

08/2018

Mod: G9/BRI8

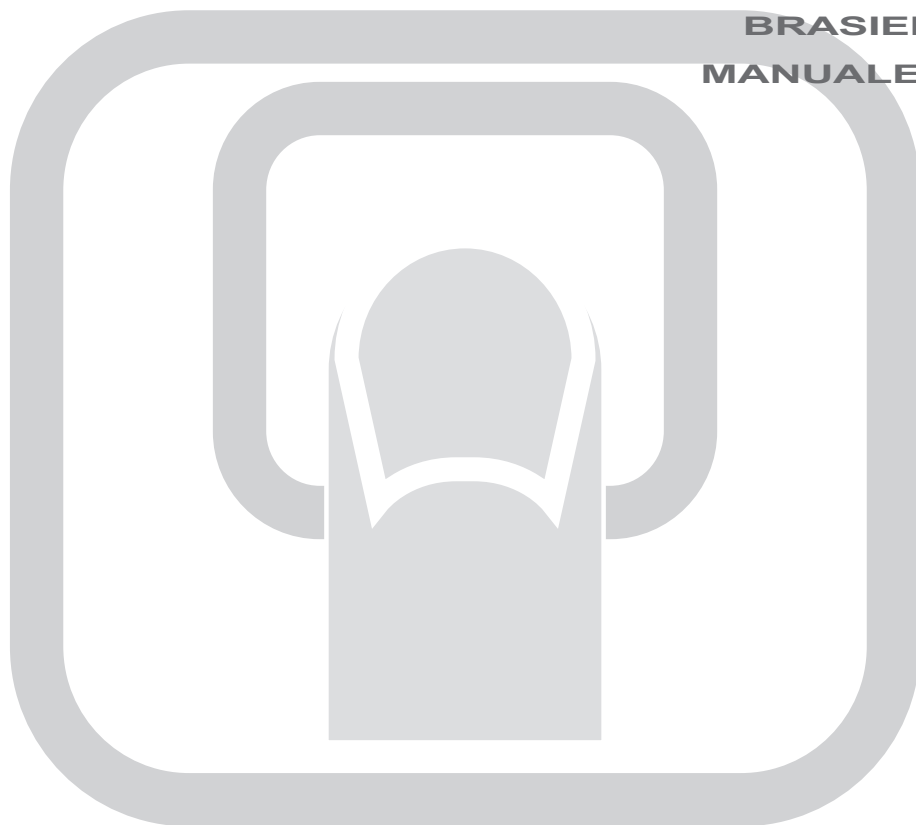
Production code: BBGBRVI98



Diamond
catering equipment

BRASIERA RIBALTABILE
MANUALE PER L'UTILIZZO

IT



GBR77
GBR177

GBR8
GBRVI8/98

GBRVI98T
GBRVC98T

04/2018 - Ed 10 - Cod. n° 177310



GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Prefazione - Scopo del documento - Come leggere il documento
Conservazione del documento - Destinatari - Programma di addestramento operatori
Predisposizioni a carico del cliente - Contenuto della fornitura - Destinazione d'uso
Condizioni limite di funzionamento ed ambientali consentite
Collaudo e garanzia

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione - Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni
Indicazioni sui rischi residui
Modalità operativa per odore di gas nell'ambiente

3. ISTRUZIONI PER L'USO - 700

Ubicazione dei principali componenti
Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

3. ISTRUZIONI PER L'USO - 900-980

Ubicazione dei principali componenti
Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Descrizione dei modi di arresto
Arresto per anomalia di funzionamento
Arresto di emergenza/Arresto durante una fase della lavorazione
Messa in funzione per il primo avviamento
Pulizia al primo avviamento
Messa in funzione giornaliera/Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

3. ISTRUZIONI PER L'USO - 700

Avviamento alla produzione
Carico vano cottura/Accensione/Spegnimento

3. ISTRUZIONI PER L'USO - 900-980

Avviamento alla produzione
Carico vano cottura/Accensione/Spegnimento

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Scarico del prodotto/Messa fuori servizio

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni
Pulizia giornaliera/Pulizia per messa fuori servizio prolungata nel tempo
Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza/Troubleshooting

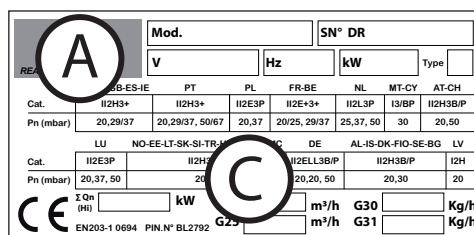
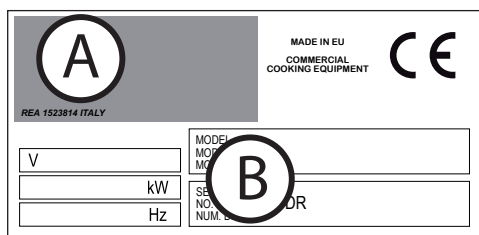
5. SMALTIMENTO

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura/Smaltimento dei rifiuti

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177310
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	2018 Rev. 10 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENT-TYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILLVERKNINGSÅR:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - Identifieringsskylt.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Tillverkarens adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gas utrustning.



	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/ EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9	EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42	EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

Prefazione

Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto.

Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza (Obbligo-Divieto-Pericolo) sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato. Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore. L'utilizzo di: Figure/Immagine/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Scopo del documento

Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della stessa è stata attentamente analizzata sia in fase di progettazione che nella stesura del presente documento. E' quindi nostra speranza che tale documentazione possa agevolare nel mantenere l'efficienza caratteristica dell'apparecchiatura. Attenendosi scrupolosamente alle indicazioni riportate, il rischio di infortuni sul lavoro e/o danni economici è minimizzato.

Come leggere il documento

Il documento è diviso in capitoli che radunano per argomenti tutte le informazioni necessarie per utilizzare l'apparecchiatura senza alcun rischio. All'interno di ogni capitolo esiste una suddivisione in paragrafi, ogni paragrafo può avere delle puntualizzazioni titolate con un sotto titolo ed una descrizione.

Conservazione del documento

Il presente documento è parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

Destinatari

Il presente documento è strutturato ad uso esclusivo dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

Programma di addestramento operatori

Dietro specifica richiesta dell'utilizzatore, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine. In base alla richiesta potranno essere effettuati presso lo stabilimento del costruttore o dell'utilizzatore i corsi di preparazione per:

- Operatore omogeneo addetto alla manutenzione elettrica/elettronica (Tecnico specializzato).
- Operatore omogeneo addetto alla manutenzione meccanica (Tecnico specializzato).
- Operatore eterogeneo addetto alla conduzione semplice (Conduttore - Utente finale).

Predisposizioni a carico del cliente

Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:

- predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
- pavimentazione anti sdrucciolo senza asperità;
- predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
- predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (rete elettrica, rete idrica, rete gas, rete di scarico);
- predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
- illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
- eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;
- impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti
- predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

Contenuto della fornitura

- Apparecchiatura
- Coperchio/Coperchi
- Cestello metallico/Cestelli metallici
- Griglia supporto cestello
- Tubi e/o cavi per l'allacciamento alle fonti di energia (solo nei casi previsti indicati nella commessa di lavoro).

A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura può variare.

Destinazione d'uso

Istruzioni originali. Questo dispositivo è stato progettato per l'uso professionale. L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi "Uso Proprio" se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi "Uso Improprio" e quindi pericoloso. L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi. È assolutamente vietato l'utilizzo della brasiera a scopo di friggitrice.

Condizioni consentite per il funzionamento

L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indicazioni.

L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria. Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore.

Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

- umidità relativa massima: 80%;
- temperatura minima dell'acqua di raffreddamento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti/le superfici immediatamente a ridosso/a contatto dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

Collaudo e garanzia

Collaudo: l'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore durante le fasi di montaggio nella sede dello stabilimento di produzione. Tutti i certificati relativi al collaudo effettuato saranno consegnati al cliente.

Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia.

I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici autorizzati dal costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del rivenditore, salvo i casi in cui la natura del difetto sia tale da poter essere agevolmente rimossa sul posto da parte del cliente.

Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine.

L'intervento di ordinaria manutenzione o per cause derivanti da errata installazione non è coperto da garanzia. La garanzia è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario.

Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale.

Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.

La garanzia decade nei casi di:

• Danni provocati dal trasporto e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore via fax o RR e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico specializzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione.

La garanzia inoltre decade in presenza di:

- Danni provocati da una errata installazione.
- Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
- Danni provocati da uso di ricambi non consigliati o non originali.
- Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.
- Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.

Autorizzazione

Per autorizzazione s'intende il permesso d'intraprendere un'attività inerente all'apparecchiatura.

L'autorizzazione è data da colui che è responsabile dell'apparecchiatura (costruttore, acquirente, firmatario, concessionario e/o titolare del locale).

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione

	Il manuale per l'utilizzo è stato realizzato per l'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).
	Gli operatori che utilizzano l'apparecchiatura devono essere addestrati in tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Quindi dovranno interagire utilizzando modi e strumenti appropriati, rispettando le norme di sicurezza richieste.
	Le informazioni riportate in questo documento non contemplano il trasporto, l'installazione e la manutenzione straordinaria che dovranno essere eseguite da operatori tecnici qualificati al tipo d'intervento da eseguire.
	L'operatore "Eterogeneo" destinatario di questa documentazione deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti elettrici, idrici, gas e di scarico).
	Il presente documento non riguarda le informazioni su ogni modifica o variazione di questa apparecchiatura. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Al ricevimento, aprire l'imballaggio della macchina verificare che la macchina e gli accessori non abbiano subito danni durante il trasporto. In presenza di danni, segnalare tempestivamente al trasportatore quanto rilevato e non procedere con l'installazione dell'apparecchiatura. Rivolgersi a personale qualificato ed autorizzato per segnalare il problema rilevato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto di effettuare qualsiasi intervento senza aver preso visione dell'intera documentazione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuati da bambini senza sorveglianza.
	Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.
	Escludere ogni forma di alimentazione (elettrica - gas - idrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi. Rumore aereo ≤ 70 dB
	Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura. Non ostruire le aperture e/o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
	Utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali.
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi venendo in contatto accidentale con: superfici, teglie, materiale trattato.
	Utilizzare i contenitori per la cottura in modo che durante la lavorazione del prodotto possano rimanere a vista dell'operatore. Contenitori con all'interno dei liquidi, possono durante il trattamento di cottura trascinare creando una situazione di pericolo.
	La mancata igiene dell'apparecchiatura porta al deterioramento precoce della stessa, questa condizione ne condiziona il funzionamento e può creare delle situazioni di pericolo.
	E' assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.
	Conservare con cura il presente documento in modo che sia sempre disponibile a tutti gli utilizzatori dell'apparecchiatura i quali potranno all'occorrenza prenderne visione.
	I comandi dell'apparecchiatura possono essere azionati solo con le mani. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati o simili faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.
	Per minimizzare i pericoli di scosse e incendi, non collegare o scollegare l'unità con le mani bagnate.
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate.

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Indicazione sui rischi residui

Pur avendo adottato regole di “buona tecnica di costruzione” e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei “rischi residui” che, per natura stessa dell'apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:

	Rischio residuo di folgorazione: Tale rischio sussiste nel caso si debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.
	Rischio residuo di ustione: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.
	Rischio residuo di ustione per fuoriuscita materiale: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con fuoriuscita di materiali ad alte temperature. Contenitori troppo pieni di liquidi, o, di solidi che in fase di riscaldamento cambiano morfologia (passando da uno stato solido ad uno liquido), possono se utilizzati in modo scorretto essere causa di ustione. In fase di lavorazione i contenitori utilizzati devono essere posizionati su livelli facilmente visibili.
	Rischio residuo di esplosione Tale rischio sussiste con: • presenza di odore di gas nell'ambiente; • utilizzo dell'apparecchiatura in atmosfera contenente sostanze a rischio di esplosione; • utilizzo di alimenti in contenitori chiusi (come ad esempio barattoli e scatolette), se questi non sono adatti allo scopo; • utilizzo con liquidi infiammabili (come ad esempio alcool).
	Rischio residuo di incendio Tale rischio sussiste con: • utilizzo della brasiera a scopo di friggitrice.
	Rischio residuo di schiacciamento arti: Tale rischio sussiste nel caso si venga accidentalmente a contatto tra le parti in fase di posizionamento, trasporto, stoccaggio, assemblaggio e manutenzione

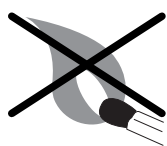
Modalità operativa per odore di gas nell'ambiente

	In presenza di odore di gas nell'ambiente è obbligatorio attuare con la massima urgenza le procedure descritte al seguito.
---	---

- Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas (Chiudere il rubinetto di rete particolare A).
- Areare immediatamente il locale.
- Non azionare nessun dispositivo elettrico nell'ambiente (Particolare B-C-D).
- Non azionare nessun dispositivo che possa produrre scintille o fiamme (Particolare B-C-D).
- Utilizzare un mezzo di comunicazione esterno all'ambiente da dove si è verificato l'odore di gas per avvertire gli enti proposti (azienda elettrica e/o vigili del fuoco).



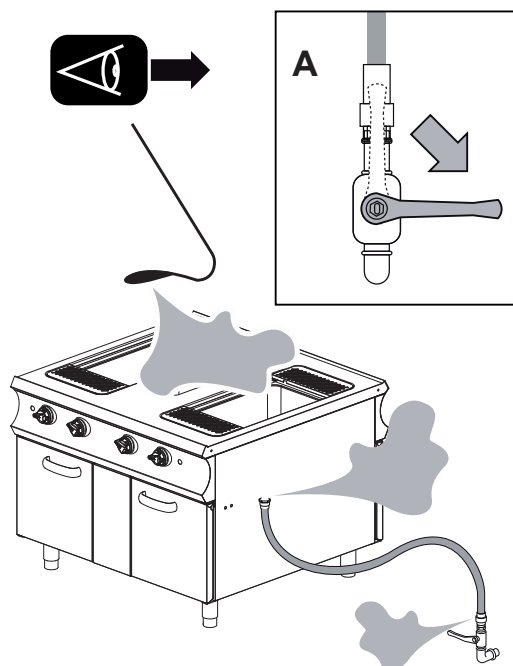
B



C

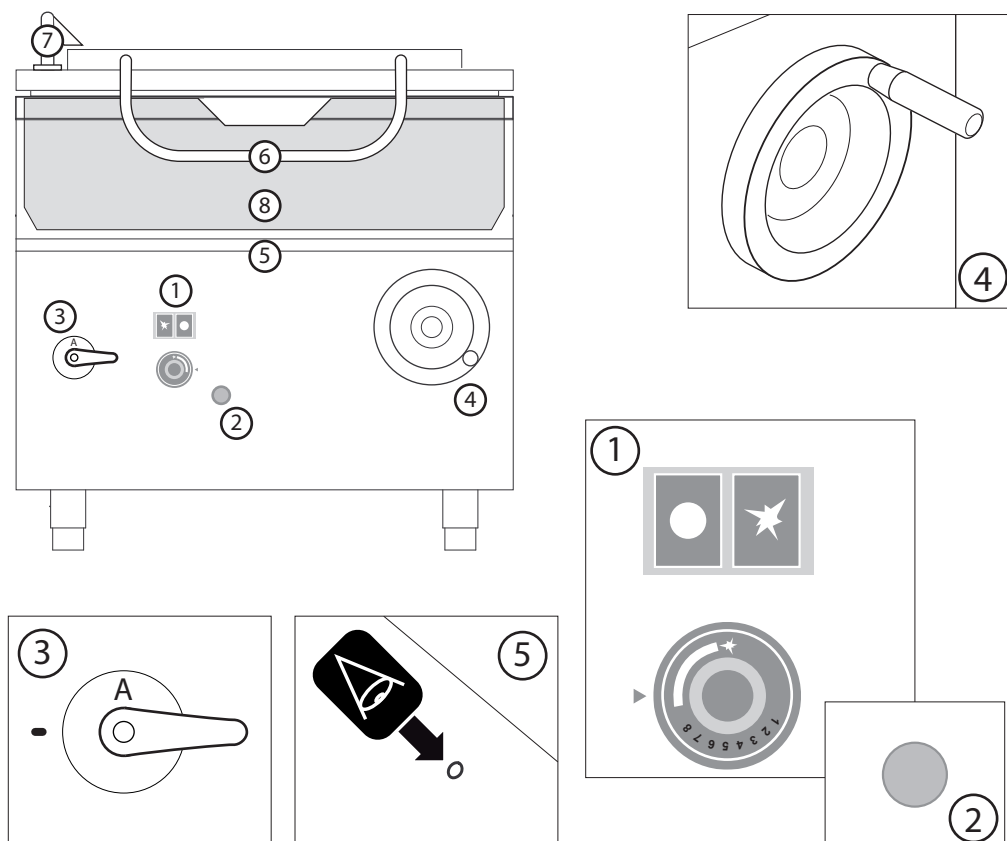


D



Ubicazione dei principali componenti

1. Manopola termostato, valvola per l'accensione (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
2. Pulsante piezo.
3. Saracinesca di carico acqua all'interno del vano cottura.
4. Volantino per la movimentazione vano cottura.
5. Fessura per il controllo della fiamma pilota.
6. Maniglione apertura/chiusura coperchio.
7. Convogliatore per l'immissione di acqua nel vano cottura.
8. Vano cottura.

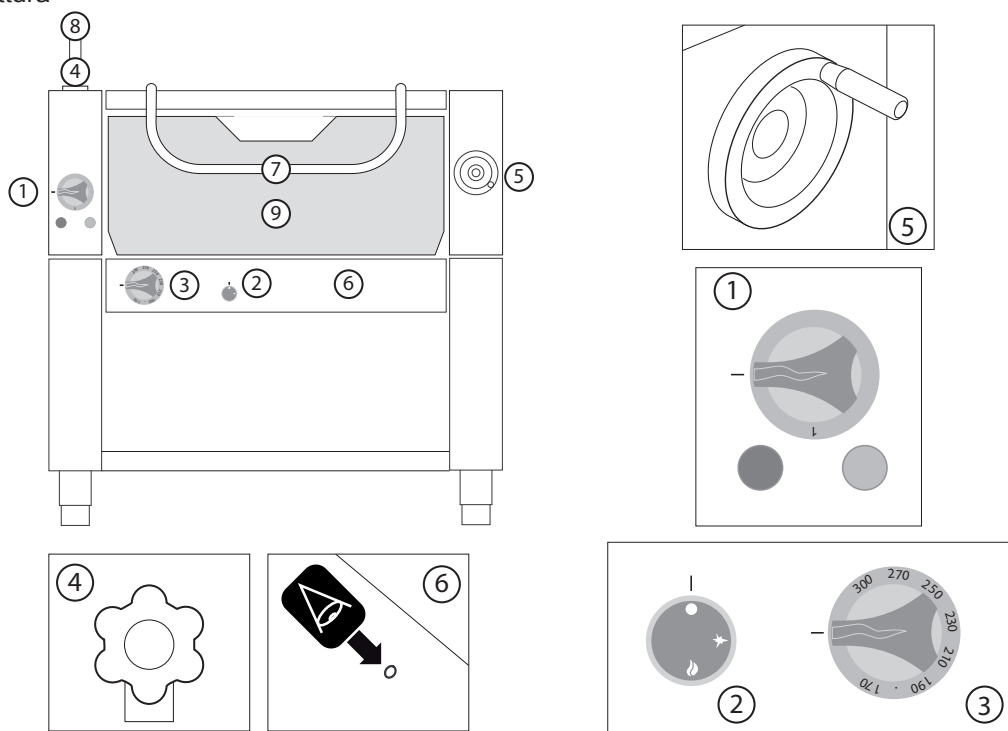


Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

	Pulsante piezoelettrico (GAS). Esegue una sola funzione: 1. Premuto produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.
	Manopola termostato (GAS). Esegue due diverse funzioni: 1. Immette gas nel circuito d'accensione del bruciatore. 2. Regolazione della temperatura.
	Tasto spegnimento generale (GAS). Premuto arresta l'afflusso di gas alla fiamma pilota. Tasto d'immissione gas fiamma pilota. Premuto immette gas nel circuito d'accensione per la fiamma pilota.
	Saracinesca riempimento acqua (GAS/ELETTTRICO). Funzioni: 1. Apertura flusso dell'acqua all'interno del vano di cottura. 2. Chiusura flusso dell'acqua all'interno del vano di cottura.

Ubicazione dei principali componenti

1. Manopola accensione elettrica (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi)
2. Elettrovalvola
3. Manopola termostato
4. Rubinetto di carico acqua all'interno del vano cottura
5. Volantino per la movimentazione vano cottura
6. Fessura per il controllo della fiamma pilota
7. Maniglione apertura/chiusura coperchio
8. Convogliatore per l'immissione di acqua nel vano cottura
9. Vano cottura



Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

	Manopola accensione (ELETTRICO). Esegue una funzione: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito.
	Valvola accensione e spegnimento (GAS). Esegue tre diverse funzioni: 1. Accensione Piezoelettrica: Immette gas e produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota. 2. Accensione Bruciatore: Immette gas nel circuito riscaldante. 3. Posizione Zero: Arresta l'afflusso di gas alla fiamma pilota.
	Manopola termostato (ELETTRICO). Esegue due diverse funzioni: 1. Regolazione della temperatura d'esercizio. 2. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento.
	Rubinetto riempimento acqua (GAS/ELETTRICO). Funzioni: 1. Apertura flusso dell'acqua all'interno del vano di cottura. 2. Chiusura flusso dell'acqua all'interno del vano di cottura.
	Indicatore luminoso giallo (GAS/ELETTRICO): L'indicatore quando presente, è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.
	Indicatore luminoso verde (GAS/ELETTRICO): L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola di accensione. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di funzionamento.

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Descrizione dei modi di arresto

	Nelle condizioni di arresto per anomalia di funzionamento e di emergenza è obbligatorio, nel caso di imminente pericolo, chiudere tutti i dispositivi di blocco delle linee di alimentazione a monte dell'apparecchiatura (Elettrica-Idrica-Gas).
	Il disegno illustra le varie posizioni che assumono le manopole durante l'arresto di emergenza (A1-B1-C1-D1-E1) e l'arresto durante una fase della lavorazione (A2-B2-C2-D2-E2).

Arresto per anomalia di funzionamento

Termostato di sicurezza

Dotazione di serie sui seguenti modelli:

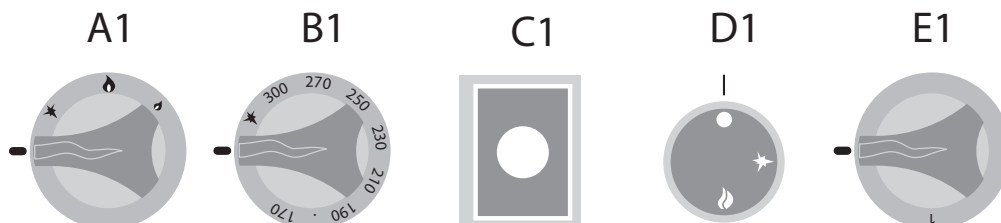
- Friggitrice (presente su tutti i modelli)
- Brasciera (presente su tutti i modelli)
- Pentola (presente su tutti i modelli)
- Cuocipasta (solo su modello Elettrico)
- Cucina (presente su tutti i modelli con forno elettrico)
- Frytop presente su tutti i modelli elettrici (solo per 900-980)
- Pietra lavica (non presente)
- Bagnomaria (non presente)
- Tutta piastra (solo per 900-980: presente su tutti i modelli con forno gas)

Arresto: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il termostato di sicurezza interviene e arresta automaticamente la generazione di calore. Il ciclo di produzione viene interrotto in attesa che venga rimossa la causa dell'anomalia.

Riavvio: Dopo aver risolto l'inconveniente che ha generato l'entrata in funzione del termostato di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

Arresto di emergenza

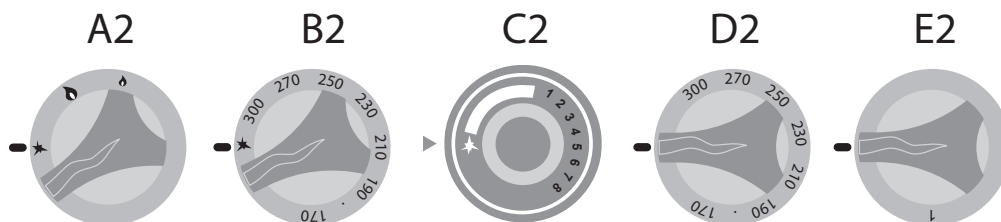
In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, ruotare a seconda del modello la manopola in posizione "Zero" (A-B-C-D-E-1). Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi.



Arresto durante una fase della lavorazione

In situazioni o circostanze che necessitano l'arresto temporaneo della generazione di calore agire in questo modo:

- **Apparecchiatura Gas:** Ruotare le manopole in posizione piezoelettrica (A-B-C-2), la fiamma pilota rimane in funzione mentre l'afflusso di gas nel bruciatore si interrompe.
- **Apparecchiatura Elettrica:** Ruotare le manopole "D2-E2" in posizione "Zero" per arrestare la generazione di calore. (Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).



3. ISTRUZIONI PER L'USO

Messa in funzione per il primo avviamento

	L'apparecchiatura al primo avviamento e dopo un fermo prolungato nel tempo, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo (Vedi Manutenzione Ordinaria).
    	Pulizia al primo avviamento Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Rimuovere manualmente la pellicola protettiva di rivestimento esterno e pulire accuratamente tutte le parti esterne dell'apparecchiatura. Al termine delle operazioni descritte per la pulizia delle parti esterne, è necessario procedere come descritto in "Pulizia Giornaliera" (Vedi Manutenzione Ordinaria).

Messa in funzione giornaliera

Procedura:

1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.
2. Verificare il corretto funzionamento del sistema di aspirazione del locale.
3. Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.
4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.
6. Procedere con le operazioni descritte in "Avviamento alla produzione".

	All'interno della rete di alimentazione gas (se mai utilizzata o utilizzata molto sporadicamente) possono formarsi delle bolle d'aria, è indispensabile predisporre l'impianto in modo da eliminare questo inconveniente.
	Per liberare l'aria all'interno della tubatura è sufficiente aprire la lucchettatura di rete, ruotare tenendo premuta la manopola dell'apparecchiatura in posizione piezoelettrica, posizionare una fiamma (fiammifero o altro) sul pilota e attendere l'accensione.
	Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola in posizione "massimo" per qualche secondo in modo da stabilizzare la fiamma. Al termine della procedura riposizionare la manopola in posizione "Zero" e se del caso, chiudere la saracinesca di rete.

Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

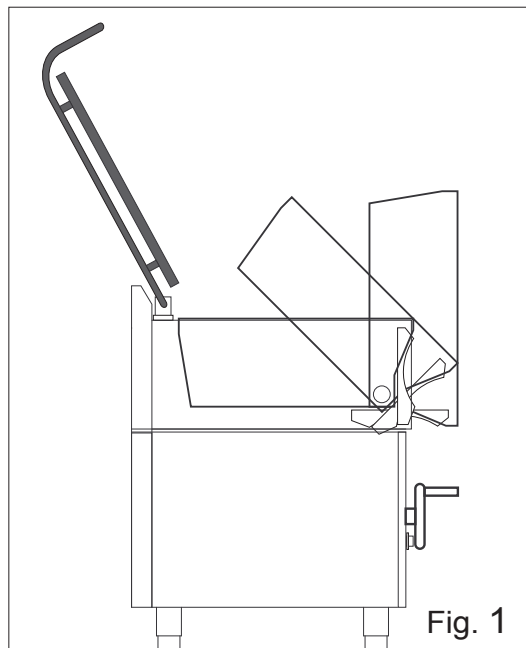
Procedura:

1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura (Vedi Manutenzione Ordinaria).

	In caso di inattività prolungata nel tempo, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come descritto nell'apposito capitolo (Vedi Manutenzione Ordinaria).
---	--

Avviamento alla produzione

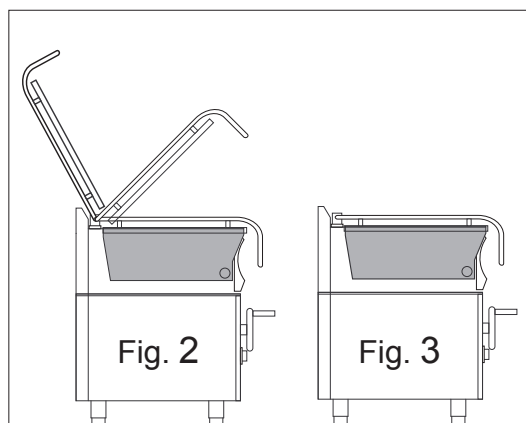
	E' assolutamente vietato l'utilizzo della brasiera a scopo di friggitrice.
	Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: piano cottura - vano cottura - recipienti o materiale trattato.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.
	Alla prima accensione attendere che la possibile formazione d'aria all'interno del circuito gas fuoriesca completamente dal condotto.



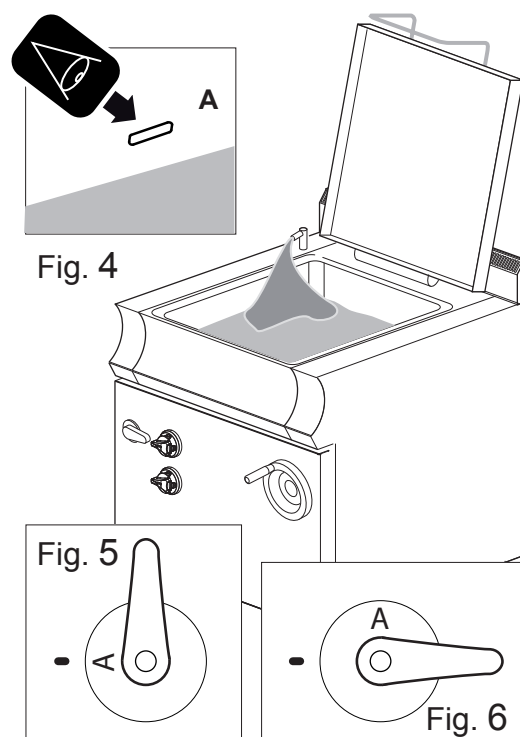
Carico vano cottura

Verificare che il vano cottura sia in posizione orizzontale (Fig.2-3).

Alzare il coperchio della brasiera (Fig. 2)



	Il vano cottura deve essere movimentato con il coperchio in posizione alzata (Aperto) Fig.1.
	Nel carico del vano cottura rispettare il livello di massimo carico indicato dalla tacca all'interno dello stesso (Fig. 4 A).
	E' possibile immettere acqua all'interno del vano cottura agendo sulla saracinesca di carico acqua: • aprire, regolare la quantità d'acqua desiderata e richiudere.
	Per effettuare correttamente il carico acqua nel vano cottura è necessario: - alzare se del caso il coperchio del vano cottura, - ruotare il convogliatore uscita acqua in direzione vano cottura, - aprire la saracinesca di carico acqua (Fig. 5 A), - riempire la vasca come da esigenza di lavorazione, - chiudere la saracinesca (Fig. 6 A), - posizionare il convogliatore uscita acqua in modo da non ostacolare la corsa del coperchio di chiusura. Abbassare se del caso il coperchio del vano cottura.
	Non adoperare sale da cucina in grossa pezzatura, depositandosi sul fondo delle pentole non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente.
	La brasiera deve essere accesa dopo aver effettuato il carico del materiale da trattare all'interno del vano di cottura. Non accendere a secco (con il vano cottura vuoto).



Caricare il prodotto da lavorare all'interno del vano cottura.

Terminata la fase di carico, abbassare il coperchio (Fig. 3) e procedere con l'accensione dell'apparecchiatura.

Accensione/Spengimento



Alla prima accensione attendere che la possibile formazione d'aria all'interno del circuito gas fuoriesca completamente dal condotto.

Terminate con successo le operazioni descritte nella pagina precedente, per iniziare la procedura di cottura è necessario agire come segue:

Premere e mantenere premuto per circa 20" il pulsante (Fig. 7A), contemporaneamente premere più volte il pulsante piezoelettrico (Fig. 8) fino all'accensione della fiamma pilota.

Dopo circa 20" verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig. 9), ad operazione riuscita rilasciare il pulsante.

La fiamma pilota è visibile tramite il foro posto sul cruscotto.



Se dopo 20" la fiamma pilota si spegne ripetere l'operazione. Nel caso la fiamma pilota non rimanga accesa contattare il servizio di assistenza tecnica.

Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola termostato nella posizione di accensione (Fig. 7B) e successivamente regolare la temperatura (Fig. 7C) utilizzando le 8 posizioni del termostato, vedi schema sotto riportato .

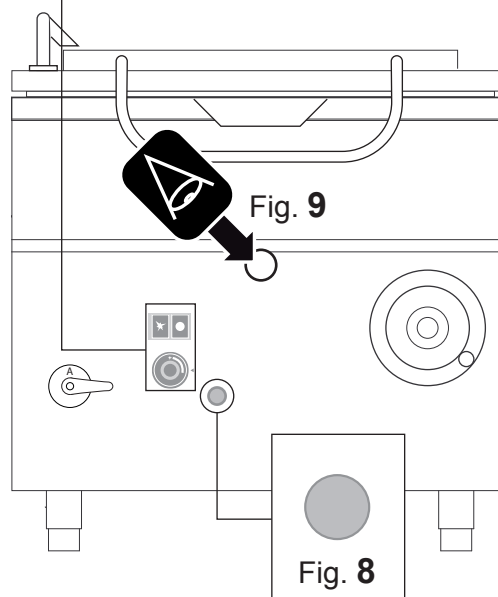
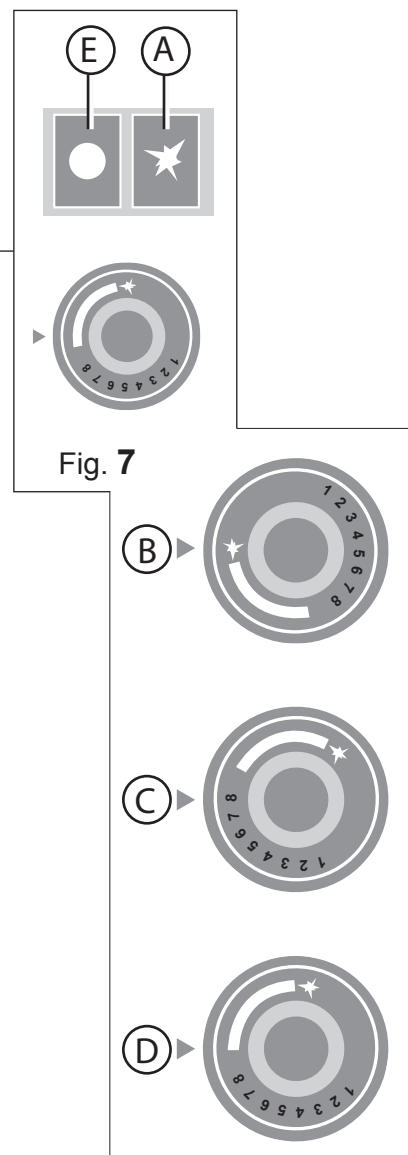
POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURA
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 7D) la manopola termostato per spegnere il bruciatore.



Terminata la fase di lavorazione per accelerare un nuovo ciclo di produzione, è possibile spegnere il bruciatore mantenendo attiva la fiamma pilota.

Premere il pulsante "0" (Fig. 7E) per bloccare l'erogazione di gas nella fiamma pilota e arrestare completamente l'apparecchiatura.



Avviamento alla produzione

	E' assolutamente vietato l'utilizzo della brasiera a scopo di friggitrice.
	Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: piano cottura - vano cottura - recipienti o materiale trattato.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.
	Alla prima accensione attendere che la possibile formazione d'aria all'interno del circuito gas fuoriesca completamente dal condotto.

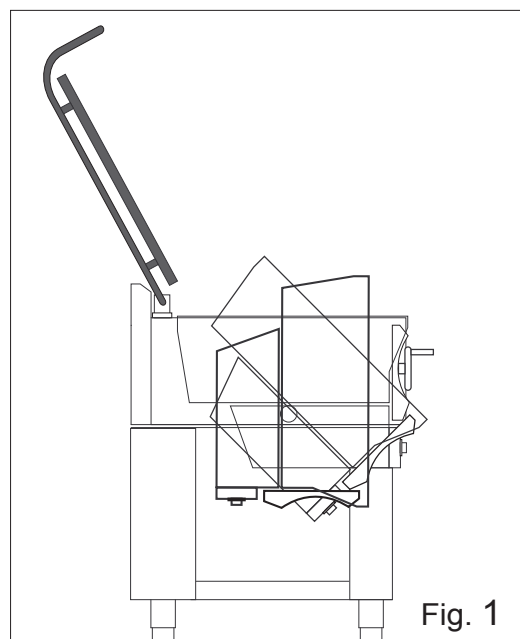


Fig. 1

Carico vano cottura

Verificare che il vano cottura sia in posizione orizzontale (Fig.2-3).Alzare il coperchio della brasiera (Fig. 2)

	Il vano cottura deve essere movimentato con il coperchio in posizione alzata (Aperto) Fig.1.
	Nel carico del vano cottura rispettare il livello di massimo carico indicato dalla tacca all'interno dello stesso (Fig. 4 A).
	E' possibile immettere acqua all'interno del vano cottura agendo sul rubinetto di carico acqua: • aprire, regolare la quantità d'acqua desiderata e richiudere.
	Per effettuare correttamente il carico acqua nel vano cottura è necessario: - alzare se del caso il coperchio del vano cottura, - ruotare il convogliatore uscita acqua in direzione vano cottura, - aprire il rubinetto di carico acqua (Fig. 5), - riempire la vasca come da esigenza di lavorazione, - chiudere il rubinetto (Fig. 6), - posizionare il convogliatore uscita acqua in modo da non ostacolare la corsa del coperchio di chiusura. Abbassare se del caso il coperchio del vano cottura.
	Non adoperare sale da cucina in grossa pezzatura, depositandosi sul fondo delle pentole non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente.
	La brasiera deve essere accesa dopo aver effettuato il carico del materiale da trattare all'interno del vano di cottura. Non accendere a secco (con il vano cottura vuoto).

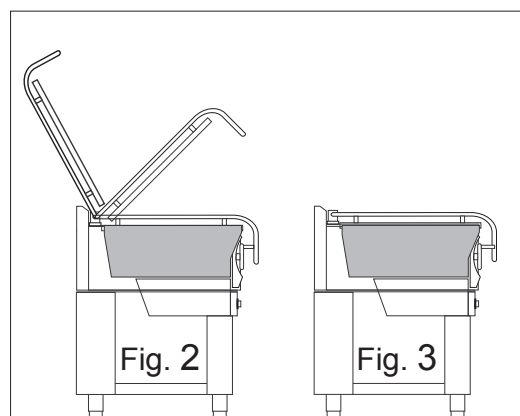


Fig. 2

Fig. 3

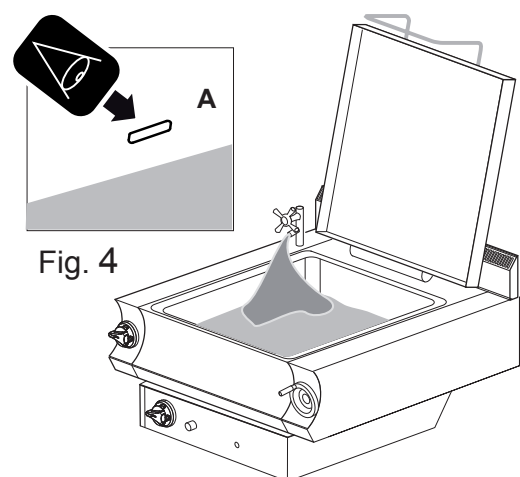


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Caricare il prodotto da lavorare all'interno del vano cottura.

Terminata la fase di carico, abbassare il coperchio (Fig. 3) e procedere con l'accensione dell'apparecchiatura.

Accensione/Spengimento



Alla prima accensione attendere che la possibile formazione d'aria all'interno del circuito gas fuoriesca completamente dal condotto.

Terminate con successo le operazioni descritte nella pagina precedente, per iniziare la procedura di cottura è necessario agire come segue:

Ruotare la manopola (Fig. 7 A) in posizione "1". L'illuminazione dell'indicatore verde (Fig. 7 B) conferma la fase di funzionamento elettrico.

Ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Fig. 8 E) fino all'accensione della fiamma pilota.

Dopo circa 20" verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig. 9), ad operazione riuscita rilasciare il pulsante.

La fiamma pilota è visibile tramite il foro posto sul cruscotto.

Successivamente ruotarla in posizione accensione bruciatore (Figura 8 F). Verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig. 9).



Se dopo 20" la fiamma pilota si spegne ripetere l'operazione. Nel caso la fiamma pilota non rimanga accesa contattare il servizio di assistenza tecnica.

Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola del termostato nella posizione desiderata (Fig. 8 D) per impostare la temperatura d'esercizio.

L'illuminazione dell'indicatore giallo indica che è in corso la fase di riscaldamento (Fig. 7 C).

Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 8 D) la manopola termostato per spegnere il bruciatore.



Terminata la fase di lavorazione per accelerare un nuovo ciclo di produzione, è possibile spegnere il bruciatore mantenendo attiva la fiamma pilota.

Ruotare in posizione "0" la valvola (Fig. 8 G) e la manopola (Fig. 7 A) in posizione "0" per arrestare completamente l'apparecchiatura.

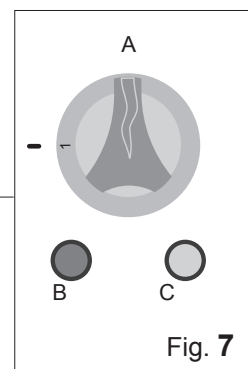


Fig. 7

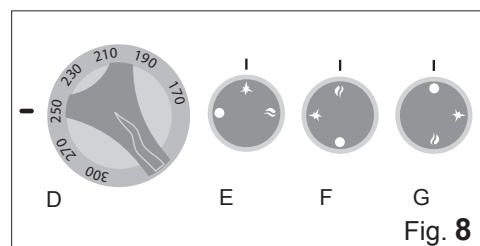


Fig. 8

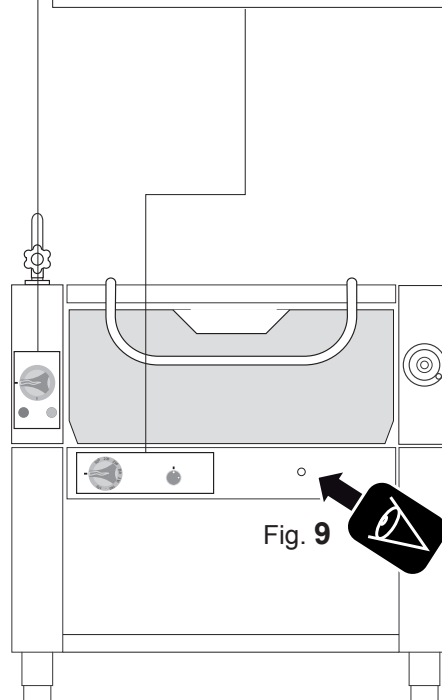


Fig. 9

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Scarico del prodotto

	Procedere alla movimentazione del vano cottura solo dopo aver posizionato un contenitore (appropriato per materiale e capienza) sotto l'uscita del prodotto.
	Nelle operazioni di scarico prodotto riempire fino a metà capienza il contenitore di raccolta per una sicura movimentazione.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.

Al termine del processo di cottura, posizionare e bloccare un contenitore (appropriato per materiale e capienza) sotto al vano cottura (Fig. 10 A-B).

Procedura di scarico prodotto dal vano cottura:

- Alzare fino a fine corsa il coperchio del vano di cottura (Fig.11).
- Il contenitore adatto a ricevere il prodotto (Fig. 10A-B) non deve ostacolare la rotazione del volantino (Fig.12).
- Iniziare tenendosi a lato apparecchiatura la rotazione del volantino (Fig.12), il vano cottura movimentandosi consentirà al prodotto di scorrere in direzione del contenitore.
- Agire sul volantino per aumentare o diminuire l'inclinazione del vano cottura e di conseguenza la velocità di scarico.
- Controllare visivamente il riempimento del recipiente.

	Il materiale all'interno del contenitore di raccolta durante la movimentazione non deve tracimare.
---	--

- Terminate le operazioni di scarico del vano cottura posizionare in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento il prodotto lavorato.
- Ripetere se necessario le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento del vano cottura.
- Terminate le operazioni di scarico prodotto, procedere con un nuovo carico (vedi "Carico Vano Cottura") o con le operazioni descritte in "Messa fuori servizio".

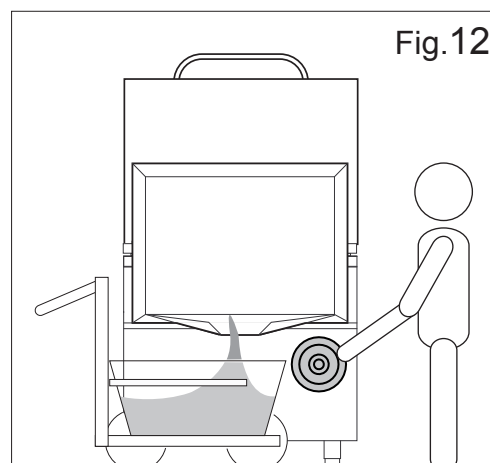
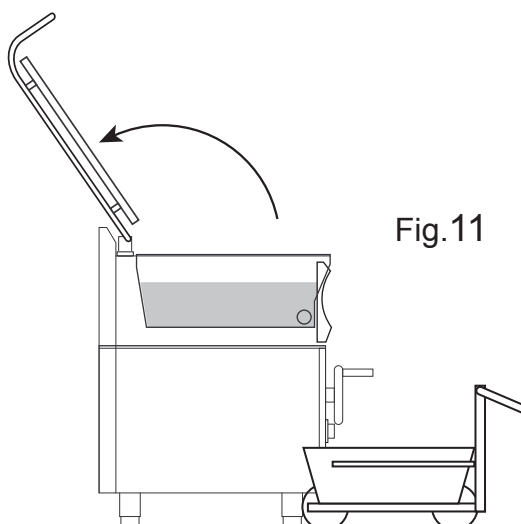
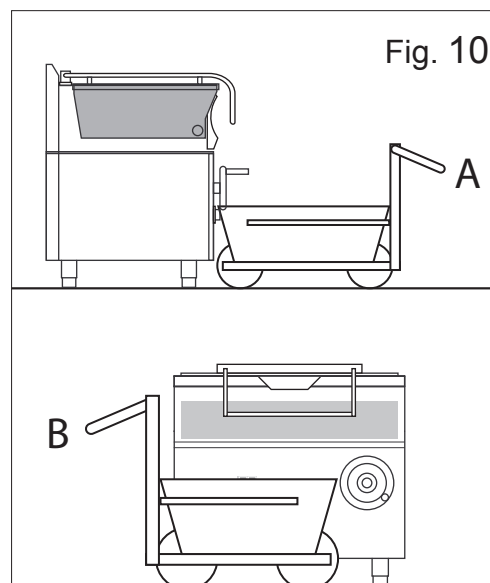
Messa fuori servizio

Al termine del ciclo di lavoro, ruotare le manopole presenti sull'apparecchiatura in posizione "Zero".

	Se presenti, ad ogni fine ciclo di lavoro, gli indicatori luminosi devono rimanere spenti.
	L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare, rimosso vedi capitolo: "Istruzioni per la pulizia".

Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura vedi "Istruzioni per la pulizia".

Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).



4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Se l'apparecchiatura è collegata ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni normative specifiche del paese (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore).
	Per assicurarsi che l'apparecchiatura si trovi in condizioni tecniche perfette, sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un tecnico autorizzato dal servizio assistenza.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione di competenza tecnica qualificata ed autorizzata.
 	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate
 	Escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ogni volta che si debba operare in condizioni di sicurezza per effettuare operazioni o interventi di pulizia e di manutenzione.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi.
	L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante. Il mancato mantenimento in condizioni igieniche ottimali, può essere causa di un deterioramento precoce dell'apparecchiatura e creare situazioni di pericolo.
	Residui di sporco in accumulo vicino alle fonti di calore possono durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura incendiarsi creando situazioni di pericolo. L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.
	L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze acide, durante la cottura può generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno del vano cottura. L'apparecchiatura a fine ciclo cottura di tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente, abbondantemente risciacquata e asciugata con cura.
	Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
	Il liquido detergente per la pulizia del vano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloruri/ammoniaca, viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detersivi dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, degli smalti).
	Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti utilizzati, indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).
	Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.
	In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.
	Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia descritta al seguito, è obbligo che l'operatore abbia preso visione di tutto il documento.
   	Utilizzare le disposizioni normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.
	Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura e di tutte le sue parti si raffreddino, in modo da non provocare ustioni all'operatore

	Prima di procedere nelle operazioni sotto riportate vedi: Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni, descritti nella pagina precedente.
	Pulizia giornaliera Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura. Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie (vano cottura, coperchio e tutte le superfici esposte) il liquido detergente specifico e manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera apparecchiatura. Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente con dell'acqua potabile (non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti). Far defluire l'acqua utilizzando il sistema di movimentazione del vano cottura. Procedere alla movimentazione del vano cottura per effettuare lo scarico solo dopo aver posizionato un contenitore (appropriato per materiale e capienza) sotto la saracinesca di scarico. Riempire fino a metà capienza il recipiente per una sicura movimentazione. Svuotare il contenitore seguendo le procedure di smaltimento vigenti nel paese di utilizzazione e riposizionare il recipiente svuotato nell'apposito alloggiamento Ripetere le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento del vano cottura. Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Per eliminare ogni residuo di umidità, è necessario terminate le operazioni di pulizia ordinaria, accendere l'apparecchio e farlo funzionare al minimo per circa 2/3' prima di spegnerlo (Vedi procedura parte 3 Istruzioni per l'uso: Accensione/Spegnimento). Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.
	Pulizia per messa fuori servizio prolungata nel tempo In caso di inattività prolungata nel tempo è necessario effettuare tutte le procedure descritte in pulizia giornaliera. Al termine delle operazioni, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito. Quindi: • Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti; • Sciacquare le parti in modo accurato, non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti. • Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo; • Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vasellina su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie. Nel caso di apparecchiature con porte e guarnizioni in gomma, lasciare leggermente aperta la porta in modo che possa arieggiarsi e stendere del talco di protezione su tutte la superfici delle guarnizioni in gomma. Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Tabella riepilogativa: competenze - intervento - Frequenza

	Operatore "Eterogeneo" Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.
	Operatore "Omogeneo" Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

	OPERAZIONI DA ESEGUIRE	FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia apparecchiatura	Quotidiana
	Pulizia parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Pulizia camino	Annuale
	Controllo termostati (termostato di lavoro e di sicurezza)	Annuale
	Controllo microswitch	Annuale
	Controllo valvola	Semestrale
	Ingrassaggio rubinetti gas	All'occorrenza

	Nel caso si verifichi un guasto, l'operatore generico, esegue una prima ricerca e, nel caso in cui ne sia abilitato, rimuove le cause dell'anomalia e ripristina il corretto funzionamento dell'apparecchiatura
	Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le rubinetterie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata
	Il manutentore tecnico autorizzato interviene nel caso in cui l'operatore generico non sia riuscito ad identificare la causa del problema oppure, allorché il ripristino del corretto funzionamento dell'apparecchiatura comporti l'esecuzione di operazioni per le quali l'operatore generico non è abilitato

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Troubleshooting



Qualora l'apparecchiatura non funzioni correttamente provare a risolvere i problemi di modesta entità con l'aiuto di questa tabella.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
L'apparecchiatura a gas non si accende.	• Rubinetto di rete chiuso • Presenza di aria nella tubazione	• Aprire il rubinetto di rete • Ripetere le operazioni di accensione
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	• Qualità dell'acqua • Detergente scadente • Risciacquo insufficiente	• Utilizzare il detergente specifico • Ripetere il risciacquo
Il pilota non si accende	• Controllare il circuito dell'accenditore piezoelettrico • Il pilota è ostruito • Rubinetto del gas chiuso • Rubinetto del gas o termostato danneggiato	• Sostituire cavo, candeletta o piezo • Sostituire/Pulire ugello pilota • Aprire rubinetto gas • Sostituire rubinetto o termostato (vedi cap.7 Sostituzione componenti)
Il pilota si accende ma non rimane accesa la fiamma	• Termocoppia danneggiata • Intervenuto termostato di sicurezza • Valvola gas danneggiata	• Sostituire Termocoppia • Riarmare il termostato di sicurezza • Sostituire valvola gas
L'apparecchiatura non cuoce correttamente	• Problemi pressioni gas • Posizionamento bulbo termostato valvola gas • Valvola gas • Verificare tipologia di vasca (ferro, acciaio inox, compound)	• Verificare pressione gas all'ugello • Mettere il bulbo nella posizione corretta • Contattare servizio di assistenza tecnica autorizzata
Si spegne la fiamma bruciatore durante il funzionamento	• Problemi di pressione gas • Aria primaria non adeguata • Ugelli sbagliati	• Verificare la pressione gas dinamica (tutte le macchine accese) • Regolare aria primaria • Sostituire ugelli
Non arriva acqua all'interno della vasca	• La saracinesca di rete dell'acqua è chiusa.	• Aprire la saracinesca di rete dell'acqua.
Ribaltamento vasca bloccato	• Sistema di ribaltamento danneggiato	• Contattare servizio di assistenza tecnica autorizzata
Gli indicatori luminosi rimangono spenti.	• L'interruttore principale non è inserito. • E' scattato il differenziale e/o il magnetotermico.	• Inserire l'interruttore principale. • Ripristinare il differenziale e/o il magnetotermico.



Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, e chiudere tutte le rubinetterie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato



Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura



OBBLIGO DI SMALTIRE I MATERIALI UTILIZZANDO LA PROCEDURA LEGISLATIVA IN VIGORE NEL PAESE DOVE L'APPARECCHIATURA VIENE SMANTELLATA

Al SENSI delle Direttive (vedi Sezione n. 0.1) relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato.

Smaltimento dei rifiuti



In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Lo smaltimento abusivo dei rifiuti è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.