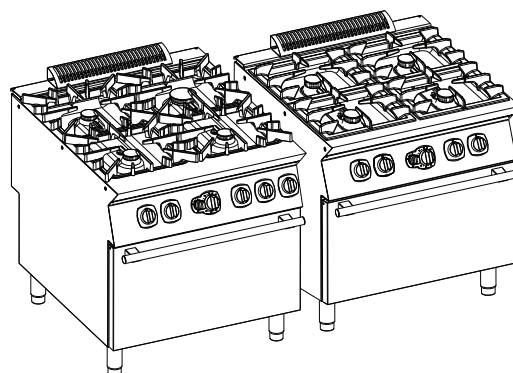


# Cucine elettriche e a gas

N7E / N9E



---

IT

Guida rapida



59589GK00- 2020.06



## Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	4
B	GARANZIA.....	12
C	DATI TECNICI.....	13
D	TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO.....	13
E	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO.....	13
F	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	14
G	USO DEL PIANO COTTURA.....	15
H	CURA DELLE CUCINE.....	16
I	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	17

## Avviso importante

Nella presente guida rapida sono disponibili le istruzioni di base a cui attenersi per l'installazione e l'utilizzo dell'apparecchiatura. I manuali di installazione e d'uso completi sono disponibili sul sito web di Electrolux.

Trovare il codice QR sulla prima pagina di questa guida:

- assicurarsi di avere l'applicazione necessaria alla lettura dei codici QR sul proprio dispositivo e una connessione a Internet;
- scansionare il codice QR;
- consultare i documenti necessari

Al fine di essere certi di avere l'ultima versione del manuale aggiornato, si prega di fare sempre riferimento al sito Internet:

<https://professional.electrolux.com/>

Nei manuali d'installazione e d'uso completi sul sito Internet, è possibile reperire quanto segue:

- Schemi d'installazione
- Avvertenze e informazioni di sicurezza
- Informazioni generali
- Trasporto, movimentazione e immagazzinamento
- Dati tecnici
- Installazione e montaggio
- Descrizione del prodotto
- Preparazione apparecchiatura
- Funzionamento
- Pulizia e manutenzione della macchina
- Smaltimento della macchina
- Ulteriori informazioni

---

## 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

- 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.
- 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 detergenti 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	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Uso ordinario	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
<b>Legenda:</b>					
●	<b>DPI PREVISTO</b>				
○	<b>DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO</b>				
—	<b>DPI NON PREVISTO</b>				

1. Durante queste operazioni 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 queste operazioni, 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 richiesti). 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 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 m<sup>3</sup>/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 getti d'acqua o un apparecchio di pulizia a vapore.
- 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.
- 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.

#### **A.4 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.5 Installazione e montaggio**

- Le operazioni citate devono essere eseguite da personale qualificato in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia riguardo all'attrezzatura usata sia per 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.6 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; predisporre un interruttore differenziale onnipolare magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità, opportunamente dimensionato, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa in condizioni di sovratensione di III categoria.
- 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.7 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 100 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 disimballare la 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.



### **AVVERTENZA**

Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio.

## **A.8 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, che deve essere sempre svolta da personale qualificato, 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.

<b>Rischio residuo</b>	<b>Descrizione situazione pericolosa</b>
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.9 Segnaletica di sicurezza da esporre nei pressi della macchina

Divieto	Significato
	È vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	È vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sulle parti elettriche)
	Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura.
	Installare l'apparecchiatura in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

Pericolo	Significato
	attenzione, superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sulle parti elettriche con indicazione della tensione)

### Cessato utilizzo

- Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchiatura, si raccomanda di renderla inoperante rimuovendo i cablaggi di alimentazione dalla rete elettrica.

### A.10 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.11 Pulizia e manutenzione della macchina**

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina con delicatezza e svuotare tutte le vasche dell'acqua/dell'olio o contenitori di raccolta del grasso (se presenti).
- 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**

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

### **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.12 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.

---

## B GARANZIA

### B.1 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 detergenti, 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 dell'acqua, vapore, aria, gas inadeguati o interrotti (comprese impurità e/o altri fattori non conformi ai requisiti tecnici di ciascuna macchina);
  - 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.

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

Per informazioni dettagliate sui dati tecnici delle apparecchiature consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

## D TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO



### AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

#### D.1 Modo d'uso

Per le operazioni di scarico ed immagazzinamento della macchina predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.

#### D.2 Apertura dell'imballo



#### IMPORTANTE

Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

Ispezionare gli imballaggio prima e dopo lo scarico.

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.

#### Nota

- 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.

#### D.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

- Involucro esterno
- Busta istruzioni



#### Polipropilene

- Reggette



#### Polistirolo espanso

- Protezioni angolari

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

#### D.4 Stoccaggio

La macchina 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 / 41°F e 50°C / 122°F.

Il luogo in cui verrà immagazzinata la macchina dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale per evitare deformazioni della macchina o il danneggiamento dei piedini di supporto.



#### ATTENZIONE

Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura. Le parti eventualmente smarrite o guaste vanno sostituite con pezzi originali.

## E INSTALLAZIONE E MONTAGGIO



### AVVERTENZA

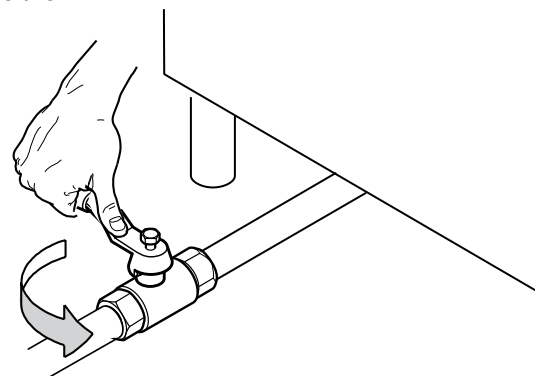
Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

#### E.1 Allacciamento gas

Prima di effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla condotta del gas

1. Qualora presente, togliere il tappo di protezione in plastica dal collettore del gas.
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.

**Per informazioni dettagliate sugli allacciamenti del gas e su tutte le normative riguardanti le apparecchiature, consultare il manuale d'uso e di installazione completo più appendice, sul sito web.**

## E.2 Allacciamento elettrico

### Prima di collegare l'apparecchiatura all'alimentazione

1. Accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche.
2. Collegare l'apparecchiatura in maniera permanente con un cavo di tipo H07 RN-F.
3. Installare il cavo d'alimentazione in un tubo metallico o di plastica rigida privo di parti taglienti.
4. Predisporre un interruttore differenziale onnipolare magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità, opportunamente dimensionato, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

- Installare l'interruttore nell'impianto elettrico del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.
5. 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.
  6. Installare un dispositivo monte dell'apparecchiatura (spina interbloccata, interruttore bloccabile o dispositivi simili) bloccabile in posizione di aperto durante la manutenzione.
  7. Collegare l'apparecchiatura a un impianto di messa a terra. A tale scopo sulla morsetteria di allacciamento vi è un morsetto con il simbolo  $\oplus$  alla quale va allacciato il conduttore di terra.
  8. Includere anche l'apparecchiatura a un sistema equipotenziale. Questo collegamento viene effettuato con la vite d'arresto contrassegnata  $\nabla$ , che si trova esternamente vicino all'entrata del cavo di alimentazione.

**Per informazioni dettagliate sull'installazione del cavo di alimentazione consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.**

## F DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### F.1 Introduzione

- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale. Effettuare inoltre, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.
- Questa apparecchiatura è stata progettata per cottura delle vivande. Un uso diverso da quanto indicato è improprio.

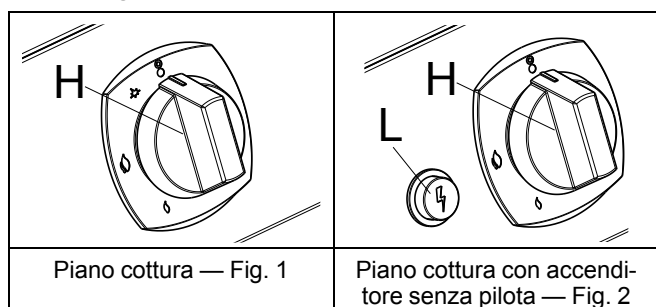


#### ATTENZIONE

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

### F.2 Panoramica delle apparecchiature

#### Modelli a gas



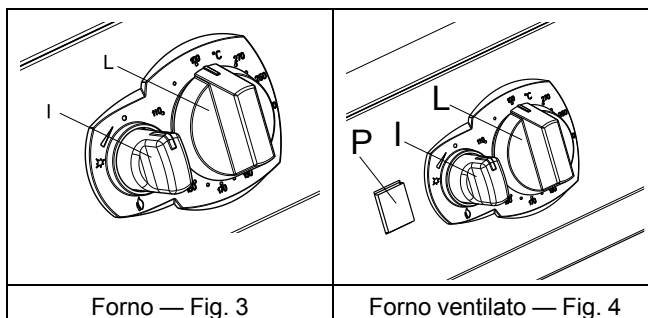
La manopola "H" di comando del gas di ogni bruciatore presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 1 o Fig. 2):

- "Off"
- ★ "Posizione accensione pilota"
- 🔥 "Fiamma massima"
- 🔥 "Fiamma minima"

Qualora presente, il pulsante di accensione "L" presenta il simbolo seguente (vedere Fig. 2):

- ⚡ "Accensione"

#### Modelli a gas



La manopola di comando della valvola termostatica "I" presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 3 o Fig. 4):

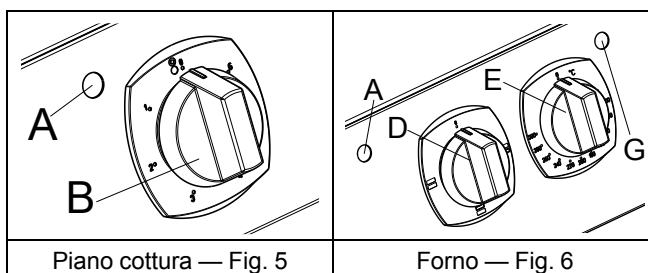
- "Off"
- ★ "Posizione accensione pilota"
- 🔥 "On"

La manopola di regolazione "L" permette di selezionare la temperatura necessaria e ha le seguenti posizioni di utilizzo (vedere Fig. 3 o Fig. 4):

- 100: "Temperatura minima"
- 110...250: "Temperatura media con intervallo di posizioni da 110°C a 250°C"
- 270: "Temperatura massima"

Il tasto "P" attiva il forno ventilato.

#### Modelli elettrici




La spia verde "A" indica che la piastra corrispondente è accesa.



La spia gialla "G" indica che le resistenze sono accese.

La manopola di comando elettrico "B" di ciascuna piastra ha le seguenti posizioni di utilizzo (vedere Fig. 5):

0:	"Off"
1...5:	"Potenza media con intervallo di energia dalla posizione 1 alla 5"
6:	"Massima potenza"

La manopola di selezione "D" presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 6):

O	"Off"
1	"Apparecchiatura accesa"
	"Elementi riscaldanti superiore e inferiore"

	"Resistenze superiori"
	"Resistenze inferiori"

La manopola di regolazione "E" presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 6).

100:	"Temperatura minima"
120.-	"Temperatura media con intervallo di energia da
..28-	120 a 180"
0:	
300:	"Temperatura massima"




**Per informazioni dettagliate sulla panoramica delle apparecchiature consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.**

## G USO DEL PIANO COTTURA

### G.1 Modelli a gas — Accensione




#### Piano cottura

Vedere Fig. 1

1. Premere e ruotare la manopola "H" nella posizione \*.
2. Premere completamente la manopola e contemporaneamente avvicinare una fiammella al pilota per ottenere l'accensione.  
Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi, al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.
3. Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola dalla posizione \* alla posizione .
4. Per ottenere la fiamma minima, ruotare la manopola dalla posizione da  a .


#### Piano cottura con accenditore senza pilota

Vedere Fig. 2

1. Premere e ruotare la manopola "H" nella posizione .  
Premere a fondo la manopola e contemporaneamente premere il pulsante di accensione "L". Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi; al suo rilascio, la fiamma deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse verificare che non ci sia presenza di umidità residua sulle candeline, eventualmente asciugarla e ripetere l'operazione. Qualora il problema si ripresentasse agire manualmente con un accendino.
2. Per ottenere la fiamma minima, ruotare la manopola dalla posizione da  a .

#### Forno

Vedere Fig. 3

1. Premere leggermente la manopola "I" e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario di qualche grado per sbloccarla.
2. Premerla fino in fondo e ruotarla fino alla posizione \*.  
Si avverterà uno scatto che indica lo scoccare della scintilla.
3. Continuando a tenere premuta la manopola "I", ruotarla fino alla posizione .
4. Mantenerla in questa posizione per circa 15/20 secondi per permettere al gas di affluire al bruciatore pilota e alla termocoppia di riscaldarsi.
5. Agire sulla manopola "L" per scegliere la temperatura desiderata.


#### Forno ventilato

Vedere Fig. 4



#### NOTA!

Premere il pulsante "P" per attivare il forno ventilato.

1. Premere leggermente la manopola "I" e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario di qualche grado per sbloccarla.
2. Premerla fino in fondo e ruotarla fino alla posizione \*.  
Si avverterà uno scatto che indica lo scoccare della scintilla.
3. Continuando a tenere premuta la manopola "I", ruotarla fino alla posizione .
4. Mantenerla in questa posizione per circa 15/20 secondi per permettere al gas di affluire al bruciatore pilota e alla termocoppia di riscaldarsi.
5. Agire sulla manopola "L" per scegliere la temperatura desiderata.

**Per informazioni dettagliate sull'accensione delle apparecchiature a gas consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.**

### G.2 Modelli elettrici — Accensione

#### Piano cottura

Vedere Fig. 5.

1. Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura;
2. Ruotare la manopola "B" di comando della piastra desiderata su una delle sei posizioni disponibili indicate sul pannello comandi, tenendo presente che la posizione "1" corrisponde alla potenza minima e la posizione "6" alla potenza massima; l'accensione della spia verde "A" indica che la piastra corrispondente è accesa.
3. Per regolare il calore delle piastre, si consiglia di porre inizialmente le manopole sulla posizione "6"; una volta raggiunto il valore massimo di cottura o ebollizione, portare la manopola in una posizione inferiore.

#### Forno

Vedere Fig. 6





1. Ruotare la manopola "D" del selettore di comando delle resistenze su una delle posizioni d'utilizzo.
2. L'accensione della lampada spia verde "A" indica che la macchina è sotto tensione.
3. Ruotare la manopola "E" del termostato fino alla temperatura di cottura desiderata (compresa tra 100°C e 300°C).
4. L'accensione della spia gialla "G" segnala il funzionamento delle resistenze; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

Per informazioni dettagliate sull'accensione delle apparecchiature elettriche consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

## G.3 Modelli a gas — Spegnimento




### Piano cottura

VedereFig. 1

1. Ruotare la manopola "H" dalla posizione  o  alla posizione  ;
2. Per spegnere il pilota, premere parzialmente la manopola e ruotarla sulla posizione  .



### Piano cottura con accenditore senza pilota

VedereFig. 2

1. Ruotare la manopola "H" dalla posizione  o  alla posizione  ;



### Forno

VedereFig. 3

1. Ruotare la manopola "I" sulla posizione  .
2. Per spegnere il bruciatore pilota ruotare la manopola "I" sulla posizione  .

### Forno ventilato

VedereFig. 4

1. Ruotare la manopola "I" sulla posizione  .
2. Per spegnere il bruciatore pilota ruotare la manopola "I" sulla posizione  .

Per informazioni dettagliate sullo spegnimento delle apparecchiature a gas consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

## G.4 Modelli elettrici — Spegnimento


### Piano cottura

VedereFig. 5

1. Portare le manopole di comando sulla posizione "0".

### Forno

VedereFig. 6

1. Portare le manopole di comando sulla posizione di "spento"  . Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

Per informazioni dettagliate sullo spegnimento delle apparecchiature elettriche consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

## H CURA DELLE CUCINE



### AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

### H.1 Pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori

Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti), quindi sciacquare ed asciugare accuratamente.



### ATTENZIONE

Non usare detersivi a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive per la pulizia.

### H.2 Pulizia dell'apparecchiatura

#### H.2.1 Parti esterne

##### Superfici satinata 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 incrostiti, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinare si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

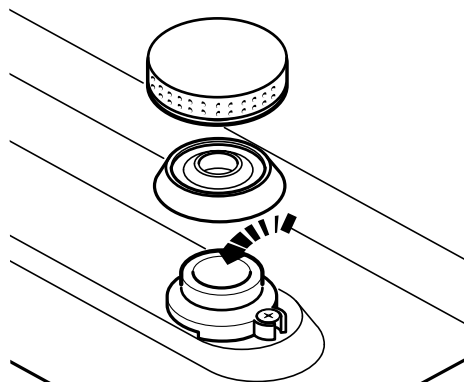
##### Superfici annerite dal calore (quando occorre)

- 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.



### IMPORTANTE

In caso di apparecchiature a gas, evitare di sporcare all'interno del Venturi. La presenza di sporco all'interno della macchina può ostruire gli ugelli, influenzando sulla fiamma.



#### Piastre elettriche in ghisa

- Pulire le piastre con uno strofinaccio umido, quindi metterle in funzione per qualche minuto allo scopo di asciugarle rapidamente; infine lubrificarle con un leggero strato d'olio alimentare.
- Evitare assolutamente di versare liquidi freddi sulle piastre calde.



### IMPORTANTE

Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura

#### H.2.2 Parti interne (ogni 6 mesi)

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



**IMPORTANTE**

Operazioni da far eseguire esclusivamente a personale specializzato.

## I RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### I.1 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:
<b>Il bruciatore pilota dei fuochi aperti non si accende</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pressione insufficiente nei tubi gas.</li><li>• Ugello ostruito.</li><li>• La valvola gas è difettosa</li></ul>
<b>Il bruciatore pilota del forno non si accende</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La candela non è ben fissata o è mal collegata.</li><li>• L'accensione piezoelettrica o il cavo della candela sono danneggiati.</li><li>• Pressione insufficiente nei tubi gas.</li><li>• Ugello ostruito.</li><li>• La valvola gas è difettosa.</li></ul>
<b>Il bruciatore pilota si spegne dopo che si lascia la manopola d'accensione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.</li><li>• La termocoppia è difettosa.</li><li>• La manopola della valvola gas non viene sufficientemente premuta</li><li>• Mancanza di pressione gas alla valvola.</li><li>• La valvola gas è difettosa.</li></ul>
<b>Il bruciatore pilota è ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Perdita di pressione nella condotta gas.</li><li>• Ugello ostruito o valvola gas difettosa.</li><li>• Bruciatore con fori uscita gas intasati.</li></ul>
<b>La regolazione della temperatura del forno non è possibile</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il bulbo del termostato è difettoso.</li><li>• La valvola gas è difettosa.</li><li>• Il termostato elettrico è difettoso</li><li>• Termostato elettrico di sicurezza intervenuto.</li></ul>
<b>Il bruciatore dei fuochi aperti non si accende (versione con candeline senza pilota).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• verificare se sono stati posizionati fogli metallici a protezione dei vassoi.</li><li>• verificare la presenza di umidità residua sulle candeline.</li></ul>
<b>Il bruciatore pilota dei fuochi aperti non si accende</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pressione insufficiente nei tubi gas.</li><li>• Ugello ostruito.</li><li>• La valvola gas è difettosa</li></ul>





CE

Electrolux Professional SPA  
Viale Treviso 15  
33170 Pordenone  
[www.professional.electrolux.com](http://www.professional.electrolux.com)