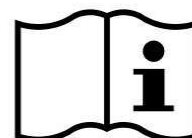


ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

FRIGGITRICE A GAS



IT



INOX BIM
Italian kitchen equipment since 1994

MacChef
Solutions for Catering

Prodotto da:

INOX B.I.M. s.r.l

Via S. Tommaso, 18

47042 VILLAMARINA DI CESENATICO (FC)

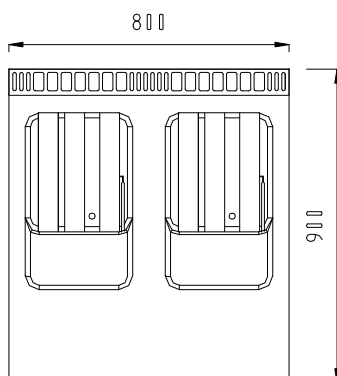
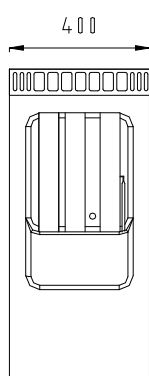
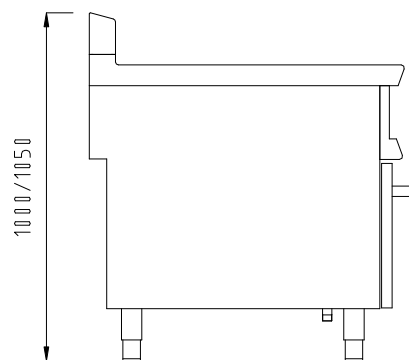
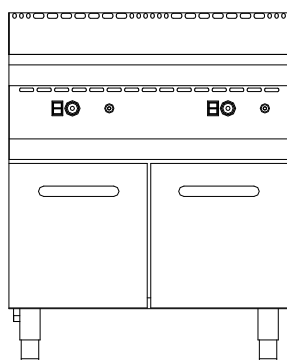
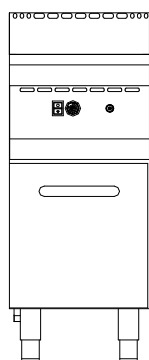
Tel. 0547 85855 - info@inoxbim.com

www.inoxbim.com

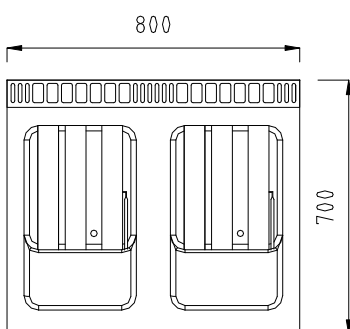
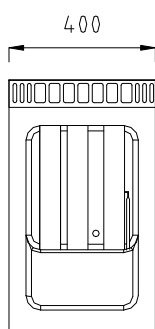
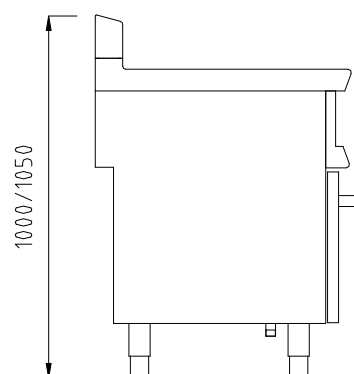
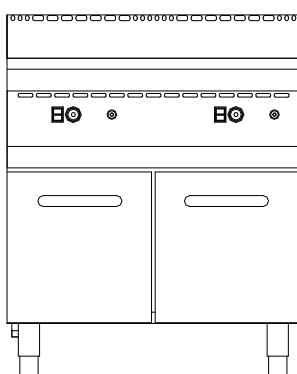
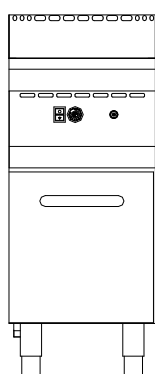
Sommario

<u>Cap. 1</u>	<u>Introduzione e considerazioni generali</u>	
1.1	Presentazione del prodotto	Pag. 04
1.2	Prescrizioni generali	Pag. 04
1.3	Tabella tecnica e codici prodotti	Pag. 05
<u>Cap. 2</u>	<u>Istruzioni d'installazione (per l'installatore)</u>	
2.1	Generalità e luogo d'installazione	Pag. 06
2.2	Collegamento alla rete del gas	Pag. 06
2.3	Verifica della pressione di rete e della portata termica	Pag. 07
2.4	Conversione ad altro tipo di gas	Pag. 08
2.5	Sostituzione dei principali componenti	Pag. 09
2.6	Diagnosi dei possibili malfunzionamenti	Pag. 09
2.7	Lista dei componenti	Pag. 10
<u>Cap. 3</u>	<u>Istruzioni d'uso (per l'utente)</u>	
3.1	Note di sicurezza preliminari	Pag. 10
3.2	Accensione e spegnimento della friggitrice	Pag. 11
3.3	Svuotamento dell'olio	Pag. 11
3.4	Pulizia della friggitrice	Pag. 12
<u>Cap. 4</u>	<u>Rischi residui</u>	Pag. 13
<u>Cap. 5</u>	<u>Usi ragionevolmente prevedibili, ma del tutto vietati</u>	Pag. 14
<u>Cap. 6</u>	<u>Termini di garanzia</u>	Pag. 15

Queste istruzioni sono valide solo se il codice del paese appare sull'apparecchio. Se il codice non appare sull'apparecchio, fare riferimento alle istruzioni tecniche per l'adattamento dell'apparecchio alle condizioni di utilizzo in quel Paese.



Serie 900



Serie 700

Cap. 1

Introduzione e considerazioni generali

1.1 Presentazione del prodotto

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto della nostra linea. Siamo certi che saprà apprezzarne nel tempo le innumerevoli qualità e rimarrà soddisfatto delle prestazioni in quanto a capacità di cottura degli alimenti, durevolezza e rendimento.

La nostra ditta stabilisce una garanzia di 12 mesi, dichiarando che il prodotto è stato costruito a regola d'arte e viene consegnato al cliente perfettamente integro.

In particolare, l'apparecchiatura è conforme ai Regolamenti 2016/426/UE e 2014/35/EU ed alle norme di prodotto EN 203-1, EN 203-2-4 ed EN 437; l'apparecchiatura è dotata di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato a seguito di prove di certificazione e dell'attività di sorveglianza sul prodotto previste dalla sopracitata direttiva.

L'apparecchiatura è una friggitrice alimentata a gas. Essa è costituita da un telaio in acciaio poggiante su piedi. A seconda dei modelli presenti in listino, nella parte superiore ci sono una o due vasche con capacità 16-18 litri di olio. Ciascuna vasca è riscaldata da un gruppo di tre bruciatori alimentati a gas (gas liquido oppure gas naturale metano). L'accensione dei bruciatori principali è determinata dal bruciatore pilota il cui gruppo è comprensivo anche di termocoppia di sicurezza e candela di accensione collegata all'accenditore piezoelettrico posto sul cruscotto.

Il funzionamento dei bruciatori principali è di tipo ON/OFF (cioè acceso/spento) ed è regolato dal termostato che può essere impostato da un minimo di 120°C ad un massimo di 200°C attraverso 8 posizioni sulla manopola.

Un termostato di sicurezza impedisce all'olio di superare la soglia di temperatura che potrebbe mettere in pericolo la funzionalità e la sicurezza della friggitrice.

1.2 Prescrizioni generali

Queste friggitrici sono destinate all'uso professionale per cui devono essere utilizzate

solo da personale istruito. Ogni operatore autorizzato è tenuto a leggere il presente manuale che dovrà essere conservato in luogo sicuro e trasferito assieme alle apparecchiature ed ai suoi accessori in caso di vendita a terzi.

Al fine di assicurare un uso sicuro e durevole nel tempo, rispettare le seguenti raccomandazioni:

- L'installazione, l'adattamento ad altro gas e la manutenzione straordinaria (come la sostituzione di componenti guasti oppure la risoluzione di eventuali anomalie) devono essere eseguiti solo da installatori dotati dei necessari requisiti professionali ed autorizzati dalla ditta produttrice.
- All'utente finale compete esclusivamente l'uso e la manutenzione ordinaria della friggitrice come ad esempio la pulizia giornaliera.
- La manomissione di qualsiasi particolare funzionale dell'apparecchiatura può risultare pericolosa ed arrecare danni a persone o cose. Per questo motivo è vietato manipolare le parti sigillate dal costruttore. Il produttore non è responsabile delle conseguenze derivanti da un uso improprio della friggitrice; l'uso scorretto fa decadere la garanzia con decorrenza immediata.
- La garanzia decade anche nel caso di inosservanza totale o parziale delle istruzioni, di installazione scorretta rispetto alla legislazione nazionale, di uso di ricambi non originali, di uso non lecito.
- Queste friggitrici sono destinate alla frittura di alimenti (quali pesce, patate, polpette) da immergere in olio o grasso sciolto per mezzo di opportuni cestelli. Altri impieghi sono scorretti e fonte di pericolo. Sorvegliare l'apparecchiatura quando è in funzione.
- Le informazioni del presente manuale sono valide solo per i modelli di friggitrice relativi alla categoria II2H3+ e destinati al territorio nazionale italiano. In caso di destinazione ad altro paese europeo con categoria diversa, il libretto dovrà essere tradotto con i riferimenti (predisposizioni al gas e norme d'installazione locali) relativi al paese di destinazione. Sulla targhetta dati di ogni apparecchiatura sono indicate le sigle dei

paesi europei per i quali è prevista la vendita e l'installazione.

- Installare e mettere in funzione la friggitrice solo in un locale sufficientemente ventilato in accordo alle norme in vigore.
- Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione che preveda controlli a scadenza prefissata.
- Nel caso di adattamento ad altro gas o di sostituzione di componente da parte del personale specializzato, ripristinare i sigilli per prevenire manipolazioni.
- Trasportare la friggitrice nella sua posizione di utilizzo e, dopo averla aperta, smaltire i materiali dell'imballo secondo le disposizioni di legge. Per evitare rischi di asfissia, tenere i bambini fuori dalla portata.

1.3 Tabella tecnica e codici prodotti

Le serie 900 e 700 comprendono ciascuna due versioni: una con singola vasca di frittura ed una con doppia vasca di frittura.

Elenco modelli con codici

Codice	Versione	Q _n (kW)	Tipo
7CFFG2SI 9CFFG2SI	Doppia vasca di frittura	G20/G30/G31: 31	A ₁ , B ₂₁
7CFFG1SI 9CFFG1SI	Singola vasca di frittura	G20/G30/G31: 15,5	A ₁ , B ₂₁
Q036 Q050	Doppia vasca di frittura	G20/G30/G31: 31	A ₁ , B ₂₁
Q035 Q049	Singola vasca di frittura	G20/G30/G31: 15,5	A ₁ , B ₂₁

Legenda:

Q_n: Portata termica nominale totale

Tabella dati tecnici

Profondità modelli serie 900	900 mm
Profondità modelli serie 700	700 mm
Larghezza modello con 2 vasche	800 mm
Larghezza modello con 1 vasca	400 mm
Altezza massima friggitrice	1050 mm
Portata termica nominale singolo modulo/vasca ¹⁾	Gas G20/G30/G31 Mod. -D 15,5 kW Gas G20/G30/G31 Mod. -SI 15,5 kW
Capacità singola vasca	16-18 litri
Carico max. di cibo sul cestello	1,5 kg
Attacco del gas	EN 10226-1 R3/4 "
Categoria gas	II2H3+
Tipi di installazione	A ₁ e B ₂₁
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20
Alimentazione elettrica (versioni con controllo elettronico)	AC 230 V~ 50 Hz
Pressione di alimentazione	Gas G20 : 20 mbar Gas G30/G31 : 28-30/37 mbar
Consumo nominale singolo modulo/vasca ^{1) 2)}	Gas G20 : 1,64 m ³ /h Gas G30 : 1,22 kg/h Gas G31 : 1,20 kg/h

Diametro iniettore principale ³⁾	Gas G20 : 175 1/100 mm Gas G30/G31 : 120 1/100 mm
Diametro iniettore pilota	Gas G20 : 40 1/100 mm Gas G30/G31 : 30 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria bruciatore principale (Distanza H)	Gas G20 : 18 mm Gas G30/G31 : 15 mm

Nota 1: le portate ed i consumi per i modelli con due moduli (bruciatori) devono essere moltiplicati per due.

Nota 2: i consumi di gas sono calcolati considerando il potere calorifico inferiore H_i a 15° e 1013 mbar.

Nota 3: Ciascun modulo/vasca è dotato di tre bruciatori principali allineati, per cui gli iniettori principali sono anch'essi tre per ogni modulo.

Targhetta dati tecnici

Su ciascun modello di friggitrice, dietro alla porta, c'è una targhetta dati che riporta la predisposizione del gas, i paesi Europei nei quali può essere venduta con le relative categorie e pressioni nominali. Sono indicati anche i principali dati tecnici e i riferimenti alla marcatura CE. La figura 1 è un esempio.

INOX BIM Italian kitchen equipment since 1994 via S. Tommaso n.18 (FC) Italy www.inoxbim.com tel +39 0547 85855		Fig. 1	
MOD. 9CFFG2SI	IT-ES-GB-FR-IE-GR-CH-SK	II2H3+	G20 G30 G31 G20/G25
S/N ---/---	DE-PL IZE 20 28/30 37 / / mbar		
ΣQ _{n(G20)} : 31 kW	UK-LU-AT-BG IZH 20 / / / / mbar		
ΣQ _{n(G30, G31)} : 31 kW	DK-SE-FIN-NO-SI CZ-EE-LT II2H3B/P 20 28/30 28/30 / / mbar		
TYPE : A1 ☒	BE-FR II2E+3+ / 28/30 37 20/25 mbar		
B21 ☒	NL-HU-CY I3B/P / 28/30 28/30 / / mbar		
---	REGOLATO:	 23 0068	

La friggitrice è anche dotata di una targhetta che riporta le principali avvertenze di sicurezza (Fig. 2).

IT	L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle regolamentazioni in vigore e usato solo all'interno di locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione prima di metterlo in funzione.
----	---

Fig. 2

Le targhette posizionate sulla friggitrice non devono essere rimosse (al più si deve aggiornare la predisposizione nel caso di conversione a diverso tipo di gas).

Sull'imballo esterno sono presenti alcune targhette con le informazioni relative alla predisposizione corrente, al paese di

destinazione e con alcune avvertenze di sicurezza. Queste targhette possono essere smaltite con i materiali dell'imballaggio.

Cap. 2

Istruzioni per l'installazione



(per l'installatore)

2.1 Generalità e luogo d'installazione

Alla consegna dell'apparecchiatura, prima di procedere alla sua installazione, controllare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine e che non vi siano danni dovuti al trasporto; verificare che siano stati consegnati tutti gli accessori ed in caso di danni o pezzi mancanti rivolgersi al rivenditore o alla ditta produttrice INOX B.I.M.

Trasportare la friggitrice nella sua posizione d'utilizzo evitando di capovolgerla.

Il tecnico incaricato all'installazione deve essere dotato dei necessari requisiti professionali ed autorizzato dal rivenditore. Egli deve attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza in vigore nel paese di destinazione dell'apparecchiatura. Vanno verificate ed osservate le prescrizioni in materia di:

- Conformità del complesso di tubazioni ed impianti per l'adduzione del gas.
- Conformità della volumetria dei locali e dei sistemi di aerazione, ventilazione e scarico fumi.
- Idoneità in generale dei vani al fine di mantenere salubri e sicuri gli ambienti di lavori.

Ogni operazione di manutenzione straordinaria (eventuale adattamento ad altro gas o sostituzione di componenti) deve essere eseguita da personale qualificato ed autorizzato dal rivenditore.

La friggitrice deve essere installata in un locale ben aerato con aperture di ventilazione permanenti tali da garantire la sufficiente portata d'aria di combustione e la salubrità dell'ambiente di lavoro.

Posizionarla ad una distanza non inferiore a 100 mm dalle pareti verticali e lontano da

oggetti combustibili (mensole in legno, tendaggi, ecc.). Le apparecchiature della gamma possono essere posizionate in batteria l'una accanto all'altra. Verificare che siano posizionate perfettamente a livello e che nessun oggetto impedisca il regolare afflusso d'aria ai bruciatori attraverso i fori di ventilazione praticati sul fondo e sul cruscotto. Queste friggitrici possono essere classificate e di conseguenza installate nella seguente maniera:

Tipo A₁: *apparecchio senza ventilatore e non previsto per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale. Il prelievo dell'aria comburente e lo scarico dei prodotti della combustione avvengono nel locale d'installazione.*

Tipo B₂₁: *apparecchio a tiraggio naturale senza dispositivo rompirtiraggio antivento previsto per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale in cui l'apparecchio è installato.*

Nel caso di installazione di tipo A₁, anche se non è previsto di raccordare direttamente l'apparecchiatura ad un sistema o camino che scarichi all'esterno del locale i fumi, si consiglia di porre comunque la friggitrice sotto una cappa di aspirazione al fine di evitare la formazione di sostanze nocive all'interno del locale di lavoro.

Nel caso in cui la cappa di aspirazione sia collegata alla canna fumaria, verificare che quest'ultima sia in buono stato cioè pulita ed priva di intasamenti. Informare l'utente che un impianto di questo tipo presuppone un frequente controllo dello stato di efficienza della canna fumaria e del tiraggio.

Se necessario, installare un aspiratore/ventilatore di portata adatta per scaricare all'esterno i fumi ed i vapori di cottura.

2.2 Collegamento alla rete del gas

Prima di collegare la friggitrice alla rete di alimentazione, verificare che la predisposizione corrente sia compatibile al gas a disposizione.

Controllare che l'impianto di distribuzione del gas sia a norma ed in particolare che i tubi

siano conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia di sicurezza degli edifici. Le sezioni dei tubi di adduzione del gas devono essere tali da poter alimentare tutte le apparecchiature a gas presenti nel locale.

I tubi che formano la parte fissa dell'impianto devono essere di acciaio rigido (con giunzioni realizzate mediante flange o raccordi in ghisa bianca, acciaio zincato o mediante saldatura autogena) o di rame (con giunti ed accoppiamenti meccanici senza guarnizioni o mastici oppure mediante brasatura). Essi devono essere sostenuti da opportune zanche murarie. Di regola le tubazioni devono essere collocate in vista ma è permessa anche la collocazione dei tubi di acciaio zincato o acciaio nero sotto traccia purché (non le congiunzioni o saldature) vengano annegate in malta di cemento con adeguati rivestimenti protettivi e con riferimenti atti a permetterne l'individuazione.

La collocazione delle bombole di gas liquefatto e dei contatori deve rispettare quanto prescritto dalle norme specifiche previste nazionali.

Fra ogni singola apparecchiatura e la rete del gas inserire un rubinetto di intercettazione manuale conforme alle norme. La posizione deve essere tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura. L'allacciamento all'impianto degli apparecchi deve essere realizzato con raccordi rigidi o con tubi di acciaio flessibili che non devono provocare sollecitazioni di alcun genere agli apparecchi; consultare a tal proposito le norme specifiche nazionali. In particolare, i tubi flessibili devono essere posti in opera in modo tale che la lunghezza non sia superiore a 1 metro, che non siano sottoposti a sforzi di trazione e torsione, non presentino strozzature, non vengano a contatto con spigoli taglienti o parti calde e che siano facilmente ispezionabili.

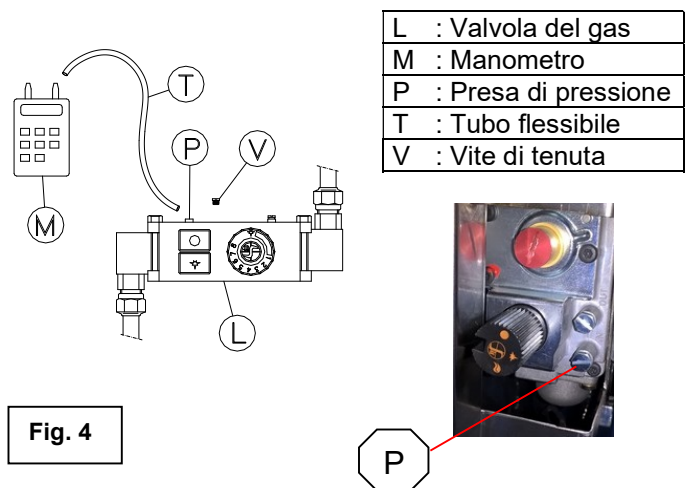
Sulla parte destra ed inferiore delle friggitrici è presente l'attacco del gas con filettatura di tubazione conica maschio del tipo EN 10226-1 R $\frac{3}{4}$ ". Per i paesi dove richiesto, è fornito un adattatore del tipo cilindrico ISO 228/1 R $\frac{3}{4}$ ".

Al termine sottoporre il circuito gas alla prova di tenuta, usando uno spray cerca fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non usare fiamme per tale operazione).

2.3 Verifica della pressione di rete e della portata termica

Prima di misurare la pressione di rete, verificare che la friggitrice sia predisposta al gas presente in loco; se necessario eseguire l'adattamento al gas seguendo le istruzioni del paragrafo 2.4. Poi procedere come segue (Fig.4):

1. Estrarre il cruscotto frontale dei comandi dopo aver svitato le viti inferiori di fissaggio.
2. Svitare le viti di tenuta " V " della presa di pressione in entrata " P " e collegarvi un'estremità del tubo flessibile " T " del manometro " M ".
3. Aprire il rubinetto d'intercettazione del gas.
4. Accendere la friggitrice secondo le istruzioni d'uso e verificare il valore della pressione quando tutti i bruciatori sono in funzione.



Se la pressione non è compresa tra i valori minimo e massimo indicati nella tabella che segue, non è possibile la messa in funzione definitiva della friggitrice. L'ente responsabile della fornitura di gas deve essere informato affinché siano rimosse le cause. Se necessario, dovrà essere installato un riduttore di pressione a monte delle apparecchiature.

TIPO DI GAS	PRESSIONE mbar		
	Nominale	Minima	Massima
Gas liquido G30/G31	30/37	20/25	35/45
Gas metano G20	20	17	25

Al termine della misura, spegnere i bruciatori, chiudere il gas e ripristinare i componenti rimontando il cruscotto frontale.

La portata termica nominale della friggitrice deve essere verificata durante la prima installazione, durante gli interventi di manutenzione straordinaria e nel caso di cambio del gas.

Non è consentito modificare la portata termica nominale dichiarata dal costruttore. La misura si esegue con un misuratore di portata e un cronometro. Si tratta di valutare il volume di gas consumato in un periodo di tempo e confrontarlo con quello indicato nella tabella dei dati tecnici alla voce consumi. E' ammessa una tolleranza pari al $\pm 5\%$. Qualora si riscontrino differenze eccessive, si dovrà verificare che siano stati installati gli iniettori adatti al gas presente e che la pressione d'allacciamento sia corretta.

2.4 Conversione ad altro tipo di gas

Le apparecchiature escono dalla produzione predisposte per il gas metano G20 salvo differente richiesta diretta del cliente. Nel caso fosse necessario convertire la friggitrice da un gas all'altro, è necessario sostituire gli iniettori principali, gli iniettori pilota e regolare le boccole dell'aria primaria. I ricambi sono forniti alla consegna dell'apparecchiatura assieme al presente manuale ed agli accessori. Prima di eseguire la sostituzione, chiudere l'alimentazione del gas, lasciare raffreddare l'apparecchiatura e controllare che su ogni iniettore sia stampigliato il diametro in 1/100 di mm. Fare riferimento alla tabella dei dati tecnici di pag. 4.

a) Sostituzione degli iniettori principali e regolazione dell'aria primaria (Fig.5)

Per ognuno dei tre bruciatori principali procedere nel modo seguente:

- Aprire lo sportello della friggitrice per accedere ai bruciatori.

- Per sostituire l'iniettore principale "U", allentare la vite di fissaggio "V" della boccola dell'aria primaria "B", spostare verso l'alto e con una chiave n° 13 svitare, estrarre e sostituire l'iniettore principale "U" con quello adatto al gas a disposizione.
- Poi posizionare la boccola dell'aria primaria "B" alla corretta distanza H e bloccarla stringendo la sua vite di bloccaggio "V".

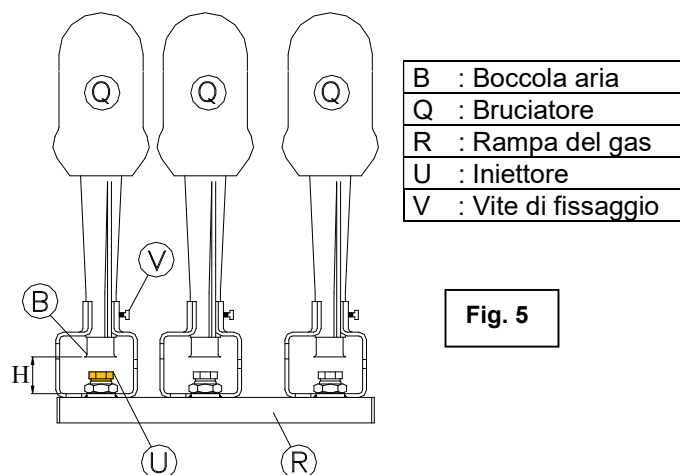


Fig. 5

b) Sostituzione degli iniettori pilota e regolazione dell'aria primaria (Fig.6)

Per ognuno dei bruciatori pilota, procedere nel modo seguente:

- Svitare il tappo a vite "V".
- Svitare, estrarre e sostituire l'iniettore pilota "U" con quello adatto al gas a disposizione.
- Avvitare nuovamente il tappo a vite "V".
- Con un cacciavite accedere alla ghiera di regolazione dell'aria "G" e regolarla in modo che i fori siano del tutto aperti per il gas liquido G30/G31 e aperti a metà per il gas metano G20. Al termine della regolazione, controllare che la fiamma del bruciatore pilota sia stabile.

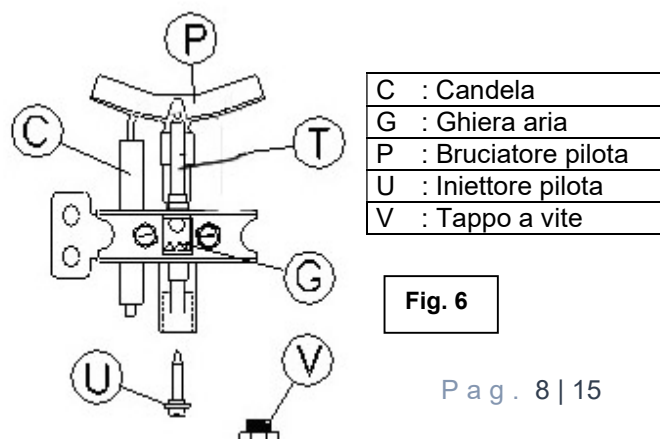


Fig. 6

AVVERTENZE! Dopo la conversione ad altro gas è necessario:

- Applicare sulla targhetta tecnica un adesivo indelebile con i nuovi dati del gas.
- Riporre i sigilli sulle parti regolate (boccole dell'aria ed iniettori).
- Verificare l'assenza di perdite gas.
 - Verificare il buon funzionamento della friggitrice come la regolare accensione dei bruciatori, la stabilità e l'aspetto delle fiamme.

2.5 Sostituzione dei principali componenti

Ogni intervento di manutenzione straordinaria quale la sostituzione dei componenti deve essere eseguito da un tecnico specializzato. Impiegare soltanto ricambi originali elencati nella distinta di questo libretto.

Per ognuno dei componenti elencati, procedere come indicato dopo aver tolto il cruscotto frontale, quello centrale e se necessario il top del piano di lavoro:

a) Candela di accensione del bruciatore pilota:

Accedere al gruppo pilota e staccare dalla candela il cavetto elettrico connesso all'accenditore piezoelettrico. Poi svitare le due viti che bloccano la staffa che tiene in posizione la candela, estrarre la candela e sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente.

b) Termocoppia di sicurezza:

Accedere al gruppo pilota e svitare le due viti che bloccano la staffa che tiene in posizione la termocoppia. Poi svitare anche il raccordo che connette la termocoppia alla valvola nella parte posteriore e sostituire la termocoppia con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente.

c) Accenditore piezoelettrico:

Svitare la ghiera che tiene fissato l'accenditore al cruscotto e staccare il cavetto elettrico. Sostituire il componente. Al termine ripristinare ogni componente.

d) Valvola del gas:

Svitare i raccordi dei tubi flessibili del gas in entrata ed uscita alla valvola e staccarli. Svitare i raccordi del tubo in rame del pilota e della termocoppia dalla valvola e sfilare il bulbo del termostato di regolazione. Quindi, dopo aver disinserito tutte le connessioni alla valvola, sostituirla con quella nuova e ripristinare ogni collegamento.

e) Termostato di sicurezza:

Svitare il tappo in plastica nero che si trova sotto il cruscotto frontale e quindi svitare il dado di bloccaggio del termostato al cruscotto. Estrarre dal tubetto della vasca il bulbo del termostato di sicurezza ed estrarlo delicatamente sfilando il capillare. Staccare dal termostato i due cavetti elettrici che sono connessi alla termocoppia ed infine sostituire il termostato di sicurezza con quello nuovo.

Al termine, ripristinare ogni connessione.

Nota: in caso di sovratemperatura il termostato interviene bloccando l'afflusso del gas ai bruciatori; per ripristinarlo è necessario attendere il raffreddamento dell'olio e poi premere il pulsante che si trova sotto il tappo in plastica nera.

2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti

Guasto	Possibile causa
Il bruciatore pilota non si accende.	- La pressione del gas è insufficiente. - La candela di accensione è difettosa o è in posizione errata. - Il cavetto dell'accenditore piezoelettrico è staccato. - L'iniettore pilota o il bruciatore sono ostruiti. - La valvola del gas è difettosa. - I tubi sono ancora pieni di aria e devono essere spurgati.
La fiamma del bruciatore pilota non rimane accesa.	- La termocoppia è difettosa oppure mal posizionata per cui non è riscaldata a sufficienza dalla fiamma pilota. - E' intervenuto il termostato di sicurezza.
I bruciatori principali non si accendono.	- La pressione del gas è insufficiente. - Gli iniettori principali o i bruciatori sono ostruiti. - La valvola del gas è difettosa.
La regolazione	- Il bulbo del termostato

della temperatura non è corretta	regolazione valvola danneggiato o fuori posizione. - La valvola del gas è difettosa.
----------------------------------	---

2.7 Lista dei componenti

Componente	Produttore	Modello e/o codice
Bruciatore principale	Flam Gas	96215000
Bruciatore pilota	Flam Gas	607.005.2.0
Valvola del gas mod. -SI	Sit	0630337
Valvola del gas mod. -SI (*)	Sit	0710740
Termocoppia sicurezza	Sit	0.270.009
Termocoppia sicurezza (*)	Sit	0.270.210
Candela accensione	Sit	0.915.037
Termostato sicurezza	c.a.e.m.	LP7183C
Pulsante piezoelettrico	Sit	0073952
Sigillante per gas	Loctite	577
Sigillante per gas (*)	Loxeal	58-11
Pasta termica	Tacens	MT1

(*) Componente in alternativa.

Cap. 3 Istruzioni per l'uso



(per l'utente)

3.1 Note di sicurezza preliminare

Prima di accendere la friggitrice rispettare le seguenti prescrizioni:

- Prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione sull'unità, disconnettere l'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Controllare che la ventilazione del locale sia sufficiente a mantenere condizioni di salubrità dell'ambiente. Verificare che i sistemi di evacuazione dei fumi combusti e dei vapori di cottura (cappa di aspirazione o canna fumaria ove presenti) siano efficienti che e che nulla ostacoli l'afflusso dell'aria ai bruciatori.
- In caso di dubbio, di guasto evidente che determina un persistente mancato funzionamento, interpellare l'assistenza tecnica senza tentare di risolvere il problema. L'utente finale è responsabile dell'uso e della sola manutenzione ordinaria giornaliera come la pulizia. Queste apparecchiature devono essere adoperate solo da personale addestrato, trattandosi di apparecchiature esclusivamente destinate all'uso professionale. L'installazione e la manutenzione straordinaria sono operazioni eseguibili solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore o rivenditore nel rispetto delle leggi in vigore.
- Nel caso si avvertisse odore di gas, non procedere all'accensione e all'uso della friggitrice. Se necessario, rivolgersi all'assistenza tecnica.
- Prima di mettere in funzione per la prima volta la friggitrice, pulirla accuratamente per rimuovere eventuali grassi di lavorazione.
- Prima di accendere la friggitrice, spostare dalle sue immediate vicinanze ogni oggetto combustibile (posate in plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili).
- Impiegare le friggitrici solo per la frittura dei cibi in olio o grasso solido. Ogni altro impiego è considerato improprio e pericoloso. Sorvegliare la friggitrice quando è in funzione.
- Non usare le friggitrici a secco senza olio. Controllare che il livello dell'olio sia tra le tacche di massimo e di minimo. Ripristinare il bagno d'olio ogni volta che scende al di sotto del livello minimo. Quando l'olio è esausto (il colore si scurisce) sostituirlo.
- Per contenere il cibo da friggere usare solo il cestello fornito in dotazione e disporlo sopra la sua base immersa nella vasca.
- Per limitare l'emulsione dell'olio ed evitare la formazione di schiuma, accertarsi che il

cibo da friggere sia stato ben sgocciolato prima di immergerlo nell'olio caldo della vasca.

- In caso di incendio dell'olio, soffocare le fiamme con il coperchio della vasca e chiudere immediatamente l'alimentazione del gas. Poi, estinguere le fiamme residue con un estintore.
- La vasca dell'olio deve essere svuotata solo dopo aver lasciato raffreddare l'olio.
- E' consigliabile filtrare con regolarità l'olio (una volta al giorno) al fine di separare le impurità o residui di cibo che si accumulano durante i vari cicli di frittura.
- A fine giornata chiudere il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchiatura.
- Ciascun modulo di cottura è dotato di una termocoppia di sicurezza che interrompe l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma e di un termostato di sicurezza che interrompe l'afflusso del gas in caso di eccessivo riscaldamento dell'olio.

3.2 Accensione e spegnimento della friggitrice

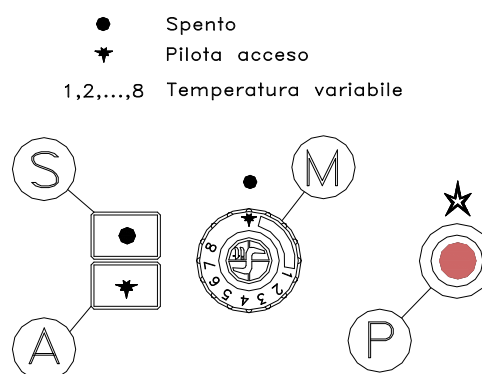
Accensione della friggitrice (Fig. 7)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte della friggitrice.
- Accendere il bruciatore pilota premendo e ruotando la manopola del gas "M" in senso antiorario fino alla posizione di pilota acceso (✱). Poi, premere contemporaneamente il pulsante d'accensione "A" della valvola ed il pulsante dell'accenditore piezoelettrico "P" fino a determinare l'accensione del bruciatore pilota che può essere visionato attraverso il foro ispezione. Mantenere premuto il pulsante d'accensione "A" per circa 10 secondi e poi rilasciarlo verificando che la fiamma del bruciatore pilota rimanga stabilmente accesa. In caso contrario, ripetere l'operazione dall'inizio.
- Per accendere i bruciatori principali della friggitrice, girare la manopola "M" in posizione 8 e verificarne l'accensione. Poi regolare la manopola nella posizione di temperatura desiderata (1, 2,, 8). La posizione 8 corrisponde ad una temperatura dell'olio di 190 °C.

Spegnimento della friggitrice

- Per spegnere i bruciatori principali, girare la manopola "M" fino alla posizione pilota (✱) e controllare lo spegnimento delle fiamme principali.
- Per spegnere il bruciatore pilota, premere il pulsante dello spegnimento "S" e controllare lo spegnimento della fiamma pilota.
- Al termine della giornata di lavoro, ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas a monte.

Fig. 7

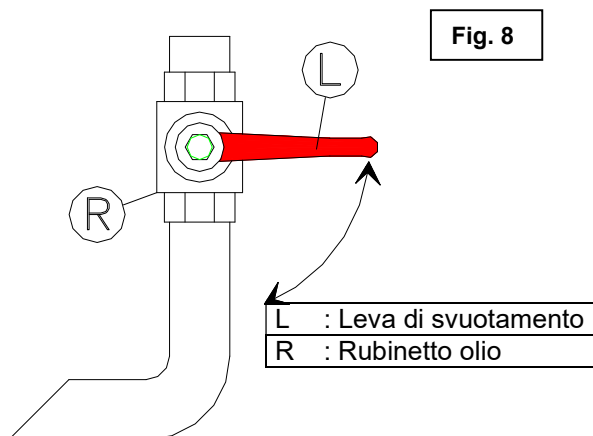


A	: Pulsante di accensione
M	: Manopola di regolazione
P	: Pulsante dell'accenditore piezo
S	: Pulsante di spegnimento

3.3 Svuotamento dell'olio

Dopo averlo lasciato raffreddare, svuotare l'olio di frittura dalla vasca nella seguente maniera (Fig.8):

- Collegare al rubinetto "R" di scarico dell'olio il tubo in gomma fornito in dotazione e posizionare sotto una bacinella di raccolta.
- Girare in posizione verticale la leva "L" del rubinetto e lasciare defluire l'olio. Quando tutto l'olio è defluito dalla vasca chiudere il rubinetto girando in posizione orizzontale la leva "L".



3.4 Pulizia della friggitrice

La friggitrice deve essere pulita con regolarità per conservare la sua funzionalità e il suo rendimento. Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- Prima di iniziare la pulizia, verificare che il rubinetto gas a monte sia chiuso e che tutti i bruciatori siano spenti. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi.
- Procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Non usare prodotti contenenti cloro (varechina, acido cloridrico, ecc.) e non impiegare pagliette di ferro o raschietti che potrebbero dar luogo a fenomeni di corrosione.
- Dopo avere svuotato la vasca dall'olio, pulire le superfici interne con acqua e detergente non aggressivo avendo cura di non danneggiare i tubi che contengono i bulbi. Accertarsi di rimuovere dal fondo tutte le incrostazioni ed i residui di cibo. Risciacquare bene la vasca ed asciugarla accuratamente.
- Non lasciare cibi (soprattutto quelli acidi quali sale, aceto, limone ...) sulle superfici metalliche poiché potrebbero deteriorarle.
- Durante la frittura, piccole parti del cibo si staccheranno; quelle più grosse si depositeranno sul cestello mentre le più piccole precipiteranno nella zona fredda del fondo. Per evitare che questi depositi,

rimanendo in circolazione, si brucino, bisogna procedere allo svuotamento sistematico e giornaliero della vasca a fine giornata eseguendo la pulizia quando l'olio è freddo e dopo averlo fatto decantare. E' buona norma filtrare l'olio e soprattutto sostituirlo quando è esausto.

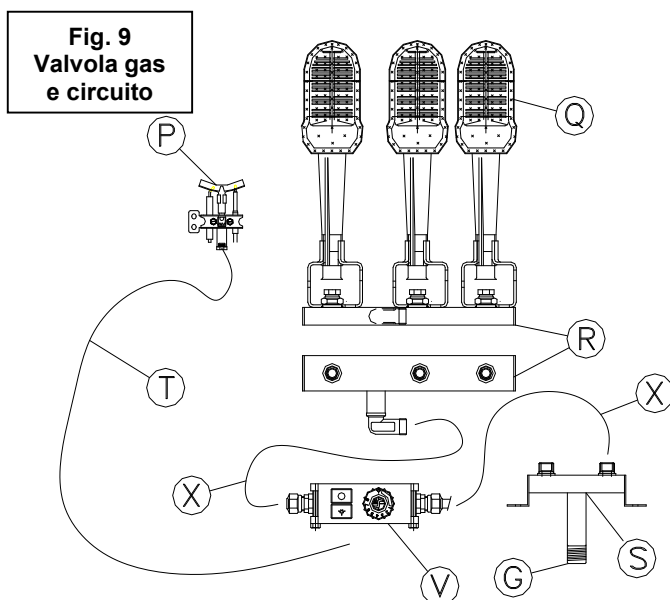
- Non usare getti di acqua diretti ad alta pressione verso l'apparecchiatura perché potrebbero danneggiare i componenti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il piano d'appoggio della friggitrice.
- Se la friggitrice non è utilizzata per un lungo periodo, arieggiare comunque il locale.

Attenzione! Nel caso i dispositivi di regolazione avessero problemi di manovrabilità, rivolgersi all'assistenza autorizzata dal costruttore.

E' consigliabile controllare l'apparecchiatura periodicamente; per questo motivo è utile sottoscrivere un contratto di assistenza che preveda revisioni a scadenze precise. Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da personale qualificato e autorizzato dal costruttore o dal rivenditore.

Schema del circuito gas

G	: Raccordo di entrata del gas da 3/4 "
P	: Gruppo pilota
Q	: Bruciatore principale
R	: Rampa porta-iniettori
S	: Rampa di alimentazione
T	: Tubo del gas in rame Ø 06 mm
X	: Tubo flessibile del gas in acciaio Ø 12 mm
Z	: Controllo elettronico
V	: Fig.9 Valvola gas



Cap. 4

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Descrizione	Descrizione	Descrizione
Incendio	Il livello dell'olio è sotto il minimo livello indicato.	Prima dell'uso dell'apparecchiatura assicurarsi che il livello dell'olio non sia sotto il minimo livello indicato.
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

Cap. 5

Usi ragionevolmente prevedibili, ma del tutto vietati

Gli usi anomali della friggitrice qui elencati sono assolutamente vietati perché fonte di pericolo per gli utenti, animali e strutture in cui sono messe in funzione. È fatto quindi divieto di:

- divieto di utilizzare la friggitrice come cuoci-pasta e con mezzi diversi da olio commestibile, grasso o strutto da inserire in vasca e preventivamente sciolto a parte o tramite funzione melting nei modelli ove presente.
- divieto l'uso di combustibili liquidi o solidi per ravvivare la fiamma del bruciatore.
- divieto l'uso di acqua e di altro mezzo per raffreddare l'olio in vasca. Il raffreddamento deve essere naturale.
- divieto l'utilizzo della friggitrice come dispositivo di riscaldamento del locale.
- divieto l'utilizzo della friggitrice all'esterno e/o in condizioni climatiche estreme del locale dove è installata.
- divieto l'utilizzo della friggitrice sopra un vano con bombola del gas oppure con una bombola inserita all'interno dello scomparto ove sono disposti i componenti, i bruciatori ed i cestelli di raccolta olio.
- divieto l'uso della friggitrice con gas liquido ad alta pressione senza opportuna riduzione della pressione in ingresso.
- divieto l'uso della friggitrice con combustibili diversi da quelli certificati ed indicati in targa in corrispondenza ai Paesi di destinazione.
- divieto l'uso della friggitrice per scopi diversi da quelli della cottura professionale ossia la frittura di cibi quali carni, verdure, pesce opportunamente sgocciolati e trattati con panature e protocolli gastronomici specifici.
- divieto di alterare i dispositivi di controllo e di sicurezza.

Cap. 6

Termini di garanzia

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Inox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.