



FRY-TOP ELETTRICI

Serie 900

TIPO: 92/04 FTE, 92/04 FTER, 92/04 FTEC, 92/04 FTECR, 94/04 FTE, 94/04 FTE1/2R, 94/04 FTER, 94/04 FTEC, 94/04 FTEC1/2R, 94/04 FTECR, 92/04 TFTE, 92/04 TFTER, 92/04 FTEC, 92/04 TFTECR, 94/04 TFTE, 94/04 TFTE1/2R, 94/04 TFTER, 94/04 TFTEC, 94/04 TFTEC1/2R, 94/04 TFTECR

Manuale per l'assistenza tecnica



4ZIP.RU

Egregio cliente,

Congratulazioni per aver scelto un'apparecchiatura OLIS per le Sue attività gastronomiche. Si tratta, infatti, di un'ottima scelta e da parte nostra faremo del nostro meglio per assicurarci che anche Lei, come migliaia di altre persone in tutto il mondo, diventi un cliente OLIS soddisfatto.

La invitiamo a leggere attentamente il manuale. Questo Le permetterà di apprendere numerose metodologie di lavoro corrette, sicure ed efficienti, in modo da trarre il maggior vantaggio dall'utilizzo della Sua nuova apparecchiatura. Grazie alle istruzioni ed ai suggerimenti riportati nel presente manuale, Lei potrà iniziare ad utilizzarla velocemente e senza alcuna difficoltà ed in breve tempo si accorgerà di quanto sia piacevole adoperare un prodotto OLIS.

L'azienda si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche.

Tutti i principali dati tecnici vengono riportati nella targhetta di identificazione applicata sull'apparecchiatura. In caso di richiesta di assistenza o supporto tecnico, ci dovrà cortesemente comunicare la relativa matricola. Sarà così più facile per noi poterLe garantire un'assistenza tecnica adeguata. Le consigliamo inoltre di riportare nelle righe sottostanti i recapiti del centro assistenza OLIS più vicino a Lei.

OLIS TEAM

Numero Olis assistenza tecnica:.....

Persona da contattare:.....



4ZIP.RU



1. Generalità	1
1.1 Simboli utilizzati nel manuale	1
1.2 Simboli utilizzati sull'apparecchiatura	2
1.3 Controllo della corrispondenza tra l'apparecchiatura e il manuale	2
2. Sicurezza	3
2.1 Utilizzo dell'apparecchiatura in sicurezza	3
2.2 Istruzioni di sicurezza in caso di cattivo funzionamento	3
2.3 Smaltimento dell'apparecchiatura	3
3. Descrizione funzionale	4
3.1 Applicazione dell'apparecchiatura	4
3.1.1 Uso non previsto	4
3.2 Costruzione	4
3.3 Principio di funzionamento	5
3.3.1 Comandi di lavoro e segnalatori luminosi	5
4. Istruzioni di funzionamento	7
4.1 Prima di utilizzare l'apparecchiatura	7
4.1.1 Preparazione all'uso	7
4.2 Uso dell'apparecchiatura	7
4.2.1 Cottura	7
4.2.2 Spegnimento	8
4.2.3 Termostato di sicurezza	8
4.3 Dopo l'utilizzo	8
4.3.1 Pulizia	8
4.3.2 Manutenzione periodica	10
5. Installazione	11
5.1 Generalità	11
5.2 Condizioni regolamentari d'installazione	11
5.3 Evacuazione dei fumi	11
5.4 Possibili disturbi/interferenze dall'ambiente	11
5.5 Magazzinaggio	12
5.6 Sballaggio dell'apparecchiatura	12
5.7 Smaltimento degli imballi	12
5.8 Posizionamento	12
5.9 Collegamenti elettrici	13

5.9.1 Generalità	13
5.9.2 Collegamento del cavo per allacciamento elettrico di tipo Y alla morsettiera dell'apparecchiatura	14
5.10 Formazione del personale	15
5.11 Targhetta tecnica	15
6. Manutenzione	16
6.1 Smontaggio del cruscotto	16
6.2 Sostituzione dei segnalatori luminosi e delle gemme	16
6.3 Sostituzione delle resistenze	17
6.4 Sostituzione del termostato di lavoro	19
6.5 Sostituzione del commutatore	20
6.6 Sostituzione del termostato di sicurezza	21
6.7 Ripristino del termostato di sicurezza	22
7. Ricerca rapida guasti	23
8. Parti di ricambio	25
8.1 Codici di voltaggio	27
8.2 Codici dei prodotti	27
9. Specifiche tecniche	33

1. Generalità

Leggere le istruzioni fornite nel presente manuale con attenzione, poiché contengono informazioni importanti per effettuare l'installazione, l'utilizzo e la manutenzione dell'apparecchiatura in sicurezza ed in maniera corretta ed efficiente.

Conservare il presente manuale in un luogo sicuro per il suo eventuale utilizzo da parte di altri operatori dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura deve essere installata in conformità alle istruzioni del costruttore ed in ottemperanza alle normative locali. L'apparecchiatura deve essere collegata all'alimentazione elettrica ed idrica soltanto da personale qualificato.

Il personale addetto all'utilizzo dell'apparecchiatura dovrà ricevere una formazione specifica sul funzionamento della stessa.

Spegnere l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento. Le verifiche periodiche del funzionamento richieste nel presente manuale devono essere eseguite secondo le istruzioni. Fare eseguire la manutenzione dell'apparecchiatura ad una persona tecnicamente qualificata, autorizzata dal costruttore, che utilizzi ricambi originali.

L'inosservanza di quanto sopra può mettere a repentaglio la sicurezza dell'apparecchiatura.

1.1 Simboli utilizzati nel manuale



Questo simbolo informa riguardo una situazione in cui potrebbe essere imminente un rischio per la sicurezza. Le istruzioni fornite sono obbligatorie per evitare danni alle persone.



Questo simbolo informa riguardo il giusto modo di agire per evitare cattivi risultati, danni all'apparecchiatura o situazioni pericolose.



Questo simbolo informa riguardo suggerimenti ed accorgimenti che aiutano ad ottenere il migliore rendimento possibile dall'apparecchiatura.



Questo simbolo informa riguardo a una funzione che deve essere presa in considerazione ai fini dell'autocontrollo.

1.2 Simboli utilizzati sull'apparecchiatura



Questo simbolo su di un componente avverte che ci sono dei morsetti elettrici dietro il componente stesso. Tale componente può quindi essere smontato solo da personale qualificato.

1.3 Controllo della corrispondenza tra l'apparecchiatura e il manuale

La matricola dell'apparecchiatura è riportata sulla targhetta tecnica. In caso di smarrimento dei manuali, è possibile ordinarne altri nuovi dal costruttore o dal distributore locale. Nell'ordinare i nuovi manuali, è fondamentale fornire il numero di matricola indicato sulla targhetta tecnica.

4ZIP.RU

2. Sicurezza

2.1 Utilizzo dell'apparecchiatura in sicurezza



Trattandosi di un'apparecchiatura concepita esclusivamente per uso professionale, deve essere usata esclusivamente da personale competente. Il funzionamento dell'apparecchio deve essere costantemente controllato.

Rispettare le norme di sicurezza e antincendio vigenti nel luogo in cui viene installata l'apparecchiatura.

In caso di guasto del termostato di lavoro, il termostato di sicurezza scollega elettricamente l'apparecchiatura.

Evitare di muovere l'apparecchiatura quando è ancora calda!

Durante l'utilizzo, il cassetto raccogli sughii deve essere sempre installato.



SE L'OLIO SI DOVESSE INCENDIARE, NON UTILIZZARE MAI DELL'ACQUA PER SPEGNERLO.

2.2 Istruzioni di sicurezza in caso di cattivo funzionamento

Se l'olio si dovesse incendiare, soffocare il fuoco con un estintore o con un'apposita coperta autoestinguente.

In caso di emergenza, scollegare elettricamente l'apparecchiatura agendo sull'interruttore generale.

2.3 Smaltimento dell'apparecchiatura

L'apparecchiatura è stata costruita con materie prime riciclabili e non contiene sostanze pericolose o tossiche. Lo smaltimento dell'apparecchiatura deve avvenire seguendo scrupolosamente le normative locali in vigore nel luogo dove l'apparecchiatura è in uso. I vari materiali devono essere divisi fra di loro per tipologia e consegnati negli specifici centri di raccolta. Attenersi alle regole di salvaguardia ambientale.

3. Descrizione funzionale

3.1 Applicazione dell'apparecchiatura

L'uso previsto dell'apparecchiatura è quello di cuocere e friggere cibi crudi sulla piastra di cottura. La piastra del fry top trasmette il calore al cibo crudo, al quale conferisce una superficie particolare a seconda del tipo di olio o grasso impiegato.

3.1.1 Uso non previsto

L'apparecchiatura non è progettata per scaldare pentole e tegami come si fa sulle cucine elettriche.

3.2 Costruzione

Piastra di cottura in acciaio o con rivestimento al cromo lucido con:

- alzatina perimetrale;
- canalina con foro di scarico;
- cassetto raccogli olio estraibile.

L'apparecchiatura è dotata di resistenze elettriche in acciaio inox resistenti a sollecitazioni meccaniche e termiche, termostato di lavoro per la regolazione della temperatura e termostato di sicurezza.

Manopole con guarnizione contro le infiltrazioni di liquidi.

3.3 Principio di funzionamento

Le resistenze situate sotto la piastra effettuano il riscaldamento della superficie di cottura fino alla temperatura desiderata.

La superficie riscaldante restringe le fibre superficiali della carne, evitando così che i liquidi del prodotto si disperdano. In questo modo, è possibile ottenere una preparazione squisita.



L'apparecchiatura è dotata di termostato di sicurezza. Nel caso in cui la temperatura delle resistenze superi il valore limite, l'alimentazione elettrica viene interrotta automaticamente.

3.3.1 Comandi di lavoro e segnalatori luminosi

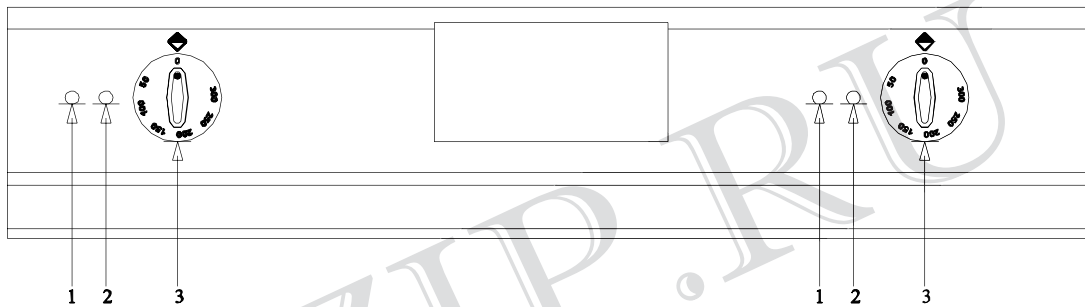


Fig. 1

- 1 Lampada di linea
- 2 Lampada di lavoro
- 3 Manopola termostato di lavoro

Accensione

Ruotando la manopola del termostato di lavoro (pos. 3 in) in senso orario, si accende la lampada di linea (pos. 1).

Ruotando ulteriormente la manopola (pos. 1 e pos. 2 in Fig. 2), inizia il riscaldamento della piastra e si accende anche la lampada di lavoro (pos. 2 in).

La temperatura della piastra è impostabile tra 50°C (122°F) e 300°C (572°F) e valori intermedi. Al raggiungimento della temperatura impostata la lampada di lavoro si spegnerà.

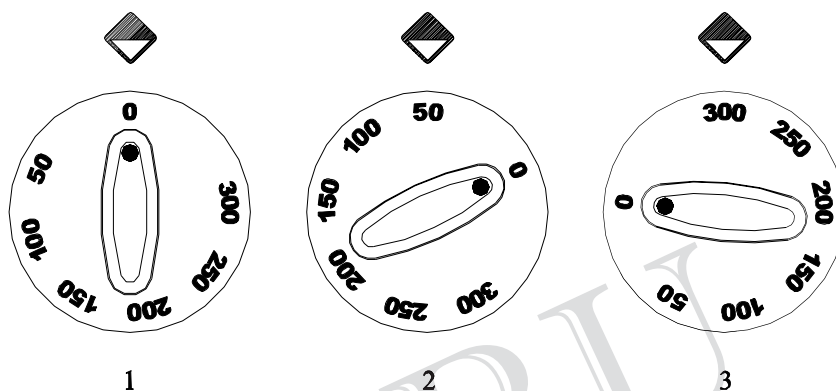


Fig. 2

- 1 Posizione 0
- 2 Posizione 50°C
- 3 Posizione 300°C

4. Istruzioni di funzionamento

4.1 Prima di utilizzare l'apparecchiatura

4.1.1 Preparazione all'uso

Togliere dall'apparecchiatura tutti i materiali d'imballaggio e le pellicole autoadesive facendo attenzione a non lasciare tracce di colla sulla superficie d'acciaio. Se necessario togliere la colla con solventi non infiammabili.

Prima di effettuare la prima cottura, si consiglia di pulire accuratamente l'apparecchiatura, ed in particolare la piastra utilizzando acqua calda e una spugna. Svuotare l'acqua di lavaggio dal cassetto raccogli olio.

Per la pulizia delle parti in acciaio inossidabile, occorre assicurarsi che il detergente che si intende utilizzare non contenga sostanze abrasive e sia indicato per le superfici in acciaio inossidabile.

Dopo avere pulito l'apparecchiatura, sciacquarla con acqua pura ed asciugarla con un panno.



Non pulire mai l'unità utilizzando getti d'acqua.

4.2 Uso dell'apparecchiatura

4.2.1 Cottura

- Selezionare la temperatura di cottura mediante la manopola;
- stendere uniformemente dell'olio o del grasso sulla piastra;
- sistemare i prodotti sulla piastra;
- quando la parte inferiore del prodotto avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, girarlo e cuocerlo dall'altra parte;
- una volta che entrambi i lati saranno grigliati, abbassare la temperatura e lasciare i prodotti sulla piastra fino a quando non saranno completamente cotti.



Non lasciare mai l'apparecchiatura accesa senza sorveglianza.

Nel caso dei fry top con piastra cromata, per girare il cibo utilizzare soltanto utensili in legno o in plastica resistente al calore.

4.2.2 Spegnimento

Spegnere il fry top girando la manopola del termostato fino alla posizione 0. A questo punto, si spegne anche la lampada di linea.



La piastra di cottura può essere ancora rovente.

4.2.3 Termostato di sicurezza

L'apparecchiatura è dotata di termostato di sicurezza. Se la temperatura della piastra dovesse superare il valore limite di circa 300°C, l'alimentazione viene automaticamente interrotta dal termostato di sicurezza per evitare che il surriscaldamento della piastra di cottura possa provocare un rischio di incendio o l'emissione di fumi nocivi. Questa è una precauzione di sicurezza che protegge l'apparecchiatura in caso di guasto di un componente o di utilizzo contrario alle istruzioni.

Se interviene il termostato di sicurezza, scollegare elettricamente l'apparecchiatura e chiamare il servizio assistenza tecnica.

4.3 Dopo l'utilizzo

4.3.1 Pulizia



Prima di effettuare operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchiatura ed interrompere l'alimentazione elettrica sull'interruttore di sicurezza situato a monte dell'apparecchiatura.

Generalità

Principali cause di deterioramento o corrosione dell'acciaio inox:

- utilizzo di detergenti abrasivi o acidi, soprattutto a base clorata, quali acido cloridrico o ipoclorito di sodio (candeggina), per cui, prima di acquistare un prodotto detergente, assicurarsi che non provochi corrosioni all'acciaio inox (vedere anche il paragrafo "Pulizia ordinaria" più avanti);
- ristagno di depositi ferrosi (tipo quelli originati dalla ruggine disciolta nell'acqua che attraversa le tubazioni, in particolare modo dopo un certo periodo di inattività), per cui bisogna evitare tale ristagno. Evitare l'uso di pagliette di ferro per togliere i residui di cibo più difficoltosi da eliminare. Utilizzare piuttosto pagliette o spatole in acciaio inox o materiali più teneri, comunque non ferrosi;
- ristagno di sostanze con componenti acide, quali aceto, succo di limone, salse, sale, ecc. Non permettere quindi contatti prolungati di tali sostanze con le parti in acciaio dell'apparecchiatura. Particolarmente dannosa per le superfici è l'evaporazione di soluzioni saline su di esse.

Pulizia ordinaria

Un'accurata pulizia giornaliera manterrà l'apparecchiatura in perfette condizioni e ne prolungherà la durata. Lasciare raffreddare l'apparecchiatura prima di effettuarne la pulizia, che dovrà tuttavia essere eseguita con la piastra di cottura ancora calda.

Estrarre il cassetto raccogli olio e svuotarlo in un contenitore adatto. Pulire accuratamente il cassetto e asciugarlo.

Effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con un panno umido, utilizzando acqua e sapone oppure detergenti non abrasivi o acidi, come riportato in precedenza. Questi detergenti non vanno utilizzati neppure per lavare i pavimenti nelle vicinanze dell'apparecchiatura, poiché anche i vapori si possono depositare e deteriorare le superfici in acciaio. Se l'apparecchiatura fosse molto sporca, utilizzare una spugna sintetica del tipo Scotch-Brite™. Sciacquarla con acqua pulita ed asciugarla con un panno pulito. Evitare di utilizzare pagliette di ferro che possono lasciare macchie di ruggine. Per lo stesso motivo, evitare di toccare l'apparecchiatura con oggetti ferrosi.



Onde evitare la formazione di punti di corrosione, occorre assicurarsi che tutti i residui di sale rimasti sui fianchi del piano di lavoro e sulla piastra siano accuratamente rimossi.



Non utilizzare mai getti d'acqua diretti per non dare origine a complicazioni dovute ad infiltrazioni dannose per l'apparecchiatura.

Pulizia delle piastre di cottura tradizionali

È consigliabile pulire la piastra di cottura dopo l'utilizzo, mentre è ancora relativamente calda, con carta smerigliata o pagliette di acciaio. Dopo la pulizia, stendere un velo di olio alimentare sulla superficie della piastra per evitare la formazione di ruggine.

Pulizia delle piastre di cottura cromate

Per ottenere risultati di cottura ottimali dal fry top con piastra cromata, eseguire le seguenti operazioni prima di ogni ciclo di cottura:

- stendere un velo d'olio alimentare su tutta la piastra, prima di iniziare la cottura;
- a cottura ultimata e mentre la piastra di cottura è ancora calda, togliere eventuali residui di cibo con la spatola in dotazione. Infine, eliminare eventuali segni rimasti sulla superficie con un panno umido;
- ripetere le operazioni sopraindicate per quante volte è necessario. Eventuali residui di cibo non eliminati lasciati sulla piastra, possono bruciare ed inquinare i prodotti da cuocere nei cicli di cottura successivi.

Evitare l'uso di utensili appuntiti per rimuovere il cibo durante la cottura poiché possono danneggiare la piastra.

Macchie ed abrasioni sulle superfici in acciaio

Eventuali graffi possono essere lisciati o eliminati con pagliette di acciaio inox o spugnette abrasive sintetiche, utilizzandole sempre nella direzione della satinatura.

Ruggine

Dovendo eliminare macchie di ruggine, è necessario rivolgersi a produttori di detergenti industriali per trovare un prodotto adatto. A questo scopo si possono utilizzare anche prodotti industriali per l'eliminazione delle incrostazioni calcaree. Dopo l'eliminazione della macchia ed il risciacquo dell'apparecchiatura con acqua pura può rendersi necessario un detergente alcalino per neutralizzare i composti acidi rimasti sulla superficie.

Periodo d'inutilizzo

Se l'apparecchiatura non viene utilizzata per un certo periodo di tempo, dopo averla pulita ed asciugata, essa va protetta con un film di prodotto idoneo (ad esempio, olio di vaselina spray o prodotti analoghi).

Interrompere l'alimentazione elettrica agendo sull'interruttore di sicurezza installato esternamente.

4.3.2 Manutenzione periodica

Le operazioni di assistenza tecnica e manutenzione possono essere effettuate esclusivamente da personale specializzato.

Il seguente intervento di manutenzione deve essere effettuato almeno una volta all'anno:

- controllo del funzionamento dei dispositivi di regolazione e di sicurezza;



Si consiglia di sottoscrivere un contratto di assistenza tecnica che preveda almeno un controllo all'anno.

5. Installazione

5.1 Generalità



Il costruttore non risponde per danni a persone e cose derivanti da errori d'installazione oppure da un uso inappropriato dell'apparecchiatura e non sarà responsabile dei guasti causati da una cattiva installazione. In questi casi, la garanzia non è valida.



L'installazione, la manutenzione, l'allacciamento all'alimentazione elettrica e la messa in funzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da un installatore autorizzato, il quale dovrà attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel luogo in cui viene installata l'apparecchiatura.

5.2 Condizioni regolamentari d'installazione

Ricordiamo che gli apparecchi installati in locali aperti al pubblico debbono rispondere ai requisiti di seguito indicati. L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio debbono essere effettuate in conformità ai regolamenti ed alle norme vigenti, segnatamente:

- prescrizioni di sicurezza contro il rischio d'incendi e il panico nei locali pubblici;
- prescrizioni generali valide per tutti gli apparecchi;
- riscaldamento, ventilazione, refrigerazione, aria condizionata e produzione di vapore ed acqua calda per uso sanitario;
- installazione di apparecchi di cottura destinati alla ristorazione;
- prescrizioni particolari per ciascun tipo di locale pubblico (ospedali, negozi, ecc.).

5.3 Evacuazione dei fumi

L'apparecchio deve essere installato in un locale ben aerato, possibilmente sotto una cappa d'aspirazione in conformità alle norme in vigore, in modo da assicurare un'efficiente evacuazione dei vapori e dei fumi generati dalla cottura.

5.4 Possibili disturbi/interferenze dall'ambiente



Se l'apparecchiatura viene installata nelle immediate vicinanze di altre apparecchiature elettriche, assicurarsi che non si disturbino a vicenda. Anche le alimentazioni elettriche devono essere indipendenti le une dalle altre.

5.5 Magazzinaggio

Se l'apparecchiatura è stoccata in un magazzino la cui temperatura ambiente è inferiore a 0°C (32°F), prima di accenderla riportarla alla temperatura di almeno +10°C (50°F).

5.6 Sballaggio dell'apparecchiatura

Prima di installare l'apparecchiatura, togliere tutti i materiali d'imballaggio. Alcuni componenti sono avvolti con una pellicola autoadesiva che deve essere accuratamente rimossa. Togliere accuratamente eventuali resti di colla utilizzando un'apposita sostanza solvente non infiammabile. È vietato l'utilizzo di sostanze abrasive.

5.7 Smaltimento degli imballi

Lo smaltimento dei materiali di imballaggio deve avvenire in conformità alle normative in vigore nel luogo dove l'apparecchiatura viene installata. I materiali di imballaggio devono essere divisi per tipologia e consegnati negli specifici centri di raccolta. Attenersi alle regole di salvaguardia ambientale.

5.8 Posizionamento

Modelli su mobile: mettere l'apparecchiatura in bolla con l'ausilio di una livella. È possibile effettuare piccole regolazioni mediante i piedini regolabili.

Modelli top: se il fry top viene installato su di una base, serrare i piedini nelle filettature più interne, in questo modo, l'apparecchiatura rimarrà fissata saldamente.



5.9 Collegamenti elettrici

5.9.1 Generalità



L'apparecchiatura deve funzionare esclusivamente con il collegamento a terra allacciato.

L'apparecchiatura è già predisposta per l'allacciamento al quadro elettrico. Prima che l'apparecchiatura venga allacciata alla rete elettrica, bisogna controllare quanto segue:

- la tensione della rete di distribuzione di corrente deve avere i valori indicati sulla targhetta tecnica;
- l'impianto di messa a terra deve essere efficiente;
- il cavo di alimentazione deve essere in gomma, di qualità almeno pari al tipo H07RN-F e con conduttori di sezione appropriata al carico massimo da sopportare (vedere la "Tabella specifiche tecniche" alla fine di questo manuale);
- al momento dell'installazione, deve essere montato a monte dell'apparecchiatura un efficace dispositivo d'interruzione onnipolare con almeno 3 mm d'apertura. A tale scopo si possono usare interruttori magnetotermici automatici. L'interruttore onnipolare deve trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibile. Si consiglia l'inserimento di un interruttore magnetotermico integrato con protezione a fusibili;
- il cavo dell'apparecchiatura non deve essere esposto a fonti di calore dirette.

5.9.2 Collegamento del cavo per allacciamento elettrico di tipo Y alla morsettiera dell'apparecchiatura



Il cavo d'alimentazione può essere sostituito solo dal costruttore, dal suo servizio assistenza o da persona con qualifica simile (l'apparecchiatura viene fornita con il cavo di alimentazione collegato).

Per accedere alla morsettiera di alimentazione, procedere come segue:

- staccare la corrente elettrica;
- togliere il cassetto raccogli olio (pos. 3);
- smontare il cruscotto (pos. 1) svitando le relative viti di fissaggio (pos. 2).

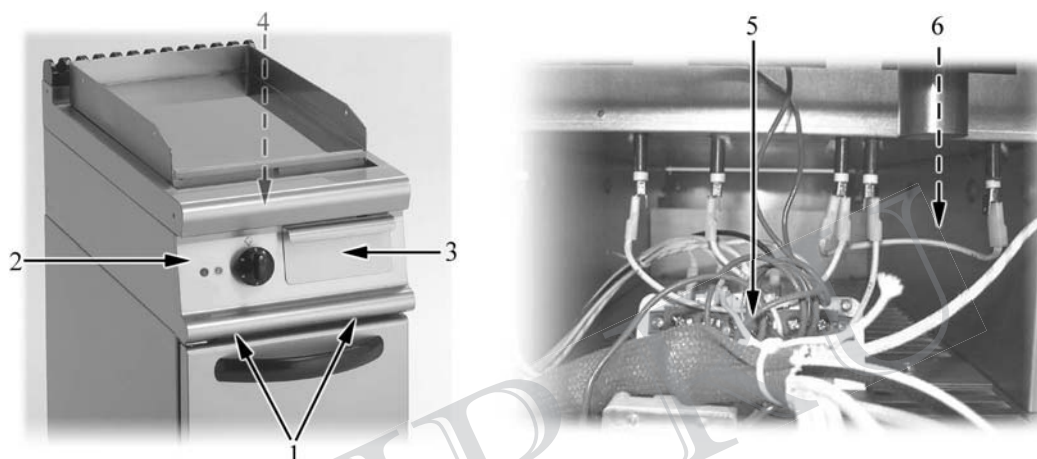


Fig. 3

1. Viti di fissaggio del cruscotto
2. Cruscotto
3. Cassetto raccogli olio
4. Posizione morsettiera
5. Morsettiera
6. Pressacavo

- ora è possibile accedere alla morsettiera (pos. 5).

Il cavo di alimentazione deve essere bloccato con il pressacavo (pos. 6) montato sull'apparecchiatura per evitare il pericolo di strappi.



Il cavo di terra deve avere una lunghezza tale da subire eventuali tensioni meccaniche **dopo** i conduttori attivi.

5.10 Formazione del personale

Addestrare il personale all'uso dell'apparecchiatura facendo riferimento al manuale di uso e consegnare il manuale stesso.

5.11 Targhetta tecnica

La targhetta tecnica riportante le caratteristiche del corrispondente modello è applicata nella posizione indicata nei disegni installazione ed allacciamenti e riporta i dati sottolencati:

Fabbricante:	
Modello:	(vedere la copertina)
Numero di matricola:	
Anno di fabbricazione:	
Categoria:	(vedere "Tabella specifiche tecniche")
Potenza termica:	(vedere "Tabella specifiche tecniche")
Consumo di gas naturale:	(vedere "Tabella specifiche tecniche")
Consumo di gas liquido:	(vedere "Tabella specifiche tecniche")
Pressione d'alimentazione:	
gas naturali: G20	(vedere "Tabella categorie e pressioni gas" in precedenza)
gas liquidi (butano/propano): G30/G31	(vedere "Tabella categorie e pressioni gas" in precedenza)
gas città: G110/G120	(vedere "Tabella categorie e pressioni gas" in precedenza)
Alimentazione gas:	(vedere "Tabella specifiche tecniche")
Tensione d'alimentazione:	(vedere l'etichetta applicata sull'imballaggio e sull'apparecchio)
Apparecchio regolato per:	

6. Manutenzione



Prima di eseguire qualsiasi lavoro di riparazione o di manutenzione sull'apparecchiatura, è necessario scollegarla elettricamente.

6.1 Smontaggio del cruscotto

- Togliere il cassetto raccogli olio pos. 3;
- svitare le viti indicate in pos. 1;
- smontare il cruscotto pos. 2.



Fig. 4

1. Viti fissaggio cruscotto
- 2 Cruscotto
- 3 Cassetto raccogli olio

6.2 Sostituzione dei segnalatori luminosi e delle gemme

- Smontare il cruscotto come rappresentato nel capitolo relativo;
- sfilare i segnalatori luminosi dalle gemme;
- scollegare le 2 connessioni elettriche da ogni segnalatore luminoso;
- per sostituire le gemme chiudere le 4 alette verso l'interno e contemporaneamente fare pressione verso l'esterno per estrarle dal cruscotto.

6.3 Sostituzione delle resistenze

- Smontare il cruscotto come rappresentato nel capitolo relativo;
- sconnettere le connessioni elettriche della resistenza (pos. 7 in Fig. 5);
- svitare la vite di fissaggio della piastra (pos. 1);
- alzare la piastra (pos. 2) e apportare uno “spessore” (pos. 3) in modo che essa rimanga sostenuta;
- sfilare il bulbo del termostato di lavoro (pos. 4);
- sfilare la piattina fissa bulbo* (pos. 6);
- sfilare il bulbo del termostato di sicurezza (pos. 5);

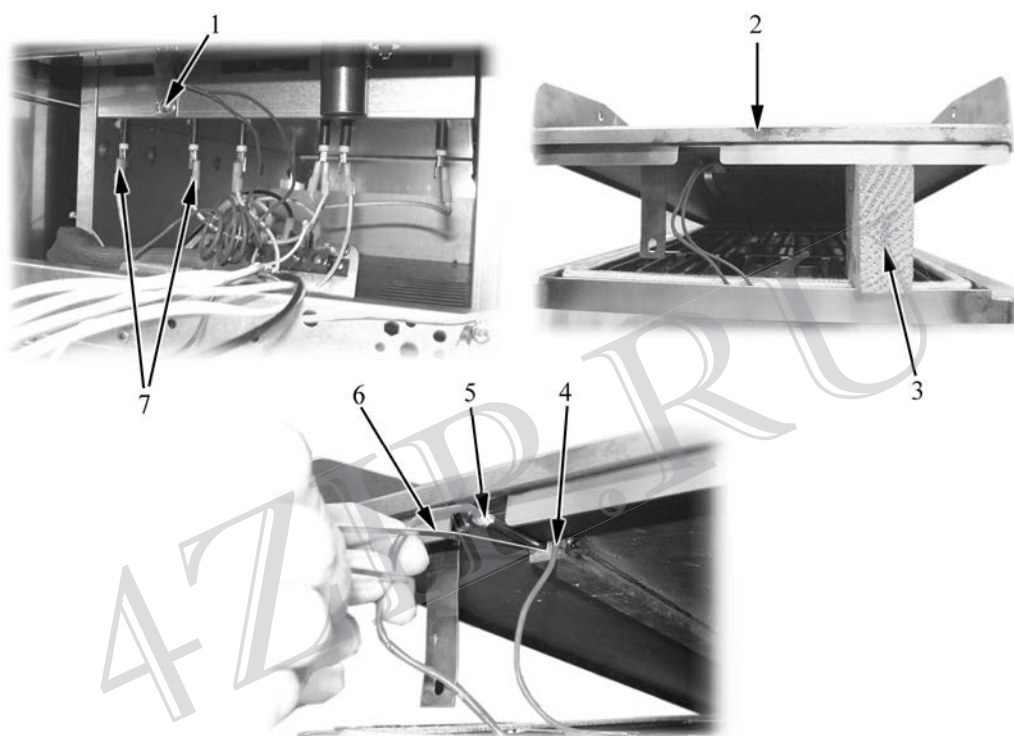


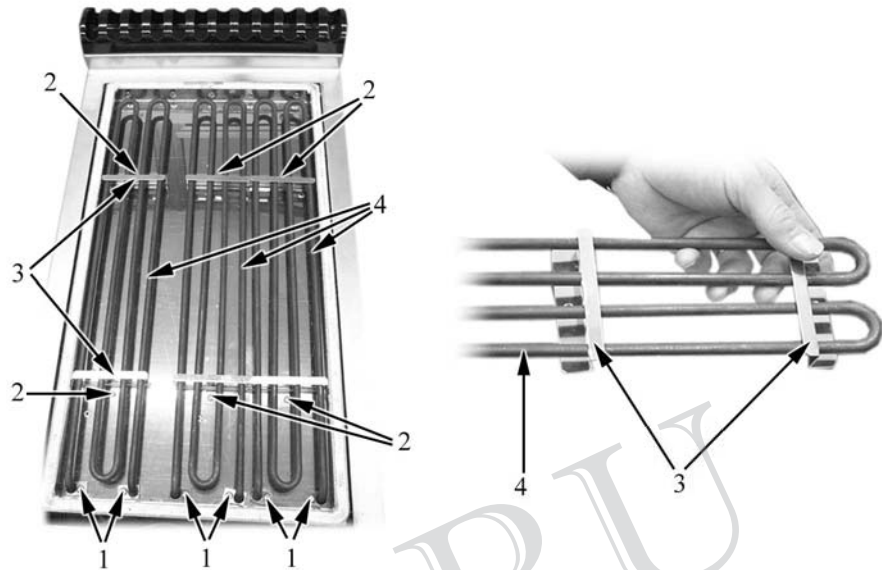
Fig. 5

1. Vite di fissaggio della piastra
2. Piastra del fry-top
3. “Spessore”
4. Bulbo del termostato di lavoro
5. Bulbo del termostato di sicurezza
6. Piattina fissa bulbo (termostato di sicurezza)
7. Connessioni elettriche della resistenza

* Prestare attenzione al posizionamento della piattina quando si inserisce il bulbo del termostato di sicurezza: essa deve essere montata sotto il bulbo e non in altre posizioni (pos. 5-pos. 6 in Fig. 5).

- togliere la piastra del fry-top (pos. 2 in Fig. 5);

- svitare le viti di fissaggio della resistenza da sostituire (pos. 1 in Fig. 6);
- svitare le viti di fissaggio dei supporti resistenza (pos. 2 in Fig. 6);
- togliere la resistenza e sfilare i supporti da essa (pos. 3 in Fig. 6) come rappresentato in Fig. 6, i quali dovranno essere inseriti su quella nuova;
- procedere nel senso inverso per il montaggio del nuovo ricambio.

**Fig. 6**

1. Viti di fissaggio della resistenza
2. Viti di fissaggio dei supporti resistenza
3. Supporti resistenza
4. Resistenza

6.4 Sostituzione del termostato di lavoro

- Smontare il cruscotto come rappresentato nel capitolo relativo;
- togliere il bulbo del termostato di lavoro (Fig. 5) seguendo le indicazioni relative riportate nel capitolo che riguarda la sostituzione delle resistenze ;
- togliere le connessioni elettriche (pos. 3 in Fig. 7) dal termostato di lavoro;
- piegare verso l'esterno le alette della staffa di accoppiamento (pos. 1 in Fig. 7) in modo da poter sfilare il termostato (pos. 2 in Fig. 7) dal commutatore (pos. 4 in Fig. 7);
- togliere il termostato di lavoro guasto (pos. 2 in Fig. 7);
- procedere nel senso inverso per il montaggio del nuovo ricambio.

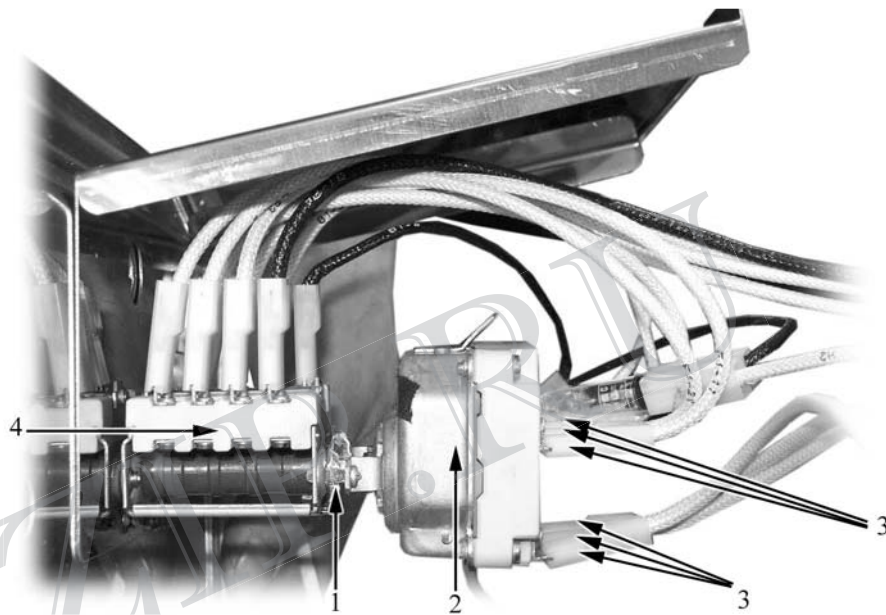


Fig. 7

1. Staffa di accoppiamento
2. Termostato di lavoro
3. Connessioni elettriche
4. Commutatore

6.5 Sostituzione del commutatore

- Smontare il cruscotto come rappresentato nel capitolo relativo;
- togliere le connessioni elettriche (pos. 3 in Fig.8) dal commutatore;
- muovere verso l'esterno le alette della staffa di accoppiamento (pos. 4 in Fig.8) in modo da poter sfilare il termostato dal commutatore;
- togliere la manopola (pos. 1 in Fig.8) dal cruscotto ;
- svitare le viti di fissaggio del commutatore (pos. 2 in Fig.8);
- togliere il commutatore da sostituire (pos. 5 in Fig.8);
- procedere nel senso inverso per il montaggio del nuovo ricambio.



Fig.8

1. Manopola termostato
2. Viti di fissaggio del commutatore
3. Connessioni elettriche del commutatore
4. Staffa di accoppiamento
5. Commutatore

6.6 Sostituzione del termostato di sicurezza

- Smontare il cruscotto come rappresentato nel capitolo relativo;
- togliere il bulbo del termostato di sicurezza (Fig. 5) seguendo le indicazioni relative riportate nel capitolo riguardante la sostituzione delle resistenze* ;
- togliere le connessioni elettriche (pos. 4 in Fig.9) dal termostato di sicurezza;
- svitare le viti di fissaggio del termostato di sicurezza (pos. 2 in Fig.9);
- togliere il termostato di sicurezza (pos. 3 in Fig.9);
- procedere nel senso inverso per il montaggio del nuovo ricambio.

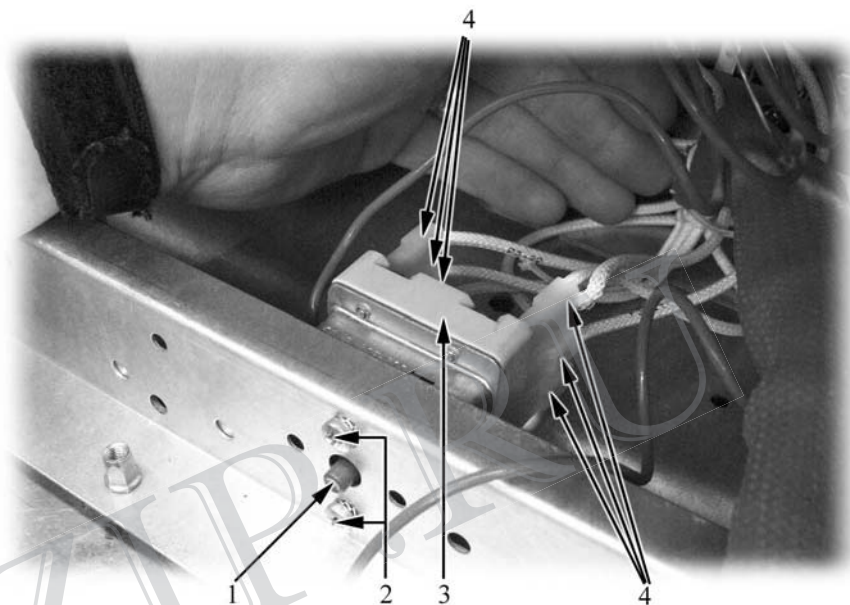


Fig.9

- 1 Pulsante per il ripristino del termostato di sicurezza
- 2 Viti di fissaggio del termostato di sicurezza
- 3 Termostato di sicurezza
- 4 Connessioni elettriche del termostato di sicurezza

* Prestare attenzione al posizionamento della piattina quando si inserisce il bulbo del termostato di sicurezza: essa deve essere montata sotto il bulbo e non in altre posizioni (pos. 5-pos. 6 in Fig. 5).

6.7 Ripristino del termostato di sicurezza

Se il termostato di sicurezza scatta, procedere come segue:

1. attendere 20 minuti circa per permettere che la temperatura della piastra scenda sotto i 200°C;
2. ripristinare il termostato di sicurezza come segue:
 - smontare il cruscotto come rappresentato nel capitolo relativo;
 - premere il pulsante (pos. 1 in Fig.9) fino a sentire uno scatto metallico;
 - rimontare il cruscotto;
3. accendere l'apparecchiatura.

4ZIP.RU

7. Ricerca rapida guasti

Se l'apparecchiatura non dovesse funzionare, controllare innanzitutto la scatola dei fusibili nel quadro elettrico per assicurarsi che i fusibili (protezione da sovraccarico) non si siano bruciati. Fare controllare il dispositivo di protezione da sovraccarico da un tecnico specializzato.



Questa apparecchiatura non contiene parti che possono essere riparate dall'utilizzatore. Le operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico autorizzato.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	INTERVENTO	
		PER L'UTENTE	PER L'ASSISTENTE TECNICO
Mancato riscaldamento della piastra:	mancanza di alimentazione elettrica;	controllare che l'apparecchiatura sia alimentata elettricamente;	
	resistenze guaste;	chiamare l'assistenza tecnica;	sostituirle (vedere capitolo relativo);
	termostato di lavoro guasto;	chiamare l'assistenza tecnica;	sostituirlo (vedere capitolo relativo);
	è intervenuto il termostato di sicurezza;	chiamare l'assistenza tecnica;	ripristinare il termostato di sicurezza (vedere capitolo relativo). Se interviene nuovamente verificare il funzionamento di tutti i componenti elettrici.
Non è possibile impostare la temperatura del fry top alle basse temperature:	termostato di lavoro guasto;	chiamare l'assistenza tecnica;	sostituirlo (vedere capitolo relativo);

4ZIP.RU



8. Parti di ricambio

Parti esterne 29

Componenti interni 31

4ZIP.RU



4ZIP.RU

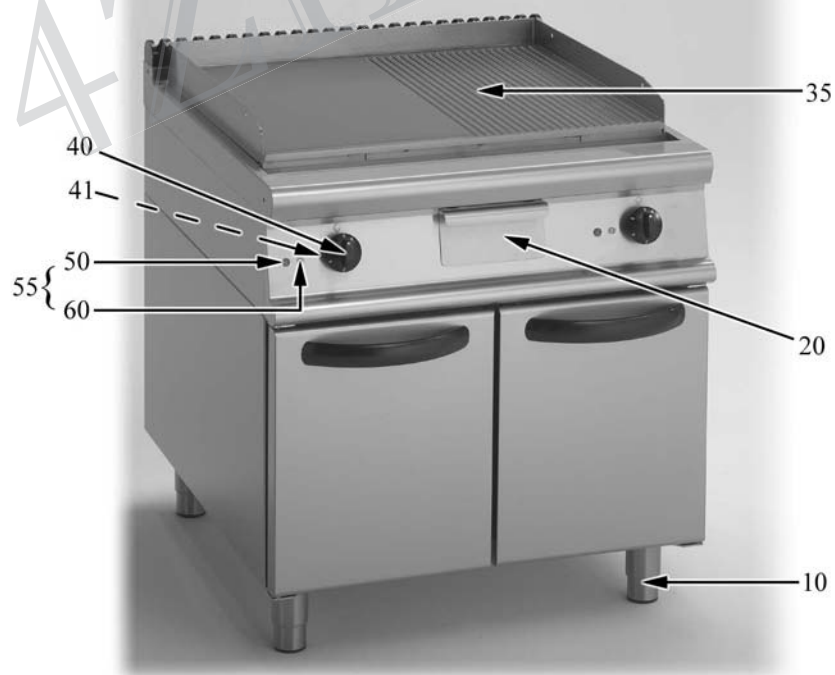
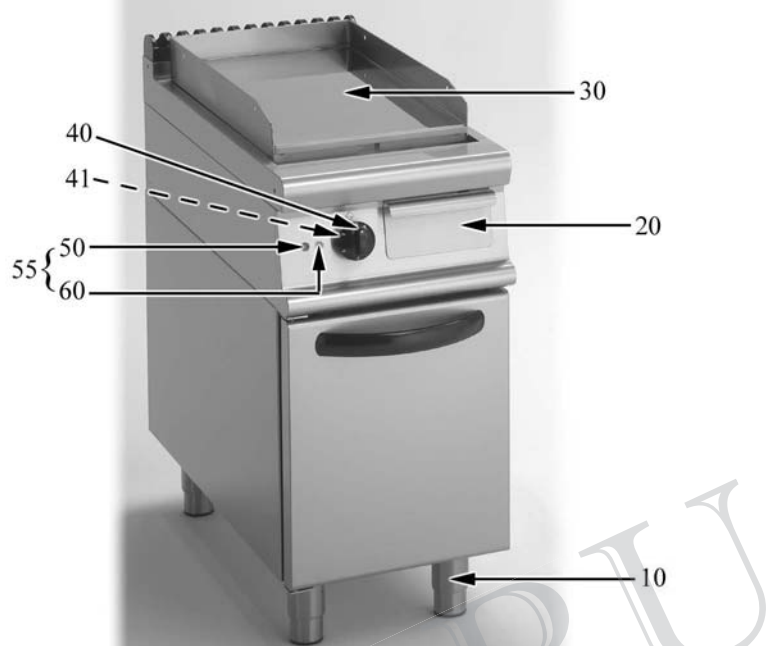


8.1 Codici di voltaggio

Voltaggio	Codice di voltaggio
A	3/N/PE~400/230V 50Hz
B	~250V 16A 50Hz
C	3/N/PE~380/220V 50Hz
D	3/PE~200V 50-60Hz
F	2/PE 220-240V 50Hz
G	3/N/PE~415/240V 50Hz
H	3/PE~230V 50Hz
I	3/PE~220V 60Hz
J	3/PE~380 50Hz
K	3/PE~400V 50Hz
L	3/PE~415V 50Hz
M	3/PE~440V 60Hz
N	3/PE~460V 60Hz
O	3/PE~480V 60Hz
P	1/N/PE~220-240V 50Hz
R	2/PE~220-230V 60Hz
S	3/N/PE~400/230V 50Hz
T	3/PE~230V 60Hz
U	1/N/PE~100V 50-60Hz

8.2 Codici dei prodotti

Codici del prodotto	Nome completo
Codici dei tipi	
92E	92/04 FTE
92ER	92/04 FTER
92EC	92/04 FTEC
92ECR	92/04 FTECR
94E	94/04 FTE
94E1/2R	94/04 FTE1/2R
94ER	94/04 FTER
94EC	94/04 FTEC
94EC1/2R	94/04 FTEC1/2R
94ECR	94/04 FTECR
92TE	92/04 TFTE
92TER	92/04 TFTER
92TEC	92/04 FTEC
92TECR	92/04 TFTECR
94TE	94/04 TFTE
94TE1/2R	94/04 TFTE1/2R
94TER	94/04 TFTER
94TEC	94/04 TFTEC
94TEC1/2R	94/04 TFTEC1/2R
94TECR	94/04 TFTECR

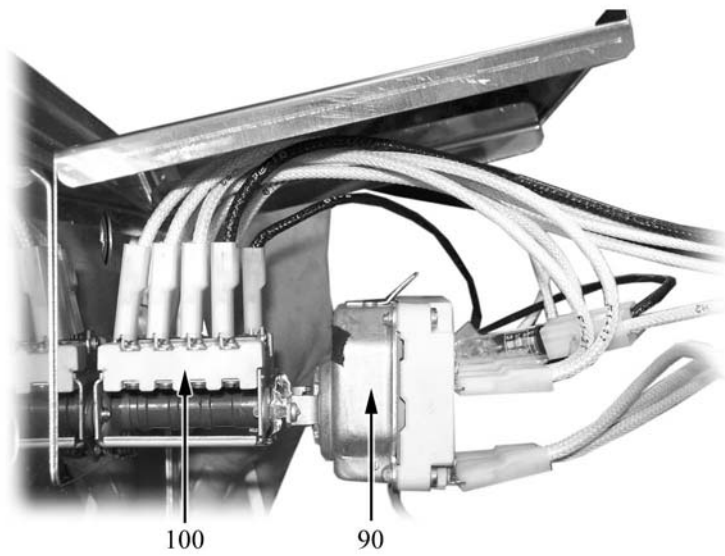
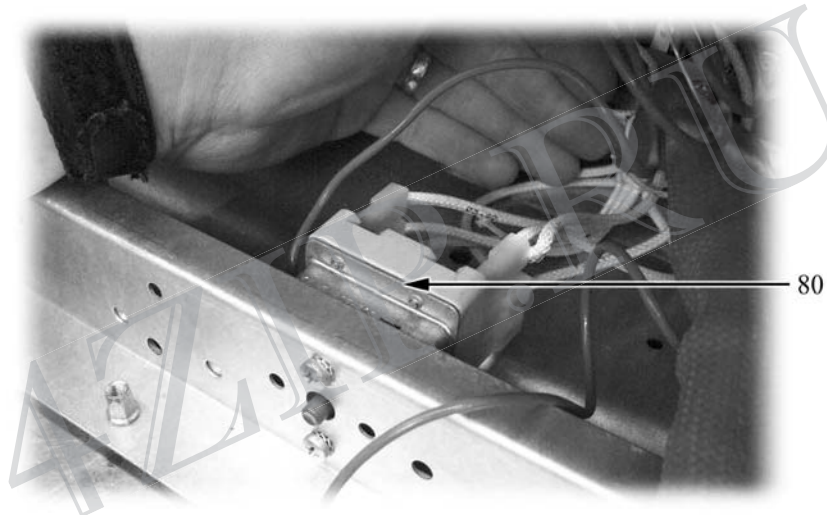
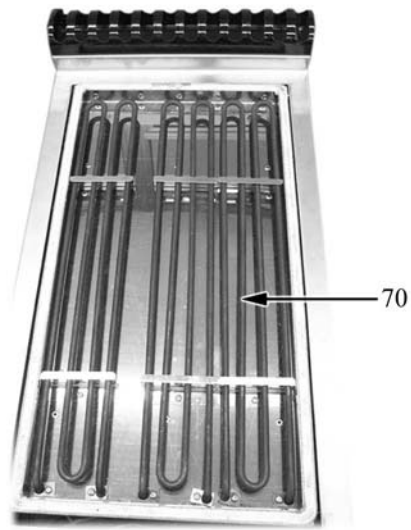


Parti di ricambio

ID	Tipo	Descrizione	Codici del produttore
Module: Parti esterne			
10		Piedino	826490142
20		Cassetto	2546510
30	92E,92TE	Piastra	826470610
	92ER,92TER	Piastra	826470670
	92EC,92TEC	Piastra	826470710
	92ECR,92TECR	Piastra	826470770
35	94E	Piastra	826470620
	94E1/2R,94TE1/2R	Piastra	826470640
	94ER,94TER	Piastra	826470680
	94EC,94TEC	Piastra	826470720
	94EC1/2R,94TEC1/2R	Piastra	826470740
	94ECR,94TECR	Piastra	826470780
40		Manopola	2599214
41		Guarnizione manopola	2519490
50		Gemma verde	A038507
55		Segnalatori luminosi	A038506
60		Gemma bianca	A039207

92E=92/04 FTE, 92ER=92/04 FTER, 92EC=92/04 FTEC, 92ECR=92/04 FTECR, 94E=94/04 FTE, 94E1/2R=94/04 FTE1/2R, 94ER=94/04 FTER, 94EC=94/04 FTEC, 94EC1/2R=94/04 FTEC1/2R, 94ECR=94/04 FTECR, 92TE=92/04 TFTE, 92TER=92/04 TFTER, 92TEC=92/04 FTEC, 92TECR=92/04 TFTECR, 94TE=94/04 TFTE, 94TE1/2R=94/04 TFTE1/2R, 94TER=94/04 TFTER, 94TEC=94/04 TFTEC, 94TEC1/2R=94/04 TFTEC1/2R, 94TECR=94/04 TFTECR

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz, P=1/N/PE~220-240V 50Hz



Parti di ricambio

ID	Tipo	Descrizione	Codici del produttore
Module: Componenti interni			
70		Resistenza 2666 W	826620061
80		Termostato sicurezza	826630130
90		Termostato	826630123
100		Commutatore	A046001

92E=92/04 FTE, 92ER=92/04 FTER, 92EC=92/04 FTEC, 92ECR=92/04 FTECR, 94E=94/04 FTE, 94E1/2R=94/04 FTE1/2R, 94ER=94/04 FTER, 94EC=94/04 FTEC, 94EC1/2R=94/04 FTEC1/2R, 94ECR=94/04 FTECR, 92TE=92/04 TFTE, 92TER=92/04 TFTER, 92TEC=92/04 FTEC, 92TECR=92/04 TFTECR, 94TE=94/04 TFTE, 94TE1/2R=94/04 TFTE1/2R, 94TER=94/04 TFTER, 94TEC=94/04 TFTEC, 94TEC1/2R=94/04 TFTEC1/2R, 94TECR=94/04 TFTECR

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz, P=1/N/PE~220-240V 50Hz

4ZIP.RU



4ZIP.RU



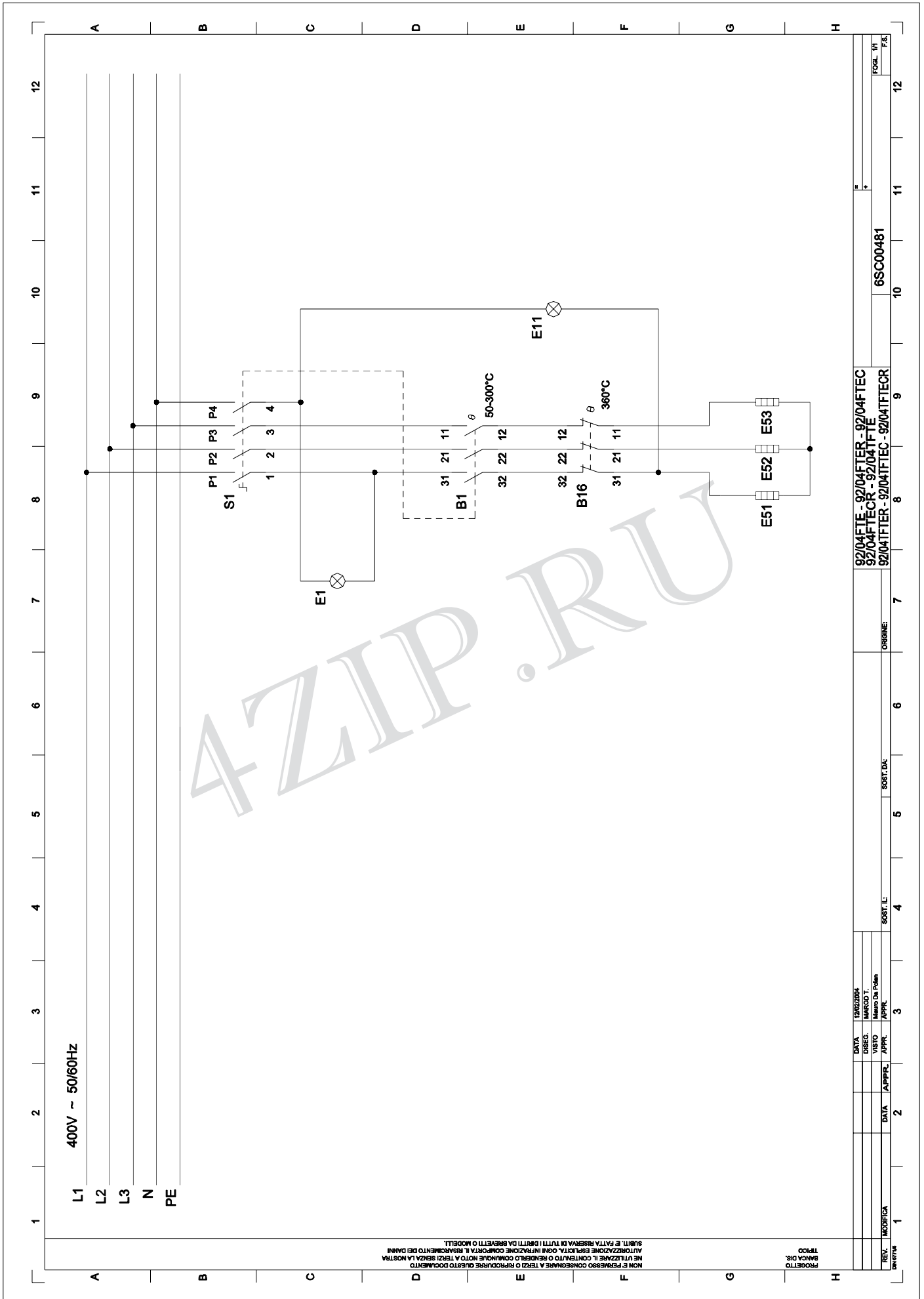
9. Specifiche tecniche

Schemi elettrici

Disegni d'installazione

Tabella delle specifiche tecniche

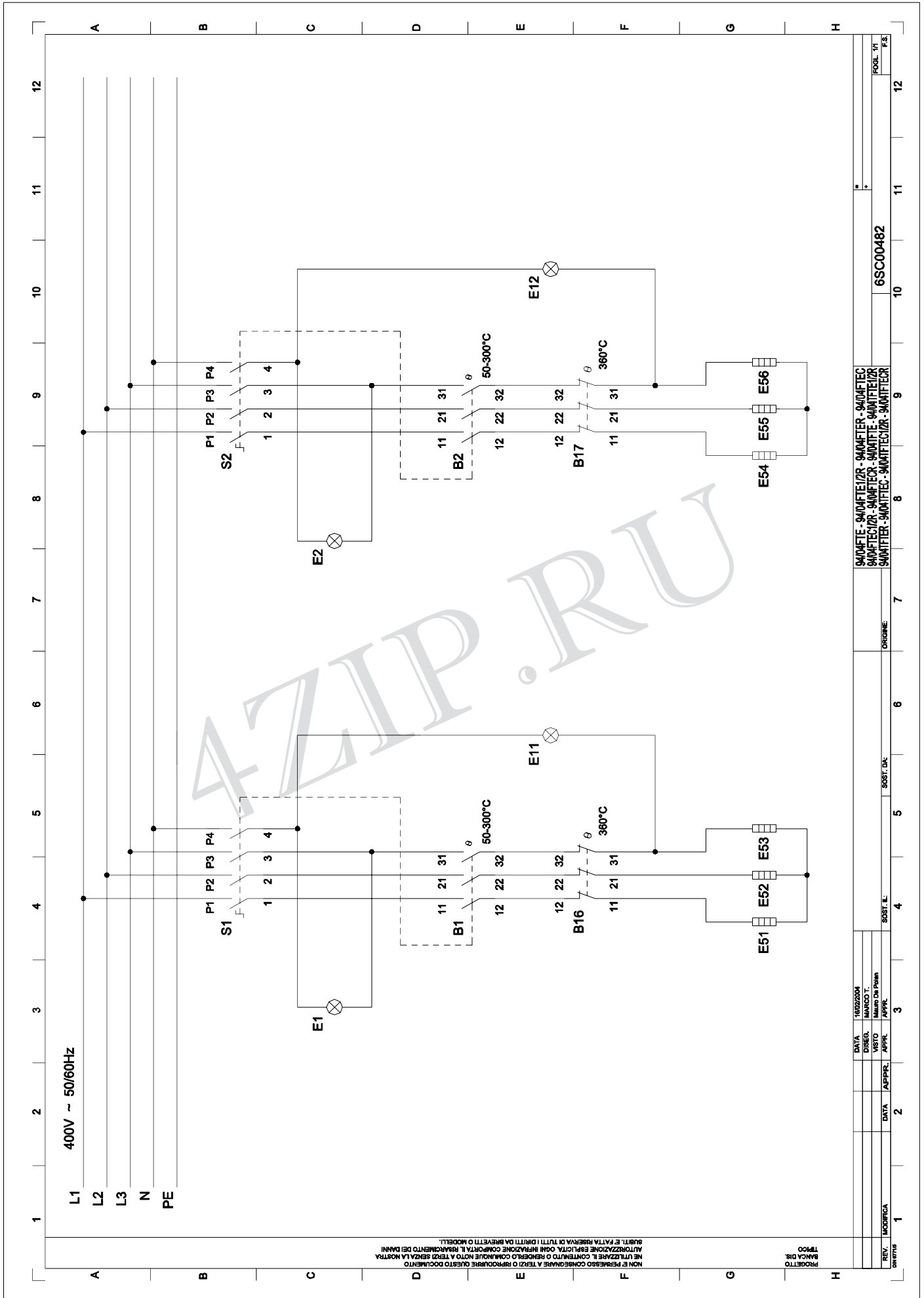
4ZIP.RU



6SC00481: schema elettrico 92/04FTE, 92/04TFTE - 3/N/PE ~400V 50 Hz

6LE0448: legenda dello schema elettrico 6SC00481			
Codici	Sigla	Descrizioni	Caratteristiche
A046001	S1	Commutatore	3F
826630123	B1	Termostato di controllo	50 - 300°C - 3F
826630130	B16	Termostato di sicurezza	360°C - 3F
A038506	E1	Lampada di linea	400V - 150°C
A038506	E11	Lampada di funzionamento	400V - 150°C
826620061	E51-52-53	Elemento riscaldante	2666W - 230 V

4ZIP.RU



NON È PERMESSO CONSERVARE A TERZI O RIPRODURRE QUESTO DOCUMENTO
 NE UTILIZZARE IL CONTENUTO O RENDERSI COMPlici A TERZI SENZA LA NOSTRA
 AUTORIZZAZIONE ESPLICITA. OGNI INFRAZIONE COMPORTE IL RISARCIMENTO DEI DANNI.
 TUTTI I DIRITTI RISERVATI. TUTTI I DIRITTI DA BREVETTI O MODELLI.
 QUESI, È FATTA RISERVA DI TUTTI I DIRITTI DA BREVETTI O MODELLI.

PROGETTO
 BANCA DIS.
 TIPOC

REV.	MODIFICA	DATA	APPR.	APPR.	SOST. I.L.	SOST. D.K.	ORIGINE:
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

94/04FTE-94/04TFTE/2R-94/04TFTE-94/04TFTE
 94/04FTE/2R-94/04FTE-94/04FTE-94/04FTE/2R
 94/04FTE-94/04FTE-94/04FTE-94/04FTE/2R
 94/04FTE-94/04FTE-94/04FTE-94/04FTE/2R

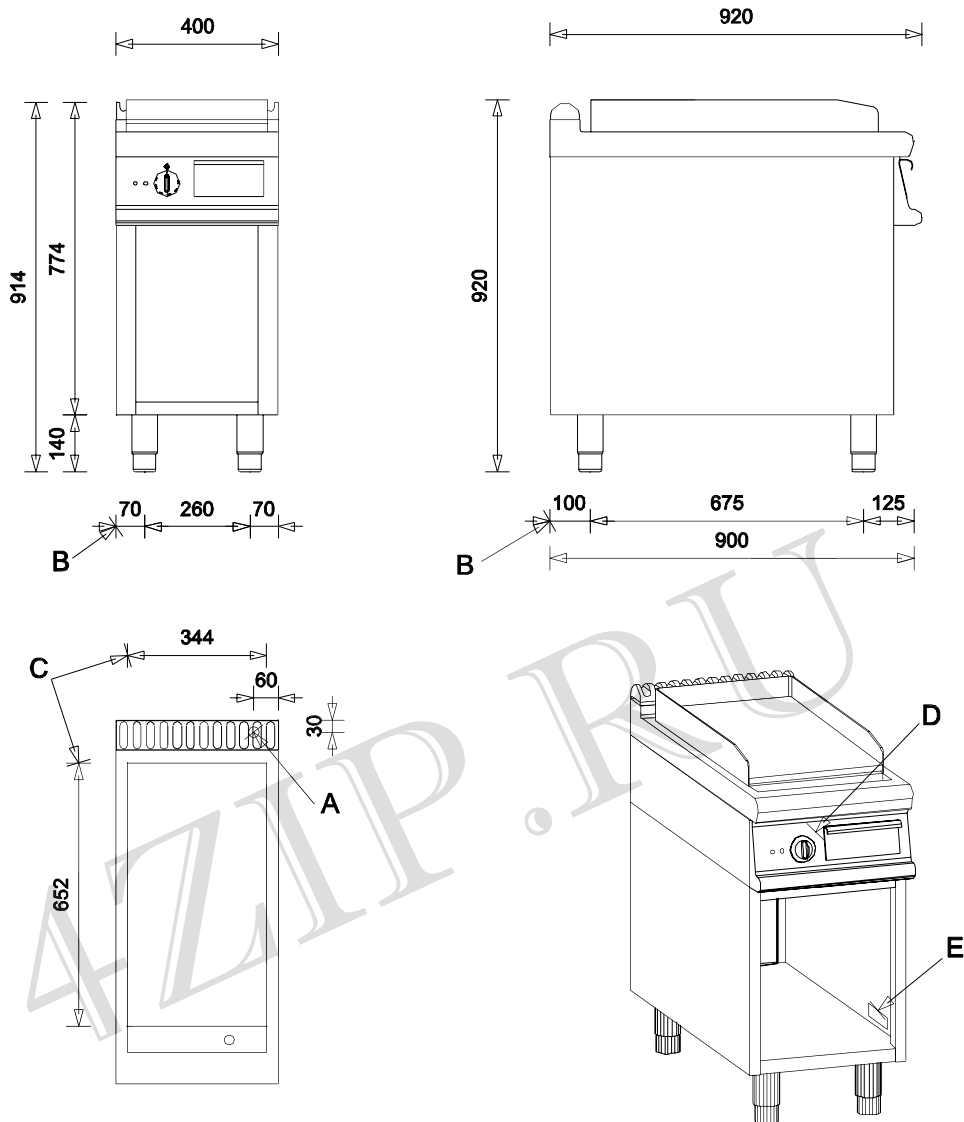
6SC00482	FOGL. 1/1	F.8.
----------	-----------	------

6SC00482: schema elettrico 94/04FTE, 94/04TFTE - 3/N/PE ~400V 50 Hz

6LE0449: legenda dello schema elettrico 6SC00482			
Codici	Sigla	Descrizioni	Caratteristiche
A046001	S1-2	Commutatore	3F
826630123	B1-2	Termostato di controllo	50 - 300°C - 3F
826630130	B16-17	Termostato di sicurezza	360°C - 3F
A038506	E1-2	Lampada di linea	400V - 150°C
A038506	E11-12	Lampada di funzionamento	400V - 150°C
826620061	E51-52-53-54-55-56	Elemento riscaldante	2666W - 230 V

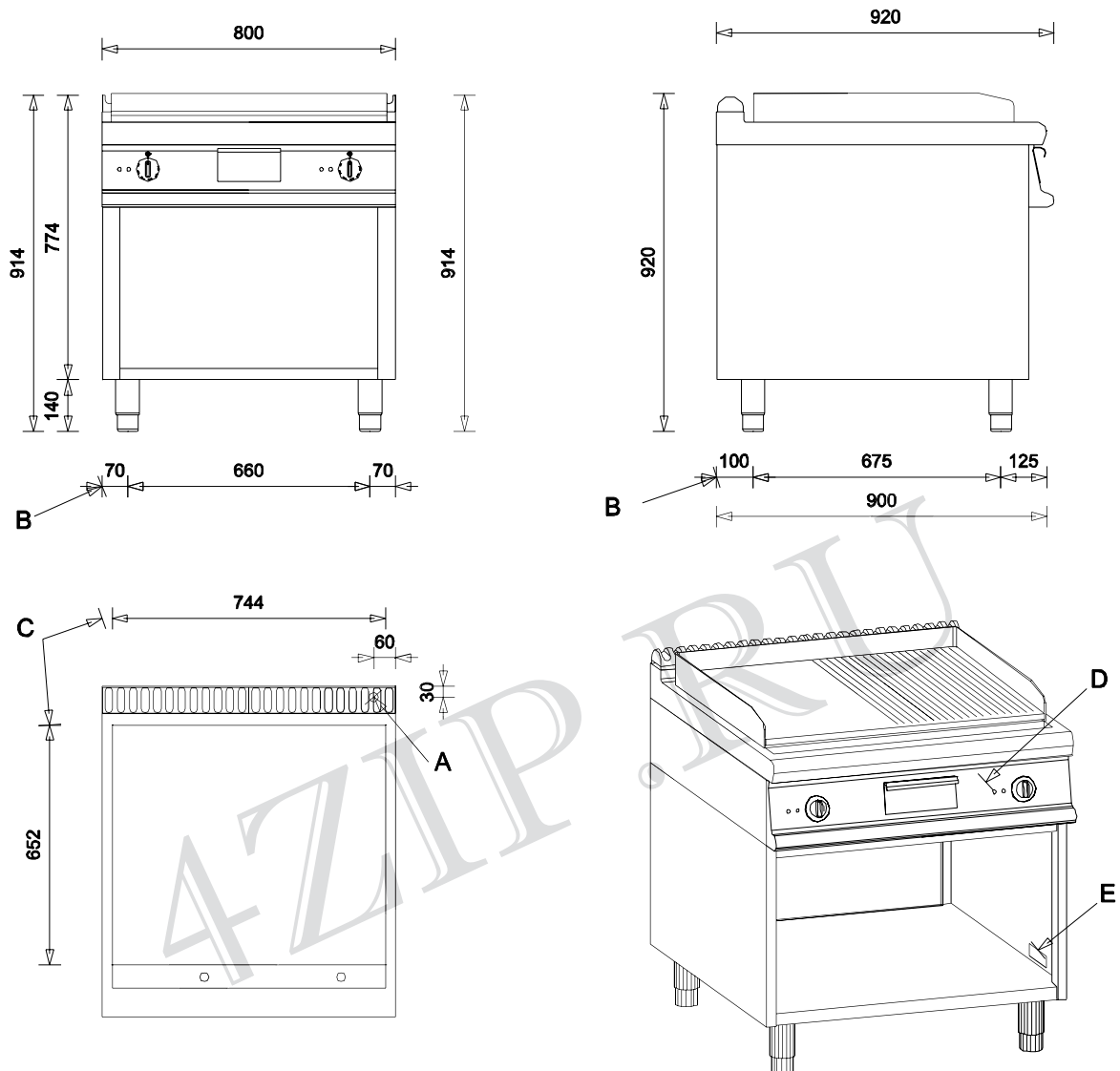
4ZIP.RU

Disegno installazione ed allacciamenti 92/04FTE, 92/04FTECR, 92/04FTEC, 92/04FTECR



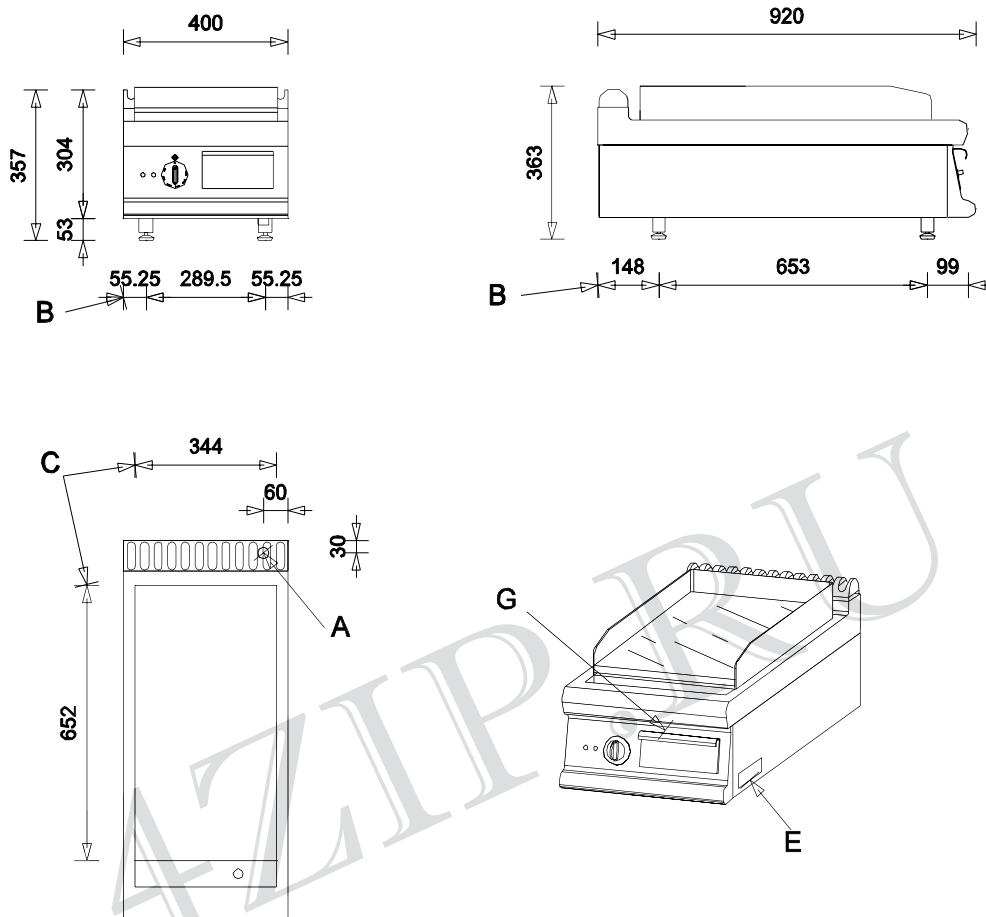
	Descrizione
A	Inserimento cavo
B	Interasse piedini
C	Dimensioni piastra
D	Posizione morsettieria
E	Targhetta tecnica

Disegno installazione ed allacciamenti 94/04FTE, 94/04FTE1/2R, 94/04FTER, 94/04FTEC, 94/04FTEC1/2R, 94/04FTECR



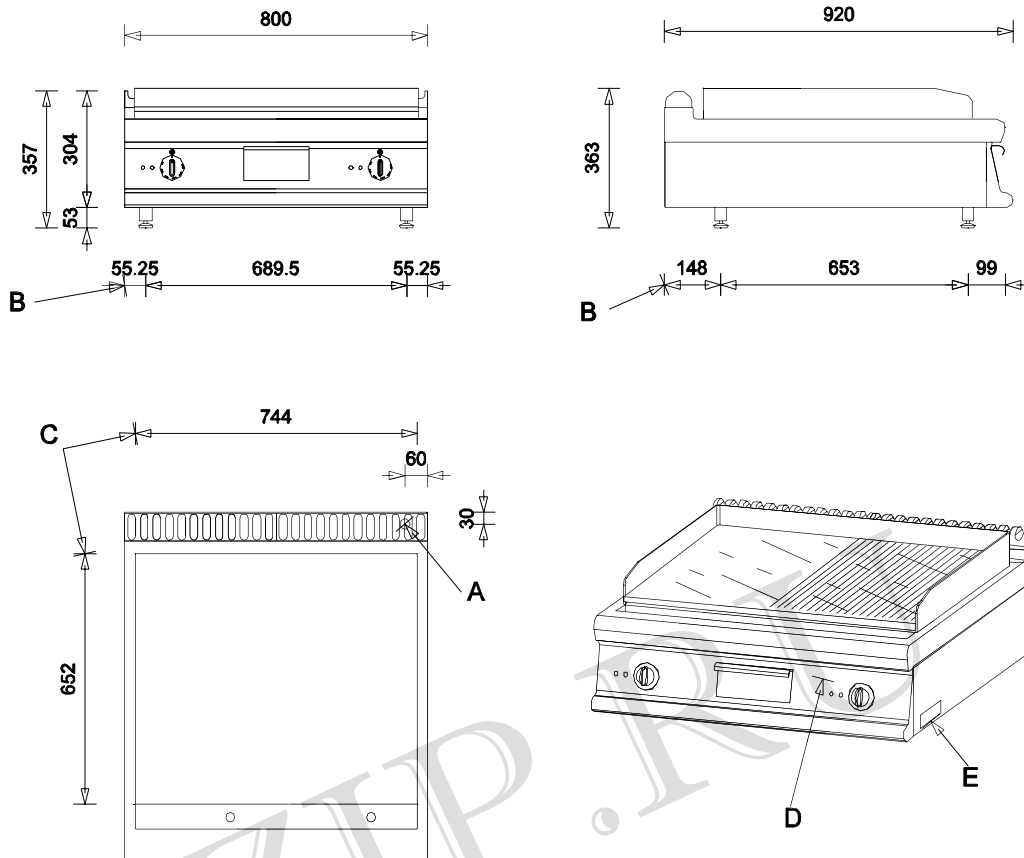
	Descrizione
A	Inserimento cavo
B	Interasse piedini
C	Dimensioni piastra
D	Posizione morsettieria
E	Targhetta tecnica

Disegno installazione ed allacciamenti 92/04TFTE, 92/04TFTER, 92/04TFTEC,
92/04TFTECR



	Descrizione
A	Inserimento cavo
B	Interasse piedini
C	Dimensioni piastra
D	Posizione morsettieria
E	Targhetta tecnica

Disegno installazione ed allacciamenti 94/04TFTE, 94/04TFTE1/2R, 94/04TFTER, 94/04TFTEC, 94/04TFTEC1/2R, 94/04TFTECR



	Descrizione
A	Inserimento cavo
B	Interasse piedini
C	Dimensioni piastra
D	Posizione morsettiera
E	Targhetta tecnica

Specifiche tecniche

Articoli	Tipo	Voltaggio	Specifiche
Volume imballo	92TE,92TER,92TEC,92TECR		0,54 m ³
Volume imballo	92E,92ER,92EC,92ECR		0,26 m ³
Volume imballo	94TE,94TER,94TEC,94TECR,94TE1/2R,94TE1/2CR		1,02 m ³
Volume imballo	94E,94ER,94EC,94ECR,94E1/2R,94E1/2CR		0,48 m ³
Dimensioni piastra	92E,92ER,92EC,92ECR,92TE,92TER,92TEC,92TECR		344 x 652 mm
Dimensioni piastra	94E,94ER,94EC,94ECR,94TE,94TER,94TEC,94TECR,94E1/2R,94TE1/2R,94E1/2CR,94TE1/2CR		744 x 652 mm
Superficie piastra	92E,92ER,92EC,92ECR,92TE,92TER,92TEC,92TECR		0,22 m ²
Superficie piastra	94E,94ER,94EC,94ECR,94TE,94TER,94TEC,94TECR,94E1/2R,94TE1/2R,94E1/2CR,94TE1/2CR		0,48 m ²
Peso totale	92E,92ER,92EC,92ECR		90 kg
Peso totale	92TE,92TER,92TEC,92TECR		66 kg
Peso totale	94E,94ER,94EC,94ECR		155 kg
Peso totale	94TE,94TER,94TEC,94TECR		125 kg
Tipo piastra	92E,94E,92TE,94TE		Liscia in ferro
Tipo piastra	92ER,94ER,92TER,94TER		Rigata in ferro
Tipo piastra	92EC,94EC,92TEC,94TEC		Liscia cromata
Tipo piastra	92ECR,94ECR,92TECR,94TECR		Rigata cromata
Tipo piastra	94E1/2R,94TE1/2R		1/2 rigata in ferro
Tensione di alimentazione		A	3/N/PE ~400V 50 Hz
Tensione di alimentazione		H	3/PE ~230V 50 Hz
Potenza nominale	92E,92ER,92EC,92ECR,92TE,92TER,92TEC,92TECR		8 kW
Potenza nominale	94E,94ER,94EC,94ECR,94TE,94TER,94TEC,94TECR,94E1/2R,94TE1/2R,94E1/2CR,94TE1/2CR		16 kW
Corrente massima	92E,92ER,92EC,92ECR,92TE,92TER,92TEC,92TECR	A	11,55 A
Corrente massima	92E,92ER,92EC,92ECR,92TE,92TER,92TEC,92TECR	H	20,05 A
Corrente massima	94E,94ER,94EC,94ECR,94TE,94TER,94TEC,94TECR,94E1/2R,94TE1/2R,94E1/2CR,94TE1/2CR	A	23,1 A
Corrente massima	94E,94ER,94EC,94ECR,94TE,94TER,94TEC,94TECR,94E1/2R,94TE1/2R,94E1/2CR,94TE1/2CR	H	40,1 A
Sezione minima conduttori	92E,92ER,92EC,92ECR,92TE,92TER,92TEC,92TECR	A	5 x 1,5 mm ²
Sezione minima conduttori	92E,92ER,92EC,92ECR,92TE,92TER,92TEC,92TECR	H	4 x 4 mm ²
Sezione minima conduttori	94E,94ER,94EC,94ECR,94TE,94TER,94TEC,94TECR,94E1/2R,94TE1/2R,94E1/2CR,94TE1/2CR	A	5 x 4 mm ²
Sezione minima conduttori	94E,94ER,94EC,94ECR,94TE,94TER,94TEC,94TECR,94E1/2R,94TE1/2R,94E1/2CR,94TE1/2CR	H	4 x 10 mm ²

92E=92/04 FTE, 92ER=92/04 FTER, 92EC=92/04 FTEC, 92ECR=92/04 FTECR, 94E=94/04 FTE, 94E1/2R=94/04 FTE1/2R, 94ER=94/04 FTER, 94EC=94/04 FTEC, 94EC1/2R=94/04 FTEC1/2R, 94ECR=94/04 FTECR, 92TE=92/04 TFTE, 92TER=92/04 TFTER, 92TEC=92/04 FTEC, 92TECR=92/04 TFTECR, 94TE=94/04 TFTE, 94TE1/2R=94/04 TFTE1/2R, 94TER=94/04 TFTER, 94TEC=94/04 TFTEC, 94TEC1/2R=94/04 TFTEC1/2R, 94TECR=94/04 TFTECR

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz, P=1/N/PE~220-240V 50Hz





DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
CE CONFORMITY DECLARATION
DECLARATION DE CONFORMITE CE
CE KONFORMITÄT SERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Si dichiara che il seguente apparecchio: **Fry top elettrici serie 900 INNO**
We declare that the following equipment: **Electric griddle plates series 900 INNO**
Nous déclarons que l'appareil suivont: **Plaque grillades electriques gamme 900 INNC**
Wir erklären, dass dieses Gerät: **Elektro Grillplatten serie 900 INNO**
Se declara que el siguiente aparato: **Fry-top eléctrico gama 900 INNO**

Mod.: 92/04FTE, 92/04FTER, 92/04FTEC, 92/04FTECR, 94/04FTE, 94/04FTE1/2R, 94/04FTER, 94/04FTEC, 94/04FTEC1/2R, 94/04FTECR, 92/04TFTE, 92/04TFTER, 92/04TFTEC, 92/04TFTECR, 94/04TFTE, 94/04TFTE1/2R, 94/04TFTER, 94/04TFTEC, 94/04TFTEC1/2R, 94/04TFTECR

è conforme ai requisiti basilari previsti dalle seguenti direttive CEE:

is in specification with the fundamental requirements of the following EC directive:

est conforme aux exigences fondamentales des directives de la Communauté Européenne suivantes:

entspricht mit den grundlegenden Anforderung der folgenden EG-Richtlinien:

es conforme a los requisitos básicos previstos de las siguientes disposiciones CEE:

93/23 CEE; 93/68 CEE; 89/336 CEE; 92/31 CEE

Sono state applicate le seguenti norme armonizzate:

The following harmonised standards were applied:

Les normes harmonisées suivantes furent appliquées:

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

Han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas:

EN 60335-1; EN 60335-2-38; EN 60555-3; EN 55014

Bribano, 04/05/04

OLIS S.p.A.

Amministratore Delegato

P. Candiago

4ZIP.RU

4ZIP.RU

4ZIP.RU