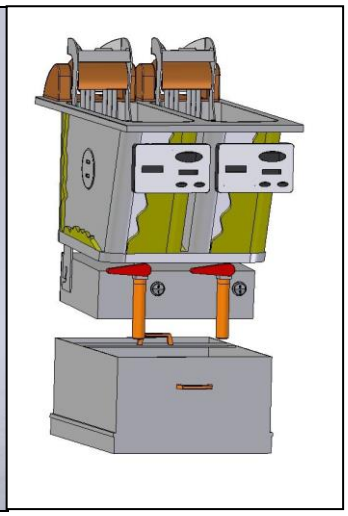
Frittier- und Pasta-Technology

Made in Germany



Friggitrici a colonna
Friggitrici da incasso

VX 21-Sirius	VXE 21S
VX 31-Sirius	VXE 31S
VX 41-Sirius	VXE 41S
VX 42-Sirius	VXE 42S
VX 62-Sirius	VXE 62S
VX 21-Primus	VXE 21P
VX 31-Primus	VXE 31P
VX 41-Primus	VXE 41P
VX 41-Primus Twin	VXE 41T
VX 42-Primus	VXE 42P
VX 62-Primus	VXE 62P

Istruzioni di installazione e d'uso

Maggio 2019

KIENLE GmbH
Frittier- und Pasta-Technology
Nelkenstraße 3
72469 Meßstetten-Hartheim
Tel.: +49/7579/92 00
Fax: +49/7579/9 20-20
E-mail: info@kienle-fritteusen.de
www.kienle-fritteusen.de

Esclusione di responsabilità del prodotto

Eventuali installazioni o riparazioni non effettuate da personale esperto autorizzato, oppure senza l'impiego di ricambi originali, come pure eventuali modifiche tecniche apportate alla friggitrice e non autorizzate dal produttore comporteranno l'estinzione della garanzia e della responsabilità di prodotto da parte del produttore stesso.

KIENLE si riserva il diritto di effettuare modifiche o miglioramenti ai prodotti senza obbligo di comunicazione preventiva.

Indice

1. Descrizione....3
   1.1 Struttura esterna.... 3
   1.2 Struttura interna.... 3
   1.3 Installazione della friggitrice a colonna.... 4
   1.4 Installazione della friggitrice da incasso.... 4
2. Accessori.... 4
3. Funzionamento.... 5
4. Dati tecnici.... 5
   4.1 Targhetta identificativa dell'apparecchio.... 5
   4.2 Dimensioni.... 5
   4.3 Peso e dati di capacità....5
5. Allacciamento elettrico.... 6
   5.1 Tensione e tipi di allacciamento.... 6
   5.2 Cavo di allacciamento.... 6
   5.3 Protezione dalla rete.... 6
   5.4 Condizioni ambientali....6
6. Norme fondamentali di sicurezza....6
   6.1 Pericoli e istruzioni specifici.... 7
   6.2 Sicurezza delle persone.... 7
7. Dispositivi di sicurezza.... 8
   7.1 Interruttore on/off.... 8
   7.2 Sonda di sicurezza.... 8
8. Persone autorizzate.... 8
   8.1 Mansioni del personale.... 8
9. Prima della messa in esercizio.... 8
10. Messa in esercizio.... 9
   10.1 Messa in esercizio della funzione Lift.... 9
11. Frittura.... 9
   11.1 Scarico dell'olio di frittura (filtraggio).... 10
   11.2 Scarico dell'olio di frittura (pulizia).... 10
12. Trattamento del grasso con sistema di filtraggio e pompaggio (opzione).... 11
   12.1 Pompaggio dell'olio.... 12
13. Assistenza clienti.... 12
14. Manutenzione.... 13
15. Messaggi di guasto.... 14
   15.1 Messaggi di guasto fino alla data di produzione 2014.... 14
   15.2 Messaggi di guasto dalla data di produzione 2015.... 14
16. Avvertenze di smaltimento.... 14
17. Istruzioni d'uso Sirius.... 15
18. Istruzioni d'uso Primus.... 16
19. Funzioni Sirius / spie / programmazione / legenda campo delle informazioni.... 17
20. Trattamento del grasso.... 19
21. Programmazione di data e ora Primus.... 20
22. Funzioni Primus / spie / programmazione / legenda campo delle informazioni.... 21

Norme di sicurezza:

Il personale addetto all'uso dell'apparecchio deve leggere e applicare le istruzioni.
Le norme di sicurezza devono essere conosciute e rispettate,
ed essere sempre disponibili sul luogo di lavoro.

L'allacciamento elettrico deve essere effettuato da personale qualificato.
L'apparecchio è omologato solamente per l'esercizio sotto sorveglianza. Non pulire la friggitrice con getti d'acqua.
Pericolo di incendio se il livello dell'olio scende al di sotto della tacca inferiore.

1. Descrizione

1.1 Struttura esterna

1.2 Struttura interna

1.3 Installazione della friggitrice a colonna

Durante l'installazione degli apparecchi a colonna rispettare quanto segue:

a) Installare e livellare la friggitrice. I piedini sono regolabili in altezza.
b) Rispettare una distanza minima di 30 mm dalla parete o da altre apparecchiature.
c) L'apparecchio non deve essere installato su di una superficie infiammabile.
Valgono inoltre le seguenti norme costruttive e di sicurezza locali.
d) La friggitrice è un apparecchio fisso.
Nelle friggitrici con 4 ruote (ognuna dotata di 2 ruote fisse e 2 ruote pivotanti, opzione possibile nei modelli 41, 42 e 62), bloccare i freni delle due ruote anteriori durante l'installazione.
e) Lasciare libere le aperture di ventilazione e sfiato (sul lato inferiore, frontale e posteriore), e non chiuderle.

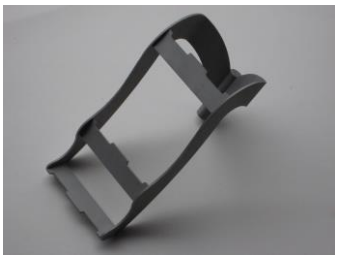
Attenzione:
Ai sensi delle norme internazionali, le friggitrici VX 21 e VX 31 non devono essere installate liberamente, ma vanno fissate con una linguetta di fissaggio.

1.4 Installazione della friggitrice da incasso

Per l'installazione e le relative misure di taglio sono disponibili disegni e norme di installazione a parte. Prestare attenzione a garantire sempre una ventilazione e uno sfiato sufficienti, e a mantenere la temperatura interna della sottostruttura della friggitrice sempre al di sotto dei 60°C.

2. Accessori

Cestello di frittura


Portacestello

Coperchio della vasca friggitrice

Vasca di raccolta del grasso standard con filtro grossolano

Filtro grossolano

Vasca di raccolta del grasso con opzione sistema di filtraggio e pompaggio

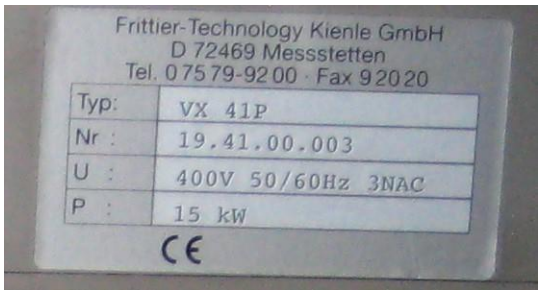
3. Funzionamento

Le friggitrici della società Kienle GmbH Frittier-Technology sono disponibili nelle versioni illustrate in copertina. Le friggitrici sono composte sostanzialmente da una vasca friggitrice nella quale un elemento riscaldante elettrico a immersione riscalda l'olio di frittura mantenendolo alla temperatura desiderata. Il cestello di frittura con gli alimenti da friggere viene abbassato manualmente e immerso nell'olio bollente. Se la friggitrice dispone della funzione opzionale Lift, l'abbassamento avviene automaticamente dopo aver selezionato il programma. A seconda della versione variano le dimensioni della vasca friggitrice, le prestazioni dell'elemento riscaldante elettrico a immersione e il pannello di controllo (Sirius o Primus).

4. Dati tecnici

4.1 Targhetta identificativa dell'apparecchio

Ciascuna friggitrice è dotata di una targhetta identificativa univoca.
La targhetta di tipo si trova dietro lo sportello, in corrispondenza della lamiera di supporto della cassetta di distribuzione.
Per ogni richiesta al servizio clienti, tenere sempre a portata di mano i dati riportati sulla targhetta identificativa.

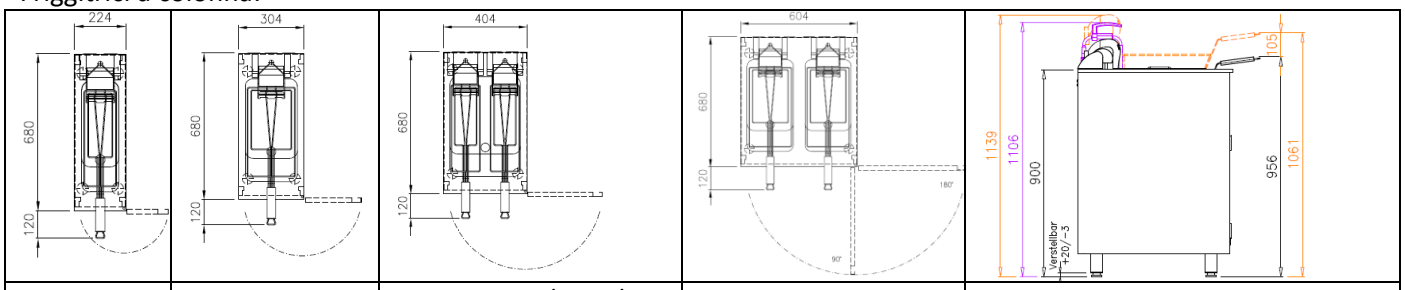


4.2 Dimensioni

Friggitrice a colonna:
Altezza impostata di fabbrica: 900 mm
Piedini regolabili: +20 / -3 mm
Versione mobile: 904 mm

Friggitrice da incasso:
vedi disegni quotati a parte

Friggitrici a colonna:



Modello 21	Modello 31	Modello 41 / 41T / 42	Modello 62	Tutti i modelli a colonna

4.3 Peso e dati di capacità

Tipo	Peso netto	Capacità olio l Min.	Capacità olio l Max.	Capacità dei cestelli di frittura	Quantità di riempimento consigliata	Numero di cestelli	Prestazione oraria Fritti TK	Prestazione oraria Fritti predef.
VX 21	kg	7	9	1,25 kg	0,90 kg	1	17 – 22 kg	20 – 25 kg
VX 31	kg	13	16	1,50 kg	1,00 kg	1	27 – 32 kg	30 – 35 kg
VX 41	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2 (1)	2x17 – 22 kg	2x20 – 25 kg
VX 41 T	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2x17 – 22 kg	2x20 – 25 kg
VX 42	kg	2 x 7	2 x 9	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2x17 – 22 kg	2x20 – 25 kg
VX 62	kg	2 x 13	2x 16	2 x 1,50 kg	2 x 1,00 kg	2	2x27 – 32 kg	2x30 – 35 kg

5. Allacciamento elettrico

L'allacciamento elettrico può essere effettuato solamente da una ditta specializzata qualificata. Durante l'allacciamento dell'apparecchio procedere come segue:

a) Verificare che i dati di tensione e frequenza della rete elettrica coincidano con quelli riportati sulla targhetta di tipo dell'apparecchio.
La targhetta di tipo si trova dietro lo sportello, in corrispondenza della lamiera di supporto della cassetta di distribuzione.

b) Tutti gli apparecchi vengono forniti con un cavo di collegamento (senza spina). L'allacciamento elettrico, da effettuarsi a cura del cliente, deve essere realizzato a norma EN 60335-1 e in conformità alle norme locali.

5.1 Tensione e tipi di allacciamento

Versione standard: 3 NAC 400 V, 50/60 Hz, 3L+N+PE

5.2 Cavo di collegamento

Modelli 21, 31, 41, 41T e 42: 1 cavo, lunghezza 1,5 m, senza spina.
Modello 62: 2 cavi, lunghezza 1,5 m cad., senza spina.

5.3 Protezione dalla rete

Tipo	**VX 21**	**VX 31**	**VX 41**	**VX 41T**	**VX 42**	**VX 62**
Potenza	7,5 kW 5 W/cm²	11 kW 4,7W/cm²	15 kW 5 W/cm²	15 kW 5 W/cm²	15 kW (2 x 7,5) 5 W/cm²	2 x 11 kW 4,7W/cm²
Tensione	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	2 x 3NAC400V 50/60 Hz
Protezione dalla rete	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 25A	3 x 25A	3 x 25A	2 x 3 x 16 A
Linea d'alimentazione	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	2 x 3L+N+PE

5.4 Condizioni ambientali

Friggitrice	Temperatura min. °C	Temperatura max. °C	% umidità max.
Per tutte le versioni	+5	+60	60

6. Norme fondamentali di sicurezza

- La friggitrice viene impiegata esclusivamente per la frittura di alimenti freschi e congelati, che non reagiscano in maniera pericolosa per le persone, per le cose o per l'ambiente durante il processo di frittura.
- La friggitrice è omologata esclusivamente per l'esercizio sotto sorveglianza.
- Un impiego diverso della friggitrice non è considerato conforme.
- L'utilizzo conforme prevede anche il rispetto delle istruzioni d'uso e delle norme di manutenzione e riparazione del produttore.

6.1 Pericoli e istruzioni specifici

AVVERTENZA

→ Se la vasca di raccolta dell'olio contiene olio di frittura bollente, maneggiarla indossando abbigliamento protettivo, guanti e occhiali protettivi.

→ Non spruzzare mai la friggitrice con acqua, né utilizzare con essa il tubo flessibile dell'acqua o un'idropulitrice.

→ Sussiste pericolo di incendio, oppure il termostato di sicurezza disattiva la friggitrice se quest'ultima viene messa in esercizio senza averla preventivamente riempita con grasso o olio per frittura.

→ Durante l'esercizio il livello dell'olio di frittura non deve andare al di sotto della tacca di livello inferiore. Sussiste pericolo di incendio, oppure il termostato di sicurezza disattiva la friggitrice.

→ Durante l'esercizio il livello dell'olio di frittura non deve andare al di sopra della tacca di livello superiore. In questo caso, immergendo gli alimenti nell'olio, vi è il pericolo che questo trabocchi oppure fuoriesca formando schiuma.

→ L'olio esausto e non filtrato è altamente infiammabile, e tende a traboccare formando schiuma.

→ Se si verifica un incendio per combustione dell'olio per frittura, non tentare mai di spegnerlo con l'acqua, bensì utilizzare immediatamente un estintore apposito – informare immediatamente i Vigili del Fuoco!

ATTENZIONE

Se utilizzata in maniera errata, la friggitrice può provocare gravi ustioni al personale.
Il personale addetto all'utilizzo e alla manutenzione della friggitrice deve essere stato istruito sull'uso corretto dell'apparecchio, e deve aver letto e compreso le norme di sicurezza contenute nelle presenti istruzioni d'uso prima di iniziare ad utilizzare o a sottoporre a manutenzione la friggitrice.

6.2 Sicurezza delle persone

AVVERTENZA

- L'immersione nell'olio bollente di alimenti troppo congelati o troppo umidi provoca la formazione di schiuma nell'olio bollente riducendo così la qualità del fritto risultante.
- Non spostare la friggitrice quando è calda. Sussiste il pericolo di traboccamento dell'olio di frittura bollente.
- Durante lo scarico dell'olio di frittura, quest'ultimo deve essere stato sufficientemente raffreddato (pericolo di ustioni).
- Non pulire mai l'elemento riscaldante a immersione con una spazzola d'acciaio. La pulizia manifestatamente non corretta dell'elemento riscaldante a immersione comporterà l'estinzione della garanzia.

AVVERTENZA

- Non modificare né rimuovere mai i dispositivi di sicurezza.
- Non disattivare i dispositivi di sicurezza effettuando modifiche alla friggitrice.
- Non utilizzare mai la friggitrice se difettosa.
- Comunicare immediatamente al proprio superiore eventuali irregolarità in particolare quelle riguardanti la sicurezza.

7. Dispositivi di sicurezza

La friggitrice dispone dei seguenti dispositivi di sicurezza:

interruttore on/off, relè di sicurezza, sonda di sicurezza.

7.1 Interruttore on/off

L'interruttore on/off scollega il pannello di controllo dalla rete elettrica. L'interruttore on/off si trova dietro lo sportello dell'involucro della cassetta di distribuzione. Al di fuori del tempo di funzionamento porre l'interruttore on/off su "O" (Off).

7.2 Sonda di sicurezza

L'apparecchio è dotato di una sonda di sicurezza secondo le leggi più recenti. Se la sonda di regolazione non funziona correttamente e l'olio si surriscalda, oppure il livello dell'olio è troppo basso, il circuito di sicurezza reagisce ad una temperatura di 212°C spegnendo automaticamente il riscaldamento. Per riaccendere la friggitrice porre l'interruttore on/off su "O", dopodiché riaccenderla (I)(=reset).

Nota: Il circuito di sicurezza si riattiva solamente se la temperatura dell'olio/del grasso è inferiore a 180°C. Se il circuito di sicurezza si disattiva più volte, contattare l'assistenza.

8. Persone autorizzate

Possono lavorare con la friggitrice solamente le persone a ciò autorizzate.
Per persone autorizzate si intendono quelle persone che soddisfano i requisiti di formazione e conoscenza elencati nel presente capitolo.

8.1 Mansioni del personale

Gestore
Quale persona giuridica sovraordinata, il gestore è responsabile dell'utilizzo conforme della friggitrice, e della formazione e dell'impiego delle persone autorizzate.
Egli definisce le competenze e il grado di autorità delle persone autorizzate al suo esercizio.

Operatore della friggitrice
Persona istruita sull'impiego della friggitrice e sui pericoli esistenti ad essa connessi.
Egli è soggetto alle seguenti mansioni:

- Regolazione della friggitrice a seconda degli alimenti da friggere.
- Riempimento della friggitrice con gli alimenti da friggere.
- Avvio dei cicli di frittura e relativo monitoraggio.
- Localizzazione dei problemi e organizzazione della risoluzione dei problemi.
- Monitoraggio della qualità dell'olio di frittura ed esecuzione del rabbocco, della pulizia e del filtraggio dell'olio di frittura stesso.

9. Prima della messa in esercizio

Rimuovere tutti i residui di imballaggio ancora presenti.
Pulire a fondo la vasca dell'olio e gli accessori, e installare il portacestello.

10. Messa in esercizio

- Rimuovere il coperchio dalla vasca dell'olio ed estrarre il cestello. CHIUDERE LA VALVOLA DI SCARICO.
- Riempire la vasca dell'olio con olio per frittura fino ad un livello compreso tra le tacche MIN e MAX. L'indicazione di livello (MIN/MAX) si vede sulla parete laterale della vasca dell'olio.
  MIN: Se viene raggiunta la tacca MIN, rabboccare l'olio o il grasso.
  MAX: Non superare la tacca MAX.

Attenzione: Utilizzare solamente grasso liquido per frittura oppure olio adatto!
Se si utilizza grasso solido, farlo sciogliere in precedenza (ad es. nel forno).
Il grasso deve essere a contatto diretto con l'elemento riscaldante.

Riempimento con olio/grasso

	VX 21	VX 31	VX 41	VX 41 Twin	VX 42	VX 62
Litri min.	7	13	18	18	2 x 7	2 x 13
Litri max.	9	16	23	23	2 x 9	2 x 16

10.1 Messa in esercizio della funzione Lift

Per motivi di trasporto, il dispositivo di sollevamento si trova in posizione di frittura (in basso). Non appena si preseleziona un programma, il Lift si porta automaticamente in alto in posizione di standby. Se si preseleziona il programma 0, il lift si porta automaticamente in basso e rimane in posizione di frittura per consentire l'aggancio manuale del cestello di frittura.

11. Per la frittura

→ vedi anche i paragrafi 15 e 16 sull'impiego del pannello di comando!

Selezionare la temperatura di frittura (ideale 170°C) mediante l'interruttore;
La spia di segnalazione si accende di verde. Non appena viene raggiunta la temperatura selezionata, porre gli alimenti nel cestello (non riempirlo eccessivamente, vedi tabella a pagina 5). Scuotere bene i cibi congelati prima di immergerli nel cestello e immergere quest'ultimo nella vasca friggitrice.
Non appena gli alimenti hanno raggiunto la doratura desiderata, sollevare il cestello e agganciarlo al portacestello per far sgocciolare il fritto.

Attenzione:
La friggitrice è omologata solo per l'esercizio sotto sorveglianza.
Se si rende necessario rabboccare l'olio durante l'esercizio, è assolutamente necessario versarlo lentamente e attentamente a causa della differenza di temperatura rispetto a quello presente nella vasca.
Per questa operazione indossare abbigliamento e occhiali protettivi per evitare il pericolo di spruzzi e di ustioni.

Se gli alimenti da friggere vengono immersi in quantità eccessiva e sono troppo umidi (ad es. presenza di cristalli di ghiaccio), si aumenta la formazione di schiuma nell'olio e si peggiora la qualità dei cibi!
L'olio esausto e sporco si infiamma più facilmente, e favorisce la formazione di schiuma.
Se si verifica un incendio per combustione dell'olio o del grasso, porre immediatamente il coperchio sulla vasca dell'olio, e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica!

NON TENTARE MAI DI SPEGNERE L'INCENDIO PER COMBUSTIONE DA OLIO/GRASSO CON L'ACQUA!

INFORMARE I VIGILI DEL FUOCO!

Per spegnere gli incendi provocati dalla combustione dell'olio devono essere disponibili impianti idonei:

ad es. estintori o impianti antincendio fissi.

11.1 Scarico dell'olio di frittura (filtraggio) → Ulteriori informazioni vedi pagina 19

SI CONSIGLIA DI EFFETTUARE IL TRATTAMENTO DELL'OLIO SOLO A BASSE TEMPERATURE (OLIO RAFFREDDATO), PER EVITARE IL PERICOLO DI USTIONI DOVUTO ALL'OLIO BOLLENTE!

Attenzione: Indossare abbigliamento e guanti e occhiali protettivi idonei durante il filtraggio dell'olio. Scaricare l'olio ancora caldo nella vasca di raccolta aprendo la valvola di scarico. I residui rimangono nel filtro grossolano e in quello fine.

CHIUDERE NUOVAMENTE LA VALVOLA DI SCARICO!

Pulire la vasca friggitrice con dei panni. Versare nuovamente l'olio nella vasca friggitrice, se necessario rabboccarlo (nel migliore dei casi deve trovarsi tra le tacche MIN e MAX). Collocare il coperchio.

Nota: Non miscelare mai l'olio/il grasso nuovo con quello vecchio ed esausto!

11.2 Scarico dell'olio di frittura (pulizia)

Durante la pulizia procedere come segue:
- Spegnere la friggitrice.
- Portare gli elementi riscaldanti in posizione di sgocciolamento
- Scaricare completamente l'olio di frittura ed estrarre la vasca di raccolta dell'olio dalla friggitrice.
- Portare gli elementi riscaldanti in posizione di pulizia
- Pulire e asciugare la vasca e gli elementi riscaldanti con acqua e il detergente consigliato.
- Chiudere la valvola di scarico, versare olio/grasso (nuovo) nel contenitore del grasso. Smaltire regolarmente l'olio/il grasso vecchio ed esausto.

È vietato pulire gli elementi riscaldanti facendoli bruciare (azionamento a secco).
L'eventuale mancata osservanza di quanto sopra farà decadere la garanzia.

Le lamiere della carcassa sono in acciaio inox, e possono essere trattate con un detergente per acciaio cromato normalmente reperibile in commercio.

Non spruzzare la friggitrice con acqua, né pulirla con un'idropulitrice ad alta pressione

Attenzione!

In tutti i processi di pulizia e di filtraggio, è assolutamente necessario versare o pompare l'olio pulito nella vasca friggitrice. Non lasciare l'olio nel serbatoio di raccolta – pericolo di imbrattamento della sottostruttura e di danneggiamento dei componenti elettrici!

Attenzione!

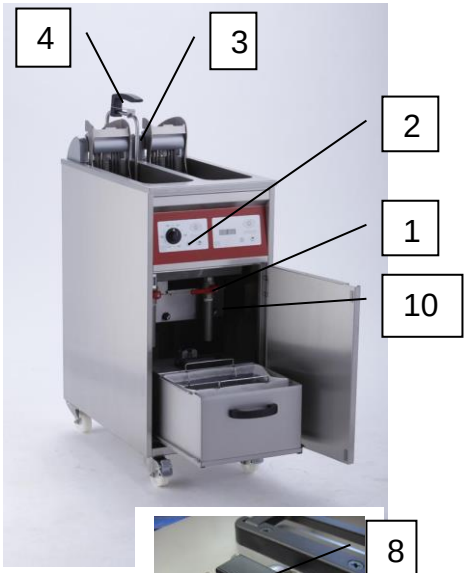
Una pulizia regolare corrispondente della friggitrice, in particolare le serpentine di riscaldamento, è necessaria per prevenire la contaminazione durante il riscaldamento.
In caso contrario, la garanzia verrà annullata.

12. Trattamento del grasso con sistema di filtraggio e pompaggio (opzione)

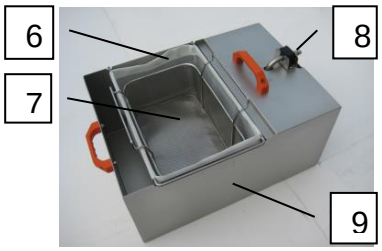
→ **Ulteriori informazioni vedi pagina 19**

Attenzione: **Diversi componenti possono essere bollenti e sussiste pericolo d'incendio: è assolutamente necessario indossare abbigliamento, guanti e occhiali protettivi!**

Il sistema è composto dai seguenti componenti principali:

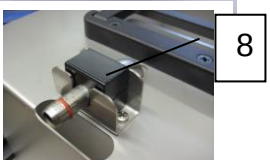


1 Valvola di scarico dell'olio
2 Tasto di avvio della pompa dell'olio
3 Raccordo rapido con valvola di intercettazione
4 Tubo di scarico con impugnatura
5 Tubo flessibile di smaltimento
6 Filtro fine con telaio
7 Filtro grossolano
8 Tubo di aspirazione
9 Vasca di raccolta dell'olio
10 Pompa dell'olio



PRIMA DELL'UTILIZZO:

Verificare il serbatoio di raccolta e il posizionamento corretto del tubo di aspirazione.



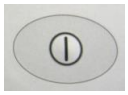
Controllare la posizione del filtro grossolano e di quello fine.

- Aprire ora la valvola di scarico, l'olio ancora caldo (almeno a 20°C) fluisce nel serbatoio di raccolta attraversando il filtro grossolano e quello fine.
- Portare l'elemento riscaldante in posizione di gocciolamento o di pulizia.
- Pulire la vasca friggitrice.
- Inserire il tubo di scarico (4) con impugnatura sul raccordo rapido (3) dietro il cuscinetto oscillante.

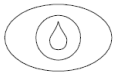
Cautela: Le eventuali azioni sul raccordo rapido devono essere effettuate solamente a pompa spenta (pericolo di spruzzi)!

Sostituzione dell'olio: Scaricare l'olio, e smaltirlo secondo le norme locali.

- Avviare la pompa:



ciò è possibile solamente a friggitrice spenta



Premere a lungo 1 volta → la pompa si avvia → nel campo delle informazioni compare Pu

- La pompa continua a funzionare pompando l'olio filtrato e inviandolo alla vasca friggitrice. Lasciare ancora un momento aperta la valvola di scarico per eliminare eventuali residui presenti nel filtro.
- Chiudere la valvola di scarico (1).
- Se dal tubo di entrata (4) non fuoriesce più olio, spegnere la pompa con l'apposito interruttore (premere brevemente).

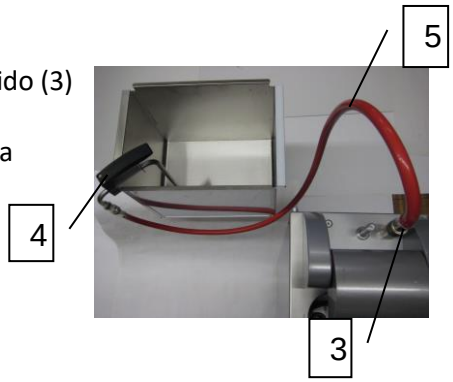
- Nel modello VX 42, ripetere l'intera procedura per la seconda vasca.
- Al termine estrarre la vasca di raccolta dell'olio con il filtro grossolano e quello fine, e il tubo di uscita. Sciacquare con acqua calda (doccetta) il filtro grossolano, quello fine, il tubo di uscita e quello di aspirazione. La vasca di raccolta dell'olio può essere lavata in lavastoviglie.

Attenzione! Detergenti aggressivi possono danneggiare il sistema.

12.1 Pompaggio dell'olio

Il sistema di trasferimento consente il pratico pompaggio dell'olio esausto in un recipiente di trasporto o per l'olio esausto.
A tal fine procedere come segue:

Inserire il tubo flessibile rosso di smaltimento (5) tra il raccordo rapido (3) e il tubo di uscita (4) con impugnatura.
Tenere il tubo di uscita nel recipiente di smaltimento. Accendere ora la pompa come descritto in precedenza. Al termine del processo di pompaggio, spegnere la pompa.
Rimuovere il tubo flessibile di smaltimento (5).
Pulire tutti i componenti come già descritto in precedenza.
Chiudere la valvola di scarico. Versare olio nuovo.



Verificare l'eventuale presenza di danni meccanici sul tubo flessibile rosso di smaltimento, e impiegarlo solamente con il tubo di uscita inserito (esercizio senza pressione).

13. Servizio clienti

In caso di guasti d'esercizio rivolgersi al proprio rivenditore o al centro assistenza più vicino.
Evitare però di comunicare informazioni sbagliate; verificare quindi prima di richiedere l'intervento di un tecnico se:

- i fusibili della linea di alimentazione sono intatti
- la spina è inserita
- l'apparecchio è stato messo in esercizio correttamente
- controllare il livello dell'olio, eventualmente se si trova al di sotto della tacca MIN.

Ogni volta che si contatta il centro assistenza si prega di indicare il tipo e il numero di apparecchio (questi dati sono riportati sulla targhetta di tipo posta sull'involucro della cassetta di distribuzione dietro allo sportello).

Si consiglia di riportare detti dati qui di seguito.

Tipo _____
N. apparecchio _____
Tensione _____
Messa in esercizio _____
Centro assistenza _____
N. telefono _____

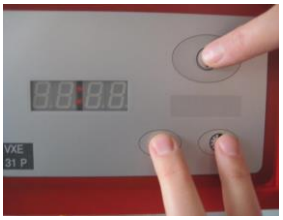
14. Manutenzione

Il gestore è tenuto a sottoporre la friggitrice a manutenzione e pulizia a intervalli regolari.
La friggitrice può essere utilizzata solo in condizioni tecniche di funzionamento intatte e ineccepibili.
Possono essere utilizzati solamente ricambi originali, in caso contrario decadrà la validità di certificazioni ed omologazioni.
Durante la sostituzione dei componenti elettrici e meccanici scollegare la friggitrice dalla rete elettrica.
Se utilizzata normalmente, si consiglia di far verificare l'apparecchio almeno una volta all'anno da un esperto autorizzato. In caso di utilizzo intensivo (fast food) ridurre l'intervallo a sei mesi.

	Check-list di assistenza	***verificato***	***ok***
1	Verifica della presenza di danni sulla carcassa dell'apparecchio		
2	Verifica della presenza di danni visibili sul cavo di collegamento (e sulla spina)		
3	Verifica della presenza di danni visibili sui contattori e su tutti i componenti elettrici		
4	Controllo e registrazione di tutti i collegamenti		
5	Controllo del pannello di comando, dei fusibili per correnti deboli e delle spie di segnalazione		
6	Controllo delle temperature (scioglimento del grasso, lavoro e sicurezza)		
7	Verifica della resistenza alla tensione (misurazione dell'isolamento dei circuiti della corrente principale, ad es. elementi riscaldanti), del rispetto dei valori minimi della corrente dispersa dell'apparecchio mediante misurazione.		
8	Posizionamento della sonda (15 mm dalla sonda al morsetto)		
9	Funzionamento dell'interruttore di finecorsa di sicurezza (magnet switch)		
10	Serraggio di tutte le viti (piedini, impugnature, sportello, ecc…)		
11	Controllare la posizione di gocciolamento e di pulizia della valvola dell'elemento riscaldante		
12	Controllo della valvola di scarico		
13	Controllo della vasca di raccolta dell'olio e del cassetto		
14	Controllo del filtro grossolano e del filtro fine		
15	Verifica del fissaggio del dispositivo di sollevamento del cestello (funzionamento regolare)		
16	Verifica del funzionamento regolare della pompa.		
17	Verifica dei raccordi rapidi e delle guarnizioni dei tubi		
18	Verifica delle condizioni generali di tutti i tubi flessibili		
19	**Al termine dei lavori di manutenzione, verificare tutte le funzioni di sicurezza**		

Indicazione di assistenza "SEr"
Il promemoria relativo alla necessità di effettuare gli interventi di manutenzione annuale sulla friggitrice compare ciclicamente. Come resettare l'indicazione: Accendere la friggitrice

1. Doppio clic (come con il mouse di un computer) sul tasto on/off.



2. Premere contemporaneamente tutti e tre i tasti per almeno 6 secondi.
   Dopodiché premere brevemente 1 volta il tasto on/off.

15 Messaggi di guasto

15.1 Messaggi di guasto fino alla data di produzione 2014

Messaggio nel campo informazioni		Cosa fare
E02	Errore di verifica del sistema	Azionare l'interruttore on/off (reset)
E03, E15, E17	Riscaldamento difettoso, oppure assenza di grasso - errore di sicurezza	Verificare il livello del grasso e il riscaldamento, azionare l'interruttore on/off (reset)
E05	Scarico non chiuso (opzione)	Chiudere lo scarico, nel Mod. 41 verificare il riscaldamento – vedi E07
E06	Ingresso distacco programmato (impianto di ottimizzazione) non chiuso o attivo	Attendere fino all'attivazione dell'ottimizzazione
E07	Riscaldamento non completamente chiuso	Verificare la posizione dell'elemento riscaldante - deve trovarsi inserito sul fondo della vasca
E08	Temperatura superiore ai 212°C - errore di sicurezza	Far raffreddare il grasso fino a quando non raggiunge una temperatura inferiore ai 190°C, azionare l'interruttore on/off (reset)
FEtt	Tempo di utilizzo del grasso trascorso	Sostituire il grasso, resettare il credito, vedi indicazione a pagina 15/17

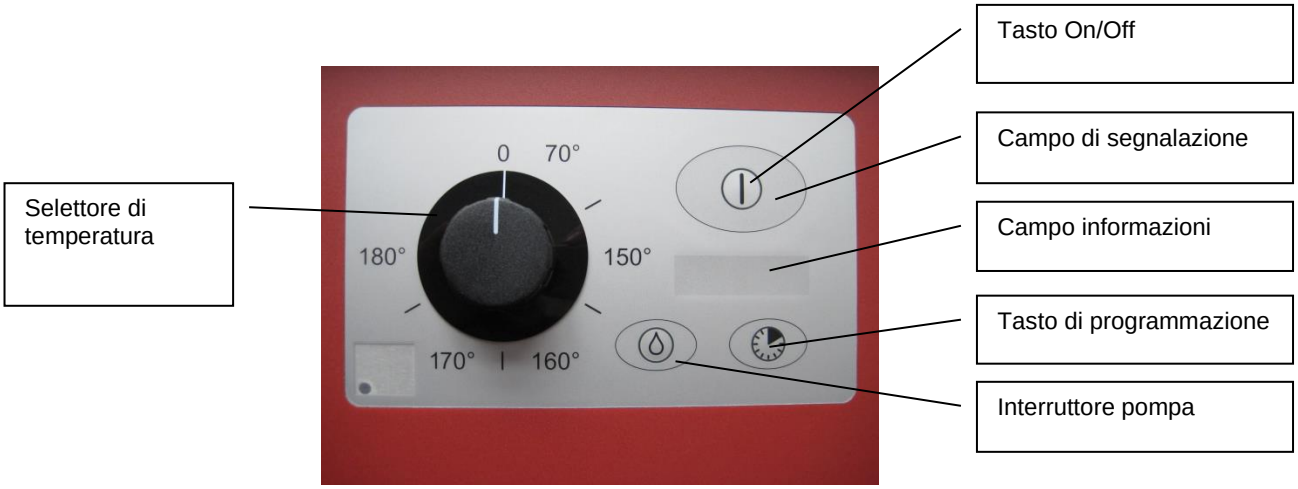
15.2 Messaggi di guasto dalla data di produzione 2015

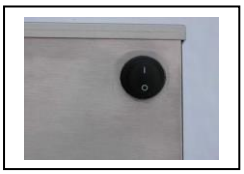
Messaggio nel campo informazioni		Cosa fare
E 03	Aumento troppo rapido della temperatura	Verificare il livello dell'olio Azionare l'interruttore on/off (reset)
E 05	Finecorsa riscaldamento	Verificare la posizione dell'elemento riscaldante - deve trovarsi inserito sul fondo della vasca. Verificare il magnete.
E 06	Finecorsa distacco programmato	Attendere fino all'attivazione dell'ottimizzazione
E 07	Finecorsa riscaldamento	Verificare la posizione dell'elemento riscaldante - deve trovarsi inserito sul fondo della vasca. Verificare il magnete.
E 08	Temperatura superiore ai 212°C	Far raffreddare l'apparecchio. Azionare l'interruttore on/off (reset)
E 10	Temperatura (ingresso T+ T-) superiore ai 250°C	Verificare il livello dell'olio. Azionare l'interruttore on/off (reset)
E 11	Temperatura (ingresso S+ S-) superiore ai 250°C	Verificare il livello dell'olio. Azionare l'interruttore on/off (reset)
E 12	Temperatura circuito stampato superiore ai 125°C	Verificare il montaggio: ventilazione carente, temperatura eccessiva nella sottostruttura.
E 15	Relè di sicurezza (Cyclic Test SS On)	Verificare l'alimentazione di corrente – manca 1 fase.
E 16	Cyclic Test Reference (errore di temperatura)	Azionare l'interruttore on/off (reset)
E 17	Cyclic Test Temp (errore di differenza di temperatura)	Azionare l'interruttore on/off (reset)
E 18	Temperatura non raggiunta	Verificare l'alimentazione di corrente, il riscaldamento e il contattore di regolazione.
E 20	Credito del GRASSO esaurito	Sostituire il grasso, resettare il credito, vedi indicazione a pagina 17/21

16 Avvertenze di smaltimento

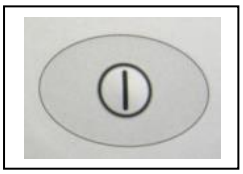
Far smaltire l'apparecchio da aziende specializzate, non dalle strutture pubbliche. Con un riciclo a regola d'arte è possibile recuperare materie prime preziose.

17. Istruzioni d'uso Sirius

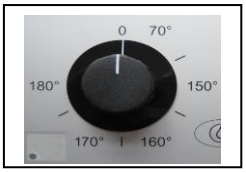




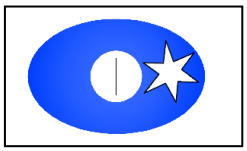
a) Dopo aver verificato il livello corretto dell'olio o del grasso nella friggitrice, accenderla agendo sul tasto On/Off (dietro lo sportello a battente sulla cassetta di distribuzione). Risuona un segnale, e tutti i segmenti si accendono brevemente (autotest dell'unità di comando e del dispositivo di sicurezza). Al di fuori del tempo di funzionamento porre l'interruttore on/off su "0" (Off).



b) Accendere la friggitrice premendo brevemente il tasto On/Off.

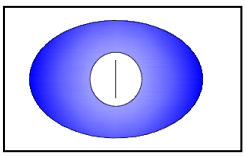


c) Ruotare il selettore di temperatura fino a raggiungere la temperatura di frittura desiderata.

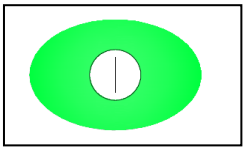


d) L'unità di comando passa direttamente al ciclo di fusione:

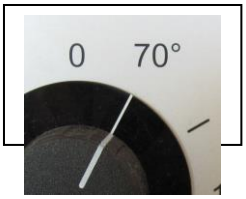
il campo di segnalazione lampeggia di blu.



e) Al raggiungimento della temperatura di 120°C il riscaldamento passa dalla modalità a scatti al riscaldamento continuo: il campo di segnalazione si illumina di blu.

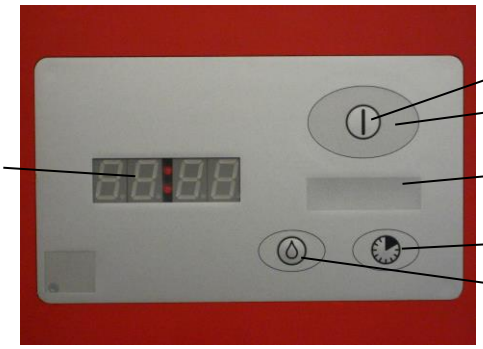


f) Al raggiungimento della temperatura di frittura desiderata (ad es. 170°C) il campo di segnalazione si illumina di verde. La friggitrice è pronta per l'uso.

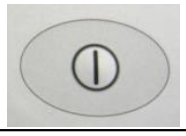


g) L'impostazione a 70°C corrisponde al programma di pulizia

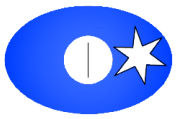
18 Istruzioni d'uso Primus



a) Dopo aver verificato il livello corretto dell'olio o del grasso nella friggitrice, accenderla agendo sul tasto On/Off (dietro lo sportello a battente sulla cassetta di distribuzione).
Risuona un segnale, e tutti i segmenti si accendono brevemente (autotest dell'unità di comando e del dispositivo di sicurezza). Al di fuori del tempo di funzionamento porre l'interruttore su "O" (Off).



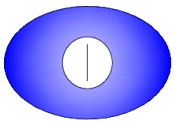
b) Accendere la friggitrice premendo brevemente il tasto On/Off.



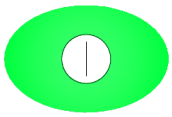
c) L'unità di comando passa direttamente al ciclo di fusione:
il campo di segnalazione lampeggia di blu.

Contemporaneamente compare nel campo delle informazioni l'ultimo programma utilizzato.
Programma 10 = programma di pulizia con temperatura impostabile compresa tra 20 – 95°C.

Sul campo di segnalazione della temperatura e del tempo compare la temperatura di frittura definita nel programma.



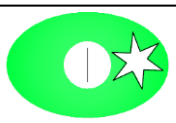
d) Al raggiungimento della temperatura di 120°C il riscaldamento passa dalla modalità a scatti al riscaldamento continuo: il campo di segnalazione si illumina di blu.



e) Al raggiungimento della temperatura di frittura desiderata (ad es. 170°C) il campo di segnalazione si illumina di verde. La friggitrice è pronta per l'uso.

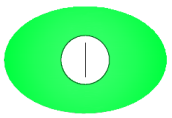
f) Il programma si avvia premendo brevemente il tasto di programmazione.
Se è presente l'opzione Lift, questo si abbassa; durante questa operazione risuona un segnale acustico di avvertimento.

g) Se si desidera selezionare un altro programma, tenere premuto il tasto di programmazione fino a che la selezione non compare nel campo delle informazioni (1 – 10). Nel momento in cui compare il programma desiderato rilasciare il tasto. Se il numero di programma non è quello desiderato, premere brevemente il tasto fino ad accedere al programma desiderato.



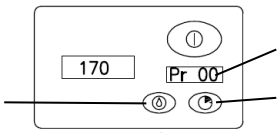
h) Durante il tempo di svolgimento del programma il campo di segnalazione lampeggia di verde.

Sul campo di segnalazione della temperatura e del tempo compare il tempo residuo di frittura.



i) Al termine del programma il campo di segnalazione si illumina nuovamente di verde.
Se è presente l'opzione Lift, questo si alza; durante questa operazione risuona un segnale acustico di avvertimento.

Impostazione manuale della temperatura nel programma 0 (nessun programma):



Per variare l'impostazione premere brevemente il tasto

19. Funzioni Sirius / programmazione / spia / legenda campo delle informazioni

Funzioni Sirius

Impostare la temperatura

Tasto di accensione (premere brevemente)

Indicazione del tempo residuo di frittura

Ciclo di scioglimento

Riscaldamento completo

Friggitrice pronta

Programma in corso

Programma terminato

Tasto spegnimento (premere a lungo)

On

14:22

1:12

Tasto avvio programma (premere brevemente)

Tasto interruzione programma (premere a lungo)

Tempo residuo programma (in corso)

È possibile accendere la pompa solo a friggitrice spenta

All'avvio del sistema di filtraggio (pompa), per motivi di sicurezza la temperatura dell'olio deve essere compresa tra i 20 e i 170 °C. Da settembre 2017 tra i 10 e i 170 °C

L'impostazione 70 corrisponde al programma di pulizia. Si consiglia il detergente di base KIENLE.

Pu

Err

Segnale di avvertimento

Temperatura al di fuori dell'intervallo consentito

Avvio pompa (premere a lungo)

Interruzione pompa (premere brevemente)

Spia Sirius

Lampeggia di colore blu durante l'esercizio, segnala il distacco programmato attivo se la friggitrice è collegata ad un dispositivo di monitoraggio massimo (lampeggiamento rapido).

Lampeggia alternativamente di blu=verde durante l'esercizio, se la funzione standby è abilitata (1-59 min.) segnala che la friggitrice si trova modalità standby. Questa modalità termina premendo brevemente il tasto di avvio (dopodiché il campo di segnalazione diventa blu)

Il campo rosso con indicazione FEtt nel campo delle informazioni Significa che il tempo di utilizzo del grasso è terminato. Il reset si effettua Premedo brevemente due volte il tasto diavvio (doppi clic), dopodiché premere Insieme i tasti Pompa+Programma: a questo punto l'indicazione FEtt scompare, e la spia di segnalazione rossa si spegne.

FEtt

E07

I messaggi di errore E03,E15,E17 sono errori di sicurezza e possono essere eliminati solamente confermando con l'interruttore on/off (1-0) accanto alla valvola di scarico

Messaggi di errore nel campo delle informazioni

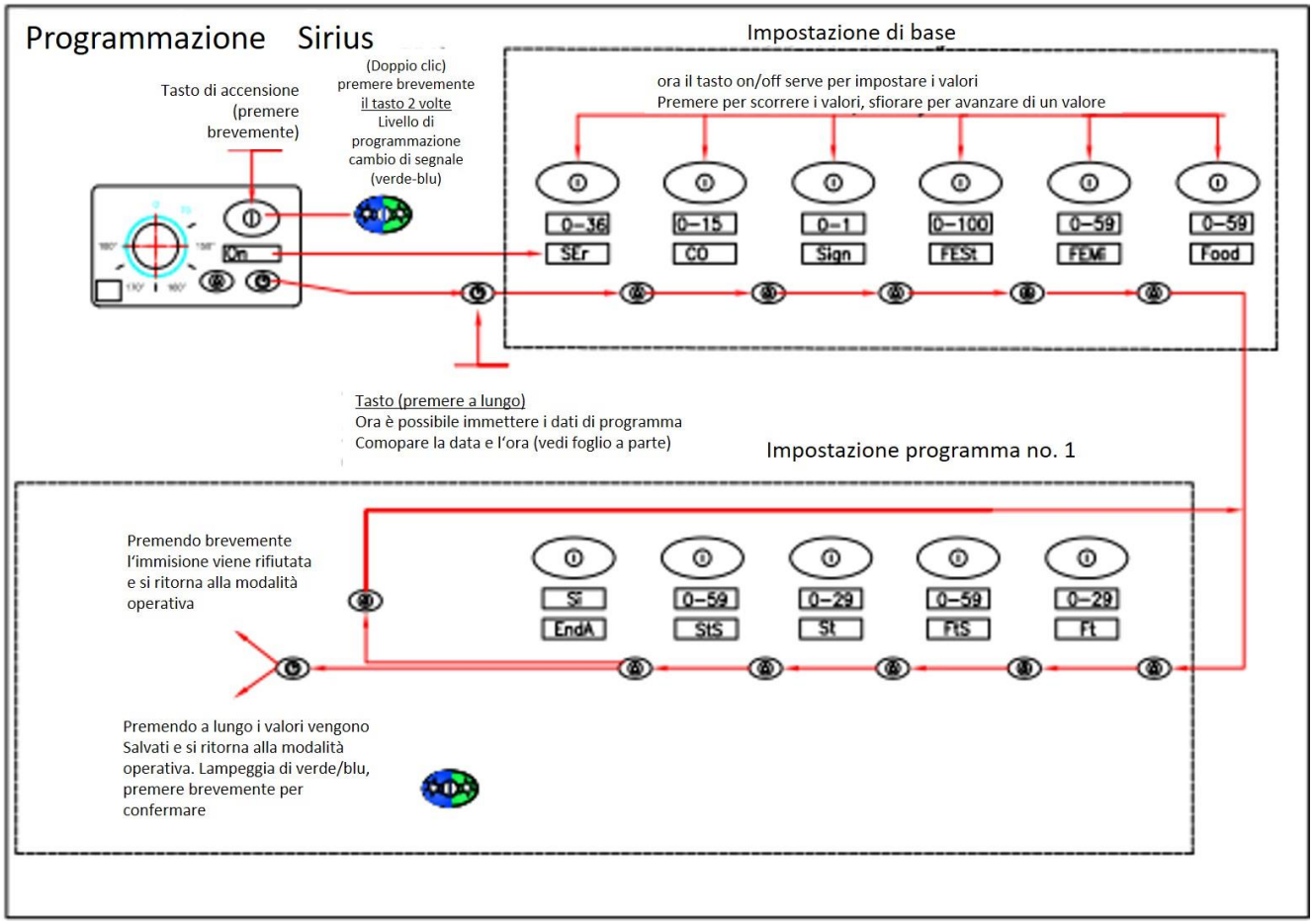
E02	Errore di test. azionare l'interruttore on/off
E03	Velocità di riscaldamento troppo alta -grasso non presente nella vasca-
E05	Riscaldamento non compl. raffreddato, finecorsa magnetico non scatta
E06	Ingresso distacco programmato non chiuso o attivo
E07	Riscaldamento non compl. raffreddato, finecorsa magnetico non scatta
E08	Temeperatura superiore ai 212 °C
E15	Errore sulla scheda elettronica (input)
E16	Errore sulla scheda elettronica (rifer.)
E17	Taratura ciclica della temperatura

Anzeige

Anzeige

Anzeige

L'indicazione On segnala la condizione di standby-disponibilità della centralina, ed è attiva. Di notte e in concomitanza di pause prolungate spegnere l'interruttore on/off.



Legenda campo delle informazioni

SEr	**Intervalli di manutenzione in mesi (0-36)**
CO	**Immissione codice solo per l'assistenza**
Sign	**Segnali acustici dell'impostazione di base On (1) o Off (0)**
FESt	**Immissione del tempo di utilizzo del grasso in ore (0-100)**
FEMi	**Immissione del tempo di utilizzo del grasso in minuti (0-59)**
Food	**Impostazione del tempo di passaggio in modalità standby (0-59)**
Pr	**Selezione del numero di programma (non possibile per Sirius)**
tE	**Impostazione della temperatura (per Sirius mediante selettore)**
Ft	**Tempo di frittura in minuti (0-29)**
FtS	**Tempo di frittura in secondi (0-59)**
St	**Tempo di scuotimento in minuti (0-29)**
StS	**Tempo di scuotimento in secondi (0-59)**
EndA	**Azione finale al termine del processo di frittura (segnale Si) Se si immettono valori pari a 0, l'attuatore è stato disattivato, oppure non è in funzione.**

Il tempo di utilizzo del grasso è un valore temporale rilevato dal cliente, e non dà informazioni sul grado di deterioramento del grasso. Si consiglia di rilevare le condizioni del grasso con mezzi idonei, ad es. strisce o apparecchi di prova

20. Trattamento del grasso

Trattamento del grasso con l'olio freddo
(consigliato)

1. Aprire lo sportello, il basamento deve rimanere aperto.

2. Selezionare la temperatura sul programma 10, oppure,
   nel modello Sirius, a 70° (temperatura di filtraggio ideale)

3. Spegnere l'apparecchio.

4. Scaricare l'olio.

5. Pulire la vasca.

Al più tardi dopo 10 minuti:

6. Ripompare l'olio con la pompa filtro.

7. Se la pompa filtro non è presente, prelevare il serbatoio con cautela e svuotarlo nella vasca.

8. Far raffreddare e pulire il serbatoio di raccolta bollente **al di fuori** della friggitrice.

Trattamento del grasso con l'olio bollente
(non consigliato, elevato pericolo di ustioni)

1. Aprire lo sportello, il basamento deve rimanere aperto.
2. Spegnere l'apparecchio.
3. Scaricare l'olio.
4. Pulire la vasca.

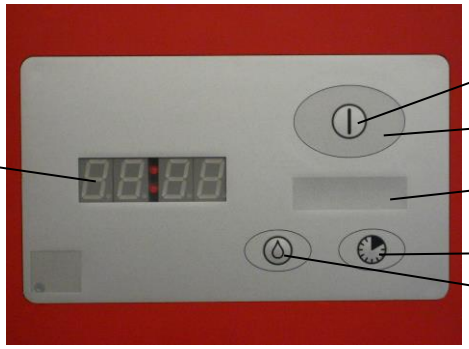
Al più tardi dopo 10 minuti:

5. Ripompare l'olio con la pompa filtro.
6. Se la pompa filtro non è presente, prelevare il serbatoio con cautela e svuotarlo nella vasca.
7. Far raffreddare e pulire il serbatoio di raccolta bollente **al di fuori** della friggitrice.

Per raffreddarsi, l'olio bollente non deve rimanere nel basamento della friggitrice, in quanto danneggia l'elettronica!

ATTENZIONE: Effettuare tutti i lavori solo con guanti, occhiali di protezione e abbigliamento protettivo.

21. Primus - Programmazione di data e ora



Accensione: premere brevemente il tasto on/off

Passaggio al livello di programmazione: premere brevemente 2 volte il tasto on/off (il campo di segnalazione lampeggia di verde-blu)
Premere a lungo il tasto di programma

Immissione dell'anno:
Ad es. "14" lampeggia. Selezionare mediante il tasto on/off (0-99).
Confermare e proseguire con il tasto interruttore pompa.

Immissione della data - mese:
Ad es. "12" lampeggia. Selezionare mediante il tasto on/off (1-12).
Confermare e proseguire con il tasto interruttore pompa.

Immissione del giorno:
Ad es. "21" lampeggia. Selezionare mediante il tasto on/off (1-31).
Confermare e proseguire con il tasto interruttore pompa.

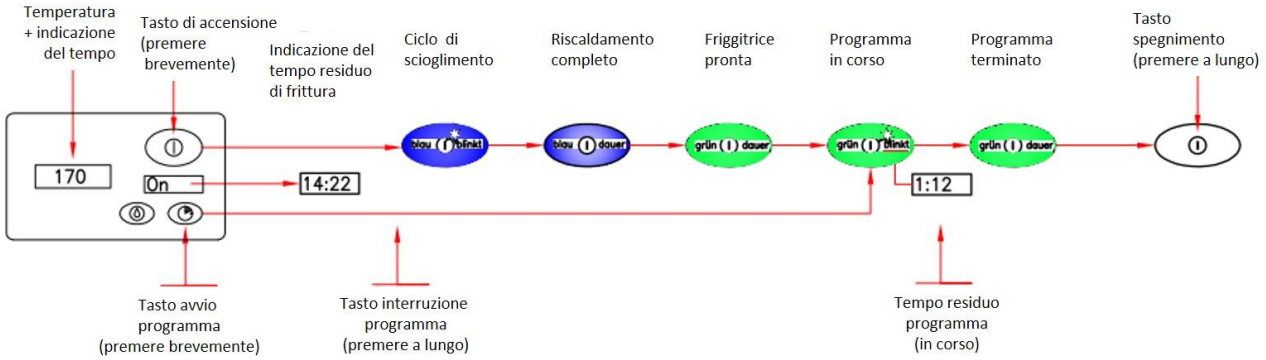
Immissione dell'ora:
Ad es. "15" lampeggia. Selezionare mediante il tasto on/off (00-23).
Confermare e proseguire con il tasto interruttore pompa.

Immissione dei minuti:
Ad es. "08" lampeggia. Selezionare mediante il tasto on/off (1-60).
Confermare e proseguire con il tasto interruttore pompa.

Continuare ora con le impostazioni di base, il segnale acustico…

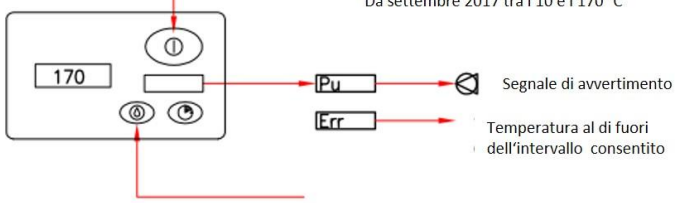
22. Funzioni Primus / programmazione / spie / legenda campo delle informazioni

Funzioni Primus



È possibile accendere la pompa solo a friggitrice spenta

All'avvio del sistema di filtraggio (pompa), per motivi di sicurezza la temperatura dell'olio deve essere compresa tra i 20 e i 170 °C. Da settembre 2017 tra i 10 e i 170 °C



Avvio pompa (premere a lungo)

Interruzione pompa (premere brevemente)

L'indicazione On segnala la condizione di standby-disponibilità della centralina, ed è attiva. Di notte e in concomitanza di pause prolungate spegnere l'interruttore on/off.

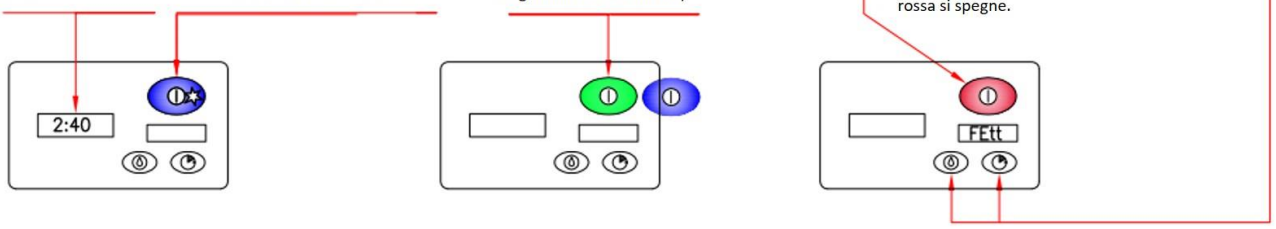
Spia Primus

Se non è stato avviato alcun programma indicazione della temperatura nominale, all'avvio del programma indicazione del tempo di frittura con tempo residuo trascorso su 0

Lampeggia di colore blu durante l'esercizio, segnala il distacco programmato attivo se la friggitrice è collegata ad un dispositivo di monitoraggio massimo (lampeggiamento rapido).

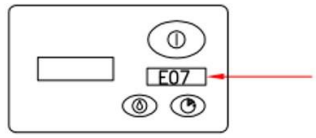
Lampeggia alternativamente di blu=verde durante l'esercizio, se la funzione standby è abilitata (1-59 min.) segnala che la friggitrice si trova modalità standby. Questa modalità termina premendo brevemente il tasto di avvio (dopodiché il campo di segnalazione diventa blu)

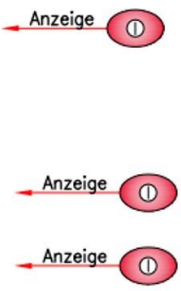
Il campo rosso con indicazione FEtt nel campo delle informazioni Significa che il tempo di utilizzo del grasso è terminato. Il reset si effettua Premedo brevemente due volte il tasto diavvio (doppi clic), dopodiché premere Insieme i tasti Pompa+Programma: a questo punto l'indicazione FEtt scompare, e la spia di segnalazione rossa si spegne.



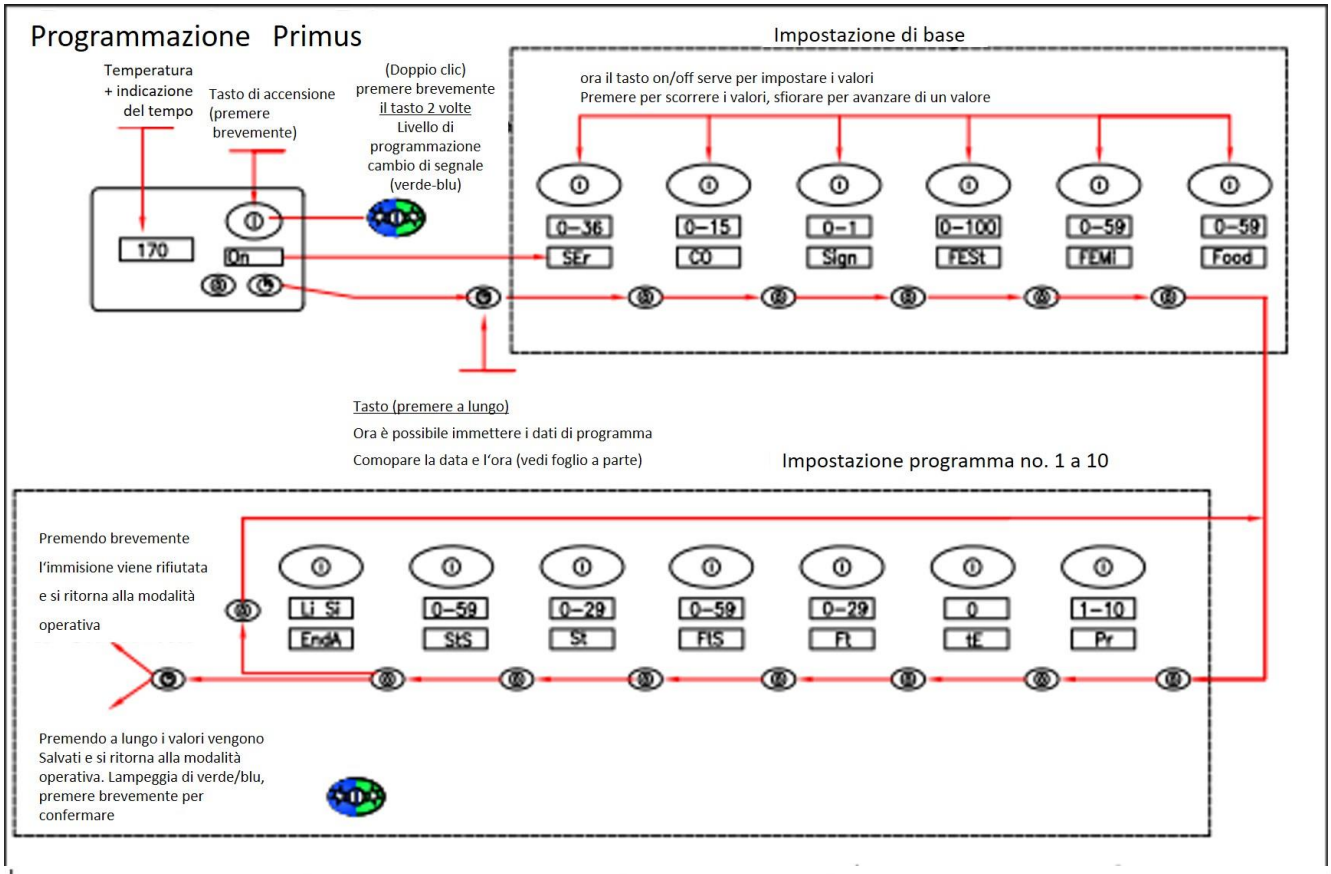
Messaggi di errore nel campo delle informazioni

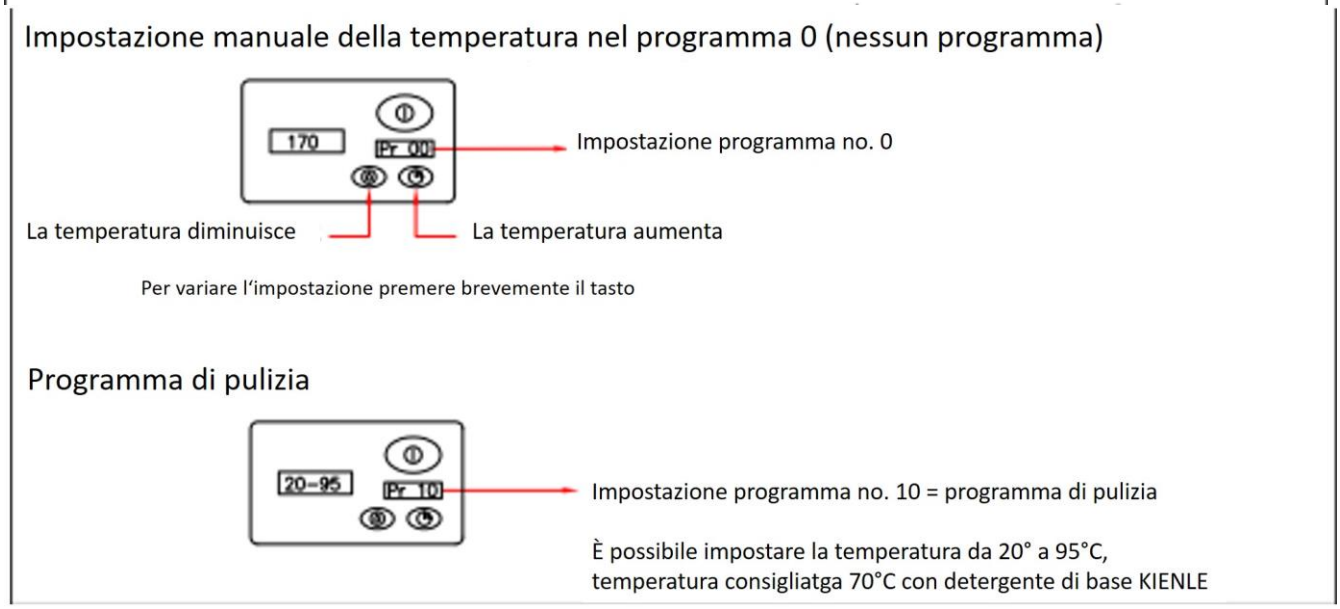
E02	Errore di test. azionare l'interruttore on/off
E03	Velocità di riscaldamento troppo alta -grasso non presente nella vasca-
E05	Riscaldamento non compl. raffreddato, finecorsa magnetico non scatta
E06	Ingresso distacco programmato non chiuso o attivo
E07	Riscaldamento non compl. raffreddato, finecorsa magnetico non scatta
E08	Temeperatura superiore ai 212 °C
E15	Errore sulla scheda elettronica (input)
E16	Errore sulla scheda elettronica (rifer.)
E17	Taratura ciclica della temperatura





I messaggi di errore E03,E15,E17 sono errori di sicurezza e possono essere eliminati solamente confermando con l'interruttore on/off (1-0) accanto alla valvola di scarico





Legenda campo delle informazioni

SEr	**Intervalli di manutenzione in mesi (0-36)**
CO	**Immissione codice solo per l'assistenza**
Sign	**Segnali acustici dell'impostazione di base On (1) o Off (0)**
FESt	**Immissione del tempo di utilizzo del grasso in ore (0-100)**
FEMi	**Immissione del tempo di utilizzo del grasso in minuti (0-59)**
Food	**Impostazione del tempo di passaggio in modalità standby (0-59)**
Pr	**Selezione del numero di programma (non possibile per Sirius)**
tE	**Impostazione della temperatura (per Sirius mediante selettore)**
Ft	**Tempo di frittura in minuti (0-29)**
FtS	**Tempo di frittura in secondi (0-59)**
St	**Tempo di scuotimento in minuti (0-29)**
StS	**Tempo di scuotimento in secondi (0-59)**
EndA	**Azione finale al termine del processo di frittura (segnale Si)**
	Se si immettono valori pari a 0, l'attuatore è stato disattivato, oppure non è in funzione.

Il tempo di utilizzo del grasso è un valore temporale rilevato dal cliente, e non dà informazioni sul grado di deterioramento del grasso. Si consiglia di rilevare le condizioni del grasso con mezzi idonei, ad es. strisce o apparecchi di prova