

07/2015

Mod: E22/4PQ8T(230/3)-N

Production code: 393166

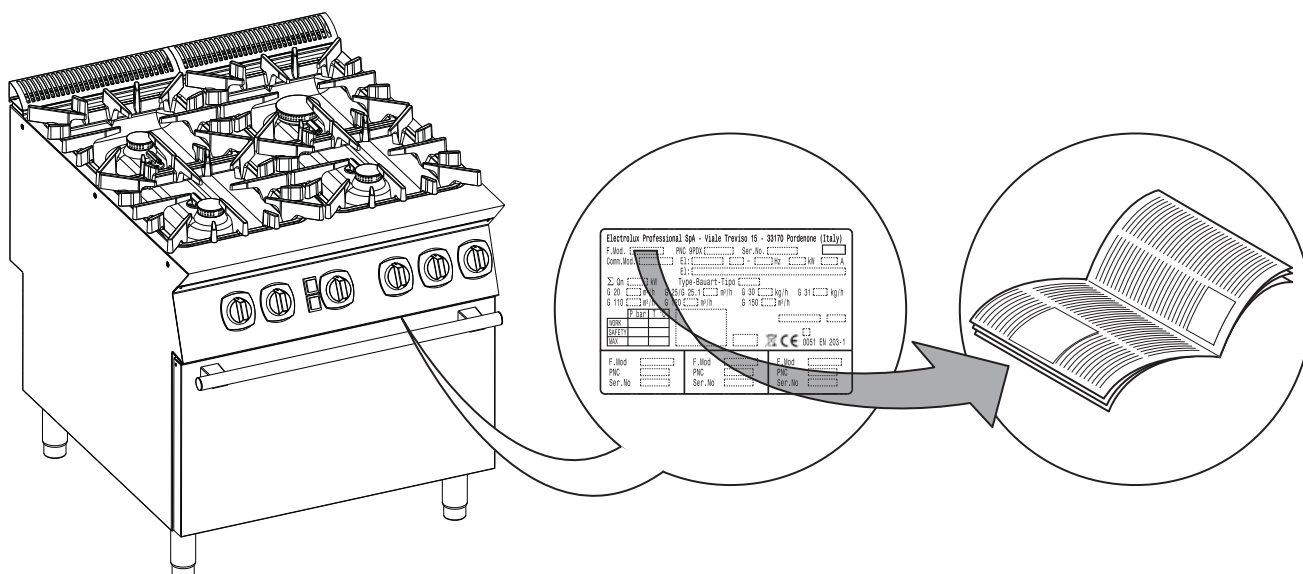


Diamond
catering equipment

INDICE

| | |
|---|-----------|
| I. IMMAGINI | 2 |
| II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI..... | 6 |
| III. AVVERTENZE GENERALI | 9 |
| IV. PREMESSA | 11 |
| V. INSTALLAZIONE | 12 |
| 1. INFORMAZIONI GENERALI | 12 |
| 2. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO..... | 14 |
| 3. INSTALLAZIONE E MONTAGGIO..... | 14 |
| 4. SCARICO FUMI | 15 |
| 5. COLLEGAMENTI | 15 |
| 6. TERMOSTATO DI SICUREZZA | 18 |
| 7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE | 18 |
| 8. CORRIMANO | 18 |
| VI. ISTRUZIONI PER L'ADDETTO ALL'USO ORDINARIO DELLA MACCHINA..... | 19 |
| 1. PIANO DI COTTURA | 19 |
| 2. USO DEL FORNO STATICO | 20 |
| 3. USO DEL FORNO VENTILATO | 21 |
| VII. PULIZIA E MANUTENZIONE | 22 |
| 1. NORME DI SICUREZZA GENERALE | 22 |
| 2. USO ORDINARIO DELLA MACCHINA..... | 23 |
| 3. PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA | 24 |
| 4. SMALTIMENTO DELLA MACCHINA..... | 27 |
| 5. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA..... | 27 |

IL TARGHETTA CARATTERISTICHE e DATI TECNICI



ATTENZIONE

Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature gas/elettriche

| MODELLI | | +9CGD2C00 400mm | +9CGD2C0M 400mm | +9GCTD2C0M 400mm | +9CGGH4C00 800mm | +9CGGH4C0M 800mm | +9GCTH4C00 800mm | +9GCTH4C0M 800mm | +9CGCL6C00 1200mm | +9CGCL6C0M 1200mm | +9GCTL6C0M 1200mm | +9CGGH4CGL +9CGGH4CGW 800 mm | +9CGGH4CG0 +9CGGHTCGA 800mm |
|--|-----|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| DATI TECNICI | | | | | | | | | | | | | |
| Tensione di alimentazione | V | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Potenza elettrica assorbita | kW | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Fasi | N° | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Frequenza | Hz | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Attacco ISO 7/1 | Ø | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Brucciatori piano cottura | Nr. | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 4 | 4 |
| Potenza termica nominale piano cottura | kW | 12 | 20 | 15 | 28 | 40 | 24 | 30 | 44 | 60 | 45 | 24 | 28 |
| Tipo di costruzione | | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 |
| Tipo Forno | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | Gas | Gas |
| Potenza termica max forno | kW | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 8,5 | 8,5 |
| Potenza termica min forno | kW | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Potenza termica nominale | kW | 12 | 20 | 15 | 28 | 40 | 24 | 30 | 44 | 60 | 45 | 32,5 | 36,5 |

| MODELLI | | +9CGGH4CGM +9CGGHTCGB 800mm | +9CGGL6C10 +9CGGLTC1A 1200mm | +9CGGL6C1M +9CGGLTC1B 1200mm | +9CGGP8CG0 +9CGGP8CGA 1600mm | +9CGGL6CL0 1200mm | +9CGGL6CLM 1200mm | +9CGGH4CVL +9CGGH4SVL 800mm | +9CGGH4CV0 +9CGGH4SV0 800mm | +9CGGH4CVM +9CGGH4SVM 800mm | +9GCTH4CEM 800mm | +9CGGH4CE0 +9CGGHTCEA 800mm | +9CGGH4CG0 800mm |
|--|-----|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------|-----------------------------------|---------------------|
| DATI TECNICI | | | | | | | | | | | | | |
| Tensione di alimentazione | V | - | - | - | - | - | - | 230 | 230 | 230 | 400 | 400 | 230 |
| Potenza elettrica assorbita | kW | - | - | - | - | - | - | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 6 | 6 | 6 |
| Fasi | N° | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 3N | 3N | 3 |
| Frequenza | Hz | - | - | - | - | - | - | 50 | 50 | 50 | 50/60 | 50/60 | 50/60 |
| Attacco ISO 7/1 | Ø | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Brucciatori piano cottura | Nr. | 4 | 6 | 6 | 8 | 6 | 6 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Potenza termica nominale piano cottura | kW | 40 | 44 | 60 | 56 | 44 | 60 | 24 | 28 | 40 | 24 | 28 | 28 |
| Tipo di costruzione | | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 |
| Tipo Forno | - | Gas | Gas | Gas | Gas | Gas | Gas | Gas | Gas | Gas | Elettrico | Elettrico | Elettrico |
| Potenza termica max forno | kW | 8,5 | 8,5 | 8,5 | 17 | 12 | 12 | 10,5 | 10,5 | 10,5 | - | - | - |
| Potenza termica min forno | kW | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Potenza termica nominale | kW | 48,5 | 52,5 | 68,5 | 73 | 56 | 72 | 34,5 | 38,5 | 50,5 | 24 | 28 | 28 |

TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature elettriche

| MODELLI | | +9ECED2Q00 400mm | +9ECED2Q0N 400mm | +9ECMD2005 400mm | +9ECMD2006 400mm | +9ECEH4Q00 800mm | +9ECEH4Q0N 800mm | +9ECMH4005 800mm | +9ECMH4006 800mm | +9ECEH4QE0 800mm | +9ECEH4QEN 800mm | +9ECMH4025 800mm | +9ECMH4026 800mm |
|---------------------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| DATI TECNICI | | | | | | | | | | | | | |
| Tensione di alimentazione | V | 380-400 | 230 | 400 | 440 | 380-400 | 230 | 400 | 440 | 380-400 | 230 | 400 | 440 |
| Fasi | N° | 3N | 3 | 3 | 3 | 3N | 3 | 3 | 3 | 3N | 3 | 3 | 3 |
| Frequenza | Hz | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 |
| Piastre piano cottura | Nr. | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Potenza massima piastre piano cottura | kW | 8 | 8 | 8 | 8 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Potenza massima forno | kW | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Potenza massima nominale | kW | 7,5 - 8 | 8 | 8 | 8 | 15 - 16 | 16 | 16 | 16 | 20 - 22 | 22 | 22 | 22 |
| Sezione cavo di alimentazione | mm ² | 2,5 | 4 | 2,5 | 1,5 | 4 | 10 | 4 | 2,5 | 6 | 16 | 6 | 6 |

TABELLA C - Dati tecnici apparecchiature gas/elettriche - Modelli con piano cottura senza pilota

| MODELLI | | +9GCGDTC00 400mm | +9GCGDTC0M 400mm | +9GCGHTC00 800mm | +9GCGHTC0M 800mm | +9GCGHTCGL 800mm | +9GCGHTCG0 800mm | +9GCGLTC00 1200mm | +9GCGLTC0M 1200mm |
|--|-----|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|
| DATI TECNICI | | | | | | | | | |
| Tensione di alimentazione | V | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 220-230 |
| Potenza elettrica assorbita | kW | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Fasi | N° | 1N | 1N | 1N | 1N | 1N | 1N | 1N | 1N |
| Frequenza | Hz | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 |
| Attacco ISO 7/1 | Ø | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Brucciatori piano cottura | Nr. | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Potenza termica nominale piano cottura | kW | 12 | 20 | 28 | 40 | 24 | 28 | 44 | 60 |
| Tipo di costruzione | | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 |
| Tipo Forno | - | - | - | - | - | Gas | Gas | - | - |
| Potenza termica max forno | kW | - | - | - | - | 8,5 | 8,5 | - | - |
| Potenza termica min forno | kW | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Potenza termica nominale | kW | 12 | 20 | 28 | 40 | 32,5 | 36,5 | 44 | 60 |

| MODELLI | | +9GCGHTCGM 800mm | +9GCGLTC10 1200mm | +9GCGLTC1M 1200mm | +9GCGLTCLO 1200mm | +9GCGLTCML 1200mm | +9GCGHTCVL 800mm | +9GCGHTCV0 800mm | 9GCGHTCVM 800mm | +9GCGHTSE0 800mm |
|--|-----|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| DATI TECNICI | | | | | | | | | | |
| Tensione di alimentazione | V | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 220-230 | 380-400 |
| Potenza elettrica assorbita | kW | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 6 |
| Fasi | N° | 1N | 1N | 1N | 1N | 1N | 1N | 1N | 1N | 3N |
| Frequenza | Hz | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 | 50/60 |
| Attacco ISO 7/1 | Ø | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Brucciatori piano cottura | Nr. | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Potenza termica nominale piano cottura | kW | 40 | 44 | 60 | 44 | 60 | 24 | 28 | 40 | 28 |
| Tipo di costruzione | | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 | A1 |
| Tipo Forno | - | Gas | Gas | Gas | Gas | Gas | Gas | Gas | Gas | Elettrico |
| Potenza termica max forno | kW | 8,5 | 8,5 | 8,5 | 12 | 12 | 10,5 | 10,5 | 10,5 | - |
| Potenza termica min forno | kW | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Potenza termica nominale | kW | 48,5 | 52,5 | 68,5 | 56 | 72 | 34,5 | 38,5 | 50,5 | 28 |

Si riporta la riproduzione della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

GAS

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------------|-----------------------------|--|-------|------|------|--|--|--------|--|--|-----|--|--|
| Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy) | | | | | | | | | | | | | | |
| F.Mod. [] | PNC 9PDX [] | Ser.No. [] | | | | | | | | | | | | |
| Comm.Mod. [] | El: [] [] ~ [] Hz | [] kW [] A | | | | | | | | | | | | |
| El: [] | | | | | | | | | | | | | | |
| Σ Qn [] kW | Type-Bauart-Tipo [] | | | | | | | | | | | | | |
| G 20 [] m³/h | G 25/G 25.1 [] m³/h | G 30 [] kg/h G 31 [] kg/h | | | | | | | | | | | | |
| G 110 [] m³/h | G 120 [] m³/h | G 150 [] m³/h | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | | | | P bar | T °C | WORK | | | SAFETY | | | MAX | | |
| | P bar | T °C | | | | | | | | | | | | |
| WORK | | | | | | | | | | | | | | |
| SAFETY | | | | | | | | | | | | | | |
| MAX | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| F.Mod [] | F.Mod [] | F.Mod [] | | | | | | | | | | | | |
| PNC [] | PNC [] | PNC [] | | | | | | | | | | | | |
| Ser.No [] | Ser.No [] | Ser.No [] | | | | | | | | | | | | |

EL.

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------------|--------------|--|-------|------|------|--|--|--------|--|--|-----|--|--|
| Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy) | | | | | | | | | | | | | | |
| F.Mod. [] | PNC 9PDX [] | Ser.No. [] | | | | | | | | | | | | |
| Comm.Mod. [] | El: [] [] ~ [] Hz | [] kW [] A | | | | | | | | | | | | |
| El: [] | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | | | | P bar | T °C | WORK | | | SAFETY | | | MAX | | |
| | P bar | T °C | | | | | | | | | | | | |
| WORK | | | | | | | | | | | | | | |
| SAFETY | | | | | | | | | | | | | | |
| MAX | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| F.Mod [] | F.Mod [] | F.Mod [] | | | | | | | | | | | | |
| PNC [] | PNC [] | PNC [] | | | | | | | | | | | | |
| Ser.No [] | Ser.No [] | Ser.No [] | | | | | | | | | | | | |

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

- F.Mod.....descrizione di fabbrica del prodotto
- Comm.Modeldescrizione commerciale
- PNCcodice di produzione
- Ser.Nonumero di serie
- El:.....tensione di alimentazione+fase
- Hz:frequenza di alimentazione
- kW:potenza massima assorbita
- Acorrente assorbita
- Power unit El.:.....potenza
- Igrado di protezione alla polvere e all'acqua
- CE.....marcatura CE
- AB.....numero certificato sicurezza gas
- N.....certification group
- 0051ente notificato
- EN 203-1Normativa EU
- L.....Logo INQ/GS
- Cat.....Gas Category
- Pmbar.....Gas pressure

Electrolux Professional SPA
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italy).....Costruttore

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

III. AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.

- Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.



- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.



- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

- 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 in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'installazione e la manutenzione vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.

- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è improprio.



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

- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va addestrato e istruito relativamente ai rischi coinvolti.

- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento

- 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, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Il livello di pressione acustica dell'emissione ponderata A non eccede 70 dB (A).
- Il presente libretto di istruzioni è reperibile in formato digitale contattando il dealer o customer care di riferimento.
- Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.
- Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte posteriore. La vite è contrassegnata dal simbolo .
- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.
- 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 post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.

IV. PREMESSA



Il Manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito chiamato Manuale) fornisce all'utilizzatore informazioni utili per lavorare correttamente ed in sicurezza, facilitandolo nell'utilizzo della macchina (di seguito indicato più semplicemente con il termine "macchina" o "apparecchiatura"). 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. E' 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 questo manuale persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso della macchina, contattare senza esitazione il Costruttore o il centro di assistenza autorizzato, il quale 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'utilizzatore controllare che la macchina venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone che per gli animali e le cose.

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale. E' vietata la riproduzione, anche in parte, del presente manuale.

V. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1. INTRODUZIONE

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso della macchina, al suo collaudo e vengono descritti i simboli utilizzati (che contrassegnano e permettono di riconoscere il tipo di avvertenza), le definizioni dei termini utilizzati nel manuale ed una serie di informazioni utili all'utilizzatore dell'apparecchiatura.

1.2. DESTINAZIONE D'USO E RESTRIZIONI

Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono la normativa e legislazione vigente in riferimento all'installazione di apparecchiature elettriche e gas.

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

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

1.3. COLLAUDO

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Il prodotto è spedito pronto all'uso. Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico/gas - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

1.4. 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 e addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.

Tecnico specializzato o assistenza tecnica

operatore addestrato/formato dal costruttore 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 eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica ed elettronica.

Pericolo

fonte di possibili lesioni o danni alla salute.

Situazione pericolosa

qualsiasi situazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.

Rischio

combinazione di probabilità e di gravità di 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 usato 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.

1.5. CONVENZIONI TIPOGRAFICHE

Per l'utilizzo ottimale del manuale e conseguentemente della macchina è consigliabile 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:



**ATTENZIONE!
PERICOLO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA
DELLE PERSONE ADDETTE.**



**ATTENZIONE!
PERICOLO DI ELETTROCUZIONE -
TENSIONE PERICOLOSA.**



**ATTENZIONE!
PERICOLO DI DANNI ALLA MACCHINA.**

Nel testo i simboli sono affiancati da delle avvertenze di sicurezza, brevi frasi che esemplificano ulteriormente il tipo di pericolo. Le avvertenze servono a garantire la sicurezza del personale ed a evitare danni alla macchina o al prodotto in lavorazione. 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.



ATTENZIONE!
Non rimuovere, manomettere o rendere illeggibile la marcatura “CE” della macchina.



ATTENZIONE!
Fare riferimento ai dati contenuti sulla marcatura “CE” della macchina, per i rapporti con il Costruttore (ad esempio: per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).



ATTENZIONE!
All’atto della demolizione della macchina la marcatura “CE” dovrà essere distrutta.

1.6. IDENTIFICAZIONE DELL’APPARECCHIATURA

Questo manuale dà indicazioni relative a diverse apparecchiature.

Individuare il codice acquistato leggendo quanto riporta la targa dell’apparecchiatura posta sotto il pannello di controllo.

1.7. 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 di Electrolux Professional SPA.

1.8. RESPONSABILITA’

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

- nonosservanza delle istruzioni contenute 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);
- interventi da parte di tecnici non specializzati;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- carenza manutentiva;
- uso improprio della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato, formato e addestrato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzazione in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte dell’utilizzatore 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.

Electrolux Professional SPA declina ogni responsabilità per le possibili 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.

1.9. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una 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 | | | | | |
| Disimballo | | | | | |
| Montaggio | | | | | |
| Uso ordinario | | | | | |
| Regolazioni | | | | | |
| Pulizia ordinaria | | | | | |
| Pulizia straordinaria | | | | | |
| Manutenzione | | | | | |
| Smontaggio | | | | | |
| Demolizione | | | | | |

Legenda:

| | |
|--|--|
| | DPI PREVISTO |
| | DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO |
| | DPI NON PREVISTO |

I guanti durante l’**Uso ordinario** proteggono le mani dal contatto con parti dell’apparecchiatura o cibi caldi.

1.10. 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.

1.11. 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;
- ai tecnici specializzati - assistenza tecnica.

2. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO

2.1. 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.



ATTENZIONE!

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.

La macchina dovrà essere trasportata, movimentata e immagazzinata esclusivamente da personale qualificato, 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;
- cura nell'adottare i dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita;
- capacità di riconoscere ed evitare ogni possibile pericolo.

2.2. TRASPORTO: ISTRUZIONI PER IL TRASPORTATORE



ATTENZIONE!

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.



ATTENZIONE!

Il solo peso della macchina non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma. Il carico trasportato può spostarsi:

- in frenata;
- in accelerazione;
- in curva;
- in caso di strade sconnesse.

2.3. MOVIMENTAZIONE

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

2.4. PROCEDURE PER LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE

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;

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.



ATTENZIONE!

Per il sollevamento della macchina è vietato l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.

2.5. TRASLAZIONE

L'incaricato all'operazione deve:

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



ATTENZIONE!

Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci.

2.6. 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. Togliere l'apparecchiatura dal pallet in legno, scaricarla da un lato e successivamente farla scivolare a terra.

2.7. IMMAGAZZINAMENTO

La macchina e/o le sue parti devono essere immagazzinate e difese dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese fra -10°C e 50°C. Il luogo in cui verrà immagazzinata la macchina dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare deformazioni della macchina o danneggiamento dei piedini di supporto.



ATTENZIONE!

Il posizionamento della macchina, il montaggio e lo smontaggio della stessa devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.



ATTENZIONE!

Non apportare modifiche alle parti fornite con la macchina. Le parti eventualmente smarrite o guaste vanno sostituite con pezzi originali.

3. INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

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



ATTENZIONE!

Le operazioni sotto citate devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia riguardo all'attrezzatura usata sia per le modalità operative.



ATTENZIONE!

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

3.1. RICHIESTE ED ONERI DEL CLIENTE

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

- predisporre un interruttore magnetotermico differenziale a ripristino manuale ad alta sensibilità. Per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a quanto riportato al paragrafo 5.2 "Collegamento elettrico";
- verificare la planarità della superficie di appoggio della macchina.
- dispositivo bloccabile in posizione di aperto per la connessione alla rete elettrica.
- connessione ad impianto di terra adeguato (par. 5.2.3)
- inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.

3.2. LIMITI DI SPAZIO DELLA MACCHINA

Attorno alla macchina 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.

3.3. POSIZIONAMENTO

Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma. Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori. Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato. Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura. 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. Nel caso in cui s'installi la macchina in ambiente in cui vi è la presenza di sostanze corrosive (cloro ecc.), si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo. La macchina deve essere portata nel luogo d'installazione staccata dalla base dell'imbballaggio soltanto quando sta per essere installata.

Sistemazione della macchina:

- posizionare la macchina nel luogo prescelto;
- regolare l'altezza e la messa in piano agendo sui piedini livellatori controllando nello stesso tempo la chiusura della porta



NOTA

CONNESSIONE PERMANENTE: il dispositivo bloccabile in posizione di aperto deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.

- dotarsi di guanti di protezione e rimuovere l'imbollo dalla macchina, seguendo 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 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 rimanga attaccato il collante. Qualora ciò accadesse, togliere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente; si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina in modo da creare un velo protettivo.

3.4. SMALTIMENTO IMBALLI

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imbollo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:



PE

polietilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni



PP

polipropilene: reggette



PS

polistirolo espanso: angolari protezioni

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

3.5. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento. Le istruzioni sono allegate al relativo accessorio (F206210).

3.6. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire le viti di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180° una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando un vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.
- (Fig.1F) Operando sul lato posteriore delle apparecchiature, inserire negli alloggiamenti laterali degli schienali la piastrina di accoppiamento fornita in dotazione. Serrare la piastrina con due viti M5 a testa svasata piana fornite in dotazione.

3.7. MONTAGGIO E UNIONE APPARECCHIATURE TOP SU BASE, FORNO, PONTE, SBALZO

Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

3.8. SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

4. SCARICO FUMI

4.1. SCARICO FUMI PER APPARECCHIATURE TIPO "A1"

Posizionare sotto cappa aspirante le apparecchiature del tipo "A1" per assicurare l'estrazione dei vapori generati dalla cottura e dei fumi.

5. COLLEGAMENTI

Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata. Controllare sugli schemi di installazione la posizione di ingresso delle utenze previste per l'apparecchiatura:

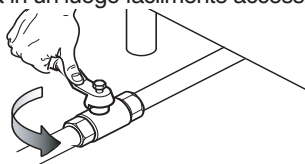
- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- ENERGIA ELETTRICA

5.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS

AVVISO! Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20mbar; per adattarla a un altro tipo di gas seguire le istruzioni del paragrafo 5.1.6. nel presente capitolo.

5.1.1. PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo: "Adattamento / regolazione apparecchiature gas".
- Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa. Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegate.



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

5.1.2. ALLACCIAMENTO

- Prima di effettuare l'allacciamento alla tubazione del gas togliere la protezione in plastica dall'attacco gas dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è predisposta per l'allacciamento dal lato inferiore destro; per i top l'allacciamento del gas può essere effettuato sull'attacco posteriore dopo aver svitato il tappo metallico di chiusura e averlo avvitato a tenuta su quello anteriore.
- Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.

5.1.3. VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

(fig. 2A, 2B e 2C)

Verificare se l'apparecchio è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del par. "Adattamento ad un altro tipo di gas"). La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

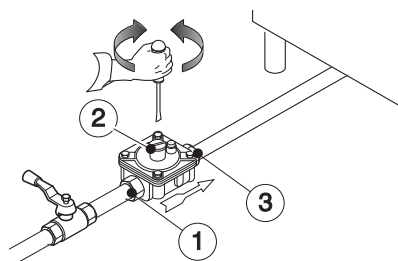
- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O".
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto).
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab.A non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

5.1.4. REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

• La linea di alimentazione del gas deve essere di sezione sufficiente ad assicurare la portata di gas necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa. Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225). Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

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

La freccia sul regolatore (→) indica la direzione del flusso del gas.



NOTA! Questi modelli sono progettati e certificati per l'uso con gas metano o propano. Per il metano il regolatore di pressione sul collettore è settato a 8" w.c. (20mbar).

5.1.5. CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA (fig. 3A)

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

- Svitare la vite "A" e porre l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata sulla tabella B; riavvitare la vite "A" e sigillare con la vernice.

5.1.6. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

La tabella B "dati tecnici/ugelli" indica il tipo di ugello con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è stampigliato sul corpo dell'ugello). Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

| Check | Ok |
|--|----|
| • cambio ugello/i bruciatore | |
| • corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i | |
| • cambio ugello/i pilota | |
| • cambio vite/i di minimo | |
| • corretta regolazione pilota/i se necessario | |
| • corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tab.dat tecnici/ugelli) | |
| • applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato | |

5.1.6.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (piano cottura, fig.3B)

- Svitare l'ugello "C" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto (Tab. B) attenendosi a quanto riportato nella seguente tabella.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare a fondo l'ugello "C".

5.1.6.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA (piano cottura, fig.3C)

- Svitare il raccordo a vite "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (Tab. B).
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "H".

5.1.6.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO (piano cottura, fig.2B)

- Svitare la vite del minimo "M" dal rubinetto e sostituirla con quella adatta al tipo di gas (avvitata a fondo) (Tab.B).

5.1.6.4 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (forno statico/ventilato, fig. 3A)

- Aprire la porta e togliere la suola del forno.
- Svitare l'ugello "F" (Tab. B).
- Estrarre l'ugello e l'aeratore.
- Sostituire l'ugello "F" con quello corrispondente al tipo di gas prescelto, secondo quanto riportato nella tabella B.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Introdurre l'ugello "F" nell'aeratore "E", rimettere i due componenti assieme nella loro posizione ed avvitare a fondo l'ugello.

5.1.6.5 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA (forno statico/ventilato, fig. 3D)

- Aprire la porta e togliere la suola del forno.
- Svitare il raccordo "L" e sostituire l'ugello "I" con quello adatto al tipo di gas (Tab. B).
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo "L".

5.1.6.6 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO (forno grande 12kW, fig.2A)

- Svitare la vite del minimo "M" dalla valvola e sostituirla con quella adatta al tipo di gas (avvitata a fondo) (Tab.B).

5.2. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE (forno o piano cottura, fig. 4A)

5.2.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Tab.C).

AVVISO! Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.



ATTENZIONE!

I lavori sugli impianti elettrici vanno eseguiti esclusivamente da un elettricista qualificato.



Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, sconnettere l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e staccare la spina con delicatezza per scollegare la macchina.

AVVISO! Prima di effettuare l'allacciamento **accertandosi che:**

- la tensione e la frequenza di rete corrisponda a quella riportata sulla targhetta caratteristiche e verificare che vi sia un efficace contatto di terra.
- l'alimentazione elettrica dell'impianto sia predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura;
- tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica sia interposto un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in accordo alle normative vigenti. Per il dimensionamento corretto dell'interruttore fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targa dati tecnici dell'apparecchiatura.
- la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

5.2.2. PER ACCEDERE ALLA MORSETTIERA

5.2.2.1 MODELLI TOP/MONOBLOCCO (Fig. 4A-Tab.A).

- Smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 4A 1-2).
- Allacciare alla morsettiere il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

5.2.2.2 MODELLI MONOBLOCCO CON PIANO COTTURA SENZA PILOTA (Fig. 4C-4D - Tab.C).

- Rimuovere le due viti "V" e far scivolare verso il basso la scatola "S" per accedere alla morsettiere "M".
- Allacciare alla morsettiere il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.
- Riposizionare la scatola e fissarla al fondo con le viti "V".

5.2.2.3 MODELLI CON FORNO VENTILATO (Fig. 4B - Tab.A-C).

- Smontare il pannello posteriore "P" dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio.
- Allacciare alla morsettiere "M" il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

AVVISO! Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

- Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.
- l'installazione prevede l'inserimento di un dispositivo bloccabile in posizione di "aperto" durante la manutenzione.

5.3. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.



Se il cavo alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da personale con qualifica simile in modo da prevenire ogni rischio.



Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

6. TERMOSTATO DI SICUREZZA

Alcuni modelli tra le nostre apparecchiature utilizzano un termostato di sicurezza che interviene automaticamente, quando rileva valori di temperatura superiori ad un valore prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).

6.1. RIPRISTINO

- Attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata: 90°C sono indicativamente una temperatura adatta al ripristino.
- Premere il pulsante rosso sul corpo del termostato di sicurezza.

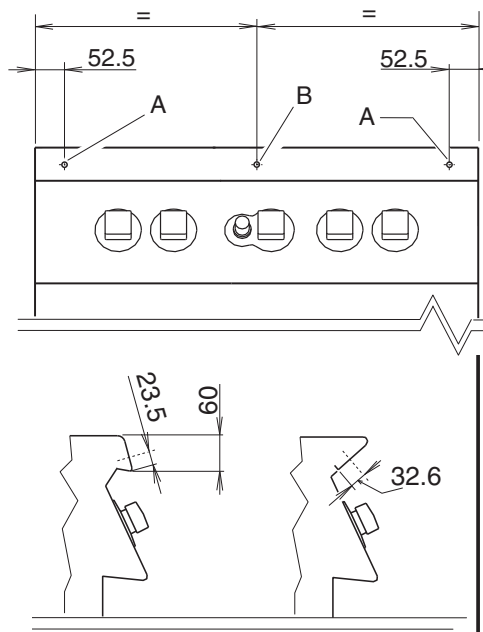
AVVISO! Se il ripristino richiede lo smontaggio di una protezione (es.: cruscotto comandi) esso va eseguito da un tecnico specializzato. La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia.

7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE

Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. Non utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas. Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell'accensione. Per ciascun bruciatore, mettere il regolatore della fiamma sulla impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme; dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo. Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di assistenza locale.

8. CORRIMANO

Le apparecchiature Marine sono dotate di un corrimano anteriore che può essere montato forando il ripiano secondo lo schema seguente:



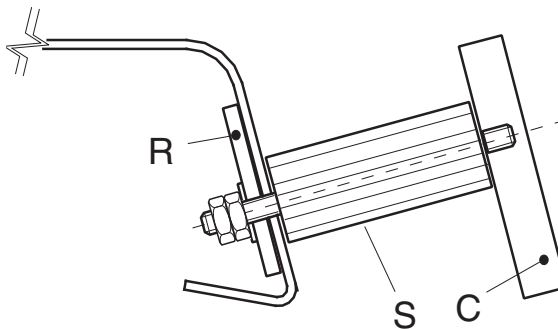
8.1. INSTALLAZIONE CORRIMANO

8.1.1. PREPARAZIONE PER INSTALLAZIONE ACCESSORIO

- Preparare le apparecchiature forando il bordo del ripiano (fare fori $\varnothing 6$) nei punti "A". Per le apparecchiature da 1200mm e da 1600mm forare anche nel punto "B".

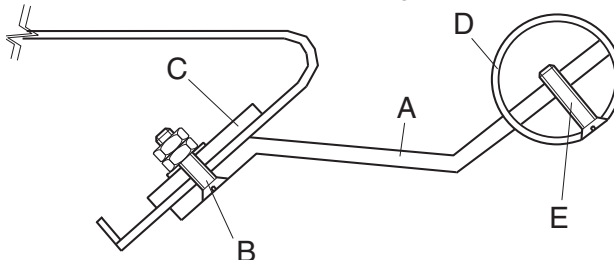
8.1.2. CORRIMANO ZANUSSI/OEM

- Avvitare i supporti "S" al corrimano "C" ed inserirli in corrispondenza dei fori realizzati.
- Infilare la piastrina di rinforzo "R" e fissare i supporti "S" mediante dadi e rondella.



8.1.3. CORRIMANO ELECTROLUX

- Fissare i supporti "A" al bordo ripiano in corrispondenza dei fori realizzati mediante la vite "B", la piastrina "C" e relativi dadi e rondella, come indicato in figura.
- Infilare il corrimano "D" sul supporto "A" e bloccarlo mediante la vite "E", come indicato in figura.



VI. ISTRUZIONI PER L'ADDETTO ALL'USO ORDINARIO DELLA MACCHINA

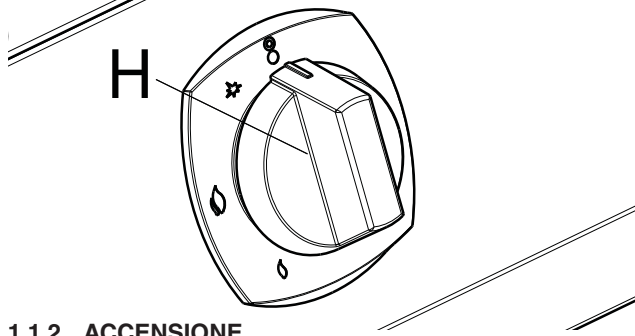
1. USO DEL PIANO DI COTTURA

1.1. MODELLI A GAS

1.1.1. ACCENSIONE BRUCIATORI PIANO DI COTTURA

La manopola di comando del rubinetto ha 4 posizioni di utilizzo:

- posizione di spento
- ★ accensione pilota
- 🔥 fiamma max.
- 🔥 fiamma min.



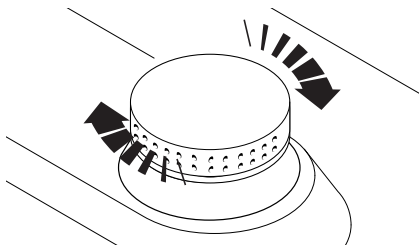
1.1.2. ACCENSIONE

- Premere e ruotare la manopola "H" nella posizione "accensione pilota".
- Premere a fondo la manopola e contemporaneamente avvicinare una fiammella al pilota per ottenere l'accensione. Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.
- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "fiamma massima".
- Per ottenere il minimo, ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" alla posizione "fiamma minima".

1.1.3. SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" o "fiamma minima" alla posizione "accensione pilota".
- Per spegnere il pilota, premere parzialmente la manopola e ruotarla sulla posizione "spento".

NOTA: il non corretto posizionamento degli spartifiamma può creare problemi nella combustione.



- Prima di accendere i bruciatori accertarsi che gli spartifiamma siano ruotati fino alla posizione di fermo.

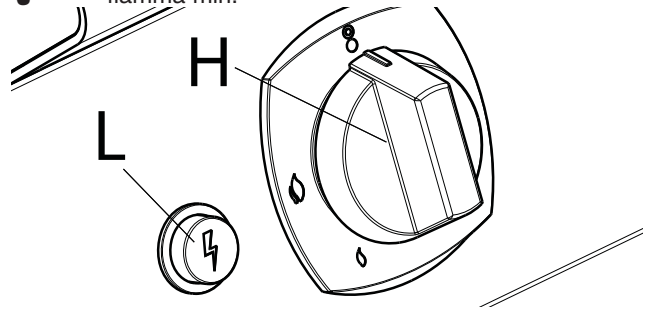
ATTENZIONE: non usare piastre radianti o bisticchiere sopra i bruciatori da $\varnothing 100$ mm.

1.2. MODELLI A GAS CON ACCENDITORE SENZA PILOTA

1.2.1. ACCENSIONE BRUCIATORI PIANO DI COTTURA

La manopola di comando del rubinetto ha 3 posizioni di utilizzo:

- posizione di spento
- 🔥 fiamma max.
- 🔥 fiamma min.



1.2.2. ACCENSIONE

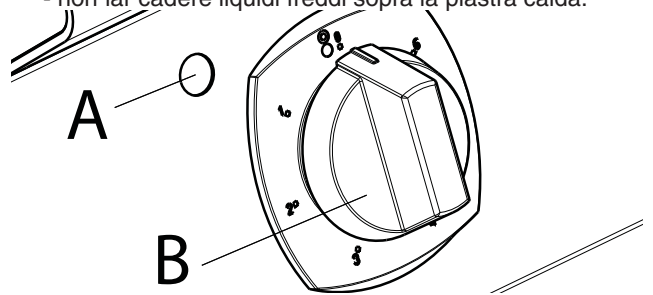
- Premere e ruotare la manopola "H" nella posizione "fiamma max".
- Premere a fondo la manopola e contemporaneamente premere il pulsante "L" per ottenere l'accensione. Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi; al suo rilascio la fiamma deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse verificare che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

1.2.3. SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" o "fiamma minima" alla posizione "spento".

1.3. MODELLI ELETTRICI

- Dotato di piastre elettriche a riscaldamento rapido ognuna della potenza di 4 kW.
- Per una lunga durata delle piastre osservare quanto segue:
 - adoperare pentole con fondo piatto;
 - non lasciare inutilmente le piastre accese senza pentola sopra o con pentola vuota.
 - non far cadere liquidi freddi sopra la piastra calda.



1.3.1. ACCENSIONE

- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Ruotare la manopola "B" di comando della piastra desiderata in modo da far coincidere l'indice riportato sul cruscotto con una delle sei posizioni utilizzabili, tenendo presente che nella posizione "1" corrisponde la minima potenza e nella posizione "6" la massima potenza. L'accensione della lampada spia verde "A" indica che la piastra corrispondente è in funzione.
- Per regolare il calore delle piastre, si consiglia di porre inizialmente le manopole sulla posizione "6"; una volta raggiunto il valore massimo di cottura o ebollizione, portare la manopola in una posizione inferiore.

1.3.2. SPEGNIMENTO

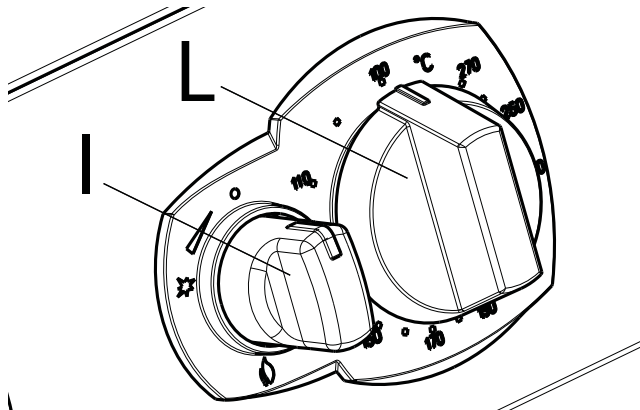
Portare le manopole di comando sulla posizione "0".

2. USO DEL FORNO STATICO

2.1. MODELLI A GAS

La manopola di comando della valvola termostatica ha le seguenti posizioni di utilizzo:

- posizione di spento
- ★ accensione pilota
- pilota.
- bruciatore.



- Per sbloccare la manopola, premere leggermente la manopola "I" e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario di qualche grado.
- Premerla fino in fondo e ruotarla fino alla posizione "accensione pilota"; si avvertirà uno scatto che indica lo scoccare della scintilla.
- Continuando a tenere premuta la manopola "I" ruotarla fino alla posizione "pilota" e mantenerla in questa posizione per circa 15/20 secondi per permettere al gas di affluire al bruciatore pilota (accensione del pilota) e successivamente alla termocoppia di riscaldarsi.
- Accesa la fiammella pilota, ruotare la manopola "I" sulla posizione "bruciatore" per l'accensione di quest'ultimo.
- terminate queste operazioni agire sulla manopola "L" per la scelta della temperatura desiderata.

2.1.1. INTERLOCK

La valvola gas del forno è provvista di un dispositivo di interlock che in caso di spegnimento accidentale del forno impedisce la sua immediata riaccensione (per circa 40 secondi). Ciò garantisce il defluire del gas che eventualmente si è accumulato all'interno del forno e maggiore sicurezza.

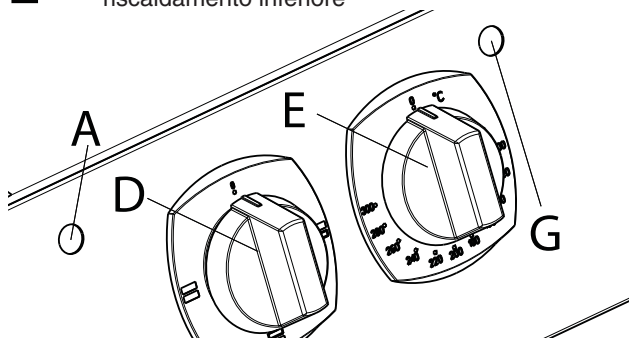
2.1.2. SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola "I" sulla posizione "spento", per spegnere il bruciatore principale.
- Per spegnere il bruciatore pilota ruotare la manopola "I" sulla posizione "spento".

2.2. MODELLI ELETTRICI

Il sistema di funzionamento delle resistenze è controllato da un selettore a quattro posizioni "D", mentre la temperatura all'interno della camera viene controllata da un termostato "E". Il selettore consente di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti:

- posizione di spento
- 1 posizione "apparecchiatura sotto tensione"
- elementi riscaldanti superiore e inferiore
- riscaldamento superiore
- riscaldamento inferiore



NOTA: Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

2.2.1. ACCENSIONE

Ruotare la manopola "D" del selettore di comando delle resistenze su una delle posizioni d'utilizzo.

L'accensione della lampada spia verde "A" indica che la macchina è sotto tensione.

Ruotare la manopola "E" del termostato fino alla gradazione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata compresa tra 140 e 320 °C. L'accensione della lampada spia gialla "G" segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

2.2.2. SPEGNIMENTO

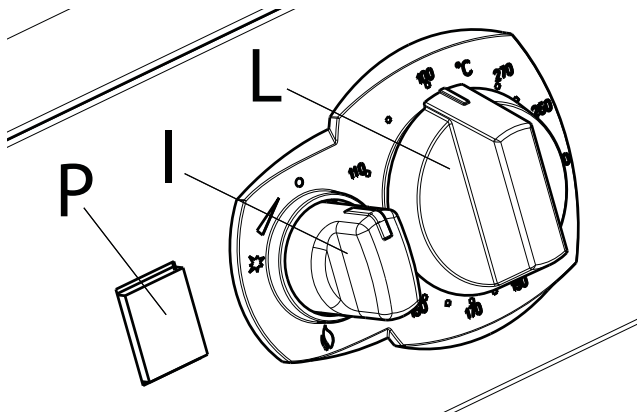
Portare le manopole di comando sulla posizione di arresto "0". Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

3. USO DEL FORNO VENTILATO

3.1. MODELLI A GAS

La manopola di comando della valvola termostatica ha le seguenti posizioni di utilizzo:

- posizione di spento
- ★ accensione pilota
- pilota.
- 🔥 bruciatore.



- Per sbloccare la manopola, premere leggermente la manopola “I” e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario di qualche grado.
- Premerla fino in fondo e ruotarla fino alla posizione “accensione pilota”; si avvertirà uno scatto che indica lo scoccare della scintilla.
- Continuando a tenere premuta la manopola “I” ruotarla fino alla posizione “pilota” e mantenerla in questa posizione per circa 15/20 secondi per permettere al gas di affluire al bruciatore pilota (accensione del pilota) e successivamente alla termocoppia di riscaldarsi.
- Accesa la fiammella pilota, ruotare la manopola “I” sulla posizione “bruciatore” per l’accensione di quest’ultimo.
- terminate queste operazioni agire sulla manopola “L” per la scelta della temperatura desiderata.

NOTA: premere il pulsante “P” per attivare la ventola del forno

3.1.1. INTERLOCK

La valvola gas del forno è provvista di un dispositivo di interlock che in caso di spegnimento accidentale del forno impedisce la sua immediata riaccensione (per circa 40 secondi). Ciò garantisce il defluire del gas che eventualmente si è accumulato all’interno del forno e maggiore sicurezza.

3.1.2. SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola “I” sulla posizione “spento”, per spegnere il bruciatore principale.
- Per spegnere il bruciatore pilota ruotare la manopola “I” sulla posizione “spento”.

VII. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. NORME DI SICUREZZA GENERALI



ATTENZIONE!

Le operazioni di manutenzione della macchina devono essere eseguite solamente da Tecnici specializzati dotati di tutti i dispositivi di protezione individuale (scarpe di sicurezza, guanti, occhiali, tuta da lavoro, ecc.), attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.



ATTENZIONE!

È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.

1.1. 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'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

1.2. PROTEZIONI INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1. RIPARI

Sulla macchina i ripari sono rappresentati da:

- protezioni fisse (ad es.: carters, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi;
- sportelli di accesso all'equipaggiamento elettrico della macchina realizzati con pannelli apribili con attrezzi, a macchina disconnessa dalla rete elettrica.



ATTENZIONE!

Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenza di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con le protezioni disattivate.

1.2.2. SEGNALETICA DI SICUREZZA DA ESPORRE SULLA MACCHINA O ESPORRE NEI PRESSI DELLA SUA AREA

| PERICOLO | SIGNIFICATO |
|----------|---|
| | PERICOLO DI USTIONE. |
| | PERICOLO DI ELETTROCUZIONE (esposto sulle parti elettriche con indicazione della tensione). |



ATTENZIONE!

È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.

1.2.3. CESSATO UTILIZZO

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

1.2.4. AVVERTENZE PER L'UTILIZZO E LA MANUTENZIONE

Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica, elettrica.

Ove possibile i rischi sono stati neutralizzati:

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

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.

Del divieto devono essere informati i lavoratori 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. In particolare si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici che dovranno essere sostituiti se danneggiati.

1.2.5. USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE

Si considera scorretto qualsiasi utilizzo 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, dei tecnici specializzati ed addetti all'uso ordinario;

- 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;
- Salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal costruttore.



ATTENZIONE!
I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

1.2.6. RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia 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. Durante le fasi di installazione della macchina vengono previsti spazi sufficienti per limitare questi rischi.

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 comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

| RISCHIO RESIDUO | DESCRIZIONE SITUAZIONE PERICOLOSA |
|-------------------------------------|---|
| Scivolamento o caduta | L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento. |
| Ustione/abrasioni (es.: resistenze) | L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti alla macchina senza usare guanti di protezione. |
| Elettrocuzione | Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. |
| Ribaltamento carichi | Durante la movimentazione della macchina o dell'imballo contenente la macchina con utilizzo di accessori o sistemi di sollevamento non adatti o con carico sbilanciato. |

2. USO ORDINARIO DELLA MACCHINA

2.1. 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'adempiere le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza che di quella di terze persone. Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite ed in particolare per quel che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso della macchina.

2.2. 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:

- eggano 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.

2.3. L'OPERATORE ADDETTO ALL'USO ALL'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 morsettiera, 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.

3. PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, sconnettere l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica mediante il dispositivo bloccabile in posizione di aperto.



ATTENZIONE!

Durante le operazioni di manutenzione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.



ATTENZIONE!

Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi nè a piedi scalzi. E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.



ATTENZIONE!

Utilizzare mezzi di protezione individuale adeguati (guanti protettivi).

3.1. MANUTENZIONE ORDINARIA

Verificare frequentemente l'integrità del cavo di alimentazione ed eventualmente chiedere l'assistenza del tecnico specializzato al fine di sostituirlo; far controllare periodicamente (almeno una volta all'anno) l'apparecchiatura.



ATTENZIONE!

togliere l'alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'apparecchiatura.

3.2. PRECAUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Le operazioni di manutenzione ordinaria possono essere eseguite da personale non specializzato, seguendo scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito. **Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sulla macchina trascurando tali norme.**

3.3. 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. Non usare per la pulizia detersivi a base di solventi (tipo trielina ecc.) o polveri abrasive. Si consiglia di stendere sulle superfici in acciaio inox un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.



ATTENZIONE!

La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.

ATTENZIONE! (solo modelli con accenditori senza pilota)
Al termine della pulizia verificare sempre che le candeline di accensione siano prive di umidità residua.

3.4. PRECAUZIONI IN CASO DI LUNGA INATTIVITA'

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.



ATTENZIONE!

Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.

Terminate le operazioni di manutenzione bisogna assicurarsi che la macchina sia in grado di lavorare in modo sicuro ed in particolare che i dispositivi di protezione e di sicurezza siano completamente funzionanti.



ATTENZIONE!

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.

3.5. PARTI ESTERNE

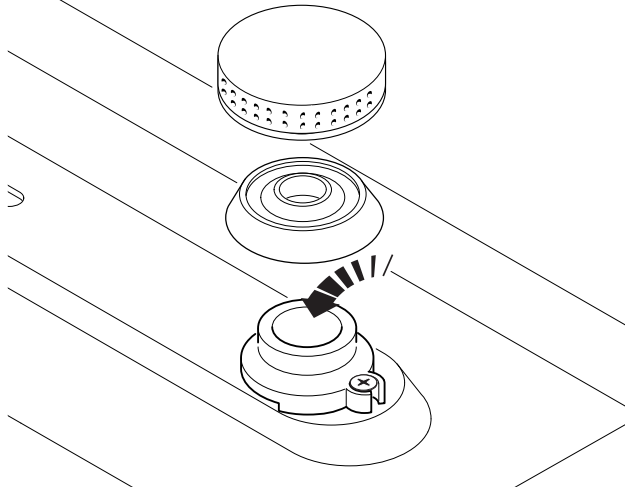
SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

NOTA: Evitare di sporcare all'interno del venturi.



La presenza di sporco all'interno della macchina può ostruire gli ugelli, influenzando sulla fiamma.

AVVISO! Evitare di posizionare fogli metallici a protezione delle bacinelle nei **modelli con accenditori senza pilota**.

3.6. ALTRE SUPERFICI

PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA

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

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

3.7. PARTI INTERNE (OGNI 6 MESI)

AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.

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

NOTA! In condizioni ambientali particolari (es.: uso **intensivo** dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

3.8. MANUTENZIONE STRAORDINARIA.



ATTENZIONE!
PRIMA DI INIZIARE QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA MUNIRSI DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE ADATTI.

La manutenzione straordinaria deve essere effettuata da personale specializzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.

Sopra l'apparecchiatura ci deve essere libera circolazione d'aria. Non ci devono essere ostruzioni causate da vassoi, scatole in cartone, vasi o altri materiali; in caso contrario devono essere immediatamente rimosse.

3.8.1. IDENTIFICAZIONE RAPIDA DEI GUASTI

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

- *Il bruciatore pilota dei fuochi aperti non si accende*
Possibili cause:
 - Pressione insufficiente nei tubi gas.
 - L'ugello è ostruito.
 - Il rubinetto gas è difettoso.
- *Il bruciatore pilota del forno non si accende*
Possibili cause:
 - La candela non è ben fissata o è mal collegata
 - L'accensione piezoelettrica o il cavo della candela sono danneggiati.
 - Pressione insufficiente nei tubi gas
 - L'ugello è ostruito
 - La valvola gas è difettosa
- *Il bruciatore pilota si spegne dopo che si lascia la manopola d'accensione*
Possibili cause:
 - La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
 - La termocoppia è difettosa.
 - La manopola del rubinetto gas e/o valvola gas, non viene sufficientemente premuta.
 - Mancanza di pressione gas al rubinetto e/o valvola.
 - Il rubinetto gas o la valvola gas sono difettosi.
- *Il bruciatore pilota è ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende*
Possibili cause:
 - Perdita di pressione nella condotta gas.
 - Ugello ostruito o rubinetto gas o valvola gas difettosi.
 - Bruciatore con fori uscita gas intasati.
- *La regolazione della temperatura del forno non è possibile.*
Possibili cause:
 - Il bulbo del termostato è difettoso.
 - La valvola gas è difettosa.
 - Il termostato elettrico è difettoso.
 - Termostato elettrico di sicurezza intervenuto.
- *Il bruciatore dei fuochi aperti non si accende (versione con candeline senza pilota).*
Possibili cause:
 - verificare che non siano stati posizionati fogli metallici a protezione delle bacinelle.
 - verificare che non ci sia presenza di umidità residua sulle candeline.

3.8.2. 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.

3.8.3. PERIODICITA` DELLE MANUTENZIONI

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

| MANUTENZIONI, VERIFICHE, CONTROLLI E PULIZIA | PERIODICITA' |
|--|--------------------|
| Pulizia ordinaria Pulizia generale della macchina e nella zona circostante | Giornaliera |
| Pulizia parti interne Controllo dello stato di conservazione, controllo che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni. | Semestrale |
| 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 |
| Struttura della macchina Serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina. | Annuale |
| Segnaletica di sicurezza Verifica della leggibilità e stato di conservazione della segnaletica di sicurezza. | Annuale |
| Cavo di collegamento elettrico e presa a spina Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo). | Annuale |
| Manutenzione straordinaria della macchina Verifica di tutti i componenti gas | Annuale |

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

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



ATTENZIONE!

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



ATTENZIONE!

I lavori alle apparecchiature elettriche vanno eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica.

3.8.4. SMONTAGGIO

Laddove fosse necessario lo smontaggio dell'apparecchiatura e successivo rimontaggio, assicurarsi che le varie parti siano assiate nel corretto ordine (eventualmente contrassegnarle durante lo smontaggio).

Prima di effettuare lo smontaggio 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 a rotture. Prima di iniziare lo smontaggio si deve:

- rimuovere tutti i pezzi se presenti nella macchina;
- disattivare l'alimentazione della stessa;
- recintare la zona di lavoro;
- affiggere un cartello indicante il divieto di effettuare manovre per macchina in manutenzione;
- procedere alle operazioni di smontaggio.



ATTENZIONE!

Tutte le operazioni di demolizione devono avvenire a macchina ferma e fredda e disconnessa da tutte le fonti di energia (acqua, gas, elettricità).



ATTENZIONE!

Per effettuare tali operazioni è obbligatorio l'uso dei DPI adatti.



ATTENZIONE!

Durante le operazioni di smontaggio e movimentazione delle varie parti, si dovrà mantenere la minima altezza da terra.

3.8.5. MESSA FUORI SERVIZIO

Nel caso in cui non fosse possibile riparare la macchina, procedere alle operazioni di messa fuori servizio, segnalando l'avaria con un apposito cartello, e richiedere l'intervento del servizio assistenza del costruttore.

4. SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



ATTENZIONE!

LE OPERAZIONI DI SMONTAGGIO DEVONO ESSERE ESEGUITE DA PERSONALE QUALIFICATO.



ATTENZIONE!

I LAVORI ALLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE VANNO ESEGUITI, IN ASSENZA DI TENSIONE, ESCLUSIVAMENTE DA UN ELETTRICISTA QUALIFICATO.

4.1. STOCCAGGIO DEI RIFIUTI

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

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

4.2. PROCEDURA RIGUARDANTE LE MACROOPERAZIONI DI SMONTAGGIO 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 bisogna riconsegnare 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.



ATTENZIONE!

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione.



ATTENZIONE!

All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE", il presente manuale ed altri documenti inerenti l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.

5. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Raccolta fogli di collaudo
- Schema elettrico
- Schema d'installazione