



MOD : E60/BM6T-N

Production code : F60/60BME/T

03/2024



IT

BAGNOMARIA E SCALDAPATATE

Installazione-Usò-Manutenzione



MOD.

_60/30 BME
_60/60 BME
_60/40 BME-D
_60/60 BME-D

_65/40 BME
_65/70 BME
_65/40 BME-D
_65/70 BME-D

_70/40 BME...
_70/70 BME...

_60/30 SPE
_60/40 SPE-D

_65/40 SPE
_65/40 SPE-D

_70/40 SPE...

Doc.n°

252.443.00

Edition

02

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE	5
I. AVVERTENZE GENERALI.....	5
1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	6
II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	6
2. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE.....	6
3. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	6
4. DISIMBALLO.....	6
5. POSIZIONAMENTO	7
6. COLLEGAMENTI.....	7
7. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	8
8. MESSA IN SERVIZIO	9
III. ISTRUZIONI PER L'USO	9
9. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	9
10. USO DEL BAGNOMARIA GAS	10
11. USO DEL BAGNOMARIA ELETTRICO.....	11
12. USO DELLO SCALDAPATATE.....	11
13. PERIODI DI INUTILIZZO	12
IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA	12
14. AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	12
V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	13
15. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	13
16. MESSA IN SERVIZIO	13
17. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	13
18. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	14
19. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE.....	15
20. COMPONENTI PRINCIPALI	15

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

I. AVVERTENZE GENERALI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.



LA LINGUA ORIGINARIA IN CUI IL DOCUMENTO È STATO REDATTO È L'ITALIANO; PERTANTO IN CASO DI INCONGRUENZE O DUBBI RICHIEDERE IL DOCUMENTO ORIGINALE AL COSTRUTTORE.



GLI APPARECCHI RICHIEDONO ALCUNE PRECAUZIONI IN FASE D'INSTALLAZIONE, POSIZIONAMENTO E/O FISSAGGIO, COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA. VEDERE LA SEZIONE "ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE".



GLI APPARECCHI RICHIEDONO ALCUNE PRECAUZIONI PER LA LORO PULIZIA. VEDERE LA SEZIONE, "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".



ATTENZIONE: SE PRESENTE IL SIMBOLO "TENSIONE PERICOLOSA" AFFIANCO, IL PANNELLO SU CUI È APPLICATO DA ACCESSO A PARTI IN TENSIONE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è

improprio.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.

A meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura va addestrato. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.



NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

La installazione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .

1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertina trasparente, i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

Non disperderla nell'ambiente.



IL SIMBOLO DEL CASSONETTO BARRATO RIPORTATO SULL'APPARECCHIATURA O SULLA SUA 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 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.

II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

2. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

La installazione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

3. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza in vigore nel paese.

4. DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

Rimuovere l'imballo.

Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

5. POSIZIONAMENTO

Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

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

L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti.

Qualora l'apparecchio debba essere posto vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc., questi devono essere in materiale non combustibile.

In caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto.

Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA SU BASE E A PONTE

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il " Tipo " della apparecchiatura. Il " Tipo " è riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

APPARECCHIATURA TIPO " A1 "

Posizionare la apparecchiatura tipo " A1 " sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

APPARECCHIATURA TIPO " B21 "

Posizionare la apparecchiatura tipo " B21 " sotto una cappa aspirante.

APPARECCHIATURA TIPO " B11 "

Montare sulla apparecchiatura tipo " B11 " l'idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.

Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm, resistente alla temperatura di 300°C.

Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

6. COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull'imballo e sulla apparecchiatura.

Adattare, se necessario, l'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo " Adattamento ad altro tipo di gas " .

Sulle apparecchiature top è disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitare a tenuta sull'allacciamento anteriore.

Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.

Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.

Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura e nella targa posta vicino alla morsettiera di collegamento.

Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un dispositivo di disconnessione onnipolare con distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non

inferiori al tipo H05 RN-F.

Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.

Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.

Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.



ATTENZIONE: SE PRESENTE IL SIMBOLO "TENSIONE PERICOLOSA" AFFIANCO, IL PANNELLO SU CUI È APPLICATO DA ACCESSO A PARTI IN TENSIONE.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.

Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.

Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.

Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda.

Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alla Brasiere.



7. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella Tab1 sono indicati:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare.

Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella Tab1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella TAB1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:

- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato.
- Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA

Smontare il pannello comandi.

Rimuovere l'assieme gruppo gas (rubinetto, tubo gas, bruciatore principale e pilota, parete frontale camera di combustione).

Allentare la vite V.

Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Posizionare l'aeratore alla distanza A indicata in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo la vite V.

Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

Smontare il pannello comandi.

Svitare il raccordo R.

Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.

Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

Smontare il pannello comandi.

Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

8. MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo "ISTRUZIONI PER L'USO" e verificare:

- la pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.

Smontare il pannello comandi.

Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.

Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.



ATTENZIONE! SE LA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS NON RIENTRA NEI VALORI LIMITE (MIN. - MAX.) INDICATI NELLA TABELLA TAB2, INTERROMPERE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA E CONTATTARE L'ENTE DI EROGAZIONE DEL GAS.

Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

APPARECCHIATURA ELETTRICA

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo "ISTRUZIONI PER L'USO" e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

III. ISTRUZIONI PER L'USO

9. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.

Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.

L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.

L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.

Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .



NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

10. USO DEL BAGNOMARIA GAS

L'apparecchiatura è destinata alla cottura indiretta in recipienti e per il mantenimento a bagnomaria dei cibi in caldo.

Non accendere o lasciare acceso il pilota quando non c'è acqua in vasca.

Non attivare il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca.

Quando il riscaldamento è attivato, si deve mantenere in vasca un livello d'acqua prossimo alla tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca.

A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

RIEMPIMENTO

Le apparecchiature a top sono dotate di scarico frontale posto sul pannello comandi.

assicurarsi che lo scarico sia chiuso, leva verso destra.

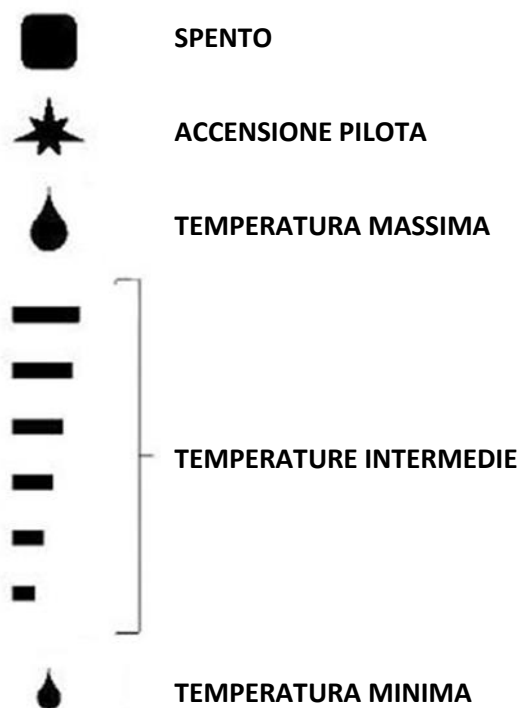
Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca. Non utilizzare l'apparecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.

SVUOTAMENTO

- agire sulla leva in senso orario. Lo scarico è completamente aperto quando l'impugnatura è tutta a sx. Se necessario svuotare il recipiente più volte.
- Le apparecchiature della serie 600 e 650 hanno lo scarico frontale e sono dotate pertanto di tubo di scarico con innesto a baionetta.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo:



ACCENSIONE PILOTA

- Premere e ruotare la manopola in posizione " accensione pilota " .
- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sul pannello frontale.

- L'accensione del pilota può essere fatta avvicinandogli una fiammella attraverso il foro centrale presente sul fondo della apparecchiatura.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

SPEGNIMENTO

- Per spegnere il bruciatore principale premere e ruotare la manopola in posizione " accensione pilota " .
- Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione " spento " .

11. USO DEL BAGNOMARIA ELETTRICO



ATTENZIONE !

L'apparecchiatura è destinata alla cottura indiretta in recipienti e per il mantenimento a bagnomaria dei cibi in caldo.

Non attivare il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca.

Quando il riscaldamento è attivato, si deve mantenere in vasca un livello d'acqua prossimo alla tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca.

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

RIEMPIMENTO

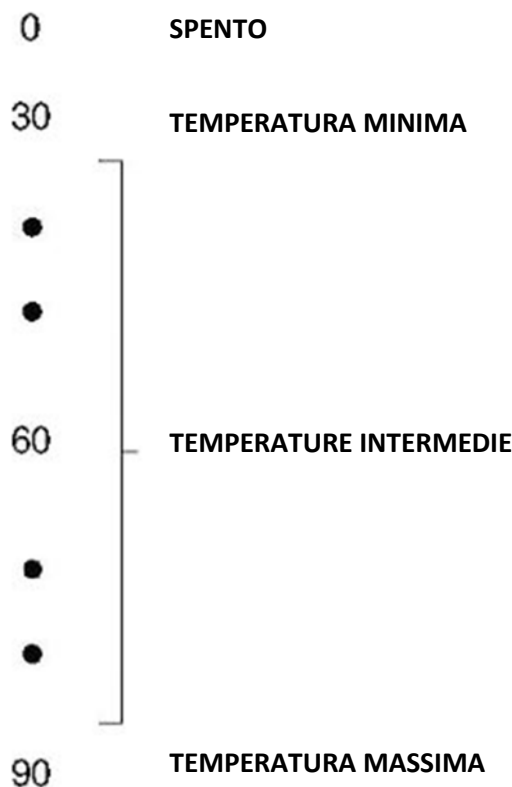
- Inserire il tubo di troppo pieno nel foro di scarico della vasca.
- Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.

SVUOTAMENTO

- Estrarre il tubo di troppo pieno dal foro di scarico della vasca.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando ha le seguenti posizioni di utilizzo:



ACCENSIONE

- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola di comando in posizione " 0 " .
- La lampada spia gialla si spegne.

12. USO DELLO SCALDAPATATE

L'apparecchiatura funziona senza l'utilizzo di acqua, pertanto i cibi vengono riscaldati direttamente nella bacinella asportabile in dotazione all'apparecchiatura.



APPARECCHIATURA CON SUPERFICI CALDE!

Il calore della lampada immagazzinato durante l'utilizzo si mantiene per lungo tempo anche dopo lo spegnimento della macchina.

Funzionamento della vasca

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo:

0 **SPENTO**

ACCENSIONE

- Ruotare la manopola.

SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola di comando in posizione "0".

SCARICO DELLA BACINELLA

Per scaricare la bacinella toglierla dall'apparecchiatura.

Per effettuare questa manovra è necessario adottare gli opportuni accorgimenti per:

- proteggere le mani dal calore quando si impugnano le apposite maniglie poste nella parte superiore (es. guanti adatti); proteggere il corpo da eventuali schizzi di cibo caldo durante le manovre di sollevamento, trasporto e svuotamento della bacinella.

Il recipiente nel quale scaricare il contenuto della vasca deve essere adatto a contenere cibi a temperatura elevata.

13. PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

14. AVVERTENZE PER LA PULIZIA



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.



STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.

Pulire quotidianamente le superfici esterne satinare in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.

Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.

Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Pulire le superfici con un panno o spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.

Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.

Non usare prodotti chimici contenenti cloro.

Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

VASCHE DI COTTURA

Pulire le vasche portando l'acqua in ebollizione, con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.

Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.

V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

15. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione " .

16. MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione " .

17. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

BAGNOMARIA GAS

IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE.

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas è guasto.
- La candelina di accensione è mal collegata o guasta.
- L'accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

IL BRUCIATORE PILOTA NON RIMANE ACCESO O SI SPEGNE DURANTE L'USO.

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE (ANCHE SE IL PILOTA È ACCESO).

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:

- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.

BAGNOMARIA ELETTRICO

L'APPARECCHIATURA NON RISCALDA.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.
- Le resistenze sono guaste.

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è

guasto.

SCALDAPATATE

L'APPARECCHIATURA NON RISCALDA.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.
- Le resistenze sono guaste.

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

18. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI



CHIUDERE IL RUBINETTO D'INTERCETTAZIONE GAS E/O DISINSERIRE L'INTERRUTTORE GENERALE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA, INSTALLATI A MONTE DELLA STESSA.



VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO GAS, LA ASSENZA DI PERDITE NEI SUOI PUNTI DI COLLEGAMENTO AL CIRCUITO STESSO.



STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.



VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELETTRICO, IL SUO CORRETTO COLLEGAMENTO AL CABLAGGIO.

BAGNOMARIA GAS

SOSTITUZIONE DELLA VALVOLA GAS E DELL'ACCENDITORE PIEZO.

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata alla vasca.
- Smontare e sostituire il componente.

- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE, DEL PILOTA, DELLA TERMOCOPPIA E DELLA CANDELINA ACCENSIONE.

- Smontare il pannello comandi.
- Rimuovere l'assieme gruppo gas (rubinetto, tubo gas, bruciatore principale e pilota, parete frontale camera di combustione).
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

BAGNOMARIA ELETTRICO

SOSTITUZIONE DELLA RESISTENZA E DELLA LAMPADA SPIA.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI LAVORO.

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata alla vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SCALDAPATATE

SOSTITUZIONE DELLA RESISTENZA AD INFRAROSSI.

- Smontare il supporto resistenza.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA RESISTENZA

- Sfilare le manopole presenti sul fronte dell'apparecchiatura, rimuovere il cruscotto e la bacinella.
- Scollegare ed estrarre dalla propria sede la resistenza difettosa. Sostituire il componente e posizionare opportunamente (meglio sostituire) anche la guarnizione di tenuta sulla flangia di

fissaggio.

19. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

20. COMPONENTI PRINCIPALI

BAGNOMARIA GAS

- Rubinetto Gas
- Bruciatore Principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico

BAGNOMARIA ELETTRICO

- Termostato di lavoro
- Resistenza
- Lampada spia
- Selettore

SCALDAPATATE

- Lampada spia
- Selettore
- Resistenza ad infrarossi