Cuocipasta con sollevamento cestelli automatico

GGPC*

GPCE*

GPCV*

IT Manuale di installazione e funzionamento

59589G000- 2019.05

Premessa

Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare la macchina (o "apparecchiatura") correttamente e in sicurezza.

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 il presente manuale, persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso dell'apparecchiatura, contattare senza esitazione il Costruttore o il Centro assistenza autorizzato, che 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'utente controllare che la macchina venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone sia per gli animali e le cose.

IMPORTANTE

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- E' vietata la riproduzione anche parziale del presente manuale.
- Il presente manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
  - contattare il fornitore oppure l'assistenza clienti di riferimento;
  - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente manuale dal sito web;
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi della macchina, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione della macchina devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

Indice

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA 5
A.1 Informazioni generali 5
A.2 Dispositivi di protezione individuale 6
A.3 Sicurezza generale 6
A.4 Norme di sicurezza generali 7
A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre nei pressi della macchina 9
A.6 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento 9
A.7 Installazione e montaggio 10
A.8 Allacciamento elettrico 10
A.9 Allacciamento idraulico 10
A.10 Limiti di spazio della macchina 11
A.11 Posizionamento 11
A.12 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile 12
A.13 Pulizia e manutenzione della macchina 12
A.14 Smaltimento della macchina 13
B DATI TECNICI 14
B.1 Posizione della targhetta caratteristiche 14
B.2 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore 14
B.3 Dati tecnici apparecchiatura a gas 15
B.4 Dati tecnici dell'apparecchiatura elettrica 15
B.5 Dati tecnici apparecchiatura a vapore 15
C INFORMAZIONI GENERALI 15
C.1 Introduzione 15
C.2 Destinazione d’uso e restrizioni 15
C.3 Collaudo 16
C.4 Diritti d’autore 16
C.5 Conservazione del manuale 16
C.6 Destinatari del manuale 16
C.7 Definizioni 16
C.8 Responsabilità 16
D USO ORDINARIO 17
D.1 Caratteristiche del personale addestrato all’uso ordinario della macchina 17
D.2 Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina 17
D.3 L’operatore addetto all’uso ordinario 17
E INSTALLAZIONE E MONTAGGIO 17
E.1 Introduzione 17
E.2 Responsabilità del Cliente 17
E.3 Smaltimento dell’imballo 17
E.4 Allacciamento di gas, corrente elettrica acqua e altri allacciamenti (se presenti, a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello) 17
E.5 Allacciamento gas 17
E.5.1 Introduzione 17
E.5.2 Scarico fumi 18
E.5.3 Prima di effettuare l’allacciamento 18
E.5.4 Connessione (in base all'apparecchiatura e/o al modello) 18
E.5.5 Regolatore di pressione gas 18
E.5.6 Adattamento ad un altro tipo di gas 18
E.6 Regolazioni delle apparecchiature alimentate a gas 18
E.6.1 Verifica della pressione di allacciamento 18
E.6.2 Controllo dell'aria primaria 19
E.6.3 Sostituzione ugello del bruciatore principale 19
E.6.4 Sostituzione ugello del bruciatore pilota 19
E.7 Prima di completare le operazioni di installazione 19
E.8 Allacciamento elettrico 19
E.9 Accesso al quadro elettrico 19
E.10 Cavo di alimentazione 19
E.11 Collegamento a terra e nodo equipotenziale 20
E.12 Allacciamento idraulico 20
E.13 Scarico acqua 20
F ISTRUZIONI PER L'UTENTE 20
F.1 Uso del cuocipasta 20
F.1.1 Carico acqua 20
F.2 Modelli a gas – Utilizzo 21
F.2.1 Accensione 21
F.2.2 Primo utilizzo 21
F.2.3 Cottura 21
F.2.4 Arresto emergenza 22
F.2.5 Spegnimento 22
F.2.6 Spegnimento in caso di guasto 22
F.2.7 A fine servizio: 22
F.3 Modelli elettrici – Utilizzo 22
F.3.1 Primo utilizzo 22
F.3.2 Cottura 22

F.3.3 Arresto emergenza 23
F.3.4 Spegnimento 23
F.3.5 Spegnimento in caso di guasto 23
F.3.6 A fine servizio: 23
F.4 Modelli a vapore - Utilizzo 23
F.4.1 Accensione 23
F.4.2 Cottura 23
F.4.3 Arresto emergenza 24
F.4.4 Spegnimento 24
F.4.5 Spegnimento in caso di guasto 24
F.4.6 A fine servizio: 24
G PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA 24
G.1 Manutenzione ordinaria 24
G.1.1 Informazioni per la manutenzione 24
G.1.2 Pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori 24
G.1.3 Parti esterne 24
G.1.4 Altre superfici 25
G.1.5 Pulizia vasca (quotidiana) 25
G.1.6 Calcare 25
G.1.7 Periodi di inutilizzo 25
G.1.8 Parti interne (ogni anno) 25
G.2 Alcuni malfunzionamenti e loro cause (modelli a gas) 25
G.3 Alcuni malfunzionamenti e loro cause (modelli a vapore) 26
G.4 Istruzioni per la sostituzione dei componenti 26
G.5 Riparazioni e manutenzione straordinaria 26
G.6 Intervalli di manutenzione 26
G.7 Contatti manutenzione (solo per Australia) 27
H SMALTIMENTO DELLA MACCHINA 29
H.1 Stoccaggio dei rifiuti 29
H.2 Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura 29
I DOCUMENTAZIONE ALLEGATA 29

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo della macchina ed una corretta comprensione del manuale è necessario 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:

AVVERTENZA
Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.

AVVERTENZA
Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.

ATTENZIONE
Pericolo di danni alla macchina o al prodotto in lavorazione.

IMPORTANTE
Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto

Leggere le istruzioni prima di usare l’apparecchiatura.

Chiarimenti e spiegazioni

- Quest'apparecchiatura è progettata per un utilizzo commerciale e collettivo, non per la produzione continua e in massa di cibo. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sulla macchina.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull’uso dell’apparecchiatura.
  - Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
  - Tenere gli imballaggi e i detergenti lontani dalla portata dei bambini.
  - Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non conservare sostanze esplosive, come contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura o vicino all'apparecchiatura
- Non rimuovere, manomettere, o rendere illeggibile la marcatura “CE“ della macchina.
- Fare riferimento ai dati indicati dalla marcatura “CE“ della targhetta caratteristiche della macchina per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All’atto della demolizione della macchina la marcatura “CE“ dovrà essere distrutta.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

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	—	●	○	—	○
Movimenta-zione	—	●	○	—	—
Rimozione imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	○	—	—
Uso ordinario	●	●	●[1]	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	○	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	○	○	—
Manuten-zione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	**DPI PREVISTO**				
○	**DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO**				
—	**DPI NON PREVISTO**				

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

A.3 Sicurezza generale

- Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con protezioni disattivate.
- E' vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.
- 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 i numeri telefonici di emergenza in un punto visibile.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- 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, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare getti d'acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri apparecchi.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.

A.4 Norme di sicurezza generali

Protezioni installate sulla macchina

- Sulla macchina i ripari sono rappresentati da:

  protezioni fisse (ad es.: carter, coperchi, pannellature laterali, etc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utente dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile i rischi sono stati neutralizzati:
  - direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate.
  - o indirettamente adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Durante la manutenzione, che deve essere sempre svolta da personale qualificato, permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- 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.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).
- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale, attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.

Rischi residui

- La macchina evidenzia dei 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. Per limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

  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 situazioni sono da considerare scorrette e quindi sono severamente vietate.

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 interni alla macchina senza usare guanti di protezione
Elettrocuzione	Contatto con le parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione
Chiusura improvvisa del coperchio/porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/ porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione della macchina o dell'imballo che la contiene

Caratteristiche meccaniche di sicurezza, rischi

- L'apparecchiatura non presenta superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. Le protezioni per parti in movimento o sotto tensione sono fissate al mobile con viti, per impedire un accesso accidentale.

ATTENZIONE

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad es.: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, odore di gas a indicare una possibile perdita, ecc.) l'operatore deve:
disattivare immediatamente la macchina e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua).

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre nei pressi della macchina

Divieto	Significato
	E’ vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	È vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sulle parti elettriche)
	Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura.
	Installare l'apparecchiatura in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

Pericolo	Significato
	attenzione, superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sulle parti elettriche con indicazione della tensione)
	pericolo di schiacciamento

Cessato utilizzo

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

A.6 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- 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.
- 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.
- Il solo peso dell’apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per il sollevamento e l'ancoraggio della macchina è vietato utilizzare parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l’apparecchiatura per evitare che si rovesci.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento della macchina sono obbligatori un'adeguata formazione ed addestramento per l'uso dei sistemi di

sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita (ad es.: tuta da lavoro, scarpe di sicurezza, guanti e casco di protezione).

- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti la macchina non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti della macchina, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.
- Il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio della macchina dovranno essere eseguiti da personale specializzato.

A.7 Installazione e montaggio

- Le operazioni devono essere eseguite da personale qualificato (fare riferimento a D.1 *Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina*) in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia per quanto concerne l'attrezzatura usata sia le modalità operative.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- Prima di eseguire qualsiasi procedura di installazione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

A.8 Allacciamento elettrico

Prima di effettuare il collegamento, accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

- I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo; predisporre un interruttore differenziale onnipolare magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità, opportunamente dimensionato, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa in condizioni di sovratensione di III categoria.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- Verificare che sia montato un interruttore di sicurezza tra il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura e la linea elettrica principale. La distanza massima di apertura dei contatti e la corrente di dispersione devono rispettare le norme di sicurezza locali.
- Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura a impianti che dispongono di protezione contro la sovratensione; il produttore declina ogni responsabilità per gli effetti dovuti ad anomalie causate dall'impianto di alimentazione elettrico.

A.9 Allacciamento idraulico

(in base all'apparecchiatura e/o al modello)

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

- L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile ad una pressione di 1,5 – 3 bar (150 – 300 kPa).

AVVERTENZA
Il costruttore declina ogni responsabilità se le **norme di sicurezza** non vengono rispettate.

NOTA!
Solo per Australia: L'apparecchiatura deve essere installata in conformità con le norme AS / NZS 3500.1 e AS / NZS 3500.2.

A.10 Limiti di spazio della macchina

- Attorno all'apparecchiatura 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.

A.11 Posizionamento

- 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.
- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- Evitare che le zone in cui si trova la macchina vengano inquinate da sostanze corrosive (cloro, ecc.) Nel caso in cui tale prevenzione non possa essere garantita, l'intera superficie in acciaio inox deve essere rivestita con una pellicola protettiva in paraffina, distribuita utilizzando un panno imbevuto di paraffina. Il produttore declina ogni responsabilità per effetti corrosivi dovuti a cause esterne.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita esclusivamente ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare uno spazio di almeno 100 mm tra apparecchiatura e pareti laterali e di 100 mm da quella posteriore, o comunque uno spazio adeguato per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Isolare adeguatamente le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza di almeno 100 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.
- Dotarsi di guanti di protezione e disimballare la macchina eseguendo 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 il cappello (in cartone), 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 sulla superficie rimangano residui di colla;
  - qualora ciò accadesse, rimuovere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente;
  - passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

- In caso di connessione elettrica permanente: il dispositivo deve essere bloccabile in posizione di "aperto" e accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.

A.12 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso 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, del personale specializzato e dei manutentori;
- 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;
- introduzione nella macchina di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare la macchina, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

A.13 Pulizia e manutenzione della macchina

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e staccare la spina con delicatezza (se presente).
- Durante le operazioni di manutenzione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.
- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta (a seconda del tipo di apparecchiatura).
- Utilizzare mezzi di protezione individuale adeguati (guanti protettivi). Fare riferimento a "A.2 *Dispositivi di protezione individuale*" per i dispositivi di protezione individuale adeguati.

Manutenzione ordinaria

- togliere l'alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'apparecchiatura.
- La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.

Precauzione in caso di periodi prolungati di inattività

- Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato o dall'Assistenza Clienti, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei.

- I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.
- 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.

Manutenzione preventiva

- La manutenzione preventiva riduce i tempi di fermo e massimizza l'efficienza delle macchine. L'Assistenza Clienti può fornire suggerimenti sul miglior piano di manutenzione da acquistare in base all'intensità d'uso e all'età dell'attrezzatura.

Riparazioni e manutenzione straordinaria

- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato. Il produttore declina ogni responsabilità per qualsiasi guasto o danno causati dall'intervento di un tecnico non autorizzato dal produttore e la garanzia del produttore originale decade.

Ricambi e accessori

- Utilizzare esclusivamente accessori e/o ricambi originali. Il non utilizzo di accessori e/o ricambi originali farà decadere la garanzia del produttore originale e può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza.

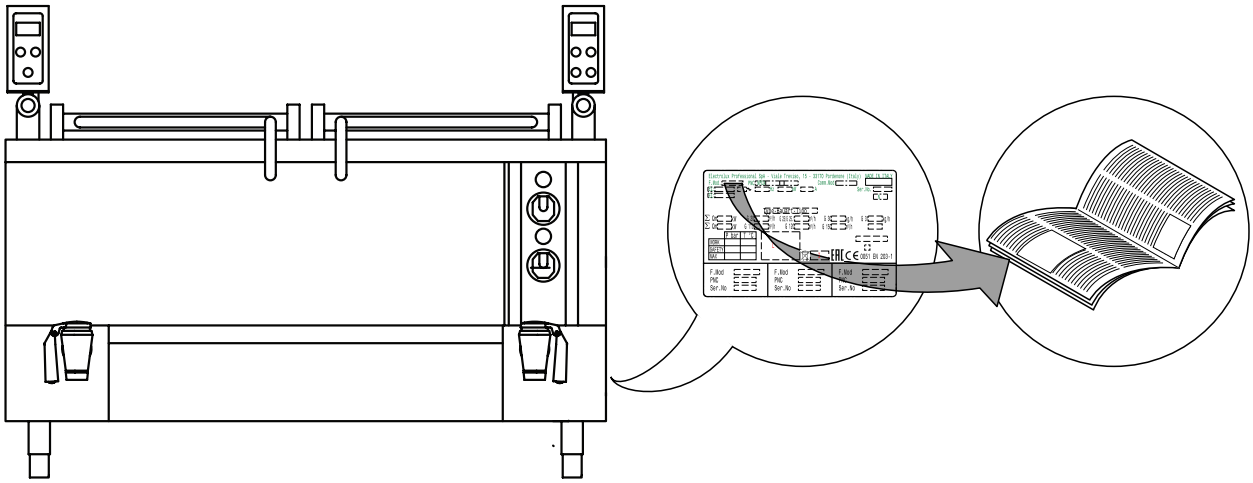
A.14 Smaltimento della macchina

- Le operazioni di smontaggio devono essere eseguite da personale specializzato.
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da personale specializzato.
- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

B DATI TECNICI

B.1 Posizione della targhetta caratteristiche

IMPORTANTE
Questo manuale di istruzioni contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare la targhetta caratteristiche sul fianco inferiore destro dell'apparecchiatura per identificarla (fare riferimento alla figura sottostante).

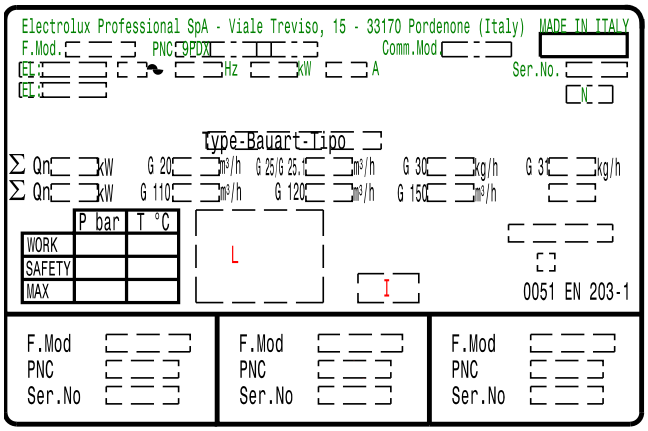


IMPORTANTE
Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

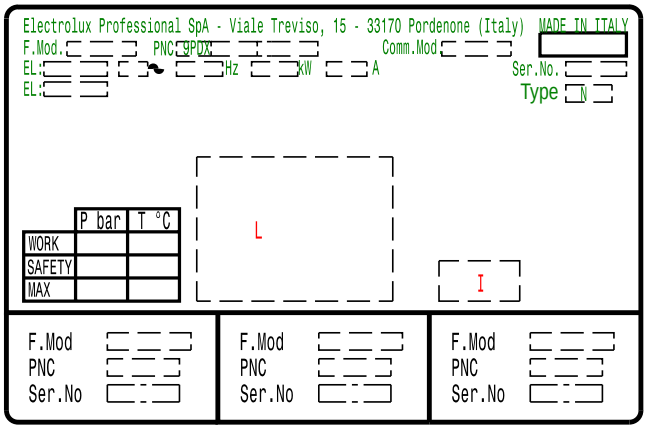
B.2 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

Apparecchiature alimentate a gas



Apparecchiature elettriche



La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. 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.Nr.	numero di serie
Type	tipo famiglia
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	gruppo certificativo
0051	ente notificato
EN 203–1	standard UE
L	logo IMQ/GS
Cat.	categoria gas

Pmbar	pressione gas
Electrolux Professional SpA, Viale Treviso 15, 33170 Pordenone, Italy	Costruttore

B.3 Dati tecnici apparecchiatura a gas

Dati tecnici		MODELLI	
		GGPC40 1600mm	GGPC42 1600mm
Capacità vasca	Litri	400	200+200
Tensione di alimentazione	V	230	
Fasi	N.	1+N	
Frequenza	Hz	50	
Potenza elettrica assorbita	kW	0,5	
Sezione cavo di alimentazione[1]	mm^2	5 x 1	
Attacco ISO 7/1 - attacco BS/P	⌀	1 1/4″	
Bruciatori	N.	2	
Potenza gas MAX / MIN	kW	30 + 30	

1. Minimo consigliato.

B.4 Dati tecnici dell'apparecchiatura elettrica

Dati tecnici		MODELLI	
		GPCE40 1600mm	GPCE42 1600mm
Capacità vasca	Litri	200+200	
Tensione di alimentazione	V	400	
Fasi	N.	3 + N	
Frequenza	Hz	50	
Sezione cavo di alimentazione[1]	mm^2	5 x 6	
Potenza elettrica assorbita	kW	15 + 15	

1. Minimo consigliato.

B.5 Dati tecnici apparecchiatura a vapore

Dati tecnici		MODELLI	
		GPCV40 1600mm	GPCV42 1600mm
Capacità vasca	Litri	400	200+200
Tensione di alimentazione	V	230	
Fasi	N.	1 + N	
Frequenza	Hz	50	
Sezione cavo di alimentazione[1]	mm^2	5 x 1	
Potenza elettrica assorbita	kW	0,5	
Attacco vapore	⌀	1 1/4″	
Attacco scarico condensa	⌀	1/2″	
Consumo di vapore stimato	Kg/h	120	
Attacco acqua	⌀	3/4″	
Pressione massima del vapore	bar	0,45	

1. Minimo consigliato.

C INFORMAZIONI GENERALI

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*AVVERTENZE e informazioni di sicurezza*"

C.1 Introduzione

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso di questa apparecchiatura, 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'utente dell'apparecchiatura.

C.2 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per la cottura delle vivande. Essa è destinata ad un uso commerciale.

Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e/o da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.

I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

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

C.3 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono state progettate e ottimizzate con prove di laboratorio per fornire prestazioni e un efficienza elevate.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo gas/elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

C.4 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 scritta di Electrolux Professional SpA.

C.5 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.

C.6 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;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

C.7 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 ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.
Assistenza Clienti o personale specializzato	un 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 i rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.
Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.
Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con 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 utilizzato 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.

C.8 Responsabilità

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

- inosservanza delle indicazioni fornite 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 del produttore originale);
- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato e/o non formato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifica arbitrarie da parte dell'utente 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.

Il produttore declina ogni responsabilità per 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.

D USO ORDINARIO

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*AVVERTENZE e informazioni di sicurezza*"

D.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'adempiere le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza sia di quella di terze persone.

Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite ed in particolare quello che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso della macchina.

D.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.

D.3 L'operatore addetto all'uso 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 e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua).

E INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*AVVERTENZE e informazioni di sicurezza*"

E.1 Introduzione

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

E.2 Responsabilità del Cliente

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

- predisporre un interruttore magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità;
- dispositivo bloccabile in posizione di aperto per la connessione alla rete elettrica.
- verificare la planarità del pavimento su cui è posta la macchina.
- inserire una valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura (in base al modello). Installare la valvola in un luogo facilmente accessibile.
- per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento al paragrafo E.8 *Allacciamento elettrico*;

E.3 Smaltimento dell'imballo

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 rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:

PE	**Polietilene** • Imballaggio esterno • Sacchetto istruzioni
PP	**Polipropilene** • Reggette
PS	**Polistirolo espanso** • Protezioni angolari

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

E.4 Allacciamento di gas, corrente elettrica acqua e altri allacciamenti (se presenti, a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello)

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

E.5 Allacciamento gas

E.5.1 Introduzione

ATTENZIONE
Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20 mbar.

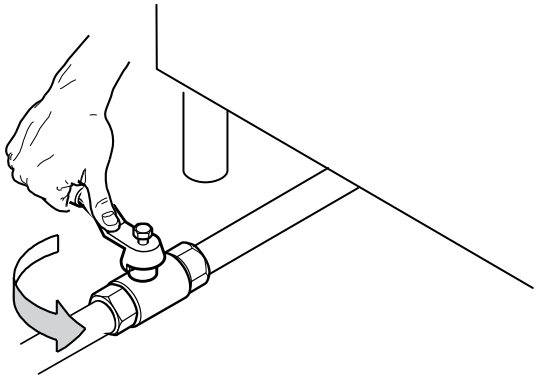
Per adattarla ad un altro tipo di gas seguire le istruzioni del E.5.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas* paragrafo nel presente capitolo.

E.5.2 Scarico fumi

- Le apparecchiature di tipo “A1“ devono essere posizionate sotto una cappa di aspirazione per assicurare l'estrazione dei vapori e dei fumi generati dalla cottura;

E.5.3 Prima di effettuare l’allacciamento

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata.
   In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel E.5.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas* paragrafo nel presente capitolo.
2. Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura.
3. Installare il tappo/valvola in un luogo facilmente accessibile.



4. 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.

IMPORTANTE
Un non corretto livellamento dell’apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento dell’apparecchiatura stessa.

E.5.4 Connessione (in base all'apparecchiatura e/o al modello)

1. Individuare sullo schema di installazione la posizione dell’attacco gas sul fondo dell’apparecchiatura.
2. Qualora presente, togliere il tappo di protezione in plastica dalla ribalta gas prima di effettuare l'allacciamento.

Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.

E.5.5 Regolatore di pressione gas

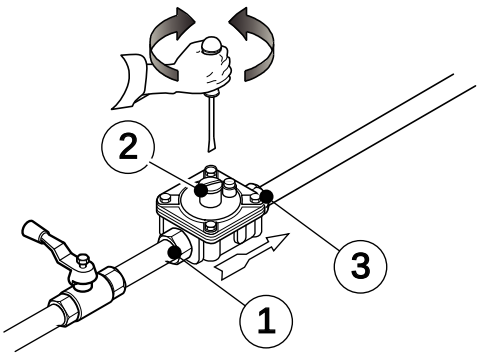
La linea di alimentazione del gas deve essere di sezione sufficiente ad assicurare la portata di gas necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.

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.



E.5.6 Adattamento ad un altro tipo di gas

La tabella “B“ (vedi Appendice) indica il tipo di ugelli con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è inciso sul corpo dell’ugello).

Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

1. cambio ugello/i bruciatore
2. corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i
3. cambio ugello/i pilota
4. cambio vite/i di minimo
5. corretta regolazione pilota/i se necessario
6. corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tabella dati tecnici/ugelli gas)
7. applicazione della targhetta adesiva (in dotazione) con i dati relativi al nuovo tipo di gas utilizzato

E.6 Regolazioni delle apparecchiature alimentate a gas

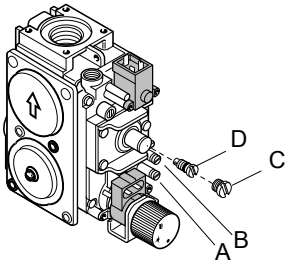


FIG. 1

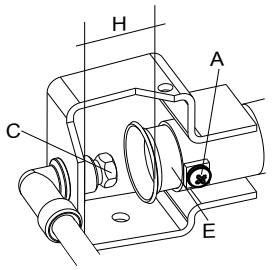


FIG. 2

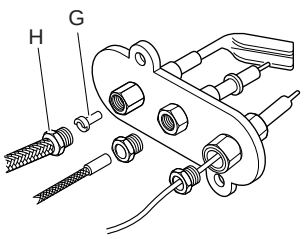


FIG. 3

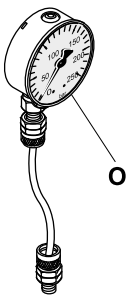


FIG. 4

E.6.1 Verifica della pressione di allacciamento

1. Verificare se l’apparecchiatura è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta caratteristiche (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del paragrafo E.5.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas* nel presente capitolo).
   La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).
2. Togliere le manopole e il cruscotto comandi;
3. Togliere la vite di tenuta della presa di pressione “B“ (vedere FIG. 1);

4. Collegare il manometro “O“ alla presa di pressione (vedere FIG. 4);
5. Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella “B“ (vedi Appendice);

   Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tabella “B“ (vedi Appendice) non accendere l'apparecchiatura;

   Consultare l'ente per l'erogazione del gas.

E.6.2 Controllo dell'aria primaria

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

1. Punto di ispezione dei bruciatori aperti (parte inferiore del pannello anteriore dell'apparecchiatura);
2. Svitare la vite “A“ (vedere FIG. 2);
3. Posizionare l'aeratore “E“ alla distanza “H“ indicata nella tabella “B“ (vedi Appendice);
4. Riavvitare la vite “A“;
5. Sigillare con la vernice.

E.6.3 Sostituzione ugello del bruciatore principale

1. Punto di ispezione dei bruciatori aperti (parte inferiore del pannello anteriore dell'apparecchiatura);
2. Svitare l’ugello “C“.
3. Sostituire l'ugello “C“ con uno adatto al tipo di gas, secondo quanto indicato nella tabella “B“ (vedi Appendice);

   Il diametro dell’ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
4. Riavvitare a fondo l'ugello “C“.

E.6.4 Sostituzione ugello del bruciatore pilota

1. Punto di ispezione dei bruciatori aperti (parte inferiore del pannello anteriore dell'apparecchiatura);
2. Svitare il raccordo a vite “H“ (vedere FIG. 3);
3. Sostituire l'ugello “G“ con quello adatto al tipo di gas (tabella “B“, vedi Appendice).

   Il numero che identifica l’ugello è indicato sul corpo del medesimo.
4. Riavvitare il raccordo a vite “H“.

E.7 Prima di completare le operazioni di installazione

- Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas.
- NON utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas.
- Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell’accensione.
- Per ciascun bruciatore, posizionare il regolatore della fiamma sull'impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme.
- Dopo avere completato le operazioni, l’installatore deve istruire l’utente sul corretto metodo di utilizzo.

Qualora l’apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di Assistenza Clienti.

E.8 Allacciamento elettrico

AVVERTENZA
I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.

Per l'allacciamento è necessario accertarsi prima che:

- la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura;
- sia presente un efficace contatto terra;
- L'alimentazione elettrica è predisposta e in grado di sostenere la corrente effettiva assorbita, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme e le prescrizioni in vigore nel Paese di utilizzo dell'apparecchiatura;
- tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica è interposto un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell’assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che me consente la disconnessione completa alle condizioni della categoria di sovratensione III, in accordo alle normative vigenti;

  Per il dimensionamento corretto dell'interruttore fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

E.9 Accesso al quadro elettrico

Per accedere al quadro elettrico su tutti i modelli:

NOTA!
Il quadro elettrico si trova sul lato anteriore dell'apparecchiatura.

- Rimuovere il rubinetto di scarico;
- Smontare il pannello anteriore allentando le viti poste sotto l’apparecchiatura;
- Smontare il coperchio della scatola elettrica (svitare completamente le 4 viti di fissaggio).

Quindi:

nel caso di apparecchiature a gas e a vapore

- collegare il cavo ai morsetti contraddistinti con L1-LN-⏚ e poi bloccarlo mediante il fermacavo;

nel caso di apparecchiature elettriche

- collegare il cavo ai morsetti contraddistinti con L1-L2–L3–N-⏚ e poi bloccarlo mediante il fermacavo;

Qualora fosse presente, eliminare il cavo fornito, liberando i morsetti L1-N-⏚

IMPORTANTE
Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme di sicurezza non vengono rispettate.

Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di ±10%.

L'installazione prevede l'inserimento di un dispositivo bloccabile in posizione di “aperto“ durante la manutenzione.

NOTA!
Per accedere al termostato di sicurezza rimuovere il pannello inferiore, lato posteriore, delle apparecchiature.

E.10 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 H07RN-F.

Proteggere il tratto di cavo esterno all’apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

AVVERTENZA
Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'assistenza tecnica o comunque da personale qualificato, in modo da prevenire ogni rischio

AVVERTENZA

Il costruttore 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.

E.11 Collegamento a terra e nodo equipotenziale

Collegare l'apparecchiatura a terra, includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra.

La vite è contrassegnata dal simbolo ⏚.

E.12 Allacciamento idraulico

ATTENZIONE

L'apparecchiatura deve essere installata alla rete idrica secondo quanto prescritto dalla normativa nazionale in vigore e la EN1717, solo in Italia.

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile ad una pressione di 1,5 – 3 bar.

IMPORTANTE

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 il tubo di aspirazione acqua, alla rete di distribuzione mediante un filtro meccanico e una valvola di intercettazione.

Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità d'acqua per spurgare la conduttura da eventuali scorie.

E.13 Scarico acqua

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

F ISTRUZIONI PER L'UTENTE

F.1 Uso del cuocipasta

Precauzioni generali

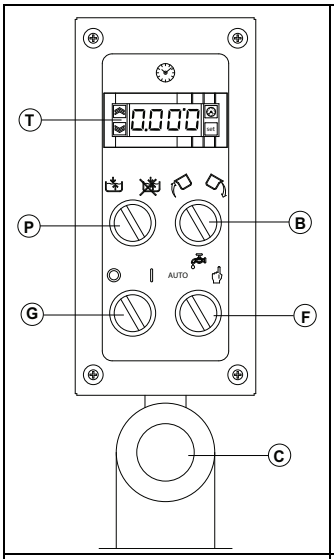
- L'apparecchiatura è destinata all'uso industriale e deve essere utilizzata da personale addestrato all'uso.
- Effettuare, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita, cioè per la cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso, e similari.

  Un uso diverso da quanto indicato è improprio.
- L'apparecchiatura non deve essere utilizzata come friggitrice.
- Riempire la vasca almeno fino al segno di riferimento.
- Non utilizzare l'apparecchiatura a secco.
- Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente la vasca, i cestelli dai grassi industriali operando come segue:
  – Riempire la vasca con acqua e normale detergente;
  – Portare a ebollizione per qualche minuto;
  – Svuotare la vasca mediante l'apposito rubinetto;
  – Risciacquarla accuratamente con acqua pulita.

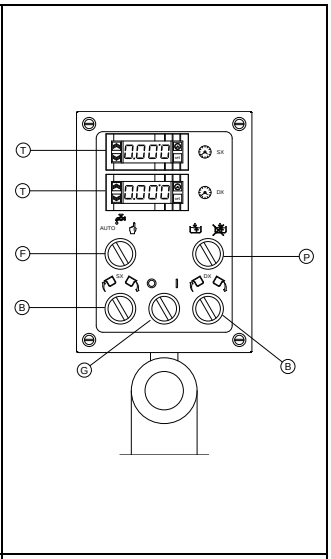
F.1.1 Carico acqua

Assicurarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso, quindi aprire il rubinetto dell'acqua.

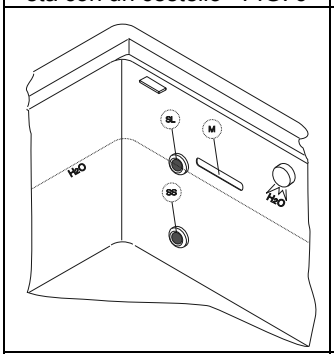
Inserire l'interruttore elettrico posto a monte dell'apparecchiatura.



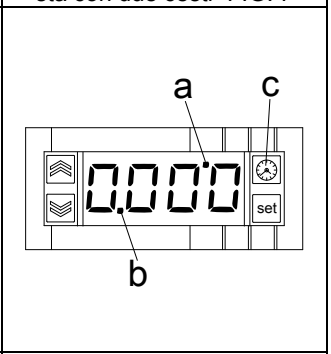
Cruscotto comandi cuocipasta con un cestello - FIG. 6



Cruscotto comandi cuocipasta con due cesti -FIG. 7



Vasca interna - FIG. 8



Timer display - FIG. 9

- Ruotare in posizione "I" l'interruttore "G" (illuminato di verde) posto sul pannello comandi (vedere FIG. 6 e FIG. 7);
- 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 (vedere "SL ",FIG. 8).

- • In alternativa ruotare il selettore “F“ nella posizione “Man“ per gestire un controllo di livello manuale (vedere FIG. 6 e FIG. 7).

NOTA!
Come riferimento per il livello scegliere una altezza compresa tra le posizioni delle sonde di sicurezza “SS“ e di lavoro “SL“, in vasca (vedere FIG. 8).

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 (vedere FIG. 6 e FIG. 7);
- Il tubo di troppo pieno “M“ garantisce un controllo di massimo riempimento della vasca e la fuoriuscita delle schiume di cottura (vedere FIG. 8).

NOTA!
Acqua/vapore prodotti durante le fasi di scarico non devono entrare in contatto con l’apparecchiatura.

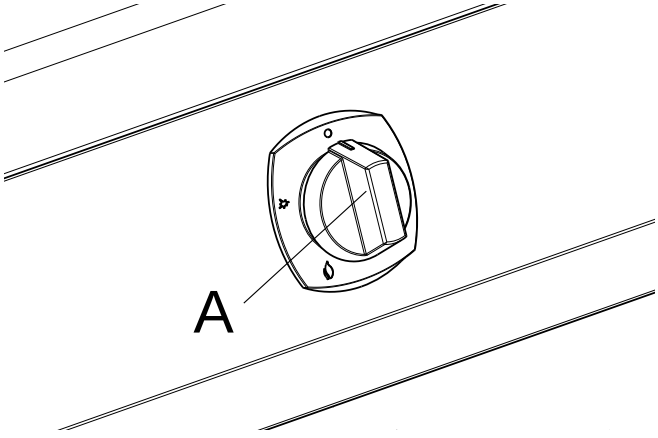
NOTA!
L’utilizzo del caricamento lento dell’acqua (manopola “P“) garantisce un continuo ripristino dell’acqua evaporata o assorbita dal cibo durante la cottura, in caso di utilizzo continuo dell’apparecchiatura.

AVVERTENZA
Assicurarsi sempre che il livello dell'acqua nella vasca sia corretto e se necessario ripristinare il livello ottimale (il livello minimo per la cottura è indicato dal marchio di riferimento); se è presente un livello dell'acqua al di sotto del minimo, la funzione di riscaldamento potrebbe non accendersi o spegnersi durante la cottura.

F.2 Modelli a gas – Utilizzo

La manopola di comando “A“ ha le seguenti posizioni di utilizzo:

●	Posizione “spento“
✷	Posizione “accensione pilota“
🔥	Posizione “max“



F.2.1 Accensione

- Premere e girare la manopola “A“ sulla posizione “accensione pilota“;
- Premere a fondo la manopola “A“ per attivare l'accenditore elettrico, per ottenere l'accensione della fiamma pilota.
- Dopo circa 20 secondi dall'avvenuta accensione rilasciare la manopola “A“, la fiamma pilota deve rimanere accesa; nel caso ciò non si verificasse, ripetere l'operazione.

ATTENZIONE

Normalmente l'apparecchiatura non può essere azionata se asciutta; il dispositivo di sicurezza attiva il riscaldamento soltanto quando l'acqua in vasca supera il livello di posizionamento della sonda “SS“ (vedere FIG. 8)

NOTA!

Se il sensore di livello minimo dell'acqua è in cortocircuito (guasto), l'apparecchiatura può comunque essere azionata, ma dopo circa 20 minuti di funzionamento a secco il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione del gas al bruciatore (la fiamma pilota resta accesa); è necessario un ripristino manuale da parte di un tecnico specializzato sull'interruttore posizionato sulla superficie esterna della vasca, all'interno dell'apparecchiatura (vedere E.9 *Accesso al quadro elettrico*)

- Girare la manopola “A“ sulla posizione “max“.

AVVERTENZA
Nel caso in cui l'unità, a causa di una scarsa manutenzione o di attività improprie, venga lasciata funzionare a secco o con un livello dell'acqua inferiore al minimo, il termometro di sicurezza si attiva e arresta la fornitura del gas al bruciatore; far funzionare l'unità a secco o con un livello dell'acqua inferiore al minimo, infatti, può danneggiarne la vasca.

F.2.2 Primo utilizzo

Prima di procedere alla prima cottura, pulire accuratamente la vasca, i cestelli dai grassi industriali operando come segue:

- Riempire la vasca con acqua e normale detergente;
- Portare a ebollizione per qualche minuto;
- Svuotare la vasca mediante l'apposito rubinetto;
- Risciacquarla accuratamente con acqua pulita.

F.2.3 Cottura

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

- Versare il sale nel cestello di cottura.

NOTA!
Allo scopo di evitare depositi corrosivi sul fondo della vasca, si raccomanda di usare sale raffinato e se non fosse possibile scioglierlo con dell'acqua in un recipiente a parte.

Impostare il tempo di cottura premendo “SET“ sul timer “T“ (vedere FIG. 6,FIG. 7 e FIG. 9), quindi:

- Usare il selettore “B“ per sollevare il cestello finché sia completamente fuoriuscito dall’acqua.
- Versare l’alimento da cuocere nel cestello.

- Ruotare poi il selettore “B“ verso destra (l’icona raffigura il cestello immerso) finché il cestello/i cestelli (a seconda del dispositivo e/o il modello) non si arrestano nella posizione di completa immersione.

Premere il tasto “c“ del timer “T“ per avviare il ciclo di cottura impostato; il punto “b“ lampeggia per l'intero periodo di cottura (vedere FIG. 9).

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“ (vedere FIG. 6,FIG. 7).

All’azzeramento del temporizzatore inizia l'accensione del punto “a“ e il tempo di sollevamento automatico del cestello fino a quando esso raggiunge la posizione di “sgocciolamento“, dove il fondo del cestello affiora dall’acqua della vasca (vedere FIG. 9).

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 (vedere FIG. 6 e FIG. 7).

Nel ripetere un ciclo successivo, dopo aver effettuato le fasi di rabbocco acqua in vasca agendo sul selettore “F“, caricare il cibo da cuocere nel cestello e far rientrare in vasca i cestelli operando sul selettore “B“, premere nuovamente il pulsante AVVIO/STOP di avvio ciclo.

ATTENZIONE
Durante la cottura tenere i coperchi aperti per evitare gravi danni all’apparecchiatura nel corso del sollevamento in automatico dei cestelli a fine ciclo cottura

ATTENZIONE
A fine cottura, il coperchio si solleva grazie alla spinta verso l'alto del cestello, se è chiuso. Si consiglia pertanto, per questa operazione, di sollevare prima il coperchio e di non stare addossati all’apparecchiatura.

F.2.4 Arresto emergenza

Sotto ciascun cruscotto comandi è presente un **pulsante di arresto di emergenza “C“**. Premendo questo pulsante, l'apparecchiatura si arresta immediatamente. L’ordine di arresto viene mantenuto anche dopo che si è interrotta l’azione sul comando. **Lo sblocco** si esegue **intenzionalmente** tramite la **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 riavvio avviene premendo il pulsante di avvio ciclo di cottura “P“ (vedere FIG. 6 e FIG. 7).

F.2.5 Spegnimento

- Lo spegnimento del bruciatore principale si effettua portando la manopola “A“ sulla posizione “accensione pilota“.
- Per spegnere la fiammella pilota, premere e ruotare la manopola “A“ sulla posizione “spento“.
- Posizionare i selettori “F“ e “G“ su “0“ (vedere FIG. 6,FIG. 7).

F.2.6 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.
- Contattare l'Assistenza clienti con personale addestrato, autorizzato dal costruttore.

F.2.7 A fine servizio:

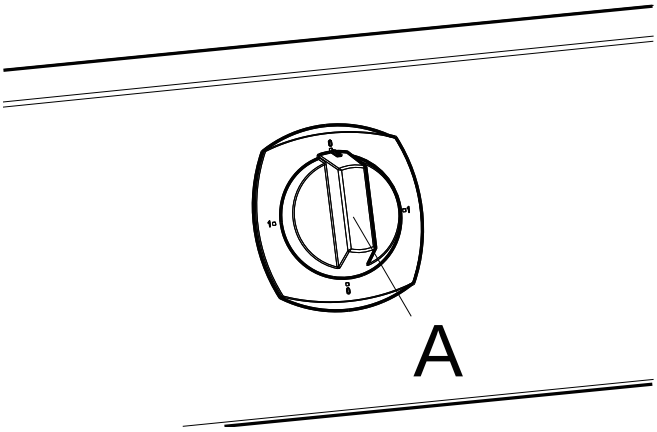
- Verificare di aver spento i bruciatori e disinserito l'alimentazione elettrica.
- Per ridurre la possibilità di eventuali depositi corrosivi all’interno della vasca, svuotare l’acqua di cottura agendo sul rubinetto di scarico.
- Lavare la vasca ed il cestello da eventuali residui di cibo, in particolar modo in prossimità delle sonde di livello “SL“ e “SS“ (vedere FIG. 8).

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

IMPORTANTE
Le operazioni descritte in precedenza devono essere eseguite in seguito al raffreddamento dell'unità. La rimozione dell'acqua ad apparecchiatura ancora calda potrebbe danneggiarne la vasca a causa dell'inerzia termica. Per velocizzare le operazioni di pulizia, continuare a riempire la vasca con acqua fredda tenendo aperta la valvola di scarico dell'acqua: in questo modo, l'unità si raffredderà rapidamente.

F.3 Modelli elettrici – Utilizzo

Agire sulla manopola “A“ del commutatore per azionare il riscaldamento dell’acqua in vasca.



F.3.1 Primo utilizzo

Prima di procedere alla prima cottura pulire accuratamente la vasca e i cestelli dai grassi industriali operando come segue:

- Riempire la vasca con acqua e normale detergente;
- Portare a ebollizione per qualche minuto;
- Svuotare la vasca mediante l'apposito rubinetto;
- Risciacquarla accuratamente con acqua pulita.

F.3.2 Cottura

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

- Versare il sale nel cestello di cottura.

NOTA!
Allo scopo di evitare depositi corrosivi sul fondo della vasca, si raccomanda di usare sale raffinato e se non fosse possibile scioglierlo con dell'acqua in un recipiente a parte.

Impostare il tempo di cottura premendo “SET“ sul timer “T“ (vedere FIG. 6,FIG. 7 e FIG. 9), quindi:

- Usare il selettore “B“ per sollevare il cestello finché sia completamente fuoriuscito dall’acqua.
- Versare l’alimento da cuocere nel cestello.
- Ruotare poi il selettore “B“ verso destra (l’icona raffigura il cestello immerso) finché il cestello/i cestelli (a seconda del dispositivo e/o il modello) non si arrestano nella posizione di completa immersione.

Premere il tasto “c“ del timer “T“ per avviare il ciclo di cottura impostato; il punto “b“ lampeggia per l'intero periodo di cottura (vedere FIG. 9).

.

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“ (vedere FIG. 6,FIG. 7).

All’azzeramento del temporizzatore inizia l'accensione del punto “a“ e il tempo di sollevamento automatico del cestello

fino a quando esso raggiunge la posizione di “sgocciolamento“, dove il fondo del cestello affiora dall’acqua della vasca (vedere FIG. 9).

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 (vedere FIG. 6 e FIG. 7).

Nel ripetere un ciclo successivo, dopo aver effettuato le fasi di rabbocco acqua in vasca agendo sul selettore “F“, caricare il cibo da cuocere nel cestello e far rientrare in vasca i cestelli operando sul selettore “B“, premere nuovamente il pulsante AVVIO/STOP di avvio ciclo.

ATTENZIONE
Durante la cottura tenere i coperchi aperti per evitare gravi danni all’apparecchiatura nel corso del sollevamento in automatico dei cestelli a fine ciclo cottura

ATTENZIONE
A fine cottura, il coperchio si solleva grazie alla spinta verso l'alto del cestello, se è chiuso. Si consiglia pertanto, per questa operazione, di sollevare prima il coperchio e di non stare addossati all’apparecchiatura.

F.3.3 Arresto emergenza

Sotto ciascun cruscotto comandi è presente un **pulsante di arresto di emergenza “C“**. Premendo questo pulsante, l'apparecchiatura si arresta immediatamente. L’ordine di arresto viene mantenuto anche dopo che si è interrotta l’azione sul comando. **Lo sblocco** si esegue **intenzionalmente** tramite la **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 riavvio avviene premendo il pulsante di avvio ciclo di cottura “P“ (vedere FIG. 6 e FIG. 7).

F.3.4 Spegnimento

- Lo spegnimento del bruciatore principale si effettua portando la manopola “A“ sulla posizione “accensione pilota“.
- Per spegnere la fiammella pilota, premere e ruotare la manopola “A“ sulla posizione “spento“.
- Posizionare i selettori “F“ e “G“ su “0“ (vedere FIG. 6,FIG. 7).

F.3.5 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.
- Contattare l'Assistenza clienti con personale addestrato, autorizzato dal costruttore.

F.3.6 A fine servizio:

- Verificare di aver spento i bruciatori e disinserito l'alimentazione elettrica.
- Per ridurre la possibilità di eventuali depositi corrosivi all’interno della vasca, svuotare l’acqua di cottura agendo sul rubinetto di scarico.
- Lavare la vasca ed il cestello da eventuali residui di cibo, in particolar modo in prossimità delle sonde di livello “SL“ e “SS“ (vedere FIG. 8).

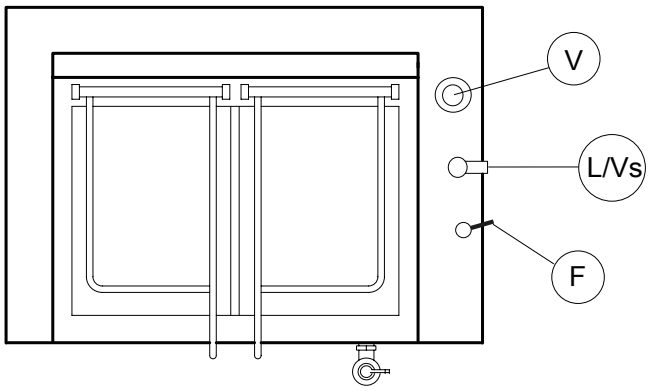
Chiudere i rubinetti generali del gas e dell'acqua posti a monte dell'apparecchiatura.

IMPORTANTE
Le operazioni descritte in precedenza devono essere eseguite in seguito al raffreddamento dell'unità. La rimozione dell'acqua ad apparecchiatura ancora calda potrebbe danneggiarne la vasca a causa dell'inerzia termica. Per velocizzare le operazioni di pulizia, continuare a riempire la vasca con acqua fredda tenendo aperta la valvola di scarico dell'acqua: in questo modo, l'unità si raffredderà rapidamente.

F.4 Modelli a vapore - Utilizzo

Tutti gli elementi di comando sono posti sul piano di lavoro superiore dell'apparecchiatura:

F	Manopola del tappo del vapore
L	Manometro
V	Valvola di sicurezza
Vs	Valvola di depressione



F.4.1 Accensione

Aprire la valvola di ingresso vapore sul manettino di comando “F“.

La pressione del vapore nell'intercapedine viene rilevata dal manometro “L“.

F.4.2 Cottura

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

- Versare il sale nel cestello di cottura.

  NOTA!
  Allo scopo di evitare depositi corrosivi sul fondo della vasca, si raccomanda di usare sale raffinato e se non fosse possibile scioglierlo con dell'acqua in un recipiente a parte.

- Premere il pulsante “PRG“ del timer “T“ per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere la freccia in su o in giù per selezionare il tempo (vedere FIG. 6,FIG. 7 e FIG. 9).
- Usare il selettore “A“ per sollevare il cestello finché sia completamente fuoriuscito dall’acqua.
- Versare l’alimento da cuocere nel cestello.
- Ruotare poi il selettore “A“ verso destra finché il cestello non si arresta nella posizione di completa immersione.
- Premere il tasto “AVVIO/STOP“ del timer “T“ per avviare il ciclo di cottura impostato; il punto del timer “T“ del display lampeggia per l'intero periodo di cottura (vedere FIG. 9).

  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“ (vedere FIG. 6,FIG. 7).

La ricarica dell'acqua tramite il selettore “P“ deve essere attivata solamente durante la fase di cottura.

- All’azzeramento del temporizzatore inizia il tempo di sollevamento automatico del cestello fino a quando esso raggiunge la posizione di “SCARICO“, dove il fondo del cestello affiora dall’acqua della vasca (vedere FIG. 9).
- Dopo questa fase, per provvedere allo scarico degli alimenti nel carrello accostato alla macchina, girare il selettore “A“ verso sinistra e mantenerlo ruotato fino a che non si completa il ribaltamento (vedere FIG. 6 e FIG. 7).

ATTENZIONE
A fine cottura, il coperchio si solleva grazie alla spinta verso l'alto del cestello, se è chiuso. Si consiglia pertanto, per questa operazione, di sollevare 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“ (vedere FIG. 6,FIG. 7), caricare il cibo da cuocere nel cestello e far rientrare in vasca i cestelli operando sul selettore “B“, premere nuovamente il pulsante AVVIO/STOP di avvio ciclo del timer “T“.

ATTENZIONE
Durante la cottura tenere i coperchi aperti per evitare gravi danni all’apparecchiatura nel corso del sollevamento in automatico dei cestelli a fine ciclo cottura

F.4.3 Arresto emergenza

Sotto ciascun cruscotto comandi è presente un **pulsante di arresto di emergenza “C“**. Premendo questo pulsante, l'apparecchiatura si arresta immediatamente. L’ordine di arresto viene mantenuto anche dopo che si è interrotta l’azione sul comando. **Lo sblocco** si esegue **intenzionalmente** tramite la **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 riavvio avviene premendo il pulsante di avvio ciclo di cottura “P“ (vedere FIG. 6 e FIG. 7).

F.4.4 Spegnimento

- Posizionare i selettori “F“ e “G“ su “0“.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua “H“.
- Chiudere il tappo del vapore.

F.4.5 Spegnimento in caso di guasto

In caso di guasto, disattivare l'apparecchiatura seguendo le istruzioni riportate di seguito:

- Disinserire l’interruttore automatico d’alimentazione posto a monte dell’apparecchiatura e chiudere il rubinetto dell’acqua.
- Contattare l'Assistenza clienti con personale addestrato, autorizzato dal costruttore.

F.4.6 A fine servizio:

- Verificare l'assenza di corrente elettrica.
- Per ridurre la possibilità di eventuali depositi corrosivi all’interno della vasca, svuotare l’acqua agendo sulla leva di scarico “S“.
- Lavare la vasca ed il cestello da eventuali residui di cibo, in particolar modo in prossimità delle sonde di livello “SL“ e “SS“ (vedere FIG. 8).

Chiudere il rubinetto generale dell'acqua posto a monte dell'apparecchiatura.

IMPORTANTE
Le operazioni descritte in precedenza devono essere eseguite in seguito al raffreddamento dell'unità. La rimozione dell'acqua ad apparecchiatura ancora calda potrebbe danneggiarne la vasca a causa dell'inerzia termica. Per velocizzare le operazioni di pulizia, continuare a riempire la vasca con acqua fredda tenendo aperta la valvola di scarico dell'acqua: in questo modo, l'unità si raffredderà rapidamente.

G PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

AVVERTENZA
Fare riferimento a “*AVVERTENZE e informazioni di sicurezza*“.

G.1 Manutenzione ordinaria

G.1.1 Informazioni per la manutenzione

Le operazioni di manutenzione ordinaria possono essere eseguite da personale non specializzato, seguendo scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito.

NOTA!
Il Costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sulla macchina trascurando tali norme.

IMPORTANTE
Prestare attenzione alla selezione e all'uso dei prodotti detergenti, al fine di mantenere adeguate prestazioni e sicurezza dell'apparecchiatura.

G.1.2 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.

IMPORTANTE
Non usare detersivi a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive per la pulizia.

G.1.3 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 un panno o una spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso:

  Lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate sul panno/sulla 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.

G.1.4 Altre superfici

SUPERFICI IN FERRO DOLCE O GHISA (ogni giorno)

- Rimuovere lo sporco utilizzando un panno umido o, in caso di incrostazioni, gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino;
- Dopo la pulizia mettere in funzione l'apparecchiatura per asciugare la superficie rapidamente;
- Dopodiché proteggere la superficie con un leggero strato d'olio alimentare.

Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.

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.

AVVERTENZA
In caso di apparecchiature elettriche evitare infiltrazioni di acqua nei componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi di protezione dell'apparecchiatura.

G.1.5 Pulizia vasca (quotidiana)

AVVERTENZA
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.

AVVERTENZA
Non utilizzare pagliette, oggetti di metallo e/o prodotti contenenti cloruro in che potrebbero danneggiare le superfici in acciaio inossidabile.

- Svuotare completamente l'acqua dalla vasca.
- Eliminare eventuali residui di cibo, sporco, grasso, altri residui di cottura e di amido dalla vasca e dai cestelli, usando, dopo il raffreddamento delle superfici, acqua saponata, con o senza detergente, applicata con un panno o una spugna.
- Risciacquare con attenzione la vasca e i cestelli rimuovendo eventuali residui di detergente.
- **Asciugare con attenzione la vasca e i cestelli per evitare il ristagno di liquidi.**

G.1.6 Calcare

Superfici in acciaio (all'occorrenza)

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

Bollitori o intercapedini (ogni 3-4 mesi)

- 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 demineralizzata.

Detergente chimico

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

G.1.7 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere valvole o interruttori generali a monte delle apparecchiature;
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di paraffina, in modo da stendere un velo protettivo;
- Arieggiare periodicamente i locali;
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- Per i modelli con riscaldamento elettrico: accendere la macchina all'impostazione minima di riscaldamento per almeno 45 minuti: ciò consente all'umidità accumulata nelle resistenze di evaporare senza danneggiarle.

G.1.8 Parti interne (ogni anno)

IMPORTANTE
Operazioni da far eseguire esclusivamente a personale specializzato.

- Verificare lo stato delle parti interne;
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura;
- Esaminare e pulire il sistema di scarico;
- Dopo il primo mese di utilizzo è consigliabile pulire e reingrassare il sistema di sollevamento (vite e madrevite) per eliminare eventuali residui di lavorazione.
  Successivamente lubrificare almeno una volta all'anno, o secondo necessità, il sistema di sollevamento.

IMPORTANTE
In condizioni particolari, (per esempio, l'uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

G.2 Alcuni malfunzionamenti e loro cause (modelli a gas)

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

Malfunzionamento	Possibili cause:
Il bruciatore pilota non si accende	• Livello “SS“ non coperto dall'acqua (vedere FIG. 8); • L'elettrodo di accensione disperde; • L'accenditore elettrico o il cavo dell'elettrodo sono danneggiati; • Pressione insufficiente nelle condutture del 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 d'accensione	• La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota; • La termocoppia è difettosa; • La manopola della valvola del gas non viene sufficientemente premuta; • Mancanza di pressione del gas alla valvola; • Sporcizia nella conduttura di alimentazione del gas pilota; • La valvola del gas è difettosa.
Il bruciatore pilota è ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende	• Perdita di pressione nella conduttura del gas; • Ugello ostruito o valvola del gas difettosa; • Bruciatore con fori uscita gas intasati; • Dispositivo controllo livello acqua difettoso; • la valvola del gas è difettosa.
Il cestello non si arresta in posizione di sgocciolamento	• Verificare il parametro “T2“ sul timer “T“, deve essere impostato a 13 secondi (vedere FIG. 6,FIG. 7).
Il livello automatico dell'acqua non si arresta raggiungendo il livello “SL“ (vedere FIG. 8)	• Pulire attentamente la sonda “SL“ rimuovendo tutti i residui di incrostazioni; • Verificare l'integrità del dispositivo controllo livello acqua;
L'apparecchiatura non si accende	• Verificare il corretto funzionamento dell'interruttore generale; • Verificare se il dispositivo di protezione della vasca vuota interrompe l'alimentazione principale; • Verificare che il tasto di emergenza rosso non sia stato premuto accidentalmente.

G.3 Alcuni malfunzionamenti e loro cause (modelli a vapore)

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

Malfunzionamento	Possibili cause:
Il cestello non si arresta in posizione di sgocciolamento	• Verificare il parametro “T2“ sul timer “T“, deve essere impostato a 13 secondi (vedere FIG. 6,FIG. 7).

G.4 Istruzioni per la sostituzione dei componenti

(da effettuarsi solamente da parte di un installatore specializzato)

Altri componenti

- Per accedere alle sonde “SL“, “SS“ (vedere FIG. 8), controllo livello acqua in vasca togliere i pannelli laterali;
- Il dispositivo di controllo del livello acqua si trova all'interno della scatola elettrica;
- Elettrovalvola di carico acqua in vasca, accessibile dalla parte posteriore destra.

AVVERTENZA

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.

G.5 Riparazioni e manutenzione straordinaria

NOTA!

Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.

G.6 Intervalli di manutenzione

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal pannello frontale o dal pannello posteriore dell'apparecchiatura.

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 precisi.

È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.

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

IMPORTANTE
Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite solamente da un Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei;
I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti.

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • pulizia generale della macchina e nella zona circostante.	Giornalmente	Operatore
Dispositivi di protezione meccanica • controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	Annuale	Assistenza
Funzionalità • verificare che la parte meccanica non riporti rotture o deformazioni, e controllare il serraggio delle viti: verificare la leggibilità e lo stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	Annuale	Assistenza
Struttura della macchina • serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina.	Annuale	Assistenza
Segnaletica di sicurezza • verificare la leggibilità e lo stato della segnaletica di sicurezza.	Annuale	Assistenza
Quadro elettrico di comando • Controllare le condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllare i cablaggi tra il quadro elettrico e le parti della macchina.	Annuale	Assistenza
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina • verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina.	Annuale	Assistenza
Manutenzione preventiva • verifica di tutti i componenti gas (se presenti).	Annuale	Assistenza
Manutenzione preventiva • rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.	Ogni 6 mesi[1]	Assistenza
Funzionalità • verificare lo stato delle parti interne.	Ogni 6 mesi[1]	Assistenza
Funzionalità • esaminare e pulire il sistema di scarico.	Ogni 6 mesi[1]	Assistenza
Revisione generale della macchina • Verificare tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni…	Ogni 10 anni[2]	Assistenza

1. In condizioni particolari, (per esempio, l'uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza della manutenzione preventiva.
2. la macchina è stata costruita e progettata per garantire una durata di circa 10 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; se necessario, sostituirli e ripristinare le condizioni iniziali;
- Verifica strutturale e, 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 ed elettronico;
- Verifiche e controlli della funzionalità dei dispositivi di sicurezza;
- Verifica delle condizioni generali delle protezioni e dei ripari presenti.

NOTA!
Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.

Smontaggio

- Tutte le operazioni di demolizione devono avvenire a macchina ferma e fredda e con l'energia elettrica di alimentazione della macchina staccata;
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da un elettricista qualificato;
- Per effettuare tali operazioni è obbligatorio l'uso di: tuta da lavoro, calzature di sicurezza e guanti;
- Durante le operazioni di smontaggio e movimentazione delle varie parti, si dovrà mantenere la minima altezza da terra.

G.7 Contatti manutenzione (solo per Australia)

Per assistenza e parti di ricambio, contattare:

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 — chiamare il num. 1-300-307-289

- Zanussi - Procook Australia Pty Ltd — 23 Rothesay Street, Kenmore, Queensland 4069 — chiamare il numero 07-3868-4964
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87–91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — chiamare il numero 03-9796-4583

H SMALTIMENTO DELLA MACCHINA

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*AVVERTENZE e informazioni di sicurezza*"

H.1 Stoccaggio dei rifiuti

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente. Le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.

È 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'utente in materia di tutela dell'ambiente.

H.2 Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento 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, conferire 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 clienti a oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

NOTA!
All'atto della demolizione della macchina, ogni marcatura, il presente manuale e altri documenti inerenti l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.

I DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Raccolta fogli di collaudo.
- Schema elettrico.
- Schema di installazione.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electrolux-professional.com