MOD : WR-F14A-4G

Production code : DVMFRG74A

10/2026

DESCRIZIONE DEI PITTOGRAMMI

Segnalazioni di pericolo. Situazione di pericolo immediato o possibilmente pericolosa, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.

Alta tensione! Pericolo di morte! Una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso

Pericolo di alte temperature, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

Pericolo di fuori uscita materiali ad alta temperatura, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

Pericolo di schiacciamento arti, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

Segnalazioni di divieto. 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 (manutenzione e/o altro) di competenza tecnica qualificata ed autorizzata. Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non devono essere effettuati da bambini senza sorveglianza.

Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento.

Obbligo di escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura per operare in condizioni di sicurezza.

Obbligo di occhiali di protezione.

Obbligo di guanti di protezione.

Obbligo di casco di protezione.

Obbligo di scarpe antinfortunistiche.

Altre segnalazioni. Indicazioni per attuare una corretta procedura, una non osservanza può causare una situazione di pericolo.

Consigli e suggerimenti per effettuare una corretta procedura

Operatore "Omogeneo" (Tecnico Qualificato) / Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

Operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni) / Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.

Simbolo della messa a terra.

Simbolo per attacco al sistema Equipotenziale.

Obbligo di utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

SOMMARIO

1-2.INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

3.POSIZIONAMENTO E MOVIMENTAZIONE

4.ALLACCIAMENTO ALLE FONTI DI ENERGIA

5. OPERAZIONI PER LA MESSA IN SERVIZIO

6. CAMBIO TIPOLOGIA GAS

7. SOSTITUZIONE COMPONENTI

8. ISTRUZIONI PER L'USO

9. MANUTENZIONE

10. SMALTIMENTO

11. DATI TECNICI / IMMAGINI

INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA 1.

PREFAZIONE / Istruzioni originali. 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/Immagini/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. È 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 e il resto della dotazione contenuta nella busta, sono parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

vita operativa dell'apparecchiatura.

DESTINATARI / Il presente documento è strutturato per :
- **Operatore "Omogeneo"** (Tecnico specializzato ed autorizzato) cioè tutti gli operatori autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.
- **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, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso, all'installazione e manutenzione dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine.

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 gas etc);
• 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 vigent nel luogo di installazione
• predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

CONTENUTO DELLA FORNITURA / A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura varia. • 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).
• Kit cambio tipologia di gas fornito dal costruttore

DESTINAZIONE D'USO / 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.
Questi apparecchi sono destinati per attività commerciali (per es. cucine di ristoranti, mense etc) e in aziende commerciali (per es. panetterie etc) ma non per la produzione in serie continua di alimenti.
L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi.
Utilizzare solo accessori e ricambi originali forniti dall'azienda costruttrice per il mantenimento delle conformità normative.
CONDIZIONI CONSENTITE PER IL FUNZIONAMENTO / L'apparec-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

chiatura 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 °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 su richiesta.

Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione dell'apparecchiatura, tale durata non è prorogabile. 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.

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 e dei soli ricambi originali sostituiti. 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 "franco fabbrica" (EXW) e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore (p. es. via mail e/o sito internet) e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico autorizzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione. La garanzia inoltre decade in presenza di: 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 autorizzato 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 instal-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

lazione.
• Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
• Danni provocati da uso di ricambi 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).

DATI TECNICI e IMMAGINI /
La sezione si trova alla fine del presente manuale.



Ogni modifica tecnica si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza dell'apparecchiatura, quindi, deve essere eseguita da personale tecnico del costruttore o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario il costruttore declina ogni responsabilità relativa a modifiche o a danni che ne potrebbero derivare.



Controllare all'arrivo l'integrità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti (es. Cavo di alimentazione), prima dell'utilizzo, in presenza di anomalie non avviare l'apparecchiatura e contattare il centro d'assistenza più vicino.



Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.



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



Divieto di installazione dell'apparecchiatura singola SENZA kit antiribaltamento (ACCESSORIO) / Esclusse versioni TOP.



Prima di effettuare gli allacciamenti verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchiatura e, i dati tecnici riportati sul presente manuale.
È assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.



Sulle linee di alimentazione (per es. Idrica-Gas-Elettr) a monte dell'apparecchiatura, devono essere installati dei dispositivi di blocco che escludano l'alimentazione ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.



In generale, allacciare in sequenza l'apparecchiatura alla rete idrica e di scarico, successivamente alla rete gas, verificare che non vi siano perdite quindi procedere con gli allacciamenti alla rete elettrica.



L'apparecchiatura non è stata progettata per operare in

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

atmosfera esplosiva pertanto in tali ambienti se ne vieta categoricamente l'installazione e l'uso.

Posizionare l'intera struttura rispettando le quote e le caratteristiche di installazione riportate nei capitoli specifici del presente manuale.

L'apparecchiatura non è stata progettata per essere installata ad incasso. / L'apparecchiatura deve lavorare in locali ben areati. / L'apparecchiatura deve avere gli scarichi liberi (non ostacolati o impediti da corpi estranei).

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere caratteristiche tecniche in rispetto delle normative vigenti nel paese di utilizzo.

L'apparecchiatura una volta allacciata alle fonti di energia e scarico, deve rimanere statica (non spostabile) sul luogo previsto per l'utilizzo e la manutenzione. Un collegamento inadeguato può causare pericolo.

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema "Equipotenziale" di scarico a terra.

Se presente, lo scarico dell'apparecchiatura deve essere convogliato nella rete di scarico acqua grigia in modo aperto a "bicchiere" non sifonato.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo per gli scopi indicati. Ogni altro uso va considerato "IMPROPRIO" e pertanto il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose conseguenti.

Non ostruire le aperture e/o feritoie di aspirazione o smaltimento del calore.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

Escludere ogni forma di alimentazione (per es. idrica - gas - elettrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.

Ogni qualvolta si debba operare all'interno della macchina (allacciamenti, messa in servizio, operazioni di controllo etc) predisporlo per le operazioni necessarie (smontaggio pannelli, eliminazione delle alimentazioni) in rispetto delle condizioni di sicurezza.

L'apparecchiatura deve essere installata e utilizzata in modo da escludere qualsiasi contatto fra grasso e acqua.

MANSIONI E QUALIFICHE RICHIESTE PER GLI OPERATORI

Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione.

Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso dell'operatore tecnico qualificato ed autorizzato ad eseguire: movimentazione, installazione e manutenzione delle apparecchiature in oggetto.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.



Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso 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).



Gli operatori e utenti devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Devono interagire rispettando le norme di sicurezza richieste.



L'operatore "Eterogeneo" deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti per es. elettrici, idrici, gas e di scarico).

ZONE DI LAVORO E ZONE PERICOLOSE / Per meglio definire il campo di intervento e relative zone di lavoro, viene definita la seguente classificazione:
• **Zone pericolosa**: qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona esposta costituisca un rischio per la sicurezza e la salute di detta persona.
• **Persona esposta**: qualsiasi persona che si trovi interamente o in parte in una zona pericolosa.



Mantenere una distanza minima dall'apparecchiatura durante il funzionamento in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore in caso d'imprevisto.

S'intendono inoltre zone pericolose / • Tutte le aree di lavoro interne all'apparecchiatura
• Tutte le aree protette da appositi sistemi di protezione e di sicurezza come barriere fotoelettriche fotocellule, pannelli di protezione, porte interbloccate, carter di protezione.
• Tutte le zone interne a centraline di comando, armadi elettrici e scatole di derivazione.
• Tutte le zone attorno all'apparecchiatura in funzione quando non vengono rispettate le distanze minime di sicurezza.

ATTREZZATURA NECESSARIA PER L'INSTALLAZIONE / In generale l'operatore tecnico autorizzato per poter procedere correttamente nelle operazioni d'installazione deve munirsi degli appositi utensili quali:
- Cacciavite a taglio da 3 e 8 mm
- Giratubi regolabile
- Utensileria ad uso gas (tubi, guarnizioni etc.)
- Forbici da elettricista
- Utensileria ad uso idrico (tubi, guarnizioni etc.)
- Chiave a tubo esagonale da 8 mm
- Rilevatore fughe di gas
- Utensileria ad uso elettrico (cavi, morsettiere, prese industriali etc.)
- Chiave fissa da 8 mm
- Kit installazione completo (ele, gas etc)



Oltre agli utensili indicati è necessario un dispositivo per il sollevamento dell'apparecchiatura, tale dispositivo deve rispettare tutte le normative vigenti relative ai mezzi di sollevamento.

INDICAZIONE SUI RISCHI RESIDUI / Pur avendo adottato regole di "buona tecni-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

ca 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, e/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 SCHIACCIAMENTO ARTI / Tale rischio sussiste nel caso si venga accidentalmente a contatto tra le parti in fase di posizionamento, trasporto, stoccaggio, assemblaggio e utilizzo dell'apparecchiatura.



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 con liquidi / materiali infiammabili

MODALITÀ OPERATIVA PER ODORE DI GAS NELL'AMBIENTE - VD. SEZ. ILL - RIF. a).



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 preposti (azienda elettrica e/o vigili del fuoco).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Prima di procedere nelle operazioni vedi “Informazioni generali di sicurezza”.

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, se vi fossero segnalarli tempestivamente al trasportatore e non procedere all’installazione ma rivolgersi a personale qualificato ed autorizzato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.

SICUREZZA PER LA MOVIMENTAZIONE

La mancata osservanza delle istruzioni riportate al seguito espone al pericolo di lesioni gravi.

L’operatore autorizzato alle operazioni di movimentazione ed installazione dell’apparecchiatura deve organizzare, se necessario un “piano di sicurezza”, per salvaguardare l’incolumità delle persone coinvolte nelle operazioni. In aggiunta a ciò, deve attenersi ed applicare rigorosamente e scrupolosamente le leggi e le normative relative ai cantieri mobili.

Assicurarsi che i mezzi di sollevamento adottati abbiano una portata adeguata ai carichi da sollevare e siano in buono stato di mantenimento.

Eseguire le operazioni di movimentazione utilizzando mezzi di sollevamento aventi una portata adeguata al peso dell’apparecchiatura maggiorato del 20%.

Seguire le indicazioni riportate sull’imballo e/o sull’apparecchiatura stessa prima di procedere nella movimentazione.

Verificare il baricentro del carico prima di procedere al sollevamento dell’apparecchiatura.

Sollevare l’apparecchiatura ad un’altezza minima dal suolo tanto da poterne garantirne la movimentazione.

Non sostare o passare sotto l’apparecchiatura durante il sollevamento e la movimentazione.

MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO b).

L’orientamento dell’apparecchiatura imballata deve essere mantenuto conforme alle indicazioni fornite dai pittogrammi e dalle scritte presenti sull’involucro esterno dell’imballaggio.

1. Posizionare il mezzo di sollevamento facendo attenzione al baricentro del carico da sollevare (particolare B - C).
2. Sollevare l’apparecchiatura quanto basta per la movimentazione.
3. Posizionare l’apparecchiatura sul luogo prescelto per lo stazionamento.

STOCCAGGIO / I metodi di immagazzinamento dei materiali devono prevedere pallet, contenitori, convogliatori, veicoli, attrezzi e dispositivi di sollevamento adatti ad impedire danneggiamenti per vibrazioni, urti, abrasioni, corrosioni, temperatura od altra condizione che potrebbe presentarsi. Le parti immagazzinate devono essere periodicamente verificate per individuare eventuali deterioramenti.

ELIMINAZIONE DELL’IMBALLO

Lo smaltimento dei materiali di imballaggio sarà a cura del destinatario che dovrà provvederne in conformità alle leggi vigenti nel paese d’installazione dell’apparecchiatura.

1. Togliere in sequenza gli angolari di

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

protezione superiori e quelli laterali.
2. Togliere il materiale protettivo utilizzato per l'imballaggio.
3. Sollevare l'apparecchiatura quanto necessario e rimuovere il bancale.
4. Posizionare l'apparecchiatura a terra.
5. Rimuovere il mezzo utilizzato per il sollevamento.
6. Pulire l'area delle operazioni da tutto il materiale rimosso.

Tolto l'imballo non si devono presentare manomissioni, ammaccature o altre anomalie. In caso contrario avvertire immediatamente il servizio assistenza.

RIMOZIONE DEI MATERIALI DI PROTEZIONE / L'apparecchiatura viene protetta nelle superfici esterne con un rivestimento di pellicola adesiva che deve essere rimossa manualmente terminata la fase di posizionamento. Pulire con cura l'apparecchiatura, esternamente e internamente, asportando manualmente tutto il materiale utilizzato a protezione delle parti.

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.

Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore.

Non utilizzare materiali aggressivi (PH<7) quali solventi per pulire l'apparecchiatura. Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti detergenti utilizzati. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).

Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.

PULIZIA AL PRIMO AVVIAMENTO / Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.
Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente il vano cottura con dell'acqua potabile. Far defluire il liquido contenente detergente e/o altre impurità nell'apposito foro di scarico.
Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Pulire con detergente e acqua potabile anche le parti asportate e asciugarle. Terminate le operazioni posizionare negli appositi alloggiamenti delle varie apparecchiature le parti asportate.

MESSA IN BOLLA E FISSAGGIO - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO c)
Posizionare nel luogo di lavoro (vedi condizioni limite di funzionamento ed ambientali consentite), preventivamente reso idoneo, l'apparecchiatura.

La messa in bolla e fissaggio prevede: la regolazione dell'apparecchiatura come singola unità indipendente.

Posizionare una livella sulla struttura (particolare D).

Regolare i piedini di livellamento (particolare E) seguendo le indicazioni fornite dalla livella.

Il perfetto livellamento si ottiene regolando livella e piedini sulla larghezza e sulla profondità.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

ASSEMBLAGGIO IN "BATTERIA" / VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. d)
Nei modelli previsti, rimuovere le manopole e svitare le viti di fissaggio cruscotto (particolare F).

Pareti infiammabili / La distanza minima dell'apparecchio dalle pareti laterali deve essere di 10 cm e dalla parete posteriore deve essere di 20 cm. Nel caso fosse inferiore isolare le pareti a ridosso dell'apparecchiatura con trattamenti ignifughi e/o isolanti.

Installare le macchine in modo da escludere qualsiasi contatto accidentale con superfici ad alta temperatura, compresi i fumi caldi di combustione in uscita dal camino (vd. identificazione con pittogramma Alte temperature e descrizione pg.2), alle persone che transitano e/o operano all'interno dell'ambiente di lavoro.

Posizionare le apparecchiature in modo che i lati aderiscano perfettamente (part. G). Livellare l'apparecchiatura come precedentemente descritto (particolare E). Inserire le viti nei propri alloggiamenti e bloccare le due strutture con i dadi di bloccaggio (part. H1-H3). Ricollocare i tappi di protezione tra le apparecchiature (part. H2).
Ripetere, se il caso, la sequenza delle operazioni di livellamento e fissaggio per le restanti apparecchiature.

INSERIMENTO TERMINALE (OPZIONALE) VD. SEZ. ILL - RIF. d)
Per inserire il terminale è necessario posizionarlo e fissarlo con le apposite viti in dotazione (particolare L1).
Terminate con successo le operazioni descritte, riposizionare nei propri alloggiamenti i cruscotti e le manopole delle varie apparecchiature.

ALLACCIAMENTO ALLE FONTI DI ENERGIA 4.

Prima di procedere nelle operazioni vedi "Informazioni generali di sicurezza".

Queste operazioni devono essere effettuate da operatori tecnici qualificati ed autorizzati, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiali appropriati e descritti

In generale, l'apparecchiatura viene consegnata senza cavi d'alimentazione elettrica, senza tubi per l'allacciamento alla rete idrica, di scarico e gas

ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE GAS - VD. SEZ. ILL - RIF e)

Caratteristiche del luogo per l'installazione / Il locale per l'installazione dell'apparecchiatura (tipo A1 sotto cappa) deve essere provvisto di caratteristiche quali: Locale arieggiato, secondo le disposizioni previste dalle normative locali vigenti. La cappa di aspirazione sopra l'apparecchiatura deve essere in funzione durante l'utilizzo dell'apparecchiatura stessa. La distanza tra l'apparecchiatura e il filtro della cappa di aspirazione deve essere di almeno 20 cm.

L'apparecchiatura una volta allacciata alle fonti di energia e scarico, deve rimanere statica (non spostabile) sul luogo previsto per l'utilizzo e la manutenzione

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Sulla rete deve essere installata una valvola di sicurezza a monte della linea d'alimentazione generale, essa deve essere facilmente individuabile e accessibile da parte dell'operatore (Fig. 3).

Per effettuare l'allacciamento alla rete è necessario munirsi di un tubo conforme alle disposizioni locali in vigore e con le caratteristiche specificate in EN ISO 228-1 o EN 10226-1/-2.

Il tubo di alimentazione gas deve essere periodicamente esaminato e/o sostituito nel rispetto delle conformità locali in vigore, da personale tecnico autorizzato.

Nel caso di utilizzo del tubo flessibile ,esso deve rispondere alle normative locali vigenti ; non devono avere lunghezza superiore ai 2 m e non devono toccare parti dell'apparecchiatura soggette a elevate temperature .

L'uscita dall'apparecchiatura è tipo "maschio" da 1/2"G. Il tubo di connessione deve essere di tipo "femmina" da 1/2"G

I tubi devono essere avvitati saldamente ai rispettivi attacchi

Effettuare un test per verificare che non vi siano perdite di gas una volta aperta la saracinesca di rete (Fig. 4)

Non collegare gli apparecchi a reti contenenti gas con monossido di carbonio o altri componenti tossici

Terminate le operazioni descritte, chiudere la saracinesca di rete (Fig. 3).

Nel caso si debba sostituire l'iniettore per conformarlo ad un altro tipo di gas di alimentazione, vedere la procedura descritta nelle Operazioni per la messa in servizio (vd. Cap. 5).

CAMBIO TIPOLOGIA DI GAS - VD. SEZ. ILL - RIF f).

L'apparecchiatura esce dallo stabilimento con la predisposizione al tipo di alimentazione riportata sulla targhetta. Ogni altra configurazione che modifichi i parametri impostati, deve essere autorizzata dal costruttore o dal suo mandatario

La trasformazione da un tipo di alimentazione ad un altro, deve essere eseguita da personale tecnico qualificato ed autorizzato al tipo di intervento da eseguire. La corretta procedura da attuare per la trasformazione viene descritta nell'apposito manuale

Iniettori - By Pass - Iniettori pilota - Diaframmi - e quanto necessario all'eventuale trasformazione gas, devono essere richiesti direttamente al costruttore

Al termine della trasformazione da un tipo di alimentazione ad un altro, sostituire la targhetta posta sull'apparecchiatura con i nuovi parametri riportati sul documento adesivo in dotazione

Le targhette da sostituire in alcuni casi (apparecchiatura forno) possono essere due, una esterna in prossimità dell'attacco gas ed una interna (vd. ILLUSTR. f).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
La connessione elettrica deve essere eseguita conformemente alle norme locali in vigore, solo da personale autorizzato e competente. Prima di effettuare l'allacciamento verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchiatura e i dati tecnici riportati sul presente manuale.

Collegare l'apparecchiatura ad un dispositivo onnipolare della categoria sovratensione III.

MESSA A TERRA / È indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura. A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata confermemente alle norme locali in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE / La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata solo quando è correttamente collegata ad un efficiente sistema di messa a terra come indicato nelle norme locali di sicurezza elettrica in vigore; il produttore declina ogni responsabilità per la mancata osservanza di queste norme di sicurezza. È necessario verificare questo requisito di sicurezza fondamentale e, in caso di dubbio, richiedere un accurato controllo del sistema da parte di personale professionale qualificato. Il produttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'unità.

Non interrompere il cavo di terra (Giallo-verde).

COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. p).
Le apparecchiature sono consegnate per funzionare con la tensione indicata nella targhetta dati applicata sull'apparecchio. Ogni altro collegamento è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

È obbligatorio rispettare il collegamento previsto dal costruttore, visibile sulla targa collegamento in prossimità della morsettiera.

È vietato modificare il cablaggio all'interno dell'apparecchiatura

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL CAVO ALLA MORSETTIERA
Rimuovere nei casi previsti, il pannello del box protezione morsettiera posto sul retro della macchina.

Collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera come descritto in: "Allacciamento alimentazione elettrica" e indicato sulla targhetta di collegamento. Lo schema e la tabella (vd DATI TECNICI) indicano le connessioni possibili in relazione alla tensione di rete.

ALLACCIAMENTO AL SISTEMA "EQUIPOTENZIALE" - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. q).
La messa a terra di protezione consiste in una serie di accorgimenti idonei ad assicurare alle masse elettriche lo stesso potenziale della terra, evitando che le stesse possono venire a trovarsi in tensione. Lo scopo della messa a terra è quindi assicurare che le masse delle apparecchiature siano allo stesso potenziale del terreno.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

La messa a terra, inoltre, facilita l'intervento automatico dell'interruttore differenziale. La messa a terra di protezione non interessa solo l'impianto elettrico, ma tutti gli altri impianti e parti metalliche dell'edificio, dalle tubazioni, all'impianto idraulico, dalle travi all'impianto di riscaldamento e così via, in modo che tutto lo stabile risulta messo in sicurezza anche rispetto ad un eventuale fulmine che dovesse investire il fabbricato.

Prima di procedere vedere "Informazioni generali di sicurezza".

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema "Equipotenziale" la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme vigenti nel paese di installazione.

Il tecnico elettricista che predispone l'impianto elettrico generale, deve garantire l'impianto a norma per i contatti diretti e indiretti.

Il tecnico elettricista, deve fare in modo di collegare tutte le diverse masse allo stesso potenziale per avere così un buon sistema di messa a terra "Equipotenziale" all'interno del luogo dove vengono installate le varie apparecchiature.

Per l'allacciamento dell'apparecchiatura al sistema "Equipotenziale" del locale, è necessario munirsi di un cavo elettrico di colore giallo/verde adatto alla potenza dei dispositivi installati.

La targhetta "Equipotenziale" dell'apparecchiatura si trova generalmente sul pannello della stessa, in prossimità del sistema adibito all'attacco, una volta identificata (vedi disegno schematico per la corretta ubicazione), procedere con l'allacciamento.

1. Collegare un'estremità del cavo elettrico di massa (il cavo deve essere contraddistinto dal doppio colore giallo/verde) al sistema adibito all'attacco "Equipotenziale" dell'apparecchiatura (vedi disegno schematico Fig. 1).

2. Collegare l'estremità opposta del cavo elettrico di massa al sistema adibito all'attacco "Equipotenziale" del luogo dove viene installata l'apparecchiatura (Fig. 2).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

AVVERTENZE GENERALI

Gli operatori hanno il dovere di documentarsi adeguatamente utilizzando il presente manuale prima di effettuare qualsiasi intervento, adottando le prescrizioni specifiche di sicurezza per rendere sicuro ogni tipo di interazione uomo-macchina.

Ogni modifica tecnica che si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza della macchina, deve essere effettuata solo da personale tecnico del costruttore o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario il costruttore declina ogni responsabilità relativa a modifiche o a danni che ne potrebbero derivare.

Anche dopo essersi documentati opportunatamente, al primo uso dell'apparecchiatura, è necessario simulare alcune operazioni di prova per memorizzare più rapidamente le funzioni principali dell'apparecchiatura, per es. accensione, spegnimento etc.

L'apparecchiatura esce collaudata dal costruttore e predisposta con la tipologia di gas e di alimentazione elettrica indicata nella targhetta applicata.

Nel caso di alimentazione con gas GPL (Butano o Propano) a 50 mbar, è necessario installare a monte dell'apparecchio uno stabilizzatore di pressione 50 mbar.

MESSA IN SERVIZIO PRIMO AVVIAMENTO / Terminate le operazioni di posizionamento e di allacciamento alle fonti di energia (incluse quelle relative agli allacciamenti alla rete di scarico, dove previsto) occorre procedere con una serie di operazioni quali :
1. Pulizia dai materiali di protezione (olii, grassi, siliconi etc.) all'interno e all'esterno del vano cottura (vd. cap. 3 / Rimozione dei materiali di protezione)
2. Verifiche e controlli generali quali:
- Verifica apertura interruttori e saracinesche di rete (per es. acqua, elettricità, gas quando previsto);
- Verifica degli scarichi (quando previsto);
- Verifica e controllo dei sistemi di aspirazione fumi/vapori esterni (quando previsto);
- Verifica e controllo dei pannelli di protezione (tutte le pannellature devono essere montate correttamente)

CONTROLLO E REGOLAZIONE DEI GRUPPI ALIMENTAZIONE GAS

Terminate le operazioni di allacciamento descritte nei paragrafi precedenti, l'apparecchiatura, se pur correttamente tarata in fase di collaudo, necessita di una verifica parziale dei parametri impostati direttamente sul luogo di destinazione finale.

Il primo parametro da controllare consente di verificare tramite la tipologia di alimentazione fornita dall'ente erogante la corretta pressione presente.

RILEVAMENTO PRESSIONE INGRESSO GAS

Se la pressione misurata è inferiore del 20% rispetto alla pressione nominale (es. G20 20 mbar ≤ 17 mbar) sospendere l'installazione e contattare il servizio di distribuzione gas

Se la pressione misurata è superiore del 20% rispetto alla pressione nominale (es. G20 20 mbar ≥ 25 mbar) sospendere l'installazione e contattare il servizio di distribuzione gas

La ditta costruttrice non ricono-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

sce la garanzia delle apparecchiature nel caso di pressione del gas inferiore o superiore ai valori sopra descritti

Accertarsi che non vi siano fughe di gas

Controllata la pressione e la tipologia di alimentazione gas potrebbe rendersi necessaria: 1. Sostituzione dell'iniettore (nel caso in cui la tipologia di gas di rete è diversa da quello per cui l'apparecchio è predisposto - vd. Cap. 6)

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 (per es. idrica-Gas-Elettrica)

ARRESTO PER ANOMALIA DI FUNZIONAMENTO / Componente di sicurezza / ARRESTO: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il componente 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 componente di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

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 (vd. Rimoz dei materiali di protezione)

MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA

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 (per es. Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.

Terminate con successo le operazioni descritte, procedere con le operazioni di "Avviamento alla produzione".

Per eliminare 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.

MESSA FUORI SERVIZIO GIORNALIERA /

Terminate le operazioni sopra descritte, è necessario:
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

MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO / In caso di inattività prolungata nel tempo, è necessario effettuare tutte le procedure descritte per la messa fuori servizio giornaliera e proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito:
1. Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti;
2. Sciacquare le parti in modo accurato, non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

3. Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo;
4. Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vasellina ad uso alimentare 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.

Per assicurarsi che l'apparecchiatura si trovi in condizioni tecniche ottimali, sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un tecnico autorizzato dal servizio assistenza.

CAMBIO TIPOLOGIA DI GAS 6.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DINAMICA A MONTE / Vd. cap. 5 / Rilevamento pressione ingresso gas.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'INIETTORE

Se la pressione misurata è inferiore del 20% rispetto alla pressione d'ingresso sospendere l'installazione, contattare il servizio assistenza autorizzata

Se la pressione misurata è superiore alla pressione d'ingresso sospendere l'installazione e contattare il servizio assistenza autorizzata

SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE PILOTA - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. g)
1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.
2. Smontare se nel caso la candeletta onde evitare di danneggiarla durante la sostituzione dell'iniettore (Fig. 2).
3. Svitare il dado e smontare l'iniettore pilota (l'iniettore è agganciato al bicono - Fig. 2).
4. Sostituire l'iniettore pilota (Fig. 1) con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella di riferimento.
5. Avvitare il dado con il nuovo iniettore (Fig. 2).
6. Rimontare la candeletta (Fig. 2).
7. Accendere il bruciatore pilota per verificare che non ci siano perdite di gas.

SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE PILOTA - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. s) - SOLO PER FRVG7../9..
1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.
2. Smontare se nel caso la candeletta onde evitare di danneggiarla durante la sostituzione dell'iniettore (Fig. 2).
3. Svitare il dado e smontare l'iniettore pilota (l'iniettore è agganciato al bicono - Fig. 3).
4. Sostituire l'iniettore pilota (Fig. 1) con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella di riferimento.
5. Avvitare il dado con il nuovo iniettore (Fig. 3).
6. Rimontare la candeletta (Fig. 2).
7. Accendere il bruciatore pilota per verificare che non ci siano perdite di gas.

Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. h) 1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.
2. Svitare l'iniettore dalla propria sede (Fig. 3).
3. Sostituire l'iniettore con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella di riferimento.
4. Avvitare bene l'iniettore nell'apposita sede.

SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. t) - SOLO PER FRVG7../9..
1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.
2. Svitare l'iniettore dalla propria sede (Fig. 3).
3. Sostituire l'iniettore con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella di riferimento.
4. Avvitare bene l'iniettore nell'apposita sede.

Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti

REGOLAZIONE BRUCIATORE PRINCIPALE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. h)
Per la regolazione dell'aria primaria:
1. Svitare la vite di blocco (Fig. 1).
2. Dove previsto impostare la distanza (X) mm della boccola corrispondente al gas prescelto (vedi Tabella Gas di riferimento).

Bloccare la boccola con la vite e apporre un sigillo di rilevazione-manomissione sulla stessa

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Prima di procedere nelle operazioni vedi “Info generali di sicurezza”.

1. Smontare il cruscotto e le manopole
2. Aprire la/e porta/e dell’apparecchiatura
3. Svuotare le vasche (vd Cap. 8 / Scarico olio) ed estrarre, se presente, il contenitore raccogli olio per facilitare le operazioni.

SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA

1. Rimuovere la termocoppia dalla valvola e dal gruppo pilota
2. Scollegare i collegamenti dal termostato di sicurezza
3. Rimontare la termocoppia nuova e i collegamenti

SOST. CANDELETTA

1. Staccare il cavo d’alta tensione della candeletta
2. Svitare il dado
3. Rimontare la candeletta nuova
4. Collegare il cavo d’alta tensione

SOST. PIEZOELETTRICO

1. Staccare il cavo dall’accenditore piezoelettrico
2. Svitare l’accenditore da sostituire
3. Rimontare il nuovo accenditore piezoelettrico

SOSTITUZIONE VALVOLA

1. Rimuovere il porta bulbo e il bulbo(ove necessario)
2. Svitare la termocoppia e i collegamenti entrata / uscita gas
3. Rimuovere la manopola e le viti di fissaggio della valvola
4. Asportare la copertura di plastica
5. Montare la nuova valvola e le parti asportate
6. Ripristinare i collegamenti

SOSTITUZIONE BRUCIATORE

1. Svitare il fissaggio al supporto e il collegamento all’alimentazione
2. Sfilare il bruciatore
3. Smontare venturi e ugello dal bruciatore da sostituire
4. Montare venturi e ugello sul nuovo bruciatore
5. Posizionare il nuovo bruciatore correttamente
6. Avvitare e ripristinare i collegamenti

SOSTITUZIONE TERMOSTATI

1. Sfilare il bulbo dalla vasca
2. Svitare il supporto e rimuovere il termostato
3. Scollegare i cavi elettrici
4. Avvitare il nuovo termostato al supporto e ripristinare i collegamenti
5. Infilare il nuovo bulbo nel supporto

SOSTITUZIONE RUBINETTO OLIO

1. Svitare il fissaggio dell’asta rubinetto e sfilarla
2. Svitare il rubinetto
3. Asportare, se presente, la maniglia in dotazione e mettere del frenafiletti sul nuovo rubinetto
4. Montare il nuovo rubinetto
5. Avvitare e ripristinare i collegamenti

Ogni volta che si interviene sui componenti controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti e ricollocare le parti asportate nell’ordine corretto

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

SPECIFICO PER FRVG7../9..

Prima di procedere nelle operazioni vedi “Info generali di sicurezza”.

1. Smontare il cruscotto e le manopole
2. Aprire la/e porta/e dell’apparecchiatura
3. Svuotare le vasche (vd Cap. 8 / Scarico olio) ed estrarre, se presente, il contenitore raccogli olio per facilitare le operazioni.

SOST. CANDELETTA /
1. Staccare il cavo d’alta tensione della candeletta
2. Smontare gruppo pilota
3. Svitare il dado
4. Montare la candeletta nuova
5. Rimontare gruppo pilota
6. Collegare il cavo d’alta tensione

SOSTITUZIONE VALVOLA (VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. u)
1. Svitare i collegamenti entrata / uscita gas
2. Rimuovere le viti di fissaggio della valvola
3. Svitare tappo per regolazione della portata (fig.1)
4. Avvitare completamente la vite interna (fig.2)
5. Avvitare tappo di chiusura (fig.1)
6. Montare la nuova valvola e le parti asportate
7. Ripristinare i collegamenti

SOSTITUZIONE CENTRALINA
1. Rimuovere coperchio centralina
2 Scollegare connessione elettrica.
3. Smontare la centralina
4. Montare la nuova centralina
5. Ricollegare connessione elettrica
6. Rimontare copercho centralina.

SOSTITUZIONE BRUCIATORE
1. Svitare il fissaggio al supporto e il collegamento all’alimentazione
2. Sfilare il bruciatore
3. Smontare
ugello dal bruciatore da sostituire
4. Montare ugello sul nuovo bruciatore
5. Posizionare il nuovo bruciatore correttamente
6. Avvitare e ripristinare i collegamenti

SOSTITUZIONE TERMOSTATI
1. Sfilare il bulbo dalla vasca
2. Svitare il supporto e rimuovere il termostato
3. Scollegare i cavi elettrici
4. Avvitare il nuovo termostato al supporto e ripristinare i collegamenti
5. Infilare il nuovo bulbo nel supporto

SOSTITUZIONE RUBINETTO OLIO
1. Svitare il rubinetto
2. Montare il nuovo rubinetto
3. Avvitare e ripristinare i collegamenti

Ogni volta che si interviene sui componenti controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti e ricollocare le parti asportate nell’ordine corretto

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

UBICAZIONE DEI PRINCIPALI COMPONENTI - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. i). La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.
1. Coperchio
2. Cestello
3. Vano cottura
4. Fessura per il controllo della fiamma pilota
5. Gruppo di accensione (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
6. Saracinesca di scarico olio dal vano di cottura
7. Contenitore per la raccolta olio combusto

MODALITÀ E FUNZIONE MANOPOLE TASTI E INDICATORI LUMINOSI / VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. l). La descrizione è puramente indicativa e può subire variazioni.

(1) PULSANTE PIEZOELETTRICO (GAS). Esegue una sola funzione: Premuto produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.

(2) MANOPOLA TERMOSTATO (GAS). Esegue due funzioni:
1. Immette gas nel circuito d'accensione del bruciatore.
2. Regolazione della temperatura.

(3) TASTO D'IMMISSIONE GAS FIAMMA PILOTA (GAS): Premuto immette gas nel circuito d'accensione per la fiamma pilota.
TASTO SPEGNIMENTO GENERALE: Premuto arresta l'afflusso di gas alla fiamma pilota.

SOLO PER VERSIONI "N"

(4) MANOPOLA ACCENSIONE E TERMOSTATO. Esegue tre diverse funzioni: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito. / 2. Regolazione della temperatura d'esercizio. / 3. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento.

(5) VALVOLA ACCENSIONE E SPEGNIMENTO. 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.

(6) INDICATORE LUMINOSO ROSSO: L'indicatore quando presente, è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.

SOLO PER VERSIONI FRVG7../9..

(7) MANOPOLA ACCENSIONE E TERMOSTATO. Esegue tre diverse funzioni:
1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito.
2. Accensione Piezoelettrica e del Bruciatore: produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota ed immette gas nel circuito riscaldante
3. Regolazione della temperatura d'esercizio.
4.Posizione Zero: Arresta l'afflusso di gas alla fiamma pilota.

(8) INDICATORE LUMINOSO ROSSO: L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.

AVVIAMENTO ALLA PRODUZIONE

Prima di procedere nelle operazioni vedi "Informazioni generali di sicurezza / Rischi residui"

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".

Mettere in funzione l'apparecchiatura solo dopo il riempimento a livello con olio/grasso il vano cottura. Ogni altro utilizzo è considerato uso improprio e quindi pericoloso.

Troppo olio/grasso all'interno del vano cottura può essere causa di tracimazione e permane il rischio residuo di ustione. **Rispettare durante il carico il livello di Min. e Max. riportato nel vano cottura.**

WARNING - Il funzionamento dell'apparecchiatura con un livello di olio inferiore alla tacca di sicurezza (solo per FRVG74/94) vd. sez. ILL - RIF r) può essere causa di rischio residuo d'incendio. Durante il funzionamento il livello dell'olio/grasso nel vano cottura deve rimanere entro limiti di massimo e minimo .

L'assenza di olio all'interno del vano cottura con l'apparecchiatura in funzione può essere causa di rischio residuo d'incendio.

Durante l'uso si raccomanda di: non versare sali o aromi o altro all'interno del vano cottura, non coprire con coperchi o altro il vano cottura per evitare lo sgocciolamento di condensa all'interno del vano cottura.

Non usare grasso / olio vecchio (Pericolo di aumento del punto di infiammabilità e sovratemperatura)

CARICO OLIO/GRASSO NEL VANO COTTURA - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO m)

L'apparecchiatura può avere una o due saracinesche. Aprire la porta e controllare che la saracinesca di scarico olio/grasso sia in posizione "Chiuso" (Fig. 1).

Versare il prodotto utilizzato per la lavorazione (olio e/o grasso) all'interno della vano cottura rispettando il livello di minimo massimo riportato nel vano cottura stesso (Fig. 2).

Il livello dell'olio alla temperatura massima aumenta di circa 1 cm rispetto al livello a freddo

Utilizzando del grasso (strutto o altro) allo stato solido, è necessario durante l'accensione regolare al minimo il termostato per consentire uno scioglimento lento e graduale del prodotto all'interno del vano cottura.

La quantità massima di olio/grasso (lardo o simili) all'interno della vasca deve essere: - per es. FRG7...T circa 8 Kg / FRG7... circa 13 kg / FRG9... circa 16,5 kg/ FRVG74 circa 12,5 Kg/ FRVG94 circa 18.5 Kg

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO - vd. sez. ILL - RIF n)

L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il carico dell'olio/grasso all'interno del vano di cottura. **Non accendere a secco** (con il vano cottura vuoto).

Non rabboccare il livello dell'olio/grasso quando l'apparecchiatura è in funzione.

Durante l'uso non lasciare l'apparecchiatura incustodita

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

Per iniziare la procedura di cottura è necessario agire come segue:
1. Ruotare la manopola termostato su simbolo piezoelettrico (Fig. 3 C).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

2. Premere a fondo per 20" il tasto d'immissione gas fiamma pilota (Fig. 3 A) e contemporaneamente premere più volte il tasto accensione piezoelettrica (Fig. 3 B) fino all'accensione della fiamma pilota. **La fiamma pilota è visibile tramite il foro posto sul cruscotto (Part. E)**

Se dopo 20" la fiamma pilota si spegne ripetere l'operazione. Nel caso non rimanga accesa la fiamma pilota contattare il centro d'assistenza tecnica.
Completate le operazioni per l'accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola termostato nelle posizioni da 1 a 8 per impostare la temperatura d'esercizio desiderata (Fig. 3 C).

POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURA
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

SOLO PER VERSIONI "N"

Per iniziare la procedura di cottura è necessario agire come segue:
1. Ruotare la manopola termostato sulla temperatura desiderata (Fig. 7 A).
2. Ruotare la manopola della valvola su simbolo piezoelettrico (Fig. 7 C)
3. Premere a fondo per 20" il tasto d'immissione gas fiamma pilota e contemporaneamente premere più volte il tasto accensione piezoelettrica (Fig. 7B) fino all'accensione della fiamma pilota. **La fiamma pilota è visibile tramite il foro posto sul cruscotto (Part. E)**

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

SOLO PER VERSIONI FRVG7../9..

Per iniziare la procedura di cottura è necessario agire come segue:
1. Ruotare la manopola termostato sulla temperatura desiderata (Fig. 8 A). La valvola avvierà dei cicli di accensione della fiamma pilota e successivamente dei bruciatori.
2. Verificare accensione bruciatori mediante l'accensione della spia luminosa (fig.8 B)

Se dopo circa 10 tentavi la fiamma pilota non si accende, la valvola andrà in blocco. In caso di blocco mettere la manopola termostato in posizione "0" e ripetere l'operazione dal punto 1.

Se il problema persiste, contattare il centro d'assistenza tecnica.

CARICO-SCARICO DEL PRODOTTO - vd. sez. ILL RIF n)

La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del recipiente (Cestello Fig.4). Per es: **patatine fritte (6x6 mm) 1Kg FRG7...T / 1,5 kg FRG7... / 2,5 kg FRG9... /1,250 Kg FRVG74 / 2,5 Kg FRVG94**

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Attendere il raggiungimento della temperatura desiderata prima di introdurre il cestello nel vano cottura.

Il prodotto in cottura deve immergersi completamente nell'olio all'interno del vano cottura.

È vietato l'uso di cibo troppo umido e di pezzatura troppo grande **(Pericolo di improvvisa ebollizione)**

I prodotti da trattare in cottura devono essere adagiati negli appositi contenitori e posizionati correttamente nel vano cottura.

Terminate le operazioni di riempimento cestello fuori dall'area dell'apparecchiatura, introdurre lentamente il cestello nel vano cottura posizionandolo nel proprio alloggiamento (Fig. 5).
Al termine del processo di cottura, togliere il contenitore dalla vano cottu ra (Fig.6) posizionandolo in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

Terminate le operazioni di scarico prodotto, procedere con un nuovo carico o con le operazioni descritte in "Messa fuori servizio".

MESSA FUORI SERVIZIO vd. sez. ILL RIF i)
Al termine del ciclo di lavoro premere il pulsante "D" (Fig.3) per spegnere l'apparecchiatura.
Gli indicatori luminosi (se presenti) devono rimanere spenti.

L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare, rimosso vedi "Manutenzione".

Se del caso, procedere alla chiusura del vano cottura con gli appositi coperchi, in alternativa procedere nella sequenza delle operazioni di:
- Scarico oli combusti.
- Manutenzione ordinaria.

SCARICO OLIO COMBUSTO vd. sez. ILLUSTRAZIONE RIF o)

Nello scarico degli oli combusti permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale con olio trattato ad alte temperature.

Prima di procedere nelle operazioni, attendere che la temperatura dell'olio nel vano cottura si raffreddi

Liberare il vano cottura dai contenitori utilizzati nella lavorazione del prodotto.

La capacità del contenitore di raccolta oli combusti è limitata, nell'operazione di scarico olio dal vano cottura è obbligatorio monitorare il riempimento del contenitore.

Versione TOP / Introdurre fino a battuta la prolunga in dotazione nel tubo di scarico olio (Fig. 12)

Versione TOP / Posizionare un contenitore (appropriato per materiale e capienza) e procedere allo scarico.

Per una sicura movimentazione, riempire non oltre i 3/4 di capienza il contenitore di raccolta olio.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Dopo aver verificato che il contenitore (Vuoto) è nel proprio alloggiamento, aprire la saracinesca di scarico (Fig. 8) e lasciare defluire l'olio esausto dal vano cottura all'interno del contenitore di raccolta.
Riempire non oltre i 3/4 di capienza il contenitore per una sicura movimentazione. Chiudere la saracinesca (Fig. 9).
Estrarre dalla propria sede il contenitore e vuotarlo seguendo le procedu

re di smaltimento vigenti nel paese di utilizzazione (Fig.10). Al termine delle operazioni, riposizionare il contenitore svuotato nell'apposita sede.
Ripetere le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento del vano cottura.
Chiudere la porta dell'apparecchiatura
Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).

Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura e dei contenitori utilizzati per la cottura vedi "Manutenzione".

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI

Prima di procedere vedere capitolo 2 e capitolo 5.

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).

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 contenenti cloruri, possono generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno dell'area di cottura. L'apparecchiatura se a contatto con tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente specifico, 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 piano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloluri/ammoniaca,viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detergenti 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).

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.

Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura e di tutte le sue parti si raffreddi, in modo da non provocare ustioni all'operatore

Terminate queste operazioni riposizionare le parti rimosse precedentemente pulite, nelle loro apposite sedi.

PULIZIA GIORNALIERA



Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura.

Svuotare l'olio dal vano cottura (vedi procedura scarico olio combusto).

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie (vano cottura, coperchio e tutte le superfici esposte) il liquido detergente e manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera apparecchiatura.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente con dell'acqua potabile (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore).
Far defluire l'acqua dal vano cottura utilizzando la saracinesca di scarico (vedi procedura scarico olio combusto).
Terminate con successo le operazioni descritte, chiudere la saracinesca di scarico

Asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Terminate le operazioni riposizionare negli appositi alloggiamenti le parti asportate.

PULIZIA PER MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO

Vedi Cap. 5 / Operazioni per la Messa fuori servizio / Messa fuori servizio prolungata nel tempo

Arieggiare periodicamente le apparecchiature ed i locali.

TABELLA RIEPILOGATIVA / INTERVENTO - FREQUENZA

Prima di procedere vedi cap.2 "Mansioni e qualifiche"

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 tipologie 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, il ripristino del corretto funzionamento dell'apparecchiatura comporti l'esecuzione di operazioni per le quali l'operatore generico non è abilitato.

OPERAZIONI DA ESEGUIRE		FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia apparecchiatura / Pulizia parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Pulizia contenitori e filtri	Quotidiana / All'occorrenza
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia camino	Annuale
	Controllo termostato	Annuale
	Controllo / Sostituzione tubi alimentazione gas	All'occorrenza

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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	- Filtrare l'acqua (vedi addolcitore) - Utilizzare il detergente consigliato - 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 • Centralina bloccata • Centralina danneggiata.	• Sostituire cavo, candeletta o piezo • Sostituire/Pulire ugello pilota • Aprire rubinetto gas • Sostituire rubinetto o termostato (vedi cap.7 Sostituzione componenti) • Resettare centralina mettendo la manopola sullo "0" • Sostituire centralina.
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
La friggitrice non cuoce correttamente	• Problemi pressioni gas • Posizionamento bulbo termostato/valvola gas • Termostato/Valvola gas	• Verificare pressione gas all'ugello • Mettere il bulbo nella posizione corretta • Verificare con un termometro esterno la temperatura dell'olio nella vasca, se non corretta sostituire termostato/valvola
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

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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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

AI 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, sia elettrico che meccanico, che deve indossare gli appositi dispositivi di protezione individuale quali indumenti idonei alle operazioni da effettuare, guanti protettivi, scarpe antinfortunistiche, caschi ed occhiali di protezione.

Prima di iniziare lo smontaggio bisogna creare attorno all'apparecchiatura uno spazio sufficientemente ampio ed ordinato in modo tale da permettere tutti i movimenti senza rischi

È necessario:
• Togliere tensione alla rete elettrica.
• Scollegare l'apparecchiatura dalle rete elettrica.
• Rimuovere i cavi elettrici in uscita dall'apparecchiatura.
• Chiudere il rubinetto di immissione acqua (valvola di rete) dalla rete idrica.
• Scollegare e rimuovere i tubi dell'impianto idrico dall'apparecchiatura.
• Scollegare e rimuovere il tubo di uscita scarico acque grigie.

Dopo tale operazione potrebbe formarsi una zona bagnata attorno all'apparecchiatura per cui prima di procedere nelle ulteriori operazioni è necessario asciugare le zone bagnate

Ripristinata la zona operativa in modo descritto è necessario:
• Smontare i pannelli di protezione.
• Smontare l'apparecchiatura nelle sue parti principali.
• Separare le parti dell'apparecchiatura in base alla loro natura (es. materiali metallici, elettrici etc.) ed avviarle presso i centri di raccolta differenziata.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

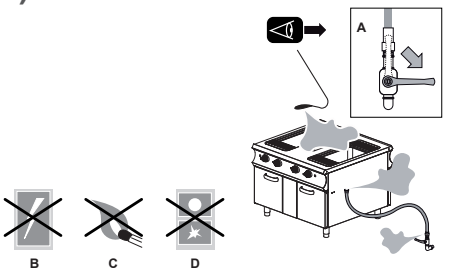
In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

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

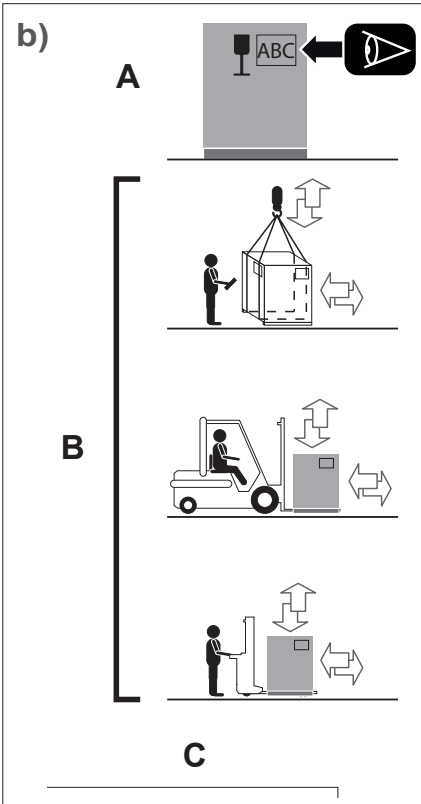
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

INSTALLAZIONE / INSTALLATION

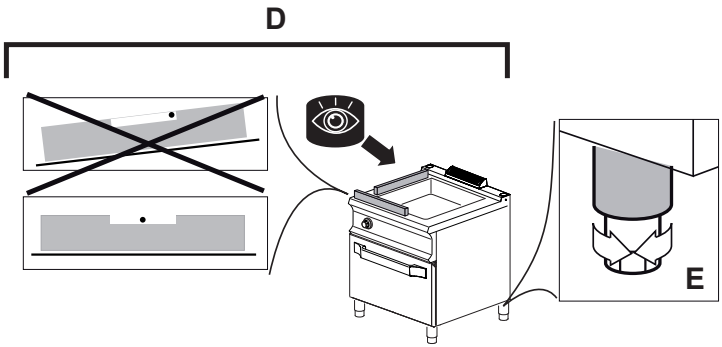
a)



b)

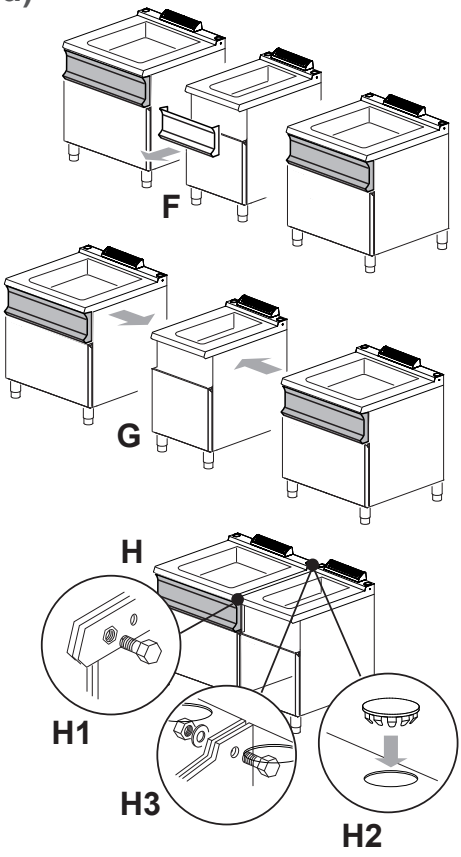


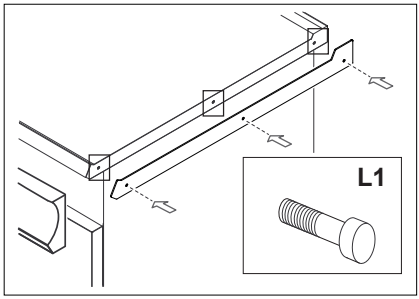
c)



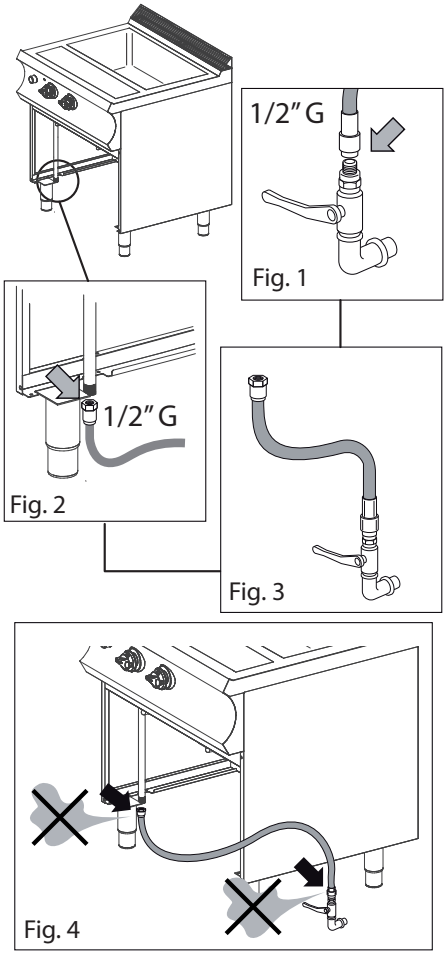
THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

d)





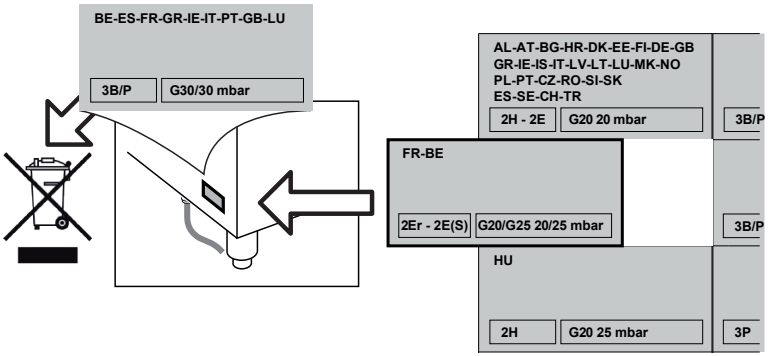
e)



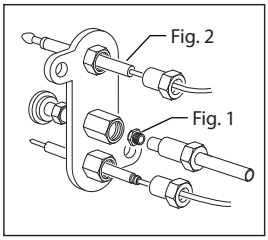
THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÁ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

INSTALLAZIONE / INSTALLATION

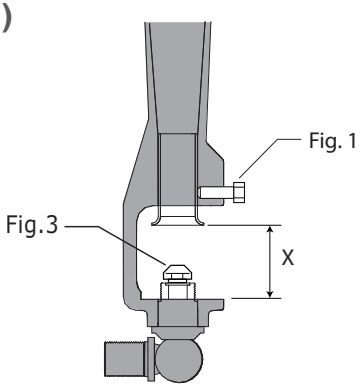
f)



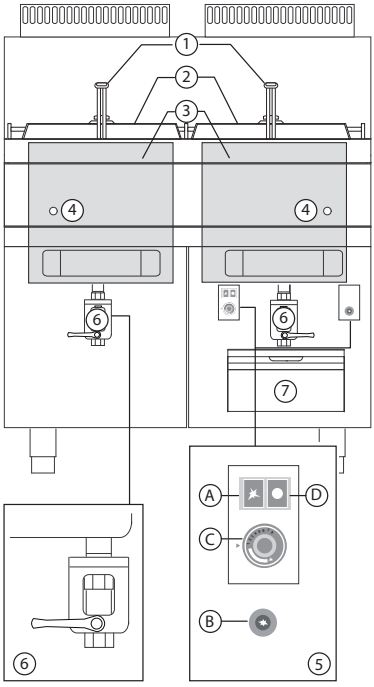
g)



h)

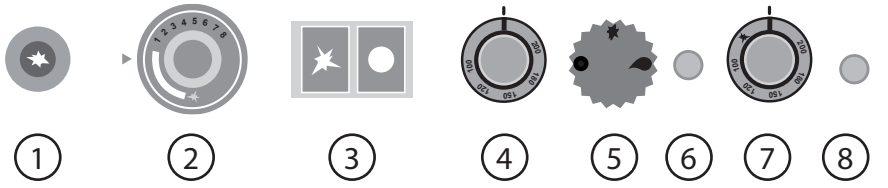


i)



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

l)



n)

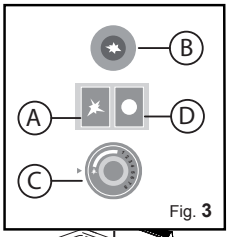
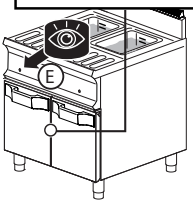


Fig. **3**



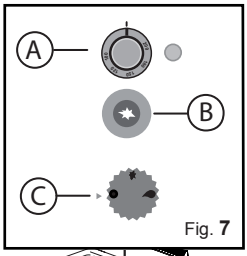
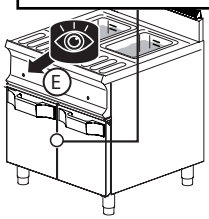


Fig. **7**



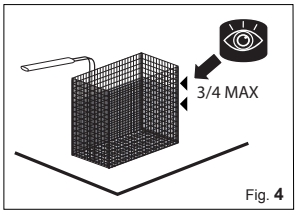


Fig. **4**

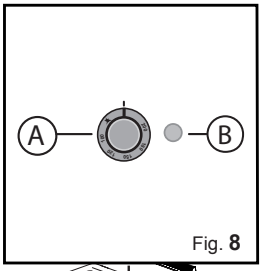
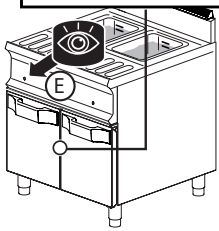
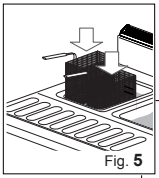
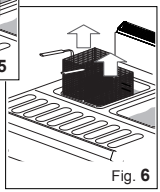


Fig. **8**

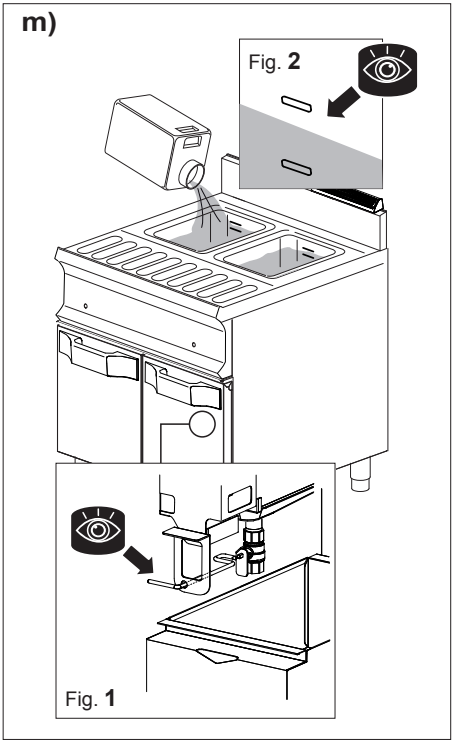



Fig. **5**

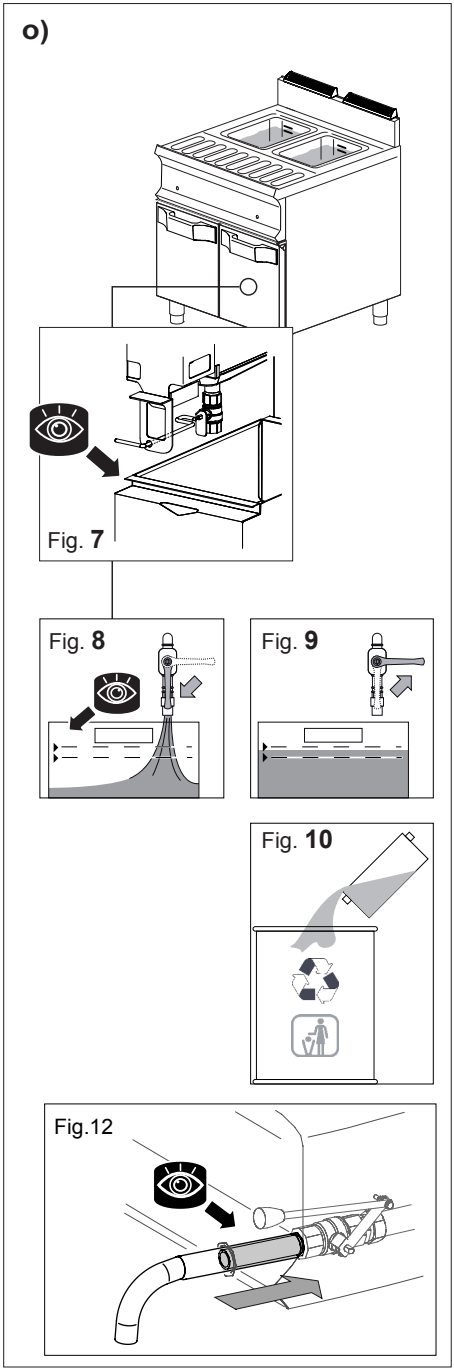

Fig. **6**

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

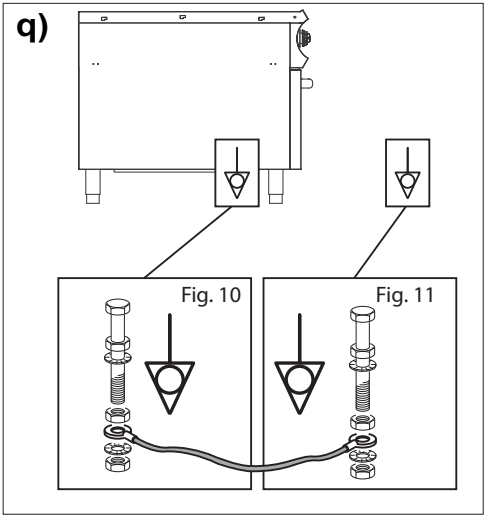
m)



o)

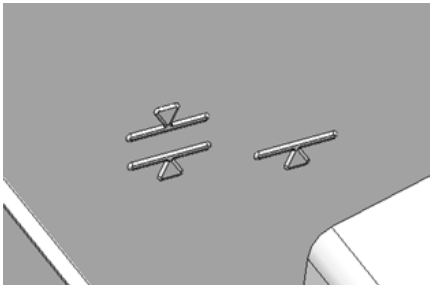


q)

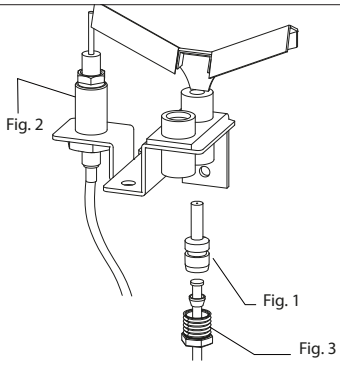


IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÁ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

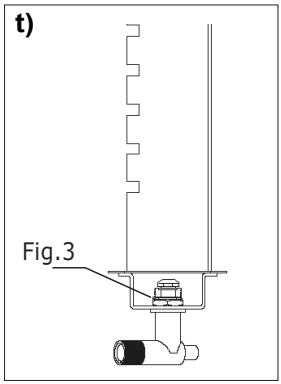
r)



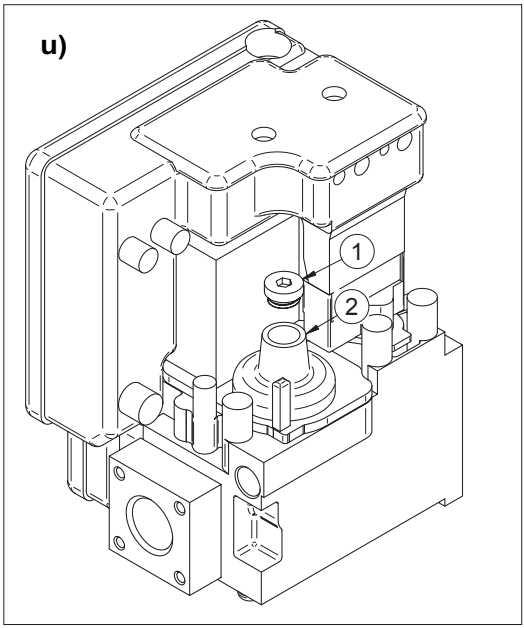
s)



t)



u)



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.