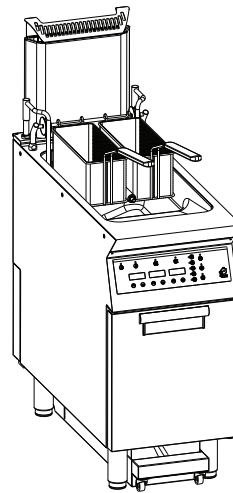


# Friggitrici elettroniche

GF9 / EF9



---

IT            Manuale di installazione e funzionamento



## Premessa



Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare la macchina (o "apparecchiatura") correttamente e in sicurezza.

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni della macchina e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette.

È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento della macchina, consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di prevenire manovre errate ed inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità della macchina o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sulla macchina sull'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura stessa.

È altresì importante che il Manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio della macchina affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano.

Se, dopo aver letto il presente manuale, persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso dell'apparecchiatura, contattare senza esitazione il Costruttore o il Centro assistenza autorizzato, che sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della macchina. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo della macchina dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utente controllare che la macchina venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone sia per gli animali e le cose.



### IMPORTANTE

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- È vietata la riproduzione anche parziale del presente manuale.
- Il presente manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
  - contattare il fornitore oppure l'assistenza clienti di riferimento;
  - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente manuale dal sito web;
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi della macchina, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione della macchina devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

# Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA	5
A.1	Informazioni generali	5
A.2	Dispositivi di protezione individuale	6
A.3	Sicurezza generale	6
A.4	Norme di sicurezza generali	7
A.5	Segnaletica di sicurezza da esporre nei pressi della macchina	9
A.6	Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento	9
A.7	Installazione e montaggio	10
A.8	Allacciamento elettrico	10
A.9	Limiti di spazio della macchina	10
A.10	Posizionamento	10
A.11	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	11
A.12	Pulizia e manutenzione della macchina	12
A.13	Smaltimento della macchina	13
B	GARANZIA	13
B.1	Termini di garanzia ed esclusioni	13
C	DATI TECNICI	14
C.1	Posizione della targhetta caratteristiche	14
C.2	Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore	14
C.3	Specifiche tecniche	15
D	INFORMAZIONI GENERALI	15
D.1	Requisiti legali in vigore solamente in Australia	15
D.2	Introduzione	15
D.3	Destinazione d'uso e restrizioni	15
D.4	Collaudo	16
D.5	Diritti d'autore	16
D.6	Conservazione del manuale	16
D.7	Destinatari del manuale	16
D.8	Definizioni	16
D.9	Responsabilità	16
E	USO ORDINARIO	16
E.1	Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina	16
E.2	Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina	17
E.3	L'operatore addetto all'uso ordinario	17
F	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO	17
F.1	Introduzione	17
F.2	Responsabilità del Cliente	17
F.3	Smaltimento dell'imballo	17
F.4	Unione apparecchiature	17
F.4.1	Fissaggio a terra (in base all'apparecchiatura e/o al modello)	18
F.4.2	Installazione su ponte, sbalzo o zoccolatura in cemento (in base all'apparecchiatura e/o al modello)	18
F.4.3	Sigillatura fughe tra apparecchiature	18
F.5	Installazione al centro della stanza	18
F.6	Fissaggio a terra	18
F.7	Allacciamento di gas, corrente elettrica acqua e altri allacciamenti (se presenti, a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello)	18
F.8	Allacciamento apparecchiature gas	18
F.8.1	Introduzione	18
F.8.2	Scarico fumi	18
F.8.3	Prima di effettuare l'allacciamento	18
F.8.4	Connessione (in base all'apparecchiatura e/o al modello)	18
F.8.5	Regolatore di pressione gas	19
F.8.6	Adattamento ad un altro tipo di gas	19
F.9	Regolazioni delle apparecchiature alimentate a gas	19
F.9.1	Verifica della pressione di allacciamento (tutte le versioni)	19
F.9.2	Regolazione pressione di uscita valvola gas	19
F.9.3	Controllo dell'aria primaria	19
F.9.4	Sostituzione ugello del bruciatore principale	20
F.9.5	Sostituzione ugello del bruciatore pilota	20
F.10	Prima di completare le operazioni di installazione	20
F.11	Sostituire la molla di regolazione del regolatore pressione (solo per Australia)	20
F.12	Allacciamento elettrico	20
F.12.1	Apparecchiature elettriche	20
F.13	Cavo di alimentazione	21
F.14	Interruttore	21
F.15	Collegamento a terra e nodo equipotenziale	21
F.16	Termostato di sicurezza	21
G	ISTRUZIONI PER L'UTENTE	21
G.1	Uso della friggitrice	21
G.2	Cruscotti	23
G.3	Modalità di cottura	24
G.4	Modelli elettrici	24

G.5	Modalità di cottura manuale .....	24
	G.5.1 Riscaldamento .....	24
	G.5.2 Set temperatura .....	24
	G.5.3 Impostazione del tempo di cottura .....	24
G.6	Modelli a gas .....	24
	G.6.1 Accensione .....	24
	G.6.2 Spegnimento .....	25
G.7	Interlock .....	25
G.8	Melting (fusione) .....	25
	G.8.1 Programmazione (tutte le versioni) .....	25
	G.8.2 Blocco programma .....	25
	G.8.3 Utilizzare un programma preimpostato .....	25
	G.8.4 Filtraggio olio .....	25
	G.8.5 Ricircolo automatico dell'olio (versione full optional) .....	26
G.9	Funzioni HACCP (versione full optional) .....	26
	G.9.1 Supporto H.A.C.C.P. .....	26
	G.9.2 Segnalazione e registrazione di un evento anomalo .....	26
	G.9.3 Menu HACCP: ricerca, visualizzazione ed eliminazione eventi anomali memorizzati .....	26
	G.9.4 Memorizzare un programma HACCP .....	27
	G.9.5 Attivare il controllo HACCP .....	27
	G.9.6 Allarme HACCP .....	27
	G.9.7 Visualizzazione dei dati storici di eventi anomali .....	27
	G.9.8 Stampa dei dati storici di eventi anomali .....	27
	G.9.9 Cancellazione dei dati dalla memoria .....	28
G.10	Automatic Cooking (cottura automatica) .....	28
	G.10.1 Auto learning (autoapprendimento) .....	28
	G.10.2 Cottura .....	28
H	PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA .....	29
H.1	Manutenzione ordinaria .....	29
	H.1.1 Informazioni per la cura .....	29
	H.1.2 Pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori .....	29
	H.1.3 Parti esterne .....	29
	H.1.4 Altre superfici .....	29
	H.1.5 Filtri .....	29
	H.1.6 Periodi di inutilizzo .....	30
	H.1.7 Parti interne (ogni anno) .....	30
H.2	Alcuni malfunzionamenti e loro cause (modelli a gas) .....	30
H.3	Codici di avvertenza .....	30
H.4	Riparazioni e manutenzione straordinaria .....	31
H.5	Intervalli di manutenzione .....	31
H.6	Contatti manutenzione (solo per Australia) .....	32
I	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA .....	32
I.1	Stoccaggio dei rifiuti .....	32
I.2	Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura .....	32
J	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA .....	33

---

## A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

---

### A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo della macchina ed una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



#### **AVVERTENZA**

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



#### **AVVERTENZA**

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



#### **ATTENZIONE**

Pericolo di danni alla macchina o al prodotto in lavorazione.



#### **IMPORTANTE**

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.








#### **Chiarimenti e spiegazioni**

- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sulla macchina.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
  - Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
  - Tenere gli imballaggi e i detersivi lontani dalla portata dei bambini.
  - Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non conservare sostanze esplosive, come contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura o vicino all'apparecchiatura
- Non rimuovere, manomettere, o rendere illeggibile la marcatura "CE" della macchina.
- Fare riferimento ai dati indicati dalla marcatura "CE" della targhetta caratteristiche della macchina per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE" dovrà essere distrutta.

## A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Uso ordinario	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
<b>Legenda:</b>					
●	<b>DPI PREVISTO</b>				
○	<b>DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO</b>				
—	<b>DPI NON PREVISTO</b>				

1. Durante queste operazioni è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).
2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).
3. Durante queste operazioni, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI richiesti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

## A.3 Sicurezza generale

- Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.

- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con protezioni disattivate.
- E' vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione, 2 m<sup>3</sup>/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.
- Situare i numeri telefonici di emergenza in un punto visibile.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o un apparecchio di pulizia a vapore.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri apparecchi.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.

#### **A.4 Norme di sicurezza generali**

##### **Protezioni installate sulla macchina**

- Sulla macchina i ripari sono rappresentati da: protezioni fisse (ad es.: carter, coperchi, pannellature laterali, etc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utente dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

##### **Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione**

- Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile i rischi sono stati neutralizzati:
  - direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate.
  - o indirettamente adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Durante la manutenzione, che deve essere sempre svolta da personale qualificato, permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni date nel presente manuale.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).

- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale, attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.

## Rischi residui

- La macchina evidenzia dei rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Si è comunque provveduto ad informare l'operatore, tramite il presente manuale, di tali rischi, riportando con cura quali dispositivi di protezione individuale far utilizzare agli addetti. Per limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti la macchina devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente, si riportano di seguito i rischi residui che permangono sulla macchina: tali situazioni sono da considerare scorrette e quindi sono severamente vietate.

<b>Rischio residuo</b>	<b>Descrizione situazione pericolosa</b>
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento
Ustione/abrasioni (es.: resistenze)	L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni alla macchina senza usare guanti di protezione
Elettrocuzione	Contatto con le parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione
Chiusura improvvisa del coperchio/porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione della macchina o dell'imballo che la contiene

## Caratteristiche meccaniche di sicurezza, rischi

- L'apparecchiatura non presenta superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. Le protezioni per parti in movimento o sotto tensione sono fissate al mobile con viti, per impedire un accesso accidentale.





## ATTENZIONE

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad es.: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, odore di gas a indicare una possibile perdita, ecc.) l'operatore deve:

disattivare immediatamente la macchina e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua).

### A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre nei pressi della macchina

Divieto	Significato
	È vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	È vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sulle parti elettriche)
	Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura.
	Installare l'apparecchiatura in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

Pericolo	Significato
	attenzione, superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sulle parti elettriche con indicazione della tensione)

### Cessato utilizzo

- Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchiatura, si raccomanda di renderla inoperante rimuovendo i cablaggi di alimentazione dalla rete elettrica.

### A.6 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Viste le dimensioni della macchina, durante la fase di trasporto, movimentazione e immagazzinamento è possibile impilare una macchina sopra l'altra attenendosi a quanto indicato nel talloncino apposto sull'imballo.
- Durante le fasi di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per il sollevamento e l'ancoraggio della macchina è vietato utilizzare parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento della macchina sono obbligatori un'adeguata formazione ed addestramento per l'uso dei sistemi di

sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita (ad es.: tuta da lavoro, scarpe di sicurezza, guanti e casco di protezione).

- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti la macchina non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti della macchina, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.
- Il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio della macchina dovranno essere eseguiti da personale specializzato.

### **A.7 Installazione e montaggio**

- Le operazioni devono essere eseguite da personale qualificato (fare riferimento a E.1 *Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina*) in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia per quanto concerne l'attrezzatura usata sia le modalità operative.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- Prima di eseguire qualsiasi procedura di installazione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

### **A.8 Allacciamento elettrico**

Prima di effettuare il collegamento, accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

- I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo; predisporre un interruttore differenziale onnipolare magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità, opportunamente dimensionato, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa in condizioni di sovratensione di III categoria.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- Verificare che sia montato un interruttore di sicurezza tra il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura e la linea elettrica principale. La distanza massima di apertura dei contatti e la corrente di dispersione devono rispettare le norme di sicurezza locali.
- Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura a impianti che dispongono di protezione contro la sovratensione; il produttore declina ogni responsabilità per gli effetti dovuti ad anomalie causate dall'impianto di alimentazione elettrico.

### **A.9 Limiti di spazio della macchina**

- Attorno all'apparecchiatura deve essere lasciato uno spazio adeguato (per consentire interventi, manutenzioni, ecc.).
- Tale misura deve essere maggiorata nel caso d'utilizzo e/o passaggio di altre attrezzature e/o mezzi oppure in caso di necessità di vie d'esodo all'interno del luogo di lavoro.

### **A.10 Posizionamento**

- Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.

- Lo schema di installazione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- Evitare che le zone in cui si trova la macchina vengano inquinate da sostanze corrosive (cloro, ecc.) Nel caso in cui tale prevenzione non possa essere garantita, l'intera superficie in acciaio inox deve essere rivestita con una pellicola protettiva in paraffina, distribuita utilizzando un panno imbevuto di paraffina. Il produttore declina ogni responsabilità per effetti corrosivi dovuti a cause esterne.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita esclusivamente ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare uno spazio di almeno 100 mm tra apparecchiatura e pareti laterali e di 100 mm da quella posteriore, o comunque uno spazio adeguato per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Isolare adeguatamente le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza di almeno 100 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.
- Dotarsi di guanti di protezione e disimballare la macchina eseguendo le operazioni di seguito riportate:
  - tagliare le reggette e togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;
  - rimuovere il cappello (in cartone), gli angolari in polistirolo e le protezioni verticali;
  - nelle apparecchiature con mobile in acciaio inox, rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva, senza strapparla, per evitare che sulla superficie rimangano residui di colla;
  - qualora ciò accadesse, rimuovere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente;
  - passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.
- In caso di connessione elettrica permanente: il dispositivo deve essere bloccabile in posizione di "aperto" e accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.



## **AVVERTENZA**

Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio.

### **A.11 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile**

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio della macchina non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici della macchina;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;

- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- il deposito, nelle vicinanze della macchina, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione della macchina;
- introduzione nella macchina di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare la macchina, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

**I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!**

## **A.12 Pulizia e manutenzione della macchina**

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina con delicatezza e svuotare tutte le vasche dell'acqua/dell'olio o contenitori di raccolta del grasso (se presenti).
- Durante le operazioni di manutenzione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.
- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta (a seconda del tipo di apparecchiatura).
- Utilizzare mezzi di protezione individuale adeguati (guanti protettivi). Fare riferimento a "A.2 Dispositivi di protezione individuale" per i dispositivi di protezione individuale adeguati.

### **Manutenzione ordinaria**

- Togliere l'alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'apparecchiatura.
- La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.

### **Precauzione in caso di periodi prolungati di inattività**

- Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato o dall'Assistenza Clienti, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei.
- I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.

### **Manutenzione preventiva**

- Al fine di garantire la sicurezza e le prestazioni dell'attrezzatura, si consiglia di far eseguire eventuali operazioni di manutenzione agli ingegneri autorizzati Electrolux ogni 12 mesi, in conformità con i manuali di servizio Electrolux. Per maggiori dettagli, si prega di contattare il Centro di assistenza locale Electrolux.

## Riparazioni e manutenzione straordinaria

- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato. Il produttore declina ogni responsabilità per qualsiasi guasto o danno causati dall'intervento di un tecnico non autorizzato dal produttore e la garanzia del produttore originale decade.

## Ricambi e accessori

- Utilizzare esclusivamente accessori e/o ricambi originali. Il non utilizzo di accessori e/o ricambi originali farà decadere la garanzia del produttore originale e può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza.

## A.13 Smaltimento della macchina

- Le operazioni di smontaggio devono essere eseguite da personale specializzato.
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da personale specializzato.
- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

---

## B GARANZIA

### B.1 Termini di garanzia ed esclusioni

Se l'acquisto di questo prodotto include la copertura della garanzia, quest'ultima viene fornita in conformità con le normative locali e a condizione che il prodotto venga installato e utilizzato per gli scopi previsti e descritti nella relativa documentazione dell'attrezzatura.

La garanzia è applicabile nel caso in cui il cliente abbia utilizzato solo pezzi di ricambio originali e abbia eseguito la manutenzione in conformità con la documentazione di manutenzione e dell'utente di Electrolux Professional resa disponibile in formato cartaceo o elettronico.

Electrolux Professional raccomanda vivamente di utilizzare detergenti, agenti di risciacquo e disincrostanti approvati da Electrolux Professional per ottenere risultati ottimali e mantenere l'efficienza del prodotto nel tempo.

La garanzia Electrolux Professional non copre:

- costi relativi ai viaggi di assistenza per la consegna e il ritiro del prodotto;
- installazione;
- formazione su come utilizzare/far funzionare il prodotto;
- sostituzione (e/o fornitura) di ricambi danneggiati e soggetti a usura, a meno che ciò non dipenda da difetti di materiale o di lavorazione segnalati entro una (1) settimana dal guasto;
- correzione del cablaggio esterno;
- correzione di riparazioni non autorizzate, nonché di eventuali danni, guasti e inefficienze causati da e/o derivanti da:
  - capacità insufficiente e/o anormale degli impianti elettrici (corrente/tensione/frequenza, compresi picchi e/o interruzioni);
  - alimentazione dell'acqua, vapore, aria, gas inadeguati o interrotti (comprese impurità e/o altri fattori non conformi ai requisiti tecnici di ciascuna macchina);
  - parti idrauliche, componenti o prodotti per la pulizia consumabili non approvati dal costruttore;
  - negligenza, uso improprio, abuso e/o mancato rispetto da parte del cliente delle istruzioni di utilizzo e cura descritte nella documentazione relativa all'attrezzatura;
  - installazione, riparazione, manutenzione (comprese manomissioni, modifiche e riparazioni effettuate da terzi non autorizzati) e modifica dei sistemi di sicurezza improprie o scarse;

- Utilizzo di componenti non originali (per esempio: componenti consumabili, soggetti a usura o pezzi di ricambio).
- condizioni ambientali che provocano sollecitazioni termiche (ad es. surriscaldamento/congelamento) o chimiche (ad es. corrosione/ossidazione);
- oggetti estranei disposti o collegati al prodotto;
- incidenti o forza maggiore;
- il trasporto e la movimentazione, inclusi graffi, ammaccature, scheggiature, e/o altri danni alla finitura del prodotto, a meno che tali danni non risultino da difetti di materiale o di lavorazione e vengano segnalati entro una (1) settimana dalla consegna, se non diversamente concordato;
- prodotto con numeri di serie originali che sono stati rimossi, alterati o non possono essere facilmente determinati;
- sostituzione delle lampadine, dei filtri o di eventuali parti consumabili;
- qualsiasi accessorio e software non approvato o specificato da Electrolux Professional.

La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata (comprese le parti necessarie per eseguire tale manutenzione) o la fornitura di detergenti, a meno che ciò non sia espressamente coperto da un accordo locale, nel rispetto dei termini e delle condizioni locali.

Controllare sul sito web di Electrolux Professional l'elenco dei servizi di assistenza clienti autorizzati.

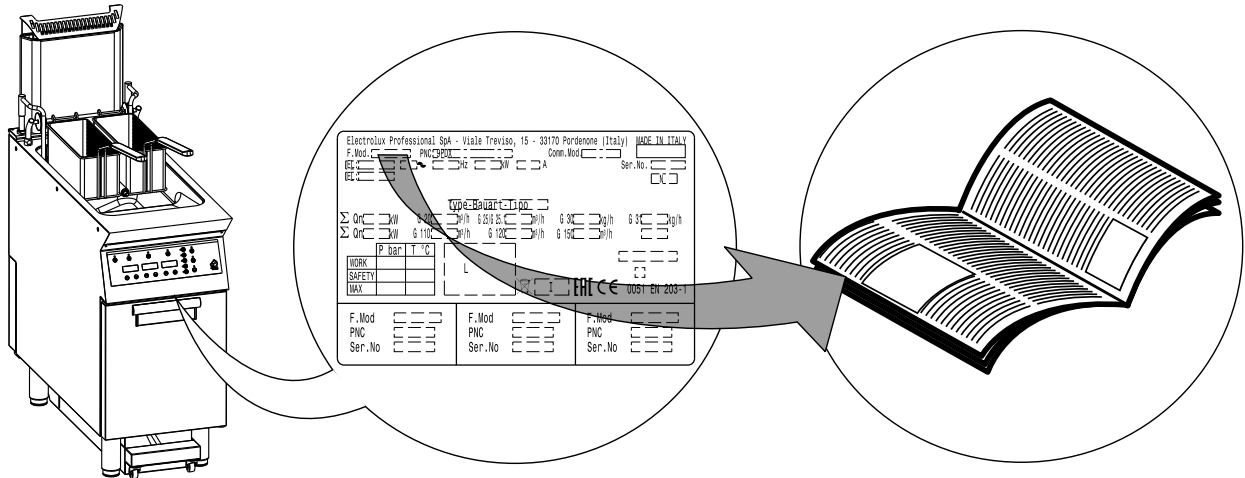
## C DATI TECNICI

### C.1 Posizione della targhetta caratteristiche



#### IMPORTANTE

Questo manuale di istruzioni contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare l'apparecchiatura leggendo quanto riporta la targhetta caratteristiche posta sotto il cruscotto comandi (vedere figura seguente).



#### IMPORTANTE

Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

### C.2 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

#### Apparecchiature alimentate a gas

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) <b>MADE IN ITALY</b>	
F.Mod. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> PNC9PDX <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Comm.Mod. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
EL: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Hz <input type="text"/> kW <input type="text"/> A	Ser.No. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
EL: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> N <input type="checkbox"/>
Type-Bauart-Tipo <input type="text"/>	
$\Sigma$ Qn: <input type="text"/> kW G 20: <input type="text"/> m <sup>3</sup> /h G 25/G 25: <input type="text"/> m <sup>3</sup> /h G 30: <input type="text"/> kg/h G 3: <input type="text"/> kg/h	
$\Sigma$ Qn: <input type="text"/> kW G 110: <input type="text"/> m <sup>3</sup> /h G 120: <input type="text"/> m <sup>3</sup> /h G 150: <input type="text"/> m <sup>3</sup> /h	
P bar <input type="text"/> T °C <input type="text"/>	L <input type="text"/>
WORK <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> I <input type="checkbox"/> <b>EH</b> <b>CE</b> 0051 EN 203-1
SAFETY <input type="text"/>	
MAX <input type="text"/>	
F.Mod. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	F.Mod. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
PNC <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	PNC <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Ser.No. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>

#### Apparecchiature elettriche

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) <b>MADE IN ITALY</b>	
F.Mod. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> PNC9PDX <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Comm.Mod. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
EL: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Hz <input type="text"/> kW <input type="text"/> A	Ser.No. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
EL: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Type <input type="checkbox"/> N <input type="checkbox"/>
P bar <input type="text"/> T °C <input type="text"/>	
WORK <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> I <input type="checkbox"/> <b>EH</b> <b>CE</b>
SAFETY <input type="text"/>	
MAX <input type="text"/>	
F.Mod. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	F.Mod. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
PNC <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	PNC <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Ser.No. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>

La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Model	descrizione commerciale
PNC	codice di produzione
Ser.Nr.	numero di serie
Type	tipo famiglia
EL	tensione di alimentazione + fase
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza massima assorbita
A	Corrente assorbita
Power unit El.:	potenza
CE	marcatura CE
AB	numero certificato sicurezza gas
N	gruppo certificativo
0051	ente notificato
EN 203-1	standard UE
L	grado di protezione alla polvere e all'acqua
Cat.	categoria gas

Pmbar	pressione gas
Electrolux Professional SpA, Viale Treviso 15, 33170 Porde- none, Italy	Costruttore

### C.3 Specifiche tecniche

#### Modelli a gas

Dati		CODICI TIPO					
		GF91L23		GF91E23		GF91R23	
<b>Modelli 400 mm</b>		+9KKLBBAMCG +9KKLBBAMCGE +9KKJBBAMCG +9KKJBBAMCGE	+9KKLQBAMCG +9KKJQBAMCG	+9KKHBBAMCG +9KKHBBAMCGE	+9KKHQBAMCG	+9KKIBBAMCG +9KKIBBAMCGE	+9KKIQBAMCG
Tensione di alimentazione	V	220 - 240	220	220 - 240	220	220 - 240	220
Potenza elettrica assorbita	kW	0,1					
Fasi	Nr	1+N					
Frequenza	Hz	50	60	50	60	50	60
Sezione cavo di alimentazione <sup>1</sup>	mm <sup>2</sup>	1					
Attacco ISO 7/1 - Attacco BS/P	∅	1/2"					
Brucciatori	N.	2					
Potenza termica nominale	kW	26					
Tipo di costruzione		A1					

1. Minimo consigliato.

#### Modelli elettronici

Dati		CODICI TIPO					
		EFE91L23		EFE91R23		EFE91E23	
<b>Modelli 400 mm</b>		+9KKJDBAMCG +9KKJDBAMCGE +9KKLDBAMCG +9KKLDBAMCGE	+9KKJOBAMCG +9KKLOBAMCG	+9KKIDBAMCG +9KKIDBAMCGE	+9KKIOBAMCG	+9KKHDBAMCG +9KKHDBAMCGE	+9KKHOBAMCG +9KKIOBAMCG
Tensione di alimentazione	V	380 - 400	415 - 430	380 - 400	415 - 430	380 - 400	415 - 430
Potenza totale massima	kW	16,2 - 18	16,1 - 17,2	16,2 - 18	16,1 - 17,2	16,2 - 18	16,1 - 17,2
Fasi	Nr	3+N					
Frequenza	Hz	50/60					
Sezione cavo di alimentazione <sup>1</sup>	mm <sup>2</sup>	6					

1. Minimo consigliato.

## D INFORMAZIONI GENERALI



### AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza"

#### D.1 Requisiti legali in vigore solamente in Australia

Questa apparecchiatura dev'essere installata esclusivamente da personale autorizzato e in conformità con le istruzioni di installazione del costruttore, le normative locali relative ai raccordi del gas, i regolamenti relativi a codifiche degli edifici pubblici, cablaggi elettrici, fornitura di acqua, installazione di gas AS5601, le normative in ambito sanitario e qualsiasi altra normativa vigente.

#### D.2 Introduzione

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso di questa apparecchiatura, al suo collaudo e vengono descritti i simboli utilizzati (che contrassegnano e

permettono di riconoscere il tipo di avvertenza), le definizioni dei termini utilizzati nel manuale ed una serie di informazioni utili all'utente dell'apparecchiatura.

#### D.3 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per la cottura delle vivande. Essa è destinata ad un uso commerciale.

**Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e/o da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.**

I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.



#### ATTENZIONE

la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).

## D.4 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono state progettate e ottimizzate con prove di laboratorio per fornire prestazioni e un'efficienza elevate.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo gas/elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

## D.5 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione scritta di Electrolux Professional SpA.

## D.6 Conservazione del manuale

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita della macchina, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria della macchina, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

## D.7 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

- al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;
- al datore di lavoro degli utilizzatori della macchina e al responsabile del luogo di lavoro;
- agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

## D.8 Definizioni

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Se ne consiglia un'accurata lettura prima della fruizione dello stesso.

Operatore	addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto della macchina.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Addetto all'uso ordinario della macchina	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.
Assistenza Clienti o personale specializzato	un operatore addestrato/formato dal Costruttore che, sulla base della sua formazione professionale, esperienza, addestramento specifico, conoscenza delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sulla macchina e riconoscere ed evitare i rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.

Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.
Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.
Protezioni	misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di una macchina utilizzato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
Dispositivo di sicurezza	dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.
Cliente	colui che ha acquistato la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

## D.9 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione di ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento della macchina e fa decadere la garanzia del produttore originale);
- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato e/o non formato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifica arbitrarie da parte dell'utente o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il Costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

## E USO ORDINARIO



### AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza"

### E.1 Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario della macchina sia adeguatamente addestrato e dimostri competenza nell'adempiere le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza sia di quella di terze persone.

Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite ed in particolare quello che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso della macchina.



## E.2 Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina

È responsabilità del Cliente verificare che le persone addette ai vari compiti abbiano i requisiti di seguito elencati:

- leggano e comprendano il manuale;
- ricevano formazione e addestramento adeguati ai loro compiti, per eseguirli in sicurezza;
- ricevano formazione specifica per l'uso corretto della macchina.

## E.3 L'operatore addetto all'uso ordinario

Deve avere almeno:

- conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica di conduzione della macchina;

- cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale; compresa la corretta interpretazione dei disegni della segnaletica e dei pittogrammi;
- conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di sua competenza specificati nel manuale;
- conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad esempio: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsetti, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario della macchina deve seguire le seguenti indicazioni:

- disattivare immediatamente la macchina e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua).

## F INSTALLAZIONE E MONTAGGIO



### AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza"

### F.1 Introduzione

Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo, seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito in questo paragrafo.



### ATTENZIONE

Prima di movimentare l'apparecchiatura accertarsi che la capacità di sollevamento del mezzo usato sia adeguata al peso dell'apparecchiatura.

### F.2 Responsabilità del Cliente

I compiti, le richieste e le opere a carico del Cliente sono le seguenti:

- predisporre un interruttore magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità;
- dispositivo bloccabile in posizione di aperto per la connessione alla rete elettrica.
- verificare la planarità del pavimento su cui è posta la macchina.
- inserire una valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura (in base al modello). Installare la valvola in un luogo facilmente accessibile.
- per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento al paragrafo F.12.1 *Apparecchiature elettriche*;

### F.3 Smaltimento dell'imballo

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente.

Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:



PE

#### Polietilene

- Involucro esterno
- Busta istruzioni



PP

#### Polipropilene

- Reggette



PS

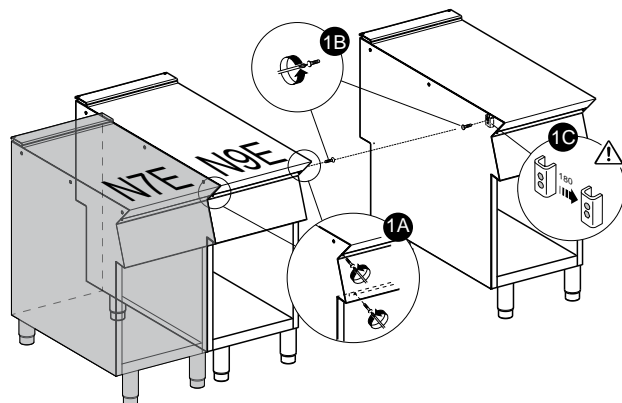
#### Polistirolo espanso

- Protezioni angolari

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

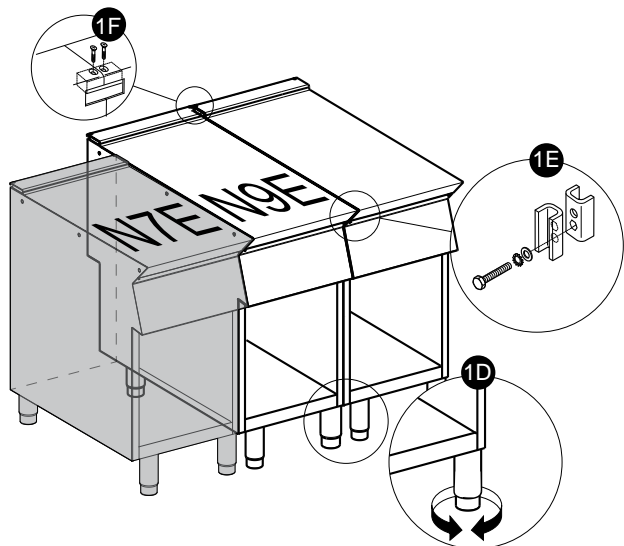
### F.4 Unione apparecchiature

1. Smontare i cruscotti comandi delle apparecchiature svitando le 4 viti di fissaggio (Fig. 1A).
2. Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto comandi (Fig. 1B).
3. Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani (FIG. 1D).
4. Ruotare di 180° una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature (Fig. 1C).



5. Operando dall'interno del cruscotto comandi della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando una vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto (Fig. 1E).
6. Operando sul lato posteriore delle apparecchiature, inserire negli alloggiamenti laterali degli schienali la piastrina di accoppiamento fornita in dotazione.

7. Serrare la piastrina con due viti M5 a testa svasata piana fornite in dotazione (Fig.1F).



#### F.4.1 Fissaggio a terra (in base all'apparecchiatura e/o al modello)

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

#### F.4.2 Installazione su ponte, sbalzo o zoccolatura in cemento (in base all'apparecchiatura e/o al modello)

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

#### F.4.3 Sigillatura fughe tra apparecchiature

Seguire attentamente le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

#### F.5 Installazione al centro della stanza

Se l'apparecchiatura viene posizionata al centro della stanza, si consiglia di installare l'accessorio "Back Panel" per ridurre il surriscaldamento (per l'installazione attenersi alle istruzioni presenti nel manuale dell'accessorio)

#### F.6 Fissaggio a terra

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento.

Le istruzioni sono allegate al relativo accessorio (F206136).

#### F.7 Allacciamento di gas, corrente elettrica acqua e altri allacciamenti (se presenti, a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello)

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

#### F.8 Allacciamento apparecchiature gas

##### F.8.1 Introduzione



#### ATTENZIONE

Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20 mbar.

Per adattarla ad un altro tipo di gas seguire le istruzioni del F.8.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas* paragrafo nel presente capitolo.

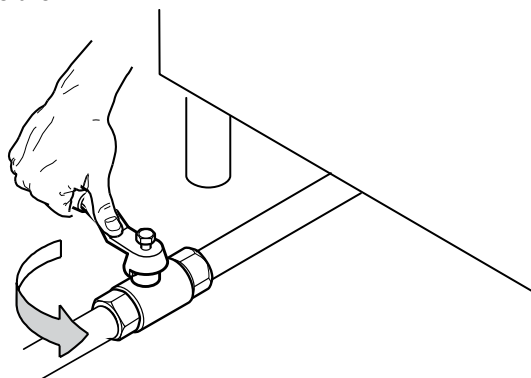
##### F.8.2 Scarico fumi

- Le apparecchiature di tipo "A1" devono essere posizionate sotto una cappa di aspirazione per assicurare l'estrazione dei vapori e dei fumi generati dalla cottura; (non è pertinente per lo standard australiano).

Per l'**AUSTRALIA**: la ventilazione deve essere conforme ai codici dell'edilizia australiani e le cappe aspiranti delle cucine devono rispettare le norme AS/NZS1668.1 e AS 1668.2.

##### F.8.3 Prima di effettuare l'allacciamento

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata.  
In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel F.8.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas* paragrafo nel presente capitolo.
2. Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura.
3. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



4. Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.

La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.

Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegata.



#### IMPORTANTE

Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura stessa.

##### F.8.4 Connessione (in base all'apparecchiatura e/o al modello)

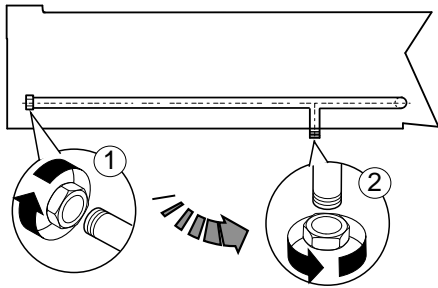
###### Modelli monoblocco

1. Individuare sullo schema di installazione la posizione dell'attacco gas sul fondo dell'apparecchiatura.
2. Qualora presente, togliere il tappo di protezione in plastica dal collettore gas prima di effettuare l'allacciamento.

###### Modelli top (solo per la gamma N9E)

1. Individuare sullo schema di installazione la posizione dell'attacco gas sul fondo dell'apparecchiatura.
2. Qualora presente, togliere il tappo di protezione in plastica dalla ribalta gas prima di effettuare l'allacciamento.
3. Per i top, l'allacciamento del gas può essere effettuato anche sull'attacco posteriore:
  - a. operare sul retro dell'apparecchiatura;
  - b. svitare il tappo di chiusura metallico dell'attacco posteriore;

c. avvitarlo saldamente all'attacco inferiore.



Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.



**NOTA!**  
**Solo per Australia:** L'attacco gas è maschio 1/2 BSP.

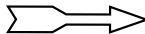
### F.8.5 Regolatore di pressione gas

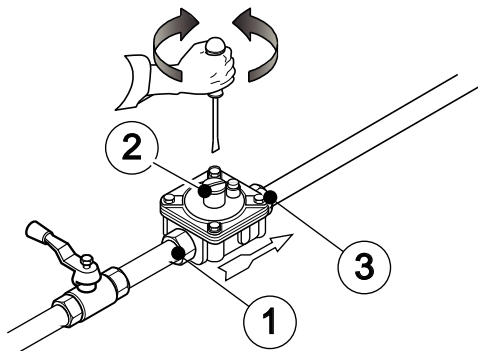
La linea di alimentazione del gas deve essere di sezione sufficiente ad assicurare la portata di gas necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225).

Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

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

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



**Per l'Australia:** Regolare la pressione del punto di prova con bruciatori funzionanti all'impostazione massima (vedi tabella "B" dell'Appendice)

### F.8.6 Adattamento ad un altro tipo di gas

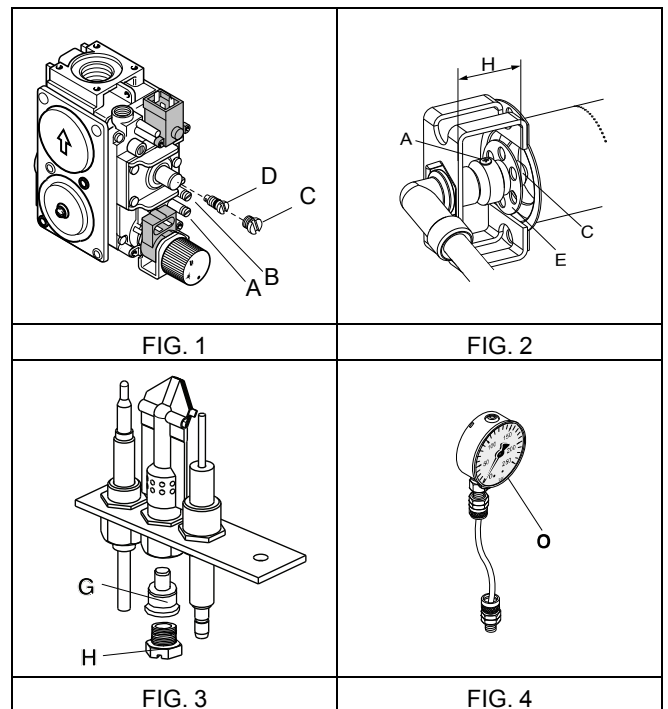
La tabella "B" (vedi Appendice) indica il tipo di ugelli con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è inciso sul corpo dell'ugello).

Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

1. cambio ugello/i bruciatore
2. corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i
3. cambio ugello/i pilota
4. cambio vite/i di minimo
5. corretta regolazione pilota/i se necessario
6. corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tabella dati tecnici/ugelli gas)

7. applicazione della targhetta adesiva (in dotazione) con i dati relativi al nuovo tipo di gas utilizzato

## F.9 Regolazioni delle apparecchiature alimentate a gas



### F.9.1 Verifica della pressione di allacciamento (tutte le versioni)

1. Verificare se l'apparecchiatura è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta caratteristiche (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del paragrafo F.8.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas* nel presente capitolo).

La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

2. Rimuovere il cruscotto comandi.
3. Togliere la vite di tenuta "A" dalla presa di pressione (vedere FIG. 1);
4. Collegare il manometro "O" (vedere FIG. 4);
5. Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella "B" (vedi Appendice);  
Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tabella "B" (vedi Appendice) non accendere l'apparecchiatura;  
Consultare l'ente per l'erogazione del gas.

### F.9.2 Regolazione pressione di uscita valvola gas

1. Togliere la vite di tenuta della presa di pressione "B" (vedere FIG. 1);
2. Collegare il tubo del manometro;
3. Alimentare l'apparecchiatura con la corretta pressione nominale del gas come riportato al paragrafo F.9.1 *Verifica della pressione di allacciamento (tutte le versioni)*.
4. Accendere la friggitrice;
5. Ruotare la vite di regolazione della pressione in uscita della valvola gas "D" in senso orario per aumentarla e in senso antiorario per ridurla (consultare Appendice).

### F.9.3 Controllo dell'aria primaria

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

1. Svitare la vite "A" (vedere FIG. 2);
2. Posizionare l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata nella tabella "B" (vedi Appendice);
3. Riavvitare la vite "A";

4. Sigillare con la vernice.

#### F.9.4 Sostituzione ugello del bruciatore principale

1. Allentare il dado "A" (vedere FIG. 2);
2. Svitare l'ugello "C" e l'aeratore "E";
3. Sostituire l'ugello "C" con uno adatto al tipo di gas, secondo quanto indicato nella tabella "B" (vedi Appendice);  
Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
4. Introdurre l'ugello "C" nell'aeratore "E".
5. Montare il complessivo risultante nella rispettiva posizione.
6. Riavvitare a fondo l'ugello "C".

#### F.9.5 Sostituzione ugello del bruciatore pilota

1. Svitare il raccordo a vite "H" (vedere FIG. 3);
2. Sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (tabella "B", vedi Appendice).  
Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
3. Riavvitare il raccordo a vite "H".

#### F.10 Prima di completare le operazioni di installazione

- Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas.
- NON utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas.
- Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell'accensione.
- Per ciascun bruciatore, posizionare il regolatore della fiamma sull'impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme.
- Dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo.

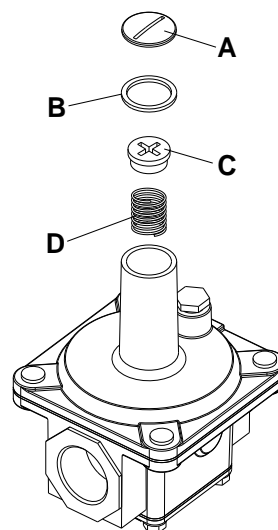
Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di Assistenza Clienti.

#### F.11 Sostituire la molla di regolazione del regolatore pressione (solo per Australia)

Per sostituire la molla "D" del regolatore di pressione con quella adatta al tipo di pressione gas indicata nella tabella "B" (vedere Appendice) procedere come segue:

1. Rimuovere il tappo di tenuta "A", la guarnizione del tappo di tenuta "B", la vite di regolazione "C" e la molla "D" (vedere immagine);
2. Inserire la nuova molla (colore blu = gas propano; colore argento = gas metano) e sostituire la vite di regolazione;
3. Collegare un manometro al punto di prova della pressione dell'apparecchiatura (vedere paragrafo F.9.1 *Verifica della pressione di allacciamento (tutte le versioni)*);
4. Accendere i bruciatori dell'apparecchiatura in modo da raggiungere il massimo consumo di gas.
5. Regolare la vite di regolazione fino a quando il manometro non mostra la valvola della pressione di esercizio (vedere paragrafo F.8.5 *Regolatore di pressione gas*).
6. Sostituire il tappo e la guarnizione di tenuta. Avvitare ermeticamente.
7. Rimuovere il manometro e chiudere il punto di prova della pressione.

8. Prima della messa in funzione, verificare che non vi siano perdite nel regolatore di pressione a gas.



#### F.12 Allacciamento elettrico



### AVVERTENZA

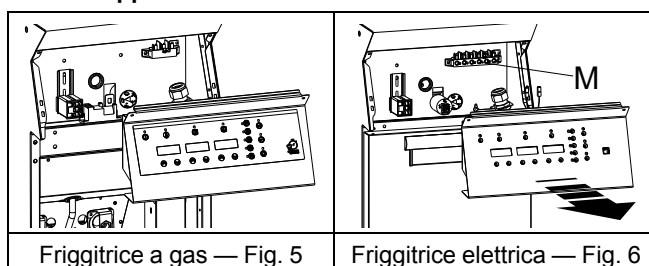
I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.

Per l'allacciamento è necessario accertarsi prima che:

1. la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura;
2. sia presente un efficace contatto terra;
3. l'alimentazione elettrica sia predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme e le prescrizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
4. tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica sia interposto un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in accordo alle normative vigenti.

Per il dimensionamento corretto dell'interruttore fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

#### F.12.1 Apparecchiature elettriche



Per accedere alla morsettiera:

1. Svitare le viti di fissaggio (vedere Friggitoria a gas — Fig. 5 o Friggitoria elettrica — Fig. 6);

2. Rimuovere il pannello anteriore dell'apparecchiatura;
3. Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nelle figure e sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura;
4. Bloccare il cavo di alimentazione mediante il fermacavo;



#### **IMPORTANTE**

Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme di sicurezza non vengono rispettate.

### **F.13 Cavo di alimentazione**

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione.

L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.

Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.



#### **AVVERTENZA**

Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'assistenza tecnica o comunque da personale qualificato, in modo da prevenire ogni rischio



#### **AVVERTENZA**

Il costruttore non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

### **F.14 Interruttore**

Verificare che sia montato un interruttore di sicurezza tra il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura e la linea elettrica principale.

La distanza massima di apertura dei contatti e la corrente di dispersione devono rispettare le norme di sicurezza locali.

### **F.15 Collegamento a terra e nodo equipotenziale**

Collegare l'apparecchiatura a terra, includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra.

La vite è contrassegnata dal simbolo .

### **F.16 Termostato di sicurezza**

Apparecchiature dotate di termostato di sicurezza (termostato di protezione da surriscaldamento) che interviene automaticamente quando rileva valori di temperatura superiori a un valore prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature a gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).



#### **IMPORTANTE**

La regolazione del termostato di sicurezza deve essere eseguita da personale specializzato; contattare l'Assistenza clienti.



#### **IMPORTANTE**

L'effetto "sicurezza positiva" del termostato di sicurezza (usato su certo tipo di apparecchiatura per prescrizioni di legge) interrompe l'operabilità dell'unità (il riscaldamento) anche nel caso in cui il capillare venga reciso.

Un effetto simile, ma senza comportare danni per il termostato di sicurezza, può verificarsi se la temperatura del corpo della macchina scende sotto ai -10°C: in questi casi, è necessario reimpostare il termostato di sicurezza durante l'installazione della macchina, quindi prima di collegarla alla rete.



#### **IMPORTANTE**

Per quanto riguarda le macchine con riscaldamento elettrico, reimpostare il termostato di sicurezza soltanto dopo averle scollegate dalla rete. Il mancato sezionamento dalla rete causa la rottura del termostato di sicurezza e il rischio di elettrocuzione per le persone inesperte.

La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia del produttore originale.

## **G ISTRUZIONI PER L'UTENTE**

### **G.1 Uso della friggitrice**



#### **PERICOLO**

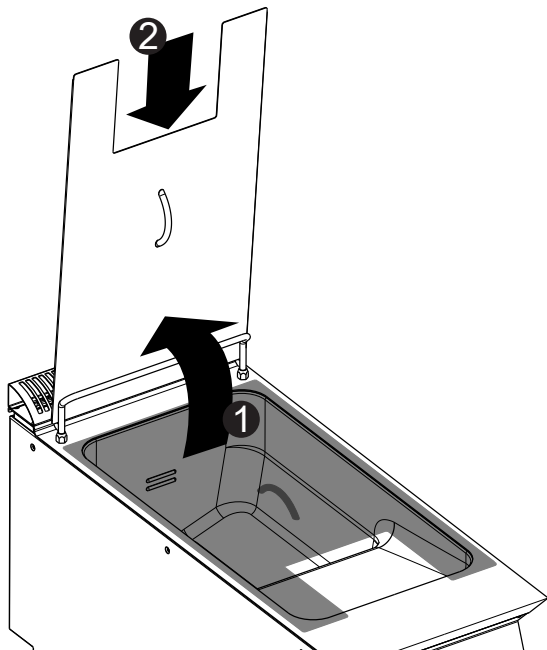
Non utilizzare olio o grasso esausto a causa del basso punto di infiammabilità e al punto di ebollizione facilmente raggiungibile.

#### **Precauzioni generali**

- L'apparecchiatura è destinata all'uso commerciale e deve essere utilizzata da personale addestrato all'uso.
- Queste apparecchiature sono destinate all'utilizzo in applicazioni commerciali, quali cucine, ristoranti e ospedali o in esercizi commerciali, quali panifici, macellerie, ecc., ma non sono adatte alla continua produzione di cibo su larga scala.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita, cioè per la frittura dei cibi in olio o grasso solido. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

- Prima di introdurre l'olio nella vasca assicurarsi che questa non contenga acqua
- Versare l'olio nella vasca fino al livello massimo indicato dall'apposita tacca di riferimento situata sulla parete posteriore della vasca stessa.
- In caso di utilizzazione di grasso solido, lo stesso dovrà essere prima sciolto a parte e poi versato nella vasca. Non lasciare a fine cottura il grasso nella vasca.
- I cibi particolarmente voluminosi e umidi possono provocare spruzzi d'olio caldo.
- Immergere lentamente nell'olio bollente il cestello con i cibi da friggere facendo attenzione che la schiuma che si forma non trabocchi dall'orlo della vasca. Qualora ciò accadesse sospendere l'immersione del cestello per qualche secondo.

- Quando non viene utilizzato, posizionare il coperchio nel supporto



**ATTENZIONE**

Ricaricare la vasca dell'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento (pericolo d'incendio).



**ATTENZIONE**

Lo svuotamento della vasca deve essere effettuato quando l'olio è freddo, vale a dire <70 °C.



**ATTENZIONE**

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

**Impostazione la temperatura della friggitrice**

TIPO DI FRIGGITRICE	IMPOSTARE LA TEMPERATURA A
Cibi che non disperdono inquinanti nell'olio	180/185°C
Cibo impanato	175/180°C
Cibo infarinato	170°C



**NOTA!**

Per la cottura di cibo infarinato impostare la temperatura a 170°C.

Una temperatura superiore non migliora il risultato della cottura causando invece un più veloce decadimento dell'olio (la farina residua nell'olio tende a bruciare).



**IMPORTANTE**

Rimuovere manualmente durante la cottura eventuali residui di cibo presenti nell'olio.

La presenza prolungata di questi residui altera il sapore e l'odore dell'olio riducendone la vita utile.

Per una rapida e buona misura del grado di decadimento dell'olio, utilizzare le cartine tornasole (strips) presenti in commercio.



**ATTENZIONE**

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



**NOTA!**

Il carico massimo è di 4,5Kg con patate fresche e 3Kg con patate congelate.

## G.2 Cruscotti

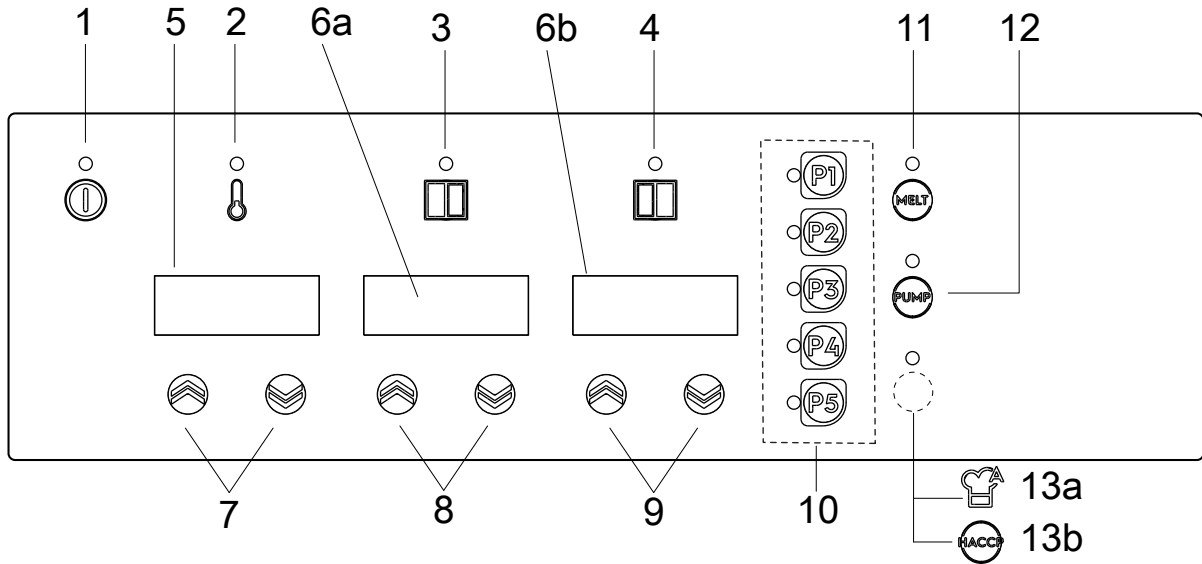


Fig. 1 Versioni con sistema di sollevamento

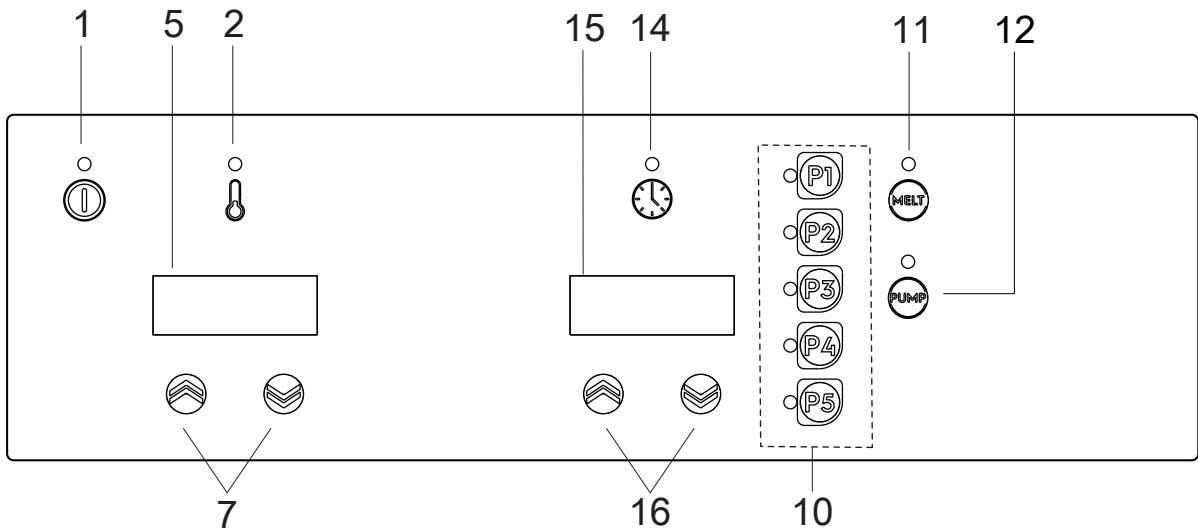


Fig. 2 Versioni senza sistema di sollevamento

1. Tasto ON/OFF
2. tasto impostazione temperatura
3. tasto avvio programma cestello sinistro
4. tasto avvio programma cestello destro
5. display temperature (di lavoro e di impostazione)
6. display tempo programma (6a = sinistro e 6b = destro)
7. impostazione temperatura (su / giù)
8. impostazione tempo programma cestello sinistro (su / giù)
9. impostazione tempo programma cestello destro (su / giù)
10. tasti programmi memorizzati (o memorizzabili)
11. tasto per ciclo "melting"  
(Off/On: il ciclo melting parte all'avvio se la temperatura registrata dal termostato di lavoro è inferiore ai 70°C)
12. tasto per ON/OFF pompa ricircolo olio (se presente)
13. tasto per cottura automatica (13a) / monitoraggio HACCP (tracciato tempo/temperatura) (13b)
14. tasto impostazione tempo
15. display tempo
16. impostazione tempo (su/giù)

### G.3 Modalità di cottura

La friggitrice consente due diverse modalità di cottura:

1. Modalità manuale (fare riferimento a G.5 *Modalità di cottura manuale*)
2. Modalità automatica (fare riferimento a G.10 *Automatic Cooking (cottura automatica)* - solo versione full optional)

### G.4 Modelli elettrici

Per accendere e spegnere l'apparecchiatura:

- Premere il tasto "1" sul cruscotto.

### G.5 Modalità di cottura manuale

Fare riferimento a G.2 *Cruscotti*.

#### G.5.1 Riscaldamento

1. Premere il tasto "1" per qualche secondo per accendere l'apparecchiatura.

Quando la temperatura aumenta, la dicitura "HEAT" (calore) lampeggia sul display "5" alternativamente alla temperatura attuale.

Quando la temperatura attuale sta per raggiungere quella impostata ( $-15^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$ ) la dicitura "HEAT" si spegne. Il LED del tasto "2" rimane acceso con il colore rosso.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il LED del tasto "2" cambia colore, da rosso a verde; l'apparecchiatura è ora pronta all'uso.

#### G.5.2 Set temperatura

##### Versione full optional

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

##### Versione base

1. Il display "3" mostra la temperatura impostata per la cottura.
2. Per visualizzare per alcuni secondi la temperatura effettiva dell'olio in vasca, premere brevemente il tasto "2".
3. Per aumentare/diminuire il valore impostato, premere i tasti "4".  
Il display ha una sensibilità di  $\pm 1$ ; mantenendo la pressione sul tasto "4" il set di temperatura varia più rapidamente.
4. A fine impostazione, il display "3" lampeggerà per 3 secondi, quindi la temperatura indicata verrà memorizzata. Se il led del tasto "2" è:
  - ROSSO: la temperatura dell'olio non ha ancora raggiunto la temperatura impostata.
  - VERDE: la temperatura dell'olio ha raggiunto quella impostata.La cottura può avere inizio.

#### G.5.3 Impostazione del tempo di cottura

##### Versione full optional

Fare riferimento a G.2 *Cruscotti*

1. Il display "6a/6b" mostra il tempo impostato per la cottura.

2. Per aumentare/diminuire il valore impostato, premere i tasti "8" o "9"

Il display ha una sensibilità di  $\pm 5\text{s}$  e ammette un tempo minimo di 00:15s.

Mantenendo la pressione sui tasti "8" e "9", il tempo da impostare varia più rapidamente.

3. A fine impostazione, il display "6" lampeggerà per alcuni secondi, quindi il valore indicato verrà memorizzato.
4. Premendo i tasti "3" o "4" viene avviata la discesa del sollevatore sinistro/destro.

Il display "6" corrispondente "6" inizierà il conteggio alla rovescia del tempo impostato.

Al raggiungimento del valore 00:00, il ciclo termina con la fuoriuscita del sollevatore dal bagno d'olio.

Il display mostra il valore impostato inizialmente.



#### IMPORTANTE

È consigliato avviare il ciclo di frittura premendo i tasti "3" o "4", dal momento che l'apparecchiatura attiva immediatamente le resistenze mentre vengono abbassati i cestelli.

In questo modo, l'olio sarà più caldo quando il cestello viene immerso nella vasca dell'olio.

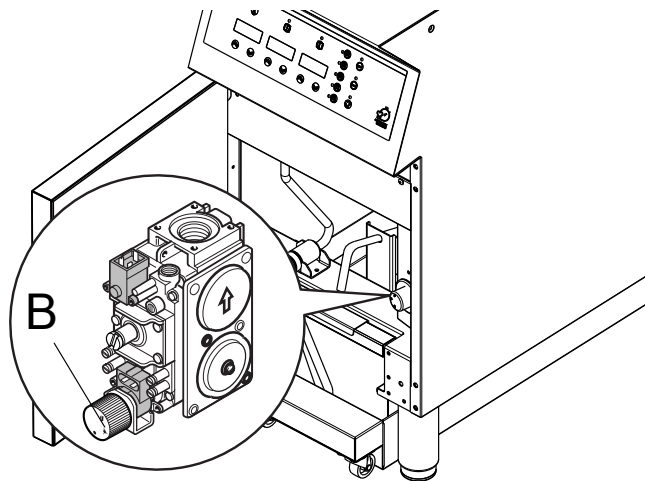
#### Versione base e versione con filtraggio olio

- Vi è un unico display "15" per l'impostazione del tempo di cottura per entrambi i cestelli.
- La sequenza di impostazione del tempo di cottura è la medesima della versione "full optional" mentre la fine del ciclo di cottura (il display mostra 00:00) è indicata da un apposito segnale acustico.

### G.6 Modelli a gas

La manopola di comando del gas "B" (all'interno del vano) ha le seguenti posizioni di utilizzo:

- Off
- ★ Posizione accensione pilota
- 🔥 Accensione bruciatori



#### G.6.1 Accensione

1. Premere e girare la manopola "B" sulla posizione ★.
2. Tenere premuto per circa 20 secondi la manopola "B", in modo da provocare l'accensione del bruciatore pilota.
3. Al rilascio della manopola "B", accertarsi che la fiammella rimanga accesa; In caso contrario, ripetere l'operazione.
4. Una volta acceso il bruciatore, avviare l'apparecchiatura premendo il tasto "1".



**NOTA!**

In caso di mancata produzione della scintilla, accendere il bruciatore pilota come segue:

1. aprire la porta
2. avvicinare una fiammella allo stesso
3. tenere premuta la manopola "B" in posizione
  - \* per il tempo necessario.

**AVVERTENZA**

**NON CHIUDERE LA PORTA IN MODO VIOLENTO:** sbattere la porta potrebbe causare lo spegnimento della fiammella pilota. In caso di spegnimento, la valvola è dotata di un dispositivo chiamato "Interlock" (vedere paragrafo G.7 *Interlock*).

**G.6.2 Spegnimento**

1. Premere parzialmente la manopola "B" e ruotarla dalla posizione alla posizione se si vuole mantenere accesa la fiammella pilota per successive cotture;
2. Premere parzialmente la manopola "B" e ruotarla sulla posizione per spegnere l'apparecchiatura.

**IMPORTANTE**

Spegnere l'apparecchiatura con l'olio ancora all'interno della vasca per evitare l'intervento del termostato di sicurezza.

**G.7 Interlock**

La valvola è dotata di dispositivo di bloccaggio termico contro la riaccensione attivo finché la termocoppia è calda.

Tale dispositivo, chiamato Interlock, rimane attivo per circa 40 secondi in caso di spegnimento accidentale della fiammella pilota, consentendo quindi al gas accumulato di defluire attraverso la canna fumaria prima di riaccendere nuovamente la scintilla.

Forzare il dispositivo, chiamato Interlock, causa un danno alla valvola non coperto dalla garanzia originale del produttore.

**G.8 Melting (fusione)**

MELTING (fusione) è un ciclo dedicato eseguito automaticamente quando si avvia la macchina.

Consente al grasso (che dovrebbe essere solido a temperatura ambiente) di fondere e diventare liquido. Il ciclo dura tra 20 e 30 minuti, a seconda della temperatura e della quantità di grasso da sciogliere. Si arresta a 70°C.

°C.

Fare riferimento a G.2 *Cruscott*

1. Per accendere l'apparecchio, premere il bottone "1";
2. Se la temperatura rilevata dal termometro di lavoro è inferiore a 70 °C, la macchina avvia automaticamente il ciclo MELTING;
  - Il LED sul tasto "2" (TEMPERATURE) si accende con il colore ROSSO;
  - Il LED del tasto "11" si accende (MELT);
  - Il display "5" mostra alternativamente la temperatura in °C e la dicitura HEATING;

Se si utilizza olio liquido invece del grasso, è possibile saltare la fase di fusione premendo il tasto "11";

Saltando o terminando la fusione, la macchina imposterà automaticamente la temperatura dell'olio e il tempo del ciclo di cottura ai valori impostati.

**G.8.1 Programmazione (tutte le versioni)**

I tasti P1 – P5 possono memorizzare 5 diversi programmi di cottura.

In ogni programma può essere memorizzata la temperatura di cottura desiderata e, a seconda delle versioni, 1 o 2 tempi di cottura (nella versione "full optional" sono i tempi dei due cestelli sx/dx).

**Per memorizzare un programma:**

1. inserire i valori desiderati;
2. premere uno dei tasti P1 – P5 finché un segnale acustico non avvertirà dell'avvenuta memorizzazione.

La stessa procedura va eseguita per memorizzare altri programmi di cottura.

**NOTA!**

Al momento dell'installazione non vi sono programmi memorizzati e ogni memorizzazione successiva cancella il preesistente programma.

**G.8.2 Blocco programma**

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

Per abilitare/disabilitare tale opzione:

**Versione full optional**

- premere il tasto "1" e in seguito, tenendolo premuto, il tasto "4";
- Sul display apparirà la dicitura FAST (Fast Food);
- Interrompere la pressione sul tasto "1" e poi sul tasto "4"
- Premere il tasto "2":
  - se sul display appare Y (Yes) i tasti "7", "8" e "9" sono bloccati;
  - se appare n (no) i tasti "7", "8" e "9" sono attivati;
- Premere i tasti "7" per cambiare il parametro (Y/n).
- Memorizzare premendo il tasto "2";
- Per uscire dal menù Fast Food premere il tasto "1" o aspettare 20 secondi.

**Versione base e versione con filtraggio olio**

- Stessa sequenza della versione "full optional".
- Per entrare nel menu FAST (Fast Food) premere i tasti "x" e "y".

**G.8.3 Utilizzare un programma preimpostato****Versione full optional**

- Premere uno dei tasti P1 – P5 per il programma: i display "5'", "6a" e "6b" mostrano le impostazioni memorizzate.
- Premere il tasto "3" o "4" per avviare la cottura.

**Versione base**

- Premere uno dei tasti P1 – P5 per il programma: i display "5'" e "15" mostrano le impostazioni memorizzate.
- Premere il tasto "14" per avviare la cottura.

**G.8.4 Filtraggio olio**

L'apparecchiatura ha in dotazione i seguenti dispositivi:

- bacinella di raccolta dell'olio (25L);
- carrello retrattile della bacinella di raccolta dell'olio;
- filtro metallico;

L'utilizzo di questi dispositivi offre inoltre la possibilità di friggere con olio filtrato, quindi più pulito, per garantire risultati di cottura migliori e una maggiore durata dell'olio.

**Filtraggio dell'olio (versione full optional)**

1. Premere il tasto "1" per spegnere la friggitrice.
  - A macchina spenta, il display "5" visualizzerà il valore della temperatura dell'olio in vasca se questa è maggiore o uguale a 70°C;

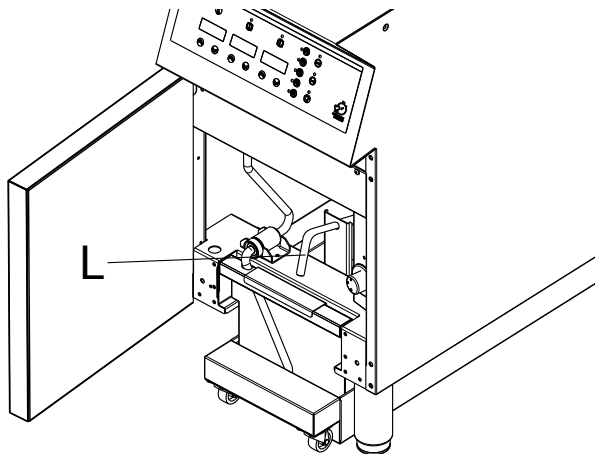
- Assicurarsi che il carrello, la bacinella e il filtro siano posti correttamente sotto lo scarico;



## AVVERTENZA

Per la vostra sicurezza eseguire questa operazione quando la temperatura dell'olio è inferiore a 90°C.

- Ruotare lentamente la maniglia "L" in senso orario per aprire il rubinetto di scarico;



- Prestare la massima attenzione per evitare di entrare in contatto con l'olio caldo;  
L'olio viene rapidamente drenato attraverso lo scarico. Il filtro a rete in poliestere assicura un'accurata depurazione meccanica dell'olio;
- Ruotare la maniglia "L" in senso antiorario per chiudere il rubinetto di scarico.

### G.8.5 Ricircolo automatico dell'olio (versione full optional)

È presente una pompa a ingranaggi per il ricircolo e il filtraggio automatico dell'olio.

- Premere il tasto "1" per spegnere la friggitrice.
- Ruotare lentamente la maniglia "L" in senso orario per aprire il rubinetto di scarico (vedere figura sottostante);
- Una volta drenato l'olio dalla vasca, ruotare la maniglia "L" in senso antiorario per chiudere il rubinetto di scarico.
- Premere il tasto "12" (PUMP) per avviare il pompaggio dell'olio dalla bacinella di raccolta alla vasca;  
Il display "6a" mostrerà il messaggio "Hot" (caldo) e il display "6b" mostrerà il messaggio "Oil" (olio) per richiamare l'attenzione sulla temperatura dell'olio.
- Attendere circa 4 minuti per lo svuotamento completo della bacinella.

Il tempo dipende dalla temperatura dell'olio, più è fredda la temperatura, più tempo è richiesto per il pompaggio;

- Premere nuovamente il tasto "12" per interrompere il pompaggio dell'olio;
- A friggitrice accesa, premere brevemente il tasto "12" (PUMP).

Il display "5" visualizzerà per alcuni secondi il tempo trascorso dall'ultimo azionamento della pompa.



#### NOTA!

Dopo aver premuto il tasto "12" per spegnere l'apparecchiatura, o aver attivato l'interruttore generale, la pompa si bloccherà per 5 minuti, durante i quali, premendo il tasto "12", sarà possibile visualizzare per 10 secondi il tempo rimanente.

## G.9 Funzioni HACCP (versione full optional)

### G.9.1 Supporto H.A.C.C.P.

Questa friggitrice può assistere l'operatore nel monitoraggio HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) di un processo di cottura partendo da un "ciclo" preimpostato e considerato sicuro dal cuoco, segnalando e registrando eventi/situazioni anomale rispetto a quanto stabilito dal ciclo stesso.

Fare riferimento a G.2 *Cruscotti*

- L'apparecchiatura può memorizzare fino a 5 programmi di tipo HACCP in aggiunta ai 5 memorizzabili dalla macchina in modalità normale.
- Quando la friggitrice è sotto il controllo HACCP il LED posto sul tasto "13" si illumina e viene disabilitata la modifica delle impostazioni correnti del programma in uso.

Il supporto HACCP verifica, durante l'esecuzione di un programma HACCP, che la temperatura dell'olio sia sempre maggiore di un livello minimo predefinito dal responsabile HACCP.

### G.9.2 Segnalazione e registrazione di un evento anomalo

Quando il ciclo viene controllato dal supporto HACCP, se la temperatura del bagno d'olio scende sotto al valore minimo impostato,

- il display "5" lampeggia per indicare che è stata raggiunta la temperatura critica;
- viene emesso un segnale acustico.

Se il ciclo di frittura termina senza alcun intervento esterno, l'evento anomalo viene registrato in memoria.

### G.9.3 Menu HACCP: ricerca, visualizzazione ed eliminazione eventi anomali memorizzati

Il cruscotto della macchina può essere utilizzato per cercare e visualizzare eventi anomali memorizzati.

La friggitrice ha una predisposizione per una presa (dietro al cruscotto) per collegare la stampante opzionale F881532.



#### NOTA!

L'accesso al menù disabilita le funzioni di riscaldamento della friggitrice.

#### Per accedere al menù:

- Accendere l'apparecchiatura;
- Premere il tasto "13" entro 3 secondi dall'accensione, mantenendolo premuto fino a quando un segnale acustico indica che si sta accedendo al menu HACCP;  
Sul display "5", apparirà la dicitura "HACP";



#### IMPORTANTE

Se non si utilizza entro 20 secondi, l'apparecchiatura esce dalla modalità HACCP.

- preme i tasti "7":  
i messaggi "Prg", "HIST", "Prn", "dAtE" e "ErS" appariranno in sequenza.
- Premere il tasto "2" per entrare in ognuno dei menu visualizzati dal display "5".  
Le funzioni ed i messaggi che compaiono sul display "5" sono:

Prg	programmazione ricetta HACCP
HIST	accesso allo storico degli eventi anomali
Prn	gestione della stampante opzionale
ErS	cancellazione dello storico
dAtE	impostazione data/ora orologio interno

- Il menu "PRG" (PROGRAM) attiva la modalità di programmazione del programma HACCP.

È possibile memorizzare fino a un massimo di cinque programmi diversi: una volta raggiunto questo limite, ogni

memorizzazione successiva andrà a sovrascrivere quelle precedenti.

- Il menu "HIST" (HISTORY) attiva la modalità di ricerca e di visualizzazione per gli eventi anomali memorizzati.

È possibile registrare più di 1000 eventi anomali, tuttavia, se la memoria viene riempita prima di essere scaricata, i nuovi eventi anomali cancelleranno le informazioni meno recenti.

- Il menu "Prn" (PRINTER) attiva la modalità di gestione della stampante opzionale.
- Dal menu "ErS" (ERASE) si accede alle funzioni di eliminazione dello storico.
- Il menu "dAtE" (DATE) consente la regolazione di data e ora dell'orologio interno.



#### IMPORTANTE

Per modificare data e ora l'archivio storico deve essere vuoto.

Per svuotare la memoria seguire la procedura seguente:

- Accedere al menu ERASE;
- premere una volta il tasto "MELT" (sul display "5" compare "all?";
- premere il tasto "2" (sul display "5" compare "uait").



#### IMPORTANTE

Per inserire una nuova data, rimanere all'interno del menu HACCP, altrimenti sarà necessario ripetere l'intera procedura (vedere *Per accedere al menù*: paragrafo)

### G.9.4 Memorizzare un programma HACCP

Per memorizzare un programma HACCP è necessario aver regolato la data e l'ora nell'apparecchiatura.

1. Entrare nel menù HACCP (fare riferimento al paragrafo del menu HACCP: ricerca, visualizzazione ed eliminazione eventi anomali memorizzati);
2. Premere nuovamente il tasto "2" quando appare "dAtE"; Sui display appariranno nell'ordine: anno, mese, giorno, ora e minuti (l'ora è espressa in valori da 0 a 23, i minuti in valori da 0 a 59);
3. Premere i tasti "7", "8" e "9" per impostare la data/ora correnti; Ciascuno dei display lampeggia per cinque secondi prima di memorizzare il dato inserito.

Dopo aver memorizzato la data è possibile memorizzare un programma HACCP:

1. Entrare nel menu HACCP (fare riferimento al paragrafo G.9.3 *Menu HACCP: ricerca, visualizzazione ed eliminazione eventi anomali memorizzati*);
2. Premere nuovamente il tasto "2" quando appare "Prg"; Il display "5" visualizzerà il messaggio "tSEt" (temperatura dell'olio); Il display "6" visualizzerà a sinistra il messaggio "tmin" (temperatura minima) e a destra il messaggio "timE" (tempo del ciclo, unico per entrambi i sollevatori poiché il programma di frittura è unico);
3. Impostare la temperatura "tSEt" premendo i tasti "7";



#### NOTA!

La temperatura non può essere inferiore ai 130°C;

4. Impostare la temperatura "tmin" premendo i tasti "8";



#### NOTA!

La temperatura non può essere inferiore ai 120°C;

5. Impostare il tempo "timE" premendo i tasti "9";



#### NOTA!

Il tempo non può essere inferiore ai 15 secondi;

6. Premere uno dei tasti "10" finché un segnale acustico non avvertirà dell'avvenuta memorizzazione della ricetta.

Si consiglia di annotare in un registro l'impostazione del programma per ciascun tasto "p1"... "p5" e la data di memorizzazione.

7. Per uscire dal menu premere il tasto "13".

### G.9.5 Attivare il controllo HACCP

**Per avviare un ciclo di frittura controllato dall'HACCP:**

1. Premere una volta il tasto "13" (HACCP): il LED si accende con il colore ROSSO; premere il tasto "10" per richiamare un programma HACCP precedentemente memorizzato ("p1"... "p5"); i display visualizzeranno le impostazioni corrispondenti;
2. Le uniche operazioni consentite da questo momento in poi sono:
  - attivazione dei cicli (tasti "3" e "4");
  - disabilitazione del controllo HACCP (tasto "13");
  - spegnimento friggitrice (tasto "1");

Tutte le altre funzioni vengono sbloccate solo nel caso in cui intervenga l'allarme HACCP o nel caso in cui l'HACCP venga disabilitato.

### G.9.6 Allarme HACCP

Ove si verifichino condizioni tali da far scattare il segnale di allarme HACCP è possibile intervenire in due modi:

- aumentando il tempo del ciclo di cottura in esecuzione;
- escludendo il controllo HACCP.

Se nessuna delle due operazioni indicate viene eseguita, viene memorizzato l'evento registrando:

- Anno, mese e giorno;
- Ora e minuti della registrazione dell'evento;
- Programma di frittura impostato (da 1 a 5);
- Temperatura impostata;
- Temperatura minima raggiunta;



#### NOTA!

Quest'ultimo è proprio il valore rappresentativo dell'evento anomalo verificatosi.

### G.9.7 Visualizzazione dei dati storici di eventi anomali

1. Entrare nel menu HACCP (fare riferimento al paragrafo G.9.3 *Menu HACCP: ricerca, visualizzazione ed eliminazione eventi anomali memorizzati*);
2. Selezionare "HISt" premendo nuovamente il tasto "2": sui display "5" e "6" compariranno l'anno, il mese e il giorno correnti;
3. Premere i tasti "7" e "8" per selezionare l'anno, il mese e il giorno da visualizzare;
4. Confermare la selezione premendo il tasto "2". Il display "5" mostra l'indicazione "ora-minuti" dell'avvio del monitoraggio. Il LED si accende sotto al tasto del programma "P1"... "P5" relativo all'evento registrato.
5. Scorrere con i tasti "7" per visualizzare le ore/minuti dell'evento anomalo sul display "5" e la temperatura impostata sul display sinistro "6"; Il display destro "6" mostra alternativamente la temperatura minima impostata, la temperatura effettivamente raggiunta e/o il tempo di cottura impostato e il tempo di cottura residuo. Infine viene visualizzata l'ora di fine monitoraggio.
6. Per uscire dal menu premere il tasto "13" (HACCP).

### G.9.8 Stampa dei dati storici di eventi anomali

Collegando la stampante opzionale (F881532) viene abilitato il menu "Prn":

1. entrare nel menu HACCP (fare riferimento al paragrafo G.9.3 *Menu HACCP: ricerca, visualizzazione ed eliminazione eventi anomali memorizzati*);
2. premere nuovamente il tasto "2" per selezionare "Prn";

3. Selezionare anno/mese-giorno come per la visualizzazione dello storico, quindi confermare di nuovo con il tasto "2":

Viene attivata la stampa dei dati relativi al giorno, mese e anno selezionati.

La stampa riporta l'insieme degli eventi anomali registrati e contenuti in memoria nel seguente modo:

- Anno/Mese/Giorno (aaaa mm gg)
- Ora inizio/fine monitoraggio HACCP (Hi=hh:mm - Hf=hh:mm)
- N. programma (PRG N°...)
- Temperatura impostata (TSET = X°C)
- Temperatura minima impostata (TMI = X°C)
- Temperatura minima effettiva registrata (TME = X°C)



NOTA!

1. Premere il tasto "11" (MELT) per stampare l'intero archivio;  
Viene visualizzata la dicitura ALL;
2. Premere quindi il tasto "2";
3. Per uscire dal menu premere il tasto "13".

### G.9.9 Cancellazione dei dati dalla memoria



NOTA!

Quando la memoria è piena, ogni successiva registrazione sovrascrive le registrazioni via via più vecchie.

### Qualora si vogliono cancellare manualmente dati memorizzati:

1. Entrare nel menu HACCP (fare riferimento al paragrafo G.9.3 Menu HACCP: ricerca, visualizzazione ed eliminazione eventi anomali memorizzati);
2. Premere nuovamente il tasto "2" per selezionare "ErS";
3. Selezionare la data come descritto nel paragrafo

## Stampa dei dati storici di eventi anomali

4. Premere il tasto "2" per cancellare i dati del giorno selezionato;



NOTA!

Premendo il tasto "11" (MELT) viene abilitata la cancellazione totale dell'archivio.

### Messaggi d'allarme

E1_:	sensore di temperatura fuori servizio (corto circuito);
E2_:	1. sensore di temperatura fuori servizio (scollegato) 2. resistenza non funzionante
Eh_:	temperatura dell'olio elevata.

## G.10 Automatic Cooking (cottura automatica)

La funzione "Automatic Cooking" (cottura automatica) consente all'apparecchiatura di friggere automaticamente fino a 5 tipi di alimenti diversi.

L'apparecchiatura stabilisce e memorizza la potenza necessaria per cuocere una quantità e un tipo di cibo preimpostati (ad esempio patatine fritte).

In questo modo, la volta successiva sarà sufficiente richiamare il programma memorizzato per far sì che l'apparecchiatura frigga automaticamente senza impostare nuovamente il tempo di ciclo.

### G.10.1 Auto learning (autoapprendimento)



NOTA!

Per accedere alla funzione "Automatic Cooking" (cottura automatica), per prima cosa disattivare la funzione "Melt" (attivata al momento dell'accensione dell'apparecchiatura); se la funzione "Melt" (fusione) è attiva, i tasti "8" e "9" non funzionano e i LED corrispondenti non lampeggiano.



NOTA!

Per impostazione predefinita, l'apparecchiatura non contiene alcun programma memorizzato. Ogni registrazione successiva del programma sovrascrive il programma precedentemente memorizzato. Il valore di temperatura predefinito è 180°C.

### Per memorizzare un nuovo ciclo di cottura con la funzione "Auto learning" (autoapprendimento), procedere come segue:

Fare riferimento a G.2 Cruscotti

1. Premere il tasto "1" per qualche secondo per accendere l'apparecchiatura;
2. Premere il tasto "11" per disattivare la funzione "Melt" (fusione);
3. Premere il tasto "13" per accedere alla modalità "Automatic Cooking" (cottura automatica);
4. Premere di nuovo il tasto "13" per 5 secondi per accedere alla funzione "Auto Learning" (autoapprendimento);
5. Caricare il cestello sinistro con il tipo di cibo per il quale si desidera impostare la cottura;
6. Impostare la temperatura richiesta premendo i tasti "7";
7. Attendere fino a quando la temperatura attuale raggiunge il valore impostato. Il LED del tasto "2" cambia colore, da rosso a verde;  
Il LED giallo del tasto "3" lampeggia per indicare che l'apparecchiatura è pronta per avviare un nuovo ciclo di autoapprendimento;
8. Premere il tasto "3" per avviare il ciclo di autoapprendimento; il cestello inizia a scendere e le resistenze si attivano;  
La dicitura lampeggiante "AUTO" appare sul display destro "6b";
9. Raggiunto il punto di cottura ideale, premere nuovamente il tasto "3" per interrompere il ciclo e far alzare il cestello;
10. Premere per alcuni secondi uno dei cinque tasti "10" per memorizzare il ciclo di autoapprendimento appena terminato;



NOTA!

Il LED dei cinque tasti "10" lampeggia fino a che il programma non viene memorizzato.

Al termine dell'operazione, l'apparecchiatura esce automaticamente dalla funzione "Auto Learning" (autoapprendimento).

Il programma memorizzato è ora disponibile per la cottura.



NOTA!

Per evitare lunghi tempi di attesa, si consiglia di memorizzare i programmi in base ad un ordine di temperatura crescente.

### G.10.2 Cottura

1. Per accendere l'apparecchiatura premere il tasto "1".
2. Premere il tasto "11" per disattivare la funzione "Melt" (fusione);
3. Premere il tasto "13" per accedere alla funzione "Automatic Cooking" (cottura automatica);
4. Caricare uno o entrambi i cestelli con il tipo di cibo da friggere;
5. Premere uno dei cinque tasti "10" per selezionare il programma precedentemente memorizzato per il tipo di cibo che si trova nel cestello;

6. Premere il tasto “3” e “4” per avviare il ciclo di cottura; i LED gialli corrispondenti smettono di lampeggiare. Durante la cottura, i display “6a” e “6b” mostrano il programma richiamato. Un punto lampeggiante vicino al programma indica che è in esecuzione. Quando il conto alla rovescia raggiunge i 30 secondi al termine, il valore del tempo sul display inizia a lampeggiare; Al termine del ciclo, la dicitura “END” appare sul display accompagnata da un segnale acustico. Entrambi i cestelli si sollevano automaticamente.
7. Premere il tasto “13” per uscire dalla funzione “Automatic Cooking” (cottura automatica).



NOTA!

Durante il ciclo di cottura con un cestello è possibile avviare, in qualsiasi momento, un altro ciclo con l'altro cesto (sempre con lo stesso tipo di cibo). I cicli termineranno in tempi diversi.



NOTA!

Se un programma è in esecuzione, non è possibile uscire dalla funzione “Auto Cooking” (cottura automatica).



NOTA!

È possibile interrompere una cottura automatica in qualsiasi momento premendo brevemente i tasti “3” e “4”; i cestelli salgono automaticamente.



NOTA!

Allo spegnimento dell'apparecchiatura, i cestelli si abbassano.

## H PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA



### AVVERTENZA

Fare riferimento a “AVVERTENZE e informazioni di sicurezza”.

### H.1 Manutenzione ordinaria

#### H.1.1 Informazioni per la cura

Le seguenti operazioni di cura devono essere svolte dal proprietario e/o dall'utente dell'apparecchiatura.



#### IMPORTANTE

I problemi risultanti da una mancanza di cura come descritta di seguito non saranno coperti dalla garanzia.



### AVVERTENZA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

#### H.1.2 Pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori

Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti), quindi sciacquare ed asciugare accuratamente.



#### ATTENZIONE

Non usare detersivi a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive per la pulizia.

#### H.1.3 Parti esterne

##### SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare un panno o una spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso:

Lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate sul panno/sulla spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.

- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinare si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

##### SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

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

#### H.1.4 Altre superfici

##### Vasche/recipienti riscaldati (ogni giorno)

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



### AVVERTENZA

In caso di apparecchiature elettriche evitare infiltrazioni di acqua nei componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi di protezione dell'apparecchiatura.

##### Vasche e cassette di raccolta (anche più volte al giorno)

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

#### H.1.5 Filtri

L'utilizzo di filtri per l'olio permette di allungare la vita dell'olio stesso garantendo, in caso di riutilizzo, una migliore cottura del cibo.

##### Per la pulizia (non adatta ai filtri monouso)

1. rimuovere il filtro dal suo alloggiamento;
2. se il filtro è sporco di grasso, lavarlo con sapone sgrassante;

3. risciacquare e asciugare;
  4. quindi riporre il filtro nel suo alloggiamento.
- Sostituire il filtro quando questi è deteriorato.

### H.1.6 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere valvole o interruttori generali a monte delle apparecchiature;
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di paraffina, in modo da stendere un velo protettivo;
- Arieggiare periodicamente i locali;
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- Per i modelli con riscaldamento elettrico: accendere la macchina all'impostazione minima di riscaldamento per almeno 45 minuti: ciò consente all'umidità accumulata nelle resistenze di evaporare senza danneggiarle.

### H.1.7 Parti interne (ogni anno)



#### IMPORTANTE

Operazioni da far eseguire esclusivamente a personale specializzato.

- Verificare lo stato delle parti interne;
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura;
- Esaminare e pulire il sistema di scarico;
- Dopo il primo mese di utilizzo è consigliabile pulire e reingrassare il sistema di sollevamento (vite e madrevite) per eliminare eventuali residui di lavorazione.

Successivamente lubrificare almeno una volta all'anno, o secondo necessità, il sistema di sollevamento.



#### IMPORTANTE

In condizioni particolari, (per esempio, l'uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

## H.2 Alcuni malfunzionamenti e loro cause (modelli a gas)

Malfunzionamento	Possibili cause	Azioni
<b>Il bruciatore pilota non si accende</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La candela non è ben fissata o mal collegata.</li> <li>• L'accensione elettrica o il cavo d'accensione sono danneggiati.</li> <li>• Pressione insufficiente nei tubi gas.</li> <li>• Ugello ostruito.</li> <li>• La valvola gas è difettosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> <li>• Accendere il bruciatore pilota con una fiammella esterna / Contattare l'assistenza.</li> <li>• Controllare l'attacco gas e l'alimentazione del gas.</li> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> </ul>
<b>Il bruciatore pilota si spegne dopo che si lascia la manopola dalla posizione "accensione"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La termocoppia è mal collegata o i cavi del termostato di sicurezza sono staccati.</li> <li>• La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.</li> <li>• Termostato di sicurezza intervenuto o difettoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> </ul>
<b>Il bruciatore pilota è ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termostato di lavoro non alimentato.</li> <li>• Cavi termostato di lavoro staccati.</li> <li>• Pressione insufficiente nei tubi gas.</li> <li>• Ugello ostruito.</li> <li>• La valvola gas è difettosa.</li> <li>• Termostato di lavoro difettoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> <li>• Seguire la procedura di accensione e ricordarsi di premere la manopola di accensione</li> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> </ul>
<b>Problemi con l'impostazione della temperatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decadimento dell'olio.</li> <li>• Pulizia della vasca non sufficiente.</li> <li>• Il bulbo del termostato è danneggiato.</li> <li>• Termostato difettoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire l'olio se deteriorato.</li> <li>• Se la vasca è sporca, pulirla soprattutto nell'area intorno al bulbo.</li> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> </ul>

## H.3 Codici di avvertenza

N. spia led verde	Avvertenza	Azioni
E1	Cortocircuito sensore temperatura	Contattare l'assistenza.
E2	Circuito aperto del sensore di temperatura; questo allarme si attiva quando la temperatura dell'olio non aumenta durante un tempo di ritardo con il parametro "t_Lt"	
E_UI (segnale acustico)	Problema di alimentazione 24V all'interfaccia utente / Il cavo piatto tra le schede elettroniche è danneggiato o la comunicazione non è continua / La scheda principale e la scheda utente non comunicano (in caso di sostituzione di una scheda potrebbe essere necessario sostituire l'altra con: utente/principale)	

Eh	Temperatura superiore alla soglia data dal parametro "A_ol" (temperatura olio massima)	Spegnere e riaccendere. Se il problema persiste, contatta l'assistenza.
E_HI	Temperatura massima della scheda. Se la temperatura della scheda elettronica è superiore a 70°C	Spegnere e riaccendere. Se il problema persiste, contatta l'assistenza.
E_E	Allarme ritirato	Spegnere e riaccendere. Se il problema persiste, contatta l'assistenza.



**NOTA!**

Se si contatta l'Assistenza Clienti, ricordarsi di specificare:

- la natura del difetto;
- il PNC (codice di produzione) dell'apparecchiatura;
- il Ser. N. (numero di serie dell'apparecchiatura).

#### H.4 Riparazioni e manutenzione straordinaria



**NOTA!**

Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.

#### H.5 Intervalli di manutenzione

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal pannello frontale o dal pannello posteriore dell'apparecchiatura.

Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento della macchina e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo precisi.

È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.

Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:



**IMPORTANTE**

Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite solamente da un Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei;

I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti.

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • pulizia generale della macchina e nella zona circostante.	Giornalmente	Operatore
Dispositivi di protezione meccanica • controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	Annuale	Assistenza
Funzionalità • verificare che la parte meccanica non riporti rotture o deformazioni, e controllare il serraggio delle viti: verificare la leggibilità e lo stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	Annuale	Assistenza
Struttura della macchina • serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina.	Annuale	Assistenza
Segnaletica di sicurezza • verificare la leggibilità e lo stato della segnaletica di sicurezza.	Annuale	Assistenza
Quadro elettrico di comando • Controllare le condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllare i cablaggi tra il quadro elettrico e le parti della macchina	Annuale	Assistenza
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina • verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina.	Annuale	Assistenza
Manutenzione preventiva • rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.	Ogni 6 mesi <sup>1</sup>	Assistenza

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Funzionalità • verificare lo stato delle parti interne.	Ogni 6 mesi <sup>1</sup>	Assistenza
Funzionalità • esaminare e pulire l'impianto di scarico.	Ogni 6 mesi <sup>1</sup>	Assistenza
Revisione generale della macchina • Verificare tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni...	Ogni 10 anni <sup>2</sup>	Assistenza

- In condizioni particolari, (per esempio, l'uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza della manutenzione preventiva.
- la macchina è stata costruita e progettata per garantire una durata di circa 10 anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio della macchina) si dovrà eseguire una revisione generale della stessa. Alcuni esempi di controlli da eseguire sono riportati di seguito.

- Verifica di eventuali parti o componenti elettrici ossidati; se necessario, sostituirli e ripristinare le condizioni iniziali;
- Verifica strutturale e, in particolare, dei giunti saldati;
- Verifica e sostituzione della bulloneria e/o viteria, eseguendo anche un controllo di eventuali componenti allentati;
- Verifica dell'impianto elettrico ed elettronico;
- Verifiche e controlli della funzionalità dei dispositivi di sicurezza;
- Verifica delle condizioni generali delle protezioni e dei ripari presenti.



NOTA!

Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.

### Cessato utilizzo

- Tutte le operazioni di demolizione devono avvenire a macchina ferma e fredda e con l'energia elettrica di alimentazione della macchina staccata;
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da un elettricista qualificato;
- Per effettuare tali operazioni è obbligatorio l'uso di: tuta da lavoro, calzature di sicurezza e guanti;
- Durante le operazioni di messa fuori servizio e movimentazione delle varie parti, si dovrà mantenere la minima altezza da terra.

## H.6 Contatti manutenzione (solo per Australia)

Per assistenza e parti di ricambio, contattare:

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 — chiamare il num. 1-300-307-289

- Zanussi - Electrolux Professional Australia Pty Ltd – 5–7 Keith Campbell Court — Scoresby, 3179 — chiamare 03-9765-8444
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87–91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — chiamare il numero 03-9796-4583

## I SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



### AVVERTENZA

Fare riferimento a “AVVERTENZE e informazioni di sicurezza”

#### I.1 Stoccaggio dei rifiuti

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente.

A seconda del modello, le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.

È ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti SPECIALI in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utente in materia di tutela dell'ambiente.

#### I.2 Procedura riguardante le macrooperazioni di smantellamento dell'apparecchiatura

Prima di effettuare la rottamazione della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.

Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti la macchina in modo differenziato, tenendo conto della diversa

natura delle stesse (ad esempio: metalli, oli, grassi, plastica gomma, ecc.).

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

In generale, conferire l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione.

Smontare l'apparecchiatura raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.



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



NOTA!

All'atto della demolizione della macchina, ogni marcatura, il presente manuale e altri documenti inerenti l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.



---

## **J      DOCUMENTAZIONE ALLEGATA**

---

- Raccolta fogli di collaudo.
- Schema elettrico.
- Schema di installazione.
- Dichiarazione di conformità





CE

Electrolux Professional SPA  
Viale Treviso 15  
33170 Pordenone  
[www.professional.electrolux.com](http://www.professional.electrolux.com)