni fornite dalla livella.

Il perfetto livellamento si ottiene regolando livella e piedini sulla larghezza e sulla profondità.

ASSEMBLAGGIO IN "BATTERIA" / VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. c)
Nei modelli previsti, rimuovere le manopole e svitare le viti di fissaggio cruscotto (particolare F).

Pareti infiammabili / La distanza minima dell'apparecchio dalle pareti laterali deve essere di 10 cm e dalla parete posteriore deve essere di 20 cm. Nel caso fosse inferiore isolare le pareti a ridosso dell'apparecchiatura con trattamenti ignifughi e/o isolanti.

Posizionare le apparecchiature in modo che i lati aderiscano perfettamente (part. G). Livellare l'apparecchiatura come precedentemente descritto (particolare E).
Inserire le viti nei propri alloggiamenti e bloccare le due strutture con i dadi di bloccaggio (part. H1-H3).

Ricollocare i tappi di protezione tra le apparecchiature (part. H2).

Ripetere, se il caso, la sequenza delle operazioni di livellamento e fissaggio per le restanti apparecchiature.

INSERIMENTO TERMINALE (OPZIONALE) VD. SEZ. ILL - RIF. c)
Per inserire il terminale è necessario posizionarlo e fissarlo con le apposite viti in dotazione (particolare L1).
Terminate con successo le operazioni descritte, riposizionare nei propri alloggiamenti i cruscotti e le manopole delle varie apparecchiature.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Prima di procedere nelle operazioni vedi “Informazioni generali di sicurezza”.

Queste operazioni devono essere effettuate da operatori tecnici qualificati ed autorizzati, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l’utilizzo di materiali appropriati e descritti

In generale, l’apparecchiatura viene consegnata senza cavi d’alimentazione elettrica, senza tubi per l’allacciamento alla rete idrica, di scarico e gas.

ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

La connessione elettrica deve essere eseguita conformemente alle norme locali in vigore, solo da personale autorizzato e competente. Prima di effettuare l’allacciamento verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta dell’apparecchiatura e i dati tecnici riportati sul presente manuale.

Collegare l’apparecchiatura ad un dispositivo onnipolare della categoria sovratensione III.

MESSA A TERRA / È indispensabile collegare a terra l’apparecchiatura. A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata confermemente alle norme locali in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE / La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata solo quando è correttamente collegata ad un efficiente sistema di messa a terra come indicato nelle norme locali di sicurezza elettrica in vigore; il produttore declina ogni responsabilità per la mancata osservanza di queste norme di sicurezza. È necessario verificare questo requisito di sicurezza fondamentale e, in caso di dubbio, richiedere un accurato controllo del sistema da parte di personale professionale qualificato. Il produttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell’unità.

Non interrompere il cavo da terra (Giallo-verde).

COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. d).

Le apparecchiature sono consegnate per funzionare con la tensione indicata nella targhetta dati applicata sull’apparecchio. Ogni altro collegamento è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

È obbligatorio rispettare il collegamento previsto dal costruttore, visibile sulla targa collegamento in prossimità della morsettiera.

È vietato modificare il cablaggio all’interno dell’apparecchiatura

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL CAVO ALLA MORSETTIERA

Rimuovere nei casi previsti, il pannello del box protezione morsettiera posto sul retro della macchina.

Collegare il cavo d’alimentazione alla morsettiera come descritto in: “Allacciamento alimentazione elettrica” e indicato sulla targhetta di collegamento. Lo schema e la tabella (vd DATI TECNICI) indicano le connessioni possibili in relazione alla tensione di rete.

ALLACCIAMENTO AL SISTEMA “EQUIPOTENZIALE” - VD. SEZ.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

ILLUSTRAZIONI - RIF. e).
La messa a terra di protezione consiste in una serie di accorgimenti idonei ad assicurare alle masse elettriche lo stesso potenziale della terra, evitando che le stesse possono venire a trovarsi in tensione. Lo scopo della messa a terra è quindi assicurare che le masse delle apparecchiature siano allo stesso potenziale del terreno.
La messa a terra, inoltre, facilita l'intervento automatico dell'interruttore differenziale. La messa a terra di protezione non interessa solo l'impianto elettrico, ma tutti gli altri impianti e parti metalliche dell'edificio, dalle tubazioni, all'impianto idraulico, dalle travi all'impianto di riscaldamento e così via, in modo che tutto lo stabile risulta messo in sicurezza anche rispetto ad un eventuale fulmine che dovesse investire il fabbricato.

Prima di procedere vedere "Informazioni generali di sicurezza".

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema "Equipotenziale" la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme vigenti nel paese di installazione.

Il tecnico elettricista che predispone l'impianto elettrico generale, deve garantire l'impianto a norma per i contatti diretti e indiretti.

Il tecnico elettricista, deve fare in modo di collegare tutte le diverse masse allo stesso potenziale per avere così un buon sistema di messa a terra "Equipotenziale" all'interno del luogo dove vengono installate le varie apparecchiature.

Per l'allacciamento dell'apparecchiatura al sistema "Equipotenziale" del locale, è necessario munirsi di un cavo elettrico di colore giallo/verde adatto alla potenza dei dispositivi installati.

La targhetta "Equipotenziale" dell'apparecchiatura si trova generalmente sul pannello della stessa, in prossimità del sistema adibito all'attacco, una volta identificata (vedi disegno schematico per la corretta ubicazione), procedere con l'allacciamento.

1. Collegare un'estremità del cavo elettrico di massa (il cavo deve essere contraddistinto dal doppio colore giallo/verde) al sistema adibito all'attacco "Equipotenziale" dell'apparecchiatura (vedi disegno schematico Fig. 1).

2. Collegare l'estremità opposta del cavo elettrico di massa al sistema adibito all'attacco "Equipotenziale" del luogo dove viene installata l'apparecchiatura (Fig. 2).

OPERAZIONI PER LA MESSA IN SERVIZIO 5.

AVVERTENZE GENERALI

Gli operatori hanno il dovere di documentarsi adeguatamente utilizzando il presente manuale prima di effettuare qualsiasi intervento, adottando le prescrizioni specifiche di sicurezza per rendere sicuro ogni tipo di interazione uomo-macchina.

Ogni modifica tecnica che si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza della macchina, deve essere effettuata solo da personale tecnico del costruttore o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

il costruttore declina ogni responsabilità relativa a modifiche o a danni che ne potrebbero derivare.

Anche dopo essersi documentati opportunatamente, al primo uso dell'apparecchiatura, è necessario simulare alcune operazioni di prova per memorizzare più rapidamente le funzioni principali dell'apparecchiatura, per es. accensione, spegnimento etc.

L'apparecchiatura esce collaudata dal costruttore e predisposta con la tipologia di gas e di alimentazione elettrica indicata nella targhetta applicata.

MESSA IN SERVIZIO PRIMO AVVIAMENTO / Terminate le operazioni di posizionamento e di allacciamento alle fonti di energia (incluse quelle relative agli allacciamenti alla rete di scarico, dove previsto) occorre procedere con una serie di operazioni quali :
1. Pulizia dai materiali di protezione (olii, grassi, siliconi etc.) all'interno e all'esterno del vano cottura (vd. cap. 3 / Rimozione dei materiali di protezione)
2. Verifiche e controlli generali quali:
- Verifica apertura interruttori e saracinesche di rete (per es. acqua, elettricità, gas quando previsto);
- Verifica degli scarichi (quando previsto);
- Verifica e controllo dei sistemi di aspirazione fumi/vapori esterni (quando previsto);
- Verifica e controllo dei pannelli di protezione (tutte le pannellature devono essere montate correttamente)

DESCRIZIONE DEI MODI DI ARRESTO

In generale, nelle condizioni di arresto per anomalia di funzionamento e di emergenza è obbligatorio, nel caso di imminente pericolo, chiudere tutti i dispositivi di blocco delle linee di alimentazione a monte dell'apparecchiatura (Gas-Elettrica)

ARRESTO PER ANOMALIA DI FUNZIONAMENTO
Componente di sicurezza / ARRESTO: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il componente di sicurezza interviene e arresta automaticamente la generazione di calore. Il ciclo di produzione viene interrotto in attesa che venga rimossa la causa dell'anomalia.
RIAVVIO: Dopo aver risolto l'inconveniente che ha generato l'entrata in funzione del componente di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

MESSA IN FUNZIONE PER IL PRIMO AVVIAMENTO

L'apparecchiatura al primo avviamento e dopo un fermo prolungato nel tempo, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo (vd. Rimoz dei materiali di protezione)

MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA
1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.
2. Verificare il corretto funzionamento del sistema di aspirazione del locale.
3. Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.
4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (per es. Gas - Elet).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.

Terminate con successo le operazioni descritte, procedere con le operazioni di "Avviamento alla produzione".

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

MESSA FUORI SERVIZIO GIORNALIERA /
Terminate le operazioni sopra descritte, è necessario:
1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (per es. Gas - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura

MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO / In caso di inattività prolungata nel tempo, è necessario effettuare tutte le procedure descritte per la messa fuori servizio giornaliera e proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito:
1. Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti;
2. Sciacquare le parti in modo accurato, non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore.
3. Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo;
4. Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vasellina ad uso alimentare su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie.

Nel caso di apparecchiature con porte e guarnizioni in gomma, lasciare leggermente aperta la porta in modo che possa arieggiarsi e stendere del talco di protezione su tutte la superfici delle guarnizioni in gomma.

Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

Per assicurarsi che l'apparecchiatura si trovi in condizioni tecniche ottimali, sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un tecnico autorizzato dal servizio assistenza.

SOSTITUZIONE COMPONENTI 6.

CONTATTARE L'ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATA E CONSULTARE IL MANUALE TECNICO.

ISTRUZIONI PER L'USO 7.

UBICAZIONE DEI PRINCIPALI COMPONENTI - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. f). La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni. 1. Manopola accensione / 2. Indicatore luminoso / 3. Saracinesca di scarico olio dal vano di cottura / 4. Cestello / 5. Coperchio / 6. Vano cottura / 7. Contenitore per la raccolta olio combusto / 8. Manopola di Selezione / 9. Manopola Funzioni / 10. Display

MODALITÀ E FUNZIONE MANOPOLE TASTI E INDICATORI LUMINOSI / VD. SEZ. ILL - RIF. g). La descrizione è puramente indicativa e può subire variazioni.

(1) MANOPOLA ACCENSIONE E TERMOSTATO. Esegue tre diverse funzioni: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito.
2. Regolazione della temperatura d'eser-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

cizio / 3. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento.

(2) INDICATORE LUMINOSO ROSSO. L'indicatore quando presente, è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.

(3) MANOPOLA DI SELEZIONE Esegue tre funzioni: 1. Regolazione della temperatura d'esercizio / 2. Regolazione del tempo / 3. Selezione dei programmi

(4) MANOPOLA FUNZIONI. Esegue quattro diverse funzioni: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito / 2. Avvio funzione TEMPERATURA / 3. Avvio funzione TEMPO / 4. Avvio funzione PROGRAMMI

(5) DISPLAY. Visualizza temperatura, timer e programmi

AVVIAMENTO ALLA PRODUZIONE

Prima di procedere nelle operazioni vedi "Informazioni generali di sicurezza / Rischi residui"

Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".

Mettere in funzione l'apparecchiatura solo dopo il riempimento a livello con olio/grasso il vano cottura. Ogni altro utilizzo è considerato uso improprio e quindi pericoloso.

Troppo olio/grasso all'interno del vano cottura può essere causa di tracimazione e permane il rischio residuo di ustione. **Rispettare durante il carico il livello di Min. e Max. riportato nel vano cottura.**

L'assenza di olio all'interno del vano cottura con l'apparecchiatura in funzione può essere causa di rischio residuo d'incendio. Durante il funzionamento il livello dell'olio/grasso nel vano cottura deve rimanere entro limiti segnalati.

Durante l'uso si raccomanda di: non di non versare sali o aromi o altro all'interno del vano cottura, non coprire con coperchi o altro il vano cottura per evitare lo sgocciolamento di condensa all'interno del vano cottura.

Non usare grasso / olio vecchio (Pericolo di aumento del punto di infiammabilità e sovratemperatura)

CARICO OLIO/GRASSO NEL VANO COTTURA - vd. sez. ILL - RIF h)

L'apparecchiatura può avere una o due saracinesche. Aprire la porta e controllare che la saracinesca di scarico olio/grasso sia in posizione "Chiuso" (Fig. 1).
Versare il prodotto utilizzato per la lavorazione (olio e/o grasso) all'interno della vano cottura rispettando il livello di minimo massimo riportato nel vano cottura stesso (Fig. 2).

Il livello dell'olio alla temperatura massima aumenta di circa 1 cm rispetto al livello a freddo

Utilizzando del grasso (strutto o altro) allo stato solido, è necessario durante l'accensione regolare al minimo il termostato per consentire uno scioglimento lento e graduale del prodotto all'interno del vano cottura.

La quantità massima di olio/grasso (lardo o simili) all'interno del contenitore / vasca deve essere: - per es. FR(B)E77A circa 12 kg / FRE...A(T)2V circa 6,5 kg / FRBE74AHP circa 15 kg / FR(B)E94A circa 16 kg / FRBE94HP circa 17,5kg

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO

L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il carico dell'olio/grasso all'interno del vano di cottura. Non accendere a secco (con il vano cottura vuoto). Non rabboccare il livello dell'olio/grasso quando l'apparecchiatura è in funzione.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Durante l'uso non lasciare l'apparecchiatura incustodita

Terminate con successo le operazioni descritte, per iniziare la procedura di cottura è necessario agire come decritto.

MODELLO SENZA DISPLAY
vd. sez. ILL - RIF i)

La temperatura minima è di circa 100°C e la massima raggiungibile è di circa 190°C

Per iniziare la cottura è necessario:
1. Ruotare la manopola nella posizione desiderata (Fig. 3A) l'indicatore luminoso "G" indica una fase di funzionamento.
2. Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 3B) la manopola per arrestare la generazione di calore e spegnere l'apparecchiatura a fine ciclo di lavoro.

MODELLO CON DISPLAY
vd. sez. ILL - RIF o)

È possibile impostare la temperatura tra gli 0°C e i 180°C

Per iniziare la cottura è necessario:
1. Ruotare la Manopola Funzioni su simbolo Temperatura (Fig. 1A), il led verde indica una fase di riscaldamento (Fig. 1B).
2. Ruotare e premere la Manopola di Selezione per scegliere la temperatura desiderata (Fig. 1C).

Si attiva la funzione MELTIN (Lento riscaldamento) fino a 50°C. A display compare la scritta MEL alternata alla temperatura impostata Fig. 1D).

Per visualizzare la temperatura attuale a display premere la Manopola di Selezione (Fig. 1C)

3. Ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" (Fig. 1E) per spegnere l'apparecchiatura.

ALTRE FUNZIONI DISPLAY /
FUNZIONE TIMER / vd. sez. ILL - RIF o)
Per attivare questa opzione è necessario:
1. Ruotare la Manopola Funzioni sul simbolo Tempo (Fig. 1F)
2. Ruotare e premere la Manopola di Selezione per impostare il tempo desiderato (da 01 a 99 minuti - Fig. 1C).

Inizia il tempo a scalare (Fig. 1D).

A tempo esaurito sul display compare "END" insieme a tre segnali acustici

Premere la Manopola di Selezione per resettare il tempo impostato

3. Ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" (Fig. 1E) per spegnere l'apparecchiatura.

FUNZIONE PROGRAMMI / vd. sez. ILL - RIF o)
- NUOVO PROGRAMMA / Per memorizzare un programma è necessario:
1. Ruotare la Manopola Funzioni su simbolo Programmi (Fig. 1G)
2. Ruotare e tenere premuto per 5 sec la manopola di Selezione (Fig. 1C) su nuovo programma (vd Fig. 1H). Un segnale acustico conferma la scelta.

3. Ruotare e premere la manopola di Selezione per impostare: 1.Temperatura / 2. Timer / 3. Tempo di Scuotimento (cestello) / 4. Compensazione del carico (temperatura minima di cottura / Fig. 1D).

Per salvare il programma premere per 5 sec la Manopola di Selezione. Un segnale acustico conferma la memorizzazione

È possibile memorizzare fino a n. 100 programmi (da P00 a P99)

Ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" e uscire dalla funzione (Fig. 1E).

- MODIFICA PROGRAMMA /
1. Ruotare la Manopola Funzioni su simbolo Programmi (Fig. 1G)
2. Ruotare e premere per 5 secondi la Manopola di Selezione per scegliere il programma da modificare
3. Ruotare e premere la Manopola di Selezione per entrare nei parametri: 1.Temperatura / 2. Timer / 3. Tempo di

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Scuotimento (cestello) / 4. Compensazione del carico (temperatura minima di cottura / Fig. 1D).
4. Per modificare i valori ruotare e premere la Manopola di Selezione sul parametro desiderato



Per salvare le modifiche premere per 5 sec la Manopola di Selezione. Un segnale acustico conferma la modifica

Ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" e uscire dalla funzione (Fig. 1E).

- AVVIO PROGRAMMA / vd. sez. ILL - RIF o) Per attivare questa opzione: 1. Ruotare la Manopola Funzioni su simbolo Programmi (Fig. 1G)
2. Ruotare e premere la Manopola di Selezione (Fig. 1C) per scegliere e avviare il programma desiderato (per es. P04). Un segnale acustico conferma la scelta.

3. Ruotare e premere la Manopola di Selezione sul tempo impostato.
Si avvia il programma selezionato e inizia il ciclo di cottura

A tempo esaurito sul display compare "END" insieme a tre segnali acustici

Per interrompere / uscire dal programma ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" (Fig. 1E).

- CANCELLA PROGRAMMA / Per attivare questa opzione: 1. Ruotare la Manopola Funzioni su simbolo Programmi (Fig. 1G)
2. Ruotare e premere per 5 sec la Manopola di Selezione (Fig. 1C) per scegliere il programma da cancellare (per es. P04). Un segnale acustico dà conferma.
3. Selezionare il parametro Timer e impostare il valore su 0.00 (Fig. 1D), premere per 5 sec la Manopola di Selezione per confermare la cancellazione del programma.
Per uscire dalla funzione ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" (Fig. 1E).



Per la diagnostica e il troubleshooting contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata

CARICO-SCARICO DEL PRODOTTO - vd. sez. ILL RIF i)



La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del recipiente (Cestello Fig.4). Per esempio: **patatine fritte (6x6 mm) 1,5 kg per modello 700 / 1 kg (per cestello) per mod. 2V rotative 700 / 2,5 kg per modello -HP700 / 2,5 kg per 900 / 1 kg per 2V 900/ 2,5 kg per modello -HP900**



Attendere il raggiungimento della temperatura desiderata prima di introdurre il cestello nel vano cottura.



Il prodotto in cottura deve immergersi completamente nell'olio all'interno del vano cottura.



È vietato l'uso di cibo troppo umido e di pezzatura troppo grande **(Pericolo di improvvisa ebollizione)**



MOD. TILTING 700: Il carico massimo è 1,5 kg e il volume di espansione è 5,3 litri / **MOD. ROTATIVA 700**: Il carico massimo è 1,5 kg e il volume di espansione è 6,1 litri (versione armadiata) e 4 litri (versione top) / **MOD. ROTATIVA 2V 700**: Il carico massimo è 1 kg (per cestello) e il volume di espansione è 2,6 litri (per vasca) / **MOD. -HP 700**: Il carico massimo è 2,5 kg e il volume di espansione è 15 litri / **MOD. ROTATIVA 2V 900**: Il carico massimo è 1 kg (per cestello) e il volume di espansione è 7,7 litri (per vasca) / **MOD. 900**: Il carico massimo è 2,5 kg e il volume di espansione è 9,3 litri / **MOD. -HP 900**: Il carico massimo è 2,5 kg e il volume di espansione è 24 litri.

I prodotti da trattare in cottura devono essere adagiati negli appositi contenitori e posizionati correttamente nel vano cottura. Terminate le operazioni di riem-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

pimento cestello fuori dall'area dell'apparecchiatura, introdurre lentamente il cestello nel vano cottura posizionandolo nel proprio alloggiamento (Fig. 5).
Al termine del processo di cottura, togliere il contenitore dalla vano cottura (Fig.6) posizionandolo in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

Terminate le operazioni di scarico, procedere con un nuovo carico o con le operazioni descritte in "Messa fuori servizio".

MESSA FUORI SERVIZIO VD. SEZ. ILL RIF m) / n)
Gli indicatori luminosi (se presenti) devono rimanere spenti.

L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare, rimosso vedi "Manutenzione".

Se del caso, procedere alla chiusura del vano cottura con gli appositi coperchi, in alternativa procedere nella sequenza delle operazioni di:
- Scarico oli combusti.
- Manutenzione ordinaria.
Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (per es. Elettrica).

SCARICO OLIO COMBUSTO vd. sez. ILLUSTRAZIONE RIF l)

Nello scarico degli oli combusti permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale con olio trattato ad alte temperature.

Prima di procedere nelle operazioni, attendere che la temperatura dell'olio nel vano cottura si raffreddi

Versione TOP / Introdurre fino a battuta la prolunga in dotazione nel tubo di scarico olio (Fig. 12)

Liberare il vano cottura dai contenitori utilizzati nella lavorazione del prodotto.

La capacità del contenitore di raccolta oli combusti è limitata, nell'operazione di scarico olio dal vano cottura è obbligatorio monitorare il riempimento del contenitore.

Per una sicura movimentazione, riempire non oltre i 3/4 di capienza il contenitore di raccolta olio.

Aprire la porta e verificare la presenza del contenitore di raccolta sotto la saracinesca di scarico (Fig. 7).

Versione TOP / Posizionare un contenitore (appropriato per materiale e capienza) e procedere allo scarico.

Dopo aver verificato che il contenitore (Vuoto) è nel proprio alloggiamento, aprire la saracinesca di scarico (Fig. 8) e lasciare defluire l'olio esausto dal vano cottura all'interno del contenitore di raccolta.
Riempire non oltre i 3/4 di capienza il contenitore per una sicura movimentazione. Chiudere la saracinesca (Fig. 9).

Estrarre dalla propria sede il contenitore e vuotarlo seguendo le procedure di smaltimento vigenti nel paese di utilizzazione (Fig.10). Al termine delle operazioni, riposizionare il contenitore svuotato nell'apposita sede.

Ripetere le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento del vano cottura. Chiudere la porta dell'apparecchiatura

Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura e dei contenitori utilizzati per la cottura vedi "Manutenzione".

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI

Prima di procedere vedere capitolo 2 e capitolo 5.

Se l'apparecchiatura è collegata ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni normative specifiche del paese (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore).

L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante. Il mancato mantenimento in condizioni igieniche ottimali, può essere causa di un deterioramento precoce dell'apparecchiatura e creare situazioni di pericolo.

Residui di sporco in accumulo vicino alle fonti di calore possono durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura incendiarsi creando situazioni di pericolo. L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.

L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze contenenti cloruri, possono generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno dell'area di cottura. L'apparecchiatura se a contatto con tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente specifico, abbondantemente risciacquata e asciugata con cura.

Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

Il liquido detergente per la pulizia del piano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH m**aggiore di 12**, privo di cloluri/ammoniaca,viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, etc).

Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti utilizzati, indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.

Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura e di tutte le sue parti si raffreddi, in modo da non provocare ustioni all'operatore

Terminate queste operazioni riposizionare le parti rimosse, precedentemente pulite, nelle loro apposite sedi
PULIZIA GIORNALIERA /
vd. sez. ILL - RIF m)



Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura. Svuotare l'olio dal vano cottura (vedi procedura scarico olio combusto).

MODELLO TILTING 700

1. Sollevare manualmente in posizione verticale la leva del box resistenze fino a bloccarla al perno di fissaggio ("Click" di conferma - Fig. 1/A).
2. Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie (vano cottura, serpentina, coperchio e tutte le superfici esposte) il liquido detergente e manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera apparecchiatura.
3. Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente con dell'acqua potabile (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore). Far defluire l'acqua dal vano cottura utilizzando la saracinesca di scarico (vedi

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

procedura scarico olio combusto).

4. Terminate con successo le operazioni descritte, chiudere la saracinesca di scarico. Asciugare con cura tutte le superfici esposte con un panno non abrasivo.

Se necessario ripetere le operazioni per un nuovo ciclo di pulizia

5. Con la mano destra impugnare la leva del box resistenze e spingere leggermente. Con la mano sinistra estrarre il perno a molla del sistema di bloccaggio (Fig. 2/B)

6. Ricollocare lentamente il box resistenze in posizione orizzontale

MOD. TILTING HP700 / 900

1. Sollevare manualmente in posizione verticale la leva del box resistenze fino a posizionare la staffa di blocco al bordo del piano (Fig. 3).

Vedere punti 2-3-4 precedenti

5. Con la mano destra impugnare la leva del box resistenze e spingere leggermente. Con la mano sinistra liberare la staffa di blocco dal piano (Fig. 4)

6. Ricollocare lentamente il box resistenze in posizione orizzontale

MOD. TILTING HP900

1. Sollevare manualmente in posizione verticale le resistenze ,utilizzando l'apposito accessorio, fino a posizionare la staffa di blocco al bordo del piano (Fig. 5).

Vedere punti 2-3-4 precedenti

5. Con la mano destra impugnare l'apposito accessorio e spingere leggermente la resistenza. Con la mano sinistra liberare la staffa di blocco dal piano (Fig. 6)

6. Ricollocare lentamente il box resistenze in posizione orizzontale.

/ MODELLO ROTATIVE
vd. sez. ILLUSTRAZIONE RIF n)

Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura. Svuotare l'olio dal vano cottura (vedi procedura scarico olio combusto).

1.Ruotare manualmente di 90° la serpentina in posizione verticale (Fig. 1).

2. Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie (vano cottura, serpentina, coperchio e tutte le superfici esposte) il liquido detergente e manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera apparecchiatura.

3. Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente con dell'acqua potabile (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore).

4. Far defluire l'acqua dal vano cottura utilizzando la saracinesca di scarico (vedi procedura scarico olio combusto). Terminate con successo le operazioni descritte, chiudere la saracinesca di scarico. Asciugare con cura tutte le superfici esposte con un panno non abrasivo.

Se necessario ripetere le operazioni per un nuovo ciclo di pulizia

5. Ricollocare la serpentina in posizione orizzontale (Fig. 2)

PULIZIA PER MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO

Vedi Cap. 5 / Operazioni per la Messa fuori servizio / Messa fuori servizio prolungata nel tempo

Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

TABELLA RIEPILOGATIVA / INTERVENTO - FREQUENZA

Prima di procedere vedi cap.2 "Mansioni e qualifiche"

Nel caso si verifichi un guasto, l'operatore generico, esegue una prima ricerca e, nel caso in cui ne sia abilitato, rimuove le cause dell'anomalia e ripristina il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le alimentazioni, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata.

Il manutentore tecnico autorizzato interviene nel caso in cui l'operatore generico non sia riuscito ad identificare la causa del problema oppure, il ripristino del corretto funzionamento dell'apparecchiatura comporti l'esecuzione di operazioni per le quali l'operatore generico non è abilitato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.

OPERAZIONI DA ESEGUIRE		FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia apparecchiatura / Pulizia parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Pulizia contenitori e filtri	Quotidiana / All'occorrenza
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia camino	Annuale
	Controllo termostato / microswitch	All'arrivo dopo l'installazione / Annuale
	Controllo fissaggio capillare del bulbo	All'occorrenza
	Controllo cavo alimentazione	All'arrivo dopo l'installazione / Annuale
	Controllo box resistenze	Annuale
	Controllo funzioni display	Annuale / All'occorrenza
	Controllo manopola di Selezione	Semestrale / All'occorrenza

TROUBLESHOOTING

Qualora l'apparecchiatura non funzioni correttamente provare a risolvere i problemi di modesta entità con l'aiuto di questa tabella.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
Non è possibile accendere l'apparecchio	- L'interruttore principale non è inserito - È scattato il differenziale o il magnetotermico - Microinterruttore non attivo	- Inserire l'interruttore principale - Contattare l'assistenza tecnica autorizzata
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	- Qualità dell'acqua - Detergente scadente - Risciacquo insufficiente	- Filtrare l'acqua (Contattare l'assistenza tecnica autorizzata) - Utilizzare il detergente consigliato - Ripetere il risciacquo
Gli indicatori luminosi rimangono spenti	- L'interruttore principale non è inserito - È scattato il differenziale o il magnetotermico	- Inserire l'interruttore principale - Contattare l'assistenza tecnica autorizzata

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
La friggitrice non cuoce correttamente	- Resistenza danneggiata - Teleruttore danneggiato	- Contattare l'assistenza tecnica autorizzata
Problemi scarico olio (versioni top)	Tubo prolunga non inserito correttamente	Introdurre il tubo a fondo, fino a battuta
La friggitrice non scalda	- L'interruttore principale non è inserito - È scattato il differenziale o il magnetotermico - Resistenza non correttamente posizionata / danneggiata - Teleruttore / Termostato di lavoro danneggiato - Microinterruttore resistenza danneggiato -Errata configurazione scheda elettronica (nei modelli previsti)	- Inserire l'interruttore principale - Contattare l'assistenza tecnica autorizzata
Problemi al display (nei modelli previsti)	- Cavo connessioni danneggiato - Manopola Funzioni non attiva -Microinterruttore resistenza danneggiato	- Contattare l'assistenza tecnica autorizzata
Messaggio di errore / per es. **EFr / ESa** (nei modelli previsti)	- Problemi alla sonda - Sovratemperatura in vasca	- Ruotare la Manopola di selezione su "Zero" vd. sez. ILL - RIF g) Fig.3 per il riavvio e attendere raffreddamento vasca (T <120°C)

Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, e chiudere tutte le tipologie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato

ELENCO MESSAGGI / Nei modelli previsti, durante il funzionamento vengono visualizzati a display le seguenti indicazioni.

MESSAGGI DISPLAY	DECRIZIONE
MAn	Modalità cottura manuale
MEL	Lento riscaldamento
SHA	Scuoti cestello
end	Timer concluso
P00 - P99	Programma memorizzato / da n. 00 a n. 99
YES	si
no	no
E...	Messaggi di errore

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

MESSA FUORI SERVIZIO E SMANTELLAMENTO DELL'APPARECCHIATURA



Obbligo di smaltire i materiali utilizzando la procedura legislativa in vigore nel paese dove l'apparecchiatura viene smantellata

AI SENSI delle Direttive (vedi Sezione n. 0.1) relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato, sia elettrico che meccanico, che deve indossare gli appositi dispositivi di protezione individuale quali indumenti idonei alle operazioni da effettuare, guanti protettivi, scarpe antinfortunistiche, caschi ed occhiali di protezione.

Prima di iniziare lo smontaggio bisogna creare attorno all'apparecchiatura uno spazio sufficientemente ampio ed ordinato in modo tale da permettere tutti i movimenti senza rischi

È necessario:
• Togliere tensione alla rete elettrica.
• Scollegare l'apparecchiatura dalle rete elettrica.
• Rimuovere i cavi elettrici in uscita dall'apparecchiatura.
• Chiudere il rubinetto di immissione acqua (valvola di rete) dalla rete idrica.
• Scollegare e rimuovere i tubi dell'impianto idrico dall'apparecchiatura.
• Scollegare e rimuovere il tubo di uscita scarico acque grigie.

Dopo tale operazione potrebbe formarsi una zona bagnata attorno all'apparecchiatura per cui prima di procedere nelle ulteriori operazioni è necessario asciugare le zone bagnate

Ripristinata la zona operativa in modo descritto è necessario:
• Smontare i pannelli di protezione.
• Smontare l'apparecchiatura nelle sue parti principali.
• Separare le parti dell'apparecchiatura in base alla loro natura (es. materiali metallici, elettrici etc.) ed avviarle presso i centri di raccolta differenziata.

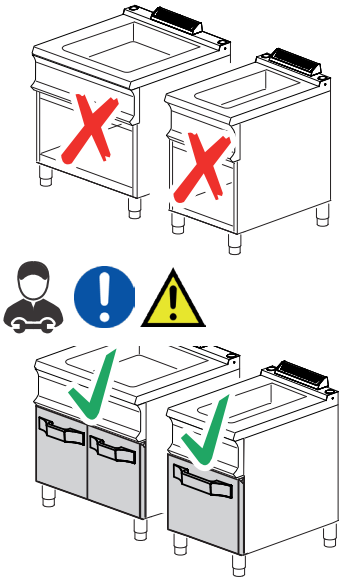
SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

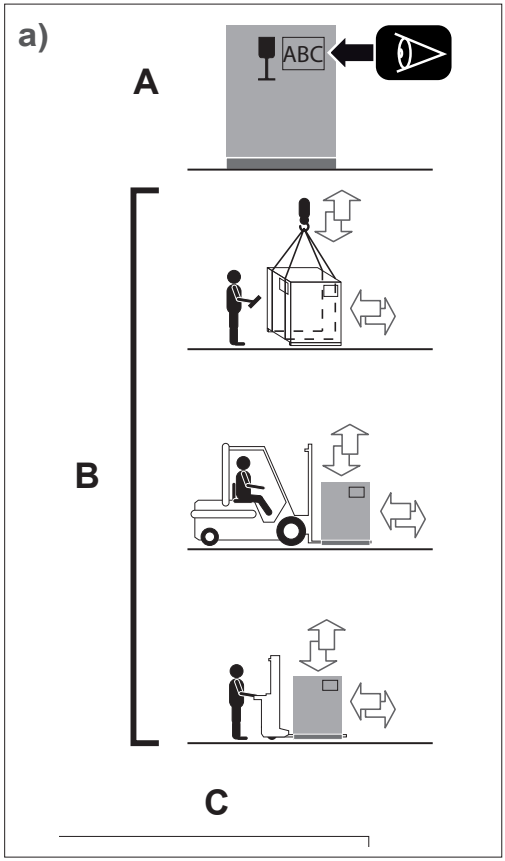
Lo smaltimento abusivo dei rifiuti è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

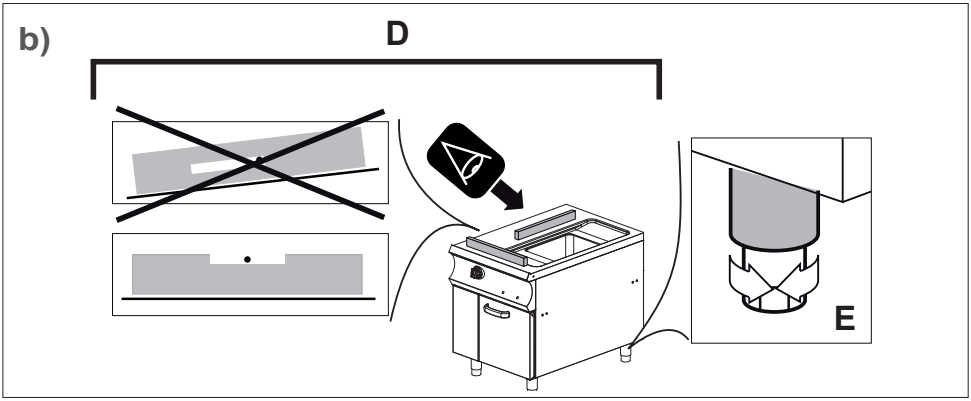
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

INSTALLAZIONE / INSTALLATION



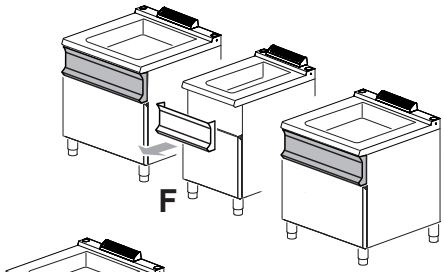
! OBBLIGO MONTAGGIO PORTE
! MANDATORY DOOR ASSEMBLY
! MONTAGE OBLIGATOIRE DES PORTES
! MONTAJE OBLIGATORIO DE LAS PUERTAS
! VERPFLICHTUNG TÜRENMONTAGE
! MONTAGEM OBRIGATÓRIA DAS PORTAS
! VERPLICHTE MONTAGE VAN DE DEUREN
! OBOWIĄZKOWY MONTAŻ DRZWI
! ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СБОРКА ДВЕРЕЙ
! OBLIGATORISK MONTERING AV DØRENE

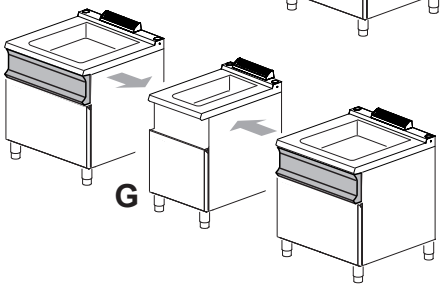


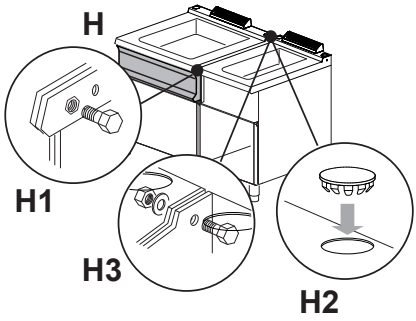


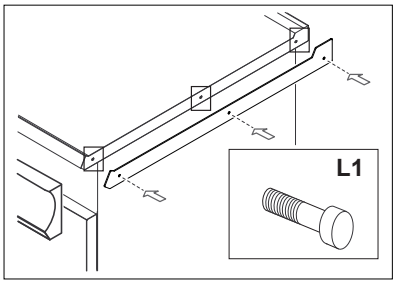
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

c)

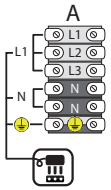




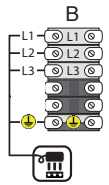




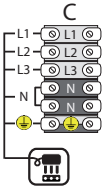
d)



A: FASI
220/240 V ~
1N 50-60 HZ

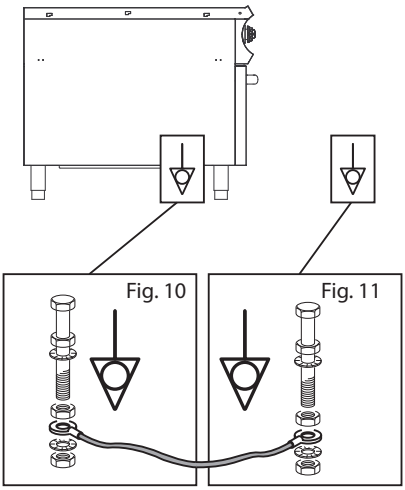


B: FASI
220/240 V ~
3 50-60 HZ



C: FASI
380/415 V ~
3N 50-60 HZ

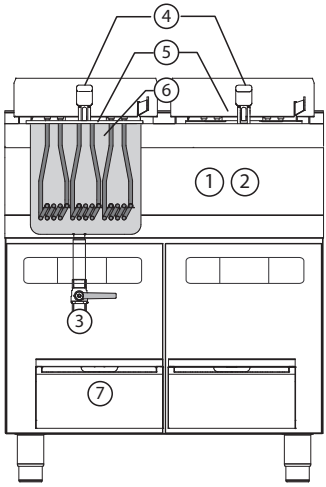
e)



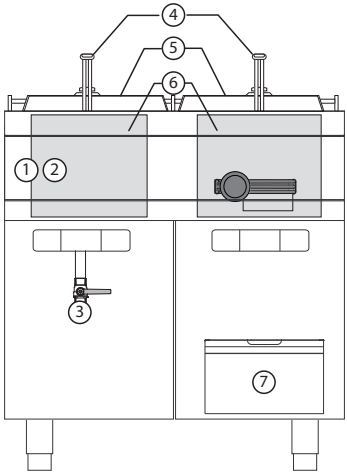
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

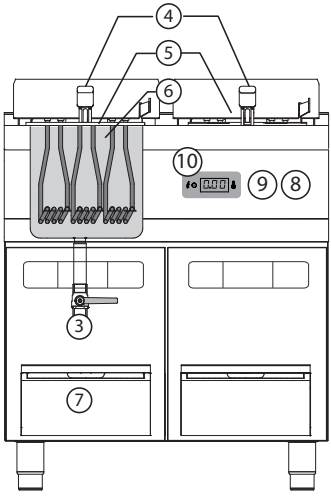
USO / USER

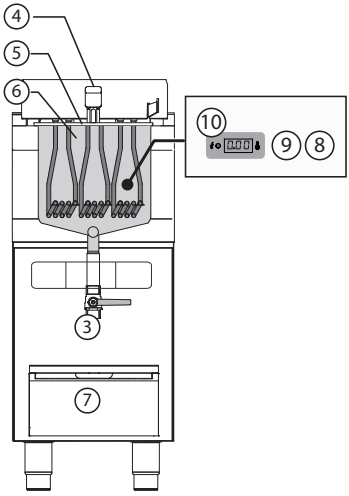
f)



FRE...

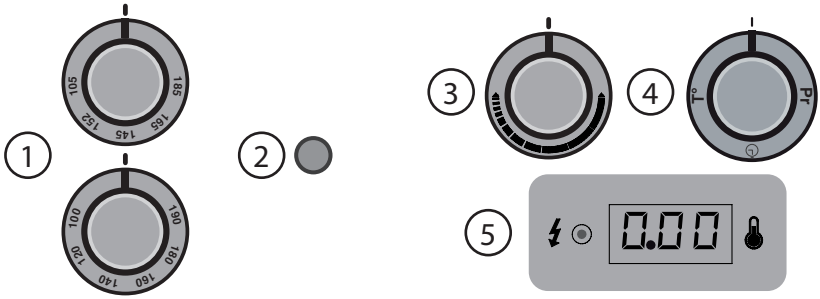






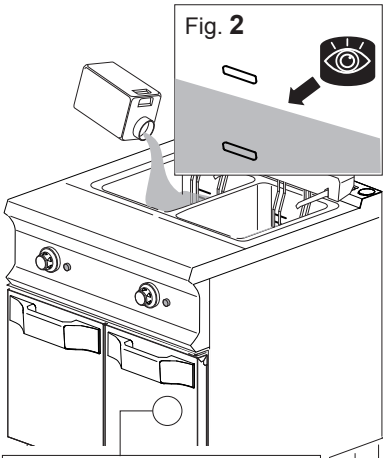
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

g)



h)

Fig. **2**



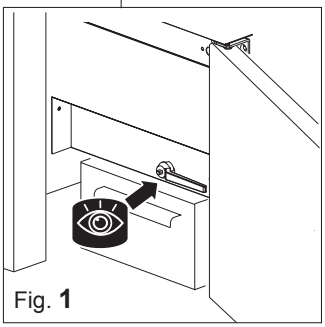
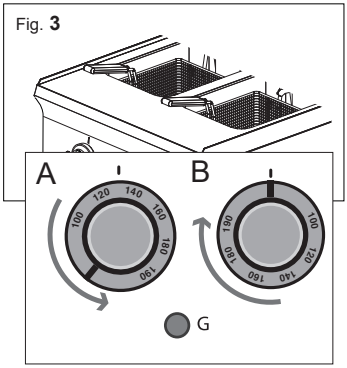


Fig. **1**

i)

Fig. **3**



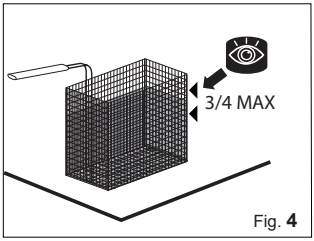


Fig. **4**

Fig. **5**

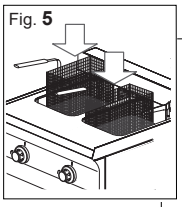
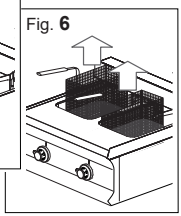


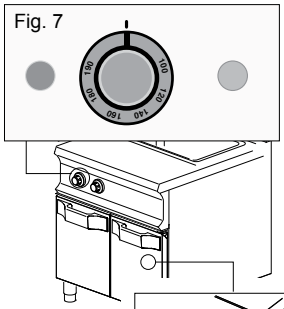
Fig. **6**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

l)

Fig. 7



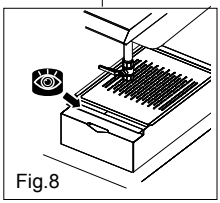


Fig.8

Fig. 9

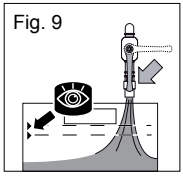


Fig.10

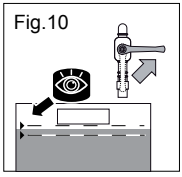


Fig.11

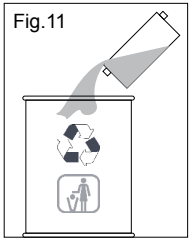
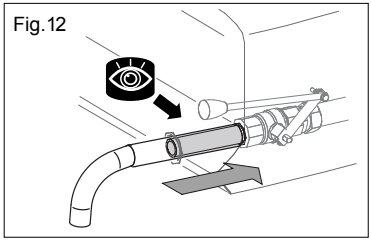


Fig.12



m)

Fig. **1**

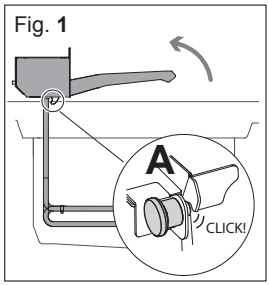
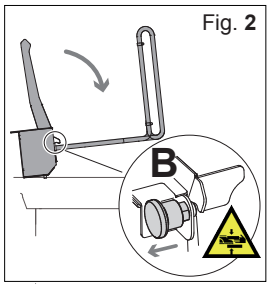


Fig. **2**



MODELLI / MODELS
FRBE9... / FRBE74AHP

Fig. **3**

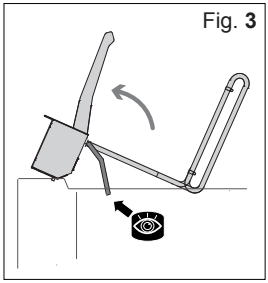
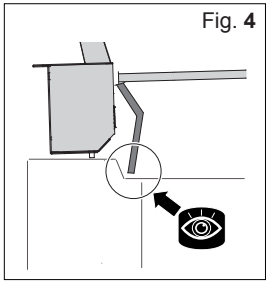


Fig. **4**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

m) MODELLO / MODEL
FRBE94AHP

Fig. **5**

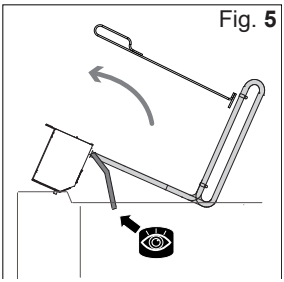
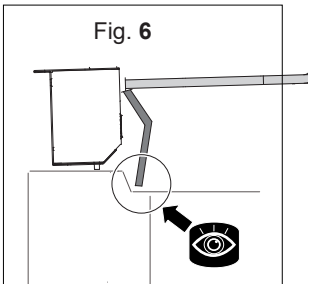


Fig. **6**



n)

Fig. **1**

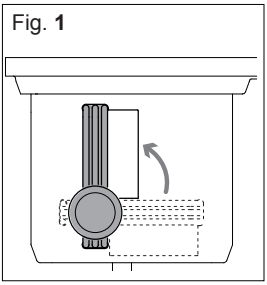
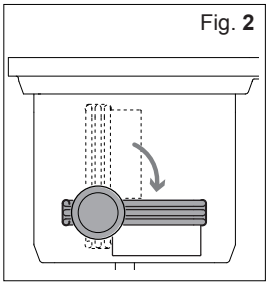


Fig. **2**



o)

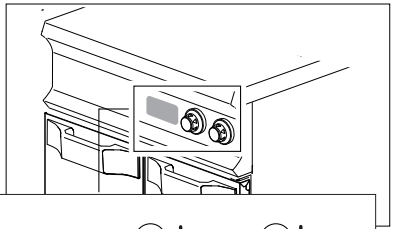
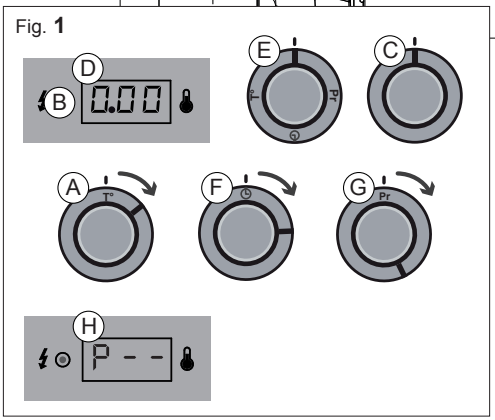


Fig. **1**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.