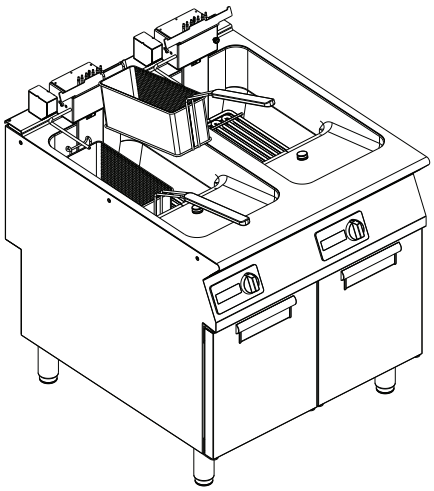
Friggitrici

Optioil 400/800 mm



IT Manuale di installazione e funzionamento

59589JH00- 2026.04

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 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 5
A.1 Informazioni generali 5
A.2 Dispositivi di protezione individuale 5
A.3 Sicurezza generale 6
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 7
A.8 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento 8
A.9 Installazione e montaggio 8
A.10 Allacciamento elettrico 8
A.11 Posizionamento 8
A.12 Limiti di spazio dell'apparecchiatura 9
A.13 Pulizia dell'apparecchiatura 9
A.14 Manutenzione preventiva 9
A.15 Ricambi e accessori 9
A.16 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione 9
A.17 Manutenzione dell'apparecchiatura 9
A.18 Smaltimento dell'apparecchiatura 9
B TERMINI DI GARANZIA ED ESCLUSIONI 9
C SPECIFICHE TECNICHE 10
C.1 Posizione della targhetta caratteristiche 10
C.2 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore 10
C.3 Modelli elettrici 11
D INFORMAZIONI GENERALI 11
D.1 Introduzione 11
D.2 Destinazione d'uso e restrizioni 11
D.3 Collaudo 11
D.4 Diritti d'autore 11
D.5 Conservazione del manuale 11
D.6 Destinatari del manuale 11
D.7 Definizioni 12
D.8 Responsabilità 12
D.9 Controllo dell'imballo da parte del cliente 12
D.10 Stoccaggio 12
E INSTALLAZIONE E MONTAGGIO 12
E.1 Introduzione 12
E.2 Responsabilità del Cliente 13
E.3 Istruzioni per il disimballo 13
E.4 Smaltimento dell'imballo 13
E.5 Unione apparecchiature 13
E.5.1 Installazione su ponte, sbalzo o zoccolatura in cemento (in base all'apparecchiatura e/o al modello) 13
E.5.2 Sigillatura fughe tra apparecchiature 13
E.6 Fissaggio a terra (a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello) 13
E.7 Allacciamento elettrico 14
E.7.1 Apparecchiature elettriche 14
E.8 Cavo di alimentazione 14
E.9 Interruttore 14
E.10 Collegamento a terra e nodo equipotenziale 14
E.11 Termostato di sicurezza 14
E.12 Sostituzione fusibili 15
F USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA 15
F.1 Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura 15
F.2 Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura 15
G ISTRUZIONI PER L'UTENTE 15
G.1 Uso della friggitrice 15
G.2 Capacità cestello 16
G.3 Il display 16
G.4 Comando della temperatura 16
G.5 Primo utilizzo 17
G.6 Riempimento della vasca 17
G.7 Modelli elettrici 17
G.8 Filtraggio olio 17
G.9 Standby / Fusione 18
G.10 Rilevamento del livello dell'olio 18
G.11 Scarico olio 18
H PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA 19
H.1 Informazioni per la cura 19
H.2 Introduzione alla pulizia 19
H.3 Intervalli di manutenzione 19
H.4 Periodi di inutilizzo 20

H.5 Parti esterne 20
H.6 Altre superfici 20
H.7 Filtri 20
H.8 Pulizia della vasca, dei cesti e degli utensili dell’apparecchiatura 21
H.9 Parti interne (ogni 6 mesi) 21
I RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 21
I.1 Introduzione 21
I.2 Codici di avvertenza 21
J SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 22
J.1 Riciclabilità e smaltimento dell’apparecchiatura 22
J.1.1 Riciclabilità 22
J.1.2 Procedura per lo smaltimento dell’apparecchiatura e il recupero dei componenti/materiali 22

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

- 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 è destinata all'uso in aree professionali (per es. pub, mensa, ecc.) da parte di un operatore addetto all'uso ordinario.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi e i detergenti lontani dalla portata dei bambini.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- 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.

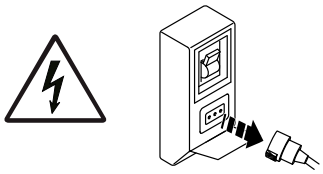
Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	●[1]	—	—
Uso ordinario	●	●	●[2]	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	●[1–3]	○	—

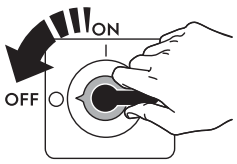
Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Pulizia straordinaria	○	●	●[1–3]	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	**DPI PREVISTO**				
○	**DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO**				
—	**DPI NON PREVISTO**				

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'apparecchiature stessa.
- Non far mai funzionare ll'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.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.
- 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 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.

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
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 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Il trasporto (ossia il trasferimento dell'apparecchiatura 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 trasporto.
- Fare riferimento alle indicazioni presenti sull'imballo per quanto riguarda la possibilità di impilare più macchine durante le operazioni di trasporto, movimentazione e immagazzinamento.
- Durante le fasi di carico o di scarico, è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per la movimentazione della macchina sono vietati il sollevamento e l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare l'apparecchiatura.
- Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento dell'apparecchiatura predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione, spostamento e stoccaggio della macchina sono obbligatori una formazione e un addestramento adeguati avuto riguardo all'uso in sicurezza dei sistemi di sollevamento e l'adozione di dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti l'apparecchiatura non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti dell'apparecchiatura, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.

A.9 Installazione e montaggio

- Le operazioni descritte devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza e alle prescrizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- L'apparecchiatura non è idonea per essere installata all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, luce diretta, ecc.).

A.10 Allacciamento elettrico

- Il sistema di alimentazione elettrica deve essere adeguato alla corrente nominale dell'apparecchiatura allacciata. L'allacciamento deve essere eseguito in conformità alle norme e alle disposizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Le informazioni relative alla tensione e alla frequenza di alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.
- Interporre tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in conformità alle normative vigenti.
- Se danneggiato o troppo corto, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.
- Verificare che sia montato un interruttore di sicurezza tra il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura e la linea elettrica principale. La distanza massima di apertura dei contatti e la corrente di dispersione devono rispettare le norme di sicurezza locali.
- Se presente, connettere l'apparecchiatura al circuito di protezione equipotenziale ⏚.

A.11 Posizionamento

- Installare le apparecchiature avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- Evitare che le zone in cui si trova l'apparecchiatura vengano inquinate da sostanze corrosive (es. cloro). Il produttore declina ogni responsabilità per effetti corrosivi dovuti a cause esterne.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita esclusivamente ad altre apparecchiature della stessa gamma.

A.12 Limiti di spazio dell’apparecchiatura

- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare uno spazio di almeno 100 tra apparecchiatura e pareti laterali e di 100 dalla parete posteriore, o comunque uno spazio adeguato per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Mantenere una distanza di almeno 200 mm tra l'apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili.

A.13 Pulizia dell'apparecchiatura

- Non toccare l’apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

A.14 Manutenzione preventiva

Al fine di garantire la sicurezza e le prestazioni dell'apparecchiatura, si consiglia di far eseguire le operazioni di manutenzione agli ingegneri autorizzati Electrolux Professional SpA ogni 12 mesi, in conformità con i manuali di servizio Electrolux Professional SpA. Per maggiori informazioni, contattare il Centro assistenza Electrolux Professional SpA locale.

A.15 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.16 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);

A.17 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d’ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell’apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell’apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

A.18 Smaltimento dell'apparecchiatura

- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

B 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.

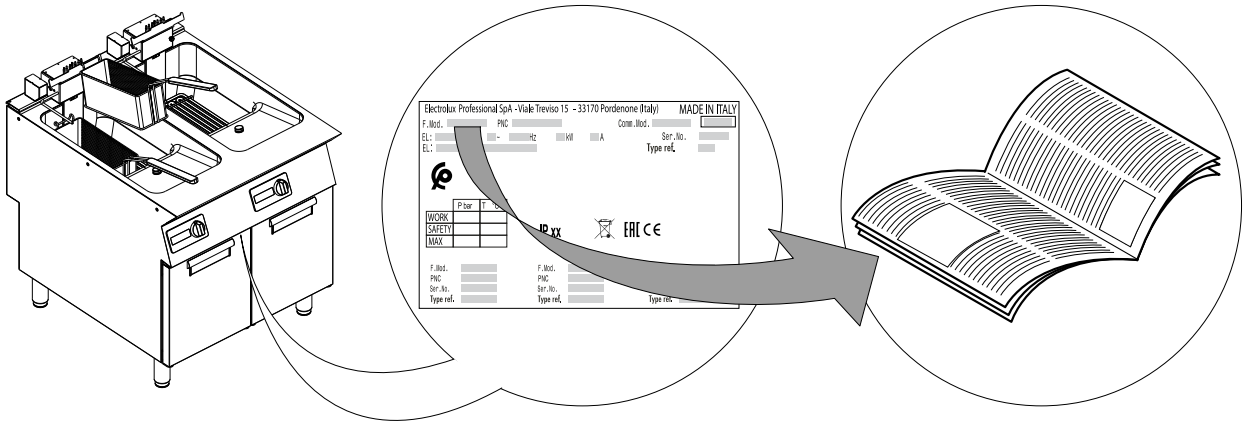
La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata (comprese le parti necessarie per eseguire tale manutenzione) o la fornitura di detergenti, a meno che ciò non sia espressamente coperto da un accordo locale, nel rispetto dei termini e delle condizioni locali.

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

C SPECIFICHE TECNICHE

C.1 Posizione della targhetta caratteristiche

IMPORTANTE
Questo manuale di istruzioni contiene informazioni relative a diverse apparecchiature; vedere la targhetta caratteristiche per identificare il modello specifico.

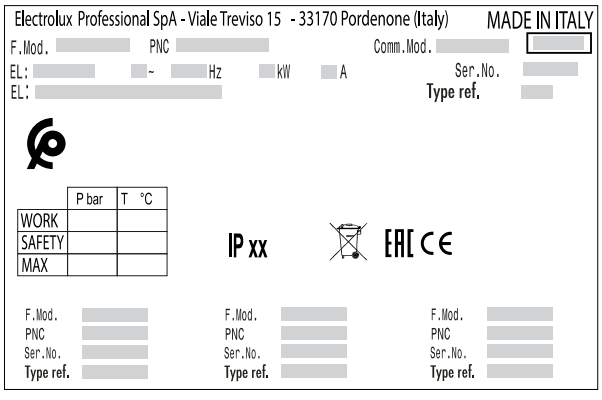


IMPORTANTE
Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

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

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

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sull'apparecchiatura:



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

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Mod.	descrizione commerciale
PNC	codice di produzione
Ser.No.	numero di serie
Type ref.	gruppo certificativo dell'apparecchiatura
V	tensione di alimentazione
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza assorbita
A	Corrente assorbita
CE	marcatura CE
	simbolo WEEE
IPX4	grado di protezione alla polvere e all'acqua

C.3 Modelli elettrici

TIPO	Capacità vasca	Potenza max	Sezione cavo alimentazione[1]
	Litri	kW	mm²
Gamma 700 400 mm	5+5	12	2,5
Gamma 700 400 mm	10	12	2,5
Gamma 700 800 mm	10+10	24	6
Gamma 900 400 mm	15	18	4
Gamma 900 800 mm	15+15	36	10

1. minimo consigliato

D INFORMAZIONI GENERALI

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*Avvertenze e informazioni di sicurezza*".

D.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.

D.2 Destinazione d'uso e restrizioni

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

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

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

D.3 Collaudo

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

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

D.4 Diritti d'autore

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

D.5 Conservazione del manuale

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

D.6 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

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

D.7 Definizioni

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

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

D.8 Responsabilità

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

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

Il Costruttore declina ogni responsabilità per:

- danni causati da trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte del personale addetto all'utilizzo o dal Cliente;
- inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

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.

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

D.9 Controllo dell'imballo da parte del cliente

- Lo spedizioniere è responsabile della sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti.
- Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- In caso di danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballaggio, richiedere allo spedizioniere, entro e non oltre 15 giorni dalla consegna, l'ispezione della merce.

Dopo il controllo dell'imballo

1. Rimuovere il materiale di imballaggio.
   Durante la rimozione dell'imballaggio e la movimentazione, prestare attenzione a non urtare l'apparecchiatura.
2. Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballaggio.

D.10 Stoccaggio

L'apparecchiatura e/o le sue parti devono essere immagazzinate e protette dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese tra 5°C e 50°C.

Il luogo di stoccaggio dell'apparecchiatura deve:

- essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura stessa;
- avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare deformazioni dell'apparecchiatura o il danneggiamento dei piedini di supporto.

E INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

E.1 Introduzione

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*Avvertenze e informazioni di sicurezza*".

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

Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.

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

E.2 Responsabilità del Cliente

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

- verificare la planarità del pavimento su cui è posta l'apparecchiatura;
- predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche;
- predisporre un interruttore magnetotermico a ripristino manuale ad alta sensibilità;
- dispositivo bloccabile in posizione di aperto per la connessione alla rete elettrica.

NOTA!
Per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a "A.10 *Allacciamento elettrico*".

E.3 Istruzioni per il disimballo

Disimballare l'apparecchiatura eseguendo le operazioni indicate di seguito:

- tagliare le reggette, se presenti, e togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;
- rimuovere il cappello in cartone, gli angolari in polistirolo e le protezioni verticali eventualmente presenti;
- nelle apparecchiature con superfici in acciaio inox, rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva, senza strapparla, per evitare che sulla superficie rimangano residui di colla;
- qualora ciò accadesse, rimuovere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente;
- 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.

E.4 Smaltimento dell'imballo

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

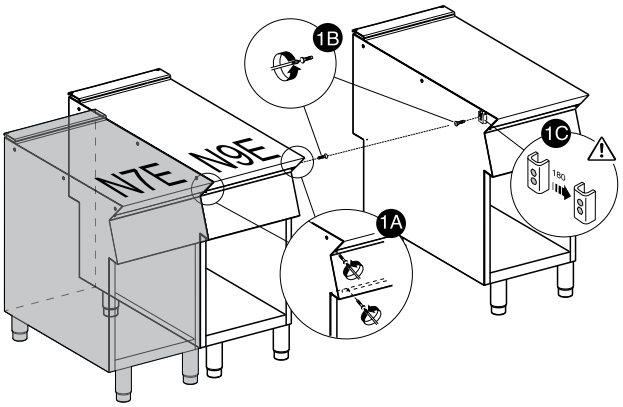
Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:

PE	**Polietilene** • Involucro esterno • Busta istruzioni
PP	**Polipropilene** • Fascette
PS	**Polistirolo espanso** • Protezioni angolari

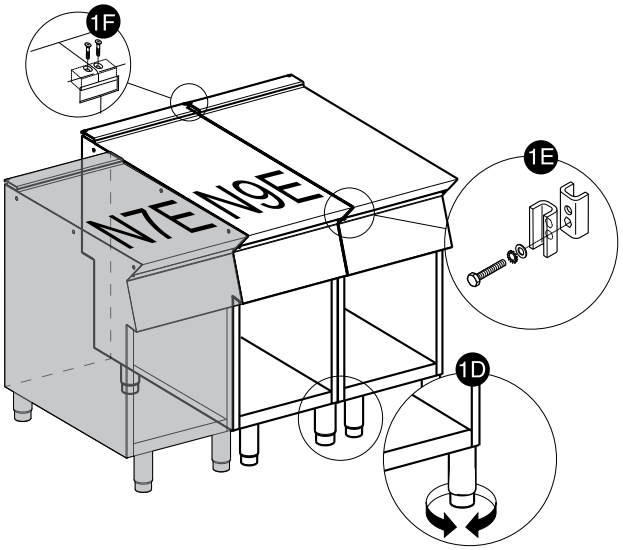
I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

E.5 Unione apparecchiature

1. Smontare i cruscotti comandi delle apparecchiature svitando le 4 viti di fissaggio (Fig.1A).
2. Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto comandi (Fig.1B).
3. Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani (FIG.1D).
4. Ruotare di 180°C una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature (Fig.1C).



5. Operando dall'interno del cruscotto comandi della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando una vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto (Fig.1E).
6. Operando sul lato posteriore delle apparecchiature, inserire negli alloggiamenti laterali degli schienali la piastrina di accoppiamento fornita in dotazione.
7. Serrare la piastrina con due viti M5 a testa svasata piana fornite in dotazione (Fig.1F).



E.5.1 Installazione su ponte, sbalzo o zoccolatura in cemento (in base all'apparecchiatura e/o al modello)

Seguire attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio. Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

E.5.2 Sigillatura fughe tra apparecchiature

Seguire attentamente le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

E.6 Fissaggio a terra (a seconda dell'apparecchiatura e/o del modello)

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento.

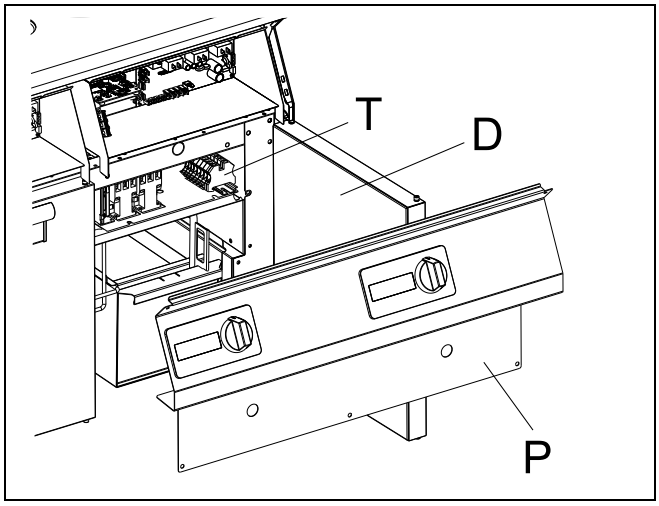
Le istruzioni sono allegate al relativo accessorio (F206136).

E.7 Allacciamento elettrico

AVVERTENZA

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

E.7.1 Apparecchiature elettriche



Per accedere alla morsettiera:

La seguente procedura è valida per tutti i modelli dell'apparecchiatura.

1. Aprire la porta "D", rimuovere il magnete, svitare tutte le viti di fissaggio e rimuovere il pannello frontale "P";
2. allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera "T" come indicato nello schema elettrico allegato all'apparecchiatura;
3. bloccare il cavo di alimentazione mediante il fermacavo.

IMPORTANTE
Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme di sicurezza non vengono rispettate.

IMPORTANTE
Solo per modelli da 15 litri e 15+15 litri
Queste apparecchiature possono essere allacciate solo a una rete di alimentazione con impedenza di sistema massima non superiore a 0,369 Ω.
Se necessario, consultare l'ente erogatore per informazioni sull'impedenza di sistema.

E.8 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.

AVVERTENZA

Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'assistenza tecnica o comunque da personale qualificato, in modo da prevenire ogni rischio

AVVERTENZA

Il costruttore 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.

E.9 Interruttore

Verificare che sia montato un interruttore di sicurezza tra il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura e la linea elettrica principale.

La distanza massima di apertura dei contatti e la corrente di dispersione devono rispettare le norme di sicurezza locali.

E.10 Collegamento a terra e nodo equipotenziale

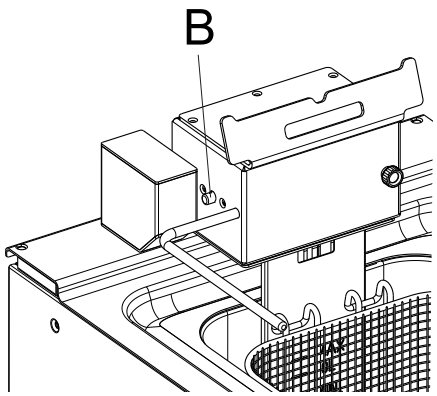
Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio.

La vite è contrassegnata dal simbolo ⏚.

E.11 Termostato di sicurezza

Apparecchiature dotate di termostato di sicurezza (termostato di protezione da surriscaldamento) che interviene automaticamente quando rileva valori di temperatura superiori a un valore prefissato, interrompendo l'elettricità.

IMPORTANTE
Il ripristino del termostato di sicurezza può essere eseguito dall'operatore stesso, premendo il tasto "B" sul retro dell'apparecchiatura (vedere la figura sottostante).



IMPORTANTE
L'effetto "sicurezza positiva" del termostato di sicurezza (usato su certo tipo di apparecchiatura per prescrizioni di legge) interrompe l'operabilità dell'unità (il riscaldamento) anche nel caso in cui il capillare venga reciso.
Un effetto simile, senza che ciò comporti alcun danno per il termostato di sicurezza, può verificarsi se la temperatura del corpo dell'apparecchiatura scende sotto -10 °C: in tali casi è necessario ripristinare il termostato di sicurezza in fase di installazione dell'apparecchiatura, quindi prima dell'allacciamento alla rete.

IMPORTANTE
Ripristinare il termostato di sicurezza solo dopo aver scollegato l'apparecchiatura dalla rete. La mancata disconnessione dalla rete provoca il blocco del termostato e il rischio di elettrocuzione per le persone inesperte.
La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia del produttore originale.

E.12 Sostituzione fusibili

Il fusibile di protezione dell'impianto elettrico si trova all'interno del cruscotto. Per sostituire il fusibile rimuoverlo semplicemente dalla morsettiera.

F USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*Avvertenze e informazioni di sicurezza*".

F.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'adempiere le proprie mansioni.

L'incaricato dell'operazione deve:

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

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

F.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.

G ISTRUZIONI PER L'UTENTE

G.1 Uso della friggitrice

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

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

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

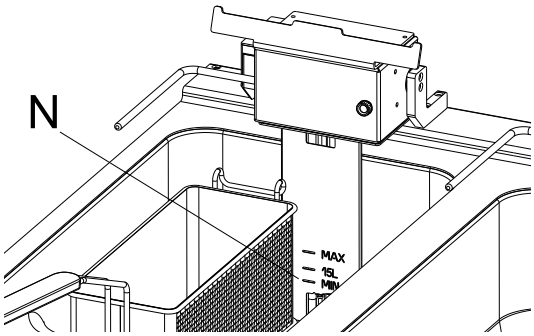
Precauzioni generali

- Prima di introdurre l'olio nella vasca, assicurarsi che questa non contenga acqua e che sia completamente asciutta;
  il residuo di acqua nella vasca potrebbe provocare la fuoriuscita di olio, causando lesioni gravi;
- versare l'olio nella vasca fino al livello massimo indicato dall'apposita tacca di riferimento situata sulla parete posteriore della vasca stessa;
- non lasciare grasso nella vasca a fine cottura;
- i cibi particolarmente voluminosi e umidi possono provocare spruzzi d'olio caldo;
- immergere lentamente il cesto con i cibi da friggere nell'olio bollente facendo attenzione che la schiuma che si forma non trabocchi dall'orlo della vasca;
  qualora ciò accadesse, sospendere l'immersione del cesto per qualche secondo;
- dopo un utilizzo prolungato il punto di infiammabilità dell'olio/grasso si abbassa, portandolo a ebollizione più velocemente;
- l'olio/grasso surriscaldato può prendere fuoco autonomamente. Non versare mai acqua sull'olio o grasso bollente, ma spegnere le fiamme con un coperchio o un panno umido.

PERICOLO
Non utilizzare olio o grasso esausto a causa del basso punto di infiammabilità e al punto di ebollizione facilmente raggiungibile.

AVVERTENZA

Ripristinare il bagno d'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento “N“ (pericolo d'incendio).



Lo svuotamento della vasca deve essere effettuato quando l’olio è freddo.
Riscaldare e riutilizzare l'olio più volte ne abbatterà il punto di infiammabilità, aumentando il rischio di incendio.
Il bagno di olio deve essere sostituito con adeguata tempestività, considerando che l’olio già più volte usato, e perciò sporco, riduce la sua temperatura di infiammabilità e aumenta la sua tendenza a bollire improvvisamente.

ATTENZIONE
Lo svuotamento della vasca deve essere effettuato quando l’olio è freddo, vale a dire <90 °C.

ATTENZIONE
Evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA FRIGGITRICE	
Tipo di friggitrice	**Impostare la temperatura a:**
Cibi che non disperdono inquinanti nell'olio	180 °C / 185 °C
Cibo impanato	175 °C / 180 °C
Cibo infarinato	170 °C

NOTA!
Per la cottura di cibo infarinato impostare la temperatura a 170 °C.
Una temperatura superiore non migliora il risultato della cottura, ma causa invece un più veloce decadimento dell’olio (la farina residua nell’olio tende a bruciare).

IMPORTANTE
Rimuovere manualmente durante la cottura eventuali residui di cibo presenti nell’olio.
La presenza prolungata di questi residui altera il sapore e l’odore dell’olio riducendone la vita utile.
Per una rapida e buona misura del grado di decadimento dell’olio, utilizzare le cartine tornasole (strips) presenti in commercio.

G.2 Capacità cestello

Capacità vasca	Capacità cesto	
	Patate fresche	Patate surgelate
	kg	
5+5 l	1+1	1+1
10 l	2	2
10+10 l	2+2	2+2
15 l	3	3
15+15 l	3+3	3+3

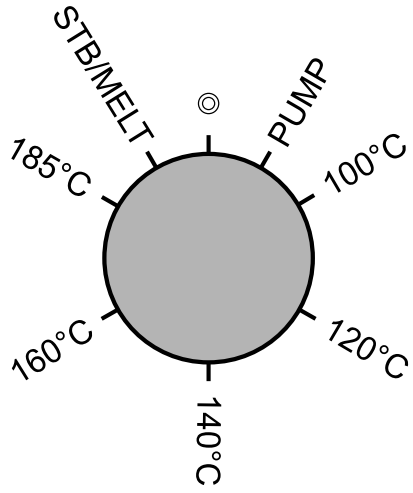
G.3 Il display

Tutti i modelli dell’apparecchiatura sono dotati di un display.
Utilizzare la manopola di comando per mostrare le impostazioni pertinenti sul display.



1. **SPIA VERDE**
   si accende all'accensione dell'apparecchiatura
2. **Display digitale**
   riporta temperatura, impostazione riscaldamento, funzioni e messaggi di errore
3. **SPIA ARANCIONE**
   si accende quando l’apparecchiatura non è ancora pronta per la cottura

G.4 Comando della temperatura



◎	“Off“
20 °...45 °:	“PUMP“ (POMPA)
45 °...65 °:	“saturazione bassa - 100 °C“
65 °...290 °:	“intervallo di temperatura da 100 °C a 185 °C“
290 °...315 °:	“saturazione elevata - 185 °C“
315 °...340 °:	stb / melt - modalità standby o fusione

G.5 Primo utilizzo

Pulire il grasso di protezione industriale da tutte le parti dell'apparecchiatura e degli accessori prima del primo utilizzo.

Per eseguire correttamente la pulizia di base, annotare e seguire le istruzioni in H *Pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura*.

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

G.6 Riempimento della vasca

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

Riempire con olio fino al livello massimo.

Usare la funzione fusione per assicurarsi che ogni grasso solido sia liquefatto:

- Sminuzzare il blocco di grasso solido;
- Spargere i pezzi nel modo più uniforme possibile all'interno della vasca;
- Impostare il comando della temperatura su melt ;
- Attendere finché il grasso non sarà completamente sciolto.

G.7 Modelli elettrici

5 / 10 / 15 litri

Fare riferimento al paragrafo G.4 *Comando della temperatura*.

La manopola di comando può ruotare di 360° senza incontrare ostacoli. Presenta due posizioni per le funzioni STB/MELT e PUMP e un'ampia area continua per l'impostazione della temperatura.

Accensione

Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura;

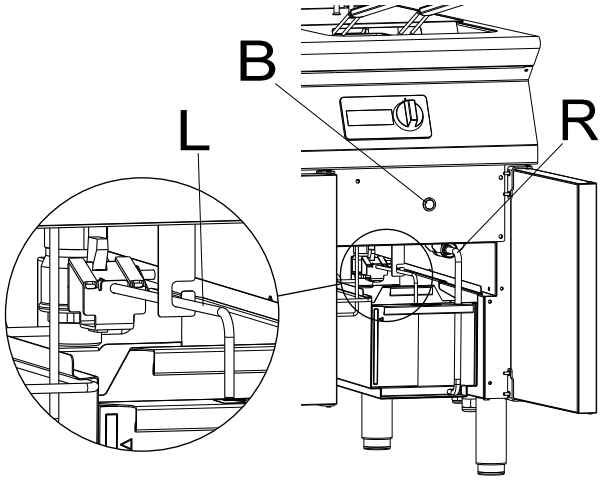
- Una volta che la vasca è stata riempita con olio e/o il grasso solido si è completamente sciolto, è possibile impostare la temperatura di cottura da 100 a 185 °C.
- In caso di molteplici piastre per friggitrice, è possibile controllarle individualmente.

Spegnimento

- Ruotare la manopola di comando sulla posizione "OFF" (Spento);
- ad apparecchiatura spenta, se la temperatura dell'olio nella vasca è superiore a 60 °C, sul display lampeggerà l'etichetta "HOT" (Caldo).

G.8 Filtraggio olio

Fare riferimento al paragrafo G.4 *Comando della temperatura* e vedere le figure sottostanti.

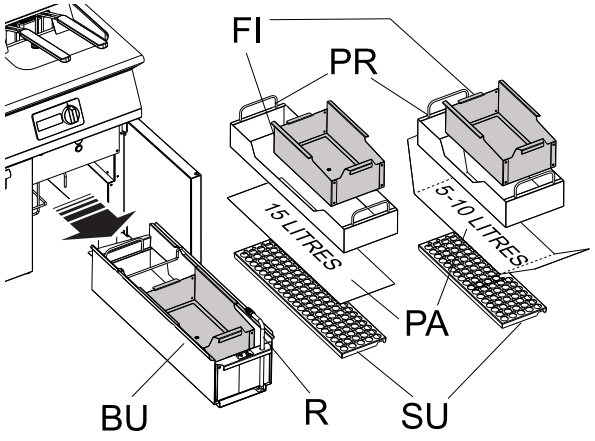


Il sistema di filtraggio dell'olio consente di estrarre l'olio dalla vasca, filtrarlo e inserirlo nuovamente nella vasca per poterlo riutilizzare più volte con un certo risparmio economico.

IMPORTANTE
Per garantire l'affidabilità della pompa, la temperatura dell'olio deve essere <160 °C.

Per filtrare l'olio seguire la procedura seguente (valida per tutte le versioni degli apparecchi)

1. Estrarre il cesto "BU" e controllare che sia completamente vuoto;
2. **solo per filtraggio avanzato dell'olio**: accertarsi che il supporto di carta "SU", il foglio di carta "PA" nuovo e il pressatore "PR" siano sistemati in posizione corretta. Fare riferimento alla figura sottostante;



3. inserire il cesto "BU" e accertarsi che il filtro a rete in acciaio "FI" sia posizionato correttamente sotto lo scarico;
4. controllare che il tubo "R" sia completamente inserito nel suo alloggiamento;
5. ruotare la manopola di comando sulla posizione "PUMP" (Pompa);

AVVERTENZA
Per la vostra sicurezza eseguire questa operazione quando la temperatura dell'olio è inferiore a 90 °C.

6. ruotare lentamente la maniglia "L" in senso orario per aprire il rubinetto di scarico;

IMPORTANTE
Prestare la massima attenzione per evitare di entrare in contatto con l'olio caldo;

l'olio viene rapidamente drenato attraverso lo scarico;

il filtro a rete in acciaio assicura un'accurata depurazione meccanica dell'olio.

7. ruotare la maniglia "L" in senso antiorario per chiudere il rubinetto di scarico;
8. premere il tasto "B", altrimenti la pompa dell'olio non si avvia.

   La pompa resterà in funzione per circa 5 minuti. Premendo il tasto una seconda volta per 1 secondo, si fermerà e il timer dovrà essere ripristinato a 5 minuti;

IMPORTANTE
Con la manopola di comando sulla posizione "PUMP" (Pompa):

a. le resistenze sono sempre "spente";
b. la temperatura dell'olio può essere:
   - ≥160 °C. Sul display lampeggerà l'etichetta "HOT" (Caldo);
   - <160 °C. Sul display viene visualizzata l'etichetta "PUMP" (Pompa) fissa.

9. controllare la presenza di olio nel cesto. Se quest'ultimo non è vuoto, premere nuovamente il tasto "B";
10. al termine della procedura di filtraggio, controllare il livello dell'olio nella vasca e, ove necessario, aggiungere olio nuovo fino alla tacca indicante il livello massimo.
11. **Solo per la versione da 2x5 litri**
    - Attenersi ai punti da "1" a "3" della procedura descritta in precedenza;
    - quindi, per aprire la valvola di scarico sinistra o destra, ruotare la relativa maniglia lentamente in senso antiorario (valvola sinistra) o in senso orario (valvola destra).
    - seguire il resto della procedura precedente da "5" a "10".

Sostituzione della carta nel cesto dell'olio

1. **La seguente procedura è valida per tutte le versioni dell'apparecchiatura.**
   a. Estrarre il cesto "BU" e controllare che sia completamente vuoto;
   b. estrarre il filtro a rete in acciaio "FI";
   c. estrarre il pressatore "PR";
   d. rimuovere il foglio di carta "PA" usato e sostituirlo con uno nuovo;
   e. posizionare il pressatore e il filtro a rete in acciaio nel proprio alloggiamento;
   f. inserire il cesto nella base.

G.9 Standby / Fusione

Fare riferimento al paragrafo G.4 *Comando della temperatura*.

Ruotando la manopola di comando nella posizione "STBY/ MELT" è possibile attivare due funzioni:

- fusione ("MELT"), con temperatura dell'olio <70 °C
- standby ("STBY"), con temperatura dell'olio ≥70 °C

Melting (fusione)

Melting (Fusione) è un ciclo "delicato" eseguito automaticamente quando si avvia la macchina.

Consente al grasso (che dovrebbe essere solido a temperatura ambiente) di fondere e diventare liquido. Il ciclo dura tra 20 e 30 minuti, a seconda della temperatura e della quantità di grasso da sciogliere. Si arresta a 70 °C

Con la funzione "MELT" (Fusione) attiva:

- la temperatura dell'olio viene mantenuta a 70 °C;
- sul display viene visualizzata l'etichetta "MELT" (Fusione).

Standby

Con la funzione "STBY" (Standby) attiva:

- la temperatura dell'olio viene mantenuta a 120 °C;
- sul display viene visualizzata l'etichetta "STBY".

Entrambe le funzioni restano attive fino a una modifica della posizione.

G.10 Rilevamento del livello dell'olio

Fare riferimento al paragrafo G.4 *Comando della temperatura*.

La funzionalità di rilevamento del livello dell'olio individua quando la quantità di olio nella vasca scende al di sotto di un determinato livello.

La funzione è attiva quando l'apparecchiatura si trova in posizione di cottura e il setpoint è ≥150 °C.

Quando il livello dell'olio scende al di sotto della tacca del minimo, l'apparecchiatura continua a funzionare normalmente, in base alla posizione della manopola, e sul display viene visualizzata l'etichetta "FILL" (Riempire).

G.11 Scarico olio

Fare riferimento ai paragrafi G.4 *Comando della temperatura* e G.8 *Filtraggio olio*.

Tutte le versioni e i modelli

1. Controllare che il cesto sia completamente vuoto;
2. assicurarsi che il cesto e il filtro siano posti correttamente sotto lo scarico;
3. ruotare la manopola di comando sulla posizione "OFF" (Spento);

AVVERTENZA
Per la vostra sicurezza eseguire questa operazione quando la temperatura dell'olio è inferiore a 90 °C.

4. ruotare lentamente la maniglia "L" in senso orario per aprire il rubinetto di scarico;

IMPORTANTE
Prestare la massima attenzione per evitare di entrare in contatto con l'olio caldo;

l'olio viene rapidamente drenato attraverso lo scarico;

il filtro a rete in acciaio assicura un'accurata depurazione meccanica dell'olio.

5. prestare la massima attenzione per evitare di entrare in contatto con l'olio caldo;
6. richiudere il rubinetto di scarico ruotando la relativa manopola.

NOTA!

Solo per la versione da 2x5 litri

- Attenersi ai punti da "1" a "3" della procedura descritta in precedenza;
- per aprire il rubinetto di scarico destro o sinistro ruotare lentamente la relativa maniglia in senso antiorario (rubinetto sinistro) o orario (rubinetto destro);
- procedere attenendosi ai punti da "5" a "6" della procedere attenendosi alla procedura.

H PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*Avvertenze e informazioni di sicurezza*".

H.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.

H.2 Introduzione alla pulizia

Per contribuire a ridurre l'impatto ambientale, si raccomanda l'utilizzo di prodotti per la pulizia Electrolux Professional studiati per garantire sostenibilità e biodegradabilità.

Se necessario utilizzare i detergenti Electrolux Professional come indicato in seguito e un panno Microfibre[1]per la pulizia delle superfici in acciaio inossidabile o un Brush[2].

Qualora venga utilizzato un altro tipo di detergente, seguire attentamente le istruzioni della casa produttrice ed osservare le prescrizioni di sicurezza contenute nelle schede informative che seguono il preparato o la sostanza.

Sciacquare e asciugare accuratamente.

ATTENZIONE
- Non usare detersivi a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive per la pulizia.
- Non utilizzare spazzole d'acciaio, paglietta, spazzole di rame, prodotti a base di sabbia o materiale simile per la pulizia.

Accessori come cesti e contenitori, se presenti, devono essere puliti fuori dall'apparecchiatura.

AVVERTENZA
Quando si utilizzano prodotti chimici, rispettare le norme di sicurezza e le raccomandazioni di dosaggio stampate sulla confezione. Fare riferimento al capitolo A.2 *Dispositivi di protezione individuale* per il maneggiamento dei prodotti chimici.

H.3 Intervalli di manutenzione

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

Manutenzione, 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

1. È possibile ordinarlo con il codice di riferimento 0S1779.
2. È possibile ordinarlo con il seguente codice di riferimento 095782.

Manutenzione, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
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.

H.4 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- chiudere il/i rubinetto/i alimentazione acqua, se presente/i;
- chiudere l'alimentazione elettrica o rimuovere la spina dalla presa, se presente;
- pulire il mobile passando energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo;
- lasciare le porte o i cassetti, se presenti, aperti per favorire la circolazione d'aria, onde evitare la formazione di odori sgradevoli;
- per i modelli con riscaldamento elettrico: accendere l'apparecchiatura all'impostazione minima di riscaldamento per almeno 45 minuti: ciò consente all'umidità accumulata nelle resistenze di evaporare senza danneggiarle;
- arieggiare periodicamente i locali.

H.5 Parti esterne

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Per prima cosa pulire tutte le superfici d'acciaio con S05 multipurpose degreaser, quindi completare con S01 stainless steel surface polisher[3]: lo sporco si rimuove facilmente quando è appena formato;
- Rimuovere unto, grasso e altri residui di cottura dalle superfici in acciaio quando sono fredde usando acqua e S05 Multipurpose degreaser e un panno o una spugna; asciugare accuratamente le superfici dopo la pulizia.

  Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare un panno o una spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso:

  Lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate sul panno/sulla spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura con S01 stainless steel surface polisher,[3]ove necessario.

IMPORTANTE
Si raccomanda di evitare il contatto tra S01 Stainless Steel Surfaces Polisher e materiali elastomerici (gomma) o a base di silicone.

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.

H.6 Altre superfici

AVVERTENZA
Prima di iniziare le operazioni di pulizia della vasca attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.

Vasche/recipienti riscaldati (ogni giorno)

- Pulire i serbatoi o i contenitori dell'apparecchio spruzzare S02 degreaser, pulire con una spugna, sciacquare con acqua e asciugare accuratamente la superficie.
- Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.

AVVERTENZA
In caso di apparecchiature elettriche evitare infiltrazioni di acqua nei componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi di protezione dell'apparecchiatura.

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

- Rimuovere qualsiasi residuo di grasso, olio, cibo ecc. da vassoi, cassetti e contenitori di raccolta. Pulire sempre questi contenitori al termine della giornata con S02 degreaser.

A ogni cambio dell'olio

Attenersi alla seguente procedura:

1. nebulizzare S02 degreasernella vasca vuota;
2. aggiungere dell'acqua e portare a ebollizione per 1 minuto;
3. scaricare la vasca e risciacquarla con acqua;
4. asciugare con un panno in Microfibre[1].

Ogni due mesi

1. Procedere attenendosi alla stessa procedura descritta in precedenza, ma utilizzando 1 o 2 flaconi di S02 degreaser(750 ml) diluiti in 24 l d'acqua.

- Svuotare i contenitori durante l'uso dell'apparecchiatura quando prossimi al riempimento.

H.7 Filtri

L'utilizzo di filtri per l'olio permette di allungare la vita dell'olio stesso garantendo, in caso di riutilizzo, una migliore cottura del cibo.

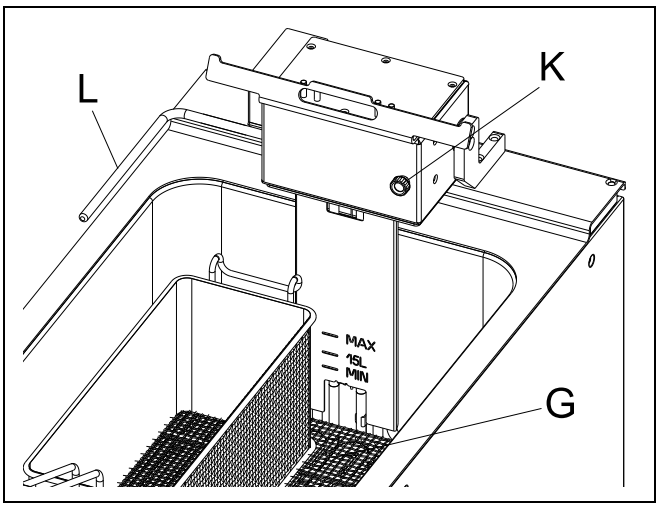
Per la pulizia (non adatta ai filtri monouso)

1. rimuovere il filtro dal suo alloggiamento;
2. se il filtro è sporco di grasso, lavarlo con S02 degreaser;
3. risciacquare e asciugare;
4. riporre il filtro nel suo alloggiamento.

Sostituire il filtro quando questi è deteriorato.

3. You can order it with this reference code 0S2881.

H.8 Pulizia della vasca, dei cesti e degli utensili dell'apparecchiatura



Per pulire la vasca dell'apparecchiatura è necessario sollevare le resistenze interne.

AVVERTENZA
Prima di iniziare le operazioni di pulizia della vasca e delle resistenze attendere che l'apparecchiatura si raffreddi

La seguente procedura è valida per tutti i modelli dell'apparecchiatura; vedere la figura soprastante.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere fino a quando l'olio e l'apparecchiatura stessa saranno freddi;
2. scaricare l'olio dalla vasca tramite l'apposito rubinetto posto all'interno della cella, dietro la porta;
3. rimuovere la griglia "G" dal fondo del serbatoio.
4. tirare la manopola "K" e contemporaneamente ruotare la maniglia "L" fino al bloccaggio delle resistenze;
5. rilasciare la manopola "K".

Con le resistenze sollevate, procedere come segue:

a. pulire accuratamente l'apparecchiatura con un panno umido. Non utilizzare detergenti non approvati dal produttore in quanto potrebbero causare danni meccanici (graffi) o chimici (corrosione) alle superfici;
b. pulire accuratamente la vasca e le resistenze, facendo particolare attenzione a queste ultime in modo da non danneggiarle;
c. con l'ausilio di un tovagliolo di carta umido, non gocciolante, eliminare qualsiasi residuo d'olio e di cibo dall'interno della vasca friggitrice. La pulizia giornaliera aiuta a prevenire l'accumulo di sporco;
d. una volta pulita, risciacquare la vasca assicurandosi di rimuovere tutti i residui di prodotto per la pulizia, quindi asciugare la vasca stessa;
e. cesti, coperchio e utensili possono essere lavati separatamente o in lavastoviglie. In quest'ultimo caso utilizzare detergenti per lavastoviglie, quali C11 detergent for dishwasher[4]e C12 Rinse aid for dishwasher[5]o C13 Eco Detergent for dishwasher[6]e C15 Eco Rinse aid for dishwasher[7]. Al termine asciugare accuratamente con un panno o su uno scolapiatti.

NOTA!
Al termine delle operazioni di pulizia, per riabbassare le resistenze, ripetere la procedura descritta in precedenza in ordine inverso.

H.9 Parti interne (ogni 6 mesi)

IMPORTANTE
Operazioni da far eseguire esclusivamente a personale specializzato.

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

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

I RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

I.1 Introduzione

Alcuni guasti possono verificarsi durante il normale uso dell'apparecchiatura. In alcuni casi è possibile risolvere i guasti in modo semplice e rapido seguendo le indicazioni sottostanti.

Se il guasto permane, contattare l'Assistenza Clienti:

1. Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.
2. Disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura.
3. Chiudere i rubinetti del gas e dell'acqua, se presenti;
4. ricordarsi di specificare:
   - la natura del difetto;
   - il PNC (codice del numero prodotto) dell'apparecchiatura;
   - il Ser. No. (numero di serie dell'apparecchiatura).

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

I.2 Codici di avvertenza

Codice di allarme	Avvertenza	Azione correttiva (Assistenza)
AL_1	Termocoppia di controllo scollegata	Collegare la termocoppia
AL_2	Termocoppia di controllo invertita	Invertire il collegamento di polarità
AL_3	Termocoppia di livello scollegata	Collegare la termocoppia
AL_4	Termocoppia di livello invertita	Invertire il collegamento di polarità
AL_5	Potenziometro di comando scollegato	Collegare il potenziometro

4. È possibile ordinarlo con il codice di riferimento 0S2092.
5. È possibile ordinarlo con il codice di riferimento 0S2094.
6. È possibile ordinarlo con il codice di riferimento 0S2093.
7. È possibile ordinarlo con il codice di riferimento 0S2904.

J SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*Avvertenze e informazioni di sicurezza*".

J.1 Riciclabilità e smaltimento dell'apparecchiatura

J.1.1 Riciclabilità

Le nostre apparecchiature sono realizzate con una percentuale significativa di materiali metallici riciclabili (es. acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame ecc.) che possono essere recuperati per mezzo delle apposite strutture locali, in conformità alle normative in vigore nel Paese di utilizzo.

Le normative nazionali in tema di smaltimento dei rifiuti possono variare da Paese a Paese. Lo smaltimento deve quindi essere eseguito nel rispetto delle norme in vigore e delle direttive emanate dalle autorità competenti del Paese in cui l'apparecchiatura viene dismessa.

I componenti dell'apparecchiatura devono essere separati e smaltiti in base al materiale di cui sono fatti (es. metallo, olio, grasso, plastica, gomma, gas refrigerante, tavole isolanti e altri materiali isolanti, lana di vetro, LED ecc.) e nel pieno rispetto delle normative locali e internazionali per la gestione dei rifiuti.

J.1.2 Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura e il recupero dei componenti/materiali

Questo prodotto non deve essere disperso nell'ambiente al termine del suo ciclo di vita; è fatto obbligo di smaltirlo in conformità alle norme locali in tema di salvaguardia dell'ambiente o, preferibilmente, di consegnarlo a un centro di raccolta autorizzato.

Tutti i componenti rimossi, comprese porte e altre parti strutturali, devono essere consegnati insieme all'apparecchiatura a un centro di raccolta o di smaltimento autorizzato.

Il centro di raccolta/smaltimento provvederà a smontare i prodotti con l'ausilio di metodi e tecnologie all'avanguardia per favorirne il riciclo.

Schede elettroniche, motori elettrici e altri componenti definiti nelle normative dell'Unione Europea ad alto potenziale di recupero delle materie prime critiche devono essere trattati secondo procedure specifiche.

Per qualsiasi dubbio o domanda, contattare sempre il proprio centro assistenza di fiducia.

Prima di smaltire l'apparecchiatura, assicurarsi di eliminare qualsiasi residuo organico e di cibo. Verificarne attentamente le condizioni fisiche e lo stato di conservazione, accertandosi dell'eventuale presenza di perdite di sostanze liquide o gassose nonché di parti danneggiate che potrebbero costituire un pericolo in fase di movimentazione e di smontaggio.



Il simbolo sul prodotto indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, bensì deve essere smaltito correttamente al fine di evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il concessionario o l'agente locale, il servizio clienti o l'organismo locale preposto allo smaltimento dei rifiuti.

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

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com