

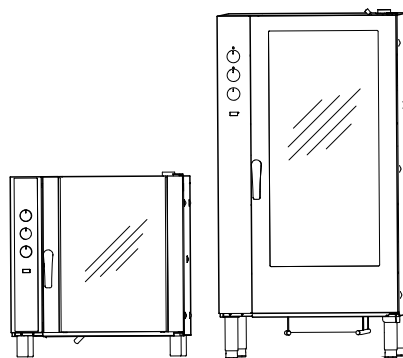


MOD : CFE61/N-230V/3

Production code : 697006

11/2023

Forno a convezione elettrico e a gas



IT Manuale d'uso



595406T00- 2023.10

Premessa



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

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



Registrare il prodotto



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

Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare 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.
- E' 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](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	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	4
A.1	Informazioni generali	4
A.2	Dispositivi di protezione individuale	5
A.3	Sicurezza generale	5
A.4	Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura	6
A.5	Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa	7
A.6	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile.....	7
A.7	Rischi residui	8
A.8	Pulizia dell'apparecchiatura	8
A.9	Manutenzione preventiva	9
A.10	Ricambi e accessori	9
A.11	Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione	9
A.12	Manutenzione dell'apparecchiatura	9
B	GARANZIA.....	10
B.1	Termini di garanzia ed esclusioni.....	10
C	INFORMAZIONI GENERALI	10
C.1	Introduzione	10
C.2	Destinazione d'uso e restrizioni	10
C.3	Collaudo.....	10
C.4	Diritti d'autore	11
C.5	Conservazione del manuale.....	11
C.6	Destinatari del manuale	11
C.7	Definizioni.....	11
C.8	Responsabilità	11
D	UTILIZZO ORDINARIO DELLA MACCHINA	11
D.1	Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura	11
D.2	Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura	11
E	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	12
E.1	Istruzioni per l'uso.....	12
E.2	Panoramica modelli da banco	12
E.3	Panoramica modelli a libera installazione.....	13
E.4	Pannello di controllo.....	13
F	FUNZIONAMENTO	15
F.1	Modelli elettrici	15
F.1.1	Accendere il forno	15
F.1.2	Spegnimento del forno	15
F.2	Modelli a gas	15
F.2.1	Accendere il forno	15
F.2.2	Spegnimento del forno	15
F.3	Cicli di cottura	15
F.3.1	Ciclo di "riscaldamento continuo"	15
F.3.2	Ciclo di riscaldamento con umidificazione.....	15
F.3.3	Ciclo di "riscaldamento a secco"	16
F.3.4	Raffreddamento rapido del forno	16
F.4	Cottura con la sonda di temperatura	16
G	CURA DEL FORNO	16
G.1	Informazioni per la cura.....	16
G.2	Introduzione alla pulizia	17
G.3	Camera di cottura	17
G.4	Pulizia profonda	17
G.4.1	Diffusore d'aria	17
G.4.2	Pannello di aspirazione	17
G.5	Porta a vetro della camera.....	17
G.6	Vassoio raccogli gocce sotto la camera di cottura	18
G.7	Tubo di scarico della camera di cottura.....	18
G.8	Sonda alimentare	18
G.9	Altre superfici.....	18
G.10	Periodi di inutilizzo	19
G.11	Sostituire i componenti strappati o usurati	19
G.12	Riparazioni e manutenzione straordinaria	19
G.13	Intervalli di manutenzione.....	19
G.14	Sostituire la lampadina del forno	19
G.15	Contatti manutenzione (solo per Australia).....	20
H	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	20
H.1	Guida alla risoluzione dei problemi	20
H.1.1	Manutenzione	21

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

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



AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

- Operazioni inappropriate di installazione, servizio, manutenzione, pulizia e modifiche all'unità possono causare danni, infortuni o morte.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri materiali infiammabili, allo stato gassoso o liquido, in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con il Costruttore (es. per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura CE dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

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

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

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

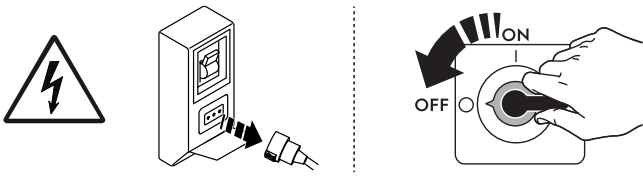
2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

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

A.3 Sicurezza generale

- Le apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiatura stessa.
- Non far mai funzionare l'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.

- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili la marcatura CE nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- 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.
- Evitare accuratamente l'esposizione dell'apparecchiatura all'ozono. Non utilizzare ozonizzatori nei locali in cui è installata l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- E' vietato immettere nella camera di cottura liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.

L'apparecchiatura deve essere installata esclusivamente sotto un sistema di aerazione.

- La ventilazione non corretta del forno può rivelarsi pericolosa per la salute dell'operatore e determinare problemi di funzionamento, risultati di cottura insoddisfacenti e possibili danni all'apparecchiatura. I danni verificatisi come conseguenza diretta di una scorretta ventilazione DEL FORNO non sono coperti dalla garanzia del Costruttore.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale (A.2 *Dispositivi di protezione individuale*), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
 - Installazione e montaggio
 - Posizionamento
 - Connessioni elettriche
 - Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
 - Smaltimento dell'apparecchiatura
 - Interventi su apparecchiature elettriche

A.4 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;

- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- pannelli o porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura del pannello o della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
	lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura
Pericolo	Significato
	attenzione superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione)

A.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.

A.7 Rischi residui

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

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura devono sempre:

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

Per la completa informazione del Cliente si riportano di seguito i rischi residui che permangono sull'apparecchiatura: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante 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.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche (es. detersivo, brillantante, disincrostante, ecc.) senza utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare pertanto sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.
Chiusura repentina	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/la porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura).

A.8 Pulizia dell'apparecchiatura



IMPORTANTE

Per poter mantenere le prestazioni e la sicurezza dell'apparecchiatura, è necessario eseguire le operazioni di manutenzione e pulizia.

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

A.9 Manutenzione preventiva

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

A.10 Ricambi e accessori

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

A.11 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.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (es. corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura deve:

- disattivare immediatamente l'apparecchiatura e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua);

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

A.12 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.

- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

B GARANZIA

B.1 Termini di garanzia ed esclusioni

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

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

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

La garanzia Electrolux Professional non copre:

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

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

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.

C INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

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

C.1 Introduzione

Questo manuale contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Le immagini relative al prodotto presenti in questa guida sono a puro titolo esemplificativo.

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 mirati alla rappresentazione dettagliata dell'apparecchiatura fornita.

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

C.2 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per cottura delle vivande. Questa apparecchiatura è destinata a un uso collettivo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



NOTA!

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

C.3 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono state progettate e ottimizzate con prove di laboratorio per fornire prestazioni e un'efficienza elevate.



IMPORTANTE

Solo per i modelli a 20 griglie: il forno deve essere utilizzato con il carrello in dotazione o con gli appositi modelli elencati nel catalogo accessori.

L'apparecchiatura è spedita pronta all'uso.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo gas/elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

C.4 Diritti d'autore

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

C.5 Conservazione del manuale

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

C.6 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

- al datore di lavoro degli utilizzatori dell'apparecchiatura e al responsabile del luogo di lavoro;
- a operatori addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

C.7 Definizioni

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

Operatore	Addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto dell'apparecchiatura.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario dell'apparecchiatura.
Assistenza Clienti o personale specializzato	Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale ed esperienza, addestramento, conoscenze specifici delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sull'apparecchiatura e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.
Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.

Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.
Protezioni	misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di un'apparecchiatura utilizzato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
Dispositivo di sicurezza	dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.
Cliente	colui che ha acquistato l'apparecchiatura e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

C.8 Responsabilità

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

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

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

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

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

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

D UTILIZZO ORDINARIO DELLA MACCHINA

D.1 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'adempire le proprie mansioni.

L'incaricato dell'operazione deve:

- leggere 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.

D.2 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.

E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

E.1 Istruzioni per l'uso

Prima di accendere l'apparecchiatura, leggere con attenzione questo manuale di istruzioni, che contiene informazioni importanti sull'uso corretto e ottimale dell'apparecchiatura.

Per ulteriori informazioni sulle funzionalità del forno e sulle prestazioni di cottura, consultare il proprio rivenditore locale.

- Non poggiare padelle o utensili sopra il forno per evitare di ostruire i condotti di scarico di fumi e vapori.
- Alcuni modelli sono dotati di una sonda di temperatura che misura la temperatura nel cuore dei prodotti.

Questo è uno strumento di precisione che dev'essere maneggiato con la massima cura, in modo da evitare ammaccature o danni causati da inserimenti o rimozioni improvvise dello strumento (particolarmente quando si utilizzano unità montate su carrello).



NOTA!

La garanzia non copre danni alla sonda di temperatura causati da un uso improprio.

- Quando si utilizzano cicli di cottura con l'umidificazione, non superare una temperatura di cottura di 200-210°C, che potrebbe altrimenti danneggiare le guarnizioni della camera del forno.
- Quando si utilizza il forno, lasciare uno spazio di minimo 40 mm tra ciascun contenitore per facilitare la corretta circolazione di aria calda all'interno del forno.



NOTA!

Non salare cibo all'interno del forno, particolarmente durante i cicli di cottura e umidificazione. Non cuocere con liquidi infiammabili, quali alcolici a elevata gradazione.



IMPORTANTE

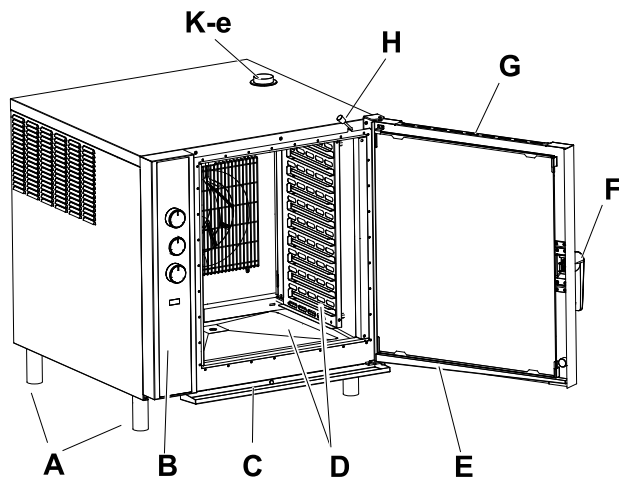
Dopo l'installazione di forni a 6, 10 e 20 griglie (installazione a colonna con modelli elettrici inclusa), verificare a quale altezza vengono posizionati i vassoi superiori nel forno. Se necessario, apporre la seguente targhetta adesiva (in dotazione) sul frontale del forno e **a un'altezza di 1,60 m o superiore dal pavimento.**



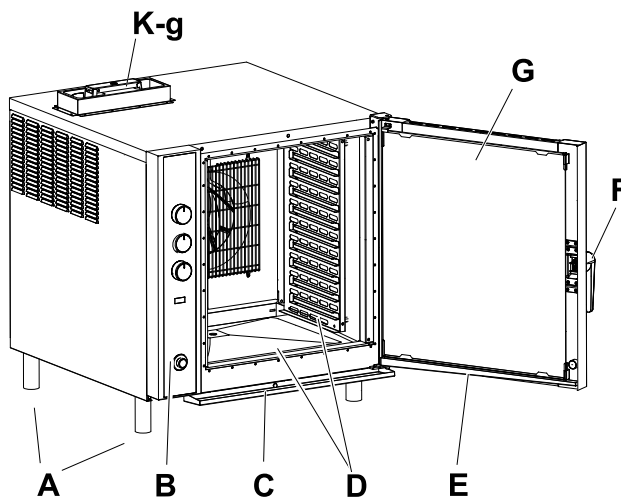
ATTENZIONE

Per evitare scottature, non utilizzare contenitori contenenti liquidi (o prodotti che diventano liquidi con la cottura) nei ripiani posizionati nei livelli superiori a 1,6 m dal pavimento. Ciò al fine di evitarne il rovesciamento durante la movimentazione.

E.2 Panoramica modelli da banco



Modello ELETTRICO 10 GN 1/1



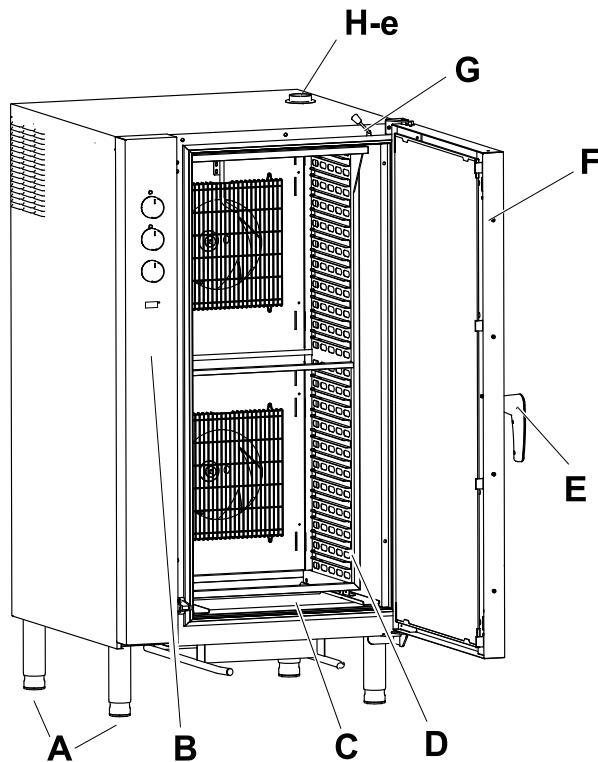
Modello A GAS 10 GN 1/1

A	Piedini
B	Cruscotto comandi
C	Vassoio raccogliocce sotto la camera di cottura
D	Camera del forno e diffusori aria
E	Vassoio raccogliocce sotto la porta (se in dotazione con il modello o disponibile come accessorio)
F	Maniglia porta (forma in base al modello)
G	Porta a doppio vetro

H	Leva per apertura/chiusura valvola di sfiato (SOLO modelli elettrici)
K-e	Scarico della camera di cottura (SOLO modelli elettrici)
K-g	Scarico gas (SOLO modelli a gas)

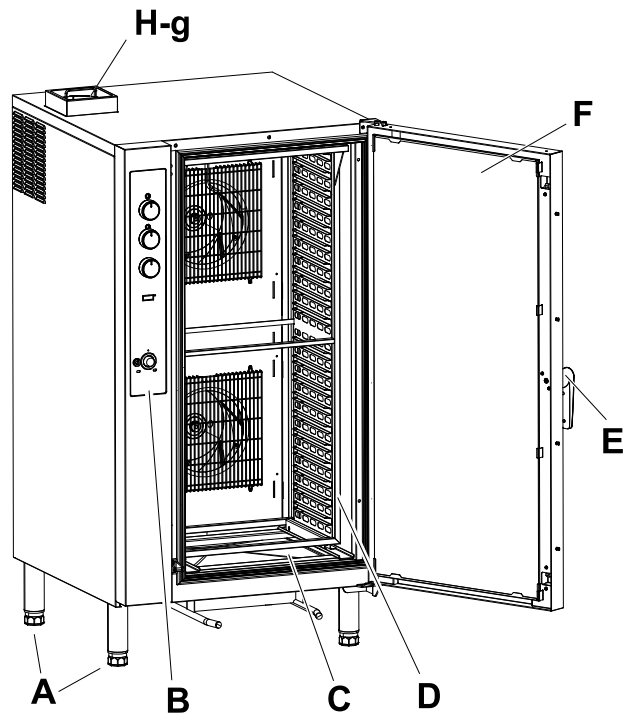
E.3 Panoramica modelli a libera installazione

Modello ELETTRICO 20 GN 1/1



- A Piedini
- B Cruscotto comandi
- C Camera del forno
- D Struttura porta teglie (disponibile come accessorio)
- E Maniglia porta (forma in base al modello)
- F Porta a doppio vetro

Modello A GAS 20 GN 1/1



- G Leva per apertura/chiusura valvola di sfiato (SOLO modelli ELETTRICI)
- H-e Scarico della camera di cottura (SOLO modelli ELETTRICI)
- H-g Scarico gas (SOLO modelli A GAS)

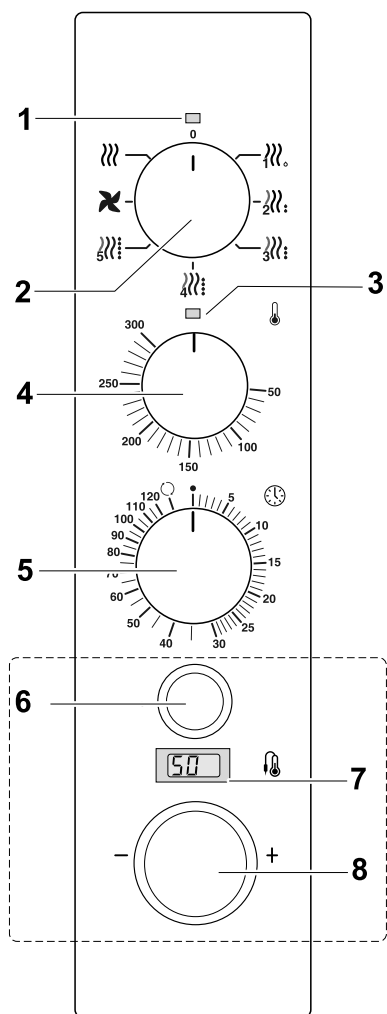
E.4 Pannello di controllo



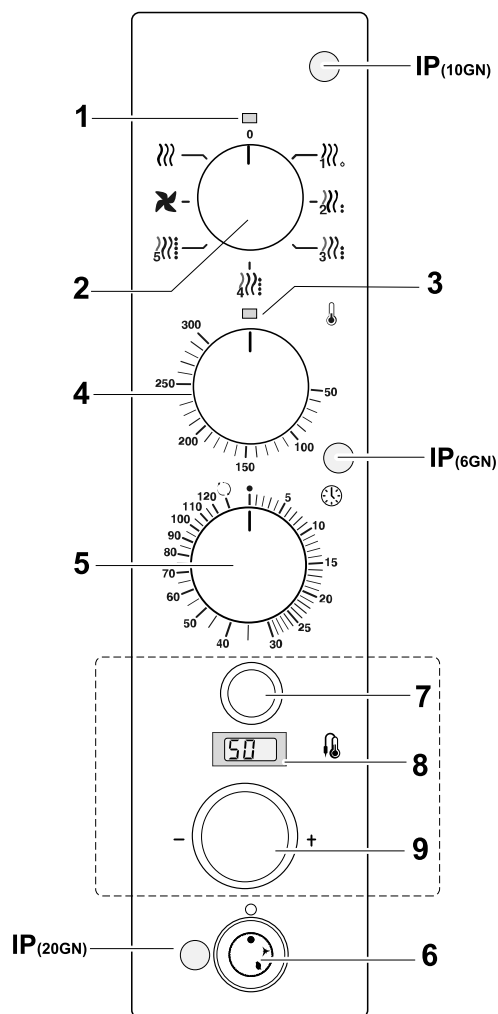
AVVERTENZA

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

MODELLI ELETTRICI – Figura A



MODELLI A GAS – Figura B



NOTA!

Le immagini sono puramente indicative.

Modelli ELETTRICI – Figura A

1. Led indicatore macchina in tensione
2. Selettore ciclo di cottura
3. Led indicatore accensione termostato
4. Termostato: intervallo di programmazione temperatura: 50 - 300°C
5. Timer: intervallo di programmazione tempo: 0 - 120 min, "∞"

Elementi della sonda (se in dotazione con il modello o disponibile come accessorio):

6. Interruttore di selezione sonda di temperatura (disattiva il timer se attivato e mostra la temperatura della sonda sul display "7").
7. Display:
 - riporta la temperatura al cuore del prodotto programmata.
 - riporta la temperatura al cuore del prodotto rilevata dalla sonda di temperatura durante il ciclo di cottura.
8. Manopola di impostazione temperatura cuore del prodotto: da 50 a 99 °C

Modelli A GAS – Figura B

1. Led indicatore macchina in tensione
2. Selettore ciclo di cottura
3. Led indicatore accensione termostato
4. Termostato: intervallo di programmazione temperatura: 50 - 300°C
5. Timer: intervallo di programmazione tempo: 0 - 120 min, "∞"
6. Manopola del gas

- IP - Spioncino di ispezione per verificare l'accensione della fiamma. La sua posizione varia in base al modello.

Elementi della sonda (se in dotazione con il modello o disponibile come accessorio):

7. Interruttore di selezione sonda di temperatura (disattiva il timer se attivato e mostra la temperatura della sonda sul display "8").
8. Display:
 - riporta la temperatura al cuore del prodotto programmata.
 - riporta la temperatura al cuore del prodotto rilevata dalla sonda di temperatura durante il ciclo di cottura.
9. Manopola di impostazione temperatura cuore del prodotto: da 50 a 99 °C

F FUNZIONAMENTO

F.1 Modelli elettrici

F.1.1 Accendere il forno

Per i modelli ELETTRICI, fare riferimento alla figura A:

1. Ruotare la manopola di selezione del ciclo di cottura "2" in posizione .
L'accensione del led indicatore "1" segnala che l'apparecchiatura è sotto tensione.
2. Ruotare la manopola di selezione "2" sul ciclo di cottura desiderato (vedere paragrafo F.3 *Cicli di cottura*).
3. Impostare la temperatura di cottura usando la manopola del termostato "4".
4. Impostare il tempo di cottura usando la manopola del timer "5".
L'accensione del led indicatore "3" segnala l'attivazione del ciclo di cottura.

Che alla fine del ciclo di cottura, il forno emetta un allarme sonoro per circa un minuto.



NOTA!

Prima di eseguire un ciclo di cottura con umidificazione, preriscaldare la camera del forno a circa 100 °C usando il ciclo di preriscaldamento secco .

F.1.2 Spegnimento del forno

1. Ruotare nuovamente la manopola di selezione "3" in posizione "0".
Il led indicatore "1" di spegne.
2. Chiudere i rubinetti di intercettazione acqua.
3. Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica presso il sezionatore.

F.2 Modelli a gas

F.2.1 Accendere il forno

Per i modelli A GAS, fare riferimento alla figura B:

1. Ruotare la manopola di selezione del ciclo di cottura "2" in posizione .
L'accensione del led indicatore "1" segnala che l'apparecchiatura è sotto tensione.
2. Premere e ruotare la manopola del gas "6" in posizione (accensione pilota).
Tenere la manopola premuta per alcuni secondi, fino all'accensione della fiamma, quindi rilasciarla.
3. Assicurarsi che la fiamma sia accesa correttamente attraverso lo spioncino di ispezione "IP" (la cui posizione dipende dal modello).
Se la fiamma si spegne, ripetere l'operazione precedente.
4. Ruotare la manopola del gas "6" in posizione (impostazione bruciatore).
5. Ruotare la manopola di selezione "2" sul ciclo di cottura desiderato (vedere paragrafo F.3 *Cicli di cottura*).
6. Impostare la temperatura di cottura usando la manopola del termostato "4".
7. Impostare il tempo di cottura usando la manopola del timer "5".
L'accensione del led indicatore "3" segnala l'attivazione del ciclo di cottura.

Che alla fine del ciclo di cottura, il forno emetta un allarme sonoro per circa un minuto.



NOTA!

Prima di eseguire un ciclo di cottura con umidificazione, preriscaldare la camera del forno a circa 100 °C usando il ciclo di preriscaldamento secco .

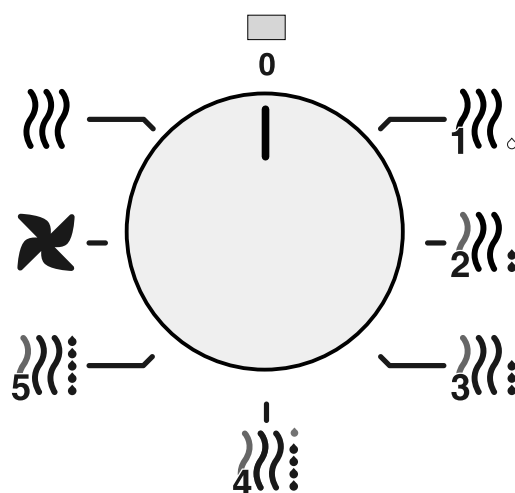
F.2.2 Spegnimento del forno

Spegnere il forno:

1. Ruotare nuovamente la manopola di selezione "2" in posizione "0".
Il led indicatore "1" di spegne.
2. Spegnere la fiamma pilota ruotando nuovamente la manopola del gas "6" in posizione .
3. Chiudere i rubinetti di intercettazione gas e dell'acqua.
4. Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica presso il sezionatore.

F.3 Cicli di cottura

- Accendere l'apparecchiatura.
Il led indicatore posto sopra la manopola è acceso.



Il selettore ciclo di cottura ha le seguenti posizioni di utilizzo:

- Riscaldamento con umidificazione bassa
- Riscaldamento con umidificazione medio-bassa
- Riscaldamento con umidificazione media
- Riscaldamento con umidificazione medio-alta
- Riscaldamento con umidificazione alta
- Ciclo ventola raffreddamento rapido
- Ciclo di riscaldamento a secco

F.3.1 Ciclo di "riscaldamento continuo"

- Per prima cosa, ruotare la manopola della TEMPERATURA sulla temperatura desiderata;
- Ruotare la manopola del TIMER in posizione .

F.3.2 Ciclo di riscaldamento con umidificazione

Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione sia aperto. Per aumentare il livello di umidità all'interno del forno, durante il ciclo di cottura:

- Ruotare la manopola di selezione del ciclo sul ciclo di cottura desiderato;
- Impostare la temperatura desiderata;
- Impostare le impostazioni di tempo della temperatura del cuore del prodotto per il ciclo selezionato.

F.3.3 Ciclo di "riscaldamento a secco"

Per programmare un ciclo di cottura a secco:

1. Ruotare la manopola di selezione del ciclo in posizione



2. Impostare la temperatura di cottura richiesta.
3. Impostare il tempo di cottura richiesto.

F.3.4 Raffreddamento rapido del forno

Per raffreddare rapidamente il forno dopo un ciclo di cottura, procedere come indicato di seguito:

1. Aprite la porta del forno;
2. Ruotare la manopola di selezione del ciclo di cottura in

posizione

F.4 Cottura con la sonda di temperatura

La sonda di temperatura (se disponibile) è utilizzata per monitorare la temperatura del cuore dei prodotti.

Questa funzione può essere utilizzata con i cicli di cottura , , , e .



NOTA!

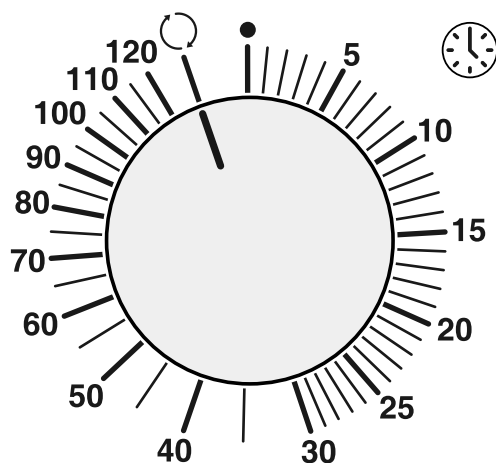
La sonda di temperatura è uno strumento di precisione. Dev'essere quindi maneggiata con la massima cura, in modo da evitare ammaccature o danni causati da inserimenti o rimozioni improvvise dello strumento (particolarmente quando si utilizzano unità montate su carrello).



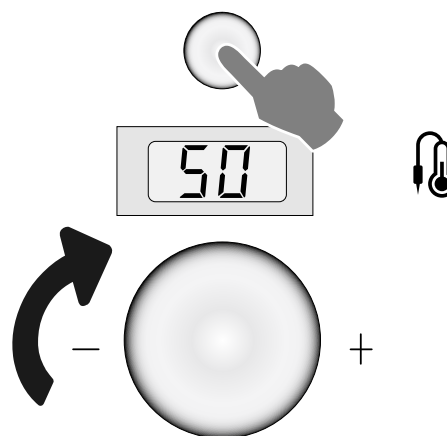
IMPORTANTE

La garanzia non copre danni alla sonda di temperatura causati da un uso improprio.

1. Accendere l'apparecchiatura ruotando il selettore del CICLO DI COTTURA sul ciclo desiderato. Il led indicatore verde corrispondente si accende.
2. Impostare la manopola del TIMER in modalità continua come descritto nel paragrafo F.3.1 *Ciclo di "riscaldamento continuo"*.



3. Rimuovere la sonda di temperatura dalla sua custodia e inserirla nel prodotto, avendo cura di non forzarla.
4. Assicurarsi che la testa del sensore sia posizionata nel cuore del prodotto.
5. Chiudere lo sportello del forno;
6. Premere l'interruttore selettore della SONDA DI TEMPERATURA per attivarla (ciò disattiva il TIMER, nel caso in cui sia stato programmato; sul display viene visualizzata la temperatura della sonda).
7. Ruotare la manopola di impostazione della TEMPERATURA DEL PRODOTTO fino a quando la temperatura al cuore del prodotto desiderata viene visualizzata sul display.



Il ciclo di cottura viene ora avviato, e continua fino a quando la temperatura al cuore del prodotto reale mostrata sul display raggiunge quella programmata.

La temperatura del cuore del prodotto programmata può anche essere modificata durante il ciclo.

Che alla fine del ciclo, il forno emetta un allarme sonoro per circa un minuto.

G CURA DEL FORNO



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza".

G.1 Informazioni per la cura

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



IMPORTANTE

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

G.2 Introduzione alla pulizia

G.3 Camera di cottura

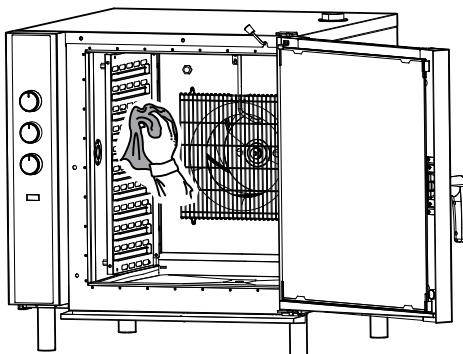


AVVERTENZA

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica presso il sezionatore e chiudere l'acqua.

Pulire il forno **almeno una volta al giorno nei giorni lavorativi**; in caso di uso intensivo, si raccomanda vivamente di eseguire cicli di pulizia più frequenti.

- Pulire la camera di cottura con un detergente non aggressivo specifico per forni attenendosi alle istruzioni fornite dal produttore.

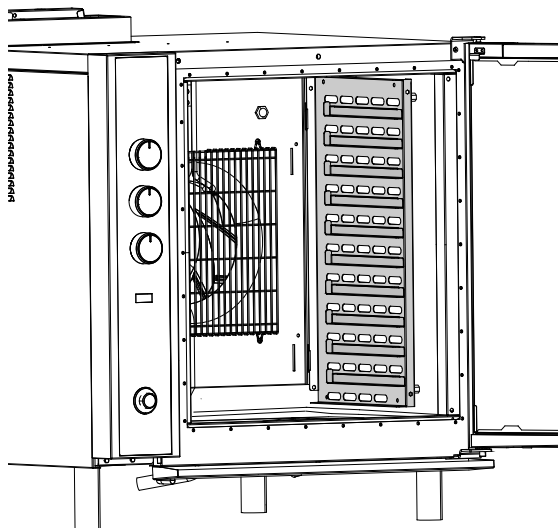


G.4 Pulizia profonda

Per semplificare la pulizia del forno, rimuovere:

- le unità di guida montate su carrello alla base del forno (se presenti, in base al modello);
- i diffusori d'aria laterali che supportano i vassoi del forno;
- il pannello di aspirazione.

G.4.1 Diffusore d'aria



Per rimuovere il diffusore d'aria dal forno procedere come segue:

1. sollevare il diffusore;
2. ruotarlo per rilasciare i due perni anteriori;
3. staccare i ganci dalle fessure nel pannello della ventola;
4. rimuovere il diffusore.

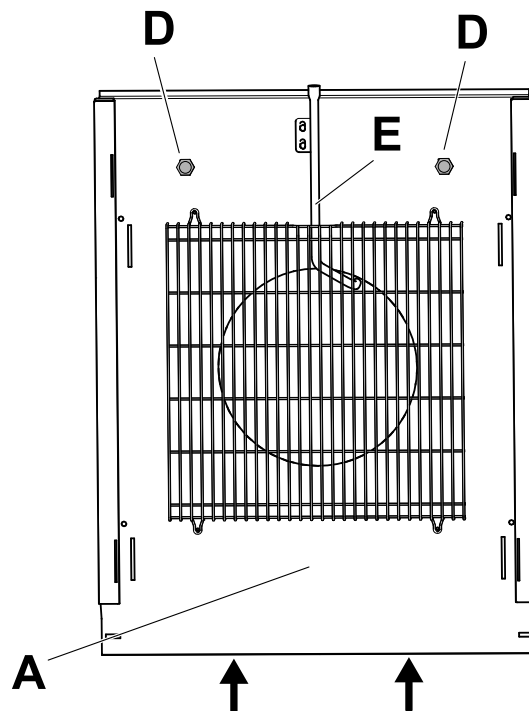
Per rimontare il diffusore, ripetere semplicemente la procedura precedente in ordine inverso.

G.4.2 Pannello di aspirazione

Per rimuovere il pannello di aspirazione ("A") dal forno:

- rimuovere i diffusori d'aria laterali;

- svitare le due viti di fissaggio "D";
- se necessario, allentare le relative viti di fissaggio per abbassare l'umidificatore "E";
- sollevare il pannello e staccarlo dai due bulloni alla base del forno. Nella figura in alto le due frecce sul pannello indicano la posizione dei fori per i bulloni.



Per rimontare il pannello di aspirazione, ripetere semplicemente la procedura precedente in ordine inverso.

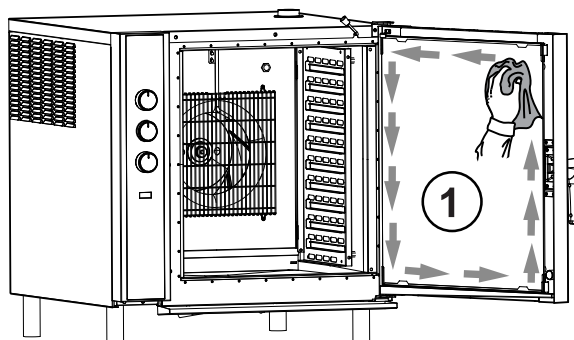
G.5 Porta a vetro della camera



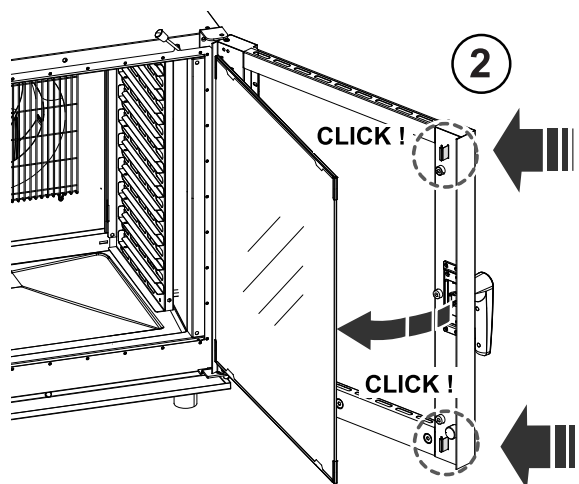
NOTA!

Pulire i pannelli solo quando il vetro è freddo e non usare mai stracci o detergenti abrasivi.

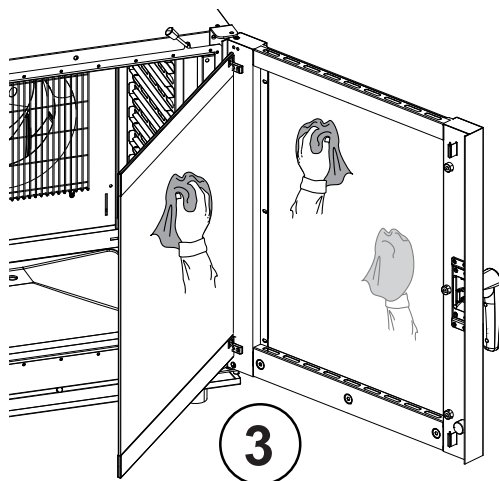
1. Pulire la porta a vetro interna con un prodotto per vetri come mostrato in figura.



2. Premere le clip inferiori e superiori per rilasciare la porta a vetro interna. Aprirla (alla massima apertura consentita) per raggiungere tutto lo spazio tra il vetro interno e quello esterno.



3. Pulire tutti i lati di entrambe le porte. Pulire quindi le superfici dell'intercapedine tra le porte.



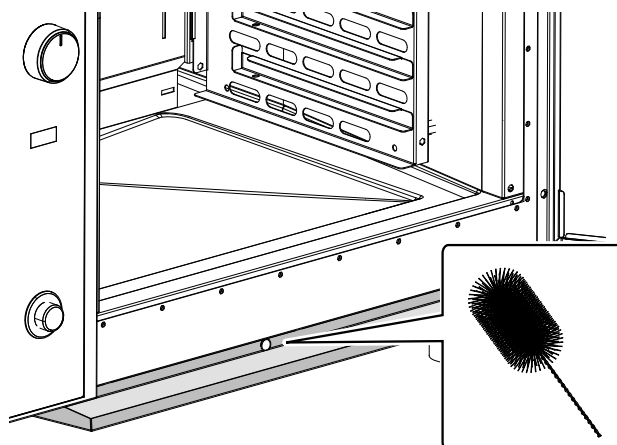
G.6 Vassoio raccogli gocce sotto la camera di cottura

Il collettore di gocciolamento in plastica sul fondo della superficie anteriore della camera di cottura assicura che i vapori, che si condensano non appena la porta viene aperta, vengano raccolti e scaricati.

In caso di cottura molto grassa, pulire con un prodotto sgrassante ogni due giorni; in caso di cottura poco grassa, pulire con un prodotto sgrassante almeno una volta alla settimana:

Pulire il tubicino di scarico e verificare che non siano presenti ostruzioni che possano impedire lo scarico dell'acqua.

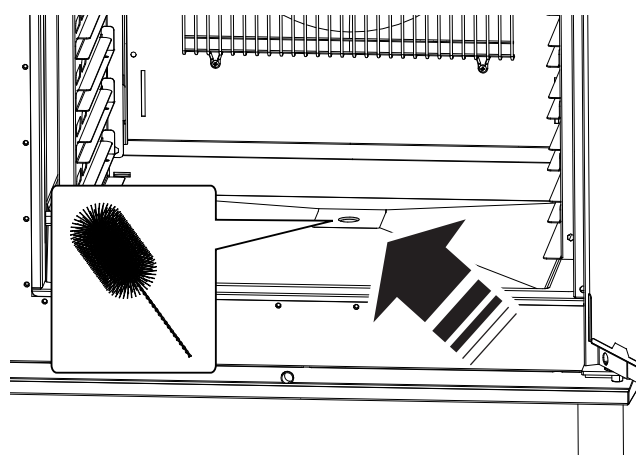
Se necessario, utilizzare uno scovolino con setole di nylon.



G.7 Tubo di scarico della camera di cottura

I residui rilasciati durante la cottura possono incrostare il tubo di scarico esterno. È quindi indispensabile verificare l'efficienza dello scarico e pulire il tubo di scarico non appena vi sono segni di ostruzione.

Pulire periodicamente il tubo di scarico **dall'interno del forno**.



Se necessario, utilizzare uno scovolino con setole di nylon.

G.8 Sonda alimentare

I residui rilasciati durante la cottura, nonostante la regolare pulizia della camera di cottura, possono incrostare la sonda alimentare, alterando il rilevamento della temperatura.

Per garantire il funzionamento ottimale del forno con la sonda alimentare, si consiglia di pulire manualmente la sonda alimentare **ogni giorno**, utilizzando acqua tiepida e sapone neutro, evitando di legare il cavo della sonda e sciacquando con acqua.



IMPORTANTE

Prestare particolare attenzione quando si maneggia la sonda, tenere presente che si tratta comunque di un oggetto appuntito, pertanto maneggiarla con particolare cura, anche in fase di pulizia.

G.9 Altre superfici

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



IMPORTANTE

Per quanto riguarda la maniglia in plastica, non usare detergenti contenenti ipoclorito sodico.

- Pulire le parti in acciaio inox ogni giorno usando acqua saponata tiepida neutra;
Sciagquare abbondantemente con acqua e asciugare attentamente.
- Evitare di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che, ossidandosi, provocano punti e inneschi di ruggine.

G.10 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- chiudere il/i rubinetto/i alimentazione acqua, se presente/i;
- chiudere le valvole del gas;
- chiudere l'alimentazione elettrica o rimuovere la spina dalla presa, se presente;
- pulire il mobile passando energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo;

G.13 Intervalli di manutenzione

Si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella seguente:

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • Pulizia generale dell'apparecchiatura e della zona circostante	• Ogni giorno	• Operatore
Dispositivi di protezione meccanica • Controllo dello stato e verifica che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	• Ogni 6 mesi	• Assistenza
Controllo • Verifica che le parti meccaniche non riportino rotture o deformazioni e controllo del serraggio delle viti: verifica della leggibilità e dello stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventuale ripristino	• Annuale	• Assistenza
Struttura dell'apparecchiatura • Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) dell'apparecchiatura	• Annuale	• Assistenza
Segnaletica di sicurezza • Verifica della leggibilità e dello stato della segnaletica di sicurezza	• Annuale	• Assistenza
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 • Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo)	• Annuale	• Assistenza
Revisione generale dell'apparecchiatura • Controllo di tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni...	Ogni 10 anni ¹	• Assistenza

1. L'apparecchiatura è stata progettata e costruita 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.

G.14 Sostituire la lampadina del forno

Se la lampadina del forno si fulmina, procedere come indicato di seguito:

1. Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.
2. Svitare le quattro ghiera di fissaggio delle viti "A" fino a raggiungere la luce, quindi rimuovere il pannello di vetro "V", oltre alla guarnizione "G".

- arieggiare periodicamente i locali.



IMPORTANTE

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

G.11 Sostituire i componenti strappati o usurati.

Vi sono parti, i cui danni si verificano a causa dell'utilizzo ordinario durante un certo lasso di tempo, i quali non sono coperti dalla garanzia del produttore.

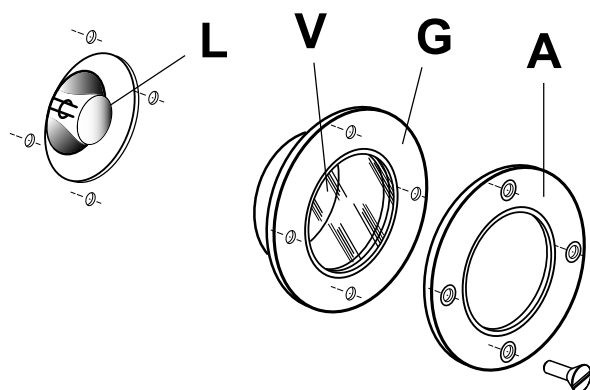
G.12 Riparazioni e manutenzione straordinaria



NOTA!

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

3. Rimuovere la lampada alogena "L" e sostituirla con una con le medesime caratteristiche (12 V- 20 W - 300°C).
Usare un pezzo di carta o uno straccio puliti per impedire il contatto diretto con le tue dita.



4. Assicurarsi che il vetro di sicurezza sia inserito correttamente all'interno della guarnizione, quindi rimontarlo.
5. Lubrificare la guarnizione "G" con grasso a base di silicone non tossico.
6. Fissare quindi la ghiera usando le quattro viti.

G.15 Contatti manutenzione (solo per Australia)

Per assistenza e parti di ricambio, contattare:

- Electrolux Professional – Electrolux Professional Australia Pty Ltd – 5–7 Keith Campbell Court – Scoresby, 3179 – chiamare il numero 1300 888 948 – sito web: www.electroluxprofessional.com
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – chiamare il numero (03) 9240 6822 – sito web: www.luus.com.au
- Semak Food Service Equipment - Factory 18 / 87–91 A – Hallam South Road, Victoria Hallam

H RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

H.1 Guida alla risoluzione dei problemi



NOTA!

In seguito a un malfunzionamento:

1. Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.
2. Disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura.
3. Chiudere il gas, in caso di modelli a gas, e rubinetti dell'acqua.
4. Contattare l'Assistenza post vendita con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

Alcuni guasti possono verificarsi durante l'uso ordinario dell'apparecchiatura:

Malfunzionamento	Possibili cause:
La camera del forno si riscalda in maniera inefficiente o non si riscalda affatto.	• È entrato in funzione il regolatore di temperatura. • Resistenze danneggiate. • Bobina contattori resistenza danneggiata. • Sensore termostato danneggiato (errore "EPt1"). • Controllo danneggiato.
La regolazione della temperatura del forno è impossibile.	• Termostato di sicurezza difettoso.
Il forno si spegne.	• È entrato in funzione il fusibile di surriscaldamento del motore. • È entrato in funzione il componente del circuito di comando.
Solo MODELLI A GAS: Il bruciatore pilota non si accende.	• Elettrodo fissato male o collegato in modo errato. • Accensione elettrica o cavo dell'elettrodo danneggiati. • Pressione del gas insufficiente. • Iniettore pilota ostruito. • Valvola del gas difettosa.
Solo MODELLI A GAS: Il bruciatore pilota si spegne al rilascio del tasto di accensione.	• Termocoppia difettosa o non sufficientemente riscaldata dal bruciatore pilota. • Pressione del gas alla valvola insufficiente. • Valvola del gas difettosa. • Termostato(i) di sicurezza entrato(i) in funzione.

Solo MODELLI A GAS: Il bruciatore non si accende quando il bruciatore pilota è acceso.	• Pressione insufficiente nelle condutture del gas. • Iniettore intasato. • Valvola del gas difettosa. • Bruciatore con fori uscita gas intasati. • Protezione termica del motore entrata in funzione. • Timer difettoso. • Microinterruttore porta difettoso o porta non chiusa correttamente. • Termostato di lavoro o bulbo danneggiati.
Il comando della temperatura del forno non funziona.	• Termostato di lavoro difettoso. • Valvola del gas difettosa.

H.1.1 Manutenzione

L'accesso ai componenti che richiedono una manutenzione ordinaria potrebbe essere facilmente ottenuto aprendo il cruscotto comandi o rimuovendo il pannello laterale SINISTRO e il pannello posteriore.

LAYOUT DEI COMPONENTI PRINCIPALI



IMPORTANTE

Qualsiasi operazione all'interno dell'apparecchiatura deve essere effettuata esclusivamente da un installatore autorizzato dal produttore.

Aprire il cruscotto comandi fornisce l'accesso a:

- tutta la componentistica elettrica;
- la morsettiera di alimentazione (accessibile interamente dall'esterno della base dell'apparecchiatura);
- il fusibile.

Per accedere all'elettrovalvola acqua:

- rimuovere il cruscotto comandi;
- rimuovere il pannello laterale sinistro dell'apparecchiatura.

Per accedere al motorino elettrico:

- rimuovere il pannello di aspirazione;
- rimuovere la ventola;
- rimuovere il pannello posteriore.

Modelli A GAS

Aprire il cruscotto e il pannello laterale sinistro dell'apparecchiatura per accedere ai seguenti componenti:

- Elettrovalvola acqua.
Per sostituire l'elettrovalvola gas scollegare la linea pilota e la termocoppia, quindi scollegare gli attacchi di ingresso e di uscita del gas.
- Termostati di sicurezza e di lavoro.
Per sostituire il bulbo del termostato di sicurezza, operare come segue:
 1. rimuovere le viti di fissaggio dalla copertura di protezione sul retro dell'apparecchiatura;
 2. rimuovere il tubo di scarico fumi (se presente);
 3. sollevare la parte posteriore sinistra della copertura di protezione;
 4. sostituire il bulbo del termostato facendo attenzione a posizionare correttamente quello nuovo in sede.
- Bruciatore pilota e bruciatore principale.
Per la rimozione innanzitutto svitare le viti di fissaggio.
- Bruciatore pilota e iniettori del bruciatore principale.
Sostituzione e regolazione dell'aria primaria.

CE