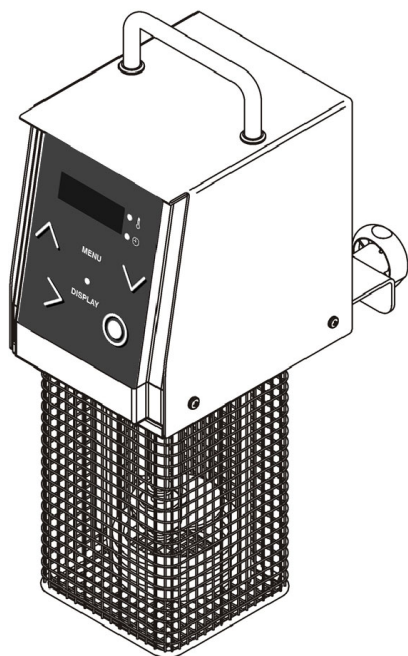


09/2021

Mod: HOT-BLOC/N

Production code: 69100002HL

HOT-BLOC/N



**MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E
MANUTENZIONE**

PREMESSA

- *Il presente manuale è stato redatto per fornire al Cliente tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa applicate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.*
- **Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.**

INDICE DELLE PARTI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	4
1.1 - Precauzioni generali	
1.2 - Sicurezze installate sulla macchina	
1.3 - Descrizione della macchina	
1.3.1 - descrizione generale	
1.3.2 - caratteristiche costruttive	
1.4 - Uso previsto	
1.5 - Usi non consentiti	
1.6 - Dati anagrafici	
1.7 - Protezione e dispositivi di sicurezza	
1.8 - Composizione della macchina	
CAP. 2 - DATI TECNICI	8
2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche...	
CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	9
3.1 - Spedizione della macchina	
3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento	
3.3 - Smaltimento dell'imballo	
CAP. 4 - INSTALLAZIONE	10
4.1 - Collocamento della macchina	
4.2 - Allacciamento elettrico	
4.3 - Schema elettrico	
CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA	11
5.1 - Comandi	
5.2 - Funzione comandi	
5.3 - Utilizzo della macchina	
5.4 - Messaggi di errore	
CAP. 6 - PULIZIA DELLA MACCHINA	14
6.1 - Generalità	
6.2 - Mantenimento resistenza	
CAP. 7 - MANUTENZIONE	14
7.1 - Generalità	
7.2 - Cavo di alimentazione	
CAP. 8 - SMANTELLAMENTO	15
8.1 - Messa fuori servizio	
8.2 - Smaltimento	
8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - Precauzioni generali

- Il HOT-BLOC deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicinamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Evitare di avvicinare le mani alle parti riscaldanti.
- **Prima di eseguire la pulizia o la manutenzione, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.**
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia della macchina (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia, mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina dovesse far presumere o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di chiamare il "Centro di Assistenza".
- Non intervenire direttamente per le riparazioni ma rivolgersi sempre ai riparatori autorizzati.

Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice.

Per ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della

Dichiarazione di Conformità redatta ai sensi della direttiva CEE 2006/42, invaliderà la garanzia e solleverà la Ditta Costruttrice da danni derivanti da tale manomissione.

Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- uso improprio o manomissione della macchina da parte di personale non addestrato adeguatamente;
- mancata o maldestra manutenzione;
- utilizzo di ricambi **non originali** e non specifici per il modello;
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni presenti nel manuale.
- le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - Sicurezze installate sulla macchina

Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica e meccanica sono state apportate in conformità alle direttive **2006/95**, **2006/42**, la norma **60335-1**.

Il HOT-BLOC è quindi dotato delle misure di sicurezza per le protezioni elettriche e meccaniche sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione.

Esistono tuttavia dei **"RISCHI RESIDUI"** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sottoforma di **"ATTENZIONE"**, essi riguardano il pericolo di ustione o contusione derivante dall'operazione di carico e scarico del prodotto, e durante l'operazione di pulizia della macchina.

1.3 - Descrizione della macchina

1.3.1 - Descrizione generale

Il HOT-BLOC è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta, con il preciso scopo di garantire:

- robustezza e stabilità di tutti i suoi componenti;
- ottima maneggevolezza grazie alla maniglia in acciaio inox che facilita e rende comodo trasporto della macchina.
- un riscaldamento termoregolato ad alta precisione
- ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto.
- profondità di lavoro max 16,5 cm.
- funzionamento ottimale fino a 43 lt.
- temperatura di lavoro da 24° a 99° con precisione di +/- 0,3°C.

I modelli rappresentati nel presente manuale sono stati costruiti in conformità alla **Direttiva CEE 2006/42** e successive modifiche.

In caso di incidente, nessuna responsabilità può essere addebitata al costruttore se la macchina è stata modificata, manomessa, privata delle protezioni di sicurezza o utilizzata per usi non previsti dal costruttore.

1.3.2 - Caratteristiche costruttive

Il HOT-BLOC è costruito interamente in acciaio inox AISI 304 questo garantisce l'igienicità e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre che ad una ottima resistenza all'ossidazione).

- L'elemento riscaldante è costituito da una resistenza corazzata a spirale elettrolucidata, creata appositamente per l'immersione in acqua.
- Maniglia in acciaio inox per un comodo trasporto della macchina.
- Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.

1.4 - Uso previsto

Il HOT-BLOC è progettato per applicazioni di cottura Sous-Vide (Sottovuoto), in acqua contenuta in una vasca di immersione.

Non è stato concepito per la cottura diversa dei cibi o per riscaldare liquidi al di fuori dell'acqua.

Utilizzare il HOT-BLOC solo con le apposite vasche gastronomiche munite di coperchio.

In caso di utilizzo su altri recipienti provvedere a chiudere il recipiente con un coperchio appositamente conformato tanto da limitare al massimo la fuoriuscita di vapore acqueo.

1.5 - Usi non consentiti

La macchina deve essere usata esclusivamente per gli scopi previsti dal costruttore; in particolare:

- **non** utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali.
- **Non** accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: **si rischia la folgorazione**.
- **Non** avviare la macchina in avaria.
- Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata. In presenza di qualsiasi irregolarità,

arrestare la macchina ed avvertire i responsabili della manutenzione.

- **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.

Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica provvede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poichè di solito ha perso i sensi). Questa operazione è pericolosa.

L'infortunato in questo caso è un conduttore: toccarlo significa rimanere folgorati.

E' opportuno pertanto staccare i contatti direttamente dalla valvola di alimentazione della linea, o se ciò non è possibile, allontanare la vittima servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...).

E' opportuno fare intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

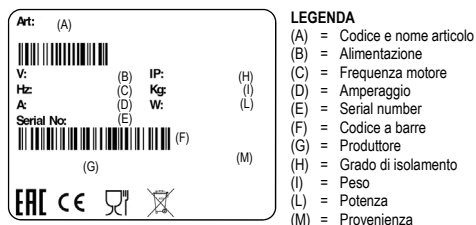
1.6 - Dati anagrafici

Una esatta descrizione del "**Modello**", del "**Numero di matricola**" e l'"**Anno di costruzione**" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza.

Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza.

Rilevare i dati dalla targa rappresentata in Fig. n°1.

Fig. n°1



1.7 - Protezioni e dispositivi di sicurezza

ATTENZIONE!

Prima di procedere con l'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento ed integrità dei dispositivi di sicurezza.

Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza.

In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione.

- A. **Gabbia di protezione resistenza:** serve per impedire il contatto con la resistenza e la ventola che possono provocare serie lesioni all'operatore.
- B. **Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco:** nel caso il livello dell'acqua fosse inferiore al minimo consentito (75 mm dal bordo superiore della vasca di immersione) viene arrestato il funzionamento della macchina, e nel display compare un messaggio di errore (H2O).
- C. **Dispositivo di blocco:** quando le sonde di temperatura non misurano la stessa temperatura a causa di un'avaria su una delle due viene arrestato il funzionamento della macchina, e nel display compare un messaggio di errore (ERR).

1.8 - Composizione della macchina

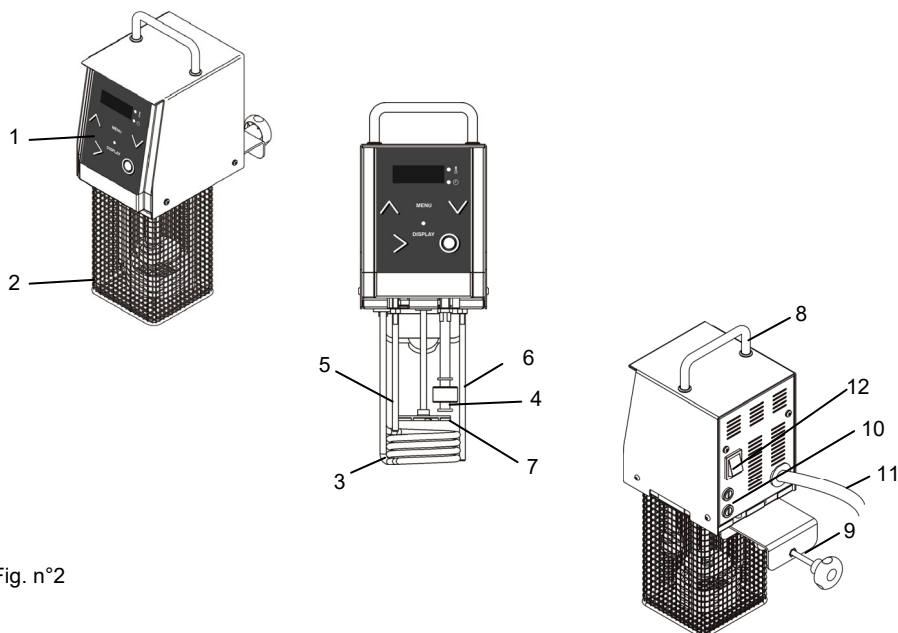


Fig. n°2

LEGENDA

1	Frontale	7	Girante
2	Gabbia proteggi resistenza	8	Maniglia
3	Resistenza	9	Morsetto
4	Galleggiante	10	Fusibili
5	Sonda	11	Cavo
6	Sonda di sicurezza	12	Interruttore ON-OFF

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Spedizione della macchina (vedi Fig.n°3)

Le macchine partono dai nostri magazzini dopo essere state accuratamente imballate. L'imballo è costituito da:

- scatola esterna in robusto cartone più tamponamenti interni;
- la macchina;
- il presente manuale.

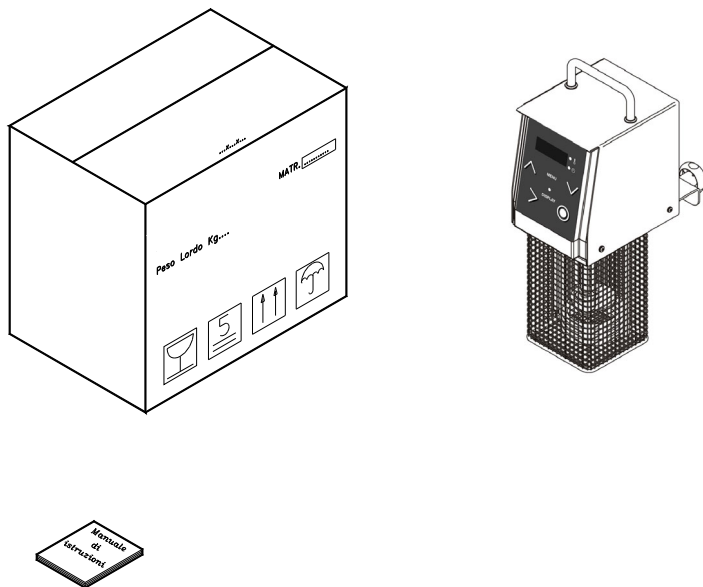


Fig. n°4

3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento

Al ricevimento del collo contenente la macchina, eseguire un accurato esame dell'imballaggio per controllare che non abbia subito gravi danni durante il trasporto. Se all'esame esterno l'imballo presenta segni di maltrattamenti, urti o cadute, è necessario far presente al corriere il danno entro tre giorni dalla data di consegna indicata sui documenti e stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballaggio (cartone, reggia in plastica e schiuma poliuretana) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.

Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - INSTALLAZIONE

4.1 - Collocamento della macchina

Riempire la vasca di acqua, prestando attenzione a non rimanere sotto il **livello minimo** di acqua necessaria al funzionamento della macchina (75 mm dal bordo superiore della vasca), e di non superare il **livello massimo** (20 mm dal bordo superiore della vasca).

Fissare il HOT-BLOC alla vasca di immersione per mezzo del morsetto posto dietro la macchina.

Fare attenzione che il liquido non entri all'interno della macchina.

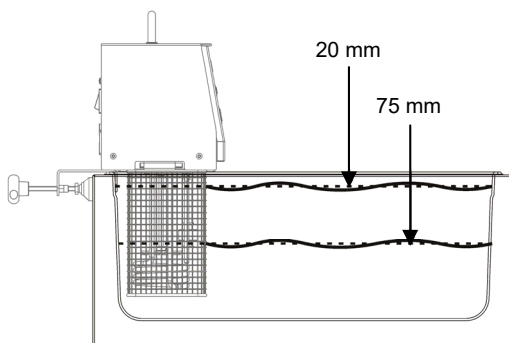


Fig. n°5

4.2 - Allacciamento elettrico

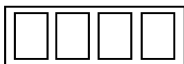
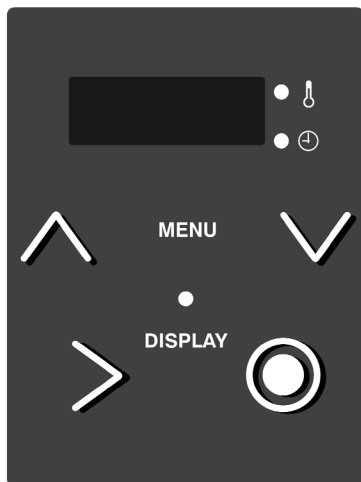
L'apparecchio è fornito di un cavo di alimentazione con sezione da 3x1.5 mm.² lunghezza 2.5 m e una spina Shuko 16 A.

Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz interponendo un differenziale magnetotermico da 10A $\Delta I = 0,03A$.

Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento, e che l'interruttore e la presa siano facilmente accessibili durante l'uso dell'apparecchio.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Comandi



Display: a quattro cifre, in cui verranno visualizzati la temperatura, il tempo e la descrizione dei vari programmi preimpostati.

Dopo 10 sec. di inattività, senza la scelta di un programma, il display visualizza lo stato di STOP.



Led temperatura: posto a fianco del display si illumina quando, durante il ciclo di lavoro, nel display viene visualizzata la temperatura di lavoro.

Mentre lampeggia in fase di modifica temperatura.



Led timer: posto a fianco del display si illumina quando, durante il ciclo di lavoro, nel display viene visualizzato il tempo di lavorazione.

Mentre lampeggia in fase di modifica del tempo.



Pulsante **START**: premere per avviare il ciclo di lavoro.



Pulsante **OFF**: premere per arrestare il ciclo di lavoro.



Pulsanti **UP** e **DOWN (+/-)**

- Servono per impostare i valori di temperatura e tempo.

- Con macchina in "STOP" premendo i pulsanti **▲** o **▼** si accede direttamente ai 25 programmi personalizzabili.

MENU

Pulsante **MENU**

- Premere dopo aver scelto il programma di lavorazione per impostare tempo e temperatura desiderati
- Premere dopo aver scelto il programma di lavorazione per posticiparne la partenza

DISPLAY

Pulsante **DISPLAY**

- Premere per cambiare la visualizzazione sul display da tempo a temperatura in ogni momento che sia di programma in corso che di settaggio programmi. Visualizza in sequenza: Temperatura impostata / Temperatura effettiva / Tempo impostato / Tempo residuo del programma in corso di lavorazione.
- Tenere premuto 4 sec. il pulsante **DISPLAY** per passare da °C a °F.

5.2 - Funzione comandi

ATTENZIONE: prima di accendere la macchina posizionarla sulla vasca destinata alla cottura, fissarla con il morsetto (rif. 9 - Fig. n.5) riempire la vasca di acqua, prestando attenzione a rispettare i livelli minimi e massimi (Fig. n.5).

A. Procedimento

- Accendere la macchina posizionando l'interruttore (rif. 12 - Fig.n.2) in **ON**
- Premere il pulsante **Λ** o **V** per selezionare il programma di lavorazione desiderato
- Premere il pulsante **>** per far partire la lavorazione
- Il girante (rif. 7 - Fig. n.2) si attiva e inizia a movimentare l'acqua, rimarrà acceso fino al completamento della cottura impostata.

Modifica di temperatura e/o tempo senza fermare la macchina:

- Premere il pulsante **DISPLAY**, verrà visualizzata nel display la temperatura relativa al programma in corso, il led corrispondente inizia a lampeggiare
- Utilizzare i pulsanti **Λ** e **V** per modificare la temperatura desiderata.
- Premere il pulsante **DISPLAY** per passare alla regolazione del tempo, il display visualizza il tempo relativo al programma in corso e il led corrispondente inizia a lampeggiare.
- Utilizzare i tasti **Λ** e **V** per selezionare il tempo desiderato.
- Le modifiche appena effettuate sono provvisorie e avranno valenza fino allo **STOP**.

B. Programma a tempo infinito

Questo programma prevede l'impostazione della temperatura mentre il tempo è infinito:

- premere il pulsante **MENU** e poi **>**.
- Il girante (rif. 7 - Fig. n.2) si attiva e inizia a movimentare l'acqua, rimarrà acceso fino al completamento della cottura impostata.
- Premere il pulsante **DISPLAY** per inserire la temperatura desiderata utilizzando i pulsanti **Λ** e **V**, il dato appena impostato ha valenza fino allo **STOP**.
- La macchina può essere fermata quando si desidera premendo il pulsante **O**.

C. Partenza posticipata

- Scegliere il programma desiderato e poi premere il tasto **MENU** per impostare la partenza posticipata da 10 min. a 24h con step di 10 min. utilizzando i pulsanti **Λ** e **V**.
- Il display visualizzerà il conto alla rovescia per la partenza del programma.
- I led di tempo e temperatura lampeggiano fino allo scadere del tempo impostato.

D. Personalizzazione dei 25 programmi pre-impostati

- Accendere la macchina posizionando l'interruttore (rif. 12 - Fig.n.2) in **ON**
- Con macchina in **STOP** selezionare il programma desiderato con i pulsanti **Λ** e **V**
- Premere il pulsante **MENU** per 4 sec.
- Il led della temperatura lampeggia, quindi posso variare il dato con i pulsanti **Λ** e **V**
- Per salvare il dato appena modificato tenere premuto per 4 sec. Il pulsante **MENU** oppure attendere 10 sec. e si salverà in automatico.
- Premere il pulsante **DISPLAY** per passare alla regolazione del tempo
- Il led del tempo lampeggia, quindi posso variare il dato con i pulsanti **Λ** e **V**

- Per salvare il dato appena modificato tenere premuto per 4 sec. Il pulsante **MENU** oppure attendere 10 sec. e si salverà in automatico.

Una volta raggiunta la temperatura scelta e alla fine di ogni ciclo di lavoro, la macchina emetterà un SEGNALE ACUSTICO.

5.3 - Utilizzo della macchina

È buona regola inserire prima i sacchetti di prodotto da cuocere e poi completare il riempimento della vasca con acqua così da evitare di superare il livello massimo consentito.

Inserire l'acqua non oltre il livello massimo consentito, aggiungendo dell'aceto per prevenire calcare o incrostazioni nell'ordine di 1/2 bicchiere ogni 40 litri di acqua. Cambiare l'acqua sulla vasca almeno una volta al giorno per prevenire incrostazioni, alghe, ecc.

I sacchetti debbono essere completamente immersi.

I sacchetti non devono impegnare oltre il 30% della capacità della vasca così da avere una quantità d'acqua sufficiente per scambiare uniformemente il calore. Prestare attenzione che i sacchetti non impediscano una corretta circolazione dell'acqua e quindi uniformità di cottura.

Utilizzare sempre il coperchio di cottura.

Controllare periodicamente il livello dell'acqua, la stessa potrebbe evaporare velocemente. Se l'acqua scende al di sotto del livello minimo, la macchina emette alcuni beep e compare sul display un messaggio di errore (ERR).

ATTENZIONE!

Terminato il ciclo di lavoro spegnere la macchina premendo il pulsante **O** poi:

1. Portare l'interruttore generale in **OFF** (rif. 12 - Fig.n.2)
2. Staccare la spina dalla presa di corrente
3. Allentare il morsetto e togliere la macchina dalla vasca
4. Asciugare la macchina
5. Svuotare la vasca.

5.4 - Messaggi di errore

Il HOT-BLOC dà messaggio di errore quando:

- il livello dell'acqua nel contenitore è troppo basso (H2O), in questo caso la macchina emetterà anche un SEGNALE ACUSTICO.
- si raggiunge una sovratemperatura all'interno della macchina nei componenti elettronici (ERR)
- quando le sonde di temperatura non misurano la stessa temperatura a causa di un'avaria su una delle due (ERR).

CAP. 6 - PULIZIA DELLA MACCHINA

ATTENZIONE! Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.**

6.1 - Generalità

- La macchina deve essere lavata con normali detersivi a temperatura ambiente, con l'aiuto di un panno imbevuto.
- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire scrupolosamente su tutte le parti che vengono a contatto con il prodotto.
- Non devono essere usate idropulitrici o getti d'acqua a pressione.
- Non devono essere usati utensili, spazzoloni, e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.
- Non introdurre nessun componente nella lavastoviglie.

6.2 - Mantenimento resistenza

Per preservare dal calcare la resistenza e tutte le parti che vengono immerse nella vasca, si consiglia di aggiungere dell'aceto nella vasca con l'acqua, ad ogni ciclo di lavoro

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - Generalità

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.**

7.2 - Cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.