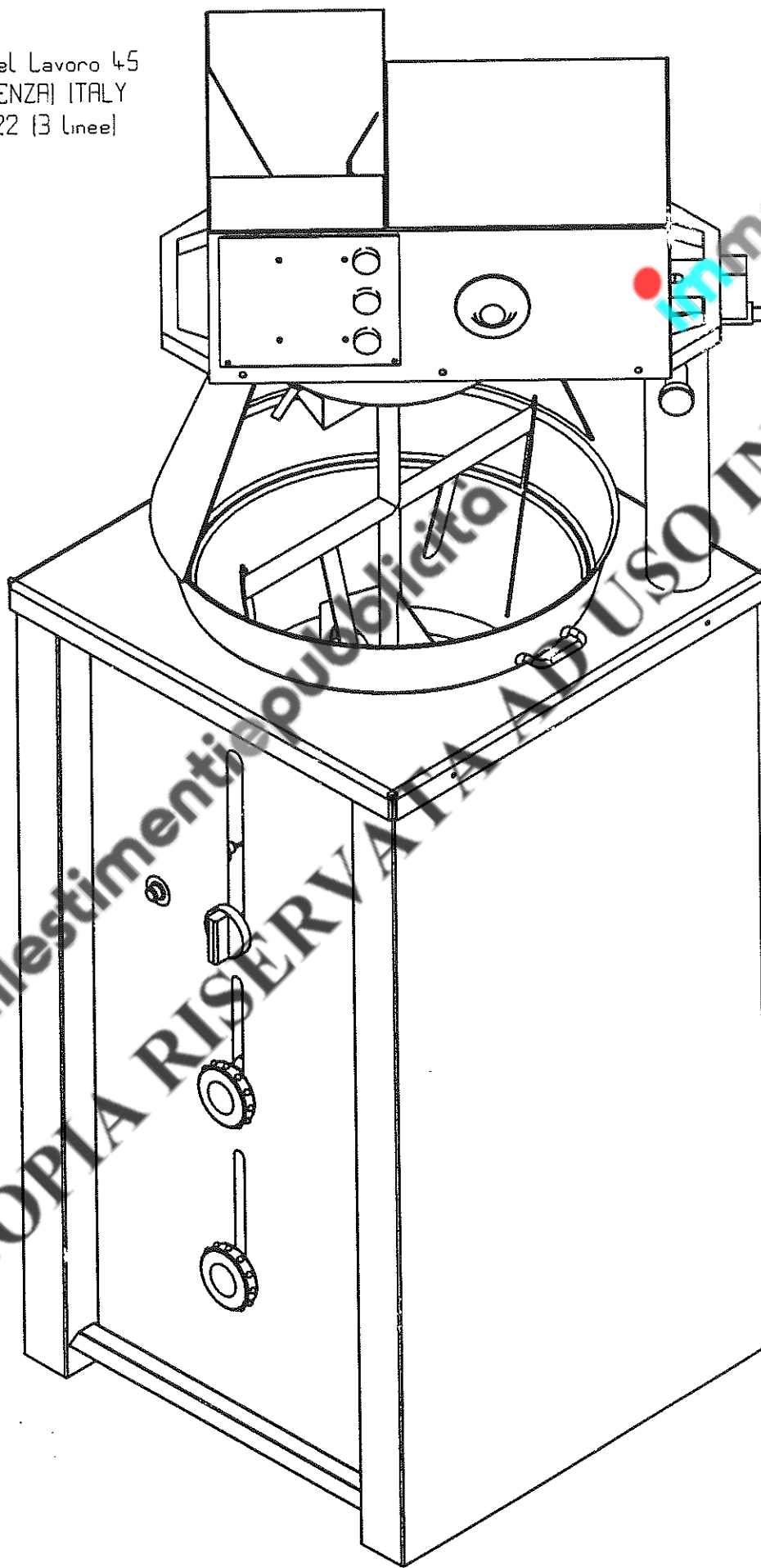


# MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

AVANCINI S.P.A.

AVANCINI S.P.A Via Del Lavoro 45  
MOLINA DI MALO (VICENZA) ITALY  
telefono 0445-637222 (3 linee)  
telex 0445-637313





Nel ringraziarVi per la preferenza accordata a questa macchina la nostra Ditta e' certa che da essa otterrete le prestazioni necessarie alla Vostra attivita'. Rendendosi conto che e' nel Vostro interesse mantenere la macchina in efficienza, la Ditta ha compilato questo libretto per farVi conoscere le norme necessarie al buon uso e alla razionale manutenzione della macchina.

**NORME DI SICUREZZA**  
\*\*\*\*\*

Questo simbolo di sicurezza identifica importanti messaggi nel corso del manuale. Incontrandolo, fare attenzione alla possibilita' di incidenti e leggere attentamente il messaggio che segue.



Questo simbolo indica che la superficie marcata puo' essere molto calda e non deve essere toccata senza le dovute precauzioni.



**AVVERTENZE GENERALI**  
\*\*\*\*\*

Nel realizzare questa macchina tutto e' stato fatto per rendere piu' sicuro il vostro lavoro. La prudenza e' comunque insostituibile e non c'e' regola migliore per prevenire gli incidenti.

**CONOSCERE LA MACCHINA**  
\*\*\*\*\*



Attenzione: conservare scrupolosamente il presente manuale in luogo idoneo, vicino alla macchina e noto a tutti gli interessati.

Non mettere da parte questo manuale senza averlo letto, indipendentemente da precedenti esperienze. Qualche minuto dedicato alla lettura fara' risparmiare successivamente tempo e fatica.

Leggete attentamente questo libretto prima di procedere all'avviamento, all'impiego, alla manutenzione, ed altri interventi sulla macchina, e seguite scrupolosamente le istruzioni e avvertenze riportate in seguito:

- osservate le targhette applicate sulla macchina e sostituite immediatamente quelle smarrite o illeggibili;
- la macchina, per le sue caratteristiche, deve essere utilizzata solamente da personale responsabile e destinata ad esclusivo uso professionale;
- in caso di bloccaggio, riparazione di qualsiasi tipo, manutenzione o altre che preveda un intervento sulla macchina, fermare il motore, staccare l'alimentazione e spegnere il sistema di cottura; prima di accedere alle parti interne della macchina verificare che la struttura esterna sia sufficientemente fredda. E' vietato pulire, oliare o ingrassare a mano gli elementi in moto della macchina. Sono pure vietate tutte le operazioni di riparazione e registrazione dei vari organi, con il motore in moto, se non sono state prese tutte le precauzioni necessarie per evitare possibili incidenti;
- tutti gli organi in movimento siano dotati di opportune protezioni. Rimontare accuratamente quelle eventualmente rimosse per esigenze di servizio.

**INDOSSARE GLI ABITI ADATTI**  
\*\*\*\*\*



Gli abiti indossati dall'operatore devono essere aderenti e privi di parti svolazzanti. Non indossare mai giacche o camicie slacciate.

Per rimuovere le pentole e le bacinelle, o sganciare le pale mescolatrici, utilizzare appositi guanti isolanti. Avvicinandosi al basamento di supporto indossare un grembiule che eviti contatti diretti con superfici calde.

**IMPORTANTE**  
\*\*\*\*\*

Per evitare incidenti e assicurare le prestazioni ottimali, la macchina non deve essere modificata o alterata nei modi non approvati dal costruttore, ne' deve essere usata in condizioni o per scopi per i quali non e' prevista. Ogni modifica arbitraria apportata a questa macchina solleva il fabbricante da ogni responsabilita' derivante da conseguenti danni o lesioni. Questa macchina e' progettata e costruita secondo le direttive 89/392 CEE, 91/368 CEE, 93/44 CEE, 93/68 CEE, 90/396 CEE e 89/336 CEE.

L'installazione, la regolazione ed eventuali modifiche consentite devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati.

 **OSSERVARE I MESSAGGI " IMPORTANTI "**  
\*\*\*\*\*


I messaggi contrassegnati "importanti" compaiono nel Manuale dell'Operatore e/o sulla macchina per fornire specifiche istruzioni per eseguire regolazioni, manutenzioni, ecc. Se queste istruzioni non sono rispettate, ne puo' derivare un danno alla macchina.

 **SHOCK ELETTRICO**  
\*\*\*\*\*

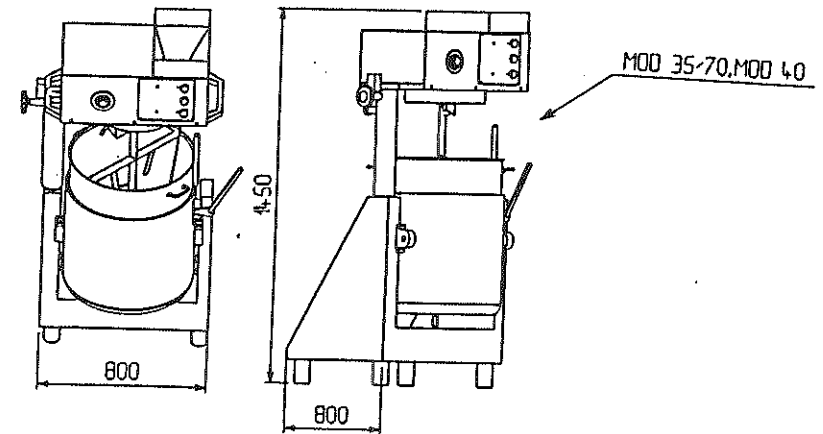
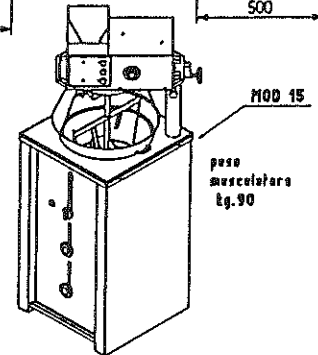
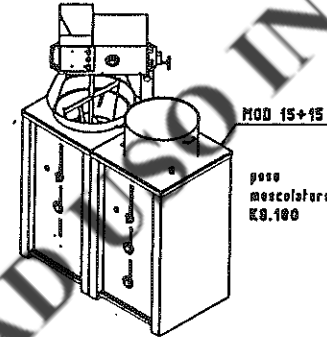
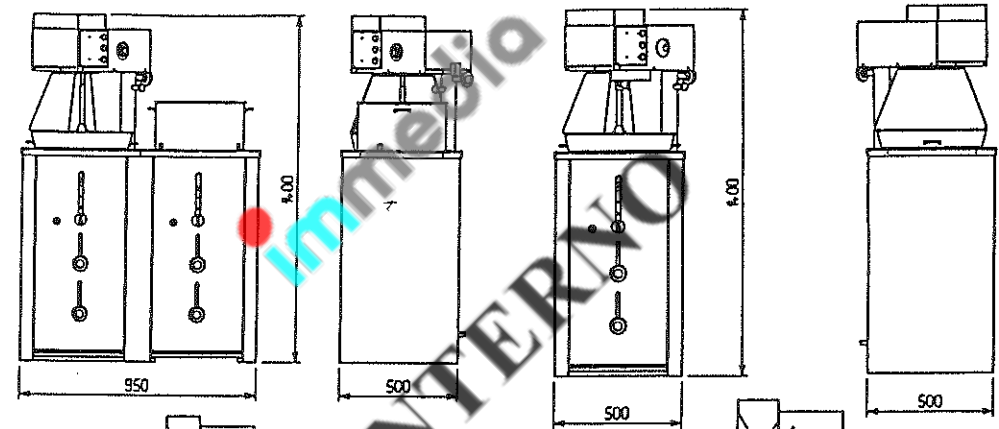
Per la vostra sicurezza, prima di allacciare la macchina alla rete:

- controllare che a monte della presa di distribuzione sia inserito un adeguato interruttore onnipolare provvisto di protezioni contro i sovraccarichi e i cortocircuiti;

- effettuare la connessione delle fasi, dell'eventuale neutro e della terra (obbligatoria) con una spina normalizzata compatibile con la presa sopra indicata. Il conduttore di protezione (terra) e' indicato dalla colorazione giallo/verde della guaina isolante; verificare l'idoneita' del cavo di alimentazione, in funzione della sua lunghezza, della tensione di rete e della potenza assorbita dalla macchina;

 - evitare di operare se l'ambiente e' umido o bagnato se non con le adeguate protezioni contro gli shock elettrici.

Evitare nel modo piu' assoluto di mettere in funzione la macchina priva di pannelli di protezione. Cio' e' pregiudizievole ai fini della sicurezza personale e della macchina stessa.



peso del mescolatore 120KG.

COPIA RISERVATA AD USO PUBBLICITÀ

MESCOLATORE PER ALIMENTI FLUIDI  
\*\*\*\*\*

PER RISTORANTI, PASTICCERIE.  
\*\*\*\*\*

CUCINE INDUSTRIALI, ECC.  
\*\*\*\*\*

- Struttura esterna in acciaio inox di tipo alimentare.
- Bacinelle in acciaio inox con pale mescolatrici in acciaio inox con estremita' inferiore in teflon.
- Pentole in alluminio alimentare con pale mescolatrice in acciaio inox.
- Motoriduttore a due velocita' per i modelli dotati di pentola in acciaio inox.
- Sfarinatore con tramoggia per modelli 15 - 32/40.
- Parti in movimento azionate da motore con motoriduttore a vite senza fine in bagno d'olio o grasso senza manutenzione.
- Dispositivo di sicurezza con blocco totale delle parti in movimento e dei comandi.
- Protezione dalle parti in movimento in materiale plastico alimentare o in lamiera forata in acciaio inox.
- Circuito elettrico con comandi in bassa tensione (24V) per maggior sicurezza, completo di arresto di emergenza.
- Cavo di allacciamento alla rete elettrica del tipo antifiamma, secondo l'alimentazione richiesta. lunghezza standard 1,3 mt., senza spina finale.
- Tensioni di alimentazione:

STANDARD: V = VAC 230 50 HZ.  
VAC 230 3 - 50 HZ.  
VAC 400 3 N - 50 HZ.

A RICHIESTA: V = VAC 230 60 HZ.  
VAC 230 3 - 60 HZ.  
VAC 240 50 HZ.  
VAC 415 3 N - 50 HZ.

- Sistema di cottura alimentato a gas metano o G.P.L.
- Bruciatore circolare con possibilita' di regolazione dalla potenza max e minima.
- Impianto dotato di valvola di sicurezza, con termocoppia e fiamma pilota, con accensione piezoelettrica.
- Su modelli a basamento fisso, Zona superiore delle superfici laterali rivestita con pannelli refrattari per isolamento termico.
- Su modelli a basamento fisso, cassetto inferiore estraibile per migliore pulizia dell'interno.
- Gruppo motore con doppio fermo meccanico in posizione di lavoro; sollevamento manuale del gruppo con sistema di compensazione del peso e blocco nella posizione di riposo.
- Orologio manuale con allarme sonoro per la determinazione del tempo di cottura.

UTILIZZO PREVISTO DELLA MACCHINA

La macchina e' prevista per il mescolamento e la cottura di alimenti fluidi quali creme, besciamella, risotti, polenta, ecc. per ristoranti, pasticcerie, ecc.



AVVERTENZA IMPORTANTE

Per motivi di igiene, salute e garanzia e' assolutamente vietato l'utilizzo della macchina per la cottura di prodotti non alimentari. Ogni altro impiego sara' considerato contrario all'utilizzo previsto dal fabbricante che, pertanto, non potra' risultare responsabile dei danni a cose ed alla macchina stessa oppure delle lesioni a persone che eventualmente ne derivino. Occorre considerare che nel prendersi il rischio nell'uso improprio si assume anche la responsabilita' conseguente.


## 1. PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La lavorazione dei prodotti consiste nel mescolamento e contemporaneamente cottura di alimenti che vengono versati, in giuste proporzioni, nella pentola di alluminio o acciaio inox, a seconda del modello di macchina (alluminio per la cottura della polenta; acciaio inox per gli altri prodotti).

Il mescolamento avviene per mezzo di una pala in acciaio inox, di diversa forma a seconda del prodotto, azionata da un motoriduttore. La cottura dei vari prodotti e' svolta da un bruciatore alimentato a gas (metano o GPL), regolato da apposita valvola.

## 2. PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

Da eseguirsi prima dell'inizio di ogni ciclo di lavoro. Assicurarsi che la macchina sia perfettamente pulita, specialmente le pale utilizzate e la pentola. Se necessario eseguire la pulizia per mezzo di acqua calda e detersivo (v. capitolo PULIZIA). Le parti esterne in acciaio inox vanno pulite con acqua calda e alcool evitando l'uso di materiali abrasivi tipo paglietta d'acciaio e simili.

 L'operazione di pulizia deve essere eseguita con macchina spenta.

## 3. UTILIZZO DELLA MACCHINA

Dopo essersi accertati della perfetta pulizia di tutte le parti della macchina e' possibile eseguire le operazioni necessarie ad ottenere un prodotto perfetto.

### 3.1. CARICAMENTO E AVVIAMENTO

ATTENZIONE: per la perfetta efficienza e maggior durata delle pentole in alluminio e soprattutto in acciaio inox, e' assolutamente da evitare di accendere la fiamma del bruciatore se le pentole non contengono alcun liquido.

a) Alzare il gruppo motore (dis. 3 part. A) fino al fermo superiore di arresto, svitando il pomello (dis. 3 part. B) sulla colonna di sostegno e tirando verso l'esterno il piolo (dis. 3 part. C) di arresto. Tenendo tirato il piolo spingere verso l'alto il gruppo motore e guidarlo fino al punto superiore di arresto. Smontare la pala mescolatrice (dis. 3 part. D) togliendo il pomello (dis. 3 part. E), e ruotare il gruppo fino al fermo, in modo da rendere accessibile e agevole il riempimento della pentola col prodotto voluto.

Riempire la pentola con il prodotto desiderato, assicurarsi che la pala sia nella pentola, ruotare il gruppo e prima di abbassarlo fissare la pala all'albero motore. Assicurare il bloccaggio della pala all'albero per mezzo del pomello (dis. 4 part. A).

Abbassare quindi il gruppo completo, sbloccando prima il piolo (dis. 4 part. B) di arresto. Lasciare il piolo durante la discesa in modo che lo stesso entri automaticamente nella sua sede quando il gruppo sia giunto nella sua posizione inferiore.

Avvitare infine il pomello bloccando il gruppo.

Nei modelli con pentola ribaltabile bloccare la rotazione con l'apposita leva (dis. 5 part. A).

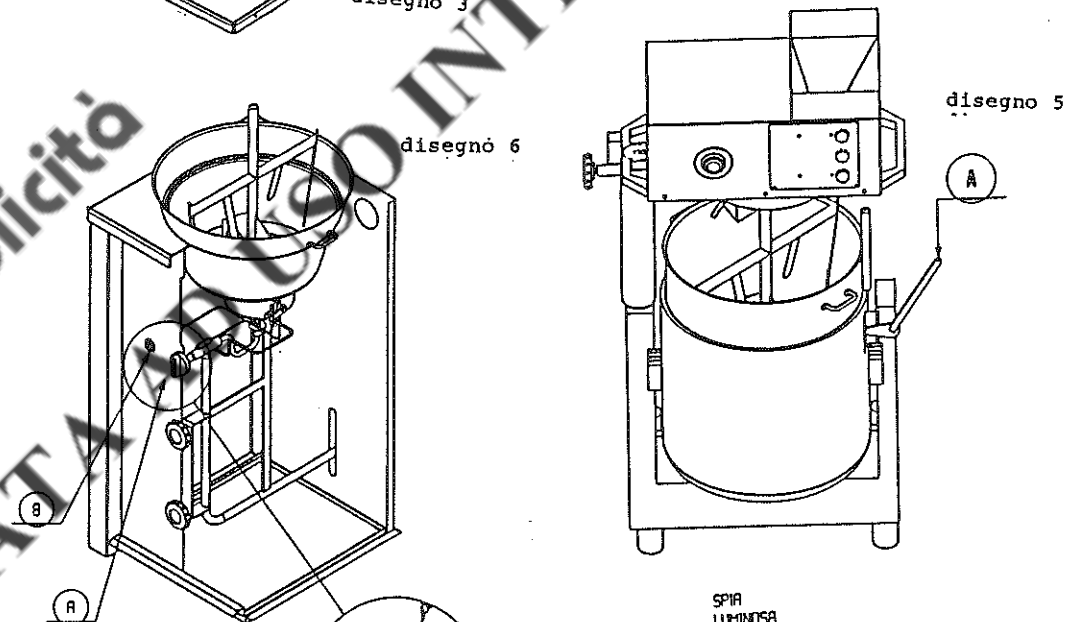
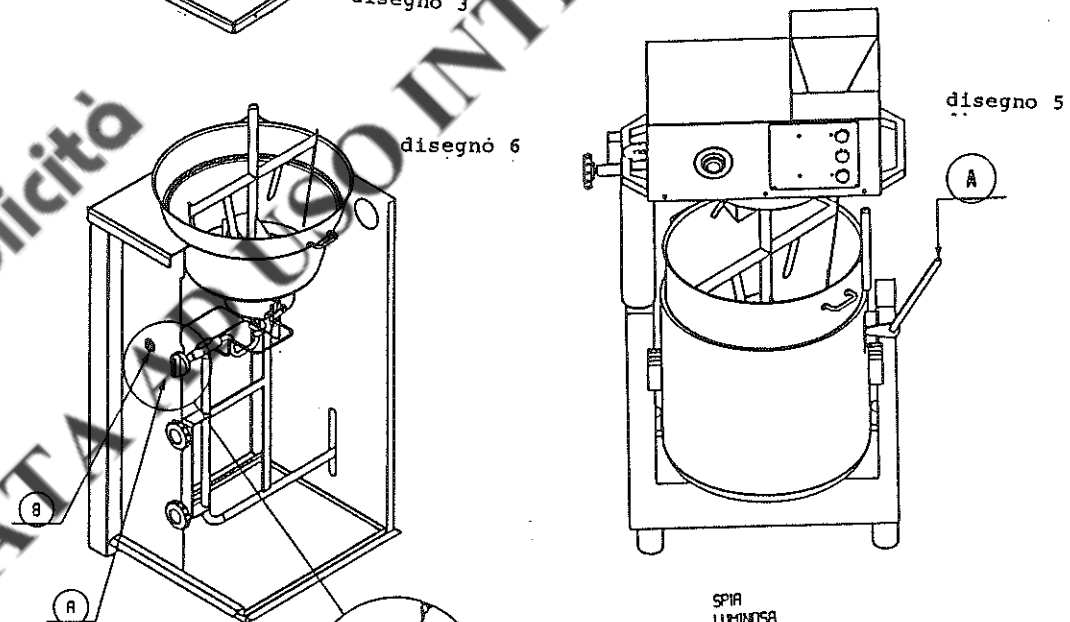
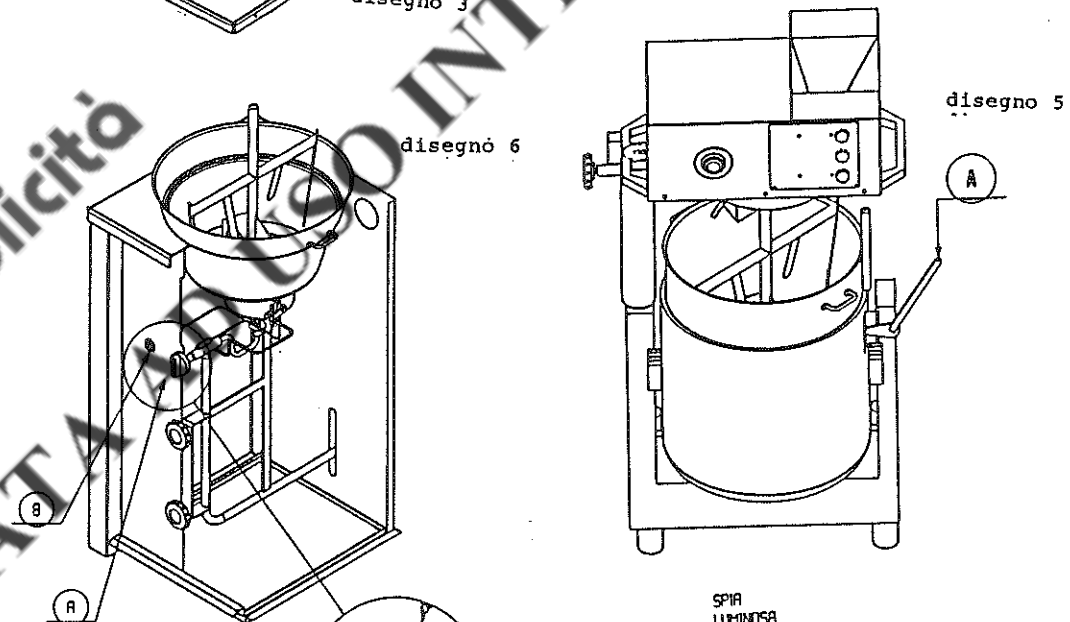
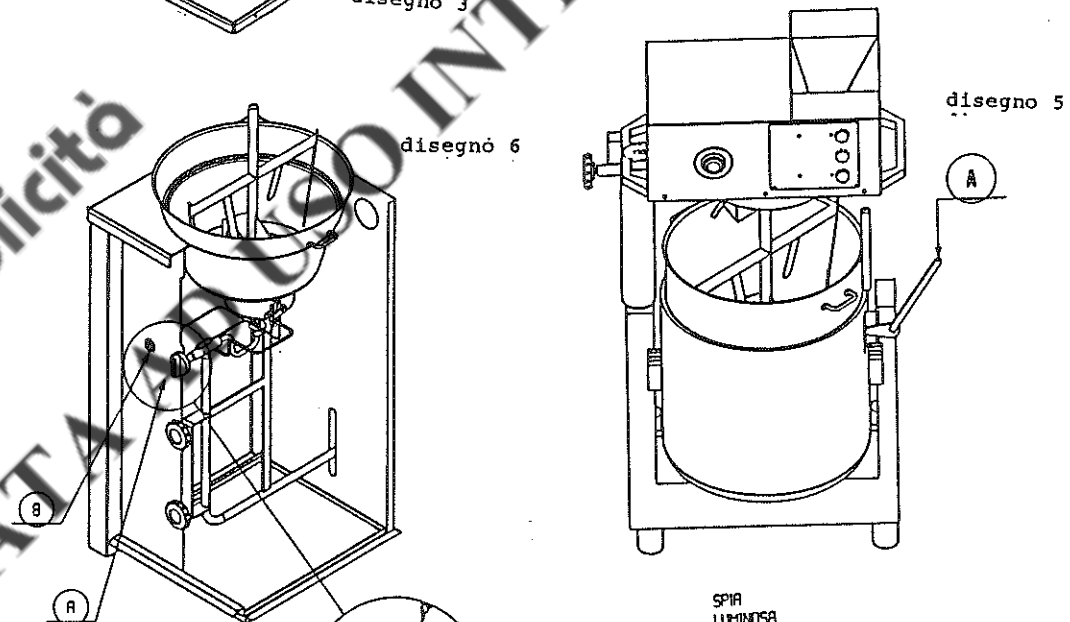
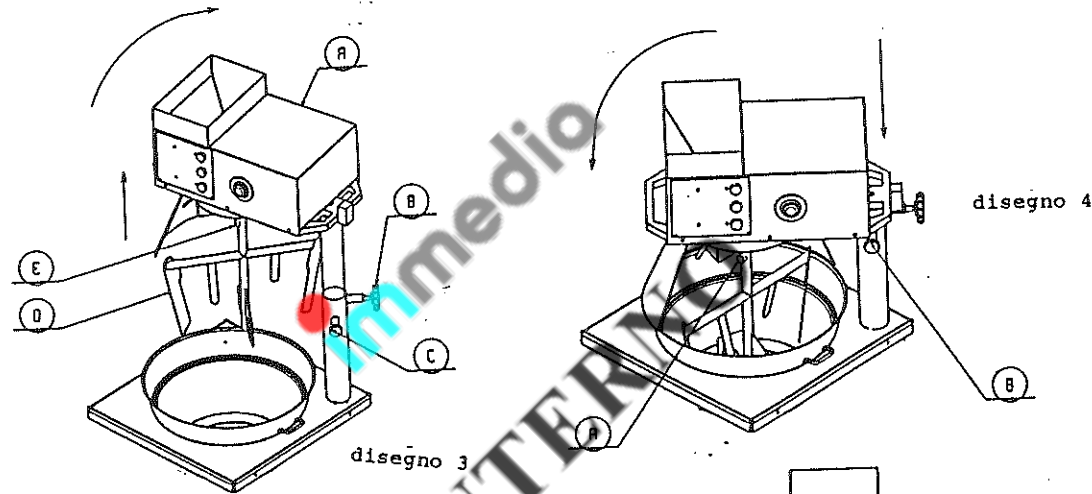
**AVVERTENZA:** il gruppo motore non si mette in movimento se non e' nella sua corretta posizione.

b) Accendere la fiamma pilota aprendo la valvola (dis. 6 part. A) di regolazione del gas e premendo il pulsante di accensione (dis. 6 part. B). Tenere premuta la manopola (dis. 6 part. C) del gas per qualche istante finche' la fiamma diventa stabile, quindi ruotare la manopola fino al max, tenendola leggermente premuta.

c) Mettere in rotazione la pala mescolatrice premendo il pulsante di avvio (dis. 7 part. A). Si accende insieme anche la spia verde per segnalare il movimento. Se necessario, e per maggior comodità, regolare il timer meccanico con soneria sul tempo di cottura desiderato. Il timer per mezzo di soneria avviserà quando il tempo sarà scaduto.

N.B. Il timer di cui è dotata la macchina serve solo come avviso, ma non ha alcuna funzione di comando.

**AVVERTENZA:** Il gruppo motore non funziona se il micro interruttore non è perfettamente efficiente e non viene azionato.



COPIA RISERVATA AT&PT PUBBLICITÀ INTERNAZIONALE

### 3.2. MACCHINE DOTATE DI DISTRIBUTORE DI FARINA

Le macchine destinate alla cottura della polenta sono dotate di distributore di farina (dis. 8 part. A), che consente un dosaggio regolabile.

Questo consente di avere un'aggiunta costante di farina e di dosarne la caduta in modo da evitare la formazione di grumi. La quantità distribuita viene regolata da una leva (dis. 8 part. B) posta sotto il disco del gruppo motore (dis. 8 part. C).

### 3.3. MACCHINE DOTATE DI MOVIMENTO A DUE VELOCITA'

Prima di avviare la macchina posizionare il commutatore (dis. 9 part. A) sulla velocità desiderata, a seconda del prodotto lavorato; quindi schiacciare il pulsante di marcia (dis. 9 part. B).

Se si desidera cambiare la velocità mentre la macchina è in funzione posizionare il commutatore prima nello "0" e quindi subito dopo sulla nuova velocità desiderata (dis. 9 part. A). Premere quindi il pulsante di avvio (dis. 9 part. B).



**ATTENZIONE:** se il commutatore rimane in posizione "0" è impossibile avviare la macchina.

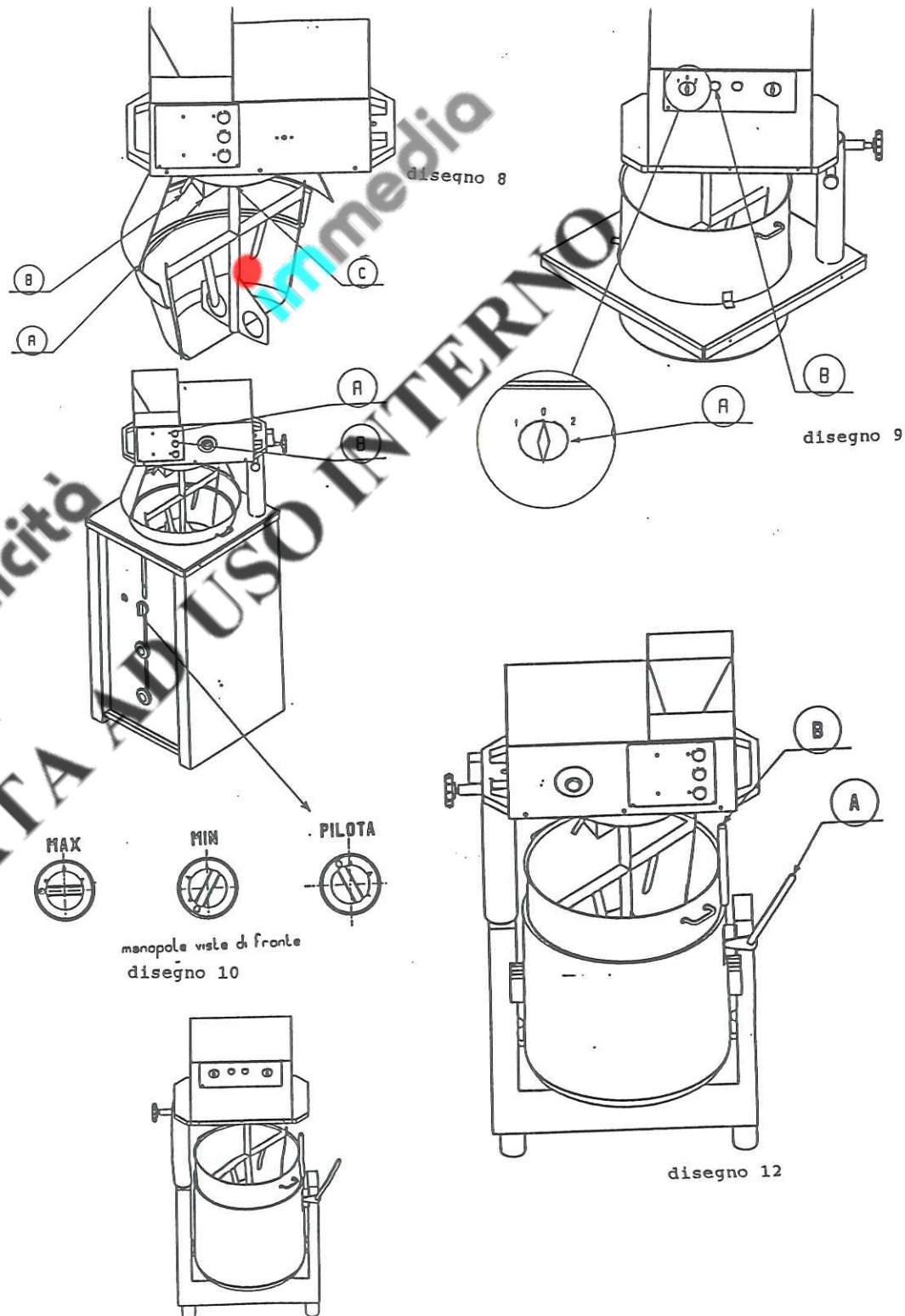
### 3.4. SCARICO DELLA MACCHINA

Al termine del tempo previsto per la cottura, spegnere il bruciatore o posizionarlo su "fiamma pilota", ruotando la manopola (2 disegni) di comando. Fermare la pala premendo il pulsante di stop (dis. 10 part. A) (contemporaneamente si spegne la lampada di avviso movimento) (dis. 10 part. B).

Ripetere le operazioni eseguite precedentemente di sollevamento e rotazione del gruppo motore, e cioè:

- sbloccare e sollevare il gruppo completo di pala;
- sganciare la pala dall'albero di comando;
- ruotare il gruppo motore;
- togliere la pala dalla pentola;
- togliere la pentola dalla macchina o farla ruotare, a seconda del modello, per poter versare il contenuto.

Per i modelli con pentola ribaltabile, sbloccare prima il movimento allentando la leva (dis. 12 part. A) di blocco. Quindi tirare la leva (dis. 12 part. B) per scaricare gli alimenti.







ATTENZIONE: Nell'eseguire l'operazione di scarico del prodotto utilizzare sempre guanti isolanti e un grembiule di protezione. Nei modelli con pentola ribaltabile, eseguire l'operazione di scarico del prodotto tenendosi sempre in posizione laterale di sicurezza.

### 3.5. VARIANTE ALLE DOSI INIZIALI

Nel caso sia necessario modificare le dosi degli alimenti da cucinare, si deve fermare il motore e sollevare il gruppo (v. punto 3.1). Aggiungere gli alimenti desiderati e quindi riabbassare il gruppo, fissarlo e riavviare il motore.

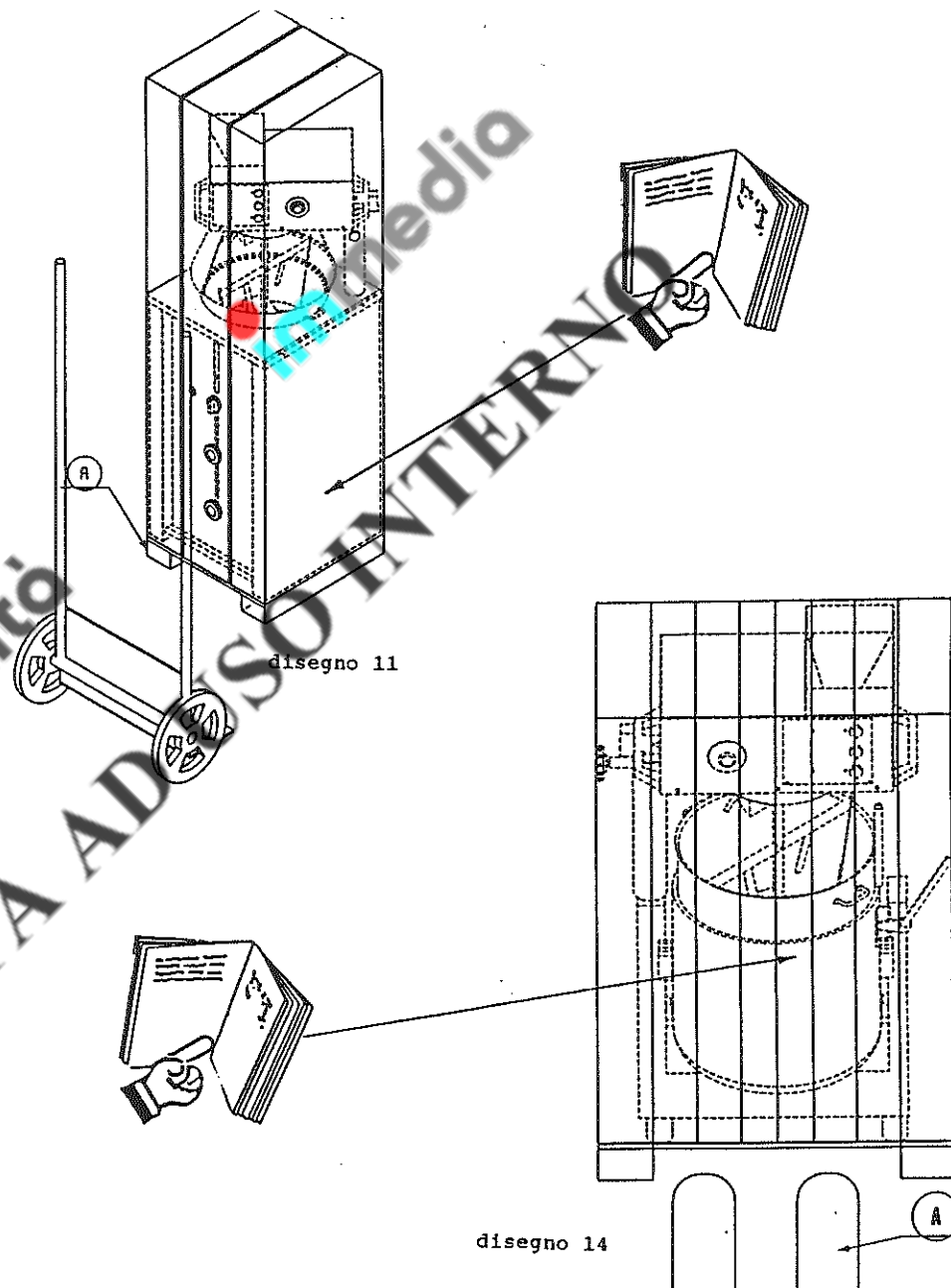
### 4. TRASPORTO E SOLLEVAMENTO

I modd. 15/20 e 35 sono spediti chiusi in un imballo di cartone fissato ad un pallet di supporto per mezzo di regge. All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono: le istruzioni per l'uso e la dichiarazione di conformità della macchina alle direttive CEE che la riguardano, rilasciata dal costruttore. La macchina deve essere scaricata dal mezzo di trasporto, sollevandola con un'adeguata attrezzatura nei punti segnati sull'imballo. Si consiglia di non aprire l'imballo fino al momento dell'installazione, salvo nel caso in cui sia necessario verificarne il contenuto.

Per il trasporto della macchina fino al luogo di utilizzo, servirsi di un carrello a ruote di adeguata portata. Dopo tolte le regge e l'imballo usati per la spedizione, da eliminare secondo le vigenti norme in materia, sollevare la macchina dal pallet (dis. 11 part. A) per mezzo di un carrello e posizionarla direttamente nel luogo di utilizzo, togliendo il pallet di appoggio.

Per i modelli R.P.C. - 40 -70:

L'imballo è costituito da una cassa in legno che deve essere aperta togliendo il coperchio e una parete verticale. Utilizzare quindi un carrello per il sollevamento (dis. 14 part. A), infilando le punte sotto l'apparecchio, posizionare la macchina esattamente sul posto di lavoro, essendo sprovvista di ruote per le piccole correzioni di posizione.





## 5. INSTALLAZIONE

### AVVERTENZE GENERALI

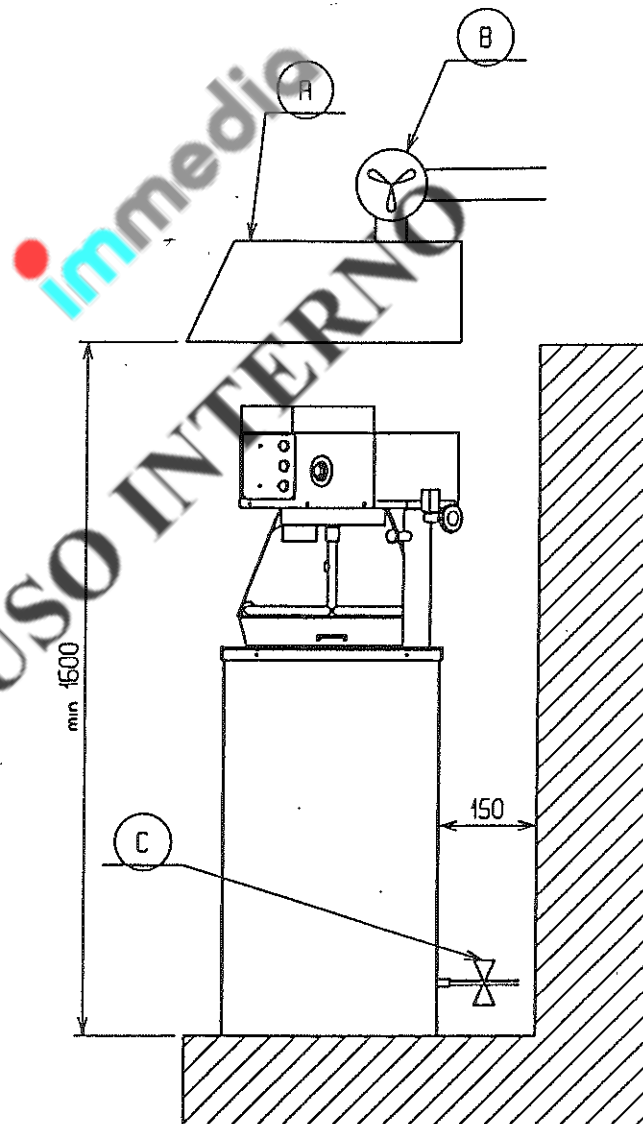
5.1 Per il posizionamento e l'utilizzo della macchina prevedere un locale con possibilita' di assicurare una pulizia accurata e buona aerazione, e che garantisca uno scarico dei prodotti della combustione secondo quanto previsto dalla norme vigenti al riguardo.

Il piano di appoggio deve essere orizzontale e prevedere materiali o dispositivi che impediscano movimenti accidentali della macchina.

5.2. L'installazione e' operazione particolarmente delicata e importante e deve essere eseguita solamente da personale qualificato. La registrazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ai diversi tipi di gas deve essere fatto tenendo presente la istruzioni contenute nel seguente manuale.

5.3. L'apparecchio, per maggior sicurezza, funzionalita' e comfort, è bene sia equipaggiato con un sistema di estrazione forzata verso l'esterno dei fumi della combustione, ad es.: cappa aspirante (dis. 13 part. A) con ventola (dis. 13 part. B) azionata elettricamente. Inoltre sul tubo di alimentazione del gas deve essere installata una elettrovalvola, (dis. 13 part. C) che blocchi l'erogazione del gas nel caso la portata di aspirazione scenda sotto i valori limite stabiliti nella norma UNI-CIG 8723 punto 4.3 "Scarico prodotti della combustione". Nel caso venga azionata l'elettrovalvola e questa interrompa il flusso del gas, ricordarsi che per accendere il bruciatore è necessario riavviare manualmente le valvole pilota (v. pag. 9).

Indicativamente la portata richiesta è di circa 35 mc/h di aria per ogni KW di potenza termica installata. Per altre indicazioni di installazione attenersi a quanto riportato nel disegno 13, rispettando soprattutto le quote segnate. Verificare inoltre che la cappa copra sicuramente la feritoia di scarico dei fumi.



disegno 13

## 6. ISTRUZIONI PER LA TRASFORMAZIONE

Nel caso l'apparecchio debba essere impiegato con un gas diverso da quello previsto all'ordine e' necessario adattarlo al nuovo combustibile sostituendo gli ugelli del bruciatore.

Gli ugelli devono essere richiesti solamente al rivenditore autorizzato o alla ditta costruttrice, che provvederà ad inviarli sollecitamente.

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO L'USO DI UGELLI NON ORIGINALI.

Eeguire le operazioni con spina staccata dal quadro elettrico.

Per la sostituzione dell'ugello:

a) per i modelli 40 e 70 (dis. 16):

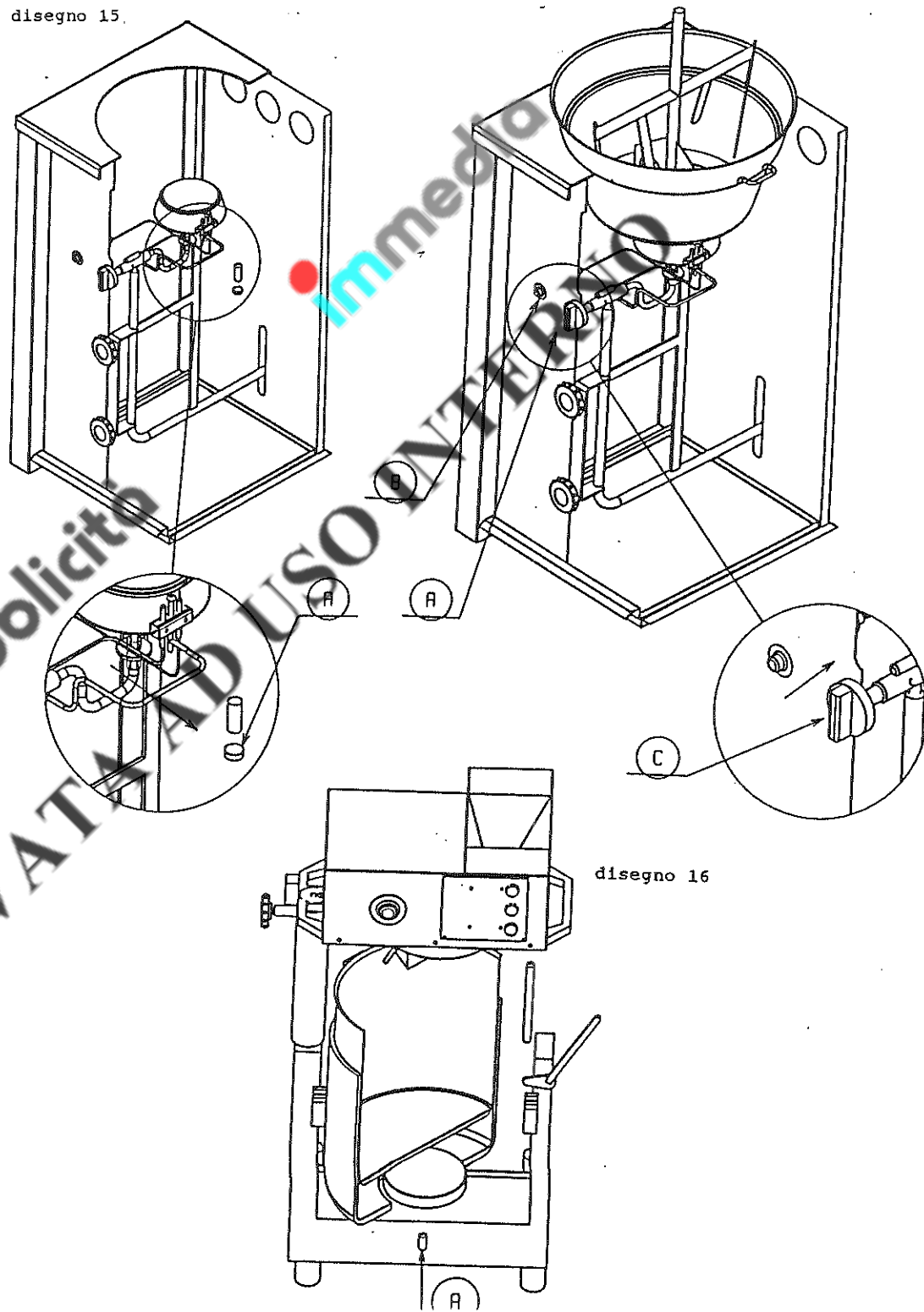
- togliere la pentola, dopo aver sfilato la pala e ruotato il gruppo motore;
- sbloccare la leva di fissaggio;
- ruotare il cilindro di supporto della pentola di 180°;
- bloccare assolutamente il cilindro, fermando la leva di comando;
- togliere l'ugello, svitando il tappo (dis. 16 part. A);
- cambiare l'ugello e avvitare la chiusura senza stringere troppo;
- riportare il cilindro in posizione di lavoro.

b) per i modelli 15-35-R.P.C.-15+15 (dis. 15):

- togliere la pentola, dopo aver sfilato la pala e ruotato il gruppo motore;
- togliere l'ugello, svitando il tappo (dis. 15 part. A);
- cambiare l'ugello e avvitare il tappo senza stringere troppo;
- riporre la pentola nella sua posizione di lavoro.

N.B. Le operazioni di trasformazione devono essere eseguite con apparecchio freddo e bruciatore spento.

L'apparecchio nella parete verticale anteriore (dis. 6) è dotato di feritoie con manopole per il fissaggio del bruciatore. La posizione di tali pezzi è fissata al momento del montaggio e non deve essere variata per nessun motivo.



## 7. IMPIANTO ELETTRICO



**ATTENZIONE:** far eseguire il montaggio della spina al cavo di alimentazione da personale qualificato. Proteggere il cavo da possibili schiacciamenti o danni.

Verificare che il voltaggio della macchina sia quello previsto dall'impianto di energia elettrica (v. targhetta sul retro dell'apparecchio - dis. 17 part. A).

Montare al cavo di alimentazione della macchina la spina idonea per il collegamento all'impianto elettrico dello stabile.

Dopo innestata la spina alla presa di corrente la macchina è pronta per l'uso, previa una prova del corretto funzionamento di tutti gli organi della macchina:

- pulsanti di avvio (dis. 17 part. B), arresto (dis. 17 part. D) e spia luminosa (dis. 17 part. C);
- rotazione della pala secondo il senso della freccia (dis. 17 part. E);
- corretto funzionamento del microinterruttore di sicurezza (dis. 17 part. F) posizionato sul gruppo motore. Il dispositivo di sicurezza è efficiente quando con il gruppo motore bloccato dal volantino e in posizione di lavoro, controllabile dal corretto inserimento del piolo di fissaggio nella sua sede, il microinterruttore è premuto sul supporto del volantino.

Per i modelli a due velocità verificare:

- il commutatore, posizionandolo prima su "1" e poi su "2" e verificando che la pala ruoti solamente se viene premuto il pulsante di avvio.

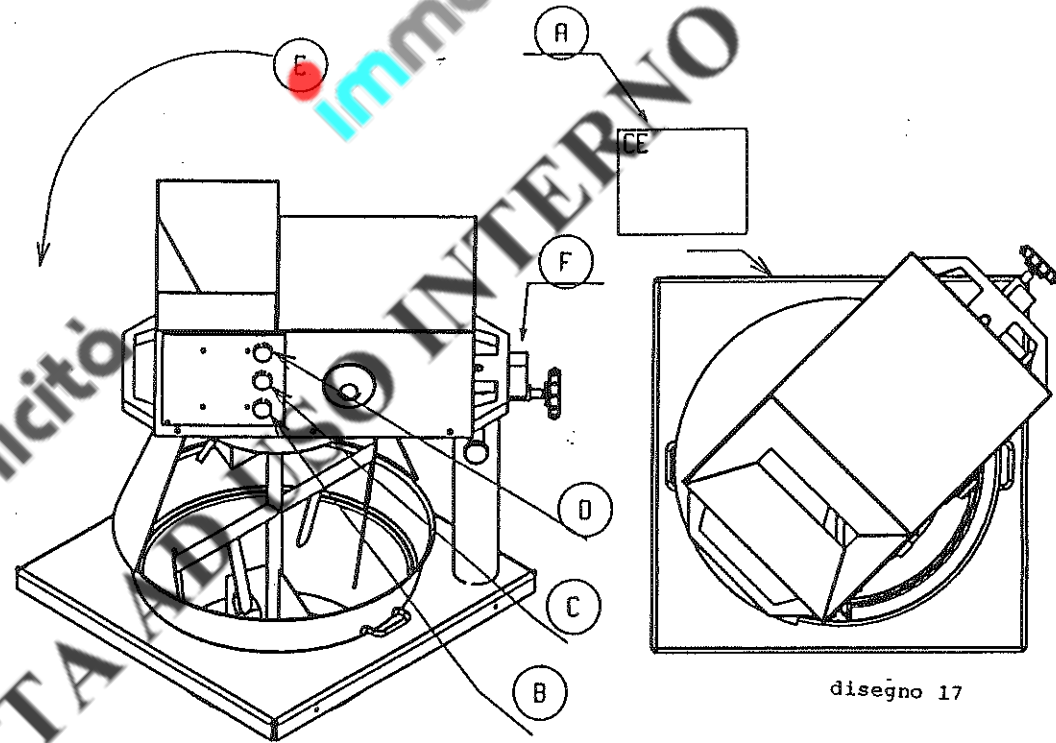
**N.B. Per le macchine con alimentazione trifase:** se la verifica mostra una rotazione contraria della pala rispetto al senso indicato dalla freccia, invertire due fasi della spina di alimentazione. Verificare la corretta rotazione della pala ogni volta che venga sostituita la spina di alimentazione o sia cambiata la presa da cui avviene il prelievo dell'energia elettrica.



**IMPORTANTE:** in caso di mancato funzionamento della macchina o di qualche sua parte, per qualsiasi intervento rivolgersi al rivenditore o concessionario autorizzato.

## 8. PULIZIA

**IMPORTANTE:** dato l'impiego della macchina con prodotti alimentari la pulizia della stessa e dell'ambiente circostante è cosa fondamentale per la salute e l'igiene del prodotto finito. Ricordarsi di staccare l'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.



## 10. RUMORE AEREO PRODOTTO DALLA MACCHINA

Il rumore aereo prodotto dalla macchina è stato misurato su una macchina campione identica secondo le norme DIN 45635 ed è risultato di valore costante ed inferiore a 70 dB(A), così come riportato sul rapporto di prova in possesso della Ditta costruttrice.


## 11. SMANTELLAMENTO E DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

I componenti della macchina non presentano un grado di pericolosità, nel caso la macchina venga smantellata e/o demolita, tale da richiedere di adottare cautele particolari. Si deve però tener presente che, per facilitare eventuali operazioni di riciclaggio dei materiali è bene che vengano separate dalla macchina le parti componenti l'impianto elettrico.

## 12. INCONVENIENTI E RIMEDI


| INCONVENIENTI                           | CAUSE  | RIMEDI  |
|---|--|---|
| 1. Mancato funzionamento della macchina | * spina staccata<br>* fili della spina non fissati correttamente<br>* salvavita tarato per valori insufficienti<br>* salvavita inadeguato<br>* fusibili su scheda bruciati<br>* microinterruttore non efficiente<br>* microinterruttore guasto | * innestare la spina<br>* controllare il corretto fissaggio dei fili<br>* tarare adeguatamente il salvavita<br>* cambiare salvavita<br>* sostituire il fusibile inutilizzabile<br>* verificare la posizione del micro (v. dis. ...). eventualmente posizionare correttamente<br>* cambiarlo |

Si raccomanda pertanto di eseguire un'accurata pulizia della protezione, della pentola e della pala ogni volta dopo l'utilizzo finché il prodotto è ancora morbido. Ricordarsi di utilizzare guanti isolanti in quanto le parti metalliche sono ancora calde. Si consiglia, per una perfetta pulizia, di utilizzare acqua calda e detersivo. Togliere qualsiasi residuo di prodotto e detersivo risciacquando accuratamente e abbondantemente.

 **IMPORTANTE:** non utilizzare per la pulizia in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare mezzi ruvidi o abrasivi quali paglietta in acciaio, spugne abrasive, ecc.

Per la pulizia delle superfici esterne e della struttura:  
- accertarsi che la macchina non abbia una temperatura tale da provocare scottature;  
- staccare la spina di alimentazione dalla rete di energia;  
- pulire con un panno morbido le superfici in acciaio e disinfettarle con alcool;  
- per i modelli 15-35-R.P.C.-15+15, sfilare il cassetto inferiore, alla base della macchina e pulirlo.

## 9. MANUTENZIONE E REGOLAZIONE

 **ATTENZIONE:** ricordarsi che la manutenzione è un'operazione pericolosa, per cui è obbligatorio eseguirla con la spina staccata dal quadro elettrico.

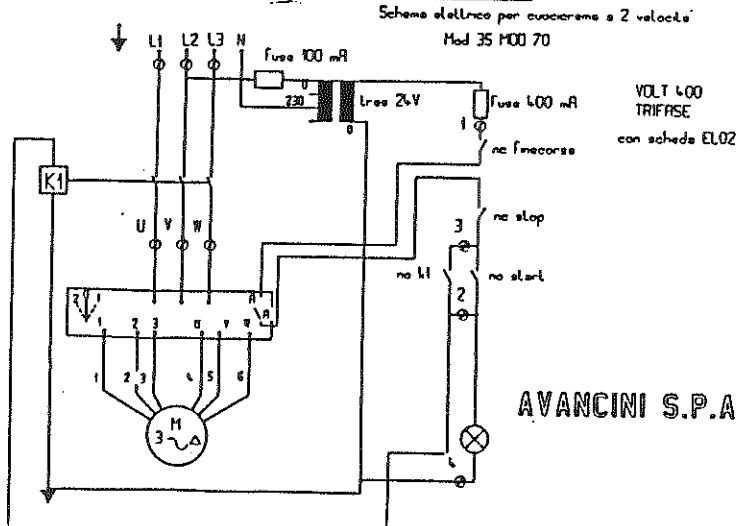
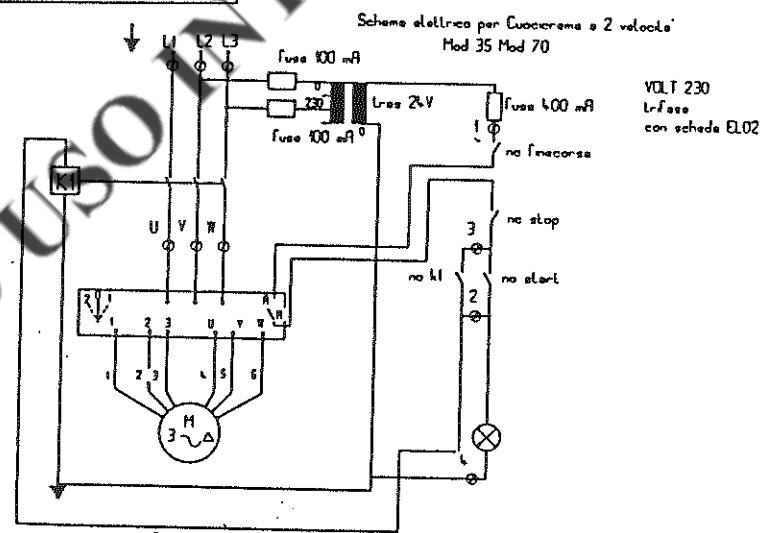
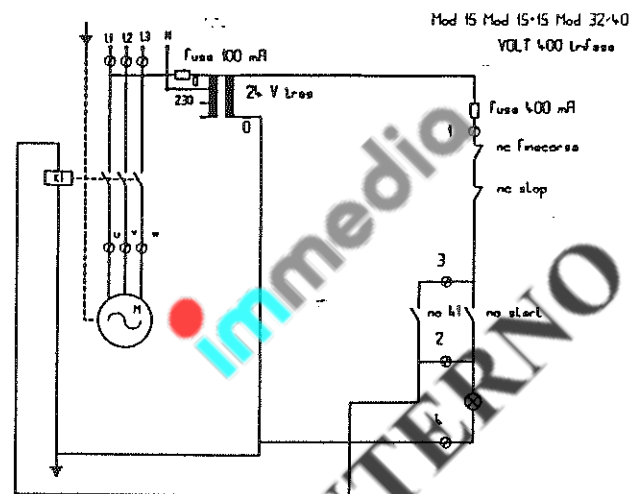
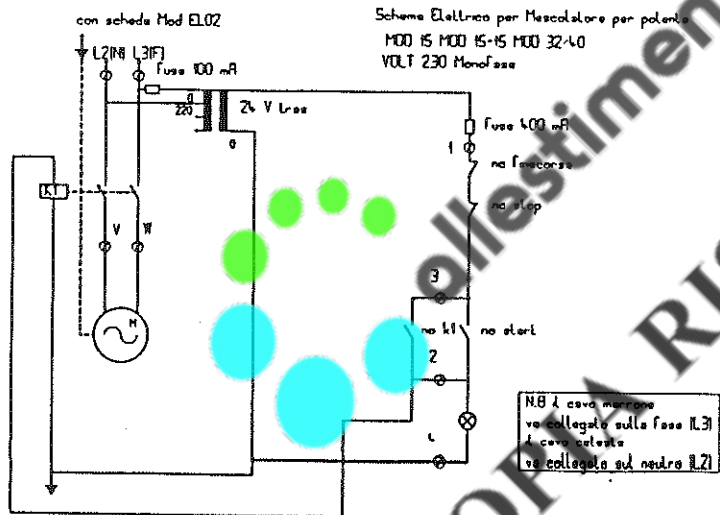
La manutenzione dell'apparecchio consiste essenzialmente nel controllo dell'efficienza dell'impianto elettrico (pulsanti e micro), nella pulizia del bruciatore che deve essere sempre esente da prodotti alimentari o altro, nella verifica di assenza di grasso dall'albero di comando o dal riduttore, nella pulizia del tubo inferiore di supporto del gruppo motore

Verificare sempre la perfetta efficienza del tubo di alimentazione del gas.

Nel caso siano necessari interventi di manutenzione o riparazione di parti riguardanti l'impianto elettrico, l'impianto a gas, o la sostituzione di componenti meccanici, fare eseguire l'operazione da personale specializzato o dal rivenditore.

2. Mancato funzionamento impianto a gas:

- |   |                                    |  |
|---|------------------------------------|--|
| * fiamma pilota non si accende              | * termocoppia guasta               | * sostituire termocoppia                                   |
|   | * accensione piezoelettrica guasta | * sostituire sistema piezoelettrico di accensione          |
|   | * mancanza gas GPL                 | * verificare gas nel contenitore                           |
|   | * mancanza gas di rete             | * verificare funzionamento elettrovalvola di alimentazione |
| * funzionamento non regolare del bruciatore | * valvola di comando difettosa     | * sostituire valvola                                       |
|   | * pressione di rete insufficiente  | * far controllare la pressione                             |
|   | * bruciatore sporco                | * pulire accuratamente il bruciatore                       |
|   | * bruciatore usurato               | * sostituire il bruciatore                                 |



AVANCINI S.P.A