

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.



Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.
Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

SOLLEVATORE CESTELLI PER CUOCIPASTA

BASKET LIFT FOR PASTA COOKE
AUTOMATISCHE HEBENVORRICHTUNG
SYSTEME DE RELEVAGE PANIERS POUR CUISEUR A PATES
LEVANTADOR CESTOS PARA COCEDOR PASTA

20N1SCP
20T1SCP

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Rev.0 02/2023



3433220

INDICE

	rif. capitoli	pag.	
1ª PARTE		1 INFORMAZIONI GENERALI	2
		2 INFORMAZIONI TECNICHE	3
		3 SICUREZZA	5
		4 USO E FUNZIONAMENTO	6
		5 MANUTENZIONI	10
		6 GUASTI	11
		7 MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	11
2ª PARTE		8 REGOLAZIONI	14
		9 SOSTITUZIONI PARTI	15
		ALLEGATI	I-III

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento apparecchiatura, 7

Allacciamento elettrico, 14

Avviamento e arresto ciclo di cottura, 8

C Collaudo apparecchiatura, 14
Consigli per l'uso, 9

D Dati tecnici, 3

Descrizione comandi, 7

Descrizione generale apparecchiatura, 3

Descrizione pannello di controllo, 8

Dismissione e demolizione apparecchiatura, 15

Dotazione accessori, 4

Descrizione pannello di controllo, 8

I Identificazione costruttore e apparecchiatura, 2

Imballo e disimballo, 12

Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 9

Ingrassaggio asta di sollevamento, 10

Installazione apparecchiatura, 13

M Modalità di richiesta assistenza, 3

Modalità per le regolazioni, 14

Modifica tempo di cottura, 9

Montaggio apparecchiature in batteria, 13

Movimentazione e sollevamento, 12

N Norme per la sicurezza, 5

Norme per la sicurezza sull'impatto ambientale, 6

P Pulizia apparecchiatura, 10

R Raccomandazioni per il lettore, 2

Raccomandazioni per l'uso, 6

Raccomandazioni per la manutenzione, 10

Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 11

Raccomandazioni per la sostituzione parti, 15

Ricerca guasti, 11

S Scopo del manuale, 2

Segnali di sicurezza e informazione, 4

Sostituzione fusibile, 15

T Trasporto, 12

IT

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore.

Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

© 2003 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è diviso in due parti.



1^a parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2^a parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1^a parte, agli operatori esperti è dedicata la 2^a parte. Essi possono leggere anche la 1^a parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista. Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.



Queste informazioni sono fornite dal Costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

IT Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

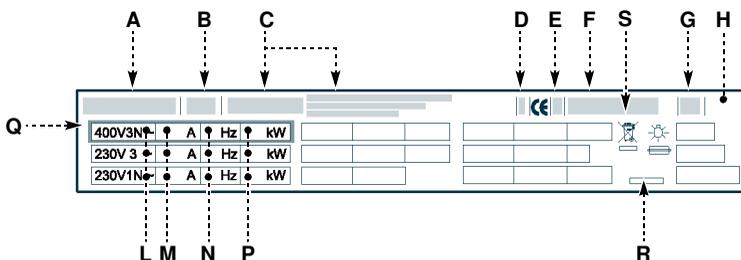
IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili

alla sicurezza di esercizio.

A)Modello apparecchiatura

B)Tipo di personalizzazione



- C) Identificazione costruttore
- D) Classe di isolamento
- E) Anno di costruzione
- F) Numero di matricola
- G) Grado di protezione
- H) Paese di destinazione
- L) Tensione (V)

- M) Assorbimento (A)
- N) Frequenza (Hz)
- P) Potenza dichiarata (kW)
- Q) Indicatore tensione collaudo
- R) Data di costruzione
- S) Simbolo RAEE

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE

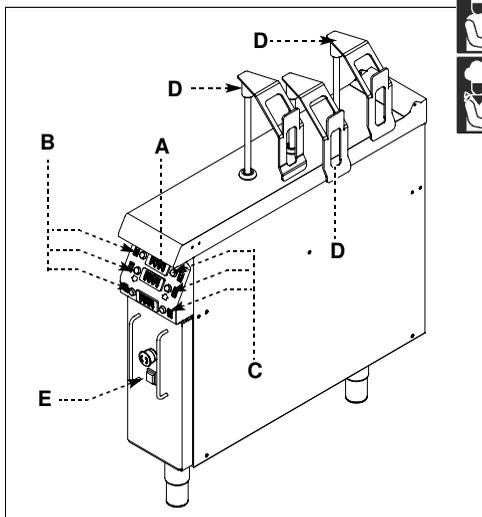
2

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura "sollevatore cestelli per cuoci-pasta, è stata progettata e costruita per la ristorazione professionale e serve per riscaldare gli alimenti.

Organi principali

- A) **Pannello di controllo:** per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.
- B) **Pulsante Start:** per abbassare il cestello in posizione di lavoro.
- C) **Pulsante Stop:** per sollevare il cestello e consentirne lo svuotamento.
- D) **Supporto appendicestello:** per appoggiare i cestelli.
- E) **Pulsante accensione:** serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.



IT

DATI TECNICI

Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A) Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

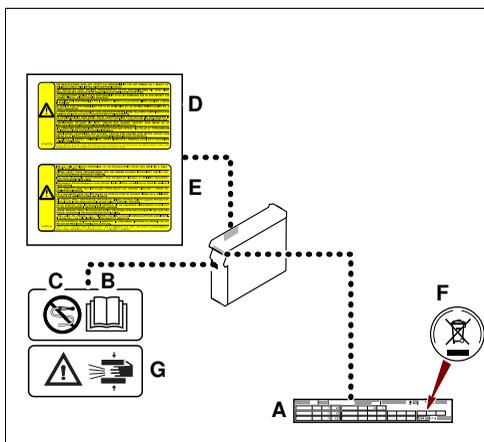
B) Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

C) Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

E) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

F) Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.

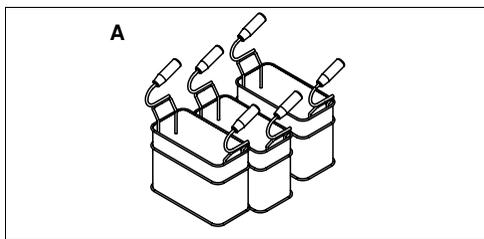


G) Pericolo di schiacciamento arti superiori: non introdurre le mani all'interno della pentola in fase d'uso.

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

A) Cestelli.

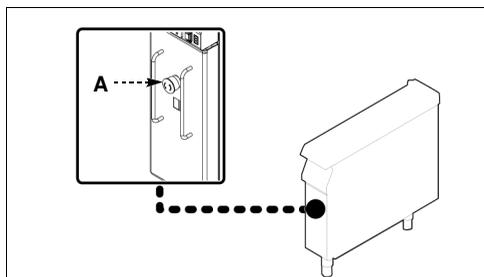


DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A) Pulsante arresto emergenza: serve per bloccare immediatamente l'alimentazione elettrica. Dopo aver normalizzato le condizioni di esercizio, va effettuato, con un'azione volontaria, lo sblocco del pulsante per autorizzare la rimessa in funzione dell'apparecchiatura.



NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che le manopole comando siano disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

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



IT

NORME PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.

Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- Emissioni nell'atmosfera
- Scarichi dei liquidi
- Gestione dei rifiuti
- Contaminazione del suolo
- Uso delle materie prime e delle risorse naturali
- Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.



– Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.



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

– In fase di smissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)

i **Importante**

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 2)

i **Importante**

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

USO E FUNZIONAMENTO

4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

i **Importante**

L'incidenza degli infortuni derivante dall'uso di apparecchiature, dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali.

Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Pannello di controllo: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.

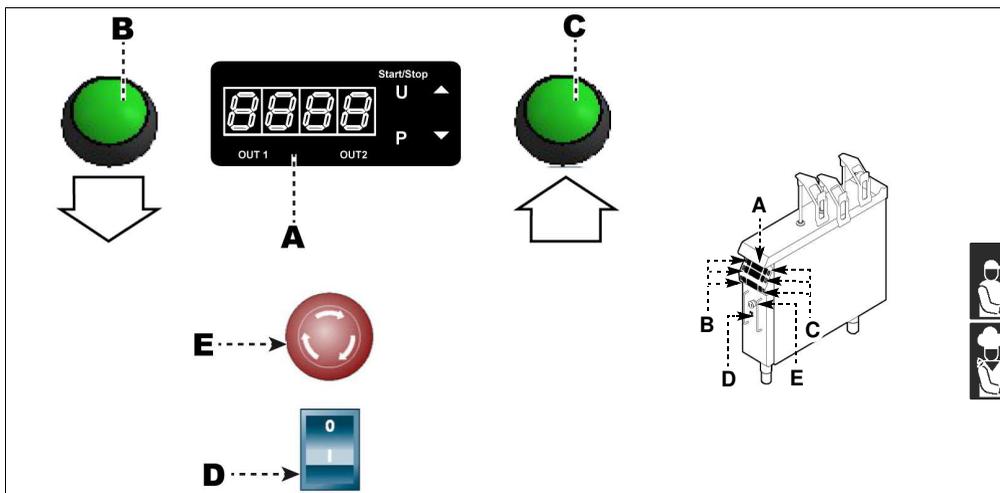
B) Pulsante Start: per abbassare il cestello in posizione di lavoro.

C) Pulsante Stop: per sollevare il cestello e consentirne lo svuotamento.

D) Pulsante accensione: serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

E) Pulsante arresto emergenza: serve per bloccare immediatamente l'alimentazione elettrica.

Dopo aver normalizzato le condizioni di esercizio, va effettuato, con un'azione volontaria, lo sblocco del pulsante per autorizzare la rimessa in funzione dell'apparecchiatura.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Accensione

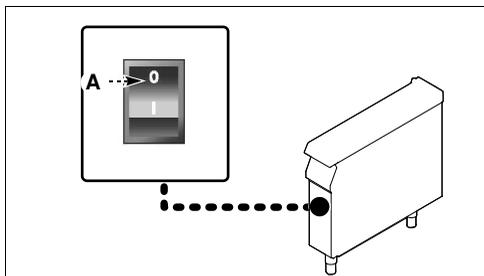
- 1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2 - Premere il pulsante (A) per attivare l'apparecchiatura.

Spegnimento

i Importante

Spegnere sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.

- 1 - Premere il pulsante (A) per disattivare l'apparecchiatura.
- 2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



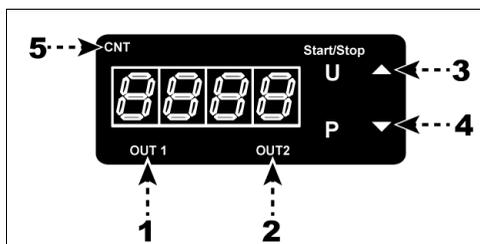
DESCRIZIONE PANNELLO DI CONTROLLO

Sul pannello di controllo sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

1 e 2 : Led funzionamento: accesi indicano che l'apparecchiatura sta funzionando e che il ciclo di cottura è in corso.

3 e 4 : Tasti selezione programmi: servono per selezionare il programma di cottura desiderato.

5: Led timer: acceso indica che il conteggio del tempo è in funzione.



AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

Accensione ed avviamento

- 1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2 - Premere il tasto **(D)** per attivare l'apparecchiatura.
- 3 - Premere il tasto **(3 o 4)** per Impostare il tempo di cottura desiderato.
- 4 - Premere il pulsante **(B)** per avviare il ciclo di cottura.



NOTA: Se il tempo di cottura è ancora lampeggiante, anche il tasto **(U)** (start/stop) avvia la cottura.

i Importante

Premere il pulsante (C) per interrompere il ciclo di cottura in qualsiasi momento.

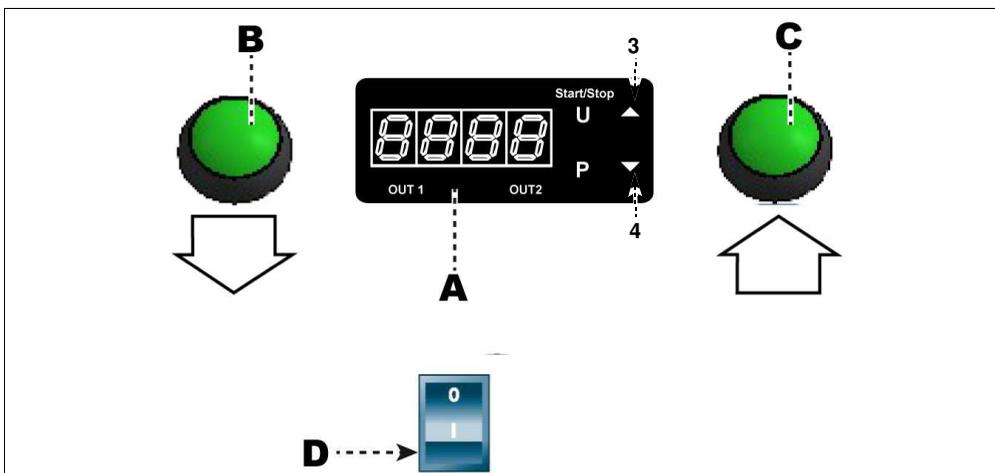
Spegnimento

- 1 - Premere il tasto **(D)** per disattivare l'apparecchiatura.
- 2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

IT

i Importante

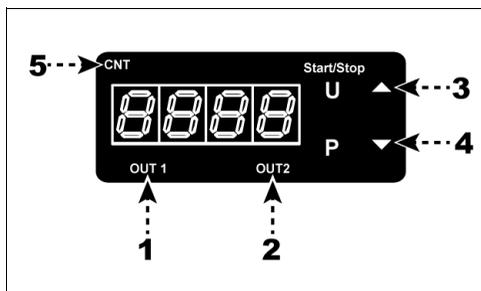
5 secondi prima del termine del tempo di cottura si attiva un segnale acustico. Al termine del tempo impostato il cestello si solleva in posizione di sgocciolamento.



MODIFICA TEMPO DI COTTURA

Per modificare i programmi impostati procedere nel seguente modo:

- 1 - Premere il tasto **(P)** per 5 secondi. Il display inizia a lampeggiare mostrando i parametri che possono essere modificati.
- 2 - Premere il tasto **4** consecutivamente per quattro volte fino a raggiungere i parametri dei tempi di programma (**St1**, **St2** o **St3**).
- 3 - Premere il tasto **P** per visualizzare il tempo impostato in quel programma (es. 1.30= 1 minuto e trenta secondi).
- 4 - Usare i tasti 3 e 4 per modificare il valore visualizzato aggiungendo o togliendo secondi fino a raggiungere il tempo desiderato.
- 5 - Premere nuovamente il tasto **(P)** se si vogliono modificare anche gli altri tempi.
- 6 - Attendere 10 secondi senza toccare nessun tasto per memorizzare il tempo impostato e uscire dalla programmazione.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

- 1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale;
- 2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe;

- 3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox;
- 4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione;
- 5 - Lasciare l'apparecchiatura scoperta e le camere di cottura aperte.

IT

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
- Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per la cottura diretta degli alimenti.

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.



Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare

disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 10).

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- verificare efficienza impianto elettrico.
- ingrassaggio delle aste di sollevamento cestelli (vedi pag. 10).

PULIZIA APPARECCHIATURA

Considerando che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene, mantenendo costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

- Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
- Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli al-

imenti e tutte le zone limitrofe.



Cautela - Avvertenza

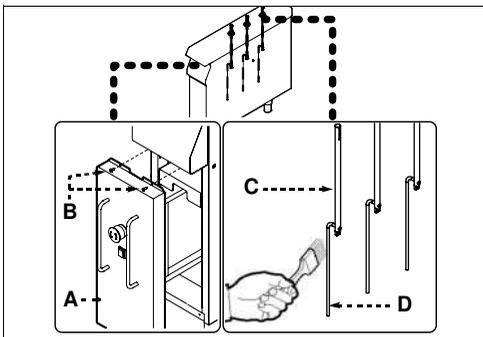
Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.). Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

- Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
- Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
- Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
- Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
- Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

INGRASSAGGIO ASTE DI SOLLEVAMENTO

Per questa operazione procedere come di seguito indicato.

- 1 - Portare le aste di sollevamento in battuta al piano.
- 2 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(A)**.
- 4 - Cospargere le aste **(C)** e **(D)** di grasso alimentare.
- 5 - Rimontare il cruscotto **(A)** e serrare le viti **(B)**.



RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e diffezioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
L'apparecchiatura non si accende	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici i Importante Contattare il servizio assistenza.
Il cestello non si alza o non si abbassa	Fusibile intervenuto	Estrarre il portafusibile e sostituire il fusibile danneggiato.
	Scheda elettronica danneggiata	Sostituire la scheda elettronica i Importante Contattare il servizio assistenza.
	Motore cestello guasto	Sostituire il motore. i Importante Contattare il servizio assistenza.
	Alimentatore guasto.	Sostituire l'alimentatore. i Importante Contattare il servizio assistenza.


IT

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

i **Importante**

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.

Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

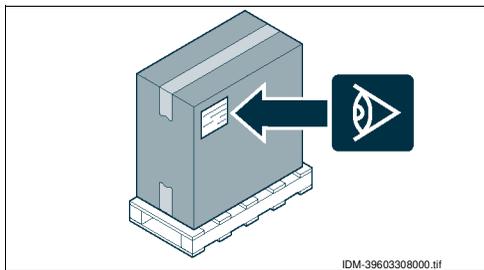
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato. Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.

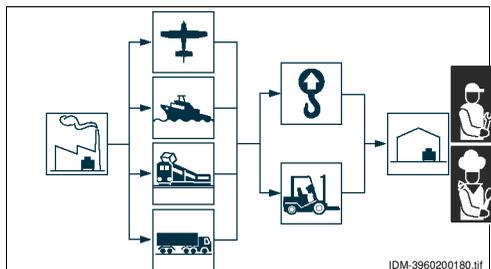


TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



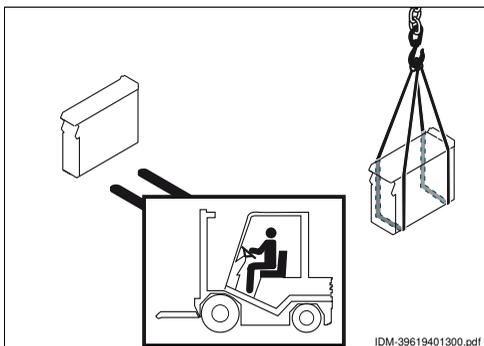
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.

Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

i **Importante**

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.



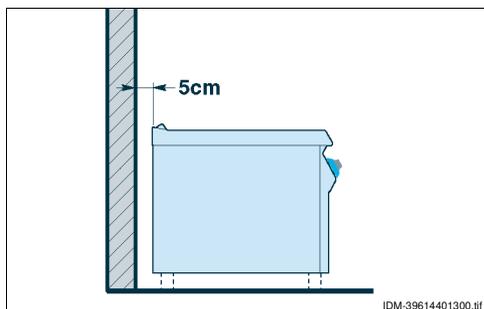
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.

Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150 °C.



Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

i Importante

L'apparecchiatura può essere installata, sia a destra che a sinistra, solo con i modelli 0N1CP1G, 0N1CP1E e 1N1CP2G.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

i **Importante**

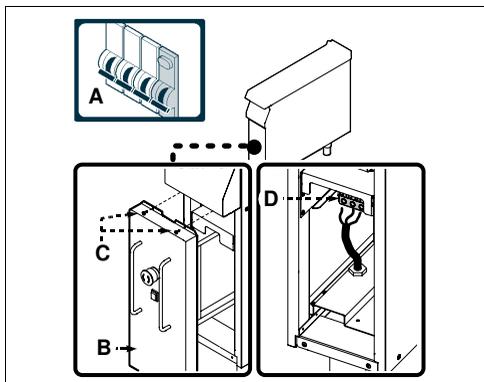
L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N.

⚠ **Cautela - Avvertenza**

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

- 1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2 - Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 3 - Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (D) dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo



al manuale. Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.

i **Importante**

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

- 4 - Rimontare il cruscotto (B) ad operazione ultimata.

COLLAUDO APPARECCHIATURA

i **Importante**

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti ver-

ifiche:

- 1 - verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura;
- 2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per verificare il collegamento elettrico;

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI

8

MODALITÀ PER LE REGOLAZIONI

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e

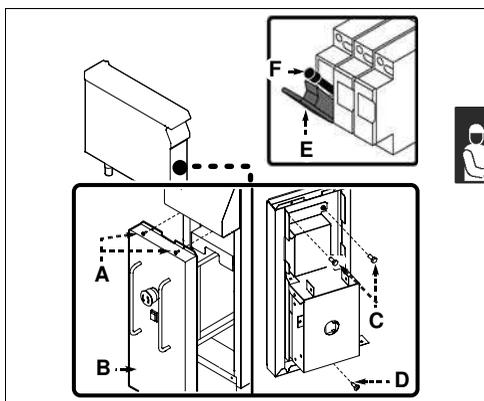
alla salute delle persone. Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.

Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE FUSIBILE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Svitare le viti (A) per smontare il cruscotto (B).
- 2 - Svitare le viti (C) e smontare la protezione (D).
- 3 - Aprire il portafusibile (E) e sostituire il fusibile (F) danneggiato.
- 4 - Richiudere il portafusibile (E) e rimontare la protezione (D) ed il cruscotto (B) ad operazione ultimata.



DISMISSIONE E DEMOLIZIONE APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc.).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

i **Importante**

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

	ref. chapters	page	
1st PART		1 GENERAL INFORMATION	2
		2 TECHNICAL INFORMATION	3
		3 SAFETY	5
		4 USE AND OPERATION	6
		5 SERVICING	9
		6 FAULT	11
2nd PART		7 HANDLING AND INSTALLATION	11
		8 ADJUSTMENTS	14
		9 REPLACING PARTS	15
		ANNEXES	I÷III

INDEX

- A** Adjustments procedure, 14
Appliance and constructor, identification, 2
Appliance, general description, 3
Appliance, installation, 13
Appliance, lengthy downtimes, 9
Appliance, testing, 14
Appliances in banks, assembly, 13
Assembly appliances in banks, 13
- C** Cleaning instructions, 10
Constructor and appliance, identification, 2
Controls, description, 8
- D** Decommissioning and scrapping the appliance, 15
Description of controls, 7
- E** Electrical connection, 14
Environmental impact safety regulations, 6
- F** Faults, troubleshooting, 11
- G** General description of appliance, 3
- H** Handling and installation, recommendations for, 11
Handling and lifting, 12
- I** Identification of constructor and appliance, 2
Information for the reader, 2
Installation and handling, recommendations for, 11
Installation of the appliance, 13
Instructions, cleaning, 10
- L** Lengthy downtimes of appliance, 9
Lifting and handling, 12
Lubrication of lifting rod, 10
- P** Packaging and unpacking, 12
Procedure for requesting service, 3
Purpose of the manual, 2
- R** Recommendations for handling and installation, 11
Recommendations for servicing, 9
Recommendations for use, 6
Recommendations for replacing parts, 15
- Replacing the fuse, 15
- S** Safety and information signs, 4
Safety and information, signs relating to, 4
Safety device, 5
Safety regulations, 5
Service, procedure for requesting, 3
Servicing, recommendations for, 9
Standard accessories, 4
Starting and stopping the cooking cycle, 8
Switching the appliance on and off, 7
- T** Technical data, 3
Testing of the appliance, 14
Transport, 12
Troubleshooting, 11
- U** Unpacking and packaging, 12
Use, recommendations for, 6
Use, useful advice for, 9
Useful advice for use, 9

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.



As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.



The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice. A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



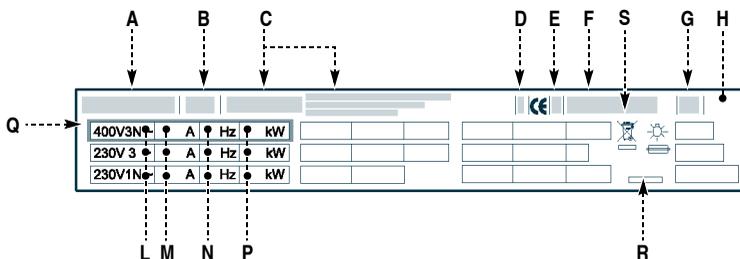
Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

- A) Appliance model
- B) Type of customisation
- C) Constructor identification



- D) Insulation class
- E) Year of construction
- F) Serial number
- G) Protection rating
- H) Country of destination
- L) Voltage (V)

- M) Absorption (A)
- N) Frequency (Hz)
- P) Rated power (kW)
- Q) Test voltage indicator
- R) Date of construction
- S) WEEE Symbol

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION

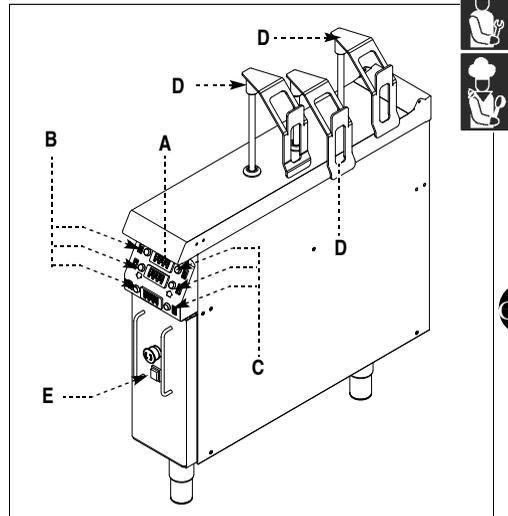
2

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The "basket lift for pasta cooke" appliance is designed and constructed for the professional catering sector and is intended for heating food by the bain-marie method..

Main Parts

- A) Control panel:** controls the appliance's operating functions.
- B) Button Start:** used to lower the basket into the working position.
- C) Button Stop:** used to raise the basket so that it can be emptied.
- D) Basket hanger support:** to support the basket.
- E) On/off button:** turns the appliance's electricity supply on and off.



TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

B) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

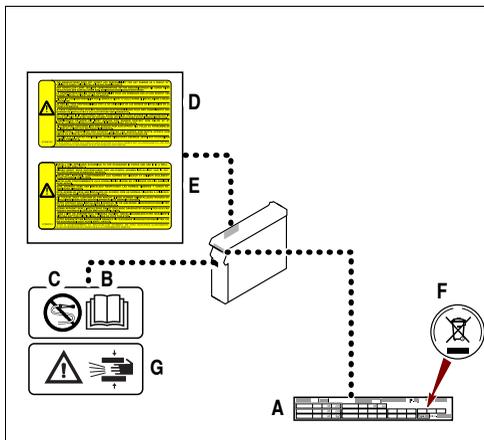
C) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

E) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F) WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

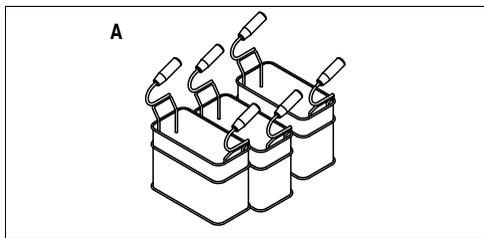
G) Arm crushing hazard: never insert hands in the pan while in use.



STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:

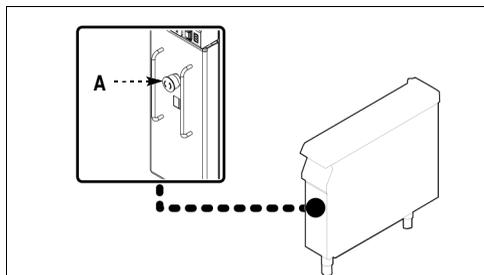
A) False base



SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

A) Emergency stop button: for immediate cut-off of the electricity supplies. Once normal operating conditions have been restored, the button must be intentionally released to authorise an appliance restart.



SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

After each session of use, make sure that the control knobs have been turned off and the power supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.



During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.

ENVIRONMENTAL IMPACT SAFETY REGULATIONS

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.

The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

- Atmospheric emissions
- Discharge of liquid effluents
- Waste management
- Soil contamination
- Use of raw materials and natural resources
- Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacturer supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.



– All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.



- During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
- If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)

i Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reassign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 2).

i Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

USE AND OPERATION

4

RECOMMENDATIONS FOR USE

i Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls

and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

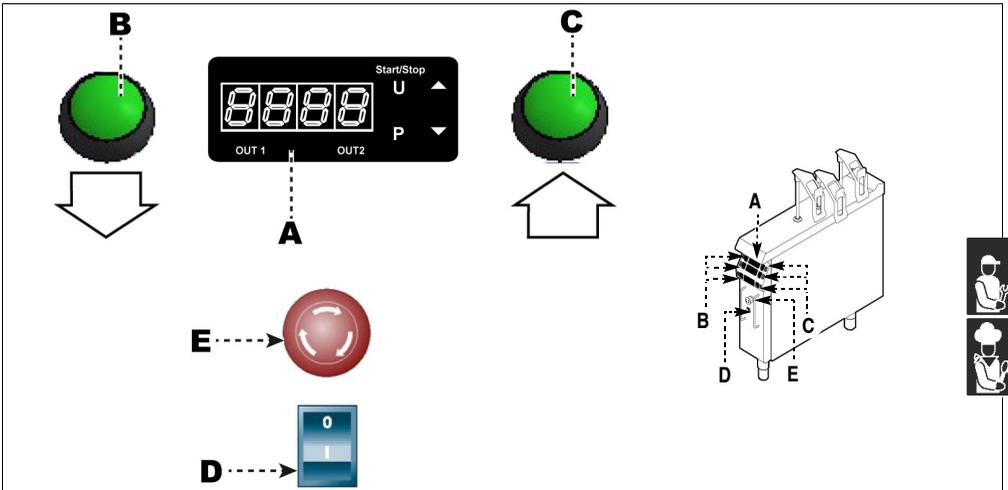
A)Control panel: controls the appliance's operating functions.

B)Button Start: used to lower the basket into the working position.

C)Button Stop: used to raise the basket so that it can be emptied.

D)On/off button: turns the appliance's electricity supply on and off.

E)Emergency stop button: for immediate cut-off of the electricity supplies. Once normal operating conditions have been restored, the button must be intentionally released to authorise an appliance restart.



SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

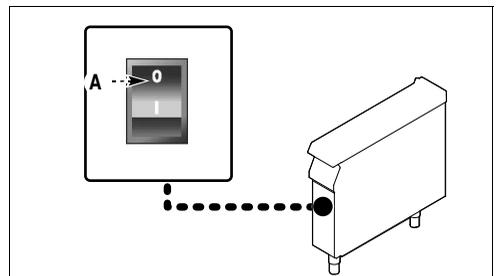
- 1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
- 2 - Press button (A) to switch on the appliance.

Turning off

i Important

Always switch off the appliance after use.

- 1 - Press button (A) to switch off the appliance.
- 2 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.



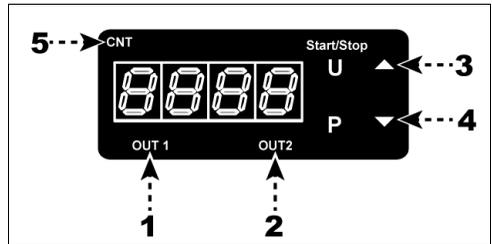
CONTROL PANEL DESCRIPTION

The control panel carries the controls for activation of the main functions.

1 and 2 : Operation LED: when lit, they indicate that the appliance is operating and the cooking cycle is in progress.

3 and 4 : Programme selection keys: these are used to select the desired cooking programme.

5: Timer LED: lit to indicate that time counting is running.



STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

Starting

- 1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
- 2 - Press the key **(D)** to switch on the appliance.
- 3 - Press the key **(3 or 4)** to set the cooking time required.
- 4 - Press button **(G)** to start the cooking cycle.

NOTE: If the cooking time is still flashing, the (U) key (start/stop) also starts cooking.



i Important

A buzzer sounds 5 seconds before the end of the cooking time. At the end of the set time, the basket rises into the draining position.

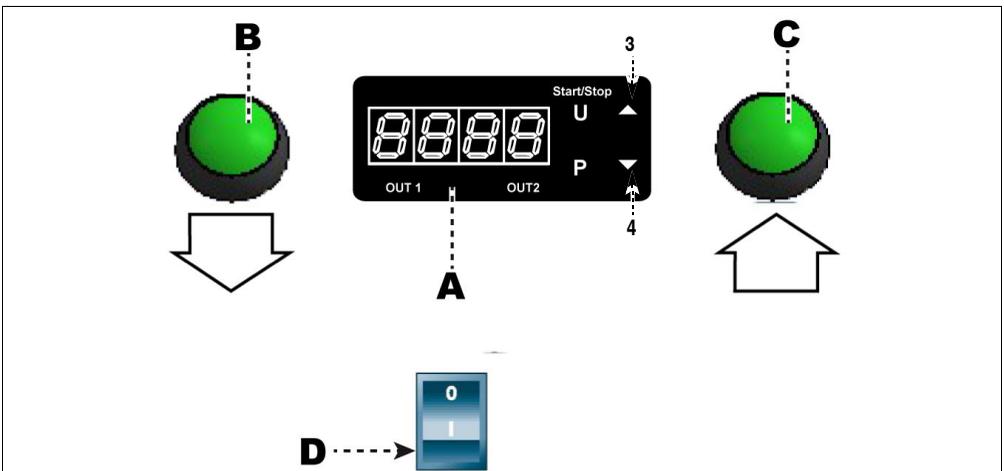
cycle at any moment.

Stopping

- 1 - Press the key **(D)** to switch off the appliance.
- 2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

i Important

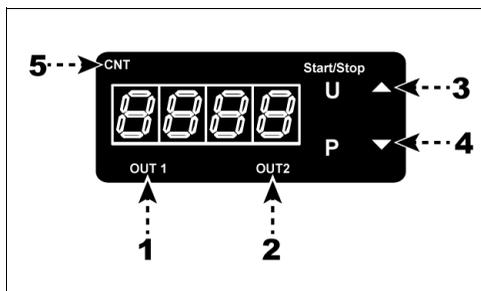
Press button (H) to interrupt the cooking



CHANGING THE COOKING TIME

To change the set programmes, proceed as follows::

- 1 - Press key **(P)** for 5 seconds. The display starts flashing showing the parameters that can be changed.
- 2 - Press key 4 consecutively four times until the programme time parameters (St1 , St2 or St3) are reached.
- 3 - Press the **(P)** key to display the time set in that program (e.g. 1.30= 1 minute and thirty seconds).
- 4 - Use keys 3 and 4 to change the displayed value by adding or subtracting seconds until the desired time is reached.
- 5 - Press the **(P)** key again if you want to change the other times as well.
- 6 - Wait 10 seconds without touching any buttons to save the set time and exit programming.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

- 1 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains;
- 2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly;

- 3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces;
- 4 - Carry out all the servicing procedures;
- 5 - Leave the appliance uncovered and the cooking chambers open;

GB

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

- Use only the accessories recommended by the constructor.
- Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
- When cleaning, use only food-approved detergents.
- Do not use the plate for cooking food directly without a pan.

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

**Caution - warning**

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker

and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

At the end of each session of use and whenever necessary, clean:

- The appliance and the surrounding environment (see page 10)

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

- check that the electrical system is in good working order
- Lubrication of lifting rod (see page 10)

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.

**Important**

Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.

**Caution - warning**

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

- Rinse surfaces with drinking water and dry.
- Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
- Pressurised water jets may only be used on external parts.
- Remove food residues immediately before they set.
- Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

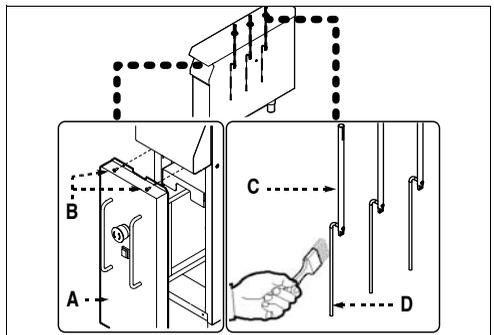
The precautions which follow are also important.

- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
- Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
- After use, clean the accessories with a suitable

LUBRICATION OF LIFTING ROD

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Position lifting rods flush with level.
- 2 - Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
- 3 - Undo the screws **(B)** to remove the control panel **(A)**.
- 4 - Lubricate rods **(C)** and **(D)** with food grade grease.
- 5 - Replace the control panel **(A)** and tighten the screws **(B)**.



TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Faults	Causes	Remedies
The appliance does not switch on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires  Important Contact the after-sales service
	Fuse "blown"	Extract the fuse-holder and replace the damaged fuse
The basket does not get up or goes down	Electronic circuit board damaged	Replace the electronic circuit board  Important Contact the after-sales service
	Drum motor defective	Replace drum motor  Important Contact the after-sales service
	Power supply unit defective	Replace power supply unit  Important Contact the after-sales service



GB

HANDLING AND INSTALLATION

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

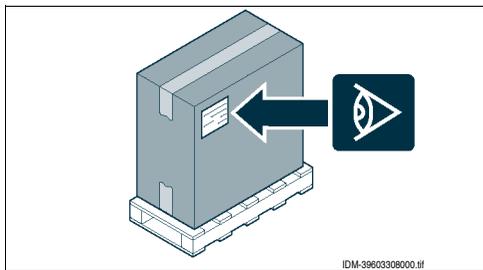
If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport. The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged. The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



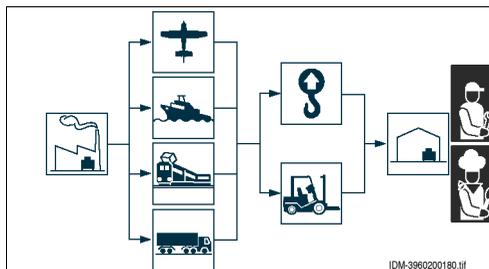
TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.



The chart shows the most commonly used alternatives.

During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.

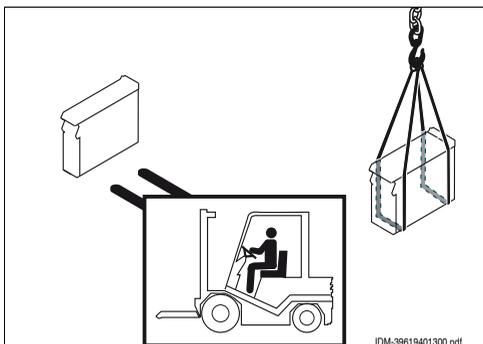


HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

i Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

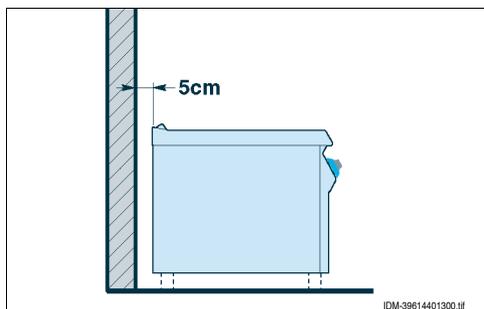
All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Appliances must be at some distance from the wall (at least 50 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C)

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.



Important

The machine can be installed either on the right or on the left only in the case of models 0N1CP1G, 0N1CP1E and 1N1CP2G



ELECTRICAL CONNECTION

i Important

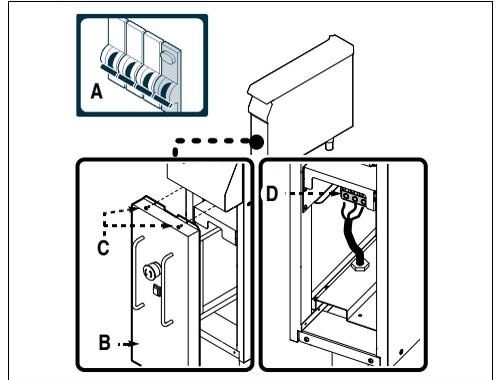
The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N, which cannot be switched to other values.

⚠ Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

- 1 - If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.
- 2 - Undo the screws (C) and remove the control panel (B).
- 3 - Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (D) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual. Use a flexible cable with at



least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.

i Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

- 4 - Replace the control panel (B) on completion of the operation.

TESTING OF THE APPLIANCE

i Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

- 1 - Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
- 2 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS

8

ADJUSTMENTS PROCEDURE

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

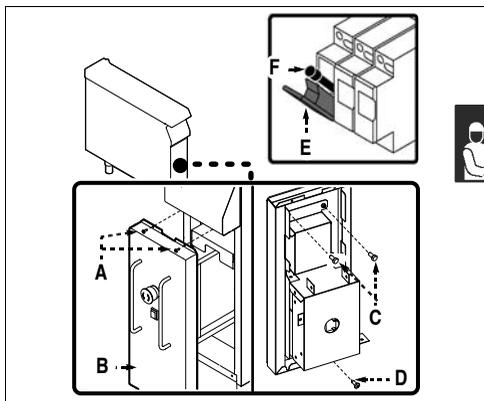
Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced,

use original spare parts only. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACING THE FUSE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Undo the screws (A) and remove the control panel (B).
- 2 - Undo the screws (C) to remove the guard (D).
- 3 - Open the fuse-holder (E) and replace the damaged fuse (F).
- 4 - Close the fuse-holder (E) and reinstall the guard (D) and the control panel (B) when operation completed.



DECOMMISSIONING AND SCRAPPING THE APPLIANCE

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

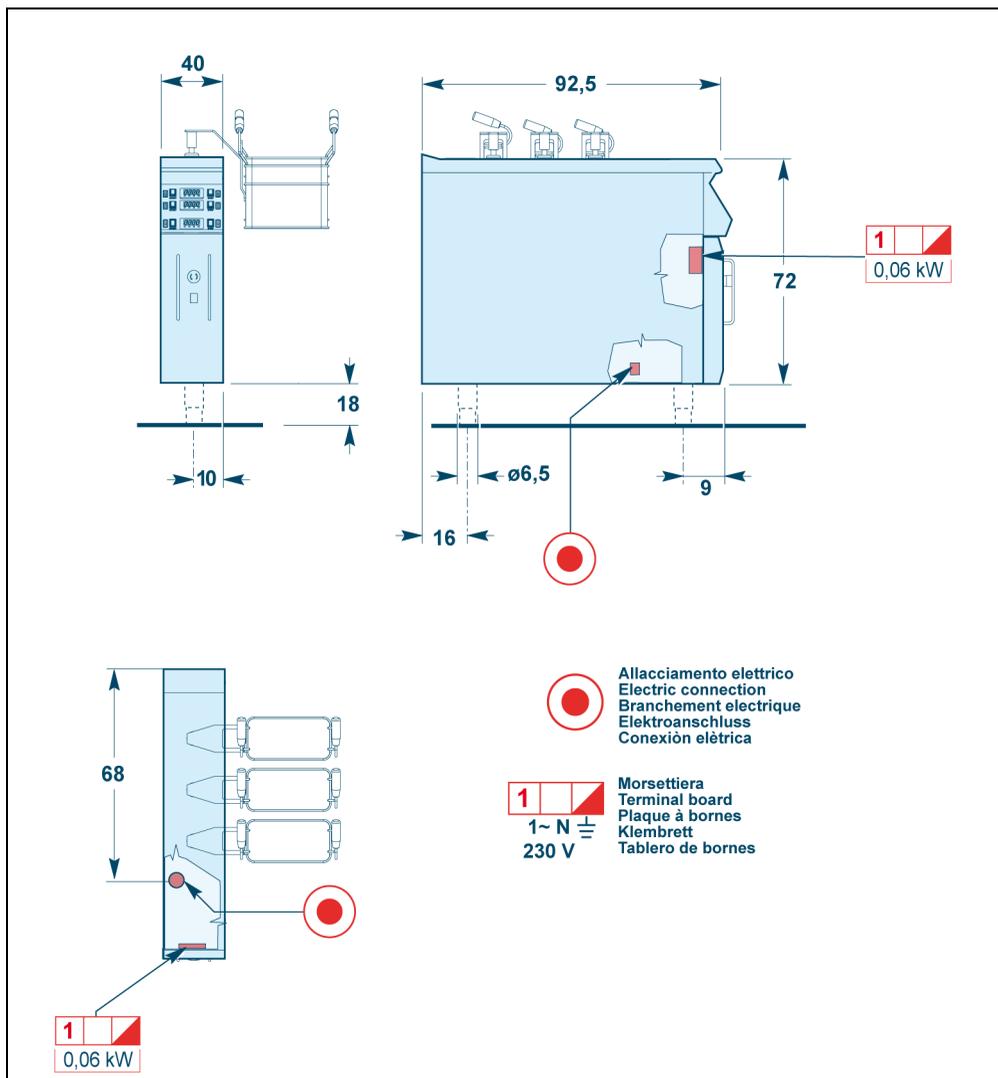
When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.

i Important

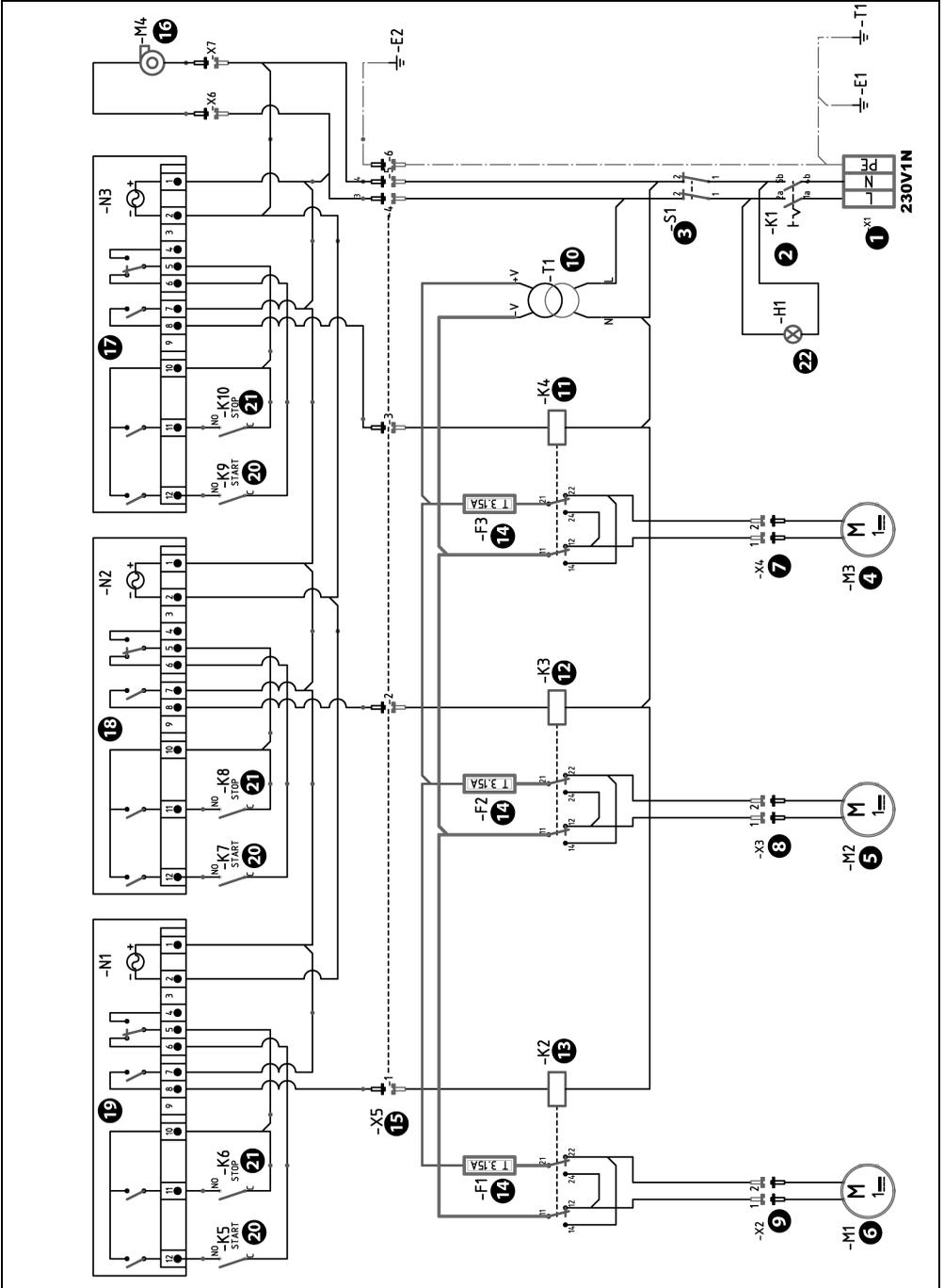
Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

Modello Model Modelle Modelo	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
		Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
20N1SCP 20T1SCP	0,06 kW	230V1~N	50-60Hz	0,6 A

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD
ANSCHLUSSSCHEMA - FICHE DES RACCORDEMENTS
FICHA DE ENLACES**



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM - SCHALTBILD - SCHEMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO



CT31896520_rev.2.lin

- 1)** Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes.
- 2)** Interruttore - Switch - Schalter - Interrupteur - Interruptor
- 3)** Pulsante di emergenza - Emergency button - Not-Aus-Tast - Bouton d'arrêt d'urgence - Botón parada de emergencia.
- 4)** Motore cestello (anteriore) - Basket motor (front) - Motore Korb (vorn) - Moteur du panier (avant) - Motor cesto (delantera).
- 5)** Motore cestello (centrale) - Basket motor (middle) - Motore Korb (mittlerer) - Moteur du panier (centrale) - Motor cesto (central).
- 6)** Motore cestello (posteriore) - Basket motor (rear) - Motore Korb (Hintere) - Moteur du panier (arrière) - Motor cesto (trasera).
- 7)** Connettore 4 poli - 4-pin connector - 4-poliger Steckverbinder - Connecteur 4 pôles - conector de 4 poli.
- 8)** Connettore 3 poli - 3-pin connector - 3-poliger Steckverbinder - Connecteur 3 pôles - conector de 3 poli.
- 9)** Connettore 2 poli - 2-pin connector - 2-poliger Steckverbinder - Connecteur 2 pôles - conector de 2 poli.
- 10)** Alimentatore - Power unit - Alimentateur - Speisegerät - Alimentador.
- 11)** Relè (anteriore) - Relay (front) - Relais (Vorderer) - Relais (avant) - Relé (delantera).
- 12)** Relè (centrale) - Relay (middle) - Relais (Mittlerer) - Relais (centrale) - Relé (central).
- 13)** Relè (posteriore) - Relay (rear) - Relais (Hintere) - Relais (arrière) - Relé (trasera).
- 14)** IFusibile - Fuse - Sicherung - Fusible - Fusibile
- 15)** Connettore 6 poli - 6-pin connector - 6-poliger Steckverbinder - Connecteur 6 pôles - conector de 6 poli.
- 16)** Ventola - Fan - Schaufel - Ventilateur - ventilador
- 17)** Temporizzatore (anteriore) - Timer (front) - Schaltuhr (vorn) - Temporisateur (avant) - Temporizador (delantera).
- 18)** Temporizzatore (centrale) - Timer (middle) - Schaltuhr (Mittlerer) - Temporisateur (centrale) - Temporizador (central).
- 19)** Temporizzatore (posteriore) - Timer (rear) - Schaltuhr (Hintere) - Temporisateur (arrière) - Temporizador (trasera).
- 20)** Pulsante START - START button - Kopf START - Touche START - Pulsador INICIO.
- 21)** Pulsante STOP - STOP button - Kopf STOP - Touche STOP - Pulsador STOP.
- 22)** Spia luminosa - Indicator light - Kontrollleuchte - Voyant lumineux - Indicador luminoso.



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - Sede Centrale
s.s. Romana Sud 90/F - 41012
Carpi (Mo) - Italy
Tel: +39 059 639411
Fax: +39 059 642499
www.angelopo.com

IT - È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB - Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden. The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE - Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR - La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES - Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.