

Friggitrice a gas

14 litri

23 litri




therma*line*

IT Manuale di installazione e funzionamento




599A0UB00 - 82.8011.01- 2021.07

Premessa

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

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

 Registrare il 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 la macchina (o "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 della macchina e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette.

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

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

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



IMPORTANTE

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

Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	5
A.1	Informazioni generali.....	5
A.2	Dispositivi di protezione individuale.....	6
A.3	Sicurezza generale.....	6
A.4	Norme di sicurezza generali.....	7
A.5	Segnaletica di sicurezza da esporre nei pressi della macchina.....	9
A.6	Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento.....	9
A.7	Installazione e montaggio.....	10
A.8	Allacciamento elettrico.....	10
A.9	Limiti di spazio della macchina.....	10
A.10	Posizionamento.....	10
A.11	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile.....	11
A.12	Pulizia e manutenzione della macchina.....	11
A.13	Smaltimento della macchina.....	12
B	GARANZIA.....	13
B.1	Termini di garanzia ed esclusioni.....	13
C	DATI TECNICI.....	13
C.1	Posizione targhetta caratteristiche.....	13
C.2	Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore.....	13
C.3	Consumo di gas.....	14
C.4	Specifiche tecniche.....	14
C.5	Come interpretare la descrizione di fabbrica.....	14
C.6	Collaudo / Certificazione.....	15
D	INFORMAZIONI GENERALI.....	15
D.1	Introduzione.....	15
D.2	Destinazione d'uso e restrizioni.....	15
D.3	Diritti d'autore.....	15
D.4	Conservazione del manuale.....	15
D.5	Destinatari del manuale.....	15
D.6	Definizioni.....	15
D.7	Responsabilità.....	15
D.8	Smaltimento dell'imballo.....	16
D.9	Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina.....	16
D.10	Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina.....	16
D.11	L'operatore addetto all'uso ordinario.....	16
E	TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO.....	16
E.1	Introduzione.....	16
E.2	Trasporto.....	17
E.3	Modo d'uso.....	17
E.3.1	Procedure per le operazioni di movimentazione.....	17
E.3.2	Traslazione.....	17
E.3.3	Posa del carico.....	17
E.4	Stoccaggio.....	17
F	SCHEMI DI INSTALLAZIONE.....	17
F.1	Schemi relativi alla dimensione per le installazioni a pavimento.....	17
F.2	Schema di installazione e di allacciamento.....	19
F.3	Accedere ai componenti interni dell'apparecchiatura.....	21
G	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO.....	21
G.1	Tipo apparecchiatura.....	21
G.2	Distanze / pareti.....	22
G.3	Prima dell'installazione.....	22
G.4	Installazione su piedini o su zoccolo.....	22
G.4.1	Configurazione.....	22
G.4.2	Posizionamento su zoccolo in cemento.....	22
G.4.3	Posizionamento su zoccolo in acciaio o piedini regolabili.....	22
G.4.4	Fissaggio o regolazione al pavimento (facoltativa).....	23
G.5	Installazione a parete.....	23
G.5.1	Preparazione delle staffe.....	23
G.5.2	Fissaggio e installazione.....	24
G.5.3	Posizionamento.....	24
G.6	Unione di più apparecchiature.....	25
G.7	Pannelli laterali e modelli base.....	25
G.8	Fissaggio dei pannelli laterali.....	26
G.8.1	Pannelli con una sporgenza di 12,5 mm.....	26
G.8.2	Copertura laterale senza sporgenza.....	27
G.8.3	Sigillante.....	28
H	INSTALLAZIONE GAS.....	28
H.1	Allacciamento di gas, corrente elettrica acqua e altri allacciamenti (se presenti, a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello).....	28
H.2	Collegamento alla rete.....	28
H.3	Adattamento ad un altro tipo di gas.....	29
H.4	Scarico fumi.....	29

H.5	Prima di effettuare l'allacciamento	29
H.6	Allacciamento gas	29
H.6.1	Allacciamento alla fornitura del gas	29
H.6.2	Esempio di attacco gas	29
H.6.3	Sigillante	30
H.6.4	Verificare la pressione di allacciamento	30
H.6.5	Regolatore di pressione gas	30
H.6.6	Aria primaria	30
H.6.7	Istruzioni di controllo dell'aria primaria	31
H.7	Sostituzione ugello del bruciatore principale	31
H.8	Sostituzione ugello del bruciatore d'accensione	31
H.9	Termostato di sicurezza	31
I	ISTRUZIONI PER L'USO	31
I.1	Uso	31
I.2	Caratteristiche	32
I.3	Display in vetro	32
I.4	Display in acciaio	32
I.5	Primo utilizzo	32
I.6	Comandi	32
I.7	Riempimento della vasca	32
I.8	Accensione e spegnimento	32
I.9	Processo di frittura	33
I.10	Scarico dell'olio di frittura	33
I.10.1	Filtraggio dell'olio	33
I.10.2	Cambio dell'olio	33
I.11	Corrimano (opzionale)	33
J	PULIZIA	34
J.1	Introduzione	34
J.2	Pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori	34
J.3	Superfici in acciaio inox	34
J.4	Superfici colorate	34
J.5	Superfici annerite dal calore	34
J.6	Vasche/recipienti riscaldati	34
J.7	Pulizia della friggitrice	34
J.8	Scarico e aperture di troppopieno	35
J.9	Decalcificazione	35
J.10	Filtro aria (opzionale)	35
K	SERVIZIO DI ASSISTENZA E MANUTENZIONE	35
K.1	Introduzione	35
K.2	Intervalli di manutenzione	36
K.2.1	Manutenzione preventiva	36
K.3	Informazioni per la manutenzione	36
K.4	Riparazioni e manutenzione straordinaria	36
K.5	Periodi di inutilizzo	36
K.6	Sostituzione delle batterie	36
L	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	36
L.1	Introduzione	36
L.2	Cosa fare se	36
M	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA	37
M.1	Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura	37

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.
- 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	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	○	○	○	○	—
Regolazioni	—	○	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻²	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻²	○	—
Manutenzione	○	●	●	—	—
Smontaggio	○	●	●	—	—
Demolizione	○	●	●	—	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

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 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 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.

- E' vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione, 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.
- Situare i numeri telefonici di emergenza in un punto visibile.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare 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.

A.4 Norme di sicurezza generali

Protezioni installate sulla macchina

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

Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile i rischi sono stati neutralizzati:
 - direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate.
 - o indirettamente adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Durante la manutenzione, 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.

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

Caratteristiche meccaniche di sicurezza, rischi





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





ATTENZIONE

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

A.5 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.6 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.7 Installazione e montaggio

- Le operazioni devono essere eseguite da personale qualificato (fare riferimento a D.9 *Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina*) in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia per quanto concerne l'attrezzatura usata sia le modalità operative.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- Prima di eseguire qualsiasi procedura di installazione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

A.8 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.9 Limiti di spazio della macchina

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

A.10 Posizionamento

- Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- Evitare che le zone in cui si trova la macchina vengano inquinate da sostanze corrosive (cloro, ecc.) Nel caso in cui tale prevenzione non possa essere garantita, l'intera superficie in acciaio inox deve essere rivestita con una pellicola protettiva in paraffina, distribuita utilizzando un panno imbevuto di paraffina. Il produttore declina ogni responsabilità per effetti corrosivi dovuti a cause esterne.

- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita esclusivamente ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Mantenere una distanza tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili di: almeno 100 mm dalle pareti laterali e 100 mm dalla parete posteriore. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nelle 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.

A.11 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

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

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

I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

A.12 Pulizia e manutenzione della macchina

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e staccare la spina con delicatezza (se presente).

- Durante le operazioni di manutenzione il cavo e la spina, se presenti, 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 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.

Precauzioni in caso di lunga 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, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti esclusivamente da personale 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 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.

Riparazioni e manutenzione straordinaria

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

Ricambi e accessori

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

A.13 Smaltimento della macchina

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

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.

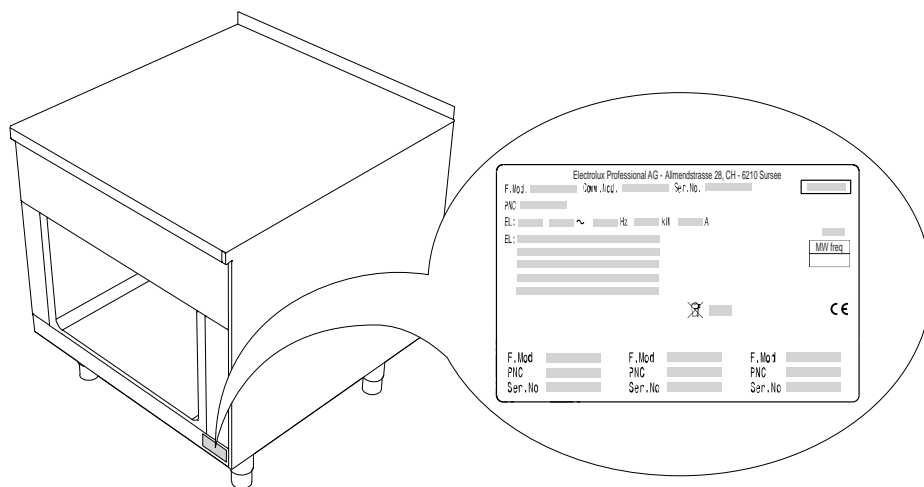
Controllare sul sito web di Electrolux Professional l'elenco dei servizi di assistenza clienti autorizzati.

C DATI TECNICI

C.1 Posizione targhetta caratteristiche

Questo manuale di istruzione contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Le immagini relative al prodotto presenti in questa guida sono a pur titolo esemplificativo, non sono in scala e possono discostarsi dal modello in uso.

Individuare l'apparecchiatura leggendo quanto riporta la targhetta caratteristiche posta sotto l'angolo inferiore destro (vedere figura seguente).



IMPORTANTE

Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, verificare che l'impianto del gas e la pressione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche.

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

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

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

Electrolux Professional AG - Allmendstrasse 28, CH - 6210 Sursee

F. Mod. _____ Comm. Mod. _____
PNC _____ Ser. No. _____
EL: _____ Hz _____ kW _____ A SVGW No _____
Settled Gas: _____ Working Pressure: _____
G30 _____ kg/h G31 _____ kg/h G20 _____ m³/h
G25 / G25.1 _____ m³/h G110 _____ m³/h G12 _____ m³/h Cert. Group: _____
Qn (Hi) _____ kW
Max Pressure _____ bar
(Double Jacket)

_____ IPX _____ CE _____
Type-Bauart - Tipo A1

F. Mod _____ F. Mod _____ F. Mod _____
PNC _____ PNC _____ PNC _____
Ser. No _____ Ser. No _____ Ser. No _____
Refer _____ Refer _____ Refer _____

Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute: (continua')

Refer.	codice di produzione originale
IPX	classe di protezione dell'acqua
CE	marcatatura CE
SVGW num	numero SVGW
Working Pressure	pressione di lavoro
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza massima assorbita
A	corrente nominale
EL	tensione di alimentazione ~ fase
	simbolo WEEE
P mbar	pressione gas
Max Pressure	pressione di funzionamento massima
Cert.Group	tipo famiglia

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

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Mod.	descrizione commerciale
PNC	codice di produzione
Ser.No.	numero di serie

C.3 Consumo di gas

Uscita kW	Gas naturale H G20 (m ³ /h)	Gas naturale L G25 (m ³ /h)	Butano/propano G30/31 (kg/h)
21	2,22	2,58	1,65
14	1,48	1,72	1,04

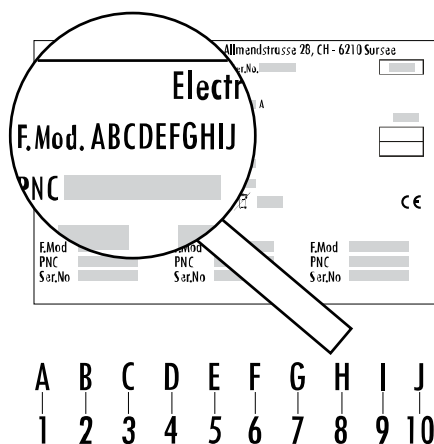
C.4 Specifiche tecniche

Gruppo certificativo: THFRG.

	Carico massimo Litri per vasca	Collegamento ISO 7/1 Ø	Potenza termica nominale kW	Tipo scarico fumi A
M B/C F H *** D P O	14	1/2"	14	A1
M B/C F D *** D P O	23	1/2"	21	A1

C.5 Come interpretare la descrizione di fabbrica

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



1 - Linea di prodotto

M	Modular
---	---------

2 - Famiglia (profondità)

B	850 mm
C	900 mm

3 - Tipo macchina

F	Friggitrice
---	-------------

4 - Zone

D	1 vasca media, 23 litri
H	1 vasca media, 14 litri

5 - Tipo modulo (altezza)

E	700 mm, pannello frontale in vetro
F	800 mm, pannello frontale in vetro
G	700 mm, pannello frontale in acciaio

6 - Funzionamento utente

A	un lato
B	un lato con alzatina

7 - Larghezza

D	400 mm
E	500 mm

8 - Combinazione di base

D	scarico con vano porta
---	------------------------

9 - Alimentazione

P	gas (standard)
---	----------------

10 - Opzione

Nessuna opzione

C.6 Collaudo / Certificazione

Tutte le apparecchiature sono collaudate e certificate in conformità agli standard rilevanti e alle regole ingegneristiche approvate da enti di controllo riconosciuti a livello internazionale. Ciò garantisce che vengano soddisfatti tutti gli standard di qualità e di sicurezza richiesti.

D INFORMAZIONI GENERALI

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 della macchina fornita.

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

D.2 Destinazione d'uso e restrizioni

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da personale non autorizzato.



ATTENZIONE

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

D.3 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.4 Conservazione del manuale

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

D.5 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

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

Tutte le apparecchiature alimentate a gas soddisfano i requisiti previsti dal Regolamento (UE) 2016/426.

Ciascuna apparecchiatura presenta la marcatura CE sulla targhetta caratteristiche.

Questa apparecchiatura ha superato il collaudo per la classe di protezione IPX4 (protezione all'acqua).

Al fine di garantire una conformità costante a tale classe di protezione, tutti i dispositivi di tenuta devono rimanere in condizioni perfette e tutti i componenti devono essere assemblati in modo corretto dopo interventi di installazione, riparazione e manutenzione.

D.6 Definizioni

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

Operatore	addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto della macchina.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Addetto all'uso ordinario della macchina	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.
Assistenza specializzata	un operatore addestrato/formato dal Cliente o personale che, sulla base della sua formazione professionale, esperienza, addestramento specifico, conoscenza delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sulla macchina e riconoscere ed evitare i rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.
Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.
Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.
Protezioni	misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di una macchina utilizzato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
Dispositivo di sicurezza	dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.
Cliente	colui che ha acquistato la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

D.7 Responsabilità

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

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione di ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul

funzionamento della macchina e fa decadere la garanzia del produttore originale);

- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato 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.8 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:

 PE	Polietilene <ul style="list-style-type: none">• Involucro esterno• Busta istruzioni• Pellicola protettiva per ugelli per il gas
 PP	Polipropilene <ul style="list-style-type: none">• Reggette• Pannelli per imballaggio superiori
 PS	Polistirolo espanso <ul style="list-style-type: none">• Protezioni angolari

E TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO

E.1 Introduzione

Il trasporto (ossia il trasferimento della macchina da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di portata adeguata.

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

D.9 Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario della macchina sia adeguatamente addestrato e dimostri competenza nell'adempire le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza sia di quella di terze persone.

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

D.10 Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina

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

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

D.11 L'operatore addetto all'uso ordinario

Deve avere almeno:

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

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

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



ATTENZIONE

La macchina dovrà essere trasportata, movimentata, e immagazzinata esclusivamente da personale specializzato, il quale dovrà possedere:

- specifica formazione tecnica ed esperienza relativa all'uso dei sistemi di sollevamento;
- conoscenza delle norme di sicurezza e delle leggi applicabili nel settore di pertinenza;
- conoscenza delle prescrizioni generali di sicurezza;
- dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita;
- capacità di riconoscere ed evitare ogni possibile pericolo.

E.2 Trasporto



ATTENZIONE

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

Viste le dimensioni dell'apparecchiatura, è possibile impilarla durante il trasporto, attenendosi a quanto indicato nel talloncino apposto sull'imballo.

In nessun caso il produttore sarà responsabile per eventuali danni causati durante il trasporto o per eventuali danni all'imballaggio.

E.3 Modo d'uso

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

E.3.1 Procedure per le operazioni di movimentazione

Prima di procedere al sollevamento:

- far raggiungere a tutti gli addetti la posizione di sicurezza ed impedire l'accesso di persone nella zona di movimentazione;
- accertarsi della stabilità del carico;
- controllare che non vi sia materiale che potrebbe cadere durante il sollevamento. Manovrare verticalmente in modo da evitare gli urti;
- movimentare la macchina mantenendola alla minima altezza da terra.

Per il corretto e sicuro svolgimento delle operazioni di sollevamento:

- utilizzare il tipo di attrezzatura più idoneo per caratteristiche e portata (es.: carrelli elevatori o transpallet elettrico);

- coprire gli spigoli vivi;
- controllare le forche e le modalità di sollevamento come da istruzioni esposte sull'imballo.

E.3.2 Traslazione

L'incaricato dell'operazione deve:

- avere una visione generale del percorso da seguire;
- interrompere la manovra in caso di situazioni pericolose.

E.3.3 Posa del carico

Prima di effettuare la posa del carico accertarsi che il passaggio sia libero e verificare che la pavimentazione sia pianeggiante ed abbia portata sufficiente a sostenere il carico. Per maggiori informazioni, fare riferimento al capitolo Installazione.

E.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 e 50°C.

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.

F SCHEMI DI INSTALLAZIONE

F.1 Schemi relativi alla dimensione per le installazioni a pavimento

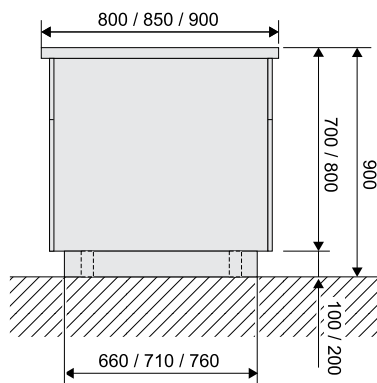


ATTENZIONE

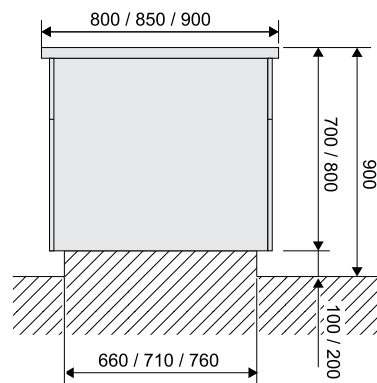
In caso di installazione su zoccolo in cemento, la cavità deve distare dalla parete almeno 70 mm, ma non deve superare i 100 mm, per poter effettuare un fissaggio corretto dell'apparecchiatura al pavimento e garantire sufficiente ventilazione al suo interno.

Opzioni di installazione a pavimento:

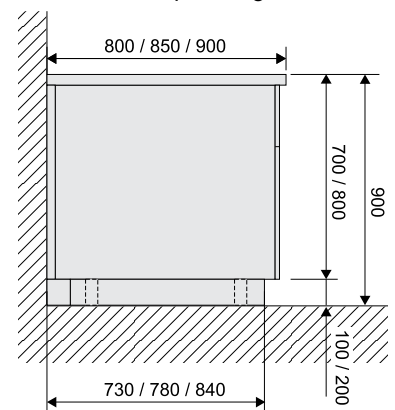
1. Su zoccolo in acciaio o piedi regolabili



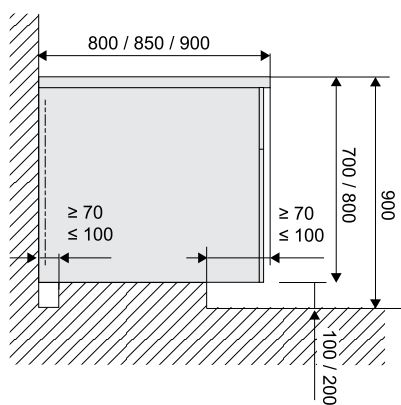
2. Su zoccolo in cemento



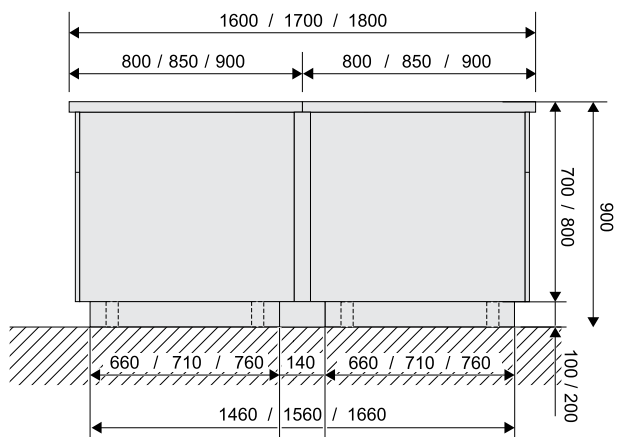
3. Contro alla parete su zoccolo in acciaio o piedi regolabili



4. Contro alla parete su zoccolo in cemento



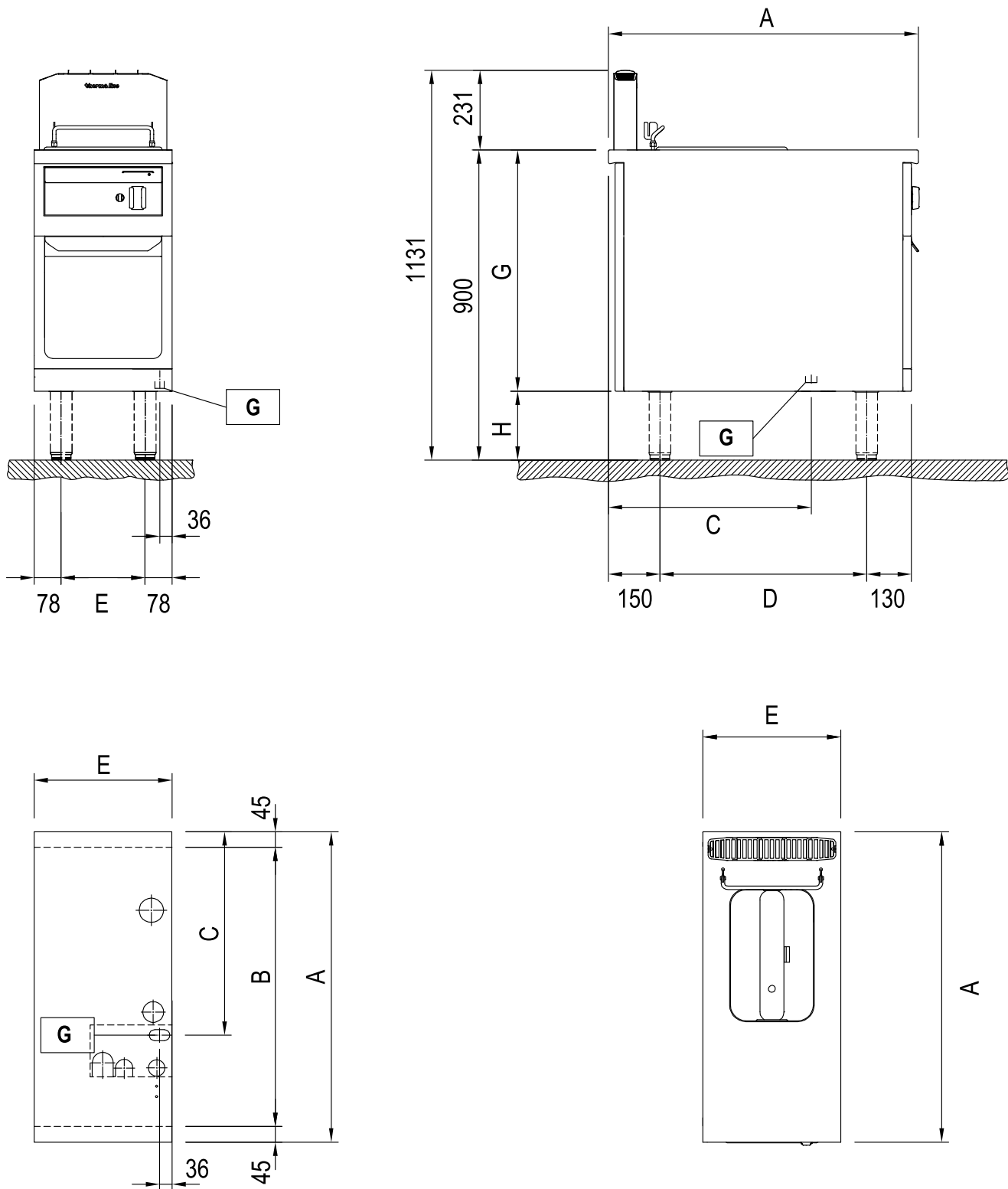
5. Dorso a dorso



NOTA!

Si prega di notare che non tutti i modelli sono disponibili nelle profondità indicate nello schema.

F.2 Schema di installazione e di allacciamento



G = attacco gas

EQ = Collegamento equipotenziale

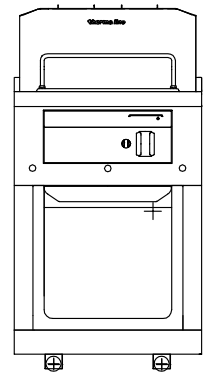
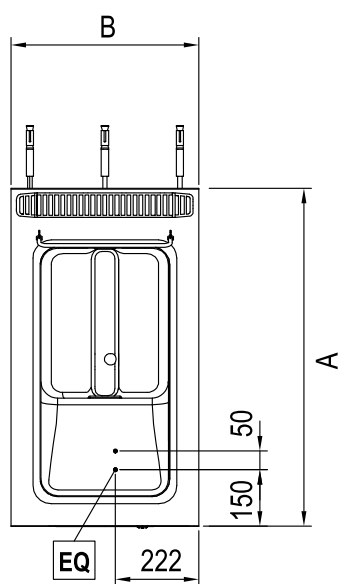
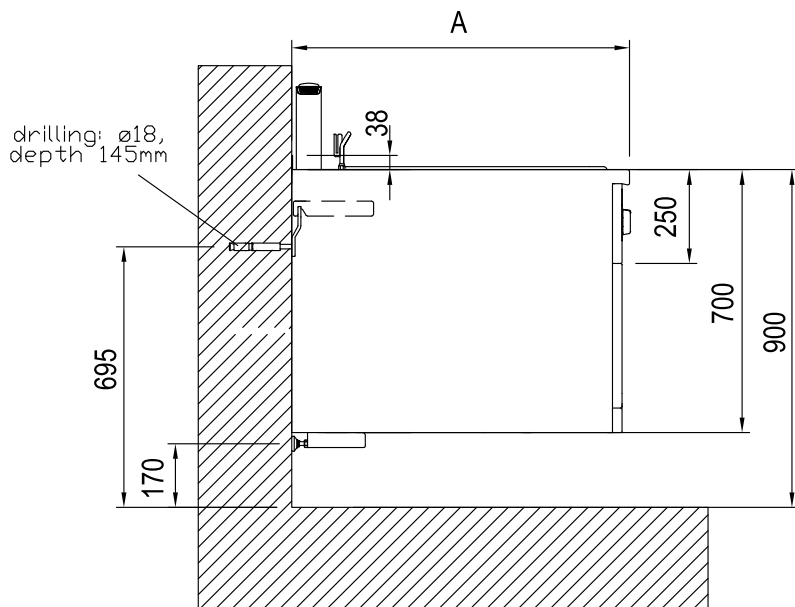
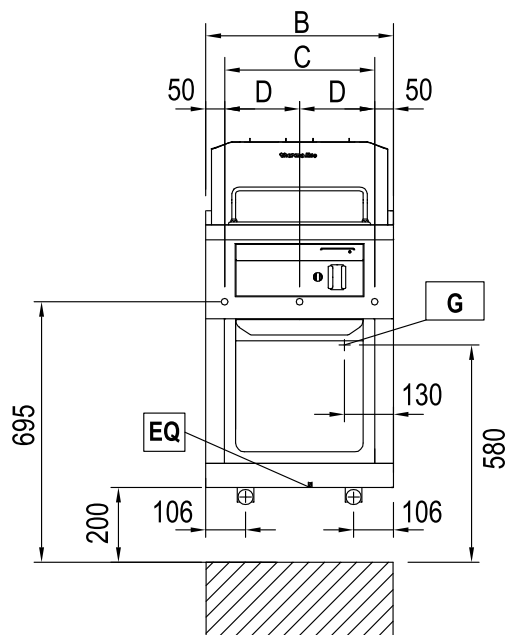
(x)* = Pannello protettivo

A	B	C	D
850	760	540	550
900	810	590	600

E	F
400	244
500	344

G	H
700	200
800	100

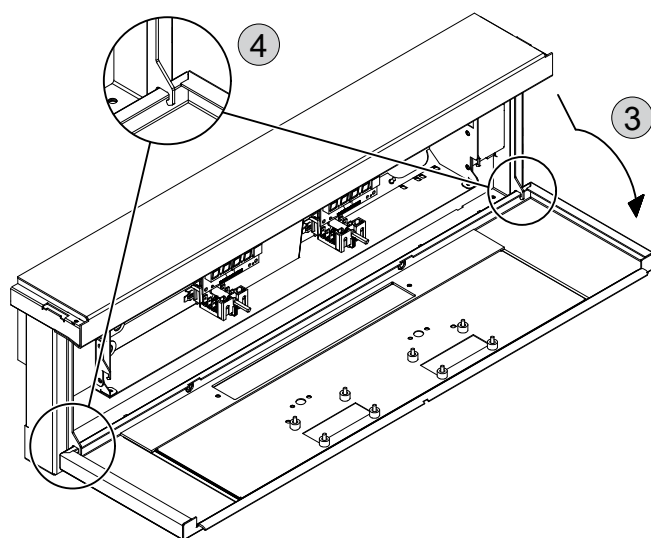
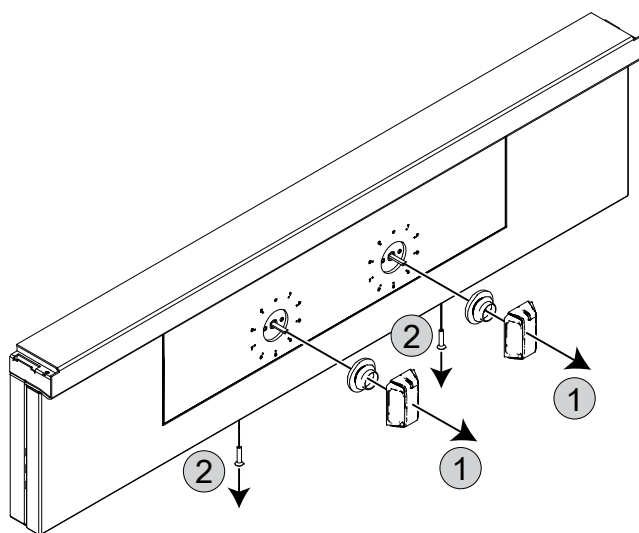
Modelli montati a parete



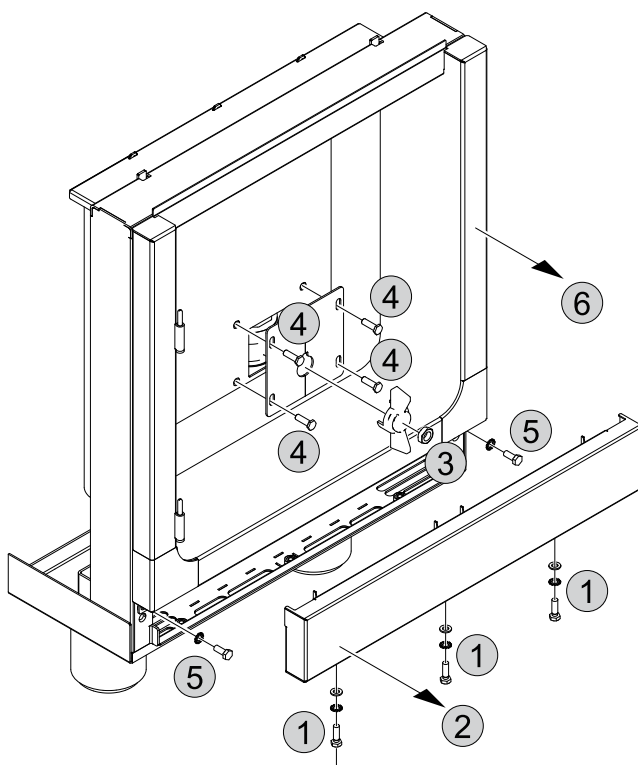
- G = attacco gas
- EQ = Collegamento equipotenziale
- (x)* = Pannello protettivo

A	B	C	D
850	400	300	/
900	500	/	200

F.3 Accedere ai componenti interni dell'apparecchiatura

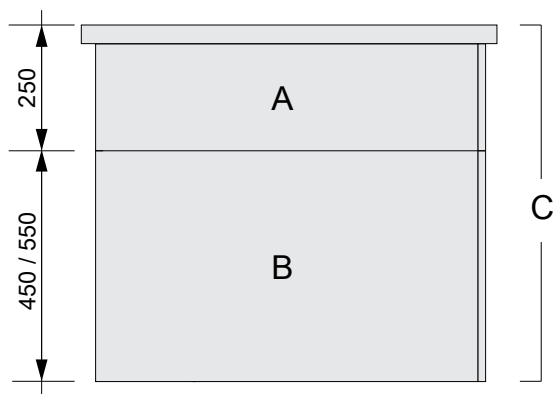


Accesso al collegamento all'alimentazione principale



G INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

G.1 Tipo apparecchiatura



Nella descrizione delle nostre apparecchiature, viene effettuata una distinzione tra i moduli della parte superiore A, i

moduli della base B e le unità assemblate in fabbrica C. I moduli della parte superiore e della base possono essere installati insieme oppure come unità individuali.

L'apparecchiatura deve sempre essere installata nella posizione prevista in conformità agli schemi di installazione e di allacciamento relativi (F SCHEMI di installazione). L'apparecchiatura dovrebbe essere collegata ai cavi fissi.

Opzioni di installazione:

1. **Montaggio a parete** (non disponibile per tutte le apparecchiature)
2. **Contro alla parete**
 - su piedi regolabili
 - su zoccolo in acciaio
 - su zoccolo in cemento
3. **Libera installazione**
 - su piedi regolabili
 - su zoccolo in acciaio

- su zoccolo in cemento

Le apparecchiature sono adatte per essere montate come apparecchiature singole oppure come un gruppo di apparecchiature.

Possono essere posizionate liberamente nello spazio fornito, una di fianco all'altra, contro una parete oppure dorso a dorso. In caso di installazione una di fianco all'altra, le apparecchiature sono collegate a una guida.

In caso di installazione contro una parete, vengono utilizzati diversi telai a parete.

L'ingegnere addetto alla ventilazione è responsabile per la valutazione/progettazione di una ventilazione corretta dal punto di vista tecnico.

G.2 Distanze / pareti

L'apparecchiatura non deve essere installata su pareti infiammabili. Se un'apparecchiatura viene installata vicino o contro mobili termosensibili o simili, tenere una distanza di sicurezza di circa 100 mm o montare una qualche forma di protezione termica.

G.4 Installazione su piedini o su zoccolo

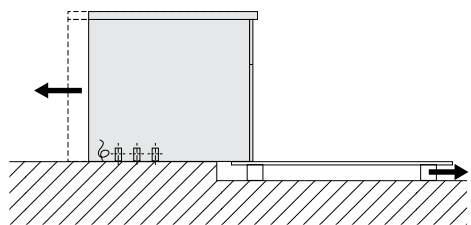
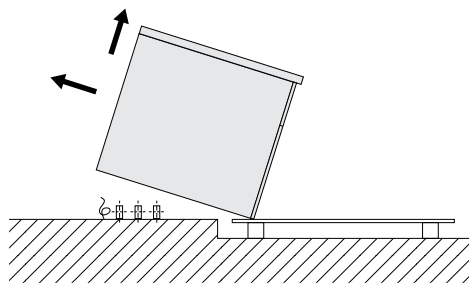
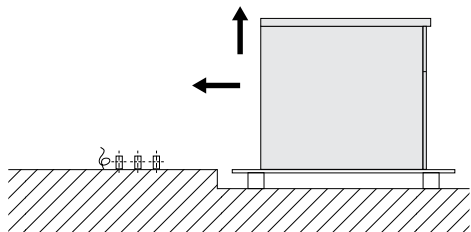
G.4.1 Configurazione

Per trasportare l'apparecchiatura nel luogo di installazione, consultare E *TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO*.

L'imballaggio dovrebbe essere rimosso solo immediatamente prima dell'installazione dell'unità. Per fare ciò, rimuovere tutte le parti laterali e superiori dell'imballaggio, una alla volta, nonché gli elementi di fissaggio.

L'unità dovrebbe rimanere sul pallet di trasporto fino al luogo di installazione.

G.4.2 Posizionamento su zoccolo in cemento



In caso di installazione dell'unità nelle immediate vicinanze di pareti, partizioni, unità da cucina, pannelli decorativi, ecc., è consigliabile che tali elementi siano realizzati con materiali non combustibili o rivestiti/piastrellati con materiali non infiammabili idonei.

Garantire l'assoluta ottemperanza alla normativa antincendio locale in vigore.

G.3 Prima dell'installazione

A seconda del modello, preparare i seguenti elementi prima della corretta installazione e del corretto posizionamento dell'apparecchiatura:

- Elementi di fissaggio, vale a dire fori e perni di inserto. Le note di accompagnamento sono disponibili nelle sezioni pertinenti, G.5 *Installazione a parete*.
- Preparare i collegamenti elettrici, dell'acqua e del gas e installare una valvola di intercettazione, qualora necessario.

1. Trasportare l'apparecchiatura dal pallet di trasporto direttamente di fronte al punto di installazione.

2. Rimuovere la piastra pre-tagliata in corrispondenza del fondo dell'apparecchiatura. (Per l'accesso, consultare F *SCHEMI di installazione*).

3. Sollevare l'unità da un lato in modo tale che tutti i collegamenti di installazione siano all'interno dell'apparecchiatura.

4. Abbassare con cautela l'apparecchiatura e metterla nella posizione corretta. Infine, rimuovere il pallet di trasporto.

5. Rimuovere la pellicola protettiva esterna e i copribordo, facendo attenzione a non graffiare la superficie dell'apparecchiatura.

Rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva dalle superfici in acciaio inox, senza strapparla, per evitare residui di adesivo.

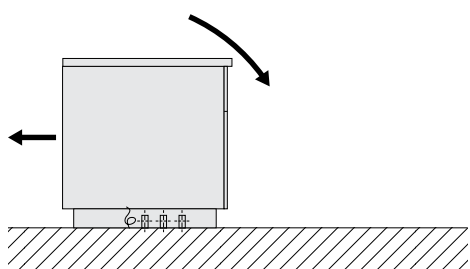
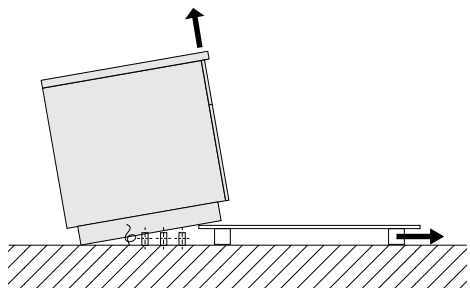
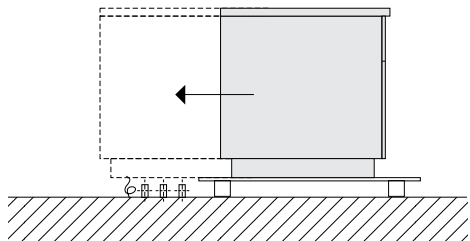
Rimuovere qualsiasi residuo di adesivo con un solvente non corrosivo. Quindi, sciacquare ed asciugare accuratamente la macchina.

G.4.3 Posizionamento su zoccolo in acciaio o piedini regolabili



NOTA!

In caso di installazione su zoccolo in acciaio o piedini regolabili, assicurarsi sempre che questi siano già fissati all'apparecchiatura. Non vi sono strumenti per togliere l'unità dal pallet di trasporto e metterla in posizione; è necessaria una forza lavoro che varia dai 2 ai 4 uomini a seconda delle dimensioni dell'unità.



1. Trasportare l'apparecchiatura dal pallet direttamente di fronte al punto di installazione. I collegamenti di installazione che protendono dal pavimento devono essere il più vicino possibile al lato del pallet di trasporto.

2. Rimuovere la piastra pre-tagliata in corrispondenza del fondo dell'apparecchiatura. (Per l'accesso, consultare F SCHEMI di installazione).

3. Spostare l'apparecchiatura sul pallet di trasporto in modo che tutti i collegamenti di installazione si trovino all'interno dell'apparecchiatura.

4. Inclinare l'apparecchiatura fino a che non poggia sul pavimento. Sollevare quindi il lato anteriore e rimuovere il pallet di trasporto.

5. Abbassare con cautela l'apparecchiatura e metterla nella posizione corretta.

6. Rimuovere la pellicola protettiva esterna e i copribordo, facendo attenzione a non graffiare la superficie dell'apparecchiatura.

Rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva dalle superfici in acciaio inox, senza strapparla, per evitare residui di adesivo.

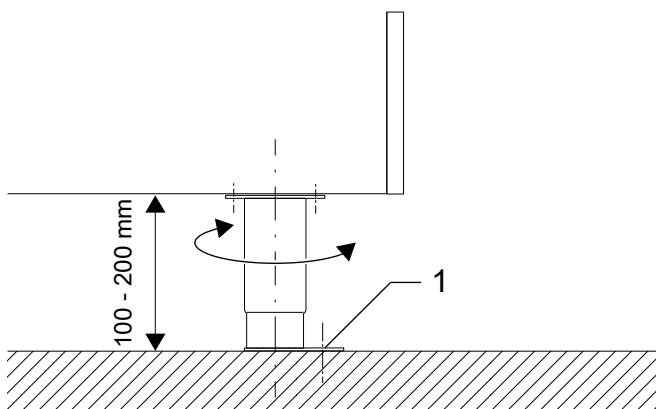
Rimuovere qualsiasi residuo di adesivo con un solvente non corrosivo. Quindi, sciacquare ed asciugare accuratamente la macchia.

G.4.4 Fissaggio o regolazione al pavimento (facoltativa)

Nel caso in cui sia necessario fissare l'apparecchiatura al pavimento, quest'ultima viene fornita con piedi regolabili compatibili. Si raccomanda di regolare i piedini in modo da raggiungere una altezza di lavoro di 900 mm. Mettere l'unità in asse con una livella.

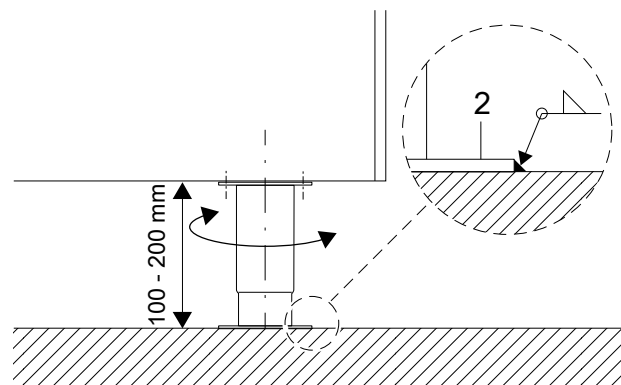
Fissaggio dell'unità con viti

I piedi hanno lamelle metalliche che possono essere fissate al pavimento tramite viti.



Fissaggio dell'unità mediante saldatura

La piastra metallica sotto ai piedi deve essere saldata al pavimento mediante saldatura continua intorno al bordo esterno.

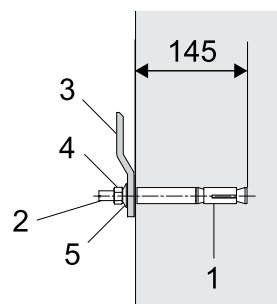


G.5 Installazione a parete

G.5.1 Preparazione delle staffe

Prima di iniziare, preparare i fori di montaggio nella parete, in conformità alle specifiche previste dal diagramma di montaggio.

1. Utilizzare gli ancoraggi a parete **1** in dotazione con le aste filettate **2**. I fori devono avere un diametro di 18 mm [0,71"] e una profondità minima di 145 mm [5,71"].
2. Pulire il foro dopo la foratura.
3. Montare il profilo di supporto **3** con i dadi **4** e le rondelle elastiche **5**.
4. Regolare il profilo di supporto **3** in altezza e verificarne l'allineamento utilizzando una livella a bolla d'aria.

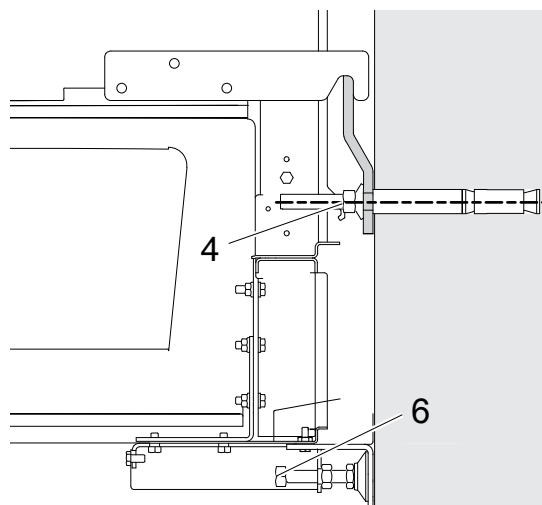


G.5.2 Fissaggio e installazione

Solleverare l'unità sul profilo di supporto preparato e livellarla utilizzando una livella a bolla d'aria. Verificare l'altezza in confronto agli altri dispositivi.

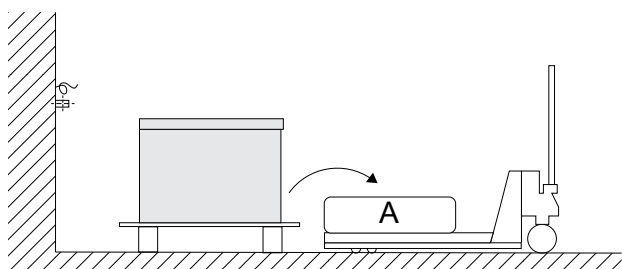
Utilizzare le viti di regolazione **6** per regolare verticalmente il dispositivo.

Infine, serrare i dadi di ancoraggio a parete **4** a una coppia di 80 Nm.



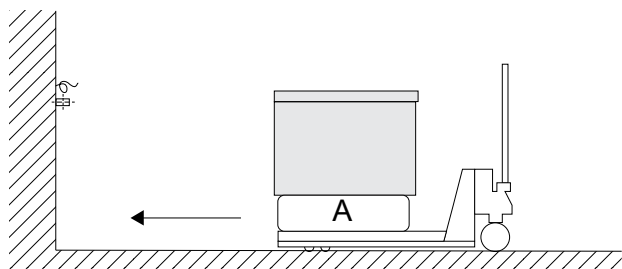
G.5.3 Posizionamento

Si consiglia l'utilizzo di un carrello elevatore con un ripiano stabile per togliere l'unità dal pallet di trasporto e metterla in posizione. Il sollevamento dell'unità sul carrello elevatore manuale deve essere eseguito a mano da due o più uomini, a seconda delle dimensioni dell'unità.



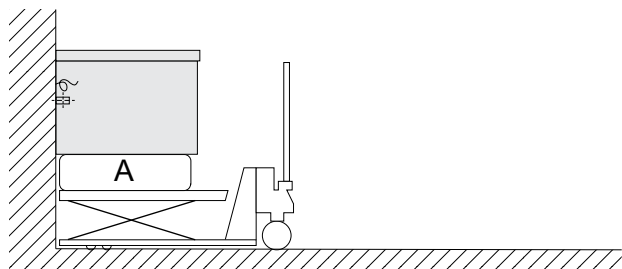
1. Trasportare l'apparecchiatura dal pallet di trasporto direttamente di fronte al punto di installazione.
Portare il carrello elevatore il più vicino possibile all'apparecchiatura.

2. Sollevare con cura l'unità sul ripiano **A** del carrello.



3. Rimuovere il pallet di trasporto.

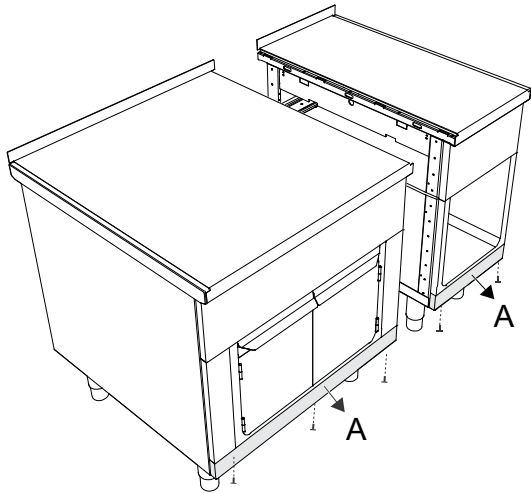
4. Trasportare l'apparecchiatura con il carrello elevatore verso la posizione preparata sulla parete e sollevare l'unità all'altezza corretta.



5. Rimuovere la pellicola protettiva esterna e i copribordo, facendo attenzione a non graffiare la superficie dell'apparecchiatura.
Rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva dalle superfici in acciaio inox, senza strapparla, per evitare residui di adesivo.
Rimuovere qualsiasi residuo di adesivo con un solvente non corrosivo.
Quindi, sciaccare ed asciugare accuratamente la macchia.

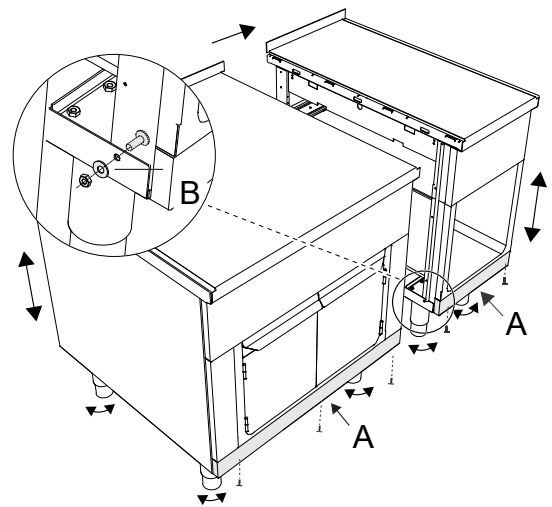
G.6 Unione di più apparecchiature

- ① Togliere il pannello inferiore **A** svitando le viti.

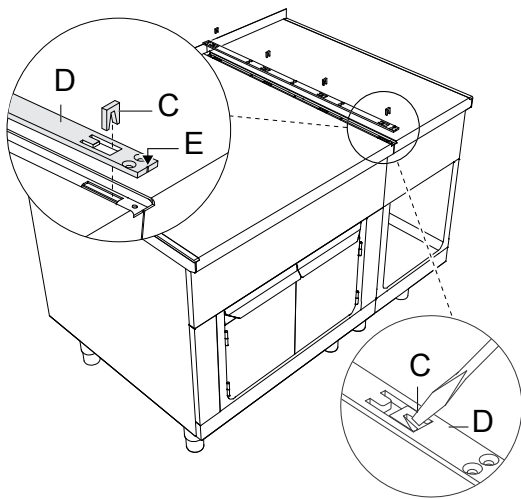


- ② Avvicinare le unità. Utilizzare le viti di regolazione sui piedini per portare le apparecchiature alla stessa altezza, quindi livellarle.

Avvitare le apparecchiature insieme in corrispondenza della base utilizzando la vite, la rondella e il dado **B**. Sostituire il pannello **A** utilizzando le viti.

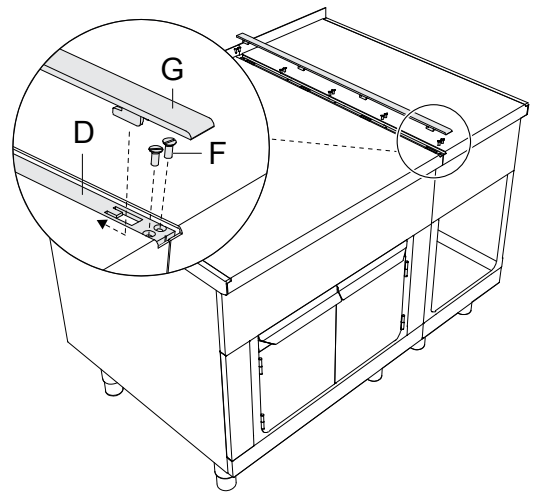


- ③ Utilizzando uno strumento robusto, staccare i dadi **C** dalla guida di collegamento **D**. Inserire la guida di collegamento **D** nell'interspazio tra la parte superiore, assicurandosi che la marcatura **E** sia rivolta in avanti. Collegare le apparecchiature battendo con il martello i dadi **C** nell'apposito ritaglio.



- ④ Sigillare l'intera fuga con del silicone a lunga tenuta (si consiglia di utilizzare del sigillante per giunzioni grigio, codice: 059611). Fissare la guida **D** utilizzando le viti in dotazione **F**.

Inserire il gancio del lato inferiore della copertura **G** negli occhielli nella guida di collegamento e far scorrere la copertura **G** all'indietro fino a che non si allinea alla parte frontale.



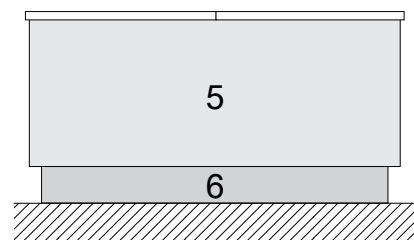
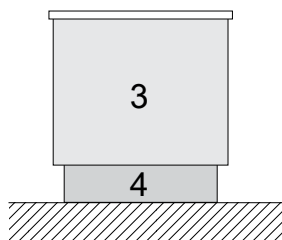
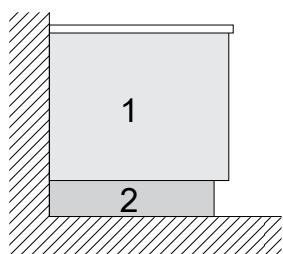
G.7 Pannelli laterali e modelli base

Tutti i pannelli laterali sono disponibili in due diverse versioni:

- **Pannello laterale con sporgenza di 12,5 mm** per il montaggio individuale sulle pareti.
- **Coperchio laterale senza sporgenza** da montare sui lati coperti.

Montare i pannelli sul rivestimento dell'unità durante l'installazione. I pannelli necessari per il relativo tipo di installazione devono essere ordinati come accessori opzionali.

		Altezza mm	Larghezza mm	Disponibile per la profondità dell'ap- parecchiatura (mm)		
				800	850	900
1	Pannelli laterali per l'installazione a parete	400		●	●	
		700		●	●	●
		800		●		●
2	Pannello base o base in acciaio inox per il montaggio a parete	100	300 – 2500	●		●
		200	300 – 2500	●	●	●
3	Pannelli laterali per apparecchiature a libera installazione	700		●	●	●
		800		●		●
4	Pannello base o base in acciaio inox per apparecchiature a libera installazione	100	300 – 2500	●		●
		200	300 – 2500	●	●	●
5	Pannelli laterali per l'installazione delle apparecchiature dorso a dorso	700		●	●	●
		800		●		●
6	Pannello base o base in acciaio inox per il montaggio delle apparecchiature dorso a dorso	100	300 – 2500	●		●
		200	300 – 2500	●	●	●

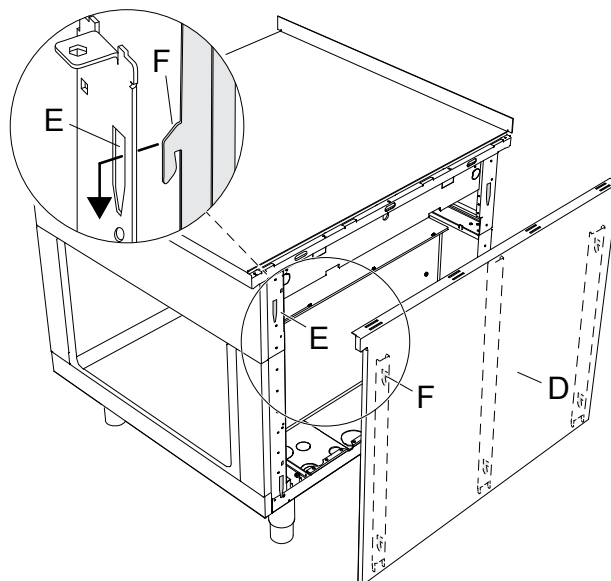
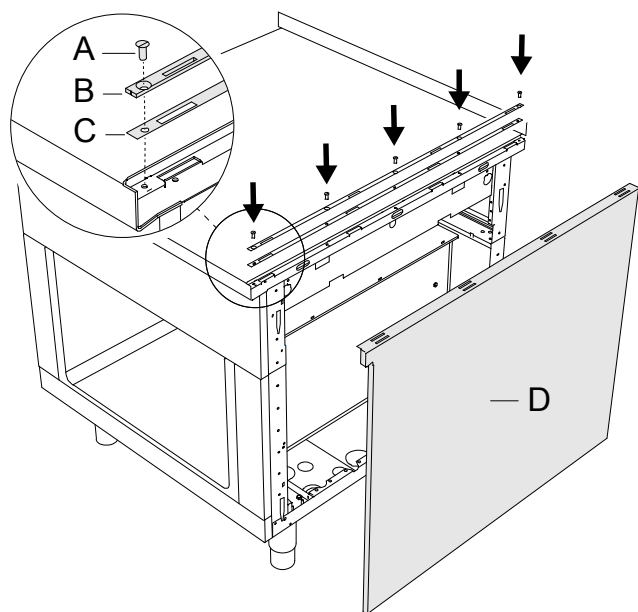


G.8 Fissaggio dei pannelli laterali

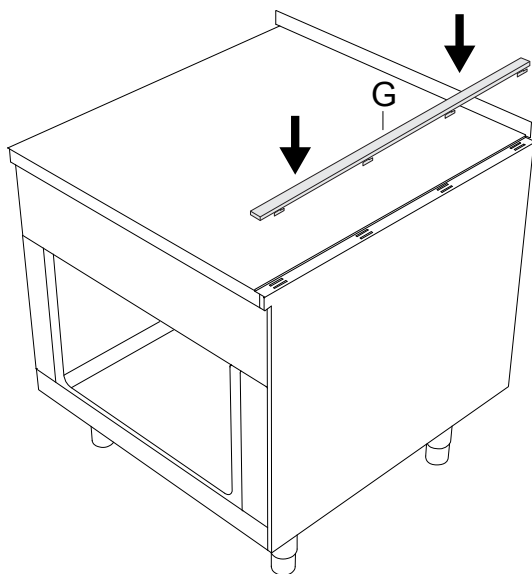
G.8.1 Pannelli con una sporgenza di 12,5 mm

- ① Fissare le guide di collegamento **B** e **C** con le viti in dotazione **A**. Assicurarsi che la marcatura sulla parte **B** della guida sia rivolta in avanti.

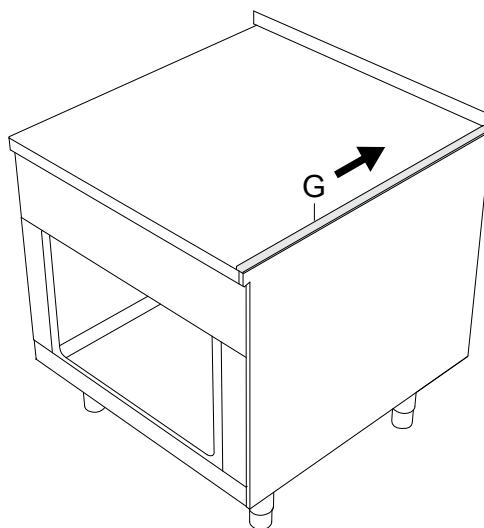
- ② Mettere il pannello laterale **D** in posizione. Mettere i 5 ganci del pannello **F** nelle fessure **E**.



- ③ Inserire i ganci del fondo della barra **G** negli occhielli della guida di collegamento.



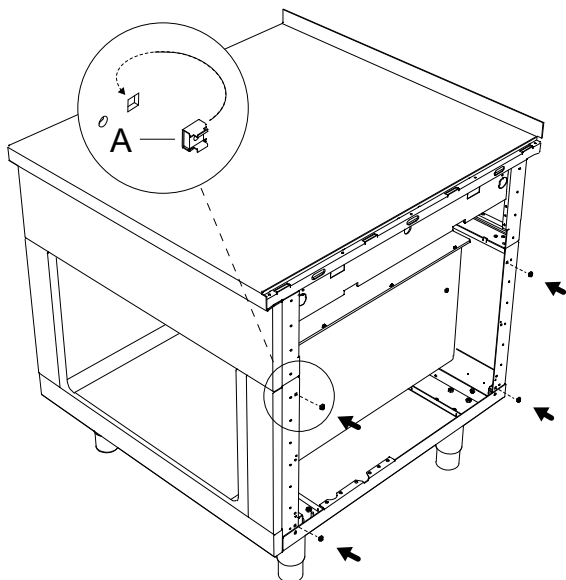
- ④ Far scorrere la barra **G** nella direzione della freccia per allinearla alla parte frontale.



G.8.2 Copertura laterale senza sporgenza

La copertura laterale dovrebbe essere utilizzata esclusivamente come chiusura contro la parete, contro una nicchia e tra le apparecchiature (purché abbiano le stesse dimensioni). La copertura standard ha dei pre-tagli che è possibile adattare alle apparecchiature a seconda del lato sinistro/destro.

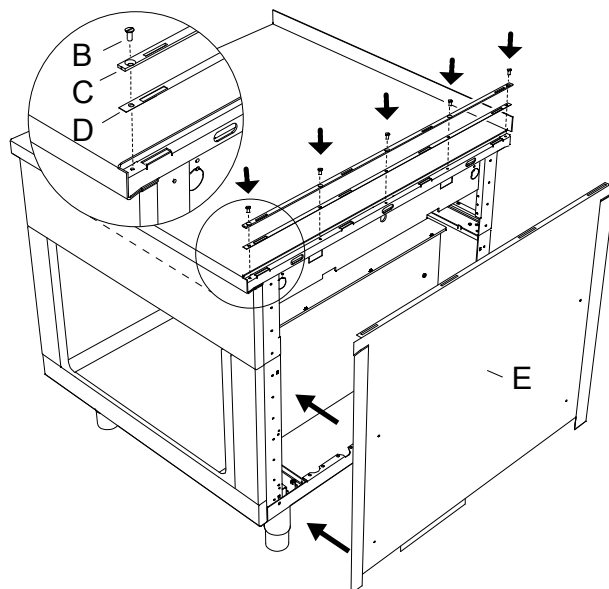
- ① Montare i 4 dadi a gabbia **A** nelle apposite fessure sul telaio.



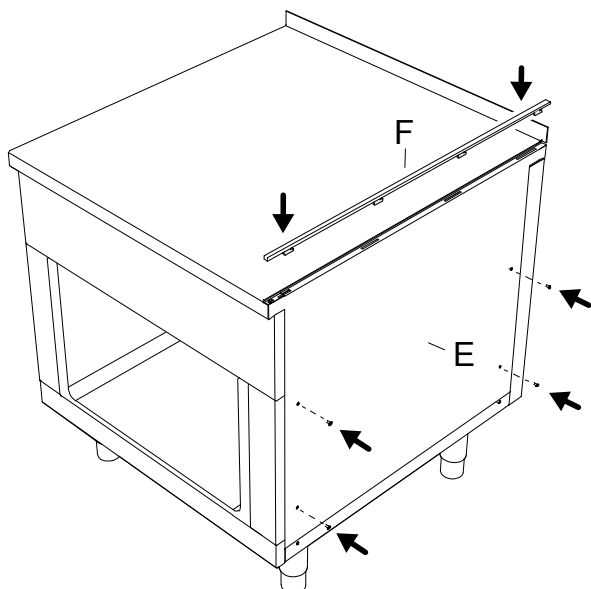
- ② Fissare le guide di collegamento **C** e **D** con le viti in dotazione **B**.

Assicurarsi che la marcatura sulla parte **C** della guida sia rivolta in avanti.

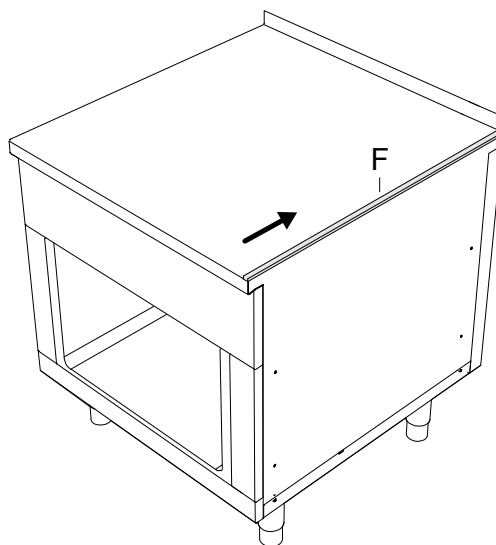
Mettere il pannello laterale **E** in posizione.



- ③ Inserire i ganci del fondo della barra **F** negli occhielli della guida di collegamento.
Fissare il fianco della copertura laterale **E** utilizzando le 4 viti a testa piatta in dotazione.



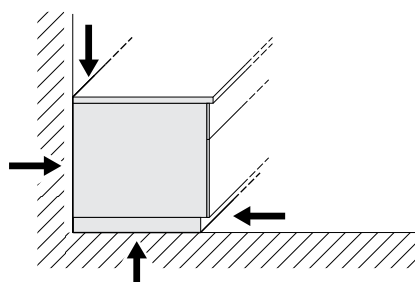
- ④ Far scorrere la barra **F** nella direzione della freccia per allinearla alla parte frontale.



G.8.3 Sigillante

Per ragioni igieniche, per evitare che acqua e altre sostanze penetrino sotto all'apparecchiatura, sigillare le fughe tra

l'apparecchiatura e la parete o il pavimento con silicone elastico permanente.



H INSTALLAZIONE GAS

H.1 Allacciamento di gas, corrente elettrica acqua e altri allacciamenti (se presenti, a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello)

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

H.2 Collegamento alla rete

Le seguenti normative devono essere rispettate durante l'installazione, il collaudo e la regolazione dell'equipaggiamento:

- disposizioni legali in vigore;
- disposizioni in materia di edilizia e normativa in materia antincendio statali;
- foglio di lavoro DVGW – G 600 (TRGI) "Technical regulations for gas installations" (Regole tecniche per l'installazione del gas);
- TRF "Technical regulations for liquid gas" (regole tecniche per gas liquido);
- foglio di lavoro DVGW – G 631;
- regolamento di prevenzione degli infortuni in vigore;
- condizioni della società di fornitura del gas;

- linee guida SVGW;
- normative statali e locali.

L'apparecchiatura non deve essere installata su pareti infiammabili; l'area di installazione e la superficie di contatto devono essere piastrellate oppure realizzate con un materiale equivalente che sia termoresistente e isolato termicamente.

Se un'apparecchiatura viene installata vicino o contro mobili termosensibili o simili, tenere una distanza di sicurezza; il paragrafo F *SCHEMI di installazione* mostra l'esatta distanza necessaria.



AVVERTENZA

- I materiali infiammabili e i combustibili non devono essere immagazzinati in prossimità dell'apparecchiatura.
- Le cucine e le zone associate devono essere ventilate mediante impianto di ventilazione, in modo che l'aria dell'ambiente venga contaminata il meno possibile da odori sgradevoli e prodotti gassosi di combustione (per esempio, gas di scarico).
- I sistemi di ventilazione non devono essere coperti.
- I componenti di alimentazione del gas (per esempio, le condutture del gas avvitate) sui dispositivi che consumano gas devono essere serrati così saldamente da non superare determinati tassi di perdita in fase di collaudo.
- Deve essere utilizzato solo materiale di tenuta che è stato approvato dai centri di collaudo pertinenti per l'utilizzo con tutti i tipi di gas.

- Rimuovere la polvere, lo sporco e i depositi che potrebbero impedire il flusso di alimentazione del gas dai tubi di raccordo; è consigliabile installare sul posto un filtro per lo sporco nella linea di alimentazione del gas.
- La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.
Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegate.
- Se la linea di alimentazione del gas (portata, diametro, ecc.) e/o il rubinetto del gas installato a monte non sono progettate correttamente, ciò potrebbe influire in modo negativo sulla combustione del gas da parte del sistema di bruciatori e sul funzionamento e sulla sicurezza operativa dell'apparecchiatura; pericolo elevato in caso di impiego errato.

Al momento della consegna, l'unità è già impostata sul tipo di gas specificato al momento dell'ordine; la pressione e il tipo di gas sono indicati sulla targhetta caratteristiche.

Confrontare le informazioni presenti sulla targhetta caratteristiche con i dati relativi al gas del luogo di installazione.

H.3 Adattamento ad un altro tipo di gas

La tabella ugelli (catalogo ricambi o manuale di servizio) indica il tipo di ugelli con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è inciso sul corpo dell'ugello).

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

1. cambio ugello/i bruciatore
2. corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i
3. cambio ugello/i pilota
4. cambio vite/i di minimo
5. corretta regolazione pilota/i se necessario
6. corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tabella dati tecnici/ugelli gas)
7. applicazione della targhetta adesiva (in dotazione) con i dati relativi al nuovo tipo di gas utilizzato
8. verificare che la data di modifica sia leggibile

H.4 Scarico fumi

Le apparecchiature sono tutte di tipo A1.

Non utilizziamo mai i condotti dei gas di scarico diretti che devono essere collegati ad un impianto; quindi non c'è bisogno dello scarico di categoria B. Tuttavia, se viene espressamente richiesto uno scarico di categoria B, questo tipo di attacco richiede la propria certificazione.

L'aria di combustione e i prodotti di combustione vengono rimossi nell'area di installazione.

Secondo la definizione presente nelle Regole tecniche per l'installazione del gas (Technical regulations for gas installations) DVGW G631: marzo 2012, tali apparecchiature devono essere posizionate sotto una cappa di aspirazione per assicurare l'estrazione dei vapori e dei fumi generati dalla cottura.



IMPORTANTE

- Se la potenza complessiva di tutte le apparecchiature nella stanza supera i 14 kW, oltre ai dispositivi di arresto e di sicurezza previsti dal DVGW G600, lo scarico fumi deve essere dotato di un sistema di monitoraggio. Ciò significa che il gas può essere rilasciato ai bruciatori solo se il sistema di ventilazione è in funzione.
- Inoltre, è necessario garantire che venga fornita l'aria di combustione, se il carico totale eccede i 14 kW. Negli ambienti senza aperture verso l'esterno, deve essere presente un sistema di condizionamento d'aria conforme al VDI 2052, per garantire che la pressione tra la cucina e i locali adiacenti sia equiparata.



ATTENZIONE

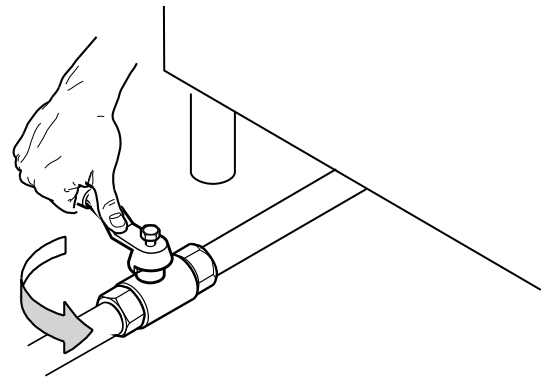
- Non bloccare mai l'estrattore;
- Non effettuare modifiche strutturali o alla canna fumaria (fare riferimento a A.11 *Uso scorretto ragionevolmente prevedibile*)

H.5 Prima di effettuare l'allacciamento

Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata.

In caso contrario, attenersi alle indicazioni riportate nel paragrafo H.3 *Adattamento ad un altro tipo di gas*.

1. Prima di effettuare l'allacciamento alla condotta del gas, togliere la protezione in plastica dall'attacco gas dell'apparecchiatura.
2. Inserire una 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.

H.6 Allacciamento gas

H.6.1 Allacciamento alla fornitura del gas

L'apparecchiatura richiede una condotta del gas da 1" con valvola di intercettazione in loco; la fornitura del gas dell'apparecchiatura è di 1/2". Consultare la tabella ugelli (catalogo ricambi/manuale di servizio) per i volumi di gas rilevanti.

Collegare la fornitura del gas secondo il paragrafo F.2 *Schema di installazione e di allacciamento*.

Per accedere alle condutture del gas, seguire le istruzioni del paragrafo F.3 *Accedere ai componenti interni dell'apparecchiatura*.

H.6.2 Esempio di attacco gas

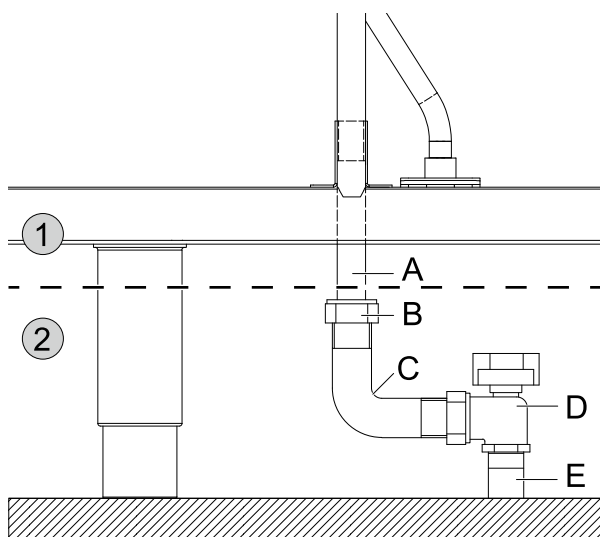


IMPORTANTE

L'attacco gas deve essere eseguito unicamente da personale specializzato.

Collegare il tubo flessibile metallico **C** alla condotta fissa **A**, la valvola del gas **D** e il raccordo **B** alla condotta del gas **E**, che sporge da terra installando una valvola di intercettazione.

Dopo l'allacciamento, il coperchio di protezione e il pannello frontale devono essere montati nuovamente in modo corretto.



1. Responsabilità Electrolux Professional
2. Responsabilità personale specializzato

H.6.3 Sigillante

Le viti sulle linee del gas devono essere serrate con materiale di tenuta adatto. Materiale di tenuta consigliato per componenti per la fornitura del gas:

- Loctite 577 per tutti gli attacchi eccetto gli ugelli;
- Loctite 511 per tutti gli ugelli;

Consigliamo di installare un filtro antispurco nella condotta del gas.

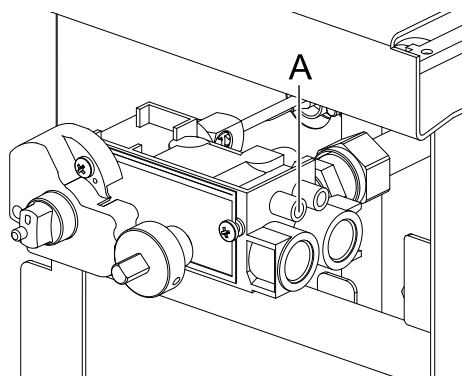
Dopo l'allacciamento, tutte le linee nelle quali passa il gas devono essere collaudate, mediante verniciatura con prodotti schiumogeni non corrosivi, per verificare che non vi siano perdite alla pressione d'esercizio.

Prima di procedere al primo utilizzo, sfiatare la condotta del gas utilizzando il nipplo del manometro nella condotta del gas principale.

H.6.4 Verificare la pressione di allacciamento

Verificare se l'apparecchiatura è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta caratteristiche (se non corrispondente, attenersi alle istruzioni del paragrafo H.3 *Adattamento ad un altro tipo di gas*).

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



1. Chiudere il rubinetto principale del gas sul posto e il rubinetto di arresto a monte;
2. Per collegare il manometro, togliere la vite dal connettore di prova **A**; ora collegare il manometro attaccando il tubo flessibile (fare riferimento all'immagine precedente);
3. Aprire la valvola di intercettazione completamente e accendere l'apparecchiatura;
4. Verificare se è presente la pressione di collegamento ammessa indicata;
5. Dopo aver effettuato la lettura, serrare la vite di tenuta **A** sul nipplo e verificare che non vi siano perdite;

Tolleranze ammissibili per la pressione del gas in mbar:

Tipo di gas	Pressione normale	Pressione minima	Pressione massima
Gas città	8	6	15
Gas naturale (H)	20	17	25
Gas naturale (L)	25 20	20 17	30 25
Gas liquido	28	20	35
Propano	30	25	35
Butano	37 50	25 42,5	45 57,5

Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tabella, non accendere l'apparecchiatura. Consultare l'ente per l'erogazione del gas.

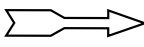
H.6.5 Regolatore di pressione gas

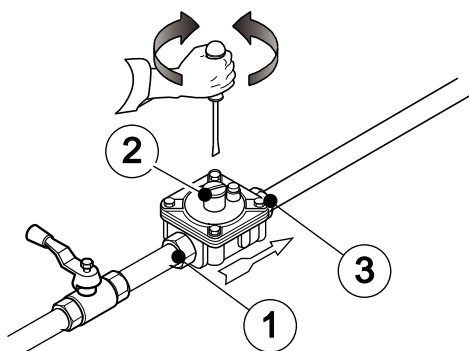
La linea di alimentazione del gas deve essere di sezione sufficiente ad assicurare la portata di gas necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas.

Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

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

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



H.6.6 Aria primaria

La fiamma deve bruciare in modo uniforme ed essere di colore blu scuro, mai giallo o arancione; non dovrebbero esservi segni di fuliggine e le fiamme devono trovarsi direttamente in corrispondenza delle aperture di uscita.

Se l'aria primaria è insufficiente, la fiamma è tremolante di colore giallo. In caso di apporto eccessivo di aria primaria, la fiamma è corta e trasparente e fuoriesce dal bruciatore.

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

La fiamma si ritira nel bruciatore se la miscela aria/gas esce dalle aperture del bruciatore troppo lentamente. In particolare, ciò si verifica se i condotti dell'aria non sono puliti. Inoltre, la fiamma deve apparire immediatamente, soprattutto se il bruciatore viene acceso e la fiamma si propaga nell'intera area del bruciatore.

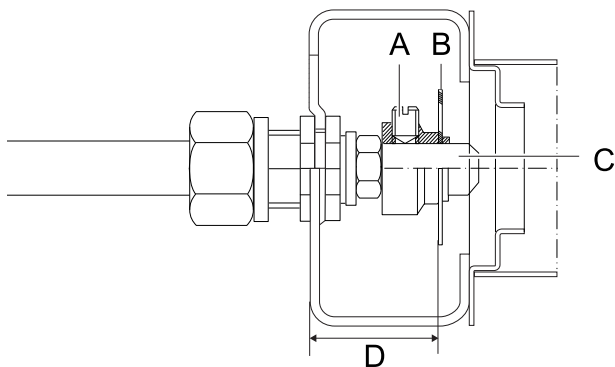
Se la fiamma non si accende, come descritto in precedenza, l'unità necessita di pulizia e/o manutenzione. Contattare il nostro Centro assistenza clienti.

H.6.7 Istruzioni di controllo dell'aria primaria

Quanto di seguito scritto deve essere eseguito unicamente da un tecnico autorizzato:

1. Allentare la vite **A**.
2. Regolare l'anello d'aria **B** a una distanza di **D** in conformità alla tabella ugelli;
3. Serrare la vite **A** e sigillarla con la speciale vernice sigillante.

Fig. 1 – ugello bruciatore principale



H.7 Sostituzione ugello del bruciatore principale

Quanto di seguito scritto deve essere eseguito unicamente da un tecnico autorizzato.

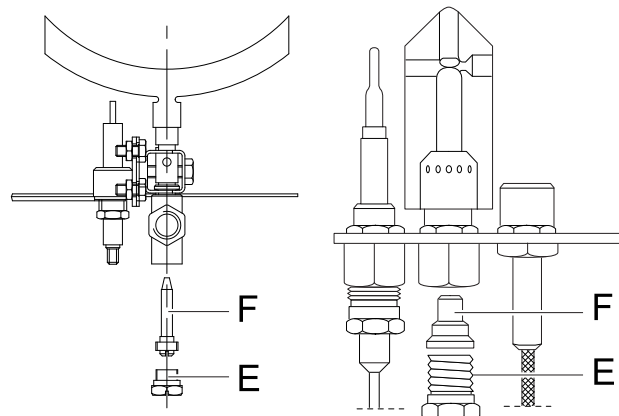


NOTA!
Fare riferimento a Fig. 1 – ugello bruciatore principale.

1. Allentare la vite **A** e svitare l'ugello **C**;
2. Rimuovere l'anello d'aria **B**;
3. Sostituire l'ugello **C** con l'ugello adatto al tipo di gas.
Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
4. Inserire l'ugello **C** nell'anello d'aria **B**, rimontare correttamente i due componenti assemblati e avvitare l'ugello **C** finché non si ferma.

H.8 Sostituzione ugello del bruciatore d'accensione

1. Svitare il raccordo **E** e sostituire l'ugello **F** con l'ugello adatto al tipo di gas;
2. Il codice dell'ugello è indicato sul corpo del medesimo;
3. Avvitare il raccordo **E** di nuovo.



Friggitrici 14 L, 14 kW

Friggitrice 23 L, 21 kW

H.9 Termostato di sicurezza

Nel caso in cui venga superata una temperatura di sicurezza predefinita, il termostato di sicurezza si attiva automaticamente e interrompe la fornitura del gas.



IMPORTANTE

Il termostato può essere azzerato unicamente da tecnici autorizzati. Qualsiasi intervento sul termostato di sicurezza determinerà l'annullamento della garanzia.

È possibile accedere al termostato come descritto in F.3 *Accedere ai componenti interni dell'apparecchiatura.*

Una volta raffreddata l'apparecchiatura, premere il tasto rosso sul termostato di sicurezza.

I ISTRUZIONI PER L'USO

I.1 Uso

L'apparecchiatura è destinata all'uso industriale e deve essere utilizzata da personale addestrato all'uso.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita, cioè per la frittura dei cibi in olio o grasso solido.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

- Prima di introdurre l'olio nella vasca assicurarsi che questa non contenga acqua e che sia completamente asciutta.
Il residuo di acqua nella vasca potrebbe provocare la fuoriuscita di olio, causando lesioni gravi.
- In caso di utilizzazione di grasso solido, lo stesso dovrà essere prima sciolto a parte e poi versato nella vasca.
Non lasciare a fine cottura il grasso nella vasca.
- I cibi particolarmente voluminosi e umidi possono provocare spruzzi d'olio caldo.
- Immergere lentamente nell'olio bollente il cestello con i cibi da friggere facendo attenzione che la schiuma che si forma non trabocchi dall'orlo della vasca.
Qualora ciò accadesse sospendere l'immersione del cestello per qualche secondo.
- Dopo un utilizzo prolungato, il punto di infiammabilità dell'olio/grasso si abbassa, portandolo a ebollizione più velocemente.

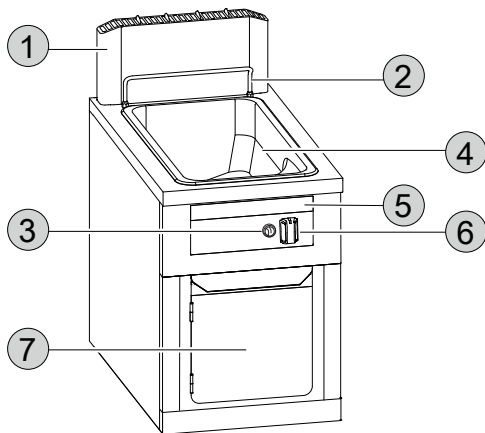
- L'olio/grasso surriscaldato può auto-incendiarsi. Non versare mai acqua sull'olio o grasso bollente, ma spegnere le fiamme con un coperchio o un panno umido.
- Evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale



AVVERTENZA

- Ricaricare il bagno d'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento (pericolo d'incendio);
- Lo svuotamento della vasca deve essere effettuato quando l'olio è freddo.
- Riscaldare e riutilizzare l'olio più volte ne abatterà il punto di infiammabilità, aumentando il rischio di incendio.

I.2 Caratteristiche



1. Camino
2. Staffe per il montaggio dei cestelli
3. Comando di accensione
4. Vasca per la frittura
5. Display in vetro solo per apparecchiature con profondità 800 mm o 900 mm
6. Comandi della temperatura
7. Porta

I.3 Display in vetro

Le apparecchiature con una profondità di 800 mm o 900 mm sono dotate di un display in vetro.



1. On / Off
 - si accende all'accensione dell'apparecchiatura
 - lampeggia dopo l'accensione

I.4 Display in acciaio

Le apparecchiature con una profondità di 850 mm sono dotate di un display in acciaio e di spie.

- **SPIA VERDE**
On / Off
si accende all'accensione dell'apparecchiatura
- **SPIA ROSSA**
Riscaldamento On / Off

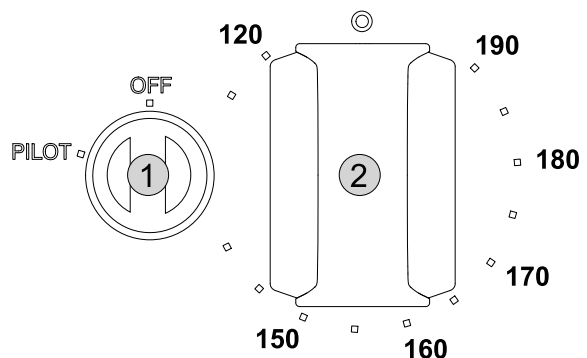
si accende finché non viene raggiunta la temperatura di funzionamento

I.5 Primo utilizzo

Pulire il grasso di protezione industriale da tutte le parti dell'apparecchiatura e degli accessori prima del primo utilizzo. Per eseguire correttamente la pulizia di base, annotare e seguire le istruzioni in *J pulizia*.

1. Riempire la vasca fino al livello massimo e aggiungere un detergente non schiumogeno adatto all'uso con gli alimenti.
2. Posizionare i cestelli nel serbatoio e lasciare bollire l'acqua per qualche minuto.
3. Spegnerne l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare completamente.
4. Scaricare la vasca e risciacquarla accuratamente con acqua pulita.
5. Asciugare la macchina. È possibile farlo manualmente con un panno o lasciarla asciugare naturalmente.

I.6 Comandi



1. Comando di accensione

OFF	Off
PILOT	Accensione pilota

2. Comando della temperatura

☉	Modalità stand-by*
120°C – 190°C	Selezione della temperatura

* La temperatura stand-by è 90°C [194°F]

I.7 Riempimento della vasca





IMPORTANTE

Prima di riempire la vasca d'olio, assicurarsi che non contenga acqua.

Riempire con olio fino al livello massimo.

I.8 Accensione e spegnimento

Accensione apparecchiatura:

1. Aprire il rubinetto principale del gas. In modalità GPL, aprire anche la valvola del serbatoio o della bombola.
2. Tenere premuto il comando di accensione e ruotarlo fino alla posizione **PILOT**.
3. Tenere premuto il comando di accensione in tale posizione per circa 20 secondi fino a quando l'indicatore  (o l'indicatore arancione sopra alla manopola di comando) rimane acceso permanentemente. Quando il comando di accensione viene rilasciato, il bruciatore principale si accende automaticamente alla temperatura di 90°C e la spia luminosa  lampeggia.



IMPORTANTE

Se si verifica un errore durante l'accensione, il dispositivo di sicurezza evita la riaccensione immediata.

Attendere 60 secondi, fino a che il tasto di accensione non viene rilasciato.

Utilizzare il comando della temperatura per impostare la temperatura da 120°C a 190°C.

Impostazioni di temperatura consigliate:

Tipo di piatto	Temperatura
Cibo che non lascerà briciole/depositi nell'olio	180°C [355°F]
Cibo in pastella	175°C [347°F] – 180°C [355°F]
Cibi infarinati	170°C [340°F]

Per spegnere l'apparecchiatura

- Ruotare il comando di accensione fino alla posizione **OFF**.

I.9 Processo di frittura



IMPORTANTE

Fare riferimento a I.1 *Uso*

- Raccomandiamo caldamente di utilizzare solo olio per frittura. Tuttavia, se si utilizza grasso solido, è necessario liquefarlo precedentemente in un contenitore separato.
 - Scaricare il grasso caldo dalla vasca dopo la frittura. Maggiore rischio di lesioni.
 - Non riscaldare la friggitrice se nella bacinella è presente del grasso solido. Ciò potrebbe danneggiare l'unità.
- Versare l'olio nella vasca fino al livello massimo indicato.
 - Accendere l'apparecchiatura.
 - Immergere lentamente nell'olio bollente il cestello con i cibi da friggere facendo attenzione che la schiuma che si forma non trabocchi dall'orlo della vasca.
 - Durante il processo di frittura, scuotere il cesto di tanto in tanto.
 - Dopo la frittura, sollevare il cesto, scuoterlo e appenderlo alle squadrette di montaggio per farlo sgocciolare.

I.10 Scarico dell'olio di frittura



AVVERTENZA

È possibile che le mani vengano a contatto con l'olio bollente; lasciare sempre raffreddare l'olio prima di scaricarlo.

I.10.1 Filtraggio dell'olio

Filtrare l'olio può prolungare la sua vita utile e migliorare i risultati di cottura.

Filtrare l'olio almeno una volta al giorno (più volte per un uso intensivo) come segue:

1. Spegnere la friggitrice e lasciare raffreddare l'olio.
2. Aprire lo sportello nella sezione in basso.

3. Collegare l'estensione dell'ingresso dell'olio al rubinetto e posizionare il vassoio di raccolta con il filtro sotto il foro di scarico.

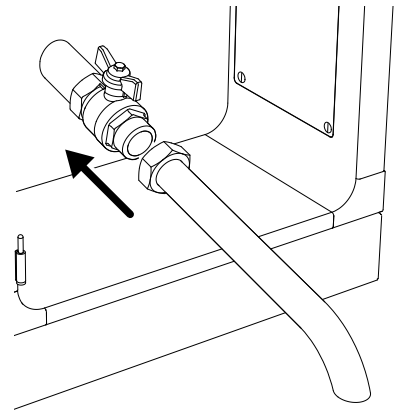


Fig. 1 Estensione dell'ingresso dell'olio

4. Aprire lentamente il rubinetto d'uscita girandolo in senso antiorario di un quarto.

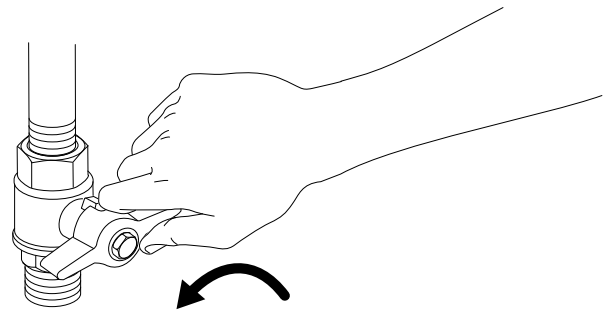


Fig. 2 Aprire il rubinetto d'uscita

5. Lasciare che circa un terzo dell'olio scorra attraverso il filtro nel vassoio di raccolta. In caso di uso intensivo, lasciar scorrere tutto l'olio.
6. Chiudere il rubinetto.
7. A questo punto, rimettere l'olio filtrato nella bacinella o coprirlo con un coperchio per utilizzarlo in un secondo momento.

I.10.2 Cambio dell'olio

L'olio deve essere cambiato non appena diventa marrone scuro con l'uso.

Riscaldare e riutilizzare l'olio più volte ne abbatte il punto di infiammabilità, aumentando il rischio di incendio.

1. Spegnere la friggitrice e lasciare raffreddare l'olio.
2. Aprire lo sportello nella sezione in basso.
3. Collegare l'estensione dell'ingresso dell'olio al rubinetto e posizionare il vassoio di raccolta con il filtro sotto il foro di scarico.

Fare riferimento a Fig. 1 *Estensione dell'ingresso dell'olio*

4. Aprire lentamente il rubinetto d'uscita girandolo in senso antiorario di un quarto.

Fare riferimento a Fig. 2 *Aprire il rubinetto d'uscita*

5. Lasciare che l'olio scorra nel vassoio di raccolta.
6. Chiudere il rubinetto.
7. Per il rispetto dell'ambiente: smaltire l'olio di frittura responsabilmente.

I.11 Corrimano (opzionale)

Per il corretto montaggio/smontaggio del corrimano, fare riferimento alle istruzioni di installazione dedicate.



ATTENZIONE

Se il corrimano è presente, non posizionarvi sopra più di 25 kg per metro di struttura.

J.1 Introduzione



AVVERTENZA

- Attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata prima di effettuare la pulizia.
- Non pulire l'apparecchiatura con liquidi infiammabili.



ATTENZIONE

Non nebulizzare sull'apparecchiatura o sulle sue parti con un pulitore ad alta pressione o con un pulitore a vapore; ciò potrebbe causare malfunzionamenti.

J.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.



ATTENZIONE

Non utilizzare spazzole d'acciaio, paglietta, spazzole di rame, prodotti a base di sabbia o materiale simile per la pulizia.

Gli accessori come i cesti e i contenitori devono essere puliti fuori dall'apparecchiatura.

J.3 Superfici in acciaio inox

Il motivo per cui l'acciaio inox può resistere alla corrosione e alla ruggine è il suo strato passivo che si forma sulla superficie del metallo con l'apporto di ossigeno. Vi è abbastanza ossigeno nell'aria per permettere tale processo.

Se questo strato passivo viene intaccato da azioni meccaniche o da sostanze chimiche e non può riformarsi per mancanza di ossigeno, anche l'acciaio inossidabile può essere soggetto a fenomeni di corrosione.

È possibile sviluppare o rigenerare lo strato passivo trattando la superficie con acqua corrente e ricca di ossigeno.

Abrasivi a base di ossigeno come acido cloridrico, concentrati di cloruri e spezie, senape, essenze di aceto, cubetti di spezie e soluzioni di sale da cucina possono causare danni chimici o la rottura dello strato passivo, a seconda della concentrazione e della temperatura.

La ruggine estranea (particelle di ferro), la formazione di elementi galvanici e la mancanza di ossigeno potrebbero causare ulteriori danni.

Se l'apparecchiatura viene installata in un ambiente con sostanze corrosive (per es. cloro), è consigliabile applicare uno strato sottile di olio di vaselina sulle superfici in acciaio inox pulite.



IMPORTANTE

Mantenere le superfici in acciaio inox pulite in ogni momento e assicurarsi che siano ben ventilate.

Si prega di seguire le presenti istruzioni:

- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio raffreddate usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare un panno o una spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso. Lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate sul panno/sulla spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinata si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.
- Non lasciare che le parti in acciaio inox entrino in contatto prolungato con acidi, spezie, sali, ecc. Anche i fumi acidi che si formano dalla pulizia delle superfici piastrellate possono favorire la corrosione. Risciacquare le superfici di lavoro con acqua fresca. Questo vale soprattutto dopo aver preparato patate, pasta o riso in acqua salata.

J.4 Superfici colorate

- Pulire tutte le superfici colorate ogni giorno.
- Utilizzare acqua saponata e uno straccio per rimuovere particelle di cibo e grasso.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare la superficie: superfici rovinata si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Non lasciare che le superfici colorate entrino in contatto prolungato con acidi, spezie, sali, ecc. Anche i fumi acidi che si formano dalla pulizia delle superfici piastrellate possono favorire la corrosione.

J.5 Superfici annerite dal calore

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 J.3 *Superfici in acciaio inox*.

J.6 Vasche/recipienti riscaldati

- Rimuovere eventuali residui di cibo, sporco, grasso, altri residui di cottura e amido dalla vasca e dai cestelli utilizzando quotidianamente acqua bollita, aggiungendo, se necessario, un detergente sgrassante.
- Asciugare con attenzione la vasca e i cestelli per evitare il ristagno di liquidi.

J.7 Pulizia della friggitrice

Dopo il servizio, spegnere l'apparecchiatura e lasciar raffreddare l'olio/l'apparecchiatura.

Se si ha in programma di riutilizzare l'olio, una volta raffreddato, scaricarlo dalla friggitrice in un contenitore per lo stoccaggio (se andrà riutilizzato) o smaltirlo in modo corretto secondo le normative locali.

Pulizia della vasca:



ATTENZIONE

Per la pulizia della vasca prestare attenzione a non danneggiare la sonda di temperatura della vasca situata nella parte frontale inferiore.

- Utilizzare carta assorbente umida, ma non inzuppata o una spugna per eliminare i residui d'olio e di cibo dall'interno della vasca;

**NOTA!**

Pulirla ogni giorno eviterà che si accumuli lo sporco.

- Utilizzare acqua calda e sapone (o altri detergenti specifici) per pulire la vasca. Riempirla con la stessa quantità che normalmente si utilizzerebbe per l'olio e non di più, in modo da evitare infiltrazioni d'acqua nell'apparecchiatura e nei dispositivi nelle vicinanze;
- Una volta pulita, risciacquare la vasca e assicurarsi di aver rimosso tutti i residui di prodotto per la pulizia;
- Tamponare l'acqua rimanente con della carta assorbente per evitare che rimanga dell'acqua nella vasca e che vada poi a mischiarsi con l'olio versato all'interno;

**AVVERTENZA**

Acqua e olio bollente possono creare una miscela che può diventare pericolosa alle alte temperature.

- Se è impossibile rimuovere alcuni residui o strati appiccicosi con acqua calda e sapone, provare a miscelare un po' di bicarbonato di sodio e acqua per formare una pasta densa:
 - metterla su una spugna e usarla per grattare l'area con movimenti circolari fino alla rimozione completa dei residui;
 - una volta pulita, risciacquare la vasca per rimuovere qualsiasi residuo e asciugarla.

Cestelli, accessori, utensili**IMPORTANTE**

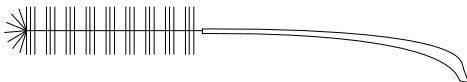
Non usare getti d'acqua per la pulizia
Non versare acqua nel camino.

- È possibile lavarli separatamente o in lavastoviglie;
- Asciugare attentamente o lasciar asciugare su una griglia per i piatti o su un tovagliolo;

J.8 Scarico e aperture di troppopieno

Dopo ciascun utilizzo, pulire lo scarico e le aperture di troppopieno.

Pertanto, utilizzare acqua calda saponata e spazzola rotonda.

**J.9 Decalcificazione****AVVERTENZA**

Fare riferimento a **A.2 Dispositivi di protezione individuale**

**IMPORTANTE**

Rimuovere strati di calcare, grasso, amido e proteine con una pulizia regolare per evitare la corrosione.

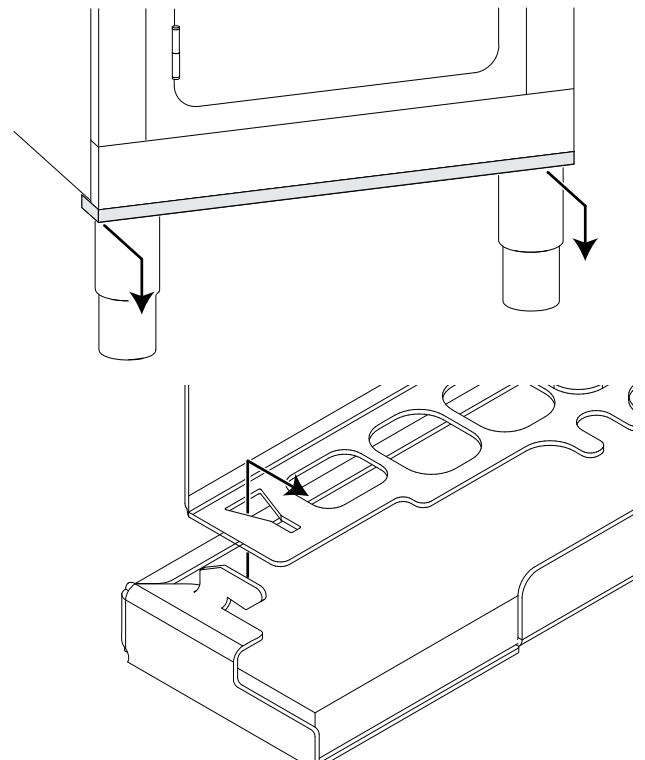
- Disincrostare l'apparecchio con una soluzione composta da 10% aceto, 10% acido fosforico o una soluzione di decalcificazione idonea disponibile per l'acquisto.
- Non utilizzare mai paglietta o altri materiali abrasivi che possono graffiare la superficie dell'acciaio inox.

J.10 Filtro aria (opzionale)

Qualora presente, rimuovere il filtro dell'aria almeno una volta al mese da sotto il pannello anteriore inferiore e pulirlo con acqua e detergente per lavare i piatti.

**IMPORTANTE**

In caso di mancato rispetto delle istruzioni sopraindicate, il filtro perderà la sua efficacia e potrebbe causare malfunzionamenti dell'apparecchiatura.

**K SERVIZIO DI ASSISTENZA E MANUTENZIONE****AVVERTENZA**

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

K.1 Introduzione**AVVERTENZA**

Prima di iniziare qualsiasi intervento di assistenza, riparazione o manutenzione, le apparecchiature devono essere scollegate dall'alimentazione di rete, l'alimentazione del gas deve essere spenta e le condutture dell'acqua devono essere chiuse.

K.2 Intervalli di manutenzione

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 ben definiti. Comunque è consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.

K.2.1 Manutenzione preventiva

La manutenzione preventiva riduce i tempi di fermo e massimizza l'efficienza delle macchine.

L'Assistenza Clienti può fornire suggerimenti sul miglior piano di manutenzione da acquistare in base all'intensità d'uso e all'età dell'attrezzatura.

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

K.3 Informazioni per la manutenzione

Durante l'assistenza, la riparazione e la manutenzione, evitare distrazioni e fattori di stress.

Pertanto, le persone non autorizzate devono essere tenute lontane dall'apparecchiatura.

Gli interventi di assistenza su navi non devono essere eseguiti durante il trasporto in mare.

Le avvertenze e le informazioni relative alle apparecchiature devono essere rispettate dal personale specializzato e dall'addetto all'assistenza clienti e non devono essere rimosse o alterate.



IMPORTANTE

- Le riparazioni e l'assistenza sulle apparecchiature devono essere eseguite quando le resistenze si sono raffreddate.
- Dopo aver completato gli interventi di manutenzione e riparazione, il tecnico dell'assistenza deve eseguire controlli per garantire che tutte le modalità di funzionamento di tutti i componenti funzionali e di sicurezza siano conformi alle istruzioni d'uso.

K.4 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.

K.5 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere valvole o interruttori generali a monte delle apparecchiature;
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di paraffina, in modo da stendere un velo protettivo;
- Arieggiare periodicamente i locali;
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- Per i modelli con riscaldamento elettrico: accendere la macchina all'impostazione minima di riscaldamento per almeno 45 minuti: ciò consente all'umidità accumulata nelle resistenze di evaporare senza danneggiarle.
- Non riporre questa apparecchiatura in luoghi dove la temperatura potrebbe scendere al di sotto di 0°C.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura con cura per evitare la corrosione.
- Lasciare sempre aperti i cassetti e le porte per far sì che l'ossigeno possa circolare.

K.6 Sostituzione delle batterie

Le unità vengono consegnate con un'accensione alimentata a batteria.

Se le spie luminose sono rosse all'accensione della macchina, è necessario sostituire le batterie per l'accensione e l'indicatore.

Per accedere al vano batterie, svitare il pannello (fare riferimento a F.3 *Accedere ai componenti interni dell'apparecchiatura*).

Sono richieste 4 batteria da 1,5V C.

L RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L.1 Introduzione

Questa lista è solo una breve descrizione; per informazioni dettagliate, si prega di leggere il manuale di servizio.

Se nessuna delle misure elencate di seguito risolve il guasto o se si verifica un errore non descritto qui, scollegare l'apparecchiatura dalla rete (gas, acqua, elettricità) e contattare immediatamente il servizio di assistenza clienti Electrolux Professional.

L.2 Cosa fare se

Problema	Causa	Rimedio
Brucciore principale		
L'apparecchiatura non si riscalda	<ul style="list-style-type: none">Il riscaldamento si attiva quando la vasca è vuotaIl livello dell'acqua è troppo basso	Riempire fino al contrassegno del livello massimo
L'apparecchiatura si surriscalda	Il livello dell'acqua è troppo basso	Riempire fino al contrassegno del livello massimo
Fiamma assente o non adeguata	Il rubinetto di uscita è chiuso	Aprire il rubinetto di uscita
Brucciore pilota		
La fiamma si spegne dopo che si rilascia la manopola di comando di accensione	Tenere premuta la manopola di comando di accensione più a lungo	Tenere premuta la manopola di comando per almeno 20 secondi

M SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



AVVERTENZA

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

M.1 Procedura riguardante le macrooperazioni di smantellamento dell'apparecchiatura

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

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

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

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

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



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



NOTA!

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

- Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura (rimuovere il cavo d'alimentazione)
- Rimuovere i cassetti e le chiusure

CE