

# **MANUALE DI USO E MANUTENZIONE**

## **CUOCIPASTA ELETTRICO**

**Prodotto da:**

**INOX B.I.m S.r.l**

**Via San Tommaso, 18**

**47042 Villamarina di Cesenatico (FC)**

**Tel. +39 0547 85855 - Fax +39 0547 86897**

**[info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com)**

**[www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com)**

# INDICE

## AVVERTENZE GENERALI

### 1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- 1.1 Controlli alla consegna
- 1.2 Movimentazione
- 1.3 Rimozione imballo
- 1.4 Dimensioni dell'apparecchiatura e caratteristiche elettriche
- 1.5 Installazione meccanica
- 1.6 Connessioni elettriche

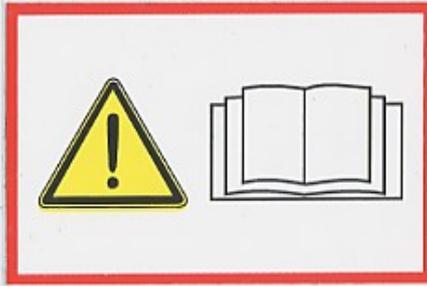
### 2 ISTRUZIONI PER L'USO

- 2.1 Comandi (Pannello di comando e controllo)
- 2.2 Accensione dell'apparecchiatura
- 2.3 Spegnimento dell'apparecchiatura
- 2.4 Manutenzione dell'apparecchiatura
- 2.5 Sostituzione di componenti elettrici
- 2.6 Pulizia dell'acciaio inox
- 2.7 Smaltimento dell'apparecchiatura

### 3 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO

### 4 SCHEMA ELETTRICO

### 5 TERMINI DI GARANZIA



## **AVVERTENZE GENERALI**

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica dove l'apparecchiatura viene installata. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuato secondo le norme in vigore.
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme in materia di sicurezza elettrica. Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica. In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre l'apparecchiatura.
- Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.
- L'apparecchio è destinato all'uso artigianale / industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
- L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.
- Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del paragrafo 2.5.)
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente manuale.

## 1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### 1.1 CONTROLLI ALLA CONSEGNA

Al momento della consegna è necessario verificare:

- le condizioni esterne dell'imballo;
- lo stato generale dell'apparecchiatura;
- la conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale di istruzioni;
- la conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine.

### 1.2 MOVIMENTAZIONE

Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello, facendo attenzione a non danneggiare le parti sporgenti, non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche. Nella movimentazione e nelle operazioni di manutenzione / assemblaggio utilizzare guanti di lavoro antinfortunistici.

### 1.3 RIMOZIONE IMBALLO

Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura. Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante con Kerosene o benzina, non fumare, **eseguire l'operazione lontano da fonti di calore**, usare guanti protettivi per le mani, non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo, ma smaltire nel rispetto della normativa vigente.

### 1.4 DIMENSIONI DELL'APPARECCHIATURA e CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Modello	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza KW	
7CCPE1	400 x 700 x 850/900 h	400	6,2	BASE ARMADIATA 1 ANTA
7CCPE2	800 x 700 x 850/900 h	400	6,2+6,2	BASE ARMADIATA 2 ANTE
9CCPE1	400 x 900 x 850/900 h	400	9,2	BASE ARMADIATA 1 ANTA
9CCPE2	800 x 900 x 850/900 h	400	9,2+9,2	BASE ARMADIATA 2 ANTE

### 1.5 INSTALLAZIONE MECCANICA

Posizionare l'apparecchiatura su una base piana.

Regolare e stabilizzare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

Accertarsi che le pareti e/o le attrezzature circostanti siano adatte a supportare il calore emesso dalla attrezzatura.

Allacciare l'alimentazione idrica.



#### **ATTENZIONE**

Non installare l'apparecchiatura vicino ad attrezzature/macchine per la produzione del freddo. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino ad attrezzature per la produzione del freddo, si raccomanda di interporre tra le attrezzature dei rivestimenti in materiale isolante termico non combustibile e/o elementi neutri.

### 1.6 CONNESSIONI ELETTRICHE

L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo elettrico e funzionale.

L'attrezzatura viene fornita priva del cavo di prolunga elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura (vedere § 1.4 potenze elettriche, tensioni di rete e dimensioni). Si raccomanda di installare nelle vicinanze della apparecchiatura un interruttore generale (presa a spina e/o interruttore MT – MTD) da prevedersi a cura del committente su apposito centralino a parete.



#### **ATTENZIONE**

La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente

L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico specializzato autorizzato e/o abilitato. Dopo aver effettuato le connessioni elettriche e prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica.

**Nota 1** Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.

Fare attenzione al passaggio dei conduttori affinché gli stessi non risultino di ostacolo al normale svolgimento dell'attività lavorativa ed alle normali operazioni di pulizia della apparecchiatura. Fare inoltre attenzione a che il cavo di alimentazione non sia mai sottoposto a trazione e non sia posto a contatto con sorgenti di calore.

**Nota 2** La targhetta di identificazione è installata, sull'anta nella parte interna. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.

L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

## **2 ISTRUZIONI PER L'USO**

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchiatura è, inoltre, destinata ad un uso industriale e deve essere **utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che l'elemento caldo presenta.**

### **2.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)**

L'attrezzatura è dotata di:

- **B1** Interruttore quadripolare generale;
- **C1** Contattore;
- **M1** Morsettiera;
- **R1 – R2 – R3** Resistenze elettriche;
- **Ts** Termostato di sicurezza;
- **HF1** Spia tensione di rete: gemma verde, corrente inserita.
- **HF2** Spia termostato (spia rossa; quando la spia si accende, temperatura resistenza in funzione).

### **2.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA**

- Inserire la spina nella presa di corrente o porre su ON l'interruttore generale di protezione dell'impianto elettrico (esterno alla attrezzatura: spina o interruttore installato dall'utente e posto nelle vicinanze e/o nell'ambiente di lavoro della attrezzatura stessa);
- Dare tensione alla apparecchiatura ponendo su I l'interruttore della attrezzatura.

**ATTENZIONE** ⇒ L'apparecchiatura è sotto tensione.  
⇒ Le resistenze inizieranno gradualmente ad emettere calore.  
⇒ L'apparecchio deve essere sorvegliato durante la prima fase di collaudo.



#### **ATTENZIONE**

L'attrezzatura emette calore a temperature elevate pertanto è necessario:

1. Fare attenzione alle zone circostanti al piano caldo nel normale funzionamento dello stesso (pericolo di scottature);
2. **RISCHIO USTIONI** Non toccare con mani o altre parti del corpo il piano caldo per evitare scottature a causa della elevata temperatura;
3. Dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione.

### **2.3 SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA**

Porre l'interruttore dell'apparecchiatura nella posizione **O**.

Nota Se l'apparecchiatura non viene utilizzata per lunghi periodi:

- scollegare la stessa dalla presa di corrente o porre su **OFF** l'interruttore di protezione (centralino / presa di corrente);
- stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

## 2.4 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e/o di manutenzione:

- Disinserire l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica;
- Attendere un tempo sufficiente affinché la apparecchiatura si sia raffreddata.



### **ATTENZIONE**

Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

**Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali.**

L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni, tuttavia durante l'uso dell'apparecchiatura si suggerisce di verificare:

- **almeno una volta all'anno**, eventualmente aumentare la frequenza in funzione del grado di impiego:
  - Lo stato delle connessioni specie sulla morsettiera e sul cavo di alimentazione;
  - La funzionalità dei vari componenti (eseguire un collaudo funzionale);
  - Smontare il mozzo e procedere all'ingrassaggio dello stesso con GRASSO ALIMENTARE ( KLUBERSYNT UH1 54-1302 ). Sostituire in caso di necessità e comunque (almeno una volta all'anno) gli O-RING del mozzo.
- **giornalmente** pulire le parti di acciaio con materiali che non possono corrodere o intaccare l'acciaio.

## 2.5 SOSTITUZIONE di COMPONENTI ELETTRICI



### **ATTENZIONE**

La sostituzione delle parti dovrà essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato o abilitato. Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore onnipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento freddo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di intervenire.

Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.



### **ATTENZIONE**

E' vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici e del compressore.

## 2.6 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici. Una pulizia accurata e quotidiana dell'apparecchio previene guasti e deposito di strati di grasso. Gli acciai impiegati per la produzione di cucine professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

Utilizzando apparecchi in acciaio INOX si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione.
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico.
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detersivi per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione.
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere.
- Gli apparecchi in INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne.
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o similari. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita.
- È sconsigliabile utilizzare pentole INOX esclusivamente per la cottura di cibi in acqua salata (pasta, riso, patate ecc.). Ogni tanto queste pentole dovranno essere impiegate anche per la cottura di minestre contenenti grassi o di verdure. Questo contribuisce a prevenire danni da corrosione.
- Dopo la cottura di cibi in acqua salata sciacquare le vasche con acqua fresca poiché residui dell'acqua di cottura formano strati di soluzione salina ad alta concentrazione che possono causare corrosione a punti.
- Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio a ferro. Se l'acciaio INOX viene a contatto con ferro (p.e. lana d'acciaio, trucioli metallici, acqua contenente ferro causata da tubature arrugginite), si formano piccolissime particelle chimiche che sono causa di corrosione che si espande autonomamente.
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente.
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile.

## 2.7 SMALTIMENTO DELLA APPARECCHIATURA

### Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata).



IT0803000004471

Il marchio sopraesposto, riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

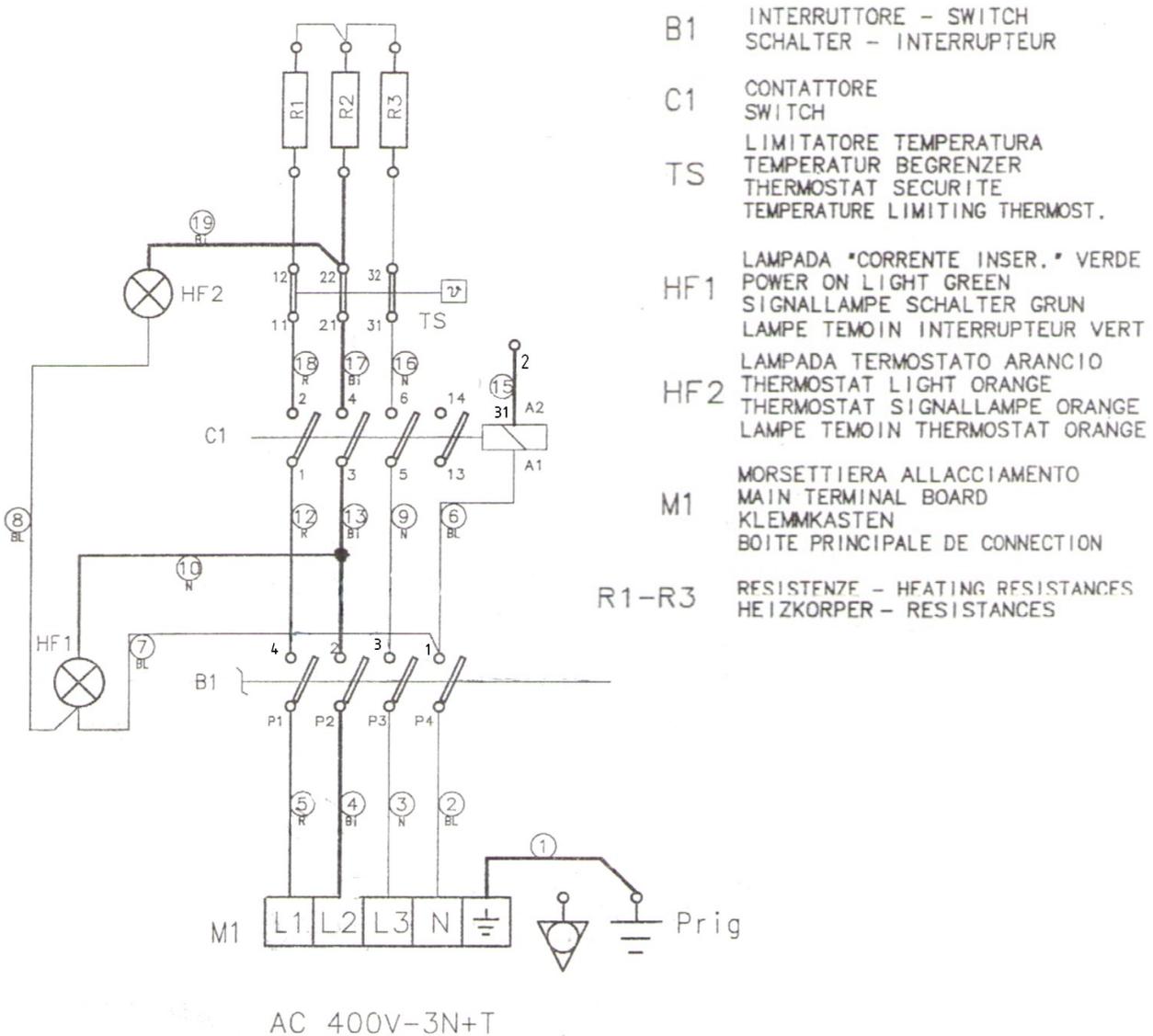
Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali. Per il non corretto smaltimento dei prodotti a marchio RAEE sono previste sanzioni pecuniarie applicabili all'utente inadempiente.

### 3 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO



- Non lavare le apparecchiature con getti d'acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull'apparecchio.
- Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili.
- Grassi e oli surriscaldati s'infiammano facilmente sulle piastre calde! La preparazione dei cibi con grassi e oli deve essere eseguita sempre sotto sorveglianza.
- In caso di guasto spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Non si deve usare l'apparecchiatura difettosa.
- Le apparecchiature hanno isolamenti termici e sono isolati. Le temperature necessarie per la cottura nelle grandi cucine possono causare, indipendentemente dal tipo di apparecchio, che alcune parti possono riscaldarsi fino a 60° - 80° C, come p.e. coperture, rivestimenti, ecc. Questo non è un difetto costruttivo, ma dipende dall'acciaio INOX, che è un buon conduttore termico.

### 4 SCHEMA ELETTRICO



## **5 TERMINI DI GARANZIA**

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsare dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Inox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.

# **OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL**

## **ELECTRICAL PASTA COOKER**

**Manufactured by:**

**INOX B.I.M. s.r.l**

**Via San Tommaso, 18**

**47042 VILLAMARINA DI CESENATICO (FC)**

**Tel. +39 0547 85855 - Fax +39 0547 86897**

**[info@inoxbim.com](mailto:info@inoxbim.com)**

**[www.inoxbim.com](http://www.inoxbim.com)**

# INDEX

## GENERAL NOTICES

### 1 INSTALLATION INSTRUCTIONS

- 1.1 Delivery checks
- 1.2 Moving the appliance
- 1.3 Removing the packaging
- 1.4 Appliance dimensions and electrical characteristics
- 1.5 Mechanical installation
- 1.6 Electrical connections

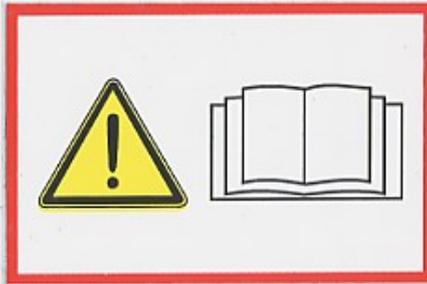
### 2 INSTRUCTIONS FOR USE

- 2.1 Controls (Command and control panel)
- 2.2 Switching on the appliance
- 2.3 Switching off the appliance
- 2.4 Maintaining the appliance
- 2.5 Replacing electrical components
- 2.6 Cleaning stainless steel
- 2.7 Disposing of the appliance

### 3 POTENTIAL DANGERS DURING NORMAL OPERATION

### 4 ELECTRICAL DIAGRAM

### 5 WARRANTY TERMS



## ***GENERAL WARNINGS***

- Pay careful attention to the warnings in this book. They provide important information regarding installation safety, safe usage, and safe maintenance.
- The instruction manual must be stored for the entire lifetime of the appliance, and made available to all users for any necessary consultations. It is necessary to consult the manual for any information relating to installation, usage, and maintenance of the appliance.
- After having removed the packaging, check the integrity of the appliance.
- The elements that comprise the packaging (plastic bags, polystyrene, nails, etc.) must be kept away from children as they can be a source of danger. The packaging must be collected and disposed of according to applicable laws and regulations.
- Prior to connecting the appliance, ensure the technical data shown on the panel correspond with the electrical supply available in the location where the appliance is to be installed. The manufacturer assumes no responsibility if the connection of the appliance is not performed in accordance with the applicable health and safety laws and regulations.
- Keep all components of the appliance clean to avoid the risk of rust and / or chemical reactions.
- The appliance must be used only by personnel trained in its use.
- The installation must be performed by qualified professional personnel, according to the manufacturer's instructions, and the applicable laws and regulations.
- The electrical safety of this appliance is assured only when it is correctly connected to an efficient power supply with correctly configured earthing, as described by the relevant laws and regulations. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by a missing, or incorrectly installed earthing system.
- The flexible cable for connecting to the power supply must, at minimum, be of the rubber insulation type H07RN-F.
- Prior to performing any cleaning or maintenance operations on the appliance, disconnect it from the power supply. If a fault develops, or a malfunction occurs, always disconnect the appliance.
- Every repair operation must be performed only by an authorised technical support center.
- This appliance must be used only for the purposes for which it was designed and manufactured: i.e. the cooking or heating of food. Any other use is considered improper.
- The appliance is intended for artisan / industrial uses and must be operated only by suitably trained personnel.
- The installation and any subsequent conversion to another power supply voltage (if applicable) must be performed **ONLY** by professional, qualified, and authorised personnel.
- Prior to using the appliance, carefully clean all the surfaces that will come into contact with food (see suggestions in section 2.5.)
- The manufacturer declines any responsibility for any direct or indirect damages caused by improper use of the appliance. The manufacturer declines any responsibility for damages caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance, or incompetent operation. The manufacturer also declines any responsibility for errors and omissions contained within this booklet caused by transcription or printing errors, and reserves the right, furthermore, to apply modifications to the product it considers useful and / or necessary, without prejudicing its essential characteristics.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by failure to observe these general safety rules, or any of the other rules for use and maintenance, contained in this manual.

## 1. INSTALLATION INSTRUCTIONS

### 1.2 DELIVERY CHECKS

Upon delivery of the appliance, it is necessary to check:

- the condition of the packaging;
- general condition of the equipment;
- model compliance with the data contained on the technical label and in the instruction manual;
- compliance of the equipment and its components to the order form.

### 1.4 MOVING THE APPLIANCE

Use an ordinary trolley to move the appliance, taking care not to damage the protruding parts. Do not drag the appliance as this can cause damage and abrasion to external components, and to electrical connections. During moving and maintenance/assembly operations, use safety work gloves.

### 1.5 REMOVING THE PACKAGING

When removing the packaging be careful not to damage the equipment. Peel off the protective film from the stainless steel, and wipe off any traces of adhesive using kerosene or benzine. **DO NOT SMOKE. Perform the operation away from sources of heat**, use protective work gloves. Do not dispose of the packaging in the environment. Keep the packaging away from children. Dispose of the packaging material in accordance with all relevant laws and regulations applicable in the country of usage.

### 1.4 APPLIANCE DIMENSIONS and ELECTRICAL CHARACTERISTICS

Model	Dimensions	Power supply V	Power (KW)	
7CCPE1	400 x 700 x 850/900 h	400	6,2	BASE CABINET 1 DOOR
7CCPE2	800 x 700 x850/900 h	400	6,2+6,2	BASE CABINET 2 DOORS
9CCPE1	400 x 900 x 850/900 h	400	9,2	BASE CABINET 1 DOOR
9CCPE2	800 x 900 x850/900 h	400	9,2+9,2	BASE CABINET 2 DOORS

### 1.6 MECHANICAL INSTALLATION

Place the appliance on a level surface.

Adjust and stabilise the equipment using the adjustable feet.

Ensure the walls and / or surrounding items are able to support the heat emitted by the appliance.

Connect to the water supply.



#### **WARNING!**

Do not install the apparatus close to cooling appliances / machines. If the appliance must be installed near cooling appliances / machines, an insulated wall constructed from non-combustible materials is strongly recommended to separate the appliance from the cooling equipment.

### 1.6 ELECTRICAL CONNECTIONS

Prior to being put on sale, this appliance was put through an electrical and functionality test.

The appliance is supplied without an electrical extension cable. The installer must make provisions to connect the appliance in compliance with the applicable safety laws and regulations, based on the specifications of the appliance (see § 1.4 electrical power, supply voltage and dimensions). It is recommended that a master power switch (medium voltage) is fitted near the appliance, provided by the user and fitted onto an appropriate wall-mounted switch box.

#### **WARNING!**

The equipment's power line must be equipped with differential protection in compliance with the current safety regulations.



Installation and operational inspection must only be performed by authorised and/or qualified specialised technical personnel. After having completed the electrical connections and before turning the machinery on, perform all inspections according to electrical safety regulations.

**Note 1** Verify that the voltage is compliant with the data on the machine's identification plate and that there is good ground conductivity.

Pay attention to the passage of the conductors so they do not create an obstacle to the normal performance of work activity and normal cleaning of the equipment. Also pay attention that the power cable is never strained and is not in contact with any heat sources.

**Note 2** The identification plate is installed on the interior of the door. All data necessary for proper electrical installation can be found on the plate.

The installation and any subsequent conversion to another power supply voltage (if applicable) must be performed **ONLY** by professional, qualified, and authorised personnel. Before using the equipment, carefully clean all surfaces that will come in contact with food.

## **2 INSTRUCTIONS FOR USE**

This appliance must be used only for the purposes for which it was designed and manufactured: i.e. the cooking or heating of food. Any other use is considered improper. The equipment is also meant for industrial use and **must be used only be personnel trained in its use and who are knowledge of the risks presented by the hot element.**

### **2.1 CONTROLS (Command and control panel)**

The appliance is fitted with:

- **B1**            **4-pole general switch;**
- **C1**            **Contactors;**
- **M1**            **Terminal board;**
- **R1 – R2 – R3** **Electrical resistors;**
- **Ts**            **Safety thermal switch;**
- **HF1**    **Power supply indicator: if green, power is on.**
- **HF2**           **Thermostat indicator (red; when lit, heating elements are in operation).**

### **2.2 SWITCHING ON THE APPLIANCE**

- Insert the plug into the power socket, or set the master power switch to "ON" if fitted (outside the appliance: plug or master switch installed by the user and located close to and / or in the operating area of the appliance itself.)
- Power on the appliance by pressing 'I' on the appliance's own power button.

**WARNING**        ⇒        The appliance is now powered on.  
                          ⇒        The heating elements will slowly begin to emit heat.  
                          ⇒        The equipment must be supervised during the first inspection phase.



#### **WARNING!**

The appliance emits heat at high temperatures, so it is necessary to:

4. Pay attention to the areas around the hot surface during normal operations of same (risk of burns);
5. **SCALDING RISK** Do not touch the heated area with any part of the body to avoid burns and scalding caused by the high temperatures;
6. After switching off the appliance, allow sufficient time for it to cool before performing any cleaning or maintenance operations.

### 2.3 SWITCHING OFF THE APPLIANCE

Set the appliance's power switch to the 'O' position.

Note If the appliance is unlikely to be used for a long period:

- Unplug the appliance from the power socket, or switch **OFF** the master power switch (switch box / power socket);
- Use a dry cloth to cover all the steel surfaces with a thin layer of vaseline oil to provide a protective cover.

### 2.4 MAINTAINING THE APPLIANCE

Prior to performing any cleaning and / or maintenance operation:

- Disconnect the appliance from the power supply;
- Allow sufficient time for the appliance to cool.



#### WARNING!

Every maintenance operation must be exclusively performed by authorised and/or qualified personnel or by an authorized assistance centre.

Do not wash the appliance using direct, or high pressure, water jets as this may cause water to seep into the electrical components, resulting in malfunctioning of the appliance and its safety systems.

Before any maintenance operation, always allow sufficient time after switching off the appliance for it to cool down.

#### Use only original replacement parts.

The appliance does not have any unusual maintenance requirements. Nevertheless, it is recommended to check:

- **at least once a year**, and more frequently if the appliance is heavily used:
  - The condition of the connections, including the terminal board and the power cable;
  - The correct function of the components (perform an operations test);
  - Dismantle the hub and lubricate with FOOD FAT ( KLUBERSYNT UH1 54-1302 ). Replace the hub's O-RING at least once a year, and more frequently if necessary.
- **daily** clean the steel components using materials that cannot corrode or damage the steel.

### 2.5 REPLACING ELECTRICAL COMPONENTS



#### **WARNING!**

The substitution of parts must only be done by authorised or qualified personnel. Before every operation, remove the equipment from power, using the omnipolar switch located upstream from the machinery and be sure that the cold element has reached room temperature before beginning the operation.

When substituting electrical components on the machine and electrical panels, strictly follow the technical characteristics of the component to be substituted which are marked on the component itself.



#### **WARNING!**

It is forbidden to use flammable liquids during cleaning operations of electrical components and of the compressor.

## 2.6 CLEANING THE STAINLESS STEEL

To guarantee the hygiene and maintenance of the equipment, clean the exterior regularly being careful not to damage the cables and electrical connections. Accurate, daily cleaning of the appliance will prevent faults and deposits of fat. The steel used for the production of professional kitchens is proven and of highest quality. Due to their characteristics, they are ideal materials for use with food substances.

When using STAINLESS STEEL equipment the following must be observed:

- Stainless steel surfaces must always be kept clean, guaranteeing contact with the air. Under layers of limescale, starch, egg white, etc, the surfaces can be affected by corrosions due to lack of oxygen.
- To remove limescale, do not use products containing salt or sulphuric acid. There are suitable products available on the market but a diluted solution of acetic acid can also be used.
- For cleaning stainless steel equipment it is best to use detergents specifically for this material. For a "quick cleaning" a bland solution of dishwashing detergent can also be used. After cleaning, the equipment must be wiped with cool water and dried with a clean cloth.
- Do not wash the equipment with jets of water under pressure.
- Avoid the use of detergents containing abrasive powders or bleaches of any kind.
- When not in use, closable STAINLESS STEEL equipment must be kept open so that area can freely access the internal metallic surfaces.
- Stainless steel must not be in contact with concentrated acids or flavours such as saline solutions, mustard, spice mixes, etc. for long periods of time. At regular temperatures and concentrations these substances can chemically destroy the passive layer. The contact surfaces must therefore be immediately rinsed with clean water.
- Using stainless steel cookware exclusively for cooking food in salted water (pasta, rice, potatoes, etc.) is not advised. Every once in a while these pots must also be used for cooking stews containing fats or vegetables. This helps prevent damage from corrosion.
- After cooking foods in salted water, rinse the pots with cool water so the cooking water residues don't form layers of high concentration saline solution that can cause pitting.
- To prevent so-called secondary corrosion, prolonged contact between stainless steel and normal steel and iron must be avoided. If stainless steel comes in contact with iron (i.e. steel wool, metal shavings, water containing iron due to rusty pipes), small chemical particles are formed which cause corrosion that spreads by itself.
- Any spots of secondary corrosion must be eliminated immediately.
- Do not use pointed objects that can notch and thus degrade stainless steel parts.

## 2.7 DISPOSING OF THE APPLIANCE

### Proper disposal of the product (electrical and electronic waste)

(Applicable in European Union countries and in those with separate collection system).



IT0803000004471

The above brand, shown on the product or on its documentation, indicates that the equipment must not be disposed of with other household waste at the end of the life cycle. To avoid any damage to the environment or to health caused by inappropriate waste disposal, the user is invited to separate this product from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Domestic users are advised to contact the retailer where the product or local office has been purchased for all the information regarding recycling and recycling for this type of product.

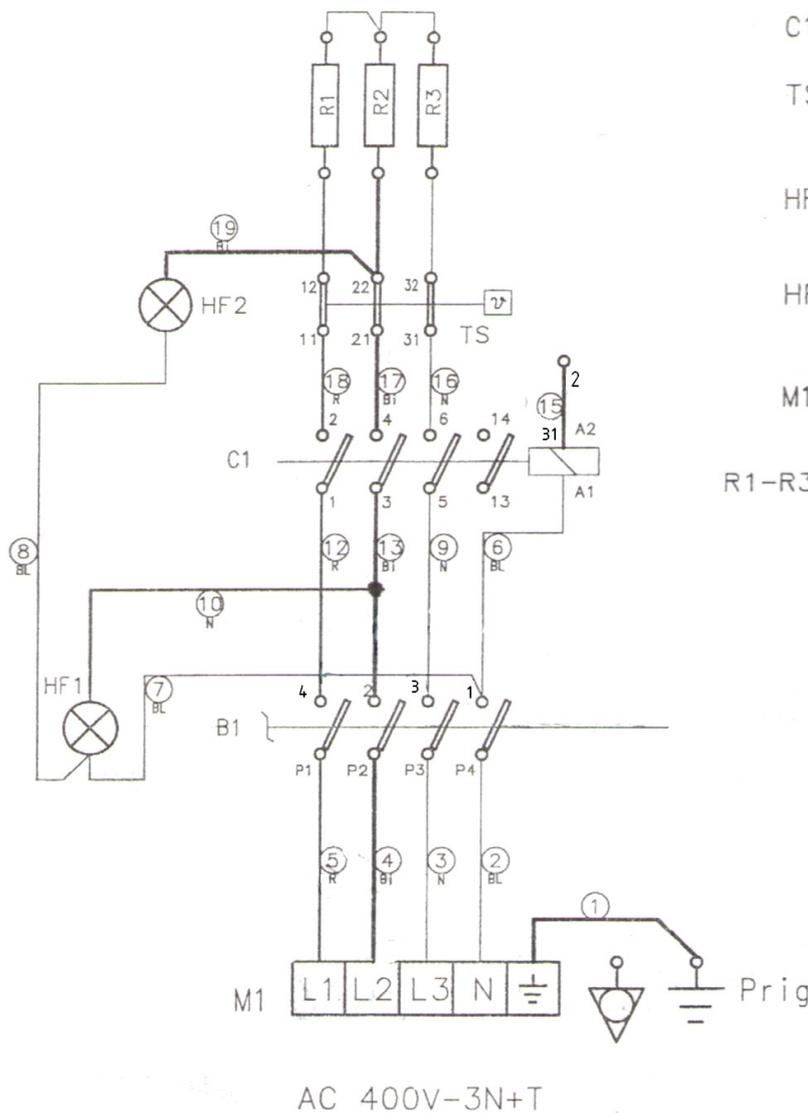
Business users are invited to contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product must not be disposed of together with other commercial waste. For incorrect disposal of RAEE brand products there are financial penalties applicable to the defaulting user.

### 3 POTENTIAL DANGERS DURING NORMAL OPERATION



- Do not clean the apparatus with high-pressure water, steam, or cleansing jets. Do not pour water over the appliance.
- Do not use combustible liquids to clean appliances.
- Hot fats and oils will catch fire easily on hot surfaces! The preparation of foods with fats and oils must always be performed under supervision.
- If a fault occurs, immediately switch off the appliance.
- Never use a defective appliance.
- The appliances contain thermal cutoffs, and are insulated. The necessary temperatures for cooking in large kitchens, regardless of the type of appliances, can cause casings, covers and other surfaces to heat up to temperatures as high as 60° - 80 °C. This is not a manufacturing defect, but is due to the stainless steel, which is an excellent conductor of heat.

### 4 ELECTRICAL DIAGRAM



- B1 INTERRUTTORE - SWITCH  
SCHALTER - INTERRUPTEUR
- C1 CONTATTORE  
SWITCH
- TS LIMITATORE TEMPERATURA  
TEMPERATUR BEGRENZER  
THERMOSTAT SECURITE  
TEMPERATURE LIMITING THERMOST.
- HF1 LAMPADA \*CORRENTE INSER.\* VERDE  
POWER ON LIGHT GREEN  
SIGNALLAMPE SCHALTER GRUN  
LAMPE TEMOIN INTERRUPTEUR VERT
- HF2 LAMPADA TERMOSTATO ARANCIO  
THERMOSTAT LIGHT ORANGE  
THERMOSTAT SIGNALLAMPE ORANGE  
LAMPE TEMOIN THERMOSTAT ORANGE
- M1 MORSETTIERA ALLACCIAMENTO  
MAIN TERMINAL BOARD  
KLEMMKASTEN  
BOITE PRINCIPALE DE CONNECTION
- R1-R3 RESISTENZE - HEATING RESISTANCES  
HEIZKORPER - RESISTANCES

## **5 WARRANTY TERMS**

The goods produced by the Seller are covered by the WARRANTY FOR DEFECTS, provided for by Article 1495 of the Civil Code, for a duration of 12 months starting from the time of their delivery. This guarantee, which is accepted by the Customer, is up to all professional operators, that is to those end users with a VAT number (partnerships or corporations, sole proprietorships, craft enterprises, freelancers, etc.) who use the product for purposes professionals and who purchase the product with a tax invoice. The above warranties do not include: repairs carried out by personnel not authorized by the Seller; incorrect electrical connections; tampering-disassembly-modifications; incorrect use and abuse (not in accordance with the instructions given in the instruction booklet); continued use after partial damage; use of improper and non-original accessories; use of non-original spare parts; lack of and / or incorrect routine maintenance and / or improper maintenance; electrical parts, consumables, glasses. Normal use and therefore the consequent deterioration of the product is not covered by the guarantee. The warranty does not cover parts of the products subject to wear. The Seller is not liable for any flaws, discrepancies, defects in the goods that do not derive from its own facts nor can it be held responsible for any damage or prejudice that occurs as a result of defects, discrepancies, defects in goods or their parts not produced by it. but only assembled. The Seller is not liable for any faults or defects deriving from the lack of timely ordinary or extraordinary maintenance of the goods. If the goods present problems that cannot be repaired on site by the Seller or by qualified personnel authorized by the same, it will be necessary for the Customer to return them to the Seller's headquarters. In this case, the Customer will anticipate the transport costs which will be reimbursed by the Seller once it has been verified that the problems fall within his competence and responsibility, while otherwise they will remain at his expense as the costs for returning the goods to his site. The warranty does not include the cost of labor which is always borne by the customer and does not in any case cover the complete replacement of the goods. The Customer who purchases the goods and equipment produced by Inox B.i.m. s.r.l. in order to resell them to the end user, he acquires the qualification and role of 'Reseller'. Consequently, with the organization of means and personnel and costs at his own expense, he assumes the following commitments: to carry out the installation and testing of the goods and equipment, to instruct the end user about their characteristics and their correct methods of use, provide the end user with assistance in case of problems and / or breakdowns. Inox B.i.m. s.r.l. provides the Reseller and the end user with training courses for the use of their goods and equipment, the Reseller undertakes to participate in them and to inform the end user of the importance of participating in them, in particular for those equipment that require settings dedicated to the different types of processing that can be carried out with them.



# MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

## **CUOCIPASTA e FRIGGITRICI**

Versione 02

## **INDICE**

### **AVVERTENZE GENERALI**

#### **1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE**

- 1.1 Controlli alla consegna**
- 1.2 Movimentazione**
- 1.3 Rimozione imballo**
- 1.4 Dimensioni dell'apparecchiatura e caratteristiche elettriche**
- 1.5 Installazione meccanica**
- 1.6 Connessioni elettriche**

#### **2 ISTRUZIONI PER L'USO**

- 2.1 Comandi (Pannello di comando e controllo)**
- 2.2 Accensione dell'apparecchiatura**
- 2.3 Spegnimento dell'apparecchiatura**
- 2.4 Manutenzione dell'apparecchiatura**
- 2.5 Sostituzione di componenti elettrici**
- 2.6 Pulizia dell'acciaio inox**
- 2.7 Smaltimento dell'apparecchiatura**

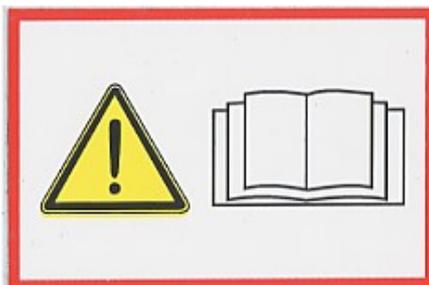
#### **3 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO**

#### **4 ELENCO RICAMBI**

#### **5 SCHEMA ELETTRICO**

#### **6 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI**

#### **7 TERMINI DI GARANZIA**



## ***AVVERTENZE GENERALI***

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica dove l'apparecchiatura viene installata. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuata secondo le norme in vigore.
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme in materia di sicurezza elettrica. Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica. In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre l'apparecchiatura.
- Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.
- L'apparecchio è destinato all'uso artigianale / industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
- L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.
- Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del paragrafo 2.5.)
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente manuale.

## 1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### 1.1 CONTROLLI ALLA CONSEGNA

Al momento della consegna è necessario verificare:

- le condizioni esterne dell'imballo;
- lo stato generale dell'apparecchiatura;
- la conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale di istruzioni;
- la conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine.

### 1.2 MOVIMENTAZIONE

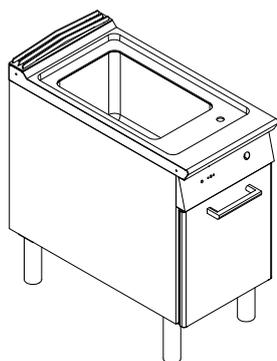
Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello, facendo attenzione a non danneggiare le parti sporgenti, non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche. Nella movimentazione e nelle operazioni di manutenzione / assemblaggio utilizzare guanti di lavoro antinfortunistici.

### 1.3 RIMOZIONE IMBALLO

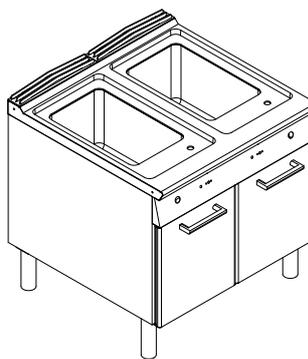
Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura. Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante con Kerosene o benzina, non fumare, **eseguire l'operazione lontano da fonti di calore**, usare guanti protettivi per le mani, non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo, ma smaltire nel rispetto della normativa vigente.

### 1.4 DIMENSIONI DELL'APPARECCHIATURA e CARATTERISTICHE ELETTRICHE

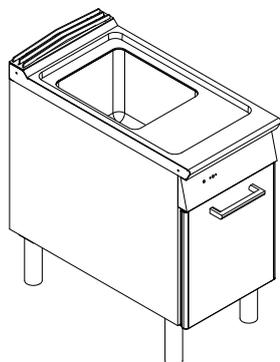
Modello	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza KW	
CCPE1	450 x 900 x 850/900 h	400	10	BASE ARMADIATA 1 ANTA
CCPE2	900 x 900 x 850/900 h	400	20	BASE ARMADIATA 2 ANTE
CFFE1	450 x 900 x 850/900 h	400	18	BASE ARMADIATA 1 ANTA
CFFE2	900 x 900 x 850/900 h	400	36	BASE ARMADIATA 2 ANTE



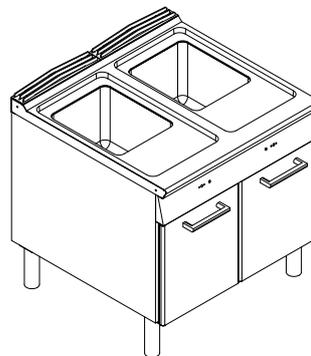
CCPE1



CCPE2



CFFE1



CFFE2

### 1.5 INSTALLAZIONE MECCANICA

Posizionare l'apparecchiatura su una base piana.

Regolare e stabilizzare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

Accertarsi che le pareti e/o le attrezzature circostanti siano adatte a supportare il calore emesso dalla attrezzatura.

Allacciare l'alimentazione idrica.



#### ATTENZIONE

Non installare l'apparecchiatura vicino ad attrezzature/macchine per la produzione del freddo. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino ad attrezzature per la produzione del freddo, si raccomanda di interporre tra le attrezzature dei rivestimenti in materiale isolante termico non combustibile e/o elementi neutri.

### 1.6 CONNESSIONI ELETTRICHE

L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo elettrico e funzionale.

L'attrezzatura viene fornita priva del cavo di prolunga elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura (vedere § 1.4 potenze elettriche, tensioni di rete e dimensioni). Si raccomanda di installare nelle vicinanze della apparecchiatura un interruttore generale (presa a spina e/o interruttore MT – MTD) da prevedersi a cura del committente su apposito centralino a parete.



#### ATTENZIONE

La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente

L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico specializzato autorizzato e/o abilitato. Dopo aver effettuato le connessioni elettriche e prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica.

**Nota 1** Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.

Fare attenzione al passaggio dei conduttori affinché gli stessi non risultino di ostacolo al normale svolgimento dell'attività lavorativa ed alle normali operazioni di pulizia della apparecchiatura. Fare inoltre attenzione a che il cavo di alimentazione non sia mai sottoposto a trazione e non sia posto a contatto con sorgenti di calore.

**Nota 2** La targhetta di identificazione è installata, sul fianco del banco. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.

L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

## 2 ISTRUZIONI PER L'USO

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchiatura è, inoltre, destinata ad un uso industriale e deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che l'elemento caldo presenta.

### 2.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)

L'attrezzatura è dotata di:

- **B1** Interruttore quadripolare generale;
- **C1** Contattore;
- **M1** Morsettiera;
- **MCR** Microinterruttore;
- **R1 – R2 – R3** Resistenze elettriche;
- **T1** Termostato di lavoro;
- **Ts** Termostato di sicurezza;
- **HF1** Spia tensione di rete: gemma verde, corrente inserita. Quando la spia si accende, la resistenza è in funzione;
- **HF2** Spia termostato (spia rossa; quando la spia si accende, temperatura resistenza in funzione).

### 2.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Inserire la spina nella presa di corrente o porre su ON l'interruttore generale di protezione dell'impianto elettrico (esterno alla attrezzatura: spina o interruttore installato dall'utente e posto nelle vicinanze e/o nell'ambiente di lavoro della attrezzatura stessa);
- Dare tensione alla apparecchiatura ponendo su I l'interruttore della attrezzatura.

**ATTENZIONE** ⇒ L'apparecchiatura è sotto tensione.  
 ⇒ Le resistenze inizieranno gradualmente ad emettere calore.  
 ⇒ L'apparecchio deve essere sorvegliato durante la prima fase di collaudo.



#### **ATTENZIONE**

L'attrezzatura emette calore a temperature elevate pertanto è necessario:

1. Fare attenzione alle zone circostanti al piano caldo nel normale funzionamento dello stesso (pericolo di scottature);
2. **RISCHIO USTIONI** Non toccare con mani o altre parti del corpo il piano caldo per evitare scottature a causa della elevata temperatura;
3. Dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione.

### 2.3 SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

Porre l'interruttore dell'apparecchiatura nella posizione **O**.

Nota Se l'apparecchiatura non viene utilizzata per lunghi periodi:

- scollegare la stessa dalla presa di corrente o porre su **OFF** l'interruttore di protezione (centralino / presa di corrente);
- stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

## 2.4 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e/o di manutenzione:

- Disinserire l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica;
- Attendere un tempo sufficiente affinché la apparecchiatura si sia raffreddata.



### ATTENZIONE

Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, dopo aver spento l'attrezzatura attendere un tempo sufficiente affinché la stessa si sia raffreddata prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

### Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali.

L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni, tuttavia durante l'uso dell'apparecchiatura si suggerisce di verificare:

- **almeno una volta all'anno**, eventualmente aumentare la frequenza in funzione del grado di impiego:
  - Lo stato delle connessioni specie sulla morsettiera e sul cavo di alimentazione;
  - La funzionalità dei vari componenti (eseguire un collaudo funzionale);
  - Smontare il mozzo e procedere all'ingrassaggio dello stesso con GRASSO ALIMENTARE ( KLUBERSYNT UH1 54-1302 ). Sostituire in caso di necessità e comunque (almeno una volta all'anno) gli O-RING del mozzo.
- **giornalmente** pulire le parti di acciaio con materiali che non possono corrodere o intaccare l'acciaio.

## 2.5 SOSTITUZIONE di COMPONENTI ELETTRICI



### **ATTENZIONE**

La sostituzione delle parti dovrà essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato o abilitato. Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore onnipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento freddo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di intervenire.

Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.



### **ATTENZIONE**

E' vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici e del compressore.

## 2.6 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.

Una pulizia accurata e quotidiana dell'apparecchio previene guasti e deposito di strati di grasso.

Gli acciai impiegati per la produzione di cucine professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili è data da uno strato passivo che si forma sulla superficie del metallo al contatto con l'ossigeno. A questo fine è sufficiente l'ossigeno contenuto nell'aria. Se questo strato passivo viene lesa per sollecitazioni meccaniche o distrutto chimicamente e se viene impedita la riformazione dello strato passivo (isolamento dall'ossigeno) allora anche l'acciaio inossidabile può subire danni da corrosione.

Utilizzando apparecchi in acciaio INOX si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione.
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico.
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detersivi per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione.
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere.
- Gli apparecchi in INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne.
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o similari. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita.
- È sconsigliabile utilizzare pentole INOX esclusivamente per la cottura di cibi in acqua salata (pasta, riso, patate ecc.). Ogni tanto queste pentole dovranno essere impiegate anche per la cottura di minestre contenenti grassi o di verdure. Questo contribuisce a prevenire danni da corrosione.
- Dopo la cottura di cibi in acqua salata sciacquare le vasche con acqua fresca poiché residui dell'acqua di cottura formano strati di soluzione salina ad alta concentrazione che possono causare corrosione a punti.
- Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio a ferro. Se l'acciaio INOX viene a contatto con ferro (p.e. lana d'acciaio, trucioli metallici, acqua contenente ferro causata da tubature arrugginite), si formano piccolissime particelle chimiche che sono causa di corrosione che si espande autonomamente.
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente.
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile.

## 2.7 SMALTIMENTO DELLA APPARECCHIATURA

### Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata).



IT0803000004471

Il marchio sopraesposto, riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali. Per il non corretto smaltimento dei prodotti a marchio RAEE sono previste sanzioni pecuniarie applicabili all'utente inadempiente.

## 3 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO



- Non lavare le apparecchiature con getti d'acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull'apparecchio.
- Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili.
- Grassi e oli surriscaldati s'infiammano facilmente sulle piastre calde! La preparazione dei cibi con grassi e oli deve essere eseguita sempre sotto sorveglianza.
- In caso di guasto spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Non si deve usare l'apparecchiatura difettosa.
- Le apparecchiature hanno isolamenti termici e sono isolati. Le temperature necessarie per la cottura nelle grandi cucine possono causare, indipendentemente dal tipo di apparecchio, che alcune parti possono riscaldarsi fino a 60° - 80° C, come p.e. coperture, rivestimenti, ecc. Questo non è un difetto costruttivo, ma dipende dall'acciaio INOX, che è un buon conduttore termico.

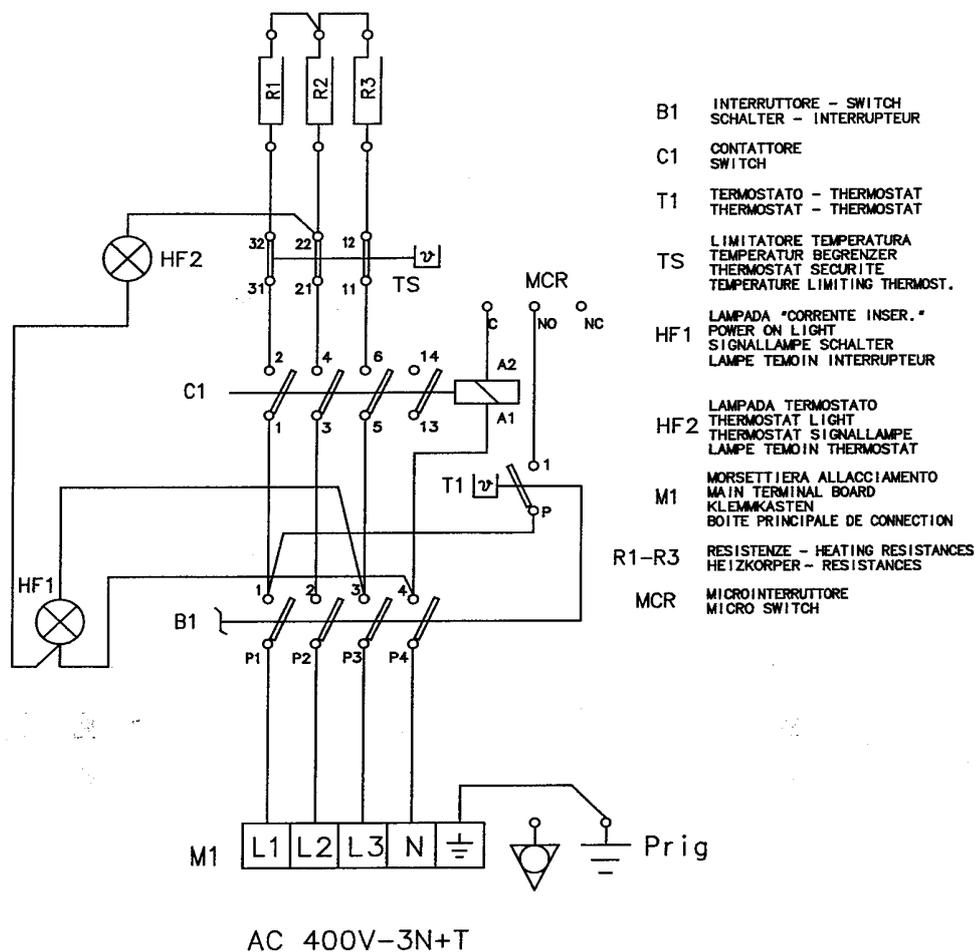
#### **4 ELENCO RICAMBI**

<b>Pos</b>	<b>Descrizione componente</b>	<b>Serie</b>	<b>Codice</b>
01	Kit con resistenza rotante per friggitrice 18 KW – 230 V – 50 Hz	900	1SPKGC214.001
02	Kit controllo (elettromeccanico)	M	1GKFTY318.001
03	Kit con resistenza rotante per cuocipasta 10 KW – 230 V – 50 Hz	900	1SPKGB612.001
04	Kit controllo (elettromeccanico)	M	1GKCPY317.001
05	Kit con resistenza rotante per cuocipasta 7 KW – 230 V – 50 Hz	700	1GIL7Z870.001
06	Kit controllo (elettromeccanico)	700	1GKCPZ959.001

Nota Per ordinare parti / componenti di ricambio comunicare il modello e l'anno di fabbricazione dell'elemento .

## 5 - SCHEMA ELETTRICO

Per il corretto funzionamento del KIT, suggeriamo di seguire il seguente schema:



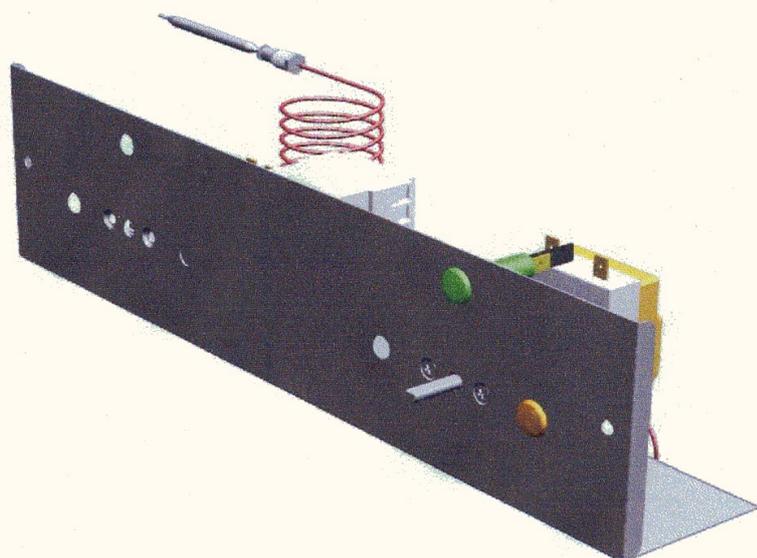
- B1 INTERRUTTORE - SWITCH  
SCHALTER - INTERRUPTEUR
- C1 CONTATTORE  
SWITCH
- T1 TERMOSTATO - THERMOSTAT  
THERMOSTAT - THERMOSTAT
- TS LIMITATORE TEMPERATURA  
TEMPERATUR BEGRENZER  
THERMOSTAT SECURITE  
TEMPERATURE LIMITING THERMOST.
- HF1 LAMPADA "CORRENTE INSER."  
POWER ON LIGHT  
SIGNALLAMPE SCHALTER  
LAMPE TEMOIN INTERRUPTEUR
- HF2 LAMPADA TERMOSTATO  
THERMOSTAT LIGHT  
THERMOSTAT SIGNALLAMPE  
LAMPE TEMOIN THERMOSTAT
- M1 MORSETTIERA ALLACCIAMENTO  
MAIN TERMINAL BOARD  
KLEMMKASTEN  
BOITE PRINCIPALE DE CONNECTION
- R1-R3 RESISTENZE - HEATING RESISTANCES  
HEIZKORPER - RESISTANCES
- MCR MICROINTERRUTTORE  
MICRO SWITCH

### LEGENDA:

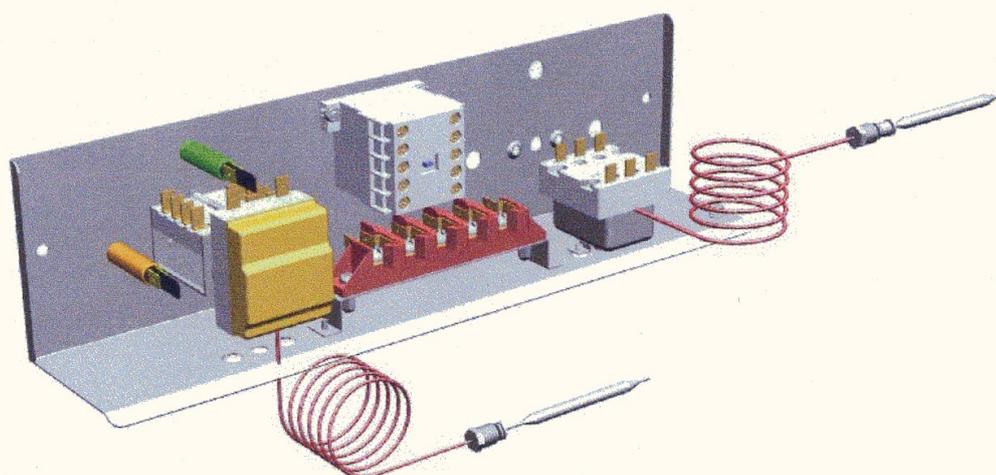
POS.	CODICE	DESCRIZIONE
B1		INTERRUTTORE
C1		CONTATTORE
HF1		LAMPADA VERDE
HF2		LAMPADA ARANCIONE
M1		MORSETTIERA DI ALLACCIAMENTO
MCR		MICROINTERRUTTORE
R1-R2-R3		RESISTENZE ELETTRICHE
T1		TERMOSTATO DI LAVORO
TS		TERMOSTATO DI SICUREZZA

**NOTA: Il KIT COMANDI è completo di cablaggio elettrico e morsetti.**

Vista ANTERIORE



Vista POSTERIORE



## 6 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica, tuttavia durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti:

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE ED INTERVENTI
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Nessuna alimentazione	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno.  Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Interruttore generale Microinterruttore rotazione resistenze difettoso o mal posizionato (*) Contattore comando resistenze	Misurare tensione sulla uscita del componente, ripristinare o eventualmente sostituire
NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti  Spie spente	Termostato sicurezza intervenuto (**)	Ripristinare eventualmente sostituire  Livello liquido vasca INSUFFICIENTE e/o MANCANTE
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla spenta (anche con manopola in posizione MAX)	Termostato interrotto	Sostituire termostato
NESSUN RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Resistenza interrotta	Sostituire resistenze
RISCALDAMENTO LENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Mancanza di una fase di alimentazione Una resistenza parzialmente interrotta	Verificare alimentazione  Sostituire resistenza
RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde spenta Spia gialla accesa	Lampada interrotta	Sostituire lampada
RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde accesa Spia gialla spenta	Lampada interrotta	Sostituire lampada

(\*) : La resistenza deve essere posizionata in modo perfettamente orizzontale, in caso contrario il microinterruttore non permette l'alimentazione elettrica della stessa, preservandola da possibili danneggiamenti.

(\*\*) : il riarmo del termostato di sicurezza avviene con la pressione sul pulsante rosso

## **7 TERMINI DI GARANZIA**

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Inox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.

OPERATION AND MAINTENANCE  
MANUAL

**PASTA COOKERS e FRYERS**

Version 02

## INDEX

### GENERAL NOTICES

#### 1 INSTALLATION INSTRUCTIONS

- 1.1 Delivery checks
- 1.2 Moving the appliance
- 1.3 Removing the packaging
- 1.4 Appliance dimensions and electrical characteristics
- 1.5 Mechanical installation
- 1.6 Electrical connections

#### 2 INSTRUCTIONS FOR USE

- 2.1 Controls (Command and control panel)
- 2.2 Switching on the appliance
- 2.3 Switching off the appliance
- 2.4 Maintaining the appliance
- 2.5 Replacing electrical components
- 2.6 Cleaning stainless steel
- 2.7 Disposing of the appliance

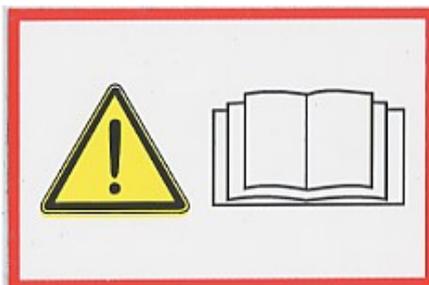
#### 3 POTENTIAL DANGERS DURING NORMAL OPERATION

#### 4 LIST OF REPLACEMENT PARTS

#### 5 ELECTRICAL DIAGRAM

#### 6 TROUBLESHOOTING COMMON MALFUNCTIONS

#### 7 WARRANTY TERMS



## **GENERAL WARNINGS**

- Pay careful attention to the warnings in this book. They provide important information regarding installation safety, safe usage, and safe maintenance.
- The instruction manual must be stored for the entire lifetime of the appliance, and made available to all users for any necessary consultations. It is necessary to consult the manual for any information relating to installation, usage, and maintenance of the appliance.
- After having removed the packaging, check the integrity of the appliance.
- The elements that comprise the packaging (plastic bags, polystyrene, nails, etc.) must be kept away from children as they can be a source of danger. The packaging must be collected and disposed of according to applicable laws and regulations.
- Prior to connecting the appliance, ensure the technical data shown on the panel correspond with the electrical supply available in the location where the appliance is to be installed. The manufacturer assumes no responsibility if the connection of the appliance is not performed in accordance with the applicable health and safety laws and regulations.
- Keep all components of the appliance clean to avoid the risk of rust and / or chemical reactions.
- The appliance must be used only by personnel trained in its use.
- The installation must be performed by qualified professional personnel, according to the manufacturer's instructions, and the applicable laws and regulations.
- The electrical safety of this appliance is assured only when it is correctly connected to an efficient power supply with correctly configured earthing, as described by the relevant laws and regulations. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by a missing, or incorrectly installed earthing system.
- The flexible cable for connecting to the power supply must, at minimum, be of the rubber insulation type H07RN-F.
- Prior to performing any cleaning or maintenance operations on the appliance, disconnect it from the power supply. If a fault develops, or a malfunction occurs, always disconnect the appliance.
- Every repair operation must be performed only by an authorised technical support center.
- This appliance must be used only for the purposes for which it was designed and manufactured: i.e. the cooking or heating of food. Any other use is considered improper.
- The appliance is intended for artisan / industrial uses and must be operated only by suitably trained personnel.
- The installation and any subsequent conversion to another power supply voltage (if applicable) must be performed **ONLY** by professional, qualified, and authorised personnel.
- Prior to using the appliance, carefully clean all the surfaces that will come into contact with food (see suggestions in section 2.5.)
- The manufacturer declines any responsibility for any direct or indirect damages caused by improper use of the appliance. The manufacturer declines any responsibility for damages caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance, or incompetent operation. The manufacturer also declines any responsibility for errors and omissions contained within this booklet caused by transcription or printing errors, and reserves the right, furthermore, to apply modifications to the product it considers useful and / or necessary, without prejudicing its essential characteristics.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by failure to observe these general safety rules, or any of the other rules for use and maintenance, contained in this manual.

## 1. INSTALLATION INSTRUCTIONS

### 1.1 DELIVERY CHECKS

Upon delivery of the appliance, it is necessary to check:

- the condition of the packaging;
- general condition of the equipment;
- model compliance with the data contained on the technical label and in the instruction manual;
- compliance of the equipment and its components to the order form.

### 1.2 MOVING THE APPLIANCE

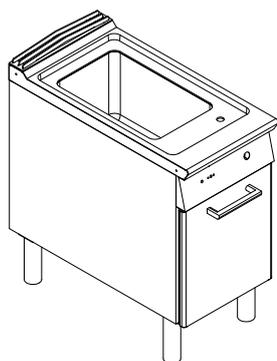
Use an ordinary trolley to move the appliance, taking care not to damage the protruding parts. Do not drag the appliance as this can cause damage and abrasion to external components, and to electrical connections. During moving and maintenance/assembly operations, use safety work gloves.

### 1.3 REMOVING THE PACKAGING

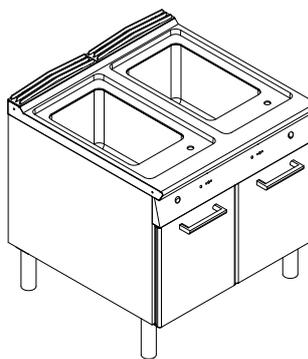
When removing the packaging be careful not to damage the equipment. Peel off the protective film from the stainless steel, and wipe off any traces of adhesive using kerosene or benzine. **DO NOT SMOKE. Perform the operation away from sources of heat,** use protective work gloves. Do not dispose of the packaging in the environment. Keep the packaging away from children. Dispose of the packaging material in accordance with all relevant laws and regulations applicable in the country of usage.

### 1.4 APPLIANCE DIMENSIONS and ELECTRICAL CHARACTERISTICS

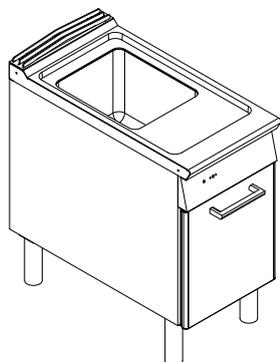
Model	Dimensions	Power supply V	Power (KW)	
CCPE1	450 x 900 x 850/900 h	400	10	BASE CABINET 1 DOOR
CCPE2	900 x 900 x 850/900 h	400	20	BASE CABINET 2 DOORS
CFFE1	450 x 900 x 850/900 h	400	18	BASE CABINET 1 DOOR
CFFE2	900 x 900 x 850/900 h	400	36	BASE CABINET 2 DOORS



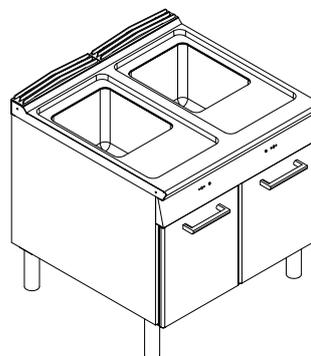
CCPE1



CCPE2



CFFE1



CFFE2

### 1.5 MECHANICAL INSTALLATION

Place the appliance on a level surface.

Adjust and stabilise the equipment using the adjustable feet.

Ensure the walls and / or surrounding items are able to support the heat emitted by the appliance.

Connect to the water supply.



#### **WARNING!**

Do not install the apparatus close to cooling appliances / machines. If the appliance must be installed near cooling appliances / machines, an insulated wall constructed from non-combustible materials is strongly recommended to separate the appliance from the cooling equipment.

### 1.6 ELECTRICAL CONNECTIONS

Before being placed on the market, the equipment was subject to an operational and electrical inspection.

The equipment is supplied without an electrical cord. The installer must connect the equipment in compliance with current safety regulations based on the power of the equipment (see § 1.4 electrical power, voltage and dimensions). It is advised to install a general switch (plug and socket and/or MT - MTD breaker) near the equipment to be provided for by the customer in the proper wall box.



#### **WARNING!**

The equipment's power line must be equipped with differential protection in compliance with the current safety regulations.

Installation and operational inspection must only be performed by authorised and/or qualified specialised technical personnel. After having completed the electrical connections and before turning the machinery on, perform all inspections according to electrical safety regulations.



**Note 1** Verify that the voltage is compliant with the data on the machine's identification plate and that there is good ground conductivity.

Pay attention to the location of wires, ensuring these do not become obstacles during normal work operations, or to the cleaning operations for the appliances. Also pay attention that the power cable is never strained and is not in contact with any heat sources.

**Note 2** The identification plate is fixed to the side of the appliance. All data necessary for proper electrical installation can be found on the plate.

The installation and any subsequent conversion to another power supply voltage (if applicable) must be performed ONLY by professional, qualified, and authorised personnel. Before using the equipment, carefully clean all surfaces that will come in contact with food.

## 2 INSTRUCTIONS FOR USE

This appliance must be used only for the purposes for which it was designed and manufactured: i.e. the cooking or heating of food. Any other use is considered improper. The equipment is also meant for industrial use and **must be used only be personnel trained in its use and who are knowledge of the risks presented by the hot element.**

### 2.1 CONTROLS (Command and control panel)

The appliance is fitted with:

- B1            4-pole general switch;
- C1            Contactor;
- M1            Terminal board;
- MCR          Microswitch;
- R1 – R2 – R3 Electrical resistors;
- T1            Work thermostat;
- Ts            Safety thermal switch;
- HF1          Power supply indicator: if green, power is on. When the indicator is lit, the resistor is in operation;
- HF2          Thermostat indicator (red; when lit, heating elements are in operation).

### 2.2 SWITCHING ON THE APPLIANCE

- Insert the plug into the power socket, or set the master power switch to “ON” if fitted (outside the appliance: plug or master switch installed by the user and located close to and / or in the operating area of the appliance itself.)
- Power on the appliance by pressing ‘I’ on the appliance’s own power button.

- WARNING**            ⇒        The appliance is now powered on.  
                                   ⇒        The heating elements will slowly begin to emit heat.  
                                   ⇒        The equipment must be supervised during the first inspection phase.



#### **WARNING!**

The appliance emits heat at high temperatures, so it is necessary to:

4. Pay attention to the areas around the hot surface during normal operations of same (risk of burns);
5. **SCALDING RISK** Do not touch the heated area with any part of the body to avoid burns and scalding caused by the high temperatures;
6. After switching off the appliance, allow sufficient time for it to cool before performing any cleaning or maintenance operations.

### 2.3 SWITCHING OFF THE APPLIANCE

Set the appliance’s power switch to the ‘O’ position.

Note    If the appliance is unlikely to be used for a long period:

- Unplug the appliance from the power socket, or switch **OFF** the master power switch (switch box / power socket);
- Use a dry cloth to cover all the steel surfaces with a thin layer of vaseline oil to provide a protective cover.

## 2.4 MAINTAINING THE APPLIANCE

Prior to performing any cleaning and / or maintenance operation:

- Disconnect the appliance from the power supply;
- Allow sufficient time for the appliance to cool.



### WARNING!

Every maintenance operation must be exclusively performed by authorised and/or qualified personnel or by an authorized assistance centre.

Do not wash the appliance using direct, or high pressure, water jets as this may cause water to seep into the electrical components, resulting in malfunctioning of the appliance and its safety systems.

Before any maintenance operation, always allow sufficient time after switching off the appliance for it to cool down.

### Use only original replacement parts.

The appliance does not have any unusual maintenance requirements. Nevertheless, it is recommended to check:

- **at least once a year**, and more frequently if the appliance is heavily used:
  - The condition of the connections, including the terminal board and the power cable;
  - The correct function of the components (perform an operations test);
  - Dismantle the hub and lubricate with FOOD FAT ( KLUBERSYNT UH1 54-1302 ). Replace the hub's O-RING at least once a year, and more frequently if necessary.
- **daily** clean the steel components using materials that cannot corrode or damage the steel.

## 2.5 REPLACING ELECTRICAL COMPONENTS



### **WARNING!**

The substitution of parts must only be done by authorised or qualified personnel. Before every operation, remove the equipment from power, using the omnipolar switch located upstream from the machinery and be sure that the cold element has reached room temperature before beginning the operation.

When substituting electrical components on the machine and electrical panels, strictly follow the technical characteristics of the component to be substituted which are marked on the component itself.



### **WARNING!**

It is forbidden to use flammable liquids during cleaning operations of electrical components and of the compressor.

## 2.6 CLEANING THE STAINLESS STEEL

To guarantee the hygiene and maintenance of the equipment, clean the exterior regularly being careful not to damage the cables and electrical connections.

Accurate, daily cleaning of the appliance will prevent faults and deposits of fat.

The steel used for the production of professional kitchens is proven and of highest quality. Due to their characteristics, they are ideal materials for use with food substances.

Stainless steel resistance to corrosion is due to a passive layer that forms on the surface of the metal when it comes in contact with oxygen. For this purpose, the oxygen contained in the air is sufficient. If this passive layer is damaged by mechanical stress or chemically destroyed and the reformation of the passive layer is prevented (isolation from oxygen) then even stainless steel can be damaged by corrosion.

When using STAINLESS STEEL equipment the following must be observed:

- Stainless steel surfaces must always be kept clean, guaranteeing contact with the air. Under layers of limescale, starch, egg white, etc, the surfaces can be affected by corrsions due to lack of oxygen.
- To remove limescale, do not use products containing salt or sulphuric acid. There are suitable products available on the market but a diluted solution of acetic acid can also be used.
- For cleaning stainless steel equipment it is best to use detergents specifically for this material For a "quick cleaning" a bland solution of dishwashing detergent can also be used. After cleaning, the equipment must be wiped with cool water and dried with a clean cloth.
- Do not wash the equipment with jets of water under pressure.
- Avoid the use of detergents containing abrasive powders or bleaches of any kind.
- When not in use, closable STAINLESS STEEL equipment must be kept open so that area can freely access the internal metallic surfaces.
- Stainless steel must not be in contact with concentrated acids or flavours such as saline solutions, mustard, spice mixes, etc. for long periods of time. At regular temperatures and concentrations these substances can chemically destroy the passive layer. The contact surfaces must therefore be immediately rinsed with clean water.
- Using stainless steel cookware exclusively for cooking food in salted water (pasta, rice, potatoes, etc.) is not advised. Every once in a while these pots must also be used for cooking stews containing fats or vegetables. This helps prevent damage from corrosion.
- After cooking foods in salted water, rinse the pots with cool water so the cooking water residues don't form layers of high concentration saline solution that can cause pitting.
- To prevent so-called secondary corrosion, prolonged contact between stainless steel and normal steel and iron must be avoided. If stainless steel comes in contact with iron (i.e. steel wool, metal shavings, water containing iron due to rusty pipes), small chemical particles are formed which cause corrosion that spreads by itself.
- Any spots of secondary corrosion must be eliminated immediately.
- Do not use pointed objects that can notch and thus degrade stainless steel parts.

## 2.7 DISPOSING OF THE APPLIANCE

### Proper disposal of the product (electrical and electronic waste)

(Applicable in European Union countries and in those with separate collection system).



IT0803000004471

The above brand, shown on the product or on its documentation, indicates that the equipment must not be disposed of with other household waste at the end of the life cycle. To avoid any damage to the environment or to health caused by inappropriate waste disposal, the user is invited to separate this product from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Domestic users are advised to contact the retailer where the product or local office has been purchased for all the information regarding recycling and recycling for this type of product. Business users are invited to contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product must not be disposed of together with other commercial waste. For incorrect disposal of RAEE brand products there are financial penalties applicable to the defaulting user.

## 3 POTENTIAL DANGERS DURING NORMAL OPERATION



- Do not clean the apparatus with high-pressure water, steam, or cleansing jets. Do not pour water over the appliance.
- Do not use combustible liquids to clean appliances.
- Hot fats and oils will catch fire easily on hot surfaces! The preparation of foods with fats and oils must always be performed under supervision.
- If a fault occurs, immediately switch off the appliance.
- Never use a defective appliance.
- The appliances contain thermal cutoffs, and are insulated. The necessary temperatures for cooking in large kitchens, regardless of the type of appliances, can cause casings, covers and other surfaces to heat up to temperatures as high as 60° - 80 °C. This is not a manufacturing defect, but is due to the stainless steel, which is an excellent conductor of heat.

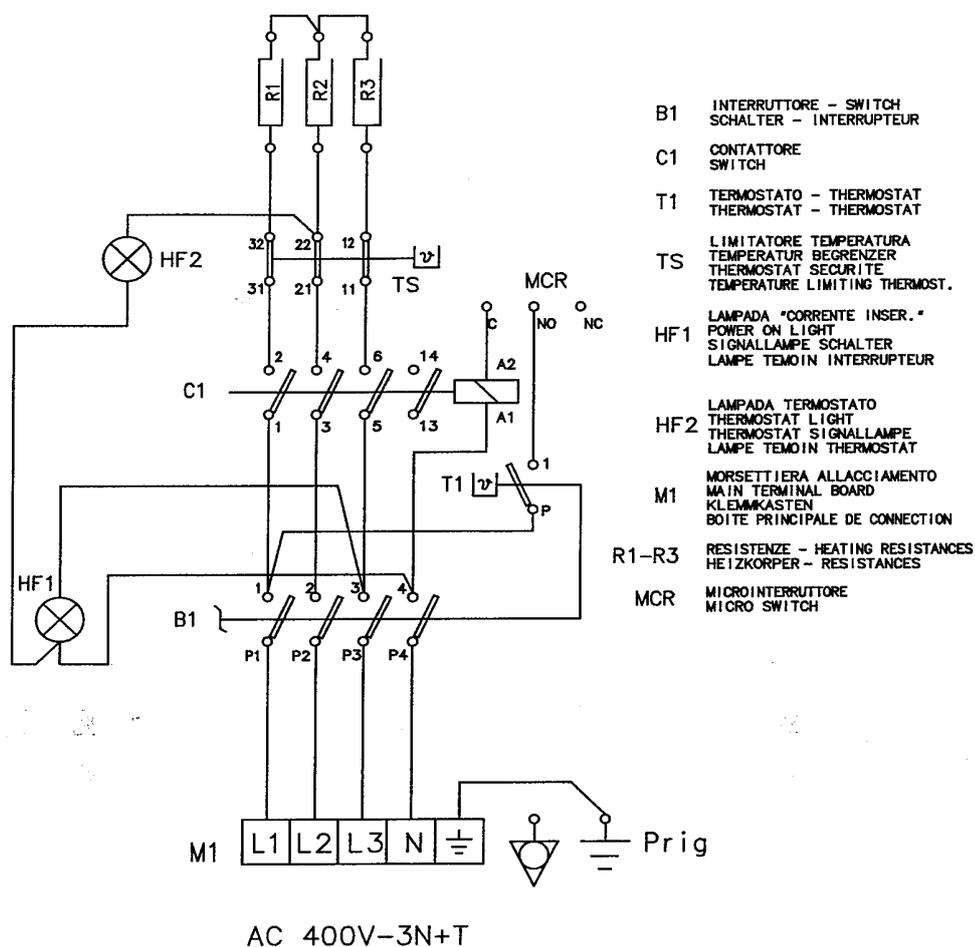
#### **4 LIST OF REPLACEMENT PARTS**

<b>Pos</b>	<b>Component description</b>	<b>Series</b>	<b>Code</b>
01	Kit with rotating heating element for fryer 18 KW – 230 V – 50 Hz	900	1SPKGC214.001
02	Control kit (electromechanical)	M	1GKFTY318.001
03	Rotating heating element kit for pasta cooker 10 KW – 230 V – 50 Hz	900	1SPKGB612.001
04	Control kit (electromechanical)	M	1GKCPY317.001
05	Rotating heating element kit for pasta cooker 7 KW – 230 V – 50 Hz	700	1GIL7Z870.001
06	Control kit (electromechanical)	700	1GKCPZ959.001

Note To order replacement parts / components, provide the model number and year of construction of the item.

## 5 - SCHEMA ELETTRICO

Per il corretto funzionamento del KIT, suggeriamo di seguire il seguente schema:



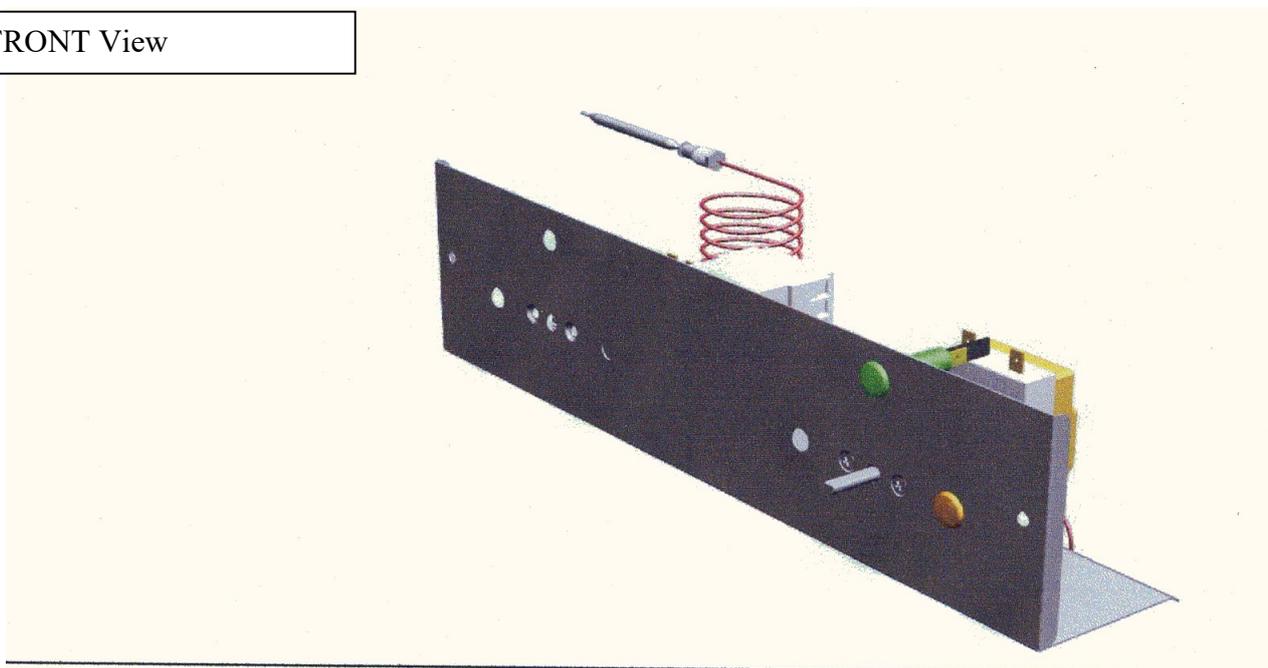
- B1 INTERRUTTORE - SWITCH  
SCHALTER - INTERRUPTEUR
- C1 CONTATTORE  
SWITCH
- T1 TERMOSTATO - THERMOSTAT  
THERMOSTAT - THERMOSTAT
- TS LIMITATORE TEMPERATURA  
TEMPERATUR BEGRENZER  
THERMOSTAT SECURITE  
TEMPERATURE LIMITING THERMOST.
- HF1 LAMPADA "CORRENTE INSER."  
POWER ON LIGHT  
SIGNALLAMPE SCHALTER  
LAMPE TEMOIN INTERRUPTEUR
- HF2 LAMPADA TERMOSTATO  
THERMOSTAT LIGHT  
THERMOSTAT SIGNALLAMPE  
LAMPE TEMOIN THERMOSTAT
- M1 MORSETTIERA ALLACCIAMENTO  
MAIN TERMINAL BOARD  
KLEMMKASTEN  
BOITE PRINCIPALE DE CONNECTION
- R1-R3 RESISTENZE - HEATING RESISTANCES  
HEIZKORPER - RESISTANCES
- MCR MICROINTERRUTTORE  
MICRO SWITCH

### LEGENDA:

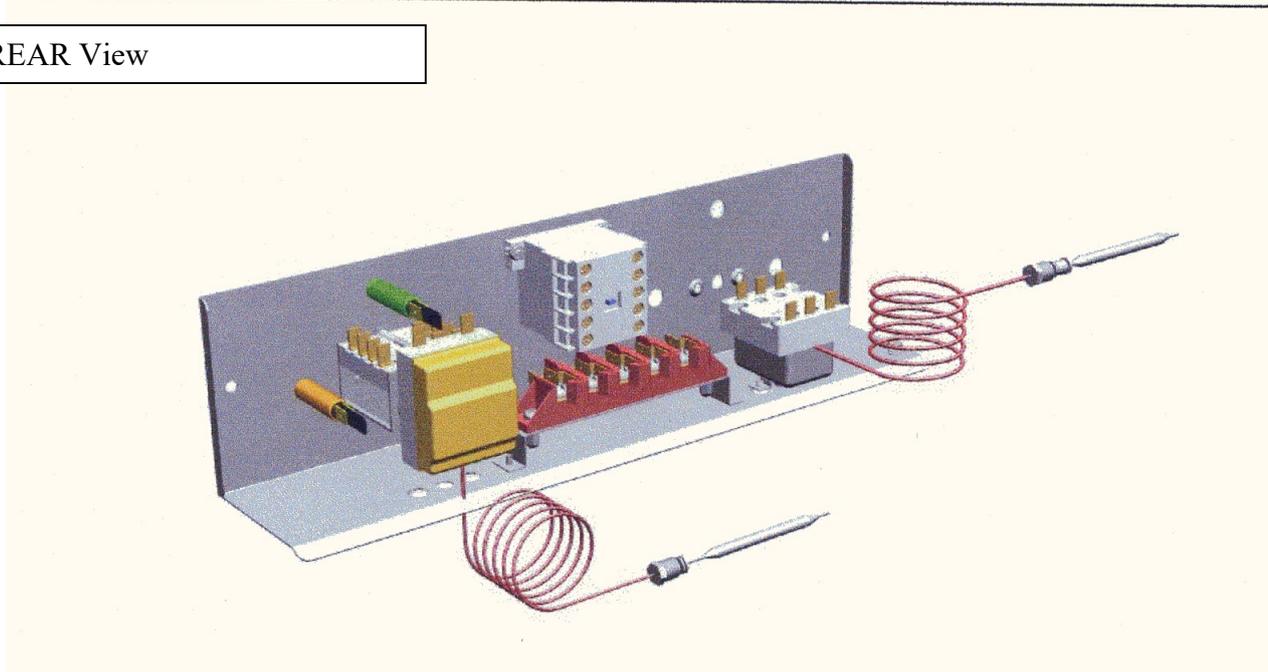
POS.	CODICE	DESCRIZIONE
B1		INTERRUTTORE
C1		CONTATTORE
HF1		LAMPADA VERDE
HF2		LAMPADA ARANCIONE
M1		MORSETTIERA DI ALLACCIAMENTO
MCR		MICROINTERRUTTORE
R1-R2-R3		RESISTENZE ELETTRICHE
T1		TERMOSTATO DI LAVORO
TS		TERMOSTATO DI SICUREZZA

**NOTA: Il KIT COMANDI è completo di cablaggio elettrico e morsetti.**

FRONT View



REAR View



## 6 TROUBLESHOOTING COMMON MALFUNCTIONS

Some malfunctions can be dependent upon simple maintenance operations or oversights and can be easily resolved without Technical Assistance, however during regular use of the equipment malfunctions can occur:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CHECKS AND MEASURES
NO HEATING Switches are on Indicators are off	No power	Check fuses and/or magnetothermic external switch.  Measure the voltage on the power terminal box
NO HEATING Switches are on Indicators are off	Main switch Heating element rotation microswitch defective or incorrectly positioned (*) Heating element control contactor	Measure voltage at output of component, reset, or replace, if necessary
NO HEATING Switches are on  Indicators are off	Safety thermostat activated (**)	Reset. Replace, if necessary  Liquid in vat is INSUFFICIENT and/or MISSING
NO HEATING Green indicators lit Yellow indicator off (even with knob set at MAX)	Thermostat cut off	Replace thermostat
NO HEATING Green indicators lit Yellow indicator on	Resistance cut off	Replace resistors
SLOW HEATING Green indicators lit Yellow indicator on	Loss of power phase Resistance partially cut off	Check power supply  Replace heating element
NORMAL HEATING Green indicator unlit Yellow indicator on	Bulb cut off	Replace bulb
NORMAL HEATING Green indicators lit Yellow indicator off	Bulb cut off	Replace bulb

(\*) : The heating element must be positioned in a perfectly horizontal position, otherwise the microswitch will disable its power supply to prevent possible damage.

(\*\*) : rearming the safety thermostat is performed by pressing the red button

## **7 WARRANTY TERMS**

The goods produced by the Seller are covered by the WARRANTY FOR DEFECTS, provided for by Article 1495 of the Civil Code, for a duration of 12 months starting from the time of their delivery. This guarantee, which is accepted by the Customer, is up to all professional operators, that is to those end users with a VAT number (partnerships or corporations, sole proprietorships, craft enterprises, freelancers, etc.) who use the product for purposes professionals and who purchase the product with a tax invoice. The above warranties do not include: repairs carried out by personnel not authorized by the Seller; incorrect electrical connections; tampering-disassembly-modifications; incorrect use and abuse (not in accordance with the instructions given in the instruction booklet); continued use after partial damage; use of improper and non-original accessories; use of non-original spare parts; lack of and / or incorrect routine maintenance and / or improper maintenance; electrical parts, consumables, glasses. Normal use and therefore the consequent deterioration of the product is not covered by the guarantee. The warranty does not cover parts of the products subject to wear. The Seller is not liable for any flaws, discrepancies, defects in the goods that do not derive from its own facts nor can it be held responsible for any damage or prejudice that occurs as a result of defects, discrepancies, defects in goods or their parts not produced by it. but only assembled. The Seller is not liable for any faults or defects deriving from the lack of timely ordinary or extraordinary maintenance of the goods. If the goods present problems that cannot be repaired on site by the Seller or by qualified personnel authorized by the same, it will be necessary for the Customer to return them to the Seller's headquarters. In this case, the Customer will anticipate the transport costs which will be reimbursed by the Seller once it has been verified that the problems fall within his competence and responsibility, while otherwise they will remain at his expense as the costs for returning the goods to his site. The warranty does not include the cost of labor which is always borne by the customer and does not in any case cover the complete replacement of the goods. The Customer who purchases the goods and equipment produced by Inox B.i.m. s.r.l. in order to resell them to the end user, he acquires the qualification and role of 'Reseller'. Consequently, with the organization of means and personnel and costs at his own expense, he assumes the following commitments: to carry out the installation and testing of the goods and equipment, to instruct the end user about their characteristics and their correct methods of use, provide the end user with assistance in case of problems and / or breakdowns. Inox B.i.m. s.r.l. provides the Reseller and the end user with training courses for the use of their goods and equipment, the Reseller undertakes to participate in them and to inform the end user of the importance of participating in them, in particular for those equipment that require settings dedicated to the different types of processing that can be carried out with them.