

# Lavastoviglie sottotavolo



---

IT Manuale d'uso



59566UL00- 2025.05

## Premessa



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

Visitare il nostro sito web [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com) e aprire la sezione **Supporto per:**

---



Registrazione del prodotto



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

---

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

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

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

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

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



### IMPORTANTE

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

# Indice

A	INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	5
A.1	Informazioni generali	5
A.2	Sicurezza generale	5
A.3	Dispositivi di protezione individuale	6
A.4	Allacciamento idraulico	6
A.5	Allacciamento elettrico	7
A.6	Pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura	7
A.7	Smaltimento della macchina	7
B	ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI PER IL MERCATO STATUNITENSE	7
B.1	Informazioni generali	7
C	GARANZIA	9
C.1	Termini di garanzia ed esclusioni	9
D	NORME DI SICUREZZA GENERALI	9
D.1	Introduzione	9
D.2	Caratteristiche meccaniche di sicurezza, rischi	9
D.3	Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura	9
D.3.1	Ripari	9
D.3.2	Dispositivi di sicurezza	9
D.4	Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa	9
D.5	Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione	10
D.6	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	10
D.7	Cessato utilizzo	10
D.8	Rischi residui	10
E	INFORMAZIONI GENERALI	11
E.1	Introduzione	11
E.2	Definizioni	11
E.3	Dati d'identificazione della macchina e del costruttore	11
E.4	Come individuare i dati tecnici	12
E.4.1	Come interpretare la descrizione di fabbrica	12
E.5	Tipo riferimento	12
E.6	Responsabilità	13
E.7	Diritti d'autore	13
E.8	Conservazione del manuale	13
E.9	Destinatari del manuale	13
F	USO ORDINARIO	13
F.1	Uso previsto	13
F.2	Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura	13
F.3	Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura	13
G	DATI TECNICI	13
G.1	Principali caratteristiche tecniche per apparecchiature monofase	13
G.2	Principali caratteristiche tecniche per apparecchiature trifase	14
H	LA DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	17
H.1	Descrizione generale	17
H.2	Panoramica della macchina	17
I	DESCRIZIONE QUADRO DI COMANDO	17
I.1	Descrizione cruscotto	17
I.2	Comandi base	18
J	FUNZIONAMENTO	19
J.1	Messa in servizio	19
J.2	Modalità di caricamento stoviglie sui cestì	19
J.3	Tipo di cestelli e carico	19
J.4	Funzionamento	20
J.5	Cicli di lavaggio	21
J.6	Addolcitore acqua a ciclo continuo	21
J.6.1	Serbatoio sale	22
J.6.2	Riempimento del contenitore del sale	22
K	PULIZIA QUOTIDIANA	22
K.1	Pulizia dell'apparecchiatura	22
K.2	A fine servizio	23
L	MANUTENZIONE	24
L.1	Intervalli di manutenzione	24
L.1.1	Manutenzione preventiva	24
L.2	Periodicità delle manutenzioni	24
L.3	Periodi di inutilizzo	24
L.4	Scarico boiler (solo per versioni atmosferiche)	24
L.5	Solo per modelli con elettromagnete blocco porta	25
L.6	Smaltimento della macchina	25
M	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	26
M.1	Ricerca guasti generali	26



---

## A INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

---

### A.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura è destinata all'uso in applicazioni commerciali, per esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali. Deve essere utilizzata per lavare o asciugare (a seconda del modello) vassoi, piatti, bicchieri, posate e simili.

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



#### **AVVERTENZA**

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



#### **AVVERTENZA**

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



#### **ATTENZIONE**

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



#### **IMPORTANTE**

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

### A.2 Sicurezza generale

- L'apparecchiatura non è destinata a essere usata da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
  - Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
  - Tenere gli imballaggi e i detersivi lontani dalla portata dei bambini.
  - Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Per i dispositivi adeguati di protezione individuale, fare riferimento al capitolo "A.3 *Dispositivi di protezione individuale*".
- 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.
- È vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza della macchina.

- Il personale non autorizzato non può accedere alla zona di lavoro.
- Togliere i prodotti e gli oggetti infiammabili dall'area di lavoro.

### A.3 Dispositivi di protezione individuale

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

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	●	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	○	●	○	—	—
Installazione	○	●	● <sup>1</sup>	—	—
Uso ordinario	●	●	● <sup>2</sup>	○	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
<b>Legenda:</b>					
●	<b>DPI PREVISTO</b>				
○	<b>DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO</b>				
—	<b>DPI NON PREVISTO</b>				

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

2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti e idonei al contatto con l'acqua e con le sostanze utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI richiesti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

### A.4 Allacciamento idraulico

- La pressione dell'acqua di funzionamento (minima e massima) deve essere compresa tra:

- 2 bar [200 kPa] e 3 bar [300 kPa] per apparecchiature senza pompa di risciacquo;
- 0.5 bar [50 kPa] e 7 bar [700 kPa] per apparecchiature con pompa di risciacquo;
- Verificare che non vi siano perdite d'acqua visibili durante e dopo il primo uso della macchina.

### **A.5 Allacciamento elettrico**

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

### **A.6 Pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura**

- In base al modello e al tipo di collegamento elettrico, durante le operazioni di manutenzione, il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.
- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta.
- 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 ordinaria**

- L'apparecchiatura non deve essere pulita con getti d'acqua, un pulitore ad alta pressione o un pulitore a vapore.

### **A.7 Smaltimento della macchina**

- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da personale specializzato.
- Le operazioni di smontaggio devono essere eseguite 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.
- Fare riferimento a "A.3 *Dispositivi di protezione individuale*" per i dispositivi di protezione individuale adeguati.
- All'atto della demolizione della macchina, la marcatura "CE", il presente manuale e ogni altro documento inerente l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.



### **IMPORTANTE**

Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

---

## **B ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI PER IL MERCATO STATUNITENSE**

---

### **B.1 Informazioni generali**



### **IMPORTANTE**

Per ridurre i rischi di incendio, shock elettrico o lesioni personali durante l'uso della lavastoviglie, seguire le precauzioni basilari, con particolare riguardo alle seguenti.

- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la lavastoviglie.

- Il presente manuale non copre tutte le condizioni e situazioni prevedibili. Usare buon senso e prudenza nell'eseguire le procedure di installazione, utilizzo e manutenzione dell'apparecchiatura.
- Non sedere, salire o appoggiarsi sulla porta o sui cestelli della lavastoviglie.
- Conservare il detergente per lavastoviglie e il brillantante in imballi chiaramente contrassegnati con schede di sicurezza ("MSDS") in un luogo sicuro.
- PER LA VOSTRA SICUREZZA NON CONSERVARE O UTILIZZARE BENZINA O ALTRI VAPORI E LIQUIDI INFIAMMABILI NELLE VICINANZE DI QUESTA O ALTRA APPARECCHIATURA SIMILE.
- La lavastoviglie utilizza acqua calda per pulire e sanificare stoviglie di vario tipo. Le superfici della macchina e delle stoviglie si riscaldano durante il normale funzionamento e rimangono calde nel periodo immediatamente successivo. Fare attenzione durante le operazioni di carico e scarico della macchina. Fare riferimento a "A.3 Dispositivi di protezione individuale" per i dispositivi di protezione individuale adeguati.
- Non toccare l'elemento riscaldante durante o immediatamente dopo l'uso.
- Questa unità deve essere installata conformemente alle disposizioni locali o, in assenza di queste, conformemente ai requisiti applicabili del National Electrical Code, "NFPA 70", Canadian Electrical Code ("CEC"), Parte I, "CSA C22.1" e dello Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, "NFPA 96".
- PRIMA DI ESEGUIRE GLI INTERVENTI DI ASSISTENZA, SCOLLEGARE LA RETE ELETTRICA E APPLICARE UN CONTRASSEGNO ROSSO SULL'INTERRUTTORE PER SEGNALARE CHE È IN CORSO UN INTERVENTO SU QUEL CIRCUITO.



#### NOTA!

- Per le procedure di manutenzione e riparazione, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato della propria zona.
- L'uso di parti diverse da quelle originali solleva il produttore da ogni obbligo di garanzia e da altre forme di responsabilità.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le specifiche in qualunque momento senza obbligo di preavviso.



#### AVVERTENZA

- La garanzia sull'apparecchio è valida solo a condizione che le procedure di installazione e messa in opera vengano eseguite sotto la supervisione di un installatore qualificato.
- L'unità deve essere installata da personale qualificato per i lavori elettrici e idraulici. L'installazione non corretta può causare lesioni al personale e/o danni all'apparecchiatura.
- L'unità deve essere installata conformemente a tutte le disposizioni nazionali in materia di impianti idraulici, impianti sanitari e buone pratiche commerciali.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

## C GARANZIA

### C.1 Termini di garanzia ed esclusioni

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

La garanzia è applicabile nel caso in cui il cliente abbia utilizzato solo pezzi di ricambio originali e abbia eseguito la manutenzione in conformità con la documentazione di manutenzione e dell'utente di Electrolux Professional resa disponibile in formato cartaceo o elettronico.

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

La garanzia Electrolux Professional non copre:

- costi relativi ai viaggi di assistenza per la consegna e il ritiro del prodotto;
- installazione;
- formazione su come utilizzare/far funzionare il prodotto;
- sostituzione (e/o fornitura) di ricambi danneggiati e soggetti a usura, a meno che ciò non dipenda da difetti di materiale o di lavorazione segnalati entro una (1) settimana dal guasto;
- correzione del cablaggio esterno;
- correzione di riparazioni non autorizzate, nonché di eventuali danni, guasti e inefficienze causati da e/o derivanti da:
  - capacità insufficiente e/o anormale degli impianti elettrici (corrente/tensione/frequenza, compresi picchi e/o interruzioni);
  - alimentazione idraulica, di vapore, aria o gas inadeguata o interrotta (inclusi impurità e/o altri elementi non conformi ai requisiti tecnici delle singole apparecchiature);
  - parti idrauliche, componenti o prodotti per la pulizia consumabili non approvati dal costruttore;

- negligenza, uso improprio, abuso e/o mancato rispetto da parte del cliente delle istruzioni di utilizzo e cura descritte nella documentazione relativa all'attrezzatura;
- installazione, riparazione, manutenzione (comprese manomissioni, modifiche e riparazioni effettuate da terzi non autorizzati) e modifica dei sistemi di sicurezza improprie o scarse;
- Utilizzo di componenti non originali (per esempio: componenti consumabili, soggetti a usura o pezzi di ricambio).
- condizioni ambientali che provocano sollecitazioni termiche (ad es. surriscaldamento/congelamento) o chimiche (ad es. corrosione/ossidazione);
- oggetti estranei disposti o collegati al prodotto;
- incidenti o forza maggiore;
- il trasporto e la movimentazione, inclusi graffi, ammaccature, scheggiature, e/o altri danni alla finitura del prodotto, a meno che tali danni non risultino da difetti di materiale o di lavorazione e vengano segnalati entro una (1) settimana dalla consegna, se non diversamente concordato;
- prodotto con numeri di serie originali che sono stati rimossi, alterati o non possono essere facilmente determinati;
- sostituzione delle lampadine, dei filtri o di eventuali parti consumabili;
- qualsiasi accessorio e software non approvato o specificato da Electrolux Professional.

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

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

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

## D NORME DI SICUREZZA GENERALI

### D.1 Introduzione

Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa.

Si diffida pertanto l'utente dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

### D.2 Caratteristiche meccaniche di sicurezza, rischi

La macchina 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.

### D.3 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

#### D.3.1 Ripari

Sull'apparecchiatura, le protezioni sono rappresentate da:

- protezioni fisse (ad es.: carter, coperchi, pannellature laterali, etc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi;
- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzate con pannelli incernierati apribili sempre

con appositi attrezzi. L'apertura della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

#### D.3.2 Dispositivi di sicurezza

L'apparecchiatura è dotata di:

- interblocchi sui pannelli frontali di accesso all'interno dell'apparecchiatura;

### D.4 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato oliare, lubrificare, riparare e registrare le parti mobili
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	è vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sulle parti elettriche)

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

## D.5 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

Nell'apparecchiatura sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile, i rischi sono stati neutralizzati:

- direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate.
- o indirettamente adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.

Eventuali situazioni anomale vengono segnalate sul display posto sul cruscotto.

Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.

È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.

Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel presente manuale.

Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).

## D.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

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

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

- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

## D.7 Cessato utilizzo

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

## D.8 Rischi residui

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

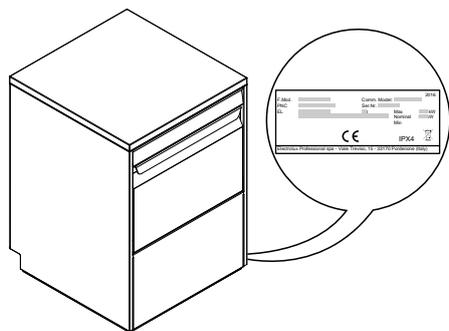
- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente si riportano di seguito i rischi residui che permangono sull'apparecchiatura: tali 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
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Ferite da taglio	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti con superfici affilate durante la pulizia dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Ustioni	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura o le stoviglie all'uscita senza usare guanti o senza lasciarle raffreddare.
Cesoiamento arti superiori	L'operatore chiude violentemente i pannelli frontali.
Elettrocuzione	Contatto con le parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sull'apparecchiatura utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es. scale a pioli o vi sale sopra).
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudersi repentinamente.



La targhetta caratteristiche si trova sul pannello laterale destro dell'apparecchiatura.



## AVVERTENZA

Non rimuovere, manomettere o rendere illeggibile la marcatura della macchina.



## IMPORTANTE

All'atto della demolizione della macchina la marcatura dovrà essere distrutta.

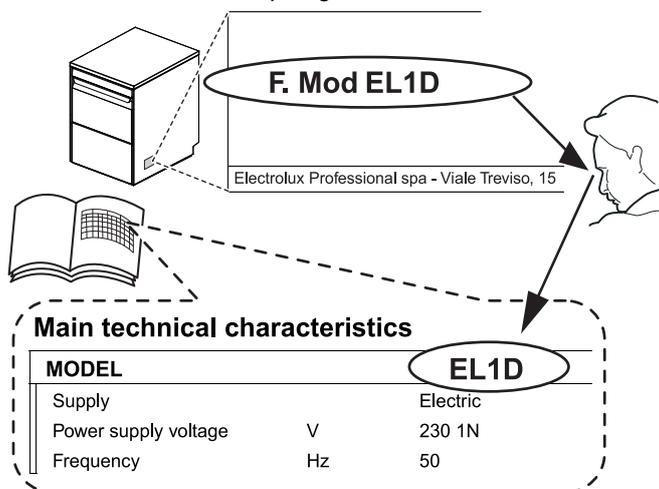


## NOTA!

Fare riferimento ai dati contenuti sulla marcatura della macchina, per i rapporti con il costruttore (ad esempio: per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).

## E.4 Come individuare i dati tecnici

Per identificare i dati tecnici, è necessario leggere nella targhetta caratteristiche la descrizione di fabbrica del prodotto (F. Mod.), individuare i dati salienti che caratterizzano la macchina e consultare il paragrafo **DATI TECNICI**.



### E.4.1 Come interpretare la descrizione di fabbrica

La descrizione di fabbrica presente nella targhetta caratteristiche ha il seguente significato (vengono di seguito riportati alcuni esempi):

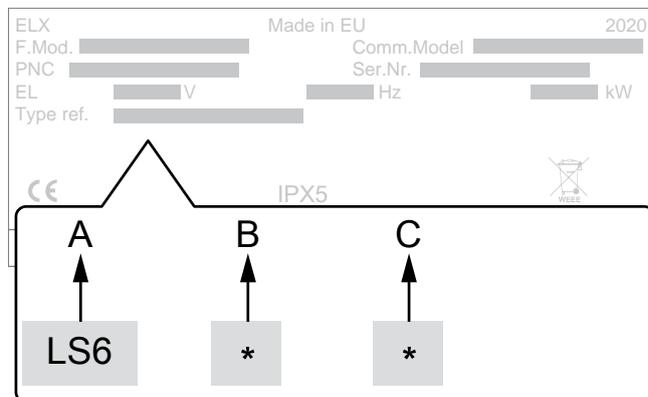
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
E	L		I	3		
E	L	A	I	1	G	
E	L	A	I	3	W	P
E	UC			A060		
E	UC			A060	WS	

(1) Marchio E = Electrolux Professional, Z = Zanussi, V = Veetsan, N = To brand, C = Cater-Wash, D = Dräger, H = Harstra, X = KlumaierXtunner, ET5 = Ecolab.

(2) Tipo macchina L = Sottobanco UC = Sottobanco

(3) Sistema di risciacquo	A = Atmosferico Vuoto = A pressione
(4) Tipo macchina	I = Doppio isolamento Vuoto = Isolamento singolo
(5 - 7) Opzioni	1 = Monofase 3 = Trifase 4 = 240 V (America settentrionale) 8 = 208 V (America settentrionale) 6 = 60 Hz C = Risciacquo a freddo o ingresso acqua fredda D = Pompa detergente installata P = Pompa di scarico installata G = Pompe detergente e scarico installate W = Addolcitore acqua installato A060 = Conforme al livello A <sub>0</sub> 60 secondo la norma EN 15883-1 DD = Pompa di scarico installata WS = Addolcitore acqua, pompe scarico e detergente installati MS = Supporto multicestello OW = Su ruote NR = Senza cestello CL = Cafe Line WL = Wine Line AG = AutoGrill MCD = Mc Donalds PR = Codice promozionale TL = Conforme a normativa etichette termiche U = Spina Regno Unito L = AISI316 Boiler in acciaio inossidabile installato 5M = 400 V 3~ 50 Hz Marine 6M = 440 V 3~ 60 Hz Marine 35M = 230 V 3~ 50 Hz Marine 36M = 230 V 3~ 60 Hz Marine USPH5 = 400 V 3~ 50 Hz Marine USPH6 = 440 V 3~ 60 Hz Marine FB = per Vigili del Fuoco

## E.5 Tipo riferimento



### Legenda

<b>A</b>	Tipo di apparecchiatura • Lavastoviglie sottobanco
<b>B</b>	Tipologia di risciacquo • 0 = senza pompa di risciacquo • 1 = con pompa di risciacquo
<b>C</b>	Trattamento Acqua • 0 = senza addolcitore acqua [WS] • 1 = con addolcitore acqua [WS]

## E.6 Responsabilità

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

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

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

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

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

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

## E.7 Diritti d'autore

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

## E.8 Conservazione del manuale

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

## E.9 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

- al datore di lavoro degli utilizzatori della macchina e al responsabile del luogo di lavoro
- agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina
- ai tecnici specializzati - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

## F USO ORDINARIO

### F.1 Uso previsto

Le nostre macchine sono studiate ed ottimizzate al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati.

Questa apparecchiatura è destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, e cioè per il lavaggio di stoviglie con acqua e detersivi specifici. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

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

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

L'incaricato dell'operazione deve:

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



### IMPORTANTE

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

### F.3 Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura

- Conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica circa il funzionamento dell'apparecchiatura.
- Cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale; compresa la corretta interpretazione dei disegni della segnaletica e dei pittogrammi.
- Conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di propria competenza specificati nel manuale.
- Conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

## G DATI TECNICI

### G.1 Principali caratteristiche tecniche per apparecchiature monofase

Modello	ELAI1G CLAI1G ZLAI1G	ELAI1GCL	ELAI1WG NLAI1WG	ELAI1G8 VLA1G8 DLAI1G8...	ELAI1G4 VLA1G4	ELI1G36M
Tensione di alimentazione:	230 V 1N~	230 V 1N~	230 V 1N~	208 V 1~ 33 amp	240 V 1~ 29 amp	230 V 1N~
Convertibile in:	400 V 3N~ 230 V 3~	400 V 3N~ 230 V 3~	400 V 3N~ 230 V 3~	208 V 3~ 20 amp	240 V 3~ 18 amp	400 V 3N~ 230 V 3~
Alimentazione minima - Amperaggio del circuito	-	-	-	34 amp	34 amp	-
Frequenza	50 60 <sup>1</sup>	50	50	60	50	60

Modello		ELAI1G CLAI1G ZLAI1G	ELAI1GCL	ELAI1WG NLAI1WG	ELAI1G8 VLAI1G8 DLAI1G8...	ELAI1G4 VLAI1G4	ELI1G36M
Potenza max	kW	5,35 [7,35] <sup>2</sup>	6,85 [8,85] <sup>2</sup>	5,35 [7,35] <sup>2</sup>	6,85	6,85	6,85 [8,85] <sup>2</sup>
Resistenze boiler [booster]	kW	4,5	6	4,5	6,0	6,0	6
Resistenze vasca	kW	2,0	2,0	2,0	2,2	2,2	2,0
Pressione alimentazione acqua	bar [kPa] (psi)	0,5 - 7 [50 - 700]	0,5 - 7 [50 - 700]	0,5 - 7 [50 - 700]	0,5 - 7 [50 - 700] (7,25 - 101)	0,5 - 7 [50 - 700] (7,25 - 101)	2 - 3 [200 - 300]
Temperatura alimentazione acqua	°C [°F]	50 [122]	50 [122]	50 [122]	10 - 50 [50 - 122]	10 - 50 [50 - 122]	50 [122]
Durezza dell'acqua di alimentazione	°f/°d/°e [ppm]	14/8/10 max	14/8/10 max	48/27/33,7 max	14/8/10 max [140]	14/8/10 max [140]	14/8/10 max
Conducibilità elettrica dell'acqua	µS/cm [µS/in]	<400	<400	<400	<400 [<1016]	<400 [<1016]	<400
Concentrazione cloruri nell'acqua	ppm	<20	<20	<20	<20	<20	<20
Consumo acqua per ciclo di risciacquo	l [gal]	2,5	2,5	2,5	2,5 [0,66]	2,5 [0,66]	2,5
Capacità boiler	l [gal]	12	12	12	12 [3]	12 [3]	12
Capacità vasca	l	23	23	23	23 [6]	23 [6]	23
Tempo ciclo standard con alimentazione acqua a 50°C [122°F]. <sup>3</sup>	sec.	90 - 120 - 240	90 - 120 - 240	90 - 120 - 240	120 - 180 - 240 [120 - 240] <sup>4</sup>	120 - 180 - 240 [120 - 240] <sup>5</sup>	90 - 120 - 240
Livello rumorosità consentito Leq <sup>6</sup>	dB(A)	LpA: 61 dB - KpA: 1,5 dB					
Grado di protezione		IPX4					
Tipo di cavo di alimentazione		H07RN-F SOOW					
		 <b>IMPORTANTE</b> Il cavo di alimentazione deve essere conforme alle normative e alle prescrizioni vigenti nel Paese di utilizzo					

1. Solo per il modello ZLAI1G6

2. Se attivato dal software, le resistenze vasca e boiler coincidono.

3. Il tempo ciclo standard può variare qualora la temperatura dell'acqua di ingresso e/o le resistenze boiler siano diverse da quanto indicato sopra.

4. Solo per il modello VLAI1G8

5. Solo per il modello VLAI1G4

6. I valori di emissione sonora sono stati ottenuti secondo la EN ISO 11204.

## G.2 Principali caratteristiche tecniche per apparecchiature trifase

Modello	ELAI3... ZLAI3... NLAI3... VLAI3... DLAI3... HLAI3... XLAI3... DW6-38	ELI3 ZLI3	ELI3CG ZLI3CD	ELAI3WP ZLAI3WP ZLAI3WG	ELI3G5M ELI3G35M	ELI3G6M ELAI3- GUSPH6 ELAI3- GUSPH5
Tensione di alimentazione:	400 V 3N~	400 V 3N~	380 - 415 V 3N~ [400 V 3N~] <sup>1</sup>	400 V 3N~	400 V 3N~ [230 V 3~] <sup>2</sup>	440 V 3~ [400 V 3~] <sup>3</sup>
Convertibile in:	230 V 3~ 230 V 1N~	230 V 3~ 230 V 1N~	220 - 240 V 3~ 220 - 240 V 1N~	230 V 3~ 230 V 1N~	[230 V 1N~] [400 V 3~]	[230 V 1N~] <sup>3</sup> [230 V 3~] <sup>3</sup>

Modello		ELAI3... ZLAI3... NLAI3... VLAI3... DLAI3... HLAI3... XLAI3... DW6-38	ELI3 ZLI3	ELI3CG ZLI3CD	ELAI3WP ZLAI3WP ZLAI3WG	ELI3G5M ELI3G35M	ELI3G6M ELAI3- GUSPH6 ELAI3- GUSPH5
Frequenza	Hz	50 [60] <sup>4</sup>	50	50	50	50	60 [50] <sup>3</sup>
Potenza max	kW	5,35 [7,35] <sup>5</sup>	5,35 [7,35] <sup>5</sup>	6,85 [8,85] <sup>5</sup> 6,85 <sup>1</sup>	5,35 [7,35] <sup>5</sup>	8,85 [6,85] <sup>5</sup>	8,85 [6,85] <sup>5</sup>
Resistenze boiler	kW	4,5 [6] <sup>6</sup>	4,5	6	4,5	6	6
Resistenze vasca	kW	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Pressione alimentazione acqua	bar [kPa]	0,5 [50] 7 [700]	2 [200] 3 [300]	2 [200] 3 [300]	0,5 [50] 7 [700]	2 [200] 3 [300]	2 [200] - 3 [300] 0,5 [50] - 7 [700] <sup>7</sup>
Temperatura alimentazione acqua	°C [°F]	50 [122] 10 - 50 [50 - 122] <sup>6</sup>	50 [122]	10 - 50 [50 - 122] 50 - [122] <sup>1</sup>	50 [122]	50 [122]	50 [122]
Durezza dell'acqua di alimentazione	°f/°d/°e	14/8/10 max	14/8/10 max	14/8/10 max	48/27/33,7 max	14/8/10 max	14/8/10 max
Conducibilità elettrica dell'acqua	µS/cm	<400	<400	<400	<400	<400	<400
Concentrazione cloruri nell'acqua	ppm	<20	<20	<20	<20	<20	<20
Consumo acqua per ciclo di risciacquo	l	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Capacità boiler	l	12	12	12	12	12	12
Capacità vasca	l	23	23	23	23	23	23
Tempo ciclo standard con alimentazione acqua a 50°C [122°F]. <sup>8</sup>	sec	90 - 120 - 240 [90 - 180] <sup>9</sup> [300 - 480 - 720] <sup>10</sup>	90 - 120 - 240	90 - 120 - 240	90 - 120 - 240	90 - 120 - 240	90 - 120 - 240 [120 - 180 - 240] <sup>7</sup>
Livello rumorosità consentito Leq <sup>11</sup>	dB(A)	LpA: 61 dB - KpA: 1,5 dB					
Grado di protezione		IPX4					
Tipo di cavo di alimentazione		H07RN-F					

1. Solo per il modello ZLI3CD
2. Solo per il modello ELI3G35M
3. Solo per il modello ELAI3GUSPH5
4. Solo per il modello ELAI3P6
5. Se attivato dal software, le resistenze vasca e boiler coincidono.
6. Solo per il modello NLAI3CG
7. Solo per modelli ELAI3GUSPH5 e ELAI3GUSPH6
8. Il tempo ciclo standard può variare qualora la temperatura dell'acqua di ingresso e/o le resistenze boiler siano diverse da quanto indicato sopra.
9. Solo per il modello VLAI3G
10. Solo per il modello ELAI3GFB
11. I valori di emissione sonora sono stati ottenuti secondo la EN ISO 11204.

Modello		ELAI3GTL	ELAI3GCL	ELAI3GWL	EUCA060 VUCA060 ZUCA060 ELAI3PML ELAI3WGML	ET5AI	ET5AIP
Tensione di alimentazione:		400 V 3N~	400 V 3N~	400 V 3N~	400 V 3N~	400 V 3N~	400 V 3N~
Convertibile in:		230 V 3~ 230 V 1N~	230 V 3~ 230 V 1N~	230 V 3~ 230 V 1N~	230 V 3~ 230 V 1N~	230 V 3~ 230 V 1N~	230 V 3~ 230 V 1N~
Frequenza	Hz	50	50	50	50	50	50
Potenza max	kW	5,35 [7,35] <sup>1</sup>	9,85 [11,85]	6,85 [8,85] <sup>1</sup>	6,85 [8,85] <sup>1</sup>	8,85	6,85
Resistenze boiler	kW	4,5	9	6	6	6	6
Resistenze vasca	kW	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Pressione alimentazione acqua	bar [kPa]	0,5 [50] 7 [700]	0,5 [50] 7 [700]	0,5 [50] 7 [700]	0,5 [50] 7 [700]	2 [200] 3 [300]	0,5 [50] 7 [700]
Temperatura alimentazione acqua	°C [°F]	50 [122]	50 [122]	50 [122]	50 [122]	10 [50]	10 [50]
Durezza dell'acqua di alimentazione	°f/°d/°e	14/8/10 max	14/8/10 max	14/8/10 max	14/8/10 max [48/27/33,7 max] <sup>2</sup>	14/8/10 max	14/8/10 max
Conducibilità elettrica dell'acqua	µS/cm	<400	<400	<400	<400	<400	<400
Concentrazione cloruri nell'acqua	ppm	<20	<20	<20	<20	<20	<20
Consumo acqua per ciclo di risciacquo caldo	l	3 (per ciclo di lavaggio 1) 3,5 (per ciclo di lavaggio 2) 4 (per ciclo di lavaggio 3)	2,5	3,8	3 (per ciclo di lavaggio 1 e 2) 4 (per ciclo di lavaggio 3) <sup>3</sup>	3	3
Consumo acqua per ciclo di risciacquo freddo	l	1,8	-	-	-	-	-
Capacità boiler	l	12	12	12	12	12	12
Capacità vasca	l	23	23	23	23	23	23
Tempo ciclo standard con alimentazione acqua a 50°C [122°F]. <sup>4</sup>	sec.	90 - 120 - 240	90 - 120 - 240	90 - 113 - 173	90 - 120 - 240 <sup>3</sup> [90 - 240] <sup>5</sup>	90 - 120 - 120	90 - 120 - 120
Livello rumorosità consentito Leq <sup>6</sup>	dB(A)	LpA: 61 dB - KpA: 1,5 dB					
Grado di protezione	IPX4						
Cavo di alimentazione	H07RN-F						
		 <b>IMPORTANTE</b> Il cavo di alimentazione deve essere conforme alle normative e alle prescrizioni vigenti nel Paese di utilizzo					

1. Se attivato dal software, le resistenze vasca e boiler coincidono.

2. Solo per il modello ELAI3WGML

3. Ciclo di disinfezione.

4. Il tempo ciclo standard può variare qualora la temperatura dell'acqua di ingresso e/o le resistenze boiler siano diverse da quanto indicato sopra.

5. Solo per il modello VUCA060

6. I valori di emissione sonora sono stati ottenuti secondo la EN ISO 11204.

## H LA DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### H.1 Descrizione generale

La presente apparecchiatura è destinata al lavaggio di bicchieri, tazze e posate.

In nessun caso può essere utilizzata per altre applicazioni o in modi non previsti nel presente manuale.

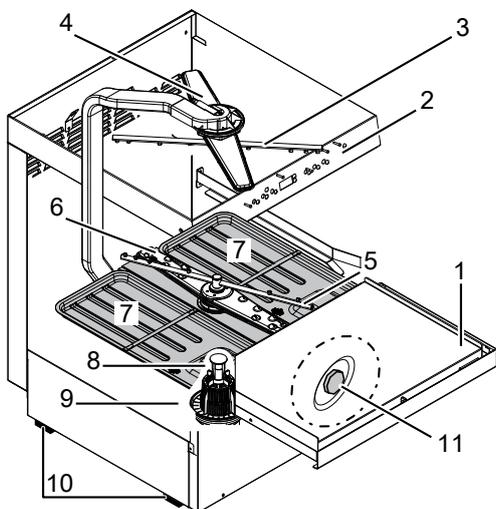
Questa apparecchiatura è stata realizzata per venire incontro ad esigenze di un ambiente di lavoro migliore e di una maggiore economicità.

Queste apparecchiature trovano il loro impiego in ristoranti, mense, centri di cottura e grosse comunità. Gli speciali cesti portastoviglie, che possono essere muniti di vari inserti, consentono un uso pratico e facile per l'ottenimento di notevoli risultati di lavaggio.

Il sistema elettronico consente una completa supervisione del processo di lavaggio. Il quadro di comando include anche un display che visualizza i parametri di funzionamento e segnala eventuali anomalie.

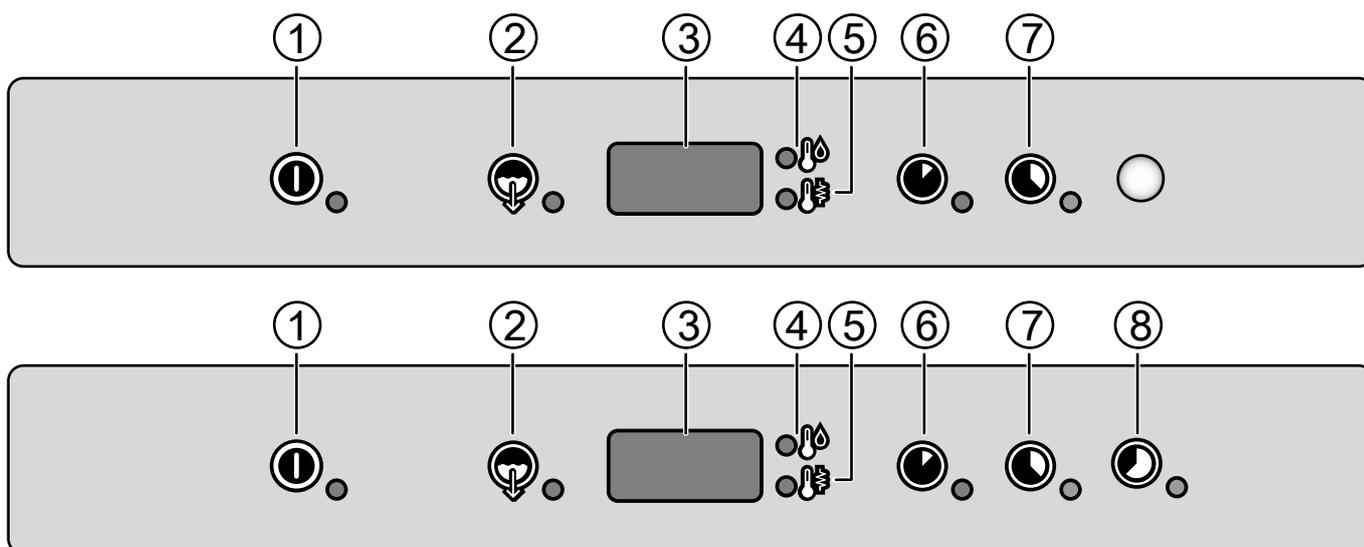
1	Porta
2	Control panel
3	Braccio di risciacquo superiore
4	Braccio di lavaggio superiore
5	Braccio di lavaggio inferiore
6	Braccio di risciacquo inferiore
7	Filtri piani
8	Scarico troppopieno
9	Filtro vasca di lavaggio
10	Piedini regolabili
11	Contenitore sale (in base al modello)

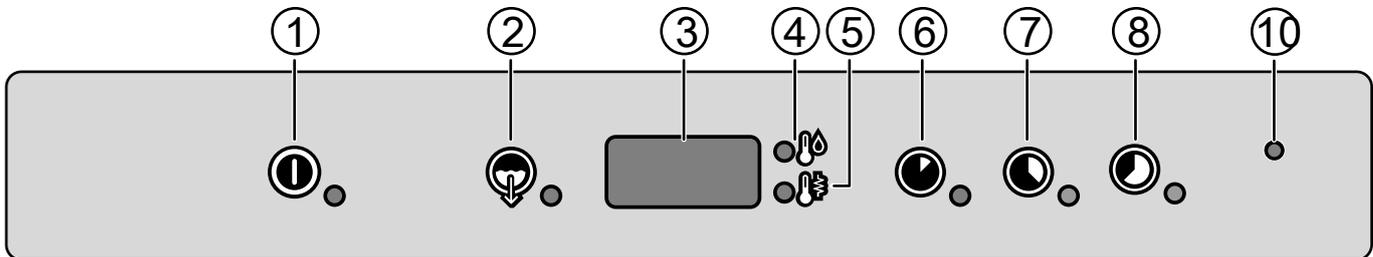
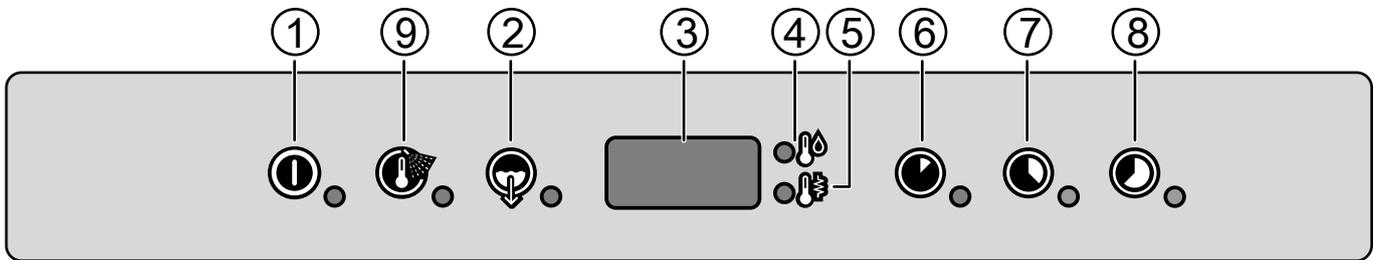
### H.2 Panoramica della macchina



## I DESCRIZIONE QUADRO DI COMANDO

### I.1 Descrizione cruscotto





1	On/Off
2	Ciclo di scarico/autopulizia
3	Visualizzazione
4	Spia temperatura vasca
5	Spia temperatura boiler
6	Ciclo di lavaggio 1
7	Ciclo di lavaggio 2
8	Ciclo di lavaggio 3
9	Ciclo di risciacquo a freddo
10	Indicatore Active/Wash Safe Control



**NOTA!**  
 La temperatura visualizzata sul display è relativa al boiler se è accesa la spia "5", o alla vasca se è accesa la spia "4".  
 Durante la fase di lavaggio viene visualizzata la temperatura della vasca, durante la fase di risciacquo la temperatura del boiler.

## I.2 Comandi base

Vengono di seguito descritti tutti i singoli tasti e funzioni presenti nei vari modelli di cruscotto sopra elencati. Alcune funzioni sono comuni a tutti i modelli della gamma, mentre altre sono disponibili solo su alcune versioni.

### On/Off

Questo tasto indica lo stato dell'apparecchiatura: accesa o spenta. Quando l'apparecchiatura è accesa la spia del tasto è illuminata.



### Ciclo di risciacquo a freddo

Questo tasto serve per avviare un ciclo di risciacquo a freddo al termine del ciclo di lavaggio selezionato. Quando il ciclo è selezionato la spia del tasto è illuminata. Questo ciclo rimane attivo per tutti i cicli di lavaggio. Particolarmente indicato per risciacquare bicchieri.



### Ciclo di scarico / autopulizia

Questo tasto serve per avviare un ciclo di scarico/autopulizia. Quando il ciclo è selezionato la spia del tasto è illuminata.



### Ciclo di lavaggio 1

Questo tasto avvia il **Ciclo di lavaggio 1**. Quando il ciclo è selezionato la spia del tasto è illuminata. Questo ciclo è indicato per lavare stoviglie poco sporche.



### Ciclo di lavaggio 2

Questo tasto avvia il **Ciclo di lavaggio 2**. Quando il ciclo è selezionato la spia del tasto è illuminata. Questo ciclo è indicato per lavare stoviglie normalmente sporche.



**NOTA!**  
 Se la lavastoviglie ha solo 2 cicli di lavaggio, questo ciclo è raccomandato per lavare stoviglie molto sporche.



### Ciclo di lavaggio 3

Questo tasto avvia il **Ciclo di lavaggio 3**. Quando il ciclo è selezionato la spia del tasto è illuminata. Questo ciclo è indicato per lavare stoviglie molto sporche.



## Indicatore Active/Wash Safe Control



Nei modelli dotati di **Active/Wash Safe Control** un dispositivo speciale controlla la temperatura della fase di risciacquo. Il **GUARANTEED RINSE SYSTEM [GRS]** è un sistema di risciacquo con controllo automatico di tempo/temperatura.

Il **GUARANTEED RINSE SYSTEM** è attivo:

- durante il ciclo di lavaggio e la spia luminosa è SPENTA;
- durante il ciclo di risciacquo e la spia luminosa si accende ed è di colore VERDE;
- al termine del ciclo di risciacquo. Se temperatura e tempo sono stati rispettati come previsto dal programma, la spia luminosa rimane VERDE, diversamente diventerà di colore ROSSO;
- all'apertura della porta, la spia luminosa si SPENGE.



**NOTA!**

Qualora la spia luminosa sia ROSSA, attendere un paio di minuti e ripetere il ciclo di lavaggio.

## J FUNZIONAMENTO

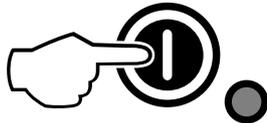
### J.1 Messa in servizio



**NOTA!**

Si prega di effettuare un paio di cicli di lavaggio a vuoto al fine di eliminare eventuali residui di grasso industriale presenti all'interno della vasca e dei tubi.

- Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
- Dare tensione all'apparecchiatura.
- Aprire la porta e verificare che tutti i componenti siano nella posizione corretta.
- Chiudere la porta e premere il pulsante On/Off.



- La spia luminosa del tasto On/Off si accende: indica che la lavastoviglie è in funzione e che l'acqua è stata introdotta e riscaldata. La parola "RIEMPIMENTO" viene visualizzata sul display durante la fase di riempimento e di riscaldamento.



**NOTA!**

**Solo per versioni atmosferiche:** questa lavastoviglie effettua il primo riempimento della vasca attraverso molti cicli di risciacquo caldo consecutivi, mentre il display mostra il messaggio "RIEMPIMENTO" (a scorrimento). Questo sistema permette di risparmiare fino al 30% di tempo rispetto ai modelli tradizionali.

- Se la porta viene aperta durante questa fase, apparirà sul display il messaggio "CHIUDERE".



- La fase di riempimento e di riscaldamento termina quando il display mostra la temperatura della vasca:



**NOTA!**

Nei modelli certificati "Sanitizzazione ETL" sul display viene visualizzato 75°C [167°F].

Nei modelli certificati "A060" sul display viene visualizzato 77°C [170°F].

- per visualizzare la temperatura del boiler durante il riscaldamento della vasca, aprire la porta e premere il tasto **Ciclo di lavaggio 1**.



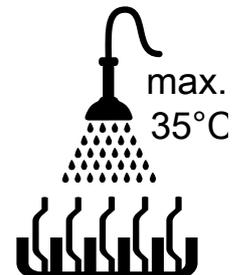
### J.2 Modalità di caricamento stoviglie sui cesti

Con la presente apparecchiatura si possono lavare piatti, bicchieri, tazze, posate, contenitori e recipienti in plastica e/o acciaio utilizzati per preparare, cucinare e servire nonché un'ampia varietà di utensili da cucina in ceramica e/o metallo. Si consiglia tuttavia di evitare il lavaggio di stoviglie decorate e di non mettere a contatto argenteria con altri metalli.



**IMPORTANTE**

L'apparecchiatura non rimuove i residui di cibo bruciato dalle stoviglie. Le stoviglie con residui di cibo bruciato devono essere pulite meccanicamente/chimicamente prima di essere inserite nella lavastoviglie. Prima di inserire i cesti nella macchina, rimuovere i residui di cibo dalle stoviglie e sciacquare quest'ultime con acqua fredda o calda (ad una temperatura massima di 35°C), servendosi di una doccia di prelavaggio manuale.



**ATTENZIONE**

La mancata rimozione dei residui di detergente, eventualmente utilizzato per il prelavaggio manuale, può provocare il malfunzionamento della lavastoviglie e compromettere il risultato di lavaggio.



**IMPORTANTE**

Questa macchina deve essere usata solo per lavare stoviglie, recipienti, ecc. (vedi sopra). Non usare tale macchina per lavare animali o cibo (es.: frutta, verdura, carni o pesce).

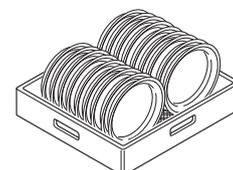
### J.3 Tipo di cestelli e carico



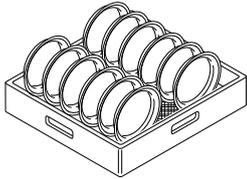
**NOTA!**

Non tutti questi cestelli sono disponibili per ogni modello.

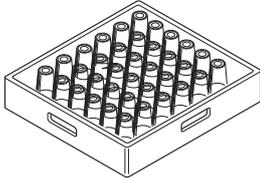
- Cestello GIALLO: per 18 piatti con un diametro massimo di 240 mm.



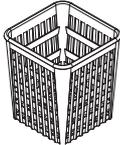
- Cestello VERDE: per 12 scodelle con un diametro massimo di 240 mm.



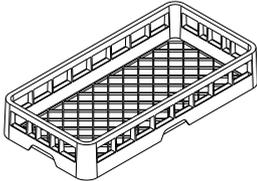
- Cestello BLU per bicchieri: i bicchieri vanno disposti capovolti.



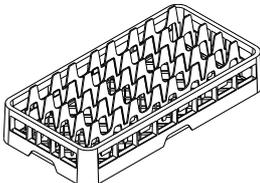
- Contenitore GIALLO per posate: inserire in ogni contenitore pezzi con i manici posizionati verso il basso.



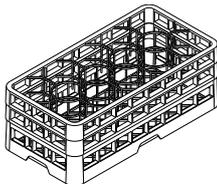
- Cestello dimensione media - universale (500 x 250 mm)



- Cestello dimensione media per piatti (500 x 250 mm)



- Cestello dimensione media per bicchieri (500 x 250 mm)



Disponibili come accessori: separatori per bicchieri e cestello per piatti con diametro massimo di 320 mm.



#### IMPORTANTE

Qualora si volesse utilizzare solo una tipologia di cestelli per piatti, è consigliabile scegliere il cestello VERDE.

## J.4 Funzionamento



#### IMPORTANTE

- Per garantire la sanitizzazione dei piatti, lavare almeno 3 cesti vuoti alla velocità più bassa. In questo modo, tutta la macchina raggiungerà la temperatura di esercizio corretta. Ripetere la procedura se la macchina viene arrestata o la porta è aperta per lungo tempo.
- Durante il normale funzionamento quotidiano assicurarsi di cambiare acqua nella vasca almeno due volte al giorno.

La fase di riempimento e di riscaldamento termina quando il display mostra la temperatura della vasca. L'apparecchiatura è pronta quindi per l'utilizzo.

- Aprire la porta.
- Solo per modelli sprovvisti di pompa del detergente, versare la quantità di detergente necessaria nella vasca.
- Introdurre il cestello con le stoviglie sporche.
- Chiudere la porta e selezionare il ciclo di lavaggio opportuno; si accende la spia luminosa corrispondente e inizia il ciclo di lavaggio.



#### NOTA!

Nei modelli certificati "A060" un dispositivo di chiusura blocca la porta per tutta la durata del ciclo di lavaggio. Premendo il pulsante del ciclo selezionato, il ciclo viene interrotto e la porta si sblocca.

#### • Ciclo I

Per stoviglie poco sporche: premere il tasto **Ciclo di lavaggio 1** (vedere tabella tempi).



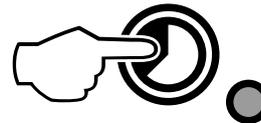
#### • Ciclo II (consigliato)

Per stoviglie molto sporche: premere il tasto **Ciclo di lavaggio 2** (vedere tabella tempi).



#### • Ciclo III

Per stoviglie molto sporche: premere il tasto **Ciclo di lavaggio 3** (vedere tabella tempi).



- Per interrompere il ciclo di lavaggio è sufficiente premere il tasto del ciclo selezionato, o aprire la porta.
- Per continuare il ciclo di lavaggio premere ancora il pulsante del ciclo o chiudere la porta. Il ciclo riprende dal punto in cui era stato interrotto.
- Al termine del ciclo di lavaggio, la lavastoviglie emette una serie di segnali acustici e sul display lampeggia il messaggio "FINE".



#### IMPORTANTE

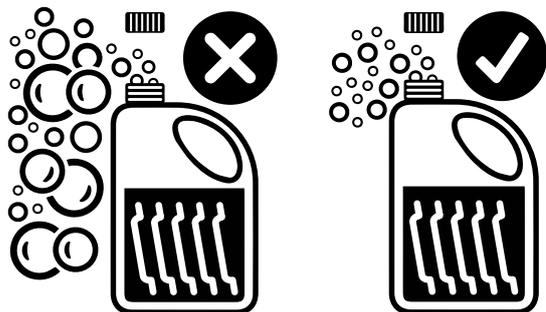
Al termine della fase di risciacquo del ciclo di lavaggio 2 (modello VUCA060) oppure del ciclo di lavaggio 3 (modelli EUCA060, EUCA060/DD, EUCA060WS e ZUCA60), la lavastoviglie effettua una pausa di 1 minuto. Inoltre il sistema di chiusura della porta impedisce l'apertura della porta stessa per evitare l'interruzione del ciclo di lavaggio. Questa procedura è conforme ai requisiti richiesti per il livello "A060" ai sensi della norma EN 15883-1 e inoltre consente di ottenere migliori risultati in termini di asciugatura della biancheria.

- Aprire la porta e togliere il cestello con le stoviglie pulite.



### ATTENZIONE

L'uso di detergenti "schiumogeni/non specifici" o comunque utilizzati in modi diversi da quanto prescritto dal produttore degli stessi, può provocare danni alla lavastoviglie e compromettere il risultato di lavaggio.



### NOTA!

Al fine di ottenere prestazioni di lavaggio eccellenti, utilizzare detergente, brillantante e disincrostante consigliati da Electrolux Professional. Nel sito web di Electrolux Professional, consultare la pagina web "Accessori e Consumabili" e navigare nella scheda dedicata all'equipaggiamento per lavastoviglie per ordinare i detergenti e gli accessori più idonei.

## J.5 Cicli di lavaggio

Il ciclo di lavaggio include un lavaggio con acqua calda e detergente (min 55°C [131°F]) e un risciacquo con acqua calda e brillantante (min 82°C [180°F]).



### NOTA!

- Il modello conforme alla normativa riguardante le "etichette termiche" è progettato per garantire una sanitizzazione termica con una temperatura di 71°C [160°F] raggiunta presso la superficie delle stoviglie durante il funzionamento continuo, con un carico pari al 70% della produttività nominale (ad esempio: cestelli leggermente distanziati). Dato che le prestazioni dipendono dal carico e dalle condizioni ambientali e di alimentazione dell'acqua, prima dell'avvio delle operazioni di lavaggio è consigliato eseguire un test (usando le etichette termiche da 71 °C [160°F]) su un cesto a pieno carico per confermare l'efficacia dei parametri; in caso di fallimento del test, deve essere impostato un ciclo di lavaggio a una velocità inferiore, per poi ripetere il test.
- Nel modello "Hygiene & Clean" il ciclo di lavaggio comprende un lavaggio con acqua calda e detergente ad almeno 77°C [170°F] e un risciacquo con acqua calda e brillantante (min 90°C [194°F]).

**Tabella tempi: tempo ciclo standard con alimentazione acqua a 50°C [122°F]**

Mod.			
ELAI1G - CLAI1G - ZLAI1G - ELAI1GCL - ELAI1WG - NLAI1WG - ELI1G36M ELAI3... - ZLAI3... - NLAI3... - VLAI3... - DLAI3... - HLAI3... - XLAI3... - ELI3 - ZLI3 - ELI3CG - ZLI3CD - ELAI3WP - ZLAI3WP - ZLAI3WG - ELI3G5M - ELI3G35M - ELI3G6M - DW6-38 ELAI3GTL - ELAI3GCL	90 sec	120 sec	240
ELAI1G8 - DLAI1G8NR - ELAI1G4	120 sec	180 sec	240 sec
VLAI1G8 - VLAI1G4	120 sec.	240 sec.	-
VLAI3G	90 sec.	180 sec.	-
ELAI3GUSPH5 - ELAI3GUSPH6	120 sec.	180 sec.	240 sec.
ELAI3GWL	90 sec.	113 sec.	173 sec.
EUCA060 - ZUCA060 ELAI3PML - ELAI3WGML	90 sec. <sup>2</sup>	120 sec. <sup>2</sup>	240 sec. <sup>3</sup>
VUCA060	90 sec. <sup>2</sup>	240 sec. <sup>3</sup>	-
ELAI3GFB	300 sec	480 sec	720 sec

1. Un ciclo di lavaggio conforme al normalizzato A060 è garantito, utilizzando i cestelli in dotazione.
2. Conforme alla normativa DIN10512.
3. Ciclo di disinfezione. In conformità a un livello A060 secondo la normativa EN 15883-1.

**Tabella tempi: tempo ciclo standard con alimentazione acqua a 10°C [50°F]**

Modello			
ET5AI - ET5AIP	90 sec.	120 sec.	120 sec.



### NOTA!

Il tempo di ciclo standard può variare qualora la temperatura dell'acqua di ingresso e/o le resistenze boiler siano diverse da quanto indicato sopra.

Un dispositivo allunga il tempo ciclo nel caso l'acqua del boiler non abbia raggiunto la temperatura minima per eseguire il risciacquo correttamente.

I tempi ciclo e la temperatura possono essere personalizzati (per esempio aumentando il tempo e la temperatura di risciacquo). I tempi ciclo possono essere impostati solo da personale specializzato.

## J.6 Addolcitore acqua a ciclo continuo



### IMPORTANTE

Contrariamente agli addolcitori acqua tradizionali, questo addolcitore acqua continuo non necessita di fermi macchina per rigenerare le resine.

Tale dispositivo, attraverso apposite resine, toglie all'acqua di alimentazione le sostanze calcaree fornendo acqua decalcificata per il lavaggio. Affinché l'addolcitore acqua continuo possa operare correttamente deve eseguire la rigenerazione periodica delle resine con una frequenza che dipende dalla durezza dell'acqua e dal numero dei cicli di lavaggio eseguiti.

## Gradi di durezza dell'acqua

Livello	Cicli	Gradi		
		°fH	°dH	°cH
1	dolce	0 – 5,5	0 – 3	0 – 4
2	media	7 – 14	4 – 8	5 – 10
3	dura	16 – 26,5	9 – 15	11 – 18,6
4	molto dura	> 27	> 16	> 19

## Frequenza di riempimento del contenitore del sale in base alla durezza dell'acqua in ingresso

Durezza dell'acqua			Il contenitore del sale deve essere riempito approssimativamente ogni <sup>1</sup> :	Usando il ciclo 2 per 30 cicli/giorno, il contenitore del sale deve essere riempito approssimativamente ogni <sup>1</sup> :	
°f	°d	°e		Cicli	Giorni
15	8,4	10,5	1168	39	
20	11,2	14	837	28	
25	14	17,5	589	19	
30	16,8	21,1	506	17	
35	19,6	24,6	423	14	
40	22,4	28,1	341	11	



### NOTA!

L'impostazione di fabbrica della durezza massima dell'acqua in uscita è di 10 °f/ 5,6 °d/ 7 °e. Durante il montaggio dell'apparecchiatura, il tecnico addetto dovrà comunque verificare la corretta impostazione di questo valore.

1. Considerando un tempo di risciacquo come da impostazioni di fabbrica.

### J.6.1 Serbatoio sale



#### ATTENZIONE

Utilizzare solo sale grosso con un livello di purezza di 99,8% NaCl. L'utilizzo di sale con un livello di purezza inferiore può causare l'ostruzione del filtro del contenitore del sale e il malfunzionamento dell'addolcitore acqua.



#### ATTENZIONE

Non introdurre altre sostanze chimiche, come detergente, brillantante o disincrostante. Esse provocherebbero inevitabilmente dei danni all'apparecchiatura. Tali danni annullano ogni garanzia o responsabilità da parte del costruttore.

L'acqua può essere addolcita solamente se c'è del sale all'interno dell'apposito contenitore. Il contenitore del sale deve essere riempito alla prima attivazione della lavastoviglie e ogni volta che sul display compare il messaggio **SAL End** e la macchina emette un segnale acustico.

È possibile avviare comunque cicli di lavaggio anche se il display segnala la mancanza di sale; in questo caso l'acqua utilizzata per il lavaggio non è addolcita.

## K PULIZIA QUOTIDIANA



### AVVERTENZA

Fare riferimento a *“Informazioni sulla sicurezza”*.



### IMPORTANTE

Aprire il serbatoio del sale solo quando compare sul display il messaggio **SAL End**. L'apertura del tappo quando il display non visualizza il messaggio **SAL End** può causare la fuoriuscita della soluzione salina e compromettere il funzionamento della macchina.

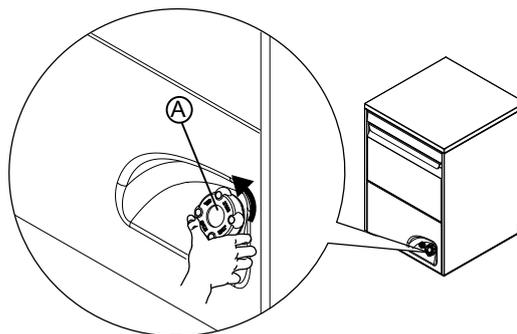
### J.6.2 Riempimento del contenitore del sale

- Spegnerne la lavastoviglie mediante il tasto "ON/OFF".

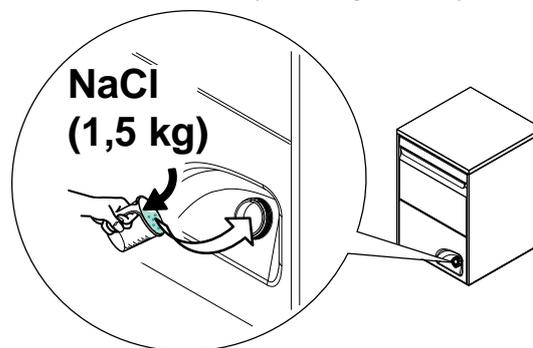


- Svitare il tappo "A" (figura sotto) del contenitore del sale, ruotandolo in senso antiorario.

Il serbatoio del sale ha sempre dell'acqua al suo interno; è pertanto normale che questa possa fuoriuscire durante il riempimento.



- Versare circa 1,5 Kg di sale grosso da cucina [NaCl] nel contenitore "A" (quantità necessaria per riempire il contenitore del sale fino al limite di trabocco) utilizzando l'apposito imbuto fornito in dotazione (vedere figura sotto).



- Rimuovere eventuali residui di sale dal foro di riempimento, dalla filettatura del contenitore e dalla guarnizione del tappo di chiusura.
- Riavvitare il tappo del contenitore "A", ruotandolo in senso orario, assicurandosi di averlo chiuso bene.



### NOTA!

Il messaggio **SAL End** può comparire, per alcuni cicli di lavaggio, anche dopo il ripristino del sale in quanto quest'ultimo deve entrare in circolo in tutto il sistema. Tuttavia, ciò non pregiudica il corretto funzionamento della lavastoviglie.

### K.1 Pulizia dell'apparecchiatura

La pulizia deve essere effettuata dopo ogni giorno di utilizzo. Usare acqua calda e, se necessario, un detergente/detersivo neutro, una spazzola morbida o una spugna. Se usate un altro

tipo di detergente seguite attentamente le istruzioni della casa produttrice ed osservate le prescrizioni di sicurezza contenute nelle schede informative che seguono il preparato o la sostanza.

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



#### ATTENZIONE

Non utilizzare pagliette o materiale simile per la pulizia delle superfici inossidabili. Non utilizzare detergente contenente cloro.



#### AVVERTENZA

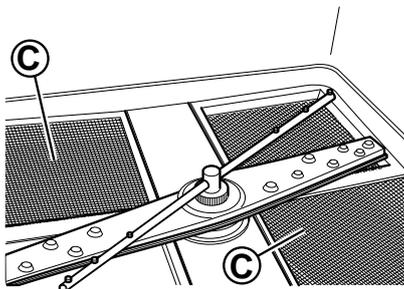
Quando si utilizzano prodotti chimici, rispettare le norme di sicurezza e le raccomandazioni di dosaggio stampate sulla confezione. Fare riferimento al capitolo **A.3 Dispositivi di protezione individuale** per il maneggiamento dei prodotti chimici.



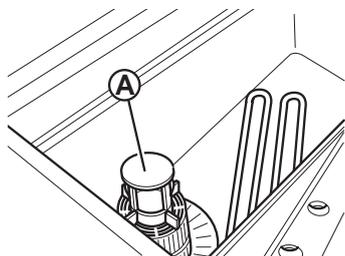
### K.2 A fine servizio

L'apparecchiatura è stata progettata per effettuare un ciclo di pulizia automatico per aiutare la rimozione dei residui e per garantire più salute e igiene:

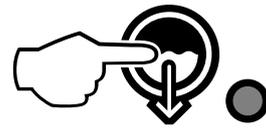
- Aprire la porta e togliere il cestello con le stoviglie pulite.
- Rimuovere i filtri piatti "C".



- Togliere il troppopieno "A".



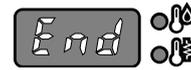
- Chiudere la porta. Selezionare il ciclo di scarico premendo il tasto per il ciclo "scarico/autopulizia".



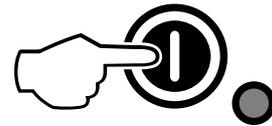
- Durante tutto il ciclo di scarico, sul display è visualizzato il messaggio "PULIZIA":



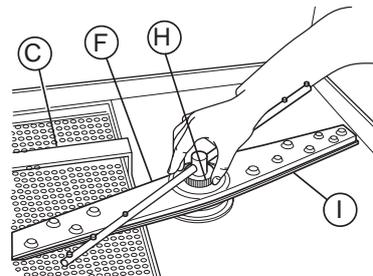
- Trascorsi alcuni minuti, 3 segnali acustici indicano la fine del ciclo di pulizia e sul display lampeggia il messaggio "FINE":



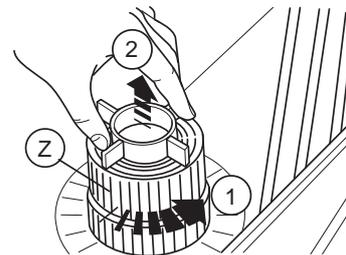
- Spegnere la lavastoviglie mediante il tasto "ON/OFF".



- Togliere tensione all'impianto.
- Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
- Rimuovere i bracci di lavaggio e di risciacquo superiori e inferiori "F" e "I" svitando la ghiera "H".



- Lavare accuratamente i getti di lavaggio e di risciacquo e pulire il tutto con acqua calda e detergente/detersivo neutro utilizzando eventualmente una spazzola morbida o una spugna. Non utilizzare oggetti taglienti per pulire i fori dell'ugello, potrebbe danneggiarsi.
- Pulire i filtri piani "C" sotto un getto d'acqua.
- Togliere il filtro della vasca "Z" e rimuovere ogni residuo di cibo per evitare che il sistema di scarico si blocchi.



- Una volta terminate le operazioni di pulizia, posizionare nuovamente le parti rimosse precedentemente:
  - filtro della vasca "Z" e scarico troppopieno "A";
  - filtri piatti "C";
  - bracci di lavaggio e di risciacquo superiori e inferiori "F" e "I", avvitando la ghiera "H".

## L MANUTENZIONE

### L.1 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.

#### L.1.1 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.

### L.2 Periodicità delle manutenzioni

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

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • Pulizia generale dell'apparecchiatura e della zona circostante	Ogni giorno	Operatore
Pulizia ordinaria • Ogni mese disincrostare i getti di lavaggio e risciacquo con un bagno d'aceto.	Mensile	Operatore
Pulizia ordinaria • Ogni mese disincrostare i getti di lavaggio e risciacquo con un disincrostante.	Mensile	Servizio
Protezioni meccaniche • controllo dello stato di conservazione, controllo che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	Mensile	Servizio
Comando • controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti: verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli	Annuale	Servizio
Struttura dell'apparecchiatura • Disincrostazione del boiler, delle superfici interne della vasca e delle tubazioni dell'apparecchiatura.	Annuale	Assistenza
Struttura dell'apparecchiatura • Il tubo flessibile interno dell'erogatore peristaltico del brillantante e del detergente dovrebbe essere sottoposto a manutenzione periodica.	Annuale	Assistenza
Struttura dell'apparecchiatura • Se presente, pulire la batteria alettata del dispositivo di recupero energia.	Annuale	Assistenza

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Struttura dell'apparecchiatura • Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) dell'apparecchiatura	Annuale	Assistenza
Segnaletica di sicurezza • verifica della leggibilità e stato di conservazione della segnaletica di sicurezza	Annuale	Servizio
Quadro elettrico di comando • Controllo delle condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e le parti dell'apparecchiatura.	Annuale	Assistenza
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina • verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina	Annuale	Servizio
Revisione generale dell'apparecchiatura • Controllo di tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni...	Ogni 10 anni <sup>1</sup>	Assistenza

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

### L.3 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- chiudere il/i rubinetto/i alimentazione acqua, se presente/i;
- chiudere l'alimentazione elettrica o rimuovere la spina dalla presa, se presente;
- svuotare completamente la/e vasca/vasche;
- rimuovere e pulire con cura i filtri;
- svuotare completamente il boiler;
- svuotare completamente i tubi flessibili del dosatore incorporato. Rimuoverli dai contenitori;
- pulire con cura le parti interne dell'apparecchiatura;
- pulire il mobile passando energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo;
- lasciare le porte o i cassetti, se presenti, aperti per favorire la circolazione d'aria, onde evitare la formazione di odori sgradevoli;
- arieggiare periodicamente i locali.



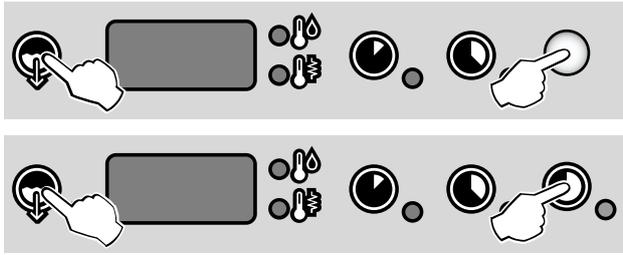
#### IMPORTANTE

La garanzia non copre danni causati da formazione di ghiaccio nelle tubazioni dell'apparecchiatura.

### L.4 Scarico boiler (solo per versioni atmosferiche)

Se l'apparecchiatura non è stata utilizzata per un lungo periodo di tempo, svuotare il boiler per evitare malfunzionamenti e/o la formazione di muffa e di cattivi odori.

- Premere i tasti contemporaneamente come mostrato nella figura.



- Un segnale acustico indica che l'operazione di scarico è terminata.

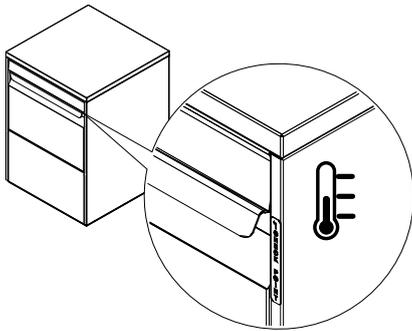
## L.5 Solo per modelli con elettromagnete blocco porta

Controlli per visita ispettiva



### NOTA!

Sul lato destro della macchina è presente un foro, segnalato da un etichetta "CHECK POINT" (vedere figura sottostante), per accedere con un misuratore di temperatura alla camera di lavaggio. In questo modo è possibile verificare la temperatura raggiunta dalle stoviglie durante il ciclo di lavaggio (secondo quanto previsto dalle linee guida dell'HTM [Health Technical Memorandum] 2030).



## L.6 Smaltimento della macchina

Alla fine del ciclo di vita del prodotto evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente. Lo smantellamento dell'apparecchiatura deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti nel paese di utilizzo.

Tutte le parti metalliche sono in acciaio inossidabile (AISI 304) e smontabili. Le parti in plastica sono contrassegnate con la sigla del materiale.

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 informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio di Assistenza Clienti oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

## M RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### M.1 Ricerca guasti generali

Anomalia	Tipo di anomalia	Possibili cause	Azioni
La lavastoviglie non si avvia	Bloccante	La lavastoviglie non è collegata all'alimentazione principale.	Verificare se l'interruttore di circuito principale dell'apparecchiatura è in posizione ON.
La lavastoviglie non lava bene.	Perdita prestazionale.	Le stoviglie non sono state strofinate prima di venire riposte nei cesti.	Strofinare le stoviglie prima di riporle nei cesti.
		I bracci di lavaggio sono intasati da residui solidi di cibo. Il cibo residuo non è stato rimosso dalle stoviglie.	Controllare se i getti di lavaggio sono intasati da residui solidi di cibo.
		I bracci di lavaggio non sono montati correttamente.	Verificare l'integrità dei bracci di lavaggio. Rimuovere e rimontare i bracci di lavaggio.
		Le stoviglie non sono posizionate correttamente nei cesti.	Controllare che le stoviglie siano posizionate correttamente nei cesti.
		Il dosaggio del detergente non è corretto.	Contattare il centro di assistenza del detergente e del brillantante.
		La vasca del detergente è vuota.	Controllare che il detergente sia presente nel contenitore e se necessario riempirlo.
		La pompa del detergente non funziona.	Contattare il centro di assistenza del detergente e del brillantante.
		Il filtro di aspirazione della vasca di lavaggio è sporco.	Pulire accuratamente il filtro di aspirazione della vasca di lavaggio.
I bicchieri e le stoviglie non sono completamente asciutti.	Perdita prestazionale.	Il contenitore di brillantante è vuoto.	Controllare che il brillantante sia presente nel contenitore e se necessario riempirlo.
		La pompa di risciacquo non funziona.	Contattare il centro di assistenza del detergente e del brillantante.
		La temperatura dell'acqua di risciacquo è troppo bassa.	Controllare che la temperatura dell'acqua di risciacquo sia compresa tra 82°C e 90°C. Contattare il centro di assistenza del detergente e del brillantante per impostare la temperatura secondo le specifiche del brillantante.
		Nella vasca di lavaggio è presente del detergente schiumoso.	Assicurarsi che le stoviglie non siano state immerse in un bagno con detergente schiumoso (ad es.: detersivo per il lavaggio manuale), prima di essere riposte nella lavastoviglie. Usare solo ed esclusivamente prodotti "non schiumogeni" per lavastoviglie professionali.
Condensa sui bicchieri.	Perdita prestazionale.	Il contenitore di brillantante è vuoto.	Controllare che il brillantante sia presente nel contenitore e se necessario riempirlo.
		La pompa di risciacquo non funziona.	Contattare il centro di assistenza del detergente e del brillantante.
Macchie sui bicchieri.	Perdita prestazionale.	Nella vasca di lavaggio è presente del detergente schiumoso.	Usare solo ed esclusivamente prodotti "non schiumogeni" per lavastoviglie professionali.
		Il dosaggio del brillantante non è corretto.	Contattare il centro di assistenza del detergente e del brillantante.
		La durezza dell'acqua è troppo alta o troppo bassa.	Regolare la quantità di detergente e di brillantante. Contattare il centro di assistenza del detergente e del brillantante.

Anomalia	Tipo di anomalia	Possibili cause	Azioni
Presenza eccessiva di schiuma nella vasca.	Perdita prestazionale.	Residui di cibo o di detergente, utilizzato per il prelavaggio manuale, permangono sulle stoviglie.	Rimuovere i residui di cibo o di detergente dalle stoviglie.
		La temperatura dell'acqua di lavaggio è troppo bassa.	Controllare che la temperatura dell'acqua del modulo di lavaggio sia compresa fra 55°C - 65°C. Contattare il centro di assistenza del detergente e del brillantante per impostare la temperatura secondo le specifiche del detergente.
		Nella vasca di lavaggio è presente del detergente schiumoso.	Svuotare e ricaricare la vasca con acqua fino alla scomparsa della schiuma.
Sbavature o macchie sui bicchieri.		Troppo brillantante.	Ridurre la quantità del brillantante. Contattare il centro di assistenza del detergente e del brillantante.
Bassa pressione dai bracci di lavaggio.	Perdita prestazionale	Il filtro vasca è ostruito. Il filtro della pompa di lavaggio è ostruito. Il tubo flessibile di scarico dell'acqua è ostruito. La pompa di lavaggio non funziona correttamente.	Pulire il filtro vasca. Pulire il filtro della pompa di lavaggio. Chiamare il centro di assistenza. Chiamare il centro di assistenza.
Bassa pressione dai bracci di risciacquo.	Perdita prestazionale	I bracci di risciacquo sono intasati. La pressione dell'acqua dopo il riduttore di pressione è inferiore a 1 bar.	Pulire i bracci di risciacquo. Chiamare il centro di assistenza.
La pompa di lavaggio non funziona.	Bloccante	La pompa di lavaggio è intasata.	Chiamare il centro di assistenza.
La pompa di scarico non funziona.	Perdita prestazionale	La pompa di scarico è intasata.	Chiamare il centro di assistenza.
La lavastoviglie è spenta, ma l'apparecchiatura continua a caricare acqua.	Perdita prestazionale	La valvola di ingresso è danneggiata.	Chiudere il rubinetto o i rubinetti di alimentazione dell'acqua e chiamare il centro di assistenza.
Il display indica di chiudere la porta.  Una volta chiusa la porta, il display indica la stessa anomalia.	Bloccante	L'interruttore magnetico della porta non funziona.	Contattare il centro di assistenza.

**Una volta eseguite le verifiche precedentemente descritte, se il difetto persiste, rivolgersi all'Assistenza Clienti ricordandosi di segnalare:**

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



#### IMPORTANTE

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



#### NOTA!

Per informazioni dettagliate sulla ricerca guasti, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.

## M.2 Allarmi

Anomalia	Tipo di anomalia	Possibili cause	Azioni
<b>A1</b>	NON C'E' ACQUA	Il rubinetto è chiuso. Il filtro di ingresso acqua è ostruito. Pressione troppo bassa nel circuito idraulico. Scarico troppopieno non inserito (solo per apparecchiature senza pompa di scarico).	Aprire il rubinetto. Pulire il filtro di ingresso dell'acqua. Verificare la pressione minima dell'impianto. Inserire lo scarico troppopieno correttamente.
<b>B1</b>	SCARICO INEFFICIENTE	Scarico troppopieno non rimosso. Il tubo di scarico rifiuti e/o l'apertura dello scarico troppopieno sono ostruiti.	Togliere lo scarico troppopieno. Rimuovere eventuali ostruzioni dal tubo di scarico rifiuti e/o l'apertura dello scarico troppopieno.
<b>B2</b>	LIVELLO ACQUA VASCA TROPPO ALTO	Il tubo di scarico rifiuti e/o l'apertura dello scarico troppopieno sono ostruiti.	Rimuovere eventuali ostruzioni dal tubo di scarico rifiuti e/o l'apertura dello scarico troppopieno.
<b>C1 – C8</b>			CHIAMARE ASSISTENZA TECNICA
<b>E1 – E8</b>		L'apparecchiatura continua a funzionare ma sono consigliati controlli appropriati da parte di un tecnico.	CHIAMARE ASSISTENZA TECNICA
<b>F21 – F22<sup>1</sup></b>		I cicli di rigenerazione della resina non vengono eseguiti. L'apparecchiatura continua a funzionare senza l'addolcitore acqua.	CHIAMARE ASSISTENZA TECNICA

1. Solo per apparecchiature con addolcitore acqua continuo incorporato.



CE