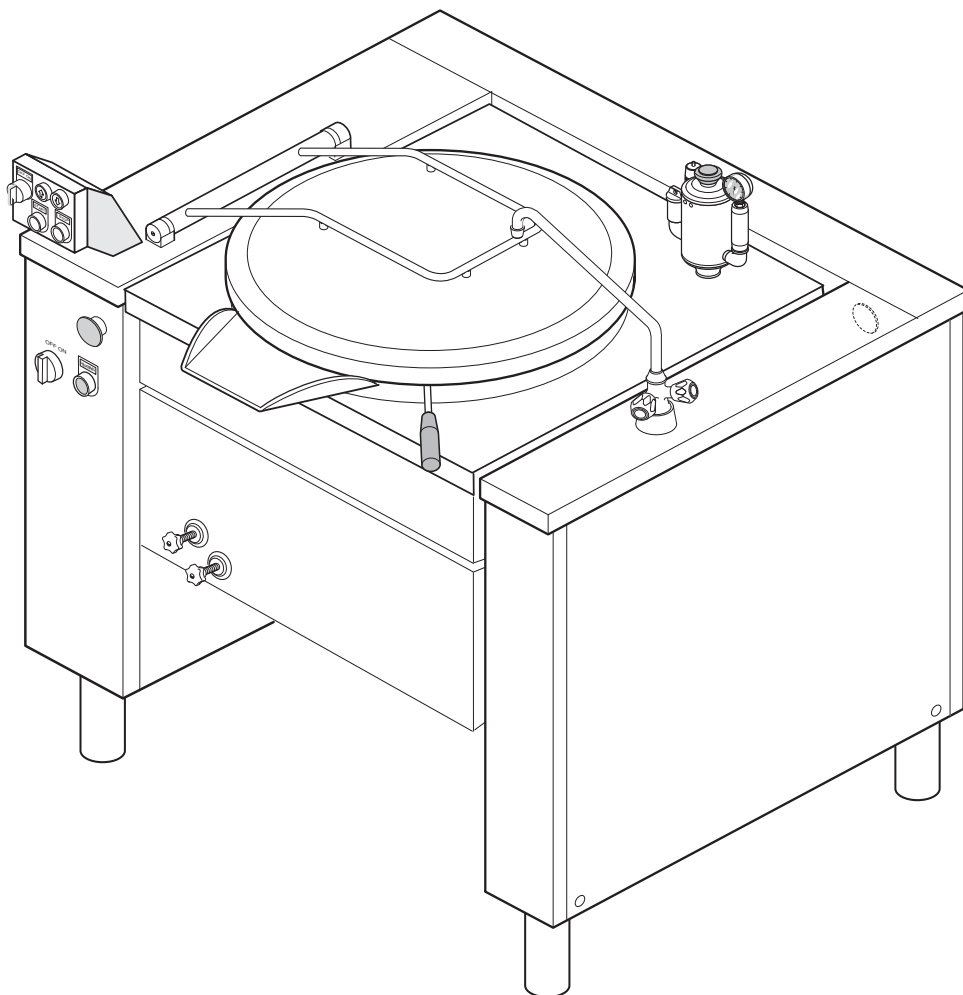


INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE



PENTOLA ELETTRICA A RISCALDAMENTO INDIRETTO ELECTRIC BOILING PAN WITH INDIRECT HEATING

MOD.	PTBS.IE-200
------	-------------

CE

SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM

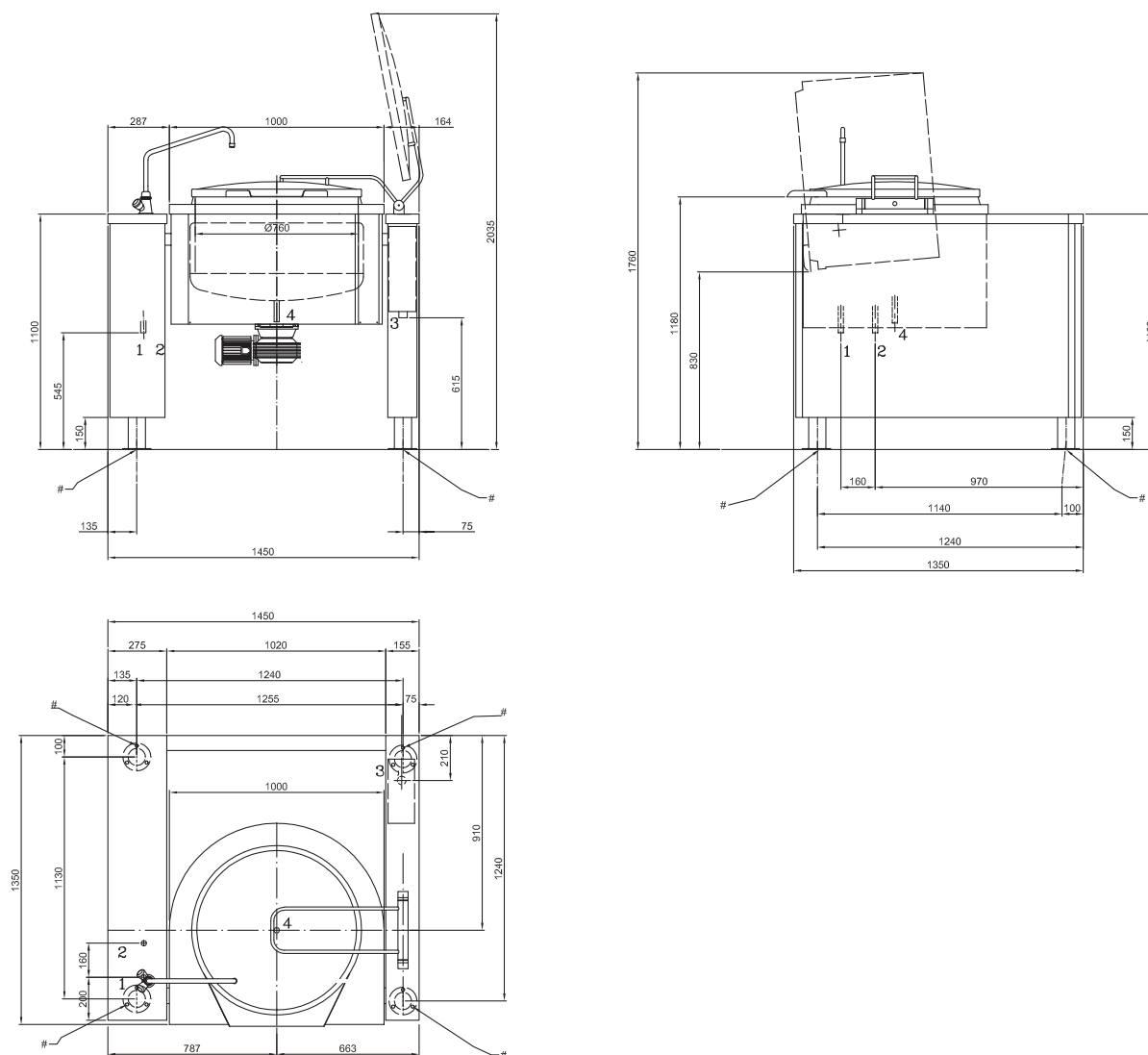


FIG. 1

IT		GB	
1 - ATTACCO ACQUA CALDA	Ø1/2" F	1 - HOT WATER CONNECTION	Ø1/2" F
2 - ATTACCO ACQUA FREDDA	Ø1/2" F	2 - COLD WATER CONNECTION	Ø1/2" F
3 - SCARICO INTERCAPEDINE	Ø1/2" F	3 - JACKET DRAINAGE	Ø1/2" F
4 - ENTRATA CAVO ELETTRICO	4G x 10 mm ²	4 - ELECTRICAL CABLE ENTRANCE	4G x 10 mm ²
# - FORO A FISSAGGIO PAVIMENTO	n. 4 VITI M.12	# - HOLE FOR IMPLANTATION ON THE FLOOR	nr. 4 M.12 SCREWS

TARGHETTA CARATTERISTICHE
DATA PLATE

IT1448600930		NR	
MOD	PTBS.IE 200	COD.	P44634730
EL:	~ 3x400 V	50Hz	26,0 kW
MADE IN ITALY			

FIG. 2A

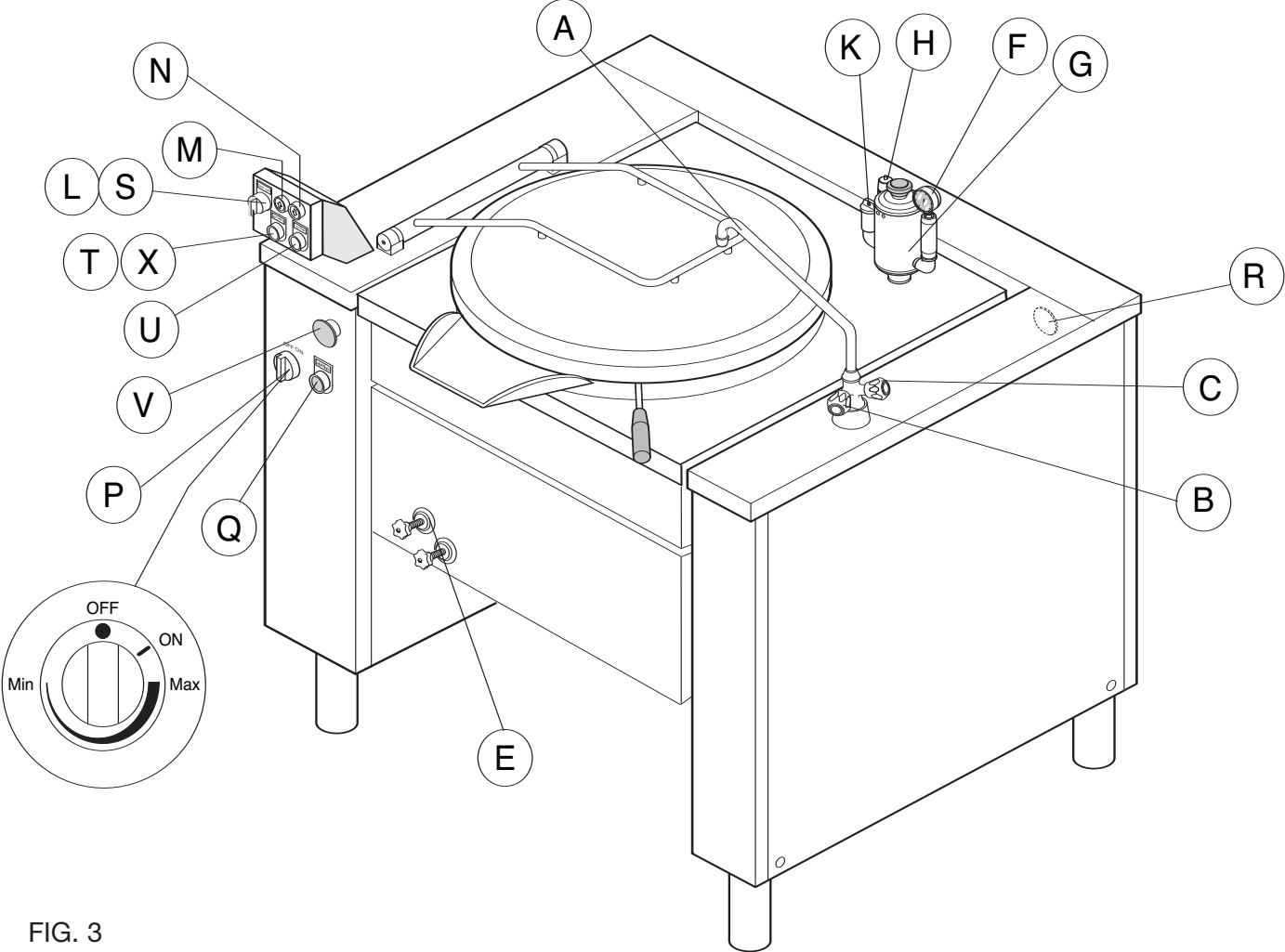


FIG. 3

IT

A BOCCHETTA EROGAZIONE ACQUA
B RUBINETTO ACQUA CALDA
C RUBINETTO ACQUA FREDDA
E RUBINETTO CONTROLLO LIVELLO MASSIMO
F MANOMETRO
G VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE
H VALVOLA DI DEPRESSIONE
K TAPPO BOCCHETTA INTERCAPEDINE
L INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE
M PULSANTE RIBALTAMENTO RECIPIENTE
N PULSANTE RIENTRO RECIPIENTE
P REGOLATORE DI ENERGIA
Q LAMPADA SPIA DI RISCALDAMENTO
R COPERCHIO PULSANTE TERMOSTATO DI SICUREZZA
S LAMPADA SPIA DI ALIMENTAZIONE
T SPIA MESCOLATORE IN FUNZIONE
U PULSANTE STOP MESCOLATORE
V EMERGENZA
X PULSANTE START MESOLATORE

GB

A WATER SPOUT
B HOT WATER TAP
C COLD WATER TAP
E MAXIMUM LEVEL CONTROL COCK
F GAUGE
G JACKET SAFETY VALVE
H VACUUM VALVE
K JACKET OUTLET CAP
L POWER SUPPLY SWITCH
M TANK TIPPING PUSH BUTTON
N TANK RETURN PUSH BUTTON
P ENERGY REGULATOR
Q HEATING INDICATOR LIGHT
R SAFETY THERMOSTAT PUSH BUTTON COVER
S POWER SUPPLY INDICATOR LIGHT
T MIXER WORKING INDICATOR LIGHT
U MIXER STOP PUSH BUTTON
V EMERGENCY BUTTON
X MIXER START PUSH BUTTON

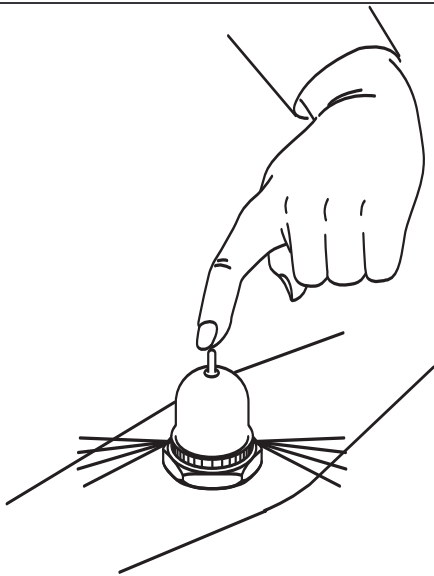


Fig. 4

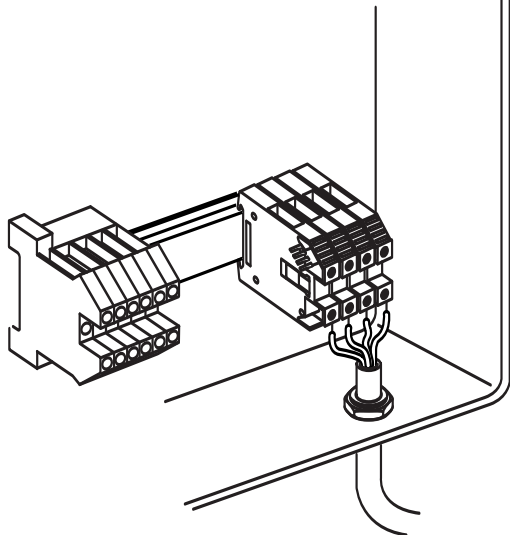


Fig. 6

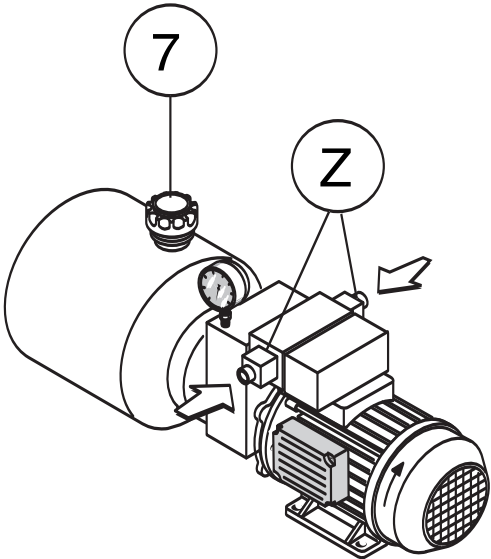
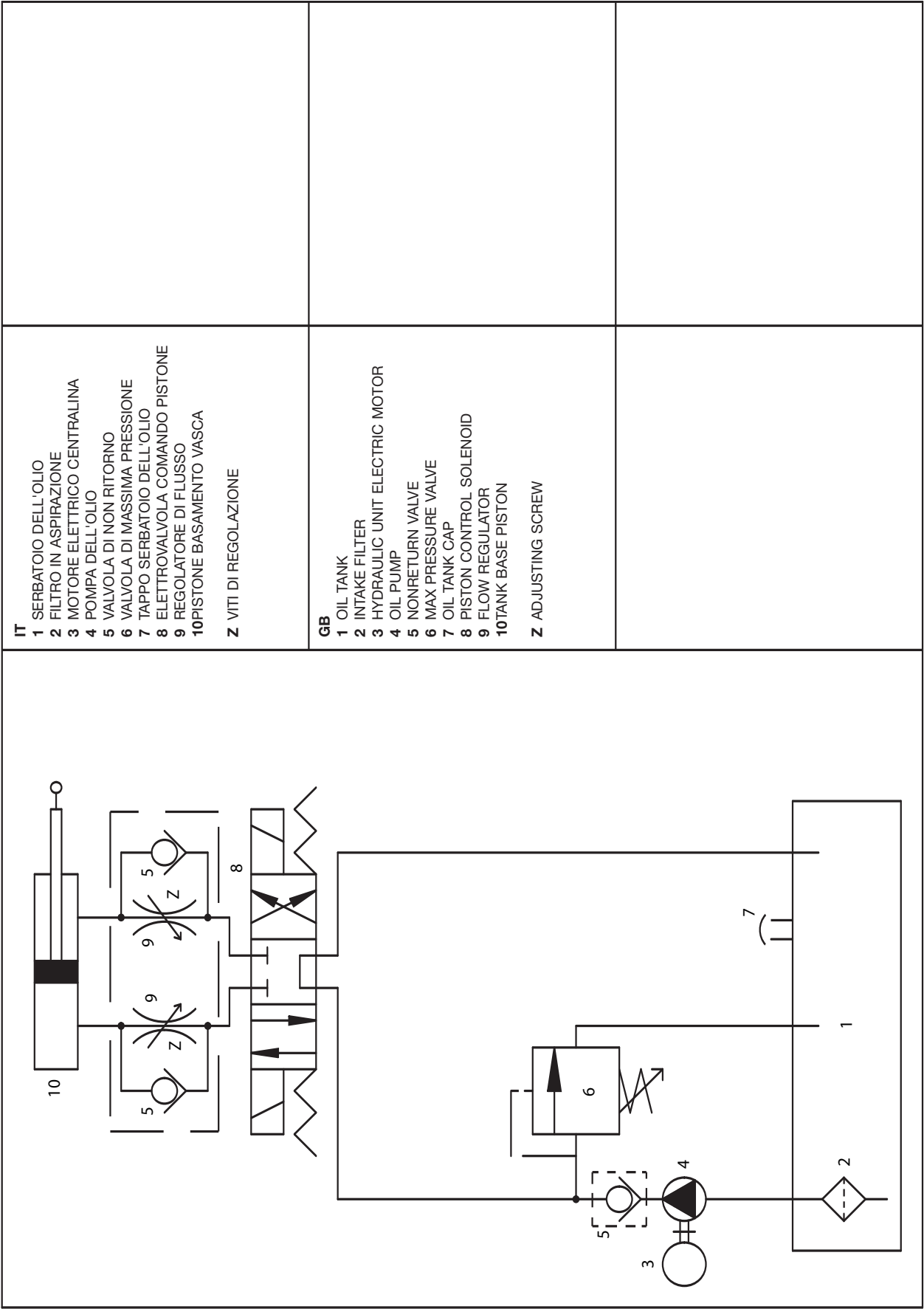


Fig. 7

SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULIC DIAGRAM



INDICE

I	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	9
1	AVVERTENZE GENERALI	9
2	RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE CEE.....	9
3	TARGHETTA CARATTERISTICHE	9
4	TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO	9
4.1	Trasporto	9
4.2	Immagazzinamento	9
5	INSTALLAZIONE	9
5.1	Luogo di installazione	9
5.2	Posizionamento.....	9
5.3	Allacciamento idraulico e raccordo di scarico	9
5.4	Collegamenti elettrici.....	10
5.4.1	Installazione del collegamento equipotenziale e del cavo di alimentazione	10
6	VERIFICA DI FUNZIONAMENTO	10
7	MANUTENZIONE	11
7.1	Alcuni malfunzionamenti e loro soluzioni	11
7.2	Sostituzione pezzi	11
II	ISTRUZIONI PER L'USO	12
1	AVVERTENZE	12
2	MESSA IN FUNZIONE	12
3	CARICO ACQUA INTERCAPEDINE	12
4	RIEMPIMENTO VASCA.....	12
5	RISCALDAMENTO	12
6	FINE COTTURA.....	12
6.1	Spegnimento	12
6.2	Ribaltamento del prodotto di cottura	13
6.2.1	Rubinettoni.....	13
6.3	Fine servizio	13
6.4	Mescolatore.....	13
7	DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	13
8	PULIZIA E MANUTENZIONE.....	13
9	RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI	14

I - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1 - AVVERTENZE GENERALI

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato ed abilitato secondo le norme in vigore.
- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, uso e manutenzione.
- Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio non usare l'apparecchiatura e rivolgersi al rivenditore autorizzato.
- Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente.

Essi possono essere conservati senza pericolo o bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in materiale plastico soggetti ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati nei seguenti modi:



- **POLIETILENE:** pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, ecc.
- **POLIPROPILENE:** reggette, ecc.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione idrica ed elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

Il costruttore dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

2 - RISPONDERE ALLE DIRETTIVE CEE

Gli apparecchi sono costruiti rispettando le esigenze richieste dalle Direttive dell'Unione Europea:

- 73/23 (Bassa Tensione)
- 89/336 (Compatibilità Elettromagnetica)
- 98/37 (Macchine)

3 - TARGHETTA CARATTERISTICHE

(Fig. 2 - Pag. 3)

La targhetta con le caratteristiche dell'apparecchio è incollata sulla colonna di sinistra.

Riporta tutte le informazioni necessarie all'installazione.

4 - TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO

4.1 - Trasporto

- L'apparecchiatura è imballata con gabbia di legno movimentabile con mezzi adatti al trasporto in palette.

Lo scarico dal bancale deve essere effettuato senza provocare eccessivi scuotimenti, sollevando l'apparecchiatura mediante due robusti travetti disposti trasversalmente alle colonne di supporto.

Trasportare una sola gabbia alla volta.

4.2 - Immagazzinamento

- Immagazzinare in luogo coperto ed arieggiato, con temperatura da -10°C a 50°C ed umidità fino al 95%.

Non sovrapporre più di due gabbie.

5 - INSTALLAZIONE

5.1 - LUOGO DI INSTALLAZIONE

- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- L'allacciamento, la posa in opera e la ventilazione devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, conformemente alle norme in vigore.

(IT)

In conformità alle norme CEI/EN vigenti. Vanno inoltre rispettate le disposizioni vigenti dei VV.FF. e le prescrizioni del D. Lgs. 626/94, ove applicabili.

5.2 - POSIZIONAMENTO

- Sistemare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione per assicurare l'estrazione dei vapori generati durante la cottura.
- Provvedere alla messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini livellatori o altri mezzi.
- Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che rimanga attaccato il collante. Eventuali residui vanno tolti impiegando un diluente appropriato.
- Non affiancare dei mobili alle due colonne e posizionare l'apparecchiatura a sufficiente distanza dalle pareti, in modo da consentire l'accesso per la manutenzione ordinaria ai vani di ispezione.

5.3 - ALLACCIAMENTO IDRAULICO E

RACCORDO DI SCARICO

(Schema di installazione – Fig. 1 - pag. 2)

- Collegare i tubi di entrata acqua "1" e "2" alla rete di distribuzione mediante rubinetti di intercettazione e idonei filtri meccanici.
- E' consigliabile, prima di collegare l'ultimo tratto di tubazione agli attacchi della pentola, lasciar defluire un certo quantitativo d'acqua per spurgare i tubi da eventuali scorie ferrose che potrebbero innescare processi di corrosione alle lamiere di acciaio inossidabile.
- Sotto il beccuccio di scarico del recipiente installare un pozzetto collegato ad un sifone

Tabella 1 - Caratteristiche generali

Modello	PTBS.IE-200		
Codice	P44634730		
Capacità recipiente	all'orlo	Lt	215
	utile	Lt	200
Capacità intercapedine	livello min.	Lt	24
	livello max.	Lt	31
Pressione di calcolo intercapedine		bar	0,5
Pressione impianto oleodinamico		bar	80

Tabella 2 - Alimentazione elettrica ed idrica

Tensione di alimentazione - trifase	VAC	400
Frequenza	Hz	50
Potenza	kW	26
Cavo di alimentazione		-
Pressione di arrivo acqua calda/fredda	bar	0,5 - 2,5

che permetta lo scolo dell'acqua.

- **I condotti di scarico devono essere realizzati in materiale resistente al calore (minimo 100 °C)**

5.4 - COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.

- Accertarsi, prima di eseguire il collegamento elettrico, che la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano ai dati di funzionamento indicati sulla targhetta caratteristiche. La tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.
- Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm.

Questo interruttore deve essere installato Nell'impianto elettrico permanente dell'edificio, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.

- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F, avere sezione nominale adeguata ed essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida.
- È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo nella morsettiera di allacciamento c'è un morsetto contrassegnato con il simbolo PE al quale deve essere collegato il filo di messa a terra.
- L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale. La connessione deve essere effettuata con la vite di arresto contrassegnata con il simbolo. 
Il filo equipotenziale deve avere una sezione di

10 mm².

- L'impianto di messa a terra ed il sistema equipotenziale devono essere conformi alle norme in vigore, e devono essere periodicamente verificati.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

5.4.1 - Installazione del collegamento equipotenziale e del cavo di alimentazione

(Fig. 6)

Per accedere alle morsettiere di allacciamento del collegamento equipotenziale e del cavo di alimentazione, procedere in questo modo:

- Togliere il pannello laterale sinistro.
- Collegare il filo equipotenziale al morsetto. 
- Aprire lo sportello del quadro elettrico. Inserire il cavo e collegarlo ai morsetti contraddistinti con le sigle L1-L2-L3-PE secondo le indicazioni dello schema elettrico e poi bloccarlo mediante il serracavo.

ATTENZIONE!

Effettuato l'allacciamento elettrico, controllare il verso di rotazione del motore della pompa:

- **Alzare completamente il coperchio, quindi premere il pulsante di sollevamento  "M" per un brevissimo istante.**

Il motore deve ruotare nel verso indicato dalla freccia sul carter della ventola (Fig. 7).

- **Qualora il verso di rotazione fosse contrario, invertire due cavi del collegamento elettrico trifase ed effettuare nuovamente il controllo.**

- Richiudere lo sportello del quadro elettrico e rimontare il pannello.

6 - VERIFICA DI FUNZIONAMENTO

ATTENZIONE

Controllare che l'intercapedine sia riempita d'acqua fino al livello massimo.

(vedere cap. II, par. 3).

- Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni per l'uso.
- Controllare con un amperometro a tenaglia che l'assorbimento delle tre fasi sia equilibrato e conforme alla potenza installata.
- Verificare la taratura della valvola di sicurezza.
- Verificare il bilanciamento del coperchio.
- Verificare che non vi siano perdite d'olio dai tubi flessibili o loro raccordi.
- Verificare il corretto intervento del microinterruttore che abilita il basculamento solo se il coperchio è completamente alzato.
- Verificare il corretto intervento del microinterruttore che abilita il riscaldamento solo se il recipiente è verticale.
- Istruire l'utente sul funzionamento e la manutenzione dell'apparecchio con l'aiuto del libretto di istruzioni, informandolo in particolare di tutte le avvertenze da rispettare per il corretto utilizzo.

7 - MANUTENZIONE

- Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili previa rimozione dei pannelli laterali.
- Ogni 100 ore di lavoro controllare il livello dell'olio nella centralina: il contenuto non deve essere inferiore al 50% della capacità del serbatoio (Fig. 7).
- Per l'eventuale rabbocco impiegare olio AGIP OSO 46 oppure SHELL TELLUS 46.

7.1 - ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Intervento del termostato di sicurezza

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica alle resistenze in caso di funzionamento a secco.
- Dopo aver atteso il raffreddamento della macchina e poi caricato l'acqua nell'intercapedine, per ripristinare il funzionamento togliere il coperchietto di protezione "R" sul pannello posteriore del recipiente e premere il sottostante pulsante rosso.
- Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, il quale controllerà preventivamente le cause del guasto.

Riscaldamento lento o insufficiente

- Eliminare l'accumulo d'aria nell'intercapedine: pigiare sul pulsante della valvola di depressione "H" provocando alcuni sbuffi di vapore (Fig. 4).
- Controllare la posizione della manopola del regolatore di energia "P";
- Verificare la tensione di alimentazione;
- Verificare lo stato delle resistenze di riscaldamento;
- Verificare la regolazione del pressostato.

Assenza di riscaldamento

- Verificare la tensione di alimentazione;
- Controllare la posizione della manopola del regolatore di energia "P";
- Controllare l'eventuale intervento del termostato di sicurezza (ST1);
- Verificare lo stato dei fusibili (QS2);
- Verificare lo stato delle resistenze di riscaldamento (EH1-EH2-EH3);
- Verificare il funzionamento del regolatore di energia (A1);
- Verificare il funzionamento dei contattori (KM1-KM2);

Premendo il pulsante, la pentola non bascula

Possibili cause

- Mancanza, surriscaldamento o impurità dell'olio nella centralina oleodinamica.
- Inceppamento o non corretta regolazione delle elettrovalvole.
- Avaria o non corretta regolazione del micro apertura coperchio (SQ1).
- Interruzione fusibili impianto elettrico.

Il mescolatore non gira

- Verificare la tensione di alimentazione
- Verificare i fusibili (QS9)
- Verificare il funzionamento del contatore (Km 10)
- Avaria o non corretta regolazione del micro posizione pentola (SQ2)

7.2 - SOSTITUZIONE PEZZI

ATTENZIONE

La sostituzione dei pezzi va eseguita solo da personale autorizzato, usando ricambi originali.

Scaricare la pressione dell'olio prima di intervenire nel circuito oleodinamico.

Componenti elettrici

- Togliere il pannello laterale sinistro.
- Microinterruttori; pulsanti; motore: sono immediatamente accessibili.
- Fusibili; trasformatore; contattori; filtro antidisturbo: aprire lo sportello del quadro elettrico.
- Rimontare il pannello alla fine dell'operazione.

Componenti oleodinamici

- Togliere il pannello laterale sinistro.
- Centralina; elettrovalvole; tubi flessibili; pistone: sono immediatamente accessibili.

Sostituzione resistenza elettrica

- Basculare il recipiente fino alla posizione orizzontale.
- Togliere il pannello di protezione del vano resistenze.
- Scollegare le connessioni elettriche alla resistenza e smontare la controflangia di serraggio.
- Sostituire la resistenza, ripristinando i collegamenti elettrici.
- Rimontare il pannello.

ATTENZIONE

Se la resistenza sostituita è quella che alloggia il bulbo del termostato di sicurezza, ruotarla in

modo tale che, con il recipiente in posizione verticale, il bulbo rimanga sulla parte più alta.

II - ISTRUZIONI PER L'USO

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in mezzo acquoso e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni.

Ogni altro uso improprio è pericoloso.

1 - AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per ridurre il consumo energetico (elettricità, acqua) è consigliabile non utilizzare l'apparecchiatura per lunghi periodi a vuoto o in condizioni sfavorevoli all'ottenimento del rendimento ottimale (es. coperchio aperto, ecc.).
- Nel caso si notino perdite di olio dal circuito oleodinamico, far intervenire il servizio di assistenza tecnica per eliminare le cause. L'olio dell'impianto va recuperato e non disperso nell'ambiente.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2 - MESSA IN FUNZIONE

(Pagg. 4 e 5)

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente l'interno della pentola con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.

ATTENZIONE

Non mettere mai in funzione l'apparecchiatura prima di aver riempito d'acqua l'intercapedine. La mancata avvertenza di tale norma arreherebbe gravi danni per surriscaldamento alle resistenze elettriche ed agli altri organi interni.

3 - CARICO ACQUA INTERCAPEDINE

Eseguire il caricamento utilizzando, se possibile, acqua con durezza non superiore a 7 °F operando come segue:

- il recipiente deve essere in posizione verticale;
- togliere il tappo a vite "K" di chiusura bocchetta intercapedine;
- aprire il rubinetto di livello massimo "E";
- versare attraverso la bocchetta l'acqua

decalcificata fino a quando si vedrà defluire dal rubinetto "E" un rivolo continuo d'acqua;

- chiudere il rubinetto e riavvitare accuratamente il tappo "K".

Non caricare acqua oltre il livello massimo.

L'eventuale eccedenza deve essere scaricata attraverso il tappo di spurgo intercapedine.

Non togliere mai il tappo a vite "K" di chiusura bocchetta intercapedine quando l'apparecchiatura è in funzione oppure è ancora calda.

IMPORTANTE

Verificare, ogni inizio di giornata ed a macchina fredda, che l'acqua non sia scesa al disotto del livello minimo:

- aprire il rubinetto di livello minimo "D" dal quale deve sempre uscire acqua.

4 - RIEMPIMENTO VASCA

- Orientare l'erogatore "A" verso l'interno della vasca ed aprire i due rubinetti "B" e "C" dell'acqua calda o fredda. Il livello di riempimento non deve superare la tacca di riferimento, ben visibile all'interno della vasca.
- Chiudere il coperchio.

5 - RISCALDAMENTO

- Dopo aver caricato l'acqua nell'intercapedine e nella vasca, inserire l'alimentazione elettrica azionando l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Girare la manopola dell'interruttore "L" sulla posizione "ON"; l'accensione della lampada spia verde "S" indica che l'apparecchiatura è sotto tensione.
- Ruotare la manopola del regolatore di energia "P" nella posizione "I". L'accensione della lampada spia "Q" indica che l'apparecchiatura è in funzione.
- Scegliere la potenza di riscaldamento agendo sulla manopola del regolatore di energia, corrispondente a cadenze di inserzione diverse, tenendo presente la simbologia sulla manopola stessa (Fig. 3).
- Mediante il pressostato la pressione nell'intercapedine viene mantenuta automaticamente ad un valore ottimale, riducendo il consumo dell'acqua.
- Al raggiungimento dell'ebollizione è bene abbassare la potenza di riscaldamento ruotando la manopola del regolatore di energia su una posizione più bassa, per migliorare il rendimento dell'apparecchiatura ed evitare troppo frequenti interventi del pressostato.

6 - FINE COTTURA

6.1 - Spegnimento del riscaldamento.

- A cottura avvenuta ruotare la manopola "P" del regolatore d'energia sulla posizione "O".

ATTENZIONE

Aprire il coperchio con cautela per evitare scottature dovute alla fuoriuscita di vapore o al contatto con superfici calde.

Giornalmente, aprendo il coperchio, prima di rilasciarne l'impugnatura, controllare che rimanga sollevato; semestralmente far controllare da un tecnico specializzato la molla di bilanciamento.

Evitare comunque di mettere le mani sotto coperchio quando è sollevato.

6.2 - Ribaltamento del prodotto di cottura

- Interrompere il riscaldamento ruotando la manopola "P" sulla posizione "O".
 - Sollevare il coperchio della pentola e avvicinare al beccuccio di convogliamento il contenitore da riempire.
 - Per ribaltare il recipiente tenere premuto il pulsante "M" .
 - Per far rientrare il recipiente in posizione verticale, tenere premuto il pulsante "N" .
- Il basculamento del recipiente può avvenire solo quando il coperchio è completamente sollevato.

Nel basculamento della pentola fare molta attenzione a non venire investiti dagli spruzzi: il prodotto di cottura può essere a temperatura molto elevata.

6.2.1 - Rubinettone

- A richiesta la pentola può essere dotata di un rubinettone "T" di scarico recipiente.
- Per una corretta igiene dell'apparecchiatura, pulire frequentemente il rubinettone.
- Quando la pentola non viene adoperata, è buona norma lasciare aperto il rubinettone per evitare ristagni d'acqua nel condotto di scarico.

6.3 - Fine servizio

- Ruotare la manopola "P" del regolatore d'energia sulla posizione "O" e dell'interruttore "L" sulla posizione "OFF".
- Disinserire l'interruttore automatico installato a monte dell'apparecchiatura.

6.4 - Mescolatore

Per mettere in funzione il mescolatore, premere il pulsante di **START "X"**; l'accensione della spia "T" indica che il mescolatore è in funzione.

- Per fermare il mescolatore premere il pulsante "U"
- Il mescolatore non gira se il coperchio è alzato e la pentola è in posizione di basculamento.

7 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

- Manometro "F" mediante il quale si ha l'indicazione della pressione del vapore nell'intercapedine.
- Valvola di depressione e sfiato "H" che permette la fuoriuscita dell'aria contenuta nell'intercapedine.
- Tappo a vite "K" per il carico manuale dell'acqua nell'intercapedine.
- Valvola di sicurezza a molla "G", installata sull'apposito gruppo portastrumenti e tarata a 0,45 bar.
Inizia a sfiatare vapore quando la pressione nell'intercapedine si approssima al valore sopracitato.
È munita di pomello sollevabile per la sfiatura

di controllo (Fig. 5).

N.B.: Controllare in sede di prima installazione ed in seguito almeno semestralmente l'efficacia della valvola di sicurezza.

- Indicatore del livello d'acqua nell'intercapedine mediante rubinetto "E".
Il livello dell'acqua nell'intercapedine deve essere controllato quotidianamente.
- Microinterruttore di sicurezza recipiente (SQ2): disinserisce l'alimentazione elettrica alle resistenze quando il recipiente inizia a basculare.
- Microinterruttore di sicurezza coperchio (SQ1): permette di inserire il basculamento del recipiente solo quando il coperchio è completamente alzato.
- Pressostato di lavoro (SP1): permette di mantenere la pressione dell'intercapedine regolata in un campo prossimo a 0,43 bar.
- Termostato di sicurezza (ST1): interrompe l'alimentazione alle resistenze, per evitarne il surriscaldamento qualora l'acqua nell'intercapedine sia scesa al disotto del livello minimo.

Per ripristinare il funzionamento, dopo aver atteso il raffreddamento e aggiunto acqua nell'intercapedine, è necessario svitare il coperchietto di protezione "R" posto sul pannello posteriore del recipiente e premere il pulsante rosso.

- Lampada spia di alimentazione "S": indica che l'apparecchiatura è sotto tensione.
- Lampada spia di riscaldamento "Q": indica che le resistenze elettriche sono inserite.

8 - PULIZIA E MANUTENZIONE

Disinserire sempre l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

- Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti, utilizzare per la pulizia dell'apparecchiatura solo prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.
- Sottoporre l'apparecchio periodicamente (almeno una volta all'anno) ad un controllo totale. Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale, lo stato di efficienza dei dispositivi di sicurezza ed il bilanciamento del coperchio.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Per le eventuali incrostazioni adoperare una spazzola in nylon.
- Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto mestoli, palette, cucchiari, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.

Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inossidabile con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.

- Il sale deve essere aggiunto solo quando l'acqua bolle, ed eventuali residui dovranno essere eliminati subito dopo la fine di ogni cottura.

Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura perchè, sciogliendosi molto lentamente, potrebbe provocare fenomeni di corrosione sul fondo della vasca. Utilizzare pertanto sale in pezzatura minuta (minore di 3 mm); se questo non è disponibile si consiglia di scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.

- Se la pentola non viene utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
- Il coperchio della pentola, quando non viene adoperata, deve rimanere aperto.
- È consigliabile, una volta all'anno, svuotare completamente l'intercapedine aprendo il tappo di fondo.
- Controllare frequentemente il livello dell'olio nel serbatoio della centralina.
- Per assicurarsi che la valvola di sicurezza "G" continui ad essere in buona efficienza di esercizio, è indispensabile provarla periodicamente. A tale scopo deve essere aperta manualmente facendola scattare mediante la ghiera di apertura (Fig. 5); questa prova deve essere effettuata mantenendo nell'intercapedine una pressione compresa fra 0,25 e 0,30 bar. La valvola deve aprirsi decisamente con abbondante fuoriuscita di vapore, e deve richiudersi nettamente una volta riavvitata la ghiera.

La manovra deve essere breve e non ripetuta. La periodicità dell'operazione dipende dalle condizioni di impianto e dal tipo di acqua più o meno dura immessa nell'intercapedine. Effettuare inizialmente delle prove giornaliere, diradandole poi man mano che l'impianto non presenta problemi.

- Controllare frequentemente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza: micro coperchio, micro pentola e emergenza.

9 - RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI

- **Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione poichè eventuali infiltrazioni ai componenti interni potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento e la sicurezza.**

- **Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (varecchina, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti.**
- **Non usare sostanze corrosive (per es. acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.**
- **Non è ammesso apportare delle modifiche all'impianto elettrico.**
- **L'apparecchiatura è realizzata con materiali metallici (acciaio inox, lamiera alluminata, rame) in percentuale superiore al 90%, ed è quindi possibile il riciclaggio degli stessi per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti in ogni paese.**
- **L'apparecchiatura da smaltire deve essere resa inutilizzabile rimuovendo il cavo di alimentazione elettrica. Togliere anche il coperchio per evitare che qualcuno possa rimanere imprigionato dentro la vasca.**

CONTENTS

I	INSTALLATION INSTRUCTIONS	16
1	GENERAL RECOMMENDATIONS.....	16
2	COMPLIANCE WITH EEC DIRECTIVES	16
3	DATA PLATE	16
4	TRANSPORTATION AND STORAGE.....	16
4.1	Transportation	16
4.2	Storage	16
5	INSTALLATION	16
5.1	Place of installation.....	16
5.2	Positioning.....	16
5.3	Hydraulic connection and drain fitting	16
5.4	Electric connections	16
5.4.1	Installing the equipotential connection and the power cable.....	17
6	CHECKING OPERATION.....	17
7	MAINTENANCE.....	18
7.1	Some malfunctions and their solutions	18
7.2	Change of components	18
II	OPERATING INSTRUCTION	19
1	IMPORTANT	19
2	STARTING THE APPLIANCE.....	19
3	FILLING THE JACKET.....	19
4	FILLING THE TANK.....	19
5	HEATING	19
6	END OF COOKING	19
6.1	Turning off	19
6.2	Tipping the cooked product out	19
6.2.1	Big tap.....	20
6.3	End of operation	20
6.4	Mixer	20
7	SAFETY AND CONTROL DEVICES	20
8	CLEANING AND MAINTENANCE	20
9	IMPORTANT RECOMMENDATIONS.....	21

I INSTALLATION INSTRUCTIONS

1 - GENERAL RECOMMENDATIONS

- The machine must be installed by qualified personnel following the manufacturer's instructions, in compliance with the standards in force.
- Read carefully the recommendations in this booklet and the instructions they provide regarding the safe installation, operation and maintenance of the appliance
- Keep this booklet where it is readily accessible to the operators.
- After having removed the packing, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use the appliance and contact the authorized supplier.
- All the packing materials used with the appliance are compatible with the environmental protection standards.

They can be stored without danger or burned in a suitable waste incineration plant.

Recyclable plastic components are identified as follows:



• POLYETHYLENE: external packing sheet, instructions bag, etc.



• POLYPROPYLENE: fastening straps, etc.

- Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating tag correspond to those of the gas and water supply network.
- The appliance shall only be operated by properly trained personnel.
- Before carrying out any cleaning and maintenance, disconnect the appliance from the electricity supply.

Failure to comply with these recommendations could compromise the safety of the appliance.

The manufacturer declines any liability for damage resulting from incorrect installation, tampering, improper use, faulty maintenance, noncompliance with local provisions and unskilled operation of the appliance.

2 - COMPLIANCE WITH EEC DIRECTIVES

The appliances are built in compliance with European Union Directives:

- 73/23 (Low Voltage)
- 89/336 (EMC)
- 98/37 (Machines)

3 - DATA PLATE

(Fig. 2 - Page 3)

The appliance specifications plate is glued on the left-hand column.

It gives all the information needed for installation.

4 - TRANSPORTATION AND STORAGE

4.1 - Transportation

- Avoid swinging the appliance around too much when unloading it from the pallet, lifting the appliance with two strong pieces of wood placed crossways to the supporting column

Carry only one crate at a time.

4.2 - Storage

- Store the appliance in a covered and ventilated place in temperatures from -10°C to 50°C and relative humidity up to 95%.

Do not stack more than two crates over each other.

5 - INSTALLATION

5.1 - Place of installation

- Install the machine only in properly ventilated places.
- The connection and installation of the machine and its ventilation must be provided according to the manufacturer's instructions and in compliance with applicable standards.

(GB)

Health and Safety at Work Act, 1974; Codes of Practice, BS6173, 1982; The Building Regulations, 1985; The Building Standards Regulations, 1981.

5.2 - Positioning

- Place the appliance under an exhaust hood to guarantee the extraction of all vapours generated during the cooking operation.
- Adjust the height of the appliance and level it by means of its adjustable feet or other means. Peel off the protective film from the external panels. If any adhesive compound remains attached, it can be removed with appropriate solvents.
- Do not put furniture by the side of the two columns and position the appliance at a reasonable distance from walls to allow access for the routine servicing of the inspection compartments.

5.3 - Hydraulic connection and drain fitting

(Installation drawing - Fig. 1 - page 2)

- Connect the water infeed pipes "1" and "2" to the mains through on-off valves and suitable mechanical filters.
- It is advisable, before connecting the last pipe section to the pan connections, to allow a certain quantity of water to flow out in order to flush the pipes and clear them of any ferrous impurities that could initiate corrosion processes on the stainless steel surfaces.
- Install a drain with a stench trap under the tank emptying tap.

The drainage pipes must be made of heat-resistant material (to withstand at least 100°C).

5.4 - Electrical connection

Connection to the electricity mains must conform to the relative standards in force.

- Before you actually make the connection, check that both mains voltage and frequency are the same as those printed on the rating plate. When the machine is working supply voltage should not fluctuate from the rated

Table 1 - General Characteristics

Model	PTBS.IE-200		
Code	P44634730		
Pan capacity	to the edge	l.	215
	useful	l.	200
Jacket capacity	min. level	l.	24
	max. level	l.	31
Jacket calculated pressure		bar	0,5
Pressure in the hydraulic unit		bar	80

Table 2 - Electricity and water supplies

Supply voltage – three-phase	AC	400
Frequency	Hz	50
Power	kW	26
Power cable		-
Hot/cold water infeed pressure	bar	0,5 - 2,5

voltage value of $\pm 10\%$.

- Connection to the electricity line must be done interposing a circuit breaker of a suitable capacity with an opening distance between the contacts of at least 3 mm. **This switch must be installed in the building's permanent electrical system, in the immediate vicinity of the appliance.**
- The flexible cable for connection to the power supply must be of a type with characteristics at least matching those of type H05RN-F rubber insulation with a suitable cross section and protected by either a metal pipe or a rigid plastic pipe.
- It is compulsory to connect the appliance to an effective earthing system. For this purpose there is a terminal marked with the PE symbol to which the earth must be connected.
- The appliance must be included in an equipotential system.
- The connection must be carried out with the set screw marked with the symbol. 
- The equipotential wire must have a cross section of at least 10mm².
- The grounding and equipotential systems must be in accordance with the standards in force and must be checked periodically.

The manufacturer declines all liability for damage resulting from noncompliance with these safety rules.

5.4.1 - Installing the equipotential connection and the power cable (Fig. 6)

To reach the power cable terminal board, proceed as follows:

- To access the connecting terminal block of the equipotential connection and of the power

cable, proceed in the following manner:

- Remove the left hand side panel
- Connect the equipotential wire to the terminal. 
- Open the electrical panel door. Put the cable inside and connect it to the terminals marked with L1-L2-L3-PE depending on the indications given in the wiring diagram and then fasten them with the cable clamp.

ATTENTION

After the electrical connections have been done, check the direction in which the pump motor is turning:

- lift the cover completely and press the lift push button  "M" very briefly.

The motor should turn in the direction shown by the arrow on the fan case (Fig. 7).

- If it is turning in the opposite direction, reverse two of the three-phase electrical connection wires and check again.
- Close the electrical panel door and put the panel back in place.

6 - CHECKING OPERATION

ATTENTION!

Check that the jacket is full of water, up to the maximum level. (see chap. II, par. 3).

- Start the appliance following the operating instructions.
- Check with a pincer ammeter that absorption of the three phases is properly balanced and conforms to the installed power.
- Verify safety valve calibration.
- Verify lid balance.
- Check there is no oil leaking from the flexible pipes or their fittings.
- Make sure the microswitch is working properly that enables swinging only if the lid is lifted right up.

- Make sure the microswitch is working properly that enables heating only if the container is vertical.
- Make sure the user knows how to work and service the appliance, using the instruction manual to help him. Warn him in particular about the instructions that must be followed to ensure a correct use.

7 - MAINTENANCE

- All the components which require maintenance can be reached after removing the side panels.
- Check the level of the oil in the control unit every 100 working hours: it should never be allowed to drop below the midway level mark (Fig. 7).
- If you need to top up use AGIP OSO 46 or SHELL TELLUS 46 oil.

7.1 - SOME MALFUNCTIONS AND THEIR SOLUTIONS

Safety thermostat tripping

- The appliance is equipped with a safety thermostat that cuts the electricity supply to the heating elements in the case it is working without water.
- After waiting for the machine to cool down and filled the jacket with water, reset operation by removing the protection cover "R" from the rear panel of the container and pressing the red button underneath it.
- This job must be done by a specialized technician who will check the causes of the failure beforehand.

Heating is slow or not enough

- Discharge the air from inside the jacket: press the vacuum valve button "H" causing some blasts of steam (Fig. 4).
- Check the position of the energy regulator knob "P";
- Check supply voltage;
- Verify the condition of the heating elements;
- Verify the pressure switch setting.

Failure to heat

- Check supply voltage;
- Check the position of the energy regulator knob "P";
- Check to see if the safety thermostat (ST1) has tripped;
- Check the fuses (QS2);
- Check the heating elements (EH1-EH2-EH3);
- Check operation of the energy regulator (A1);
- Check operation of the contactors (KM1 – KM2);

When you press the button the pan fails to swing

Possible causes

- There is no oil in the hydraulic unit, or it could be overheating or dirty.
- Solenoid valves jamming or not adjusted correctly.

- Lid opening micro (SQ1) is not working properly or has not been adjusted correctly
- Fuses on the electrical system have blown.

The mixer is not turning

- check the supply voltage
- check the fuses (QS9)
- check that the counter is working properly (10 km)
- there is either a failure with the pan position micro (SQ2) or it has not been adjusted correctly

7.2 - CHANGING COMPONENTS

Attention

Only authorised personnel are allowed to change parts, using original components.

Discharge oil pressure before doing any work on the hydraulic circuit.

Electric components

- Remove the left hand side panel
- Microswitches, push buttons and motor can be reached immediately.
- Fuses, transformers, contactors and anti-clutter filter:
open the door of the electrical panel.
- Put the panel back when you have finished.

Hydraulic components

- Remove the left hand side panel
- Control unit, solenoid valves, flexible pipes; piston: can be reached immediately.

Changing the elements

- Swing the container until it is horizontal,
- Remove the panel protecting the heating element compartment
- Disconnect the electrical connections on the heating element and remove the tightening counter flange.
- Change the heating element and reconnect.
- Put the panel back when you have finished.

ATTENTION

If the heating element you have changed is the one housing the safety thermostat bulb, turn it so that when the container is vertical the bulb is at the top.

II OPERATING INSTRUCTIONS

This unit is designed as a cooking appliance in a watery medium and must be used exclusively by qualified personnel in the manner set down in this instruction manual. All inappropriate uses are dangerous.

1 - IMPORTANT

- Read this booklet carefully, as it gives important installation, safety, use and maintenance suggestions.
- Keep this booklet handy for any future reference.
- The installation of the appliance and its adaptation to other types of gas must be carried out exclusively by professionally qualified personnel.
- To limit energy consumption (electricity, water) the appliance should not be used for long periods when empty or in conditions that are unfavourable for optimum efficiency (e.g., with lid open, etc.).
- If you notice oil leaking from the hydraulic circuit call the technical assistance service in to deal with it. The oil must be kept and not thrown away.
- For any repairs, turn only to a technical assistance centre authorized by the manufacturer and demand that only original spare parts be used.
- Failure to comply with the above recommendations could compromise the safety of the appliance.

2 - STARTING THE APPLIANCE (pages 4 and 5)

Before putting the appliance to use, wash the inside of the pan carefully with warm water and detergent and rinse thoroughly.

WARNING

Never put the appliance to use before filling the water jacket. Failure to comply with this essential point would seriously overheat and damage the heating elements and the other internal components.

3 - FILLING THE JACKET WITH WATER

Fill the jacket in the following way and using, if possible, water with a hardness of no more than 7 °F:

- the container must be vertical;
- remove the screw plug "K" that closes the jacket spout;
- open the maximum level tap "E";
- pour the descaled water through the spout until you see a continuous stream of water coming through tap "E";
- close the tap and screw plug "K" down firmly.

Do not fill beyond the maximum level.

Any excess water must be drained through the jacket's discharge plug.

Never remove the screw plug "K" that closes

the jacket spout when the appliance is working or if it is still hot.

IMPORTANT

At the start of each day and when the machine is cold, check the water has not dropped below the minimum level:

- open the minimum level tap "D" from where water must always flow.

4 - FILLING THE TANK

- Move the dispenser "A" towards the inside of the tank and open the two cocks "B" and "C" of the hot or cold water. The filling up level must never exceed the reference mark, plainly visible inside the tank.
- Close the lid.

5 - HEATING

- Once you have filled the jacket and tank with water, turn the electricity on via the switch installed upstream from the appliance.
- Turn the switch knob "L" round to "ON"; when the green indicator light "S" turns on it means the appliance is powered.
- Turn the energy regulator knob "P" round to "I".
- When the indicator light "Q" turns on it means the appliance is working.
- Choose the heating power by turning the energy regulator knob, using the symbols on the knob as a guide (Fig. 3).
- The pressure switch automatically keeps the pressure inside the jacket at an optimum level, saving water.
- When the water starts boiling you should lower the heating power by turning the energy regulator knob round to a lower position to improve appliance efficiency and to prevent the pressure switch tripping too often.

6 - END OF COOKING

6.1 - Turning heating off

- At the end of the cooking cycle, rotate the energy regulator knob "P" round to "O".

ATTENTION

Open the lid carefully to avoid being scalded by the steam or by contact with hot parts.

Once a day, open the lid and let go of the handle to check that it remains in a raised position. Every six months, have a qualified technician check the condition of the lid balancing spring.

Always keep your hands away from under the raised lid.

6.2 - Tipping the cooked product out

- Turn heating off by turning knob "P" round to "O".
- Lift the pan lid and put the container to fill under the spout
- To tip the pan keep the  "M" push button pressed.
- To return the pan to its vertical position, keep the  "N" push button pressed.

The pan can only swing with the lid fully open.

Pay attention to spurts when the pan is swinging: the cooked food can be extremely hot.

6.2.1 - Big tap

- On request the pan can be fitted with a big tap "T" for draining the pan.
- Clean this tap regularly to ensure perfect pan hygiene.
- When the pan is not being used, it is advisable to leave the big tap open to prevent water stagnating inside the drainpipe.

6.3 - End of operation

- Turn the energy regulator knob "P" round to "O" and switch "L" to "OFF".
- Disconnect the automatic switch installed upstream from the appliance.

6.4 - Mixer

Press the **START "X"** push button to start the mixer. When the **"T"** indicator light turns on it means the mixer is working.

- To stop the mixer press the **"U"** push button
- The mixer will not turn if the lid is up and the pan is in the swinging position

7 - SAFETY AND CONTROL DEVICES

- Gauge **"F"**, for showing the pressure of the steam inside the jacket.
- Vacuum and breather valve **"H"**, for discharging air from inside the jacket.
- Screw plug **"K"**, for manually filling the jacket up with water.
- Safety spring valve **"G"**, installed on the tool holder unit and calibrated at 0.45 bar.
It begins discharging steam when pressure inside the jacket is close to this value.
It is equipped with a knob that can be lifted for the control discharge (Fig. 5).

Note: check the effectiveness of the safety valve at the first installation and then every six months at least.

- Indicator for the level of water inside the jacket by means of tap **"E"**
The level of the water inside the jacket must be checked every day.
- Pan safety microswitch (SQ2):
it disconnects electricity to the heating elements when the pan starts swinging.
- Lid safety microswitch (SQ1):
it only allows the pan to swing when the lid is completely raised.
- Work pressure switch (SP1):
this switch keeps pressure inside the jacket close to 0.43 bar.
- Safety thermostat (ST1):
this thermostat interrupts power to the heating elements to prevent overheating if the water inside the jacket has dropped below minimum level.

To start the pan again, after it has cooled down and water has been added to the jacket,

unscrew the protection cover "R" on the rear panel of the pan and press the red push button.

- Power indicator light **"S"**:
it tells you the appliance is powered.
- Heating indicator light **"Q"**:
it tells you the heating elements are on.

8 - CLEANING AND MAINTENANCE

Always cut off the electricity supply upstream of the appliance before carrying out any cleaning or maintenance operation.

- In order to reduce the emission of polluting substances in the atmosphere, when cleaning the appliance only use detergents with at least 90% biodegradability.
- Submit the appliance to a complete inspection at least once a year. At intervals of at least once every six months, have a specialized technician check the efficiency of the safety devices and the lid balancing system.
- Clean the stainless-steel parts daily with warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. For any stubborn dirt, use a nylon brush.
- Avoid absolutely any continuous or even occasional contact of the appliance with utensils of ferrous materials which could initiate corrosion. For this reason, use only kitchen utensils (ladles, spatulas, spoons, etc.) made of stainless steel.
For the same reason, avoid cleaning the stainless-steel surfaces with steel wool, brushes or scrapers of ordinary steel. If necessary, the appliance can be scoured with stainless-steel wool rubbed lightly in the same direction as the satin finish.
- Add the salt only when the water is boiling, and eliminate any food residues immediately after the end of each cooking process.
Never use coarse table salt because, as it dissolves very slowly, it could have a corrosive action on the bottom of the pan. Therefore, use fine table salt (with particle sizes of less than 3 mm). If fine salt is not available, dissolve the coarse salt first in warm water in a separate container.
- If the appliance is to be left idle for long periods, rub all the steel surfaces briskly with a cloth moistened with Vaseline oil so as to leave a protective coating on the metal. Also air the rooms periodically.
- When the pan is not being used, keep the lid open.
- Once a year, drain the jacket completely through the bottom drain cap.
- Frequently check the level of oil in the control unit tank.
- It is essential to periodically test the safety valve **"G"** to ensure its continuing working efficiency. For this reason, it must be opened

manually by making it trip by means of the opening metal ring (Fig. 5). This test is carried out by maintaining a jacket pressure of 0.25 to 0.30 bar. The valve must open decisively with an abundant release of steam, and must close completely when the ring nut is retightened. The operation must be brief and not repeated. The testing intervals depend on the conditions of the system and on the hardness of the water in the jacket. Repeat the test daily at first and then gradually adjust the frequency of the tests if no problems crop up.

- Frequently check correct operation of the safety devices: lid microswitch, pan microswitch and emergency button.

9 - IMPORTANT RECOMMENDATIONS

- **Never wash the appliance with direct or high pressure water jets because any water reaching the internal components could**

affect the proper operation and safety of the appliance.

- **Do not use products containing chloride (bleach, hydrochloric acid, etc.), even in diluted form, to clean the steel surfaces.**
- **Do not use corrosive products (e.g., acids) to clean the floor under the appliance.**
- **It is forbidden to make alterations to the electrical system.**
- **The appliance is made with more than 90% of metal materials (stainless steel, aluminized steel, copper); these materials can be recycled through the conventional recycling facilities, in compliance with the applicable standards in each country.**
- **The appliance to be scrapped must be made unworkable. Also remove the lid, to avoid the possibility of anyone remaining locked inside the tank.**

LEGENDA COMPONENTI ELETTRICI

KM1	CONTATTORE RISCALDAMENTO
KM2	CONTATTORE RISCALDAMENTO
KM6	CONTATTORE MOTORE
YV2	ELETTROVALVOLA RIBALTAMENTO RECIPIENTE
YV3	ELETTROVALVOLA RIENTRO RECIPIENTE
A2	REGOLATORE D'ENERGIA
QS2	FUSIBILI RESISTENZE
QS1	FUSIBILI MOTORE
QS5	FUSIBILI PRIMARIO TRASFORMATORE
QS7	FUSIBILE SECONDARIO TRASFORMATORE
QS8	INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE
HL1	LAMPADA SPIA ALIMENTAZIONE
HL2	LAMPADA SPIA MESCOLATORE
HL3	LAMPADA SPIA RISCALDAMENTO
M1	MOTORE CENTRALINA OLEODINAMICA
FR6	PROTEZIONE TERMICA MOTORE
SP1	PRESSOSTATO INTERCAPEDINE
SB2	PULSANTE RIBALTAMENTO RECIPIENTE
SB3	PULSANTE RIENTRO RECIPIENTE
F	FILTRO ANTIDISTURBO (F1-F2-F3)
EH1-2-3	RESISTENZA ELETTRICA
T1	TRASFORMATORE CIRCUITO AUSILIARIO
ST1	TERMOSTATO DI SICUREZZA
SQ2	MICRO POSIZIONAMENTO RECIPIENTE
SQ1	MICRO POSIZIONAMENTO COPERCHIO
SB6	PULSANTE START MESCOLATORE
SB8	PULSANTE STOP MESCOLATORE
SQ9	FUSIBILI MESCOLATORE
KM10	CONTATTORE MOTORE MESCOLATORE
M3	MOTORE MESCOLATORE
SB1	PULSANTE EMERGENZA
FR10	PROTEZIONE MOTORE MESCOLATORE

LEGED OF ELECTRICAL COMPONENTS

KM1	HEATING CONTACTOR
KM2	HEATING CONTACTOR
KM6	MOTOR CONTACTOR
YV2	TANK TIPPING SOLENOID VALVE
YV3	TANK RETURN SOLENOID VALVE
A2	ENERGY REGULATOR
QS2	HEATING ELEMENT FUSES
QS1	MOTOR FUSES
QS5	PRIMARY TRANSFORMER FUSES
QS7	SECONDARY TRANSFORMER FUSES
QS8	POWER SWITCH
HL1	POWER INDICATOR LIGHT
HL2	MIXER INDICATOR LIGHT
HL3	HEATING INDICATOR LIGHT
M1	HYDRAULIC UNIT MOTOR
FR6	MOTOR THERMIC PROTECTION
SP1	JACKET PRESSURE SWITCH
SB2	TANK TIPPING PUSH BUTTON
SB3	TANK RETURN PUSH BUTTON
F	CLUTTER FILTER F1-F2-F3
EH1-2-3	HEATING ELEMENTS
T1	AUXILIARY CIRCUIT TRANSFORMER
ST1	SAFETY THERMOSTAT
SQ2	TANK POSITION MICROSWITCH
SQ1	LID POSITION MICROSWITCH
SB6	MIXER START PUSH BUTTON
SB8	MIXER STOP PUSH BUTTON
SQ9	MIXER FUSES
KM10	MIXER MOTOR CONTACTOR
M3	MIXER MOTOR
SB1	EMERGENCY STOP PUSH BUTTON
FR10	MIXER MOTOR PROTECTION