



ALP/3000 - ALP/6000

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **EN**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **RU**



MOD144V02

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.

Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conservar este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

Scopo del manuale	1
Identificazione costruttore e apparecchiatura	2
Modalità di richiesta assistenza	2
Disposizioni di sicurezza.....	2
Segnali di sicurezza e informazione	4
Disposizioni per disimballo, movimentazione e installazione.....	5

Descrizione generale apparecchiatura ...	6
Caratteristiche tecniche	7
Descrizione comandi	7
Consigli per l'uso	8
Pulizia apparecchiatura	8
Sostituzione "tutolo di mais"	9
Sostituzione lampada UV	9
ricerca guasti	10

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

SCOPO DEL MANUALE

- Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.
- Le informazioni possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.
- Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
- Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.
- Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.



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.



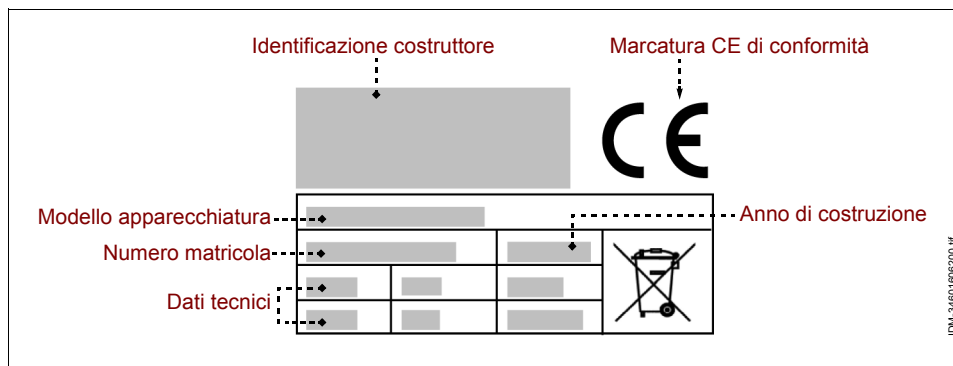
Pericolo - Attenzione

Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.

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.

IT



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

DISPOSIZIONI DI 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.
- Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Scopo delle informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare.

- La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura.
- Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
- Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.
- Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targhetta, che essa sia equipaggiata con interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle norme vigenti.
- Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.
- Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.
- Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura, per evitare un surriscaldamento eccessivo che potrebbe danneggiarla.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.

- Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con i cavi di alimentazione elettrica non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i cavi da parte di personale autorizzato e qualificato.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA GENERALE (oppure scollegare la presa elettrica) e assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di prodotto alimentare trattato.

- Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.
 - Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.
 - Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.
 - Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.
 - In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne).
- IT** Scollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.

L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico in funzione dell'ambiente circostante.

- Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.
- Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
- L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
- L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.
- Durante il trasporto e l'immagazzinamento, la temperatura ambientale deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C con un massimo di 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore
- I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.
- Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.
- I componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Le Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sulla salute delle persone e sull'ambiente. Si raccomanda di effettuare il loro smaltimento in modo corretto.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zona in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente.

Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.

- **Pericolo di shock elettrico:** segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.



DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

- L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità.

In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato.

Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.

- La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

- L'installazione va effettuata da personale esperto ed autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.

Per le apparecchiature con caratteristiche morfologiche particolari (forma, peso, dimensioni, ecc.), le informazioni riportate in questo paragrafo potrebbero non essere esaustive. Eventuali informazioni supplementari sono riportate nel paragrafo "Modalità di sollevamento" di ogni singola apparecchiatura.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- L'asciuga/lucida posate ALP/3000 - ALP/6000 è un'apparecchiatura progettata e costruita per asciugare e lucidare velocemente posate bagnate, appena uscite dalla lavastoviglie. Tramite l'azione combinata della vibrazione della vasca interna e dello sfregamento con la polvere di "tutolo di mais", le posate escono perfettamente asciutte e brillanti, senza macchie di calcare.
- L'apparecchiatura è ad uso professionale e deve essere installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.).
Per l'uso dell'apparecchiatura NON è richiesto l'addestramento, ma è necessario che gli utilizzatori abbiano capacità acquisite nel settore della ristorazione.

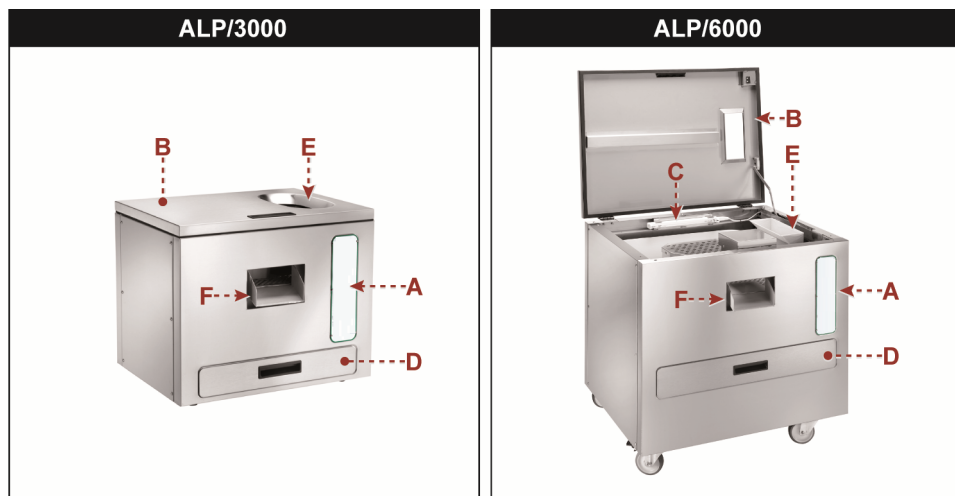
Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

IT

- L'apparecchiatura è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate.
I materiali di costruzione garantiscono la massima igiene, resistenza all'ossidazione, risparmio energetico e sicurezza di esercizio.

- Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali adatti.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura.

Per maggiori dettagli sulla funzionalità dei dispositivi di comando consultare il paragrafo "Descrizione comandi".

B) Protezione vasca: è associata ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore).

All'apertura della protezione l'apparecchiatura si arresta.

C) Lampada UV: serve per eliminare le impurità organiche (batteri, virus, alghe, ecc.).

D) Supporto: sostiene il vassoio per la raccolta delle posate.

E) Bocchetta inserimento posate

F) Bocchetta uscita posate

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	ALP/3000	ALP/6000
Potenza	kW	0,5	0,9
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Capacità "tutolo di mais"	kg	1,5	7
Produzione oraria massima	n°	3000	6000
Dimensioni apparecchiatura	mm	620x550x520(h)	850x720x840
Dimensioni imballo	mm	800x650x720(h)	880x780x900
Peso netto	kg	43	115
Tipo di installazione		Installazione a banco	Installazione a terra
Livello di rumorosità	dB (A)	<70	

IT

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando necessari per attivare le sue funzioni principali.

L'elenco riporta le funzioni principali di ogni singolo comando.

A1) Interruttore generale: serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica.

A2) Segnalazioni luminose: i tre led, oltre a indicare il raggiungimento della temperatura del tutolo all'interno della vasca, lampeggiano ogni qualvolta si presentano situazioni di allarme:

Led rosso: problema a livello del fusibile termico

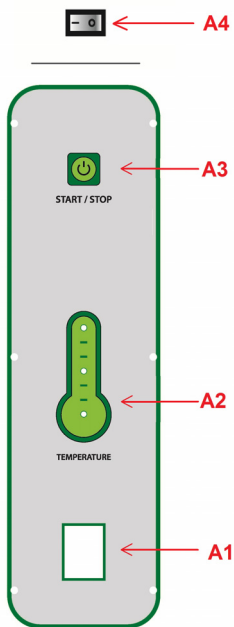
Led giallo: corto circuito della sonda di temperatura

Led verde: interruzione della sonda di temperatura

Led giallo e verde: mancanza di tutolo o problema a livello di resistenza

Led rosso giallo e verde: coperchio aperto

(ogni volta che si decide di aprire il coperchio , durante il ciclo di lavoro, questo si inter-



rompe; ventola, motore e lampada UV si spengono. Chiudendo il coperchio, la macchina riprende automaticamente il ciclo.

A3) Pulsante: serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.

A4) Pulsante (su lampada UV all'interno della macchina): serve per attivare e disattivare il funzionamento della lampada UV.

CONSIGLI PER L'USO

1. Aprire il sacchetto di tutolo e versarlo all'interno della vasca porta tutolo (1,5 kg, max 2 kg).
2. Posizionare un recipiente sulla superficie di lavoro collegato al foro di uscita delle posate.
3. Solo a questo punto, dopo aver verificato attentamente che l'interruttore generale (**A1**) sia spento, e che la corrente di alimentazione corrisponda a quella indicata nella targhetta posizionata sulla macchina, si può inserire la spina nella presa di corrente.
4. Accendere la macchina con l'interruttore 0/1 (**A1**). I tre led (**A2**) lampeggiano velocemente (funzione di test e reset della scheda) e poi si spengono.
5. Dopo aver avviato la macchina premendo il pulsante start/spot (**A3**) attendere circa 20/30 minuti per permettere al tutolo di raggiungere la temperatura ideale. I tre led (**A2**) si accenderanno in sequenza in base alla temperatura raggiunta dal tutolo (led rosso = inferiore a 40°C; led giallo = temperatura superiore a 40°C e inferiore a 50°C; led verde = temperatura superiore a 50°C).
6. Quanto tutti e tre i led rimangono accesi significa che l'apparecchio è pronto per lavorare.
7. Posizionare le posate orizzontalmente all'interno del vano superiore (**E**).
8. Dopo circa 40 secondi le posate usciranno dal vano di fuoriuscita (**D**). Si raccomanda di inserire 5-6 posate nel vano d'inserimento (**E**) ogni 10-15 secondi per avere una pulizia ottimale.
9. Quando tutte le posate saranno pulite, premere il pulsante di spegnimento start/stop (**A3**).
10. Ora è possibile aprire il coperchio (**B**) e controllare se qualche posata è rimasta all'interno della macchina e recuperarla.



Cautela - Avvertenza

In fase d'uso non inserire le mani nella bocchetta uscita (F).



Cautela - Avvertenza

Premere il pulsante (**A3**) per arrestare il funzionamento dell'apparecchiatura a fine lavoro.

Prima di attivare l'apparecchiatura, per la prima volta, accertarsi che la pellicola protettiva di rivestimento sia completamente rimossa.

Per garantire l'igiene, al primo uso, effettuare una pulizia accurata con prodotti idonei in modo da eliminare gli eventuali residui.



Importante

NON usare prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).

1. Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
2. Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei.

NON usare prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Prima di un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura

Prima di un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura, è buona norma disinserire l'alimentazione elettrica (o scollegare la spina) ed effettuare la pulizia generale.

Proteggere l'apparecchiatura in modo adeguato per evitare l'accumulo di depositi di polvere. Prima di rimettere in servizio l'apparecchiatura dopo una lunga inattività, effettuare un'accurata ispezione ed eseguire la pulizia generale.

SOSTITUZIONE "TUTOLO DI MAIS"

Una volta al mese sostituire il "tutolo di mais".

1. Sollevare la protezione della vasca (B).
2. Aspirare il "tutolo di mais" presente all'interno della vasca e pulirla accuratamente.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

3. Inserire il NUOVO "tutolo di mais" all'interno della vasca.
4. Richiudere la protezione della vasca (B).

SOSTITUZIONE LAMPADA UV



Cautela - Avvertenza

NON toccare la lampada UV (C) con le mani ma utilizzare dei guanti in lattice.

1. Sollevare la protezione della vasca (B).
2. Estrarre la lampada UV (C) e sostituirla con una NUOVA.
3. Richiudere la protezione della vasca (B).

RICERCA GUASTI

La tabella riporta l'elenco delle anomalie che possono verificarsi durante il normale esercizio con l'indicazione dei possibili rimedi.
Alcuni guasti possono essere risolti direttamente dall'utilizzatore, per altri è necessaria l'intervento di personale qualificato.
Il personale qualificato deve avere un'esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

 **Importante**

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

IT

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	Cause	Rimedi
L'apparecchiatura non si avvia.	Interruttore generale disinserito.	Inserire l'interruttore generale.
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	La protezione della vasca non è chiusa correttamente.	Verificare la corretta chiusura della protezione
	Fusibile bruciato	Contattare il servizio assistenza

Purpose of the manual.....	1
Machine and manufacturer identification	2
Contacting customer service	2
Safety devices	2
Safety and information signs	4
Unpacking, handling and installation instructions.....	5

General appliance description	6
Technical specifications.....	7
Control descriptions	7
Recommendations for use	8
Appliance cleaning.....	8
Replacing the "corncob" powder.....	9
Replacing the UV lamp	9
Troubleshooting	9

EN

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

PURPOSE OF THE MANUAL

- The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.
- The information can be translated in other languages to meet legislative and/or commercial requirements.
- Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.
- The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.
- Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.

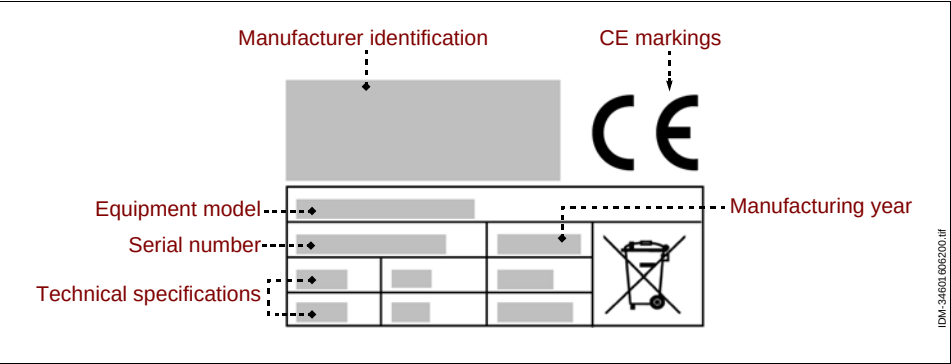
Important
This indicates particularly important technical information that should not be ignored.

Caution - Precaution
This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages.

Danger - Warning
This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

The illustrated identification plate is applied directly on the equipment. It includes references and all indications required for working safety.



CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

- During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.
- The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.
- Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.

- The purpose of this information is to sensitise users so that they pay attention to prevent any kind of operative and food risk.
- Caution is irreplaceable. Safety is also in the hands of all those interacting with the appliance.
- Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.
- During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.
- Personnel authorised to perform power connections must make sure the mains specifications match those on the plate, that the mains has a circuit breaker and components in accordance with current laws and regulations.
- Do not tamper with, remove or bypass the safety devices installed on the appliance for any reason.
- The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.
- Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.
- Do not obstruct appliance ventilation slots to avoid excessive overheating which could damage the appliance.

Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages. The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, failure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.

- All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the specific field.
- Do not use the appliance with broken or inefficient power wires. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace wires.

Before cleaning, maintenance, etc., TURN OFF THE POWER (or unplug the power cord) and make sure the processing area is fully cooled.

- Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.

- Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.
- Only clean the appliance with food safe detergents. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or emit harmful substances.
- Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.
- Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts, especially electric and electronic parts.
- In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external). Unplug the power cord and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.

Conditions necessary for correct electrical equipment operations are listed according to the surrounding environment.

- Room temperature not under 5°C.
- Relative humidity between 50% (at 40°C) and 90% (at 20°C).
- The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.
- The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid discharges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.
- During transport and storage, environmental temperature must be between -25°C and 55°C with a maximum of 70°C as long as exposure is no longer than 24 hours.
- Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.
- During disposal and scrapping, select all materials based on their features and arrange for the separate disposal.
- Dispose of electric and electronic components marked with a specific symbol in appropriate authorised collection centres or return them to the dealer when purchasing new components.

Electrical and Electronic equipment contain hazardous substances, potentially harmful to health and the environment. Please dispose of them correctly.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.

EN

The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.

- **Electrical shock hazard:** this indicates the need to turn power off (or unplug the power cord) before working on electrical connections.



UNPACKING, HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

- The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity.

Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling.

All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.

- The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.). For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity.

Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.

- Installation must be performed by expert and authorised personnel who must previously ensure that the electrical mains meet specific current laws, regulations and standards in effect in the country of use.
- Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.

Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

For appliances with special features (shape, weight, dimensions, etc.) the information included in this paragraph may not be thorough. Any additional information is listed in the paragraph on "Lifting Procedures" for each single appliance.

EN

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The cutlery dryer-polisher ALP/3000 - ALP/6000 is a machine designed and built to quickly dry and polish wet cutlery that has just come out of the dishwasher.

Thanks to the combined action of the internal tank vibrations and to the friction of the "corn-cob" powder, the cutlery comes out perfectly dry and shiny, with no limescale marks.

- The appliance is for professional use and it must be installed in commercial environments (bars, pizza parlours, restaurants, etc.).

Training is NOT required to use the appliance, but users must have acquired skills in the catering industry.

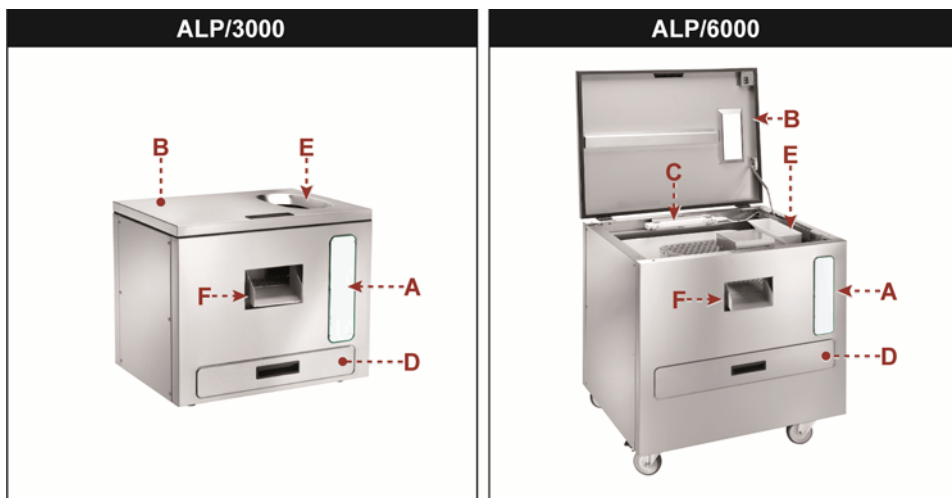
Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance is made with selected materials and appropriate construction techniques. The construction materials ensure maximum hygiene, resistance to rust, energy savings and operating safety

- All appliance parts in contact with food products are made of suitable materials.

The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.

EN



A) Control panel: equipped with the control devices required to make the appliance work. For further details on the operation of the control devices refer to paragraph "Control descriptions".

B) Container guard: it is associated with an interlock device (micro switch). The appliance stops when the guard is opened.

C) UV lamp: eliminates organic impurities (bacteria, viruses, algae, etc..).

D) Support: supports the cutlery collection tray.

- E) Cutlery insertion nozzle
- F) Cutlery exit nozzle

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	Unit of measure	ALP/3000	ALP/6000
Power	kW	0,5	0,9
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
"Corncob" powder capacity	kg	1,5	7
Maximum hourly production	n°	3000	6000
Appliance dimensions	mm	620x550x520(h)	850x720x840
Packaging dimensions	mm	800x650x720(h)	880x780x900
Net weight	kg	43	115
Installation type		Counter installation	Floor installation
Noise level	dB (A)	<70	

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is fitted with the control devices required to activate its main functions.
The list contains the main functions of every single control.

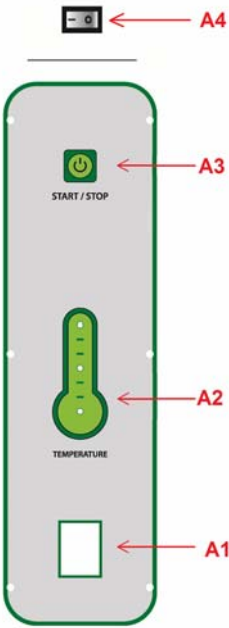
A1)Main switch: used to turn electrical power on and off.

A2) Warning led: aside from showing the reached temperature level of the corncob powder inside the tank, the three led flash when there is one of the following situations:

- RED LED: thermic fuse problem
- YELLOW LED: temperature drill's short circuit
- GREEN LED: temperature drill's interruption
- YELLOW AND GREEN LED: lack of corncob powder or resistance problem
- RED, YELLOW AND GREEN: lid open (every time you decide to open the lid while the machine is working, the cycle stops itself and the fan, the motor and the UV lamp turn off; the machine will start working automatically once you close the lid)

Indicator light: when on, the appliance is electrically powered.

- A3)Start/stop button used to turn on/off the appliance.
- A4)Button: activates and disables the operation of the UV lamp.



EN

RECOMMENDATIONS FOR USE

1. Open the stainless steel lid being careful. Add the corn-cob powder with more or less 1,5 kg of product (2 kg max).
2. Position a tray on the support connected with the cutlery expulsion spread, to collect the cutlery.
3. After checking the main switch 0/1 **(A1)** is off and the power supply current corresponds to the one shown on the machine plate, insert the plug in the socket.
4. Turn on the machine by using 0/1 button **(A1)**. The three led **(A2)** will start flashing quickly (test and reset operation) and then they will turn off.
5. After pressing START/STOP **(A3)** button to start the machine, wait 20/30 minutes to enable the corncob powder to reach the right temperature. The three led **(A2)** will light up in sequence according to the reached temperature (red led = temperature lower than 40°C; yellow led = temperature higher than 40°C but lower than 50°C; green led = temperature 50°C)
6. When the three led are switched on simultaneously, you can start using the machine.
7. Now put the wet cutlery horizontally inside the cutlery insertion **(E)** being careful to put the handles towards the machine front.
8. After about 40 seconds, the cutlery will exit from the cutlery expulsion **(F)** spread. It is recommended to put 5-6 cutlery inside the cutlery insertion **(E)** every 10-15 seconds to have a good polishing performance.
9. When all cutlery are polished, push the START/STOP button **(A3)**.
10. Now is it possible to open the lid **(B)**, check if some cutlery is remained inside the machine tank and retrieve it.



Caution - Precaution

During operation do not put your hands in the exit nozzle (F).



Caution - Precaution

Press the button (A3) to stop the appliance when finished.

Before activating the appliance for the first time, make sure that the protective coating film has been removed completely.

To ensure hygiene the first time the appliance is used, clean it thoroughly with suitable products in order to remove any residue.



Important

DO NOT use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances toxic to personal health.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off (or unplug the power cord).

1. Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
2. Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

**Caution - Precaution**

Only use suitable detergents for cleaning.

DO NOT use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances toxic to personal health.

Before a long period of disuse of the appliance

Before a long period of disuse of the appliance, it is good practice to disconnect it from the power supply (or disconnect the plug) and clean it.

Protect the appliance suitably to prevent dust deposits from building up.

Before putting the appliance back into service after a long period of inactivity, carry out a thorough inspection and clean it.

Replacing the "corncob" powder

Replace the "corncob" powder once a month.

1. Lift the container guard **(B)**.
2. Vacuum the "corncob" powder in the tank and clean it thoroughly.

**Caution - Precaution**

Only clean with suitable detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

3. Insert the NEW "corncob" powder in the tank.
4. Close the container guard **(B)**.

EN**REPLACING THE UV LAMP****Caution - Precaution**

DO NOT touch the UV lamp (C) with your hands; use latex gloves.

1. Lift the container guard **(B)**.
2. Remove the UV lamp **(C)** and replace it with a NEW one.
3. Close the container guard **(B)**.

TROUBLESHOOTING

The table contains the list of anomalies that may occur during normal operation and indicates possible solutions.

Some faults may be corrected directly by the user, while others require the assistance of qualified personnel.

Qualified personnel must have acknowledged experience gained in the specific field of intervention.

**Important**

Do not remove internal appliance parts. The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

Problem	Causes	Solutions
The equipment does not start.	Main switch off.	Turn on main switch.
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The container guard is not correctly closed.	Make sure the guard is correctly closed
	Fuse burnt-out.	Contact customer service.

EN

But du mode d'emploi 1

Identification du fabricant et de la machine 2

Procédure de demande d'assistance 2

Mesures de sécurité 2

signaux de sécurité et d'information 4

Dispositions pour le déballage, la manutention et l'installation 5

Description générale de l'appareil 6

Caractéristiques techniques 7

Description des commandes 7

Conseils d'utilisation 8

Nettoyage de l'appareil 8

Remplacement l'« épi de maïs » 9

Remplacement lampe UV 9

Recherche des pannes 9

FR

INFORMATIONS GENERALES ET SECURITE

BUT DU MODE D'EMPLOI

- Ce mode d'emploi, qui est partie intégrante de la machine, a été réalisé par le fabricant dans sa langue pour fournir les informations nécessaires à tous ceux qui sont autorisés à interagir avec l'appareil pendant la durée de sa vie.
- Les informations peuvent être traduites dans d'autres langues pour répondre aux exigences législatives et/ou commerciales.
- Le peu de temps consacré à la lecture de ces informations permettra d'éviter des risques pour la santé et la sécurité du personnel ainsi que des dommages économiques.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations du mode d'emploi sans obligation de le communiquer préalablement, pour autant qu'elles n'influencent pas la sécurité.
- Certaines parties du texte ont été mises en évidence afin de souligner l'importance du message.

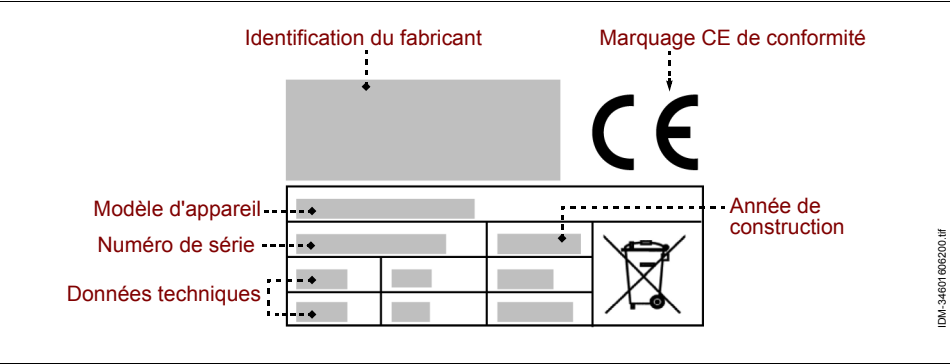
Important
Signale des informations techniques particulièrement importantes à ne pas négliger.

Précaution - Avertissement
Signale qu'il est nécessaire d'adopter un comportement approprié afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé du personnel et ne pas causer de dommages économiques.

Danger – attention
Signale des situations de grave danger qui risqueraient de mettre sérieusement à risque la santé et la sécurité du personnel.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE LA MACHINE

La plaque signalétique représentée est appliquée directement sur l'appareil. Elle contient les références et toutes les indications indispensables à la sécurité d'exploitation.



PROCÉDURE DE DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute demande d'assistance technique, communiquer la version de la machine et le type de problème constaté.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a porté une attention particulière aux aspects comportant des risques pour la sécurité et la santé du personnel.
- Le fabricant a suivi toutes les « règles de bonne technique de construction » et a fabriqué l'appareil avec des matériaux spécialement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et le fonctionnement.
- Lire attentivement les instructions du mode d'emploi en dotation et celles qui sont appliquées directement sur l'appareil ; respecter tout spécialement les instructions concernant la sécurité.

- Le but des informations est celui de sensibiliser les utilisateurs pour qu'ils prêtent une attention suffisante qui leur permette d'éviter tout risque opérationnel et alimentaire.
- La prudence reste un minimum irremplaçable. La sécurité se trouve également entre les mains de toutes les personnes qui ont à faire avec l'appareil.
- Effectuer la manutention de l'appareil dans le respect des informations spécifiées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le mode d'emploi.
- Durant les phases de transport, manutention et installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.
- Le personnel agréé au branchement électrique doit vérifier que les caractéristiques de la ligne d'alimentation correspondent à ce qui figure sur la plaquette, qu'elle soit équipée d'interrupteur différentiel et avec des pièces conformes aux lois et règles en vigueur.
- Ne pas manipuler frauduleusement ou fausser en aucun cas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.
- Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement tout le mode d'emploi et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations portant sur la sécurité.
- Au premier emploi de l'appareil, si cela s'avère nécessaire, effectuer des simulations pour repérer les commandes, notamment celles de la mise en marche et de l'arrêt.
- Ne pas boucher les ouvertures de ventilation de l'appareil afin d'éviter une surchauffe qui risquerait de l'endommager.

Utiliser l'appareillage uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, au non respect des indications de ce mode d'emploi et à des manipulations frauduleuses ou des modifications sans autorisation formelle.

- Toutes les opérations exigeant une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales (installation, branchement aux alimentations, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des câbles d'alimentation électrique qui ne sont pas en parfait état et efficaces. Dès que l'on constate un problème, arrêter immédiatement l'appareil en condition de sécurité et faire remplacer les câbles par du personnel agréé et qualifié.

Avant tout nettoyage, entretien, etc., DEBRANCHER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE GENERALE (ou débrancher la prise électrique) et vérifier que la zone de traitement soit totalement refroidie.

- Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation ou quand on constate une nécessité raisonnable, en fonction du type de denrée alimentaire traitée.
- Nettoyer minutieusement toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.

- Nettoyer l'appareil uniquement avec des produits détergents à usage alimentaire. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs et inflammables ou de produits susceptibles de contenir et/ou libérer des substances toxiques.
- Nettoyer et désinfecter l'appareil à l'aide d'équipements de protection individuelle, notamment quand on emploie des produits détergents.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas abîmer ses pièces, notamment les pièces électriques et électroniques.
- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, nettoyer et sécher soigneusement toutes ses pièces (intérieures et extérieures). Débrancher le câble d'alimentation et s'assurer que les conditions ambiantes soient adaptées à la conservation de l'appareil à travers le temps.

La liste indique les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique en fonction du milieu environnant.

- Température ambiante non inférieure à 5°C.
- L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
- Le milieu ne doit pas présenter de zones à concentration de gaz et poussières potentiellement explosives et/ou à risque d'incendie.
- L'activité peut influencer le milieu. Il faut donc tenir compte des émissions dans l'atmosphère, des effluents liquides et de la pollution du sol, de l'emploi de matières premières et de ressources naturelles et de la gestion des déchets.
- Durant le transport et le stockage, la température ambiante doit se situer entre -25°C et 55°C avec un maximum de 70°C, pour autant que le temps d'exposition ne dépasse pas 24 heures.
- Les déchets d'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Durant la phase d'élimination et de destruction de l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et pourvoir à la collecte séparée des déchets.
- En particulier, les composants électriques et électroniques, identifiés par le symbole prévu à cet effet, doivent être éliminés dans les centres de collecte des déchets autorisés ou bien ils doivent être rendus au vendeur au moment d'un nouvel achat.

Les appareils électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses aux effets potentiellement nocifs pour l'environnement et la santé. Il est recommandé de les éliminer de façon adaptée.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET D'INFORMATION

Sur l'appareil, à hauteur des zones où existent des RISQUES RESIDUELS, on a appliqué des signaux de sécurité qui informent sur le risque correspondant.

Les illustrations représentent les signaux de sécurité et d'information appliqués sur l'appareil.

- **Danger de choc électrique:** Signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique) avant de toucher aux branchements électriques.



DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

- L'appareil est livré emballé dans une boîte spéciale et, le cas échéant, est stabilisé avec du matériel anti-choc pour garantir son parfait état.

En fonction des caractéristiques de l'appareil, du lieu de destination et du moyen de transport à utiliser, l'emballage peut être palettisé pour faciliter sa manutention.

Toutes les informations nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité figurent directement sur l'emballage.

- La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimensions et le poids sont limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.

A la réception de l'appareil, vérifier le parfait état de toutes ses pièces. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le fabricant de votre région pour décider des procédures à suivre.

FR

- L'installation doit être confiée à un personnel expérimenté et agréé, qui doit s'assurer préalablement que la ligne d'alimentation électrique réponde aux lois en vigueur en la matière, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que la zone choisie soit adaptée, bien aérée et éclairée, stable et qu'elle ait un espace environnant suffisant pour permettre un nettoyage et un entretien aisés. Vérifier également que le plan d'appui soit stable, nivelé et que sa surface soit facile à débarrasser des résidus pour éviter le risque d'accumulation de saleté et de contamination des denrées alimentaires.

Le personnel agréé au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaquette signalétique.

Pour les appareils de caractéristiques morphologiques particulières (forme, poids, dimensions, etc.), les informations de ce paragraphe pourraient ne pas être exhaustives. Les informations supplémentaires éventuelles figurent dans le paragraphe « Mode de levage » de chaque appareil.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

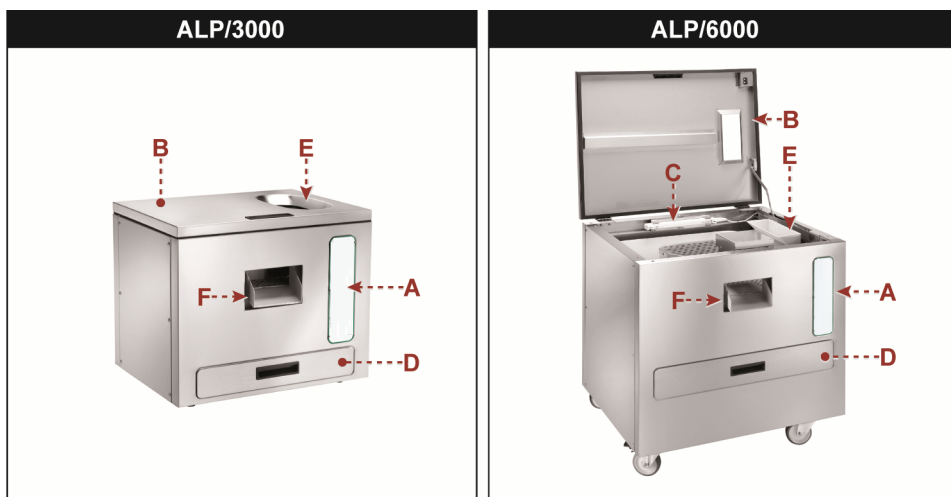
- L'appareil pour sécher et faire briller les couverts a été conçu et réalisé pour sécher et faire briller rapidement les couverts mouillés qui sortent du lave-vaisselle.
Grâce à l'action combinée de la vibration du bac interne et du frottement avec la poudre d'« épi de maïs », les couverts sortent complètement secs et brillants, sans aucune trace de calcaire.
- L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des environnements commerciaux (bar, pizzerias, restaurants, etc.).
L'utilisation de l'appareil NE demande PAS de formation particulière, mais il est nécessaire que les utilisateurs possèdent des capacités acquises dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

- L'appareil a été réalisé avec des matériaux sélectionnés et des techniques de construction appropriées.
Les matériaux de construction garantissent le maximum de l'hygiène, la résistance à l'oxydation, une épargne énergétique et la sécurité de fonctionnement.
- Toutes les pièces de l'appareil qui sont en contact avec les aliments sont fabriquées en matériaux adaptés.

L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.

FR



A) Tableau des commandes: il est pourvu des dispositifs de commande nécessaires pour faire marcher l'appareil.

Pour des détails supplémentaires sur le fonctionnement des dispositifs de commande consulter le paragraphe "Description des commandes".

B) Protection de cuve : Est associée à un dispositif d'asservissement (micro-interrupteur). Lors de l'ouverture de la protection, l'appareil s'arrête.

- C) Lampe UV: sert à éliminer les impuretés organiques (bactéries, virus, algues, etc.).
- D) Support: soutient la plateau qui contient les couverts.
- E) Ouverture pour introduire les couverts
- F) Ouverture pour sortir les couverts

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

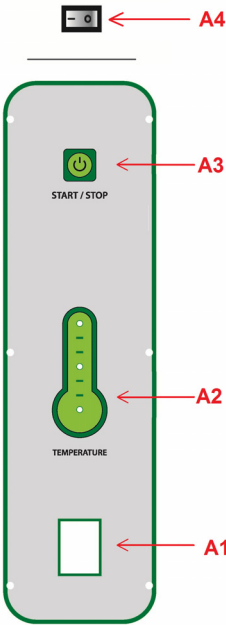
Description	Unité de mesure	ALP/3000	ALP/6000
Puissance	kW	0,5	0,9
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Capacité « épi de maïs »	kg	1,5	7
Production maximum par heure	n°	3000	6000
Dimensions de l'appareil	mm	620x550x520(h)	850x720x840
Dimensions emballage	mm	800x650x720(h)	880x780x900
Poids net	kg	43	115
Type d'installation		Installation au comptoir	Installation à terre
Niveau de bruit	dB (A)	<70	

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé de dispositifs de commande nécessaires à l'activation des fonctions principales.

La liste reporte les fonctions principales de chaque commande.

- A1) **Interrupteur général** : il sert à activer et à désactiver l'alimentation électrique.
- A2) **Signaux lumineux** : non seulement les trois LED indiquent que la température de la rafle a été atteinte dans la cuve mais elles clignotent aussi à chaque fois que des situations d'alarme se présentent :
 - Led rouge : problème au niveau du fusible thermique
 - Led jaune : court-circuit de la sonde de température
 - Led verte : interruption de la sonde de température
 - Led jaune et verte : manque de rafle ou problème au niveau d'une résistance
 - Led rouge, jaune et verte : couvercle ouvert (à chaque fois que vous décidez d'ouvrir le couvercle pendant le cycle de travail, ce dernier s'interrompt : le ventilateur, le moteur et la lampe UV s'éteignent. En fermant le couvercle, la machine reprend automatiquement le cycle.



A3) Bouton : il sert à activer le fonctionnement de l'appareil.

A4) Bouton (sur la lampe UV à l'intérieur de la machine) : il sert à activer et à désactiver le fonctionnement de la lampe UV.

CONSEILS D'UTILISATION

1. Ouvrir le sachet de rafles et le verser à l'intérieur de la cuve à rafles (1,5 kg, 2 kg max.).
2. Placer un récipient sur la surface de travail relié au trou de sortie des couverts.
3. Ce n'est qu'à ce stade, après avoir vérifié attentivement que l'interrupteur général **(A1)** soit éteint et que le courant d'alimentation corresponde à celui indiqué sur la plaque située sur la machine, qu'il est possible d'insérer la fiche dans la prise de courant.
4. Allumer la machine avec l'interrupteur 0/1 **(A1)**. Les trois LED **(A2)** clignotent rapidement (fonction de test et de réinitialisation de la carte) puis elles s'éteignent.
5. Après avoir mis la machine en marche en appuyant sur le bouton start/stop **(A3)**, attendre environ 20/30 minutes pour permettre à la rafle d'atteindre la température idéale. Les trois LED **(A2)** s'allument l'une après l'autre en fonction de la température atteinte par la rafle (LED rouge = inférieure à 40 °C ; LED jaune = température supérieure à 40 °C et inférieure à 50 °C ; LED verte = température supérieure à 50 °C).
6. Lorsque les trois LED restent allumées, cela signifie que l'appareil est prêt à travailler.
7. Placer les couverts horizontalement à l'intérieur du compartiment supérieur **(E)**.
8. Après environ 40 secondes, les couverts sortent du compartiment de sortie **(D)**. Il est conseillé d'introduire 5-6 couverts dans le compartiment d'insertion **(E)** toutes les 10-15 secondes pour un nettoyage optimal.
9. Lorsque tous les couverts sont propres, appuyer sur le bouton d'arrêt start/stop **(A3)**.
10. Il est maintenant possible d'ouvrir le couvercle **(B)**, de contrôler si des couverts sont restés dans la machine et de les récupérer.



Précaution - Avertissement

Pendant la marche ne jamais mettre les mains dans l'ouverture de sortie **(F)**.



Précaution - Avertissement

Appuyer sur le bouton **(A3)** pour arrêter l'appareil en fin de travail.

Avant d'activer l'appareil la première fois, contrôler si toute la pellicule de protection a bien été enlevée.

Pour garantir l'hygiène, nettoyer très soigneusement pour éliminer les résidus éventuels en utilisant des produits appropriés.



Important

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nocives pour la santé des personnes.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant le nettoyage de l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), déb-

rancher l'électricité générale (ou la prise électrique).

1. Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.
2. Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.



Précaution - Avertissement

N'effectuer les opérations de nettoyage qu'avec des produits détergents adaptés aux environnements alimentaires.

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nocives pour la santé des personnes.

Avant une longue période d'inutilisation de l'appareil

Avant une longue période d'inutilisation de l'appareil, il est conseillé de le débrancher de l'alimentation électrique (ou déconnecter la prise) et de faire un nettoyage général.

Protéger l'appareil de manière appropriée pour éviter toute accumulation de poussière.

Avant de remettre l'appareil en service après une longue période d'inactivité, faire un contrôle général et un nettoyage soigné.

REPLACEMENT L'« ÉPI DE MAÏS »

Remplacer l'« épi de maïs » une fois par mois.

1. Soulever la protection de la cuve (B).
2. Aspirer l'« épi de maïs » qui se trouve à l'intérieur du bac et faire un nettoyage soigné.

FR

Précaution - Avertissement

Les opérations de nettoyage ne doivent être exécutées qu'en utilisant des nettoyeurs adéquats. Il est absolument interdit d'utiliser des nettoyeurs corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé.

3. Introduire le NOUVEL « épi de maïs » à l'intérieur du bac.
4. Refermer la protection de la cuve (B).

REPLACEMENT LAMPE UV



Précaution - Avertissement

NE JAMAIS toucher la lampe UV (C) avec les mains mais mettre des gants en latex.

1. Soulever la protection de la cuve (B).
2. Enlever la lampe UV (C) et la remplacer par une NOUVELLE.
3. Refermer la protection de la cuve (B).

RECHERCHE DES PANNES

Le tableau reporte la liste des anomalies qui peuvent se produire durant le fonctionnement normal avec l'indication des remèdes possibles.

Certaines défaillances peuvent être résolues directement par l'utilisateur; pour les autres il est nécessaire de demander l'aide de personnel qualifié.

Le personnel qualifié doit avoir une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique de l'intervention.

 Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 2: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	Causes	Solutions
L'appareil ne se met pas en marche.	Interrupteur général déclenché.	Enclencher l'interrupteur général.
	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacteur le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	La protection de la cuve n'est pas bien fermée.	Vérifier la fermeture de la protection.
	Fusible grillé	Contacteur le service après-vente.

FR

Zweck der Bedienungsanleitung.....	1
Identifikation des Herstellers und des	
Geräts	2
Kundendienstanforderung	2
Sicherheitsvorrichtungen	2
Sicherheits- und Informationszeichen.....	4
Vorgaben für Auspacken, Beförderung und	
Installation.....	5

Allgemeine Beschreibung des Geräts	6
Technische Eigenschaften.....	7
Beschreibung der Bedienelemente.....	7
Bedienungshinweise.....	8
Gerätereinigung	8
Auswechseln der "Maiskolbenspindel" ...	9
Auswechseln der UV-Lampe	9
Störungssuche.....	10

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT

ZWECK DER BETRIEBSANLEITUNG

- Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.
- Die Informationen können in andere Sprachen übersetzt werden, um den gesetzlichen und/oder geschäftlichen Anforderungen zu entsprechen.
- Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trägt zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsanleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.
- Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.

i Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

Achtung - Vorsicht

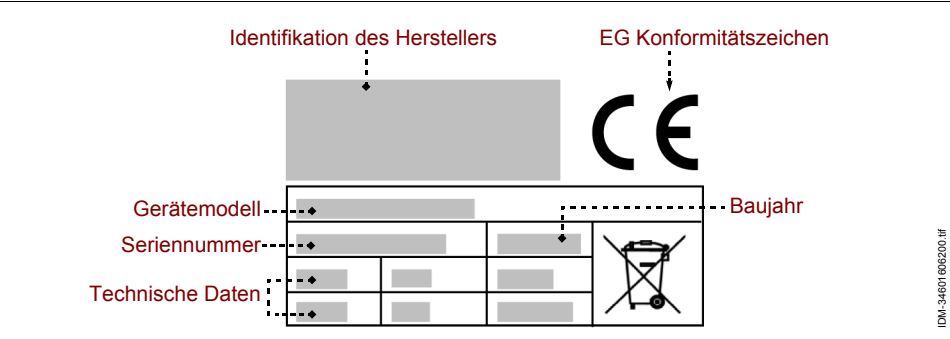
Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.

Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

IDENTIFIKATION DES HERSTELLERS UND DES GERÄTS

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät angebracht. Auf dem Schild finden sich alle Verweise und Angaben, die für die Betriebssicherheit unverzichtbar sind.



KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Geben Sie bei jeder Anforderung des Technischen Kundendiensts die Geräteversion und die Art der aufgetretenen Störung an.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik“ befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionsstüchtigkeit zu garantieren.
- Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

- Der Zweck der Informationen ist es, einen Beitrag zur Sensibilisierung der Anwender zu leisten, damit sie darauf achten, jeder Art von Betriebsrisiken oder mit den Lebensmitteln zusammenhängenden Risiken vorzubeugen.
- Vorsicht ist in jedem Fall unersetzlich. Die Sicherheit liegt auch in den Händen all derjenigen Personen, die mit dem Gerät zu tun haben.
- Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.
- Während der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.
- Das mit dem elektrischen Anschluss beauftragte Personal muss die Übereinstimmung der Eigenschaften der Versorgungsleitung mit den Angaben auf dem Schild überprüfen und sicherstellen, dass die Leitung mit einem Differenzialschalter und mit zu den geltenden Gesetzen und Vorschriften konformen Komponenten ausgestattet ist.
- Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie auf keinen Fall die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen.
- Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.
- Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.
- Verschließen Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht, um eine Beschädigung durch Überhitzung zu vermeiden.

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

- Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder unwirksamen Stromversorgungskabeln. Sobald Sie einen Störung feststellen, stoppen Sie unmittelbar das Gerät unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und qualifiziertes Fachpersonal austauschen.

Vor der Durchführung jedweder Art von Reinigungs-, Wartungsarbeiten, usw., SCHALTEN SIE DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG AB (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich komplett abgekühlt ist.

- Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten. Verwenden Sie niemals korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte oder Produkte, die schädliche Substanzen enthalten und/oder abgeben.
- Reinigen und „hygienisieren“ Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzvorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um seine Komponenten, insbesondere die elektrischen und elektronischen, nicht zu beschädigen.
- In Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts, reinigen Sie alle Geräteteile (Innen- und Außenteile) und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Ziehen Sie das Stromkabel heraus und stellen Sie sicher, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.

Die Liste enthält die notwendigen Bedingungen für die korrekte Funktionsweise der Elektroausrüstung, je nach Umgebungsbedingungen.

- Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (bei 40°C gemessen) und 90% (bei 20°C gemessen).
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.
- Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.
- Während des Transports und der Einlagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C mit einem Maximalwert von 70°C (vorausgesetzt, dass die Aussetzungszeit 24 Stunden nicht überschreitet) liegen.
- Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.
- Während der endgültigen Außerbetriebnahme und Verschrottung des Geräts müssen alle Komponenten auf Grund ihrer Eigenschaften aussortiert und der getrennten Abfallentsorgung zugeführt werden.
- Die elektrischen und elektronischen Komponenten, die mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sind, müssen in den dazu ermächtigten Sammelstellen entsorgt oder beim Kauf eines neuen Geräts dem Verkäufer zurückgegeben werden.

Die Elektrischen und Elektronischen Apparaturen enthalten gefährliche Substanzen mit potentiell schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit von Personen und die Umgebung. Es wird empfohlen, ihre Entsorgung auf korrekte Weise auszuführen.

SICHERHEITS- UND INFORMATIONENZEICHEN

Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRISIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren.

Die Abbildungen zeigen die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitszeichen und Informationen.

- **Elektroschockgefahr:** zeigt an, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet werden muss (oder der Netzstecker herausgezogen werden muss), bevor Arbeiten an den Elektroanschlüssen verrichtet werden.



VORGABEN FÜR AUSPACKEN, BEFÖRDERUNG UND INSTALLATION

- Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten. Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung palettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern. Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.
- Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden. Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.
- Die Installation ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen, das vorab sicherstellen muss, dass die Stromversorgungsleitung den diesbezüglich geltenden Gesetzesvorschriften sowie den im Anwenderland geltenden Normen und spezifischen Vorgaben entspricht.
- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

DE

Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.

Für die Geräte mit besonderen morphologischen Eigenschaften (Form, Gewicht, Abmessungen, usw.) könnten die in diesem Abschnitt enthaltenen Informationen nicht ausreichen. Zusätzliche Informationen sind gegebenenfalls im Abschnitt „Hebemodalitäten“ jedes einzelnen Geräts zu finden.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Bestecktrockner-Poliermaschine ALP/3000 - ALP/6000 ist ein Gerät, das geplant und hergestellt wurde, um nasses Besteck, sobald es aus der Geschirrspülmaschine kommt, rasch zu trocknen und zu polieren.

Durch den kombinierten Vorgang der Vibration der inneren Wanne und des Reibens mit dem Pulver der "Maiskolbenspindel" wird das Besteck vollkommen getrocknet und glänzend, ganz ohne Kalkflecken.

- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss in kommerziellen Räumen installiert werden (Cafés, Pizzerias und Restaurants, etc.).

Für den Gebrauch des Geräts ist KEINE Schulung vorgesehen, aber es ist unerlässlich, dass die Benutzer über im Gastronomiesektor erworbene Fähigkeiten verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß“ zu betrachten.

- Das Gerät wurde mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken ausgeführt.

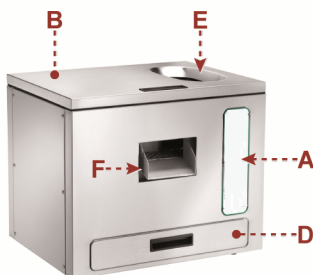
Die Herstellungsmaterialien gewährleisten maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit, Energieeinsparung und Betriebssicherheit.

- Alle Gerätekomponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind in geeigneten Materialien ausgeführt.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.

DE

ALP/3000



ALP/6000



A) Bedientafel: sie ist mit den für den Betrieb des Geräts notwendigen Bedieneinrichtungen ausgestattet.

Weitere Einzelheiten hinsichtlich der Funktionen der Bedieneinrichtungen entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Beschreibung der Bedienelemente".

- B) Behälterschutzvorrichtung:** mit einer Verblockungsvorrichtung (Mikroschalter) verbunden. Bei Öffnung der Schutzvorrichtung stoppt das Gerät.
- C) UV-Lampe:** sie dient dazu, die organischen Verunreinigungen (Bakterien, Viren, Algen, etc.) zu beseitigen.
- D) Halterung:** sie hält das Tablett zur Aufnahme des Bestecks.
- E) Öffnung zum Einschieben des Bestecks**
- F) Öffnung für den Austritt des Bestecks**

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

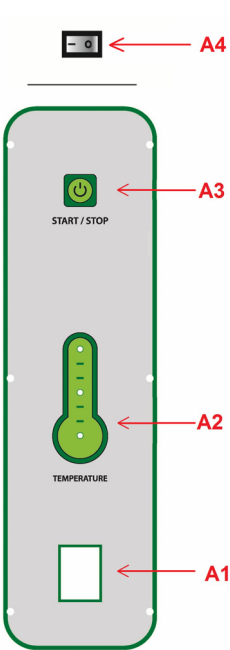
Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	Messeinheit	ALP/3000	ALP/6000
Leistung	kW	0,5	0,9
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Kapazität der "Maiskolbenspindel"	kg	1,5	7
Maximale Produktionsleistung pro Stunde	n°	3000	6000
Gerätabmessungen	mm	620x550x520(h)	850x720x840
Verpackungsabmessungen	mm	800x650x720(h)	880x780x900
Nettogewicht	kg	43	115
Installationstyp		Treseninstallation	Bodeninstallation
Geräuschpegel	dB (A)	<70	

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den Bedieneinrichtungen ausgestattet, die erforderlich sind, um die Hauptfunktionen zu starten. Die Liste enthält die Hauptfunktionen jedes einzelnen Bedienelements.

- A1)Hauptschalter:** Dient zur Aktivierung und Deaktivierung der Stromversorgung.
- A2)Leuchtanzeigen:** Die drei Led zeigen nicht nur an, dass das Maisgranulat in der Wanne die Temperatur erreicht hat, sondern sie blinken auch jedes Mal, wenn sich eine Alarmsituation einstellt:
Rote Led: Problem an der Wärmesicherung
Gelbe Led: Kurzschluss der Temperatursonde
Grüne Led: Unterbrechung der Temperatursonde
Gelbe und grüne Led: Maisgranulat fehlt oder Problem am Widerstand
Rote gelbe und grüne Led: Deckel geöffnet (jedes Mal, wenn der Deckel während des



DE

Betriebszyklus geöffnet werden soll, wird sie unterbrochen; Gebläse, Motor und UV-Lampe schalten sich aus. Beim Schließen des Deckels nimmt die Maschine den Zyklus automatisch wieder auf.

A3)Drucktaste: Dient zur Aktivierung des Geräts.

A4)Drucktaste (auf UV-Lampe im Inneren der Maschine): Dient zur Aktivierung und Deaktivierung des Betriebs der UV-Lampe.

Bedienungshinweise

1. Beutel mit Maisgranulat öffnen und in die vorgesehene Wanne geben (1,5 kg, max 2 kg).
2. Einen Behälter auf der Arbeitsfläche platzieren, die mit der Öffnung für den Austritt des Bestecks verbunden ist.
3. Er jetzt, nachdem sorgfältig geprüft wurde, dass der Hauptschalter **(A1)** ausgeschaltet ist und der Versorgungsstrom dem auf dem Maschinenschild aufgeführten entspricht, kann der Stecker in die Steckdose gesteckt werden.
4. Maschine mit dem Schalter 0/1 **(A1)** einschalten. Die drei Led **(A2)** blinken schnell (Test- und Reset-Funktion der Steuerkarte) und schalten sich dann aus.
5. Nach dem Anlassen der Maschine mit der Start-/Stopp-Taste **(A3)** etwa 20/30 Minuten warten, damit das Maisgranulat die ideale Temperatur erreichen kann. Die drei Led **(A2)** schalten sich anhand der vom Maisgranulat erreichten Temperatur nacheinander ein (rote Led = Temperatur unter 40 °C; gelbe Led = Temperatur über 40 °C und unter 50 °C; grüne Led = Temperatur über 50 °C).
6. Bleiben alle drei Led eingeschaltet, ist das Gerät betriebsbereit.
7. Das Besteck horizontal in das obere Fach legen **(E)**.
8. Nach etwa 40 Sekunden tritt das Besteck aus dem Austrittsfach aus **(D)**. Es wird darauf hingewiesen, dass für eine optimale Sauberkeit alle 10-15 Sekunden 5-6 Bestecks in das Eingabefach **(E)** zu legen sind.
9. Ist das gesamte Besteck sauber, ist die Taste Start/Stopp zum Ausschalten zu drücken **(A3)**.
10. Jetzt kann der Deckel **(B)** geöffnet und kontrolliert werden, ob irgendein Besteck in der Maschine zurückgeblieben ist, das herauszunehmen ist.



Achtung - Vorsicht

Während der Betriebsphase die Hände nicht in die Austrittsöffnung des Bestecks **(F)** einführen.



Achtung - Vorsicht

Drücken Sie den Taster **(A4)** zum Stoppen des Gerätebetriebs am Arbeitsende.

Vor der ersten Einschaltung des Geräts sicherstellen, dass die daran angebrachte Schutzfolie komplett entfernt wurde.

Um die Hygiene bei der ersten Inbetriebnahme zu gewährleisten, das Gerät sorgfältig mit geeigneten Reinigungsmitteln säubern, damit alle eventuell vorhandenen Rückstände entfernt werden.

**Informationen**

KEINE ätzenden oder entflammbaren Reinigungsmittel oder solche, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, verwenden.

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus).

1. Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
2. Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

**Achtung - Vorsicht**

Die Reinigungsarbeiten ausschließlich mit geeigneten Produkten ausführen.

KEINE ätzenden oder entflammbaren Reinigungsmittel oder solche, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, verwenden.

Vor einer langen Stillstandszeit des Geräts

Vor einer langen Stillstandszeit des Geräts ist es üblich, dass man die elektrische Versorgung trennt (oder den Stecker auszieht) und eine allgemeine Reinigung vornimmt.

Dann muss das Gerät auf geeignete Weise geschützt werden, um Staubablagerungen zu vermeiden.

Bevor das Gerät nach einer langen Stillstandszeit wieder in Betrieb gesetzt wird, muss es sorgfältig kontrolliert und gereinigt werden.

AUSWECHSELN DER "MAISKOLBENSPINDEL"

Einmal im Monat muss die "Maiskolbenspinde" ausgewechselt werden.

1. Heben Sie die Schutzvorrichtung des Behälters **(B)**:
2. Die Überreste der in der Wanne vorhandenen "Maiskolbenspinde" absaugen und die Wanne sorgfältig reinigen.

**Achtung - Vorsicht**

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

3. Die NEUE "Maiskolbenspinde" ins Innere der Wanne einfügen.
4. Schließen Sie die Schutzvorrichtung des Behälters **(B)** wieder:

AUSWECHSELN DER UV-LAMPE**Achtung - Vorsicht**

Die UV-Lampe (C) NICHT mit den Händen berühren, Latexhandschuhe dazu verwenden.

1. Heben Sie die Schutzvorrichtung des Behälters **(B)**:
2. Die UV-Lampe **(C)** herausziehen und durch eine NEUE ersetzen.
3. Schließen Sie die Schutzvorrichtung des Behälters **(B)** wieder:

STÖRUNGSSUCHE

Die Tabelle gibt das Verzeichnis der Störungen an, die sich während des normalen Betriebs einstellen können sowie die möglichen Abhilfemaßnahmen.
Einige Störungen können direkt vom Benutzer beseitigt werden, für andere jedoch ist der Eingriff von qualifiziertem Personal notwendig.
Das qualifizierte Personal muss über einschlägige Erfahrungen im speziellen Eingriffsbe-
reich verfügen.

 Informationen

**Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haf-
tung für durch Manipulationen verursachte Schäden.**

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	Ursachen	Behelfe
Das Gerät startet nicht.	Hauptschalter ausgeschaltet.	Schalten Sie den Hauptschalter ein.
	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Die Schutzvorrichtung des Behälters wurde nicht korrekt geschlossen.	Überprüfen Sie das korrekte Schließen der Schutzvorrichtung.
	Schmelzsicherung durchgebrannt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf

Objetivo del manual1

Identificación del fabricante y
del aparato.....2

Modalidad de pedido de asistencia2

Dispositivos de seguridad.....2

Señales de seguridad e información4

Disposiciones para el desembalaje,
desplazamiento e instalación.....5

Descripción general equipo6

Características técnicas.....7

Descripción mandos7

Consejos para el uso8

Limpieza de la máquina.....8

Sustitución de los polvos de
"mazorca de maíz".....9

Sustitución de la lámpara UV9

Búsqueda de averías.....10

INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE SEGURIDAD

OBJETIVO DEL MANUAL

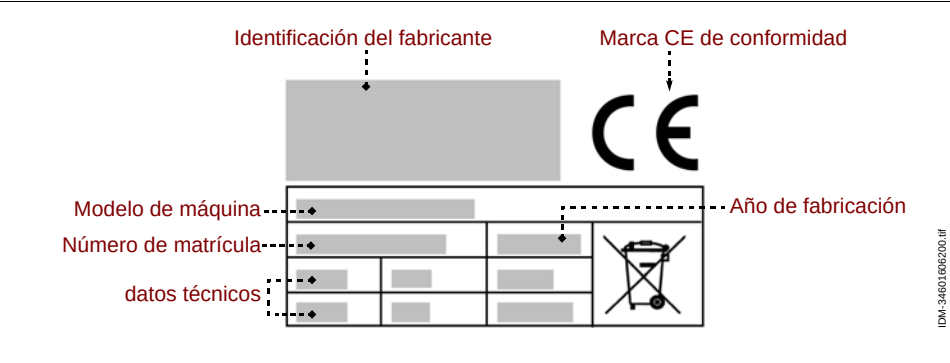
- El manual de uso y mantenimiento, que forma parte integrante del aparato, ha sido rea-
lizado por el fabricante en su idioma original para suministrar información necesaria para
quienes estén autorizados para el uso de la máquina durante su vida útil prevista.
- Las informaciones pueden traducirse en otros idiomas para adecuarse a las exigencias
legislativas y/o comerciales.
- Algo de tiempo dedicado a la lectura de la información permitirá evitar riesgos para la sa-
lud y la seguridad de las personas además de daños económicos.
- El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones a la información indicada
en el manual sin la obligación de comunicarla previamente siempre que no afecte las
condiciones de seguridad.
- Algunas partes del texto se han subrayado dada la importancia de su contenido.

⚠ Importante
Indica información técnica de particular importancia que no se debe descuidar.

⚠ Cuidado - Advertencia
Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños económicos.

⚠ Peligro – Atención
Indica situaciones de grave peligro, que si no se tienen en cuenta, pueden significar un grave riesgo para la salud y la seguridad de las personas.

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL APARATO.
La placa de identificación reproducida se aplica directamente a la máquina. En ella se mencionan las referencias y todas las indicaciones indispensables para la seguridad de uso.



MODALIDAD DE PEDIDO DE ASISTENCIA
Ante cualquier solicitud de asistencia técnica, indicar la versión de la máquina y el tipo de defecto encontrado.

- DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD**
- Durante la fase de proyecto y de fabricación, el fabricante ha dado especial importancia a los aspectos que pudiesen ocasionar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
 - El fabricante ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación" y ha fabricado la máquina con materiales especialmente seleccionados para garantizar la higiene alimenticia y el funcionamiento.
 - Leer atentamente las instrucciones que se encuentran en el manual de la máquina, las aplicadas directamente en el aparato y en particular las referidas a la seguridad.
 - El objetivo de estas informaciones es el de sensibilizar al usuario para que esté atento y

pueda prevenir cualquier riesgo de tipo operativo y alimentario.

- De cualquier manera, la prudencia es insustituible. La seguridad también está en manos de todo aquel que trabaje con el aparato (instaladores y usuarios).
- Mover la máquina respetando la información indicada directamente en el embalaje, en la máquina y en las instrucciones para el uso.
- Durante las fases de transporte, desplazamiento e instalación, no golpear o dejar caer la máquina para evitar averiar sus componentes.
- El personal autorizado para realizar las conexiones eléctricas debe comprobar que las características de la línea de alimentación estén en correspondencia con las indicadas en la placa, que esté equipada con interruptor diferencial y con componentes en conformidad con las leyes y las normas vigentes.
- En ningún caso forzar, eliminar o ignorar los dispositivos de seguridad instalados en la máquina.
- Se recomienda al usuario leer con atención todo el manual y asegurarse que se ha comprendido en su totalidad y en especial toda la información referida a la seguridad.
- Cuando se utiliza por primera vez, es necesario realizar algunas simulaciones para familiarizarse los mandos, en especial aquellos relativos al encendido y al apagado.
- No obstruir las aberturas de ventilación del aparato para evitar un sobrecalentamiento excesivo que pudiese dañarlo.

Utilizar la máquina solamente para aquellos usos previstos. El empleo de la máquina para usos impropios y diferentes de aquellos permitidos puede ocasionar riesgos para la seguridad y para la salud de las personas, además de provocar daños económicos.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños eventuales causados por el uso impropio de la máquina, por el no respeto de las indicaciones contenidas en el manual de uso y por forzamientos o modificaciones aportadas sin la autorización formal.

- Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica precisa o una especial capacidad (instalación, conexión a las alimentaciones, etc.), deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
- No utilizar el aparato con los cables de alimentación eléctrica en mal estado o no eficientes. Una vez detectado el defecto, detener inmediatamente la máquina en condiciones de seguridad y hacer que personal autorizado y especializado cambie los cables.

Antes de realizar cualquier intervención de limpieza, mantenimiento, etc., DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA GENERAL (o bien desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté totalmente fría.

- Limpiar la máquina cuando se deja de utilizar o cuando se advierte una razonable necesidad, incluso debido al tipo de producto alimentario tratado.

ES

- Limpiar cuidadosamente todas las partes de la máquina (comprendidas las zonas de alrededor), que pueden estar en contacto directo o indirecto con los productos alimentarios, para preservarlos del riesgo de contaminación y mantener así la higiene.
- Limpiar la máquina exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario. No utilizar productos de limpieza corrosivos e inflamables o productos que puedan contener y/o liberar sustancias nocivas.
- Limpiar y desinfectar la máquina utilizando dispositivos de protección individuales, en especial cuando se utilizan productos detergentes.
- No realizar la limpieza de la máquina con chorros de agua para no dañar los componentes, en especial aquellos eléctricos y electrónicos.
- En caso de inactividad prolongada de la máquina limpiar y secar con cuidado todas sus partes (internas y externas). Desconectar el cable de alimentación y asegurarse que las condiciones ambientales sean idóneas para conseguir una prolongada vida útil de la máquina.

El listado indica las condiciones necesarias para el funcionamiento correcto la instalación eléctrica en relación con el ambiente circundante.

- Temperatura ambiente no inferior a 5°C.
- Humedad relativa entre el 50% (medida a 40 °C) y el 90% (medida a 20 °C).
- El ambiente no debe poseer zonas con concentración de gases y polvos potencialmente explosivos y/o riesgos de incendio.
- La actividad puede influenciar el ambiente y con dicho objetivo es necesario tener en cuenta las emisiones a la atmósfera de las descargas de líquidos y de la contaminación del terreno, del uso de materias primas y de recursos naturales y de la gestión de los desechos.
- Durante el transporte y el almacenamiento, la temperatura ambiental debe estar comprendida entre -25 °C y 55 °C con un máximo de 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere las 24 horas.
- Los elementos del embalaje deben eliminarse cumpliendo con las leyes en vigor en el país de uso.
- Durante las fases de demolición y desguace del aparato, seleccione todos los componentes en función de sus características y realice una eliminación de residuos selectiva.
- Los componentes eléctricos y electrónicos, marcados con un símbolo apropiado, deben llevarse a centros de recogida especiales autorizados o entregarse al vendedor cuando se realice una nueva compra.

Los Aparatos Eléctricos y Electrónicos contienen sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos sobre la salud de las personas y del ambiente. Se recomienda efectuar su eliminación de modo correcto.

SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

En el aparato, en correspondencia de las zonas en las cuales existen RIESGOS RESIDUALES, se aplican señales de seguridad que informan sobre el riesgo correspondiente.

Las ilustraciones representan las señales de seguridad e información aplicadas al aparato.

- **Peligro de shock eléctrico:** indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o bien desconectar la toma eléctrica) antes de intervenir en las conexiones eléctricas.



DISPOSICIONES PARA EL DESEMBALAJE, DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN.

- El aparato se entrega embalado en un contenedor especial y, de ser necesario, se debe estabilizar con material antigolpes para asegurar que no sea dañado.

En función de las características del aparato, del lugar de colocación y del medio de transporte a utilizar, para facilitar el desplazamiento el embalaje puede colocarse sobre pallet.

Toda la información necesaria para realizar el desplazamiento (carga y descarga) en condiciones de seguridad se indica directamente en el embalaje.

- El desplazamiento del embalaje debe realizarse en función de sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son escasos, el desplazamiento puede realizarse manualmente, en caso contrario, es necesario utilizar un dispositivo de elevación con la capacidad adecuada.

Al recibir el aparato, comprobar el buen estado de los componentes. En caso de daños o falta de algunas partes, contactar con el revendedor de zona para acordar el procedimiento a seguir.

- La instalación es realizada por personal experto y autorizado, que debe asegurarse previamente que la línea de alimentación eléctrica esté en correspondencia con las leyes vigentes en el país de uso.

- Antes de instalar el aparato, comprobar que la zona elegida sea idónea, debidamente aireada e iluminada, estable y que tenga el suficiente espacio alrededor para realizar con facilidad la limpieza y el mantenimiento. Comprobar también que el plano de apoyo sea estable, que esté nivelado y que la superficie sea fácil de limpiar para evitar el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.

El personal autorizado para realizar la conexión eléctrica debe asegurarse la eficiencia perfecta de la conexión a tierra de la instalación eléctrica y debe comprobar que la tensión de la línea y la frecuencia se corresponden con los datos indicados en la placa de identificación.

Para las máquinas con características morfológicas particulares (forma, peso, dimensiones, etc.) la información indicada en este párrafo podría no ser suficiente. Eventual información suplementaria se indica en el párrafo "Modalidad de levantamiento" para cada máquina.

ES

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

- La secadora/abrillantadora de cubiertos ALP/3000 - ALP/6000 es un aparato proyectado y fabricado para secar y abrillantar rápidamente cubiertos mojados, recién salidos del lavavajillas.

Mediante la acción combinada de la vibración del depósito interno y del contacto con los polvos de "mazorca de maíz", los cubiertos salen perfectamente secos y brillantes, sin restos de cal.

- El aparato es de tipo profesional y se debe instalar en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.).

Para utilizar el aparato, NO se requiere ningún tipo de formación, pero es necesario que los usuarios posean competencias adquiridas en el sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

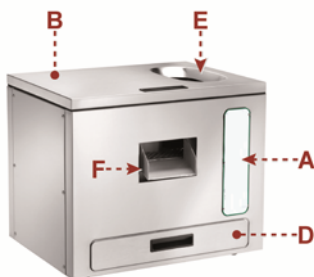
- El aparato ha sido fabricado con materiales seleccionados y técnicas de fabricación apropiadas.

Los materiales de construcción garantizan la máxima higiene, resistencia a la oxidación, ahorro energético y seguridad de funcionamiento.

- Todos los componentes de la máquina que entran en contacto con el producto alimenticio se realizan con materiales idóneos.

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.

ALP/3000



ALP/6000



A) Cuadro de mandos: está equipado con todos los dispositivos de mando necesarios para el funcionamiento del aparato.

Para más detalles sobre las funciones de los dispositivos de mando, consulte el apartado "Descripción mandos".

- B) Protección cuba:** va asociada a un dispositivo de interbloqueo (microinterruptor). Al abrir la protección, la máquina de detiene.
- C) Lámpara UV:** sirve para eliminar las impurezas orgánicas (bacterias, virus, algas, etc.).
- D) Soporte:** sostiene la bandeja de recogida de los cubiertos.
- E) Boca de introducción de cubiertos**
- F) Boca de salida de cubiertos**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	Unidad de medida	ALP/3000	ALP/6000
Potencia	kW	0,5	0,9
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Capacidad del contenedor de polvos de "mazorca de maíz"	kg	1,5	7
Producción horaria máxima	nº	3000	6000
Dimensiones de la máquina	mm	620x550x520(h)	850x720x840
Dimensiones embalaje	mm	800x650x720(h)	880x780x900
Peso neto	kg	43	115
Tipo de instalación		Instalación sobre mostrador	Conexión a tierra
Nivel de ruido	dB (A)	<70	

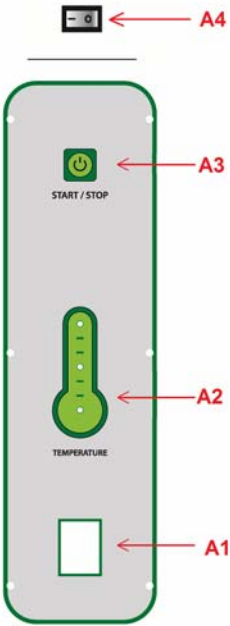
DESCRIPCIÓN MANDOS

El aparato está equipado con los dispositivos de mando necesarios para activar sus funciones principales.El listado incluye las funciones principales de cada uno de los mandos.

A1) Interruptor general: sirve para activar y desactivar la alimentación eléctrica.

A2) Indicaciones luminosas: los tres led, además de indicar el alcance de la temperatura del granulado en el interior de la cuba, parpadean cada vez que se presentan situaciones de alarma:

- Led rojo: problema a nivel del fusible térmico
- Led amarillo: cortocircuito de la sonda de temperatura
- Led verde: interrupción de la sonda de temperatura
- Led amarillo y verde: ausencia de granulado o problema a nivel de resistencia
- Led rojo, amarillo y verde: tapa abierta (cada vez que se decide abrir la tapa, durante el ciclo de trabajo, éste se interrumpe; el ventilador, el motor y la lámpara UV se apagan. Cuando se cierra la tapa, la máquina reanuda automáticamente el ciclo.



ES

A3) Pulsador: sirve para activar el funcionamiento del equipo.

A4) Pulsador (en la lámpara UV dentro de la máquina): sirve para activar y desactivar el funcionamiento de la lámpara UV.

Consejos para el uso

1. Abra la bolsa de granulado y viértalo dentro la cuba porta-granulado (1,5 kg, máx. 2 kg).
2. Coloque un recipiente en la superficie de trabajo conectado al orificio de salida de las posadas.
3. Solo en este punto, tras haber comprobado atentamente que el interruptor general (**A1**) esté apagado, y que la corriente de alimentación corresponda a la indicada en la etiqueta colocada en la máquina, se puede enchufar la clavija en la toma de corriente.
4. Encienda la máquina con el interruptor 0/1 (**A1**). Los tres led (**A2**) parpadearán rápidamente (función de test y reset de la tarjeta), y después se apagan.
5. Después de haber puesto en marcha la máquina presionando el pulsador start/stop (**A3**), espere aproximadamente 20/30 minutos, para permitir que el granulado alcance la temperatura ideal. Los tres led (**A2**) se encenderán en secuencia, en función de la temperatura alcanzada por el granulado (led rojo = inferior a 40° C; led amarillo = temperatura superior a 40°C e inferior a 50°C; led verde = temperatura superior a 50°C).
6. Cuando los tres ledes se quedan encendidos, significa que el aparato está listo para trabajar.
7. Coloque los cubiertos de manera horizontal en el interior del compartimento superior (**E**).
8. Tras 40 segundos aproximadamente, los cubiertos saldrán por el compartimento de salida (**D**). Se recomienda introducir 5-6 cubiertos en el compartimento de introducción (**E**) cada 10-15 segundos, para lograr una limpieza óptima.
9. Cuando estén limpios todos los cubiertos, presione el pulsador de apagado start/stop (**A3**).
10. Ahora es posible abrir la tapa (**B**) y controle si ha quedado algún cubierto dentro de la máquina y recupérela.



Cuidado - Advertencia

Durante el uso, no introduzca las manos en la boca de salida (**F**).



Cuidado - Advertencia

Pulsar el botón (**A4**) para detener el funcionamiento del aparato una vez finalizado el trabajo.

Antes de activar el aparato por primera vez, asegúrese de haber quitado completamente la película protectora de revestimiento.

Para garantizar la higiene, durante el primer uso, limpie el aparato cuidadosamente con productos idóneos para eliminar los residuos.

**Importante**

NO utilice productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica).

1. Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.
2. Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

**Cuidado - Advertencia**

Efectúe las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario.

NO utilice productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

Antes de un periodo prolongado de inactividad del aparato.

Antes de un periodo prolongado de inactividad del aparato, es conveniente cortar la alimentación eléctrica (o desconectar el enchufe) y efectuar la limpieza general.

Proteja el aparato de forma adecuada para prevenir la acumulación de depósitos de polvo.

Antes de volver a utilizar el aparato tras un largo periodo sin funcionar, efectúe un control minucioso y una limpieza general.

SUSTITUCIÓN DE LOS POLVOS DE "MAZORCA DE MAÍZ"

Una vez al mes, sustituya los polvos de "mazorca de maíz".

1. Levantar la protección de la cuba (B).
2. Aspire los polvos de "mazorca de maíz" presentes en el depósito y limpie este último cuidadosamente.

ES**Cuidado - Advertencia**

Llevar a cabo las operaciones de limpieza exclusivamente mediante productos detergentes idóneos. Se recomienda no utilizar nunca productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias perjudiciales para la salud

3. Introduzca los nuevos polvos de "mazorca de maíz" en el depósito.
4. Cerrar la protección de la cuba (B).

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA UV**Cuidado - Advertencia**

NO toque la lámpara UV (C) con las manos; para ello, utilice guantes de látex.

1. Levantar la protección de la cuba (B).
2. Extraiga la lámpara UV (C) y sustitúyala con una NUEVA.
3. Cerrar la protección de la cuba (B).

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La tabla incluye las anomalías que pueden surgir durante el funcionamiento normal, así como las posibles soluciones.

Algunas averías pueden ser solucionadas directamente por el usuario; otras necesitan la intervención de personal cualificado.

El personal cualificado debe poseer una experiencia reconocida en el sector específico de intervención.

 **Importante**

No desmontar partes internas de la máquina. El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 2: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	Causa	Soluciones
La máquina no se pone en funcionamiento.	Interruptor general de pared desconectado.	Introducir el interruptor general.
	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	La protección de la cuba no está completamente cerrada.	Comprobar el cierre correcto de la protección
	Fusible quemado	Contactar el servicio de asistencia.

Finalidade do manual	1
Identificação do construtor e da máquina	2
Modalidade de pedido de assistência.....	2
Disposições de segurança.....	2
Sinais de segurança e informação	4
Disposições para a desembalagem, movimentação e instalação	5

Descrição geral aparelhagem.....	6
Características técnicas.....	7
Descrição dos comandos	7
Conselhos para o uso.....	8
Limpeza da máquina	8
Substituição do "sabugo de milho"	9
Substituição da lâmpada UV	9
Procura de avarias.....	10

INFORMAÇÕES GERAIS E SOBRE A SEGURANÇA

PT

FINALIDADE DO MANUAL

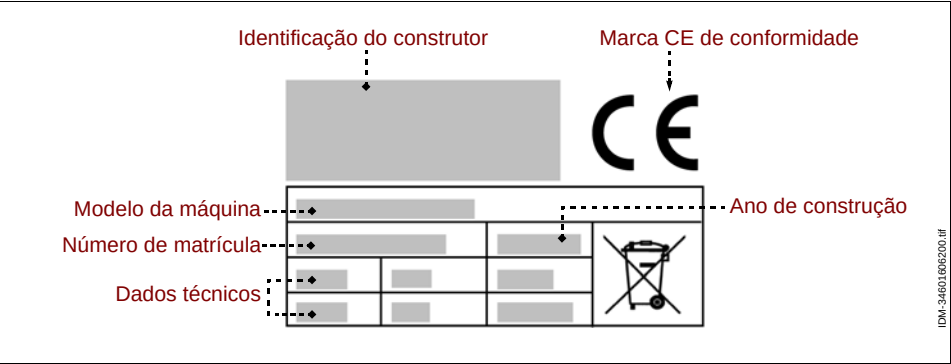
- O manual de uso e de manutenção que é parte integrante da máquina foi realizado pelo construtor na própria língua original para fornecer as informações necessárias a todas as pessoas autorizadas a interagir com a máquina no arco da sua vida prevista.
- As informações podem ser traduzidas em outros idiomas para satisfazer as exigências legislativas e/ou comerciais.
- Um pouco de tempo dedicado à leitura destas informações permitirá evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas e danos económicos.
- O construtor reserva-se o direito de modificar as informações contidas no manual sem obrigação de as comunicar preventivamente, desde que não prejudiquem a segurança.
- Algumas partes do texto foram evidenciadas de modo a realçar a importância da mensagem.

⚠ Importante
Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.

⚠ Cautela – Advertência
Indica a necessidade de adoptar um comportamento adequado para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e para não provocar danos económicos.

⚠ Perigo - Atenção
Indica situações de perigo grave que, se ignoradas, podem pôr seriamente em risco a saúde e a segurança das pessoas.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSTRUTOR E DA MÁQUINA
A placa de identificação indicada é aplicada directamente na máquina. Contém todas as referências e as indicações indispensáveis para a segurança durante o uso.



PT MODALIDADE DE PEDIDO DE ASSISTÊNCIA
Para qualquer pedido de assistência técnica, indique a versão da máquina e o tipo de defeito encontrado.

- DISPOSIÇÕES DE SEGURANÇA**
- O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que possam ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas.
 - O construtor adoptou todas as "regras de boa técnica de construção" e realizou a máquina com materiais adequadamente seleccionados para assegurar a higiene alimentar e a funcionalidade da máquina.
 - Leia com atenção as instruções indicadas no manual que acompanha a máquina e as que se encontram na própria máquina e, sobretudo, respeite as que se referem à segurança.
 - A finalidade das informações é sensibilizar os utilizadores para que prestem atenção no

sentido de prevenir qualquer risco de tipo operacional e alimentar.

- A prudência continua a ser insubstituível. A segurança também está nas mãos de todos os que interagem com o equipamento.
- Movimente a máquina respeitando as informações indicadas directamente na embalagem, na máquina e nas instruções de uso.
- Durante as fases de transporte, movimentação e instalação, não bata ou deixe cair a máquina para evitar danos aos seus componentes.
- As pessoas autorizadas a efectuarem a ligação eléctrica devem verificar que as características da linha de alimentação correspondem a quanto indicado na placa, que a mesma possua o interruptor diferencial e com componentes em conformidade com as leis e as normas em vigor.
- Não altere, não elimine nem bypass em nenhum caso, os dispositivos de segurança instalados na máquina.
- Recomendamos a leitura atenta de todo o manual e que se certifique de o ter compreendido, em particular, de ter entendido todas as informações relativas à segurança.
- Ao utilizar pela primeira vez a máquina, se necessário, efectue algumas simulações para identificar os comandos, em particular os que permitem ligar e desligar a máquina.
- Não tape as aberturas de ventilação do equipamento de modo a evitar um excessivo sobreaquecimento que o poderá danificar.

Utilize a máquina só para os usos previstos. O emprego da máquina para usos impróprios e diferentes dos permitidos pode comportar riscos para a segurança e a saúde das pessoas e provocar danos económicos.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados pelo uso impróprio da máquina, pelo desrespeito das indicações contidas no manual de utilização e por alterações ou modificações efectuadas sem a sua formal autorização.

- Todas as intervenções que requeiram uma específica competência técnica ou particulares capacidades (instalação, ligação alimentação, etc.) devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal qualificado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.
- Nunca utilize a máquina com os cabos de alimentação eléctrica danificados e ineficientes. Mal note algum defeito, pare imediatamente a máquina em condições de segurança e mande substituir os cabos por pessoal autorizado e qualificado.

Antes de efectuar qualquer intervenção de limpeza, manutenção, etc., DESLIGUE A ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA GERAL (ou desligue a tomada) e certifique-se que a zona de tratamento esteja totalmente arrefecida.

- Limpe a máquina no fim de cada utilização ou quando achar oportuno, também em função do tipo de produto alimentar tratado.

- Limpe cuidadosamente todas as partes da máquina (incluídas as zonas limítrofes) que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os produtos alimentares, para os preservar do risco de contaminação e mantenha a higiene.
- Limpe a máquina exclusivamente com produtos detergentes para uso alimentar. Nunca utilize produtos de limpeza corrosivos e inflamáveis ou produtos que possam conter e/ou libertar substâncias nocivas.
- Limpe e higienize a máquina utilizando produtos de protecção individuais, em particular, quando se utilizam produtos detergentes.
- Não limpe a máquina com jactos de água para não danificar os componentes, em particular, os eléctricos e electrónicos.
- No caso de prolongada inactividade da máquina, limpe e enxugue cuidadosamente todas as suas partes (internas e externas). Desligue o cabo de alimentação e certifique-se que as condições ambientais sejam adequadas para conservar a máquina no tempo.

A lista indica as condições necessárias para o correcto funcionamento do equipamento eléctrico em função do ambiente circunstante.

- Temperatura ambiente não inferior a 5°C.
- Humidade relativa entre 50% (relevada a 40 °C) e 90% (relevada a 20 °C).
- O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gás e de poeiras potencialmente explosivos e/ou a risco de incêndio.
- A actividade pode influenciar o ambiente e, por isso, é necessário prestar atenção às emissões atmosféricas, às descargas de líquidos e à contaminação do solo, ao uso de matérias primas e de recursos naturais e à gestão dos lixos.
- Durante o transporte e a armazenagem, a temperatura ambiental deve estar compreendida entre os -25 °C e os 55 °C com um máximo de 70 °C, desde que o tempo de exposição não seja superior às 24 horas.
- Os componentes da embalagem devem ser eliminados conforme as leis em vigor no país de utilização.
- Durante as fases de desativação e destruição do equipamento, seleccionar todos os componentes de acordo com as suas características e realizar a eliminação seletiva.
- De modo particular, os componentes eléctricos e electrónicos, marcados com o respectivo símbolo, devem ser eliminados nos centros de recolha autorizados ou então entregues ao vendedor no momento de uma nova compra.

Os Aparelhos Eléctricos e Electrónicos contêm substâncias perigosas com efeitos potencialmente nocivos para a saúde das pessoas e sobre o ambiente. Recomendamos a sua correcta eliminação.

SINAIS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

Na máquina, em correspondência das zonas onde existem OUTROS RISCOS, são aplicados sinais de segurança que informam sobre o respectivo risco.

As figuras mostram os sinais de segurança e informação que são aplicados na máquina.

- **Perigo de choque eléctrico:** assinala que é necessário desligar a alimentação eléctrica geral (ou a tomada) antes de intervir nas ligações eléctricas.



DISPOSIÇÕES PARA A DESEMBALAGEM, MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

- A máquina é entregue embalada numa caixa apropriada e, se necessário, é oportunamente estabilizada com material anti-choque para assegurar a sua integridade. Conforme as características da máquina, do local de destino e do meio de transporte a utilizar, para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada. Todas as informações necessárias para efectuar a movimentação (carga e descarga) em condições de segurança estão indicadas directamente na embalagem.
- A movimentação da embalagem deve ser efectuada em função das suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem contidos, a movimentação pode ser efectuada manualmente, caso contrário, é necessário utilizar um dispositivo de levantamento de capacidade apropriada. Ao receber a máquina, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou de falta de algumas partes, contacte o revendedor de zona para concordar os passos a seguir.
- A instalação deve ser feita por pessoal qualificado e autorizado que se deve certificar preventivamente que a linha de alimentação eléctrica responda às leis em vigor em matéria, às normas e às especificações em vigor no país de utilização.
- Antes de instalar a máquina, verifique que o local escolhido seja apropriado, suficientemente arejado e iluminado, estável e que tenha um espaço à volta suficiente para efectuar facilmente a limpeza e a manutenção. Além disso, verifique que o plano de apoio seja estável, nivelado e que a sua superfície possa ser limpa com facilidade de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares.

O pessoal autorizado a efectuar a ligação eléctrica deve verificar a perfeita eficiência da ligação de terra da instalação eléctrica e que a tensão de linha e a frequência correspondam aos dados indicados na placa de identificação.

Para as máquinas com características morfológicas particulares (forma, peso, dimensões, etc.), as informações contidas neste parágrafo podem não ser exaustivas. Eventuais informações suplementares estão indicadas no parágrafo "Modalidade de levantamento" de cada máquina.

PT

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

- A máquina de secar e polir talheres ALP/3000 - ALP/6000 é um equipamento projetado e fabricado para secar e polir rapidamente talheres molhados, recém-saídos da máquina de lavar louça.

Através da ação combinada da vibração da tina interna e do esfregamento com o granulado de "sabugo de milho", os talheres saem perfeitamente secos e brilhantes, sem manchas de calcário.

- O equipamento é para uso profissional e deve ser instalado em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.).

Para a utilização NÃO é necessário treinamento, mas é indispensável que os utilizadores tenham capacidades adquiridas no setor da restauração.

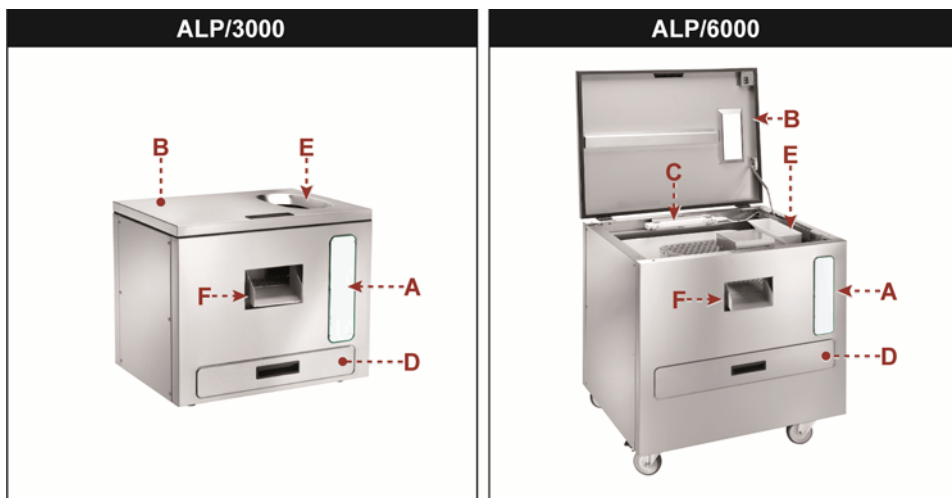
Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

- O equipamento é realizado com materiais selecionados e técnicas de fabricação apropriadas.

Os materiais de fabricação garantem a máxima higiene, resistência, poupança energética e segurança no funcionamento.

- Todos os componentes da máquina que entram em contacto com o produto alimentar são realizados com materiais apropriados.

A figura apresenta os principais componentes da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



A) Quadro de comandos: é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer o equipamento funcionar.

Para mais informações sobre a funcionalidade dos dispositivos de comando, consultar o parágrafo "Descrição dos comandos".

- B) Protecção recipiente:** está associada a um dispositivo de interbloqueio (microinterruptor). Ao abrir a protecção, a máquina pára.
- C) Lâmpada UV:** utilizada para eliminar as impurezas orgânicas (bactérias, vírus, algas, etc.)
- D) Suporte:** sustenta o tabuleiro para a recolha de talheres.
- E) Boca de inserção de talheres**
- F) Boca de saída de talheres**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	Unidade de medida	ALP/3000	ALP/6000
Potência	kW	0,5	0,9
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Capacidade de "sabugo de milho"	kg	1,5	7
Produção máxima horária	nº	3000	6000
Dimensões da máquina	mm	620x550x520(h)	850x720x840
Dimensões da embalagem	mm	800x650x720(h)	880x780x900
Peso líquido	kg	43	115
Tipo de instalação		Instalação na banca	Instalação de terra
Nível de ruído	dB (A)	<70	

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

O equipamento está equipado com os dispositivos de comando necessários para ativar as suas funções principais.

A lista apresenta as funções principais de cada um dos comandos.

A1)Interruptor geral: utilizado para ativar e desativar a alimentação elétrica.

A2) Sinalizações luminosas: os três LEDs, além de indicar a obtenção da temperatura do carolo dentro do recipiente, piscam sempre que nas seguintes condições de alarme:

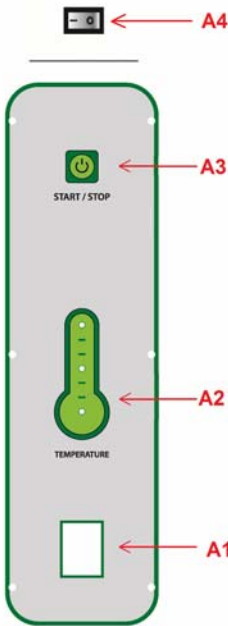
Led vermelho: problema com fusível térmico

Led amarelo: curto-circuito da sonda de temperatura

Led verde: interrupção da sonda de temperatura

Led amarelo e verde: ausência de carolo ou problema de resistência

Led vermelho, amarelo e verde: tampa aberta (cada vez que a tampa for aberta durante o ciclo de trabalho, a operação será interrompida,



PT

assim como a ventoinha, o motor e a lâmpada UVA apagam-se. Fechando a tampa, a máquina reinicia o ciclo automaticamente.

A3)Botão: utilizado para ativar o funcionamento da aparelhagem.

A4)Botão (a lâmpada UVA instalada no interior da máquina): serve para ativar e desativar o funcionamento da lâmpada UVA.

CONSELHOS PARA O USO

1. Abrir o saco de carolo e despejá-lo no interior do recipiente porta-carolo (1,5 kg, máx. 2 kg).
2. Posicionar um recipiente na superfície de trabalho ligado ao furo de saída dos talheres.
3. Em seguida, após controlar atenciosamente se o interruptor geral **(A1)** está desligado e se o valor da corrente de alimentação é aquele indicado na placa de identificação afixada na máquina, é possível inserir a ficha na tomada.
4. Ligar a máquina com o interruptor 0/1 **(A1)**. Os três LEDs **(A2)** piscam rapidamente (função de teste e restabelecimento da placa) e serão desativados, a seguir.
5. Após iniciar a máquina pressionando o botão start/stop **(A3)**, aguardar cerca 20/30 minutos para permitir que o carolo atinja a temperatura ideal. Os três LEDs **(A2)** acendem-se em sequência de acordo com a temperatura atingida pelo carolo (LED vermelho = inferior a 40°C; LED amarelo = temperatura superior a 40°C e inferior a 50°C; LED verde = temperatura superior a 50°C).
6. Quando todos os três LEDs estiverem acesos, significa que o aparelho está pronto para operar.
7. Posicionar os talheres horizontalmente no interior do compartimento superior **(E)**.
8. Após cerca 40 segundos, os talheres saem do compartimento de saída **(D)**. Aconselha-se inserir 5-6 talheres no compartimento de inserção **(E)** a cada 10-15 segundos para obter a limpeza ideal.
9. Quando todos os talheres estiverem limpos, pressionar o botão de desligamento start/stop **(A3)**.
10. A seguir, é possível abrir a tampa **(B)** e controlar se permaneceu algum talher no interior da máquina e, neste caso, recuperá-lo.



Cautela – Advertência

Na fase de utilização, não inserir as mãos na boca de saída (F).



Cautela – Advertência

Prema o botão **(A4)** para parar máquina no fim da laboração.

Antes de ativar o equipamento pela primeira vez, verificar se a película de proteção do revestimento foi completamente removida.

Para garantir as condições de higiene, ao utilizar pela primeira vez, realizar uma limpeza meticulosa com produtos adequados para eliminar os resíduos eventualmente presentes.

**Importante**

NUNCA utilizar produtos de limpeza c orrosivos, inflamáveis ou que c ontenham substâncias nocivas à saúde das pessoas.

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar a máquina (no fim do dia de trabalho ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou então desligue a tomada).

1. Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.
2. Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

**Cautela – Advertência**

Realizar as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados.

NUNCA utilizar produtos de limpeza c orrosivos, inflamáveis ou que c ontenham substâncias nocivas à saúde das pessoas.

Antes de um longo período de inutilização do equipamento

Antes de um longo período de inutilização do equipamento, é recomendável interromper a alimentação eléctrica (ou desconectar a ficha) e realizar uma limpeza geral.

Proteger o equipamento de modo adequado para evitar acumulações de depósitos de poeira.

Antes de colocar o equipamento em funcionamento após um longo período de inatividade, fazer uma inspeção meticulosa e uma limpeza geral.

SUBSTITUIÇÃO DO "SABUGO DE MILHO"

Uma vez por mês, substituir o "sabugo de milho"

1. Levante a protecção do recipiente **(B)**.
2. Aspirar o "sabugo de milho" presente dentro da tina e limpar meticulosamente.

**Cautela – Advertência**

Realizar as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes apropriados. Não utilize de forma alguma, produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contenham substâncias nocivas à saúde das pessoas.

3. Colocar o NOVO "sabugo de milho" dentro da tina.
4. Volte a fechar a protecção do recipiente **(B)**.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA UV**Cautela – Advertência**

NÃO tocar a lâmpada UV (C) com as mãos, mas utilizar luvas de látex.

1. Levante a protecção do recipiente **(B)**.
2. Extrair a lâmpada UV **(C)** e substituí-la por uma **NOVA**.
3. Volte a fechar a protecção do recipiente **(B)**.

PROCURA DE AVARIAS

A tabela apresenta a lista das anomalias que podem ocorrer durante o funcionamento normal com indicação das soluções possíveis.
Algumas falhas podem ser resolvidas diretamente pelo utilizador, outras requerem a intervenção de pessoal qualificado.
O pessoal qualificado deve ter experiência comprovada e adquirida no setor específico de intervenção.

 Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina. O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 2: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	Causas	Soluções
A máquina não funciona.	Interruptor geral desligado.	Insira o interruptor geral.
	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	A protecção do recipiente não está fechada correctamente.	Verifique se a protecção está bem fechada
	Fusível queimado	Contacte o serviço de assistência

Цель руководства	1
Данные производителя и оборудования	2
Порядок оформления заявки на техобслуживание	2
Инструкции по технике безопасности	2
Знаки предупреждения и безопасности	4
Инструкции по распаковке, перемещению и установке	5

Общее описание оборудования	6
Технические характеристики	7
Описание органов управления	7
Рекомендации по эксплуатации	8
Чистка прибора	8
Замена кукурузного порошка	9
Замена УФ-лампы	9
Обнаружение неисправностей	10

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было составлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персоналу, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
- Вся информация может быть переведена на другие языки в коммерческих или юридических целях.
- Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
- Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.

RU

Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.

Осторожно - Предупреждение

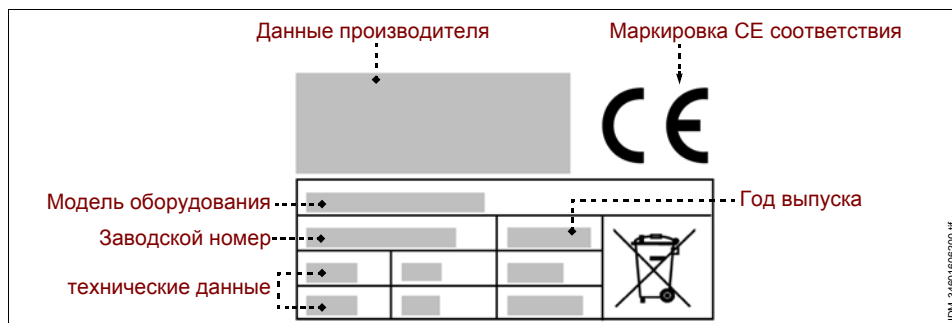
Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не подвергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть серьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и указания, необходимые для безопасной работы.



ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

RU

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделит особое внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.

- Цель настоящей информации - обратить внимание пользователей на меры предосторожности, необходимые для предотвращения любых рисков, связанных как с работой на оборудовании, так и с продуктами питания.
- Осторожность - прежде всего. Безопасность - прежде всего в руках тех, кто работает с приборами.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующих законов и нормативов.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и остановом.
- Не закрывать вентиляционные отверстия прибора во избежание его чрезмерного перегрева, способного привести к повреждению прибора.

Использовать оборудование только в предусмотренных целях. Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

- Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.
- Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.

Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п.

ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

- Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.

- Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
- Для чистки использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.
- При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.
- Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.
- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от характеристик окружающей среды.

- Температура окружающей среды не ниже 5 °C.
- Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °C) до 90% (при 20 °C).
- В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.
- Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.
- Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от -25 °C до 55 °C, при этом максимальная температура может достигать 70 °C, если время воздействия не превышает 24 часов.
- Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
- При выводе из эксплуатации и утилизации прибора группировать компоненты по их характеристикам и обеспечить раздельную утилизацию отходов.
- В частности, электрические и электронные компоненты, отмеченные специальным знаком, должны быть утилизированы в специализированных уполномоченных сборочных центрах или переданы продавцу при покупке нового прибора.

Электрические и электронные приборы содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.

- **Опасность поражения электротоком:** указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.



ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

- Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.
- Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности. При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.
- Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной области, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.
- Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, проветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.

RU

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречной эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

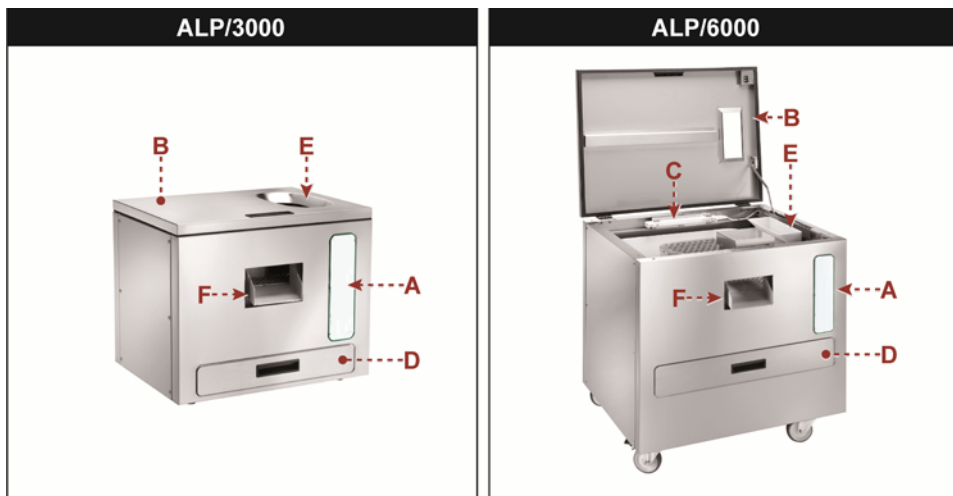
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Сушильно-полировочная машина для столовых приборов ALP/3000 - ALP/6000 - это оборудование, разработанное и созданное для быстрого высушивания и полирования влажных столовых приборов сразу после их выхода из посудомоечной машины. Благодаря вибрации внутреннего бака в сочетании с трением в среде кукурузного порошка, столовые приборы становятся совершенно сухими и блестящими без известковых разводов.
- Прибор относится к оборудованию профессионального типа и устанавливается в торговых помещениях (бар, пizzeria, ресторан и т.д.). Для пользования прибором НЕ требуется специальная подготовка, но при этом необходимо, чтобы пользователи обладали достаточным опытом работы в ресторанном бизнесе.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

- Прибор изготовлен из отборных материалов с использованием подходящих производственных технологий. Материалы, из которых изготовлен прибор, обеспечивают максимальную гигиеничность, устойчивость к окислению, энергосбережение и безопасность эксплуатации.
- Все компоненты прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из надлежащих материалов.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



А) Панель управления: оснащена устройствами управления, необходимыми для работы оборудования.

Более подробная информация о функциях устройств управления приведена в параграфе "Описание органов управления".

- В) Защитная крышка дежи:** соединена с устройством взаимной блокировки (микровыключатель). При открывании защитной крышки дежи прибор останавливается.
- С) УФ-лампа:** служит для удаления органических частиц (бактерии, вирус, водоросли и т.п.).
- Д) Подставка:** поддерживает поднос для сбора столовых приборов.
- Е) Отверстие для ввода столовых приборов**
- Ф) Отверстие для выгрузки столовых приборов**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	ALP/3000	ALP/6000
Мощность	kW	0,5	0,9
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Количество кукурузного порошка	kg	1,5	7
Максимальная производительность во времени	n°	3000	6000
Размеры прибора	mm	620x550x520(h)	850x720x840
Размеры упаковки	mm	800x650x720(h)	880x780x900
Вес нетто	kg	43	115
Тип установки		Установка на столе	Установка на полу
Уровень шума	dB (A)	<70	

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащён устройствами управления, необходимыми для подключения основных функций.

В перечне приведены основные функции каждой отдельной команды.

A1)Главный выключатель: используется для включения и выключения электропитания.

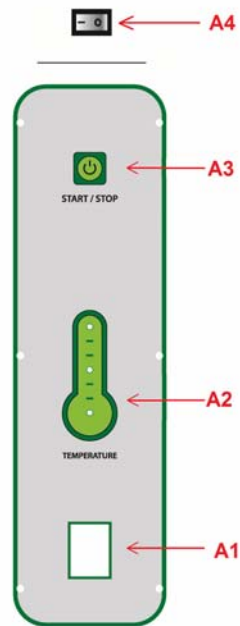
A2)Световые индикаторы: три светодиода, помимо указания достижение температуры кукурузного порошка внутри бака, мигают каждый раз при возникновении аварийных условий:

Красный светодиод: проблема, связанная с тепловым предохранителем

Желтый светодиод: короткое замыкание датчика температуры

Зеленый светодиод: неисправность датчика температуры

Желтый и зеленый светодиоды: отсутствие кукурузного порошка или проблема, связанная с нагревательным элементом



RU

Красный, желтый и зеленый светодиоды: открыта крышка (каждый раз, когда крышка открывается во время рабочего цикла, он прерывается; вентилятор, двигатель и УФ-лампа выключаются. При закрытии крышки машина автоматически возобновляет цикл.

A3)Кнопка: служит для активации работы аппаратуры.

A4)Кнопка (на УФ-лампе внутри машины): служит для включения и выключения работы УФ-лампы.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Открыть пакет кукурузного порошка и вылить его внутрь бака для кукурузного порошка (1,5 кг, не более 2 кг).
2. Поместите контейнер на рабочую поверхность, соединенную с отверстием выхода столовых приборов.
3. Только тогда, после тщательной проверки, что главный выключатель **(A1)** выключен, и что ток питания соответствует значению, указанному на табличке, размещенной на машине, можно вставить штепсель в электророзетку.
4. Включить машину посредством выключателя 0/1 **(A1)**. Три светодиода **(A2)** быстро мигают (функция тестирования и сброса платы), а затем гаснут.
5. После запуска машины, нажав кнопку пуск/стоп **(A3)**, подождать около 20-30 минут, чтобы позволить кукурузному порошку достичь идеальной температуры. Три светодиода **(A2)** включатся последовательно в зависимости от температуры, достигнутой кукурузным порошком (красный светодиод = менее 40 °C, желтый светодиод = температура выше 40 °C и ниже 50 °C, зеленый светодиод = температура превышает 50 °C).
6. Когда все три светодиода продолжают гореть, это означает, что устройство готово к работе.
7. Поместить столовые приборы в горизонтальном положении в верхнем отсеке **(E)**.
8. Примерно через 40 секунд столовые приборы выйдут из выходного отсека **(D)**.
Рекомендуется вводить 5-6 столовых приборов в отсек ввода **(E)** через каждые 10-15 секунд для оптимальной очистки.
9. Когда все столовые приборы будут очищены, нажать кнопку выключения пуск/стоп **(A3)**.
10. Теперь можно открыть крышку **(B)** и проверить, не остались ли некоторые столовые приборы внутри машины и вынуть их.



Осторожно - Предупреждение

Во время работы прибора не вставлять руки в выходное отверстие **(F)**.



Осторожно - Предупреждение

Нажать кнопку **(A4)** для выключения прибора по завершении эксплуатации.

Прежде чем включать прибор в первый раз, убедиться, что защитная пленка полностью снята.

При первом использовании в целях обеспечения гигиеничности тщательно вымыть оборудование подходящими моющими средствами, чтобы удалить возможные загрязнения.

**Важно**

Строго **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать коррозионные и воспламеняющиеся средства, а также, средства, содержащие вредные для здоровья людей вещества.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

1. Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
2. Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

**Осторожно - Предупреждение**

Для операций по очистке использовать только подходящие моющие средства. Строго **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать коррозионные и воспламеняющиеся средства, а также, средства, содержащие вредные для здоровья людей вещества.

Перед длительным простоем прибора

Перед длительным простоем прибора следует отсоединить его от сети электропитания (вынуть вилку из розетки) и вымыть.

Обеспечить защитное покрытие во избежание скопления пыли на приборе.

Перед повторным вводом в эксплуатацию после длительного простоя прибора тщательно осмотреть его и вымыть.

ЗАМЕНА КУКУРУЗНОГО ПОРОШКА

Менять кукурузный порошок один раз в месяц.

1. Поднять защитную крышку дежи (**B**).
2. Извлечь посредством аспирации кукурузный порошок из бака и тщательно вымыть бак.

**Осторожно - Предупреждение**

Производить очистку только с использованием пригодных моющих средств. Категорически запрещается применение едких, горючих чистящих продуктов или с содержанием веществ опасных для здоровья людей.

3. Засыпать **НОВЫЙ** кукурузный порошок в бак.
4. Закрыть защитную крышку дежи (**B**).

ЗАМЕНА УФ-ЛАМПЫ**Осторожно - Предупреждение**

НЕ притрагиваться руками к УФ-лампе (**C**), пользоваться латексными перчатками.

1. Поднять защитную крышку дежи (**В**).
2. Вынуть УФ-лампу (**С**) и заменить ее на НОВУЮ.
3. Закрыть защитную крышку дежи (**В**).

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В таблице приведены неисправности, которые могут возникнуть во время обычной эксплуатации, и способы их устранения.

Некоторые неполадки пользователь может устранить самостоятельно, в других случаях необходимо вмешательство квалифицированного персонала.

Квалифицированный персонал должен обладать неоспоримым опытом, приобретенным в данной отрасли.



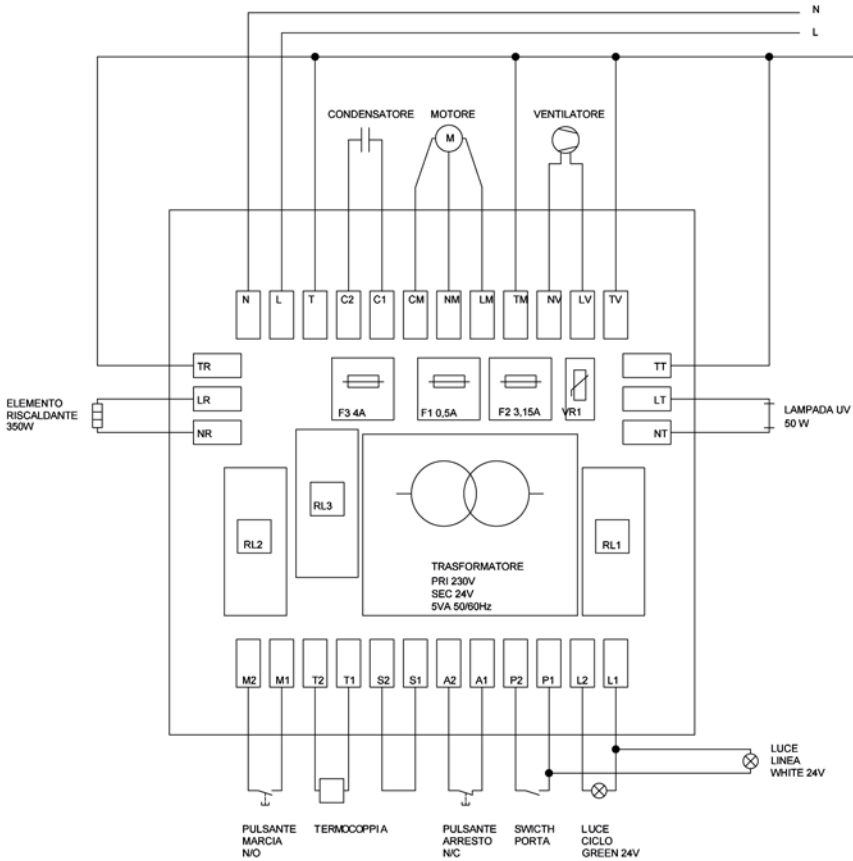
Важно

Не снимать внутренние части прибора. Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

Неисправность	Причины	Способы устранения
Прибор не включается.	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Защитная крышка дежи не закрыта правильно.	Проверить, закрыта ли защитная крышка надлежащим образом
	Перегорел плавкий предохранитель	Обратиться в службу сервисного обслуживания

ALP/3000 - ALP/6000



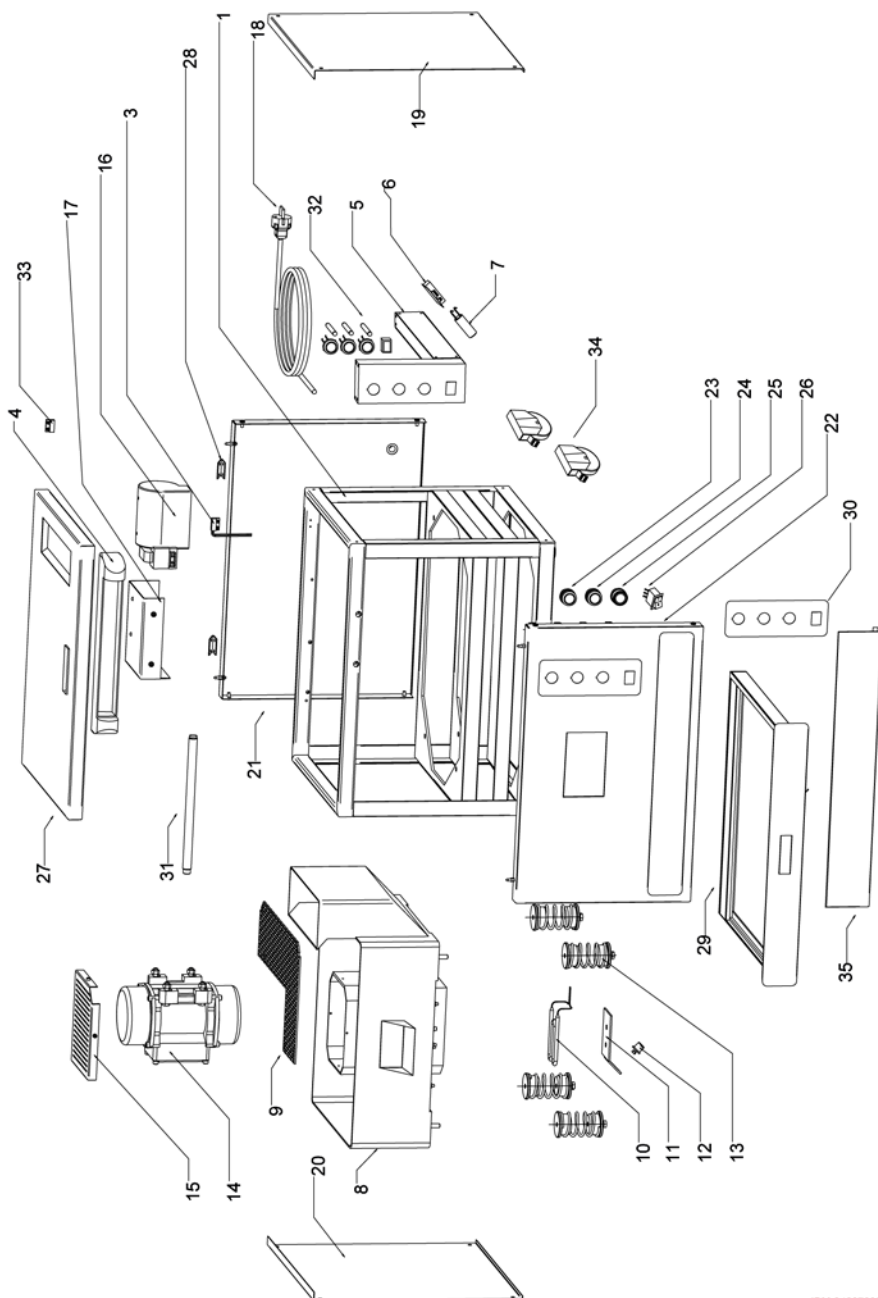
LEGENDA FUSIBILI:

F1 : ALIMENTAZIONE 24V

F2 : UTILIZZATORI (VENTILATORE, LAMPADA UV, MOTORE)

F3 : RESISTENZA

ALP/3000 - ALP/6000



CONDIZIONI DI GARANZIA - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	WARRANTY CONDITIONS - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
CONDITIONS DE LA GARANTIE - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.	GARANTIEBEDINGUNGEN - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder -mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkennt wird zuständiges Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
CONDICIONES DE GARANTIA - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionan correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	CONDIÇÕES DE GARANTIA - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatum. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten eller eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartillräk och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varann annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörighet domstol där tillverkaren.
ЙОТАЛЛАСИ ФЕЛТЭТЕЛЕК - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeknek cseréjéig vagy ezek kijavításáig. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következése. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagköltség és felszerelésekre. - A jótállás kizárja az eladó végtét, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cégt, de ebben az esetben az áru szállítási költsége is biztonságá, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényes vetni ha a termékem nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerző övé vagy alapján is meghatalmazott a vásárló minden jogát a vásárlót termék hibáival, hiányosságával, minőség hiányával szemben viszonozni. - Minden olyan jogvitát elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΡΟΛΕΙΨΗΣΕ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλεια και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται η ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής αβέβαιότητας. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών του, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδοχόμενη από παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος όχι γίνεται με οριστικό, δεσμευτικό, αλλά με ανάλυση κινδύνου του πωλητή. - Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραχθείσει ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και αποκρύπτει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις, που ενδεχομένως παρέχεο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθυστερεί όλα τα δικαιώματα του πωλητή όσον αφορά τα ελαττώματα καλής ή βλάστησης αναμειγυμένης ποιότητας του προϊόντος που αποσκοπίζουν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας, του κατασκευαστή.



La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti negativi a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.	
The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.	La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.
Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzugeben. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.	La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que debe entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar al productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.
A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desativação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupará-se da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.	Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает раздельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центру сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.

FIMAR S.P.A.
VIA DEL TESORO, 301
47826 VILLA VERUCCHIO
RIMINI - ITALY
fimargroup.it

fimar
group

FIMARGROUP.IT



EAC