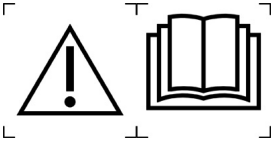
IT - FRY TOP A GAS

FLG72.. - FRG72.. - FMG72..
FLG74.. - FRG74.. - FMG74..

FLG92.. - FRG92.. - FMG92..
FLG94.. - FRG94.. - FMG94..

ITALIANO: Manuale Installazione, Uso e Manutenzione



03/2017
rev.02/2018

Indice

1. INSTALLAZIONE 4
1.1 Avvertenze generali e di sicurezza 4
1.2 Posizionamento 9
1.3 Equipotenziale 10
1.4 Scarico dei Fumi 10
1.5 Collegamento Gas 11
1.6 Trasformazione per utilizzo con un Gas Diverso 13
2. DATI TECNICI 15
3. ISTRUZIONI D'USO GENERALI 17
3.1 Messa in funzione 17
3.2 Funzionamento modelli con piastra in acciaio dolce e compound 17
3.2.1 Accensione 17
3.2.2 Spegnimento 18
3.3 Funzionamento modelli con valvola (piastra cromata) 18
3.3.1 Accensione 18
3.3.2 Spegnimento 19
3.4 Svuotamento della bacinella 19
4. MANUTENZIONE e PULIZIA 20
5. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO 21

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo apparecchio fa parte di una gamma completa di attrezzature progettata specificatamente per la ristorazione. Sono apparecchi che racchiudono grande facilità d'uso ed ergonomia in un design piacevole e moderno.

L' apparecchiatura ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento dell'apparecchio e non include materiali di consumo (lampadine, etc.) e guasti causati da installazione, manutenzione, riparazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che ritiene necessarie o utili.

1. INSTALLAZIONE

1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione degli apparecchi, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione degli stessi.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento dell'apparecchio; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Per gli apparecchi con peso superiore ai 50 Kg, utilizzare mezzi appropriati per la movimentazione.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- Il materiale d'imballaggio, poiché potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- L'installazione deve essere eseguita in conformità alle normative cogenti nel paese di installazione.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta tecnica applicata sull'apparecchio.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da

quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.

- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere eseguite unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, salvo che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare

attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.

- Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica dell'apparecchio è inferiore ai 70 dB(A).
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, deve essere interrotta l'erogazione del gas.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione dell'apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed eseguita da parte di personale tecnico autorizzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura sia la vostra.
- ATTENZIONE: il pavimento in prossimità dell'apparecchio non deve essere scivoloso.
- La targhetta tecnica, applicata sull'apparecchio, fornisce

importanti informazioni: esse sono indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura; si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

- Dopo l'installazione si consiglia di stabilire un piano di manutenzione programmato (almeno una volta l'anno) eseguita da personale qualificato.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti della Direttiva Gas 2009/142/CE scadente ad aprile 2018 e regolamento UE 426/2016 con decorrenza aprile 2018.
- L'apparecchiatura è conforme al regolamento per il contatto con gli alimenti 1935/2004.

1.2 Posizionamento

L'apparecchio è stato progettato per essere installato in locali chiusi; non può essere usato all'aria aperta e non deve essere esposto agli agenti atmosferici.

Il luogo designato per l'installazione dell'apparecchiatura deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell' apparecchio (circa 150 kg) che quello del carico alla massima capienza.

L'apparecchio deve essere trasportato sul proprio pallet di legno con mezzi adatti e la movimentazione deve essere eseguita adottando tutte le precauzioni atte ad evitarne il ribaltamento.

L'apparecchio dev'essere installato ad una distanza minima di 100 mm dalla parete laterale e a 50mm dalla parete posteriore (**Fig 1**).

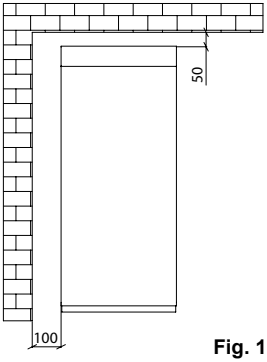


Fig. 1

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere smaltiti secondo la normativa vigente.

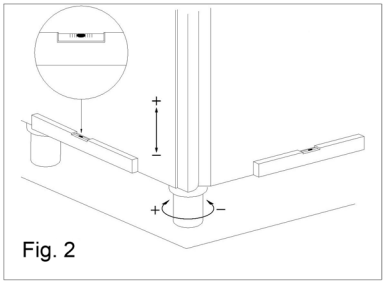


Fig. 2

Togliere l'apparecchio dall'imballo e verificarne l'integrità, sistemarlo poi nel luogo dell'utilizzazione.

Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in **Fig 2**.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

Il pavimento del locale dove viene installata l'apparecchiatura deve essere di materiale ignifugo.

Se l'apparecchiatura viene posizionata contro una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80°C e se è infiammabile, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore e posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione il cui impianto dev'essere a norma.

1.3 Equipotenziale

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **Fig. 3**.

Fig. 3

Qualora l'apparecchiatura si trovi nelle vicinanze di altri elettrodomestici, fare attenzione che i cavi elettrici e le tubazioni siano sufficientemente lontani dalle parti calde della stessa.

Assicurarsi che intorno all'apparecchiatura ci sia sufficiente circolazione d'aria.

1.4 Scarico dei Fumi

La macchina deve essere sempre installata sotto cappa aspirante.

Per una corretta installazione, è necessario verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:

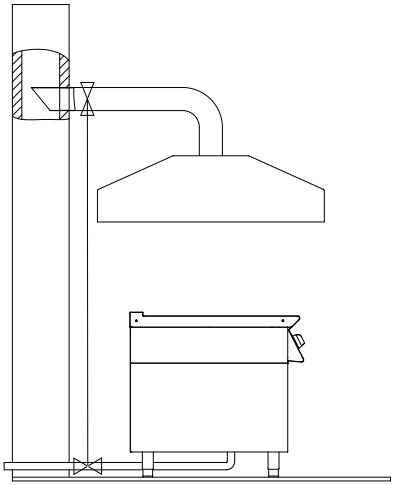


Fig. 4

- il volume aspirato deve essere superiore a quello di gas combusti generati (vedere la normativa in vigore);
- l'alimentazione gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda al di sotto dei valori prescritti;
- la riammissione del gas all' apparecchio deve potersi fare solo manualmente;
- la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchiatura deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa (**Fig.4**).

1.5 Collegamento Gas

Controllare sulla targhetta tecnica, (**Fig. 5**) posta sul fianco in basso a sinistra, che l' apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull' apparecchiatura corrispondano al tipo di gas disponibile.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l' alimentazione dell' apparecchiatura.

L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell' ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas G20 ad una pressione di 20mbar.

Evitare di interporre delle riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un fuzionamento ottimale.

G25.3	CAT		G30	G31	G20	G25	G25.3	COUNTRY	
	$^{II}_{2L3B/P}$	Pmbar	30	30	/	25	/	NL	
m³/h	$^{II}_{2EK3B/P}$	Pmbar	30	30	20	/	25	NL	

			CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
			$^{II}_{2H3+}$	Pmbar	28-30	37	20	/	IT - ES - IE - PT GB - GR - CH	
CE			$^{II}_{2H3B/P}$	Pmbar	30	30	20	/	LT - DK - FI - EE - NO LY - CZ - SK - SI - SE	
TYPE		A_1	$^{II}_{2E+3+}$	Pmbar	28-30	37	20	25	FR	
MOD			$^{II}_{2H3B/P}$	Pmbar	50	50	20	/	AT - CH	
NR			$^{II}_{2ELL3B/P}$	Pmbar	50	50	20	20	DE	
			$^{I}_{3+}$	Pmbar	28-30	37	/	/	CY - BE	
Σ Qn		kW	$^{I}_{2E+}$	Pmbar	/	/	20	25	BE	
G30	**G20**	**G25**	$^{II}_{2E3+}$	Pmbar	28-30	37	20	/	LU	
			$^{I}_{3B/P}$	Pmbar	30	30	/	/	MT - IS - HU - CY	
kg/h	m³/h	m³/h	$^{I}_{2E}$	Pmbar	/	/	20	/	PL	
PRDISPOSTO A GAS - PREVU A GAZ PRESET FOR GAS - EINGSTELLT AUF GAS PREDISPUESTO A GAS - PREDISPOSTO À GÁS						A			mbar	
V			Hz		kW	IP	EN 203-1		MADE IN ITALY	

Fig. 5

Collegare l'apparecchio ad un tubo speciale per gas di sezione interna non inferiore ai 16mm di diametro per connessioni da G1/2" e per connessioni da G3/4" di diametro non inferiore ai 20mm.

Il raccordo può essere in metallo e il tubo può essere fisso o flessibile. Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Impiegate fascette di fissaggio conformi alle norme di installazione.

Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopraindicato.

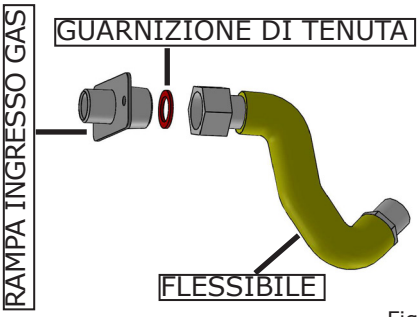


Fig. 6

Dopo l' allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccodi. A questo scopo usare dell' acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite.

NON USARE MAI FIAMME LIBERE !

Controllo della Portata Termica Nominale:

Durante la prima installazione ed in occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di **portata termica nominale**.

Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l'ausilio di un contalitri e di un cronometro.

TIPI DI GAS	PRESSIONE IN mbar.	
	NOM	MIN
GAS METANO G20	20	18
G.P.L. G30/31	29/37	25/25

Tab. 1

L'apparecchio dovrà essere alimentato con uno dei gas le cui caratteristiche e la cui pressione sono riportate nella **Tab. 1**.

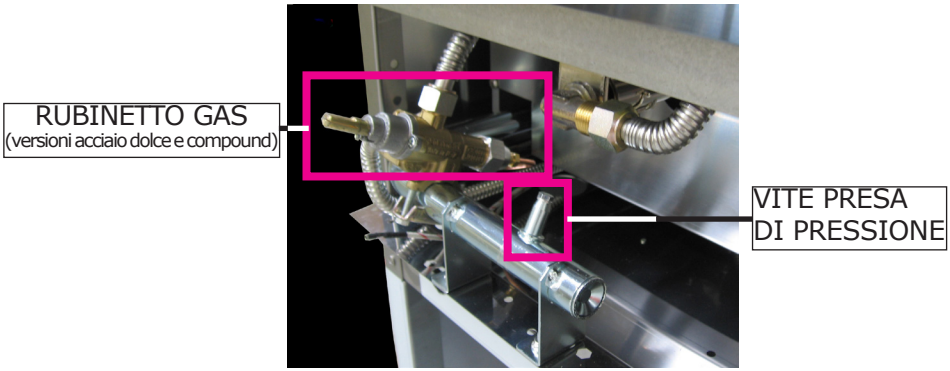


Fig.7

Controllo della Pressione del Gas:

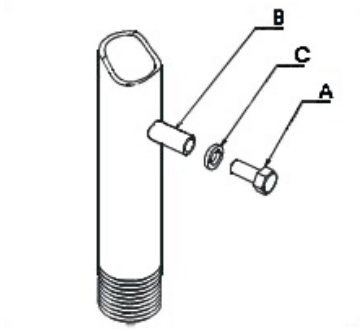


Fig. 8

La pressione del gas di alimentazione deve essere misurata all' altezza della presa di pressione (**Fig.7-8**) dopo aver tolto la vite di tenuta.

Per mezzo di un tubo flessibile , collegare alla presa di pressione un misuratore (per esempio un manometro a liquido, con risoluzione minima di 0,1 mbar) e misurare la pressione in entrata con l'apparecchio in funzione.

Il valore della pressione non deve essere inferiore al limite minimo indicato nella **Tab. 1**.

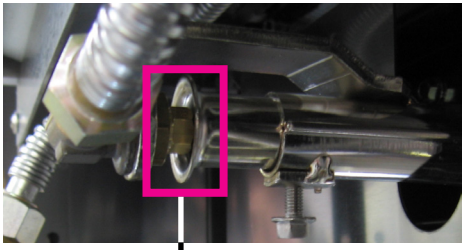
Se il valore non fosse rispettato, spegnere l'apparecchiatura, scollegare il manometro, richiudere la vite di tenuta senza dimenticare di inserire

la rondella e contattare l' Ente erogatore del gas per una verifica della pressione di rete. Potrebbe essere necessario inserire un regolatore di pressione a monte dell'apparecchiatura.

1.6 Trasformazione per utilizzo con un Gas Diverso

Se si dovesse rendere necessario collegare l'apparecchiatura ad un tipo di gas diverso da quello per il quale è stata predisposta, è necessario procedere alla sostituzione degli ugelli.

Sostituzione ugello bruciatore principale:



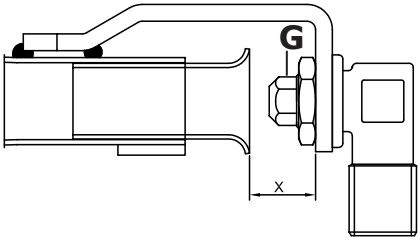


Fig. 9

Togliere il pannello frontale, svitare l'ugello "**G**" (**Fig.9**) e sostituirlo con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato sulla targhetta tecnica. Gli ugelli sono marcati in centesimi di millimetro.

Sostituzione ugello bruciatore pilota:

Il bruciatore pilota è accessibile dopo aver tolto il pannello frontale. Sostituire l'ugello "**D**" (**Fig.10**), svitando il dado di fissaggio "**E**" e montare quello relativo al tipo di gas con cui si intende alimentare la macchina. Verificare che la fiamma avvolga la termocoppia e che l'aspetto della stessa sia corretto.

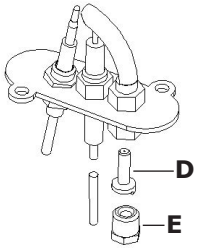


Fig.10

Regolazione dell'aria primaria

L'aria primaria è regolata correttamente se viene assicurata la stabilità delle fiamme, ovvero non devono comparire stacchi di fiamma con bruciatore freddo e ritorni di fiamma con bruciatore caldo.

La distanza prevista per la regolazione dell'aria primaria, è indicata nella **Fig.9** e nella **Tab.4**

Svitare l'iniettore "**G**" e montare quello previsto per il tipo di gas, controllando la distanza "X" per l'aria.

A conversione o adattamento ultimato per ogni tipo di gas, è OBBLIGATORIO attaccare la targhetta corrispondente che viene data in dotazione insieme agli ugelli, sopra alla targhetta tecnica.

Una volta terminate le operazioni di conversione gas, verificare la tenuta delle parti smontate con la prova delle bolle di sapone, o con sostanze schiumogene adatte; **NON USARE MAI FIAMME LIBERE** per la verifica della presenza di fughe di gas.

ATTENZIONE!

IL COSTRUTTORE NON É RESPONSABILE E NON RISARCISCE IN GARANZIA DANNI PROVOCATI DA INSTALLAZIONI INADEGUATE E NON CONFORMI ALLE ISTRUZIONI.

Regolazione della portata ridotta (versioni in acciaio dolce e compound)

Per ottenere la portata ridotta, svitare la vite "**F**" (**Fig.11**).

Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e omogeneo, resistere al passaggio portata massima-portata minima.

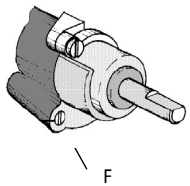


Fig.11

2. DATI TECNICI

MODELLO		**F.G72..**	**F.G74..**	**F.G741..**
Potenza nominale	kW	7	14	14
N. piastre		1	2	1
Tipo di costruzione		A1		
Consumo gas complessivo				
Gas metano G20	m3/h	0,74	1,48	
GPL G30	Kg/h	0,55	1,10	

Tab.2

MODELLO		**F.G92..**	**F.G94..**	**F.G941..**
Potenza nominale	kW	9	18	18
N. piastre		1	2	1
Tipo di costruzione		A1		
Consumo gas complessivo				
Gas metano G20	m3/h	0,85	1,69	
GPL G30	Kg/h	0,63	1,26	

Tab.3

	Tipo Gas	***Pressione (mbar)***	***Min/Max***		***Ugello Pilota***	***Apertura aereatore (mm)***	***Bypass***
Bruciatore 7 kW	G20	20		200K	27	9,0	regolabile
	G31	28-30/37	90	135K	19	9,0	---
	G31	50	80	120K	19	9,0	---
Bruciatore 9 kW	G20	20		235K	27	10,0	regolabile
	G31	28-30/37	115	155K	19	10,0	---
	G31	50	100	135K	19	10,0	---

Tab.4

3. ISTRUZIONI D'USO GENERALI

3.1 Messa in funzione

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio vanno eseguite scrupolosamente tutte le verifiche necessarie alla conformità degli impianti, dell'installazione dell'apparecchio secondo le norme di legge e delle indicazioni tecniche e sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti della macchina.

Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.

Pulire l'apparecchio dai residui di grassi industriali di protezione utilizzando acqua e detersivo per le parti in acciaio e per la piastra di cottura. Quindi risciacquare e asciugare con panno morbido e pulito.

I pezzi eventualmente smontati per eseguire l'installazione devono essere rimontati.

Non lasciare sul piano qualsiasi tipo di contenitore che potrebbe fondere o incendiarsi col calore, come plastica, alluminio, carta, cartone, tessuti o altro.

Modifiche o riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato. Per garantire la sicurezza, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali.

Interventi non autorizzari e ricambi non originali invalidano la garanzia.

3.2 Funzionamento modelli con piastra in acciaio dolce e compound

3.2.1 Accensione

Dopo aver preparato l'apparecchio al funzionamento come in precedenza descritto, procedere all'accensione come segue:

- girare la manopola e tenerla premuta sulla posizione di accensione del bruciatore pilota✶(**Fig. 12**) e contemporaneamente premere ripetutamente

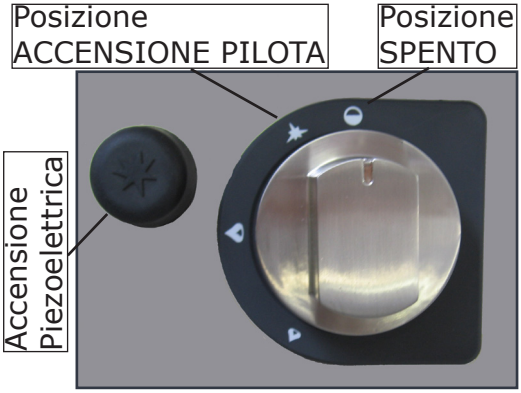


Fig.12

Manopola:

spento

fiamma pilota

fiamma grande

fiamma piccola

Fig.13

il pulsante di accensione piezoelettrica fino a quando si accende la fiamma pilota. L'accensione si può osservare attraverso lo spioncino posto sul cruscotto. Tenere premuta la manopola ancora per 15-20 secondi. Se rilasciandola, la fiamma dovesse spegnersi, ripetere l'operazione;

- dopo aver acceso il pilota, ruotare ulteriormente la manopola verso sinistra e regolare l'intensità della fiamma sulle posizioni di MIN e MAX. L'accensione dei bruciatori è verificabile attraverso lo stesso spioncino per il controllo dell'accensione del pilota.

3.2.2 Spegnimento

E' possibile spegnere solo il bruciatore principale, girando la manopola sulla posizione di accensione del pilota.

In questo modo resta acceso solo il bruciatore pilota.

Se, invece, la manopola viene portata in posizione di "Spento", oltre al bruciatore principale si spegne anche il bruciatore pilota.

Attenzione! I modelli con piastra in *acciaio dolce* NON devono essere utilizzati per la cottura di latticini e uova e comunque si consiglia di interporre carta da forno tra il cibo e la piastra.

3.3 Funzionamento modelli con valvola (piastra cromata)

3.3.1 Accensione

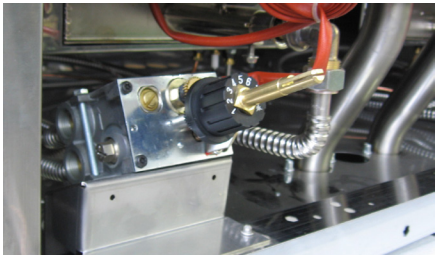


Fig.14

Accendere il pilota:

Aprire il rubinetto del gas a monte dell' apparecchio.

Girare e tenere premuta la manopola di regolazione della temperatura sulla posizione pilota✶e contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante accensione per circa 20 secondi finchè tutta l' aria nella tubatura è uscita e si accende il pilota.

L'accensione si può osservare attraverso lo spioncino posto sul cruscotto. Tenere premuta la manopola ancora per 15-20 secondi. Se rilasciandola, la fiamma dovesse spegnersi, ripetere l'operazione

Accendere il bruciatore principale:

Quando il pilota è acceso, procedere con l' accensione del bruciatore principale girando la manopola di regolazione della temperatura sui gradi desiderati. L'accensione dei bruciatori è verificabile attraverso lo stesso spioncino per il controllo dell'accensione del pilota.

3.3.2 Spegnimento

E' possibile spegnere solo il bruciatore principale, girando la manopola sulla posizione di accensione del pilota.

In questo modo resta acceso solo il bruciatore pilota.

Il bruciatore principale si spegne al raggiugimento della temperatura o nel caso fosse necessario abbassare quella inizialmente impostata.

Se, invece, la manopola della temperatura viene portata in posizione di "Spento", oltre al bruciatore principale, si spegne anche il bruciatore pilota e il frytop smette di funzionare.

3.4 Svuotamento della bacinella

Controllare periodicamente la bacinella di raccolta grassi posta sotto il frontalino comandi.

Spegnere la macchina, svuotare la bacinella estraendola frontalmente e facendo attenzione a non scottarsi.

E' possibile lavarla in lavastoviglie.

Prima di riaccendere il fry top, riposizionare la bacinella nella sua sede.

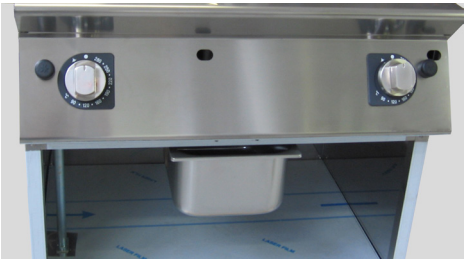


Fig.15

4. MANUTENZIONE e PULIZIA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione del gas.

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi di igiene che per evitare guasti di funzionamento.

L'apparecchio non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente e solo per le parti in acciaio, usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Il piano va pulito con acqua calda e detergenti non a base di cloruri.Non va mai pulito con lana in acciao , carta vetrata o simili. Se lo sporco è accentuato si raccomanda l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite).

Per le piastre non inox, per mantenerle in condizioni ottimali e preservarle dalla ruggine, è obbligatoria l'asciugatura del piano e la protezione con grasso o olio da cucina.

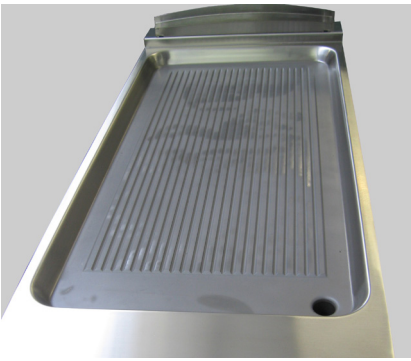


Fig.16

Se si dovesse formare della ruggine, dovuta all'acqua, all'umidita e/o alla mancata protezione della piastra a fine lavoro, per evitare fenomeni di corrosione, si deve asportare la ruggine con lana di acciaio inox fino a lucidare la parte ossidata; quindi lavare, asciugare e proteggere la piastra come appena descritto.

Attenzione a proteggere la piastra bagnata o ancora umido, perchè questa operazione, oltre ad essere inutile, è assolutamente dannosa in quanto la ruggine continuerà a riprodoursi sotto lo strato di protezione!

Dopo la pulizia, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno in cotone, lana o lino. Non utilizzare materiali sintetici.

Ogni lavoro di manutenzione va eseguito da personale qualificato.

Sottoporre l'apparecchio, almeno una volta l'anno, ad un controllo completo che preveda un esame delle tenuta del circuito gas e una verifica dei componenti.

Ogni lavoro di manutenzione ordinaria e straordinaria va eseguito da personale qualificato.

5. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio, al termine della sua vita lavorativa, dovrà obbligatoriamente essere smaltito secondo gli obblighi di legge.

Il simbolo di **Fig.17** specifica che, alla fine della propria vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le indicazioni della direttiva del parlamento europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.

Fig.17

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell' unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura, suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana;

- al Rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.

CE