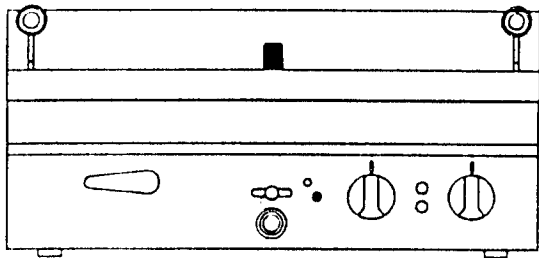
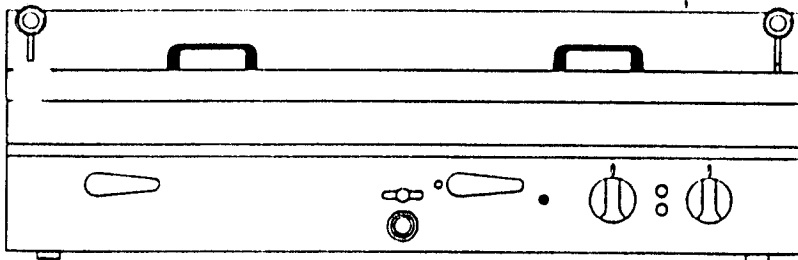


LIBRETTO DI ISTRUZIONI
INSTRUCTIONS BOOKLET

GEBRAUCHSANWEISUNG



FP 18S



FP 27S

AVVERTENZE GENERALI

1 - Leggere attentamente le avvertenze sulla sicurezza di funzionamento, sull'uso e la manutenzione dell'apparecchio, riportate nel presente opuscolo. Conservate le istruzioni per l'uso per un'eventuale, successiva consultazione da parte di altro personale addetto.

2 - L'installazione dell'apparecchio deve essere eseguita da tecnici qualificati, in conformità alle indicazioni del costruttore.

3 - L'apparecchio deve essere utilizzato unicamente per lo scopo esplicitamente previsto, ovvero per la frittura in olio di vivande. Qualsiasi altro impiego va considerato non idoneo.

IMPORTANTE:

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, danneggiamento dell'apparecchio, cattiva manutenzione e/o manipolazione impropria.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

L'installazione, i collegamenti elettrici e l'eventuale commutazione dei collegamenti dell'apparecchio ad un'altra tensione di esercizio, vanno eseguiti da tecnici qualificati in conformità alle norme e prescrizioni vigenti.

Osservazione

La targhetta dei dati tecnici si trova sulla parte posteriore dell'apparecchio.

DATI TECNICI:

FP 18S (Fig. 1)

Tensione di esercizio	400V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max assorbita	6,8 Kw
Capacità vasca	2,1 l

FP 27S (Fig. 2)

Tensione di esercizio	400V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza max assorbita	10 Kw
Capacità vasca	3,5 l

Installazione

• L'apparecchio va installato sotto una cappa aspirante allo scopo di garantire una totale aspirazione dei vapori che si formano durante la cottura.

• Asportare con cura la pellicola protettiva del rivestimento esterno dell'apparecchio. Fare attenzione che non rimangano resti di adesivo sulle superfici.

Allacciamento alla rete

L'allacciamento alla rete deve essere conforme alle normative vigenti.

Gli apparecchi vengono tarati in fabbrica per l'esercizio con la seguente tensione di alimentazione:

3N AC 400V 50/60 Hz

(vedi targhetta dati tecnici)

Per l'allacciamento è sufficiente collegare una spina unificata, adatta alla potenza massima assorbita, ad una presa dotata di un opportuno contatto di terra, in conformità alle normative vigenti.

• Se l'apparecchio va collegato direttamente alla rete, occorre installare, tra l'apparecchio e la linea di alimentazione, un interruttore principale bipolare, dimensionato in base al carico totale dell'apparecchio, i cui contatti devono aprirsi ad almeno 3 mm. di distanza l'uno dall'altro. L'interruttore non deve agire sul conduttore di terra giallo/verde.

• Il cavo elettrico va sempre posato in modo da non superare in alcun punto i 50°: anche in caso di un

eventuale aumento della temperatura ambientale. Esso deve essere almeno del tipo H07RN-F.

• Prima di ultimare l'allacciamento si deve controllare che la presa e l'interruttore principale siano facilmente accessibili anche dopo la definitiva installazione dell'apparecchio.

Controllare la tensione di alimentazione con apparecchio in funzione. Essa non deve presentare uno scarto superiore al 10% rispetto al valore nominale. L'apparecchio è inoltre integrato in un sistema di stabilizzazione del potenziale, la cui efficacia va controllata sulla base delle normative vigenti.

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di inosservanza di queste prescrizioni di sicurezza.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

L'installazione e l'allacciamento elettrico vanno affidati ad un tecnico qualificato.

Premessa

Si prescrive di tenere sotto controllo la friggitrice durante il funzionamento, poichè eventuali anomalie del funzionamento dei dispositivi di sicurezza potrebbero comportare un surriscaldamento dell'olio contenuto nella vasca, il quale, alle alte temperature, potrebbe infiammarsi.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio occorre asportare accuratamente lo strato protettivo di grasso industriale, applicato su vasche e cestelli. Questa operazione va eseguita nel seguente modo:

• Riempire d'acqua la vasca sino al bordo ed aggiungere un detergente neutro. Attivare gli elementi riscaldanti e portare l'acqua ad ebollizione; farla bollire per qualche minuto.

• Scaricare l'acqua dall'apposito rubinetto e sciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita.

• Filtrare regolarmente l'olio impiegato per la frittura; in questo modo le vivande acquisteranno più sapore e l'olio potrà essere utilizzato per un arco di tempo più lungo.

• Se l'olio dovesse scendere al di sotto del livello minimo si dovrà rabboccarlo (pericolo d'incendio).

IMPIEGO

Messa in funzione (Fig. 1 e 2)

• Riempire la vasca con olio alimentare sino alla linea di marcatura inferiore, applicata sulle pareti laterali.

• Inserire l'apparecchio azionando l'interruttore automatico principale, posizionato davanti all'apparecchio.

• Ruotare la manopola "A" e portarla nella posizione corrispondente alla temperatura desiderata (140÷200°C).

La spia di controllo verde "B" accesa segnala che l'apparecchio è pronto per l'uso, mentre la spia di controllo arancione "C" rimane accesa durante il funzionamento degli elementi riscaldanti. Non appena l'olio ha raggiunto la temperatura impostata, gli elementi riscaldanti si disattivano e la spia "C" si spegne. Quando la temperatura scende al di sotto del valore impostato, gli elementi riscaldanti si riattivano automaticamente.

Disinserzione (Fig. 1 e 2)

- Portare la manopola "A" sullo zero.
- Disinserire l'interruttore automatico principale davanti all'apparecchio.

Attenzione:

Si deve prestare particolare attenzione che l'olio vecchio ha un punto di accensione più basso e la sua schiuma tende a traboccare. Si richiama inoltre l'attenzione sul fatto che l'introduzione di vivande troppo umide e in quantità eccessive contribuisce a sua volta alla formazione di schiuma che può traboccare.

Svuotamento dell'olio dalla vasca (Fig. 1 e 2)

Portare l'interruttore principale in posizione 0.

Aprire il rubinetto di scarico e far confluire l'olio o il grasso (min. 60°C) in un secchio di metallo. Per evitare eventuali scottature si deve prestare particolare attenzione al corretto e sicuro posizionamento del recipiente.

Pulizia della friggitrice

Dopo aver scaricato completamente l'olio, asportare la griglia di protezione, posizionata sul corpo riscaldante. Pulire la vasca con acqua e detergente. Sciacquare accuratamente.

Chiudere nuovamente il rubinetto di scarico.

Ora l'olio può essere reintrodotta nella vasca. Eventualmente rabboccarlo sino alla marcatura di livello.

ATTENZIONE:

Per un corretto e sicuro scarico dell'olio, utilizzare sempre la curva con innesto a baionetta fornita con l'apparecchio.

MANUTENZIONE

Prima di procedere ai lavori di manutenzione, occorre disinserire l'alimentazione elettrica ed attendere sino a quando l'olio si è raffreddato.

• L'olio va scaricato nel recipiente di raccolta (si veda "svuotamento dell'olio dalla vasca").

• Ogni giorno sciacquare abbondantemente con acqua le pareti in acciaio inox ed asciugarle accuratamente.

• Le superfici in acciaio inox non vanno mai pulite con paglietta di acciaio, spatole o utensili simili in acciaio normale, poiché il deposito di particelle di ferro può provocare la formazione di ruggine.

• Se l'apparecchio rimane inutilizzato per un periodo prolungato di tempo, si deve applicare su tutte le pareti in acciaio inox un sottile strato protettivo con uno straccio leggermente imbevuto di olio di vasellina; si deve inoltre aerare regolarmente l'ambiente di installazione.

Dispositivo di sicurezza

Le friggitrici sono dotate di un dispositivo di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica agli elementi riscaldanti se la temperatura dell'olio nella vasca supera il valore massimo impostato. L'intervento di questo dispositivo di sicurezza viene segnalato dallo spegnimento della spia di controllo durante il normale funzionamento.

Per rimettere in funzione l'apparecchio si deve premere con forza il pulsante rosso sul pannello comandi. Se l'interruzione dovesse ricomparire si dovrà richiedere l'intervento di un tecnico.

Attenzione:

E' assolutamente vietato spruzzare l'apparecchio con un getto di acqua diretto e con dispositivi ad alta pressione, poiché l'eventuale penetrazione di acqua nei componenti elettrici potrebbe pregiudicare la sicurezza di funzionamento dell'apparecchio.

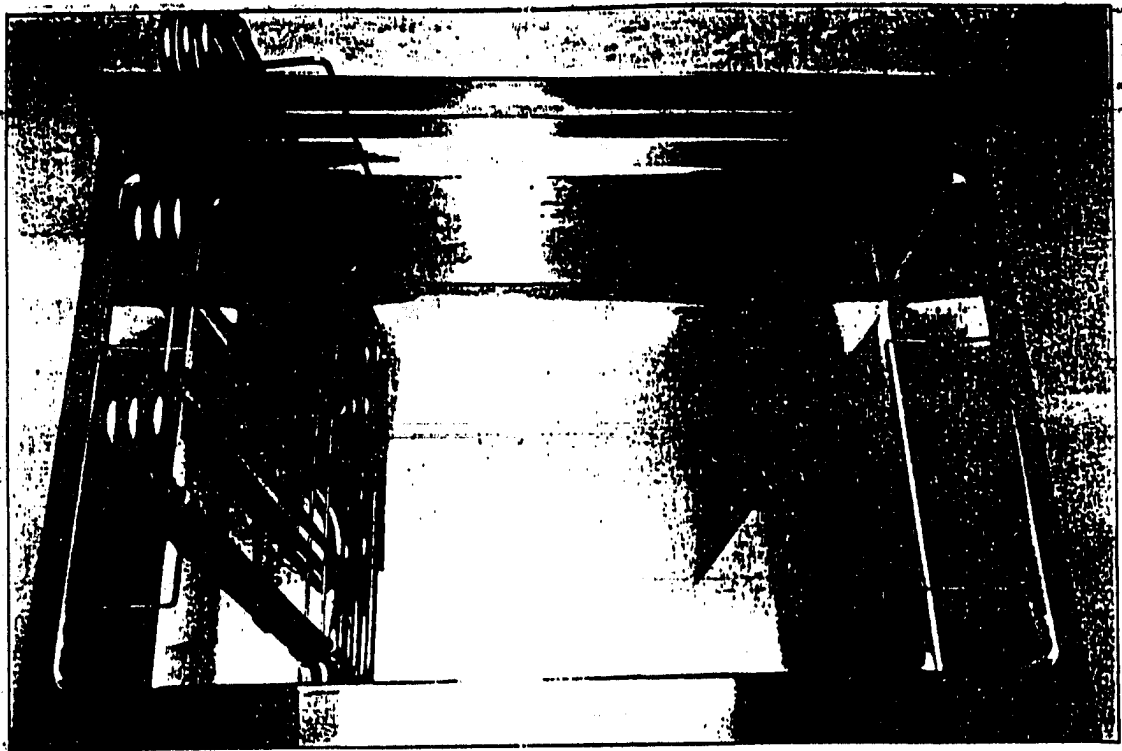


FIG. 3

PULIZIA DELLA VASCA:
(vedi Fig. 3)

ATTENZIONE:

Prima di ruotare le resistenze in posizione verticale per la pulizia, scaricare completamente l'olio dalla vasca.

Prima di versare l'olio nella vasca ruotare le resistenze in posizione orizzontale di lavoro.

La rotazione della resistenza all'interno della vasca, non solo permette una migliore e facile pulizia, bensì essendo la stessa integrata nel blocco dell'apparecchio e quindi non asportabile, è conforme alle norme antinfortunistiche e di sicurezza vigenti. Angoli arrotondati e supporto cestino asportabile permettono una pulizia totale della vasca senza difficoltà.

DATI TECNICI APPARECCHI

MODELLO	DIMENSIONI VASCA	CONTENUTO VASCA	DIMENSIONI CESTINI	POTENZA	TENSIONE	FREQUENZA
	mm L P H	litri	mm L P H	Kw	VOLT	Hz
FP 18S	650x390x200	21	630x360x75	6,8	230 400	50/60
FP 27S	1000x390x200	35	970x360x75	10,0	230 400	50,60

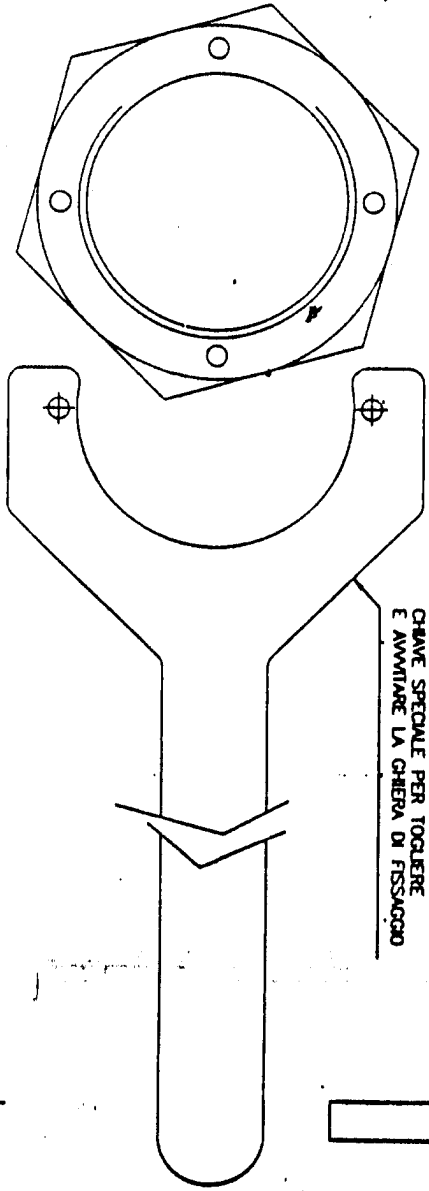
SOSTITUZIONE RESISTENZA ROTANTE

- 1) *Disinserire alimentazione elettrica e attendere fino a quando l'olio si è raffreddato.*
- 2) *Scaricare l'olio nell'apposita vasca posta all'interno della friggitrice. Leggere nel libretto di istruzioni dell'apparecchio il capitolo manutenzione*
- 3) *Togliere manico nero per rotazione resistenza.*
- 4) *Togliere manopole e smontare frontalino comandi.*
- 5) *Svitare viti di fissaggio protezione impianto elettrico e farlo scivolare verso il basso.*
- 6) *Scollegare cavi resistenza.*
- 7) *Svitare premistoppa capillari termostati e sfilare bulbi come indicato sul disegno allegato. Attenzione a non schiacciare il capillari.*
- 8) *Svitare vite a grano chiave 2,5 mm. montata sul dado esagonale.*
- 9) *Togliere leva rotazione resistenza.*
- 10) *Svitare con apposita chiave dado di fissaggio girando in senso antiorario.*
- 11) *Sfilare resistenza all'interno della vasca.*
- 12) *Prendere nuova resistenza, verificare che le cave di alloggiamento guarnizioni toriche siano pulite, montare nuove guarnizioni e ingrassare con grasso speciale HD 91 fornito dal costruttore. Pulire anello saldato sulla vasca, inserire con cautela nuova resistenza.*
- 13) *Applicare la ghiera di tenuta e stringere in senso orario fino ad arresto meccanico. Chiudere bene vite a grano con chiave 2,5 mm., e fare prova di rotazione della resistenza all'interno della vasca.*
- 14) *Applicare leva di movimento, inserire bulbi e stringere i capillari, collegare elettricamente la resistenza, montare tutte le parti precedentemente tolte, chiudere rubinetto scarico olio, riempire fino a livello di min. la vasca con olio.*

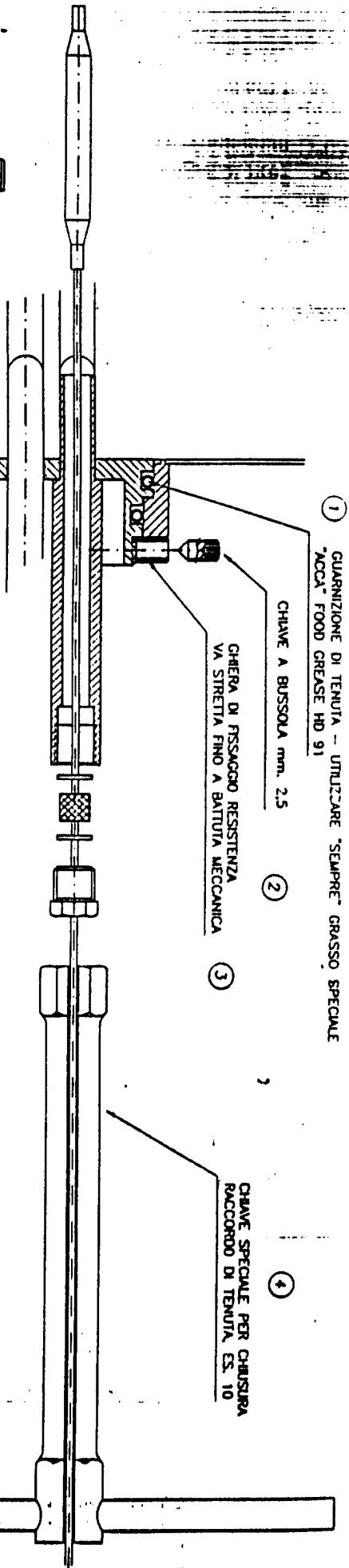
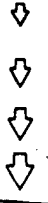
La friggitrice è pronta per l'uso.

NOTA : PER TOGLIERE IL BULBO TERMOSTATICO NECESSITA LA PRESA IN PUNTA CON PINZA A BECCHI PIATTI E POI CON LEGGERI COLPI DI MARTELLO SI FA USCIRE DALLA BOCCOLA DI TENUTA IL BULBO.

6



CHIAVE SPECIALE PER TOGLIERE E AVVITARE LA CHIERA DI FISSAGGIO



1 GUARNIZIONE DI TENUTA - UTILIZZARE "SEMPRE" GRASSO SPECIALE "ACCA" FOOD GREASE HD 91

CHIAVE A BUSSOLA mm. 2,5

CHIERA DI FISSAGGIO RESISTENZA VA STRETTA FINO A BATTUTA MECCANICA

CHIAVE SPECIALE PER CHIUSURA RACCORDO DI TENUTA ES. 10

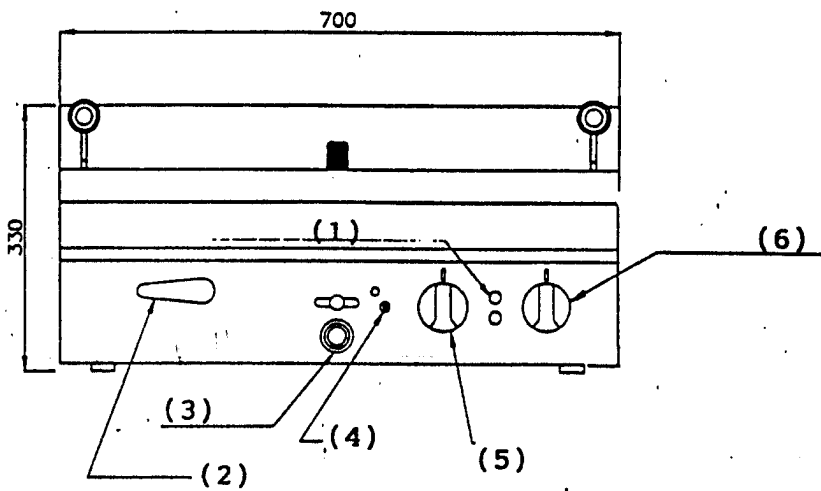
SOSTITUISCE IL DIS. N° 1		SOSTITUITO DAL DIS. N°		MATERIALE		MONTAGGIO		DESCRIZIONE		SCALA		PRODOTTORE		MATERIALE		MONTAGGIO	
VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		RUBINIO		RUBINIO		VOLLEVANTE GENERALI		1 : 1		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI	
MODELLO		MODELLO		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI	
SICLA DENOMINAZIONE		SICLA DENOMINAZIONE		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI	
MONTAGGIO BULBI A CAPILLARE		MONTAGGIO BULBI A CAPILLARE		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI	
S2706		S2706		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI		VOLLEVANTE GENERALI	



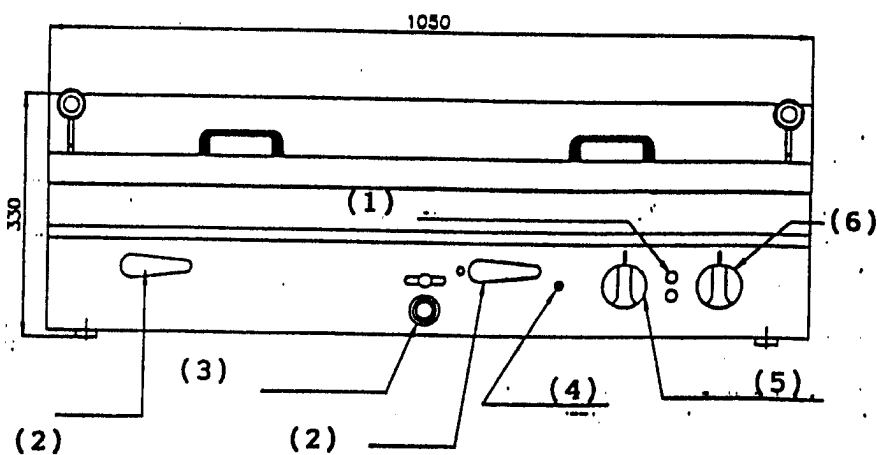
Si riferiscono a funzioni di legge, la presenza di questo disegno con data di approvazione e di controllo costruttore, nella data di approvazione, la data di controllo costruttore.

LEGENDA / LEGEND / LEGENDE

- | | | | |
|---|------------------------|--------------------|----------------------|
| 1 | spie di controllo c/d | Pilot lamp | Kontrollleuchte c/d |
| 2 | leva | lever | Hebel |
| 3 | rubinetto scarico olio | discharge tap | Abiaßhahn |
| 4 | termostato sicurezza | safety thermostat | Temperatur Begrenzer |
| 5 | interruttore generale | main switch | Hauptschalter |
| 6 | termostato di lavoro | running thermostat | Temperaturregler |
| 7 | curva scarico acqua | discharge pipe | Abiaßrohr |

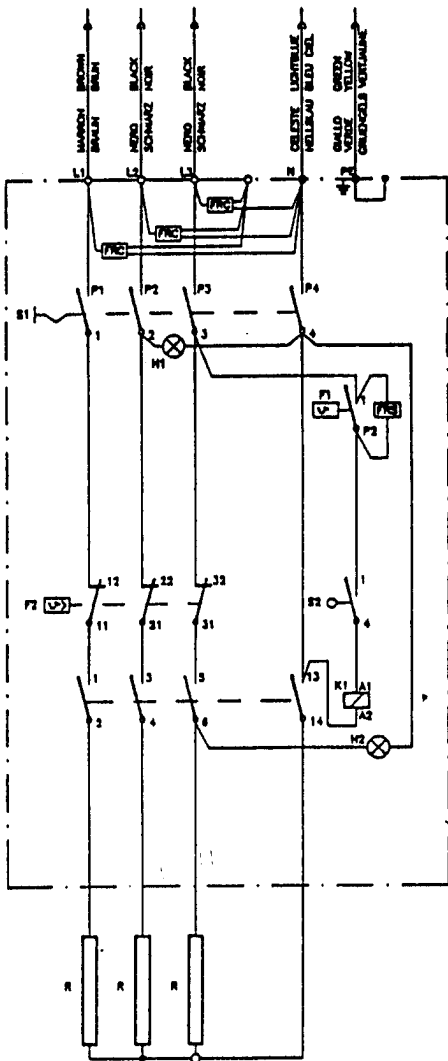


(FIG.1) - (ABB.1)



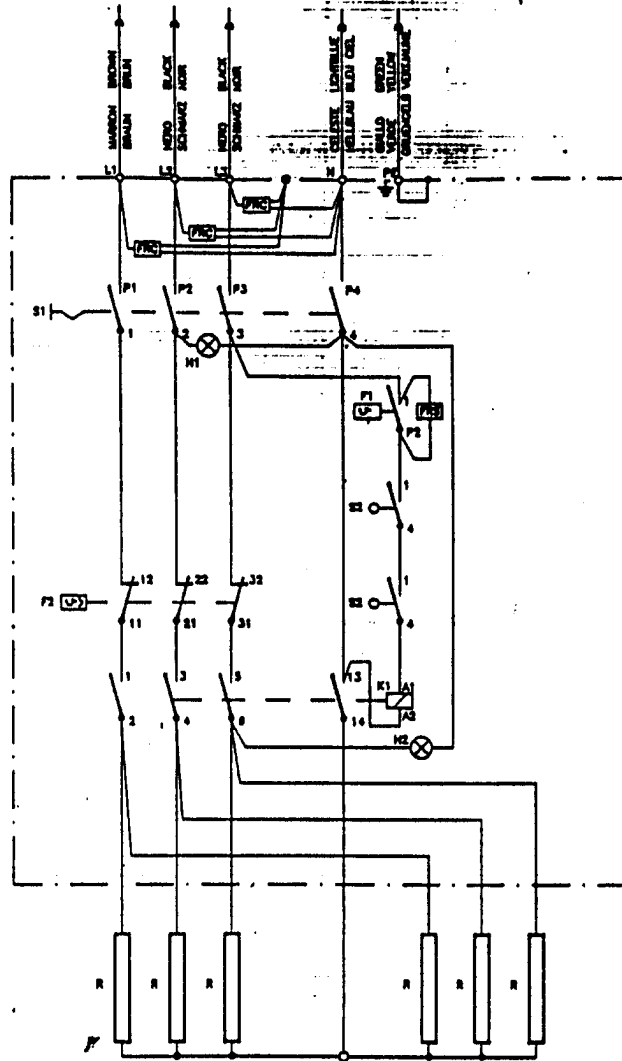
(FIG.2) - (ABB.2)

3N 400V~50/60Hz



18 L [6600W 400V I=9.6A
5 X 1.5mm²

3N 400V~50/60Hz



27 L [10000W 400V I=14.5A
5 X 2.5mm²

SYM	DESCRIZIONE BESCHREIBUNG DESCRIPTION	H2	SEGNALATORE TRASPARENTE WEISSE KONTROLLEUCHE WHITE PILOT LAMP LAMPE TEMOIN BLANCHE	S2	MICROINTERRUTTORE MICROSCHALTER MICROSWITCH MICROINTERRUPTEUR
S1	INTERRUTTORE GENERALE HAUPTSCHALTER MAIN SWITCH INTERRUPTEUR GENERAL	H1	SEGNALATORE VERDE GRUENE KOTROLLEUCHE GREEN PILOT LAMP LAMPE TEMOIN VERTE		
F2	TERMOSTATO DI SICUREZZA TEMPERATURBEGRENZER SAFETY THERMOSTAT THERMOSTAT DE SECURITE	R	RESISTENZA HEIZWIDERSTAND HEATER ELEMENT RESISTANCE		
F1	TERMOSTATO DI LAVORO TEMPERATURREGLER RUNNING THERMOSTAT THERMOSTAT DE TRAVAIL	K1	CONTATTORE LUFTSCHUTZ CONTACTOR CONTACTEUR		

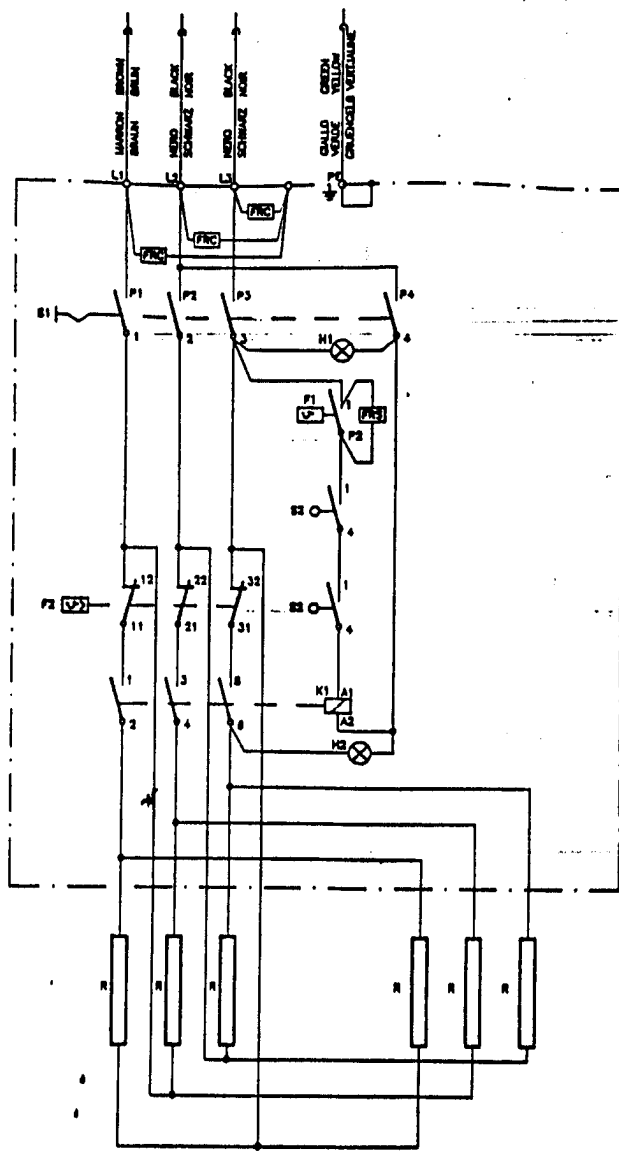
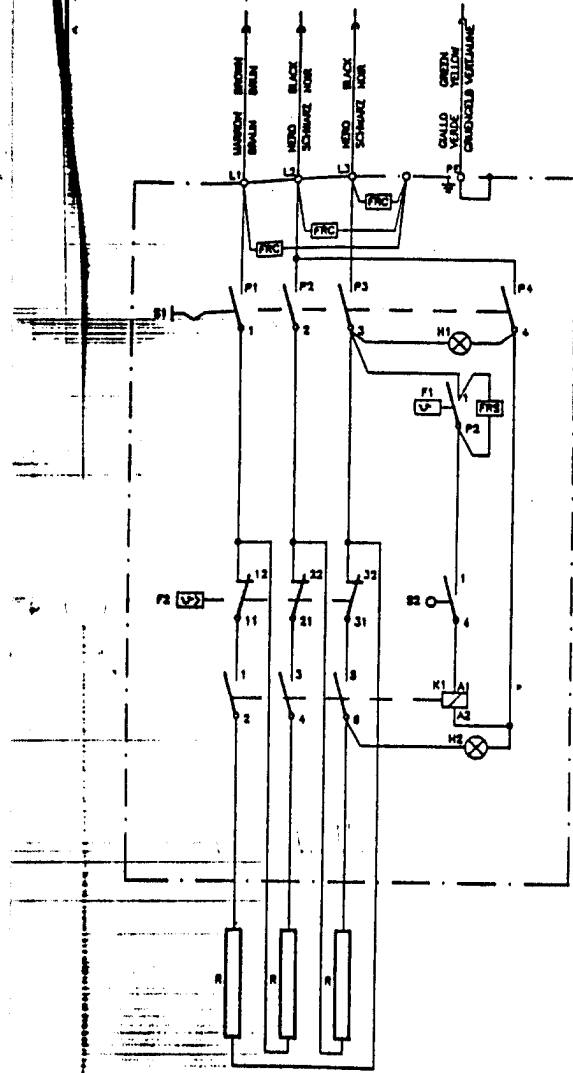
FRI. EL. TAV.
FP18N/27N

ZSE1284

DATA 18.09.96

3 230V~50/60Hz

3 230V~50/60Hz

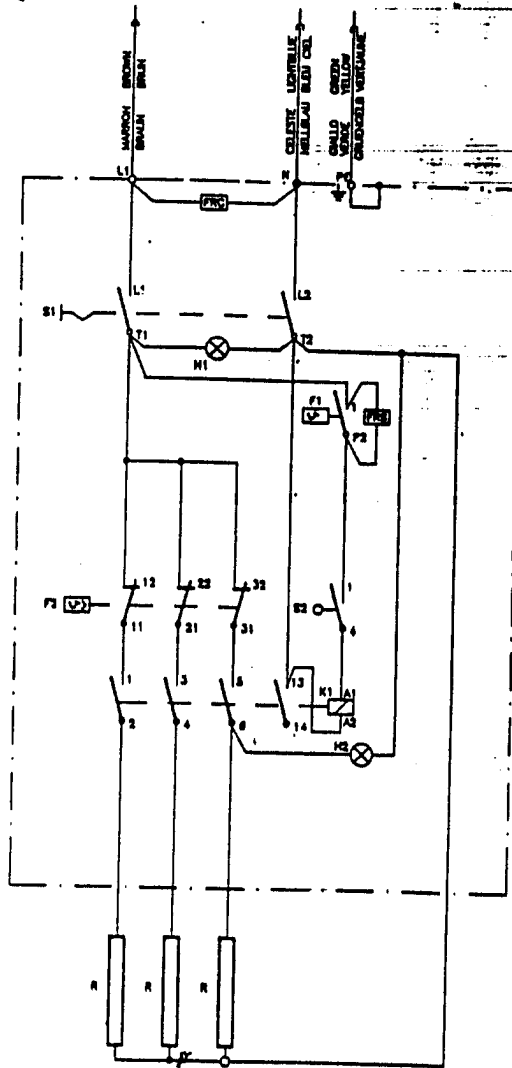


18 L [10000W 230V I=17A
4 X 2.5mm²]

27 L [10000W 230V I=25.1A
4 X 4mm²]

<p>DESCRIZIONE BESCHREIBUNG DESCRIPTION DESCRIPTION</p>	<p>SEGNALATORE TRASPARENTE WEISSE KONTROLLEUCHE WHITE PILOT LAMP LAMPE TEMOIN BLANCHE</p>	<p>S2 MICROINTERRUTTORE MICROSCHALTER MICROSWITCH MICROINTERRUPTEUR</p>
<p>S1 INTERRUTTORE GENERALE HAUPTSCHALTER MAIN SWITCH INTERRUPTEUR GENERAL</p>	<p>SEGNALATORE VERDE GRUENE KOTROLLEUCHE GREEN PILOT LAMP LAMPE TEMOIN VERTE</p>	
<p>F2 TERMOSTATO DI SICUREZZA TEMPERATURBEGRENZER SAFETY THERMOSTAT THERMOSTAT DE SECURITE</p>	<p>RESISTENZA HEIZWIDERSTAND HEATER ELEMENT RESISTANCE</p>	
<p>F1 TERMOSTATO DI LAVORO TEMPERATURREGLER RUNNING THERMOSTAT THERMOSTAT DE TRAVAIL</p>	<p>RESISTENZA HEIZWIDERSTAND HEATER ELEMENT RESISTANCE</p>	<p>FRI. EL. TAV. FP18N/27N ZSE1284C DATA: 02/05/90</p>

1N 230V~50/60Hz



18 L [6800W 230V I=29.5A
3 X 4mm²]

SYM	DESCRIZIONE BESCHREIBUNG DESCRIPTION	H2	SEGNALATORE TRASPARENTE WEISSE KONTROLLEUCHE WHITE PILOT LAMP LAMPE TEMOIN BLANCHE	S2	MICROINTERRUPTORE MICROSCHALTER MICROSWITCH MICROINTERRUPTEUR
S1	INTERRUPTORE GENERALE HAUPTSCHALTER MAIN SWITCH INTERRUPTEUR GENERAL	H1	SEGNALATORE VERDE GRUENE KOTROLLEUCHE GREEN PILOT LAMP LAMPE TEMOIN VERTE		
F2	TERMOSTATO DI SICUREZZA TEMPERATURBEGRENZER SAFETY THERMOSTAT THERMOSTAT DE SECURITE	R	RESISTENZA HEIZWIDERSTAND HEATER ELEMENT RESISTANCE		
F1	TERMOSTATO DI LAVORO TEMPERATURREGLER RUNNING THERMOSTAT THERMOSTAT DE TRAVAIL	K1	CONTATTORE LUFTSCHUTZ CONTACTOR CONTACTEUR		

FRI. EL. TAV.
FP18N

ZSE1284A

DATA - 02.08.98