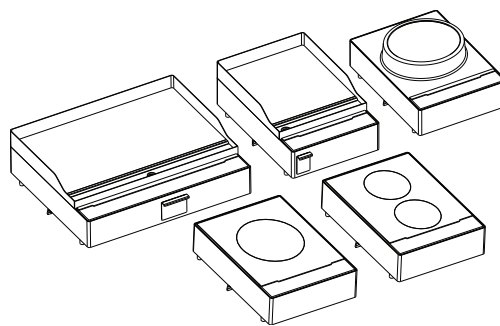


Piano cottura, wok e fry top a induzione

LIBERO LINE



IT Manuale di installazione e funzionamento



595J07T01- 2021.11

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;
- 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	6
A.3	Sicurezza generale	7
A.4	Norme di sicurezza generali dell'induzione	7
A.5	Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura	8
A.6	Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa	9
A.7	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	9
A.8	Rischi residui	10
A.9	Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento	11
A.10	Installazione e montaggio	11
A.11	Allacciamento elettrico	11
A.12	Posizionamento	12
A.13	Limiti di spazio dell'apparecchiatura	12
A.14	Pulizia dell'apparecchiatura	12
A.15	Manutenzione preventiva	12
A.16	Ricambi e accessori	12
A.17	Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione	12
A.18	Manutenzione dell'apparecchiatura	13
A.19	Smaltimento dell'apparecchiatura	13
B	GARANZIA	13
B.1	Termini di garanzia ed esclusioni	13
C	DATI TECNICI	15
C.1	Posizione della targhetta caratteristiche	15
C.2	Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore	15
C.3	Come interpretare il tipo di famiglia	16
C.4	Apparecchiature a induzione	16
D	INFORMAZIONI GENERALI	17
D.1	Introduzione	17
D.2	Destinazione d'uso e restrizioni	17
D.3	Collaudo	17
D.4	Diritti d'autore	17
D.5	Conservazione del manuale	17
D.6	Destinatari del manuale	17
D.7	Definizioni	17
D.8	Responsabilità	18
D.9	Smaltimento dell'imballo	18
E	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO	18
E.1	Introduzione	18
E.2	Responsabilità del Cliente	18
E.3	Introduzione allacciamenti	18
E.4	Allacciamento elettrico	19
E.4.1	Apparecchiature elettriche	19
E.4.2	Interruttore	19
E.4.3	Collegamento a terra e nodo equipotenziale	19
E.5	Installazione drop in	19
F	USO ORDINARIO	19
F.1	Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario dell'apparecchiatura	19
F.2	Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura	19
F.3	Operatore qualificato per l'uso ordinario dell'apparecchiatura	19
G	ISTRUZIONI PER L'UTENTE	20
G.1	Introduzione	20
G.1.1	Lamp test	20
G.1.2	Fry top a induzione	20
G.1.3	Wok a induzione	21
G.1.4	Piano cottura a induzione	21
G.2	Uso del fry top a induzione	21
G.2.1	Accensione	21
G.2.2	Regolazione di precisione del livello di temperatura	21
G.2.3	Blocco	22
G.2.4	Modello a due zone	22
G.2.5	Hob to Hood (solo in abbinamento con apparecchiature Libero Point)	22
G.2.6	Spegnimento	22
G.3	Uso del wok e del piano di cottura a induzione	22
G.3.1	Accensione (tutti i modelli)	22
G.3.2	Livello di potenza	22
G.3.3	Timer	22
G.3.4	Blocco	22
G.3.5	Modello a due zone (solo per piani di cottura)	23
G.3.6	Hob to Hood (solo in abbinamento con apparecchiature Libero Point)	23
G.3.7	Spegnimento	23
G.4	Scelta di pentole	23

G.5	Suggerimenti per la cottura	23
H	PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA	24
H.1	Manutenzione ordinaria	24
H.1.1	Informazioni per la cura	24
H.1.2	Pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori	24
H.1.3	Cura dell'unità – Ogni giorno	24
H.1.4	Cura dell'unità – Ogni mese.....	25
H.1.5	Periodi di inutilizzo.....	25
H.1.6	Parti interne (ogni 6 mesi)	25
H.2	Riparazioni e manutenzione straordinaria	25
H.3	Intervalli di manutenzione	26
I	RICERCA GUASTI.....	27
I.1	Introduzione	27
I.2	Codici di avvertenza	27
I.3	Inefficienze rilevate durante la cottura	28
J	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA.....	28
J.1	Stoccaggio dei rifiuti	28
J.2	Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura	28
K	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA	29

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.



AVVERTENZA

Pericolo di campi magnetici.



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 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 vapori o liquidi infiammabili 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 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	—	●	○	—	—
Disimballaggio	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	●	●	● ²	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

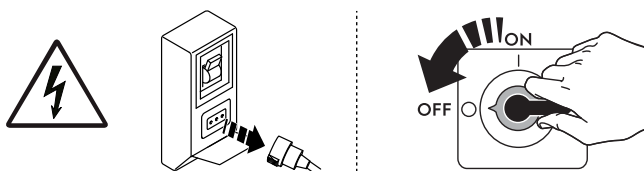
1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (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 le marcature nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- 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 nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- 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 Norme di sicurezza generali dell'induzione

- La piastra non può essere raffreddata tramite getti d'acqua diretti, intenzionali o accidentali (es.: durante il riempimento di pentole con acqua o traboccamenti della stessa sulla piastra).
- Il piano di cottura in vetroceramica (4 mm di spessore, solo linea Libero) può essere danneggiato da urti con corpi puntiformi (es.: provocati dalla caduta di oggetti metallici sulla superficie) o da un utilizzo brusco delle pentole.
- Se la superficie è danneggiata o crepata, scollegare immediatamente l'apparecchiatura o la sezione appropriata della stessa dall'alimentazione.
- Durante il normale processo di cottura, il piano di cottura in vetroceramica è molto caldo e pertanto non deve essere toccato (pericolo di ustione).

- Durante il normale processo di cottura, non lasciare pentole vuote sul piano di cottura in vetroceramica (pericolo di surriscaldamento).
- Durante il normale processo di cottura, non appoggiare carta, cartone, tessuti, ecc. tra la pentola e il piano di cottura in vetroceramica (rischio di incendio).
- Durante il normale processo di cottura è vietato posizionare qualsiasi altro oggetto (es.: contenitori di plastica, cibi in scatola chiusi, fogli in alluminio, posate o altri oggetti in metallo) al di fuori di pentole sulla piastra (pericolo di ustione). La piastra non deve essere utilizzata come superficie d'appoggio.
- Se per la cottura si usa un dispositivo paraspruzzi, questo non deve avere una superficie metallica.
- Durante il normale processo di cottura, gli oggetti indossati dall'utente, come per es. anelli, orologi ecc. possono diventare molto caldi, se vengono avvicinati alla superficie dell'apparecchiatura (pericolo di ustione).
- **Coloro che sono dotati di un pacemaker o di altri impianti di metallo possono subire ferite potenzialmente mortali durante l'utilizzo delle apparecchiature a induzione.** Chiedere al produttore del proprio impianto o consultare il proprio medico riguardo ai possibili rischi prima di utilizzare la cucina.
- Non posizionare vicino o sopra al piano di cottura in vetroceramica qualsiasi tipo di oggetto che reagisce alla magnetizzazione (es.: carte di credito, carte telefoniche, ecc.).
- L'apparecchiatura a induzione è provvista di un raffreddamento interno ad aria. Le fessure di aspirazione e di emissione dell'aria posizionate sotto l'apparecchiatura non devono essere tappate con oggetti o tessuti (pericolo di surriscaldamento).
- A fine cottura spegnere sempre le zone di cottura.
- Si consiglia l'uso di pentole studiate appositamente per questa apparecchiatura a induzione (fare riferimento a G.4 *Scelta di pentole*), altrimenti l'apparecchiatura potrebbe funzionare in maniera scorretta o danneggiarsi.








A.5 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;
- porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzate con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

A.6 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per spegnere 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)
	rischio di campi elettromagnetici
	accesso vietato ai portatori di stimolatori elettrici (pacemaker)

A.7 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.



AVVERTENZA

I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

A.8 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 situazione pericolosa
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 le parti elettriche in tensione durante le 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 (ad 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 improvvisa del coperchio/porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente (se presenti, a seconda del tipo di apparecchiatura): <ul style="list-style-type: none">• coperchio• porta/e• cassette

A.9 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Fare riferimento alle indicazioni presenti sull'imballo per quanto riguarda la possibilità di impilare più macchine durante le operazioni di trasporto, movimentazione e immagazzinamento.
- Durante le fasi di carico o di 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 dell'apparecchiatura 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. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare l'apparecchiatura.
- Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento dell'apparecchiatura predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento dell'apparecchiatura sono obbligatori un'adeguata formazione ed addestramento per l'uso sicuro dei sistemi di sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti l'apparecchiatura non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti dell'apparecchiatura, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.

A.10 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.
- 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.11 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 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, 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.

A.12 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). 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.

A.13 Limiti di spazio dell'apparecchiatura

- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare uno spazio di almeno 10 tra apparecchiatura e pareti laterali e di 10 dalla parete posteriore, o comunque uno spazio adeguato per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Mantenere una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.

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'attrezzatura, si consiglia di far eseguire eventuali operazioni di manutenzione agli ingegneri autorizzati Electrolux Professional ogni 12 mesi, in conformità ai manuali di servizio Electrolux Professional. Per maggiori dettagli, si prega di contattare il Centro di assistenza locale Electrolux Professional.

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.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel presente manuale.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).

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 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 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.

La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata (comprese le parti necessarie per eseguire tale manutenzione) o la fornitura di detersivi, 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.

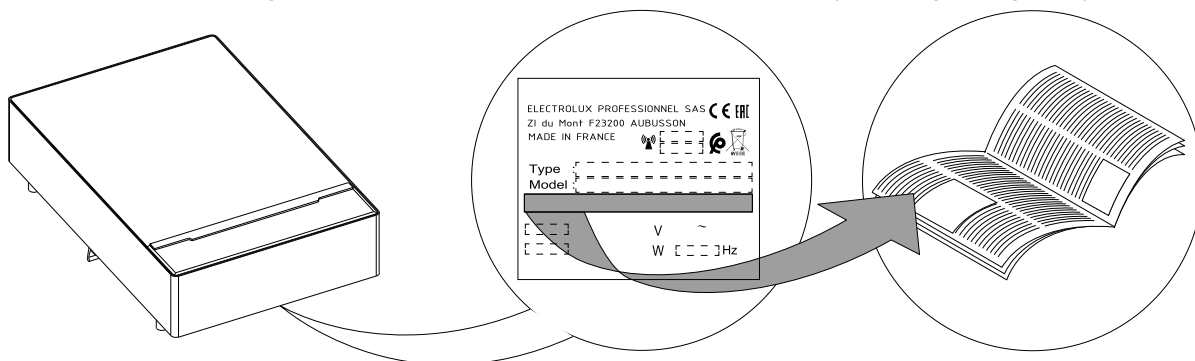
C DATI TECNICI

C.1 Posizione della targhetta caratteristiche



IMPORTANTE

Questo manuale di istruzioni contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare l'apparecchiatura leggendo quanto riporta la targhetta caratteristiche posta sotto il cruscotto comandi (vedere figura seguente).

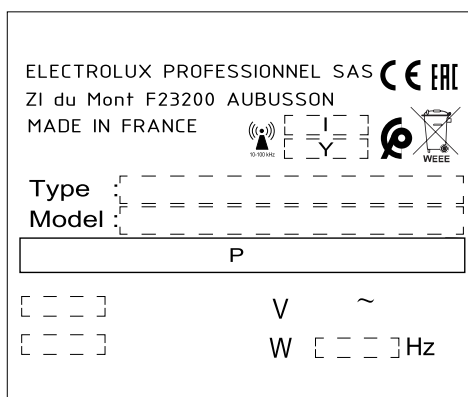


IMPORTANTE

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

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

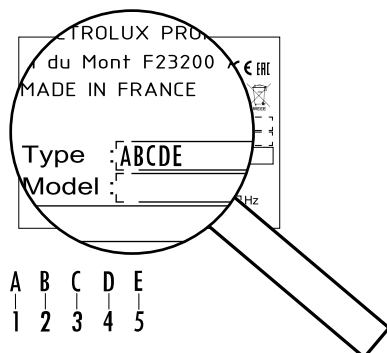


La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

Type	Tipo famiglia
Model	Descrizione di fabbrica del prodotto
P	Codice prodotto e numero di serie
V	Tensione di alimentazione
W	Potenza max. assorbita
Hz	Frequenza di alimentazione
CE	marcatura CE
I	grado di protezione alla polvere e all'acqua
Y	Anno di produzione
Electrolux Professionel SAS ZI du Mont F23200 Aubusson France	Costruttore

C.3 Come interpretare il tipo di famiglia

La descrizione di fabbrica presente nella targhetta caratteristica ha il seguente significato:



2 - Tipo di funzione

F	Piano
W	Wok
FT	Fry top

3 - Dimensione / Zone

S	A zona singola
D	A due zone

4 - Alimentazione / Fasi

1	1 fase
3	3 fasi

5 - Tipo di modulo

S	Indipendente
D	Da incasso

1 - Prodotto / Marchio

LL	Libero Line
----	-------------

C.4 Apparecchiature a induzione

Fry top a induzione				
Tipologia		LLFTS1S		LLFTD3S
Descrizione dell'apparecchiatura		A zona singola	A zona singola (UK)	A due zone
Modelli		E1IREEOMCS Z1IREEOMCS	E1IREEOMCU	E1IREDOMES Z1IREDOMES
Tensione di alimentazione	V	220 – 240		380 – 415
Frequenza	Hz.	50 – 60		50 – 60
Fasi	Nr.	1 N~		3 N~
Massima corrente	A	16	13	16
Potenza totale massima	kW	3,5	3	7
Spina	Tipologia	F (Schuko)	G	3 N+PE 16A (IEC 60309)

Piano cottura a induzione						
Tipologia		LLFS1S LLFS1D		LLFS3S LLFS3D	LLFD1S LLFD1D	
Descrizione dell'apparecchiatura		A zona singola	A zona singola (UK)	A zona singola	A due zone	A due zone (UK)
Modelli		E1HDEDOMCS E1HDEEOMCS Z1HDEDOMCS Z1HDEEOMCS	E1HDEDOMCU E1HDEEOMCU	E1HDDOMCT E1HDDEOMCT Z1HDDDOMCT Z1HDDEOMCT	E1HAEDOMCS E1HAEEOMCS Z1HAEDOMCS Z1HAEEOMCS	E1HAEDOMCU E1HAEEOMCU
Tensione di alimentazione	V	220 – 240		380 – 415	220 – 240	
Frequenza	Hz.	50 – 60		50 – 60	50 – 60	
Fasi	Nr.	1 N~		3 ~	1 N~	
Massima corrente	A	16	13	7	16	13
Potenza totale massima	kW	3,5	3	5	3,5	3
Spina	Tipologia	F (Schuko)	G	3 N+PE 16A (IEC 60309)	F (Schuko)	G

Wok a induzione				
Tipologia		LLWS1S LLWS1D		LLWS3S LLWS3D
Descrizione dell'apparecchiatura		A zona singola	A zona singola (UK)	A zona singola
Modelli		E1HCEDOMCS E1HCEEOMCS Z1HCEDOMCS Z1HCEEOMCS	E1HCEDOMCU E1HCEEOMCU	E1HCDDOMCT E1HCDEOMCT Z1HCDDOMCT Z1HCDEOMCT
Tensione di alimentazione	V	220 – 240		380 – 415
Frequenza	Hz.	50 – 60		50 – 60
Fasi	Nr.	1 N~		3 ~
Massima corrente	A	16	13	7
Potenza totale massima	kW	3,5	3	5
Spina	Tipologia	F (Schuko)	G	3 N+PE 16A (IEC 60309)

D INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

Fare riferimento a “**AVVERTENZE e informazioni di sicurezza**”

D.1 Introduzione

Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio a queste, ma non sono mirate 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.2 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.3 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.4 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 dell'azienda Electrolux Professional.

D.5 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.6 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.7 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 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.8 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.9 Smaltimento dell'imballo

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

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

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

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

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 di seguito in questo paragrafo.



ATTENZIONE

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



AVVERTENZA

L'apparecchiatura è marcata con la frequenza o il campo di frequenze in kHz del generatore di induzione.



AVVERTENZA

L'apparecchiatura genera campi magnetici; campo di frequenze: 10-100 kHz.

E.2 Responsabilità del Cliente

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

- 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.
- per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a “A.11 *Allacciamento elettrico*”;
- verificare la planarità del pavimento su cui è posta l'apparecchiatura;

E.3 Introduzione allacciamenti

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

E.4 Allacciamento elettrico

E.4.1 Apparecchiature elettriche



AVVERTENZA

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



IMPORTANTE

Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo.

Per l'allacciamento è necessario accertarsi prima che:

1. L'alimentazione elettrica dell'impianto sia predisposta e in grado di sostenere il carico effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita secondo la regola dell'arte e le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
2. La spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione. Assicurarsi che la spina non sia schiacciata dall'apparecchiatura. Un cavo di alimentazione lesionato potrebbe surriscaldarsi e prendere fuoco o provocare un corto circuito.
3. Accertarsi che la tensione di alimentazione della macchina indicata dalla targhetta caratteristiche corrisponda alla tensione di rete.
4. Assicurarsi che la presa abbia una messa a terra efficiente.
5. Collegare la spina di alimentazione alla presa di alimentazione solo dopo aver terminato l'installazione.
6. Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
7. Non utilizzare adattatori multipresa e cavi di prolunga.
8. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre la spina di alimentazione.
9. Non toccare il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione con le mani bagnate.
10. L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale, il cui collegamento viene effettuato mediante la vite "EQ" (vedere "schema di installazione") contrassegnata dal simbolo ∇ .

E.4.2 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.

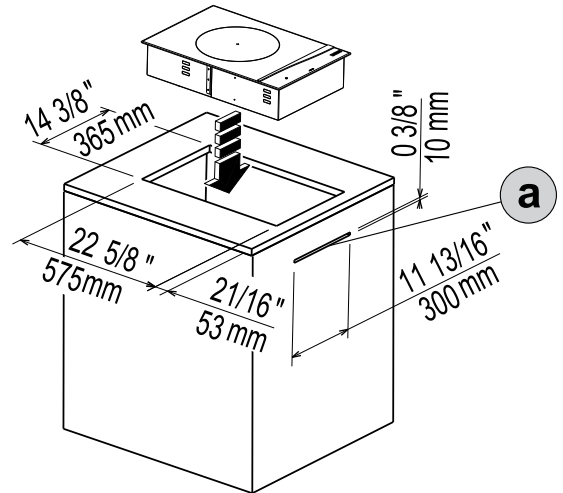
E.4.3 Collegamento a terra e nodo equipotenziale

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.5 Installazione drop in

Per una corretta installazione fare riferimento alle dimensioni specificate nella figura sottostante.



"a" Sezione minima foro di aspirazione dell'aria: 3000 mm²



NOTA!

Un "kit di fissaggio" per bloccare la parte superiore dell'apparecchiatura senza utilizzare colla o silicone e un "kit di aspirazione aria" in grado di garantire la corretta aspirazione di aria fresca sono disponibili come accessori.

F USO ORDINARIO



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza"

F.1 Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario dell'apparecchiatura

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura siano adeguatamente addestrati e dimostrino competenza nell'adempire le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza sia di quella di terze persone.

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

F.2 Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura

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

- leggano e comprendano il manuale;

- ricevano formazione e addestramento adeguati ai loro compiti, per eseguirli in sicurezza;
- ricevano formazione specifica per l'uso corretto dell'apparecchiatura.

F.3 Operatore qualificato per l'uso ordinario dell'apparecchiatura

Deve avere almeno:

- conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica di 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 sua competenza specificati nel manuale;
- conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

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);

G ISTRUZIONI PER L'UTENTE



AVVERTENZA

Fare riferimento a “**AVVERTENZE e informazioni di sicurezza**”.

G.1 Introduzione

Le apparecchiature a induzione sono adatte a essere poste su un piano.

Gli schemi di installazione forniscono gli ingombri delle apparecchiature.

Le apparecchiature non devono essere inserite in alcun apparato, mobile, armadietto o unità di altro tipo.

Lasciare spazio sufficiente tra l'apparecchiatura e qualsiasi superficie infiammabile.

Le apparecchiature possono essere spostate manualmente e possono essere allacciate a una presa elettrica per mezzo della spina.

Al fine di ridurre i consumi energetici si consiglia di evitare l'utilizzo delle apparecchiature per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.

Le apparecchiature (salvo il fry top) non richiedono preriscaldamento. Non è necessario quindi tenerle accese in maniera continuativa ma accenderle solamente al momento dell'utilizzo.

Un sistema di cottura a induzione offre i seguenti importanti vantaggi:

1. elevata efficienza energetica;
2. utilizzo immediato in quanto la piena potenza riscaldante è immediatamente disponibile sul fondo della pentola o del tegame utilizzati;
3. controllo preciso della potenza in assenza di inerzia termica su una gamma molto ampia;

4. interfaccia utente simile in termini di aspetto e funzionalità in tutti i modelli della linea;
5. risparmio energetico eccellente, tasso di conversione elevato;
6. costi di gestione ridotti;
7. eccellente livello di uniformità;
8. facilità di pulizia della piastra in vetroceramica / del fry top.



IMPORTANTE

Non coprire il display con pentole, contenitori o recipienti caldi.

G.1.1 Lamp test

Accendendo gli interruttori, l'apparecchiatura svolge un Lamp test; il display si illumina secondo un ordine predeterminato mostrando le informazioni seguenti:

1. Versione software;
2. Configurazione dell'apparecchiatura.

G.1.2 Fry top a induzione

Il fry top a induzione è un'apparecchiatura da banco per cuocere e arrostitire carne, salsicce, hamburger, pollame, pesce (in carta alluminio), cibo a pezzetti, uova, verdure, ecc.;

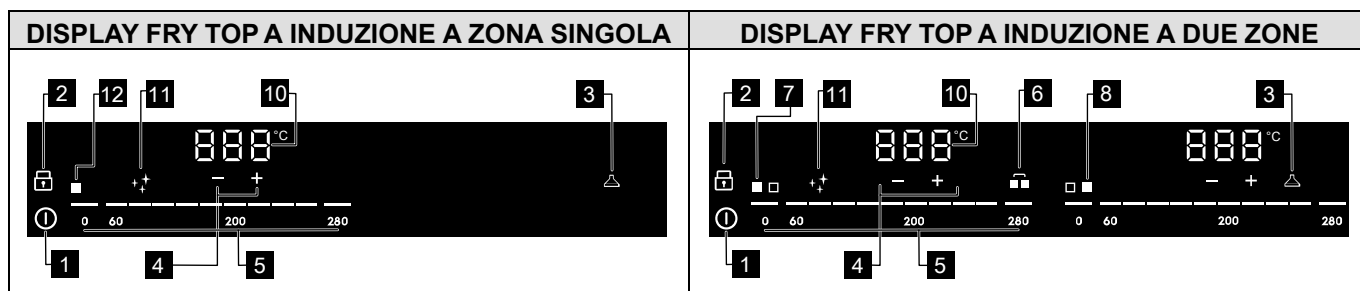
Il fry top piatto è disponibile nei modelli a zona singola (metà modulo) e a due zone (modulo completo): entrambe le zone possono essere utilizzate in maniera indipendente o combinata;

La temperatura può essere sempre regolata dalla temperatura ambiente fino a 280°C ed è controllata tramite un termostato;

Mantenere pulita il fry top è semplice grazie al vassoio raccogliogocce frontale, in cui vengono raccolti fluidi (olio, grasso...) e residui di cottura, nonché i residui scrostati e i liquidi utilizzati per la pulizia dopo l'uso;

Paraspruzzi posti su tre lati riducono gli schizzi intorno all'apparecchiatura.

Funzioni del display del fry top a induzione



SENSORE A SFIORAMENTO	FUNZIONE	NOTE ESPLICATIVE
1 —	ON/OFF	Fry top acceso / spento
2 —	Funzione di blocco	La funzione di blocco impedisce la modifica accidentale delle impostazioni
3 —	Comunicazione IR tra le apparecchiature e il sistema di filtraggio aria del banco mobile	Regolazione automatica della velocità della ventola del banco mobile in base all'intensità di cottura
4 —	Meno e più	Per aumentare / diminuire la temperatura impostata
5 —	Cursore livello temperatura	Per impostare la temperatura
6 —	Funzione Bridge – unione delle zone di cottura (solo per fry top a doppia zona)	Per unire le zone di cottura
7 —	Zona sinistra (solo per fry top a due zone)	Indica che la zona sinistra dell'apparecchiatura è accesa
8 —	Zona destra	Indica che la zona destra dell'apparecchiatura è accesa
10 —	Display temperatura impostata	Indica il valore della temperatura impostata

11 —	Funzione pulizia	Funzione per l'inserimento rapido della temperatura corretta per la pulizia
12 —	Zona singola	Indica che l'apparecchiatura è accesa

G.1.3 Wok a induzione

La superficie in vetroceramica del wok è studiata per preparare "piatti veloci", in particolare specialità cinesi, utilizzando pentole wok.

Il sistema di riscaldamento a induzione è estremamente rapido e consente di raggiungere temperature molto elevate in breve tempo con il rischio di produrre fumi d'olio e fiamme.

G.1.4 Piano cottura a induzione

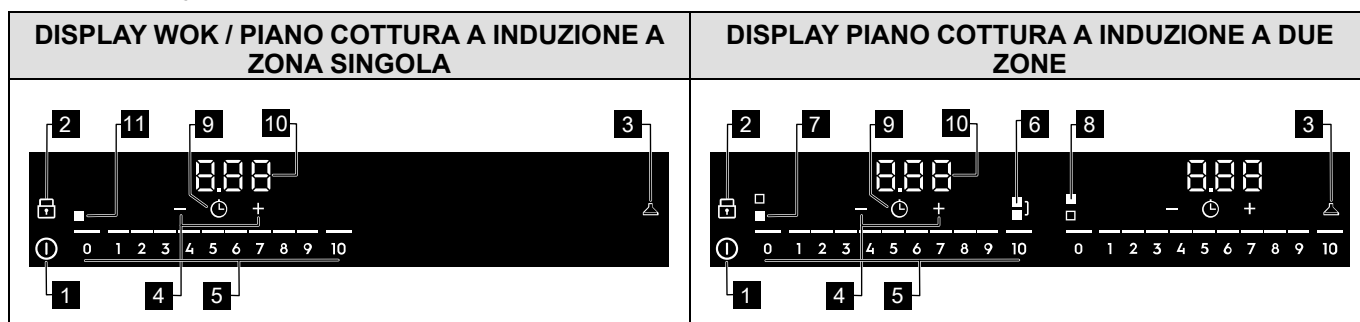
La superficie di cottura è in vetroceramica.

I piani cottura a induzione sono utilizzati per bollire, brasare, friggere, rigenerare e in generale preparare numerosi piatti in pentole e tegami speciali (appositi per l'induzione): le dimensioni delle pentole e dei tegami possono influire sul corretto funzionamento dell'apparecchiatura; con pentole e tegami con un diametro del fondo inferiore a un certo valore questo sistema di riscaldamento non funziona.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

La superficie in vetroceramica può essere utilizzata come area di cottura per casseruole e padelle a fondo piatto.

Funzioni display wok / piano cottura a induzione



TASTO SENSORE	FUNZIONE	NOTE ESPLICATIVE
1 —	ON/OFF	Piano cottura / Wok acceso / spento
2 —	Funzione di blocco	La funzione di blocco impedisce la modifica accidentale delle impostazioni
3 —	Comunicazione IR tra le apparecchiature e il sistema di filtraggio aria del banco mobile	Regolazione automatica della velocità della ventola del banco mobile in base all'intensità di cottura
4 —	Meno e più	Per aumentare / diminuire il tempo
5 —	Cursore livello potenza	Per impostare il livello di potenza
6 —	Funzione Bridge – unione delle zone di cottura (solo per doppia zona a induzione)	Per unire le zone di cottura
7 —	Parte anteriore (solo per piani di cottura a due zone)	Indica la presenza di una pentola sulla zona anteriore del piano cottura
8 —	Parte posteriore (solo per piani di cottura a due zone)	Indica la presenza di una pentola sulla zona posteriore del piano cottura
9 —	Conto alla rovescia	Per attivare il conto alla rovescia
10 —	Display timer	Mostra i minuti o i secondi mancanti allo spegnimento
10 —	Zona singola e wok	Indica la presenza di una pentola sul piano cottura / wok

G.2 Uso del fry top a induzione

Ogni zona riscaldante è comandata da un pannello a sfioramento.

G.2.1 Accensione

Sfiorare il tasto : il fry top si prepara per l'uso, in attesa che una o entrambe le zone di cottura ricevano potenza.

Impostare una temperatura tra 60 e 280 °C facendo scorrere il dito o sfiorando il pannello dei comandi nelle diverse posizioni per attivare la temperatura preimpostata: la relativa icona indicativa si accenderà mentre il display mostrerà la temperatura impostata.

Il pannello dei comandi a sfioramento della temperatura ha le seguenti posizioni di utilizzo:

- "0": zona spenta;

- "60": temperatura minima;
- "280": temperatura massima.



IMPORTANTE

L'apparecchiatura è sempre accesa, anche quando non vi sono pentole sul fuoco.

G.2.2 Regolazione di precisione del livello di temperatura

La regolazione di precisione del livello di temperatura consente di regolare la temperatura con una precisione di 1 grado.

Premere il tasto : le zone di cottura si uniranno e potranno essere comandate esclusivamente dal pannello a sfioramento sulla sinistra:

- Sfiore il pannello dei comandi per impostare la temperatura desiderata o far scorrere il dito lungo la barra di comando fino a raggiungere l'impostazione desiderata
- Sfiore il tasto per aumentare o diminuire la temperatura di 1 grado.

G.2.3 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione per evitare di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Per attivare la funzione, premere il tasto per tre secondi; l'indicatore corrispondente diventa rosso e inizia a lampeggiare.

Per disattivare la funzione, sfiorare nuovamente il tasto ; il display mostrerà il livello di potenza precedentemente impostato.



NOTA!

Se un qualsiasi oggetto tocca inavvertitamente il pannello dei comandi, dopo 5 secondi vengono emessi 4 segnali acustici e l'unità si spegne.

G.2.4 Modello a due zone

Il modello a due zone presenta due zone di cottura, che possono essere utilizzate separatamente tramite due pannelli a sfioramento oppure in maniera combinata tramite un solo pannello.

Modalità con zone indipendenti

- È possibile impostare due temperature diverse; l'apparecchiatura fornirà automaticamente il livello di energia richiesto a ciascuna zona di cottura.



IMPORTANTE

Sebbene le due zone operino separatamente, impostando due temperature diverse la zona con la temperatura più bassa sarà automaticamente riscaldata a una temperatura più elevata perché la piastra di cottura trasferirà il calore dalla zona in cui è impostata la temperatura più alta.

Modalità con zone combinate

- Premendo il tasto : le zone di cottura si uniranno e potranno essere comandate esclusivamente dal pannello a sfioramento sulla sinistra.

G.2.5 Hob to Hood (solo in abbinamento con apparecchiature Libero Point)

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura alla cappa Libero Point.

Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi.

La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano cottura. L'icona rossa fissa segnala l'attivazione di tale modalità automatica.

È possibile passare alla modalità manuale premendo il tasto . In questo caso la ventola raggiunge la velocità massima e l'icona rossa inizia a lampeggiare. Premendo ancora una volta il tasto il sistema torna alla modalità automatica in funzione precedentemente.

G.2.6 Spegnimento

Premere il tasto per spegnere l'apparecchiatura.



AVVERTENZA

Al termine della giornata lavorativa non disconnettere l'apparecchiatura né spegnere l'alimentazione fino a che gli elementi riscaldanti non si siano adeguatamente raffreddati e non vi sia alcuna indicazione sul display.

G.3 Uso del wok e del piano di cottura a induzione

Ogni zona riscaldante è comandata da un pannello a sfioramento.

G.3.1 Accensione (tutti i modelli)

Sfiore il tasto per accendere l'apparecchiatura.

Quando una pentola adatta alla cottura a induzione viene posizionata sulla superficie del piano di cottura, le icone o si accendono e l'apparecchiatura è pronta per l'impostazione del livello di potenza.

Impostare un livello di potenza compreso tra 1 e 10 sfiorando il tasto .

Il pannello dei comandi a sfioramento del livello di potenza ha le seguenti posizioni di utilizzo:

- “0”: zona spenta;
- “1”: potenza minima;
- “10”: potenza massima.

Se sulla superficie è presente una pentola non adatta alla cottura a induzione o non è presente alcuna pentola, il display inizia a lampeggiare a intervalli di 2 secondi, quindi viene interrotta l'erogazione di energia e il piano di cottura si spegne entro 2 minuti; posizionando una pentola sulla superficie del piano di cottura, l'erogazione di energia riprende.

G.3.2 Livello di potenza

Premere il tasto per impostare o modificare il livello di potenza:

- Sfiore il pannello dei comandi per impostare il livello di potenza desiderato o far scorrere il dito lungo la barra di comando fino a raggiungere il livello desiderato.

G.3.3 Timer

Questa funzione consente di impostare il tempo di cottura delle pietanze.

Per attivare la funzione, premere il tasto , quindi premere per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura sarà mostrato in minuti sul display ; al di sotto del minuto, il conto alla rovescia continua in secondi.

Alla fine del conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico, la zona di cottura viene disattivata e il livello di potenza viene portato a zero.

G.3.4 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione per evitare di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Per attivare la funzione, premere il tasto per tre secondi; l'indicatore corrispondente diventa rosso e inizia a lampeggiare.

Per disattivare la funzione, sfiorare nuovamente il tasto ; il display mostrerà il livello di potenza precedentemente impostato.

**NOTA!**

Se un qualsiasi oggetto tocca inavvertitamente il pannello dei comandi, dopo 5 secondi vengono emessi 4 segnali acustici e l'unità si spegne.

G.3.5 Modello a due zone (solo per piani di cottura)

Il modello a due zone è dotato di due pannelli dei comandi a sfioramento.

Le due zone possono lavorare in maniera indipendente o combinata.

Modalità con zone indipendenti

- Impostando livelli di potenza diversi per ciascuna zona, il livello totale (zona anteriore + zona posteriore) della potenza impostata non supererà la potenza massima.

Modalità con zone combinate

- Premendo il tasto è possibile comandare entrambe le zone con il pannello dei comandi sulla sinistra.
- Qualunque sia il livello di potenza impostato sul pannello dei comandi, da 1 a 5 sarà equamente distribuito sulle due zone di cottura.

G.3.6 Hob to Hood (solo in abbinamento con apparecchiature Libero Point)

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura alla cappa Libero Point.

Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi.

La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano cottura. L'icona rossa fissa segnala l'attivazione di tale modalità automatica.

È possibile passare alla modalità manuale premendo il tasto . In questo caso la ventola raggiunge la velocità massima e l'icona rossa inizia a lampeggiare. Premendo ancora una volta il tasto il sistema torna alla modalità automatica in funzione precedentemente.

G.3.7 Spegnimento

Premere il tasto per spegnere l'apparecchiatura.

**AVVERTENZA**

In caso di rottura accidentale della superficie in vetroceramica, staccare immediatamente l'apparecchiatura dalla presa di corrente

G.4 Scelta di pentole

Il sistema di cottura a induzione funziona esclusivamente con pentole il cui materiale di fondo reagisce al campo magnetico variabile prodotto dai componenti dell'apparecchiatura.

L'utilizzo di pentole con caratteristiche diverse produce effetti diversi.

Pertanto è possibile che le prestazioni ottenute cambino a seconda del tipo di pentola utilizzata.

Il produttore offre accessori opzionali (non inclusi) che garantiscono le migliori prestazioni.

Il sistema di cottura a induzione è fornito di un sistema riconoscimento pentola.

Se la pentola viene tolta dalla zona di cottura accesa, quest'ultima passa automaticamente in stand-by.

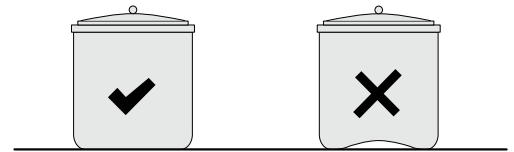
Non appena la pentola viene rimessa sulla zona, questa si riaccende.

- Si consiglia l'uso di pentole studiate appositamente per l'induzione, in modo particolare pentole di tipo multistrato.
- Usare pentole con fondo in ferro, lamiera di ferro, ferro smaltato, ghisa e metalli speciali a più strati.

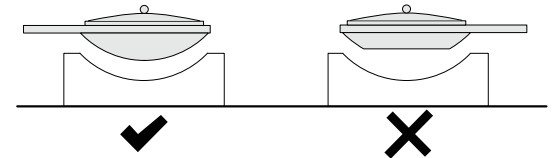
- Con materiali inadatti questo sistema di riscaldamento non funziona; essi sono: acciai inossidabili al nichelcromo, alluminio, rame, ottone, vetro e porcellana.
- Pentole dal diametro inferiore a ca. **12 cm [4,72"]** non vengono riconosciute dal sistema; il riscaldamento rimane in stand-by.
- Si consiglia inoltre l'uso di pentole con diametro massimo di **28 cm [11,02"]** per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.
- Non utilizzare sull'apparecchiatura padelle o pentole vuote poiché possono arrivare a temperature molto elevate in breve tempo.

**ATTENZIONE**

Per non compromettere la funzionalità dell'induttore evitare assolutamente l'uso di pentole con fondo non perfettamente piatto: potrebbe non essere correttamente rilevata la temperatura danneggiando l'apparecchiatura.



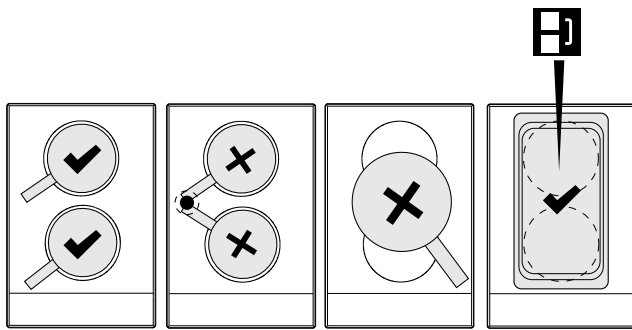
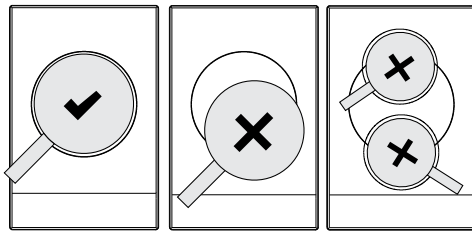
Per non compromettere la funzionalità dell'induttore del piano di cottura Wok evitare **assolutamente l'uso di pentole con fondo piatto**: la temperatura potrebbe non essere correttamente rilevata, danneggiando l'apparecchiatura.

**NOTA!**

Utilizzare pentole wok consigliate da Electrolux Professional per ottenere le massime prestazioni dall'apparecchiatura. Per ulteriori dettagli, contattare Electrolux Professional.

G.5 Suggerimenti per la cottura

- Non far mai toccare tra loro due o più pentole sul piano di cottura in esercizio.
- L'induzione ha una inerzia molto bassa nel trasferire l'energia elettrica dalla fonte al cibo: se si varia il valore di energia la reazione sul cibo avviene immediatamente.
- Il riscaldamento è molto rapido.
- Spostamenti vari della pentola sulla piastra in vetroceramica provocano un'adduzione di calore irregolare nel fondo e quindi l'attaccarsi del cibo su una parte di esso: la pentola deve rimanere sempre nel mezzo della zona di cottura.
- Un'ottima uniformità di riscaldamento si raggiunge con pentole ben centrate sulla serigrafia circolare.
- Quando si riscaldano olio o grasso è necessario sorvegliare costantemente la pentola in quanto queste sostanze si surriscaldano e bruciano rapidamente.
- Non mettere mai più di una pentola sulla stessa area circolare.



Only with
"Merge"
function
active

H PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza"

H.1 Manutenzione ordinaria

H.1.1 Informazioni per la cura

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



IMPORTANTE

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



AVVERTENZA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

H.1.2 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.1.3 Cura dell'unità – Ogni giorno

Al termine della giornata di lavoro eseguire le istruzioni sotto elencate:

- Scollegare il connettore principale dell'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Superfici satinate in acciaio

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- In caso di sporco incrostato, rimuovere grasso e altri residui alimentari dalle superfici in acciaio una volta fredde con acqua tiepida saponata, con o senza detergente, e un panno o una spugna. Strofinare seguendo la direzione della satinatura e risciacquare spesso, evitando assolutamente l'uso di prodotti per la pulizia contenenti sostanze abrasive, pagliette, spazzole o raschietti di acciaio comune.



ATTENZIONE

La combinazione di movimenti circolari e particelle di sporco depositate sul panno/spugna o sugli oggetti metallici potrebbe deteriorare o danneggiare l'acciaio: le superfici danneggiate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.

Ripristinare la satinatura se necessario.

- Risciacquare con un panno bagnato e asciugare con cura dopo la pulizia.

Ceramica – superfici in vetro

- Pulire il piano di cottura in vetroceramica usando un tovagliolo di carta imbevuto con detergente specifico per il vetro; risciacquare il ripiano, quindi asciugare con un panno asciutto e pulito.
- Non pulire il piano di cottura quando è ancora caldo.

Superfici a induzione

- È proibito utilizzare un foglio in alluminio in prossimità delle zone a induzione: danni sostanziali non sono coperti dalla garanzia del produttore.
- Se si notassero fogli in alluminio (anche parti piccole), rimuoverli immediatamente per evitare di danneggiare il dispositivo a induzione.



ATTENZIONE

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.



IMPORTANTE

Pulire le parti di vetro, plastica e metallo solo con detergenti non aggressivi. Fermare immediatamente l'uso di questi prodotti se si rileva qualsiasi modifica visiva o tattile delle superfici e risciacquare con acqua (esempio: vetri opachi/graffiati/altro, scolorimento plastica/fusione/altro, o segni di ruggine/macchie/graffi sul metallo). Asciugare con cura dopo il risciacquo.

Piastra di cottura fry top

1. Per il posizionamento e la rimozione del cibo usare solo spatole di acciaio inox;
2. Durante la cottura, pulire con la lama di un raschietto per piastre lisce;
3. Non usare utensili che possono danneggiare la superficie;
4. Al termine della giornata, pulire a freddo la piastra con una spugna e lasciare asciugare con cura; è possibile usare l'aceto per rimuovere le macchie, assicurandosi di risciacquare a caldo dopo l'operazione;



IMPORTANTE

Per una pulizia perfetta della piastra si consiglia di utilizzare il programma dedicato "☒" con il detergente specifico DEGREASER C40 di Electrolux Professional (codice 0S1841)

5. Non usare paglietta, polveri abrasive o prodotti chimici aggressivi per pulire la superficie di cottura.



NOTA!

Sostituire la lama del raschietto qualora non sia perfettamente affilata.

Vasche e cassette di raccolta (anche più volte al giorno)

- Rimuovere il grasso, l'olio, i residui alimentari, ecc., da vaschette, cassette o contenitori in genere preposti alla raccolta;
- Ripulire sempre i contenitori a fine giornata;
- Svuotare i contenitori durante l'uso dell'apparecchiatura quando prossimi al riempimento.

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.

Al termine della pulizia quotidiana, posizionare in sede i moduli di cottura, i contenitori laterali e tutte le parti.

H.1.4 Cura dell'unità – Ogni mese

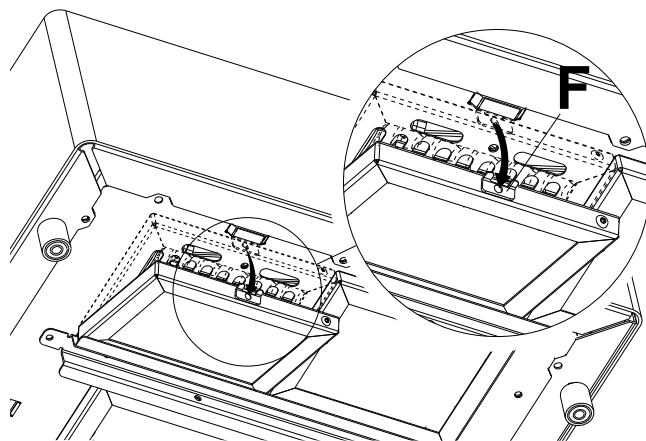


IMPORTANTE

Operazioni da far eseguire esclusivamente a personale addestrato.

Per evitare un decadimento delle prestazioni, Electrolux Professional consiglia di pulire i filtri alla fine di ogni mese, procedendo come descritto in *Cura dell'unità – Ogni giorno*.

Pulizia dei filtri aria per induzione



- Per la pulizia:
 - premere la linguetta "F" per sbloccare i filtri dalla loro sede;
 - rimuovere la polvere dai filtri e pulirli adeguatamente;
 - se i filtri sono sporchi di grasso, lavarli con sapone sgrassante, quindi risciacquare e asciugare;
 - a fine operazione riporre i filtri nella loro sede.



IMPORTANTE

I filtri possono essere inseriti in lavastoviglie o lavati con acqua calda per rimuovere completamente i residui di grasso e la sporcizia.

H.1.5 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- chiudere il/i rubinetto/i alimentazione acqua, se presente/i;
- 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 la macchina 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.1.6 Parti interne (ogni 6 mesi)



IMPORTANTE

Operazioni da far eseguire esclusivamente a personale specializzato.

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



IMPORTANTE

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

H.2 Riparazioni e manutenzione straordinaria



NOTA!

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

H.3 Intervalli di manutenzione

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

Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento della macchina e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo precisi.

È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.

Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:



IMPORTANTE

Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite solamente da un Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei;

I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti.

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • pulizia generale della macchina e nella zona circostante.	Giornalmente	Operatore
Dispositivi di protezione meccanica • controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	Annuale	Assistenza
Funzionalità • verificare che la parte meccanica non riporti rotture o deformazioni, e controllare il serraggio delle viti: verificare la leggibilità e lo stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	Annuale	Assistenza
Struttura della macchina • serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina.	Annuale	Assistenza
Segnaletica di sicurezza • verificare la leggibilità e lo stato della segnaletica di sicurezza.	Annuale	Assistenza
Quadro elettrico di comando • Controllare le condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllare i cablaggi tra il quadro elettrico e le parti della macchina	Annuale	Assistenza
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina • verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina.	Annuale	Assistenza
Manutenzione preventiva • rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.	Annuale ¹	Assistenza
Controllo • verificare lo stato delle parti interne.	Annuale ¹	Assistenza
Controllo • esaminare e pulire l'impianto di scarico.	Annuale ¹	Assistenza
Revisione generale della macchina • verificare tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni...	Ogni 10 anni ²	Assistenza

1. In condizioni particolari, (per esempio, l'uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza della manutenzione preventiva.

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

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



NOTA!

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

Cessato utilizzo

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

I RICERCA GUASTI



IMPORTANTE

L'apparecchiatura è dotata di un sistema di auto-diagnosi che mostra gli errori qualora venga individuato un malfunzionamento.

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.

In caso di una anomalia, sul display, se presente, viene sempre visualizzato un messaggio di avvertenza o un allarme che descrive il guasto in corso.

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 Codici di avvertenza

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
E031	Problema di firmware	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
E311/E312	Tensione di alimentazione troppo alta	Collegare a una presa diversa. Se il problema persiste, far verificare il funzionamento dell'impianto elettrico da un elettricista.
E321/E322	Tensione di alimentazione troppo bassa	Collegare a una presa diversa. Se il problema persiste, far verificare il funzionamento dell'impianto elettrico da un elettricista.
E401/E402	Sonda di temperatura guasta	Spegnere l'apparecchiatura per 5 minuti, quindi accenderla nuovamente. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza. Tuttavia nelle apparecchiature con due zone fry top è possibile utilizzare la zona che non presenta problemi.
E411/E412	Sonda di temperatura guasta	Chiamare l'Assistenza. Tuttavia nelle apparecchiature con due zone fry top è possibile utilizzare la zona che non presenta problemi.
E421/E422	Temperatura della zona di cottura troppo alta	Spegnere l'apparecchiatura per 10 minuti, quindi accenderla nuovamente. Tuttavia nelle apparecchiature con due zone fry top è possibile utilizzare la zona che non presenta problemi.
E431/E432	Errore nella rilevazione della temperatura	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza. Tuttavia nelle apparecchiature con due zone fry top è possibile utilizzare la zona che non presenta problemi.
E441/E442	Sonda di temperatura guasta	Spegnere l'apparecchiatura per 5 minuti, quindi accenderla nuovamente. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza. Tuttavia nelle apparecchiature con due zone fry top è possibile utilizzare la zona che non presenta problemi.
E501	Alimentazione / Configurazione	Chiamare l'Assistenza.
E611/E612	Surriscaldamento elettronico	Spegnere l'apparecchiatura per 5 minuti, quindi accenderla nuovamente. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza. Tuttavia nelle apparecchiature con due zone fry top è possibile utilizzare la zona che non presenta problemi.

E651	Guasto elettronico	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
E661	Problema di firmware	Chiamare l'Assistenza.
E701/E702	Arresto del raffreddamento elettronico	Spegnere l'apparecchiatura per 5 minuti, quindi accenderla nuovamente. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza. Tuttavia nelle apparecchiature con due zone fry top è possibile utilizzare la zona che non presenta problemi.
E711/E712	Arresto del raffreddamento della bobina	Spegnere l'apparecchiatura per 5 minuti, quindi accenderla nuovamente. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza. Tuttavia nelle apparecchiature con due zone fry top è possibile utilizzare la zona che non presenta problemi.
E821/E822	Arresto della comunicazione	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza. Tuttavia nelle apparecchiature con due zone fry top è possibile utilizzare la zona che non presenta problemi.
E831/E832	Arresto della comunicazione	Vedere E821/E822.
Potenza di cottura ridotta	Filtro sporco	Pulire i filtri dell'aria (vedere punto 3 nella prima pagina).
Display touch non reattivo	Mano/dita/guanto sporchi	Pulire l'interfaccia con della carta, pulire le mani e le dita e/o indossare un guanto pulito e riprovare.
Nessun riscaldamento	Pentola/tegame non adatto all'induzione	Usare una pentola/un tegame per l'induzione.

I.3 Inefficienze rilevate durante la cottura

INEFFICIENZA	CAUSA	AZIONE CORRETTIVA
Insufficiente riscaldamento della zona di cottura	Materiale della pentola inadatto	Usare una pentola di materiale appropriato
	Sovratemperatura	Spegnere l'apparecchiatura, lasciarla raffreddare e controllare se i filtri sono sporchi
Nessun riscaldamento della zona di cottura	Diametro del fondo della pentola inferiore a 12 cm	Usare una pentola di dimensioni adatte
	Sovratemperatura	Spegnere l'apparecchiatura, lasciarla raffreddare e controllare se i filtri sono sporchi
	Materiale della pentola inadatto	Usare una pentola di materiale appropriato

J SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



AVVERTENZA

Fare riferimento a **“AVVERTENZE e informazioni di sicurezza”**

J.1 Stoccaggio dei rifiuti

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

A seconda del modello, le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.

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

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

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.

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.).

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

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

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



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



NOTA!

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

K DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Raccolta fogli di collaudo.
- Schema elettrico.
- Schema di installazione.
- Dichiarazione di conformità

CE