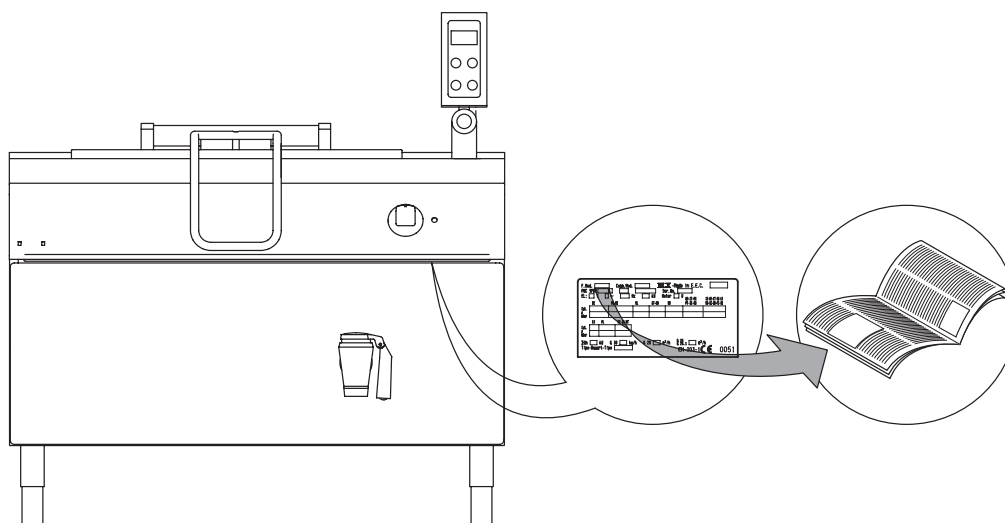


## INDICE

<b>I. SCHEMI DI INSTALLAZIONE/PROSPETTI .....</b>	<b>2</b>
<b>II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI .....</b>	<b>7</b>
<b>III. PREMESSA .....</b>	<b>8</b>
<b>IV. INSTALLAZIONE .....</b>	<b>9</b>
1. INFORMAZIONI GENERALI .....	9
2. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO .....	11
3. INSTALLAZIONE E MONTAGGIO .....	12
4. COLLEGAMENTI .....	13
5. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA .....	13
6. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE .....	13
7. SCARICO .....	14
8. DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....	14
<b>V. ISTRUZIONI PER L'ADDETTO ALL'USO ORDINARIO DELLA MACCHINA .....</b>	<b>15</b>
1. NOTE PER L'USO .....	15
2. SPEGNIMENTO .....	16
3. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO .....	16
4. SCARICO ACQUA.....	16
5. AVVERTENZE .....	16
<b>VI. PULIZIA E MANUTENZIONE .....</b>	<b>17</b>
1. NORME DI SICUREZZA GENERALE .....	17
2. USO ORDINARIO DELLA MACCHINA .....	18
3. PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA .....	18
4. SMALTIMENTO DELLA MACCHINA .....	20
5. MANUTENZIONE .....	21

## II. TARGHETTA CARATTERISTICHE e DATI TECNICI



### ATTENZIONE

Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature gas/elettriche					
MODELLI		+9PCGH1RF0 800mm	+9PCGP2RF0 1600mm	+9PCGL1SF0 1200mm	+9PCGL1SF2 1200mm
DATI TECNICI					
Capacità vasca (livello caricamento)	Lt.	150	150+150	190	190
Tensione di alimentazione	V	230	230	230	230
Fasi	N°	1N	1N	1N	1N
Frequenza	Hz	50	50	50	50
Potenza elettrica assorbita	kW	0,3	0,5	0,3	0,3
Sezione cavo di alimentazione	mm <sup>2</sup>	3x1,5	3x1,5	3x1,5	3x1,5
Attacco GAS ISO 7/1	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Bruciatori	N°	1	2	2	2
Potenza termica nominale	kW	23	46	30	30

---

### III. PREMESSA

---



Il Manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito chiamato Manuale) fornisce all'utilizzatore informazioni utili per lavorare correttamente ed in sicurezza, facilitandolo nell'utilizzo della macchina (di seguito indicato più semplicemente con il termine "macchina" o "apparecchiatura"). Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni della macchina e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette. È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento della macchina, consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di prevenire manovre errate ed inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità della macchina o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. E' importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sulla macchina sull'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura stessa. È altresì importante che il Manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio della macchina affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano. Se dopo aver letto questo manuale persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso della macchina, contattare senza esitazione il Costruttore o il centro di assistenza autorizzato, il quale sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della macchina. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo della macchina dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utilizzatore controllare che la macchina venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone che per gli animali e le cose.

**Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale. E' vietata la riproduzione, anche in parte, del presente manuale.**

## IV. INSTALLAZIONE

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

#### 1.1 INTRODUZIONE

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso della macchina, al suo collaudo e vengono descritti i simboli utilizzati (che contrassegnano e permettono di riconoscere il tipo di avvertenza), le definizioni dei termini utilizzati nel manuale ed una serie di informazioni utili all'utilizzatore dell'apparecchiatura.

#### 1.2 DESTINAZIONE D'USO E RESTRIZIONI

**Installare l'apparecchiatura secondo prescrizioni la normativa e legislazione vigente in riferimento all'installazione di apparecchiature elettriche e gas.**

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Questa apparecchiatura è stata progettata per cottura delle vivande. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

**ATTENZIONE:** la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente ecc.).

**Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.**

#### 1.3 COLLAUDO

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Il prodotto è spedito pronto all'uso. Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico/gas - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

#### 1.4 DEFINIZIONI

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Se ne consiglia un'accurata lettura prima della fruizione dello stesso.

##### *Operatore*

addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto della macchina.

##### *Costruttore*

Electrolux Professional SPA o qualsiasi altro centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SPA.

##### *Addetto all'uso ordinario della macchina*

operatore che è stato informato, formato e addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.

##### *Tecnico specializzato o assistenza tecnica*

operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale, esperienza, addestramento specifico, conoscenza delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sulla macchina e riconoscere ed evitare eventuali

rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica ed elettronica.

##### *Pericolo*

fonte di possibili lesioni o danni alla salute.

##### *Situazione pericolosa*

qualsiasi situazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.

##### *Rischio*

combinazione di probabilità e di gravità di possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.

##### *Protezioni*

misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.

##### *Riparo*

elemento di una macchina usato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.

##### *Dispositivo di sicurezza*

dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.

##### *Cliente*

colui che ha acquistato la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).

##### *Elettrocuzione*

scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

#### 1.5 CONVENZIONI TIPOGRAFICHE

Per l'utilizzo ottimale del manuale e conseguentemente della macchina è consigliabile avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



**ATTENZIONE!  
PERICOLO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA  
DELLE PERSONE ADDETTE.**



**ATTENZIONE!  
PERICOLO DI ELETTROCUZIONE -  
TENSIONE PERICOLOSA.**



**ATTENZIONE!  
PERICOLO DI DANNI ALLA MACCHINA.**

Nel testo i simboli sono affiancati da delle avvertenze di sicurezza, brevi frasi che esemplificano ulteriormente il tipo di pericolo. Le avvertenze servono a garantire la sicurezza del personale ed a evitare danni alla macchina o al prodotto in lavorazione. Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio a queste, ma non sono mirate alla rappresentazione dettagliata della macchina fornita.

Negli schemi d'installazione della macchina i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri.

## 1.6 DATI D'IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA E DEL COSTRUTTORE

Si riporta la riproduzione della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

### GAS

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	99999999	ELX	Made in EU	99-9999
PNC	99	A99AAA	EL:	Hz	kW	A
EL:						
Cat.						
P mbar						
Cat.						
P mbar						
Σ Qn	kW	G 30	kg/h	Lb1	kg/h	Lb2
G 25/G 25.1	m³/h	G 110	m³/h			
Tipe-Bauart-Tipo	G 120	m³/h				
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	99999999	
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	99999999	

### EL.

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	99999999	ELX	Made in EU	99-9999
PNC	99	A99AAA	EL:	Hz	kW	A
EL:						
MW freq						
BU						
L						
I						
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	99999999	
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	99999999	

Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod ..... descrizione di fabbrica del prodotto  
 Comm. Model ..... descrizione commerciale  
 PNC ..... codice di produzione  
 Ser. No ..... numero di serie  
 EL:.....~ ..... tensione di alimentazione +fase  
 Hz ..... frequenza di alimentazione  
 kW ..... potenza massima assorbita  
 A ..... corrente assorbita  
 Power unit El ..... potenza  
 I ..... grado di protezione alla polvere e all'acqua  
 CE ..... marcatura CE  
 AB ..... numero certificato sicurezza gas  
 N ..... certification group  
 0051 ..... Ente notificato  
 EN 203-1 ..... Normativa EU  
 L ..... Logo IMQ/GS  
 Cat. .... Gas category  
 Pmbar ..... Gas pressure

Electrolux Professional SPA  
 Viale Treviso, 15  
 33170 Pordenone  
 (Italy).....Costruttore

Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.



### ATTENZIONE!

Non rimuovere, manomettere o rendere illeggibile la marcatura "CE" della macchina.



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai dati contenuti sulla marcatura "CE" della macchina, per i rapporti con il Costruttore (ad esempio: per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).



### ATTENZIONE!

All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE" dovrà essere distrutta.

## 1.7 IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

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.

## 1.8 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 di Electrolux Professional SPA.

## 1.9 RESPONSABILITA'

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

- inosservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione di ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento della macchina e fa decadere la garanzia);
- interventi da parte di tecnici non specializzati;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- carenza manutentiva;
- uso improprio della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato, formato e addestrato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzazione in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte dell'utilizzatore o dal Cliente. La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Electrolux Professional SPA declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

### 1.10 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Trasporto					
Movimentazione					
Disimballo					
Montaggio					
Uso ordinario					
Regolazioni					
Pulizia ordinaria					
Pulizia straordinaria					
Manutenzione					
Smontaggio					
Demolizione					

Legenda:		DPI PREVISTO
		DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO
		DPI NON PREVISTO

I guanti durante l'**Uso ordinario** proteggono le mani dal contatto con parti dell'apparecchiatura o cibi caldi.

### 1.11 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita della macchina, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria della macchina, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

### 1.12 DESTINATARI DEL MANUALE

Questo manuale si rivolge:

- al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;
- al datore di lavoro degli utilizzatori della macchina e al responsabile del luogo di lavoro;
- agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina;
- ai tecnici specializzati - assistenza tecnica.

## 2. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO

### 2.1 INTRODUZIONE

Il trasporto (ossia il trasferimento della macchina 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 portata adeguata.



### ATTENZIONE!

**Viste le dimensioni della macchina, durante la fase di trasporto, movimentazione e immagazzinamento è possibile impilare una macchina sopra l'altra attenendosi a quanto indicato nel talloncino apposto sull'imballo.**

La macchina dovrà essere trasportata, movimentata e immagazzinata esclusivamente da personale qualificato, il quale dovrà possedere:

- specifica formazione tecnica ed esperienza relativa all'uso dei sistemi di sollevamento;
- conoscenza delle norme di sicurezza e delle leggi applicabili nel settore di pertinenza;
- conoscenza delle prescrizioni generali di sicurezza;
- cura nell'adottare i dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita;
- capacità di riconoscere ed evitare ogni possibile pericolo.

### 2.2 TRASPORTO: ISTRUZIONI PER IL TRASPORTATORE



### ATTENZIONE!

**Durante le fasi di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.**



### ATTENZIONE!

**Il solo peso della macchina non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma. Il carico trasportato può spostarsi:**

- in frenata;
- in accelerazione;
- in curva;
- in caso di strade sconnesse.

### 2.3 MOVIMENTAZIONE

Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento della macchina predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.

### 2.4 PROCEDURE PER LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE

Per il corretto e sicuro svolgimento delle operazioni di sollevamento:

- utilizzare il tipo di attrezzatura più idoneo per caratteristiche e portata (es.: carrelli elevatori o transpallet elettrico);
  - coprire gli spigoli vivi;
- Prima di procedere al sollevamento:
- far raggiungere a tutti gli addetti la posizione di sicurezza ed impedire l'accesso di persone nella zona di movimentazione;
  - accertarsi della stabilità del carico;
  - controllare che non vi sia materiale che potrebbe cadere durante il sollevamento. Manovrare verticalmente in modo da evitare gli urti;
  - movimentare la macchina mantenendola alla minima altezza da terra.



### ATTENZIONE!

**Per il sollevamento della macchina è vietato l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.**

## 2.5 TRASLAZIONE

L'incaricato all'operazione deve:

- avere una visione generale del percorso da seguire;
- interrompere la manovra in caso di situazioni pericolose.



### ATTENZIONE!

**Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci.**

## 2.6 POSA DEL CARICO

Prima di effettuare la posa del carico accertarsi che il passaggio sia libero e verificare che la pavimentazione sia pianeggiante ed abbia portata sufficiente a sostenere il carico. Togliere l'apparecchiatura dal pallet in legno, scaricarla da un lato e successivamente farla scivolare a terra.

## 2.7 IMMACAZZINAMENTO

La macchina e/o le sue parti devono essere immagazzinate e difese dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese fra -10°C e 50°C. Il luogo in cui verrà immagazzinata la macchina dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare deformazioni della macchina o danneggiamento dei piedini di supporto.



### ATTENZIONE!

**Il posizionamento della macchina, il montaggio e lo smontaggio della stessa devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.**



### ATTENZIONE!

**Non apportare modifiche alle parti fornite con la macchina. Le parti eventualmente smarrite o guaste vanno sostituite con pezzi originali.**

## 3. INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo, seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito in questo paragrafo.



### ATTENZIONE!

**Le operazioni sotto citate devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia riguardo all'attrezzatura usata sia per le modalità operative.**



### ATTENZIONE!

**Prima di movimentare l'apparecchiatura accertarsi che la capacità di sollevamento del mezzo usato sia adeguata al peso dell'apparecchiatura.**

### 3.1 RICHIESTE ED ONERI DEL CLIENTE

I compiti, le richieste e le opere a carico del Cliente sono le seguenti:

- predisporre un interruttore magnetotermico differenziale a ripristino manuale ad alta sensibilità. Per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a quanto riportato al paragrafo 5.2 "Collegamento elettrico";
- verificare la planarità della superficie di appoggio della macchina.
- dispositivo bloccabile in posizione di aperto per la connessione alla rete elettrica.
- connessione ad impianto di terra adeguato (par. 5.2.3)
- inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.

### 3.2 LIMITI DI SPAZIO DELLA MACCHINA

Attorno alla macchina deve essere lasciato uno spazio adeguato (per consentire interventi, manutenzioni, ecc.). Tale misura deve essere maggiorata nel caso d'utilizzo e/o passaggio di altre attrezzature e/o mezzi oppure in caso di necessità di vie d'esodo all'interno del luogo di lavoro.



**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'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.**

**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.**

**Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.**

### 3.3 POSIZIONAMENTO

Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua).

L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.

Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.

Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.

Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.

Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.

Nel caso in cui s'installi la macchina in ambiente in cui vi è la presenza di sostanze corrosive (cloro ecc.), si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

La macchina deve essere portata nel luogo d'installazione staccata dalla base dell'imballaggio soltanto quando sta per essere installata.

Sistemazione della macchina:

- posizionare la macchina nel luogo prescelto;
- regolare l'altezza e la messa in piano agendo sui piedini livellatori.



#### NOTA

**CONNESSIONE PERMANENTE:** il dispositivo bloccabile in posizione di aperto deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.

- dotarsi di guanti di protezione e rimuovere l'imballo dalla macchina, seguendo le operazioni di seguito riportate:

- tagliare le reggette e togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;

- rimuovere gli angolari in polistirolo e le protezioni verticali. Nelle apparecchiature con mobile in acciaio inox, rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva, senza strapparla, per evitare che rimanga attaccato il collante. Qualora ciò accadesse, togliere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente; si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina in modo da creare un velo protettivo.

### 3.4 SMALTIMENTO IMBALLI

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:



**PE polietilene:** pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni



**PP polipropilene:** reggette



**PS polistirolo espanso:** angolari protezioni

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

### 3.5. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento. Le istruzioni sono allegate al relativo accessorio (F206210).

### 3.6 MONTAGGIO E UNIONE APPARECCHIATURE TOP SU BASE, FORNO, PONTE, SBALZO

Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

### 3.7 SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

## 4. SCARICO FUMI

### 4.1 APPARECCHIATURE TIPO "A1"

Posizionare sotto cappa aspirante le apparecchiature del tipo "A1" per assicurare l'estrazione dei vapori generati dalla cottura e dei fumi.

### 4.2 APPARECCHIATURE TIPO "B"

(in conformità alla definizione riportata sul Regolamento Tecnico di installazione DIN-DVGW G634: 1998)

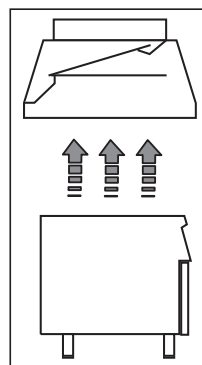
Qualora sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura sia identificato il solo type Axx si dichiara che tali apparecchiature non sono progettate per essere direttamente collegate ad un camino o condotto di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco verso l'esterno. Tuttavia la stessa apparecchiatura è installabile sotto cappa aspirante od analogo sistema di estrazione forzata dei prodotti della combustione.

#### 4.2.1 CAMINO DI COLLEGAMENTO

- Togliere la griglia dallo scarico fumi.
- Installare il camino di collegamento seguendo le istruzioni allegate all'accessorio (opzionale).

#### 4.2.2 INSTALLAZIONE SOTTO CAPPA ASPIRANTE

- Porre l'apparecchiatura sotto cappa aspirante (fig.a lato).
- Innalzare il tubo di scarico dei fumi senza vararne la sezione.
- Non frapporre interruttori di tiraggio.
- I corretti valori di altezza del tubo di scarico e la relativa distanza dalla cappa di aspirazione vanno recepiti dalla normativa vigente.
- La parte terminale del condotto di scarico deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio.



**Nota!** Il sistema deve garantire che: a) lo scarico fumi non sia ostruito; b) la lunghezza del tubo di scarico non sia superiore a 3 m. Utilizzare l'adattatore per raccordare condutture di scarico aventi differenti diametri.

## 5. COLLEGAMENTI



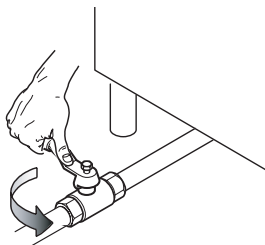
- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

### 5.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS

**AVVISO!** Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20mbar; per adattarla ad un altro tipo di gas seguire le istruzioni del paragrafo 5.1.6. nel presente capitolo

### 5.1.1. PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo: "Adattamento / regolazione apparecchiature gas".
- Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa. Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegata.
- **Attenzione!** Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura stessa.

### 5.1.2. ALLACCIAMENTO

- Individuare sullo schema di installazione la posizione dell'attacco gas sul fondo dell'apparecchiatura.
- Qualora presente, togliere la protezione in plastica dall'attacco gas prima di effettuare l'allacciamento.
- Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.

### 5.1.3. VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO (tutte le versioni)

Verificare se l'apparecchio è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del par. "Adattamento ad un altro tipo di gas"). La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

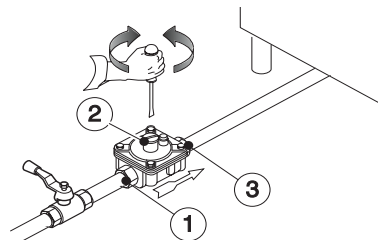
- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro (fig. 2A).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto)
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab.B non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

### 5.1.4 REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225). Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

- "1" lato attacco gas dalla rete.
- "2" regolatore di pressione;
- "3" lato attacco gas verso l'apparecchiatura;

La freccia sul regolatore (→) indica la direzione del flusso del gas.



**NOTA!** Questi modelli sono progettati e certificati per l'uso con gas metano o propano. Per il metano il regolatore di pressione sul collettore è settato a 8" w.c. (20mbar).

### 5.1.5. CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA

L'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando la fiamma non si stacca con bruciatore freddo e non c'è un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

- Svitare la vite "A" e porre l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata sulla tabella B; riavvitare la vite "A" e sigillare con la vernice (fig. 3A).

### 5.1.6. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

La Tabella B "Dati tecnici/ugelli" indica il tipo di ugelli con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è stampigliato sul corpo dell'ugello). Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

Check	Ok
• cambio ugello/i bruciatore	
• corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i	
• cambio ugello/i pilota	
• cambio vite/i di minimo	
• corretta regolazione pilota/i se necessario	
• corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tab.dati tecnici/ugelli)	
• applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato	

### 5.1.6.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Svitare l'ugello "C" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto (Tab. B, fig.3A) attenendosi a quanto riportato nella seguente tabella.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare a fondo l'ugello "C".

### 5.1.7 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Svitare il raccordo a vite "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (Tab B, fig. 3B).
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "H".

## 6. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

L'apparecchiatura deve essere installata alla rete idrica secondo quanto prescrivono la normativa nazionale in vigore e la EN1717.

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.

## 7. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

### 7.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO



#### ATTENZIONE!

I lavori sugli impianti elettrici vanno eseguiti esclusivamente da un elettricista qualificato.



Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, sconnettere l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e staccare la spina con delicatezza per scollegare la macchina.

**AVVISO!** Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la tensione e la frequenza di rete corrisponda a quella riportata sulla targhetta caratteristiche e verificare che vi sia un efficace contatto di terra.
- l'alimentazione elettrica dell'impianto sia predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura;
- tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica sia interposto un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in accordo alle normative vigenti. Per il dimensionamento corretto dell'interruttore fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targa dati tecnici dell'apparecchiatura.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il pannello frontale (3 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.
- Qualora fosse presente, eliminare il cavo fornito liberando i morsetti L1-N-PE

**AVVISO!** Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

- Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .
- L'installazione prevede l'inserimento di un dispositivo bloccabile in posizione di "aperto" durante la manutenzione

### 7.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

**Se il cavo alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da personale con qualifica simile in modo da prevenire ogni rischio.**


**Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.**

### 7.3 ACCESSO ALLA SCATOLA ELETTRICA

Per accedere alla scatola elettrica

- Smontare il pannello frontale allentando le viti poste sotto l'apparecchiatura.
- Smontare il pannello laterale destro dell'apparecchiatura (allentare le tre viti sotto il pannello);
- Smontare il coperchio della scatola elettrica (svitare completamente le 4 viti di fissaggio).

## 8. EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale. Questo viene effettuato sul morsetto contraddistinto dal simbolo  che si trova vicino al pressacavo. Il filo dell'equipotenziale deve avere una sezione minima di almeno 10mm<sup>2</sup>.

## 9. 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.

# V ISTRUZIONI PER L'ADDETTO ALL'USO ORDINARIO DELLA MACCHINA

## 1. USO DEL CUOCIPASTA

- L'apparecchio è destinato a un uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita, e cioè per la cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso e similari; ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale. Effettuare inoltre, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.
- L'apparecchiatura non deve essere usata come friggitrice.

### 1.1 CARICAMENTO DELL'ACQUA IN VASCA

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" (illuminato di verde) posto sul pannello comandi (fig. 5A-5B).
- Ruotare il selettore "F" nella posizione (Auto) e lasciarlo in questa posizione per permettere il caricamento e controllo automatico dell'acqua, che si arresterà al raggiungimento del livello massimo di lavoro ("SL" fig. 4).
- In alternativa 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 (Fig. 4).

Raggiunto il livello voluto riposizionare il selettore nella posizione intermedia.

- Inoltre in parallelo al dispositivo automatico si può realizzare il caricamento dell'acqua in vasca con la manopola "P"; la sua funzione è quella di garantire un flusso minimo e bilanciato di acqua per l'eliminazione delle schiume durante la cottura.
- Il tubo di troppo pieno "M" garantisce un controllo di massimo riempimento della vasca e la fuoriuscita delle schiume di cottura.

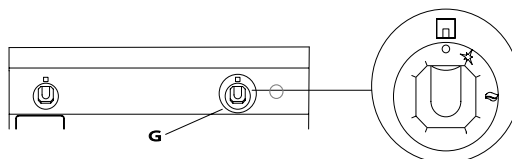
**NOTA!** L'utilizzo del caricamento lento dell'acqua (manopola "P") garantisce un continuo ripristino dell'acqua evaporata o assorbita dal cibo durante la cottura, in caso di utilizzo continuo dell'apparecchiatura.

**ATTENZIONE!** verificare sempre che il livello d'acqua all'interno della vasca sia corretto ripristinando, se occorre, il livello ottimale (il livello minimo per la cottura è indicato dalla tacca di riferimento). Qualora vi sia un livello d'acqua ben al di sotto del minimo la funzione di riscaldamento potrebbe non attivarsi o disattivarsi durante la cottura.

## 1.2 ACCENSIONE

La manopola "G" di comando della valvola gas ha 3 posizioni di utilizzo:

- spento
- ★ accensione pilota
- 🔥 potenza max.



### 1.2.1 ACCENSIONE BRUCIATORE PILOTA

Dopo il riempimento dell'acqua nella vasca procedere all'accensione del gruppo pilota.

- Premere e ruotare in senso antiorario la manopola "G" dalla posizione "●" alla posizione "★". Premere a fondo la manopola "G" per attivare l'accenditore elettrico, per ottenere l'accensione della fiamma pilota. Dopo circa 20 secondi dall'avvenuta accensione rilasciare la manopola "G", la fiamma pilota deve rimanere accesa; nel caso ciò non si verificasse, ripetere l'operazione.

### 1.2.2 ACCENSIONE BRUCIATORE PRINCIPALE

**Importante: Il dispositivo di sicurezza attiva il riscaldamento soltanto quando l'acqua in vasca supera il livello di posizionamento della sonda "SS" (Fig. 4A).**

Con bruciatore pilota acceso:

- Ruotare la manopola "G" nella posizione "🔥"

### 1.2.3 PRIMO AVVIO

Prima di procedere alla prima cottura, 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.

## 1.3 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:

- Il tempo di cottura desiderato premendo "SET" sul temporizzatore "T" e la freccia in alto o in basso per selezionare il tempo (Fig. 5A-5B).

Agendo sul selettore "B", sollevare il cestello finché sia completamente fuoriuscito dall'acqua.

- Versare poi l'alimento da cuocere nel cestello, precedentemente sollevato.
- Ruotare poi il selettore "B" verso destra (l'icona raffigura il cestello immerso) finché il cestello non si arresta nella posizione di completa immersione.

Premere il pulsante "F" del temporizzatore "T" per avviare il ciclo di cottura impostato.

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 si accende un led sulla parte bassa del timer e inizia il tempo di sollevamento automatico del cestello fino a quando esso raggiunge la posizione di "sgocciolamento", per cui 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 "B" verso sinistra e mantenerlo ruotato fino a che non si completa il ribaltamento.

- Nel ripetere un ciclo successivo, dopo aver effettuato le fasi di rabbocco acqua in vasca agendo sul selettore F (Fig. 5A-B), caricare il cibo da cuocere nel cestello e far rientrare in vasca i cestelli operando sul selettore "B" (fig. 5/A-B), 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.

**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.

#### 1.4 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".

## 2. SPEGNIMENTO (Fig. 5A-5B)

- Lo spegnimento del bruciatore principale si effettua portando la manopola "G" sulla posizione "★" accensione pilota.
- Spegner poi la fiammella pilota, premendo e ruotando la manopola "G" sulla posizione "spento". "●"
- Posizionare i selettori "F" e "G" a "0".

#### A fine lavoro

- Verificare di aver spento i bruciatori e disinserito l'alimentazione elettrica.
- Scaricare l'acqua dalla vasca aprendo il rubinetto di scarico.
- Lavare la vasca ed il cestello da eventuali residui di cibo, in particolar modo in prossimità delle sonde di livello "SL" ed "SS" (Fig. 4A).

Chiudere i rubinetti generali del gas e dell'acqua posti a monte dell'apparecchiatura.

## 3. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere i rubinetti dell'acqua e del gas.
- Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato, autorizzato dal costruttore.

## 4. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica

ca posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere i rubinetti dell'acqua e del gas.

- 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" (Pagg. 2-6).

**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. Poiché 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.
- Non è ammesso apportare delle modifiche alla capacità d'aerazione destinata alla combustione.

# VI PULIZIA E MANUTENZIONE

## 1 NORME DI SICUREZZA GENERALI



### ATTENZIONE!

Le operazioni di manutenzione della macchina devono essere eseguite solamente da Tecnici specializzati dotati di tutti i dispositivi di protezione individuale (scarpe di sicurezza, guanti, occhiali, tuta da lavoro, ecc.), attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.



### ATTENZIONE!

È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.



### ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.

### 1.1 INTRODUZIONE

Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

### 1.2. PROTEZIONI INSTALLATE SULLA MACCHINA

#### 1.2.1 Ripari

Sulla macchina i ripari sono rappresentati da:

- protezioni fisse (ad es.: carters, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi;
- sportelli di accesso all'equipaggiamento elettrico della macchina realizzati con pannelli apribili con attrezzi, a macchina disconnessa dalla rete elettrica.



### ATTENZIONE!

Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenza di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con le protezioni disattivate.

### 1.2.2 SEGNALETICA DI SICUREZZA DA ESPORRE SULLA MACCHINA O ESPORRE NEI PRESSI DELLA SUA AREA

PERICOLO	SIGNIFICATO
	PERICOLO DI USTIONE.
	PERICOLO DI ELETTROCUZIONE (esposto sulle parti elettriche con indicazione della tensione).



### ATTENZIONE!

È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.

### 1.2.3 CESSATO UTILIZZO

Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchiatura, si raccomanda di renderla inoperante rimuovendo i cablaggi di alimentazione dalla rete elettrica.

### 1.2.4 AVVERTENZE PER L'UTILIZZO E LA MANUTENZIONE

Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica, elettrica.

Ove possibile i rischi sono stati neutralizzati:

- o direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate,
- o indirettamente, adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza. 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. Del divieto devono essere informati i lavoratori mediante avvisi chiaramente visibili. Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni date nel presente manuale. In particolare si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici che dovranno essere sostituiti se danneggiati.

### 1.2.5 USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE

Si considera scorretto qualsiasi utilizzo diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio della macchina 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 della macchina;
- 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, dei tecnici specializzati ed addetti all'uso ordinario;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);

- il deposito, nelle vicinanze della macchina, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione della macchina;
- salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal costruttore.



**ATTENZIONE!**  
I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

### 1.2.6 RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Si è comunque provveduto ad informare l'operatore, tramite il presente manuale, di tali rischi, riportando con cura quali dispositivi di protezione individuale far utilizzare agli addetti. Durante le fasi di installazione della macchina vengono previsti spazi sufficienti per limitare questi rischi.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti la macchina 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 sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	DESCRIZIONE SITUAZIONE PERICOLOSA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.
Ustione/abrasioni (es.: resistenze)	L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti alla macchina senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Ribaltamento carichi	Durante la movimentazione della macchina o dell'imballo contenente la macchina con utilizzo di accessori o sistemi di sollevamento non adatti o con carico sbilanciato.

## 2. USO ORDINARIO DELLA MACCHINA

### 2.1 CARATTERISTICHE DEL PERSONALE ADDESTRATO ALL'USO ORDINARIO DELLA MACCHINA

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario della macchina sia adeguatamente addestrato e dimostri competenza nell'adempire le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza che di quella di terze persone. Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite ed in particolare per quel che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso della macchina.

### 2.2 CARATTERISTICHE DEL PERSONALE ABILITATO AD INTERVENIRE SULLA MACCHINA

È responsabilità del Cliente verificare che le persone addette ai vari compiti abbiano i requisiti di seguito elencati:

- leggano e comprendano il manuale;
- ricevano formazione e addestramento adeguati ai loro compiti, per eseguirli in sicurezza;
- ricevano formazione specifica per l'uso corretto della macchina.

### 2.3 L'OPERATORE ADDETTO ALL'USO ALL'ORDINARIO

Deve avere almeno:

- conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica di conduzione della macchina;
- cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale;
- compresa la corretta interpretazione dei disegni, della segnaletica e dei pittogrammi;
- conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di sua competenza specificati nel manuale;
- conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad esempio: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario della macchina deve seguire le seguenti indicazioni:

- disattivare immediatamente la macchina.

## 3 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA



**ATTENZIONE!**

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, sconnettere l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica mediante il dispositivo bloccabile in posizione di aperto.



**ATTENZIONE!**

Durante le operazioni di manutenzione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.



**ATTENZIONE!**

Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi nè a piedi scalzi. E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.



**ATTENZIONE!**

Utilizzare mezzi di protezione individuale adeguati (guanti protettivi).

### 3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Verificare frequentemente l'integrità del cavo di alimentazione ed eventualmente chiedere l'assistenza del tecnico specializzato al fine di sostituirlo; far controllare periodicamente (almeno una volta all'anno) l'apparecchiatura.



#### ATTENZIONE!

**togliere l'alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'apparecchiatura.**

### 3.2 PRECAUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Le operazioni di manutenzione ordinaria possono essere eseguite da personale non specializzato, seguendo scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito. **Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sulla macchina trascurando tali norme.**

### 3.3 PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA E DEGLI ACCESSORI



Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti), quindi sciacquare ed asciugare accuratamente. Non usare per la pulizia detersivi a base di solventi (tipo trielina ecc.) o polveri abrasive. Si consiglia di stendere sulle superfici in acciaio inox un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.



#### ATTENZIONE!

**La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.**

### 3.4 PRECAUZIONI IN CASO DI LUNGA INATTIVITÀ

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.
- 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.



#### ATTENZIONE!

**Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.**

Terminate le operazioni di manutenzione bisogna assicurarsi che la macchina sia in grado di lavorare in modo sicuro ed in particolare che i dispositivi di protezione e di sicurezza siano completamente funzionanti.



#### ATTENZIONE!

**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.**

### 3.5 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.

### 3.6 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.

### 3.7 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.

### 3.8 CALCARE

#### SUPERFICI IN ACCIAIO (quando occorre)

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

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

- Scrostare i dispositivi preposti all'accumulo e riscaldamento di acqua (es.: intercapedini delle pentole indirette) riempendoli 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.

### 3.9 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.

### 3.10 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.

### 3.11 MANUTENZIONE STRAORDINARIA.



#### **ATTENZIONE!**

**PRIMA DI INIZIARE QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA MUNIRSI DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE ADATTI.**

**La manutenzione straordinaria deve essere effettuata da personale specializzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.**

Sopra l'apparecchiatura ci deve essere libera circolazione d'aria. Non ci devono essere ostruzioni causate da vassoi, scatole in cartone, vasi o altri materiali; in caso contrario devono essere immediatamente rimosse.

#### 3.11.1 IDENTIFICAZIONE RAPIDA DEI GUASTI

In alcuni casi è possibile risolvere dei guasti in modo semplice e rapido; segue un elenco di alcuni problemi con relative soluzioni:

##### **- IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE**

Possibili cause:

- L'elettrodo di accensione disperde.
- L'accenditore elettrico o il cavo dell'elettrodo sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- L'ugello pilota è ostruito.
- La valvola di intercettazione del gas è difettosa.
- Dispositivo controllo livello acqua difettoso.

##### **- IL BRUCIATORE PILOTA SI SPEGNE DOPO CHE SI LASCIA LA MANOPOLA DI ACCENSIONE**

Possibili cause:

- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
- La termocoppia è difettosa.
- La manopola della valvola gas non viene sufficientemente premuta.
- Mancanza di pressione gas alla valvola.
- Sporcizia nella condotta alimentazione gas pilota.
- La valvola gas è difettosa.

##### **- IL BRUCIATORE PILOTA E' ANCORA ACCESO MA IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE.**

Possibili cause:

- Perdita di pressione nella condotta gas.
- Ugello ostruito o valvola gas difettosa.
- Bruciatore con fori uscita gas intasati.
- Difettosità dispositivo controllo livello acqua.
- Elettrovalvola gas difettosa.

##### **- REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI SGOCCIOLAMENTO CESTO**

Un dispositivo a tempo "T" (fig. 5A-5B) a fine ciclo cottura, attiva il sollevamento automatico del cestello, in modo da permettere lo sgocciolamento del prodotto. Nella scatola componenti elettrici, posizionata sul lato dx, si trova un temporizzatore, che regola il sollevamento del cestello fino alla posizione di sgocciolamento; esso ha una ghiera con indice tarato su 10 secondi.

#### 3.11.2 ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

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

##### **- VALVOLA GAS:**

- Togliere le manopole ed il cruscotto comandi.
- Svitare la condotta del pilota e la termocoppia.
- Svitare i raccordi di entrata ed uscita gas.
- Togliere il collegamento che fissa la valvola al supporto.
- Sostituire il componente rimontando in ordine inverso.

##### **- ASSIEME BRUCIATORE PILOTA, TERMOCOPPIA, CANDELETTA, ACCENDITORE ELETTRICO**

Per la sostituzione della candeletta, della termocoppia e dell'accenditore (contenuto in una scatola posta sotto il pannello frontale), allentare rispettivamente le viti di fissaggio ed estrarre i componenti.

Per la sostituzione del bruciatore pilota sconnettere la condotta del gas, la termocoppia e il cavo di accensione e svitare le due viti di fissaggio staffa.

Rimuovere l'assieme bruciatore pilota

Sostituire i componenti procedendo in senso inverso per rimontare le parti.

**Nota:** La termocoppia deve essere avvitata al corpo valvola con una coppia di serraggio di 0,25÷0,3 Kgm.

##### **- BRUCIATORE PRINCIPALE ED ELETTROVALVOLA GAS**

- Togliere il pannello frontale inferiore.
- Togliere il fissaggio bruciatore dal portaugello.
- Togliere la protezione di chiusura della camera di combustione.
- Togliere le viti che fissano il bruciatore al supporto.
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso, facendo attenzione che nel posizionare il bruciatore le spine di centraggio, situate sulla parte posteriore dello stesso, entrino nelle apposite sedi.

##### **- ALTRI COMPONENTI**

- Per accedere alle sonde "SL", "SS" (fig. 4A), controllo livello acqua in vasca togliere il pannello laterale destro.
- Il dispositivo controllo livello acqua e il timer di sgocciolamento cesto, sono posizionati all'interno della scatola componenti elettrici.
- Elettrovalvola caricamento acqua in vasca, accessibile dalla parte posteriore dx.

### ATTENZIONE:

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

### 3.11.3 INTERVALLI DI MANUTENZIONE

Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento della macchina e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. Comunque è consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.

**Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'assistenza tecnica.**

### 3.11.4 PERIODICITA' DELLE MANUTENZIONI

Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:

MANUTENZIONI, VERIFICHE, CONTROLLI E PULIZIA	PERIODICITA'
<b>Pulizia ordinaria</b>	<b>Giornaliera</b>
Pulizia generale della macchina e nella zona circostante	
<b>Pulizia parti interne</b>	<b>Semestrale</b>
Controllo dello stato di conservazione, controllo che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	
<b>Comando</b>	<b>Annuale</b>
Controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti. Verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	
<b>Struttura della macchina</b>	<b>Annuale</b>
Serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina.	
<b>Segnaletica di sicurezza</b>	<b>Annuale</b>
Verifica della leggibilità e stato di conservazione della segnaletica di sicurezza.	
<b>Cavo di collegamento elettrico e presa a spina</b>	<b>Annuale</b>
Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo).	
<b>Manutenzione straordinaria della macchina</b>	<b>Annuale</b>
Verifica di tutti i componenti gas	

La macchina è stata costruita e progettata per una durata di circa dieci anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio della macchina) si dovrà eseguire una revisione generale della stessa. Alcuni esempi di controlli da eseguire sono riportati di seguito.

- verifica di eventuali parti o componenti elettrici ossidati; eventualmente sostituirli e ripristinare le condizioni iniziali;
- verifica strutturale ed in particolare dei giunti saldati;
- verifica e sostituzione della bulloneria e/o viteria, eseguendo anche un controllo di eventuali componenti allentati;
- verifica dell'impianto elettrico, elettronico;
- verifiche e controlli della funzionalità dei dispositivi di sicurezza;
- verifica delle condizioni generali delle protezioni e ripari presenti.



### ATTENZIONE!

Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite solamente da un Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica, dotato di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei.



### ATTENZIONE!

I lavori alle apparecchiature elettriche vanno eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica.

### 3.11.5 SMONTAGGIO

Laddove fosse necessario lo smontaggio dell'apparecchiatura e successivo rimontaggio, assicurarsi che le varie parti siano assiemate nel corretto ordine (eventualmente contrassegnarle durante lo smontaggio). Prima di effettuare lo smontaggio della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o a rotture. Prima di iniziare lo smontaggio si deve:

- rimuovere tutti i pezzi se presenti nella macchina;
- disattivare l'alimentazione della stessa;
- recintare la zona di lavoro;
- affiggere un cartello indicante il divieto di effettuare manovre per macchina in manutenzione;
- procedere alle operazioni di smontaggio.



### ATTENZIONE!

Tutte le operazioni di demolizione devono avvenire a macchina ferma e fredda e disconnessa da tutte le fonti di energia (acqua, gas, elettricità).



### ATTENZIONE!

Per effettuare tali operazioni è obbligatorio l'uso dei DPI adatti.



### ATTENZIONE!

Durante le operazioni di smontaggio e movimentazione delle varie parti, si dovrà mantenere la minima altezza da terra.

### 3.11.6 MESSA FUORI SERVIZIO

Nel caso in cui non fosse possibile riparare la macchina, procedere alle operazioni di messa fuori servizio, segnalandone l'avaria con un apposito cartello, e richiedere l'intervento del servizio assistenza del costruttore.

## 4. SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



### ATTENZIONE!

LE OPERAZIONI DI SMONTAGGIO DEVONO ESSERE ESEGUITE DA PERSONALE QUALIFICATO.



### ATTENZIONE!

I LAVORI ALLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE VANNO ESEGUITI, IN ASSENZA DI TENSIONE, ESCLUSIVAMENTE DA UN ELETTRICISTA QUALIFICATO.

#### 4.1 STOCCAGGIO DEI RIFIUTI


Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente.

E' ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

#### 4.2 PROCEDURA RIGUARDANTE LE MACROOPERAZIONI DI SMONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la rottamazione della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.

Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti la macchina in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (ad esempio: metalli, oli, grassi, plastica gomma, ecc.). Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione. In generale bisogna riconsegnare l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione. Smontare l'apparecchiatura raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.

Il simbolo  riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.



##### ATTENZIONE!

**Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione.**



##### ATTENZIONE!

**All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE", il presente manuale ed altri documenti inerenti l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.**

## 5. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Raccolta fogli di collaudo
- Schema elettrico
- Schema d'installazione