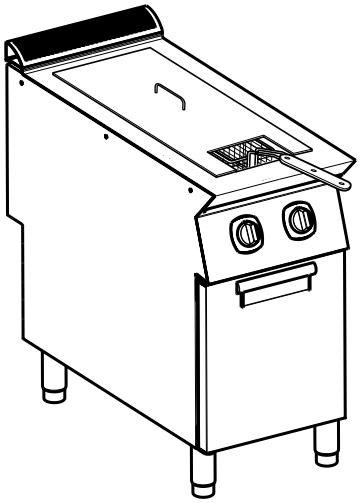
Friggitrici

N9E / GF9 / EF9



IT Manuale di installazione e funzionamento

59589FB02- 2024.12

Premessa

Leggere le seguenti istruzioni, inclusi i termini di garanzia, prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

Visitare il nostro sito web www.electroluxprofessional.com e aprire la sezione Supporto per:

Registrare il prodotto

Ottenere consigli e suggerimenti sul prodotto, informazioni sul servizio manutenzione e assistenza

Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare l'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 dell'apparecchiatura 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 dell'apparecchiatura consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di evitare manovre errate e inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità dell'apparecchiatura 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 sull'apparecchiatura sull'uso e la manutenzione della stessa.

È altresì importante che il manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio dell'apparecchiatura 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 stessa. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo dell'apparecchiatura 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 l'apparecchiatura 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.
- E' 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 www.electroluxprofessional.com;
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchiatura 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 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura 7
A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa 8
A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile 8
A.7 Rischi residui 8
A.8 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento 9
A.9 Installazione e montaggio 10
A.10 Allacciamento elettrico 10
A.11 Posizionamento 11
A.12 Limiti di spazio dell'apparecchiatura 11
A.13 Pulizia dell'apparecchiatura 11
A.14 Manutenzione preventiva 11
A.15 Ricambi e accessori 11
A.16 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione 11
A.17 Manutenzione dell'apparecchiatura 12
A.18 Smaltimento dell'apparecchiatura 12
B TERMINI DI GARANZIA ED ESCLUSIONI 12
C SPECIFICHE TECNICHE 13
C.1 Posizione della targhetta caratteristiche 13
C.2 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore 13
C.3 Modelli a gas 14
C.4 Modelli elettrici 14
C.5 Modelli elettrici 14
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 15
D.5 Diritti d'autore 15
D.6 Conservazione del manuale 15
D.7 Destinatari del manuale 15
D.8 Definizioni 15
D.9 Responsabilità 15
D.10 Controllo dell'imballo da parte del cliente 16
D.11 Stoccaggio 16
E INSTALLAZIONE E MONTAGGIO 16
E.1 Introduzione 16
E.2 Responsabilità del Cliente 16
E.3 Istruzioni per il disimballo 16
E.4 Smaltimento dell'imballo 16
E.5 Unione apparecchiature 17
E.5.1 Installazione su ponte, sbalzo o zoccolatura in cemento (in base all'apparecchiatura e/o al modello) 17
E.5.2 Sigillatura fughe tra apparecchiature 17
E.6 Fissaggio a terra (a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello) 17
E.7 Allacciamento apparecchiature gas 17
E.7.1 Introduzione 17
E.7.2 Scarico fumi 17
E.7.3 Prima di effettuare l'allacciamento 17
E.7.4 Connessione (in base all'apparecchiatura e/o al modello) 18
E.7.5 Regolatore di pressione gas 18
E.7.6 Adattamento ad un altro tipo di gas 18
E.8 Regolazioni delle apparecchiature alimentate a gas 18
E.8.1 Verifica della pressione di allacciamento 18
E.8.2 Regolazione pressione di uscita valvola gas 19
E.8.3 Controllo dell'aria primaria 19
E.8.4 Sostituzione ugello del bruciatore principale 19
E.8.5 Sostituzione ugello del bruciatore pilota 19
E.9 Prima di completare le operazioni di installazione 20
E.10 Sostituire la molla di regolazione del regolatore pressione (solo per Australia) 20
E.11 Allacciamento elettrico 20
E.11.1 Apparecchiature elettriche 20
E.12 Cavo di alimentazione 21
E.13 Interruttore 21
E.14 Collegamento a terra e nodo equipotenziale 21
E.15 Termostato di sicurezza 21
E.16 Sostituzione fusibili 22
F USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA 22
F.1 Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura 22
F.2 Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura 22

G ISTRUZIONI PER L'UTENTE 22
G.1 Uso della friggitrice 22
G.2 Capacità cestello 23
G.3 Modelli a gas 23
G.3.1 Interlock 23
G.4 Modelli elettrici 23
G.5 Scarico olio 24
H PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA 24
H.1 Informazioni per la cura 24
H.2 Introduzione alla pulizia 24
H.3 Manutenzione delle friggitrici – Introduzione 25
H.4 Intervalli di manutenzione 25
H.5 Periodi di inutilizzo 26
H.6 Parti esterne 26
H.7 Altre superfici 26
H.8 Filtri 26
H.9 Pulizia friggitrici con resistenze interne 26
H.10 Parti interne (ogni 6 mesi) 27
H.11 Contatti manutenzione (solo per Australia) 27
I RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 27
I.1 Introduzione 27
I.2 Alcuni malfunzionamenti e loro cause (modelli a gas) 27
J SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 28
J.1 Procedura per lo smaltimento dell’apparecchiatura 28

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo dell'apparecchiatura e 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 all'apparecchiatura o al prodotto.

IMPORTANTE
Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto

Equipotenzialità

Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.

Chiarimenti e spiegazioni

- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- 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.
- Questa apparecchiatura è destinata all'uso in aree professionali (per es. pub, mensa, ecc.) da parte di un operatore addetto all'uso ordinario.
- 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 detergenti lontani dalla portata dei bambini.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri materiali infiammabili, allo stato gassoso o liquido, in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con il Costruttore (es. per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura CE dovrà essere distrutta.

- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

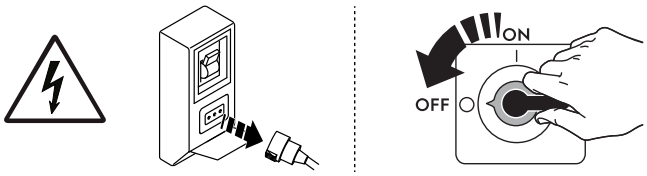
Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	●[1]	—	—
Uso ordinario	●	●	●[2]	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	●[1–3]	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	●[1–3]	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	**DPI PREVISTO**				
○	**DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO**				
—	**DPI NON PREVISTO**				

1. Durante questi interventi 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 questi interventi, 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 previsti). 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 apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiature stessa.

- Non far mai funzionare ll'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili la marcatura CE nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione, 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- 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 nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale (A.2 *Dispositivi di protezione individuale*), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
  - Installazione e montaggio
  - Posizionamento
  - Connessioni elettriche
  - Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
  - Smaltimento dell'apparecchiatura
  - Interventi su apparecchiature elettriche

A.4 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;
- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;

- pannelli o porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell’apparecchiatura realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L’apertura del pannello o della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
	lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura

Pericolo	Significato
	attenzione superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione)

A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio dell'apparecchiatura 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 dell'apparecchiatura;
- 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);
- deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione dell'apparecchiatura;
- introduzione nell’apparecchiatura di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l’apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l’ambiente;
- salire sull'apparecchiatura;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

A.7 Rischi residui

L' apparecchiatura evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Ciò nonostante, con il

presente manuale il Costruttore si è adoperato per informare gli operatori di tali rischi, indicando in modo puntuale i dispositivi di protezione individuale che gli operatori stessi devono utilizzare. Al fine di limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura 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 sull'apparecchiatura: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	**Descrizione della situazione di pericolo**
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudersi repentinamente.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche (es. detersivo, brillantante, disincrostante, ecc.) senza utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare pertanto sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.
Chiusura repentina	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/la porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura).

A.8 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Il trasporto (ossia il trasferimento dell'apparecchiatura da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di trasporto.
- Fare riferimento alle indicazioni presenti sull'imballo per quanto riguarda la possibilità di impilare più macchine durante le operazioni di trasporto, movimentazione e immagazzinamento.
- Durante le fasi di carico o di 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 la movimentazione della macchina sono vietati il sollevamento e l'ancoraggio a 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. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare l'apparecchiatura.
- Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento dell'apparecchiatura predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione, spostamento e stoccaggio della macchina sono obbligatori una formazione e un addestramento adeguati avuto riguardo all'uso in sicurezza dei sistemi di sollevamento e l'adozione di dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti l'apparecchiatura non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti dell'apparecchiatura, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.

A.9 Installazione e montaggio

- Le operazioni descritte devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza e alle prescrizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, verificare che l'impianto del gas e la pressione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche.
- L'apparecchiatura non è idonea per essere installata all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, luce diretta, ecc.).

A.10 Allacciamento elettrico

- Il sistema di alimentazione elettrica deve essere adeguato alla corrente nominale dell'apparecchiatura allacciata. L'allacciamento deve essere eseguito in conformità alle norme e alle disposizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Le informazioni relative alla tensione e alla frequenza di alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.
- Interporre tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica 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 conformità alle normative vigenti.
- Se danneggiato o troppo corto, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- Il fabbricante 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.
- 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.
- Se presente, connettere l'apparecchiatura al circuito di protezione equipotenziale ⏚.

A.11 Posizionamento

- Installare le apparecchiature avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Evitare che le zone in cui si trova l'apparecchiatura vengano inquinate da sostanze corrosive (es. cloro). 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.

A.12 Limiti di spazio dell'apparecchiatura

- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare uno spazio di almeno 100 tra apparecchiatura e pareti laterali e di 100 dalla parete posteriore, o comunque uno spazio adeguato per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Mantenere una distanza di almeno 200 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili.

A.13 Pulizia dell'apparecchiatura

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- 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.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

A.14 Manutenzione preventiva

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

A.15 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 l'apparecchiatura non conforme agli standard di sicurezza.

A.16 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nell'apparecchiatura 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.
- Eventuali situazioni anomale vengono segnalate sul display posto sul cruscotto.
- Durante la manutenzione 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.

- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (es. corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura deve:

- disattivare immediatamente l'apparecchiatura e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua);

A.17 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

A.18 Smaltimento dell'apparecchiatura

- 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 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 idraulica, di vapore, aria o gas inadeguata o interrotta (inclusi impurità e/o altri elementi non conformi ai requisiti tecnici delle singole apparecchiature);
  - 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.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di modifica del prodotto o di elementi hardware/software/di

programmazione. Tale modifica comporta inoltre la decadenza della garanzia Electrolux Professional.

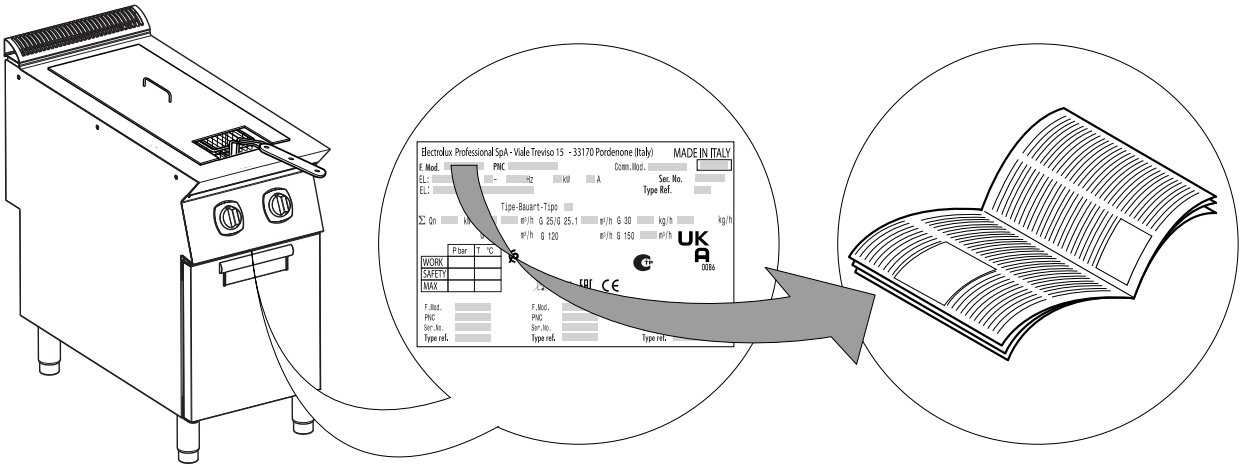
La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata (comprese le parti necessarie per eseguire tale manutenzione) o la fornitura di detergenti, a meno che ciò non sia espressamente coperto da un accordo locale, nel rispetto dei termini e delle condizioni locali.

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

C SPECIFICHE TECNICHE

C.1 Posizione della targhetta caratteristiche

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

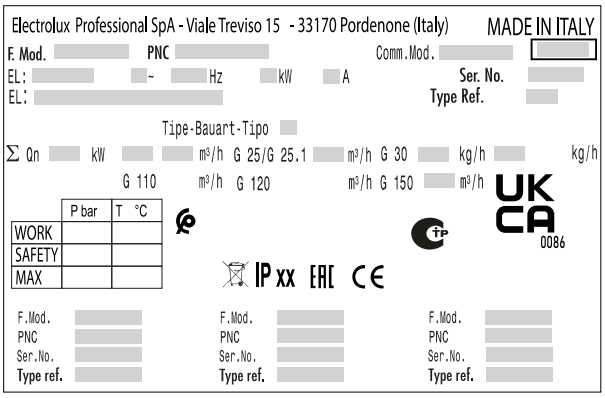


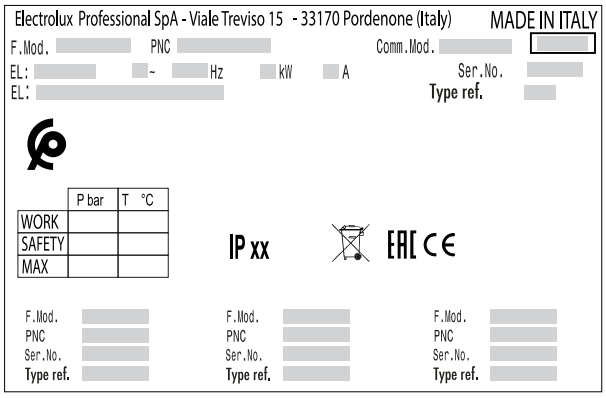
IMPORTANTE
Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

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

La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto.

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sull'apparecchiatura:





Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Mod.	descrizione commerciale
PNC	codice di produzione
Ser.No.	numero di serie
Type ref.	gruppo certificativo dell'apparecchiatura
V	tensione di alimentazione
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza assorbita
A	Corrente assorbita
Tipe-Bauart-Tipo	tipo di costruzione (impianto scarico fumi)
Σ Qn	potenza gas complessiva
m^3/h kg/h	consumo di gas
P mbar	pressione gas
Cat.	categoria gas

CE	marcatura CE
	simbolo WEEE
IPX3	grado di protezione alla polvere e all'acqua

IMPORTANTE
La potenza della fiamma pilota è inferiore a 0,25 kW.

IMPORTANTE
Per la pressione del gas e il relativo consumo fare riferimento alla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura o all'appendice.

C.3 Modelli a gas

TIPO	Capacità vasca	Attacco ISO 7/1 Attacco BS/P	Potenza termica nominale
	Litri	⌀	kW
N9FG1 400 mm	15	1/2"	14
N9FG1 800 mm	15 + 15		28
GF91M23 400 mm	23		21
GF92M23 800 mm	23 + 23		42
N9FG2 400 mm	23		19

C.4 Modelli elettrici

TIPO	Capacità vasca	Potenza max	Sezione cavo alimentazione[1]
	Litri	kW	mm²
N9FE1 400 mm	15	9 – 10	2,5
N9FE1 800 mm	15+15	18 – 20	4
EFI9118 400 mm	18	14,9 – 16,5	4
EFI9218 800 mm	18+18	30 – 33	10
N9FE3 400 mm	18	16,5	10
N9FE3 800 mm	18+18	33	25
EFI9118 400 mm	18	16,5	4

1. minimo consigliato

C.5 Modelli elettrici

TIPO	Capacità vasca	Potenza max	Sezione cavo alimentazione[1]
	Litri	kW	mm²
EFE91M23 400 mm	23	16,2 - 18	6
		16,1 - 17,2	
		18	
EFE92M23 800 mm	23+23	32,4 - 36	16
		32,2 - 34,4	
		36	

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 deve essere installata esclusivamente da personale autorizzato e in conformità alle istruzioni di installazione del costruttore, alle normative locali relative agli impianti a gas, ai regolamenti relativi a codifiche degli edifici pubblici, cablaggi elettrici, fornitura di acqua, installazione di gas AS5601, alle normative in ambito sanitario, a qualsiasi altra normativa vigente e al Plumbing Code of Australia (PCA).

D.2 Introduzione

Questo manuale contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Le immagini relative al prodotto presenti in questa guida sono a puro titolo esemplificativo.

Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio a queste, ma non sono mirati alla rappresentazione dettagliata dell' apparecchiatura fornita.

Negli schemi d'installazione dell'apparecchiatura i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri e/o pollici.

D.3 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per cottura delle vivande. Questa apparecchiatura è destinata a un uso collettivo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

NOTA!
Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

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 dell'apparecchiatura, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria dell'apparecchiatura, 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 dell'apparecchiatura e al responsabile del luogo di lavoro;
- a operatori addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura;
- 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 dell'apparecchiatura.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro centro di assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario dell'apparecchiatura.
Assistenza Clienti o personale specializzato	Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale ed esperienza, addestramento, conoscenze specifici delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sull'apparecchiatura e riconoscere ed evitare eventuali 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 un'apparecchiatura 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 l'apparecchiatura 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 con 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 dell'apparecchiatura 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 dell'apparecchiatura;
- eventi eccezionali non prevedibili;

- utilizzo dell'apparecchiatura 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.

D.10 Controllo dell'imballo da parte del cliente

- Lo spedizioniere è responsabile della sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti.
- Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- In caso di danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballaggio, richiedere allo spedizioniere, entro e non oltre 15 giorni dalla consegna, l'ispezione della merce.

Dopo il controllo dell'imballo

1. Rimuovere il materiale di imballaggio.
   Durante la rimozione dell'imballaggio e la movimentazione, prestare attenzione a non urtare l'apparecchiatura.
2. Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballaggio.

D.11 Stoccaggio

L'apparecchiatura e/o le sue parti devono essere immagazzinate e protette dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese tra 5°C e 50°C.

Il luogo di stoccaggio dell'apparecchiatura deve:

- essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura stessa;
- avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare deformazioni dell'apparecchiatura o il danneggiamento dei piedini di supporto.

E INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

E.1 Introduzione

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*Avvertenze e informazioni di sicurezza*".

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

Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE
Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchiatura o nella struttura da incasso.

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

E.2 Responsabilità del Cliente

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

- verificare la planarità del pavimento su cui è posta l'apparecchiatura;
- predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche;
- predisporre un interruttore magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità;
- dispositivo bloccabile in posizione di aperto per la connessione alla rete elettrica.
- 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.

NOTA!
Per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a "A.10 *Allacciamento elettrico*".

E.3 Istruzioni per il disimballo

Disimballare l'apparecchiatura eseguendo le operazioni indicate di seguito:

- tagliare le reggette, se presenti, 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 eventualmente presenti;
- nelle apparecchiature con superfici 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;
- si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina in modo da creare un velo protettivo.

E.4 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.

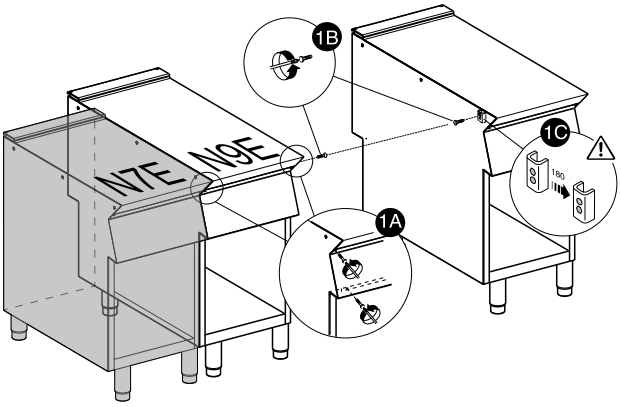
Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:

PE	**Polietilene** • Involucro esterno • Busta istruzioni
PP	**Polipropilene** • Fascette
PS	**Polistirolo espanso** • Protezioni angolari

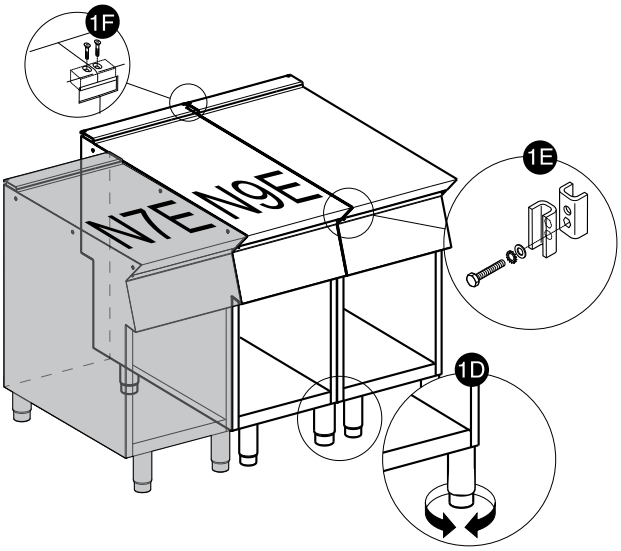
I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

E.5 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°C 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).



E.5.1 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.

E.5.2 Sigillatura fughe tra apparecchiature

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

E.6 Fissaggio a terra (a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello)

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

Le istruzioni sono allegate al relativo accessorio (F206136).

E.7 Allacciamento apparecchiature gas

E.7.1 Introduzione

ATTENZIONE

Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20 mbar (**solo per l'AUSTRALIA**: gas naturale 1,0 kPA o propano 2,75 kPA).

Per adattarla ad un altro tipo di gas seguire le istruzioni del E.7.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas* paragrafo nel presente capitolo.

IMPORTANTE

Solo per il Regno Unito: in caso di apparecchiatura alimentata a GPL, si raccomanda di montare una valvola OPSO (valvola di sicurezza per eccesso di pressione) a monte dell'apparecchiatura stessa.

E.7.2 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;

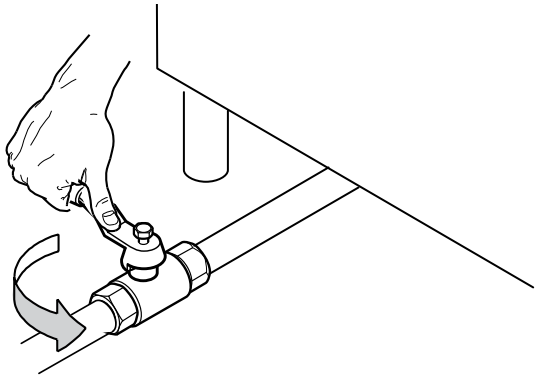
  (non è pertinente per lo standard australiano).

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.

E.7.3 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 E.7.6 *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.

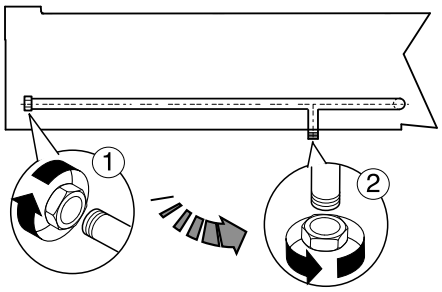
E.7.4 Connessione (in base all'apparecchiatura e/o al modello)

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 (se presenti, 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.

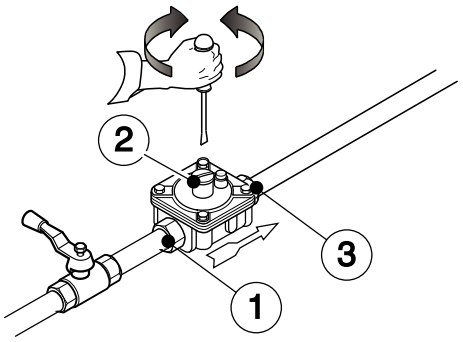
E.7.5 Regolatore di pressione gas

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:

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



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

AUSTRALIA: il regolatore di pressione del gas fornito con l'apparecchiatura deve essere montato sull'attacco dell'apparecchiatura.

Regolare la pressione del punto di prova con un bruciatore funzionante all'impostazione massima come segue:

- 1,0 KpA per il gas metano
- 2,75 KPa per il gas propano.

E.7.6 Adattamento ad un altro tipo di gas

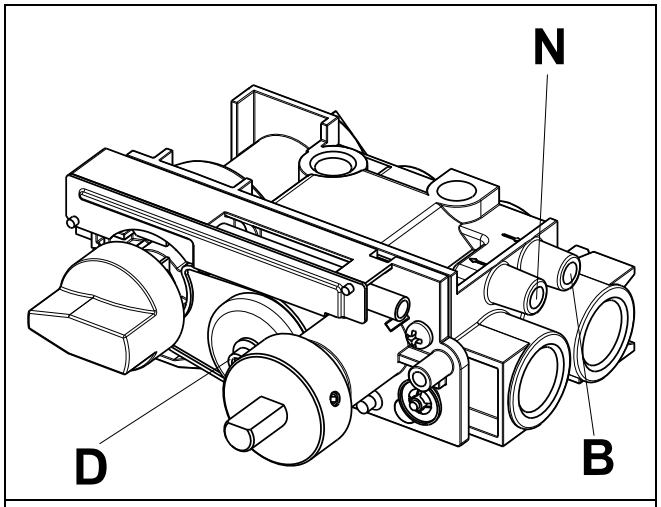
La tabella "B" (vedi Appendice) indica il tipo di ugelli con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è inciso sul corpo dell'ugello).

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

E.8 Regolazioni delle apparecchiature alimentate a gas

E.8.1 Verifica della pressione di allacciamento



Valvola – Fig. 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 E.7.6 *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).

Vedere Fig. 1.

1. Rimuovere il cruscotto comandi e la vite di tenuta “N“ della presa di pressione;
2. Collegare un manometro alla presa di pressione “N“;
3. 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“, non accendere l'apparecchiatura;

   Consultare l'ente per l'erogazione del gas.

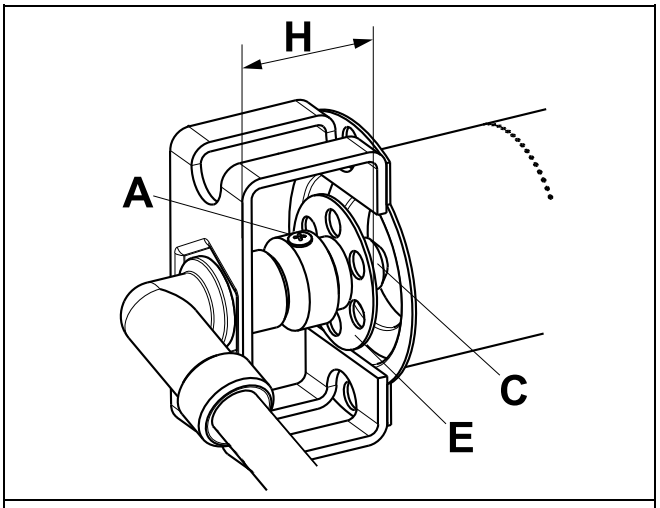
E.8.2 Regolazione pressione di uscita valvola gas

Vedere Fig. 1.

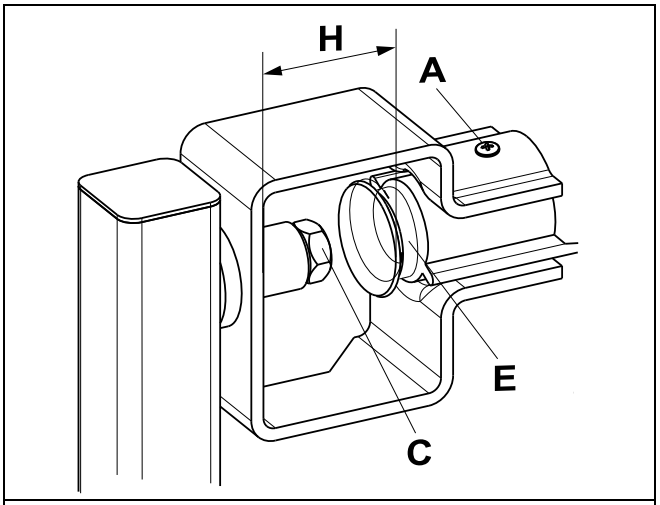
1. Rimuovere la vite di tenuta della presa di pressione “B“
2. Collegare un manometro alla presa di pressione “B“;

   Alimentare l'apparecchiatura con la corretta pressione nominale del gas come riportato al paragrafo E.8.1 *Verifica della pressione di allacciamento*.
3. Accendere la friggitrice;
4. 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).

E.8.3 Controllo dell'aria primaria



Bruciatore friggitrici da 15 l / friggitrici da 23 l – Fig. 3



Bruciatore friggitrici a gas con tubi da 23 l – Fig. 4

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.

Vedere Fig. 3 e Fig. 4.

1. Svitare la vite “A“.
2. Posizionare l'aeratore “E“ alla distanza “H“ indicata nella tabella “B“ (vedi Appendice);
3. Riavvitare la vite “A“;
4. Sigillare con la vernice.

E.8.4 Sostituzione ugello del bruciatore principale

Bruciatore friggitrici da 15 l e 23 l

Vedere Fig. 3.

1. Allentare la vite “A“.
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“.

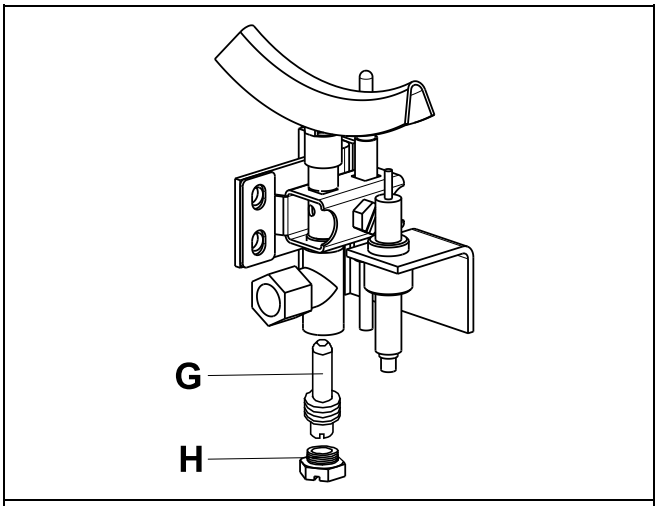
Bruciatore friggitrici a gas con tubi da 23 l

Vedere Fig. 4.

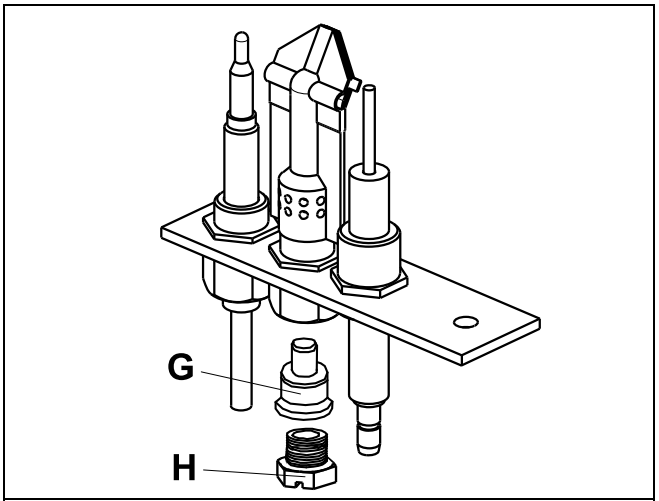
1. Svitare l’ugello “C“.
2. Sostituire l'ugello “C“ con uno adatto al tipo di gas, secondo quanto indicato nella tabella “B“ (vedi Appendice);

   Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
3. Riavvitare a fondo l'ugello “C“.

E.8.5 Sostituzione ugello del bruciatore pilota



Pilota friggitrici da 15 l / friggitrici a gas con tubi da 23 l – Fig. 5



Pilota friggitrici da 23 l – Fig. 6

Vedere Fig. 5 o 6.

1. Svitare il raccordo a vite “H“.

2. Sostituire l'ugello "G" con quello corrispondente al tipo di gas prescelto secondo quanto riportato nella tabella "B" (vedere Appendice).

   Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
3. Riavvitare il raccordo a vite "H".

E.9 Prima di completare le operazioni di installazione

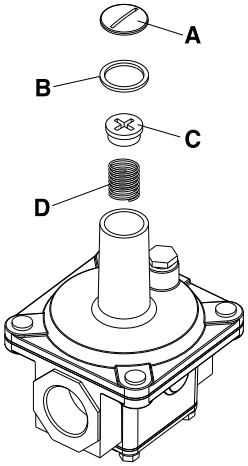
- Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas.
- NON utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas.
- Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei 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.

E.10 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 E.8.1 *Verifica della pressione di allacciamento*);
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 E.7.5 *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.



E.11 Allacciamento elettrico

AVVERTENZA

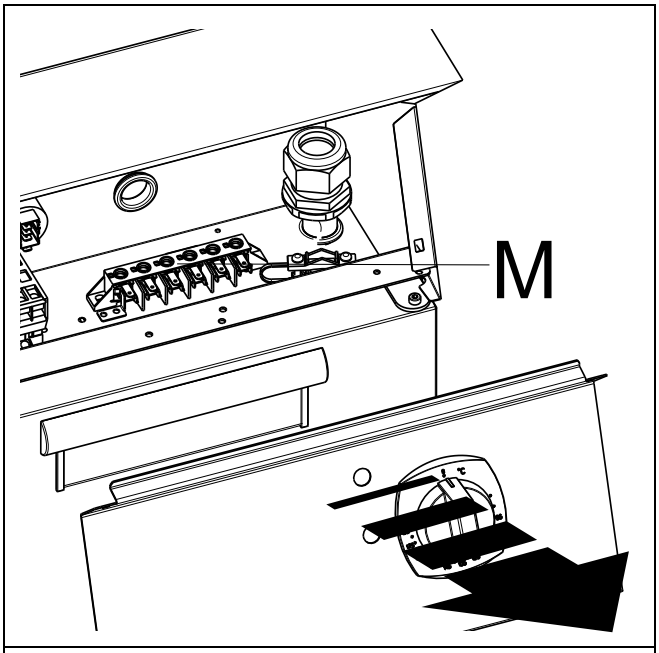
I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.

Per l'allacciamento è necessario accertarsi prima che:

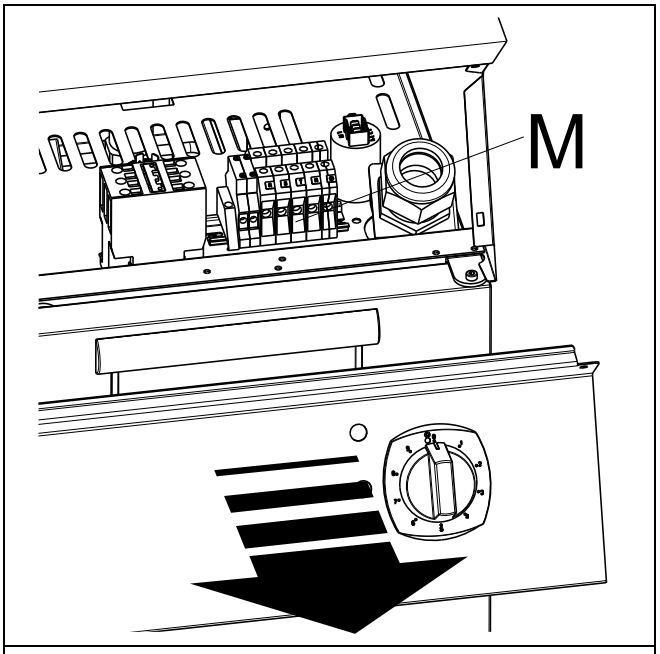
1. la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura;
2. sia presente un efficace contatto terra;
3. l'alimentazione elettrica sia predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola 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.

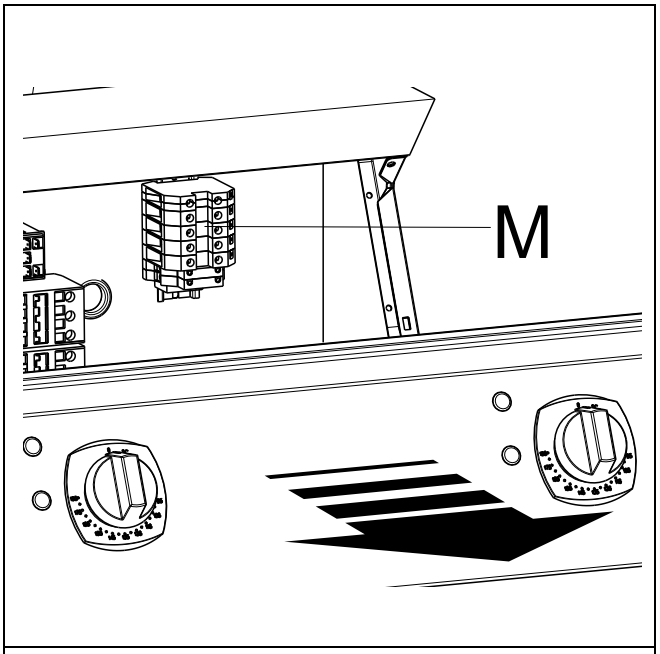
E.11.1 Apparecchiature elettriche



Friggitrice da 15 l – Fig. 7



Friggitrice da 18 l – Fig. 8



Friggitrice da 23 l – Fig. 9

Per accedere alla morsettiera:

1. Svitare le viti di fissaggio e rimuovere il pannello frontale (vedere Fig. 7, Fig. 8 o Fig. 9);
2. Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera “M“ come indicato sullo schema elettrico allegato all’apparecchiatura;
3. Bloccare il cavo di alimentazione mediante il fermacavo;

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

E.12 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.

E.13 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.

E.14 Collegamento a terra e nodo equipotenziale

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio.

La vite è contrassegnata dal simbolo ⏚.

E.15 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, senza che ciò comporti alcun danno per il termostato di sicurezza, può verificarsi se la temperatura del corpo dell’apparecchiatura scende sotto -10 °C: in tali casi è necessario ripristinare il termostato di sicurezza in fase di installazione dell’apparecchiatura, quindi prima dell’allacciamento alla rete.

IMPORTANTE
Sulle apparecchiature a riscaldamento elettrico ripristinare il termostato di sicurezza solo dopo aver scollegato l’apparecchiatura stessa dalla rete.
La mancata disconnessione dalla rete provoca il blocco del termostato e il rischio di elettrocuzione per le persone inesperte.
La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia del produttore originale.

E.16 Sostituzione fusibili

Il fusibile di protezione dell'impianto elettrico si trova all'interno del cruscotto. Per sostituire il fusibile rimuoverlo semplicemente dalla morsettiera.

F USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*Avvertenze e informazioni di sicurezza*".

F.1 Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura siano adeguatamente addestrati e dimostrino competenza nell'adempiere le proprie mansioni.

L'incaricato dell'operazione deve:

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

IMPORTANTE
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 dell'apparecchiatura.

F.2 Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura

- Conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica circa il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 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 propria competenza specificati nel manuale.
- Conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

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

- 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; qualsiasi 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 utilizzo di grasso solido, sciogliere quest'ultimo separatamente, quindi versarlo nella vasca. Non lasciare il grasso nella vasca al termine della cottura.
- 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.

ATTENZIONE
Ricaricare il bagno d'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento (pericolo d'incendio);
Il bagno di olio deve essere sostituito con adeguata tempestività, considerando che l'olio già più volte usato, e perciò sporco, riduce la sua temperatura di infiammabilità e aumenta la sua tendenza a bollire improvvisamente.

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 TEMPERATURA FRIGGITRICE	
Tipo di friggitrice	**Impostare la temperatura a:**
Cibi che non disperdono inquinanti nell'olio	180°C / 185°C
Cibo impanato	175°C / 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, ma causa 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.

G.2 Capacità cestello

Modello fabbrica	Capacità vasca	Capacità cesto	
	Litri	Patate fresche	Patate surgelate
		kg	
+9FRGD1GF0 +9KKEABAMCE +9FRED1GF0 +9KKEDBAMCE	15	2	1,5
+9FRGH2GF0 +9KKEABAMEE +9FREH2GF0 +9KKEDBAMEE	15+15	2+2	1,5+1,5
+9FRED1HF0 +9KKFDBAMCE +9FRED1HFG +9FRED1HFN +9FRMD1HF5 +9FRMD1HF6	18	2	1,5
+9FREH2HF0 +9KKFDBAMEE +9FREH2HFN	18+18	2+2	1,5+1,5
+9KKGABAMCA +9KKGABAMCE +9FRGD1JFT +9KKFDBAMEE	23	4 (2+2)	3 (1,5+1,5)
+9KKGABAMEA +9KKGABAMEE	23+23	8 (2+2/2+2)	6 (1,5+1,5/ 1,5+1,5)

G.3 Modelli a gas

15 / 23 litri

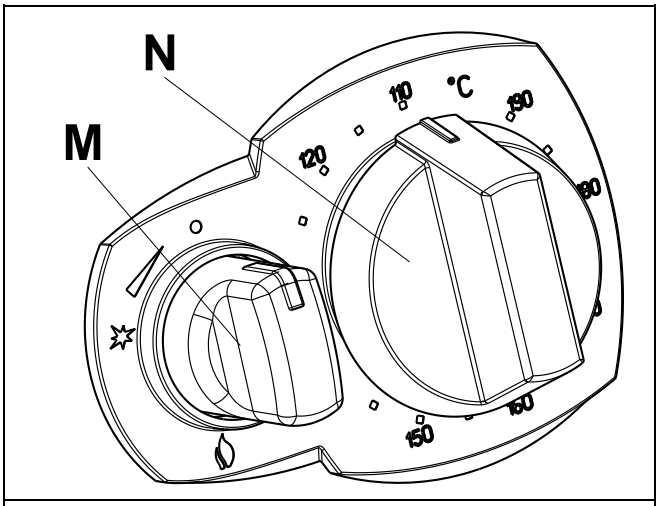


Fig. 10

La manopola di comando della valvola termostatica "M" presenta i seguenti simboli:

●	"Off"
✸	"Posizione accensione pilota"
🔥	"On"

La manopola di regolazione "N" permette di selezionare la temperatura desiderata e presenta le seguenti posizioni di utilizzo:

110:	"Temperatura minima"
120...180:	"Temperatura media con intervallo di posizioni da 120°C a 180°C"
190:	"Temperatura massima"

Accensione

Vedere Fig. 10.

1. Premere la manopola "M" leggermente e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario di qualche grado per sbloccarla.
2. Premerla fino in fondo e ruotarla fino alla posizione "Accensione pilota";
   Si avvertirà uno scatto che indica lo scoccare della scintilla.
3. Continuare a tenere premuta la manopola "M" in questa posizione per circa 15-20 secondi per permettere al gas di affluire al bruciatore pilota e successivamente alla termocoppia di riscaldarsi.
4. Accesa la fiammella pilota, ruotare la manopola "M" sulla posizione "On" .
5. Terminate queste operazioni agire sulla manopola "N" per la scelta della temperatura desiderata.

NOTA!
Qualora il generatore di scintille non si accendesse, tenere premuta la manopola "M" e avvicinare al pilota una fiamma esterna.

Spegnimento

Vedere Fig. 10.

1. Ruotare la manopola "M" sulla posizione "Accensione pilota" per spegnere il bruciatore principale;
2. Ruotare la manopola "M" sulla posizione "Off" per spegnere il bruciatore pilota.

G.3.1 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.4 Modelli elettrici

15 / 18 / 23 litri

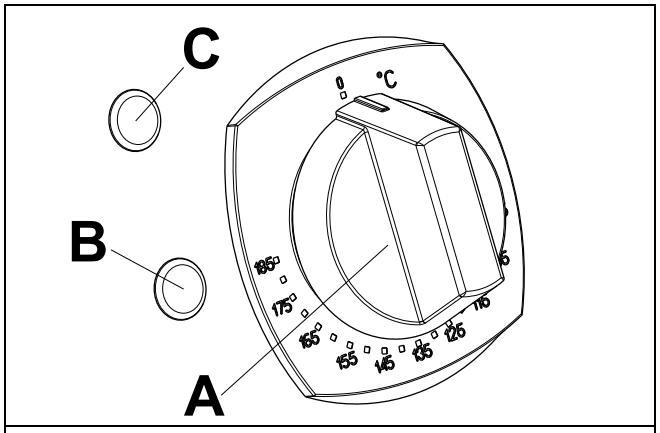


Fig. 11

La manopola di regolazione “B“ permette di selezionare la temperatura necessaria e presenta le seguenti posizioni di utilizzo (vedere Fig. 11):

0:	“Off“
95:	“Temperatura minima“
105...175:	“Temperatura media con intervallo di posizioni da 105°C a 175°C“
185:	“Temperatura massima“

La lampada spia verde “B“ indica che la macchina è sotto tensione.

La lampada spia gialla “C“ segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento

Accensione

Inserire l’interruttore installato a monte dell’apparecchiatura;

- Ruotare in senso orario la manopola del Termostato “A“ fino alla gradazione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata.
- L’accensione della lampada spia verde “B“ indica che la macchina è sotto tensione.

  L'accensione della lampada spia gialla “C“ segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

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

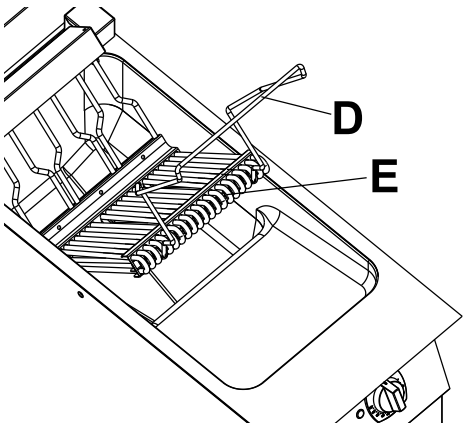


Fig. 12

Spegnimento

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

G.5 Scarico olio

IMPORTANTE
Lo svuotamento delle vasche deve essere effettuato a olio freddo;

- Spegnere la friggitrice;
- Aprire il rubinetto di scarico ruotando lentamente la maniglia “D“ in senso antiorario;
- Prestare la massima attenzione per evitare di entrare in contatto con l’olio caldo;
- Richiudere il rubinetto di scarico ruotando la maniglia “D“ in senso orario.

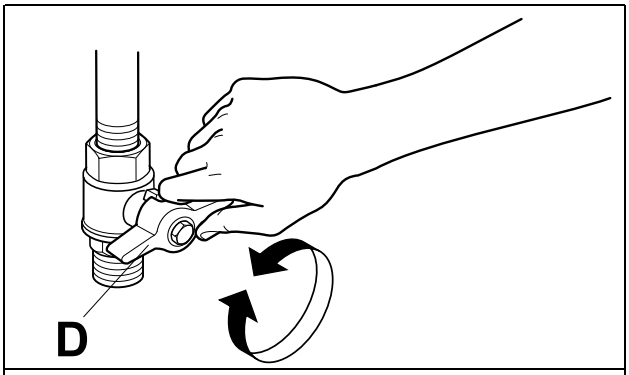


Fig. 13

NOTA!
Sostituire con sufficiente frequenza l'olio utilizzato per una migliore resa dell’apparecchiatura. Inoltre un olio eccessivamente usato riduce la sua temperatura di infiammabilità ed aumenta la sua tendenza a bollire improvvisamente.

H PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA

AVVERTENZA
Fare riferimento a “*Avvertenze e informazioni di sicurezza*“.

H.1 Informazioni per la cura

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

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

H.2 Introduzione alla pulizia

Allo scopo di ridurre l’impatto ambientale di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l’apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

Usare acqua tiepida e, se necessario, un detergente/detersivo neutro, una spazzola morbida o una spugna. Qualora venga utilizzato un altro tipo di detergente, seguire attentamente le istruzioni della casa produttrice ed osservare le prescrizioni di sicurezza contenute nelle schede informative che seguono il preparato o la sostanza.

Sciacquare e asciugare accuratamente.

ATTENZIONE

- Non usare detersivi a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive per la pulizia.
- Non utilizzare spazzole d'acciaio, paglietta, spazzole di rame, prodotti a base di sabbia o materiale simile per la pulizia.

Accessori come cesti e contenitori, se presenti, devono essere puliti fuori dall'apparecchiatura.

AVVERTENZA

Quando si utilizzano prodotti chimici, rispettare le norme di sicurezza e le raccomandazioni di dosaggio stampate sulla confezione. Fare riferimento al capitolo A.2 *Dispositivi di protezione individuale* per il maneggiamento dei prodotti chimici.

H.3 Manutenzione delle friggitrici – Introduzione

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

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Solo per versioni marine da 400 / 440 V Controllo di sicurezza • Con l'apparecchiatura accesa, ruotare l'interruttore "B3" o "B4" (fare riferimento allo schema elettrico) di 90° in senso orario nella posizione "normale chiuso", per verificare che il termostato di sicurezza ("F3" o "F4", fare riferimento allo schema elettrico) sia attivato. La spia luminosa e il segnalatore acustico saranno attivati, segnalando il corretto funzionamento del sistema di sicurezza. • Al termine della procedura, portare nuovamente l'interruttore "B3" o "B4" nella posizione "normale aperto".	Mensile	Assistenza o operatore

H.4 Intervalli di manutenzione

Si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella seguente:

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • Pulizia generale dell'apparecchiatura e della zona circostante	• Ogni giorno	• Operatore
Dispositivi di protezione meccanica • Controllo dello stato e verifica che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	• Ogni 6 mesi	• Assistenza
Controllo • Verifica che le parti meccaniche non riportino rotture o deformazioni e controllo del serraggio delle viti: verifica della leggibilità e dello stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventuale ripristino	• Annuale	• Assistenza
Struttura dell'apparecchiatura • Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) dell'apparecchiatura	• Annuale	• Assistenza
Segnaletica di sicurezza • Verifica della leggibilità e dello stato della segnaletica di sicurezza	• Annuale	• Assistenza
Quadro elettrico di comando • Controllo delle condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e le parti dell'apparecchiatura	• Annuale	• Assistenza

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Cavo di collegamento elettrico • Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo)	• Annuale	• Assistenza
Revisione generale dell'apparecchiatura • Controllo di tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni…	Ogni 10 anni[1]	• Assistenza

1. L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per garantire una durata di circa 10 anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio dell'apparecchiatura) dovrà essere eseguita una revisione generale della stessa.

H.5 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- chiudere il/i rubinetto/i alimentazione acqua, se presente/i;
- chiudere le valvole del gas;
- chiudere l'alimentazione elettrica o rimuovere la spina dalla presa, se presente;
- pulire il mobile passando energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo;
- lasciare le porte o i cassetti, se presenti, aperti per favorire la circolazione d'aria, onde evitare la formazione di odori sgradevoli;
- per i modelli con riscaldamento elettrico: accendere l'apparecchiatura all'impostazione minima di riscaldamento per almeno 45 minuti: ciò consente all'umidità accumulata nelle resistenze di evaporare senza danneggiarle;
- arieggiare periodicamente i locali.

H.6 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 rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

- L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri.

  Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

H.7 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 cassetti di raccolta (anche più volte al giorno)

- Rimuovere il grasso, l'olio, i residui alimentari, ecc., da vaschette, cassetti 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.8 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.9 Pulizia friggitrici con resistenze interne

Pulire la vasca operando come segue:

- attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata;
- scaricare l'olio dalla vasca attraverso l'apposito rubinetto.
- sollevare il gruppo resistenze "A" (vedi figura in basso) tramite la staffa supporto "B".
- ribaltare la staffa supporto e appoggiarla sulla zona di espansione "C" della vasca. In questa posizione viene interrotta l'alimentazione elettrica al gruppo resistenze mediante l'intervento di un microinterruttore.

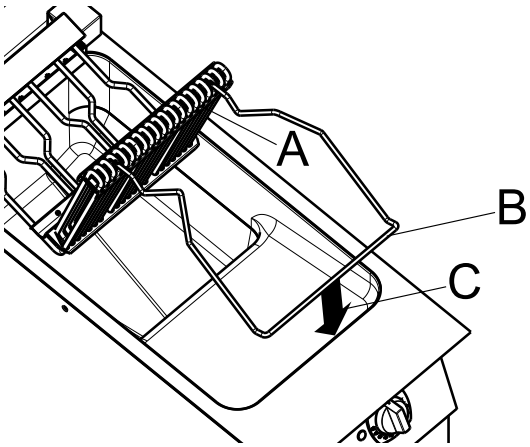


Fig. 14

- Procedere con attenzione alla pulizia della vasca e delle resistenze, con particolare attenzione per quest'ultime in modo da non danneggiare l'apparecchiatura.

H.10 Parti interne (ogni 6 mesi)

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.

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.11 Contatti manutenzione (solo per Australia)

Per assistenza e parti di ricambio, contattare:

- Electrolux Professional Australia PTY LTD - Suite 304, 44 Lakeview Drive Scoresby, VIC 3179. TELEFONO: 1300 368 299
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – chiamare il numero (03) 9240 6822 – sito web: www.luus.com.au

I RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

I.1 Introduzione

Alcuni guasti possono verificarsi durante il normale uso dell'apparecchiatura. In alcuni casi è possibile risolvere i guasti in modo semplice e rapido seguendo le indicazioni sottostanti.

Se il guasto permane, contattare l'Assistenza Clienti:

1. Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.
2. Disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura.
3. Chiudere i rubinetti del gas e dell'acqua, se presenti;
4. ricordarsi di specificare:
   - la natura del difetto;
   - il PNC (codice del numero prodotto) dell'apparecchiatura;
   - il Ser. No. (numero di serie dell'apparecchiatura).

IMPORTANTE
Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione.

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

Malfunzionamento.	Possibili cause	Azioni
Il bruciatore pilota non si accende	• La candela non è ben fissata o mal collegata. • L'accensione elettrica o il cavo d'accensione sono danneggiati. • Pressione insufficiente nei tubi gas. • Ugello ostruito. • La valvola gas è difettosa.	• Chiamare l'assistenza. • Accendere il bruciatore pilota con una fiammella esterna / Contattare l'assistenza. • Controllare l'attacco gas e l'alimentazione del gas. • Chiamare l'assistenza. • Chiamare l'assistenza.
Il bruciatore pilota si spegne dopo il rilascio della manopola di accensione.	• Assenza di fiamma dispositivo non attivato correttamente (manopola di accensione). • Termostato di sicurezza intervenuto o difettoso. • La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota. • La termocoppia è collegata correttamente o i cavi del termostato di sicurezza sono scollegati.	• Chiamare l'Assistenza. • Chiamare l'Assistenza. • Chiamare l'Assistenza.

Malfunzionamento.	Possibili cause	Azioni
Il bruciatore pilota è ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende	• Termostato di lavoro non alimentato. • Cavi termostato di lavoro staccati. • Pressione insufficiente nei tubi gas. • Ugello ostruito. • La valvola gas è difettosa. • Termostato di lavoro difettoso.	• Chiamare l'assistenza. • Chiamare l'assistenza. • Seguire la procedura di accensione e ricordarsi di premere la manopola di accensione • Chiamare l'assistenza. • Chiamare l'assistenza. • Chiamare l'assistenza.
Problemi con l'impostazione della temperatura	• Decadimento dell'olio. • Pulizia della vasca non sufficiente. • Il bulbo del termostato è danneggiato. • Termostato difettoso.	• Sostituire l'olio se deteriorato. • Se la vasca è sporca, pulirla soprattutto nell'area intorno al bulbo. • Chiamare l'assistenza. • Chiamare l'assistenza.

J SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*Avvertenze e informazioni di sicurezza*".

J.1 Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura

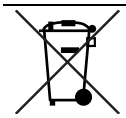
Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente.

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti nel Paese dove avviene lo smaltimento.

Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti l'apparecchiatura in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (per esempio metalli, olii, grassi, plastica, gomma ecc.).

Prima di effettuare la rottamazione dell'apparecchiatura, si raccomanda di verificare attentamente le condizioni fisiche della stessa, valutando in particolare che non vi siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.

A seconda del modello, le porte dovranno essere smontate prima della demolizione dell'apparecchiatura.



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 a oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

NOTA!
All'atto della demolizione dell'apparecchiatura, qualsiasi marcatura, il presente manuale e ogni altro documento inerente l'apparecchiatura devono essere distrutti.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com