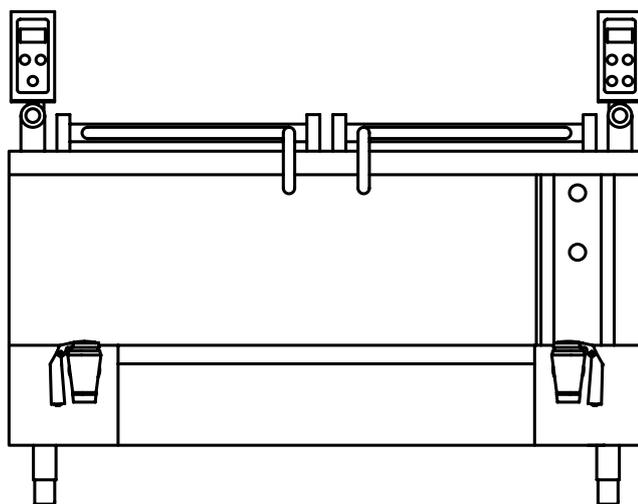


CE

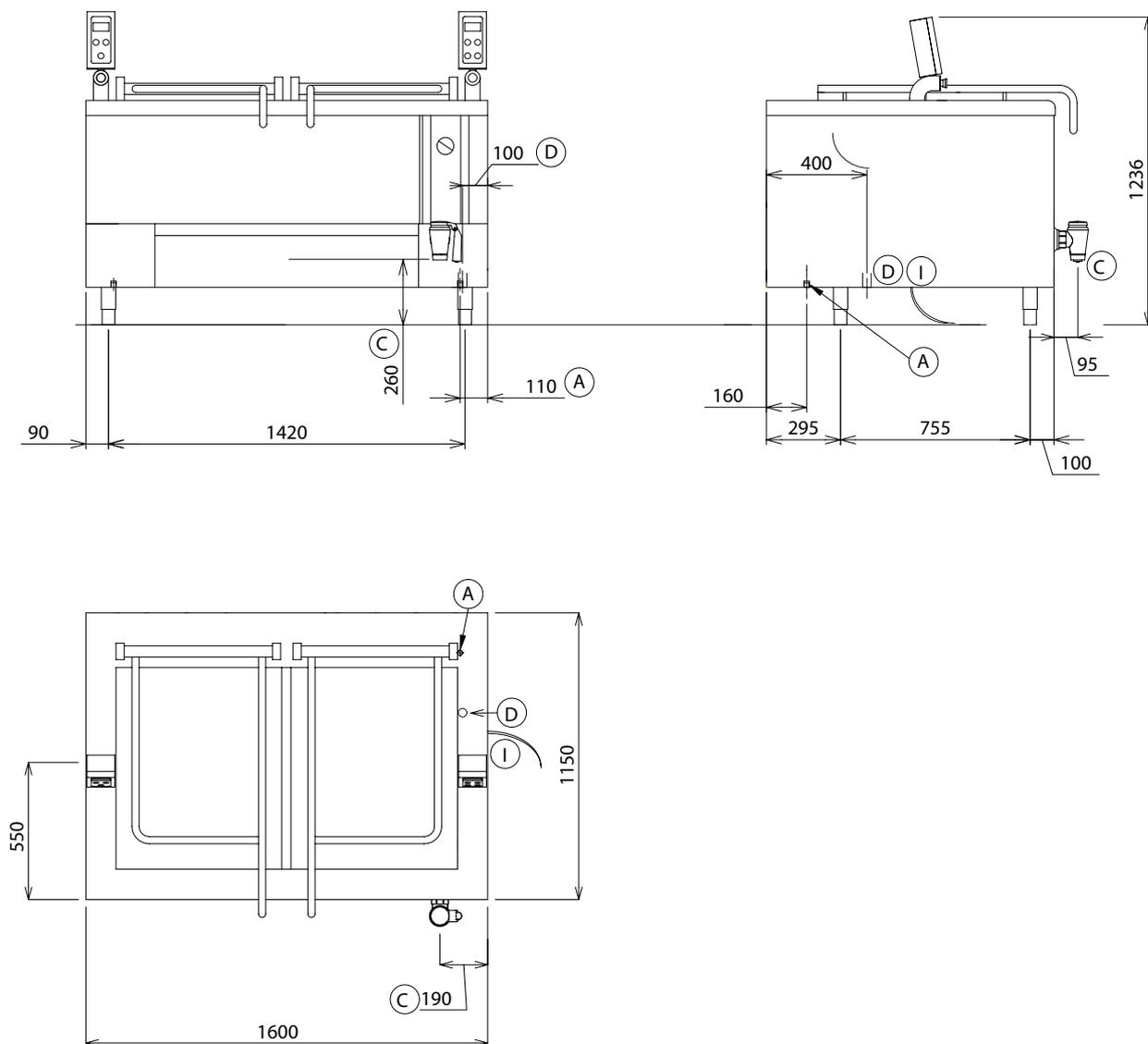


**CUOCIPASTA ELETTRICI CON SOLLEVAMENTO CESTELLI  
AUTOMATICI**  
INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

DOC. NO. **027.0069.00**

EDITION 04 06

## IA. SCHEMA DI INSTALLAZIONE



### CR40E - 291166

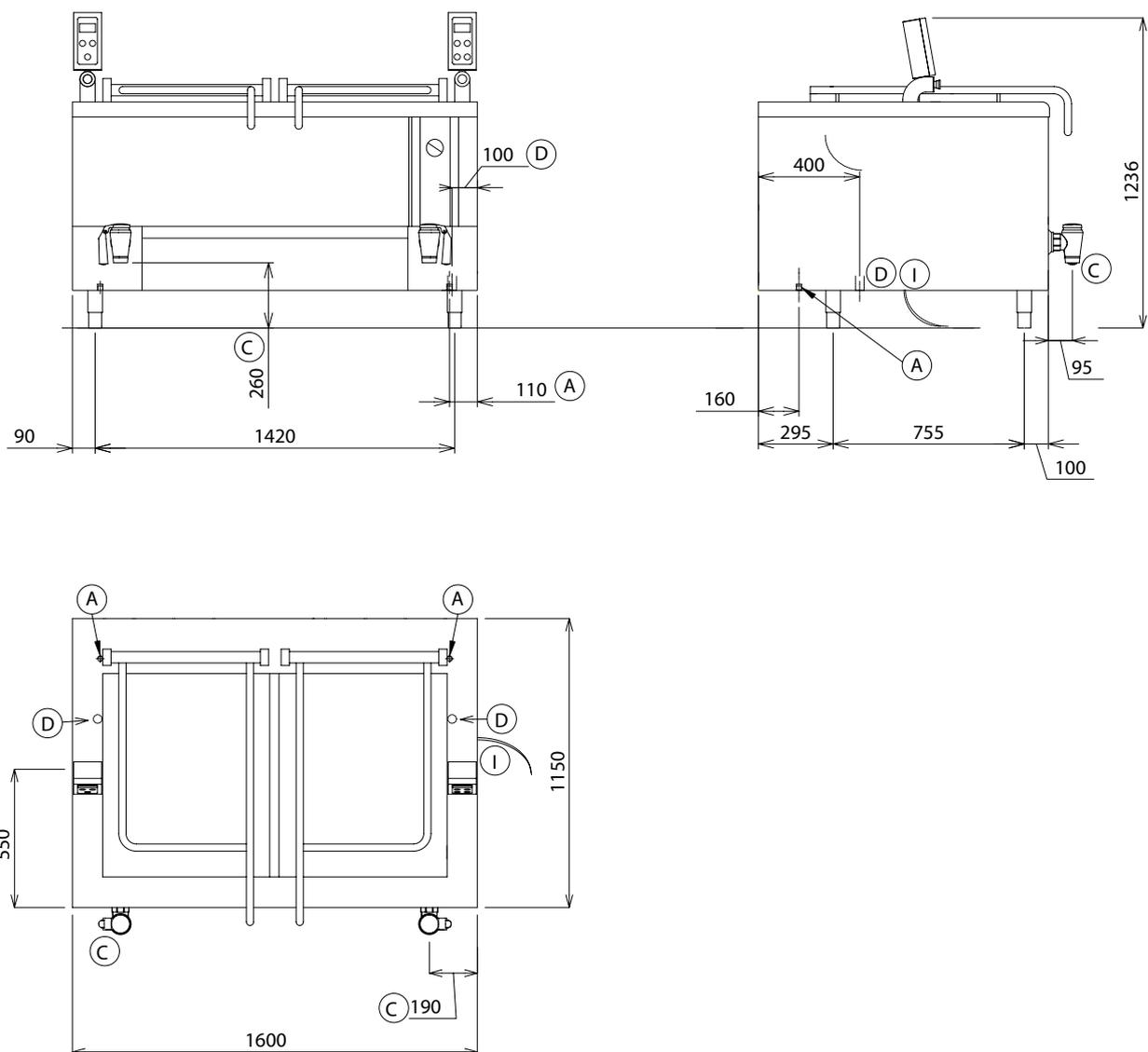
**A** - Attacco alimentazione acqua       $\varnothing$  3/4" M      ISO 7/1

**I** - Entrata cavo elettrico

**D** - Scarico tubo di troppo pieno       $\varnothing$  30 mm

**C** - Scarico acqua

## IA. SCHEMA DI INSTALLAZIONE



### CR42E - 291163

- A - Attacco alimentazione acqua     $\varnothing$  3/4" M    ISO 7/1
- I - Entrata cavo elettrico
- D - Scarico tubo di troppo pieno     $\varnothing$  30 mm
- C - Scarico acqua

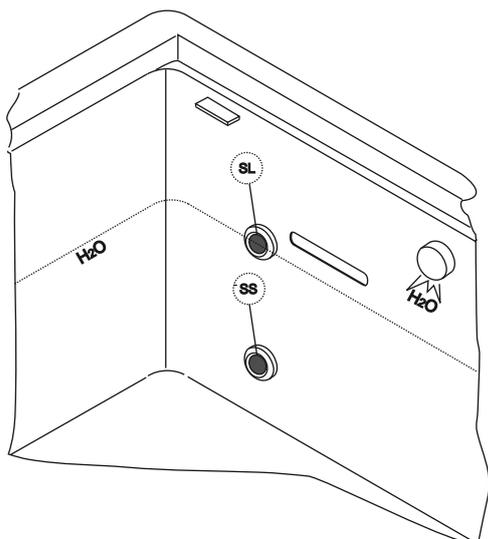


Fig. 2A - Controllo livello

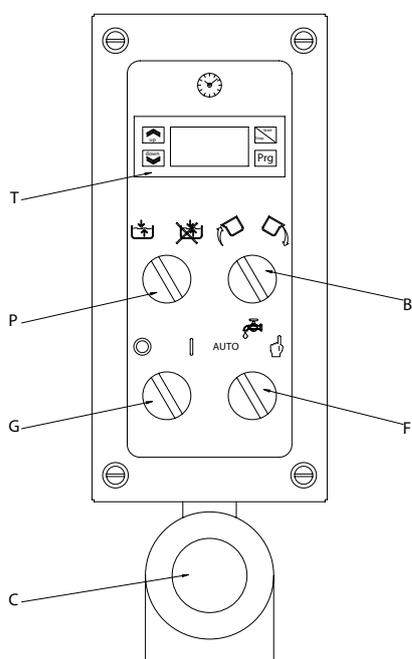


Fig. 3A

Quadro comandi CR40E - 291166 / CR42E - 291163

- T - Temporizzatore
- P - Selettore reintegro acqua
- C - Pulsante di arresto per emergenza
- B - Selettore "salita-discesa, cesto"
- G - Interruttore generale, luminoso verde ON-OFF
- F - Selettore controllo carico acqua: manuale - O - Automatico

## IB. DATI TECNICI E TABELLE UGELLI

**TABELLA A - Dati Tecnici apparecchiature**

MODELLI DATI TECNICI		CR40E/CR42E
		291166 - 291163
Capacità max vasca	Lt	200+200
Tensione di alimentazione	V	400
Potenza elettrica assorbita	kW	15+15
Fasi	Nr	3+N
Frequenza	Hz	50
Sezione cavo alimentazione	mm <sup>2</sup>	5x6

# Sommario

<b>II. GENERALITÀ</b> .....	<b>7</b>
1. AVVERTENZE .....	7
2. ECOLOGIA E AMBIENTE .....	7
2.1. IMBALLO .....	7
2.2. USO .....	7
2.3. PULIZIA .....	7
2.4. SMALTIMENTO .....	7
2.5. RADIODISTURBI .....	7
<b>III. INSTALLAZIONE</b> .....	<b>7</b>
1. NORME DI RIFERIMENTO .....	8
2. DISIMBALLO .....	8
3. POSIZIONAMENTO .....	8
3.1 GENERALITÀ' .....	8
4. COLLEGAMENTI .....	8
5. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA .....	8
6. COLLEGAMENTO ELETTRICO .....	8
7. EQUIPOTENZIALE .....	9
8. SCARICO .....	9
9. ACCENSIONE RESISTENZE RISCALDAMENTO .....	9
<b>IV. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE</b> .....	<b>10</b>
1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE .....	10
2. NOTE PER L'USO .....	10
2.1 CARICAMENTO DELL'ACQUA IN VASCA .....	10
2.2 ACCENSIONE RESISTENZE .....	10
2.3 COTTURA .....	10
2.5 ARRESTO DI EMERGENZA .....	11
3. SPEGNIMENTO (FIG. 3/A) .....	11
4. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO .....	11
5. SCARICO ACQUA .....	11
6. AVVERTENZE .....	11
<b>V PULIZIA</b> .....	<b>12</b>
1. PARTI ESTERNE .....	12
2. ALTRE SUPERFICI .....	12
3. CALCARE .....	12
4. PERIODI DI INATTIVITA' .....	12
5. PARTI INTERNE .....	12
<b>VI MANUTENZIONE</b> .....	<b>13</b>
1. MANUTENZIONE .....	13
2. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI .....	13
3. ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	13

---

## II. GENERALITÀ

---

### 1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Conservare il manuale per usi successivi all'installazione.
- Questo manuale dà indicazioni relative a diverse apparecchiature.
- Individuare il codice acquistato leggendo quanto riporta la targa dell'apparecchiatura posta sotto il pannello di controllo.
- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili.

Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

- Installare l'apparecchiatura solo in locali areati. 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.

- Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

• L'installazione, la manutenzione vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.

- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.

- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- 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 usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).

- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.
- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura

La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.

### 2. ECOLOGIA E AMBIENTE

#### 2.1. IMBALLO

I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con :

**PE Polietilene:**

pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni.

**pp Polipropilene:**

pannelli cielo imballo, reggette.

**PS Polistirolo espanso:**

protezioni angolari.

#### 2.2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica o acqua, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.). Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

#### 2.3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere cap. V "PULIZIA").

#### 2.4. SMALTIMENTO

Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

#### 2.5. RADIODISTURBI

Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva CEE 89/336 relativa alla soppressione dei radio-disturbi.

---

## III. INSTALLAZIONE

---

## 1. NORME DI RIFERIMENTO

- L'installazione deve essere eseguita da personale professionalmente qualificato secondo le norme di sicurezza in vigore.
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

## 2. DISIMBALLO

Rimuovere l'imballo.

Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche.

Pulire residui di colla con solvente appropriato.

**ATTENZIONE!** Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti. Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

## 3. POSIZIONAMENTO

### 3.1 GENERALITÀ'

• Gli schemi di installazione forniscono gli ingombri delle apparecchiature e le posizioni degli allacciamenti (ingresso acqua – ingresso cavo elettrico).

Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso.

- Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili.
- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.

## 4. COLLEGAMENTI

Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.

Controllare sugli schemi di installazione la posizione di ingresso delle utenze previste per l'apparecchiatura:

- ENERGIA ELETTRICA
- ALIMENTAZIONE ACQUA
- SCARICO ACQUA

## 5. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile ad una pressione compresa tra 1,5 - 3 bar.

**Attenzione!** Qualora la pressione dell'acqua sia superiore a quella indicata, utilizzare un riduttore di pressione per evitare danneggiamenti all'apparecchiatura. Per una corretta installazione è indispensabile collegare la tubazione di entrata dell'acqua, alla rete di distribuzione mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione. Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità d'acqua per spurgare la condotta da eventuali scorie.

## 6. COLLEGAMENTO ELETTRICO

Controllare sulla targhetta i dati relativi alla tensione, potenza e frequenza.

• Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti da personale specializzato.

Il collegamento deve essere effettuato tramite un cavo dalle caratteristiche minime H05RN-F e deve essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida di sezione adeguata alle normative. Il cavo va allacciato alla morsettiera secondo le indicazioni dello schema elettrico allegato all'apparecchiatura, e poi bloccato mediante il pressacavo. Per accedere alla morsettiera:

Smontare il pannello fianco destro (2 viti poste sotto l'apparecchio).

• Smontare il pannello fianco destro (2 viti poste sotto l'apparecchio). Smontare il coperchio della scatola del quadro elettrico (4 viti).

• Collegare il cavo ai morsetti contraddistinti con L1-L2-L3N- PE e poi bloccarlo mediante il pressacavo.

Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico differenziale di caratteristiche adeguate nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3mm. Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.

Se il collegamento è effettuato tramite spina usare solo spine normalizzate polarizzate (La distanza tra fasi e neutro deve essere inequivocabile). La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .

E' indispensabile collegare l'apparecchiatura a terra. A tale scopo all'interno, in prossimità della morsettiera vi è un morsetto con il simbolo  $\downarrow$  al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.

## **7. EQUIPOTENZIALE**

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale. Questo viene effettuato sul morsetto contraddistinto dal simbolo  $\downarrow$  che si trova vicino al pressacavo. Il filo dell'equipotenziale deve avere una sezione minima di almeno  $10\text{mm}^2$ .

## **8. SCARICO**

L'acqua di scarico deve essere evacuata da un idoneo collettore resistente ad almeno una temperatura di 100 gradi. Il vapore prodotto durante le fasi di scarico non deve coinvolgere l'apparecchiatura.

## **9. ACCENSIONE RESISTENZE RISCALDAMENTO**

(Fig. 2/A)

### **Importante:**

Il dispositivo di sicurezza attiva il riscaldamento soltanto quando l'acqua in vasca supera il livello di posizionamento della sonda "SS".

## IV. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

### 1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

L'apparecchiatura è destinata all'uso industriale e deve essere utilizzata da personale addestrato all'uso.

Avvertenze:

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita, cioè per la cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso, e similari. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- L'apparecchiatura non deve essere utilizzata come friggitrice.

Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente la vasca dai grassi industriali operando come segue:

- Riempire la vasca con acqua e normale detersivo e portare all'ebollizione per qualche minuto.
- Scaricare la vasca e risciacquare accuratamente la vasca con acqua pulita.
- Non utilizzare a secco l'apparecchiatura.

### 2. NOTE PER L'USO

#### 2.1 CARICAMENTO DELL'ACQUA IN VASCA (FIG. 3/A)

Accertarsi che il rubinetto di scarico della vasca sia chiuso.

Aprire il rubinetto dell'acqua.

Inserire l'interruttore elettrico posto a monte dell'apparecchiatura

- Ruotare in posizione (I) l'interruttore "G" posto sul pannello comandi .
  - Ruotare il selettore "F" nella posizione (Auto) e lasciarlo in questa posizione per permettere il caricamento e controllo automatico dell'acqua.
  - Invece ruotare il selettore "F" nella posizione (Man) per gestire un controllo di livello manuale.
- Nota: come riferimento per il livello scegliere una altezza compresa tra le posizioni delle sonda di sicurezza "SS" e di lavoro "SL", in vasca.

Raggiunto il livello voluto riposizionare il selettore nella posizione intermedia "0".

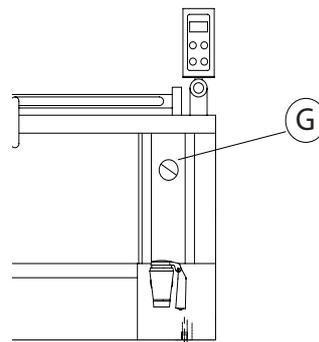
-Inoltre in parallelo al dispositivo automatico si può realizzare per il caricamento dell'acqua in

vasca il selettore "P" (fig.3A), tuttavia la sua funzione è quella di fluxare un quantitativo d'acqua per l'eliminazione delle schiume durante la cottura.

**Attenzione!** il funzionamento a vuoto dell'apparecchiatura o in condizioni che ne compromettano il rendimento ottimale può danneggiare l'apparecchiatura stessa.

#### 2.2 ACCENSIONE RESISTENZE

Agire sulla manopola "G" del selettore luminoso per azionare il riscaldamento dell'acqua in vasca



#### 2.3 COTTURA

Quando l'acqua in vasca ha raggiunto l'ebollizione:

- Versare il sale nel cestello di cottura, (allo scopo di evitare depositi corrosivi sul fondo della vasca, si raccomanda di usare sale raffinato e se ciò non fosse possibile scioglierlo con l'acqua in un recipiente a parte).

Predisporre:

- L'indice del temporizzatore "T" sul tempo di cottura richiesto premendo "PRG" e la freccia in alto o in basso per selezionare il tempo.

-Versare poi l'alimento da cuocere nel cestello, precedentemente sollevato posizionando il selettore "B" verso sinistra (l'icona raffigura il cestello alzato) per tutto il tempo di immersione della vasca.

- Posizionare poi il selettore "B" verso destra (l'icona raffigura il cestello immerso) fino a quando non si arresta.

Premere il pulsante "START/STOP".

Il lampeggiare del led del temporizzatore, permane per tutto il tempo di cottura.

**Durante la cottura le schiume prodotte si possono eliminare dallo scarico di troppo pieno introducendo costantemente un piccolo flusso d'acqua in vasca controllato dal selettore "P".**

Si consiglia di mantenere acceso il reintegro con il selettore "P" durante la sola fase di cottura.

All'azzeramento del temporizzatore inizia il tem-

po di sollevamento automatico del cestello fino a quando esso raggiunge la posizione di "sgocciolamento", dove il fondo del cestello affiora dall'acqua della vasca.

Dopo questa fase, per provvedere allo scarico degli alimenti, nel carrello accostato alla macchina, girare il selettore "A" verso sinistra, completando il ribaltamento.

**Attenzione:**

**A fine cottura il coperchio, se chiuso, si apre automaticamente. Si consiglia pertanto, per questa operazione, di aprire prima il coperchio e di non stare addossati all'apparecchiatura.**

- Nel ripetere un ciclo successivo, dopo aver effettuato le fasi di rabbocco acqua in vasca agendo sul selettore "F" (Fig.3A), caricare il cibo da cuocere nel cestello e far rientrare in vasca i cestelli operando sul selettore "B" (fig.3/A), ripremere il pulsante di START/STOP di avvio ciclo.

**Attenzione:**

**Durante la cottura tenere i coperchi aperti per evitare gravi danni all'apparecchiatura durante il sollevamento in automatico dei cestelli a fine ciclo cottura.**

## 2.5 ARRESTO DI EMERGENZA

-Sotto ogni pannello comandi è posizionato un **pulsante per l'arresto di emergenza "C"**, di colore rosso. L'azionamento di tale pulsante provoca l'arresto immediato del funzionamento dell'apparecchiatura. L'ordine di arresto è mantenuto anche dopo che si è interrotta l'azione sul comando. Lo **sblocco** si esegue **intenzionalmente con rotazione del pulsante** nella direzione indicata sulla ghiera. Questa situazione non riavvia la Macchina, ma dà semplicemente la predisposizione al funzionamento; quindi la procedura di riavviamento avviene premendo il pulsante di avvio ciclo di cottura "P".

## 3. SPEGNIMENTO (FIG. 3/A)

-Posizionare i selettori "F" e "G" a "0".

-Chiudere il rubinetto dell'acqua.

**A fine lavoro**

-Scaricare l'acqua dalla vasca aprendo il rubinetto di scarico.

-Lavare la vasca ed il cestello da eventuali residui di cibo.

Chiudere i rubinetti generali posti a monte dell'apparecchiatura.

## 4. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

-Disinserire l'interruttore automatico d'alimenta-

zione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere il rubinetto dell'acqua.

-Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato, autorizzato dal costruttore.

## 5. SCARICO ACQUA

Al termine della cottura, per ridurre la possibilità di eventuali depositi corrosivi all'interno della vasca, svuotare l'acqua di cottura agendo sulla leva di scarico "C".

**ATTENZIONE!** Si consiglia di effettuare tale operazione dopo aver lasciato raffreddare la macchina (l'inerzia del riscaldamento, anche se disattivato, può danneggiare la vasca se priva di acqua). Nel caso ciò non sia possibile, durante la fase di scarico dell'acqua di cottura riempire contemporaneamente la vasca con acqua fredda.

## 6. AVVERTENZE

-Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua. Poichè l'eventuale entrata d'acqua potrebbe limitare la sicurezza.

-Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (varecchina, acido cloridico, ecc.) anche se diluiti.

-Dopo l'uso di detersivi alcalini risciacquare accuratamente tutte le parti.

---

## V PULIZIA

---

### AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

### 1. PARTI ESTERNE

**SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO** (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

**SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE** (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

### 2. ALTRE SUPERFICI

**VASCHE/RECIPIENTI RISCALDATI** (ogni giorno)

Pulire le vasche o i recipienti delle apparecchiature usando acqua portata ad ebollizione, eventualmente additivata con soda (sgrassante). Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.

**AVVISO** – Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura.

### 3. CALCARE

**SUPERFICI IN ACCIAIO** (quando occorre)

Rimuovere i depositi di calcare (macchie o aloni) lasciati dall'acqua sulle superfici in acciaio utilizzando detersivi appropriati, naturali (es.: aceto) o chimici (es.: "STRIPAWAY" prodotto da ECO-LAB).

**BOLLITORI O INTERCAPEDINI** (almeno una volta al mese)

- Scrostare i dispositivi preposti all'accumulo e riscaldamento di acqua (es.: intercapedini delle pentole indirette) riempiendoli con aceto puro o con una soluzione di detergente chimico (1/3) e acqua (2/3).

**ACETO**

- Riscaldare per circa 5 minuti
- Lasciare agire l'aceto per almeno 20 minuti.
- Risciacquare abbondantemente con acqua.

**DETERGENTE CHIMICO**

- Riscaldare per circa 3 minuti
- Lasciare agire la soluzione almeno 10 minuti.
- Risciacquare abbondantemente con acqua.

### 4. PERIODI DI INATTIVITA'

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

### 5. PARTI INTERNE

**(ogni 6 mesi)**

**AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.**

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

**NOTA!** In condizioni ambientali particolari (es.: uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

---

## VI MANUTENZIONE

---

### 1. MANUTENZIONE

E' consigliata la stipula di un contratto di manutenzione.

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal lato frontale dell'apparecchiatura, previa rimozione del cruscotto comandi.

·Durante l'inattività dell'apparecchiatura, la vasca **non va lasciata riempita d'acqua** poiché ciò ostacola la normale passivazione dell'acciaio rendendo le sue superfici meno resistenti all'azione corrosiva del sale.

·Controllare periodicamente lo stato di pulizia della sonde di controllo livello acqua "SS", "SL" eliminando eventuali presenze di incrostazioni prodotte dalla schiuma di cottura.

### 2. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

- *REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI SGOCCIOLAMENTO CESTO*

·Un dispositivo a tempo "T"(fig.3/A) a fine ciclo cottura, attiva il sollevamento automatico del cestello, in modo da permettere lo sgocciolamento del prodotto. Nella scatola componenti elettrici, posizionata sotto il pannello frontale, è inserito nel circuito di sollevamento cestello un temporizzatore, esso ha una ghiera con indice tarato su 10 secondi.

### 3. ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

(da effettuarsi solamente da parte di un installatore autorizzato).

·Per accedere alle sonde "SL", "SS" (fig.2/A), controllo livello acqua in vasca togliere il pannello laterale destro.

·Il dispositivo controllo livello acqua "L" e timer di sgocciolamento cesto (fig.2/A), sono posizionato all'interno della scatola componenti elettrici.

·Elettrovalvola caricamento acqua in vasca, accessibile dalla parte anteriore sinistra sotto il pannello comandi.

### ATTENZIONE:

Quando si scarica l'acqua dalla vasca il rubinetto e lo stesso liquido potrebbero essere a temperatura intorno ai 100°C, impiegare i guanti protettivi e prestare la necessaria cautela.

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern.

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.

De fabrikant behoudt zich het recht voor de kenmerken van het in deze publikatie beschreven apparaat zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Producenten forbeholder sig ret til uden forudgående varsel at foretage ændringer af apparaterne, der er beskrevet i denne brugervejledning.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande utföra ändringar på de utrustningar som presenterats i denna broschyr.

O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem aviso prévio, as características dos equipamentos apresentados nesta publicação.