

Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

FRIGGITRICI A GAS

CT74GF

CT78GF

CARATTERISTICHE

Fornito da:

Data:

Servizio Clienti:



FAX

e-mail

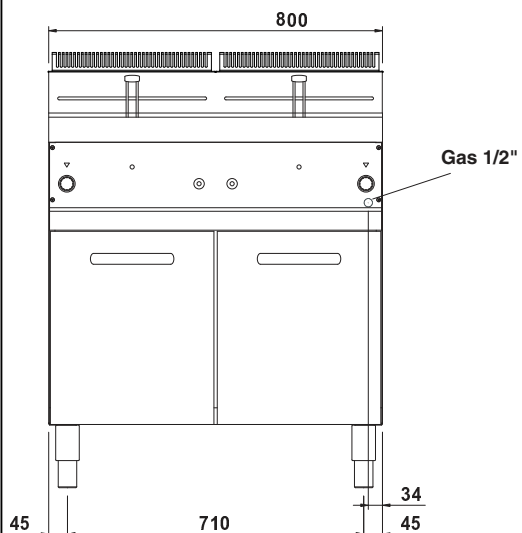
INDICE

| | |
|---|----------|
| 1 Rappresentazione schematica | 4 |
| 2 Caratteristiche degli apparecchi | 5 |
| 3 Dati tecnici | 5 |
| 4 Istruzioni per la messa in opera | 6 |
| 4.1 Norme di sicurezza | 6 |
| 4.2 Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza degli apparecchi | 6 |
| 4.3 Montaggio | 6 |
| 4.3.1 Sede di installazione | 6 |
| 4.3.2 Direttive di legge, regolamentazioni e norme tecniche | 6 |
| 4.3.3 Installazione | 6 |
| 4.3.4 Allacciamento gas | 6 |
| 4.3.5 Equipotenziale | 6 |
| 5 Predisposizione per il funzionamento | 7 |
| 5.1 Preparazione e messa in funzione | 7 |
| 5.1.1 Messa in funzione | 7 |
| 5.1.2 Verifica della potenza | 7 |
| 5.1.3 Verifica della pressione di allacciamento | 7 |
| 5.1.4 Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico | 7 |
| 5.1.5 Verifica della potenza per funzionamento con gas liquido | 7 |
| 5.1.6 Controllo del funzionamento | 7 |
| 5.1.7 Controllo della fiamma pilota | 7 |
| 5.1.8 Controllo dell'aria primaria | 7 |
| 5.1.9 Addestramento del gestore | 7 |
| 5.1.10 Conversione e adattamento | 8 |
| 5.1.11 Sostituzione dell'ugello del bruciatore | 8 |
| 5.1.12 Sostituzione dell'ugello pilota del bruciatore | 8 |
| 5.2 Manutenzione | 8 |
| 5.3 Sostituzione dei componenti | 8 |
| 5.3.1 Valvola gas | 8 |
| 5.3.2 Termostato di sicurezza | 8 |
| 5.3.3 Termocoppia | 9 |
| 5.3.4 Candeletta | 9 |
| 5.3.5 Bruciatore | 9 |
| 6 Istruzioni per l'uso | 9 |
| 6.1 Norme di sicurezza per l'utilizzo, la pulizia e la riparazione | 9 |
| 6.2 Accensione | 9 |
| 6.2.1 Accensione del bruciatore pilota | 10 |
| 6.2.2 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura | 10 |
| 6.2.3 Svuotamento della vasca | 10 |
| 6.3 Pulizia e cura | 10 |
| 6.4 Messa fuori servizio in caso di guasto | 10 |
| 6.4.1 Comportamento in caso di guasto | 10 |
| 6.4.2 Comportamento in caso di prolungata interruzione dell'uso | 10 |
| 6.5 Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione | 10 |
| 6.6 Raccomandazioni per il trattamento di cucine industriali in "acciaio inossidabile" | 10 |
| 6.6.1 Informazioni utili sull'"acciaio inossidabile" | 10 |
| 6.6.2 Avvertenze e consigli per la manutenzione delle apparecchiature in "acciaio inossidabile" | 11 |
| 6.6.3 Direttiva RAEE | 11 |

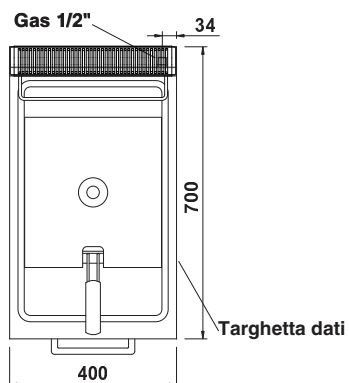
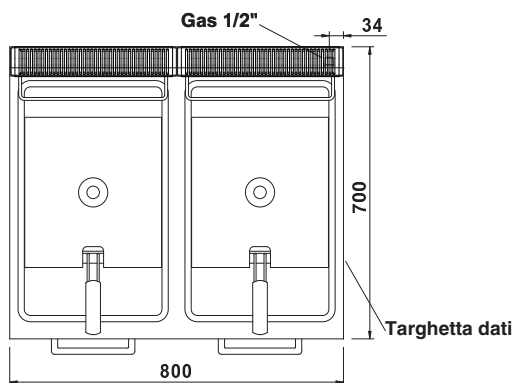
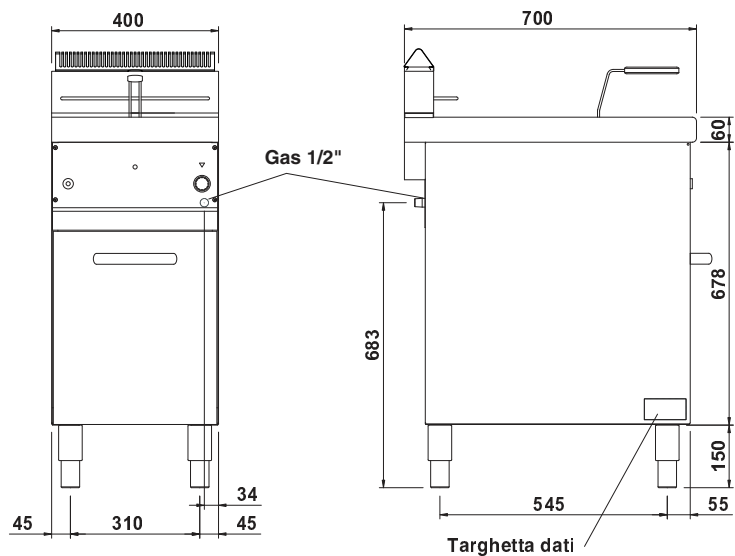


1 - RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA

CT78GF



CT74GF



2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Questi apparecchi sono destinati ad un uso professionale. L'installazione, la riparazione e l'utilizzo devono essere eseguiti da personale specializzato.

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per le ns. friggitrici a gas predisposte per la categoria in tabella 1 a pag. 5. La targhetta caratteristiche si trova sull'apparecchio, vedi rappresentazione schematica. L'apparecchio deve funzionare sotto sorveglianza.

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------|---------|-----|-----|---------------|-----|----|----|----|----|---------|------------|--------------------------|--------------------------|
| | CAT/KAT | GAS/GAZ | G30 | G31 | G20 | G25 | | | | | | | | |
| | II2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | - | SE | FI | DK | CZ | SK | SI | <input type="checkbox"/> | |
| | II2H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | - | IT | CH | PT | | | | <input type="checkbox"/> | |
| | II2H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | - | ES | IE | GB | GR | | | <input type="checkbox"/> | |
| | II2L3B/P | P mbar | 30 | 30 | - | 25 | NL | | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| | II2ELL3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE | | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| | II2E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR | BE | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| MOD. | II2H3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | - | AT | CH | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| ART. | I2E | P mbar | - | - | 20 | - | LU | | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| CE N. | II2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | - | - | EE | LW | LT | | | | <input type="checkbox"/> | |
| N. | II2H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | - | EE | LW | LT | | | | <input type="checkbox"/> | |
| S. Qn kW | I3B/P | P mbar | 30 | 30 | - | - | NO | MT | CY | IS | HU | | | <input type="checkbox"/> |
| MOD. | I3+ | P mbar | 28 | 37 | - | - | CY | | | | | | <input type="checkbox"/> | |
| Predisposto a gas - Gas preset - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Geschuckt voor: | | | | | | | | | | | | | | |
| V AC | kW | | Hz | | MADE IN ITALY | | | | | | | | | |
| L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO. | | | | | | | | | | | G30/G31 | 30/37 mbar | | |
| | | | | | | | | | | | G20 | 20 mbar | | |

3 - DATI TECNICI

| Modello | Descrizione | Dimensioni in mm. (LxPxH) | N° Vasche | Capacità | N. CE |
|---------|------------------------------|---------------------------|-----------|-------------|----------|
| CT74GF | Friggitrice a gas - 1 vasca | 400 x 700 x 900 | 1 | 10 l | 51BS3548 |
| CT78GF | Friggitrice a gas - 2 vasche | 800 x 700 x 900 | 2 | 10 l + 10 l | 51BS3548 |

TABELLA 1

| Modello | CT74GF | CT78GF | | |
|--|---|--------------------------|------------|---------|
| Categoria | II2H3+ | | | |
| Tipo costruttivo | A | | | |
| Aria comburente | m ³ /h | 14 | 28 | |
| Portata termica nominale | kW | 6.9 | 6.9 + 6.9 | |
| Portata termica minima | kW | - | - | |
| Portata termica complessiva (gas) | | | | |
| Pressione di allacciamento | | | | |
| Gas metano 2H | G20 | 20 mbar | | |
| Gas liquido 3+ | G30/G31 | 30/37 mbar | | |
| Valori di allacciamento gas | | | | |
| Gas metano 2H | (HuB = 9.45 kWh/m ³) in m ³ /h | 0.730 | 1.460 | |
| Gas liquido 3+ | (HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h | 0.540 | 1.080 | |
| Ugelli Ø 1/100 mm | | | | |
| Bruciatore principale | G20 | Portata termica nominale | 2 x 145 | 4 x 145 |
| | | Portata termica minima | - | - |
| | G30/G31 | Portata termica nominale | 2 x 95 | 4 x 95 |
| | | Portata termica minima | - | - |
| N. ugelli bruciatore pilota | | | | |
| | G20 | Regolabile | Regolabile | |
| | G30/G31 | 20 | 2 x 20 | |
| Aria primaria distanza "A" mm | | | | |
| | Gas metano G20 | 1 | 1 | |
| | Gas liquido G30/G31 | 2 | 2 | |

4 - ISTRUZIONI PER LA MESSA IN OPERA

4.1 Norme di sicurezza

- Installazione, adattamenti e manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da installatori qualificati e autorizzati, in conformità alle normative di sicurezza in vigore. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora tale obbligo non venga rispettato.
- La posa di impianti tecnici di ventilazione può essere effettuata solo a cura di personale specializzato.
- Se si posiziona l'apparecchiatura a diretto ridosso di una parete, di divisori, di mobili da cucina, di rivestimenti decorativi, ecc. assicurarsi che siano realizzati con materiali non infiammabili. In caso contrario, le apparecchiature devono essere rivestite di materiale termoisolante ignifugo. Le norme di protezione dagli incendi devono essere osservate con la massima diligenza.

4.2 Struttura, equipaggiamento e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Robusto telaio in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.

Rivestimento esterno in acciaio.

Il riscaldamento dell'olio avviene tramite bruciatori in acciaio inox (n. 2 per vasca), resistenti a sollecitazioni di origine termica e meccanica.

La camera di combustione e i camini sono realizzati in lamiera di acciaio elettrozincato.

Le friggitrice sono provviste di termostato di sicurezza; qualora la temperatura dell'olio superasse il valore limite, automaticamente si chiude il passaggio del gas.

La regolazione della temperatura avviene tramite una valvola di sicurezza termostata, che regola l'accensione e lo spegnimento dei bruciatori.

4.3 Montaggio

4.3.1 Sede di installazione

L'apparecchio è di tipo A1. Deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per prevenire l'eventualità di concentrazione inaccettabili di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio, realizzati in accordo con le norme e i regolamenti nazionali e locali vigenti.

L'apparecchio deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per garantire il flusso d'aria necessario per la combustione, in accordo con le norme e i regolamenti nazionali e locali vigenti.

L'apparecchio può essere installato in modo indipendente oppure con altra apparecchiatura affine.

In caso di pareti in materiale infiammabile è necessario rispettare una distanza minima di 150 mm lateralmente e 150 mm sul retro.

Se queste distanze dovessero risultare inferiori sarà necessario adottare apposite misure di protezione dal calore, come ad es. piastrellatura delle superfici di installazione, applicazione di una protezione da radiazioni termiche.

Prima di collegare l'apparecchio è necessario controllare sulla relativa targhetta se è stato predisposto ed omologato per il tipo di gas disponibile.

Se il tipo di gas indicato sulla targhetta dell'apparecchio non coincide con quello presente, vedi paragrafo 5.1.10 "Conversione e adattamento".

4.3.2 Direttive di legge, regolamentazioni e norme tecniche

In sede di messa in opera è necessario attenersi alle seguenti norme:

- Direttive di legge in materia;
- Decreti edilizi regionali e decreti in materia di combustione;
- Foglio di lavoro "Regole tecniche per impianti a gas";
- Foglio di lavoro "Regole tecniche per gas liquido";
- Foglio di lavoro "Installazione di dispositivi di consumo di gas

nell'ambito di cucine industriali";

- Prescrizione antinfortunistica in materia;
- Previsioni dell'azienda di erogazione del gas;
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali.

4.3.3 Installazione


Prima di procedere alla messa in opera, all'allacciamento del gas, alla verifica della potenza, alla conversione o all'adattamento e la messa in funzione richiedere il parere della azienda di erogazione del gas.

4.3.4 Allacciamento gas

L'allacciamento al gas può avvenire con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua con estensione massima di metri 1,5 in accordo con le norme e i regolamenti nazionali e locali vigenti. Questi tubi non devono attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non devono entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

Una volta realizzato l'allacciamento al gas è necessario effettuare una verifica della tenuta utilizzando uno spray cercafughe.

4.3.5 Equipotenziale

L'apparecchio deve essere collegato a un sistema equipotenziale. Il morsetto previsto è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da una piastrina con il simbolo .



Il produttore non è responsabile e non risarcisce in garanzia danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

5 - PREDISPOSIZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

5.1 Preparazione e messa in funzione

Prima della messa in funzione rimuovere tutti i film protettivi presenti. In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido per eliminare completamente ogni traccia di antiruggine applicato in officina, poi asciugare con un panno pulito.

5.1.1 Messa in funzione

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta si consiglia di pulire a fondo la vasca (vedi il capitolo 6.3 "Pulizia e cura").

Prima della messa in funzione verificare se l'esecuzione dell'apparecchio (categoria e tipo di gas impostato) coincide con la famiglia e il gruppo di gas locali.

In caso negativo, innanzitutto è necessario effettuare una conversione alla famiglia di gas oppure un adattamento al gruppo di gas disponibili (vedere paragrafo 5.1.10 "Conversione e adattamento").

Per la messa in funzione si prega di procedere in base alle istruzioni d'uso.

5.1.2 Verifica della potenza

Gli apparecchi devono essere utilizzati con gli ugelli previsti per la potenza nominale.

La potenza può essere:

- la potenza nominale indicata sulla targhetta dell'apparecchio;
- la potenza in portata ridotta.

Gli ugelli previsti possono essere ricavati dalla tabella 1.

La potenza nominale si ottiene anche con il rispetto della pressione di alimentazione:

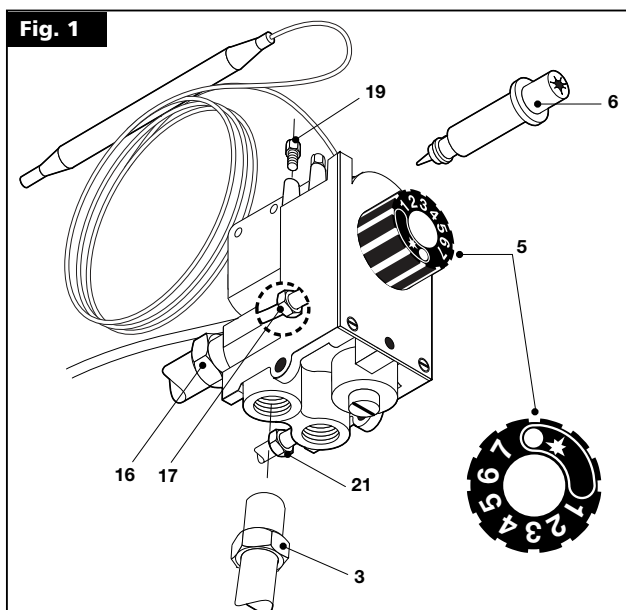
- da 15 a 22,5 mbar per gas della 2ª famiglia (G20/metano)
- da 25 a 45 mbar per gas della 3ª famiglia (G30/butano, G31/propano)

Al di fuori delle gamme di pressione summenzionate non è consentito mettere in funzione l'apparecchio.

Per impostare la potenza con portata ridotta è necessario attenersi ai dati di tabella 1.

Se si desidera un controllo supplementare della potenza nominale, può essere effettuato mediante un contatore del gas applicando il cosiddetto "metodo volumetrico".

Normalmente per il controllo basta una verifica del corretto uso degli ugelli.



5.1.3 Verifica della pressione di allacciamento

La pressione di allacciamento deve essere misurata con un apparecchio per la misurazione della pressione dei fluidi (es. tubo a U, risoluzione min. 0,1 mbar).

Rimuovere la vite di tenuta (pos. 19 fig. 1) del tubetto presa di pressione di allacciamento e collegare il flessibile del manometro: una volta effettuata la misurazione è necessario rimontare la vite ed effettuare una verifica della tenuta utilizzando uno spray cercafughe.

5.1.4 Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto corrisponde al valore "E" espresso in litri ora (l/h) oppure litri minuto (l/min).

Viene calcolato in base alla seguente formula:


$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico d'esercizio}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Il valore corrispondente al potere calorifico può essere richiesto all'ente di erogazione del gas locale.

La potenza nominale e la potenza minima rispetto alla pressione nominale si ottengono consultando la tabella per la regolazione del passaggio del gas (tabella 1).

AVVERTENZA

 Non è presente un dispositivo per la preimpostazione della potenza nominale.

5.1.5 Verifica della potenza per funzionamento con gas liquido

Verificare se il tipo di ugelli impiegati corrisponde ai dati della tabella 1.

Controllare che il riduttore di pressione installato sull'impianto abbia una pressione in uscita conforme al paragrafo 5.1.2 "Verifica della potenza" (verificabile sulla targhetta dell'apparecchio o sulla tabella 1).

5.1.6 Controllo del funzionamento

- Mettere in funzione l'apparecchio in base alle istruzioni per l'uso;
- Verificare che l'apparecchio non presenti perdite di gas utilizzando uno spray cercafughe.
- Verificare l'accensione e la regolare formazione della fiamma del bruciatore principale.
- Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

5.1.7 Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma pilota deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario, controllare la pressione del gas, che l'iniettore sia pulito e sia del diametro giusto per il gas presente, vedi tabella 1.

5.1.8 Controllo dell'aria primaria

Il bruciatore è dotato di regolazione dell'aria primaria. Distanza "A" (fig. 2) vedi tabella 1.

La portata in volume dell'aria è impostata correttamente se sussiste una sufficiente sicurezza contro il sollevamento della fiamma a bruciatore freddo o di ritorno della fiamma a bruciatore caldo.

5.1.9 Addestramento del gestore

- Impartire all'utente le istruzioni per l'uso dell'apparecchio e consegnargli il relativo manuale d'uso.

5 - PREDISPOSIZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

- Informarlo sul fatto che modifiche costruttive o qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia, che compromettano l'alimentazione di aria comburente, richiedono la ripetizione del controllo del funzionamento.

5.1.10 Conversione e adattamento

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, oppure ad un altro gruppo di gas, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore principale secondo la tabella 1.

Gli ugelli dei bruciatori principali e pilota per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio. Nel caso gli iniettori non fossero disponibili richiederli alla ditta costruttrice fornendo il modello della macchina ed il numero di matricola presenti sulla targhetta dati tecnici. Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo 5.1.6 "Controllo del funzionamento".

5.1.11 Sostituzione dell'ugello del bruciatore

Per sostituire l'ugello (pos. 30 fig. 2), allentare le viti di fissaggio del cruscotto comandi. Togliere il cruscotto. Spostare la regolazione aria allentando la vite di fissaggio, con una chiave da 11, svitare l'ugello dal portaugello e sostituirlo con uno nuovo idoneo al tipo di gas, vedi tabella 1, rimontando il tutto nella sequenza inversa.

Dopo avere montato il nuovo ugello, ripristinare la distanza dell'aria primaria "A" (fig. 2) vedi tabella 1, e fissare la boccola con l'apposita vite.

Una volta effettuata la sostituzione è necessario effettuare una verifica della tenuta utilizzando uno spray cercafughe.

5.1.12 Sostituzione dell'ugello pilota del bruciatore

Per sostituire l'ugello pilota (pos. 37 fig. 2), allentare le viti di fissaggio del cruscotto comandi. Togliere il cruscotto. Svitare il tappo (pos. 34 fig. 2) con un cacciavite adatto e sostituirlo con uno nuovo idoneo al tipo di gas, vedi tabella 1, rimontare il tutto nella sequenza inversa.

Riavvitare il dado facendo attenzione che sia inserita anche la guarnizione.

Una volta effettuata la sostituzione è necessario effettuare una verifica della tenuta utilizzando uno spray cercafughe.

5.2 Manutenzione



Attenzione! Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete.

I seguenti interventi di manutenzione devono essere realizzati almeno una volta l'anno:

- Controllo del funzionamento dei dispositivi di regolazione e di sicurezza presenti;
- Controllo del comportamento di combustione:
 - comportamento di accensione,
 - sicurezza di combustione;

Esecuzione del controllo del funzionamento in base al paragrafo 5.1.6 "Controllo del funzionamento".

5.3 Sostituzione dei componenti



Da realizzare esclusivamente a cura di un tecnico titolare di licenza!

Per sostituire le parti che seguono è necessario innanzitutto sfilare le manopole, rimuovere il cruscotto comando (dopo aver rimosso le viti di fissaggio) e sfilare il cavo dell'accensione.

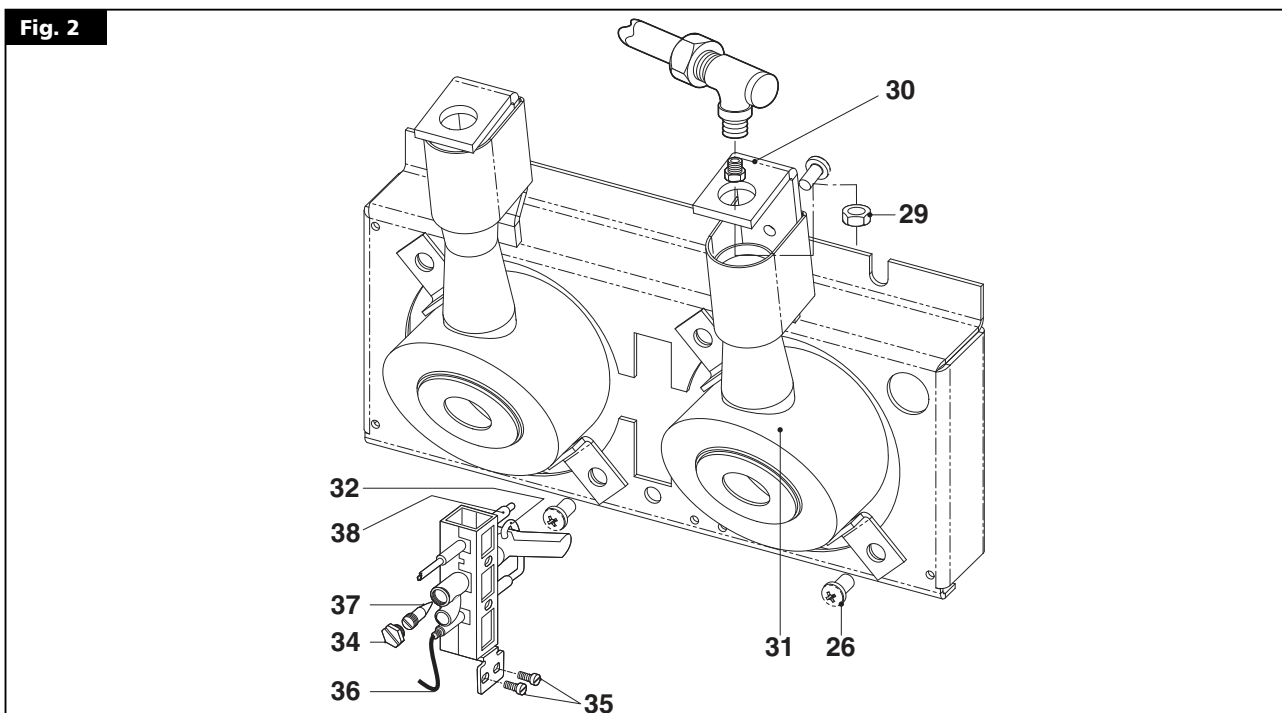
5.3.1 Valvola gas

Allentare i raccordi (pos. 3, 16, 17 e 21 fig. 1) che servono al collegamento dei tubi gas e della termocoppia, svitare il dado premi o-ring e la vite che fissa il bulbo all'interno della vasca, sfilare il capillare ed il bulbo del termostato dalla propria sede. Montare il nuovo pezzo nella sequenza inversa facendo attenzione agli o-ring (si consiglia di sostituirli con dei nuovi) di tenuta dell'olio. Una volta effettuata la sostituzione è necessario effettuare una verifica della tenuta dell'olio riempiendo la vasca portando l'olio a temperatura e della tenuta del gas utilizzando uno spray cercafughe.

5.3.2 Termostato di sicurezza

Svitare il dado all'interno della vasca, che fissa il bulbo a bottone del termostato, sfilare il bulbo e la guarnizione dalla parte opposta. Staccare i collegamenti elettrici e sostituire il pezzo rimontandolo nella sequenza inversa facendo attenzione alla guarnizione di tenuta dell'olio.

Fig. 2



5 - PREDISPOSIZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

5.3.3 Termocoppia

Svitare il raccordo (pos. 17 fig. 1) che serve al fissaggio della termocoppia sulla valvola, svitare le due viti sul bruciatore pilota e sostituire la termocoppia (pos. 38 fig. 2) rimontandola nella sequenza inversa. Per rendere più semplice l'operazione (e tutte quelle che riguardano il bruciatore pilota), si possono togliere le viti (pos. 35 fig. 2) e portare il bruciatore pilota in una posizione più agevole.

5.3.4 Candeletta

Sfilare il cavo (pos. 36 fig. 2) dalla candeletta, svitare le due viti sul bruciatore pilota e sostituire la candeletta (pos. 32 fig. 2) rimontandola nella sequenza inversa. Per rendere più semplice l'operazione (e tutte quelle che riguardano il bruciatore pilota), si possono togliere le viti (pos. 35 fig. 2) e portare il bruciatore pilota in una posizione più agevole.

5.3.5 Bruciatore

Svitare le viti (pos. 26 fig. 2) che fissano il bruciatore alla camera di combustione, svitare il dado portaugelli (pos. 29 fig. 2), abbassare il bruciatore (pos. 31 fig. 2) per disimpegnarlo dal portaugelli, sfilarlo e inserire un nuovo pezzo rimontandolo nella sequenza inversa. Una volta effettuata la sostituzione è necessario effettuare una verifica della tenuta utilizzando uno spray cercafughe.



Dopo qualsiasi lavoro di manutenzione o riparazione, rimontare il cruscotto.

Realizzata la sostituzione delle componenti di conduzione del gas è necessario effettuare una verifica della tenuta e del funzionamento.

6 - ISTRUZIONI PER L'USO

6.1 Norme di sicurezza per l'utilizzo, la pulizia e la riparazione



• L'apparecchiatura è destinata alla preparazione su scala industriale di pietanze. L'utilizzo e la pulizia possono essere svolte solo da personale qualificato. La manutenzione e la riparazione possono essere effettuate solo da personale tecnico qualificato.



• Le presenti indicazioni devono essere comunicate ai collaboratori interessati nell'ambito della formazione interna.



• **Attenzione!** Durante l'uso l'apparecchiatura deve essere costantemente sorvegliata!



• Grassi ed oli surriscaldati possono prendere fuoco. Utilizzare l'apparecchiatura solo sotto costante controllo. Non utilizzare mai acqua per spegnere grasso od olio!



• Non lasciare in funzione a vuoto i bruciatori.



• Parti di attrezzatura e accessori che entrano in contatto con i generi alimentari dopo la pulizia con detersivi devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.



• Non rivolgere sull'apparecchio getti d'acqua, di vapore o ad alta pressione!



• Se l'ambiente viene pulito con apparecchi a getto d'acqua, di vapore o ad alta pressione prima spegnere l'apparecchio!



• Durante la pulizia l'apparecchio deve essere fuori servizio.



• Non utilizzare liquidi infiammabili per la pulizia dell'apparecchio.



• Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale qualificato.



• Per i lavori di riparazione l'apparecchio deve essere sottoposto a isolamento onnipolare dalla tensione (interruttore locale, ad es. sezionatore del carico di sicurezza).



• Il valore di emissione acustica dell'apparecchiatura in funzione è inferiore a 70 dB (A). Determinate normative di sicurezza

nazionali impongono obbligatoriamente questa indicazione.

AVVERTENZA



Attenzione! La ditta produttrice declina qualsiasi responsabilità per inesattezze contenute nelle presenti istruzioni dovute a errori di traduzione o di stampa: si riserva, inoltre, il diritto di apportare al prodotto le modifiche che ritenga opportune o necessarie, senza con questo variarne le caratteristiche sostanziali. La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora le direttive contenute nel presente manuale d'uso non vengano scrupolosamente rispettate.

6.2 Accensione



Prima di usare l'apparecchio per la prima volta occorre pulire accuratamente la vasca con acqua tiepida e detersivo, usando uno straccio morbido per eliminare ogni traccia di antiruggine applicato in officina; asciugare con un panno pulito.

Non mettere in funzione l'apparecchiatura con la vasca priva d'olio. Olio e grasso da frittura vecchio e sporco rappresentano un elevato pericolo d'incendio, perciò utilizzare solamente olio e grasso da frittura fresco.

Il fritto deve essere sempre asciutto; infatti il fritto bagnato porta l'olio a schiumare, con pericolo di tracimazione. Anche grandi quantità di fritto aumentano lo schiumaggio; la quantità consigliata è di 1,0 Kg.


Evitare l'introduzione di cibi voluminosi o non sgocciolati nella vasca poiché possono provocare schizzi d'olio bollente o il traboccamento dell'olio dalla vasca.

Controllare che il rubinetto d'uscita dell'olio sia chiuso.

La vasca ha un livello massimo e uno minimo. Riempire la vasca con l'olio fino al livello massimo. Quando l'olio è al livello minimo, riempirla con altro olio. Il riempimento deve avvenire solamente quando l'olio in vasca si è completamente raffreddato.

6 - ISTRUZIONI PER L'USO

6.2.1 Accensione del bruciatore pilota


Premere la manopola (pos. 5 fig. 1) e ruotarla verso sinistra fino alla posizione .

Tenere la manopola premuta e contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante del piezoelettrico (pos. 6 fig. 1) fino a che la fiamma pilota non si accende, visibile attraverso l'apertura situata sul cruscotto. Mantenere premuta la manopola per 15-20 secondi. Qualora, al rilascio della manopola, si spegnesse la fiamma pilota, ripetere l'operazione.

6.2.2 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

Per accendere il bruciatore principale dopo aver acceso il bruciatore pilota, ruotare ulteriormente la manopola verso sinistra fino alla temperatura desiderata. Il termostato è contraddistinto in posizioni da 1 fino a 7. I valori indicativi della temperatura per ogni posizione sono i seguenti:

| Posizione | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Gradi °C | 110 | 125 | 140 | 150 | 165 | 180 | 190 |

Per lo spegnimento del bruciatore, ruotare la manopola verso destra fino alla posizione , così si spegne il bruciatore principale.

Per lo spegnimento del pilota, portare la manopola in posizione "0".

6.2.3 Svuotamento della vasca

L'operatore deve provvedere affinché per lo svuotamento della vasca sia a disposizione un contenitore adatto.

Il contenitore deve resistere al calore e deve essere costruito in modo che, durante lo svuotamento, l'olio non tracimi e rappresenti un pericolo.

Un contenitore avente tali caratteristiche è compreso nel nostro programma di vendita come accessorio.

Accertarsi che l'olio sia freddo, posizionare il contenitore sotto il rubinetto, aprire il rubinetto.

6.3 Pulizia e cura

- Non utilizzare apparecchi di pulizia a getto d'acqua o ad alta pressione direttamente sull'apparecchiatura!
- Effettuare la pulizia solo una volta che l'apparecchio si sia raffreddato.
- La superficie deve essere ripassata con acqua pulita ed un panno per rimuovere le tracce di detersivo.
- Tutte le sere, terminato l'uso, l'apparecchiatura deve essere pulita con cura.
- Svuotare la vasca come descritto nel paragrafo 6.2.3, togliere tutti gli eventuali residui dal fondo.
- Pulire le superfici e tutte le parti in acciaio con acqua calda ed un detersivo delicato. Non utilizzare detersivi aggressivi o corrosivi, che potrebbero danneggiare le parti in acciaio.
- Lasciare asciugare perfettamente l'interno della vasca prima di rimettere l'olio. L'olio di recupero deve essere filtrato e lasciato decantare prima di essere rimesso in vasca. L'olio fresco e pulito migliora le prestazioni dell'apparecchio ed il gusto dei cibi.
- Asciugare con cura l'apparecchiatura.
- La pulizia quotidiana dell'apparecchio ne garantisce la perfetta funzionalità ed una lunga durata.

6.4 Messa fuori servizio in caso di guasto


6.4.1 Comportamento in caso di guasto

In caso di guasto del funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto del gas dell'impianto. In presenza di malfunzionamenti informare il servizio assistenza.

6.4.2 Comportamento in caso di prolungata interruzione dell'uso

Qualora l'apparecchio non venga utilizzato per periodi prolungati, è necessario pulirlo a fondo come descritto nel capitolo 6.5 "Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione", chiudere il rubinetto di intercettazione del gas.

6.5 Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione

 **Attenzione! Durante la pulizia evitare accuratamente di lavare l'apparecchio mediante l'uso di getti d'acqua diretti o a pressione!**

La pulizia deve essere effettuata ad apparecchiatura fredda.

Un'accurata pulizia quotidiana dopo la disattivazione dell'apparecchio ne garantisce la perfetta funzionalità ed una lunga durata. Le componenti in "acciaio inossidabile" devono essere pulite con un panno imbevuto di acqua e detergente; non devono essere utilizzate sostanze aggressive o abrasive.

Non è consentito usare lana d'acciaio perché potrebbe causare la formazione di ruggine.

Per lo stesso motivo è necessario evitare il contatto con materiali ferrosi. Per la pulizia evitare carta vetrata e carta con gel lubrificante.

In casi particolari è possibile utilizzare polvere di pietra pomice.

In presenza di forte sporcizia si raccomanda l'uso di spugne di materiale plastico (es. spugna Scotch).

Dopo la pulizia, risciacquare con acqua pulita e passare con un panno.

Tutti gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere realizzati solo da un tecnico specializzato titolare di licenza.

L'apparecchio deve essere fatto controllare almeno una volta l'anno; per questo si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

6.6 Raccomandazioni per il trattamento di cucine industriali in "acciaio inossidabile"

6.6.1 Informazioni utili sull'"acciaio inossidabile"

Generalmente le cucine industriali vengono costruite con i tipi di "acciaio inossidabile" aventi i seguenti codici materiale:

- 1.4016 o 1.4511 = acciai al cromo magnetizzabili
- 1.4301, 1.4401 e 1.4571 = acciai al cromo-nichel non magnetizzabili

Gli acciai al cromo presentano caratteristiche termotecniche favorevoli. Infatti, hanno una minore tendenza a deformarsi per effetto del calore.

Gli acciai al cromo-nichel, invece, presentano buone caratteristiche di resistenza alla corrosione.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili deriva da una patina passiva che si forma sulla superficie entrando in contatto con l'ossigeno.

L'ossigeno contenuto nell'aria è già sufficiente per formare la patina passiva che consente la rimozione automatica di anomalie o danneggiamenti causati da azioni meccaniche. La patina passiva si costituisce o si ricostituisce più velocemente se l'acciaio entra in contatto con acqua corrente contenente ossigeno.

Un effetto ulteriormente potenziato si ottiene mediante acidi ad effetto ossidante (acido nitrico, acido ossalico). Questi acidi vengono utilizzati se l'acciaio è stato sottoposto a forti sollecitazioni chimiche e, pertanto, ha perso in larga misura la propria patina passiva.

Lo strato passivo può essere danneggiato o compromesso chimicamente mediante agenti ad azione riducente (che consumano ossigeno), se entrano in contatto con l'acciaio concentrati o ad alte temperature. Fra queste sostanze aggressive figurano per esempio:

- sostanze saline e solforose

6 - ISTRUZIONI PER L'USO

- cloruri (sali)
- concentrati di spezie come senape, essenza di aceto, dadi, soluzioni con sale da cucina, ecc.

Altri danni possono essere causati da:

- ruggine esterna (ad es. di altri componenti, utensili o ruggine incipiente)
- particelle di ferro (ad es. limatura)
- contatto con metalli non ferrosi (formazione di elementi)
- carenza di ossigeno (ad es. nessuna presa d'aria, acqua povera di ossigeno).

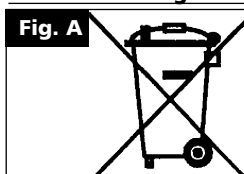
6.6.2 Avvertenze e consigli per la manutenzione delle apparecchiature in "acciaio inossidabile"

- La superficie delle apparecchiature in "acciaio inossidabile" deve essere mantenuta sempre pulita e a contatto con l'aria. Quando non è in funzione, tenere gli sportelli dell'apparecchiatura aperti, in modo da consentire un buon accesso dell'aria.
- Rimuovere regolarmente incrostazioni di calcare, grassi, amido e albume sotto i quali, in difetto d'aria, può formarsi della ruggine. Per la pulizia non devono essere utilizzati prodotti sbiancanti o contenenti cloro. Attenersi alle eventuali indicazioni della ditta in merito a detersivi speciali e a metodi di pulizia da adottare per l'apparecchiatura. In assenza di raccomandazioni specifiche per la pulizia, è comunque necessario utilizzare detersivi a scarso contenuto di cloruro. Dopo la pulizia, rimuovere eventuali residui di detersivo con abbondante acqua pulita ed asciugare accuratamente le superfici.
- Limitare al minimo il contatto dell'"acciaio inossidabile" con acidi concentrati, spezie, sali, ecc. Anche i vapori acidi che si formano nel pulire la piastrellatura favoriscono la corrosione dell'"acciaio inossidabile".
- In particolare per quanto riguarda pentole e apparecchiature multiple, non è consigliabile caricare la camera di cottura esclusivamente con cibi ad elevato contenuto di sale. È preferibile cucinare insieme cibi diversi, ad es. pietanze grasse o verdure contenenti acidi.
- Evitare di danneggiare la superficie di "acciaio inossidabile", in particolare con metalli diversi. I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici che possono ingenerare corrosione. In ogni caso è opportuno evitare il contatto tra ferro e acciaio, in quanto provoca la ruggine. L'eventuale contatto dell'"acciaio inossidabile" con il ferro (lana d'acciaio, trucioli di condutture, acqua ferruginosa) può innescare fenomeni di corrosione. Per la pulizia meccanica si consiglia, pertanto, di utilizzare esclusivamente lana d'acciaio o spazzole con setole naturali, di plastica o di acciaio. La lana d'acciaio o le spazzole con acciaio inox portano alla ruggine per sfregamento. Zone di ruggine appena formata possono essere eliminate con detersivi liquidi leggermente abrasivi o con della carta vetrata fine. Macchie di ruggine più estese possono essere rimosse con una soluzione calda di acido ossalico al 2-3%. Se questi prodotti per la pulizia non fossero sufficienti, è necessario un trattamento con acido nitrico al 10%.



Attenzione! Questi trattamenti possono essere effettuati solo da personale tecnico qualificato nel rispetto della normativa vigente!

6.6.3 La Direttiva 2002/96/EC (RAEE): informazioni agli utenti



Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare).

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientale compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

AVVERTENZA

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI
RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE
CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI
AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA.
SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE
AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O
NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE
CARATTERISTICHE ESSENZIALI.
**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI
RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSE
STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE
IN QUESTO MANUALE.**