Vasca refrigerata da incasso serie VRI:
VRI211 - VRI311 - VRI411- VRI311F - VRI411F

Vasca bagnomaria serie VBC:
VBC211 - VBC311 - VBC411

CE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
Istruzioni originali

IT

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL
Translation of the original instructions

EN

LETTURA DEI SIMBOLI

Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

All'interno del manuale sono utilizzate le seguenti simbologie e a ciascuna delle quali viene attribuito un particolare significato.

AVVERTENZA
Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate che, se non eseguite correttamente, potrebbero causare danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati.

ATTENZIONE PERICOLO
Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine generica o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine elettrica; o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.

È VIETATO
Per indicare operazioni che NON DEVONO essere eseguite.

Conformità

L'apparecchio risulta conforme alle direttive necessarie per la sua regolare messa in commercio. I testi completi delle dichiarazioni di conformità vengono forniti con la documentazione a corredo dell'apparecchio.

Indice

1 SICUREZZA. 4
1.1 Informazioni importanti per la sicurezza 4
1.1.1 Avvertenze generali 4
1.1.2 Divieti 6
2 Presentazione dell'apparecchio 8
2.1 Identificazione. 8
2.2 Ambiente di lavoro 8
2.3 Dati tecnici 9
2.3.1 Dimensioni 9
2.4 Descrizione 10
3 Utilizzo dell'apparecchio 12
3.1 Ricevimento del prodotto 12
3.2 Trasporto e movimentazione 12
3.3 Prima messa in funzione. 13
3.3.1 Pulizia preliminare 14
3.3.2 Allacciamento elettrico 14
3.4 Uso 15
4 Pulizia dell'apparecchio 16
4.1 Pulizia a fine lavorazione. 16
4.1.1 Pulizia a fine giornata. 17
4.2 Lunga inattività della macchina 17
5 Manutenzione dell'apparecchio 18
5.1 Manutenzione programmata 18
5.1.1 Tabella manutenzioni programmate. 18
5.2 Manutenzione straordinaria. 18
5.3 Possibili anomalie di funzionamento 19
5.4 Smaltimento 20
6 Allegati 21

1 SICUREZZA

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali

AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore dell'apparecchio e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo dell'apparecchio, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni. Fotografie e disegni sono forniti a scopo esemplificativo; il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo e aggiornamento del prodotto, può apportare modifiche senza alcun preavviso.
- **Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per garantirne un funzionamento sicuro.**
- Il prodotto viene consegnato in unico collo; assicurarsi dell'integrità della fornitura e in caso di non rispondenza a quanto ordinato, rivolgersi al distributore locale che ha venduto l'apparecchio.
- In caso di danni all'imballo dell'apparecchio segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del Costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da errori di regolazione, di manutenzione e da usi impropri.
- Questo apparecchio non è stato progettato per la produzione di cibo in massa e all'uso industriale.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato in luoghi esposti agli agenti atmosferici.

- Per un corretto utilizzo dell'apparecchio appoggiare il contenitore contenente il prodotto da lavorare stabilmente su un piano di appoggio resistente, stabile, livellato e la cui superficie sia facilmente pulibile e sanificabile in modo da evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o la funzionalità dell'apparecchio e parti annesse, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono:
  - *Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.*
  - *Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40°C) e il 90% (rilevata a 20°C).*
- Riporre gli utensili inutilizzati al riparo, fuori dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate all'utilizzo.
- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- Fornire un'illuminazione adeguata sul luogo di lavoro. Un'illuminazione corretta è importante per garantire delle condizione di sicurezza di lavoro soddisfacenti.
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni.
- Il non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo comporta l'effettuazione almeno delle seguenti operazioni:
  - *posizionare l'interruttore principale dell'apparecchio su "OFF"*
  - *scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Se la spina non è facilmente raggiungibile è opportuno scollegare l'interruttore omnipolare relativo alla presa a cui l'apparecchio è collegato*
  - *svuotarlo completamente ed effettuare le operazioni di pulizia.*
- Usare solo ricambi originali o approvati dal costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.

– Nel caso in cui una persona qualificata accerti o sospetti un guasto che possa compromettere l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio questo deve essere immediatamente arrestato e il suo utilizzo sarà possibile solo ed esclusivamente dopo la riparazione.

1.1.2 Divieti

È VIETATO

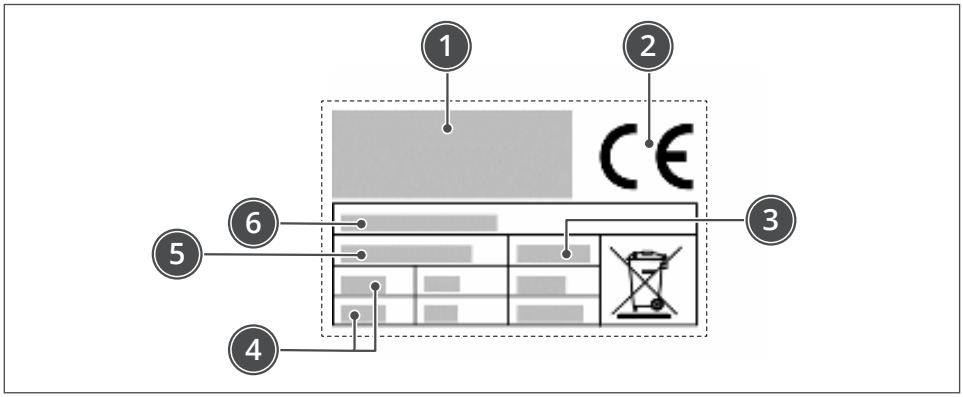
– È VIETATO apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. L'esecuzione di modifiche, fa decadere la Dichiarazione di Conformità dell'apparecchio. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
– È VIETATO lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.
– È VIETATO ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
– È VIETATO toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate, umide e/o a piedi nudi. Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche dell'apparecchio, disinserire l'interruttore, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica e contattare un rivenditore autorizzato.
– È VIETATO l'uso dell'apparecchio ai bambini e alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
– È VIETATO che i bambini giochino con l'apparecchio.
– È VIETATO disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.
– È VIETATO rimuovere qualsiasi materiale incastrato nell'apparecchio quando questo è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
– È VIETATO usare l'apparecchio con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.

- È VIETATO usare l'apparecchio con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO appoggiare qualsiasi oggetto sull'apparecchio, sia in fase di utilizzo sia quando questo è a riposo.
- È VIETATO utilizzare l'apparecchio in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare l'apparecchio durante il funzionamento. Utilizzarlo sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sull'apparecchio.
- È VIETATO tirare, staccare, torcere i cavi elettrici, fuoriuscenti dall'apparecchio, anche se questo è scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.

2 Presentazione dell'apparecchio

2.1 Identificazione

L'apparecchio è provvisto di una Targhetta di Identificazione che riporta i dati del prodotto. Assicurarsi che l'apparecchio ne sia provvisto, in caso contrario avvertire immediatamente il costruttore e/o rivenditore. Gli apparecchi sprovvisti di targhetta non devono essere usati, pena la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.



1 Identificazione del costruttore
2 Marcatura CE di conformità
3 Anno di costruzione
4 Dati tecnici
5 Numero di matricola
6 Modello dell'apparecchiatura

AVVERTENZA
I prodotti sprovvisti di targhetta devono essere ritenuti anonimi e potenzialmente pericolosi.

2.2 Ambiente di lavoro

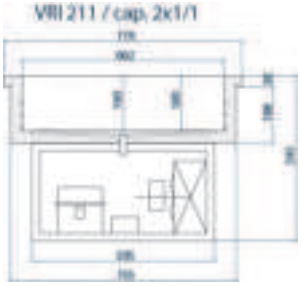
L'apparecchio può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:
- temperatura ambiente: da +4°C a + 40°C
- umidità: max 90%
- illuminazione: il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo)
- altitudine: massimo 2000 m.s.l.m. (per utilizzi oltre questa quota consultare il costruttore).

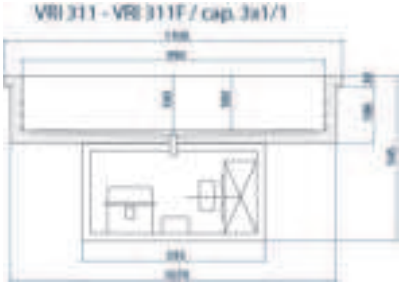
2.3 Dati tecnici

Descrizione	VRI211	VRI311	VRI411	VRI311F	VRI411F	U/M
Potenza	340	340	340	340	340	W
Alimentazione elettrica	220-240/1/50					V/Ph/Hz
Temperatura di lavoro	+2 +8			-5 +5		°C
Numero di teglie	2 x GN1/1 -150(h mm	3 xGN1/1 -150(h) mm	4 x GN1/1 -150(h) mm	3 x GN1/1 -150(h) mm	4 x GN1/1 -150(h) mm	/

Descrizione	VBC211	VBC311	VBC411	U/M
Potenza	2000	2000	2000	W
Alimentazione elettrica	220-240/1/50			V/Ph/Hz
Temperatura di lavoro	+30 +90			°C
Numero di teglie	2 x GN1/1 -150(h mm	3 xGN1/1 -150(h) mm	4 x GN1/1 -150(h) mm	/

2.3.1 Dimensioni





IT

EN

VBC 211 - cap. 2x1/1

VISTA LATERALE

VBC 311 - cap. 3x1/1

VBC 411 - cap. 4x1/1

IT

EN

2.4 Descrizione

VBC 211 - VBC 311 - VBC 411

Vasche termiche da incasso a bagnomaria in acciaio inox AISI 304. Vasca dotata di scarico acqua - controllo temperatura elettronico con termostato digitale. Il riscaldamento dell'acqua avviene tramite resistenza comandata da un termostato meccanico (da 0 °C a +90°C), con interruttore e spia di segnalazione stato acceso, posizionata nel pannello di controllo nella parte laterale del vano sottostante, dove si trova anche un rubinetto per lo scarico dell'acqua.

VRI211 - VRI311 - VRI411 - VRI311F - VRI411F

Vasche refrigerate da incasso in acciaio inox AISI 304. Struttura in acciaio inox AISI 304 - spessore isolamenti 50 mm - refrigerazione statica - gruppo incorporato nel vano inferiore - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - sbrinamento automatico - evaporazione dell'acqua di condensa automatica.

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

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

L'apparecchio è realizzato con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.

3 Utilizzo dell'apparecchio

3.1 Ricevimento del prodotto

L'apparecchio viene consegnato in collo unico, protetto da un imballo in cartone e opportunamente stabilizzato con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.
In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura e per facilitarne la movimentazione, l'imballo può essere pallettizzato.

AVVERTENZA
Al ricevimento dell'apparecchio, 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.

Unitamente all'apparecchio vengono fornite anche le istruzioni e la documentazione riepilogata al capitolo *"" a pagina 20*.

AVVERTENZA
Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

3.2 Trasporto e movimentazione

ATTENZIONE PERICOLO
- Il trasporto dell'apparecchio deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuo a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni all'apparecchio causati durante le fasi di trasporto e movimentazione, non sono coperti da garanzia.
- Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente e dovranno essere effettuate da personale autorizzato dal costruttore utilizzando solo ricambi originali.
- La movimentazione del prodotto imballato 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..

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Una volta tolto l'imballo, la movimentazione in sicurezza dell'apparecchio si effettua seguendo le indicazioni (carico e scarico) riportate direttamente sull'imballo.

È VIETATO
disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.

3.3 Prima messa in funzione

AVVERTENZE
- La prima messa in servizio va effettuata da personale esperto e 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. Deve essere inoltre accertata la perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e verificato che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.
- Prima di mette in funzione l'apparecchio, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo *"2.2 Ambiente di lavoro" a pagina 8.*
- **Verificare che il piano di appoggio sia adeguato al peso e alle caratteristiche dell'apparecchio, sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.**
- La mancata osservanza di queste istruzioni espone l'utilizzatore a rischi di guasto dell'apparecchio e incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
- I danni a cose, animali e persone causati da assenza di una presa di terra non sono coperti da garanzia e le responsabilità ricadono interamente sull'operatore che non ha accertato la presenza della messa a terra e di un interruttore di sicurezza differenziale correttamente installato e tarato.

– Se viene utilizzato un adattatore per la presa elettrica è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle dell'apparecchio.
– Non utilizzare per nessun motivo prese multiple.

3.3.1 Pulizia preliminare

Prima di utilizzare l'apparecchiatura, eseguire una pulizia e igienizzazione preliminare.

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.

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. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.

3.3.2 Allacciamento elettrico

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Il collegamento elettrico della macchina alla rete di alimentazione e il relativo collaudo preliminare devono essere eseguiti esclusivamente da un installatore specializzato in possesso dell'idonea attrezzatura e formazione.

Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea (Volt) e la frequenza (Hz) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

3.4 Uso

ATTENZIONE PERICOLO

– Non fare funzionare mai l'apparecchio a vuoto.
– Non fumare o usare apparecchi a fiamma libera in prossimità della zona di collocazione e utilizzo dell'apparecchio.

ATTENZIONE PERICOLO

Prima di ogni ciclo di lavoro verificare che le parti amovibili siano serrate solidalmente alla macchina.

4 Pulizia dell'apparecchio

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.

AVVERTENZA
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite da personale qualificato, dopo aver consultato il presente manuale ed essere stato istruito sul funzionamento della macchina.
- 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. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.
- Non lavare l'apparecchio utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura, immersione.
- Non utilizzare utensili a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non utilizzare spugne, pagliette abrasive o utensili che abbiano in precedenza pulito metalli o leghe metalliche per la pulizia dell'apparecchio.
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente l'apparecchio dal prodotto alimentare.
- La frequenza degli interventi di pulizia è determinata dall'ambiente di utilizzo dell'apparecchio e dal tipo di prodotto alimentare lavorato.
- Non lasciare mai l'apparecchio sporco tra due lavorazioni.

4.1 Pulizia a fine lavorazione

Alla fine di ogni lavorazione l'apparecchio deve essere opportunamente pulito avendo cura di scrostare e pulire le superfici da eventuali residui di prodotto alimentare.
La pulizia delle superfici esterne dell'apparecchiatura può essere fatta con un panno morbido umido o con una spugna.
Inoltre pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

4.1.1 Pulizia a fine giornata

- A fine giornata staccare la spina dalla presa di corrente.
- Eseguire un' accurata pulizia utilizzando prodotti neutri.
- Pulire le parti esterne della macchina con spugna umida.
- Non utilizzare pagliette metalliche e detersivi abrasivi

4.2 Lunga inattività della macchina

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio:

- disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica
- effettuare una pulizia generale dell'apparecchio
- ricoprire accuratamente l'apparecchio con un telo per proteggerlo da polvere e sporcizia.

5 Manutenzione dell'apparecchio

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.

5.1 Manutenzione programmata

Una manutenzione regolare è essenziale per mantenere inalterate nel tempo le prestazioni dell'apparecchio e garantirne un funzionamento sicuro.

5.1.1 Tabella manutenzioni programmate

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Controllo area di lavoro	Controllo visivo	Giornaliera	- Seguire le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio e dell'area di lavoro
Pulizia macchina	Controllo visivo	Giornaliera	
Controllo integrità della targhe e dei pittogrammi di sicurezza	Controllo visivo	Settimanale	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità delle targhe e dei pittogrammi di sicurezza. In caso di loro illeggibilità o distacco richiederne al Costruttore una copia

ATTENZIONE PERICOLO
In caso di malfunzionamento, danneggiamento o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, non utilizzarlo e contattare obbligatoriamente Costruttore.

5.2 Manutenzione straordinaria

ATTENZIONE PERICOLO
– Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore, il quale declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto di quanto appena indicato.

– Qualsiasi tipo d'intervento che richieda lo smontaggio di parti meccaniche, di dispositivi di protezione, di dispositivi di sicurezza, oppure l'accesso all'impianto elettrico e alle schede elettroniche deve essere effettuato esclusivamente dal Costruttore.

5.3 Possibili anomalie di funzionamento

Questa sezione contiene alcune soluzioni per i problemi che potrebbero insorgere durante l'utilizzo dell'apparecchio.

ATTENZIONE PERICOLO
È importante intervenire solamente dopo aver letto dettagliatamente il presente manuale.

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non si avvia	Mancanza alimentazione elettrica	- Verificare che sul luogo di lavoro vi sia tensione di linea e che la presa sia operativa
		- Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente all'alimentazione
		- Verificare che l'alimentazione della presa di corrente sia corretta e che le sue caratteristiche corrispondano con i dati riportati nella targhetta identificativa del prodotto
	Interruttore generale disinserito	- Inserire l' interruttore generale su "I"
Contatto accidentale delle parti elettriche con acqua o altri liquidi	Esposizione o contatto con liquidi	- In caso di contatto accidentale con liquidi delle parti elettriche dell'apparecchio, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA PRESA DI CORRENTE e contattare il costruttore
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anomalo NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

AVVERTENZA
Se a seguito delle possibili soluzioni proposte l'apparecchio non dovesse ancora avviarsi, contattare il Costruttore.

5.4 Smaltimento

Come per le operazioni di messa in servizio e manutenzione, al termine della vita dell'apparecchio, anche le operazioni di smantellamento devono essere eseguite da personale qualificato.
Questo prodotto è costituito da vari tipi di materiali: alcuni possono essere riciclati, altri devono essere smaltiti. Informatevi sui sistemi di riciclaggio o smaltimento previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio per questa categoria di prodotto.

ATTENZIONE PERICOLO
– Alcune parti del prodotto possono contenere sostanze inquinanti o pericolose che, se disperse nell'ambiente, potrebbero provocare effetti dannosi sull'ambiente stesso e sulla salute umana.
– I regolamenti vigenti a livello locale possono prevedere pesanti sanzioni in caso di smaltimento abusivo di questo prodotto.

AVVERTENZA
Come indicato dal simbolo a lato, è vietato gettare questo prodotto nei rifiuti domestici. Eseguire quindi la "raccolta separata" per lo smaltimento, secondo i metodi previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio, oppure riconsegnare il prodotto al venditore nel momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

6 Allegati

A corredo dell'apparecchio viene fornita la seguente documentazione allegata:
- Istruzioni per l'uso e la manutenzione
- Dichiarazioni di conformità
- Eventuali altri documenti per l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.

AVVERTENZA
Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

Chefline

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: **info@chefline.it**
web site: **www.chefline.it**

MEANING OF SYMBOLS

Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

Each of the symbols used in this manual correspond to a specific given meaning.

WARNING
To indicate particularly important and sensitive operations which, if not correctly performed, could damage the equipment and/or materials used by it.

CAUTION! HAZARD
To indicate operations which may cause injury of a generic nature, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
To indicate operations which may cause injury from electrical accidents, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.

IT IS PROHIBITED TO
To indicate operations which MUST NOT be performed.

Compliance

The equipment complies with the necessary directives for proper placing on the market. The full text of the declarations of conformity is provided with the documentation supplied with the equipment.

INDEX

Table of contents

1 SAFETY 4
1.1 Important safety information 4
1.1.1 General warnings 4
1.1.2 Prohibitions 6
2 Equipment presentation 8
2.1 Identification 8
2.2 Working environment 8
2.3 Technical data 9
2.3.1 Dimensions 9
2.4 Description 10
3 Using the equipment 12
3.1 Product receiving 12
3.2 Transport and handling 12
3.3 Initial start-up 13
3.3.1 Preliminary cleaning 14
3.3.2 Electrical connection 14
3.4 Use 14
4 Cleaning the equipment 15
4.1 Cleaning at the end of the process 15
4.2 Prolonged inactivity 16
4.1.1 Cleaning at the end of the day 16
5 Equipment maintenance 17
5.1 Scheduled maintenance 17
5.1.1 Scheduled maintenance table 17
5.2 Extraordinary maintenance 18
5.3 Possible operating faults 18
5.4 Disposal 19
6 Attachments 19

1 SAFETY

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings

WARNING

- This manual is the property of the equipment manufacturer; the reproduction or transmission of its contents to third parties is prohibited. All rights reserved. It is an integral part of the product; make sure it is always supplied with the equipment, even if sold/transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or by authorised personnel for maintenance and repairs. Photographs and drawings are provided as examples. The manufacturer may make changes without prior notice as part of its policy of ongoing product development and updating.
- **Read this manual carefully before using the equipment to ensure safe operation.**
- The product is delivered in a single package. Ensure the supply is intact and contact the local distributor that sold you the equipment if anything is damaged or missing.
- If the packaging is damaged, inform the carrier and the supplier promptly of the issue.
- Any contractual and extra-contractual liability of the manufacturer for damage caused to people, animals or property by adjustment or maintenance errors or improper use is excluded.
- This equipment is not designed for mass or industrial-scale food production.
- The equipment is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.
- For proper equipment use, place the container containing the product to be processed in a stable position on a strong, stable, level surface that can be cleaned and sanitised to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs.
- In case of doubt as to the conditions and/or functionalities of the equipment and its parts, please contact the local distributor for further information.

SAFETY

- The conditions required for proper equipment operation are:
  - *Ambient temperature no lower than 5°C.*
  - *Relative humidity between 50% (detected at 40°C) and 90% (detected at 20°C).*
- Place unused utensils on the shelf out of reach of children and unauthorised people.
- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.
- Provide adequate workplace lighting. Proper lighting is important to ensure suitably safe working conditions.
- Check the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or the local distributor who sold you the equipment, or by personnel authorised to carry out maintenance and repairs.
- Carry out the following as a minimum if the equipment is unused for a long period:
  - *set the main equipment switch to "OFF"*
  - *remove the power plug from the socket. If the plug is not easily accessible, disconnect the omnipolar switch relating to the socket to which the equipment is connected*
  - *empty it completely and clean it.*
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.
- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the equipment must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.

1.1.2 Prohibitions

IT IS PROHIBITED TO

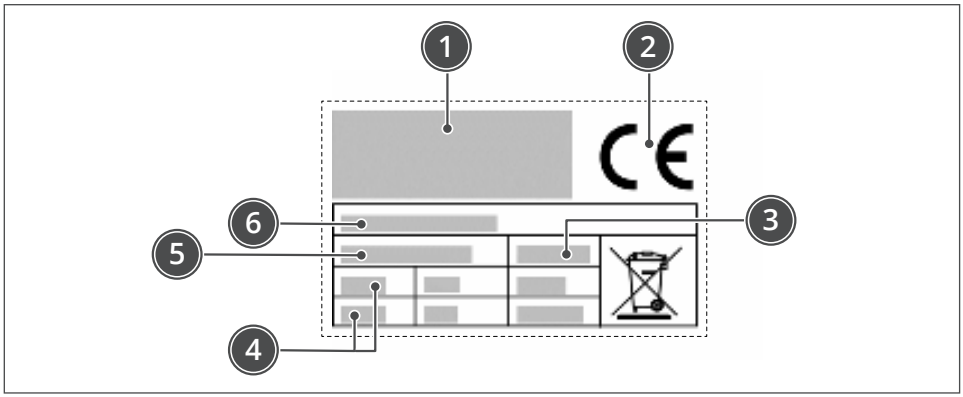
- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the equipment Declaration of Conformity. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT leave the equipment exposed to atmospheric agents.
- DO NOT obstruct the equipment vents.
- DO NOT touch the equipment with bare feet or parts of the body which are wet/damp. If current dispersion is detected on contact with metal parts of the equipment, turn off the switch, unplug the equipment and contact an authorised dealer.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the equipment, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT allow children to play with the equipment.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT remove any entangled material from the equipment when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the equipment if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.
- DO NOT use the equipment if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.
- DO NOT place anything on the equipment when it is in operation or in standby.
- DO NOT use the equipment in an improper way.
- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.
- DO NOT force the equipment while it is running. Always use it under suitable operating conditions.

– DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the equipment.
– NEVER pull, disconnect or twist electrical wiring which protrudes from the appliance, even if the latter is isolated from the electrical power supply.

2 Equipment presentation

2.1 Identification

The equipment is fitted with a nameplate stating the product data. Ensure the nameplate is fitted. If not, inform the manufacturer and/or dealer immediately. Equipment without a nameplate must not be used, or the manufacturer will forfeit all liability.



1 Manufacturer identification
2 CE marking of conformity
3 Year of manufacture
4 Technical data
5 Serial number
6 Equipment model

WARNING
Products without a nameplate are to be considered anonymous and potentially hazardous.

2.2 Working environment

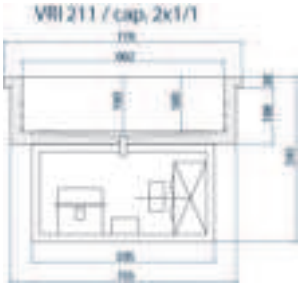
The equipment can operate in locations with the following environmental conditions:
- ambient temperature: from +4°C to +40°C
- humidity: max 90%
- lighting: the location must be sufficiently lit (see the applicable technical standards in the country of use)
- altitude: max 2000 m above sea level (contact the manufacturer for use above this altitude).

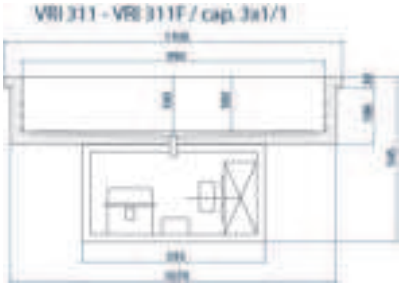
2.3 Technical data

Description	VRI211	VRI311	VRI411	VRI311F	VRI411F	U/M
Power	340	340	340	340	340	W
Electrical power supply	220-240/1/50					V/Ph/Hz
Working temperature	+2 +8			-5 +5		°C
Number of trays	2 x GN1/1 -150(h mm	3 xGN1/1 -150(h) mm	4 x GN1/1 -150(h) mm	3 x GN1/1 -150(h) mm	4 x GN1/1 -150(h) mm	/

Description	VBC211	VBC311	VBC411	U/M
Power	2000	2000	2000	W
Electrical power supply	220-240/1/50			V/Ph/Hz
Working temperature	+30 +90			°C
Number of trays	2 x GN1/1 -150(h mm	3 xGN1/1 -150(h) mm	4 x GN1/1 -150(h) mm	/

2.3.1 Dimensions





VBC 211 - cap. 2x1/1

SIDE VIEW

VBC 311 - cap. 3x1/1

VBC 411 - cap. 4x1/1

IT

EN

2.4 Description

VBC 211 - VBC 311 - VBC 411

Stainless steel AISI 304 heated Bain-marie bowls. Bowl with water drain- electronic temperature control with digital thermostat. The water is heated by a resistance controlled by a mechanical thermostat (from 0 ° C to + 90 ° C), with a switch and a warning light with status on, positioned in the control panel on the side of the compartment below, where you also find a tap for draining the water.

G-VRI211 G-VRI311 G-VRI411 G-VRI311F G-VRI411F

Stainless steel AISI 304 refrigerated bowls. Stainless steel AISI 304 structure - 50 mm insulation thickness - static refrigeration - built-in control unit in the lower compartment - electronic temperature control with digital thermostat - automatic defrosting - automatic evaporation of condensation water.

EQUIPMENT PRESENTATION

WARNING
Any use other than that indicated by the manufacturer is to be considered IMPROPER USE.

The equipment is made from selected construction materials suitable for guaranteeing maximum hygiene, oxidation resistance, considerable energy saving and safe operation.
All food contact parts are made from suitable materials.

3 Using the equipment

3.1 Product receiving

The equipment is delivered in a single package, protected by a cardboard box and stabilised with impact-resistant material to ensure it stays intact.
The package may be fastened to a pallet depending on the equipment characteristics and to make it easier to handle.

WARNING
On receiving the equipment, check all components are intact. If any parts are damaged or missing, contact your local dealer to agree on how to proceed.

The equipment is provided with the instructions and documentation summarised in chapter *"6 Attachments" a pagina 19*.

WARNING
All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

3.2 Transport and handling

CAUTION! HAZARD
- The equipment must be transported by professionally qualified personnel, taking care to avoid causing any damage to its parts by impact or stresses caused by incorrect lifting.
- The warranty does not cover damage to the equipment caused during transport and handling.
- Repairs or replacements of damaged parts are to be paid for by the customer and must be carried out by personnel authorised by the manufacturer using solely original spare parts.
- The packed product must be handled according to its characteristics (weight, dimensions, etc.). If the weight and dimensions are small, the product can be handled manually. Otherwise, suitable lifting gear must be used.

Once the packing is removed, the equipment must be handled following the loading and unloading instructions stated on the packing.

IT IS PROHIBITED TO
leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.

3.3 Initial start-up

WARNING
- The initial start-up must be carried out by authorised, expert personnel who must ensure in advance that the power supply line complies with current laws, standards and specifications in force in the country of use. Checks must be run to ensure the electrical installation is properly earthed and the line voltage and frequency match the data stated on the nameplate.
- Before starting the equipment, check that the chosen location meets the requirements stated in section *"2.2 Working environment" a pagina 8*.
- **Check that the work surface is able to withstand the weight and characteristics of the equipment, that it is stable, level, and can be easily cleaned to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs.**
- Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of equipment failure and accidents arising from direct or indirect contact.

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
- Harm to property, animals and people caused by the absence of an earth plate is not covered by the warranty and all liability will fall entirely on the operator who failed to check the presence of the earth plate and a correctly installed and calibrated differential safety switch.
- If an adapter is used for the electric socket, its characteristics must be checked to ensure they are not below those of the equipment.
- Never use multiple sockets.

3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the equipment before use.

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

WARNING
Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.

3.3.2 Electrical connection

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
The machine's mains electrical connection and related preliminary test must be carried out solely by a specialised installer with proper training and tools.

Ensure the on-site earthing system is in full working order. Check the line voltage (Volts) and frequency (Hz) match the data shown on the appliance (see nameplate and wiring diagram). The appliance has an electric cable to which a multi-pin plug can be connected. Connect the plug to a wall switch fitted with a residual-current device.

3.4 Use

CAUTION! HAZARD
– Never run the equipment when it is empty.
– Do not smoke or use open flame appliances in the proximity of the equipment.

4 Cleaning the equipment

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

WARNING

- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.
- Do not wash the equipment using a pressurised, spray or immersion device.
- Do not use steam utensils to clean the equipment.
- Do not use sponges, abrasive pads or utensils previously used to clean metals or metal alloys.
- Ensure the equipment is completely empty before cleaning.
- How often the equipment is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.
- Never leave the equipment dirty between processes.

4.1 Cleaning at the end of the process

At the end of each process the equipment must be properly cleaned to remove any food residue from its surfaces.
The outer surfaces can be wiped with a soft damp cloth or sponge.
Clean the work surface and all surrounding areas thoroughly.

CLEANING THE EQUIPMENT

4.1.1 Cleaning at the end of the day

- At the end of the day, disconnect the plug from the socket.
- Deeply clean using neutral products.
- Clean the external parts of the machine using a damp sponge.
- Do not use metal wool pads or abrasive detergents.

4.2 Prolonged inactivity

If the equipment is unused for a long period:
- disconnect it from the power supply
- carry out a general cleaning of the equipment
- cover the equipment with a sheet to protect it from dust and dirt.

5 Equipment maintenance

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any maintenance, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

5.1 Scheduled maintenance

Regular maintenance is essential for maintaining equipment performance and guaranteeing its safe operation over time.

5.1.1 Scheduled maintenance table

Description	Inspection	Frequency	Action
Check the working area	Visual check	Daily	- Follow the instructions on cleaning the equipment and working area
Clean the machine	Visual check	Daily	
Check the nameplates and safety pictograms are intact	Visual check	Weekly	- Carry out a visual inspection to check the nameplates and safety pictograms are intact. If they are illegible or have come off, request copies from the manufacturer

CAUTION! HAZARD
If the safety devices malfunction, are damaged or fail to trip, disconnect the equipment from the power supply immediately, do not use it and contact the manufacturer.

5.2 Extraordinary maintenance

CAUTION! HAZARD

– Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer, who declines all liability in the event of failure to comply with this instruction.

– Any operations requiring the removal of mechanical parts, protective devices, safety devices, or access to the electrical installation or electronic boards must be carried out solely by the manufacturer.

5.3 Possible operating faults

This section contains solutions to problems that may arise during equipment use.

CAUTION! HAZARD

It is important to intervene solely after having read this manual in detail.

Fault	Cause	Possible solution
The equipment does not start	No electrical power supply	- Check that line voltage reaches the workplace and that the socket works
		- Check that the equipment is correctly connected to the power supply
		- Check that the power supply to the socket is correct and its specifications match those stated on the product nameplate
Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts	Exposure to or contact with liquids	- If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE EQUIPMENT FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer

WARNING
If the equipment still does not start after implementing the suggested solutions, contact the manufacturer.

5.4 Disposal

As with the initial start-up and maintenance operations, equipment disposal at the end of its lifespan must also be carried out by qualified personnel.
This product is made up of various types of material: some can be recycled; others must be disposed of. Find out about the recycling or disposal systems provided by the regulations in your area for this category of product.

CAUTION! HAZARD
- Some product parts may contain polluting or hazardous substances that, if released into the environment, could harm the environment and human health.
- Current local regulations may impose heavy penalties in the event of improper disposal of this product.

WARNING
As indicated by the adjacent symbol, this product must not be disposed of with domestic waste. It must be recycled in accordance with local regulations or returned to the vendor when purchasing a new equivalent product.

6 Attachments

The following attached documentation is provided with the equipment:
- Usage and maintenance instructions
- Declarations of conformity
- Any other documents for safe equipment use.

WARNING
All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

CHEF®

Chefook

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: **info@chefook.com**
web site: **www.chefook.com**