

BF 16E - BF 30E - BF 30E-OU



101530 - 101560 - 101535

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 3.0

Data di redazione: 2025-03-07

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	7
1.4	Uso non conforme alla destinazione	7
2	Informazioni generali	8
2.1	Responsabilità e garanzia.....	8
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	8
2.3	Dichiarazione di conformità.....	8
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	9
3.1	Controllo della consegna	9
3.2	Imballaggio	9
3.3	Stoccaggio	9
4	Dati tecnici	10
4.1	Dati tecnici	11
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	14
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura	18
5	Installazione e uso.....	18
5.1	Installazione.....	18
5.2	Uso	20
6	Pulizia.....	27
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	27
6.2	Pulizia	27
7	Possibili malfunzionamenti	28
8	Smaltimento.....	30



Prima del primo utilizzo, leggere le istruzioni per l'uso e conservarle in prossimità dell'apparecchio!

Le presenti istruzioni per l'uso descrivono l'installazione dell'apparecchio, il suo utilizzo e la manutenzione e inoltre, contengono informazioni e consigli importanti. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchio.

Prima di iniziare le attività con l'uso dell'apparecchio e in particolare, prima del suo avviamento, leggere le presenti istruzioni per evitare danni a persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

In ogni fase di utilizzo, tutte le informazioni pertinenti contenute nelle istruzioni per l'uso devono essere accessibili al personale competente. L'operatore è responsabile della loro disponibilità.

Oltre alle istruzioni per l'uso, osservare le norme generali, legali e di altro tipo relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione dell'ambiente.

IT

1 Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.

**AVVERTENZA!**

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.

**PRUDENZA!**

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

IT

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

Sicurezza durante la frittura

- Non lasciare incustodita l'apparecchiatura funzionante. Gli eventuali guasti possono portare al surriscaldamento e all'accensione del olio per la frittura/del grasso in pannetto.
- Se in seguito al surriscaldamento l'olio per la frittura/il grasso in pannetto si accende, occorre mettere il coperchio e scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Gli spruzzi o l'esplosione dell'olio caldo/del grasso possono bruciare le mani, le braccia e il viso. Usare i guanti da cucina.
- Non friggere prodotti bagnati o umidi. Prima di procedere con la frittura, asciugare tutti i prodotti. In caso di prodotti surgelati, prima della frittura rimuovere l'eccesso del ghiaccio.

- Non appendere prodotti surgelati nel cestello sopra la vaschetta cola di olio per la frittura/grasso in pannetto. Durante la frittura, anche le gocce d'acqua più piccole possono provocare schizzi d'olio caldo e persino piccole esplosioni.

Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Rischio per la salute a causa dei prodotti alimentari bruciati

- L'acrilamide presente nei prodotti alimentari bruciati è pericoloso per la salute e cancerogeno. Per evitare o ridurre l'acrilamide, i prodotti fritti devono essere gialli-dorati, mai scuri o marroni.
- I resti di cibo bruciato o le briciole devono essere regolarmente rimossi dall'olio per la frittura.
- I prodotti contenenti amido, soprattutto i cereali e le patate, devono essere fritti alla temperatura non superiore a 180 °C.

IT

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

Responsabilità dell'operatore

L'operatore è responsabile del rispetto delle prescrizioni, disposizioni legislative, esecutive, regolamenti, nonché delle prescrizioni nazionali vigenti in materia di prevenzione degli incidenti, protezione ambientale, così come anche delle istruzioni operative, di esercizio e di sicurezza vigenti nel luogo in cui è installato l'apparecchio.

Obblighi dell'operatore:

- Uso dell'apparecchio e dei componenti ad esso collegati solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e se è provvisto di efficaci elementi protettivi e di sicurezza.
- Valutazione dei rischi sulle postazioni di lavoro.
- Istruzione e formazione sistematica del personale. In particolare, leggere e seguire la sezione inerente alla sicurezza e alle indicazioni sulla sicurezza.
- Messa a disposizione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei
- Rispetto delle scadenze di manutenzione e di pulizia.
- Documentazione dei corsi di formazione/istruzione, sostituzione dei sottogruppi dell'apparecchio.

IT

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso descritto nelle istruzioni per l'uso e con i componenti forniti e approvati.

Qualsiasi altro uso è considerato non conforme allo scopo previsto. Il costruttore non risponde per i danni che ne derivano. In tali casi, l'utente operatore è l'unico responsabile.

L'uso seguente è conforme alla destinazione:

- Prodotti da forno adatti alla frittura.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature. L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Frittura di prodotti alimentari non idonei.
- Frittura di prodotti alimentari bagnati o umidi.
- Non appendere prodotti surgelati al cestello della friggitrice sopra l'olio /il grasso caldo.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

L'apparecchio è stato costruito in conformità alle norme tecniche e di sicurezza attualmente riconosciute e a regola d'arte. Tuttavia, durante il suo utilizzo, potrebbero esserci rischi per la salute e la vita dell'utente o del personale non addetto all'uso, o rischi di danni all'apparecchio o ad altri beni materiali. Sono escluse le richieste di rimborso in garanzia e responsabilità per danni alle persone/ai beni e per difetti di lavoro se attribuibili a uno o più dei seguenti motivi:

- Uso non conforme alla destinazione
- L'inosservanza/negligenza in riferimento a quanto stabilito nelle istruzioni e a tutte le informazioni ad essa correlate
- Modifiche tecniche o progettuali non autorizzate all'apparecchio
- Assumere personale scarsamente addestrato e non sufficientemente qualificato
- L'utilizzo con dispositivi di sicurezza e di protezione difettosi o installati in modo errato
- Manutenzione o pulizia inadeguate
- Guasti non eliminati
- L'uso di mezzi, detersivi ecc. non consentiti
- L'uso di pezzi di ricambio non autorizzati
- Errori durante l'uso o altri usi impropri
- Calamità causate da corpi estranei o forza maggiore
- Distruzione della targhetta dati e delle etichette adesive importanti per il funzionamento e la sicurezza

IT

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

Versione / Caratteristiche 101530 / 101560 / 101535

- Tipo:
 - 101530, 101560 - unità da tavolo
 - 101535 - apparecchio a sé stante, tipo di struttura: aperta
- Modalità operativa: elettrica
- Collegamento dell'unità: 3 NAC
- Elemento riscaldante:
 - in acciaio inox
 - rimovibile
- Zona fredda
- Rubinetto di scarico grassi
- Termostato di sicurezza
- Controllo: manopola
- Controllo della temperatura: manuale
- Interruttore ON/OFF
- Luci di controllo: Acceso/spento, temperatura dell'olio raggiunta
- Proprietà:
 - angoli arrotondati
 - rubinetto di scarico con dispositivo di sicurezza
 - vasche con ampia zona fredda

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

4.1 Dati tecnici

Nome:	Friggitrice per prodotti da forno BF 16E
Articolo n.:	101530
Materiale:	CNS 18/10
Numero di vasche:	1
Capacità della vasca in litri:	16
Dimensioni vasca (L x P x A) in mm:	515 x 305 x 130
Numero di cestelli:	1
Contenuto del cestello in litri:	8,9
Dimensioni dei cestelli (L x P x A) in mm:	475 x 235 x 80
Intervallo di temperatura da - a in ° C:	50 - 190
Potenza elettrica:	9 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (L x P x A) in mm:	560 x 470 x 400
Peso in kg:	15,1

IT

Incluso:

- 1 cestello
- 1 coperchio

Nome:	Friggitrice per prodotti da forno BF 30E
Articolo n.:	101560
Materiale:	CNS 18/10
Numero di vasche:	1
Capacità della vasca in litri:	30
Dimensioni vasca (L x P x A) in mm:	615 x 490 x 130
Numero di cestelli:	1
Contenuto del cestello in litri:	19,2
Dimensioni dei cestelli (L x P x A) in mm:	570 x 440 x 80
Intervallo di temperatura da - a in ° C:	50 - 190
Potenza elettrica:	15 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (L x P x A) in mm:	660 x 650 x 410
Peso in kg:	23,4

IT

Incluso:

- 1 cestello
- 1 coperchio

Nome:	Friggitrice per prodotti da forno BF 30E OU
Articolo n.:	101535
Materiale:	CNS 18/10
Numero di vasche:	1
Capacità della vasca in litri:	30
Dimensioni vasca (L x P x A) in mm:	615 x 490 x 130
Numero di cestelli:	1
Contenuto del cestello in litri:	19,2
Dimensioni dei cestelli (L x P x A) in mm:	570 x 440 x 80
Intervallo di temperatura da - a in ° C:	50 - 190
Potenza elettrica:	15 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni della struttura aperta inferiore:	612 x 497 x 377
Dimensioni (L x P x A) in mm:	660 x 650 x 980
Peso in kg:	40,0

Incluso:

- 1 cestello
- 1 coperchio
- 1 setaccio con manico
- 2 recipienti raccogligrassi con manico

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

101530

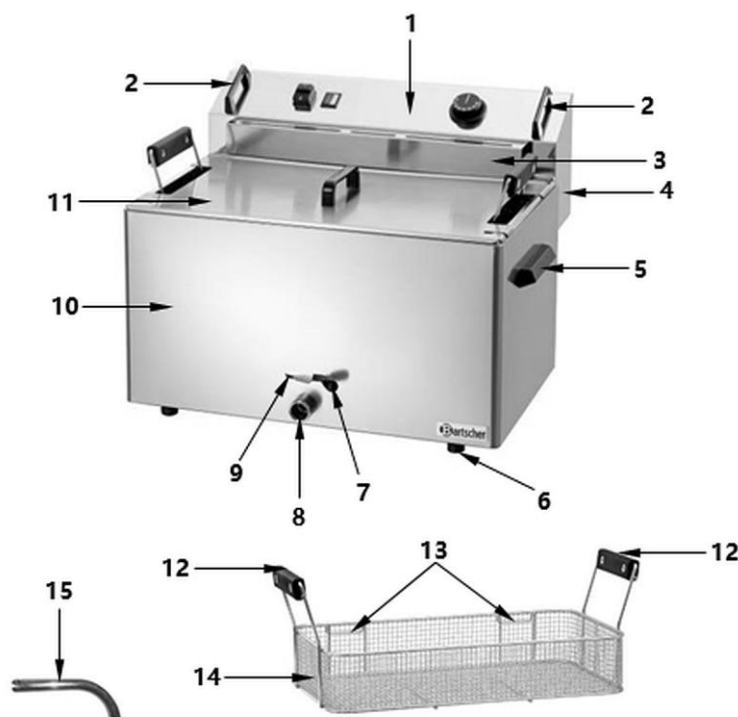


Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Pannello di controllo | 2. Manico della cassetta di controllo (2x) |
| 3. Elemento per appendere il cestello per friggere | 4. Cassetta di controllo |
| 5. Manico dell'unità principale (2x) | 6. Piedini (4x) |
| 7. Leva del meccanismo di scarico dell'olio per friggere | 8. Bocchello |
| 9. Blocco | 10. Unità principale con la vasca |
| 11. Coperchio con manico | 12. Manico del cestello per friggere (2x) |
| 13. Gancio sul cestello per friggere (2x) | 14. Cestello per friggere |
| 15. Rubinetto di scarico dell'olio | |

101560

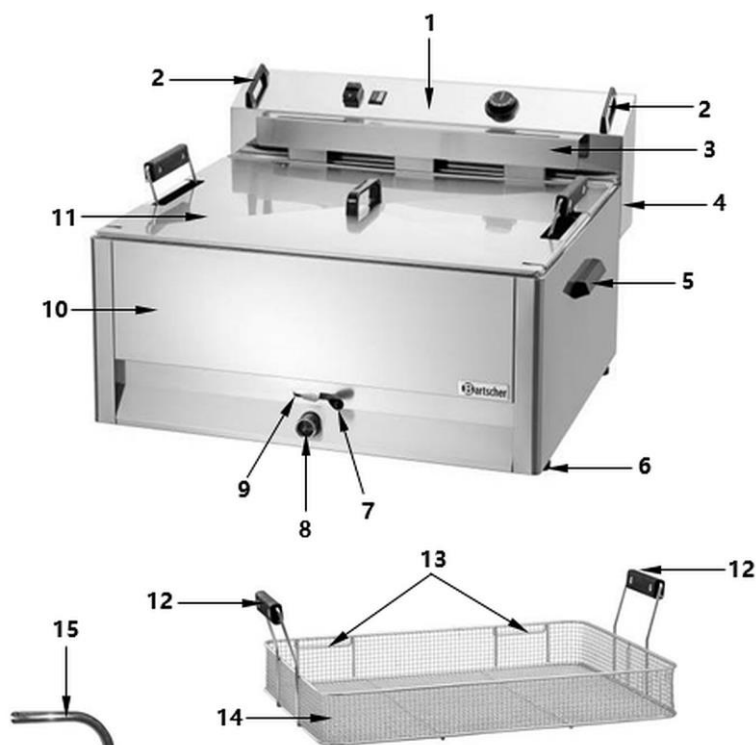


Fig. 2

- | | |
|--|--|
| 1. Pannello di controllo | 2. Manico della cassetta di controllo (2x) |
| 3. Elemento per appendere il cestello per friggere | 4. Cassetta di controllo |
| 5. Manico dell'unità principale (2x) | 6. Piedini (4x) |
| 7. Leva del meccanismo di scarico dell'olio per friggere | 8. Bocchello |
| 9. Blocco | 10. Unità principale con la vasca |
| 11. Coperchio con manico | 12. Manico del cestello per friggere (2x) |
| 13. Gancio sul cestello per friggere (2x) | 14. Cestello per friggere |
| 15. Rubinetto di scarico dell'olio | |

101535

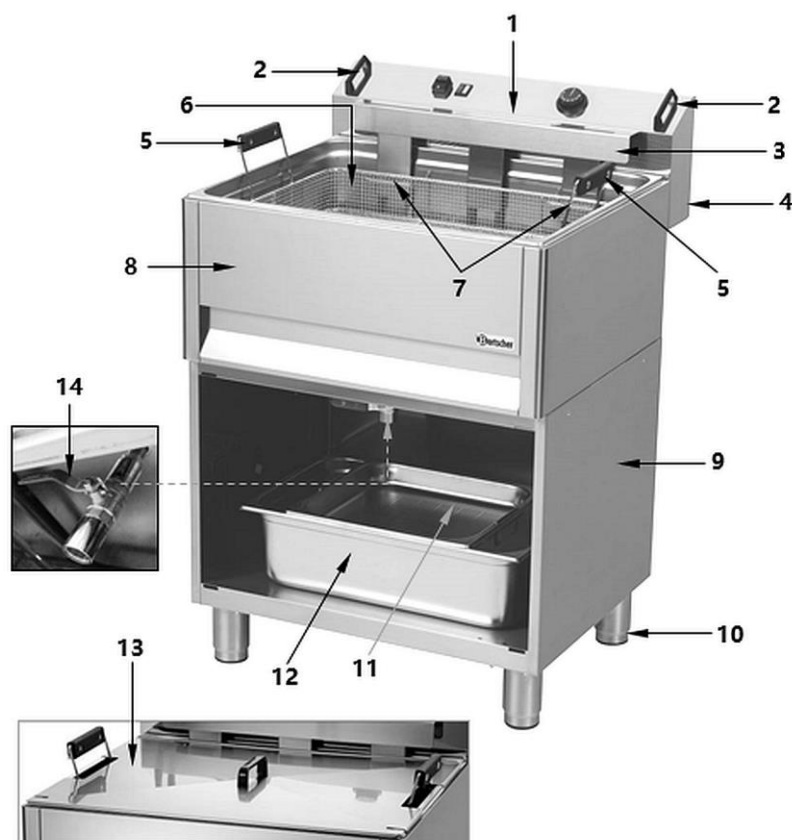
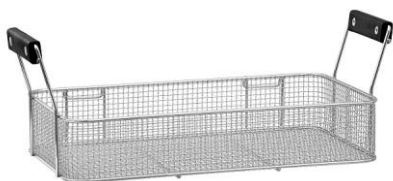


Fig. 3

- | | |
|--|---|
| 1. Pannello di controllo | 2. Manico della cassetta di controllo (2x) |
| 3. Elemento per appendere il cestello per friggere | 4. Cassetta di controllo |
| 5. Manico del cestello per friggere (2x) | 6. Cestello per friggere |
| 7. Gancio sul cestello per friggere (2x) | 8. Unità principale con la vasca |
| 9. Struttura aperta inferiore | 10. Piedini (4x) regolabili in altezza |
| 11. Setaccio 2/3 GN, con manico | 12. Recipiente raccogligrassi 1/1 GN, con manico (2x) |
| 13. Coperchio con manico | 14. Rubinetto di scarico dell'olio |

Equipaggiamento aggiuntivo (non compreso nella consegna!)



Cestello per friggitrice BF 16E

Materiale: acciaio, cromato

Dimensioni del cestino:

L 475 x P 235 x A 80 mm

Contenuto: 8,9 litri

Dimensioni:

L 560 x P 245 x A 190 mm

Peso: 1,3 kg

N. art.: 101533



Mensola del cestino BF 16E

Materiale: CNS 18/10

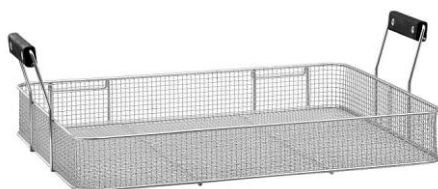
Lato di montaggio: su entrambi i lati

Dimensioni:

L 445 x P 235 x A 85 mm

Peso: 2,9 kg

N. art.: 101566



Cestello per friggitrice BF 30E

Materiale: acciaio, cromato

Dimensioni del cestino:

L 570 x P 440 x A 80 mm

Contenuto: 19,2 litri

Dimensioni:

L 650 x P 465 x A 190 mm

Peso: 1,9 kg

N. art.: 101563



Mensola del cestino BF 30E

Materiale: CNS 18/10

Lato di montaggio: su entrambi i lati

Dimensioni:

L 644 x P 465 x A 255 mm

Peso: 4,0 kg

N. art.: 101565

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

La friggitrice per prodotti da fornopermette di friggere in olio caldo a temperatura impostata i prodotti di pasticceria adatti.

5 Installazione e uso

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

IT

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

Rimozione dell'imballo / posizionamento

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



AVVISO IMPORTANTE!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con i materiali d'imballo, come sacchetti di plastica ed elementi in polistirolo.

- Se l'apparecchio è protetto con il film protettivo, rimuoverlo. Il film protettivo va rimosso lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Gli eventuali residui di colla vanno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchio in un ambiente umido o bagnato.

Installazione e uso

- L'apparecchio deve essere collocato in modo tale da poterlo scollegare in modo facile e veloce in caso di necessità.
- Quando si sceglie un luogo di installazione, tenere presente quanto segue:
 - La superficie di montaggio deve essere piana, sufficientemente portante, impermeabile, asciutta e resistente a temperature elevate.
 - Provvedere a che le vie di fuga designate siano libere.
 - Garantire una posizione stabile.
 - Prevedere spazio sufficiente per il lavoro, la manutenzione e la pulizia.
 - Mantenere libere le aperture di ventilazione per l'aria in entrata e in uscita (se presenti).
 - Rispettare le norme tecniche e di costruzione applicabili.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- Garantire la distanza minima di almeno 20 cm da pareti infiammabili e oggetti.

Collegamento elettrico

- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica accertarsi che i valori di tensione e di frequenza indicati sulla targhetta dati corrispondano a quelli dell'impianto elettrico esistente.
È ammessa una tolleranza di tensione non superiore a $\pm 10\%$.
- Assicurarsi che sia disponibile un collegamento adeguato con un conduttore di protezione in conformità alle norme vigenti. Per effettuare il collegamento all'impianto elettrico, usare un conduttore dalla sezione sufficiente.
- Tra l'apparecchio e l'impianto elettrico prevedere un interruttore multipolare adattato alla potenza dell'apparecchio. Detto interruttore deve trovarsi in un luogo facilmente accessibile. L'apertura minima dei contatti dell'interruttore deve essere di 3 mm.
- Il collegamento all'impianto di alimentazione elettrica deve essere conforme alle vigenti norme internazionali, nazionali e locali.
- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

5.2 Uso



AVVERTENZA!

Rischio di incendio!

L'uso dell'apparecchio con il livello di olio al di sotto del simbolo MIN. può portare al surriscaldamento dell'olio per la frittura e provocare l'incendio.

Il livello dell'olio deve essere compreso tra i segni "MIN" e "MAX" nella vaschetta.

In caso di surriscaldamento, l'olio per la frittura o il grasso in panetti (in blocchi) si possono infiammare.

L'apparecchio non deve funzionare per troppo tempo! Durante gli intervalli fra i processi di frittura, il regolatore di temperatura va impostato al valore più basso.



AVVERTENZA!

Rischio di ustione!

Visto il punto di accensione più basso, l'olio vecchio tende all'autocombustione e favorisce la formazione della schiuma.

Non friggere nell'olio vecchio. Sostituire sistematicamente l'olio per friggere.

Durante l'uso dell'apparecchio, se il livello dell'olio supera il simbolo MAX, esiste il pericolo di fuoriuscita dell'olio caldo.

Il livello dell'olio deve essere compreso tra i segni "MIN" e "MAX" nella vaschetta.

Se il cestello per la frittura è troppo pieno, l'olio per la frittura o il grasso in panetti (in blocchi) può fuoriuscire dai bordi.

Non superare il livello massimo di riempimento del cestello (3 kg) coi prodotti da friggere.

L'olio caldo per la frittura a contatto con l'acqua spruzza e può provocare ustioni.

Friggere solo prodotti asciutti.

Durante la frittura, anche le gocce d'acqua sotto il coperchio possono provocare schizzi d'olio caldo e persino piccole esplosioni.

Mai mettere il coperchio durante o subito dopo il processo di frittura.

Il coperchio serve a proteggere dalla polvere ed a mantenere la temperatura dell'olio/grasso in panetti (in blocchi) in caso di pause nell'utilizzo.

Prima di applicare il coperchio, accertarsi che sia asciutto, in modo tale da scongiurare l'accesso dell'acqua alla vasca.

Mentre si scarica l'olio caldo per la frittura/grasso in panetti (in blocchi), esiste il pericolo di ustioni.

L'olio per la frittura/grasso in panetti (in blocchi) deve essere versato freddo.



AVVERTIMENTO!

La friggitrice può essere utilizzata unicamente da personale opportunamente familiarizzato con le regole d'uso dell'apparecchio ed a conoscenza dei rischi presenti durante la frittura.

Preparazione dell'apparecchio

1. Togliere gli accessori dall'apparecchio (coperchio, cestello per friggere).
2. Togliere la cassetta di controllo dall'apparecchio, tirandola dai manici delicatamente in alto (fino al sentire un „click“).
3. Prima di procedere all'uso pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori, come da indicazioni riportate nella sezione **6 “Pulizia”**.
4. Fatto ciò, asciugare accuratamente l'apparecchio e gli accessori.
5. Piantare cautamente la cassetta di controllo sul bordo posteriore dell'apparecchio.

Il perno presente nella parte bassa della cassetta di controllo deve inserirsi nel foro della vasca. Questo per garantire un posizionamento corretto della cassetta di controllo.

ATTENZIONE!

Per motivi di sicurezza, l'apparecchio funziona unicamente quando la cassetta di controllo è correttamente collocata sul corpo esterno: in questo modo con il microinterruttore è possibile stabilire la prontezza per l'uso.

Riempimento della vasca con l'olio per friggere o con il grasso in panetti (in blocchi)

AVVERTIMENTO!

Prima di riempire la vasca con l'olio per friggere o con il grasso liquido in panetti (in blocchi), occorre pulirla ed asciugarla.

In caso di apparecchi **101530** e **101560** il meccanismo di scarico dell'olio per friggere deve essere chiuso e bloccato.

1. Spingere il blocco verso l'alto e spostare la leva verso destra.

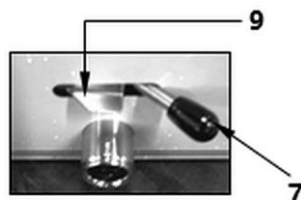


Fig. 4

IT

Il rubinetto di scarico grassi sull'apparecchio **101535** deve essere chiuso.

2. Spostare la leva a sinistra o a destra.

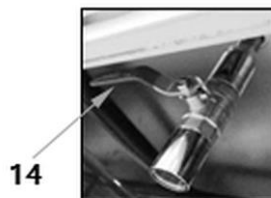


Fig. 5

3. Prima di accendere l'apparecchio, riempire la vasca con l'olio per friggere o con il grasso liquido in panetti (in blocchi) nella quantità richiesta.

Il livello dell'olio deve essere compreso tra i simboli "MIN" e "MAX" posti all'interno della vasca. Il simbolo si trova sulla parete laterale della vasca.

4. Durante il funzionamento osservare il livello dell'olio nella vasca e ripristinarlo, se necessario, aggiungendo l'olio per friggere e grasso in panetti (in blocchi).

ATTENZIONE!

Non usare l'apparecchio in assenza di olio per friggere o del grasso in panetti (in blocchi) nella vasca.

Indicazioni riguardanti l'utilizzo dell'olio per la frittura o del grasso in pannetto.

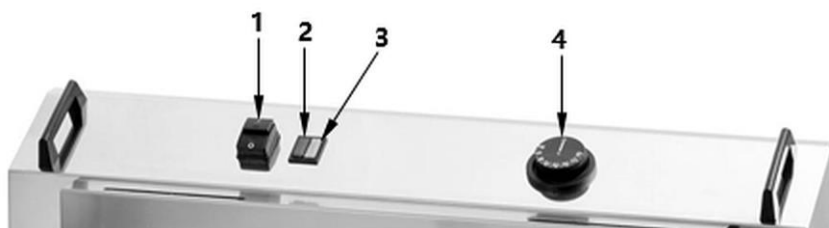
- Per la frittura occorre usare sempre l'olio adatto (es. olio vegetale, di girasole, di arachidi) o il grasso in pannetto.

AVVISO!

Il grasso in pannetto va sciolto prima in un recipiente separato!

- Usare solo l'olio e il grasso adatto alla frittura ad alta temperatura.
- Non mescolare diversi tipi di olio o di grasso, poiché i loro punti di ebollizione possono essere diversi.

Elementi di comando



IT

Fig. 6

1. Interruttore ON/OFF
2. Spia di alimentazione (verde)
3. Spia di riscaldamento (arancione)
4. Regolatore di temperatura

Avviamento

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF.
Si accenderà la luce di controllo verde dell'alimentazione.

3. Impostare il regolatore di temperatura, ruotandolo in senso orario, fino a raggiungere il valore desiderato.

La temperatura può essere impostata tra 60 °C e 190 °C.

Durante il processo di riscaldamento la luce di controllo arancione del riscaldamento si illumina e si spegne dopo il raggiungimento della temperatura impostata.

Quando la temperatura all'interno della vasca diminuisce, si riaccende la luce di controllo verde del riscaldamento e l'apparecchio ricomincia a scaldare.

4. Per ottenere risultati migliori sarà necessario attendere il raggiungimento della temperatura richiesta e solo dopo collocare i prodotti di pasticceria nella friggitrice.

AVVERTIMENTO!

Non usare l'olio per friggere/grasso in panetti (in blocchi) per troppo tempo a temperatura alta, poiché perde le sue proprietà.

Per intervalli più lunghi tra i processi di frittura, impostare il regolatore di temperatura su un valore inferiore.

Friggere i prodotti di pasticceria

1. Collocare i prodotti di pasticceria adeguati nel cestello per friggere in dotazione.

NOTA IMPORTANTE!

In caso di sovraccarico, diminuisce la temperatura dell'olio per friggere / del grasso in panetti (in blocchi) presente nella vasca, rendendo molto grassi i prodotti di pasticceria.

Non sovraccaricare mai il cestello per friggere.

2. Afferrare il cestello per friggere dai manici laterali.
3. Abbassare lentamente il cestello per friggere all'interno della vasca contenente l'olio.
4. Predisporre i prodotti di pasticceria nella friggitrice.
5. Al termine del processo di frittura sollevare con cautela il cestello per friggere, afferrandolo dai manici.
6. Appendere il cestello per friggere, inserendo i ganci nella fessura dell'elemento sulla cassetta di controllo.
7. Scolare bene i prodotti di pasticceria trattati.
8. Alla fine del processo di frittura e quando l'apparecchio non sarà più usato, portare il regolatore di temperatura sulla posizione "0".

Sostituzione e smaltire l'olio per la frittura / il grasso in pannetto

1. L'olio per la frittura / il grasso in pannetto devono essere sostituiti regolarmente se non sono più a norma.
2. L'olio per la frittura / il grasso in pannetto raffreddato dovrà essere scaricato dal serbatoio attraverso il rubinetto di scarico, all'interno di un apposito recipiente.
3. Accertarsi che il recipiente sia in posizione stabile.

INDICAZIONE!

L'olio/grasso usato andrà smaltito nel rispetto dell'ambiente e delle norme locali vigenti.

Friggitrici per prodotti da forno 101530 / 101560



Fig. 7

IT

1. Collocare un adeguato recipiente di raccolta sotto il tubo scarico grassi.
2. Prima di scaricare l'olio per friggere, montare, con l'uso della serratura a baionetta, il tubo scarico grassi (15) al bocchello (8).
3. Aprire il meccanismo di scarico, spingendo in alto il blocco (9) e posizionando la leva (7) sul lato sinistro.
4. Scaricare con cautela l'olio per friggere in un recipiente di raccolta.
5. Assicurarsi che il recipiente sia stabile.

Friggitrice per prodotti da forno 101535

1. Collocare il recipiente di raccolta dell'olio/grasso in dotazione sul fondo della struttura inferiore sotto il rubinetto di scarico grassi.
2. Inserire il setaccio sul bordo del recipiente di raccolta dell'olio/grasso.
3. Aprire il rubinetto di scarico grassi, agendo sulla leva (14) sul lato frontale.
4. Scaricare con cautela l'olio per friggere nel recipiente di raccolta dell'olio/grasso.
5. Assicurarsi che il recipiente sia stabile.



Fig. 8

Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento

In caso di accensione accidentale della friggitrice in assenza di olio per friggere/del grasso in panetti (in blocchi) nello scomparto o quando la quantità di grasso fosse inferiore a quella minima richiesta, l'apparecchio verrà automaticamente spento dal dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. Questa funzione protegge l'apparecchio dal surriscaldamento e da possibili danni.

Eseguire le seguenti operazioni:

- scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica,
- lasciare raffreddare completamente l'apparecchio,
- togliere la protezione in plastica situata sopra il pulsante RESET sulla scatola di controllo dell'apparecchio, svitandola in senso antiorario,
- premere il tasto RESET,
- riavvitare la protezione in plastica in senso orario,
- accendere l'apparecchio come al solito.

6 Pulizia

L'operatore deve provvedere a che l'apparecchio e i relativi componenti siano mantenuti in buone condizioni. I sistemi di controllo e di sicurezza devono essere controllati per quanto alla loro efficacia.

Le operazioni di manutenzione, pulizia e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale adeguatamente addestrato e specializzato.

Se i dispositivi di sicurezza devono essere rimossi per il tempo in cui viene eseguita la manutenzione, la pulizia e la riparazione, occorre reinstallarli immediatamente dopo aver completato l'intervento e controllare il loro funzionamento.

Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia devono essere eseguiti in conformità alle istruzioni per l'uso e secondo gli intervalli ivi indicati.

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detergenti abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

IT

6.2 Pulizia

1. Alla fine della giornata di lavoro l'apparecchio deve essere accuratamente pulito.
2. Togliere dalla vasca il cestello per friggere.
3. Scaricare dalla vasca l'olio per friggere precedentemente raffreddato.

NOTA IMPORTANTE!

Osservare le indicazioni riportate nella sezione "Sostituzione e smaltimento dell'olio per friggere / grasso liquido in panetti (in blocchi)".

4. Togliere dall'apparecchio la cassetta di controllo insieme all'elemento riscaldante. In questo modo è più facile pulire l'elemento riscaldante e la vasca.
5. Pulire la cassetta di controllo e l'elemento riscaldante con un panno morbido e umido con aggiunta di un detersivo delicato. Passare sopra un panno pulito.

6. Lavare la vasca con acqua calda e un detersivo delicato. Usare un panno morbido o una spugna. Scaricare l'acqua di lavaggio in un recipiente adeguato tramite il rubinetto di scarico grassi (tubo). Infine sciacquare la vasca con l'acqua pulita e scaricarla nuovamente tramite il rubinetto di scarico grassi (tubo).
7. Il pannello di controllo va pulito solo con un panno leggermente umido.
8. La superficie dell'apparecchio e il cavo di collegamento vanno puliti solo con un panno leggermente umido.
9. Lavare il coperchio e il cestello per friggere con acqua calda e un detersivo delicato. Sciacquare con acqua pulita.
10. Infine asciugare con cura tutti gli elementi dell'apparecchio.
11. Rimontare tutti gli elementi dell'apparecchio precedentemente smontati.

7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'esercizio dell'apparecchio. Gli interventi devono essere eseguiti solo da personale tecnico adeguatamente qualificato.

IT

Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza. In tale caso occorre citare il numero di articolo, il modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati dell'apparecchio.

Possibili malfunzionamenti

Errore	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio è collegato alla rete elettrica, acceso, ma la luce di controllo dell'alimentazione non si accende.	Alimentazione interrotta	Verificare l'alimentazione elettrica e il cavo per la presenza di danneggiamenti
	È intervenuto il salvavita	Controllare il fusibile, verificare l'apparecchio, collegandolo ad un'altra presa
	Assenza della corrente elettrica	Ripristinare l'alimentazione elettrica
	La cassetta di controllo non è correttamente installata	Assicurarsi che la cassetta di controllo sia installata correttamente
La luce di controllo del riscaldamento è accesa, ma la temperatura non aumenta	È stato interrotto il contatto con l'elemento riscaldante	Contattare il servizio di assistenza
	Guasto all'elemento riscaldante	Contattare il servizio di assistenza
La luce di controllo dell'alimentazione è accesa, ma nonostante la temperatura impostata, la luce di controllo del riscaldamento non si accende	È stata raggiunta la temperatura impostata	Controllare il funzionamento dell'apparecchio dopo la modifica delle impostazioni
	Guasto al regolatore di temperatura	Contattare il servizio di assistenza
	Guasto alla luce di controllo	Contattare il servizio di assistenza
Dopo qualche tempo l'apparecchio smette di scaldare	È stata attivata la protezione anti-surriscaldamento: Temperatura eccessiva dell'olio nella vasca (ca. 230 °C)	Attendere che l'apparecchio si raffreddi Riacendere l'apparecchio, procedendo secondo quanto riportato nella sezione "Meccanismo di protezione anti-surriscaldamento"

8 Smaltimento

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.

L'olio per la frittura usato

L'olio per la frittura usato deve essere smaltito conformemente alle norme sulla tutela dell'ambiente.