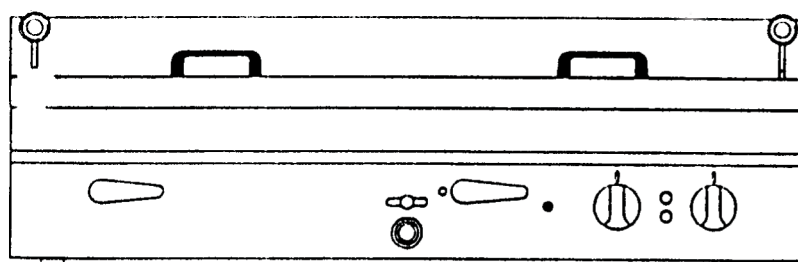
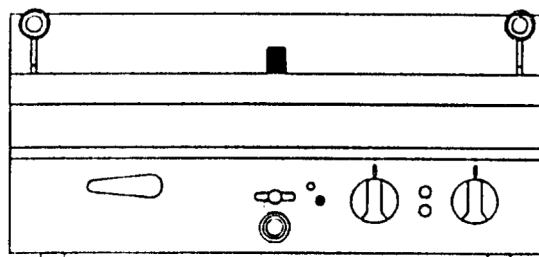




LIBRETTO DI ISTRUZIONI



EUROFRED

INDICE

AVVERTENZE GENERALI	4
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	4
DATI TECNICI	4
INSTALLAZIONE	5
ALLACCIAMENTO ALLA RETE	5
ISTRUZIONI PER L'UTENTE	5
PREMESSA	5
IMPIEGO	6
MESSA IN FUNZIONE	6
DISINSERZIONE	6
PULIZIA DELLA FRIGGITRICE	6
MANUTENZIONE	7
DISPOSITIVO DI SICUREZZA	7
PULIZIA DELLA VASCA	8
DATI TECNICI APPARECCHI	8
SOSTITUZIONE RESISTENZA ROTANTE	9
LEGENDA	11

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 d'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 respinge 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 d'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 d'esercizio	400V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza Max assorbita	6,8 Kw
Capacità vasca	21 l

FP 27S (FIG. 2)

Tensione d'esercizio	400V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza Max assorbita	10 Kw
Capacità vasca	35 l

INSTALLAZIONE

- L'apparecchio va installato sotto una cappa aspirante allo scopo di garantire una totale espirazione 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 d'adesivo sulle superfici.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE

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

Gli apparecchi sono tarati in fabbrica per l'esercizio con seguente tensione d'alimentazione: 3N AC 400V 50/60Hz (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.

- Si l'apparecchio va collegato direttamente alla rete, occorre installare, tra l'apparecchio e la linea di alimentazione, un interruttore principale onnipolare, 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 al meno 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 d'alimentazione con apparecchio d'alimentazione con apparecchio in funzione. Essa non deve presentare uno scarto superiore al 10% rispetto il valore nominale. L'apparecchio inoltre integrato in un sistema di stabilizzazione del potenziale, il cui efficacia va controllata sulla base delle normative vigenti.

Il costruttore respinge ogni responsabilità in caso d'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, poiché eventuali anomalie di 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 acquisite avranno più sapore e l'olio potrà essere utilizzato per un intervallo più lungo.
- Si l'olio dovesse scendere di sotto il 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 attivando 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 sotto i valori impostati, 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 d'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 scollature 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, porzionata 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 d'acciaio inox ed asciugarle accuratamente.
- Le superfici d'acciaio inox non vanno mai pulite con paglietta d'acciaio, spatole ó utensili similari 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, se deve applicare su tutte le pareti d'acciaio inox un sottile strato protettivo con un straccio leggermente imbevuto d'olio di vaselina; si deve inoltre aerare regolarmente l'ambiente d'installazione.

DISPOSITIVO DI SICUREZZA

La friggitrice 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.

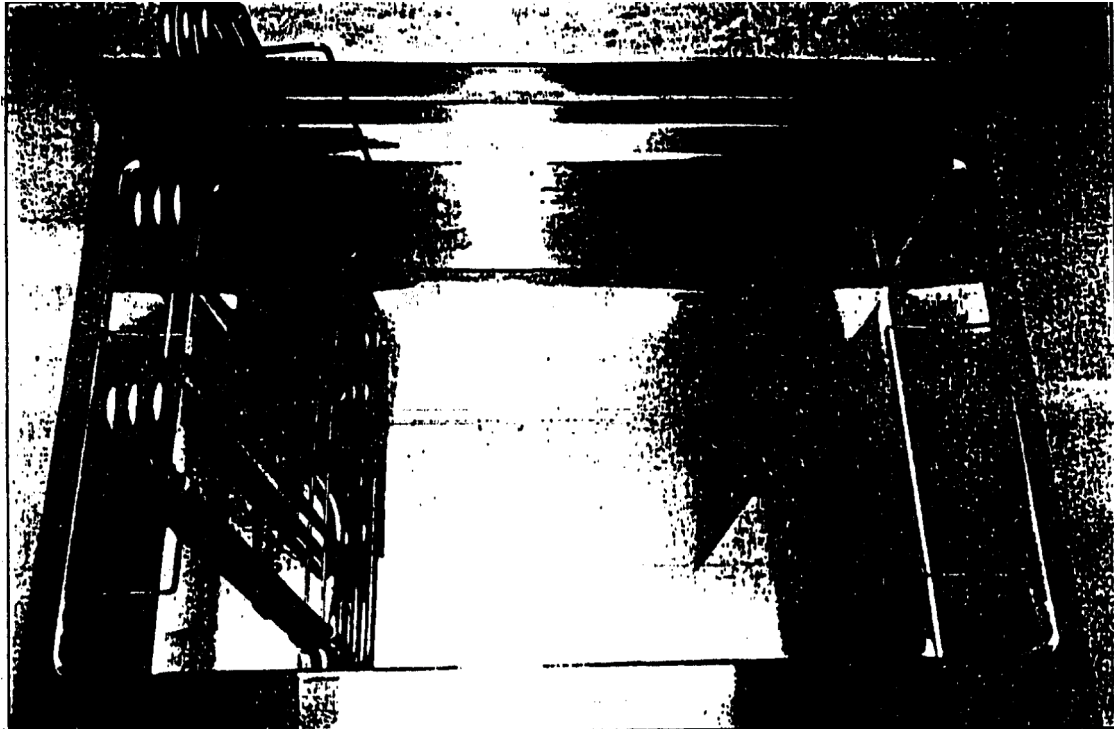
ATTENZIONE:

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.

PULIZIA DELLA VASCA: (VEDI FIG. 3)

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.



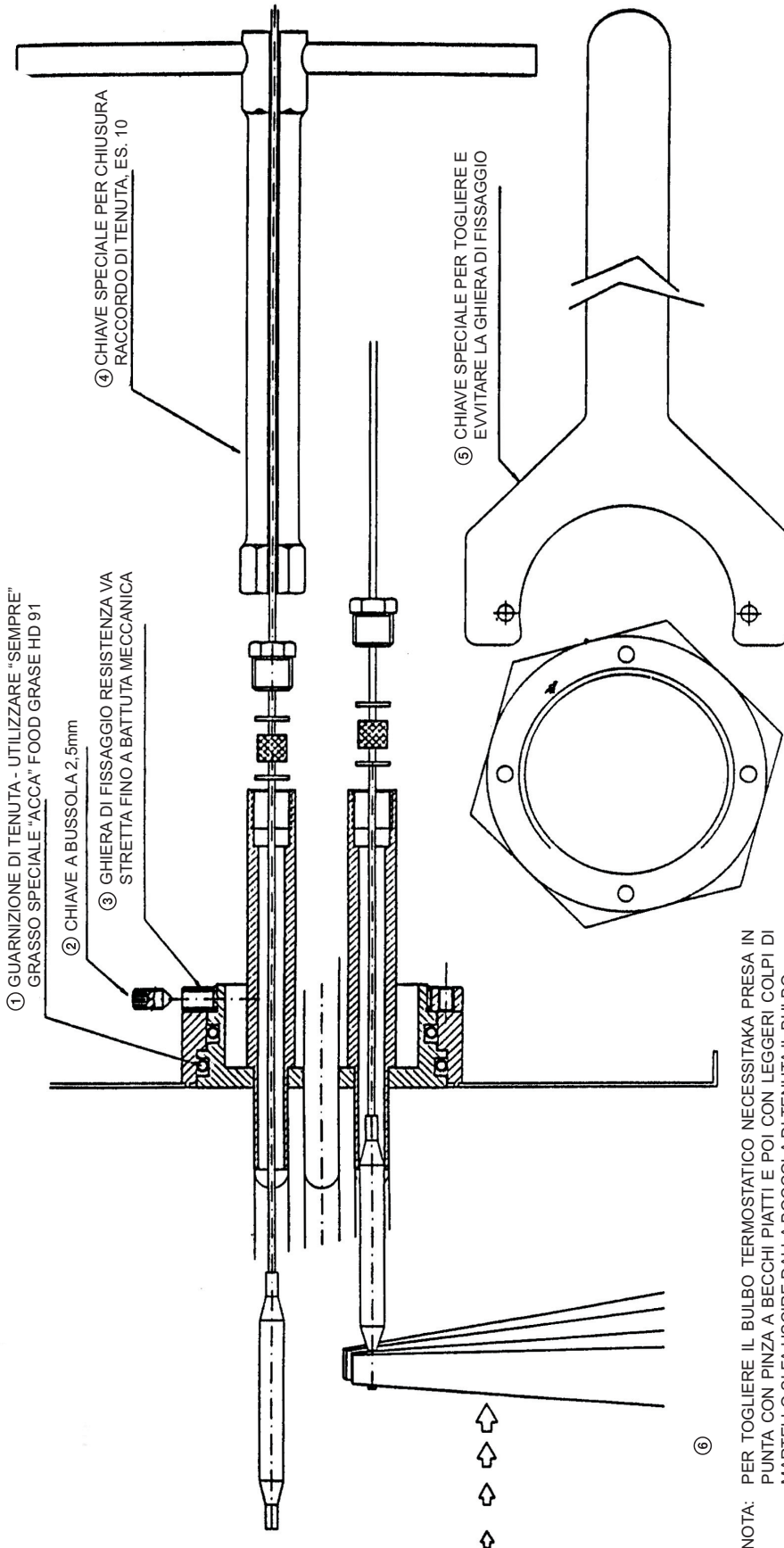
DATI TECNICI APPARECCHI

MODELLO	DIMENSIONI VASCA	CONTENUTTO VASCA	DIMENSIONI CESTINI	POTENZA	TENSIONE	FREQUENZA
	mm LxPxH	Litri	mm LxPxH	Kw	VOLT	Hz
FP 18S	650x390x200	25	630x360x75	6,8	230-400	50/60
FP 27S		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 d'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 cava resistenza.
- 7) Svitare premistoppa capillari termostati e sfilare bulbi come indicato sul disegno allegato. Attenzione a non schiacciare i 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 toniche 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 tenute 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 dalla 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 NECESSITAKA PRESA IN PUNTA CON PINZA A BECCHI PIATTI E POI CON LEGGERI COLPI DI MARTELLO SI FA USCIRE DALLA BOCCOLA DI TENUTA IL BULBO.

SOSTITUISCE IL DIS.		SOSTITUITO DAL DIS.	
N°		N°	
DESCRIZIONE		DESCRIZIONE	
VOLLENMERE GEBRÄU		VOLLENMERE GEBRÄU	
ANGOLI: 30		ANGOLI: 30	
LUNGHEZZE: 40 #		LUNGHEZZE: 40 #	
MATERIALE		MATERIALE	
BRONZO		BRONZO	
FINITURA		FINITURA	
SCALA		SCALA	
1:1		1:1	
DATA		DATA	
FINE		FINE	
PRODOTTO		PRODOTTO	
DESIGN		DESIGN	
15.02.95		15.02.95	
AUT. PRODOTTORE		AUT. PRODOTTORE	
CONFIN		CONFIN	
DESIGNO N.		DESIGNO N.	
S2706		S2706	
SILA DENOMINAZIONE		SILA DENOMINAZIONE	
MONTAGGIO BULBI A CAPILLARE		MONTAGGIO BULBI A CAPILLARE	

© Eurofred s.p.a. - tutti i diritti sono riservati. È vietata espressamente la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla Eurofred s.p.a.

LEGENDA

- 1 Spie di controllo c/d
- 2 Leva
- 3 Rubinetto scarico olio
- 4 Termostato generale
- 5 Interruttore generale
- 6 Termostato di lavoro
- 7 Curva scarico acqua

FIG. 1

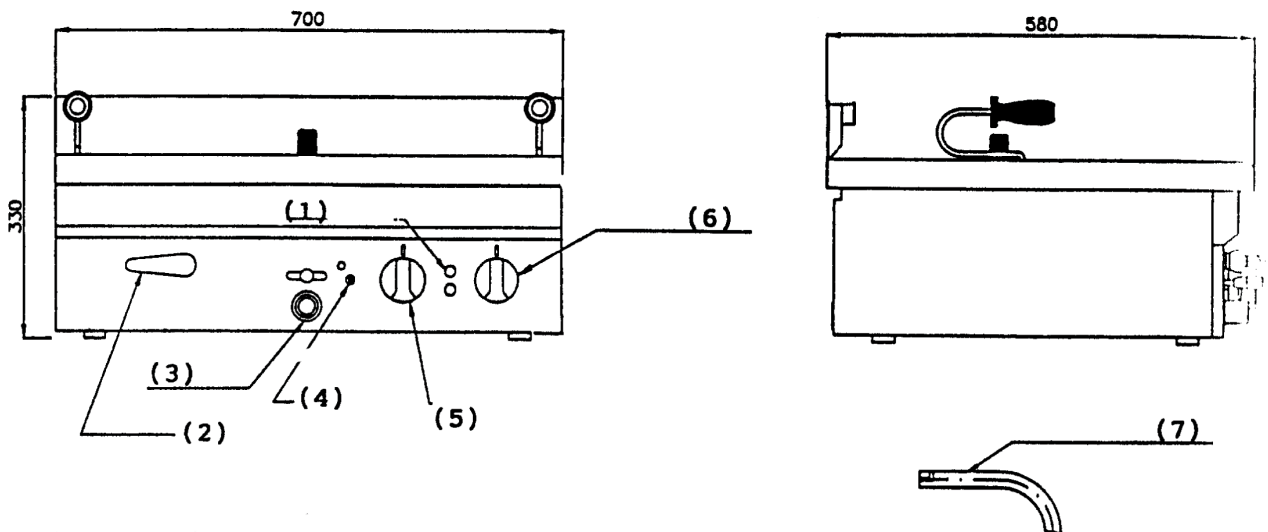
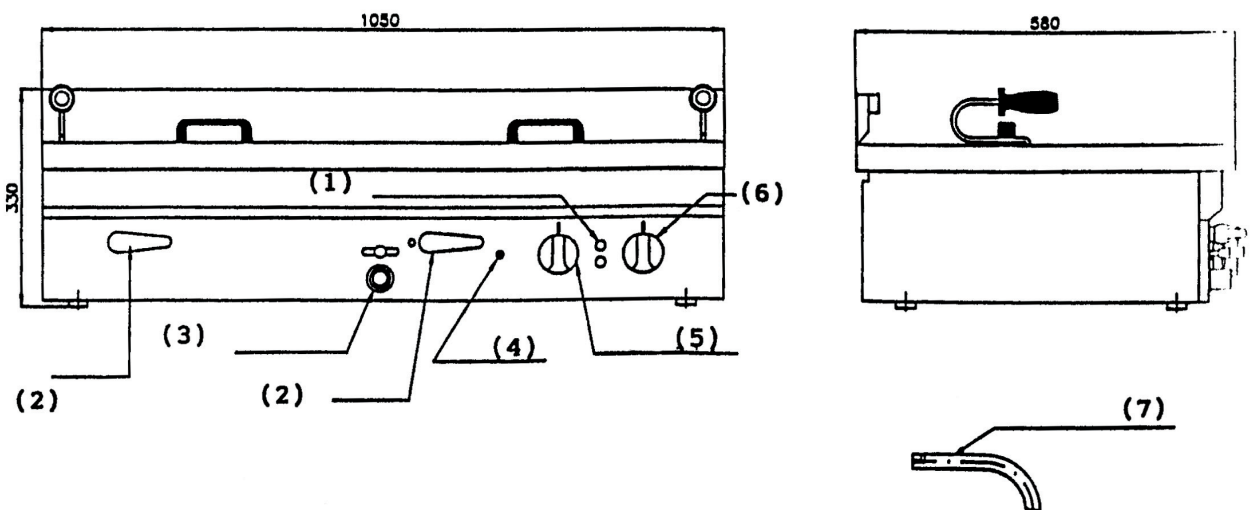


FIG. 2





EUROFRED, S.A.
Marqués de Sentmenat, 97
08029 Barcelona
Tel. 93 419 97 97
Fax 93 419 86 86
www.eurofred.com