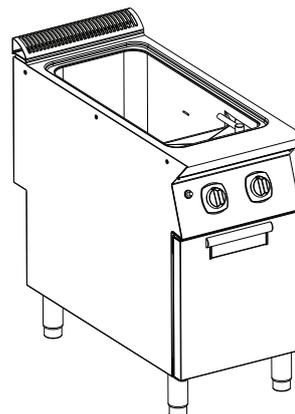


Cuocipasta

N7E/N9E



IT Manuale di installazione e funzionamento



59589FN00- 2018.06

Premessa



Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in sicurezza, facilitandolo nell'utilizzo della macchina (di seguito indicata più semplicemente con il termine "macchina" o "apparecchiatura").

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni della macchina e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette.

È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento della macchina, consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di prevenire manovre errate ed inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità della macchina o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sulla macchina sull'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura stessa.

È altresì importante che il Manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio della macchina affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano.

Se, dopo aver letto il presente manuale, persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso dell'apparecchiatura, contattare senza esitazione il Costruttore o il Centro assistenza autorizzato, che sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della macchina. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo della macchina dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utente controllare che la macchina venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone sia per gli animali e le cose.



IMPORTANTE

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- È vietata la riproduzione anche parziale del presente manuale.
- Il presente manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
 - contattare il fornitore oppure l'assistenza clienti di riferimento;
 - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente manuale dal sito web;
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi della macchina, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione della macchina devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA	5
A.1	Informazioni generali	5
A.2	Dispositivi di protezione individuale	6
A.3	Sicurezza generale	6
A.4	Norme di sicurezza generali	7
A.5	Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento	9
A.6	Installazione e montaggio	9
A.7	Allacciamento elettrico	9
A.8	Allacciamento idraulico	10
A.9	Limiti di spazio della macchina	10
A.10	Posizionamento	10
A.11	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	11
A.12	Pulizia e manutenzione della macchina	11
A.13	Smaltimento della macchina	12
B	SPECIFICHE TECNICHE	13
B.1	Posizione della targhetta caratteristiche	13
B.2	Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore	13
B.3	Specifiche tecniche	14
C	INFORMAZIONI GENERALI	14
C.1	Requisiti legali in vigore solamente in Australia	14
C.2	Introduzione	14
C.3	Destinazione d'uso e restrizioni	14
C.4	Collaudo	15
C.5	Diritti d'autore	15
C.6	Conservazione del manuale	15
C.7	Destinatari del manuale	15
C.8	Definizioni	15
C.9	Responsabilità	15
D	USO ORDINARIO	15
D.1	Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina	15
D.2	Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina	16
D.3	L'operatore addetto all'uso ordinario	16
E	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO	16
E.1	Introduzione	16
E.2	Responsabilità del Cliente	16
E.3	Smaltimento dell'imballo	16
E.4	Unione apparecchiature	16
E.4.1	Fissaggio a terra (in base all'apparecchiatura e/o al modello)	17
E.4.2	Installazione su ponte, sbalzo o zoccolatura in cemento (in base all'apparecchiatura e/o al modello)	17
E.4.3	Sigillatura fughe tra apparecchiature	17
E.5	Allacciamento gas, elettricità e acqua (se presenti, a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello)	17
E.6	Attacchi del gas	17
E.6.1	Introduzione	17
E.6.2	Scarico fumi	17
E.6.3	Prima di effettuare l'allacciamento	17
E.6.4	Connessione (in base all'apparecchiatura e/o al modello)	17
E.6.5	Regolatore di pressione gas	18
E.6.6	Adattamento ad un altro tipo di gas	18
E.7	Normative sulle apparecchiature alimentate a gas	18
E.7.1	Verifica della pressione di allacciamento (tutte le versioni)	18
E.7.2	Controllo dell'aria primaria	18
E.7.3	Sostituzione ugello del bruciatore principale	18
E.7.4	Sostituzione ugello del bruciatore pilota	19
E.8	Prima di completare le operazioni di installazione	19
E.9	Sostituire la molla di regolazione del regolatore pressione (solo per Australia)	19
E.10	Collegamenti elettrici	20
E.10.1	Apparecchiature alimentate elettricamente	20
E.10.2	Cavo di alimentazione	21
E.10.3	Interruttore di circuito di dispersione a terra	21
E.10.4	Collegamento a terra e nodo equipotenziale	21
E.11	Allacciamento idraulico	22
E.11.1	Scarico	22
E.12	Termostato di sicurezza	22
F	ISTRUZIONI PER L'UTENTE	22
F.1	Precauzioni generali	22
F.2	Carico acqua	22
F.3	MODELLI A GAS – Riscaldamento vasca	22
F.3.1	Accensione	22
F.3.2	Brucciatoe pilota	22
F.3.3	Brucciatoe principale	23
F.3.4	Cottura	23
F.3.5	Spegnimento	23

F.4	MODELLI ELETTRICI – Riscaldamento vasca	23
	F.4.1 Accensione.....	23
	F.4.2 Cottura	23
	F.4.3 Spegnimento.....	23
F.5	A fine lavoro	23
F.6	MODELLI ELETTRICI con CONTROLLO ELETTRONICO	24
	F.6.1 Accensione e controllo della temperatura	24
	F.6.2 Programmi di sollevamento automatico.....	24
	F.6.3 Impostare un tempo (modalità programmazione)	24
	F.6.4 Assegnare programmi al sollevatore	24
	F.6.5 Avvio/arresto di un ciclo di cottura	24
	F.6.6 Riempimento manuale dell'acqua	25
	F.6.7 SPEGNIMENTO	25
F.7	Scarico acqua.....	25
F.8	A fine lavoro	25
G	PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA	25
	G.1 Informazioni per la manutenzione.....	25
	G.2 Parti esterne.....	25
	G.3 Parti interne (ogni anno).....	25
	G.4 Pulizia vasca (quotidiana).....	26
	G.5 Calcare	26
	G.6 Periodi di inattività	26
	G.7 Alcuni malfunzionamenti e loro cause	26
	G.8 Impianto di manutenzione	27
	G.9 Riparazioni e manutenzione straordinaria	28
	G.10 Contatti manutenzione (solo per Australia).....	28
H	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA.....	28
	H.1 Stoccaggio dei rifiuti	28
	H.2 Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura	28

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo della macchina ed una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Pericolo di danni alla macchina o al prodotto in lavorazione.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

- Quest'apparecchiatura è progettata per un utilizzo commerciale e collettivo, non per la produzione continua e in massa di cibo. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sulla macchina.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
 - Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
 - Tenere gli imballaggi e i detersivi lontani dalla portata dei bambini.
 - Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non conservare sostanze esplosive, come contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura o vicino all'apparecchiatura
- Non rimuovere, manomettere, o rendere illeggibile la marcatura "CE" della macchina.
- Fare riferimento ai dati indicati dalla marcatura "CE" della targhetta caratteristiche della macchina per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE" dovrà essere distrutta.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	○	—	—
Uso ordinario	●	●	● ¹	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	○	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	○	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante l'uso ordinario, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici ed eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con protezioni disattivate.
- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione, 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del “benessere” delle persone che lavorano nella cucina.

- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.
- Situare i numeri telefonici di emergenza in un punto visibile.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri apparecchi.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.

A.4 Norme di sicurezza generali

Protezioni installate sulla macchina

- Sulla macchina i ripari sono rappresentati da: protezioni fisse (ad es.: carter, coperchi, pannellature laterali, etc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utente dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile i rischi sono stati neutralizzati:
 - direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate.
 - o indirettamente adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni date nel presente manuale.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).
- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale, attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.

Rischi residui

- La macchina evidenzia dei rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Si è comunque provveduto ad informare l'operatore, tramite il presente manuale, di tali rischi, riportando con cura quali dispositivi di protezione individuale far utilizzare agli addetti. Per limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti la macchina devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente, si riportano di seguito i rischi residui che permangono sulla macchina: tali situazioni sono da considerare scorrette e quindi sono severamente vietate.

Rischio residuo	Descrizione situazione pericolosa
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento
Ustione/abrasioni (es.: resistenze)	L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni alla macchina senza usare guanti di protezione
Elettrocuzione	Contatto con le parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione
Chiusura improvvisa del coperchio/porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione della macchina o dell'imballo che la contiene

Caratteristiche meccaniche di sicurezza, rischi

- L'apparecchiatura non presenta superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. Le protezioni per parti in movimento o sotto tensione sono fissate al mobile con viti, per impedire un accesso accidentale.



ATTENZIONE

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad es.: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, odore di gas a indicare una possibile perdita, ecc.) l'operatore deve: disattivare immediatamente la macchina e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua).

A.5 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Viste le dimensioni della macchina, durante la fase di trasporto, movimentazione e immagazzinamento è possibile impilare una macchina sopra l'altra attenendosi a quanto indicato nel talloncino apposto sull'imballo.
- Durante le fasi di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per il sollevamento e l'ancoraggio della macchina è vietato utilizzare parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento della macchina sono obbligatori un'adeguata formazione ed addestramento per l'uso dei sistemi di sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita (ad es.: tuta da lavoro, scarpe di sicurezza, guanti e casco di protezione).
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti la macchina non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti della macchina, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.
- Il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio della macchina dovranno essere eseguiti da personale specializzato.

A.6 Installazione e montaggio

- Le operazioni devono essere eseguite da personale qualificato (fare riferimento a D.1 *Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina*) in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia per quanto concerne l'attrezzatura usata sia le modalità operative.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- Prima di eseguire qualsiasi procedura di installazione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

A.7 Allacciamento elettrico

Prima di effettuare il collegamento, accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

- I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- Verificare che sia montato un interruttore di sicurezza tra il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura e la linea elettrica principale. La distanza massima di apertura dei contatti e la corrente di dispersione devono rispettare le norme di sicurezza locali.
- Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura a impianti che dispongono di protezione contro la sovratensione; il produttore declina ogni responsabilità per gli effetti dovuti ad anomalie causate dall'impianto di alimentazione elettrico.

A.8 Allacciamento idraulico

(in base all'apparecchiatura e/o al modello)

L'apparecchiatura deve essere installata alla rete idrica secondo quanto prescritto dalla normativa nazionale in vigore e la EN1717 in Italia.

- L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile ad una pressione di 1,5 – 3 bar.



AVVERTENZA

Il costruttore declina ogni responsabilità se le **norme di sicurezza** non vengono rispettate.



NOTA!

Solo per Australia: L'apparecchiatura deve essere installata in conformità con le norme AS / NZS 3500.1 e AS / NZS 3500.2.

A.9 Limiti di spazio della macchina

- Attorno all'apparecchiatura deve essere lasciato uno spazio adeguato (per consentire interventi, manutenzioni, ecc.).
- Tale misura deve essere maggiorata nel caso d'utilizzo e/o passaggio di altre attrezzature e/o mezzi oppure in caso di necessità di vie d'esodo all'interno del luogo di lavoro.

A.10 Posizionamento

- Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- Evitare che le zone in cui si trova la macchina vengano inquinate da sostanze corrosive (cloro, ecc.) Nel caso in cui tale prevenzione non possa essere garantita, l'intera superficie in acciaio inox deve essere rivestita con una pellicola protettiva in paraffina, distribuita utilizzando un panno imbevuto di paraffina. Il produttore declina ogni responsabilità per effetti corrosivi dovuti a cause esterne.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita esclusivamente ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare uno spazio di almeno 100 mm tra apparecchiatura e pareti laterali e di 100 mm da quella posteriore, o comunque uno spazio adeguato per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Isolare adeguatamente le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza di almeno 250 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.
- Dotarsi di guanti di protezione e rimuovere disimballare macchina eseguendo le operazioni di seguito riportate:
 - tagliare le reggette e togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;
 - rimuovere il cappello (in cartone), gli angolari in polistirolo e le protezioni verticali;

- nelle apparecchiature con mobile in acciaio inox, rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva, senza strapparla, per evitare che sulla superficie rimangano residui di colla;
 - qualora ciò accadesse, rimuovere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente;
 - passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.
- In caso di connessione elettrica permanente: il dispositivo deve essere bloccabile in posizione di "aperto" e accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.

A.11 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio della macchina non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici della macchina;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- il deposito, nelle vicinanze della macchina, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione della macchina;
- introduzione nella macchina di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare la macchina, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

A.12 Pulizia e manutenzione della macchina

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e staccare la spina con delicatezza (se presente).
- Durante le operazioni di manutenzione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.
- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta (a seconda del tipo di apparecchiatura).
- Utilizzare mezzi di protezione individuale adeguati (guanti protettivi). Fare riferimento a "A.2 Dispositivi di protezione individuale" per i dispositivi di protezione individuale adeguati.

Manutenzione ordinaria

- togliere l'alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'apparecchiatura.
- La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.

Precauzione in caso di periodi prolungati di inattività

- Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato o dall'Assistenza Clienti, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei.
- I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.

Manutenzione preventiva

- La manutenzione preventiva riduce i tempi di fermo e massimizza l'efficienza delle macchine. L'Assistenza Clienti può fornire suggerimenti sul miglior piano di manutenzione da acquistare in base all'intensità d'uso e all'età dell'attrezzatura.

Riparazioni e manutenzione straordinaria

- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato. Il produttore declina ogni responsabilità per qualsiasi guasto o danno causati dall'intervento di un tecnico non autorizzato dal produttore e la garanzia del produttore originale decade.

Ricambi e accessori

- Utilizzare esclusivamente accessori e/o ricambi originali. Il non utilizzo di accessori e/o ricambi originali farà decadere la garanzia del produttore originale e può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza.

A.13 Smaltimento della macchina

- Le operazioni di smontaggio devono essere eseguite da personale specializzato.
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da personale specializzato.
- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

Pmbar	pressione gas
Electrolux Professional SpA, Viale Treviso 15, 33170 Porde- none, Italy	Costruttore

B.3 Specifiche tecniche

Apparecchiature a gas N9E

Dati		MODELLI	
		+9PCGD1MF0	+9PCGH2MF0
		400mm	800mm
Attacco ISO 7/1	∅	1/2"	1/2"
Potenza termica nominale	kW – Max	16,5	33
	kW – Min.	-	-
Tipo di costruzione		A1	

Apparecchiature alimentate elettricamente N9E

Dati		MODELLI	
		+9PCED1MF0	+9PCEH2MF0
		400mm	800mm
Tensione di alimentazione	V	400	400
Fasi	N.	3+N	3+N
Frequenza	Hz	50/60	50/60
Capacità vasca (livello caricamento)	L	40	40+40
Potenza massima	kW	10	20
Sezione cavo alimentazione ¹	mm ²	2,5	6

1. Minimo consigliato.

Apparecchiature a gas/alimentate elettricamente N7E

Dati		MODELLI				
		+7PCGD1KF0	+7PCGH2KF0	+7PCED1KF0	+7PCEH2KF0	+7PCED1KFP
		400mm	800mm	400mm	800mm	400mm
Capacità vasca (livello caricamento)	L	25	25+25	25	25+25	25
Attacco ISO 7/1	∅	1/2"	1/2"	-	-	-
Potenza termica nominale	kW	11,5	23	-	-	-
Tipo di costruzione		A1	A1	-	-	-
Tensione di alimentazione	V	-	-	380-400	400	400
Fasi	N.	-	-	3+N	3+N	3+N
Frequenza	Hz	-	-	50/60	50/60	50/60
Potenza massima	kW	-	-	5,4 – 6	10,8 – 12	8,2 – 9
Sezione cavo alimentazione ¹	mm ²	-	-	1,5	4	2,5

1. Minimo consigliato.

C INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

Fare riferimento a “Avvertenze e informazioni di sicurezza”.

C.1 Requisiti legali in vigore solamente in Australia

Questa apparecchiatura dev'essere installata esclusivamente da personale autorizzato e in conformità con le istruzioni di installazione del costruttore, le normative locali relative ai raccordi del gas, i regolamenti relativi a codifiche degli edifici pubblici, cablaggi elettrici, fornitura di acqua, installazione di gas AS5601, le normative in ambito sanitario e qualsiasi altra normativa vigente.

C.2 Introduzione

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso di questa apparecchiatura, al suo collaudo e vengono descritti i simboli utilizzati (che contrassegnano e permettono di riconoscere il tipo di avvertenza), le definizioni

dei termini utilizzati nel manuale ed una serie di informazioni utili all'utente dell'apparecchiatura.

C.3 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per la cottura delle vivande. Essa è destinata ad un uso commerciale.

Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e/o da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.

I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.



ATTENZIONE

la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).

C.4 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono state progettate e ottimizzate con prove di laboratorio per fornire prestazioni e un'efficienza elevate.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo gas/elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

C.5 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione scritta di Electrolux Professional SpA.

C.6 Conservazione del manuale

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita della macchina, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria della macchina, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

C.7 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

- al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;
- al datore di lavoro degli utilizzatori della macchina e al responsabile del luogo di lavoro;
- agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

C.8 Definizioni

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Se ne consiglia un'accurata lettura prima della fruizione dello stesso.

Operatore	addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto della macchina.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Addetto all'uso ordinario della macchina	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.
Assistenza Clienti o personale specializzato	un operatore addestrato/formato dal Costruttore che, sulla base della sua formazione professionale, esperienza, addestramento specifico, conoscenza delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sulla macchina e riconoscere ed evitare i rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.

Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.
Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.
Protezioni	misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di una macchina utilizzato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
Dispositivo di sicurezza	dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.
Cliente	colui che ha acquistato la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

C.9 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione di ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento della macchina e fa decadere la garanzia del produttore originale);
- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato, formato e addestrato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifica arbitrarie da parte dell'utente o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Electrolux Professional SpA declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il Costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

D USO ORDINARIO



AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza"

D.1 Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario della macchina sia adeguatamente addestrato e dimostri

competenza nell'adempire le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza sia di quella di terze persone.

Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite ed in particolare quello che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso della macchina.

D.2 Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina

È responsabilità del Cliente verificare che le persone addette ai vari compiti abbiano i requisiti di seguito elencati:

- leggano e comprendano il manuale;
- ricevano formazione e addestramento adeguati ai loro compiti, per eseguirli in sicurezza;
- ricevano formazione specifica per l'uso corretto della macchina.

D.3 L'operatore addetto all'uso ordinario

Deve avere almeno:

- conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica di conduzione della macchina;

- cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale; compresa la corretta interpretazione dei disegni della segnaletica e dei pittogrammi;
- conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di sua competenza specificati nel manuale;
- conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad esempio: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsetti-
tiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario della macchina deve seguire le seguenti indicazioni:

- disattivare immediatamente la macchina e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua).

E INSTALLAZIONE E MONTAGGIO



AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza"

E.1 Introduzione

Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo, seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito in questo paragrafo.



ATTENZIONE

Prima di movimentare l'apparecchiatura accertarsi che la capacità di sollevamento del mezzo usato sia adeguata al peso dell'apparecchiatura.

E.2 Responsabilità del Cliente

I compiti, le richieste e le opere a carico del Cliente sono le seguenti:

- predisporre un interruttore magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità;
- dispositivo bloccabile in posizione di aperto per la connessione alla rete elettrica.
- verificare la planarità del pavimento su cui è posta la macchina.
- inserire una valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura (in base al modello). Installare la valvola in un luogo facilmente accessibile.
- per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento al paragrafo E.10.1 *Apparecchiature alimentate elettricamente*;

E.3 Smaltimento dell'imballo

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente.

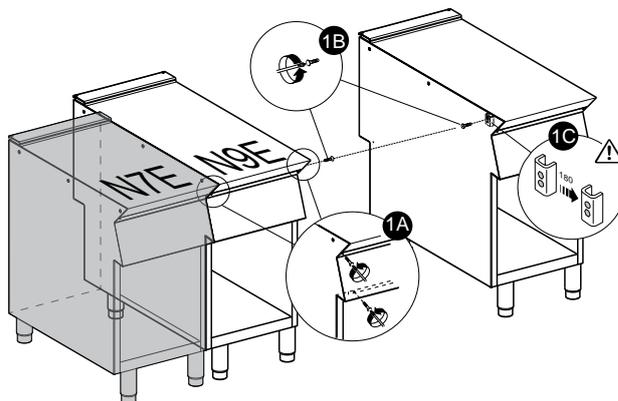
Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:

	Polietilene <ul style="list-style-type: none">• Imballaggio esterno• Sacchetto istruzioni
	Polipropilene <ul style="list-style-type: none">• Reggette
	Polistirolo espanso <ul style="list-style-type: none">• Protezioni angolari

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

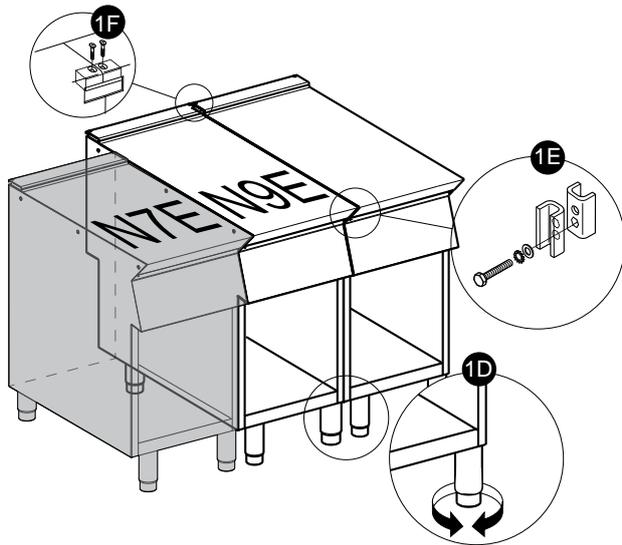
E.4 Unione apparecchiature

1. Smontare i cruscotti comandi delle apparecchiature svitando le 4 viti di fissaggio (Fig. 1A).
2. Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto comandi (Fig. 1B).
3. Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani (FIG. 1D).
4. Ruotare di 180° una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature (Fig. 1C).



5. Operando dall'interno del cruscotto comandi della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando una vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto (Fig. 1E).
6. Operando sul lato posteriore delle apparecchiature, inserire negli alloggiamenti laterali degli schienali la piastrina di accoppiamento fornita in dotazione.

7. Serrare la piastrina con due viti M5 a testa svasata piana fornite in dotazione (Fig.1F).



E.4.1 Fissaggio a terra (in base all'apparecchiatura e/o al modello)

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento seguendo attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio (F206136).

E.4.2 Installazione su ponte, sbalzo o zoccolatura in cemento (in base all'apparecchiatura e/o al modello)

Seguire attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio. Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

E.4.3 Sigillatura fughe tra apparecchiature

Seguire attentamente le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

E.5 Allacciamento gas, elettricità e acqua (se presenti, a seconda dell'apparecchiatura e/o) del modello

- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica e/o acqua, se presenti) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati della targhetta caratteristiche l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

E.6 Attacchi del gas

E.6.1 Introduzione



ATTENZIONE

Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20 mbar.

Per adattarla ad un altro tipo di gas seguire le istruzioni del E.6.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas* paragrafo nel presente capitolo.

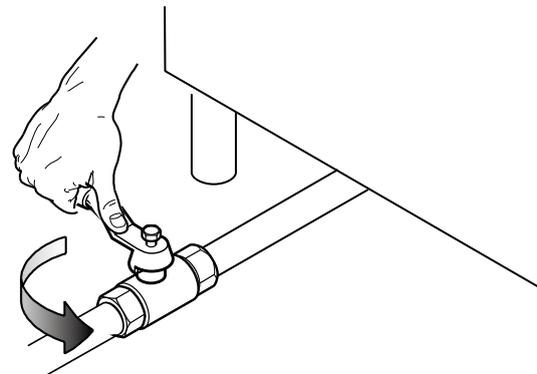
E.6.2 Scarico fumi

- Le apparecchiature di tipo "A1" devono essere posizionate sotto una cappa di aspirazione per assicurare l'estrazione dei vapori e dei fumi generati dalla cottura; (non è pertinente per lo standard australiano).

Per l'**AUSTRALIA**: la ventilazione deve essere conforme ai codici dell'edilizia australiani e le cappe aspiranti delle cucine devono rispettare le norme AS/NZS1668.1 e AS 1668.2.

E.6.3 Prima di effettuare l'allacciamento

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata.
In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel E.6.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas* paragrafo nel presente capitolo.
2. Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura.
3. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



4. Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.
Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegata.



IMPORTANTE

Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura stessa.

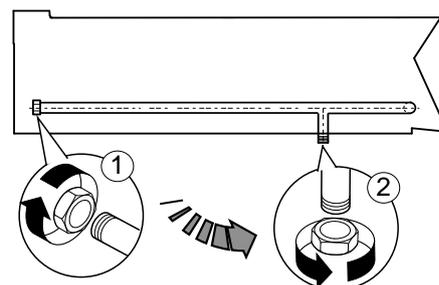
E.6.4 Connessione (in base all'apparecchiatura e/o al modello)

Modelli monoblocco

1. Individuare sullo schema di installazione la posizione dell'attacco gas sul fondo dell'apparecchiatura.
2. Qualora presente, togliere il tappo di protezione in plastica dal collettore gas prima di effettuare l'allacciamento.

Modelli top (solo per la gamma N9E)

1. Individuare sullo schema di installazione la posizione dell'attacco gas sul fondo dell'apparecchiatura.
2. Qualora presente, togliere il tappo di protezione in plastica dal collettore gas prima di effettuare l'allacciamento.
3. Per i top, l'allacciamento del gas può essere effettuato anche sull'attacco posteriore:
 - a. operare sul retro dell'apparecchiatura;
 - b. svitare il tappo di chiusura metallico dell'attacco posteriore;
 - c. avvitarlo saldamente all'attacco inferiore.



Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.



NOTA!

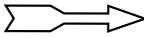
Solo per Australia: L'attacco del gas è maschio 1/2 BSP.

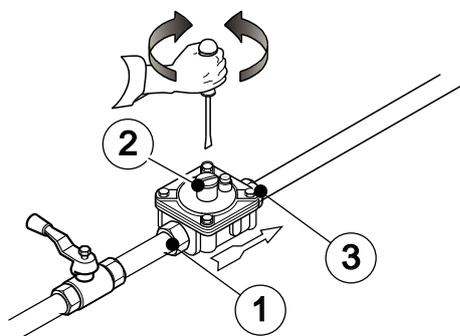
E.6.5 Regolatore di pressione gas

- La linea di alimentazione del gas deve essere di sezione sufficiente ad assicurare la portata di gas necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225). Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

- | | |
|---|--|
| 1 | lato attacco gas dalla rete |
| 2 | regolatore di pressione |
| 3 | lato attacco gas verso l'apparecchiatura |

La freccia sul regolatore  indica la direzione del flusso del gas.



ATTENZIONE

Questi modelli sono progettati e certificati per l'uso con gas metano o propano. Per il gas metano il regolatore di pressione sul collettore è settato a 8" w.c. (20 mbar).

Per l'Australia: il regolatore di pressione del gas fornito con l'apparecchiatura deve essere montato sull'attacco dell'apparecchiatura.

Regolare la pressione del punto di prova con un bruciatore funzionante all'impostazione massima come segue:

Modelli N9E

- 0,95 KPa per il gas metano
- 2,65 KPa per il gas propano.

Modelli N7E

- 1,0 KPa per il gas metano
- 2,65 KPa per il gas propano.

E.6.6 Adattamento ad un altro tipo di gas

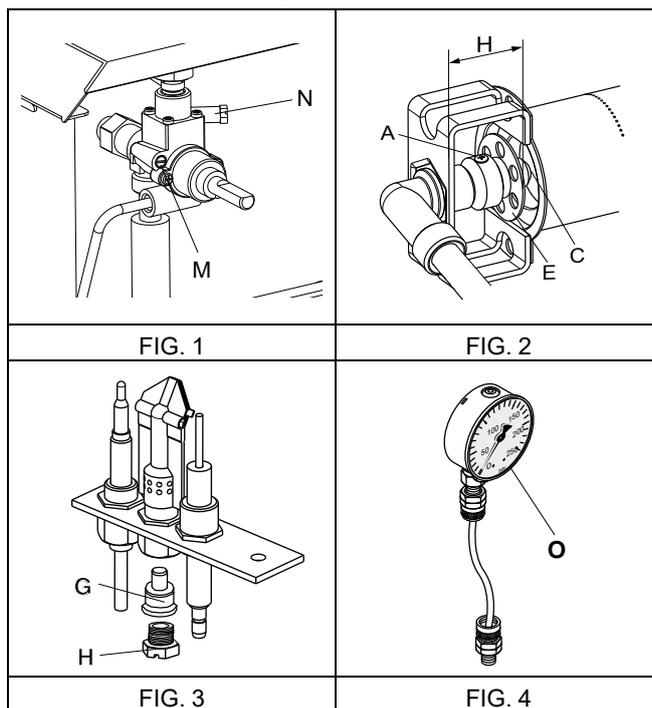
Ugello La tabella "B" (vedi Appendice) indica il tipo di ugelli con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è stampigliato sul corpo dell'ugello).

Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

- cambio ugello/i bruciatore
- corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i
- cambio ugello/i pilota
- cambio vite/i di minimo
- corretta regolazione pilota/i se necessario
- corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tabella dati tecnici/ugelli gas)

- applicazione della targhetta adesiva (in dotazione) con i dati relativi al nuovo tipo di gas utilizzato

E.7 Normative sulle apparecchiature alimentate a gas



E.7.1 Verifica della pressione di allacciamento (tutte le versioni)

Verificare se l'apparecchiatura è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta caratteristiche (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del paragrafo E.6.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas* nel presente capitolo).

La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

- Rimuovere il cruscotto comandi.
- Rimuovere la vite "N" dalla presa di pressione (vedere FIG. 1);
- Collegare il manometro "O" (vedere FIG. 4).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella "B" (vedi Appendice);
Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tabella "B" (vedi Appendice) non accendere l'apparecchiatura.
Consultare l'ente per l'erogazione del gas.

E.7.2 Controllo dell'aria primaria

L'aria primaria è regolata correttamente quando la fiamma non si stacca con bruciatore freddo e non c'è un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

- Svitare la vite "A" (vedere FIG. 2);
- Posizionare l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata nella tabella "B" (vedi Appendice);
- Riavvitare la vite "A" e sigillare con la vernice.

E.7.3 Sostituzione ugello del bruciatore principale

- Allentare la vite "A" (vedere FIG. 2);
- Svitare l'ugello "C".
- Estrarre l'ugello e l'aeratore.
- Sostituire l'ugello "C" con uno adatto al tipo di gas, secondo quanto indicato nella tabella "B" (vedi Appendice);
Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Introdurre l'ugello "C" nell'aeratore "E";
- Rimettere i due componenti assieme nella loro posizione.

7. Avvitare a fondo l'ugello "C" e posizionare l'aeratore "E" alla distanza "H" secondo quanto indicato nella tabella "B", (vedere Appendice).
8. Riavvitare la vite "A".

E.7.4 Sostituzione ugello del bruciatore pilota

1. Svitare il raccordo a vite "H" (vedere FIG. 3);
2. Sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (tabella "B", vedi Appendice).
Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
3. Riavvitare il raccordo a vite "H".

E.8 Prima di completare le operazioni di installazione

- Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas.
- Non utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas.
- Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell'accensione.
- Per ciascun bruciatore, posizionare il regolatore della fiamma sull'impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme.
- Dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo.

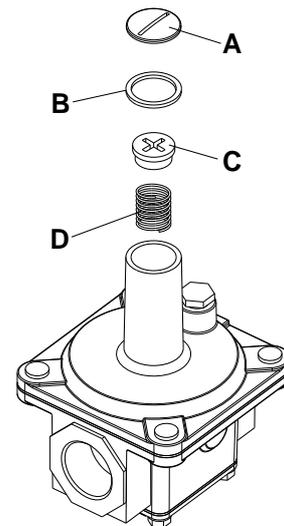
Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di Assistenza Clienti.

E.9 Sostituire la molla di regolazione del regolatore pressione (solo per Australia)

Per sostituire la molla "D" del regolatore di pressione con quella adatta al tipo di pressione gas indicata nella tabella "B" (vedere Appendice) procedere come segue:

1. Rimuovere il tappo di tenuta "A", la guarnizione del tappo di tenuta "B", la vite di regolazione "C" e la molla "D" (vedere immagine);

2. Inserire la nuova molla (colore blu = gas propano; colore argento = gas metano) e sostituire la vite di regolazione;
3. Collegare un manometro al punto di prova della pressione dell'apparecchiatura (vedere paragrafo E.7.1 *Verifica della pressione di allacciamento (tutte le versioni)*);
4. Accendere i bruciatori dell'apparecchiatura in modo da raggiungere il massimo consumo di gas.
5. Regolare la vite di regolazione fino a quando il manometro non mostra la valvola della pressione di esercizio (vedere paragrafo E.6.5 *Regolatore di pressione gas*).
6. Sostituire il tappo e la guarnizione di tenuta. Avvitare ermeticamente.
7. Rimuovere il manometro e chiudere il punto di prova della pressione.
8. Prima della messa in funzione, verificare che non vi siano perdite nel regolatore di pressione a gas.



E.10 Collegamenti elettrici

E.10.1 Apparecchiature alimentate elettricamente



AVVERTENZA

Prima di effettuare il collegamento, accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

N7E / N9E

1. Aprire la porta del modulo (dettaglio 1) per accedere alla morsetteria (vedere dettaglio 1 — FIG. 1).

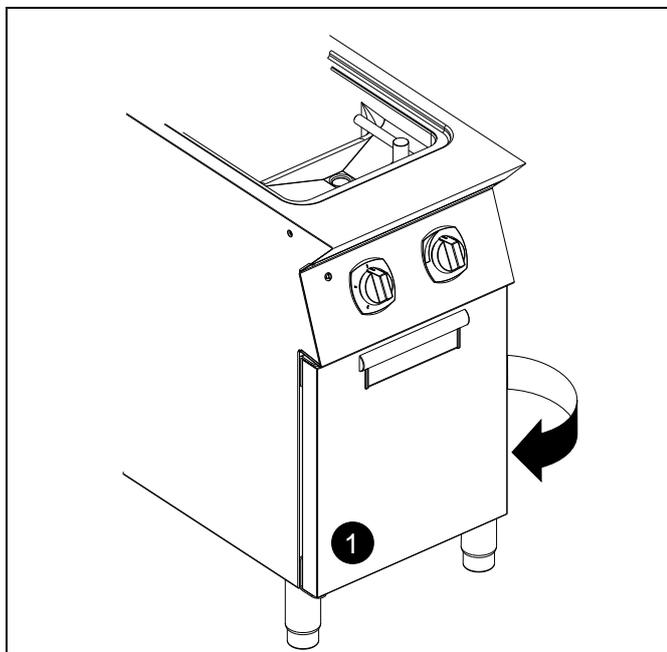


FIG. 1

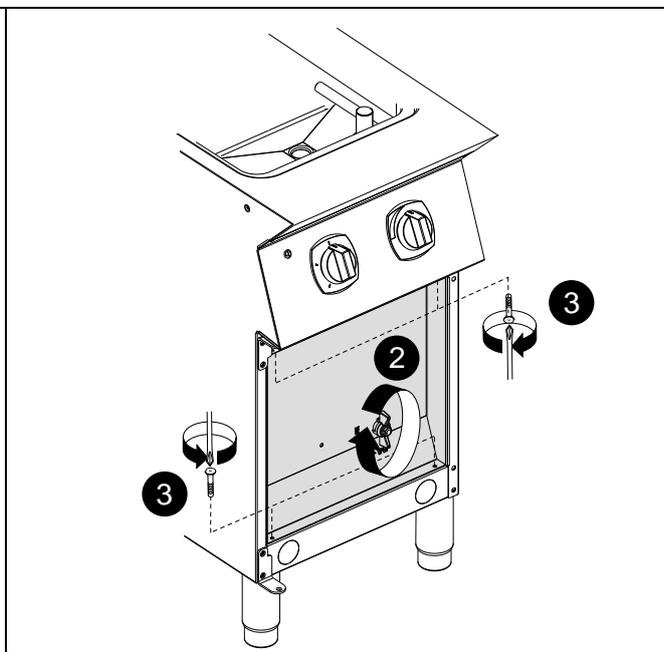


FIG. 2

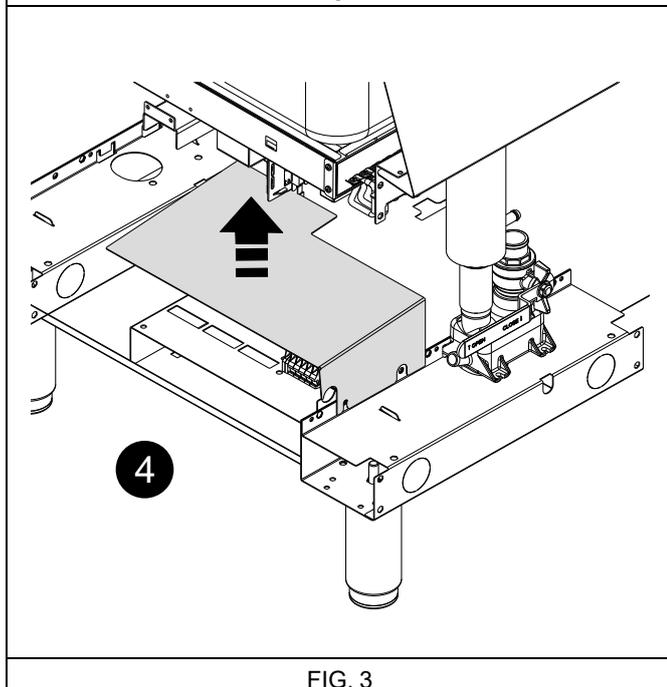


FIG. 3

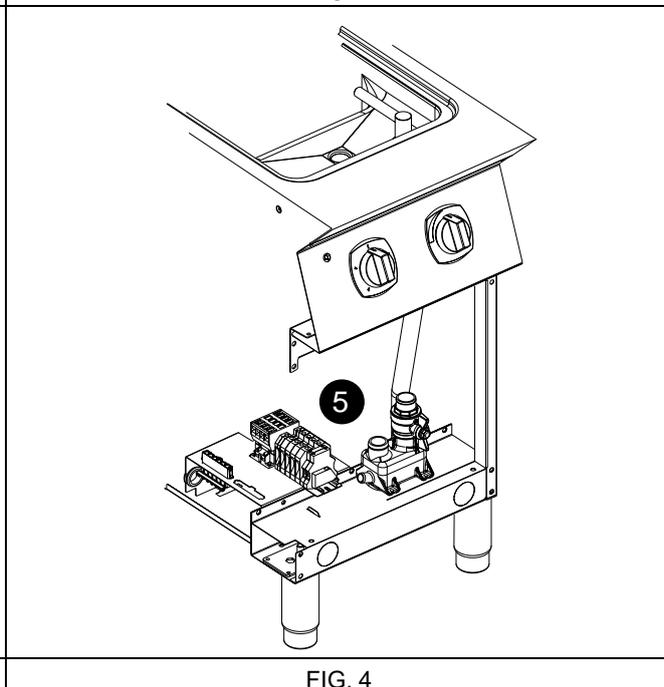


FIG. 4

2. Svitare la manopola della valvola di scarico (vedere dettaglio 2 —FIG. 2).
3. Svitare le quattro viti di fissaggio per rimuovere il pannello frontale (vedere dettaglio 3 —FIG. 2).
4. Allentare le viti del pannello di protezione della morsetteria per farlo scorrere verso l'alto (vedere dettaglio 4 —FIG. 3).
5. Allacciare il cavo di alimentazione alla morsetteria come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura (vedere dettaglio 5 —FIG. 4).

Il cavo di alimentazione deve passare attraverso un tubo di protezione (dove previsto) ed essere bloccato mediante l'apposito fermacavo sistemato all'ingresso del tubo.

6. Bloccare il cavo di alimentazione mediante il fermacavo.
7. Riposizionare il pannello di protezione nella sua sede.

N7E con controllo elettronico

In questi modelli il cavo di alimentazione è già collegato alla morsettieria per impostazione di fabbrica (vedere FIG. 5 e FIG. 6).

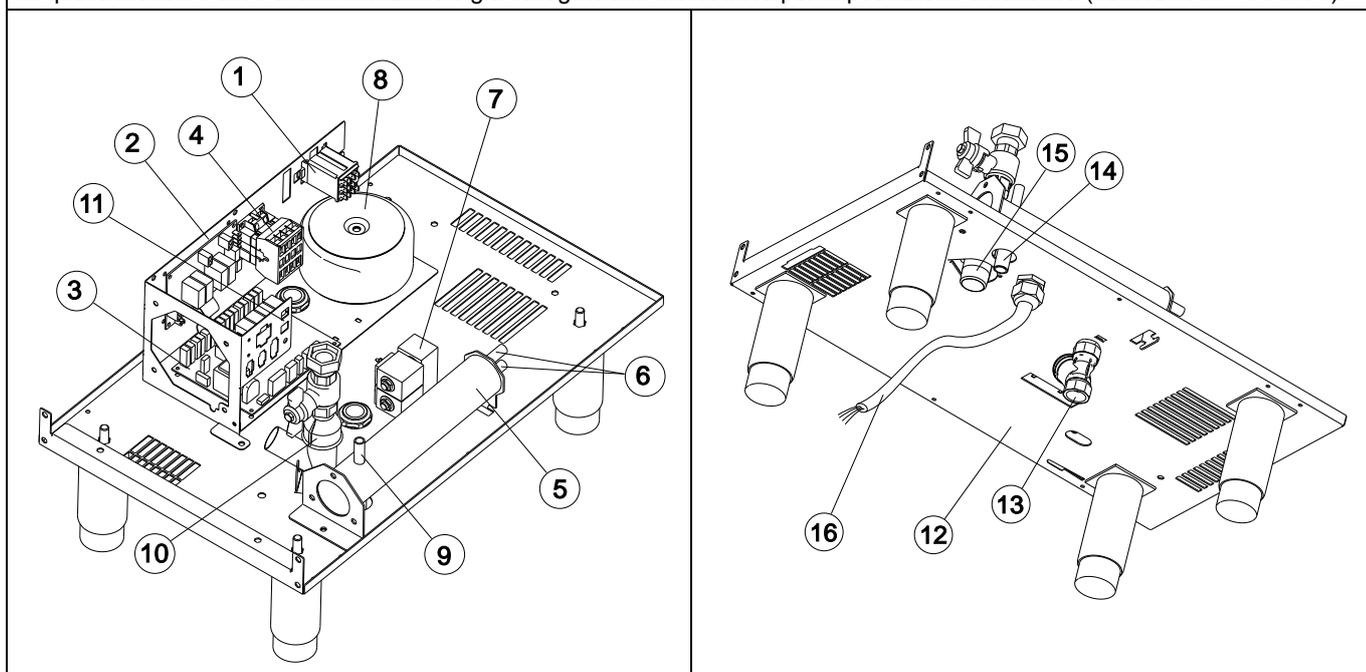


FIG. 5 — vista dall'alto

FIG. 6 — vista dal basso

- | | |
|----|-----------------------------|
| 1 | Relé boiler |
| 2 | Relé morsettieria |
| 3 | Morsettieria principale |
| 4 | Contattore di alimentazione |
| 5 | Boiler |
| 6 | Ingresso boiler |
| 7 | Elettrovalvola acqua |
| 8 | Auto trasformatore |
| 9 | Uscita boiler |
| 10 | Valvola di scarico |
| 11 | Fusibili |

- | | |
|----|-----------------------|
| 12 | Clip cavo |
| 13 | Scarico acqua |
| 14 | Scarico boiler |
| 15 | Vasca di scarico |
| 16 | Cavo di alimentazione |



IMPORTANTE

Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme di sicurezza non vengono rispettate.

E.10.2 Cavo di alimentazione

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione.

L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.

Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.



AVVERTENZA

Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.



AVVERTENZA

Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

E.10.3 Interruttore di circuito di dispersione a terra

Installare un interruttore di circuito tra il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura e la linea elettrica principale.

La distanza massima di apertura dei contatti e la corrente di dispersione devono rispettare le norme di sicurezza locali.

E.10.4 Collegamento a terra e nodo equipotenziale

Collegare l'apparecchiatura a una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte posteriore destra.

La vite è contrassegnata dal simbolo .

E.11 Allacciamento idraulico



ATTENZIONE

L'apparecchiatura deve essere collegata alla rete idrica secondo quanto prescritto dalle normative nazionali in vigore (e dalla EN1717 per l'Italia).

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile ad una pressione di 1,5 – 3 bar.



IMPORTANTE

Qualora la pressione dell'acqua sia superiore a quella indicata, utilizzare un riduttore di pressione per evitare danneggiamenti all'apparecchiatura.

Per una corretta installazione è indispensabile collegare il tubo di aspirazione acqua, alla rete di distribuzione mediante un filtro meccanico e una valvola di intercettazione. Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità d'acqua per spurgare la condotta da eventuali scorie.

E.11.1 Scarico

L'acqua di scarico deve essere evacuata da un idoneo collettore resistente ad almeno una temperatura di 100°C. Il vapore prodotto durante le fasi di scarico non deve investire l'apparecchiatura.

E.12 Termostato di sicurezza

Apparecchiature dotate di termostato di sicurezza (termostato di protezione da surriscaldamento) che interviene automaticamente quando rileva valori di temperatura superiori a un valore

prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature a gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).



IMPORTANTE

La regolazione del termostato di sicurezza deve essere eseguita da personale specializzato; contattare il Centro servizi.



IMPORTANTE

Il termostato di sicurezza a "sicurezza positiva" (usato su certo tipo di apparecchiatura per prescrizioni di legge) interrompe l'operabilità dell'unità (il riscaldamento) anche nel caso in cui il capillare venga reciso.

Un effetto simile, ma senza comportare danni per il termostato di sicurezza, può verificarsi se la temperatura del corpo della macchina scende sotto ai -10°C: in questi casi, è necessario reimpostare il termostato di sicurezza durante l'installazione della macchina, quindi prima di collegarla alla rete.



IMPORTANTE

Per quanto riguarda le macchine con riscaldamento elettrico, reimpostare il termostato di sicurezza soltanto dopo averle scollegate dalla rete. Il mancato sezionamento dalla rete causa la rottura del termostato di sicurezza e il rischio di elettrocuzione per le persone inesperte.

La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia del produttore originale.

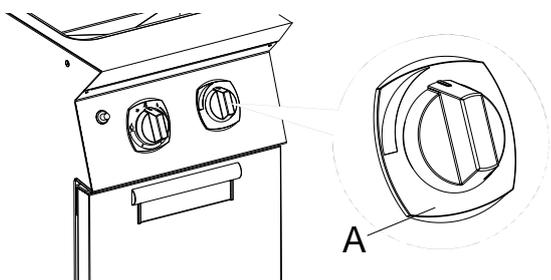
F ISTRUZIONI PER L'UTENTE

F.1 Precauzioni generali

- L'apparecchiatura è destinata all'uso industriale e deve essere utilizzata da personale addestrato all'uso.
- Effettuare, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita, cioè per la cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso, e similari.
Un uso diverso da quanto indicato è improprio.
- L'apparecchiatura non deve essere utilizzata come friggitrice.
- Riempire la vasca almeno fino al segno di riferimento.
- Non utilizzare l'apparecchiatura a secco.
- Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente la vasca, i cestelli dai grassi industriali operando come segue:
 - Riempire la vasca con acqua e normale detergente;
 - Portare a ebollizione per qualche minuto;
 - Svuotare la vasca mediante l'apposito rubinetto;
 - Risciacquarla accuratamente con acqua pulita.

F.2 Carico acqua

1. Aprire il rubinetto dell'acqua.
2. Ruotare la manopola del rubinetto "A" per riempire la vasca d'acqua fino al livello indicato.



F.3 MODELLI A GAS – Riscaldamento vasca

F.3.1 Accensione

La manopola di comando del rubinetto "C" riporta le seguenti posizioni di utilizzo:

	= Posizione di "spento"
	= Posizione "accensione pilota"
	= Posizione "fiamma massima" (fase di raggiungimento della temperatura di ebollizione o fase di ebollizione)
	= Posizione "fiamma minima" (fase di attesa con mantenimento acqua a circa 90°C)

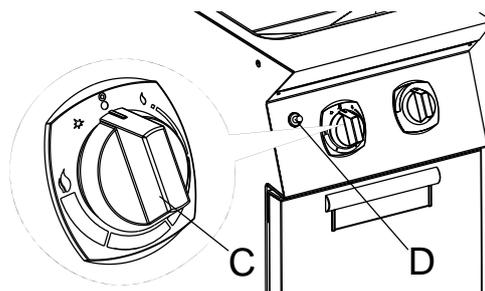
F.3.2 Bruciatore pilota



NOTA!

Non accendere o lasciare acceso il bruciatore pilota senza che vi sia acqua nella vasca.

- Premere la manopola "C" e ruotarla nella posizione *.
- Premere a fondo la manopola, e contemporaneamente premere il pulsante "D" dell'accenditore piezoelettrico, fino all'accensione della fiammella.



- Mantenere premuta la manopola "C" per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa. In caso contrario, ripetere l'operazione.

L'accensione del bruciatore pilota può essere eseguita manualmente avvicinando ad esso una fiamma.

F.3.3 Bruciatore principale



IMPORTANTE

Non accendere o lasciare acceso il bruciatore principale se il livello dell'acqua è inferiore al riferimento sulla parete della vasca. Il mancato rispetto di tale norma può arrecare gravi danni alla vasca di cottura e agli organi funzionali dell'apparecchiatura.

A fiamma pilota accesa:

- Ruotare la manopola "C" nella posizione

F.3.4 Cottura

Quando l'acqua in vasca ha raggiunto l'ebollizione:

- Versare il sale, (allo scopo di evitare depositi corrosivi sul fondo della vasca, si raccomanda di usare sale raffinato e se ciò non fosse possibile scioglierlo con dell'acqua in un recipiente a parte).
- Introdurre i cestelli con il cibo da cuocere nella vasca. Il tubo di troppo pieno garantisce il controllo di massimo riempimento d'acqua e la fuoriuscita delle schiume di cottura.
- Usare la manopola "C" per regolare il riscaldamento della vasca in funzione della quantità e qualità del cibo da cuocere.

F.3.5 Spegnimento

- Ruotare la manopola "C" alla posizione per spegnere il bruciatore principale.
- Ruotare la manopola alla posizione per spegnere il bruciatore pilota.

F.4 MODELLI ELETTRICI – Riscaldamento vasca

F.4.1 Accensione

La manopola di comando del commutatore, riporta le seguenti posizioni di utilizzo:

0	= Alimentazione elettrica disinserita (spia verde spenta)
1	= Bassa potenza
2 – 3	= Potenza media
4	= Alta potenza



IMPORTANTE

Non attivare o lasciare attivato il riscaldamento vasca se il livello dell'acqua è inferiore al riferimento sulla parete destra della vasca. Il mancato rispetto di tale norma può arrecare gravi danni alla vasca di cottura e agli organi funzionali dell'apparecchiatura.

F.4.2 Cottura

Quando l'acqua in vasca ha raggiunto l'ebollizione:

- Versare il sale, (allo scopo di evitare depositi corrosivi sul fondo della vasca, si raccomanda di usare sale raffinato e se ciò non fosse possibile scioglierlo con dell'acqua in un recipiente a parte).
Si consiglia di utilizzare il sale nella proporzione 1% rispetto all'acqua caricata nella vasca (es. per cucinare 1 kg di pasta = 10 litri d'acqua + 100 g di sale).



NOTA!

Acqua con durezza inferiore ai 5°F va salata in percentuale superiore (1,5 anziché 1%) per ottenere una cottura migliore.

- Introdurre i cestelli con il cibo da cuocere nella vasca. Il tubo di troppo pieno garantisce il controllo di massimo riempimento d'acqua e la fuoriuscita delle schiume di cottura.
- Agire sul commutatore in funzione della quantità e qualità del cibo da cuocere.

F.4.3 Spegnimento

- Ruotare la manopola di comando sulla posizione "0" per spegnere l'apparecchiatura.

F.5 A fine lavoro

- Assicurarsi che l'alimentazione sia spenta.
- Svuotare l'acqua dalla vasca (vedere paragrafo precedente F.7 Scarico acqua).
- Eliminare eventuali residui di cibo dalla vasca o dai cestelli (vedere paragrafo G.4 Pulizia vasca (quotidiana)).
- Spegnere l'interruttore generale e la valvola dell'acqua a monte dell'apparecchiatura.

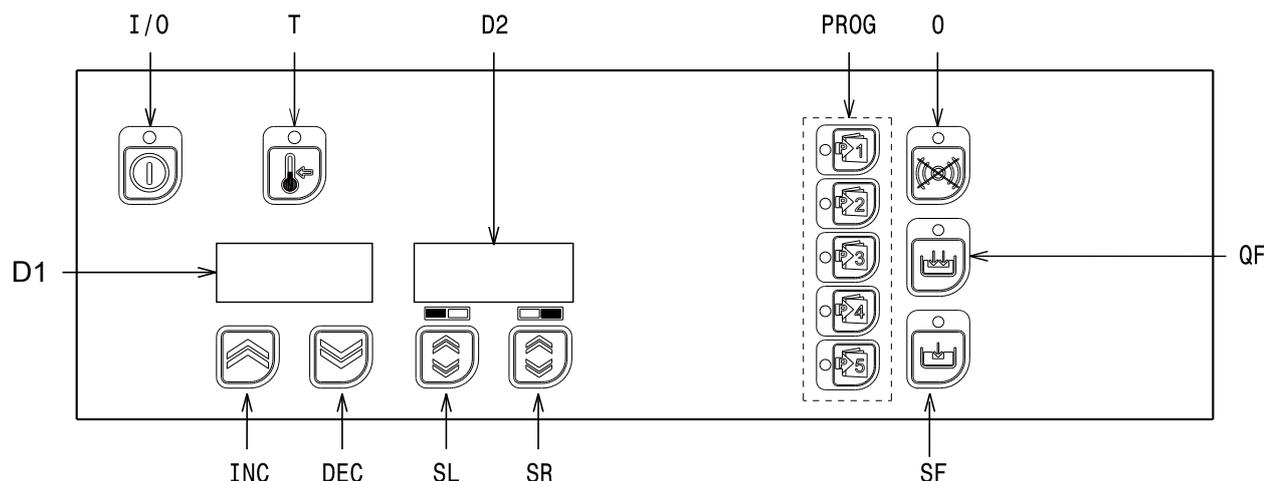


ATTENZIONE

Si consiglia di effettuare tale operazione dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchiatura (l'inerzia del riscaldamento, anche se disattivato, può danneggiare la vasca se priva di acqua).

Nel caso ciò non sia possibile, durante la fase di scarico dell'acqua di cottura riempire contemporaneamente la vasca con acqua fredda.

F.6 MODELLI ELETTRICI con CONTROLLO ELETTRONICO



I/O	Tasto On-Off
T	Tasto visualizzazione temperatura in tempo reale
INC	Tasti impostazione aumento temperatura (modalità standard) / Tasti impostazione aumento tempo (solo modalità programmazione)
DEC	Tasto impostazione diminuzione temperatura (modalità standard) / Tasto impostazione diminuzione tempo (solo modalità programmazione)
SL	Tasto avvio/arresto cesto lato sinistro
SR	Tasto avvio/arresto cesto lato destro
PROG	Tasti ripresa programma
0	Tasto libero (operazioni di fabbrica)
QF	Tasto avvio/arresto riempimento acqua veloce
SF	Tasto avvio/arresto riempimento acqua lento
D1	Visualizzazione temperatura fino a 99°C - Visualizzazione livello energia oltre 99°C (modalità standard)/Visualizzazione tempo (solo modalità programmazione)
D2	Visualizzazione programma attivo

F.6.1 Accensione e controllo della temperatura

- Premere il tasto **I/O** per accendere: il lamp test e il riempimento acqua della vasca si attiveranno automaticamente.

Quando la vasca si sarà riempita, l'apparecchiatura avvierà il riscaldamento a seconda della temperatura impostata dall'operatore;

Il riscaldamento è controllato come di seguito:

- da 50° C a 99°C premere i tasti "INC/DEC" per aumentare/diminuire la temperatura (ogni volta che si preme uno dei due tasti la temperatura aumenta/diminuisce di 1°C; tenere premuto uno dei tasti "INC/DEC" per aumentare/diminuire più velocemente la temperatura);
- oltre i 99°C premere i tasti "INC/DEC" per aumentare/diminuire il livello di energia (o=50%; oo=75%; ooo=90%; oooo=100%);
- per visualizzare la temperatura in tempo reale della vasca per un paio di secondi: premere il tasto "T".

L'apparecchiatura imposterà automaticamente la temperatura/il livello di energia al valore di esercizio una volta spenta (impostazione di fabbrica: 50°C).

F.6.2 Programmi di sollevamento automatico

Questa apparecchiatura è dotata di 2 o 4 (a seconda del modello) motori di sollevamento controllati da sistemi elettronici intuitivi.

È possibile programmare diversi cicli di cottura e memorizzare fino a 5 diversi tempi di cottura, facili da riprendere per passare facilmente da un ricetta all'altra.

F.6.3 Impostare un tempo (modalità programmazione)

1. Tenere premuto uno dei tasti "PROG" (i tasti PROG sono nominati rispettivamente: p1, p2, p3, p4 e p5) finché non viene visualizzato il relativo nome su D2, il relativo tempo su D1 e la retroilluminazione del tasto non si attiva.
2. Premere i tasti "INC/DEC" per aumentare/diminuire il tempo (a intervalli di 5 secondi) da 15 secondi a 20 minuti di tempo di cottura.
3. Per passare a un'altra programmazione di tempo premere un altro dei tasti "PROG" e memorizzare un nuovo tempo (il pulsante attivo è sempre retroilluminato).
4. Tenere premuto il tasto "PROG" retroilluminato fino all'uscita dalla modalità programmazione.

F.6.4 Assegnare programmi al sollevatore

1. Premere uno dei pulsanti "PROG" per riprendere uno dei tempi preimpostati; Si attiverà la retroilluminazione del tasto.
2. Premere il tasto "SL" per assegnare il tempo del programma retroilluminato al sollevatore lato sinistro;
3. Premere il tasto "SR" per assegnare il tempo del programma retroilluminato al sollevatore lato destro;
4. Premere il tasto "PROG" retroilluminato per uscire dalla modalità assegnazione.

F.6.5 Avvio/arresto di un ciclo di cottura

1. Premere uno dei tasti "SL/SR": il sollevatore si abbassa e si avvia il conto alla rovescia in modalità nascosta;

su "D2" vengono visualizzati gli ultimi 10 secondi del programma.

- Arrestare il ciclo di cottura quando necessario premendo il tasto del sollevatore pertinente.

F.6.6 Riempimento manuale dell'acqua

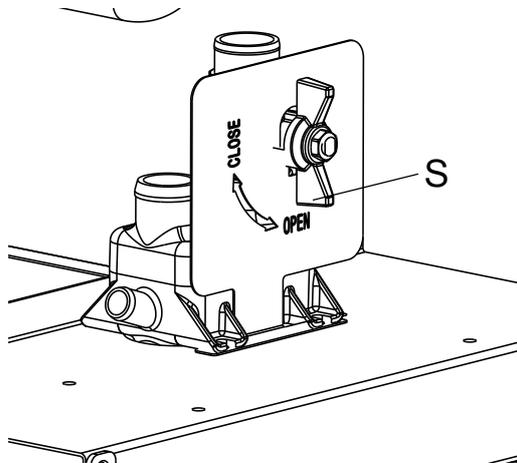
- Avviare/arrestare il riempimento acqua veloce quando necessario premendo il tasto "QF".
- Avviare/arrestare il riempimento acqua lento quando necessario premendo il tasto "SF".

F.6.7 SPEGNIMENTO

Premere il pulsante "I/O" per spegnere l'apparecchiatura.

F.7 Scarico acqua

- Al termine della cottura svuotare sempre la vasca per evitare depositi corrosivi.
- Aspettare sempre che l'acqua si raffreddi fino a 60°C prima di svuotare la vasca.
- Svuotare la vasca azionando la manopola "S" della valvola di scarico.



F.8 A fine lavoro

- Assicurarsi che l'alimentazione sia spenta.
- Svuotare l'acqua dalla vasca (vedere paragrafo precedente F.7 Scarico acqua).
- Eliminare eventuali residui di cibo dalla vasca o dai cestelli (vedere paragrafo G.4 Pulizia vasca (quotidiana)).
- Spegnere l'interruttore generale e la valvola dell'acqua a monte dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE

Si consiglia di effettuare tale operazione dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchiatura (l'inerzia del riscaldamento, anche se disattivato, può danneggiare la vasca se priva di acqua).

Nel caso ciò non sia possibile, durante la fase di scarico dell'acqua di cottura riempire contemporaneamente la vasca con acqua fredda.

G PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

G.1 Informazioni per la manutenzione

Le operazioni di manutenzione ordinaria possono essere eseguite da personale non specializzato, seguendo scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito.



NOTA!

Il Costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sulla macchina trascurando tali norme.

G.2 Parti esterne

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna.

Asciugare bene tutte le superfici detese a fine operazione.

- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare un panno o una spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso:

Lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate sul panno/sulla spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.

- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

- L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri.

Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

G.3 Parti interne (ogni anno)



IMPORTANTE

Operazioni da far eseguire esclusivamente a personale specializzato.

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.



IMPORTANTE

In condizioni particolari, (per esempio, l'uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

G.4 Pulizia vasca (quotidiana)



AVVERTENZA

Si consiglia di effettuare tale operazione dopo aver lasciato raffreddare la macchina (l'inerzia del riscaldamento, anche se disattivato, può danneggiare la vasca se priva di acqua).

Nel caso ciò non sia possibile, durante la fase di scarico dell'acqua di cottura riempire contemporaneamente la vasca con acqua fredda.



AVVERTENZA

Non utilizzare pagliette, oggetti di metallo e/o prodotti contenenti cloruro in che potrebbero danneggiare le superfici in acciaio inossidabile.

- Svuotare l'acqua completamente dalla vasca (vedere paragrafo F.7 Scarico acqua).
- Eliminare eventuali residui di cibo, sporco, grasso, altri residui di cottura e di amido dalla vasca e dai cestelli, usando, dopo il raffreddamento delle superfici, acqua saponata, con o senza detergente, applicata con un panno o una spugna.
- Risciacquare con attenzione la vasca e i cestelli rimuovendo eventuali residui di detergente.

G.7 Alcuni malfunzionamenti e loro cause

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal lato frontale dell'apparecchiatura, previa rimozione del cruscotto comandi e del pannello frontale.

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

Malfunzionamento	Possibili cause:
Il bruciatore pilota non si accende.	<ul style="list-style-type: none">• Pressione insufficiente nei tubi gas• L'ugello è ostruito.• La valvola gas è difettosa.
Il bruciatore pilota si spegne.	<ul style="list-style-type: none">• La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.• La manopola dell'accensione gas non viene sufficientemente premuta.• Mancanza di pressione gas alla valvola.• La valvola gas è difettosa.
Il bruciatore principale non si accende	<ul style="list-style-type: none">• Perdita di pressione nella condotta gas.• Ugello ostruito o valvola gas difettosa.• Bruciatore con fori uscita gas intasati.
ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (da effettuarsi solamente da parte di personale specializzato) Togliere il pannello frontale per avere l'accesso a:	
Valvola gas	<ul style="list-style-type: none">• Svitare la condotta del pilota e della termocoppia, svitare i raccordi di entrata e uscita gas.• Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

- Asciugare con attenzione la vasca e i cestelli per evitare il ristagno di liquidi.

G.5 Calcare

Superfici in acciaio (all'occorrenza)

- Rimuovere i depositi di calcare (macchie o aloni) lasciati dall'acqua sulle superfici in acciaio utilizzando detergenti appropriati, naturali (es. aceto) o chimici (es. "STRIPAWAY" prodotto da ECOLAB).

Aceto

- Riscaldare per circa 5 minuti.
- Lasciare agire l'aceto per almeno 20 minuti.
- Risciacquare abbondantemente con acqua demineralizzata.

Detergente chimico

- Riscaldare per circa 3 minuti.
- Lasciare agire la soluzione almeno 10 minuti.

G.6 Periodi di inattività

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere valvole o interruttori generali a monte delle apparecchiature;
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di paraffina, in modo da stendere un velo protettivo;
- Arieggiare periodicamente i locali;
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- Per i modelli con riscaldamento elettrico: accendere la macchina all'impostazione minima di riscaldamento per almeno 45 minuti: ciò consente all'umidità accumulata nelle resistenze di evaporare senza danneggiarle.

GRUPPO BRUCIATORE PILOTA, TERMOCOPPIA, CANDELA DI ACCENSIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Per la sostituzione della candela e della termocoppia allentare rispettivamente le viti di fissaggio ed estrarre i componenti. • Per la sostituzione del bruciatore pilota svitare la condotta del gas, rimuovere l'assieme bruciatore pilota. • Sostituire i componenti rimontando in ordine inverso.
Bruciatore principale	<ul style="list-style-type: none"> • Svitare l'allacciamento gas dal portaugello. • Svitare le viti che fissano il bruciatore al supporto. • Togliere l'assieme bruciatore pilota svitando le viti. • Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso, assicurandosi che nel posizionare il bruciatore le spine di centraggio, situate sulla parte posteriore del medesimo, entrino nelle apposite sedi.

G.8 Impianto di manutenzione

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal pannello frontale o dal pannello posteriore dell'apparecchiatura.

Periodicità delle manutenzioni

- Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite solamente da un Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei.
- I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti.
- Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • pulizia generale della macchina e nella zona circostante.	Giornalmente	Operatore
Protezioni meccaniche • controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	Annuale	Assistenza
• Comando verificare che la parte meccanica non riporti rotture o deformazioni, e controllare il serraggio delle viti: verificare la leggibilità e lo stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	Annuale	Assistenza
Struttura della macchina • serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina.	Annuale	Assistenza
• Segnaletica di sicurezza verificare la leggibilità e lo stato della segnaletica di sicurezza.	Annuale	Assistenza
• Quadro elettrico di comando controllare le condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllare i cablaggi tra il quadro elettrico e le parti della macchina.	Annuale	Assistenza
• Cavo di collegamento elettrico e presa a spina verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina.	Annuale	Assistenza
• Manutenzione straordinaria della macchina verifica di tutti i componenti gas (se presenti).	Annuale	Assistenza
Revisione generale della macchina • verificare tutti i componenti, gli equipaggiamenti elettrici, le corrosioni, le tubazioni...	Ogni 10 anni ¹	Assistenza

1. la macchina è stata costruita e progettata per garantire una durata di circa 10 anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio della macchina) si dovrà eseguire una revisione generale della stessa. Alcuni esempi di controlli da eseguire sono riportati di seguito.

- Verifica di eventuali parti o componenti elettrici ossidati; se necessario, sostituirli e ripristinare le condizioni iniziali;
- Verifica strutturale e, in particolare, dei giunti saldati;
- Verifica e sostituzione della bulloneria e/o viteria, eseguendo anche un controllo di eventuali componenti allentati;
- Verifica dell'impianto elettrico ed elettronico;
- Verifiche e controlli della funzionalità dei dispositivi di sicurezza;
- Verifica delle condizioni generali delle protezioni e dei ripari presenti.



NOTA!

Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.

Smontaggio

- Tutte le operazioni di demolizione devono avvenire a macchina ferma e fredda e con l'energia elettrica di alimentazione della macchina staccata.
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Per effettuare tali operazioni è obbligatorio l'uso di: tuta da lavoro, calzature di sicurezza e guanti.
- Durante le operazioni di smontaggio e movimentazione delle varie parti, si dovrà mantenere la minima altezza da terra.

G.9 Riparazioni e manutenzione straordinaria



NOTA!

Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 — chiamare il num. 1-300-307-289
- Zanussi - JL Lennard Pty Ltd — 42 Giffard Street, Silverwater NSW 2128 — chiamare il num. 1-800-777-440
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87-91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — chiamare il num. 03 9796 4583

G.10 Contatti manutenzione (solo per Australia)

Per assistenza e parti di ricambio, contattare:

H SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



AVVERTENZA

Fare riferimento a “Avvertenze e informazioni di sicurezza”

H.1 Stoccaggio dei rifiuti

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente. Le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.

È ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti SPECIALI in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utente in materia di tutela dell'ambiente.

H.2 Procedura riguardante le macrooperazioni di smantellamento dell'apparecchiatura

Prima di effettuare la rottamazione della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.

Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti la macchina in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (ad esempio: metalli, oli, grassi, plastica gomma, ecc.).

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

In generale, conferire l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione.

Smontare l'apparecchiatura raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza clienti o il servizio clienti oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.



NOTA!

All'atto della demolizione della macchina, ogni marcatura, il presente manuale e altri documenti inerenti l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com