

06

UK Declaration of Conformity

UK
CA

Controllo di Qualità - Contrôle Qualité
Qualitätskontrolle - Quality Control

Codice - Code 9PDX 392332 08 ENE CE
Kode - Code

Matricola - Numéro de série 4512030608
Fabriknummer - Serial number

Ispezione sicurezza - Inspection de sécurité Sicherheitskontrolle - Security inspection	
Controllo funzionale - Contrôle fonctionnel Funktionstest - Functional control	
Controllo dotazioni - Contrôle accessories Zubehörkontrolle - Control of accessories	
Controllo generale - Contrôle général Allgemeine Kontrolle - General control	8FL64 8FL64
IMPORTANTE: Per ogni eventuale reclamo citare i numeri di riferimento stampigliati nelle caselle superiori. WICHTIG: bei Reklamationen, bitte den in den oberen Kästchen vorge-druckten Kennzeichen angeben.	IMPORTANT: Pour toute éventuelle réclamation citer toujours les numéros imprimés ci-dessus. IMPORTANT: For any claim state reference number as printed above.

IT PREDISPOSTO PER GPL G30/G31 3+ 28-30/37 mbar

IT PREDISPOSTO PER GAS METANO G20 2H 20 mbar

Following manufacturer (2), declares that the product Gas Fryer for professional use (3) complies with the requirements of the following UK Legislations (4) and their subsequent amendments and supplements, and the following standards (5). The corporate body authorized to construct the technical file is the manufacturer.

(2) Electrolux Professional Spa Viale Treviso 15 33170 Pordenone - Italy Phone + 39 0434 380 1 Fax + 39 0434 380 643	(4) 2018 No. 389 The Gas Appliances (Enforcement) and Miscellaneous Amendments Regulations 2018	(5) BS EN 203-1:2014; BS EN 203-1:2014/AC:2016 BS EN 203-2-4:2005
(3) N7FG, N9FG1, N9FG2, GF**M*		
(3)	(1) Pordenone, 18/10/2022 Gianni Moretto Head of R&D Food Europe Patrizio Mazzocut BA Food Europe COO	

F.Mod Z9KKGABAMEA
PNC 39233208
Ser.No 4512030608
Type Ref. GF92M23

The notified body BSI Assurance UK Ltd (identification number 0086) performed the UKCA-type examination as per Gas Appliances (Product Safety and Metrology etc (Amendment etc) (EU Exit) Regulations 2020 (SI 2020/676) Annex III Module B and issued the UKCA-type examination Certificate No. _____ on _____ and expiring on _____.

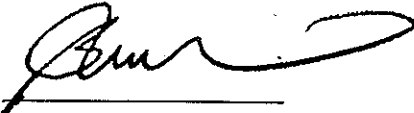
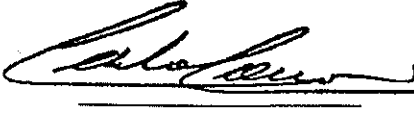
059888F300

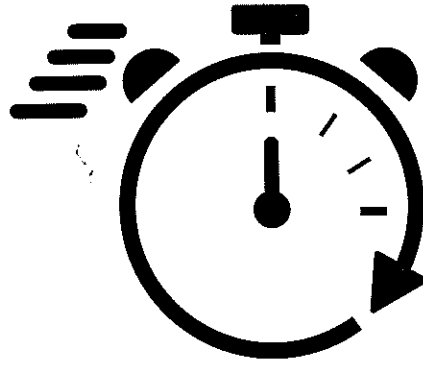
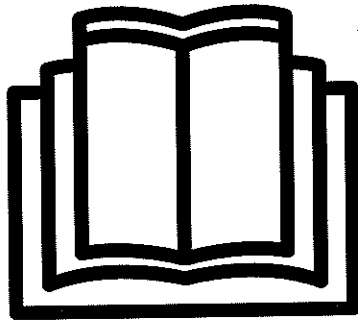
CE Declaration of Conformity
EG- Konformitätserklärung
EG Verklaring van overeenstemming
EU- försäkrän om överensstämmelse
EU- overensstemmelseserklæring
EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus
EU Overensstemmelseserklæring
Déclaration CE de conformité
Dichiarazione CE di conformità
Declaración de Conformidad CE
Declaração de conformidade CE
Δήλωση συμμόρφωσης CE



ES prohlášení o shodě
EÜ vastavusdeklaratsioon
CE atbilstības deklarācija
EB atitikties deklaracija
Deklaracja zgodności WE
Prehlásenie o súlade CE
Izjava o skladnosti in oznaka CE
CE megfelelőségi nyilatkozat
Declarație de conformitate CE
ЕО Декларация за съответствие
Dearbhú Comhréireachta CE

- EN The undersigned (1), representing the following manufacturer (2), declares that the product gas appliance for professional use (3) complies with the requirements of the following EC Directives (4) and their subsequent amendments and supplements, and the following standards (5). The corporate body authorised to construct the technical file is the manufacturer.
- DE Der Unterzeichner (1), Repräsentant des folgenden Herstellers (2), erklärt, dass das Produkt Gasgerät für professionellen Gebrauch (3) folgenden europäischen Richtlinien (4) und ihren nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen sowie folgenden Normen (5) entspricht. Die zur Ausarbeitung des technischen Dossiers berechnete Rechtsperson ist der Hersteller.
- NL Ondergetekende (1), vertegenwoordiger van onderstaande fabrikant (2) verklaart hierbij dat het product apparatuur op gas voor professioneel gebruik (3) in overeenstemming is met de volgende EG-richtlijnen (4) en navolgende wijzigingen en aanvullingen en zoals voorgeschreven door de volgende normen (5). De juridische persoon die geautoriseerd is om het technische dossier samen te stellen is de fabrikant zelf.
- SV Undertecknad (1), representant för tillverkaren (2), deklarerar att apparaten gasapparat för professionellt bruk (3) är framtagen i enlighet med europeiska direktiv nedan (4) med påföljande ändringar och bilagor och även enligt följande normer (5). Den juridiska person som är auktoriserad att sammansätta den tekniska beskrivningen är tillverkaren själv.
- DA Undertegnede (1) erklærer på vegne af nedenstående producent (2), at produktet gasapparat til professionel brug (3) er i overensstemmelse med kravene i følgende EU-direktiver (4) med efterfølgende ændringer og tilføjelser samt bestemmelserne i nedenstående standarder (5). Den juridiske person, der er autoriseret til at udarbejde den tekniske dokumentation, er producenten selv.
- FI Allekirjoittanut (1), seuraavassa mainitun valmistajan (2) edustaja, vakuuttaa, että valmistamamme tuote ammattikäyttöön tarkoitettu kaasulaite (3) vastaa seuraavien Euroopan yhteisön direktiivien vaatimuksia (4), niiden muutoksia ja lisäyksiä sekä seuraavien standardien vaatimuksia (5). Teknisen tiedoston laadintaan valtuutettu juridinen henkilö on valmistaja.
- NO Undertegnede (1), representant for følgende produsent (2) erklærer at produktet apparat til profesjonell bruk (3) er i overensstemmelse med forskriftene i følgende EU-direktiver (4) med senere endringer og tillegg og i overensstemmelse med kravene i følgende standarder (5). Den juridiske personen som er autorisert til å utarbeide den tekniske dokumentasjonen er produsenten av apparatet.
- FR Le soussigné (1), représentant le fabricant (2) déclare que le produit appareil à gaz pour usage professionnel (3) est conforme aux dispositions des directives communautaires suivantes (4) et à leurs modifications et intégrations successives ainsi qu'aux dispositions des normes suivantes (5). La personne juridique autorisée à constituer le fascicule technique est ledit fabricant.
- IT (*) Il sottoscritto (1), rappresentante il seguente fabbricante (2) dichiara che il prodotto apparecchiatura a gas per uso professionale (3) risulta conforme a quanto prescritto dalle seguenti direttive comunitarie (4) e loro successive modifiche ed integrazioni ed a quanto prescritto dalle seguenti norme (5). La persona giuridica autorizzata a costruire il fascicolo tecnico è lo stesso costruttore.
- (*) Original language / Originalsprache / Originele taal / Originalspråk / Originalsprog / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / Langue originale / Lingua originale / Idioma original / Língua original / Αρχική γλώσσα / Originalni jazyk / Originaalkeel / Originalvaloda / Originalo kalba / Język oryginalny / Originalny jazyk / Jezik izvirnika / Eredeti nyelv / Limba originală / Оригинал език / Bun-teanga

(2) Electrolux Professional spa V.le Treviso 15 33170 Pordenone – Italy Phone +39 0434 380 1 Fax +39 0434 380643	(4) 2009/142/EC (GAD until 20/04/2018) (UE) 2016/426 (GAR from 21/04/2018) 2011/65/EU (RoHS)	(5) EN 203-1:2014; EN 203-1:2014/AC:2016 EN 203-2-4:2005 EN 50581: 2012
(3) GF**M*		
(3) F.Mod.: Z9KKGABAMEA PHC: 39233208 Ser.No: 4512030608 Type Ref.: GF92M23	Pordenone, 31/01/2018  (1) Marco Bulgheroni SVP GR&D  (1) Carlo Mario Caroni Senior VP Global Operations	

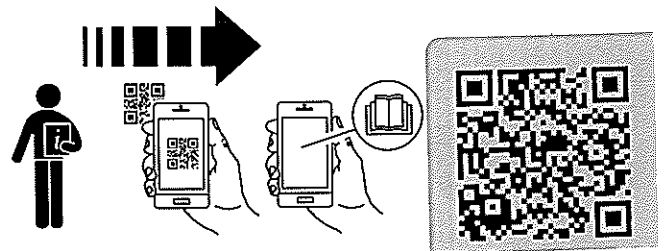


Fryers - Friggitrici - Friteuses - Fritteusen - Frituurapparaten - Freidoras - Fritadeiras - Φριτέζες - Fritöser
- Rasvakeittimet - Frituregryder - Frityrkokere - المقالي

N7E / N9E

EN*	Quick guide
IT	Guida rapida
FR	Guide rapide
DE	Kurzanleitung
NL	Snelle gebruikershandleiding
ES	Guía rápida
PT	Guia rápido
EL	Σύντομος Οδηγός Χρήσης
SV	Snabbguide
FI	Käyttöohje

IT	PREDISPOSTO PER GPL	G30/G31	3+	28-30/37 mbar
GB-IE	ADJUSTED FOR L.P.G.	G30/G31	3+	28-30/37 mbar
FR-BE	PRÉRÉGLÉ AU GAZ LIQUIDE	G30/G31	3+	28-30/37 mbar
BE	INGESTELD OP VLOEIBAAR GAS	G30/G31	3+	28-30/37 mbar
ES	PREPARADO PARA GAS LIQUIDO	G30/G31	3+	28-30/37 mbar
PT	PREDISPOSTO PARA GÁS LIQUIDO	G30/G31	3+	28-30/37 mbar
GR	Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΧΕΙ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΓΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟ (ΠΡΟΠΑΝΟ)	G30/G31	3+	28-30/37 mbar
CY	Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΧΕΙ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΓΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟ (ΠΡΟΠΑΝΟ)	G30/G31	3B/P	30 mbar
NL	INGESTELD OP VLOEIBAAR GAS	G30/G31	3B/P	30 mbar
MT	ADJUSTED FOR L.P.G.	G30/G31	3B/P	30 mbar
DK	BEREGNET PÅ FLYDENDE GAS	G30/G31	3B/P	30 mbar
FI	ASENNETTAVISSA NESTEKAASULLE	G30/G31	3B/P	30 mbar
SE	ANPASSAD FÖR GASOL	G30/G31	3B/P	30 mbar
NO	BEREGNET FOR FLYTENDE GASS	G30/G31	3B/P	30 mbar
IS	STILLT FYRIR FLJÓTANDI PROPAN GAS	G30/G31	3B/P	30 mbar
EE	KOHALDATUD VEDELA NAFTAGAASI JAOKS	G30/G31	3B/P	28-30/37 mbar
LT	NUSTATYTAS NAUDOTISU SUSKYSTINTAIS DEGALIS	G30/G31	3B/P	28-30/37 mbar
LV	PIEMĒROTA ŠĪDRAJAI PROPĀNA GĀZEI	G30/G31	3B/P	28-30/37 mbar
CZ	UPRAVENO PRO KAPALNÝ PLYN	G30/G31	3B/P	30 mbar
SK	UPRAVENÉ PRE SKVAPALNENÝ PLYN	G30/G31	3B/P	30 mbar
HR	PREDVIĐEN ZA UKAPLJENI PLIN (UNP)	G30/G31	3B/P	30 mbar
HU	FOLYÉKONY GÁZHOZ ELŐKÉSZÍTVE	G30/G31	3B/P	30 mbar
SI	PRIPRAVLJEN ZA UTEKOČINJEN PLIN	G30/G31	3B/P	30 mbar
BG	ПРИГОДНО ЗА ВТЕЧЕН НЕФТЕН ГАЗ	G30/G31	3B/P	30 mbar
RO	FUNCTIONEAZĂ CU G.P.L.	G30/G31	3B/P	30 mbar
TR	L.P.G. İLE KULLANILABİLİR	G30/G31	3B/P	30 mbar
RU	ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРОПАНА-БУТАНА	G30/G31	3B/P	30 mbar
SA	ل.P.G. لى لى لى			37 mbar



*Original instructions / Istruzioni originali / Instructions d'origine / Original-
Bedienungsanleitung / Originele instructies / Instrucciones originales / Instruções originais
/ Πρωτότυπο οδηγιών λειτουργίας / Originalanvisningar / Alkuperäiset ohjeet / Original
vejledning / Originalanvisninger / الإرشادات الأصلية

59589GL01- 2024.02

Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	16
B	INFORMAZIONI GENERALI	22
C	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	22
D	USO.....	25
E	CURA DELLE APPARECCHIATURE	26
F	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	27

Avviso importante



Leggere i manuali di installazione e d'uso completi, inclusi i termini di garanzia, e registrare il prodotto prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

I manuali sono disponibili mediante la scansione del codice QR posto sull'apparecchiatura.

Nella presente guida rapida sono disponibili le istruzioni di base a cui attenersi per l'installazione e l'utilizzo dell'apparecchiatura.

Trovare il codice QR sulla prima pagina di questa guida:

1. assicurarsi di avere l'applicazione necessaria alla lettura dei codici QR sul proprio dispositivo e una connessione a Internet;
2. scansionare il codice QR;
3. registrare il prodotto.
4. consultare i documenti necessari;

I manuali di installazione e d'uso completi sono disponibili anche sul sito web di Electrolux Professional SpA:

<https://www.electroluxprofessional.com/en>



A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo dell'apparecchiatura e una corretta comprensione manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso deve ritenersi improprio.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi e i detergenti lontani dalla portata dei bambini.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri materiali infiammabili, allo stato gassoso o liquido, in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura e ai rapporti con il Costruttore (es. per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura CE dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte di vari operatori.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	●	●	● ²	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).

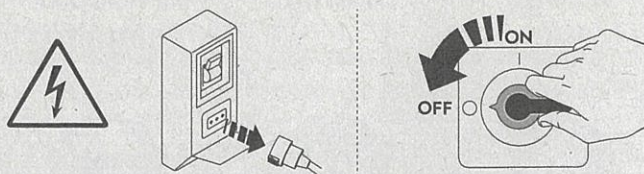
2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiatura stessa.
- Non far mai funzionare l'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.

- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili la marcatura CE nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione, 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale (A.2 *Dispositivi di protezione individuale*), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
 - Installazione e montaggio
 - Posizionamento
 - Connessioni elettriche
 - Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
 - Smaltimento dell'apparecchiatura
 - Interventi su apparecchiature elettriche

A.4 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;
- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- pannelli o porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura del pannello o della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
	lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura
Pericolo	Significato
	attenzione superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione)

A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio dell'apparecchiatura non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici dell'apparecchiatura;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione dell'apparecchiatura;
- introduzione nell'apparecchiatura di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l'apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sull'apparecchiatura;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

A.7 Rischi residui

L'apparecchiatura evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Ciò nonostante, con il presente manuale il Costruttore si è adoperato per informare gli operatori di tali rischi, indicando in modo puntuale i dispositivi di protezione individuale che gli operatori stessi devono utilizzare. Al fine di limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente si riportano di seguito i rischi residui che permangono sull'apparecchiatura: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudersi repentinamente.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche (es. detersivo, brillantante, disincrostante, ecc.) senza utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare pertanto sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.
Chiusura repentina	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/la porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura).

A.8 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Il trasporto (ossia il trasferimento dell'apparecchiatura da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di trasporto.
- Fare riferimento alle indicazioni presenti sull'imballo per quanto riguarda la possibilità di impilare più macchine durante le operazioni di trasporto, movimentazione e immagazzinamento.
- Durante le fasi di carico o di scarico, è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per la movimentazione della macchina sono vietati il sollevamento e l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare l'apparecchiatura.

- Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento dell'apparecchiatura predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione, spostamento e stoccaggio della macchina sono obbligatori una formazione e un addestramento adeguati avuto riguardo all'uso in sicurezza dei sistemi di sollevamento e l'adozione di dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti l'apparecchiatura non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti dell'apparecchiatura, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.

A.9 Pulizia dell'apparecchiatura

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

A.10 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).
- In caso di anomalia significativa, guasto o malfunzionamento, l'operatore deve disattivare immediatamente l'apparecchiatura.

A.11 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

A.12 Smaltimento dell'apparecchiatura

- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

B INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

B.1 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per cottura delle vivande. Questa apparecchiatura è destinata a un uso collettivo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

B.2 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione dell'azienda Electrolux Professional SpA.

B.3 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte del personale addetto all'utilizzo o dal Cliente.

C DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

C.1 Introduzione

L'apparecchiatura è progettata per la frittura dei cibi in olio o grasso solido; qualsiasi altro uso è da ritenersi improprio.

Evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.

Effettuare il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.

C.2 Panoramica delle apparecchiature

C.2.1 Modelli a gas

N7E - Apparecchiature da 7 litri

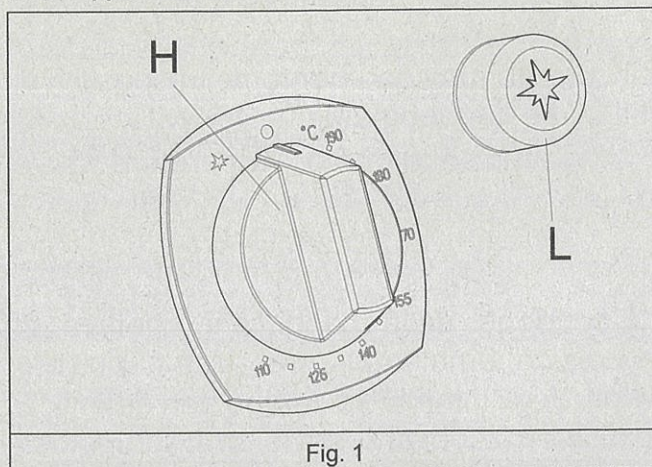


Fig. 1

La manopola di comando del gas "H" presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 1):

●	"Off"
★	"Posizione accensione pilota"
110:	"Temperatura minima"
125...180:	"Temperatura media con intervallo di energia da 125 a 180"
190:	"Temperatura massima"

Il pulsante di accensione "L" presenta il simbolo seguente (vedere Fig. 1):

I	"Accensione"
---	--------------

N7E - Apparecchiature da 15 litri; N9E - Apparecchiature da 15/23 litri

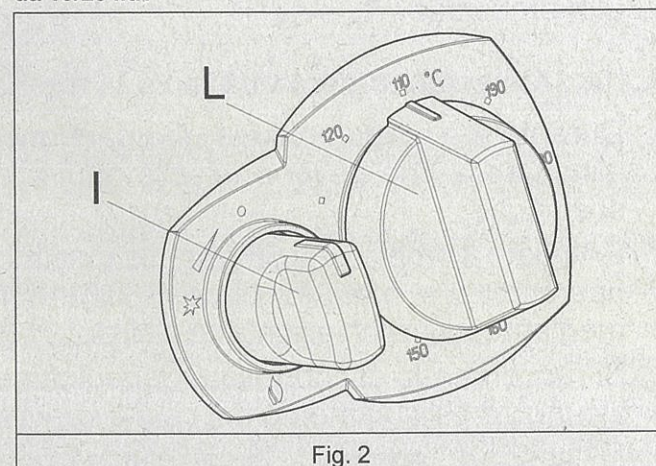


Fig. 2

La manopola di comando della valvola termostatica "I" presenta le seguenti posizioni di utilizzo (vedere Fig. 2):

●	"Off"
★	"Posizione accensione pilota"
☼	"On"

La manopola di regolazione "L" permette di selezionare la temperatura necessaria e presenta le seguenti posizioni di utilizzo (vedere Fig. 2):

110:	"Temperatura minima"
120...180:	"Temperatura media con intervallo di posizioni da 120°C a 180°C"
190:	"Temperatura massima"

N9E - 23 litri, alte prestazioni, controllo elettronico

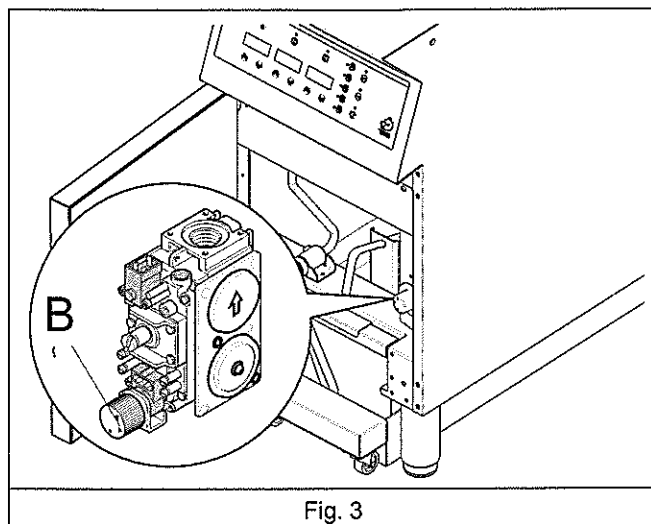


Fig. 3

La manopola di comando del gas "B" (all'interno del vano) presenta le seguenti posizioni di utilizzo (vedere Fig. 3):

- "Off"
- ★ "Posizione accensione pilota"
- 🔥 "Accensione bruciatori"

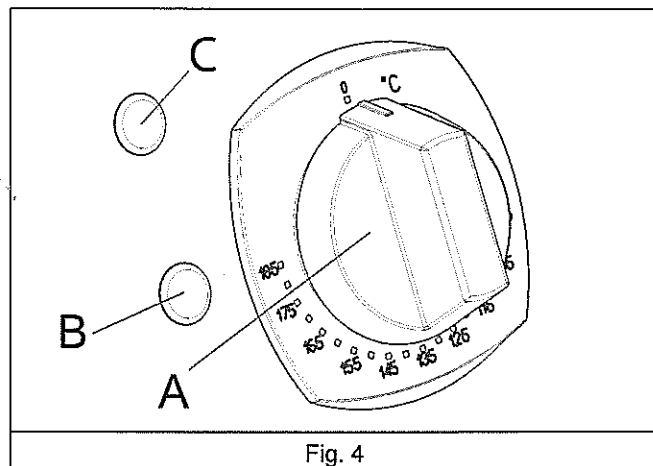
C.2.2 Modelli elettrici
Apparecchiature N7E / N9E

Fig. 4

La manopola di regolazione "B" presenta le seguenti posizioni di utilizzo (vedere Fig. 4):

- 0: "Off"
- 95: "Temperatura minima"
- 105...175: "Temperatura media con intervallo di posizioni da 105°C a 175°C"
- 185: "Temperatura massima"

La lampada spia verde "B" indica che la macchina è sotto tensione.

La lampada spia gialla "C" segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento

N7E - 15 litri, controllo elettronico

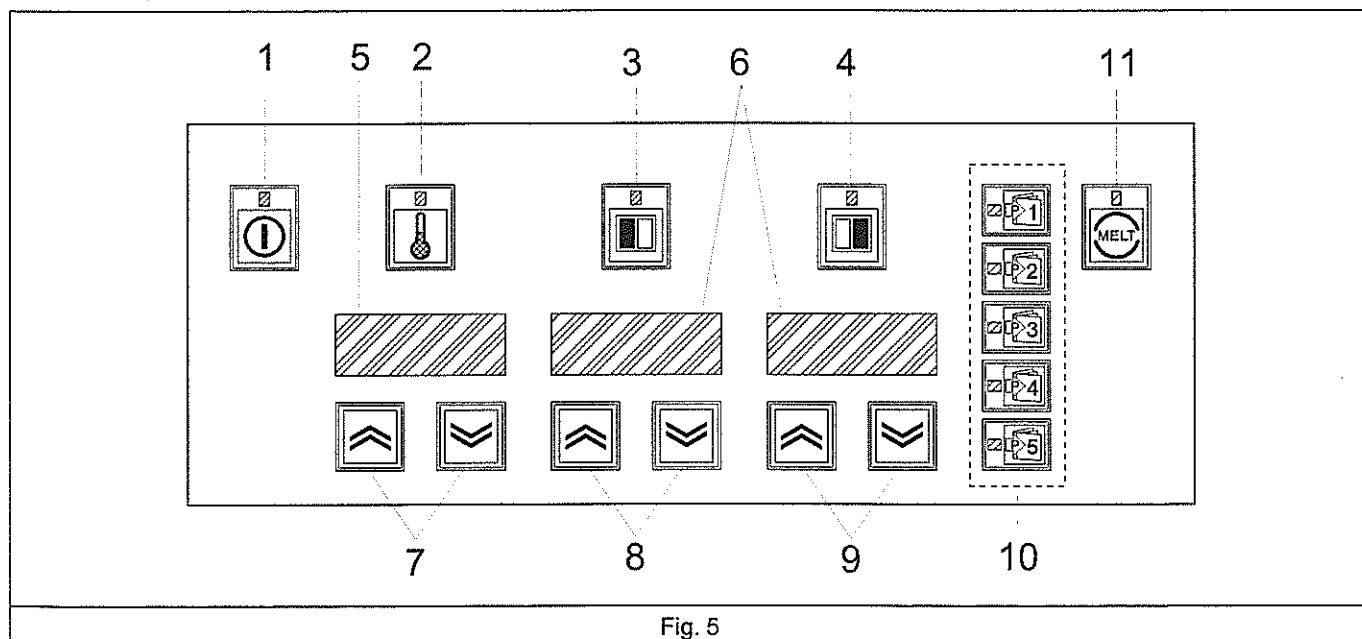


Fig. 5

Il cruscotto comandi presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 5):

- 1 Tasto On-Off
- 2 tasto impostazione temperatura
- 3 tasto avvio programma cestello sinistro
- 4 tasto avvio programma cestello destro
- 5 display temperatura (di lavoro e di impostazione)
- 6 display tempo programma (sinistro e destro)
- 7 impostazione temperatura (su / giù)
- 8 impostazione tempo programma cestello sinistro (su / giù)
- 9 impostazione tempo programma cestello destro (su / giù)
- 10 tasti programmi memorizzati (o memorizzabili)
- 11 tasto per ciclo "melting" (Off/On: il ciclo melting parte all'avvio se la temperatura registrata dal termostato di lavoro è inferiore ai 70)°C

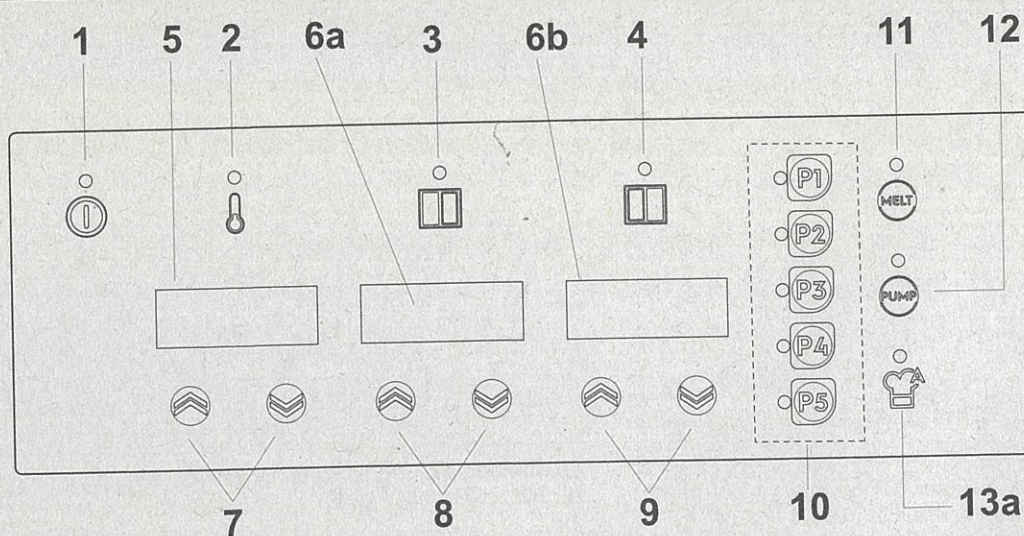


Fig. 6 – Versioni con sistema di sollevamento

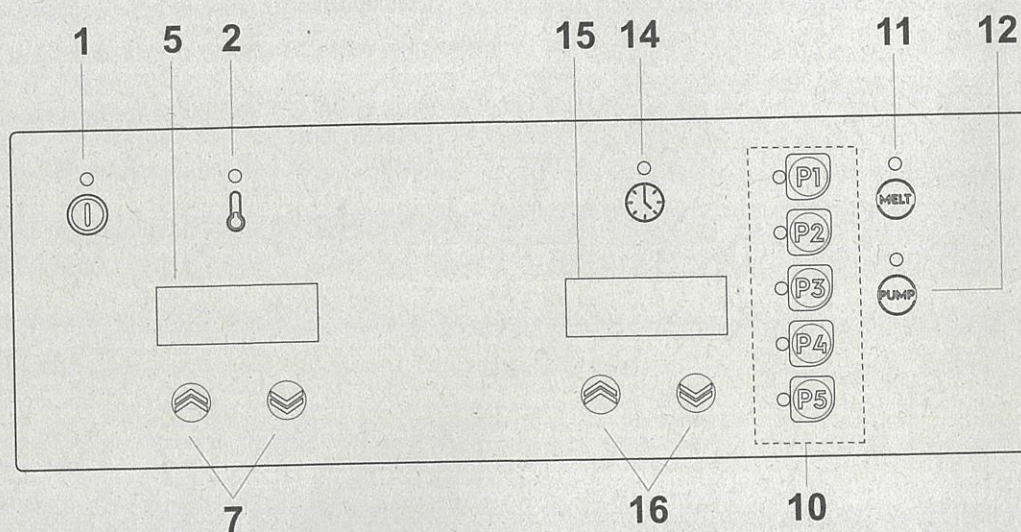


Fig. 7 – Versioni senza sistema di sollevamento

Il cruscotto comandi presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 6 o 7):

- | | |
|----|---|
| 1 | Tasto On-Off |
| 2 | tasto impostazione temperatura |
| 3 | tasto avvio programma cestello sinistro |
| 4 | tasto avvio programma cestello destro |
| 5 | display temperature (di lavoro e di impostazione) |
| 6 | display tempo programma (6a = sinistro e 6b = destro) |
| 7 | impostazione temperatura (su / giù) |
| 8 | impostazione tempo programma cestello sinistro (su / giù) |
| 9 | impostazione tempo programma cestello destro (su / giù) |
| 10 | tasti programmi memorizzati (o memorizzabili) |
| 11 | tasto per ciclo "melting" (Off/On: il ciclo melting parte all'avvio se la temperatura registrata dal termolavoro è inferiore ai 70)°C |
| 12 | tasto per ON/OFF pompa ricircolo olio (se presente) |
| 13 | tasto per la cottura automatica |
| 14 | tasto impostazione tempo |
| 15 | display tempo |
| 16 | impostazione tempo (su/giù) |

Per informazioni dettagliate sulla panoramica delle friggitrici consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

D USO

D.1 Modelli a gas

D.1.1 Accensione

N7E - Apparecchiature da 7 litri

Vedere Fig. 1.

1. Premere e ruotare la manopola "H" sulla posizione "Accensione pilota", contemporaneamente premere alcune volte il pulsante "L" dell'accenditore piezoelettrico;
2. ruotare la manopola "H" per scegliere la temperatura desiderata.

N7E - Apparecchiature da 15 litri; N9E - Apparecchiature da 15/23 litri

Vedere Fig. 2.

1. Premere leggermente la manopola "I" e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario di qualche grado per sbloccarla;
2. premerla fino in fondo e ruotarla fino alla posizione "Accensione pilota";
3. mantenere premuta la manopola "I" in questa posizione per circa 15-20 secondi;
4. ruotare la manopola "I" sulla posizione "On";
5. ruotare la manopola "L" per scegliere la temperatura desiderata.

N9E - Apparecchiature da 23 litri, alte prestazioni con controllo elettronico

Vedere Fig. 3.

1. Aprire il vano;
2. premere e ruotare la manopola "B" sulla posizione "Accensione pilota";
3. mantenere premuta la manopola "B" per circa 20 secondi;
4. premere il tasto "1" per avviare l'apparecchiatura (vedere Fig. 6 o 7).

D.1.2 Spegnimento

N7E - Apparecchiature da 7 litri

Vedere Fig. 1.

1. Ruotare la manopola "H" sulla posizione "Accensione pilota" per spegnere i bruciatori principali;
2. premere e ruotare la manopola "H" sulla posizione "Off" per spegnere la fiamma pilota;
3. ruotare la manopola "H" sulla posizione "Off".

N7E - Apparecchiature da 15 litri / N9E - Apparecchiature da 15/23 litri

Vedere Fig. 2.

1. Ruotare la manopola "I" sulla posizione "Accensione pilota" per spegnere il bruciatore principale;
2. ruotare la manopola "I" sulla posizione "Off" per spegnere il bruciatore pilota.

N9E - Apparecchiature da 23 litri, alte prestazioni con controllo elettronico

Vedere Fig. 3.

1. Premere parzialmente la manopola "B" e ruotarla dalla posizione "Accensione bruciatori" alla posizione "Accensione pilota";
2. Premere parzialmente la manopola "B" e ruotarla sulla posizione "Off" per spegnere l'apparecchiatura.

Per informazioni dettagliate sull'uso delle friggitrici a gas consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

D.2 Modelli elettrici

D.2.1 Accensione

Apparecchiature N7E / N9E

Vedere Fig. 4.

1. Ruotare la manopola del termostato "A" per selezionare la temperatura di cottura desiderata.

N7E- 15 litri, alte prestazioni con controllo elettronico

Vedere Fig. 5.

1. Premere il pulsante "1" per accendere l'apparecchiatura.

Set temperatura

1. Premere il tasto "7" per aumentare/diminuire il valore della temperatura impostato (vedere display "5"). Trascorsi 3 secondi, la temperatura indicata sarà memorizzata;
2. se il LED del tasto "2" è:
 - Rosso: la temperatura dell'olio non ha ancora raggiunto il valore impostato.
 - Verde: l'olio ha raggiunto la temperatura impostata; la cottura ha inizio.

Impostazione del tempo di cottura

1. Premere i tasti "8"/"9" per aumentare/diminuire il valore impostato (vedere display "6"). Trascorsi alcuni secondi, la temperatura indicata sarà memorizzata.
2. premere i tasti "3"/"4" per avviare la discesa del sollevatore sinistro/destro: sul display corrispondente "6" (sinistro o destro) inizierà il conteggio alla rovescia del tempo impostato.

N9E - Apparecchiature da 23 litri, alte prestazioni con controllo elettronico

Vedere Fig. 6 o 7.

1. Premere il tasto "1" per qualche secondo per accendere l'apparecchiatura.

D.2.2 Spegnimento

Apparecchiature N7E / N9E

Vedere Fig. 4.

1. Ruotare la manopola del termostato "A" fino alla posizione "0".

N7E - Apparecchiature da 15 litri con controllo elettronico

Vedere Fig. 5.

1. Per spegnere l'apparecchiatura, premere il pulsante "1".

N9E - Apparecchiature da 23 litri, alte prestazioni con controllo elettronico

Vedere Fig. 6 o 7.

1. Per spegnere l'apparecchiatura, premere il pulsante "1".

Per informazioni dettagliate sull'uso delle friggitrici elettriche consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

D.3 Modelli a gas / elettrici, alte prestazioni con controllo elettronico

D.3.1 Cottura

N9E - 23 litri

Vedere Fig. 6 o 7.

La friggitrice consente due diverse modalità di cottura:

1. Modalità manuale (fare riferimento a D.3.1.1 *Modalità di cottura manuale*)

2. Modalità automatica (fare riferimento a D.3.1.2 *Modalità di cottura automatica*)

D.3.1.1 Modalità di cottura manuale

Riscaldamento

1. Quando la temperatura aumenta, la dicitura "HEAT" (calore) lampeggia sul display "5" alternativamente alla temperatura attuale.
2. Quando la temperatura attuale sta per raggiungere quella impostata, la dicitura "HEAT" si spegne. Il LED del tasto "2" rimane acceso di colore rosso.
3. Una volta raggiunta la temperatura impostata, il LED del tasto "2" cambia colore, passando da rosso a verde.

Impostazione temperatura – Versione full optional

1. Premere il tasto "7" per aumentare/diminuire il valore impostato (vedere display "5"). Trascorsi 3 secondi, la temperatura indicata sarà memorizzata.
2. Se il LED del tasto "2" è:
 - Rosso: la temperatura dell'olio non ha ancora raggiunto il valore impostato.
 - Verde: l'olio ha raggiunto la temperatura impostata; la cottura ha inizio.

Impostazioni temperatura – Versione base

1. Premere il tasto "4" per aumentare/diminuire il valore impostato (vedere display "3"). Trascorsi 3 secondi, la temperatura indicata sarà memorizzata.
2. Se il LED del tasto "2" è:
 - Rosso: la temperatura dell'olio non ha ancora raggiunto il valore impostato.
 - Verde: l'olio ha raggiunto la temperatura impostata; la cottura ha inizio.

Impostazione del tempo di cottura – Versione full optional

Vedere Fig. 6 o 7.

1. Premere i tasti "8" / "9" per aumentare/diminuire il valore impostato (vedere display "6a" / "6b"). Trascorsi alcuni secondi, la temperatura indicata sarà memorizzata.
2. Premere i tasti "3" / "4" per avviare la discesa del sollevatore sinistro/destro.

Impostazione del tempo di cottura – Versione base e versione con filtraggio olio

1. Fare riferimento a *Impostazione del tempo di cottura – Versione full optional*, mentre la fine del ciclo di cottura (il display visualizza 00:00) viene indicata da uno speciale segnale acustico (vedere display "15" per entrambi i cestelli).

D.3.1.2 Modalità di cottura automatica

Per memorizzare un nuovo ciclo di cottura con la funzione "Auto learning" (autoapprendimento), procedere come segue:

Vedere Fig. 6 o 7.

1. Premere il tasto "1" per qualche secondo per accendere l'apparecchiatura;
2. Premere il tasto "11" per disattivare la funzione "Melt" (fusione);
3. Premere il tasto "13" per accedere alla modalità "Automatic Cooking" (cottura automatica);
4. Premere di nuovo il tasto "13" per 5 secondi per accedere alla funzione "Auto Learning" (autoapprendimento);

5. Caricare il cestello sinistro con il tipo di cibo per il quale si desidera impostare la cottura;
6. Impostare la temperatura richiesta premendo i tasti "7";
7. Attendere fino a quando la temperatura attuale raggiunge il valore impostato. Il LED del tasto "2" cambia colore, passando da rosso a verde; Il LED giallo del tasto "3" lampeggia per indicare che l'apparecchiatura è pronta per avviare un nuovo ciclo di autoapprendimento;
8. Premere il tasto "3" per avviare il ciclo di autoapprendimento; il cestello inizia a scendere e le resistenze si attivano; La dicitura lampeggiante "AUTO" appare sul display destro "6b";
9. Raggiunto il punto di cottura ideale, premere nuovamente il tasto "3" per interrompere il ciclo e far alzare il cestello;
10. Premere per alcuni secondi uno dei cinque tasti "10" per memorizzare il ciclo di autoapprendimento appena terminato;

Cottura

Vedere Fig. 6 o 7.

1. Per accendere l'apparecchiatura premere il tasto "1".
2. Premere il tasto "11" per disattivare la funzione "Melt" (fusione);
3. Premere il tasto "13" per accedere alla funzione "Automatic Cooking" (cottura automatica);
4. Caricare uno o entrambi i cestelli con il tipo di cibo da friggere;
5. Premere uno dei cinque tasti "10" per selezionare il programma precedentemente memorizzato per il tipo di cibo che si trova nel cestello;
6. Premere i tasti "3" e "4" per avviare il ciclo di cottura; i LED gialli corrispondenti smettono di lampeggiare. Durante la cottura, i display "6a" e "6b" mostrano il programma richiamato. Un punto lampeggiante vicino al programma indica che è in esecuzione. Quando il conto alla rovescia raggiunge i 30 secondi al termine, il valore del tempo sul display inizia a lampeggiare; Al termine del ciclo, la dicitura "END" appare sul display accompagnata da un segnale acustico. Entrambi i cestelli si sollevano automaticamente.
7. Premere il tasto "13" per uscire dalla funzione "Automatic Cooking" (cottura automatica).

Per informazioni dettagliate sull'uso delle apparecchiature alte prestazioni con controllo elettronico consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

D.4 Scarico olio

Tutte le versioni e i modelli

1. Lo svuotamento delle vasche deve essere effettuato a olio freddo;
2. Spegnerne l'apparecchiatura;
3. Prestare la massima attenzione per evitare di entrare in contatto con l'olio caldo;
4. Richiudere il rubinetto di scarico ruotando la manopola.



NOTA!

Per informazioni dettagliate sullo scarico dell'olio fare riferimento al manuale d'uso completo disponibile sul sito web.

E CURA DELLE APPARECCHIATURE



AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

E.1 Informazioni per la cura

Le operazioni di cura devono essere svolte dal proprietario e/o dall'operatore dell'apparecchiatura.

**IMPORTANTE**

I problemi risultanti da una mancanza di cura come descritta di seguito non saranno coperti dalla garanzia.

E.2 Pulizia dell'apparecchiatura**Parti esterne (ogni giorno)**

- Pulire tutte le superfici in acciaio rimuovendo sporco, grasso e altri residui alimentari con acqua saponata, con o senza detergente, e un panno o una spugna.
- Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

Vasche/recipienti riscaldati (ogni giorno)

- Pulire le vasche o i recipienti delle apparecchiature usando acqua portata ad ebollizione, eventualmente additivata con soda (sgrassante).

Vasche e cassette di raccolta (anche più volte al giorno)

- Rimuovere il grasso, l'olio, i residui alimentari, ecc., da vaschette, cassette o contenitori in genere preposti alla raccolta.
- Ripulire sempre i contenitori a fine giornata.

Filtri

- Estrarre il filtro sporco dall'alloggiamento, lavarlo con sapone sgrassante, sciacquarlo e lasciarlo asciugare, quindi posizionarlo nuovamente in sede.
- Sostituire il filtro quando questi è deteriorato.

Per informazioni dettagliate sulla pulizia delle apparecchiature consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

F RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**F.1 Anomalie**

In caso di una anomalia, l'apparecchiatura mostra sempre un messaggio di avvertenza o un allarme che descrive il guasto in corso. L'icona corrispondente rimane visibile fino alla risoluzione del problema.



Icona di segnalazione avvertenze

**NOTA!**

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione.

Per una lista degli allarmi, delle avvertenze e delle indicazioni per la risoluzione dei problemi consultare il manuale utente completo sul sito web. Ove necessario, contattare l'Assistenza clienti.

ELENCO DOTAZIONI

06



* 9 F 3 9 2 3 3 2 0 8 *

11/12/2024 12.57

CODICE MACCHINA: 9F39233208**DESCRIZ: Z9KKG ABA ME A - LINEA: 07 - POSIZ: 17 - WK: 51A**

- (085589P100) ETICHETTE E APPROVAZIONI 23LT GAS FRYER : 0001.000 PZ
 - |--> (0598406100) B)CARTEL.ID.PROD.N.2 TARG.GRANDI E QR CODE A4 : 0001.000 PZ
 - |-->C252 (0598837708) TALLONC.INST.APPARECC.-ARIEGG.I LOCALI(APP.E IMB.) : 0002.000 PZ
 - |-->MOD/D-4022 (0598855702) TARGH.PREDISP.GAS (REG.PRESS) SU APPARECCH. N700 : 0001.000 PZ
 - |-->MOD/D-4009 (0298020702) TARGH.'ATTENZ. LEGGERE LE ISTRUZ. INSTALL. ED USO' : 0001.000 PZ
 - |-->DOT/1284 (0598855905) TARGHETTA PREDISPOS.GAS CE N700 : 0001.000 PZ
 - |-->MOD/D-4029 (0598888700) TARGHETTA PREDISPOSIZIONE GAS UK : 0001.000 PZ
 - |--> (0598858901) TALLONCINO SMALTIMENTO IMBALLO : 0001.000 PZ
 - |-->DOT/1243A2 (059888C501) DOC GAS PER FRYER 23 L : 0001.000 PZ

- (085589JP04) DOTAZIONI 23LT GAS FRYER : 0001.000 PZ
 - |-->VITI (0110088000) SACCHETTO CON MINIGRIP CM 25X35X0,05 : 0001.000 PZ
 - |--> (0806878601) VITI CORREDO N900 CON PIASTRINA UNIONE : 0001.000 PZ
 - |-->DOT/1282 (0516860702) PIASTRINA FILETT.FISS.POST.RIPIANO : 0001.000 PZ
 - |-->1265 (0217013405) VITE TE M5X40 UNI 5739-65 - AISI 304 : 0001.000 PZ
 - |-->DOT/1283 (0516879901) PIASTRINA UNIONE BASI : 0002.000 PZ
 - |-->1265 (0217063165) VITE TTL INTAGLIO M5X16 AISI 304 : 0004.000 PZ
 - |-->DOT/1283 (0538841401) CHIUSURA LATERALE DX-SX : 0001.000 PZ
 - |--> (0147018088) NASTRO BIADESIVO 3M VHB9473 - 0.25X12MM X 55MT : 0000.020 PZ
 - |-->VITI (0290554000) SACC. POLITENE CM 12X15 : 0001.000 PZ
 - |-->1265 (0217203145) VITE TSPI UNI 6109-67 M 5X14 AISI 304 : 0002.000 PZ
 - |-->DOT/1343 (059589GL01) QUICK GUIDE GAS / EL FRYERS N7E / N9E (CMS) : 0001.000 PZ
 - |-->DOT/1243A3 (059888F300) CERTIFICATO DOC UK ONLY GAS FRYERS : 0001.000 PZ

- (085589JV01) KIT UGELLI FRIGG.23LT : 0002.000 PZ
 - |-->DOT/1226 (0516814800) UGELLO 1.60 (POLIDORO) : 0002.000 PZ
 - |-->MOD/D-4029 (0506833401) GUARNIZIONE PER UGELLO TIPO 228/6 : 0002.000 PZ
 - |-->DOT/1164 (0514833900) UGELLO PILOTA CON UN FORO DA 0,25 (STAMP.24) : 0001.000 PZ
 - |-->VITI (0110088000) SACCHETTO CON MINIGRIP CM 25X35X0,05 : 0001.000 PZ

 Guida per l'avvio rapido