

Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

FRIGGITRICI A GAS

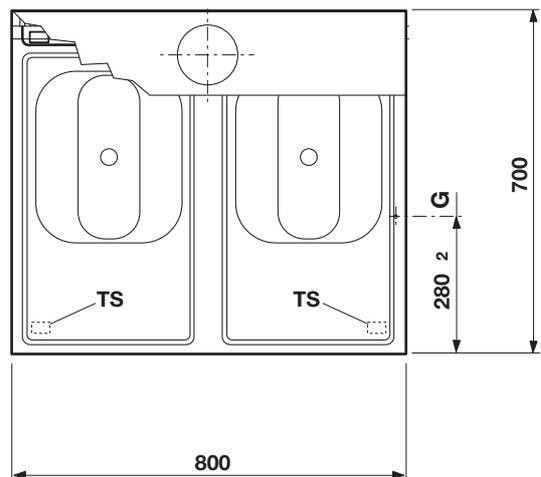
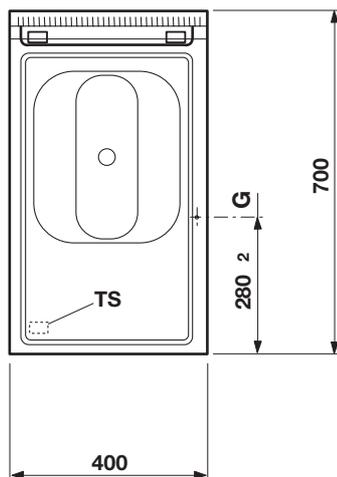
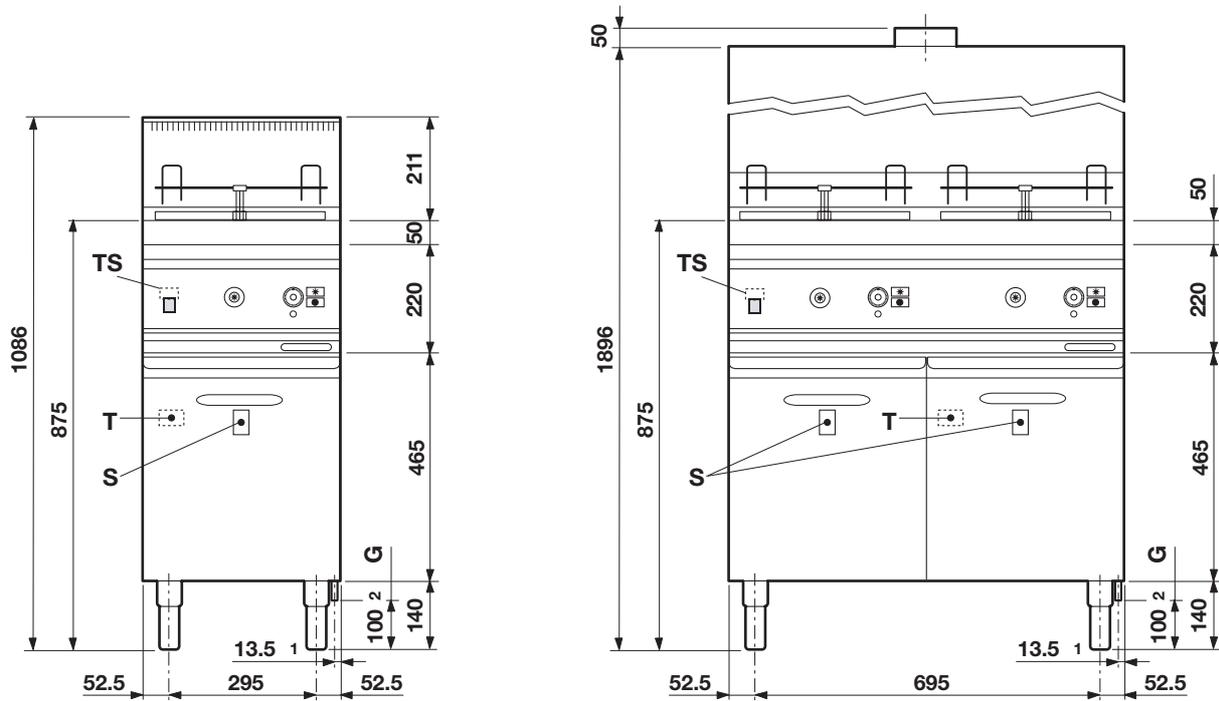
ADC0009 . ADC0010
ADC0008 . ADC0003

AEC0009 . AEC0010
AEC0011 . AEC0012

INDICE

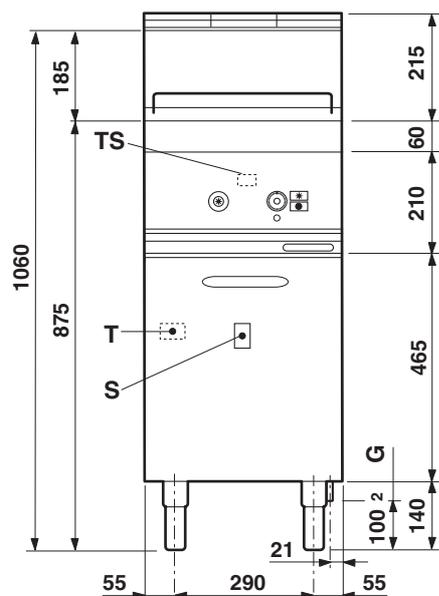
Rappresentazione schematica e dimensioni	pag. 3	Controllo funzioni	pag. 10
Caratteristiche degli apparecchi	6	Avvertenze per l'installatore	10
Dati tecnici	6-7	Funzionamento con altri tipi di gas	10
Istruzioni per l'installazione	8	Sostituzione ugello del bruciatore principale	10
Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza degli apparecchi	8	Regolazione del bruciatore pilota	10
Montaggio	8	Manutenzione	10
Luogo di installazione	8	Sostituzione dei componenti	11
Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive	8	Valvola gas	11
Installazione	8	Termostato di sicurezza	11
Procedure di installazione	8	Bruciatore	11
Eliminazione gas di scarico	8	Termocoppia	11
Messa in opera	9	Candela di accensione	11
Operazioni preliminari alla messa in opera	9	Istruzioni per l'uso	12
Messa in funzione	9	Messa in funzione	12
Verifica della potenza	9	Riempimento della vasca	12
Controllo pressione di entrata	9	Accensione e spegnimento	12
Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico	9	Accensione del bruciatore pilota	12
Verifica della potenza con funzionamento a gas liquido	10	Accensione del bruciatore principale	12
Controllo della fiamma pilota	10	Spegnimento	13
Controllo dell'aria primaria	10	Svuotamento della vasca	13
		Spegnimento in caso di guasto	13
		Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento	13
		Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione	13
		Avvertenza	14

Rappresentazione schematica

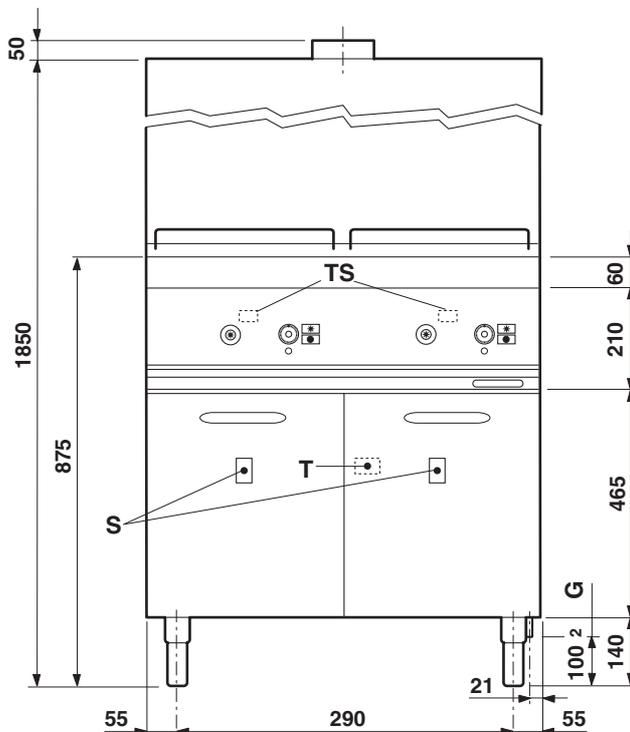


- G** Attacco gas 1/2"
- TS** Termostato di sicurezza
- T** Dati tecnici
- S** Scarico olio

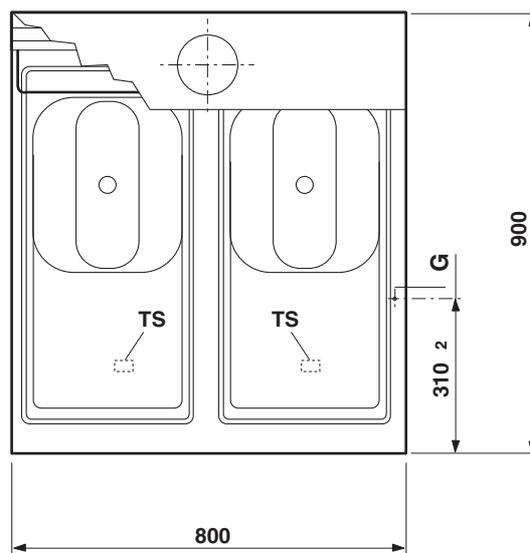
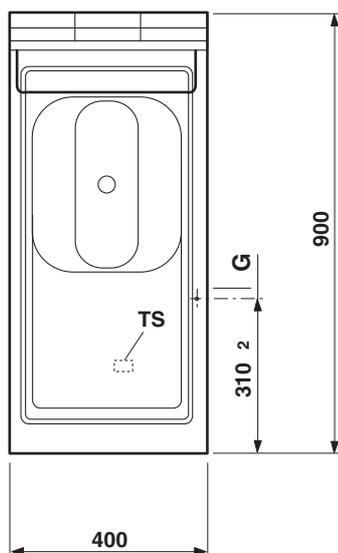
Rappresentazione schematica



**ADC00009
ADC00008**

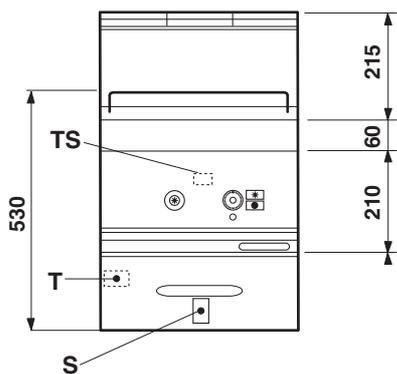


**ADC00010
ADC00003**

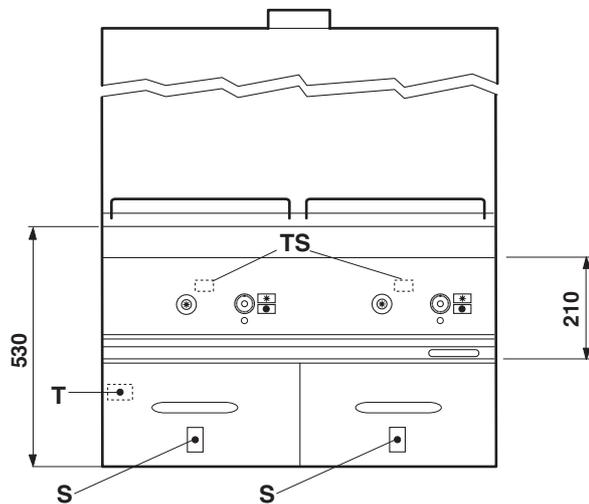


- G** Attacco gas 3/4"
- TS** Termostato di sicurezza
- T** Dati tecnici
- S** Scarico olio

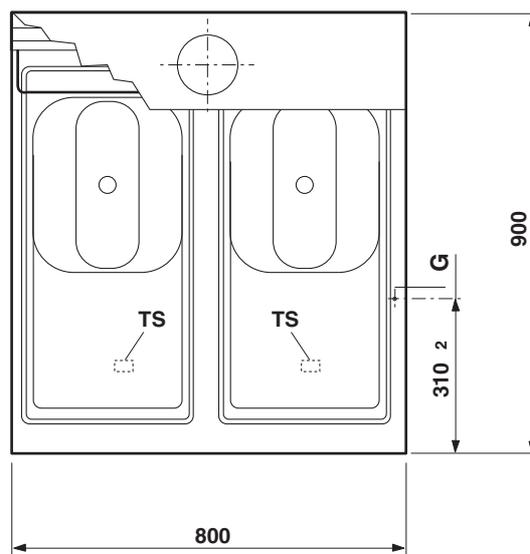
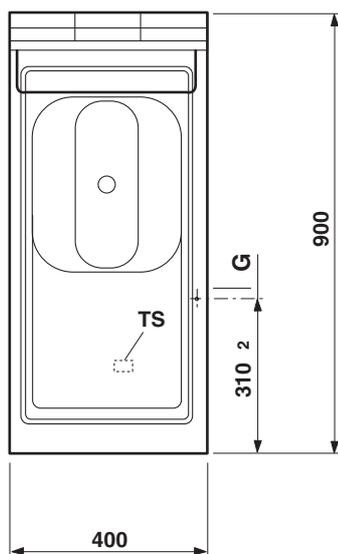
Rappresentazione schematica



AEC00009
AEC00011



AEC00010
AEC00012



- G** Attacco gas 3/4"
- TS** Termostato di sicurezza
- T** Dati tecnici
- S** Scarico olio

2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per le nostre friggitrici a gas appartenenti alla categoria I12H3+ (vedi tabella a pag. 7). La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio (cruscotto comandi) e contiene tutti i dati necessari

all'allacciamento. In essa sono contenuti tutti i dati di riferimento necessari, come: costruttore, pressione di entrata, tipo di gas per cui l'apparecchio è predisposto, ecc.

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25						
		I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>
		I12H3+	P mbar	30	37	20	-	IT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>			
		I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>		
		I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>					
		I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>					
		I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>				
		I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>				
		I2E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>					
		I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
		I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
		I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>	
		I3+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>					
		Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:											
V AC		kW		Hz		MADE IN ITALY							
L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO.		G30/G31		30/37 mbar									
		G20		20 mbar									

3 - DATI TECNICI

Modello	Descrizione	Dimensioni in mm. (LxPxH+H1)	N. vasche Capacità (Lt.)		Attacco gas	N.
	Friggitrice a gas - 1 vasca	400 x 700 x 875 (1085)	1	15	1/2" ISO R228	51BQ2905
	Friggitrice a gas - 2 vasche	800 x 700 x 875 (1085)	2	15+15	1/2" ISO R228	51BQ2905
ADC00009	Friggitrice a gas - 1 vasca - contenitore olio con filtro	400 x 900 x 875 (1090)	1	15	3/4" ISO R228	51BQ2905
ADC00010	Friggitrice a gas - 2 vasche - 2 contenitori olio con filtro	800 x 900 x 875 (1090)	2	15+15	3/4" ISO R228	51BQ2905
ADC00008	Friggitrice a gas - 1 vasca - contenitore olio con filtro	400 x 900 x 875 (1090)	1	20	3/4" ISO R228	51BQ2905
ADC00003	Friggitrice a gas - 2 vasche - 2 contenitori olio con filtro	800 x 900 x 875 (1090)	2	20+20	3/4" ISO R228	51BQ2905
AEC00009	Friggitrice a gas - 1 vasca	400 x 900 x 530	1	15	3/4" ISO R228	51BQ2905
AEC00010	Friggitrice a gas - 2 vasche	800 x 900 x 530	2	15+15	3/4" ISO R228	51BQ2905
AEC00011	Friggitrice a gas - 1 vasca	400 x 900 x 530	1	20	3/4" ISO R228	51BQ2905
AEC00012	Friggitrice a gas - 2 vasche	800 x 900 x 530	2	20+20	3/4" ISO R228	51BQ2905

TABELLA 1

Modello		ADC00009 AEC00009	ADC00010 AEC00010	ADC00008 AEC00011	ADC00003 AEC00012	
Categoria		I2H3+				
Tipo costruttivo		A	B11	A	B11	
Aria comburente	m ³ /h	25	50	30	60	
Portata termica nominale	kW	9.0	18.0	12.0	24.0	
Portata termica minima	kW	-	-	-	-	
Pressione di allacciamento						
Gas metano 2H	G20	20 mbar				
Gas liquido 3+	G30/G31	30/37 mbar				
Valori di allacciamento gas						
Gas metano 2H	(HuB = 9.45 kWh/m ³)	m ³ /h	0.952	1.904	1.270	2.540
Gas liquido 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg)	kg/h	0.655	1.310	0.873	1.746
Ugelli Ø 1/100 mm.						
Bruciatore principale	G20	potenza nominale	2 x 160	4 x 160	2 x 185	4 x 185
		-	-	-	-	-
	G30/31	potenza nominale	2 x 110	4 x 110	2 x 120	4 x 120
		-	-	-	-	-
N. ugelli bruciatore pilota						
	G20	Regolabile	Regolabile	Regolabile	Regolabile	
	G30/G31	20	2 x 20	20	2 x 20	
Aria primaria distanza "A"						
	Gas metano G20	2	2	2	2	
	Gas liquido G30/G31	2	2	2	2	

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.

Rivestimento esterno e vasche interamente in acciaio al cromo-nichel 18/10.

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

Il bruciatore pilota è provvisto di iniettore regolabile.

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

La regolazione della temperatura avviene tramite una valvola termostatica che regola l'accensione e lo spegnimento dei bruciatori.

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

Gli apparecchi di costruzione B, qualora non fossero posizionati sotto una cappa aspirante, necessitano del dispositivo antivento MITRACF e/o MITRAKF.

Questo dispositivo è da montare come da istruzioni (vedi 'Eliminazione gas di scarico').

Attenzione!

L'intervento del termostato di sicurezza è collegato ad un cattivo funzionamento; prima di rimettere in funzione l'apparecchio, chiamare l'assistenza per un'attenta verifica delle funzioni.

MONTAGGIO

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato. Gli apparecchi di tipo A, se possibile, vanno posti sotto un aspiratore. Gli apparecchi di tipo B devono essere provvisti di dispositivo antivento.

È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure di sporlo accanto ad altre apparecchiature.

Occorre comunque mantenere una distanza minima di 50 mm. per le fiancate laterali e 50 mm. per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile.

Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le pareti con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni.

Prima di effettuare l'allacciamento occorre verificare sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile.

Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 10.

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme legislative vigenti;
- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- scheda "Regole tecniche per l'installazione del gas";
- scheda "Regole tecniche per il gas liquido";
- scheda "Installazione impianti a gas per cucine industriali";
- norme antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- disposizioni CEI vigenti.

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, in particolare quindi: il montaggio, l'allacciamento alla rete del gas ed elettrica, la verifica della potenza, i lavori di trasformazione o adattamento per funzionamento con tipo di gas diverso e la messa in esercizio, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità delle norme vigenti UNI-CIG 8723-7722-7723 legge 46 e circolare n° 68 e successivi aggiornamenti.

In primo luogo richiedere il parere del locale Ente per l'erogazione del Gas.

Procedure di installazione

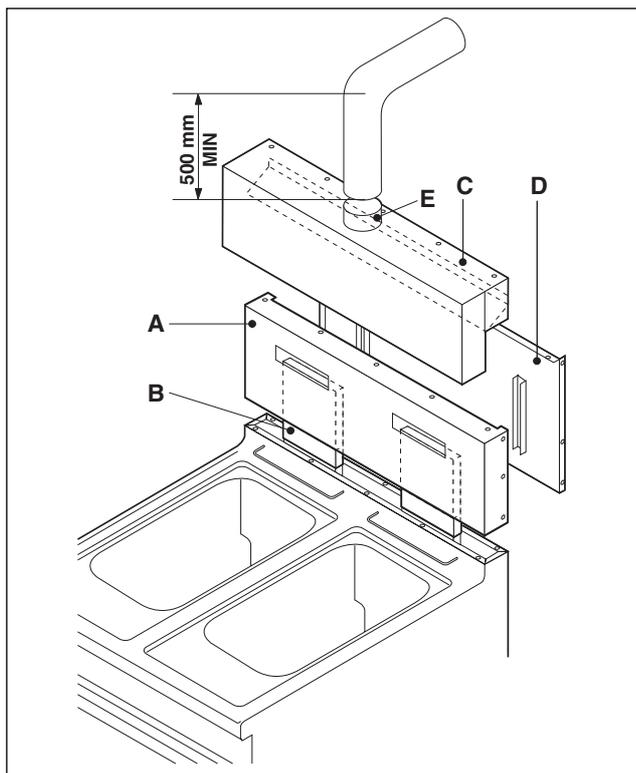
Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

L'allacciamento del bocchettone da R 3/4" per i modelli ADC00009 - ADC00010 - ADC00008 - ADC00003 - AEC00009 - AEC00010 - AEC00011 - AEC00012 previsto sull'apparecchio con la condotta del gas, può essere fisso oppure staccabile intercalando un connettore a norma.

Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile. Completato l'allacciamento, verificarne l'ermeticità usando un apposito spray rivelatore di fughe.

Eliminazione gas di scarico

Per le friggitrici del tipo di costruzione A non è richiesto l'allacciamento ad un impianto di scarico; per quanto concerne la ventilazione del locale di installazione, attenersi alle norme vigenti. Le friggitrici del tipo di costruzione B non possono funzionare senza dispositivo antivento se non po-



sizionate sotto una cappa aspirante. L'allacciamento dello scarico fumi deve avvenire per mezzo di tubi a norma, secondo le procedure previste dalle normative vigenti ed eventuali altre disposizioni del luogo.

L'evacuazione dei gas combusti deve avvenire:

- a)** per ascensione naturale all'esterno attraverso un camino;
- b)** per estrazione meccanica attraverso un camino all'esterno o direttamente all'esterno;
- c)** attraverso cappe aspiranti.

Montare il dispositivo antivento come segue:

- Posizionare la parte (A) sull'apparecchio e fissarla con le apposite viti;
- inserire la prolunga (B) sul collettore;
- posizionare la parte (C) sulla parte (A) e fissare il tutto con le viti autofilettanti;
- montare la schiena (D) sulla parte (A) e fissare;
- collegare lo scarico (E) al canale di scarico fumi.

MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione. In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido per eliminare completamente ogni traccia di antiruggine applicato in officina, poi asciugare con un panno pulito.

Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco.

In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas" pag. 10).

Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza

Usare gli specifici ugelli per la potenza nominale (vedi tabella 1 delle istruzioni di montaggio).

Le tolleranze delle pressioni di esercizio per ottenere la potenza nominale in funzione degli ugelli previsti sono:

- da 15 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia;
- a 25 a 45 mbar per gas della terza famiglia (propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.

Se si desidera un'ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".

Di regola, comunque, è sufficiente verificare l'impiego degli ugelli adatti.

Controllo della pressione di entrata (Fig. 2)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (ad es. tubo a U, risoluzione min. 0,1 mbar).

Togliere la vite (19) dalla presa di pressione e collegarla al tubo del manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (19).

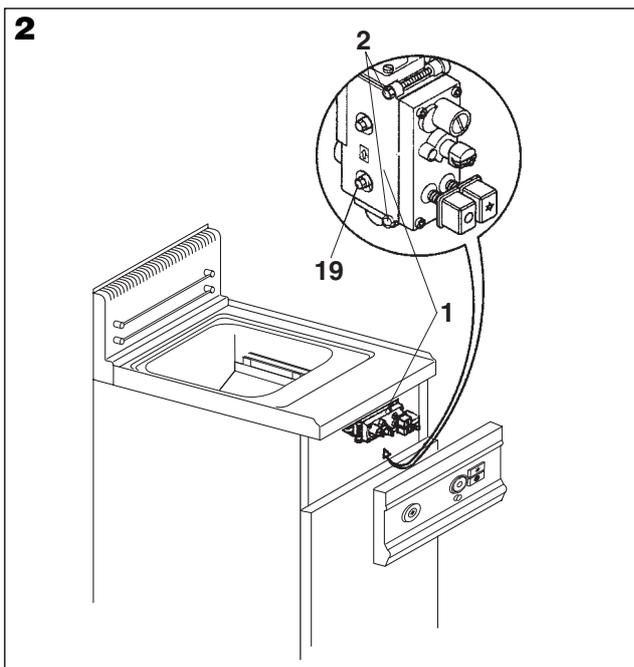
Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

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

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere Calorifico}}$$

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

Il valore corrispondente al potere calorifico può essere ri-



chiesto all'Ente di erogazione del Gas locale. La potenza nominale e la potenza minima rispetto alla pressione nominale si ottengono consultando la tabella per la regolazione del passaggio del gas (tabella 1).

AVVERTENZA

Non è prevista la regolazione anticipata della potenza nominale.

Verifica della potenza per funzionamento con gas liquido

Verificare se il tipo di ugelli impiegati corrisponde ai dati di tabella 1. Controllare che il regolatore di pressione installato sopra l'impianto abbia una pressione in uscita conforme al paragrafo "Verifica della potenza", pag. 9 (verificabile sulla targhetta dell'apparecchio e con misurazione della pressione).

Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma pilota deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario, registrare la vite di regolazione del pilota (30 - Fig. 1 - pag. 11).

Controllo dell'aria primaria

Gli apparecchi sono provvisti di regolazione dell'aria primaria. Secondo il tipo di gas, posizionare la rondella alla misura "A" (Fig. 1) indicata sulla tabella 1.

Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo le apposite istruzioni;
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare l'accensione e la corretta formazione della fiamma del bruciatore principale;
- Controllare che la fiamma pilota sia correttamente funzionante;

- Raccomandiamo di stipulare un contratto di manutenzione.

Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

Funzionamento con altri tipi di gas

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

Gli ugelli dei bruciatori principali e della fiamma pilota per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio.

Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni" pag. 10.

Sostituzione ugello del bruciatore principale (Fig. 1)

Per cambiare l'ugello (28), togliere la regolazione dell'aria (27) allentando la vite (33), svitarlo dal portaugello con una chiave da 12 e sostituirlo con uno nuovo (vedi tabella "DATI TECNICI").

Dopo avere montato il nuovo ugello, ripristinare la distanza dell'aria primaria "A" (vedi tabella "DATI TECNICI").

Regolazione del bruciatore pilota (Fig. 1)

Il bruciatore pilota è facilmente accessibile una volta aperta la portina.

Svitare il dado (34) e con un cacciavite adatto regolare il by-pass. Per il funzionamento con GPL, la vite di regolazione deve essere avvitata a fondo. Riavvitare il dado facendo attenzione che sia inserita anche la guarnizione.

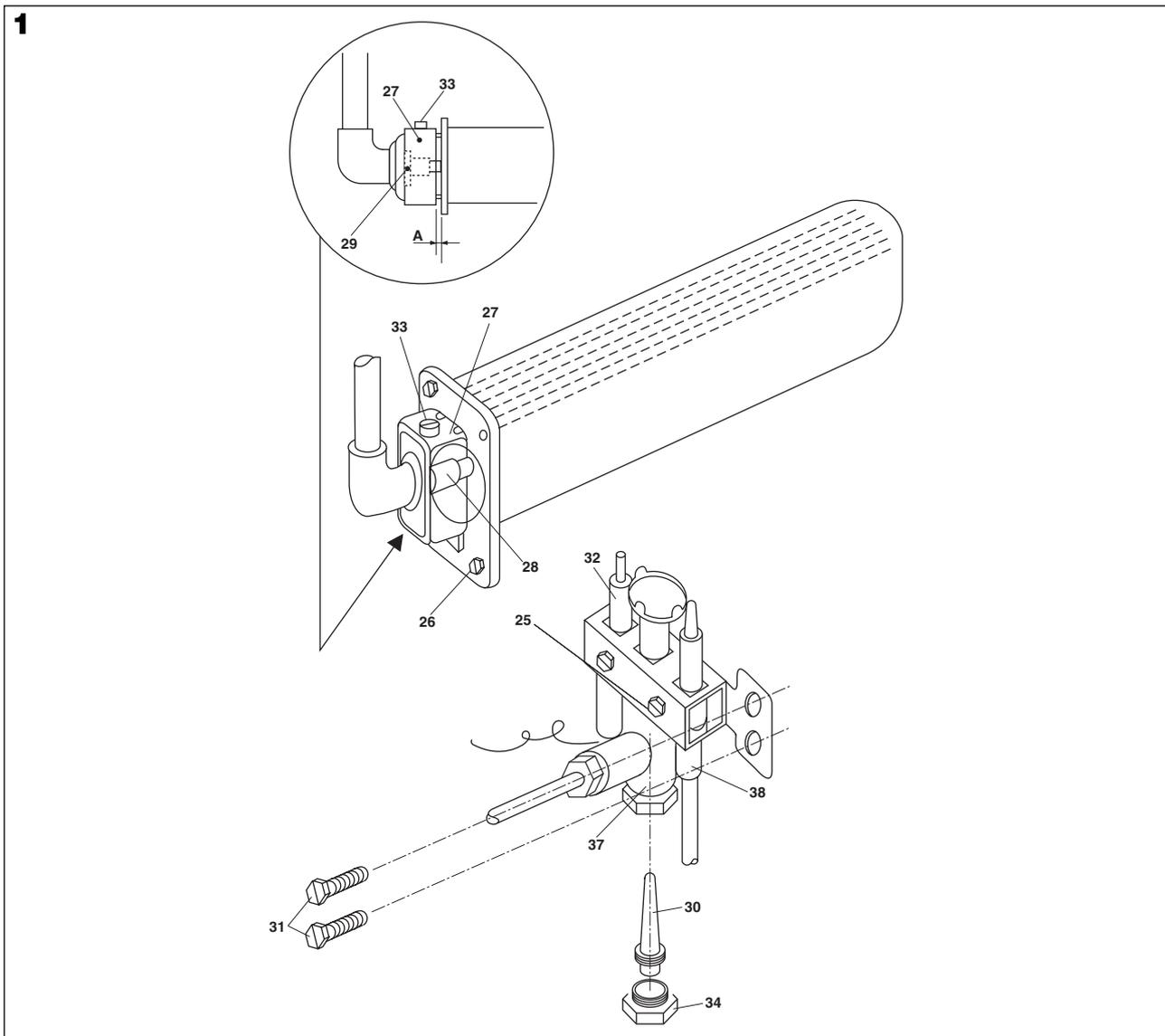
MANUTENZIONE

Attenzione!

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

Eeguire le seguenti operazioni di manutenzione almeno una volta all'anno:

- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza;
- controllo del funzionamento dei bruciatori;
- accensione;
- sicurezza della combustione;
- controllo delle varie funzioni seguendo la procedura descritta al paragrafo "Controllo funzioni", pag. 10;
- Controllare che il percorso di scarico del gas sia senza difetti di alcun genere.



SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per sostituire i seguenti pezzi, togliere il cruscotto comandi (dopo aver allentato le viti di fissaggio). Si consiglia di vuotare la vasca.

Valvola gas (1 - Fig. 2)

Svitare le condutture gas e la termocoppia. Svitare le viti (2). Sfilare il bulbo dal portabulbi sulla vasca.

Ora la valvola è libera e si può sostituire con una nuova. Reinserrire e riavvitare tutte le parti nella sequenza inversa.

Termostato di sicurezza (11 - Fig. 3)

Svitare il dado di fissaggio, togliere le viti che servono al fissaggio del capillare sulla vasca, staccare le connessioni ed inserire un nuovo pezzo.

Bruciatore (Fig. 1)

Svitare l'ugello (28) e il dado (29). Svitare le viti (26) che

servono al fissaggio del bruciatore alla camera. Sostituire il bruciatore.

Termocoppia (38 - Fig. 1)

Svitare il raccordo che serve al fissaggio della termocoppia sulla valvola, svitare le 2 viti (25) sul bruciatore pilota e sostituire la termocoppia.

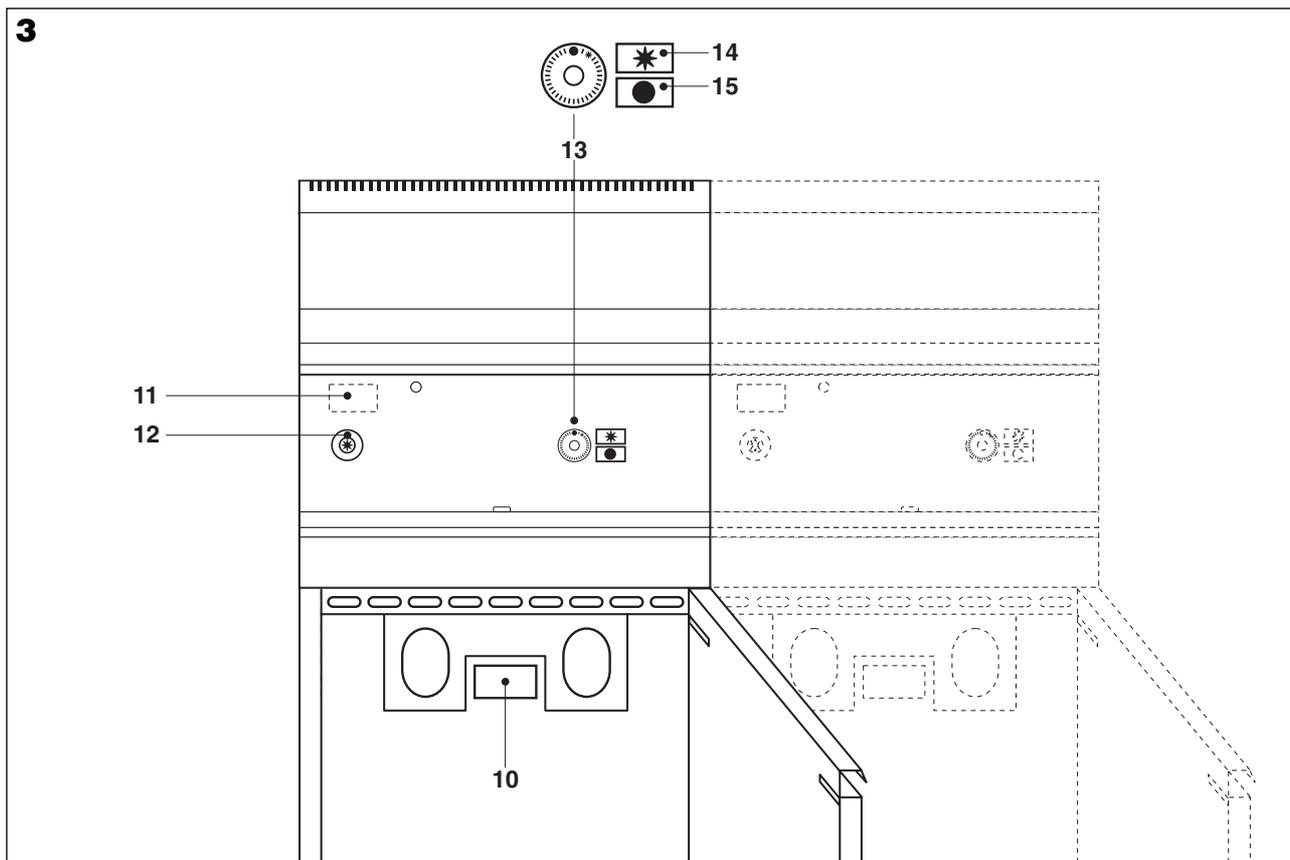
Per rendere più semplice l'operazione (e tutte quelle che riguardano il bruciatore pilota), si possono togliere le viti (31) e portare il bruciatore pilota in una posizione più agevole.

Candela d'accensione (32 - Fig. 1)

Togliere il cavetto d'accensione, svitare le due viti di fissaggio (25) ed inserire una candela nuova. Per semplificare l'operazione vedi la sopra citata posizione.

AVVERTENZA

Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.



ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione!

- Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!
- Olio e grasso da frittura vecchio e sporco rappresenta un elevato pericolo d'incendio, perciò utilizzare solamente olio e grasso da frittura fresco.
- Il fritto deve essere sempre asciutto; infatti il fritto bagnato porta l'olio a schiumare, con pericolo di trascinamento.
- Anche grandi quantità di fritto aumentano lo schiumaggio; la quantità consigliata è di kg 2 max.
- Qualora il livello dell'olio scendesse sotto il livello del minimo stampigliato sulla vasca, aumenta il pericolo d'incendio.
- L'apparecchio non deve mai funzionare a secco.
- Il coperchio consegnato con l'apparecchiatura deve sempre essere a portata di mano; infatti serve in caso d'incendio per soffocare le fiamme.

Messa in funzione

Prima di effettuare la prima frittura, si consiglia di pulire a fondo l'apparecchio e soprattutto la vasca (vedi paragrafo "Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione" pag. 13).

Riempimento della vasca

Controllare che lo scarico olio sia chiuso. Riempire la vasca con olio o grasso liquido per frittura fino al segno di massimo livello.

Accensione e spegnimento (Fig. 3)

Aprire l'alimentazione gas.

Accensione del bruciatore pilota

Premere il pulsante (14) e contemporaneamente l'accenditore piezoelettrico (12) fino ad accendere la fiamma pilota, l'avvenuta accensione si può osservare attraverso il foro 10 dopo aver aperto lo sportello inferiore. Tenere premuto il pulsante per almeno 20/25 secondi. Qualora lasciando la manopola, la fiamma si spegnesse, ripetere l'operazione.

Accensione del bruciatore principale

Per accendere il bruciatore principale ruotare la manopola (13) del termostato sulla temperatura desiderata considerando che le 8 posizioni corrispondono all'incirca alle seguenti temperature:

Posizione	gradi °C
1	120
2	130
3	140
4	150
5	160
6	170
7	180
8	190

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola (13) in posizione di scintilla ✱, così facendo resta accesa solo la fiamma pilota.

Per lo spegnimento totale premere il pulsante di spegnimento (15).

Svuotamento della vasca

Controllare che per lo svuotamento sia disponibile un contenitore di capacità sufficiente alla raccolta di tutto l'olio contenuto nella vasca.

Il contenitore deve essere messo in modo corretto sotto il rubinetto di scarico.

Si consiglia di filtrare quotidianamente l'olio o il grasso da frittura e, quando necessario, sostituirlo.

Aprire il rubinetto di scarico; una volta vuotata la vasca, chiudere il rubinetto prima di togliere il contenitore.

Spegnimento in caso di guasto

Nel caso in cui ci siano dei disturbi del funzionamento, spegnere l'apparecchio e chiudere l'alimentazione del gas ed elettrica.

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

Qualora non si utilizzasse l'apparecchio per un periodo prolungato, pulire a fondo e chiudere l'alimentazione gas. In caso di cattivo funzionamento o guasto, chiudere l'alimentazione gas. Avvisare il servizio assistenza.

CURA DELL'APPARECCHIO E INTERVALLI DI MANUTENZIONE

Attenzione!

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

La pulizia deve essere effettuata ad apparecchiatura fredda.

La scrupolosa pulizia giornaliera effettuata dopo aver disattivato l'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le parti in acciaio vanno pulite con acqua e detergente adoperando uno straccio inumidito; non usare sostanze abrasive o detersivi corrosivi.

Non usare lana d'acciaio, che potrebbe lasciare tracce di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiale in ferro.

Evitare di pulire qualsiasi parte con carta vetrata o smerigliata. In casi particolari è ammesso l'uso della pietra pomice in polvere.

Se lo sporco è accentuato, raccomandiamo l'uso di spugne sintetiche (es. la spugna Scotchbrite).

Dopo la pulizia, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno.

Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.

AVVERTENZA

*LA CASA COSTRUTTRICE SI RISERVA IL DIRITTO DI AP-
PORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RI-
TIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE
LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.*

**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUAL-
SIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSE
STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENU-
TE IN QUESTO MANUALE.**