FRIGGITRICE A GAS
Manuale d’Uso e Manutenzione

Prima dell’utilizzo, si prega di leggere attentamente le istruzioni per garantire un performance ideale ed evitare danni.

Modelli: AT9G8F-F/AT9G4F-F/AT7G8F-F/AT7G4F-F

Cari clienti e utenti：

Grazie per aver scelto i nostri prodotti. Per garantire un utilizzo migliore, si prega di leggere le istruzioni attentamente prima dell'operazione. E si prega di seguire le istruzioni per evitare possibili danni.

Si prega di mantenere questo manuale in un posto a sicurezza per riferimento e operazione nel futuro.

Questo manuale potrebbe subire modifiche senza preavviso e il produttore riserva il diritto d'autore.

Il dispositivo è per utilizzo commerciale invece di utilizzo a casa.

Il dispositivo è solo per utilizzo professionale e quindi va operato da persona qualificata.

PERICOLO

Se si sente l'odore di gas:

- **Chiudere il congegno di entrata di gas.**
- **Estinguere qualsiasi fiamma visibile.**
- **Se l'odore di gas non sparisce ancora, allontanarsi dal dispositivo e chiamare immediatamente il fornitore di gas o il vigile del fuoco.**

PER SUA SICUREZZA

Non utilizzare o riservare benzina o altro infiammabile vapore o liquido in vicinanza al dispositivo.

AVVERTIMENTO: installazione, regolamento, modifica, servizio o manutenzione impropria può causare danni, ferite o morte. Leggere e seguire attentamente le istruzioni per installazione, operazione e manutenzione.

Friggitrice a Gas

Istruzioni per Installazione, Operazione e Manutenzione

INDICE

1. Sicurezza ..... - 3 -

2. Introduzione breve..... - 3 -

3. Autorità e responsabilità del produttore ..... - 3 -

4. Specifiche tecniche..... - 3 -

5. Trasporto e stoccaggio..... - 9 -

6. Installazione e diagnosi dei problemi..... - 9 -

7. Notifiche di sicurezza e cauzione..... - 10 -

8. Istruzione di operazione ..... - 11 -

9. Pulizia e manutenzione..... - 13 -

10. Servizio (solo autorizzato tecnico)..... - 14 -

11. Diagnosi di problemi ..... - 16 -

1. Sicurezza

⚠ Assicurarsi che la persona che installa e opera il dispositivo sia un tecnico qualificato e autorizzato ed eseguire l'installazione e l'utilizzo a seconda delle istruzioni. Il produttore non è responsabile per qualsiasi danni o accidenti causati per operazioni o manutenzioni inappropriate.
⚠ Non avvicinare qualsiasi cosa infiammabile al dispositivo. Durante l'utilizzo, una certa distanza tra le cose infiammabili e il dispositivo deve essere mantenuta.
⚠ Posizionare il prodotto in un posto ragionevole e seguire le richieste riguardanti il gas.
⚠ Se accade una perdita di gas, chiudere la valvola di gas immediatamente e chiama la compagnia fornitore di gas.
⚠ Il dispositivo non deve essere operato da chi sotto 18 anni; con ridotta capacità fisica o mentale; o con mancanza di esperienza e conoscenza necessaria a meno di proprie istruzioni e garanzie di sicurezza

2. Introduzione breve

Questa è una seria di friggitrici di design innovativo, struttura avanzata e ragionevole che permettono operazioni facili, durata vitale lunga e manutenzione facile. È dotata di bruciatore di ghisa, fiamma di pilota, protezione antincendio, ignizione di impulso elettronico che facilitare ignizione di bruciatori. È idonea per utilizzo in ristoranti, locali, hotel, supermercati e altri luoghi dell'industria alimentare.

3. Autorità e responsabilità del produttore

Non è permessa una modifica parziale o completa senza autorizzazione esplicita da parte di produttore.

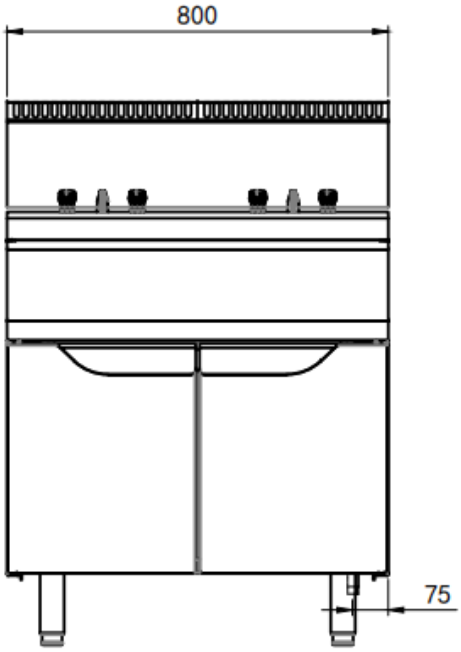
In questi seguenti casi, non è responsabile il produttore:

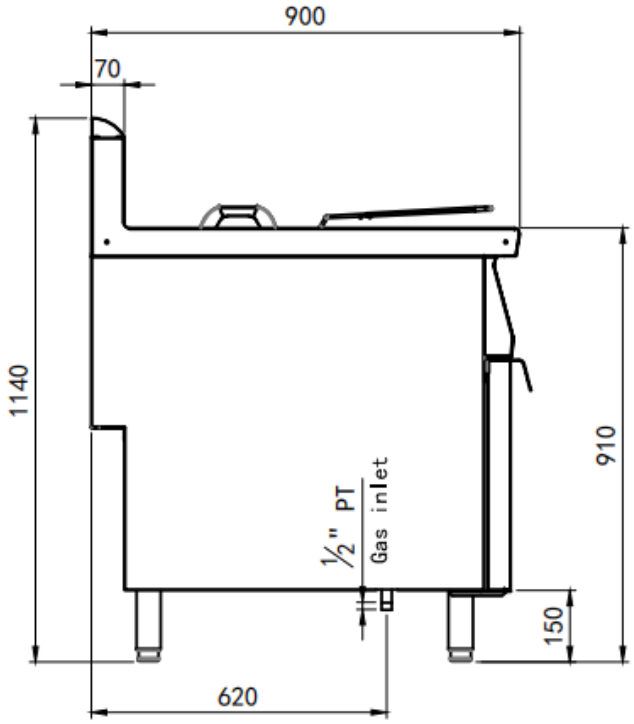
⚠ Non sono seguite le istruzioni o avvertimenti durante l'utilizzo o altre operazioni;
⚠ Le condizioni di operazioni non in coordinazione con le specifiche tecniche;
⚠ Operata incorrettamente dalle persone non qualificate;
⚠ Inosservanza della legislazione locale durante l'utilizzo del prodotto;
⚠ Riparata o trasformata da tecnico non autorizzato;
⚠ Parti o accessori non forniti dal produttore;
⚠ Accidenti causati da forza maggiore;
⚠ Non sono seguite le istruzioni per qualsiasi ragione.

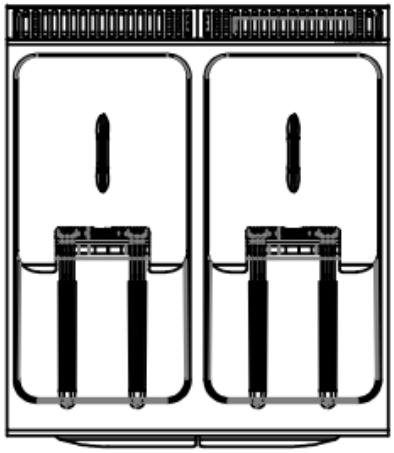
4. Specifiche tecniche

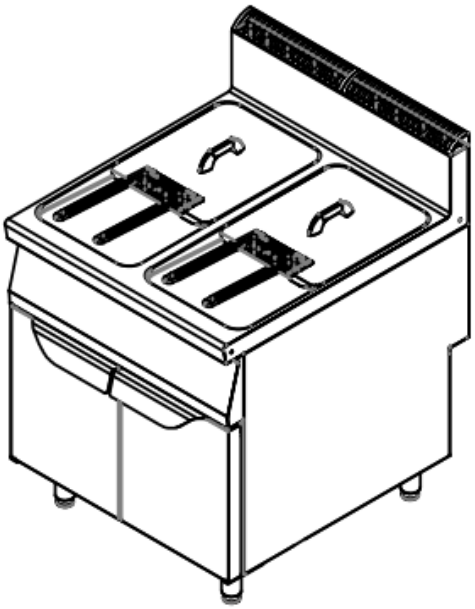
4.1、Dimensione esteriore(mm)

AT9G8F-F

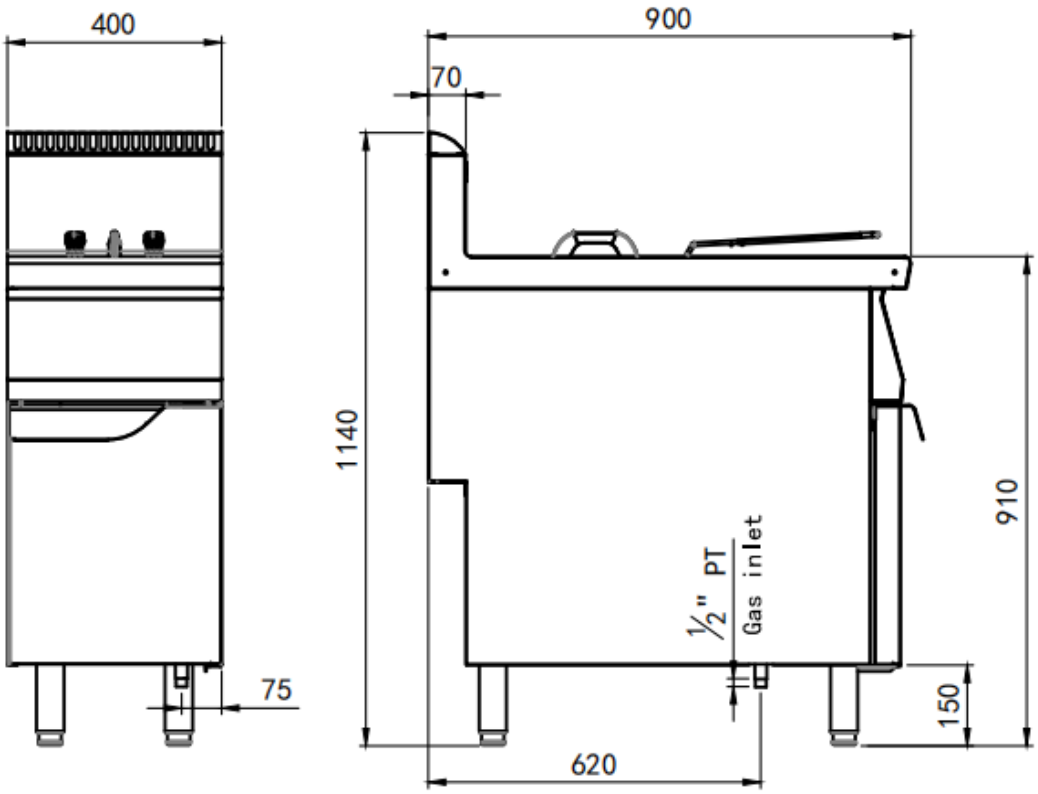


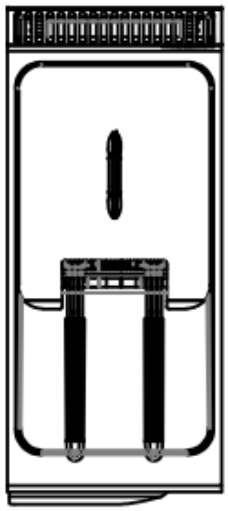


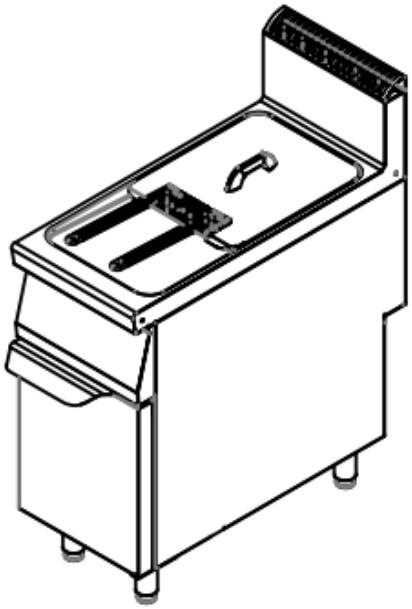




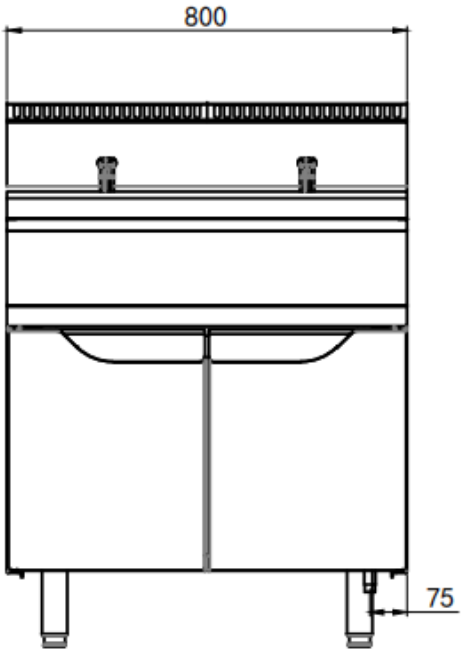
AT9G4F-F

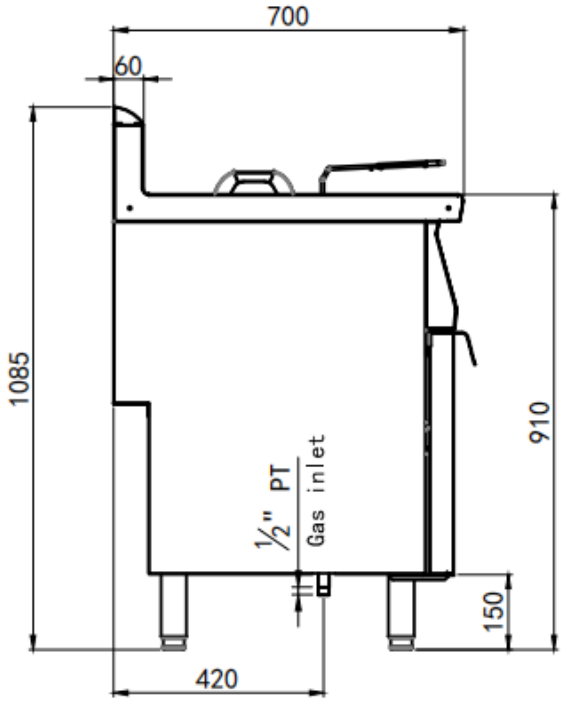


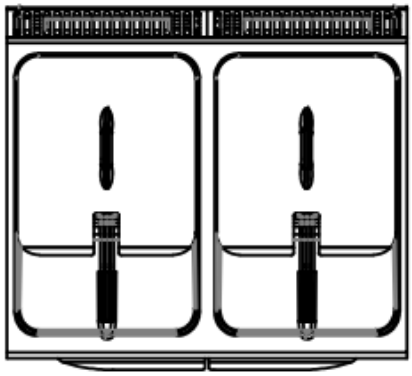


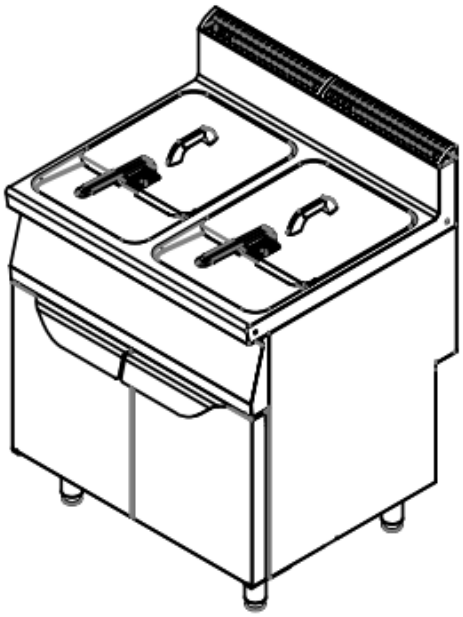


AT7G8F-F

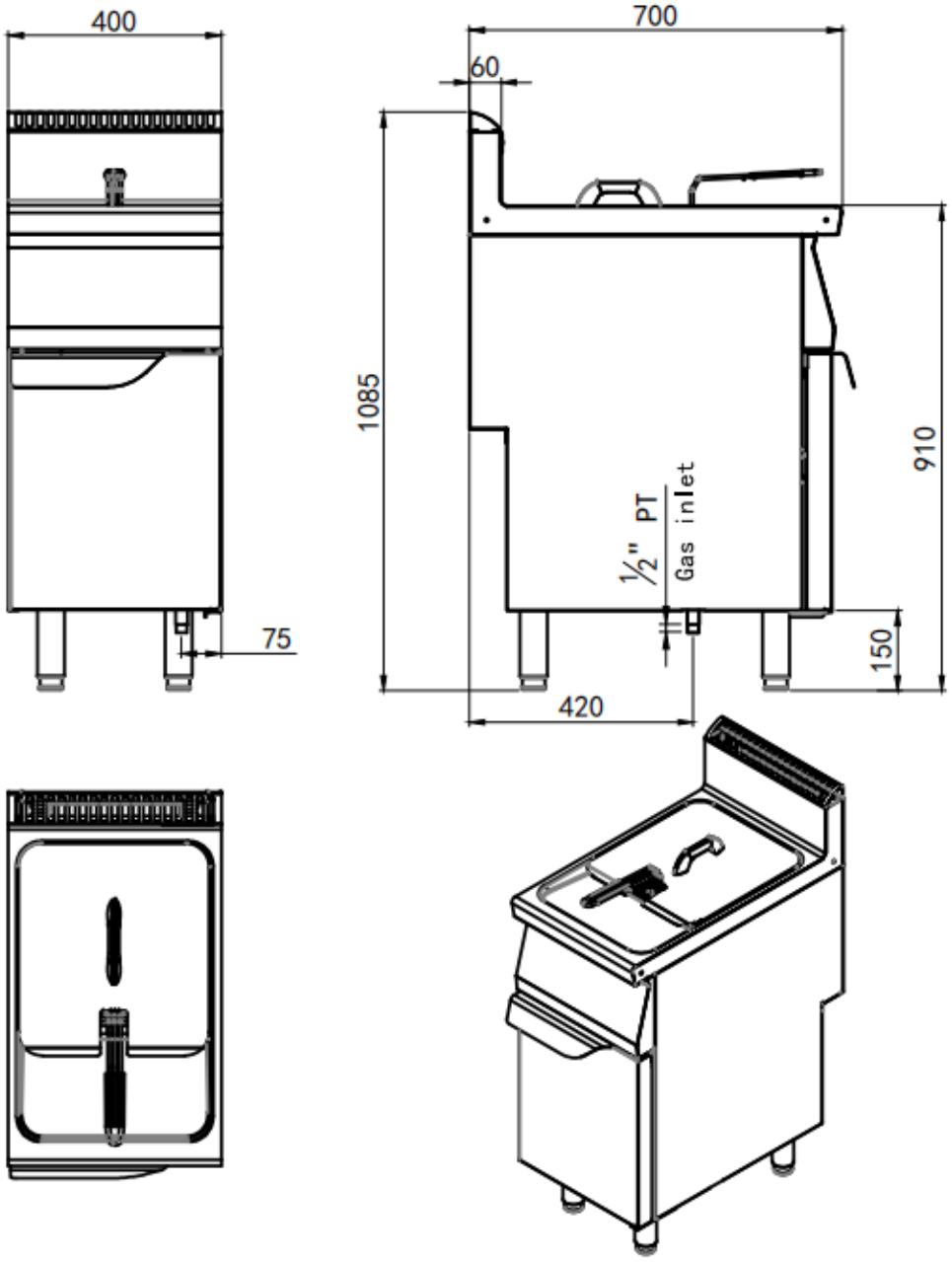








AT7G4F-F



4.2、Informazioni di Tipo di Gas e Bruciatore

Il diametro esteriore del raccordo di gas è 1/2 pollice

<Tabella 1>

Descrizione	Friggitrice a Gas		
Paesi di Destinazione	Categoria di gas	Tipo di gas	Pressione di gas (mbar)
GB, BE, CY, CZ, FR, GR, IE, IT, LV, LT, LU, PT, SK, SI, ES, CH	$I_{3+(28-30/37)}$	G30/G31	28-30 /37
AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, FR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, MK, NL, NO, RO, SK, SI, SE, TR	$I_{3B/P(30)}$	G30	30
PL	$I_{3B/P(37)}$	G30	37
AT, DE, SK, CH	$I_{3B/P(50)}$	G30	50
GB, AT, AL, BG, HR, CZ, DK, EE, FI, GR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, MK, NO, PT, RO, SK,SI, ES, SE, CH, TR	I_{2H}	G20	20
DE, LU, PL, RO	I_{2E}	G20	20
BE, FR	I_{2E+}	G20	20
NL	I_{2EK}	G25.3	25

<Tabella 2>

Modello	**N. di bruciatori e modo di controllo**	**Tipo di gas**	**Potenza un bruciatore**	**Potenza Ignizione**	**Potenza totale**	**Ugelli(mm)**
AT9G8F-F	2×3 bruciatori Controllo integrato	METANO	5.67kW (0.6m^3/h)	0.25kW	34kW (3.6m^3/h)	2.15 per 20mbar/ 2.30 per 25mbar
		GPL	5.0kW (394g/h)		30kW (2366g/h)	1.15
AT9G4F-F	3 bruciatori Controllo integrato	METANO	5.67kW (0.6m^3/h)		17kW (1.8m^3/h)	2.15 per 20mbar/ 2.30 per 25mbar
		GPL	5.0kW (394g/h)		15kW (1183g/h)	1.15
AT7G8F-F	2×3 bruciatori Controllo integrato	METANO	4.33kW (0.46m^3/h)		26kW (2.75m^3/h)	1.70
		GPL	3.67kW (289g/h)		22kW (1735g/h)	1.05
AT7G4F-F	3 bruciatori Controllo integrato	METANO	4.33kW (0.46m^3/h)		13kW (1.38m^3/h)	1.70
		GPL	3.67kW (289g/h)		11kW (867g/h)	1.05

5. Trasporto e stoccaggio

Nel Processo di trasportazione, trattare con attenzione e mantenere il prodotto in posizione verticale per evitare danni. Non mettere il prodotto senza confezione all'aperta a lungo e lo stoccaggio deve essere eseguito in magazzino di buona ventilazione e senza gas corrosivo. Per stoccaggio temporaneo, provvedimento anti-pioggia deve essere fatto.

6. Installazione e diagnosi dei problemi

⚠ **Installazione, regolamento, modifica e manutenzione sbagliata rischiano di causare danni o ferite. Operazioni suddette devono essere fatte da tecnici qualificati e autorizzati. Se no, il produttore non è responsabile per offrire servizio di garanzia.**

⚠ **Installazione deve essere in coordinazione con la legge locale riguardante gas, elettricità e altri aspetti.**

⚠ **Un tecnico qualificato è richiesto per l'installazione, il dispositivo deve essere installato in un posto di buona ventilazione per evitare possibili danni alla salute per alta densità di gas nocivo.**

⚠ **Il tubo di gas deve essere ai sensi della richiesta e legislazione locale e deve essere esaminato e sostituito periodicamente.**

6.1、Sconfezionare e Installazione

⚠ Si prega di fare lo smaltimento del materiale di confezione correttamente;

⚠ Esaminare il dispositivo, se danneggiato, mantenere il materiale di confezione e la ricevuta che viene firmato dall' autista e contattare la parte di spedizione entro 15 giorni dopo aver ricevuto il prodotto;

⚠ Assicurarsi che le gambe di supporto sono messe e non strappare qualsiasi etichetta o logo prima dell'utilizzo;

⚠ Si prega di leggere le istruzioni attentamente prima dell'installazione e operazione e contattare l'agente locale se avete domande;

⚠ Il dispositivo deve essere installato in un posto piatto, sicuro, non scivoloso e non combustibile, lontano dai bambini e clienti con buono provvedimento anti-pioggia e buona illuminazione;

⚠ Deve essere installato in un posto di buona ventilazione ai sensi della legislazione locale;

⚠ Deve essere installato sotto il ventilatore di scarico ai sensi della legislazione locale;

⚠ **Importante: la legge e norma locale riguardante installazione e ventilazione può essere diversa da paese a paese, quindi si prega di leggere attentamente la legge e norme riguardante e eseguire la ventilazione e installazione secondo la richiesta;**

⚠ Installazione di gambe:

Tirare fuori le gambe in acciaio (4 gambe) dal pacchetto e installarlo (Fig.1)

⚠ Regolare le gambe per fare il dispositivo stabile e della stessa altezza di altri prodotti; Si prega di non tirare ma sollevare il prodotto se avete bisogno di

Fig.1

spostarlo.
⚠ Una distanza di 152 mm deve essere mantenuta a due lati e in dietro, una distanza di 102 mm deve essere mantenuta dalla terra alla base;
⚠ Non mettere qualsiasi cosa vicino al dispositivo o sullo stesso o sotto lo stesso per evitare malfunzionamento e garantire una buona ventilazione;
⚠ Il raccordo di gas deve essere robusto e durevole.
⚠ **Attenzione! Prima di operazione, utilizzare l'acqua saponata o tester per verificare se c'è perdita di gas, specialmente per le connessioni di tubi. Non è permessa la verifica con fiamma visibile!**

6.2、Diagnosi prima dell'utilizzo

È molto importante di fare una diagnosi prima dell'utilizzo per assicurarsi di una performance buona e sicura. Fare attenzione ai problemi come posizionamento del dispositivo, ventilazione, operazione, ecc.

7. Notifiche di sicurezza e cauzione

⚠ **Attenzione! Per la sicurezza, non mettere petrolio o altre cose infiammabili accanto.**
⚠ **Attenzione! Installazione sbagliata, regolamento o modifica possono causare danni o ferite. Si prega di leggere le istruzioni con attenzione prima dell'installazione e utilizzo.**
⚠ **Attenzione! Si prega di conservare il manuale in un posto facile da trovare. Durante l'utilizzo, se si sente l'odore di gas, azioni di sicurezza devono essere eseguite immediatamente e la valvola di gas deve essere chiusa immediatamente. In casi di incendi, si deve estinguere la fiamma immediatamente.**
⚠ **NON UTILIZZARE AEROSOL IN VICINANZA AL DISPOSITIVO QUANDO STA LAVORANDO.**

Durante l'utilizzo, seguenti precauzioni di sicurezza vanno eseguite:

⚠ Non toccare il pannello di di scarico fumo durante le operazioni o subito dopo l'utilizzo per evitare scottatura;
⚠ Non ostruire i fori di scarico per garantire la combustione buona di gas e per evitare incidenti;
⚠ Spegnare il dispositivo se non in uso o all'assenza di operatore;
⚠ Durante manutenzione, riparazione o pulizia, si prega di spegnere il dispositivo;
⚠ Se occorrono problemi come danni del dispositivo, perdita di gas, malfunzione di pilota o valvola, mancanza di accessori, si prega di rivolgersi immediatamente al servizio Assistenza;
⚠ L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, ferite e addirittura morte;
⚠ Non utilizzare il dispositivo all'aperta;
⚠ È soltanto per utilizzo di frittura, non sono permesse altre operazioni;
⚠ La riparazione deve eseguita da tecnici qualificati o agenti relativi, non operare con

parti non autorizzate;
⚠ Non utilizzare qualsiasi altre parti non autorizzate, se no, possono accadere incidenti o problemi e il produttore non è necessariamente responsabile per servizio di garanzia;
⚠ Il prodotto è costruito con acciaio e gli spigoli dello stesso sono sottili. Durante la produzione, abbiamo fatto attenzione per risolverlo, ma avvertiamo all' operatore del dispositivo di fare attenzione comunque;
⚠ Mano, capelli e abiti non sono permessi di venire in contatto con la fonte di riscaldamento ;
⚠ Prima della pulizia, aspettare che si raffredda il dispositivo.
⚠ Le parti fornite dal produttore o dall'agente non devono essere sostituite dall' installatore.

8. Istruzione di operazione

⚠ Prima di utilizzare il dispositivo, si prega di regolare le gambe per farlo stabile.
NOTA: Assicurandosi che la fornitura di gas è normale.
8.1、Ignizione di Pilota

1、Girare la manopola in senso antiorario da "●" a "✦", vedere Fig.2.

2、Poi premere la manopola per 10-15 secondi e poi girarla in senso antiorario affinché raggiunga a " ". Adesso lasciarla e osservare la stabilità di fiamma. La fiamma di pilota deve essere già ignita e essere stabile. Se non è ancora ignita la fiamma di pilota, si prega di ripetere suddetti passaggi fino che sia ignita, vedere Fig.3.
(Per la prima volta di utilizzo, ci vuole più tempo per compire il flusso di gas)

Fig.2

Fig.3

Fig.4

NOTA: Per la prima volta, capita che avere difficoltà di ignizione per l'aria nel tubo, si prega di avere pazienza e dopo un po' di tempo, il flusso di gas caccia via l'aria, e funziona normalmente.
NOTA: Se il pilota è spento per caso, il sistema di protezione antincendio avrà azione e il flusso di gas ai bruciatori viene cessato. Si prega di seguire i suddetti passaggi di nuovo.

8.2 Ignizione di bruciatore
1、Dopo la ignizione di pilota, girare la manopola per ignizione in senso antiorario a

“” (vedere Fig.4) e il fuoco di bruciatore viene ignito dalla fiamma di pilota; Adesso si può regolare la temperatura di cottura a seconda della richiesta.

<Tabella 3>

Impostazione	1	2	3	4	5	6	7
ºC	113	126	139	153	166	180	190
ºF	235	259	282	307	331	356	374

NOTA: Quando la temperatura dell’olio raggiunge quella desiderata(A questo punto i bruciatori spengono temporaneamente), gli alimentari possono essere fritti a questo punto.

⚠ Assicurandosi che ci sia olio commestibile nella vasca ;

Cauzione: Aggiungere olio mantenendo il livello dell’olio tra il punto Massimo e il punto Minimo indicato nella vasca;

⚠ Non accendere i bruciatori senza niente olio nella vasca per evitare danni al dispositivo ;

8.3、Spegnere la friggitrice

1、Girare la manopola in senso orario da “” a “ ”, vedere Fig. 3. In questo punto, è spento il fuoco dei bruciatori mentre la fiamma di pilota rimane accesa e il dispositivo è in stato di posizione di attesa.

2、Poi premere la manopola di ignizione e girarla in senso orario da “ ” a “●”. Adesso lasciare la manopola ed è spento il pilota.

3、Chiudere la valvola di tubo.

8.4、Cottura

●Prima dell’utilizzo del prodotto per la prima volta, si prega di pulirlo con detergente non forte e asciugarlo. Detergente corrosivo o abrasivo non è permesso;

●Versare olio commestibile alla vasca, il livello dell’olio deve essere tra il punto Massimo e il punto Minimo indicati nella vasca；

●Se olio è condensato, o c’è olio condensato, si prega di regolare alla temperatura più bassa per sciogliere olio condensato gradualmente per evitare scottatura o altri danni；

●Mettere giù il cestello di frittura quando la temperatura impostata sia raggiunta;

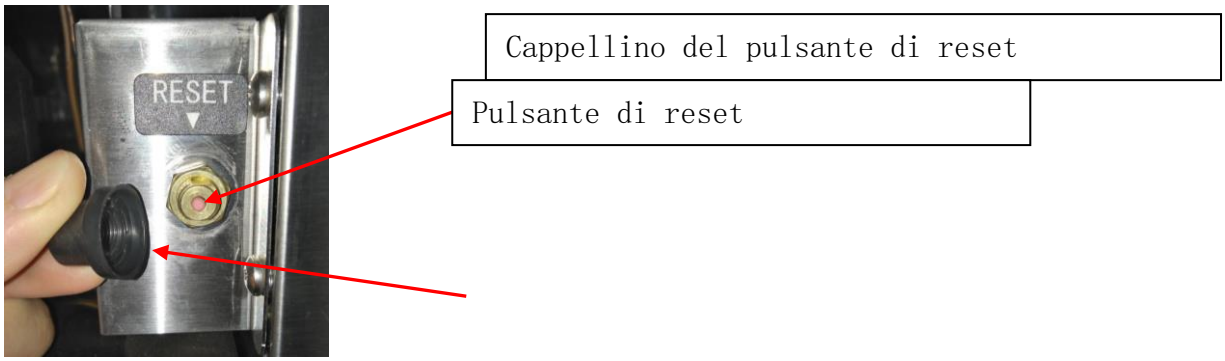
●Se si sente l’odore di bruciatura durante la frittura, è possibile che la temperatura impostata è troppo alta o l’olio contiene troppo residui di alimentari. Si prega di regolare la temperatura o rinnovare l’olio;

⚠ Installare il dispositivo di scarico di fumo ai sensi della legge e norma locale;

⚠ Assicurandosi che la ventilazione nella cucina sia buona.

⚠ **NOTA: Gli ugelli sono regolati prima della spedizione, quindi non ha bisogno di regolarli durante installazione o utilizzo a meno che il tipo di gas va cambiato.**

8.5、Reset di limitatore di temperatura



Il dispositivo è in dotazione di un congegno protettivo antisovrariscaldamento: in caso di sovrariscaldamento, il limitatore di temperatura è attivato, il flusso di gas è interrotto e il fuoco si spegne.

Vanno eseguiti i passaggi di reset prima di accendere il dispositivo di nuovo:

●Aspettare che l'olio si raffredda.

●Premere il pulsante di reset rimuovendo il cappellino e poi rimettere il cappellino a posto

●Ripetere i passaggi di ignizione di pilota e di bruciatore(8.1&8.2) .

Nota bene: se il fuoco si spegne di nuovo per la stessa ragione, si prega di chiamare il tecnico professionale.

9. Pulizia e Manutenzione

Questo dispositivo è costruito da acciaio d'alta qualità e deve essere mantenuto con attenzione. Si prega di pulirlo ogni tanto per garantire una performance buona. La frequenza di pulizia dipende dall'intensità dell'utilizzo. Manutenzione quotidiana può allungare la durata vitale dei bruciatori. Pulizia regolare aiuterà a garantire una performance migliore. E si prega di tenere in considerazione anche i fattori climatici.

●Si prega di regolarmente pulire il dispositivo e se in caso necessario, rivolgersi all'agente di pulizia e manutenzione.

●Pulizia della vasca, cestelli, ripiano e tubo dell'olio:

1、Versare l'acqua ed aggiungere un po' di detergente nella vasca(Non superare il punto massimo di livello indicato della vasca);

2、Mescolare l'acqua con detergente e accendere il dispositivo, 5-10 minuti dopo, spegnere i bruciatori(per i passaggi di accensione e spegnimento si riferisce al 8.1 8.2 8.3);

3、Immergere il cestello e il tubo di olio in acqua nella vasca per un periodo di tempo ;

4、Quando la temperatura di acqua scende alla temperatura naturale, pulire la vasca, il cestello, il ripiano e il tubo con panno pulito, non utilizzare spazzolino o altre cose dure;

5、Pulizia finita, si prega di aprire la valvola di olio per scaricare l'acqua nella vasca;

6、Versare l'acqua nella vasca di un'altra volta per risciacquare.

●Pulizia dell'apparenza del dispositivo:

Prima di tutto, pulire polvere, grasso e residui alimentari sull'apparenza con panno pulito e detergente. Poi asciugarlo con panno pulito, non utilizzare aceto o detergente corrosivo.

⚠ **Non utilizzare detergente abrasivo o infiammabile;**

⚠ **Non immergere il dispositivo nell'acqua o pulirlo con troppo forza;**
⚠ **Non utilizzare detergente abrasivo o corrosivo!**

●Pulizia/Manutenzione di scarico fumo: dopo l'utilizzo di 3-6 mesi o qualora necessario, rivolgersi al produttore o agente o altre persone qualificate per la pulizia di scarico di fumo per evitare danni.

⚠**Attenzione: Prima della pulizia, tutte le valvole devono essere chiuse e il dispositivo deve essere spento. Dopo la pulizia, si può eseguire le operazioni normali!**

⚠**Attenzione: Prima della pulizia, il dispositivo deve essere raffreddato!**

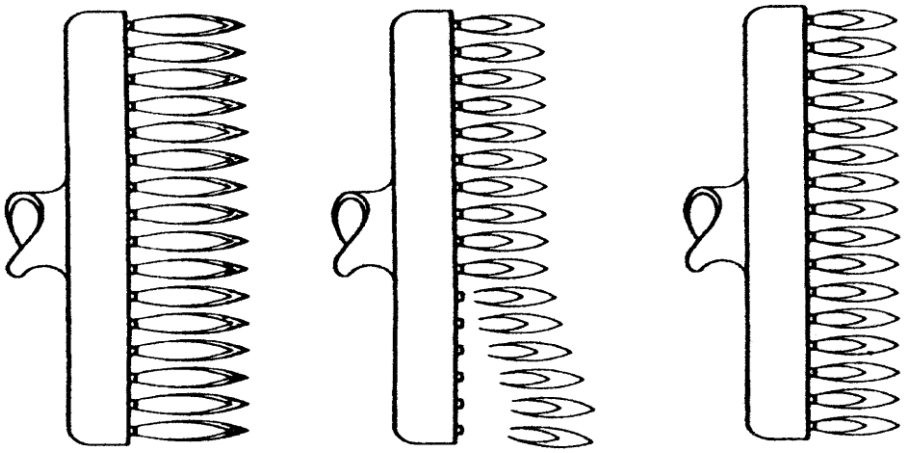
⚠ **Se non in utilizzo, si prega di chiudere la valvola di entrata di gas;**
⚠ **Se non in utilizzo per un lungo periodo di tempo, si prega di pulirlo con panno pulito e metterlo in un posto di buona ventilazione;**
⚠ **Una esaminazione completa deve essere eseguita da tecnici autorizzati e qualificati almeno una volta all'anno;**
⚠ **Il dispositivo è costruito 90% di metallo e non è permesso uno smaltimento casuale, si prega di fare lo smaltimento ai sensi della legge e norma locale.**

10. Servizio (solo autorizzato tecnico)

Abbiamo fatto test per tutti i dispositivi prima della spedizione, se occorrono problemi in merito di installazione iniziale, gas o pressione, si prega di rivolgersi al servizio assistenza fornendo informazioni relative al dispositivo sull'etichetta.

●Esaminare e regolare i bruciatori

Il fuoco dei bruciatori deve essere stabile e di colore blu in funzionamento normale, i fori sono di 3/4 pollice.



Fiamma giallo (ventilazione d'aria non buona) Fiamma volante(troppa aria) Fiamma normale

●Misurare la pressione di gas

Utilizzare un manometro di pressione(per esempio, manometro di forma U, valore di minima unità è 0.1 mbar o manometro digitale) per misurare la pressione. In seguito i passaggi per misurare:

1、Aprire la porta e rimuovere la vite di giunto(Fig.5), poi collegare il manometro con il giunto ;

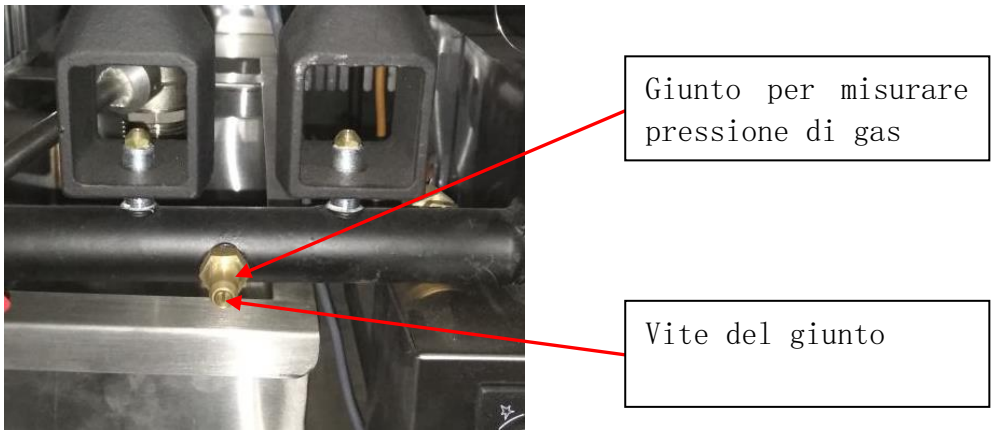


Fig.5

2、Accendere il dispositivo, misurare la pressione di gas durante il funzionamento del dispositivo;

3、Se il risultato è in coordinazione con la Tabella 1, allora non c'è problema, se no, regolare la pressione o rivolgersi al fornitore di gas;

4、Scollegare il manometro se hai fatto la misurazione e rimettere la vite. **Importanti: Per evitare la perdita di gas, si deve avvitare bene la vite al giunto!**

11. Diagnosi di problemi

<Tabella 4>

Problemi	Ragioni possibili	Risoluzioni
Pilota non infiammato	1. Pressione di Gas insufficiente	1. Contattare il fornitore di gas
	2. Occlusione di ugello	2. Sturare l'ugello
Pilota infiammato ma bruciatore non infiammato	1. Pressione di Gas insufficiente nel tubo	1. Contattare il fornitore di gas
	2. Occlusione di ugello per bruciatori	2. Sturare l'ugello
	3. Valvola di gas problematica	3. Sostituire la valvola
	4. La distanza tra pilota e bruciatore troppo grande	4. Regolare la distanza
	5. Fiamma di pilota troppo bassa	5. Regolare la fiamma di pilota
Allo spegnimento si sente rumore grande	1. Pressione di Gas insufficiente nel tuto	1. Contattare il fornitore di gas
	2. Apertura di ugelli non adatta per il tipo di gas	2. Regolare l'apertura
	3. Tubo di connessione troppo corto	3. Aumentare la lunghezza del tubo
	4. Congegno di tiraggio aperta troppo	4. Regolare l'apertura di Congegno di tiraggio
Fiamma gialla o fumo nero	1. Gas nella base di contenitore quindi non molto pulito	1. Rinnovare il gas
	2. Apertura di ugelli non adatta per il tipo di gas	2. Regolare l'apertura
	3. Ventilazione non molto bene	4. Regolare l'apertura di Congegno di tiraggio
	4. L'ora di punta dell'utilizzo di gas quindi, la pressione di gas non stabile	4. Chiudere la valvola di entrata di gas e aprirla dopo l'ora di punta.

Problemi menzionati di sopra sono solo per riferimento. Se qualsiasi problema accadde, si prega di non utilizzarlo e rivolgersi al Servizio Tecnico per esaminare e riparare. Prima la sicurezza. Cessare la fornitura di gas prima della manutenzione.

CAMBIAMENTO DI TIPO DI GAS:

1、Per cambiamento di tipo di gas, si prega di regolare la fiamma del pilota (Fig.6) con una chiave.

2、Sostituire ugelli per bruciatori(Fig.7).

NOTA: ugelli forniti per cambiamento di tipo di gas sono preregolati e non ha bisogno di regolamento prima dell'installazione. Solo eseguire la sostituzione in caso di cambiamento di tipo di gas e deve essere eseguito da tecnico qualificato.

Fig.6

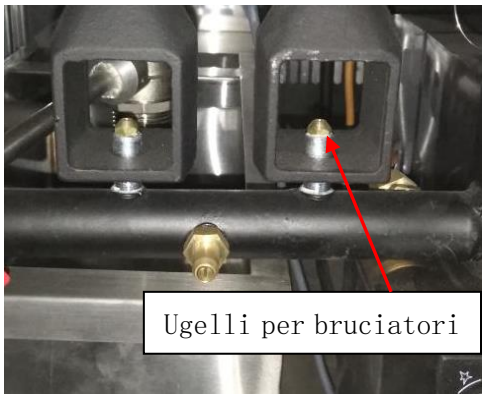


Fig.7

0359-20

PIN Number: 0359CU03961

BSEN203-1:2014,BSEN203-2-4:2005,BSEN203-3:2009

Gas catering equipment (Type A)

I nostri prodotti sono robusti e durevoli, ma l'innovazione di qualche componente e manutenzione necessaria prolungano la durata vitale dei prodotti. Per assistenza, Si prega di rivolgersi al Servizio tecnico.