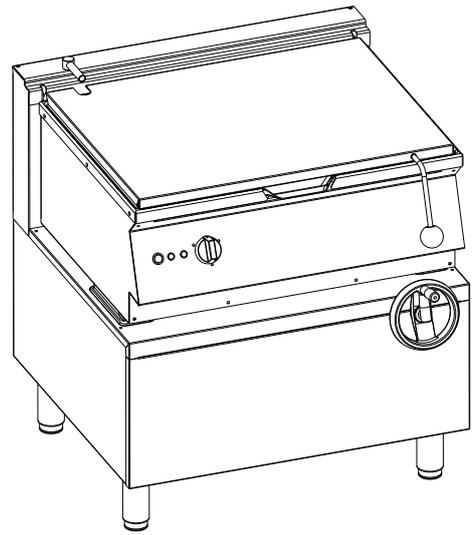


Vasche brasiera a gas ed elettriche

N7E



IT Manuale di installazione e funzionamento



59589FQ00- 2025.03

Premessa



Leggere le seguenti istruzioni, inclusi i termini di garanzia, prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

Visitare il nostro sito web www.electroluxprofessional.com e aprire la sezione **Supporto per:**



Registrazione del prodotto



Ottenere consigli e suggerimenti sul prodotto, informazioni sul servizio manutenzione e assistenza

Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare l'apparecchiatura correttamente e in sicurezza.

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 dell'apparecchiatura 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 dell'apparecchiatura consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di evitare manovre errate e inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità dell'apparecchiatura 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 sull'apparecchiatura sull'uso e la manutenzione della stessa.

È altresì importante che il manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio dell'apparecchiatura 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 stessa. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo dell'apparecchiatura 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 l'apparecchiatura 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 www.electroluxprofessional.com;
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchiatura 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	5
A.3	Sicurezza generale	6
A.4	Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura	7
A.5	Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa	7
A.6	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	7
A.7	Rischi residui	7
A.8	Installazione e montaggio	8
A.9	Allacciamento elettrico	8
A.10	Allacciamento idraulico	8
A.11	Posizionamento	8
A.12	Limiti di spazio dell'apparecchiatura	9
A.13	Installazione speciale	9
A.14	Pulizia dell'apparecchiatura	9
A.15	Manutenzione preventiva	9
A.16	Ricambi e accessori	9
A.17	Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione	9
A.18	Manutenzione dell'apparecchiatura	9
A.19	Smaltimento dell'apparecchiatura	9
B	TERMINI DI GARANZIA ED ESCLUSIONI	9
C	DATI TECNICI	10
C.1	Posizione della targhetta caratteristiche	10
C.2	Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore	10
C.3	Modelli a gas / elettrici	11
D	INFORMAZIONI GENERALI	11
D.1	Requisiti legali in vigore solamente in Australia	11
D.2	Introduzione	11
D.3	Destinazione d'uso e restrizioni	12
D.4	Collaudo	12
D.5	Diritti d'autore	12
D.6	Conservazione del manuale	12
D.7	Destinatari del manuale	12
D.8	Definizioni	12
D.9	Responsabilità	12
D.10	Controllo dell'imballo da parte del cliente	13
D.11	Stoccaggio	13
E	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO	13
E.1	Introduzione	13
E.2	Responsabilità del Cliente	13
E.3	Istruzioni per il disimballo	13
E.4	Smaltimento dell'imballo	13
E.5	Unione apparecchiature	13
E.5.1	Installazione su base, forno, ponte, sbalzo o zoccolatura in cemento	14
E.5.2	Sigillatura fughe tra apparecchiature	14
E.6	Allacciamento gas	14
E.6.1	Introduzione	14
E.6.2	Scarico fumi	14
E.6.3	Prima di effettuare l'allacciamento	14
E.6.4	Attacco	14
E.6.5	Regolatore di pressione gas	14
E.6.6	Adattamento ad un altro tipo di gas	15
E.7	Regolazioni delle apparecchiature alimentate a gas	15
E.7.1	Verifica della pressione di alimentazione	15
E.7.2	Controllo dell'aria primaria	15
E.7.3	Sostituzione ugello del bruciatore principale	15
E.7.4	Sostituzione ugello del bruciatore pilota	16
E.7.5	Sostituzione vite del minimo	16
E.8	Prima di completare le operazioni di installazione	16
E.9	Sostituire la molla di regolazione del regolatore pressione (solo per Australia)	16
E.10	Allacciamento elettrico	16
E.10.1	Apparecchiature elettriche	17
E.11	Cavo di alimentazione	17
E.12	Interruttore	17
E.13	Collegamento a terra e nodo equipotenziale	17
E.14	Termostato di sicurezza	17
E.15	Scarico acqua	17
E.16	Allacciamento idraulico	18
F	USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA	18
F.1	Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura	18
F.2	Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura	18
G	ISTRUZIONI PER L'UTENTE	18
G.1	Introduzione	18

G.2	Carico acqua	18
G.3	Modelli a gas	19
	G.3.1 Accensione.....	19
	G.3.2 Spegnimento.....	19
	G.3.3 A fine servizio.....	19
G.4	Modelli elettrici	19
	G.4.1 Accensione.....	19
	G.4.2 Spegnimento.....	19
G.5	Sollevamento della vasca	20
H	PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA	20
	H.1 Informazioni per la cura.....	20
	H.2 Introduzione alla pulizia	20
	H.3 Intervalli di manutenzione	20
	H.4 Periodi di inutilizzo	21
	H.5 Parti esterne.....	21
	H.6 Altre superfici.....	21
	H.7 Parti interne (ogni anno).....	21
	H.8 Contatti manutenzione (solo per Australia).....	22
I	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	22
	I.1 Introduzione	22
	I.2 Alcuni malfunzionamenti e loro cause	22
J	SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA.....	22
	J.1 Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura	22

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo dell'apparecchiatura e 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 all'apparecchiatura o al prodotto.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Questa apparecchiatura è destinata all'uso in aree professionali (per es. pub, mensa, ecc.) da parte di un operatore addetto all'uso ordinario.
- 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.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri materiali infiammabili, allo stato gassoso o liquido, in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con il Costruttore (es. per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura CE dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	●	●	● ²	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
					
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

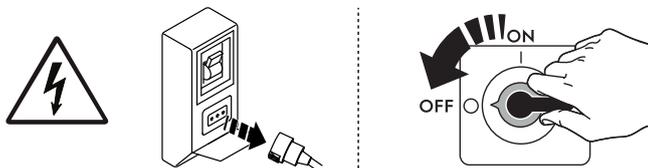
1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).

2. Durante queste operazioni, 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 e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). 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 e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiatura stessa.
- Non far mai funzionare l'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili la marcatura CE nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- 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.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- 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 nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale (A.2 *Dispositivi di protezione individuale*), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
 - Installazione e montaggio
 - Posizionamento
 - Connessioni elettriche
 - Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
 - Smaltimento dell'apparecchiatura
 - Interventi su apparecchiature elettriche

A.4 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;
- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- pannelli o porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura del pannello o della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
	lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura
Pericolo	Significato
	attenzione superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione)

A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio dell'apparecchiatura 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 dell'apparecchiatura;
- 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);
- deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione dell'apparecchiatura;
- introduzione nell'apparecchiatura di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l'apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sull'apparecchiatura;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

A.7 Rischi residui

L'apparecchiatura evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Ciò nonostante, con il presente manuale il Costruttore si è adoperato per informare gli operatori di tali rischi, indicando in modo puntuale i dispositivi di protezione individuale che gli operatori stessi devono utilizzare. Al fine di limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura 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 sull'apparecchiatura: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudersi repentinamente.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche (es. detersivo, brillantante, disincrostante, ecc.) senza utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare pertanto sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.
Chiusura repentina	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/la porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura).

A.8 Installazione e montaggio

- Le operazioni descritte devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza e alle prescrizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, verificare che l'impianto del gas e la pressione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche.
- L'apparecchiatura non è idonea per essere installata all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, luce diretta, ecc.).

A.9 Allacciamento elettrico

- Il sistema di alimentazione elettrica deve essere adeguato alla corrente nominale dell'apparecchiatura allacciata. L'allacciamento deve essere eseguito in conformità alle norme e alle disposizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Le informazioni relative alla tensione e alla frequenza di alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.
- Interporre tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in conformità alle normative vigenti.
- Se danneggiato o troppo corto, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- 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.
- 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.
- Se presente, connettere l'apparecchiatura al circuito di protezione equipotenziale ⚡.

A.10 Allacciamento idraulico

- L'allacciamento idraulico deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo.**
- L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile ad una pressione di 1.5 – 3bar (0.15 - 0.3 MPa).
- Per l'allacciamento alla rete idrica utilizzare esclusivamente le tubazioni fornite con l'apparecchiatura.



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 alle norme AS / NZS 3500.1 e AS / NZS 3500.2 e al Plumbing Code of Australia (PCA).

A.11 Posizionamento

- Installare le apparecchiature avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Evitare che le zone in cui si trova l'apparecchiatura vengano inquinate da sostanze corrosive (es. cloro). 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.

A.12 Limiti di spazio dell'apparecchiatura

- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare uno spazio di almeno 100 tra apparecchiatura e pareti laterali e di 100 dalla parete posteriore, o comunque uno spazio adeguato per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Mantenere una distanza di almeno 100 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili.

A.13 Installazione speciale

Questa apparecchiatura non è adatta all'ambiente marino.

A.14 Pulizia dell'apparecchiatura

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- 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.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

A.15 Manutenzione preventiva

Al fine di garantire la sicurezza e le prestazioni dell'apparecchiatura, si consiglia di far eseguire le operazioni di manutenzione agli ingegneri autorizzati Electrolux Professional SpA ogni 12 mesi, in conformità con i manuali di servizio Electrolux Professional SpA. Per maggiori informazioni, contattare il Centro assistenza Electrolux Professional SpA locale.

A.16 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 l'apparecchiatura non conforme agli standard di sicurezza.

A.17 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nell'apparecchiatura 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.
- Eventuali situazioni anomale vengono segnalate sul display posto sul cruscotto.
- 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.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (es. corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura deve:

- disattivare immediatamente l'apparecchiatura e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua);

A.18 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

A.19 Smaltimento dell'apparecchiatura

- 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.

B TERMINI DI GARANZIA ED ESCLUSIONI

Se l'acquisto di questo prodotto include la copertura della garanzia, quest'ultima viene fornita in conformità con le normative locali e a condizione che il prodotto venga installato e utilizzato per gli scopi previsti e descritti nella relativa documentazione dell'attrezzatura.

La garanzia è applicabile nel caso in cui il cliente abbia utilizzato solo pezzi di ricambio originali e abbia eseguito la manutenzione in conformità con la documentazione di

manutenzione e dell'utente di Electrolux Professional resa disponibile in formato cartaceo o elettronico.

Electrolux Professional raccomanda vivamente di utilizzare detersivi, agenti di risciacquo e disincrostanti approvati da Electrolux Professional per ottenere risultati ottimali e mantenere l'efficienza del prodotto nel tempo.

La garanzia Electrolux Professional non copre:

- costi relativi ai viaggi di assistenza per la consegna e il ritiro del prodotto;
 - installazione;
 - formazione su come utilizzare/far funzionare il prodotto;
 - sostituzione (e/o fornitura) di ricambi danneggiati e soggetti a usura, a meno che ciò non dipenda da difetti di materiale o di lavorazione segnalati entro una (1) settimana dal guasto;
 - correzione del cablaggio esterno;
 - correzione di riparazioni non autorizzate, nonché di eventuali danni, guasti e inefficienze causati da e/o derivanti da:
 - capacità insufficiente e/o anormale degli impianti elettrici (corrente/tensione/frequenza, compresi picchi e/o interruzioni);
 - alimentazione idraulica, di vapore, aria o gas inadeguata o interrotta (inclusi impurità e/o altri elementi non conformi ai requisiti tecnici delle singole apparecchiature);
 - parti idrauliche, componenti o prodotti per la pulizia consumabili non approvati dal costruttore;
 - negligenza, uso improprio, abuso e/o mancato rispetto da parte del cliente delle istruzioni di utilizzo e cura descritte nella documentazione relativa all'attrezzatura;
 - installazione, riparazione, manutenzione (comprese manomissioni, modifiche e riparazioni effettuate da terzi non autorizzati) e modifica dei sistemi di sicurezza improprie o scarse;
 - Utilizzo di componenti non originali (per esempio: componenti consumabili, soggetti a usura o pezzi di ricambio).
 - condizioni ambientali che provocano sollecitazioni termiche (ad es. surriscaldamento/congelamento) o chimiche (ad es. corrosione/ossidazione);
 - oggetti estranei disposti o collegati al prodotto;
 - incidenti o forza maggiore;
 - il trasporto e la movimentazione, inclusi graffi, ammaccature, scheggiature, e/o altri danni alla finitura del prodotto, a meno che tali danni non risultino da difetti di materiale o di lavorazione e vengano segnalati entro una (1) settimana dalla consegna, se non diversamente concordato;
- prodotto con numeri di serie originali che sono stati rimossi, alterati o non possono essere facilmente determinati;
 - sostituzione delle lampadine, dei filtri o di eventuali parti consumabili;
 - qualsiasi accessorio e software non approvato o specificato da Electrolux Professional.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di modifica del prodotto o di elementi hardware/software/di programmazione. Tale modifica comporta inoltre la decadenza della garanzia Electrolux Professional.

La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata (comprese le parti necessarie per eseguire tale manutenzione) o la fornitura di detergenti, a meno che ciò non sia espressamente coperto da un accordo locale, nel rispetto dei termini e delle condizioni locali.

Controllare sul sito web di Electrolux Professional l'elenco dei servizi di assistenza clienti autorizzati.

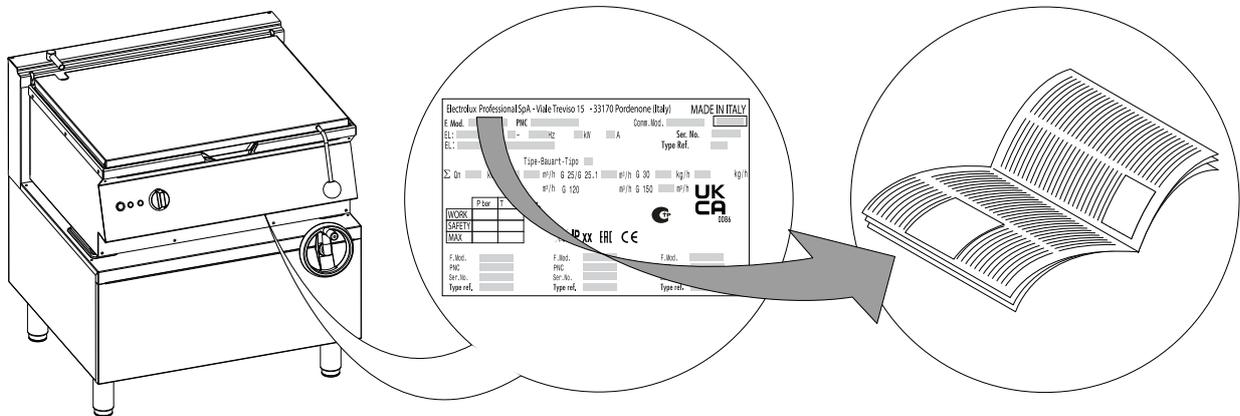
C DATI TECNICI

C.1 Posizione della targhetta caratteristiche



IMPORTANTE

Questo manuale di istruzioni contiene informazioni relative a diverse apparecchiature; vedere la targhetta caratteristiche per identificare il modello specifico.



IMPORTANTE

Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

C.2 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore

La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto.

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sull'apparecchiatura:

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy) **MADE IN ITALY**

F. Mod. _____ PNC _____ Comm. Mod. _____

EL: _____ Hz _____ kW _____ A Ser. No. _____

EL: _____ Type Ref. _____

Tipe-Bauart-Tipo _____

Σ Qn _____ kW _____ m³/h G 25/G 25,1 _____ m³/h G 30 _____ kg/h _____ kg/h

G 110 _____ m³/h G 120 _____ m³/h G 150 _____ m³/h

WORK	P bar	T °C
SAFETY		
MAX		

 **IP xx**  **EAC**  **CE**

 **UK CA** 0086

F. Mod. _____ PNC _____ F. Mod. _____ PNC _____ F. Mod. _____ PNC _____

Ser. No. _____ Type ref. _____ Ser. No. _____ Type ref. _____ Ser. No. _____ Type ref. _____

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy) **MADE IN ITALY**

F. Mod. _____ PNC _____ Comm. Mod. _____

EL: _____ Hz _____ kW _____ A Ser. No. _____

EL: _____ Type ref. _____

 **IP xx**  **EAC**  **CE**

WORK	P bar	T °C
SAFETY		
MAX		

F. Mod. _____ PNC _____ F. Mod. _____ PNC _____ F. Mod. _____ PNC _____

Ser. No. _____ Type ref. _____ Ser. No. _____ Type ref. _____ Ser. No. _____ Type ref. _____

Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Mod.	descrizione commerciale
PNC	codice di produzione
Ser.No.	numero di serie
Type ref.	gruppo certificativo dell'apparecchiatura
V	tensione di alimentazione
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza assorbita
A	Corrente assorbita
Tipe-Bauart-Tipo	tipo di costruzione (impianto scarico fumi)
Σ Qn	potenza gas complessiva
m³/h	consumo di gas
kg/h	
P mbar	pressione gas
Cat.	categoria gas
CE	marcatura CE
	simbolo WEEE
IPX5	grado di protezione alla polvere e all'acqua



IMPORTANTE

La potenza della fiamma pilota è inferiore a 0,25 kW.



IMPORTANTE

Per la pressione del gas e il relativo consumo fare riferimento alla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura o all'appendice.

C.3 Modelli a gas / elettrici

TIPO	Attacco ISO 7/1 - Attacco BS/P ¹	Capacità vasca	Potenza max nominale	Sezione cavo alimentazione ²
	∅		kW	mm ²
N7BRG 800 mm	1/2"	60	-	-
EBP7M3 800 mm	-		8,6 - 9,5	2,5

1. Australia
2. Minimo consigliato.

D INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza".

agli impianti a gas, ai regolamenti relativi a codifiche degli edifici pubblici, cablaggi elettrici, fornitura di acqua, installazione di gas AS5601, alle normative in ambito sanitario, a qualsiasi altra normativa vigente e al Plumbing Code of Australia (PCA).

D.2 Introduzione

Questo manuale contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Le immagini relative al prodotto presenti in questa guida sono a puro titolo esemplificativo.

Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte

D.1 Requisiti legali in vigore solamente in Australia

Questa apparecchiatura deve essere installata esclusivamente da personale autorizzato e in conformità alle istruzioni di installazione del costruttore, alle normative locali relative

e fungono da compendio a queste, ma non sono mirati alla rappresentazione dettagliata dell'apparecchiatura fornita.

Negli schemi d'installazione dell'apparecchiatura i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri e/o pollici.

D.3 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per cottura delle vivande. Questa apparecchiatura è destinata a un uso collettivo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

D.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.

D.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.

D.6 Conservazione del manuale

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

D.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 dell'apparecchiatura e al responsabile del luogo di lavoro;
- a operatori addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

D.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 dell'apparecchiatura.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro centro di assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario dell'apparecchiatura.

Assistenza Clienti o personale specializzato	Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale ed esperienza, addestramento, conoscenze specifici delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sull'apparecchiatura e riconoscere ed evitare eventuali 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 un'apparecchiatura 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 l'apparecchiatura e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

D.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 con 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 dell'apparecchiatura 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 dell'apparecchiatura;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo dell'apparecchiatura da parte di personale non informato e/o non formato;
- 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.

Il produttore declina ogni responsabilità per 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.10 Controllo dell'imballo da parte del cliente

- Lo spedizioniere è responsabile della sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti.
- Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- In caso di danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballaggio, richiedere allo spedizioniere, entro e non oltre 15 giorni dalla consegna, l'ispezione della merce.

Dopo il controllo dell'imballo

1. Rimuovere il materiale di imballaggio.

Durante la rimozione dell'imballaggio e la movimentazione, prestare attenzione a non urtare l'apparecchiatura.

2. Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballaggio.

D.11 Stoccaggio

L'apparecchiatura e/o le sue parti devono essere immagazzinate e protette dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese tra 5°C e 50°C.

Il luogo di stoccaggio dell'apparecchiatura deve:

- essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura stessa;
- avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare deformazioni dell'apparecchiatura o il danneggiamento dei piedini di supporto.

E INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

E.1 Introduzione



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza".

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

Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE

Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchiatura o nella struttura da incasso.



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:

- verificare la planarità del pavimento su cui è posta l'apparecchiatura;
- predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche;
- predisporre un interruttore magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità;
- dispositivo bloccabile in posizione di aperto per la connessione alla rete elettrica.
- 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.



NOTA!

Per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a "A.9 Allacciamento elettrico".

E.3 Istruzioni per il disimballo

Disimballare l'apparecchiatura eseguendo le operazioni indicate di seguito:

- tagliare le reggette, se presenti, 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 eventualmente presenti;
- nelle apparecchiature con superfici 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;
- si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina in modo da creare un velo protettivo.

E.4 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

- Involucro esterno
- Busta istruzioni



Polipropilene

- Fascette



Polistirolo espanso

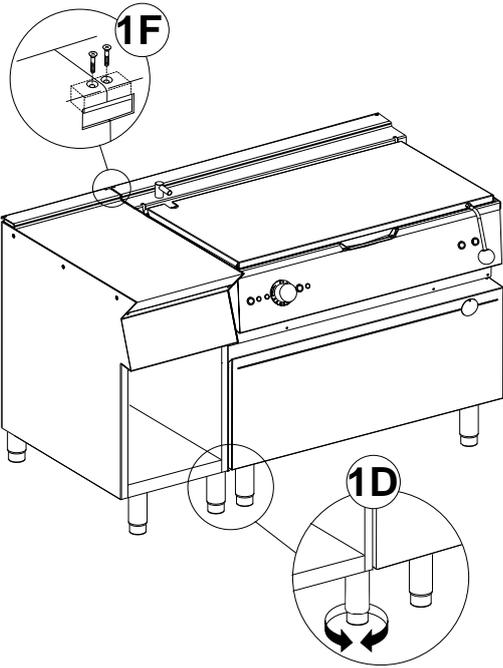
- Protezioni angolari

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

E.5 Unione apparecchiature

- Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani (dettaglio "1F");

- Operando sul lato posteriore delle apparecchiature, inserire negli alloggiamenti laterali degli schienali la piastrina di accoppiamento fornita in dotazione.
- Serrare la piastrina con due viti M5 a testa svasata piana fornite in dotazione (dettaglio "1D").



E.5.1 Installazione su base, forno, ponte, sbalzo o zoccolatura in cemento

Seguire attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio.

E.5.2 Sigillatura fughe tra apparecchiature

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

E.6 Allacciamento gas

E.6.1 Introduzione



ATTENZIONE

Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20 mbar (per l' **AUSTRALIA**: gas naturale 1.0 kPa o propano 2.60 kPa).

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.)



IMPORTANTE

Solo per il Regno Unito: in caso di apparecchiatura alimentata a GPL, si raccomanda di montare una valvola OPSO (valvola di sicurezza per eccesso di pressione) a monte dell'apparecchiatura stessa.

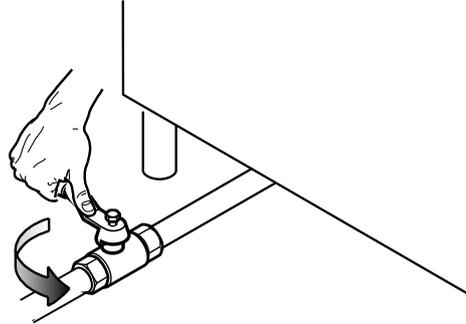
E.6.2 Scarico fumi

- 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 collegate.



IMPORTANTE

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

E.6.4 Attacco

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. L'apparecchiatura è predisposta per l'allacciamento dal lato inferiore destro.

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



NOTA!

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

E.6.5 Regolatore di pressione gas

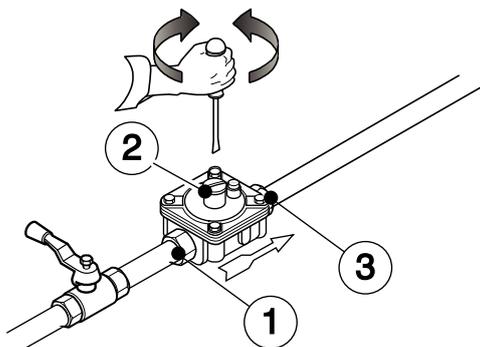
La linea di alimentazione del gas deve essere di sezione sufficiente ad assicurare la portata di gas necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.

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.



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:

- 1.0 KpA per il gas metano
- 2.60 KPa per il gas propano.

E.6.6 Adattamento ad un altro tipo di gas

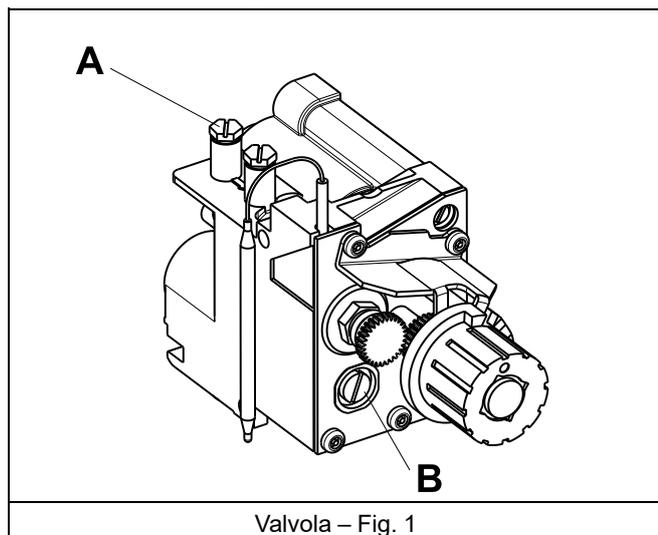
La tabella "B" (vedi Appendice) indica il tipo di ugelli con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è stampigliato sul corpo dell'ugello).

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 Regolazioni delle apparecchiature alimentate a gas

E.7.1 Verifica della pressione di alimentazione



Valvola – Fig. 1

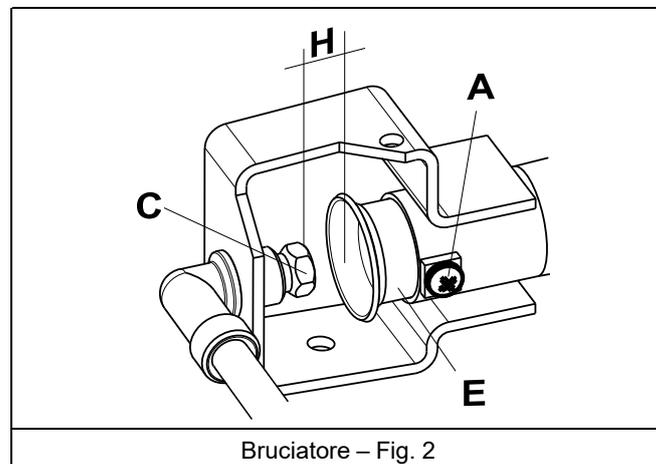
Verificare se l'apparecchiatura è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta caratteristiche (se non corrispondente, attenersi alle istruzioni del paragrafo E.6.6 *Adattamento ad un altro tipo di gas*).

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

Vedere Fig. 1.

1. Rimuovere il pannello inferiore e la vite di tenuta "A" della presa di pressione.
2. Collegare un manometro alla presa di pressione "A";
3. 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 "A", non accendere l'apparecchiatura.
Consultare l'ente per l'erogazione del gas.

E.7.2 Controllo dell'aria primaria



Bruciatore – Fig. 2

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.

Vedere Fig. 2.

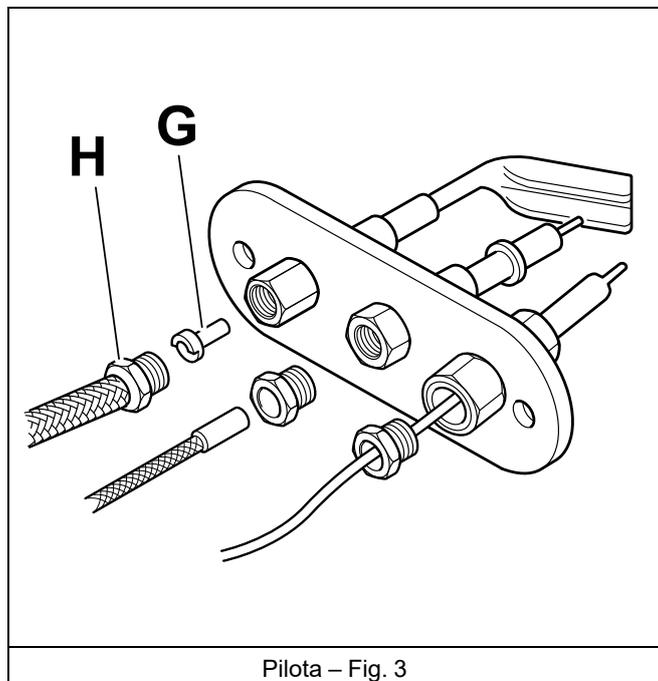
1. Svitare la vite "A".
2. Posizionare l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata nella tabella "B" (vedi Appendice);
3. Riavvitare la vite "A";
4. Sigillare con la vernice.

E.7.3 Sostituzione ugello del bruciatore principale

Vedere Fig. 2.

1. Sollevare la vasca e svitare l'ugello "C".
2. Sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas secondo quanto riportato nella tabella "B" (vedi Appendice);
Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
3. Riavvitare l'ugello "C".

E.7.4 Sostituzione ugello del bruciatore pilota



Pilota – Fig. 3

Vedere Fig. 2.

- Svitare il raccordo a vite "H".
- Sostituire l'ugello "G" con uno adatto al tipo di gas (vedere Appendice, Tabella "B").
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "H".

E.7.5 Sostituzione vite del minimo

Vedere Fig. 1.

1. Svitare la vite del minimo "M" dalla valvola;
 2. Sostituirla con una adatta al tipo di gas (vedere Appendice, Tabella "B").
- Avvitarla completamente.

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.

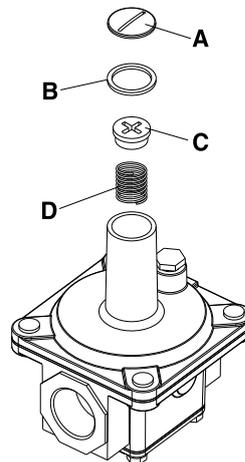
Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di Assistenza Clienti.

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 alimentazione*);
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 Allacciamento elettrico



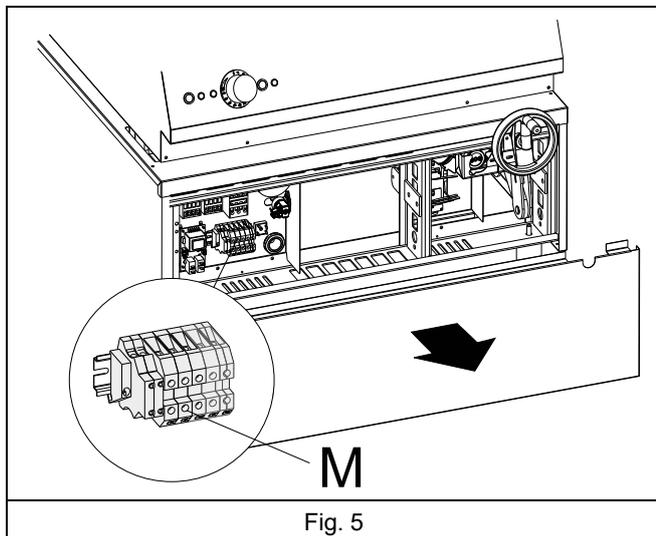
AVVERTENZA

I lavori sugli impianti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato.

Per l'allacciamento è necessario accertarsi prima che:

1. la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura;
 2. sia presente un efficace contatto terra;
 3. l'alimentazione elettrica deve essere distribuita in conformità alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo;
 4. tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica è interposto un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che ne consente la disconnessione completa alle condizioni della categoria di sovratensione III, in accordo alle normative vigenti;
- Per il dimensionamento corretto dell'interruttore fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

E.10.1 Apparecchiature elettriche



Per accedere alla morsetteria:

Vedere Fig. 5.

1. Svitare e rimuovere le viti di fissaggio dal fondo del pannello frontale;
2. rimuovere il pannello anteriore dell'apparecchiatura;
3. allacciare il cavo di alimentazione alla morsetteria "M" come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura;
4. bloccare il cavo di alimentazione mediante il collare;
5. ad allacciamento eseguito, controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$;
6. l'installazione prevede l'inserimento di un dispositivo bloccabile in posizione "aperto" durante la manutenzione.



IMPORTANTE

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

E.11 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 tecnica o comunque da personale qualificato, in modo da prevenire ogni rischio



AVVERTENZA

Il costruttore 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.12 Interruttore

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.

E.13 Collegamento a terra e nodo equipotenziale

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio.

La vite è contrassegnata dal simbolo .

E.14 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 l'Assistenza clienti.



IMPORTANTE

L'effetto "sicurezza positiva" del termostato di sicurezza (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, senza che ciò comporti alcun danno per il termostato di sicurezza, può verificarsi se la temperatura del corpo dell'apparecchiatura scende sotto $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$: in tali casi è necessario ripristinare il termostato di sicurezza in fase di installazione dell'apparecchiatura, quindi prima dell'allacciamento alla rete.



IMPORTANTE

Sulle apparecchiature a riscaldamento elettrico ripristinare il termostato di sicurezza solo dopo aver scollegato l'apparecchiatura stessa dalla rete. La mancata disconnessione dalla rete provoca il blocco del termostato e il rischio di elettrocuzione per le persone inesperte.

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

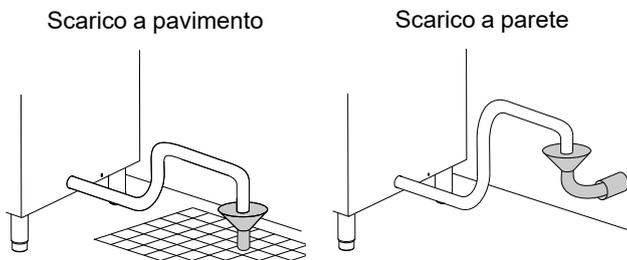
E.15 Scarico acqua

L'acqua di scarico deve essere evacuata da un idoneo collettore resistente ad almeno una temperatura di $100\text{ }^{\circ}\text{C}$. Il vapore prodotto durante le fasi di scarico non deve investire l'apparecchiatura.



AVVERTENZA

Installare un air break conforme alla norma "EN61770" a monte dell'ingresso nell'impianto di scarico sia in caso di scarico a pavimento che in caso di scarico a parete, a seconda del modello.



E.16 Allacciamento idraulico



IMPORTANTE

- Eseguire l'allacciamento idraulico facendo riferimento al paragrafo A.10 *Allacciamento idraulico*.
- 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.

F USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA

F.1 Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura siano adeguatamente addestrati e dimostrino competenza nell'adempiere le proprie mansioni.

L'incaricato dell'operazione deve:

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



IMPORTANTE

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 dell'apparecchiatura.

F.2 Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura

- Conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica circa il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 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 propria competenza specificati nel manuale.
- Conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

G ISTRUZIONI PER L'UTENTE

G.1 Introduzione

- L'apparecchiatura è destinata all'uso industriale e deve essere utilizzata da personale addestrato all'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita; cioè per la cottura o la preparazione di carni al sugo, brasate e in umido, sughi, soffritti, frittate e cotture in umido o a secco in genere. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio dell'olio.
- Si consiglia di non utilizzare l'apparecchiatura con fondo di ferro per la cottura di sughi a base di pomodoro e cibi a contenuto "acido".

Apparecchiature con fondo in ferro:

Prima di procedere al primo utilizzo si consiglia di pulire la vasca e prepararla alla cottura nel modo seguente:

- Bollire acqua, vegetali e sale impostando la brasiera al massimo;
- Far evaporare l'acqua e ripulire il fondo della brasiera dai vegetali umidi eventualmente rimasti con un panno;
- Stendere un velo d'olio (2 mm) nella vasca e riscaldare al minimo fino ad asciugarlo;
- Ripulire accuratamente la brasiera asciugandola.

Apparecchiature con fondo in acciaio "duomat":

Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente la vasca dai grassi industriali operando come segue:

- riempire la vasca con acqua e normale detersivo e portare ad ebollizione per qualche minuto.
- scaricare la vasca e risciacquarla accuratamente con acqua pulita.



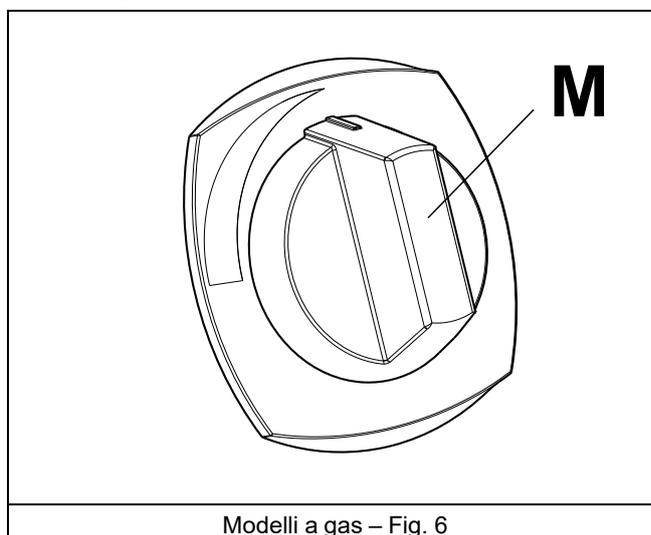
ATTENZIONE

Effettuare il preriscaldamento a vuoto con il coperchio abbassato potrebbe causare l'intervento del limitatore.

G.2 Carico acqua

1. Inserire l'interruttore automatico installato a monte dell'apparecchiatura e aprire il rubinetto di alimentazione dell'acqua;
2. Aprire il coperchio della brasiera;

Modelli a gas

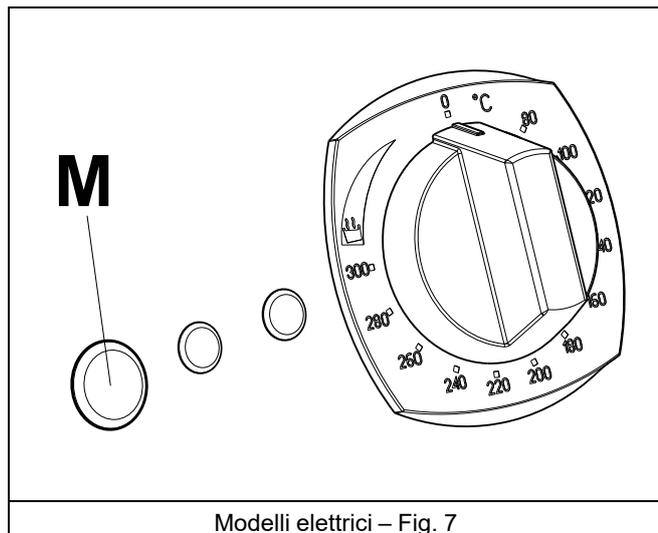


Modelli a gas – Fig. 6

Vedere Fig. 6.

- Ruotare la manopola "M" in senso antiorario.

Modelli elettrici



Modelli elettrici – Fig. 7

Vedere Fig. 7.

- Tenere premuto il pulsante "M" (acqua fredda) per caricare l'acqua nella vasca della brasiere.

G.3 Modelli a gas

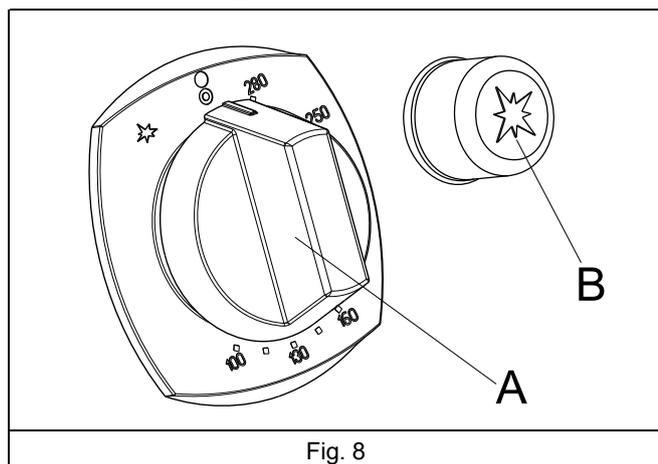


Fig. 8

La manopola di comando del gas "A" di ogni bruciatore presenta i seguenti simboli:

●	"Off"
★	"Posizione accensione pilota"
100:	"Temperatura minima"
130...250:	"Temperatura media con intervallo di energia da 130 a 250°C"
280:	"Temperatura massima"

Il pulsante di accensione "B" presenta il simbolo seguente:

⚡	"Accensione"
---	--------------

G.3.1 Accensione

Vedere Fig. 8.

1. Ruotare la manopola "A" dalla posizione "Off" alla posizione "Accensione pilota" e tenerla premuta;
2. contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante "B" fino all'accensione del bruciatore pilota;
3. dopo circa 20 secondi dall'avvenuta accensione, rilasciare la manopola "A";
la fiamma pilota deve rimanere accesa;
4. verificare l'avvenuta accensione attraverso il foro spia sul pannello di controllo;
se l'accensione non avviene, ripetere l'intera operazione;

in caso di emergenza l'accensione del bruciatore pilota può essere effettuata manualmente sollevando la vasca, avvicinando una fiamma allo stesso e tenendo premuta la manopola "A" nella posizione "Accensione pilota";

5. l'accensione del bruciatore principale si ottiene premendo leggermente la manopola "A" e ruotandola in senso antiorario fino a raggiungere la temperatura desiderata; l'apparecchiatura è fornita di un rubinetto termostatico che mantiene automaticamente il livello della temperatura della vasca costante.

G.3.2 Spegnimento

Vedere Fig. 8.

1. Ruotare la manopola "A" sulla posizione "Accensione pilota" per spegnere il bruciatore principale;
2. premere parzialmente la manopola "A" e ruotarla sulla posizione "Off" per spegnere il pilota.

G.3.3 A fine servizio

- Ruotare la manopola "A" sulla posizione "Off".
- Chiudere il rubinetto d'intercettazione gas.

G.4 Modelli elettrici

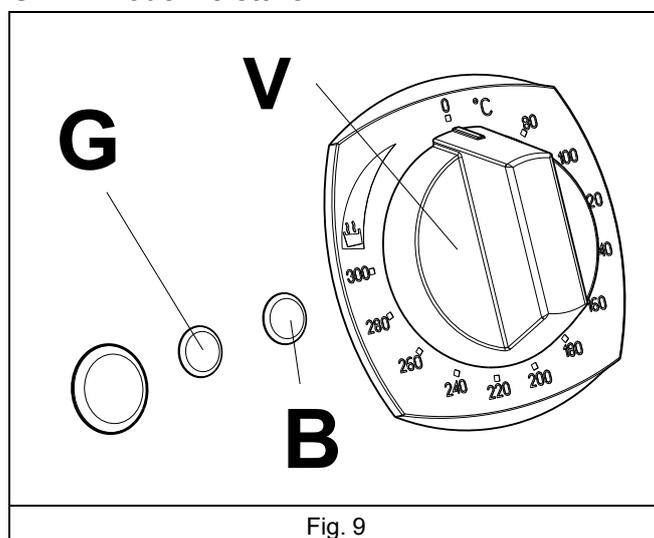


Fig. 9

La manopola di accensione "V" presenta 3 posizioni di utilizzo:

0	"Off"
80...300:	"Temperatura tra 80 e 300°C"
	"Regolatore di potenza"

La lampada spia verde "G" indica che la macchina è sotto tensione.

La lampada spia gialla "B" indica che la macchina è in fase di riscaldamento.

G.4.1 Accensione

Vedere Fig. 9.

1. Ruotare la manopola "V" in senso orario per attivare il riscaldamento e impostare la temperatura desiderata;
2. ruotare la manopola "V" oltre la soglia dei 300 °C per regolare il livello di ebollizione dei liquidi in funzione della quantità e qualità del cibo da cuocere.



NOTA!

Un dispositivo di sicurezza impedisce alla resistenza di accendersi qualora la vasca della brasiere non sia completamente abbassata.

G.4.2 Spegnimento

Vedere Fig. 9.

1. Ruotare la manopola "V" sulla posizione "Off".

G.5 Sollevamento della vasca



IMPORTANTE

Sollevare il coperchio prima di procedere al sollevamento della vasca.

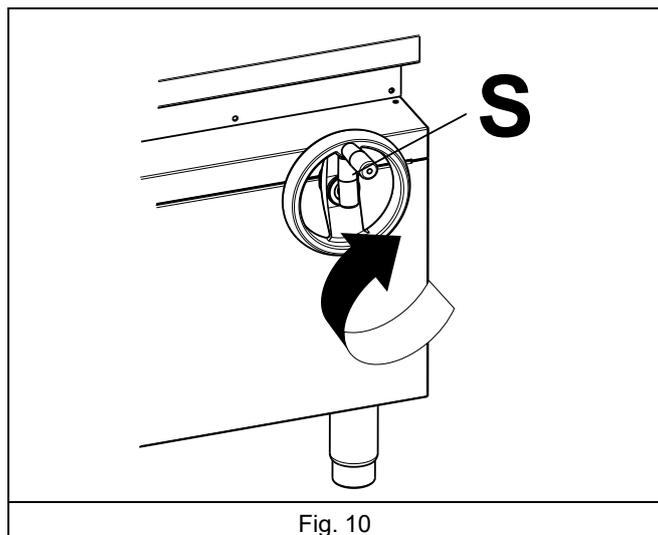


Fig. 10

Vedere Fig. 10.

- Il sollevamento e l'abbassamento della vasca si ottiene tramite il volantino "S".



ATTENZIONE

Dopo aver completamente abbassato la vasca, smettere di ruotare il volantino.

H PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza".

H.1 Informazioni per la cura

Le operazioni di cura devono essere svolte dal proprietario e/o dall'operatore dell'apparecchiatura.



IMPORTANTE

I problemi risultanti da una mancanza di cura come descritta di seguito non saranno coperti dalla garanzia.

H.2 Introduzione alla pulizia

Allo scopo di ridurre l'impatto ambientale di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

Usare acqua tiepida e, se necessario, un detergente/detersivo neutro, una spazzola morbida o una spugna. Qualora venga utilizzato un altro tipo di detergente, seguire attentamente le istruzioni della casa produttrice ed osservare le prescrizioni di sicurezza contenute nelle schede informative che seguono il preparato o la sostanza.

Sciacquare e asciugare accuratamente.

H.3 Intervalli di manutenzione

Si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella seguente:

Manutenzione, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • Pulizia generale dell'apparecchiatura e della zona circostante	• Ogni giorno	• Operatore
Dispositivi di protezione meccanica • Controllo dello stato e verifica che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	• Ogni 6 mesi	• Assistenza



ATTENZIONE

- Non usare detersivi a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive per la pulizia.
- Non utilizzare spazzole d'acciaio, paglietta, spazzole di rame, prodotti a base di sabbia o materiale simile per la pulizia.

Accessori come cesti e contenitori, se presenti, devono essere puliti fuori dall'apparecchiatura.



AVVERTENZA

Quando si utilizzano prodotti chimici, rispettare le norme di sicurezza e le raccomandazioni di dosaggio stampate sulla confezione. Fare riferimento al capitolo A.2 *Dispositivi di protezione individuale* per il maneggiamento dei prodotti chimici.

Manutenzione, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Controllo <ul style="list-style-type: none"> Verifica che le parti meccaniche non riportino rotture o deformazioni e controllo del serraggio delle viti: verifica della leggibilità e dello stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventuale ripristino 	• Annuale	• Assistenza
Struttura dell'apparecchiatura <ul style="list-style-type: none"> Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) dell'apparecchiatura 	• Annuale	• Assistenza
Segnaletica di sicurezza <ul style="list-style-type: none"> Verifica della leggibilità e dello stato della segnaletica di sicurezza 	• Annuale	• Assistenza
Quadro elettrico di comando <ul style="list-style-type: none"> Controllo delle condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e le parti dell'apparecchiatura 	• Annuale	• Assistenza
Cavo di collegamento elettrico <ul style="list-style-type: none"> Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) 	• Annuale	• Assistenza
Revisione generale dell'apparecchiatura <ul style="list-style-type: none"> Controllo di tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni... 	Ogni 10 anni ¹	• Assistenza

1. L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per garantire una durata di circa 10 anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio dell'apparecchiatura) dovrà essere eseguita una revisione generale della stessa.

H.4 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- chiudere il/i rubinetto/i alimentazione acqua, se presente/i;
- chiudere le valvole del gas;
- chiudere l'alimentazione elettrica o rimuovere la spina dalla presa, se presente;
- pulire il mobile passando energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo;
- lasciare le porte o i cassetti, se presenti, aperti per favorire la circolazione d'aria, onde evitare la formazione di odori sgradevoli;
- per i modelli con riscaldamento elettrico: accendere l'apparecchiatura all'impostazione minima di riscaldamento per almeno 45 minuti: ciò consente all'umidità accumulata nelle resistenze di evaporare senza danneggiarle;
- arieggiare periodicamente i locali.

H.5 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 deterse 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 rovinata 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.

H.6 Altre superfici

SUPERFICI IN FERRO DOLCE O GHISA (ogni giorno)

- Rimuovere lo sporco utilizzando un panno umido o, in caso di incrostazioni, gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino;
- Dopo la pulizia mettere in funzione l'apparecchiatura per asciugare la superficie rapidamente;
- Dopodiché proteggere la superficie con un leggero strato d'olio alimentare.

Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.

VASCHE/RECIPIENTI RISCALDATI (ogni giorno)

- Pulire le vasche o i recipienti delle apparecchiature usando acqua portata ad ebollizione, eventualmente additivata con soda (sgrassante);
- Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.



AVVERTENZA

In caso di apparecchiature elettriche evitare infiltrazioni di acqua nei componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi di protezione dell'apparecchiatura.

H.7 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;
- Dopo il primo mese di utilizzo è consigliabile pulire e reingrassare il sistema di sollevamento (vite e madrevite) per eliminare eventuali residui di lavorazione.

Successivamente lubrificare almeno una volta all'anno, o secondo necessità, il sistema di sollevamento.



IMPORTANTE

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

H.8 Contatti manutenzione (solo per Australia)

Per assistenza e parti di ricambio, contattare:

- Electrolux Professional Australia PTY LTD - Suite 304, 44 Lakeview Drive Scoresby, VIC 3179. TELEFONO: 1300 368 299
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – chiamare il numero (03) 9240 6822 – sito web: www.luus.com.au

I RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

I.1 Introduzione

Alcuni guasti possono verificarsi durante il normale uso dell'apparecchiatura. In alcuni casi è possibile risolvere i guasti in modo semplice e rapido seguendo le indicazioni sottostanti.

Se il guasto permane, contattare l'Assistenza Clienti:

1. Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.
2. Disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura.
3. Chiudere i rubinetti del gas e dell'acqua, se presenti;

4. ricordarsi di specificare:

- la natura del difetto;
- il PNC (codice del numero prodotto) dell'apparecchiatura;
- il Ser. No. (numero di serie dell'apparecchiatura).



IMPORTANTE

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione.

I.2 Alcuni malfunzionamenti e loro cause

In alcuni casi è possibile risolvere dei guasti in modo semplice e rapido; segue un elenco di alcuni possibili problemi con relative soluzioni:

Malfunzionamento.	Possibili cause	Azioni
Non è possibile regolare la temperatura	<ul style="list-style-type: none"> • Bulbo termostato danneggiato. • Termostato difettoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiamare l'Assistenza.
Il bruciatore pilota non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • L'accensione non è fissata o collegata correttamente. • Accensione: l'accensione piezoelettrica o il cavo d'accensione sono danneggiati. • Pressione insufficiente nei tubi del gas. • L'ugello è ostruito. • Valvola termostatica gas difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiamare l'Assistenza.
Il bruciatore pilota si spegne dopo il rilascio della manopola di accensione	<ul style="list-style-type: none"> • La termocoppia è mal collegata o i cavi del termostato di sicurezza sono staccati. • La termocoppia è difettosa o non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota. • Termostato di sicurezza intervenuto o difettoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiamare l'Assistenza.
Il bruciatore pilota è ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione insufficiente nei tubi del gas. • Ugello ostruito. • Valvola termostatica gas difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiamare l'Assistenza.

J SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA



AVVERTENZA

Fare riferimento a “AVVERTENZE e informazioni di sicurezza”.

J.1 Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente.

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti nel Paese dove avviene lo smaltimento.

Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti l'apparecchiatura in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (per esempio metalli, olii, grassi, plastica, gomma ecc.).

Prima di effettuare la rottamazione dell'apparecchiatura, si raccomanda di verificare attentamente le condizioni fisiche della stessa, valutando in particolare che non vi siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.

A seconda del modello, le porte dovranno essere smontate prima della demolizione dell'apparecchiatura.



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 dell'apparecchiatura, qualsiasi marcatura, il presente manuale e ogni altro documento inerente l'apparecchiatura devono essere distrutti.

CE