



MOD : E60/F20-6T-230/3-N

Production code : F60/60FRESE/2V10/T(230V/3)

03/2024



IT

FRIGGITRICI

Installazione-Usò-Manutenzione



MOD.

_60/30 FRG

_60/60 FRG

_60/30 FRE...

_60/30 FRE/P...

_60/60 FRE...

_60/60 FRE/P...

_60/40 FRE10-D

_60/60 FRE10-D

_65/40 FRG

_65/70 FRG

_65/41 FRE...

_65/41 FRE/P...

_65/71 FRE...

_65/71 FRE/P...

_65/40 FRE10-D

_65/70 FRE10-D

_70/40 FRG 13

_70/40 FRGS13 PW

_70/70 FRG 13

_70/70 FRGS13 PW

_70/40 FRE 10...

_70/40 FRE/P 10...

_70/70 FRE 10...

_70/70 FRE/P 10...

Doc.n°

252.444.00

Edition

04

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE	5
I. AVVERTENZE GENERALI.....	5
1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	6
2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA.....	6
II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	7
3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE.....	7
4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	7
5. DISIMBALLO.....	7
6. POSIZIONAMENTO	7
7. COLLEGAMENTI.....	8
8. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	9
9. MESSA IN SERVIZIO	9
III. ISTRUZIONI PER L'USO	10
10. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	10
11. USO DELLA FRIGGITRICE.....	10
12. PERIODI DI INUTILIZZO	13
IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA	13
13. AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	13
V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	14
14. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	14
15. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	14
16. MESSA IN SERVIZIO	14
17. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	14
18. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	15
19. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE.....	16
20. COMPONENTI PRINCIPALI	16

I. AVVERTENZE GENERALI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.



LA LINGUA ORIGINARIA IN CUI IL DOCUMENTO È STATO REDATTO È L'ITALIANO; PERTANTO IN CASO DI INCONGRUENZE O DUBBI RICHIEDERE IL DOCUMENTO ORIGINALE AL COSTRUTTORE.



GLI APPARECCHI RICHIEDONO ALCUNE PRECAUZIONI IN FASE D'INSTALLAZIONE, POSIZIONAMENTO E/O FISSAGGIO, COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA. VEDERE LA SEZIONE "ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE".



GLI APPARECCHI RICHIEDONO ALCUNE PRECAUZIONI PER LA LORO PULIZIA. VEDERE LA SEZIONE, "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".



IL SIMBOLO "TENSIONE PERICOLOSA" È POSTO SUI PANNELLI CHE DANNO ACCESSO A PARTI IN TENSIONE.



QUESTA APPARECCHIATURA È DESTINATA AD ESSERE UTILIZZATA PER APPLICAZIONI COMMERCIALI, AD ESEMPIO CUCINE DI RISTORANTI, MENSE, OSPEDALI E IMPRESE COMMERCIALI, COME PANETTERIE, MACELLERIE ECC., MA NON È DESTINATA PER LA PRODUZIONE DI MASSA CONTINUA DI CIBO.



LE PRESENTI APPARECCHIATURE SONO DESTINATE ESCLUSIVAMENTE ALLA FRITTURA DI CIBI E SONO DESTINATE ALL'USO PROFESSIONALE. OGNI ALTRO IMPIEGO È DA RITENERSI IMPROPRIO. NON LAVARE L'APPARECCHIATURA CON GETTI D'ACQUA DIRETTI, AD ALTA PRESSIONE O CON PULITORI A VAPORE. RIPRISTINARE IL BAGNO D'OLIO OGNI QUALVOLTA SCENDE AL DI SOTTO DEL LIVELLO MINIMO, CONTRASSEGNA TO DALL'APPOSITA TACCA DI RIFERIMENTO. (PERICOLO D'INCENDIO).



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.



FARE ATTENZIONE ALL'EFFETTO CHE POSSONO AVERE IL CIBO TROPPO UMIDO E UN CARICO TROPPO ELEVATO SULL'IMPROVVISA EBOLLIZIONE DELL'OLIO.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

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. Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura va addestrato. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.



NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

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.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

La installazione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .

1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

- L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:
- la copertina trasparente, i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

- L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox,

lamiera alluminata, rame....).

- L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.
- Non disperderla nell'ambiente.



IL SIMBOLO DEL CASSONETTO BARRATO PORTATO SULL'APPARECCHIATURA O SULLA SUA 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 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.

2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

TERMOSTATO DI SICUREZZA

- Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.
- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

PER RIPRISTINARE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA È NECESSARIO APRIRE LA PORTA E PREMERE IL PULSANTE DI RIPRISTINO DEL TERMOSTATO. QUESTA OPERAZIONE PUÒ ESSERE EFFETTUATA SOLO DA UN TECNICO QUALIFICATO E AUTORIZZATO.



II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati

- dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- La installazione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza in vigore nel paese.

5. DISIMBALLO

- Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.
- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

6. POSIZIONAMENTO

Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

- L'apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti.
- Qualora l'apparecchio debba essere posto vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc., questi devono essere in materiale non combustibile.

In caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto.

Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA SU BASE E A PONTE

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il " Tipo " della apparecchiatura. Il " Tipo " è riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

APPARECCHIATURA TIPO " A1 "

Posizionare la apparecchiatura tipo " A1 " sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

APPARECCHIATURA TIPO " B21 "

Posizionare la apparecchiatura tipo " B21 " sotto una cappa aspirante.

APPARECCHIATURA TIPO " B11 "

Montare sulla apparecchiatura tipo " B11 " l'idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.

Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm, resistente alla temperatura di 300°C.

Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

AERAZIONE DEL LOCALE

I locali in cui sono installati gli apparecchi a gas devono essere ben aerati al fine di permettere una combustione del gas e una ventilazione corretta.

In particolare l'afflusso di aria necessaria per la combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per ciascun kW di portata nominale installato.

7. COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

- Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull'imballo e sulla apparecchiatura.
- Adattare, se necessario, L'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo " Adattamento ad altro tipo di gas " .
- Sulle apparecchiature top è disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitare a tenuta sull'allacciamento anteriore.
- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Verificare se L'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura e nella targa posta vicino alla morsettiera di collegamento.
- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un dispositivo di disconnessione onnipolare con distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.
- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.



IL SIMBOLO "TENSIONE PERICOLOSA" È POSTO SUI PANNELLI CHE DANNO ACCESSO A PARTI IN TENSIONE.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

- Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.

- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda.

Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alla Brasiere.



8. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella Tab1 sono indicati:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare.
- Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella Tab1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.
- Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella TAB1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:
- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato.
- Gli ugelli e le targhettes adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA

- Allentare la vite V.
- Smontare l'ugello UM (assieme con l'aeratore Z) e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

- Riavvitare a fondo l'ugello UM (assieme con l'aeratore Z).
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello frontale.
- Aprire la porta.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

9. MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo " Risoluzione malfunzionamenti " .

APPARECCHIATURA GAS

- Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:
- la pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.



ATTENZIONE! SE LA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS NON RIENTRA NEI VALORI LIMITE (MIN. - MAX.)

**INDICATI NELLA TABELLA TAB2,
INTERROMPERE IL FUNZIONAMENTO
DELL'APPARECCHIATURA E CONTATTARE
L'ENTE DI EROGAZIONE DEL GAS.**

Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

APPARECCHIATURA ELETTRICA

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare: i valori della corrente di ciascuna fase. la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

III. ISTRUZIONI PER L'USO

10. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



**LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO
MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI
INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI
INSTALLAZIONE, D'USO E
MANUTENZIONE DELLA
APPARECCHIATURA.
IL COSTRUTTORE
DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ
ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE
PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA
INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO
RIPORTATI.**



Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.

Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.

L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.

L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.

Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a

monte della stessa.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .



**NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI
IN PROSSIMITÀ
DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI
INCENDIO.**

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

11. USO DELLA FRIGGITRICE

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.

I cibi particolarmente voluminosi e non sgocciolati possono provocare spruzzi d'olio caldo.

Ripristinare il bagno d'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento.

Prima di introdurre l'olio nella vasca assicurarsi che questa non contenga acqua.

Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca. Non utilizzare l'apparecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.

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.

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.

Non attivare il riscaldamento quando non c'è olio in vasca.

Evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.

Ripristinare il bagno d'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento. (pericolo d'incendio).

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.

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

Rispettare il limite massimo di carico di cibo indicato in tabella dati tecnici.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA APPARECCHIATURE A TOP

RIEMPIMENTO

Le apparecchiature a top sono dotate di scarico frontale posto sul pannello comandi.

assicurarsi che lo scarico sia chiuso, leva verso destra.

Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca. Non utilizzare l'apparecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.

SVUOTAMENTO

Spegnere i bruciatori.

Lo svuotamento della vasca deve essere fatto quando l'olio è freddo.

Il recipiente nel quale scaricare il contenuto della vasca deve essere adatto a contenere cibi a temperatura elevata.

Le apparecchiature della serie 600 e 650 hanno lo scarico frontale e sono dotate pertanto di tubo di scarico con innesto a baionetta.

agire sulla leva in senso orario. Lo scarico è completamente aperto quando l'impugnatura è tutta a sx. Se necessario svuotare il recipiente più volte.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA APPARECCHIATURE A PAVIMENTO

RIEMPIMENTO

- Ruotare in senso antiorario la impugnatura della valvola di scarico. Lo scarico è completamente chiuso solo quando la impugnatura è in posizione orizzontale.
- Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca. Non utilizzare l'apparecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.

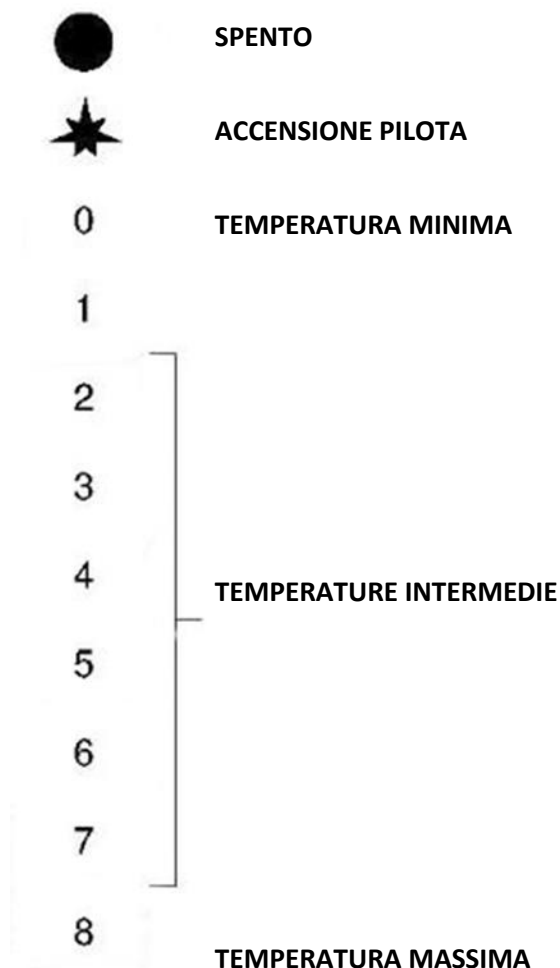
SVUOTAMENTO

- Spegnere i bruciatori.
- Lo svuotamento della vasca deve essere fatto quando l'olio è freddo.
- Il recipiente nel quale scaricare il contenuto della vasca deve essere adatto a contenere cibi a temperatura elevata.
- Ruotare in senso orario la impugnatura della valvola. Lo scarico è completamente aperto quando la impugnatura è in posizione verticale. Se necessario svuotare il recipiente in più volte.

FRIGGITRICI GAS

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando della valvola gas ha le seguenti posizioni di utilizzo:



ACCENSIONE PILOTA

- Ruotare la manopola in posizione " accensione pilota "
- Premere a fondo il pulsante " accensione pilota " e spingere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico. La fiamma pilota si accenderà automaticamente.
- Verificare l'accensione attraverso la feritoia sul cruscotto dell'apparecchiatura.
- Tenere premuto il pulsante della valvola per 10-15 secondi allo scopo di permettere il riscaldamento della termocoppia, quindi rilasciarlo.
- Nel caso che il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

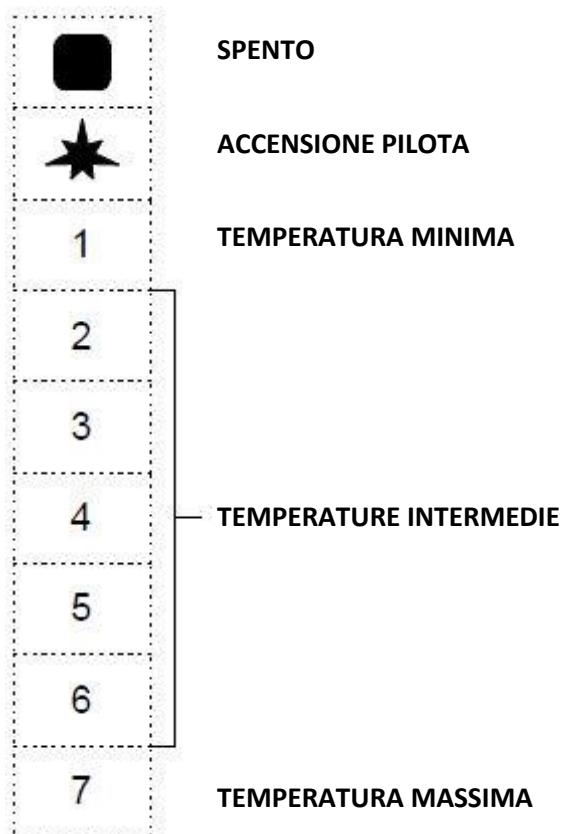
SPEGNIMENTO

- Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione " accensione pilota " .
- Per spegnere il pilota premere a fondo il pulsante " spento " , quindi rilasciarlo.

FRIGGITRICI GAS POWER

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando della valvola gas ha le seguenti posizioni di utilizzo:



ACCENSIONE PILOTA

- Ruotare la manopola in posizione " accensione pilota "
- Premere a fondo il pulsante " accensione pilota " e spingere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico. La fiamma pilota si accenderà automaticamente.

- il pilota può essere osservato aprendo la porta.
- Tenere premuto il pulsante della valvola per 10-15 secondi allo scopo di permettere il riscaldamento della termocoppia, quindi rilasciarlo.
- Nel caso che il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

SPEGNIMENTO

- Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione " accensione pilota " .
- Per spegnere il pilota premere a fondo il pulsante " spento " , quindi rilasciarlo.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo:

0 SPENTO

100 180 TEMPERATURE DI COTTURA

ACCENSIONE

Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

La lampada spia verde si accende.

La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione.

La lampada spia gialla si accende.

Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola di comando in posizione " 0 " .

12. PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia della
- apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

13. AVVERTENZE PER LA PULIZIA



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinare in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

VASCHE DI COTTURA

- Pulire le vasche portando l'acqua in ebollizione, con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.
- Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.

v. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

14. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni

di questo manuale.

15. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione " .

16. MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione " .

17. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

FRIGGITRICI GAS

IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE.

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candelina di accensione è mal collegata o guasta.
- L'accenditore o il cavo della candelina sono guasti.
- Termostato di sicurezza intervenuto o difettoso.

IL BRUCIATORE PILOTA NON RIMANE ACCESO O SI SPEGNE DURANTE L'USO.

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.
- Termostato di sicurezza intervenuto o

difettoso.

**IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE
(ANCHE SE IL PILOTA È ACCESO).**

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:

- la valvola gas è guasta.
- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

L'APPARECCHIATURA NON RISCALDA.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.
- Le resistenze sono guaste.

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

18. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI



**CHIUDERE IL RUBINETTO
D'INTERCETTAZIONE GAS E/O
DISINSERIRE L'INTERRUTTORE GENERALE
DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA,
INSTALLATI A MONTE DELLA STESSA.
VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI
UN COMPONENTE DEL CIRCUITO GAS,
LA ASSENZA DI PERDITE NEI SUOI PUNTI
DI COLLEGAMENTO AL CIRCUITO
STESSO.**



**STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA
DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE,
PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE
OPERAZIONE.**



**VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI
UN COMPONENTE DEL CIRCUITO
ELETTRICO, IL SUO CORRETTO
COLLEGAMENTO AL CABLAGGIO.**

FRIGGITRICI GAS

**SOSTITUZIONE DELLA VALVOLA GAS E DEL
THERMOSTATO DI SICUREZZA.**

- Svuotare completamente la vasca.
- Aprire la porta.
- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata alla vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Sostituire l'OR di tenuta sonda/bulbo nella vasca.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

**SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE
PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA**

- Allentare la vite V.
- Smontare l'ugello UM (assieme con l'aeratore Z) e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM (assieme con l'aeratore Z).
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

**SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE PILOTA E DELLA
TERMOCOPPIA.**

- Aprire la porta.
- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

SOSTITUZIONE DELLA RESISTENZA

- Alzare le resistenze in posizione verticale.
 - Rimuovere il tegolo di protezione inferiore.
 - Scollegare le resistenze.
 - Smontare e sostituire il componente.
 - Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.
- Lampada spia

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI LAVORO.

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata alla vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

19. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

20. COMPONENTI PRINCIPALI

FRIGGITRICI GAS

- Valvola gas
- BRUCIATORE PRINCIPALE
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico
- Termostato di sicurezza

FRIGGITRICI ELETTRICHE

- Resistenza
- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza