

FT(B)G74A / FT(B)G74T

FT(B)G77A / FT(B)G77T

FT(B)G94A / FT(B)G94T

FT(B)G98A / FT(B)G98T

FRYTOP
MANUALE DI INSTALLAZIONE E USO

IT

FRYTOP
INSTALLATIONS AND USE INSTRUCTIONS

EN

FRYTOP
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FR

FRYTOP
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

ES

FRYTOP
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

FRYTOP
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

PT

FRYTOP
HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

NL

FRYTOP
PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

PL

FRYTOP
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

FRYTOP
HÅNDBOK FOR INSTALLASJON OG BRUK

NO



03/2022 - Ed 1 - Cod. n° 200772





DESCRIZIONE DEI PITTOGRAMMI

Segnalazioni di pericolo.

Situazione di pericolo immediato o possibilmente pericolosa, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.

 Alta tensione! Pericolo di morte! Una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso

 Pericolo di alte temperature, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

 Pericolo di fuori uscita materiali ad alta temperatura, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

 Pericolo di schiacciamento arti, una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

 **Segnalazioni di divieto.** Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (manutenzione e/o altro) di competenza qualificata ed autorizzata. Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non devono essere effettuati da bambini senza sorveglianza.

 Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento.

 Obbligo di escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura per operare in condizioni di sicurezza.

 Obbligo di occhiali di protezione.

 Obbligo di guanti di protezione.

 Obbligo di casco di protezione.

 Obbligo di scarpe antinfortunistiche.

 **Altre segnalazioni.** Indicazioni per attuare una corretta procedura, una non osservanza può causare una situazione di pericolo.

 Consigli e suggerimenti per effettuare una corretta procedura

 **Operatore "Omogeneo"** (Tecnico Qualificato) / Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

 **Operatore "Eterogeneo"** (Operatore con limitate competenze e mansioni) / Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.

 Simbolo della messa a terra.

 Simbolo per attacco al sistema Equipotenziale.

 Obbligo di utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.



SOMMARIO

1-2. INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

3. POSIZIONAMENTO E MOVIMENTAZIONE

4. ALLACCIAMENTO ALLE FONTI DI ENERGIA

5. OPERAZIONI PER LA MESSA IN SERVIZIO

6. CAMBIO TIPOLOGIA GAS

7. SOSTITUZIONE COMPONENTI

8. ISTRUZIONI PER L'USO

9. MANUTENZIONE

10. SMALTIMENTO

11. DATI TECNICI / IMMAGINI



INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

1.

PREFAZIONE / Istruzioni originali. Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto.

Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza (Obbligo-Divieto-Pericolo) sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato. Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore. L'utilizzo di: Figure/Immagini/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

SCOPO DEL DOCUMENTO / Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della stessa è stata attentamente analiz-

zata sia in fase di progettazione che nella stesura del presente documento. È quindi nostra speranza che tale documentazione possa agevolare nel mantenere l'efficienza caratteristica dell'apparecchiatura. Attenendosi scrupolosamente alle indicazioni riportate, il rischio di infortuni sul lavoro e/o danni economici è minimizzato.

COME LEGGERE

IL DOCUMENTO / Il documento è diviso in capitoli che radunano per argomenti tutte le informazioni necessarie per utilizzare l'apparecchiatura senza alcun rischio. All'interno di ogni capitolo esiste una suddivisione in paragrafi, ogni paragrafo può avere delle puntualizzazioni titolate con un sotto titolo ed una descrizione.

CONSERVAZIONE

DEL DOCUMENTO / Il presente documento, e il resto della dotazione contenuta nella busta, sono parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

DESTINATARI / Il presente documento è strutturato per :

- **Operatore “Omogeneo”** (Tecnico specializzato ed autorizzato) cioè tutti gli operatori autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.
- **Operatore “Eterogeneo”** (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

PROGRAMMA DI ADDESTRAMENTO OPERATORI / Dietro specifica richiesta, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso, all'installazione e manutenzione dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine.

PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE / Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:

- predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
- pavimentazione anti sdrucciolo senza asperità;
- predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
- predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (per es. rete elettrica, rete gas etc);
- predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
- illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
- eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipoten-

ziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;

- impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti nel luogo di installazione
- predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

CONTENUTO DELLA FORNITURA / A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura varia. • Apparecchiatura • Coperchio / Coperchi • Cestello metallico / Cestelli metallici • Griglia supporto cestello • Tubi e/o cavi per l'allacciamento alle fonti di energia (solo nei casi previsti indicati nella commessa di lavoro).

- Kit cambio tipologia di gas fornito dal costruttore

DESTINAZIONE D'USO /

Questo dispositivo è stato progettato per l'uso professionale. L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi “Uso Proprio” se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi “Uso Improprio” e quindi pericoloso.

Questi apparecchi sono destinati per attività commerciali (per es. cucine di ristoranti, mense etc) e in aziende commerciali (per es. panetterie etc) ma non per la produzione in serie continua di alimenti.

L'apparecchiatura devL'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi.

Utilizzare solo accessori e ricambi originali forniti dall'azienda costruttrice per il mantenimento delle conformità normative.

CONDIZIONI CONSENTITE PER IL FUNZIONAMENTO / L'apparec-

chiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indicazioni. L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria. Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore. Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

- umidità relativa massima: 80%;
- temperatura minima dell'acqua di raffreddamento $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- il pavimento deve essere anti sdrucio e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti/le superfici immediatamente a ridosso/a contatto dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

COLLAUDO E GARANZIA /

Collaudo: l'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore durante le fasi di montaggio nella sede dello stabilimento di produzione. Tutti i certificati relativi al collaudo effettuato saranno consegnati al cliente su richiesta.

Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione dell'apparecchiatura, tale durata non è prorogabile. Copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'ac-

quirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia. I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici autorizzati dal costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del rivenditore.

Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine. L'intervento di ordinaria manutenzione o per cause derivanti da errata installazione non è coperto da garanzia. La garanzia è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario. Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale e dei soli ricambi originali sostituiti. Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.

LA GARANZIA DECADE NEI

CASI DI / • Danni provocati dal trasporto "franco fabbrica" (EXW) e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore (p. es. via mail e/o sito internet) e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico autorizzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione. La garanzia inoltre decade in presenza di: e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore via fax o RR e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico autorizzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione.

La garanzia inoltre decade in presenza

di: • Danni provocati da una errata installazione.

• Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.

• Danni provocati da uso di ricambi non originali.

• Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.

• Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.

AUTORIZZAZIONE /

Per autorizzazione s'intende il permesso d'intraprendere un'attività inerente all'apparecchiatura. L'autorizzazione è data da colui che è responsabile dell'apparecchiatura (costruttore, acquirente, firmatario, concessionario e/o titolare del locale).

DATI TECNICI e IMMAGINI /

La sezione si trova alla fine del presente manuale.



Ogni modifica tecnica si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza dell'apparecchiatura, quindi, deve essere eseguita da personale tecnico del costruttore o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario il costruttore declina ogni responsabilità relativa a modifiche o a danni che ne potrebbero derivare.



Controllare all'arrivo l'integrità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti (es. Cavo di alimentazione), prima dell'utilizzo, in presenza di anomalie non avviare l'apparecchiatura e contattare il centro d'assistenza più vicino.



Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.



Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi. **Rumore aereo ≤ 70 dB**



Divieto di installazione dell'apparecchiatura singola SENZA kit antiribaltamento (ACCESSORIO) / Escluse versioni TOP.



Prima di effettuare gli allacciamenti verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchiatura e, i dati tecnici riportati sul presente manuale. **E assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.**



Sulle linee di alimentazione (per es. Idrica-Gas-Elettro) a monte dell'apparecchiatura, devono essere installati dei dispositivi di blocco che escludano l'alimentazione ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.



In generale, allacciare in sequenza l'apparecchiatura alla rete idrica e di scarico, successivamente alla rete gas, verificare che non vi siano perdite quindi procedere con gli allacciamenti alla rete elettrica.

 L'apparecchiatura non è stata progettata per operare in atmosfera esplosiva pertanto in tali ambienti se ne vieta categoricamente l'installazione e l'uso.

 Posizionare l'intera struttura rispettando le quote e le caratteristiche di installazione riportate nei capitoli specifici del presente manuale.

 L'apparecchiatura non è stata progettata per essere installata ad incasso. / L'apparecchiatura deve lavorare in locali ben areati. / L'apparecchiatura deve avere gli scarichi liberi (non ostacolati o impediti da corpi estranei).

 L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere caratteristiche tecniche in rispetto delle normative vigenti nel paese di utilizzo.

 L'apparecchiatura una volta allacciata alle fonti di energia e scarico, deve rimanere statica (non spostabile) sul luogo previsto per l'utilizzo e la manutenzione. Un collegamento inadeguato può causare pericolo.

 L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema "Equipotenziale" di scarico a terra.

 Se presente, lo scarico dell'apparecchiatura deve essere convogliato nella rete di scarico acqua grigia in modo aperto a "bicchiere" non sifonato.

 L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo per gli scopi indicati. Ogni altro uso va considerato "IMPROPRIO" e pertanto il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni

a persone o a cose conseguenti.

 Non ostruire le aperture e/o feritoie di aspirazione o smaltimento del calore.

 Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

   Escludere ogni forma di alimentazione (per es. idrica - gas - elettrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.

 Ogni qualvolta si debba operare all'interno della macchina (allacciamenti, messa in servizio, operazioni di controllo etc) predisporlo per le operazioni necessarie (smontaggio pannelli, eliminazione delle alimentazioni) in rispetto delle condizioni di sicurezza.

 **Nel caso di sostituzione del termostato montarne uno dello stesso modello vd. sez. ILL - RIF. i)**

MANSIONI E QUALIFICHE RICHIESTE PER GLI OPERATORI

 Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione.

  Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso dell'operatore tecnico qualificato ed autorizzato ad eseguire: movimentazione, installazione e manutenzione delle apparecchiature in oggetto.

  Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso

dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).



Gli operatori e utenti devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Devono interagire rispettando le norme di sicurezza richieste.



L'operatore "Eterogeneo" deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti per es. elettrici, idrici, gas e di scarico).

ZONE DI LAVORO E ZONE PERICOLOSE / Per meglio definire il campo di intervento e relative zone di lavoro, viene definita la seguente classificazione:

- **Zone pericolosa:** qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona esposta costituisca un rischio per la sicurezza e la salute di detta persona.

- **Persona esposta:** qualsiasi persona che si trovi interamente o in parte in una zona pericolosa.



Mantenere una distanza minima dall'apparecchiatura durante il funzionamento in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore in caso d'imprevisto.

S'intendono inoltre zone pericolose / • Tutte le aree di lavoro interne all'apparecchiatura

- Tutte le aree protette da appositi

sistemi di protezione e di sicurezza come barriere fotoelettriche fotocellule, pannelli di protezione, porte interbloccate, carter di protezione.

- Tutte le zone interne a centraline di comando, armadi elettrici e scatole di derivazione.

- Tutte le zone attorno all'apparecchiatura in funzione quando non vengono rispettate le distanze minime di sicurezza.

ATTREZZATURA NECESSARIA PER L'INSTALLAZIONE /

In generale l'operatore tecnico autorizzato per poter procedere correttamente nelle operazioni d'installazione deve munirsi degli appositi utensili quali:

- Cacciavite a taglio da 3 e 8 mm
- Giratubi regolabile
- Utensileria ad uso gas (tubi, guarnizioni etc.)
- Forbici da elettricista
- Utensileria ad uso idrico (tubi, guarnizioni etc.)
- Chiave a tubo esagonale da 8 mm
- Rilevatore fughe di gas
- Utensileria ad uso elettrico (cavi, morsettiere, prese industriali etc.)
- Chiave fissa da 8 mm
- Kit installazione completo (ele, gas etc)



Oltre agli utensili indicati è necessario un dispositivo per il sollevamento dell'apparecchiatura, tale dispositivo deve rispettare tutte le normative vigenti relative ai mezzi di sollevamento.

INDICAZIONE SUI

RISCHI RESIDUI / Pur avendo adottato regole di "buona tecnica di costruzione" e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei "rischi residui" che, per

natura stessa dell'apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:



RISCHIO RESIDUO DI FOLGORAZIONE /

Tale rischio sussiste nel caso si debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.



RISCHIO RESIDUO DI USTIONE /

Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.



RISCHIO RESIDUO DI USTIONE PER FUORIUSCITA MATERIALE /

Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con fuoriuscita di materiali ad alte temperature. Contenitori troppo pieni di liquidi, e/o di solidi che in fase di riscaldamento cambiano morfologia (passando da uno stato solido ad uno liquido), possono se utilizzati in modo scorretto essere causa di ustione. In fase di lavorazione i contenitori utilizzati devono essere posizionati su livelli facilmente visibili.



RISCHIO RESIDUO DI SCHIACCIAMENTO ARTI /

Tale rischio sussiste nel caso si venga accidentalmente a contatto tra le parti in fase di posizionamento, trasporto, stoccaggio, assemblaggio e utilizzo dell'apparecchiatura.



RISCHIO RESIDUO DI ESPLOSIONE /

Tale rischio sussiste con:

- presenza di odore di gas nell'ambiente;
- utilizzo dell'apparecchiatura in atmosfera contenente sostanze a rischio di esplosione;
- utilizzo di alimenti in contenitori chiusi (come ad esempio barattoli e scatolette), se questi non sono adatti allo scopo;
- utilizzo con liquidi infiammabili (come ad esempio alcool).



RISCHIO RESIDUO DI INCENDIO /

Tale rischio sussiste con: utilizzo con liquidi / materiali infiammabili, utilizzo dell'apparecchiatura come friggitrice.

MODALITÀ OPERATIVA PER ODORE DI GAS NELL'AMBIENTE - VD. SEZ. ILL - RIF. a).



In presenza di odore di gas nell'ambiente è obbligatorio attuare con la massima urgenza le procedure descritte al seguito.

- Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas (Chiudere il rubinetto di rete particolare A).
- Areare immediatamente il locale.
- Non azionare nessun dispositivo elettrico nell'ambiente (Particolare B-C-D).
- Non azionare nessun dispositivo che possa produrre scintille o fiamme (Particolare B-C-D).
- Utilizzare un mezzo di comunicazione esterno all'ambiente da dove si è verificato l'odore di gas per avvertire gli enti preposti (azienda elettrica e/o vigili del fuoco).



Prima di procedere nelle operazioni vedi "Informazioni generali di sicurezza".

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI



Al ricevimento, aprire l'imballaggio della macchina verificare che la macchina e gli accessori non abbiano subito danni durante il trasporto, se vi fossero segnalarli tempestivamente al trasportatore e non procedere all'installazione ma rivolgersi a personale qualificato ed autorizzato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.

SICUREZZA PER LA MOVIMENTAZIONE



La mancata osservanza delle istruzioni riportate al seguito espone al pericolo di lesioni gravi.



L'operatore autorizzato alle operazioni di movimentazione ed installazione dell'apparecchiatura deve organizzare, se necessario un "piano di sicurezza", per salvaguardare l'incolumità delle persone coinvolte nelle operazioni. In aggiunta a ciò, deve attenersi ed applicare rigorosamente e scrupolosamente le leggi e le normative relative ai cantieri mobili.



Assicurarsi che i mezzi di sollevamento adottati abbiano una portata adeguata ai carichi da sollevare e siano in buono stato di mantenimento.



Eseguire le operazioni di movimentazione utilizzando mezzi di sollevamento aventi una portata adeguata al peso dell'apparecchiatura maggiorato del 20%.



Seguire le indicazioni riportate sull'imballo e/o sull'apparecchiatura stessa prima di procedere nella movimentazione.



Verificare il baricentro del carico prima di procedere al sollevamento dell'apparecchiatura.



Sollevare l'apparecchiatura ad un'altezza minima dal suolo tanto da poterne garantire la movimentazione.



Non sostare o passare sotto l'apparecchiatura durante il sollevamento e la movimentazione.

MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO b).



L'orientamento dell'apparecchiatura imballata deve essere mantenuto conforme alle indicazioni fornite dai pittogrammi e dalle scritte presenti sull'involucro esterno dell'imballaggio.

1. Posizionare il mezzo di sollevamento facendo attenzione al baricentro del carico da sollevare (particolare B - C).
2. Sollevare l'apparecchiatura quanto basta per la movimentazione.
3. Posizionare l'apparecchiatura sul luogo prescelto per lo stazionamento.

STOCCAGGIO / I metodi di immagazzinamento dei materiali devono prevedere pallet, contenitori, convogliatori, veicoli, attrezzi e dispositivi di sollevamento adatti ad impedire danneggiamenti per vibrazioni, urti, abrasioni, corrosioni, temperatura od altra condizione che potrebbe presentarsi. Le parti immagazzinate devono essere periodicamente verificate per individuare eventuali deterioramenti.

ELIMINAZIONE DELL'IMBALLO



Lo smaltimento dei materiali di imballaggio sarà a cura del destinatario che dovrà provvederne in conformità alle leggi vigenti nel paese d'installazione dell'apparecchiatura.

1. Togliere in sequenza gli angolari di protezione superiori e quelli laterali.
2. Togliere il materiale protettivo utilizzato per l'imballaggio.
3. Sollevare l'apparecchiatura quanto necessario e rimuovere il bancale.
4. Posizionare l'apparecchiatura a terra.
5. Rimuovere il mezzo utilizzato per il sollevamento.
6. Pulire l'area delle operazioni da tutto il materiale rimosso.



Tolto l'imballo non si devono presentare manomissioni, ammaccature o altre anomalie. In caso contrario avvertire immediatamente il servizio assistenza.

RIMOZIONE DEI MATERIALI DI PROTEZIONE /

L'apparecchiatura viene protetta nelle superfici esterne con un rivestimento di pellicola adesiva che deve essere rimossa manualmente terminata la fase di posizionamento. Pulire con cura l'apparecchiatura, esternamente e internamente, asportando manualmente tutto il materiale utilizzato a protezione delle parti.



Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.



Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore.



Non utilizzare materiali aggressivi quali solventi (PH<7) per pulire l'apparecchiatura. Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti detergenti utilizzati. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).



Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materia-

le non abrasivo.

PULIZIA AL PRIMO AVVIAMENTO /

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.

Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente il vano cottura con dell'acqua potabile. Far defluire il liquido contenente detergente e/o altre impurità nell'apposito foro di scarico.

Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Pulire con detergente e acqua potabile anche le parti asportate e asciugarle. Terminate le operazioni posizionare negli appositi alloggiamenti delle varie apparecchiature le parti asportate.

MESSA IN BOLLA E FISSAGGIO - VD. SEZ. ILL - RIF c)

Posizionare nel luogo di lavoro (vedi condizioni limite di funzionamento ed ambientali consentite), preventivamente reso idoneo, l'apparecchiatura. La messa in bolla e fissaggio prevede: la regolazione dell'apparecchiatura come singola unità indipendente. Posizionare una livella sulla struttura (particolare D).

Regolare i piedini di livellamento (particolare E) seguendo le indicazioni fornite dalla livella.



Il perfetto livellamento si ottiene regolando livella e piedini sulla larghezza e sulla profondità.

ASSEMBLAGGIO IN "BATTERIA" / VD. SEZ. ILL - RIF. d)

Nei modelli previsti, rimuovere le manopole e svitare le viti di fissaggio cruscotto (part. F).



Pareti infiammabili / La distanza minima dell'apparecchio dalle pareti laterali deve essere di 10

cm e dalla parete posteriore deve essere di 20 cm. Nel caso fosse inferiore isolare le pareti a ridosso dell'apparecchiatura con trattamenti ignifughi e/o isolanti.



Installare le macchine in modo da escludere qualsiasi contatto accidentale con superfici ad alta temperatura, compresi i fumi caldi di combustione in uscita dal camino (vd. identificazione con pittogramma Alte temperature e descrizione pg.2), alle persone che transitano e/o operano all'interno dell'ambiente di lavoro.

Posizionare le apparecchiature in modo che i lati aderiscano perfettamente (part. G). Livellare l'apparecchiatura come precedentemente descritto (par-

ticolare E). Inserire le viti nei propri alloggiamenti e bloccare le due strutture con i dadi di bloccaggio (part. H1-H3). Ricollocare i tappi di protezione tra le apparecchiature (part. H2).

Ripetere, se il caso, la sequenza delle operazioni di livellamento e fissaggio per le restanti apparecchiature.

INSERIMENTO TERMINALE

(OPZIONALE) VD. SEZ. ILL - RIF. d)

Per inserire il terminale è necessario posizionarlo e fissarlo con le apposite viti in dotazione (particolare L1).

Terminate con successo le operazioni descritte, riposizionare nei propri alloggiamenti i cruscotti e le manopole delle varie apparecchiature.



ALLACCIAMENTO ALLE FONTI DI ENERGIA

4.



Prima di procedere nelle operazioni vedi "Informazioni generali di sicurezza".



Queste operazioni devono essere effettuate da operatori tecnici qualificati ed autorizzati, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiali appropriati e descritti



In generale, l'apparecchiatura viene consegnata senza cavi d'alimentazione elettrica, senza tubi per l'allacciamento alla rete idrica, di scarico e gas

stallazione / Il locale per l'installazione dell'apparecchiatura (tipo A1 sotto cappa) deve essere provvisto di caratteristiche quali: Locale arieggiato, secondo le disposizioni previste dalle normative locali vigenti. La cappa di aspirazione sopra l'apparecchiatura deve essere in funzione durante l'utilizzo dell'apparecchiatura stessa. La distanza tra l'apparecchiatura e il filtro della cappa di aspirazione deve essere di almeno 20 cm.



L'apparecchiatura una volta allacciata alle fonti di energia e scarico, deve rimanere statica (non spostabile) sul luogo previsto per l'utilizzo e la manutenzione



Sulla rete deve essere installata una valvola di sicurezza a monte della linea d'alimentazione gene-

ALLACCIAMENTO

ALIMENTAZIONE GAS VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO e) Caratteristiche del luogo per l'in-

rale, essa deve essere facilmente individuabile e accessibile da parte dell'operatore (Fig. 3).



Per effettuare l'allacciamento alla rete è necessario munirsi di un tubo conforme alle disposizioni locali in vigore e con le caratteristiche specificate in EN ISO 228-1 o EN 10226-1/-2.



Il tubo di alimentazione gas deve essere periodicamente esaminato e/o sostituito nel rispetto delle conformità locali in vigore, da personale tecnico autorizzato.



L'uscita dall'apparecchiatura è tipo "maschio" da 1/2"G. Il tubo di connessione deve essere di tipo "femmina" da 1/2"G



I tubi devono essere avvitati saldamente ai rispettivi attacchi



Effettuare un test per verificare che non vi siano perdite di gas una volta aperta la saracinesca di rete (Fig. 4)

Terminate le operazioni descritte, chiudere la saracinesca di rete (Fig. 3).



Nel caso si debba sostituire l'iniettore per conformarlo ad un altro tipo di gas di alimentazione, vedere la procedura descritta nelle Operazioni per la messa in servizio (vd. Cap. 5).

CAMBIO TIPOLOGIA DI GAS - VD. SEZ. ILL - RIF f).



L'apparecchiatura esce dallo stabilimento con la predisposizione al tipo di alimentazione riportata sulla targhetta. Ogni altra configurazione che modifichi i parametri impostati, deve essere autorizzata dal costruttore o dal suo mandatario



La trasformazione da un tipo di alimentazione ad un altro, deve essere eseguita da personale tecnico qualificato ed autorizzato al tipo di intervento da eseguire. La corretta procedura da attuare per la trasformazione viene descritta nell'apposito manuale



Iniettori - By Pass - Iniettori pilota - Diaframmi - E quanto necessario all'eventuale trasformazione gas, devono essere richiesti direttamente al costruttore



Al termine della trasformazione da un tipo di alimentazione ad un altro, sostituire la targhetta posta sull'apparecchiatura con i nuovi parametri riportati sul documento adesivo in dotazione



Le targhette da sostituire in alcuni casi (apparecchiatura forno) possono essere due, una esterna in prossimità dell'attacco gas ed una interna / vd. ILLUSTR. f)

NEW! FONDO ASPORTABILE / vd. SEZ. ILL - RIF. I)

Nei modelli previsti (fondo armadiato libero), è possibile asportare il piano inferiore per operazioni di installazione e manutenzione (per es. ispezioni, allacci, pulizia etc). Per togliere il fondo, svitarlo e sfilarlo (Part. A). Per riposizionare il piano, inserire e riavvitare (Part. B).



In presenza di porte, occorre prima procedere al loro smontaggio (cerniere e fissaggio).



AVVERTENZE GENERALI



Gli operatori hanno il dovere di documentarsi adeguatamente utilizzando il presente manuale prima di effettuare qualsiasi intervento, adottando le prescrizioni specifiche di sicurezza per rendere sicuro ogni tipo di interazione uomo/macchina.



Ogni modifica tecnica che si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza della macchina, deve essere effettuata solo da personale tecnico del costruttore o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario il costruttore declina ogni responsabilità relativa a modifiche o a danni che ne potrebbero derivare.



Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso dell'apparecchiatura, è necessario simulare alcune operazioni di prova per memorizzare più rapidamente le funzioni principali dell'apparecchiatura, per es. accensione, spegnimento etc.



L'apparecchiatura esce collaudata dal costruttore e predisposta con la tipologia di gas e di alimentazione elettrica indicata nella targhetta applicata.



Nel caso di alimentazione con gas GPL (Butano o Propano) a 50 mbar, è necessario installare a monte dell'apparecchio uno stabilizzatore di pressione 50 mbar.

MESSA IN SERVIZIO PRIMO AVVIAMENTO

Terminate le operazioni di posizionamento e di allacciamento alle fonti di energia (incluse quelle relative agli allacciamenti alla rete di scarico, dove previsto) occorre procedere con una serie di operazioni quali :

1. Pulizia dai materiali di protezione (oli, grassi, siliconi etc.) all'interno e all'esterno del vano cottura (vd. cap. 3 / Rimozione dei materiali di protezione)

2. Verifiche e controlli generali quali:

- Verifica apertura interruttori e saracinesche di rete (per es. acqua, elettricità, gas quando previsto);
- Verifica degli scarichi (quando previsto);
- Verifica e controllo dei sistemi di aspirazione fumi/vapori esterni (quando previsto);
- Verifica e controllo dei pannelli di protezione (tutte le pannellature devono essere montate correttamente)

CONTROLLO E REGOLAZIONE DEI GRUPPI ALIMENTAZIONE GAS



Terminate le operazioni di allacciamento descritte nei paragrafi precedenti, l'apparecchiatura, se pur correttamente tarata in fase di collaudo, necessita di una verifica parziale dei parametri impostati direttamente sul luogo di destinazione finale.



Il primo parametro da controllare consente di verificare tramite la tipologia di alimentazione fornita dall'ente erogante la corretta pressione presente.

RILEVAMENTO PRESSIONE INGRESSO GAS



Se la pressione misurata è inferiore del 20% rispetto alla pressione nominale (es. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar) sospendere l'installazione e contattare il servizio di distribuzione gas



Se la pressione misurata è superiore del 20% rispetto alla pressione nominale (es. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar) sospendere l'installazione e contattare il servizio di distribuzione gas



La ditta costruttrice non riconosce la garanzia delle apparecchiature nel caso di pressione del gas inferiore o superiore ai valori sopra descritti



Accertarsi che non vi siano fughe di gas



Controllata la pressione e la tipologia di alimentazione gas potrebbe rendersi necessaria:

1. Sostituzione dell'iniettore (nel caso in cui la tipologia di gas di rete è diversa da quello per cui l'apparecchio è predisposto - vd. Cap. 6)

DESCRIZIONE DEI MODI DI ARRESTO



Nelle condizioni di arresto per anomalia di funzionamento e di emergenza è obbligatorio, nel caso di imminente pericolo, chiudere tutti i dispositivi di blocco delle linee di alimentazione a monte dell'apparecchiatura (per es. Idrica-Gas-Elettrica)

ARRESTO PER ANOMALIA DI FUNZIONAMENTO

Componente di sicurezza / ARRESTO: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il componente di sicurezza interviene e arresta automaticamente la generazione di calore. Il ciclo di produzione viene interrotto in attesa che venga rimossa la causa dell'anomalia.

RIAVVIO: Dopo aver risolto l'inconveniente che ha generato l'entrata in funzione del componente di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

MESSA IN FUNZIONE PER IL PRIMO AVVIAMENTO



L'apparecchiatura al primo avviamento e dopo un fermo prolungato nel tempo, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo (vd. Rimozione dei materiali di protezione).

MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA

1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed

igiene dell'apparecchiatura.

- 2. Verificare il corretto funzionamento del sistema di aspirazione del locale.**
 - 3. Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.**
 - 4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (per es. Gas - Idrica - Elet).**
 - 5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.**
- Terminate con successo le operazioni descritte, procedere con le operazioni di "Avviamento alla produzione".



Per eliminare l'aria all'interno della tubatura è sufficiente aprire la lucchettatura di rete, ruotare tenendo premuta la manopola dell'apparecchiatura in posizione piezoelettrica, posizionare una fiamma (fiammifero o altro) sul pilota e attendere l'accensione.

MESSA FUORI SERVIZIO GIORNALIERA

Terminate le operazioni sopra descritte, è necessario: **1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (per es. Gas - Idrica - Ele).**

2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".

3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.

Al termine del ciclo di lavoro ruotare la manopola termostato in posizione "zero" (Fig.4/A).



L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare, rimosso vd cap. Manutenzione.

MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO / In caso

di inattività prolungata nel tempo, è necessario effettuare tutte le procedure descritte per la messa fuori servizio giornaliera e proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione

come riportato al seguito:

1. Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti;
2. Sciacquare le parti in modo accurato, non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore.
3. Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo;
4. Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vasellina ad uso alimentare su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie.

Nel caso di apparecchiature con porte

e guarnizioni in gomma, lasciare leggermente aperta la porta in modo che possa arieggiarsi e stendere del talco di protezione su tutte la superfici delle guarnizioni in gomma.

Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.



Per assicurarsi che l'apparecchiatura si trovi in condizioni tecniche ottimali, sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un tecnico autorizzato dal servizio assistenza.



CAMBIO TIPOLOGIA DI GAS

6.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DINAMICA A MONTE / Vd. Rilievamento pressione ingresso gas.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'INIETTORE

 Se la pressione misurata è inferiore del 20% rispetto alla pressione d'ingresso sospendere l'installazione e contattare il servizio assistenza autorizzata

 Se la pressione misurata è superiore alla pressione d'ingresso sospendere l'installazione e contattare il servizio assistenza autorizzata

SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE PILOTA - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. g)

1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.
2. Smontare il cruscotto e, nei modelli previsti, per facilitare le operazioni sollevare la piastra (vd cap 2 - Indicazioni rischi residui / Schiacciamento arti)
3. Smontare se del caso la candeletta onde evitare di danneggiarla durante la sostituzione dell'iniettore (Fig. 2).
4. Svitare il dado e smontare l'iniettore

pilota (l'iniettore è agganciato al bicono).
5. Sostituire l'iniettore pilota (Fig. 1) con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella di riferimento.

6. Avvitare il dado con il nuovo iniettore.
7. Rimontare la candeletta.
8. Accendere il bruciatore pilota per verificare che non ci siano perdite di gas.



Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti

SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE - VD. SEZ. ILL - RIF. h)

1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.
2. Svitare l'iniettore dalla propria sede (Fig. 3).
3. Sostituire l'iniettore con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tab. di riferimento.
4. Avvitare l'iniettore nell'apposita sede.



Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti

REGOLAZIONE BRUCIATORE PRINCIPALE - VD. SEZ. ILL - RIF. h)

Per la regolazione dell'aria primaria:

1. Svitare la vite di blocco (Fig. 1).

2. Dove previsto impostare la distanza (X) mm della boccola corrispondente al gas prescelto (vedi Tab. Gas di riferimento).



Bloccare la boccola con la vite e apporre un sigillo di rilevazione manomissione sulla stessa

REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA - VD. SEZ. ILL - RIF. i) / La portata termica ridotta viene ottenuta **quando richiesto**, regolando la vite del minimo by-pass (Fig. 2) come riportato nella Tabella Gas di riferimen-

to. Aprire il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.

Nei modelli previsti la portata termica ridotta viene ottenuta con la vite del minimo by-pass (Fig. 3) avvitata a fondo (vedi Tabella Gas di riferimento). Aprire il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.



In caso di sostituzione della vite apporre un sigillo di rilevazione manomissione sulla stessa al termine della rilevazione



SOSTITUZIONE COMPONENTI

7.



Prima di procedere nelle operazioni vedi "Info generali e di sicurezza".

1. Estrarre il contenitore
2. Smontare il cruscotto e le manopole
3. Se del caso, asportare la piastra di cottura (modello piastra rialzata / vd cap 2 - Indicazione rischi residui / Schiacciamento arti)

SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA

1. Scollegare la termocoppia dal termostato (nei modelli previsti scollegare anche le connessioni faston **vd. sez. ILL - RIF. i) Part. A-B**)
2. Svitare la termocoppia dal pilota
3. Rimontare la termocoppia nuova e riavvitare i collegamenti

SOST. CANDELETTA

1. Svitare il dado / 2. Staccare il cavo d'alta tensione e sostituire la candeledda
3. Collegare il cavo d'alta tensione e riavvitare il dado.

SOSTITUZIONE PIEZOELETTRICO

1. Staccare il cavo dall'accenditore piezoelettrico
2. Smontare l'accenditore da sostituire
3. Rimontare il nuovo accenditore piezoelettrico

SOSTITUZIONE TERMOSTATO GAS

1. Sfilare la molletta di fissaggio

2. Sfilare il bulbo dal supporto
3. Svitare i collegamenti entrata ed uscita gas
4. Svitare la termocoppia
5. Montare il nuovo termostato
6. Controllare la vite del minimo (vd. par. precedente e Tabelle Dati Tecnici)
7. Ripristinare i collegamenti e le parti rimosse



Nel caso di sostituzione del termostato montarne uno dello stesso modello vd. sez. ILL - RIF. i)

SOSTITUZIONE BRUCIATORE

1. Sfilare il bulbo termostato
2. Asportare la guida bruciatore
3. Svitare le viti di fissaggio del gruppo pilota ed estrarlo
4. Scollegare i collegamenti gas
5. Togliere il coperchio della camera di combustione, se presente
6. Svitare viti di fissaggio del bruciatore ed estrarlo
7. Posizionare il nuovo bruciatore e rimontare quanto precedentemente rimosso (guida, gruppo pilota etc)
8. Ripristinare i collegamenti



Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti e ricollocare le parti asportate nell'ordine corretto



UBICAZIONE DEI PRINCIPALI COMPONENTI - VD. SEZ. ILL - RIF. m). La rappresentazione e disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni anche a seconda dei diversi modelli (per es. piastra incassata o rialzata).

1. Manopola termostato (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
2. Pulsante piezoelettrico (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
3. Piastra di cottura.
4. Contenitore per la raccolta oli/grassi di cottura.

MODALITÀ E FUNZIONE MANOPOLE TASTI E INDICATORI LUMINOSI / VD. SEZ. ILL - RIF. n). La descrizione è puramente indicativa e può subire variazioni.

① MANOPOLA TERMOSTATO.

Esegue tre diverse funzioni:

1. Accensione della fiamma pilota e bruciatore.
2. Regolazione della temperatura / della potenza.
3. Spegnimento dell'apparecchiatura

② PULSANTE PIEZOELETTRICO.

Esegue una sola funzione:

1. Premuto produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.

AVVIAMENTO ALLA PRODUZIONE /



Prima di procedere nelle operazioni vedi: "Informazioni generali di sicurezza / Rischi residui"



In fase di riscaldamento lubrificare con olio vegetale la piastra per agevolare le operazioni di cottura.



È assolutamente vietato l'utilizzo dell'apparecchiatura a scopo di friggitrice.



Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi a contatto su: piano cottura - recipienti - materiale trattato.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO - vd. sez. ILL. - RIF. o)

- Ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Part.1A), contemporaneamente premere più volte il pulsante piezoelettrico (Part.1B) fino all'accensione della fiamma pilota.
- Rilasciare la manopola dopo circa 20" e verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota.
- Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola termostato alla temperatura / potenza desiderata (Part.1C).



La temperatura / potenza d'esercizio viene regolata tramite le indicazioni poste sulla manopola.



Nel doppio comando (2 manopole termostato) ogni manopola agisce sul funzionamento di ogni singola piastra (Vedi schema D)

- Ruotare la/e manopola/e in posizione "Zero" per arrestare la generazione di calore.

CARICO/SCARICO DEL PRODOTTO vd. sez. ILL. - RIF. o)



Non utilizzare pentole o altri contenitori per lavorare (cuocere) gli alimenti sulla piastra



Attendere il raggiungimento della temperatura desiderata prima di posizionare gli alimenti sulla piastra

- Al raggiungimento della temperatura impostata, caricare il prodotto da cuocere direttamente sulla piastra di cottura (Fig. 2).

- Al termine del processo di cottura, scaricare il prodotto dall'apparecchiatura con gli appositi utensili posizionandolo in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.
- Terminate le operazioni di scarico prodotto, procedere con un nuovo carico o con le operazioni descritte in "Messa fuori servizio".

MESSA FUORI SERVIZIO - vd. sez. ILL - RIF p)



Prima di procedere vedere capitolo 5.



Residui di umidità depositati sulla/e piastra/e possono danneggiare la funzionalità dell'apparecchiatura provocando un'usura precoce sulla/e piastra/e stesse.



Per eliminare ogni residuo di umidità sulle piastre al fine di escludere una possibile usura precoce, è necessario terminate le operazioni di pulizia accendere l'apparecchiatura per circa 10'.

Attendere che la temperatura della piastra si raffreddi in modo da non pro-

vocare ustioni all'operatore.

Verificare che non vi siano impedimenti e/o ostruzioni nella condotta di scarico (Fig.3).

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del piano cottura il liquido detergente e manualmente, servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.

La capacità del contenitore per la raccolta del materiale di scarico è limitata. Controllare con una certa frequenza il riempimento per evitare la tracimazione (Fig. 4).



Riempire fino a 3/4 il recipiente per una sicura movimentazione. Una volta riempito il recipiente a circa 3/4 della totale capienza, estrarlo dalla propria sede, svuotarlo e riposizionarlo al proprio posto.



Svuotare il contenitore seguendo le procedure di smaltimento vigenti nel paese di utilizzazione e riposizionare il recipiente svuotato nell'apposito alloggiamento.



MANUTENZIONE

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI



Prima di procedere vedere capitolo 2 e capitolo 5.



Se l'apparecchiatura è collegata ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni normative specifiche del paese (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore).



L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante. Il mancato mantenimento in condizioni igieniche ottimali, può essere causa di un deterioramento precoce dell'apparecchiatura e creare situazioni di pericolo.

 Residui di sporco in accumulo vicino alle fonti di calore possono durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura incendiarsi creando situazioni di pericolo. L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.

 L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze contenenti cloruri, possono generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno dell'area di cottura. L'apparecchiatura se a contatto con tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente specifico, abbondantemente risciacquata e asciugata con cura.

 Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

 Il liquido detergente per la pulizia del piano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloruri/ammoniaca, viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, degli smalti).

 Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti utilizzati, indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).

 In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.

 Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura e di tutte le sue parti si raffreddi, in modo da

non provocare ustioni all'operatore

 Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore.

PULIZIA GIORNALIERA

   Asportare parti mobili se presenti (per es. paraspruzzi).

 Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del piano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.

Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente il piano cottura con dell'acqua potabile. Far defluire l'acqua di scarico nell'apposito foro e procedere allo svuotamento della vasca (vedi "Messa fuori servizio").

Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il piano cottura con un panno non abrasivo. Impostare la temperatura al minimo per circa 10' per asciugare le piastre in modo sicuro. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Per le parti asportate, pulire con detergente e acqua potabile, asciugare accuratamente e riposizionare negli appositi alloggiamenti.

Ricollocare le parti asportate nell'ordine corretto (se presenti)

PIASTRE CROMATE: Per togliere eventuali incrostazioni, utilizzare un raschietto di plastica resistente. Pulire la piastra usando un panno umido. Accendere l'apparecchiatura per asciugarla (vedi Messa in funzione giornaliera). Al termine delle operazioni descritte lubrificarla con un leggero strato di olio di vaselina ad uso alimentare.

PULIZIA PER MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO

Vedi Cap. 5 / Operazioni per la Messa fuori servizio / Messa fuori servizio prolungata nel tempo

Arieggiare periodicamente le apparecchiature ed i locali.

TABELLA RIEPILOGATIVA / COMPETENZE - INTERVENTO - FREQUENZA



Prima di procedere vedi cap.2 "Mansioni e qualifiche"



Nel caso si verifichi un guasto, l'operatore generico, esegue una prima ricerca e, nel caso in cui ne sia abilitato, rimuove le cause

dell'anomalia e ripristina il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.



Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le tipologie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata.



Il manutentore tecnico autorizzato interviene nel caso in cui l'operatore generico non sia riuscito ad identificare la causa del problema oppure, il ripristino del corretto funzionamento dell'apparecchiatura comporti l'esecuzione di operazioni per le quali l'operatore generico non è abilitato.

OPERAZIONI DA ESEGUIRE		FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia apparecchiatura	Quotidiana
	Pulizia parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Pulizia contenitore	All'occorrenza
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia camino	Annuale
	Ingrassaggio rubinetti gas	All'occorrenza
	Controllo / Sostituzione tubi alimentazione gas	All'occorrenza
	Controllo termostato	Annuale

TROUBLESHOOTING



Qualora l'apparecchiatura non funzioni correttamente provare a risolvere i problemi di modesta entità con l'aiuto di questa tabella.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
L'apparecchiatura a gas non si accende	• Rubinetto di rete chiuso • Presenza di aria nella tubazione	• Aprire il rubinetto di rete • Ripetere le operazioni di accensione
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	• Qualità dell'acqua • Detergente scadente • Risciacquo insufficiente	• Filtrare l'acqua (vedi addolcitore) • Utilizzare il detergente consigliato • Ripetere il risciacquo
Il pilota non si accende	• Controllare il circuito dell'accenditore piezoelettrico • Il pilota è ostruito • Rubinetto del gas chiuso • Rubinetto del gas o termostato danneggiato	• Sostituire cavo, candele o piezo • Sostituire / Pulire ugello pilota • Aprire rubinetto gas • Sostituire rubinetto o termostato (vedi Sostituzione componenti)
Il pilota si accende ma non rimane acceso	• Pilota sbagliato o parzialmente ostruito • Termocoppia danneggiata • Termostato / rubinetto danneggiato	• Sostituire o pulire pilota • Sostituire termocoppia • Sostituire termostato dello stesso modello / rubinetto



Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, e chiudere tutte le tipologie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato



MESSA FUORI SERVIZIO E SMANTELLAMENTO DELL'APPARECCHIATURA



Obbligo di smaltire i materiali utilizzando la procedura legislativa in vigore nel paese dove l'apparecchiatura viene smantellata

AI SENSI delle Direttive (vedi Sezione n. 0.1) relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato, sia elettrico che meccanico, che deve indossare gli appositi dispositivi di protezione individuale quali indumenti idonei alle operazioni da effettuare, guanti protettivi, scarpe antinfortunistiche, caschi ed occhiali di protezione.



Prima di iniziare lo smontaggio bisogna creare attorno all'apparecchiatura uno spazio sufficientemente ampio ed ordinato in modo tale da permettere tutti i movimenti senza rischi

È necessario:

- Togliere tensione alla rete elettrica.
- Scollegare l'apparecchiatura dalle rete elettrica.
- Rimuovere i cavi elettrici in uscita dall'apparecchiatura.
- Chiudere il rubinetto di immissione acqua (valvola di rete) dalla rete idrica.
- Scollegare e rimuovere i tubi dell'impianto idrico dall'apparecchiatura.
- Scollegare e rimuovere il tubo di uscita scarico acque grigie.



Dopo tale operazione potrebbe formarsi una zona bagnata attorno all'apparecchiatura per cui prima di procedere nelle ulteriori operazioni è necessario asciugare le zone bagnate

Ripristinata la zona operativa in modo descritto è necessario:

- Smontare i pannelli di protezione.
- Smontare l'apparecchiatura nelle sue parti principali.
- Separare le parti dell'apparecchiatura in base alla loro natura (es. materiali metallici, elettrici etc.) ed avviarle presso i centri di raccolta differenziata.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Lo smaltimento abusivo dei rifiuti è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.



TABLE OF CONTENTS

1-2. GENERAL SAFETY
INFORMATION

3. POSITIONING AND HANDLING

4. POWER SUPPLY CONNECTIONS

5. OPERATIONS
FOR COMMISSIONING

6. GAS TYPE CHANGEOVER

7. REPLACING COMPONENTS

8. INSTRUCTIONS FOR USE

9. MAINTENANCE

10. WASTE DISPOSAL

11. TECHNICAL DATA / IMAGES

DESCRIPTION
OF PICTOGRAMS

Danger indications. Immediate hazardous situation which could result in serious injury or death. Possibly dangerous situation that could cause serious injury or death.



High voltage! Caution! Danger of death! Non-observance can cause serious injury or death



Pericolo Risk of high temperatures, non-compliance may result in serious injury or death.



Danger of leakage of high-temperature materials, non-observance can cause serious injury or death.



Danger of crushing of limbs during handling and / or positioning, non-compliance may result in serious injury or death.



Prohibition indications. Unauthorised persons (including children, disabled individuals and people with limited physical, sensory and men-

tal abilities) are prohibited from performing any procedures. Children being supervised not to play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Prohibition for the heterogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) that should instead be carried out by a qualified and authorised technician. Prohibition for the homogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) without having first read the entire documentation specifics.



Obligation indications. Obligation to read the instructions before carrying out any work.



Obligation to exclude the power supply upstream of the appliance whenever it is necessary to operate safely.



Obligation to use safety goggles.



Obligation to use protective gloves.



Obligation to use a protective helmet.



Obligation to use safety shoes.



Other indications. Indications to implement the correct procedure, non-compliance may cause a dangerous situation.



Advice and suggestions to ensure the correct usage procedure.



“Homogeneous” Operator (Qualified Technician). Expert operator authorised for handling, transporting, instal-

ling, servicing, repairing and scrapping the appliance.



“Heterogeneous” Operator (Operator with limited skills and tasks). Person authorised and employed to operate the appliance with guards active, capable of performing simple tasks.



Earthing symbol



Symbol for attachment to the Equipotential system



Obligation to respect the regulations for waste disposal.



GENERAL AND SAFETY INFORMATION

1.

FOREWORD / Original instructions. This document has been drawn up in the mother language of the manufacturer (Italian).

The information it contains is for the sole use of the operator authorised to use the appliance in question.

Operators must be trained concerning all aspects regarding functioning and safety. Special safety prescriptions (Obligations-Prohibitions-Dangers) are carried in a specific chapter concerning these issues. This document cannot be handed over to third parties to take vision of it without written consent by the manufacturer. The text cannot be used in other publications without the written consent of the manufacturer.

The use of: Figures/Images/Drawings/Layouts inside the document, is purely indicative and can undergo variations. The manufacturer reserves the right

to modify it, without being obliged to communicate his acts.

PURPOSE OF THE DOCUMENT /

Every type of interaction between the operator and the appliance during its entire life cycle has been carefully assessed both during designing and while drawing up this document. We therefore hope that this documentation can help to maintain the characteristic efficiency of the appliance.

By strictly keeping to the indications it contains, the risk of injuries while working and/or of economical damage is limited to a minimum.

HOW TO READ THE DOCUMENT /

The document is divided into chapters which gather by topics all the information required to use the appliance in a risk-free way. Each chapter is divided into paragraphs; each paragraph can

have titled clarifications with subtitles and descriptions.

KEEPING THE DOCUMENT / This document, and the rest of the contents of the envelope, are an integral part of the initial supply. It must therefore be kept and used appropriately during the entire operational life of the appliance.

ADDRESSEES / This document is drawn up as follows:

- **Homogeneous operator / Expert operator** authorised for handling, transporting, installing, servicing, repairing and scrapping the equipment.
- **Generic operator** / Person authorised and employed to operate the appliance with guards active, capable of performing routine tasks.

OPERATOR TRAINING

PROGRAM / By specific request, it is possible to carry out a training course for users, installers and technicians, following the procedures indicated in the order confirmation.

PRE-ARRANGEMENTS DEPENDING ON CUSTOMER /

Unless different contractual agreements were made, the following normally depend on the customer:

- setting up the rooms (including masonry work, foundations or channelling that could be requested);
- smooth, slip-proof floor;
- pre-arrangement of installation place and installation of equipment respecting the dimensions indicated in the layout (foundation plan);
- pre-arrangement of auxiliary services adequate for requirements of the system (e.g. electrical mains, gas network, drainage system);
- pre-arrangement of electrical system in compliance with regulatory provisions in force in the place of installation;
- sufficient lighting, in compliance with standards in force in the place of installation;

- safety devices upstream and downstream the energy supply line (residual current devices, equipotential earthing systems, safety valves, etc.) foreseen by legislation in force in the country of installation;

- earthing system in compliance with standards in force;
- pre-arrangement of a water softening system, if needed (see technical details).

CONTENTS OF THE SUPPLY /

The supply vary depending on the order.

- Appliance
- Lid/s
- Metallic rack/s
- Rack support grid
- Pipes and/or wires for connections to energy sources (only when indicated in work order).
- Gas type change kit supplied by yhe manufacturer

INTENDED USE / This device is intended for professional use. The use of the appliance treated in this document must be considered "Proper Use" if used for cooking or regeneration of goods intended for alimentary use; any other use is to be considered "Improper use" and therefore dangerous.

These appliances are intended for commercial activities (e.g. restaurant kitchens, canteens etc) and in commercial companies (e.g. bakeries etc.) but not for the continuous food production. The appliance must be used according to the foreseen conditions stated in the contract within the prescribed capacity limits carried in the respective paragraphs. **Only use original accessories and spare parts supplied by the manufacturer to maintain regulatory compliance.**

ALLOWED OPERATING CONDITIONS /

The appliance has been designed to operate only inside of rooms within the prescribed technical and capacity limits. The following indications must be observed in order to attain ideal operation and safe work conditions. The appliance must be in-

stalled in a suitable place, namely, one which allows normal running, routine and extraordinary maintenance operations. The operating area for maintenance must be set up in such a way that the safety of the operator is not endangered. The room must also be provided with the features required for installation, such as:

- maximum relative humidity: 80%;
- minimum cooling water temperature $> +10^{\circ}\text{C}$;
- the floor must be anti-slip, and devices positioned perfectly level;
- the room must be equipped with a ventilation system and lighting as prescribed by standards in force in the country of the user;
- the room must be set up for draining greywater, and must have switches and gate valves which cut all types of supply upstream the appliance when needed;
- The walls/surfaces immediately close/contact to the appliance must be fireproof and/or isolated from possible source of heat

TEST INSPECTION AND WARRANTY

Testing: the equipment has been tested by the manufacturer during the assembly stages at the site of the production plant. All certificates related to the testing performed will be delivered to the customer upon request.

Guarantee: the warranty is 12 months from the date of invoicing of the equipment, this period cannot be extended. It covers the faulty parts only.

Carriage and installation charges are for the buyer's account. Electric components, accessories as well as other removable parts are not covered by the guarantee. Labor costs relating to the intervention of authorized by the manufacturer at the customer's premises, for removal of defects under warranty are charged to the dealer. Excluded are all tools and supplies, possibly supplied by the manufacturer together with the ma-

chines. Damage occurred in transit or due to incorrect installation or maintenance can't be considered. Guarantee is not transferable and replacement of parts and appliance is at the final discretion of our company. The Manufacturer is responsible for the equipment in its original configuration and only for original spare parts replacement. The manufacturer declines all responsibility for improper use, for damages caused as a result of operations not covered in this manual or not authorized in advance by the manufacturer. consideration in this manual or without prior authorisation of the manufacturer himself.

THE WARRANTY TERMINATES

IN CASE OF / • Damage caused by transport "ex works" (EXW) and / or by handling, should this event occur, the customer must inform the retailer and the carrier (eg. via e-mail and / or website) and write down on the copies of the transport documents what it's happened. The technician authorized to install the appliance will evaluate the damage and decide if the installation can be carried out.

The warranty also terminates in the presence of: / • Damage caused by incorrect installation. / • Damage caused by parts worn due to improper use. / • Damage caused by use of non-original spare parts. / • Damage caused by incorrect maintenance and/or lack of maintenance. / • Damage caused by failure to comply with the procedures described in this document.

AUTHORISATION

/ Authorisation refers to the permission to operate an activity intrinsic to the appliance. Authorisation is given to anyone who is responsible for the appliance (manufacturer, purchaser, signer, dealer and/or location owner).

TECHNICAL DATA and IMAGES /

The section is at the ending of this manual.



Every technical change has an effect on the operation or safety of the appliance and must therefore be performed by technical personnel of the manufacturer or by technicians who are formally authorised by the same. Failure to do so exempts the manufacturer from any liability for any possible resulting modifications or damage.



Upon arrival, check the integrity of the appliance and its components (e.g. power cord), prior to use. In the presence of faults do not start the appliance and contact the nearest service centre.



Read the instructions before acting.



Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. As far as personal protective equipment is concerned, the European Community has issued Directives which the operators must comply with. **Noise ≤ 70 dB.**



It is forbidden the installation of stand alone equipment WITHOUT anti-tip kit (ACCESSORY). TOP versions excluded.



Before making the connections check the technical data shown on the rating plate of the appliance and the technical data in this manual. **It is strictly forbidden to tamper with or remove the plates and pictograms applied to the equipment.**



Disconnect all supplies, if present (e.g. water - gas - electrical) upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions.



Connect the appliance if present, in the sequence of the

water, then to the gas network. Ensure there are no leaks then proceed with the connections to the mains.



The appliance is not designed to work in an explosive atmosphere and as such its installation and use is categorically prohibited in such environments.



Position the entire structure, respecting the installation dimensions and characteristics indicated in the specific chapters of this manual.



The appliance is not intended for recessed installation. / The appliance must be used in a well ventilated area. / The appliance must have free drainage (not hindered or impeded by foreign bodies).



The gas equipment must be installed beneath an extraction hood whose system must have specifications in compliance with the current regulations in the country of use.



Once the appliance is connected to the power and drain sources, it must remain static (fixed) in the place of use and maintenance. Incorrect connection may cause danger.



Drainage of the appliance must be conveyed into the grey water discharge network in an open "glass" unsiphoned formation.



The appliance must only be used for the purposes indicated. Any other use must be considered "IMPROPER" and therefore the manufacturer declines all liability for any consequent damage to persons or property.



Particular safety prescriptions (obligation-prohibitions-dan-

ger) are detailed in the specific chapter concerning these issues.



Do not obstruct the heat extraction and/or dissipation openings.



Do not leave flammable objects or material near the appliance.



Disconnect all supplies if present (e.g. water - gas -

electrical) upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions.



Whenever it is necessary to operate inside the appliance (connections, commissioning, checking operations, etc.) prepare for the necessary operations (removal of panels, elimination of supply) in compliance with the safety conditions.



If the thermostat is replaced, fit one of the same model, see ILL sect. - REF. i)

DUTIES AND QUALIFICATIONS REQUIRED OF OPERATORS



Prohibition for the homogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) without having first read the entire documentation.



The information contained in this document is for the use of the qualified technical operator who is authorised for: handling, installation and maintenance of the appliance in question.



The operating instructions have been drawn up for the "Generic" operator (Operator with limited responsibilities and tasks). Person authorised and employed to operate the appliance with guards active and capable of performing routine main-

tenance (cleaning the appliance).



The operators who use the appliance must be trained in all aspects concerning its functioning and safety features. They must therefore interact using appropriate methods and instruments, complying with required safety standards.



The "Generic" operator must operate on the appliance after the technician has completed installation (transportation, fixing electrical, water, gas and drain connections).

WORK AREAS AND HAZARDOUS ZONES /

To better define the scope of intervention and the relevant work zones, the following classification is provided:

- **Dangerous zone:** any zone within and/or in proximity to a machine in which the presence of an exposed person constitutes a risk in terms of the health and safety of such a person;
- **Exposed person:** any person that is found wholly or partly in a dangerous zone.



Maintain a minimum distance from the appliance when operating in such a way as to avoid endangering the safety of the operator in case of unexpected circumstances.

The following are also dangerous zones / • All the work areas within the appliance • All the areas protected by appropriate safety and protection systems such as safety photocell photoelectric curtains, protective panels, interlocked doors, protective casing.

- All the zones within the control units, electrical cabinets and junction boxes.
- All the zones around the appliance in operation when the minimum safety distances are not being respected.

EQUIPMENT REQUIRED FOR INSTALLATION /

The authorised technical operator, in order to perform the installation operations correctly, must respect the following requirements:

- 3 and 8 mm screwdriver
- Adjustable pipe wrench
- Gas use tools (hoses, gaskets etc.)
- Electrician's scissors
- Water use tools (hoses, gaskets etc.)
- 8 mm hex socket wrench
- Gas leak detector
- Tools for electric use (cables, terminal blocks, industrial sockets etc.)
- 8 mm nut driver
- Complete installation set (gas etc.)



In addition to the tools listed, an equipment lifting device is required. This equipment must comply with all the regulations relating to lifting equipment.

INDICATION ON RESIDUAL RISK / Even though the rules for "good manufacturing practice" and the provisions of law which regulate manufacturing and marketing of the product have been implemented, "residual risks" still remain which, due to the very nature of the appliance, it has not been possible to eliminate. These risks include:



RESIDUAL RISK OF ELECTROCUTION / This risk remains when intervening on live electrical and/or electronic devices.



RESIDUAL RISK OF BURNING / This risk remains when unintentionally coming into contact with materials at high temperatures.



RESIDUAL RISK OF BURNS DUE TO LEAKING OF MATERIAL / This risk remains when unintentionally coming into contact with materials at high temperatures. Containers that are too full of liquids or solids that during warming

change morphology (changing from a solid to a liquid), can, if used incorrectly, cause burns. During operations, the containers used must be placed on easily visible levels.



RESIDUAL RISK OF CRUSHING LIMBS / This risk exists where there is accidental contact between the parts during positioning, transportation, storage and assembly.



RESIDUAL RISK OF EXPLOSIONS / This risk remains when:

- there is smell of gas in the room;
- appliance used in an atmosphere containing substances which risk exploding;
- using food in closed containers (such as jars and cans), if they are not suitable for the purpose.



RESIDUAL RISK OF FIRE / This risk exists by flammable liquids / material use / use of the appliance as a fryer.

OPERATIONAL MODE FOR A SMELL OF GAS IN THE ENVIRONMENT - see SECTION IMAGES - REFERENCES a)



If there is a smell of gas in the environment, it is mandatory to urgently implement the procedures described below.

- Immediately stop the gas supply (Close the network tap, detail A).
- Ventilate the room immediately.
- Do not operate any electrical device in the environment (Detail B-C-D).
- Do not operate any device which could produce sparks or flames (Detail B-C-D).
- Use a means of communication that is external to the environment where there is a smell of gas to warn the relevant entities (electricity operator and/or fire-fighters).



Before proceeding with the operations, see "General safety information".

OBLIGATIONS - PROHIBITIONS - ADVICE



Upon receipt, open the machine packaging and ensure that the machine and accessories have not been damaged during transportation. Where this is found to be the case, notify the carrier immediately and do not proceed with installation but contact the qualified and authorised personnel.

The manufacturer is not liable for damage caused during transportation.

HANDLING SAFETY /



Failure to follow the instructions reported below could result in exposure to the risk of serious injury.



The operator authorised for the handling and installation operations of the appliance must prepare, if necessary, a "safety plan" in order to ensure the safety of the persons involved in the operations. In addition, they must follow and strictly and scrupulously implement the laws and regulations relating to mobile sites.



Ensure that the lifting means adopted have capacity that is adequate for the loads to be lifted and are in a good state of maintenance.



Perform the handling operations using lifting means with a capacity appropriate to the weight of the appliance increased by 20%.



Follow the directions on the packaging and/or on the same appliance before handling.



Check the centre of gravity of the load before lifting the appliance.



Lift the appliance to a minimum height from the ground in order to ensure its handling.



Do not stand or pass under the appliance during lifting and handling.

HANDLING - TRANSPORTATION / - see SECT. IMAGES - REF. b).



The orientation of the packed appliance must be maintained according to the instructions given by the pictograms and lettering on the outer packaging.

1. Position the lifting means paying attention to the centre of gravity of the load to be lifted (detail B-C).
2. Lift the appliance enough to move it.
3. Place the appliance on the site chosen for final positioning.

STORAGE / The storage methods of the materials must include pallets, containers, conveyors, vehicles, tools and lifting devices that are suitable to prevent damage due to vibration, impact, abrasion, corrosion, temperature or other conditions that might arise. The parts stored should be periodically checked to detect possible deterioration.

DISPOSAL OF PACKAGING



Disposal of the packing materials is the responsibility of the recipient that should proceed in accordance with the laws in force in the country of installation of the appliance.

1. Remove in sequence the upper and lower corner protectors;
2. Remove the protective material used for packaging;
3. Lift the appliance as necessary and remove the pallet;
4. Place the appliance on the ground;
5. Remove the means used for lifting;
6. Clean the area of operations from all the material removed;



Having removed the packaging, there should not be any signs of tampering, dents or other anomalies. Where evidence of these is found, immediately notify the customer service.

REMOVAL OF PROTECTIVE MATERIALS

The appliance is protected on the exterior surfaces with a covering of adhesive film which must be removed manually after positioning of the appliance. Carefully clean the appliance, externally and internally, manually removing all the material used to protect the parts.



Be careful not to damage stainless steel surfaces. Do not use corrosive products, abrasive material or sharp tools.



Do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations



Carefully read the indications contained on the labels of the products used. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed (see the protection information shown on the package label).



Rinse the surfaces with tap water and dry them with an absorbent cloth or other non-abrasive material.

CLEANING AT COMMISSIONING

Apply the cleaning liquid using normal spray over the entire surface of the cooking chamber and manually thoroughly clean the entire surface using a non-abrasive sponge. Afterwards rinse the cooking chamber with drinking water.

Let the liquid containing detergent and/or other impurities flow off into the drain hole.

Having successfully completed the operations described, carefully wipe the cooking chamber with a non-a-

brasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

Also clean with detergent and water the parts removed and clean them.

With the operations completed, place the parts removed in the appropriate housings of the various pieces of equipment.

LEVELLING AND SECURING - see SECTION IMAGES - REFERENCES c).

Position in the work place (see operation and environmental limit conditions permitted), previously made suitable, of the appliance.

The tasks of levelling and securing include: adjustment of the appliance as a single independent unit.

Place a spirit level on the structure (detail D).

Adjust the levelling feet (detail E) according to the indications provided by the level.



Perfect levelling is achieved by adjusting level and feet on the width and depth of the appliance.

“SERIES” ASSEMBLY / see SECT. IMAGES - REF. d). / In the models provided, remove the knobs and unscrew the screws for the fixing of the panel (detail F).



Flammable walls / The minimum distance of the appliance from the side walls must be 10 cm and from the rear wall must be 20 cm. If it is lower, insulate the walls close to the appliance with fireproof and / or insulating treatments.



Install the appliances so as to exclude any accidental contact with high temperature surfaces, including hot combustion fumes coming out of the chimney (see identification with High temperatures warning label and description on page 2), to people

who transit and / or operate within the work environment.

To place the equipment adherent each other perfectly (part G). Level the equipment as described above (detail E). Insert the screws in their housings and lock the two structures with the locking nuts (part H1-H3). Replace the protective caps between the devices (part H2). Repeat, if necessary, the sequence of leveling and fixing operations for the remaining equipment

If necessary, repeat levelling and fixing operation sequence for the remaining equipments.

INTRODUCTION OF TERMINAL (OPTIONAL) see SECT. IMAGES

- REF. d). / In order to introduce the terminal, position it and fix it with the equipped screws provided (detail L1).

Once the described operations have been carried out, position again the panels and knobs of the different appliances in the respective housings.



POWER SUPPLY CONNECTIONS

4.



Before proceeding with the operations, see "General safety information".



These operations must be performed by qualified and authorised operators, in accordance with the laws in force and using the appropriate materials described.



Generally, the appliance is delivered without electric mains supply cable, without pipes for connection to the water, drainage and gas networks.

GASPOWER CONNECTIONS - see SECT. IMAGES - REF. e).

Features of the installation site / The premises for installation of the appliance (type A1 under hood) must be equipped with features such as:
Air premises according to the provisions required by the local regulations in force. The extraction hood above

the appliance must be in operation during use of the appliance itself.

The distance between the appliance and the filter of the extraction hood must be at least 20 cm.



Once the appliance is connected to the power and drain sources, it must remain static (fixed) in the place of use and maintenance.



A safety valve must be installed on the network upstream of the main supply line. It must be easily identifiable and accessible by the operator (Fig. 3)



To make the connection to the mains, it is necessary to have a hose conforming to the local law in force and with the characteristics specified in EN ISO 228-1 or EN 10226-1 / -2.



The gas supply pipe must comply with local regulations in force

and must be periodically reviewed and/or replaced in accordance with local conformities in force, by authorized personnel.



The outlet from the appliance is "male" type and 1/2" G. The connection pipe must be of "female" type and 1/2" G as described by local standards.



The pipes must be screwed firmly to their attachment points.



Conduct a test to ensure that there are no gas leaks once the network gate valve is open (Fig. 4).

Upon completion of the operations described, close the network gate valve (Fig. 3).



If it is necessary to replace the nozzle to conform to another type of gas supply, see the procedure described in the Operations for commissioning (see chapter 5).

GAS TYPE CHANGE - see SECT. IMAGES - REF. f)



The appliance comes from the factory with setting to the type of power indicated on the plate.

Any other configuration that changes the parameters set must be authorized by the manufacturer or by its representative.



The transformation from one type of power to another must be performed by qualified technical personnel authorized to perform the operation in question. The correct procedure to be implemented for the transformation is described in the relevant manual.



Injectors - By Pass - Pilot injectors - Apertures - and anything necessary for any gas transformation must be requested directly from the manufacturer.



At the end of the transformation from one type of power to another, change the label on the appliance with new the parameters reported on the adhesive document provided.



Two plates may need to be replaced in certain cases (oven equipment), one outside near the gas attachment and one inside (see image reference f).

NEW! REMOVABLE BOTTOM / vd. SEZ. ILL - RIF. I)

In the models provided (free cupboard bottom), it is possible to remove the lower surface for installation and maintenance operations (eg inspections, connections, cleaning etc). To remove the bottom, unscrew and remove it (Part A). To reposition the bottom, insert and screw again (Part B).



If there are doors, they must first be disassembled (hinges and fixing).



GENERAL WARNINGS

 Operators have a duty to familiarise themselves adequately, using this manual before performing any intervention, adopting the specific safety requirements to make every kind of human-computer interaction safe.

 Any technical modification that affects the operation or safety of the machine must only be carried out by the technical personnel of the manufacturer or by technicians that are formally authorised by the manufacturer. Failure to do so exempts the manufacturer from any liability for any possible resulting modifications or damage.

 Even after appropriate familiarisation, upon the first use of the appliance, in any case simulate a number of test operations to save more rapidly the main functions of the appliance, e.g. start-up, shut-down, etc.

 The appliance is provided already tested by the manufacturer and fitted with the type of gas and electrical supply specified on the rating plate applies.

 In case of supply with LPG gas (Butane or Propane) at 50 mbar, a pressure stabilizer 50 mbar must be installed upstream of the appliance.

FIRST COMMISSIONING START UP / Upon completion of the operations of positioning and connection to the power sources, perform a series of operations such as:

1. Cleaning away of the protective materials (oils, grease, silicones, etc.) inside and outside of the cooking chamber (see section 3 / Removal of protective materials).

2. General checks and controls such as: Check opening of switches & network gate valves (e.g. water, electricity, gas when applicable); Checking of drains; Checking and monitoring of the external fumes/vapour extraction; Checking and monitoring of the protection panels (all the panels must be fitted correctly).

PRESSURE DETECTION GAS INLET

 If the measured pressure is lower than the 20% compared to the nominal pressure (ex. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar) suspend the installation and contact the gas distribution service.

 If the measured pressure is higher than the 20% compared to the nominal pressure (ex. G20 20 mbar $\leq$ 25 mbar) suspend the installation and contact the gas distribution service.

 The constructor firm does not recognise the machines warranty in case the gas pressure is lower or higher than the values above described.

 Make sure there are no gas leaks

 After controlling the pressure and type of gas supply intervention may be required, such as: 1. Replacement of the nozzle (in the case where the type of network gas is different from that for which the appliance is preset- see chapter 6).

DESCRIPTION OF STOP MODES

 Generally, In stoppage conditions caused by faults and emergencies, in the event of imminent danger, it is mandatory to close all the locking devices on the supply lines upstream of the appliance (e.g. Water-Gas-Electrical).

STOPPAGE DUE TO FAULTY OPERATIONS

Safety component / STOP: In situations or circumstances which can be dangerous, a safety thermostat is triggered, automatically stopping heat generation. The production cycle is interrupted until the cause of the fault is resolved.

RESTARTING: After the problem that triggered the safety thermostat is resolved, the authorised technician can restart the appliance by means of the specific controls.

COMMISSIONING FOR INITIAL START-UP



When commissioning the appliance and when starting it after a prolonged stop, it must be thoroughly cleaned to eliminate all residue of extraneous material (see chapter 3 / Removal of protective materials).

DAILY ACTIVATION

1. Check the cleanliness and hygiene of the appliance.
2. Make sure that the room exhaust system works properly.
3. When necessary, plug the appliance into the appropriate socket.
4. Open the network locks upstream the appliance (e.g. Gas - Water - Electric).
5. Make sure that the water drain (if present) is not clogged.

Proceed with the operations described in "Starting production".



In order to free air in the pipes, open the network lock, turn the knob of the appliance while pressing it

in the piezoelectric position, place a flame (match or the likes) on the pilot light and wait for it to ignite.

DAILY DECOMMISSIONING / Upon completion of the operations described above:

1. Close the network locks upstream the appliance (e.g. Water - Gas - Electric).
2. Make sure that the drain cocks (if present) are "Closed".
3. Check the cleanliness and hygiene of the appliance.

PROLONGED DECOMMISSIONING

/ In case of prolonged inactivity, perform all the procedures described for daily putting out of service and protect the parts most exposed to oxidation as indicated below:

1. Use lukewarm water with a bit of soap to clean the parts;
2. Rinse the parts thoroughly, without use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations;
3. Dry the surfaces carefully using non-abrasive material;
4. Wipe a non-abrasive cloth lightly soaked with food-safe Vaseline oil over all of the stainless steel surfaces in order to create a protective film.

For appliances with doors and rubber gaskets, leave the door slightly ajar to let it air out and spread protective talcum powder on the rubber gasket surfaces.

Periodically air the appliances and rooms.



To make sure that the appliance is in perfect technical conditions, arrange for service at least once a year by an authorised technician of the assistance service.



UPSTREAM DYNAMIC PRESSURE CONTROL

See gas inlet pressure detection.

INJECTOR PRESSURE CONTROL

 If the measured pressure is lower than the 20% compared to the entry pressure, suspend the installation and contact the authorized customer care service

 If the measured pressure is higher than the entry pressure, suspend the installation and contact the authorized customer care service

REPLACEMENT OF PILOT BURNER INJECTOR - see SECT. IMAGES - REF. g)

1. Close the shut-off valve upstream of the appliance.
2. Remove the panel and, on applicable models, lift the hotplate to facilitate operations (see chap. 2 - Indication on residual risks / Crushing limbs)
3. Disassemble the spark plug to avoid damaging it while replacing the injector (Fig. 2).
4. Unscrew the nut and remove the pilot injector (the injector is attached to the double cone).
5. Replace the pilot injector (Fig. 1) with that which corresponds to the selected gas as indicated in the Reference table.
6. Tighten the nut with the new injector.
7. Refit the spark plug.
8. Ignite the pilot burner to make sure there are no gas leaks.

 **Make sure there are no gas leaks**

REPLACEMENT OF BURNER INJECTOR - see SECT. IMAGES

- REF. h) / 1. Close the cut-off cock upstream the machine.
2. Unscrew the injector (Fig. 3)
 3. Replace the injector with the one corresponding to the selected gas according to what reported in the reference Table.
 4. Screw the new injector.

 **Make sure there are no gas leaks**

ADJUSTMENT OF MAIN BURNER - see SECT. IMAGES - REF. h) / For primary air adjustment:

- Unscrew the locking screw (Fig. 1).
- Where required set the distance (X) mm of the bushing corresponding to the selected gas (see Gas Table).

 **Block the bushing with the screw and put a tampering detecting seal on it**

ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL RANGE - see ILL sect. - REF. i)

/ The reduced thermal range is obtained when required by adjusting the minimum by-pass screw (Fig. 2) as shown in the reference Gas Table. Open the shut-off valve upstream of the equipment.

In applicable models, the reduced thermal range is obtained with the minimum by-pass screw (Fig. 3) screwed tightly (see reference Gas Table). Open the shut-off valve upstream of the equipment.

 **In case of screw replacement put a tampering detecting seal on it at the end of the detection process**



Before proceeding see chap. 2

1. Remove the container
2. Remove the instrument panel and knobs
3. If necessary, remove the hotplate (raised hotplate model / see chap. 2 - Indication on residual risks / Crushing limbs)

REPLACING THE THERMOCOUPLE

1. Disconnect the thermocouple from the thermostat (on applicable models, also disconnect the Faston connectors, see ILL sect. - REF. i) Fig 2 / A-B)
2. Unscrew the thermocouple from the pilot
3. Refit the new thermocouple and restore the connections

REPLACING IGNITION SPARK

1. Remove the high-voltage cable of the spark
2. Unscrew the nut
3. Replace the spark new
4. Connect the high voltage cable

REPLACING PIEZO

1. Remove the cable from the piezo electric ignitor
2. Remove the ignitor to replace
3. Fit the new piezo electric ignitor

GAS THERMOSTAT REPLACEMENT

1. Remove the fixing clip
2. Remove the bulb from the support
3. Unscrew the gas inlet and outlet connections
4. Unscrew the thermocouple
5. Install the new thermostat
6. Check the by-pass screw (for the reduce heat input / see previous paragraph and Technical Data Tables)
7. Replace the connections and the removed parts



If the thermostat is replaced, fit one of the same model, see ILL sect. - REF. i)

REPLACING BURNER

1. Pull out the thermostat bulb
2. Remove the burner guide
3. Unscrew the screws fastening the pilot unit and remove it
4. Disconnect the gas connections
5. Take the lid off the combustion chamber, if present
6. Unscrew the screws fastening the burner and remove it
7. Put the new burner in place and refit any previously removed parts (guide, pilot unit, etc.)
8. Restore the connections



Check the gas voltage with the special tools and replace the parts removed in the correct order



LOCATION OF MAIN COMPONENTS - see SECT. IMAGES - REF. m)

The representation and layout of the figures is purely indicative and can also vary depending on the different models (e.g. built-in or raised hotplate).

1. Thermostat knob (see Knobs, keys and indicator light modes and functions).

2. Piezoelectric button (see Knobs, keys and indicator light modes and functions).
3. Hotplate.
4. Cooking oil/grease collection container.

KNOBS, KEYS AND INDICATOR LIGHT MODES AND FUNCTIONS see SECT. IMAGES - REF. n).

The layout of the keys in the figures is purely indicative and can be subject to variations.

① **THERMOSTAT KNOB.** It performs three different functions:

1. Igniting the pilot light and burner.
2. Adjusting the temperature / power
3. Turning the appliance off.

② **PIEZOELECTRIC BUTTON:** It performs one function: 1. When pressed, it produces the spark to ignite pilot light.

STARTING PRODUCTION

 Before proceeding with the operations see: "General safety information / Residual risks"

 When heating, lubricate the hotplate with vegetable oil to facilitate cooking.



It is strictly forbidden to use the appliance as a fryer.



When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: hob - cooking compartment - recipients or material processed.

SWITCHING ON / see SECT. IMAGES - REF. o)

- Turn the knob while holding it in the piezoelectric position (Fig.1A). Simultaneously press the piezoelectric button several times (Fig.1B) until the pilot light is lit.
- Release the knob after about 20" and check to make sure the pilot light remains lit. The pilot light can be seen through the hole on the panel.
- When the pilot light has been lit, turn the thermostat knob to the desired temperature / power (Detail 1C).



The cooking temperature / power is regulated following the

indications on the knob.



In the dual control (2 thermostat knobs) each knob operates each individual hotplate (see layout D).

- Turn the knob/s to "Zero" to stop heat generation.

LOADING/UNLOADING THE PRODUCT / see SECT. IMAGES - REF. o)



Do not use pans or other containers to cook on the hotplate.



Wait for the correct temperature to be reached before placing food on the hotplate.

When the set temperature has been reached, place the product to be cooked directly on the hotplate (Fig. 2).

When cooking is over, remove the item from the appliance using the specific cookware and put it in a place prepared beforehand.

After the product has been unloaded, load it once again or else perform the operations described in "Deactivation".

DEACTIVATION / see SECT. IMAGES - REF. p)



Before proceeding see chapters 5



Humidity residue deposited on the hotplate/s can damage the appliance and cause the hotplate/s to wear quickly.



In order to eliminate all humidity residue on the hotplates thus avoiding quick wear, once routine cleaning has been finished, turn the appliance on for approximately 10'.

Wait for the temperature of the hotplate to cool off so that the operator is not burnt.

Check to make sure the drain piping

has no obstructions (Fig.3).

Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface of the hob and, using a non-abrasive sponge, clean the entire surface thoroughly by hand.

The capacity of the container collecting drained material is limited. Check it frequently so that it does not spill over (Fig. 4).



Fill the recipient 3/4 to handle it safely. Once the recipient has reached 3/4 its capacity, remove it from its seat, empty it and put it back in place.



Empty the container in compliance with waste disposal procedures in force in the country where the appliance is used and reposition the emptied recipient in its housing.

EN



MAINTENANCE

9.

OBLIGATIONS - PROHIBITIONS - ADVICE



Before proceeding see chapters 2 and 5.



If the appliance is connected to a flue, the exhaust pipe must be cleaned according to that foreseen by specific regulatory provisions of the country (contact your installer for information).



The appliance is used to prepare food products. Keep the appliance and the surrounding area constantly clean. Failure to keep the appliance in ideal hygienic conditions could cause it to deteriorate quickly and create dangerous situations.



Filth deposit built up near heat sources can burn during normal use of the appliance and create dangerous situations. The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed.



The chemical effect of salt and/or vinegar or other acid substances can in the long run cause the insi-

de of the hob to corrode during cooking. At the end of the cooking cycle of such substances, the appliance must be washed thoroughly with detergent, abundantly rinsed and carefully dried.



Be careful not to damage stainless steel surfaces. Do not use corrosive products, abrasive material or sharp tools.



The liquid detergent for cleaning the hob must have certain chemical features: pH greater than 12, without chlorides/ammonia, viscosity and density similar to water. Use non-aggressive products for cleaning the inside and outside of the appliance (use detergents on the market for cleaning steel, glass and enamel).



Carefully read the indications carried on the labels of the products used. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed (see the protective equipment carried on the package label).



In the event of prolonged inactivity, besides disconnecting the supply lines, you must thorough-

ghly clean all the inside and outside parts of the appliance.



Wait for the temperature of the appliance and all its parts to cool off, so that the operator is not burnt.



Do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations

DAILY CLEANING



Remove moving parts if present (e.g. splash-guard). Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface of the hob and, using a non-abrasive sponge, clean the entire surface thoroughly by hand.

When the operation is over, rinse the hob abundantly with tap water. Have the drain water flow out through the specific hole and empty the tank (see "Deactivation").

When these operations have been performed successfully, dry the hob carefully using a non-abrasive cloth. Set the temperature at the minimum for about 10' to safely dry the hotplates. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

For the parts removed, clean with detergent and tap water, dry carefully and reposition in the correct order.

Replace the parts removed in the correct order (if necessary)

CHROMED HOTPLATES: Use a resistant plastic scraper to remove incrustations. Clean the hotplate with a moist cloth. Turn the appliance on to dry it (See Daily activation). When the operations described are finished, lubricate it with a light coating of food-safe Vaseline.

CLEANING FOR PROLONGED

DEACTIVATION / See chapter 5 / Daily decommissioning / Prolonged decommissioning.

Air out the appliances and rooms regularly.

SUMMARISED TABLE / OPERATION - FREQUENCY



Before proceeding with the operations, see chap.2 "Duties and qualifications"



Should a problem occur, the generic operator performs the first search and, if qualified, eliminates the cause of the problem and restores the appliance correctly.



If the problem cannot be resolved, turn the appliance off, disconnect it from the electrical mains and shut all the supply valves. Then contact authorized customer service.



The authorized maintenance technician intervenes when the generic operator was not able to pinpoint the cause of the problem, or whenever restoration of correct operation of the appliance entails executing operations for which the generic operator is not qualified.

	OPERATION	FREQUENCY
	Cleaning appliance	Daily
	Cleaning parts in contact with foodstuff	Daily
	Cleaning the container	In case of need
	Cleaning at commissioning	Upon arrival after installation
	Cleaning flue	Yearly
	Greasing gas tap	In case of need
	Check / Replace gas supply pipes	In case of need
	Checking thermostat	Yearly

TROUBLESHOOTING



Whenever the appliance does not work properly, try to solve the less serious problems using this table.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The gas appliance does not turn on.	- Mains tap closed - Air in the pipe	- Open the mains tap - Repeat the ignition operation
In the cooking compartment there are stains	- Water quality - Poor cleanser - Poor rinse	- Filter the water (see softener) - Use the recommended detergent - Repeat rinsing
The pilot light does not go on	- Check the circuit of the piezoelectric igniter - The pilot light is obstructed - Gas valve shut - Gas valve or thermostat damaged	- Replace cable, glow plug or piezo - Replace/Clean pilot light nozzle - Open gas valve - Replace valve or thermostat (see Replacement of components)
The pilot turns on but does not stay lit	- Wrong or partially obstructed pilot - Damaged thermocouple - Damaged thermostat / valve	- Replace or clean the pilot - Replace the thermocouple - Replace the same model thermostat / valve



If the problem cannot be resolved, turn the appliance off, disconnect it from the electrical mains and shut all the supply valves. Then contact authorized customer service



DEACTIVATION AND SCRAPPING OF APPLIANCE



Obligation of disposing of materials using the legislative procedure in force in the country where the appliance is scrapped

In compliance with Directives (see n. 0.1 Section), relating to the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as waste disposal. The symbol of the barred waste bin carried on the appliance or its packaging indicates that the product at the end of its useful life it must be disposed of separately from other waste.

Differentiated waste collection of this appliance at the end of its life is organised and implemented by the manufacturer. The user who wishes to get rid of this appliance must contact the manufacturer and follow the instructions received to separately dispose of the appliance at the end of its life. An appropriate collection and dispatching of exhausted appliances to environmentally compatible recycling, treatment and disposal plants helps to prevent damaging effects on health and environment and also guarantees that the component parts of exhausted appliances are effectively recycled or reused. Holders of exhausted appliances who dispose of them illegally will be prosecuted. Specialised personnel is in charge of deactivation and scrapping of the appliance.



The decommissioning and dismantling of the appliance must be carried out by qualified personnel, either mechanical or electrical, that must wear appropriate personal protective equipment such as protective clothing appropriate to the operations to be performed, protective gloves, safety shoes, head gear and goggles.



Before commencing dismantling of the appliance, ensure around the appliance a space that is large enough and arranged in such a way as to allow all movements without risk.

The following are necessary:

- Disconnect the power supply.
- Disconnect the appliance from the mains.
- Remove the electrical cables exiting the appliance.
- Close the water inlet tap (mains valve) from the mains supply.
- Disconnect and remove the pipes from the appliance water system.
- Disconnect and remove the grey water discharge pipe.



After this operation, a wet area around the appliance may form and therefore, before continuing with operations, dry these wet areas.

After restoring the operational area as described:

- Remove the protective panels.
- Disassemble the appliance in its main parts.
- Separate the parts of the appliance according to their nature (e.g. metals, electrical parts etc.) and deliver them to recycling centres.

WASTE DISPOSAL



During operation and maintenance, do not disperse pollutants (oils, grease, etc.) into the environment and perform differentiated waste disposal depending on the composition of the different materials and in compliance with relevant laws in force.

Illegal waste disposal will be prosecuted by laws in force in the territory where the violation has been ascertained.



TABLE DES MATIÈRES

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1-2. INFORMATIONS GÉNÉRALES
ET SUR LA SÉCURITÉ | 7. REMPLACEMENT DES
COMPOSANTS |
| 3. MISE EN PLACE ET
MANUTENTION | 8. INSTRUCTIONS POUR
L'UTILISATION |
| 4. RACCORDEMENTS AUX
SOURCES D'ÉNERGIE | 9. MAINTENANCE |
| 5. OPÉRATIONS POUR LA MISE EN
SERVICE | 10. ÉLIMINATION |
| 6. CHANGEMENT TYPOLOGIE
DE GAS | 11. DONNÉES TECHNIQUES /
IMAGES |

DESCRIPTION
DES PICTOGRAMMES**Signalisation des dangers.**

Situation de danger immédiat qui pourrait causer des lésions graves ou un décès. Situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des lésions graves ou un décès.



Haute tension ! Mise en garde ! Danger de mort ! Un non respect peut entraîner des lésions graves ou un décès



Danger de températures élevées, le non respect peut entraîner des lésions graves ou un décès.



Danger de fuites de matériaux à température élevée, le non respect peut entraîner des lésions graves ou un décès.



Danger d'écrasement de membres pendant le déplacement et/ou la mise en place, le non respect peut entraîner des lésions graves ou un décès.

**Signalisation des obligations.**

Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction, à l'opérateur hétérogène, d'effectuer toute intervention (maintenance et/ou autre) de compétence technique qualifiée et autorisée. Interdiction, à l'opérateur homogène, d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement pris connaissance de toute la documentation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.



Signalisation des obligations. Obligation de lire les instructions avant d'effectuer toute intervention.



Obligation d'exclure toute forme d'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer dans des conditions de sécurité.



Obligation de porter des lunettes de protection.



Obligation de porter des gants de protection.



Obligation de porter un casque de protection.



Obligation de porter des chaussures de sécurité.



Autres signalisations. Indications pour appliquer une procédure correcte, un non respect peut entraîner une situation dangereuse.



Conseils et suggestions pour effectuer une procédure



Opérateur « Homogène »
(Technicien qualifié) Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.



Opérateur «Hétérogène »
(Opérateur avec des compétences et fonctions limitées). Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.



Symbole de la mise à la terre.



Symbole pour attaque au système Equipotentiel.



Obligation d'utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets.



INFORMATIONS GENERALES ET SUR LA SECURITE

1.

PRÉFACE / Instructions originales. Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet.

Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité (Obligation-Interdiction-Danger) sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité. Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés dans autorisation écrite du fabricant.

L'utilisation de : Figures/Images/Des-sins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

OBJECTIF DU DOCUMENT /

Toute interaction entre l'opérateur et l'appareil à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce manuel. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de tra-

vail et/ou de dommages économiques est minimisé.

COMMENT LIRE LE DOCUMENT /

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

CONSERVATION DU DOCUMENT /

Ce document ainsi que le reste des éléments contenus dans l'enveloppe, fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

DESTINATAIRES / Ce document est structuré par :

- **Opérateur « Homogène »** (TECHNICIEN SPECIALISE) Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

- **Opérateur « Hétérogène »** (Opérateur avec des compétences et fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

PROGRAMME DE FORMATION DES OPERATEURS /

Suite à une demande spécifique, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation, l'installation et la maintenance de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande.

PRÉDISPOSITIONS À CHARGE DU CLIENT /

Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client :

- les prédispositions des locaux (y compris

les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;

- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;

- la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;

- la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;

- la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;

- l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation

- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc..) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur sur le lieu d'installation

- prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

CONTENU DE LA FOURNITURE

/ Selon l'ordre de commande, le contenu de la fourniture peut varier.

- Appareil • Couvercle / Couvercles
- Panier métallique / Paniers métalliques
- Grille support panier • Tuyaux et/ou câbles pour le raccordement aux sources d'énergie (uniquement dans les cas prévus indiqués dans l'ordre de travail).

- Kit de changement type de gaz fourni par le constructeur

DESTINATION D'USAGE /

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer « Usage Propre »

FR

si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer « Usage Impropre » et donc dangereux.

Ces appareils sont destinés à des activités commerciales (par ex. cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux, etc.) et dans des entreprises commerciales (par ex. boulangeries, boucheries, etc.) mais pas à la production en série continue de denrées alimentaires.

L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants.

N'utiliser que des accessoires d'origine et des pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant afin de respecter les réglementations en vigueur.

CONDITIONS AUTORISÉES POUR LE FONCTIONNEMENT /

L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes. L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur. De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que :

- humidité relative maximum : 80 % ;
- la température minimale de refroidissement $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation

d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;

- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les parois/surfaces immédiatement près/à contact de l'équipement doivent être ignifugeant et/ou isolées de possibles source de chaleur.

CONTRÔLE ET GARANTIE /

Contrôle : l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production. Tous les certificats relatifs aux tests effectués seront livrés au client sur demande.

Garantie : la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, cette durée ne peut être prolongée. Elle couvre les pièces défectueuses, à remplacer et transporter par l'acheteur. Les parties électriques, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie. Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés par le fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du revendeur.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie. L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvaise installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie La garantie ne couvre que l'acheteur original. Le Fabricant est responsable de l'appareil dans sa configuration originale et uniquement des pièces de rechange originales remplacées. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations

non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

LA GARANTIE DÉCHOIT EN CAS DE /

• Dommages provoqués par le transport « franco usine » (EXW) et/ou le déplacement, si cet événement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur (par ex. par e-mail et/ou site internet) et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien autorisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée. La garantie déchoit également en présence de :

• Dommages provoqués par une installation erronée.
• Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre.

• Dommages provoqués par l'usage de pièces non originales.

• Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance.

• Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

AUTORISATION / Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil. L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

DONNÉES TECHNIQUES et IMAGES / La section se trouve à la fin de ce manuel.



Chaque modification technique a des répercussions sur le fonctionnement ou sur la sécurité de l'appareil ; celle-ci doit donc être exécutée par du personnel technique du constructeur ou par des techniciens formellement autorisés par celui-ci. Dans le cas contraire, le constructeur décline toute responsabilité relative en cas de modifications ou de dommages qui pourraient en découler.



Contrôler, à l'arrivée, l'intégrité de l'appareil et de ses composants (par ex. Câble d'alimentation), avant l'utilisation ; en présence d'anomalies, ne pas démarrer l'appareil et contacter le centre d'assistance le plus proche.



Lire les instructions avant d'effectuer toute opération



Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle,

la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.

Bruit aérien ≤ 70 dB



C'est interdit l'installation d'un équipement indépendants SANS le kit anti-basculement (ACCESSOIRE). Les versions TOP sont exclues.



Avant d'effectuer les raccordements, vérifier les données techniques indiquées sur la plaque d'identification de l'appareil et les données techniques indiquées dans le présent manuel. **Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.**



Sur les lignes d'alimentation (Hydrique-Gaz-Électrique) en amont de l'appareil, des dispositifs de blocage doivent être installés qui servent à exclure l'alimentation, toutes les fois qu'on doit opérer dans des conditions de sécurité.



Selon les modèles, raccorder, en séquence, l'appareil au réseau de distribution d'eau et d'évacuation; ensuite au réseau de distribution de gaz, puis vérifier qu'il n'y a aucune fuite et, enfin, procéder aux raccordement au réseau de distribution de l'eau.



L'appareil n'a pas été conçu pur fonctionner dans une atmosphère explosive, dans ces environnement, il est donc interdit de l'installer et de l'utiliser.



Placer l'ensemble de la structure en respectant les cotes et les caractéristiques d'installation indiquées dans les chapitres spécifiques du présent manuel.



L'appareil n'a pas été conçu pour être installé par encastrement. / L'appareil doit être utilisé dans des locaux bien aéré. / L'appareil doit avoir les tubes d'évacuations dégagées (ni obstacles ni gênes causés par des corps étrangers).



L'appareil à gaz doit être placé sous une hotte d'aspiration dont l'installation doit avoir des caractéristiques techniques dans le respect des réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.



Une fois que l'appareil est raccordé aux sources d'énergie et aux systèmes d'évacuation, il doit rester statique (ne pas pouvoir être déplacé) sur le lieu prévu pour son utilisation et sa maintenance. Un raccordement inapproprié peut être cause de danger.



Si présent, le déchargement de l'appareil doit être acheminé dans le réseau des égouts des eaux grises de manière ouverte à emboîtement sans siphon.



L'appareil doit être utilisé uniquement pour les usages indiqués. Toute autre utilisation sera consi-

dérée « INCORRECTE » et le constructeur décline donc toute responsabilité en cas d'éventuels dommages à des personnes ou des biens qui en découleraient.



Les mesures particulières de sécurité (obligation-interdiction-danger) sont indiquées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité.



Ne pas obstruer les ouvertures et/ou fentes d'aspiration ou de dissipation de la chaleur.



Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.



Exclure toute forme d'alimentation (par ex. hydrique - gaz - électrique) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.



Toutes les fois qu'on doit intervenir à l'intérieur de l'appareil (branchements, mise en service, opérations de contrôle etc.) le préparer pour les opérations nécessaire (démontage de panneaux, coupure des alimentations hydrique-gaz-électrique) en respectant les conditions de sécurité.



Si le thermostat doit être remplacé, en installer un du même modèle, v. sect. ILL. - RÉF. i)

FONCTIONS ET QUALIFICATIONS REQUISES POUR LES OPÉRA



Interdiction, à l'opérateur homogène/hétérogène, d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement pris connaissance de toute la documentation.



Les informations reportées dans ce document

sont à usage de l'opérateur qualifié et autorisé à exécuter les opérations suivantes : manutention, installation et maintenance des équipements en objet.



Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur « Hétérogène » (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).



Les opérateurs et utilisateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils doivent interagir en respectant les normes de sécurité requises.



L'opérateur « Hétérogène » doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport, fixation des raccordements électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).

ZONES DE TRAVAIL ET ZONES DANGEREUSES / Pour mieux définir le domaine d'intervention et les zones de travail afférentes, la classification suivante est établie :

- **Zone dangereuse** : toute zone à l'intérieur et/ou à proximité d'une machine où la présence d'une personne exposée représente un risque pour la sécurité et la santé de cette personne.
- **Personne exposée** : toute personne qui se trouve entièrement ou en partie dans une zone dangereuse.



Maintenir une distance minimum avec l'appareil pendant le fonctionnement de manière à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur en cas d'imprévu.

On entend comme zones dangereuses / • Toutes les zones de travail se trouvant à l'intérieur de l'appareil

- Toutes les zones protégées par des systèmes de protection et de sécurité tels que des barrières photoélectriques, des cellules photoélectriques, des panneaux de protection, des portes verrouillables, des carter de protection.
- Toutes les zones se trouvant à l'intérieur de centrales de commande, armoires électriques et boîtes de dérivation.
- Toutes les zones autour de l'appareil en marche quand les distances minimum de sécurité ne sont pas respectées.

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE À L'INSTALLATION /

En général, l'opérateur technique autorisé, pour pouvoir procéder correctement aux interventions d'installation, doit se munir des outils suivants :

- Tournevis à bout plat de 3 et 8 mm et tournevis cruciforme à tête moyenne
- Clé à tube réglable
- Outils pour le gaz (tubes, joints etc.)
- Ciseaux d'électricien
- Outils pour plomberie et tuyauterie (tubes, joints etc.)
- Clé à tube hexagonale de 8 mm
- Détecteur de fuites de gaz
- Outils à usage électrique (câbles, plaques à bornes, prises industrielles etc.)
- Clé fixe de 8 mm
- Kit installation complet (ele, gaz etc.)



En plus des outils indiqués, il est nécessaire de disposer d'un système de soulèvement de l'appareil ; ce dispositif doit respecter toutes les réglementations en vigueur relatives aux systèmes de soulèvement.

INDICATION SUR LES RISQUES RÉSIDUELS /

Ayant adopté les règles de « bonne technique de construction » et les dispositions législatives qui réglementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des « risques résiduels » liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer.

Ces risques comprennent :



RISQUE RÉSIDUEL DE FULGURATION / Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.



RISQUE RÉSIDUEL DE BRÛLURE / Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.



RISQUE RÉSIDUEL DE BRÛLURE POUR SORTIE DE MATÉRIEL / Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec sortie de matériaux très chauds. Des conteneurs trop remplis de liquides et/ou de solides qui changent de morphologie en phase de chauffage (en passant d'un stade solide à un stade liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de façon incorrecte. En phase d'usage, les conteneurs utilisés doivent être positionnés sur des niveaux facilement visibles.



RISQUE RÉSIDUEL D'ÉCRASEMENT DES MEMBRES / Ce risque subsiste en cas de contact accidentel entre les pièces lors du positionnement, du transport, du stockage, de l'assemblage et de l'utilisation de l'appareil.



RISQUE RÉSIDUEL D'EXPLOSION / Ce risque subsiste en cas d':

- Présence d'odeur de gaz dans l'environnement ;
- utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ;
- utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation ;
- utilisation avec des liquides inflam-

mables (comme par exemple l'alcool).



RISQUE RÉSIDUEL D'INCENDIE / Ce risque subsiste en cas de : utilisation avec des liquides / matériaux inflammables, utilisation de l'appareil comme friteuse.

PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE EN CAS D'ODEUR DE GAZ DANS L'ENVIRONNEMENT - VOIR SECT. ILL - RÉF. a).



En présence d'odeur de gaz dans l'environnement, il est obligatoire d'appliquer de toute urgence les procédures décrites ci-après.

- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet du réseau- détail A).
- Aérer immédiatement la pièce.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans la pièce (Détail B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif électrique qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Détail B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieur à la pièce où l'odeur de gaz a été constatée pour avvertir les organismes appropriés (compagnie d'électricité et/ou pompiers).

NEW ! FOND AMOVIBLE / v. SECT. ILL - RÉF. I)

Dans les modèles prévus (fond armoire libre), il est possible d'enlever le plan inférieur pour les opérations d'installation et de maintenance (par ex. inspections, raccordements, nettoyage, etc.). Pour retirer le fond, le dévisser et l'extraire (Dét. A). Pour remplacer le plan, insérer et visser à nouveau (Dét. B).



En présence de portes, il faut tout d'abord procéder à leur démontage (charnières et fixation).



Avant de procéder aux opérations, voir « Informations générales de sécurité ».

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS - RECOMMANDATIONS



À réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'ont pas subi de dommages durant le transport. En cas de dommages, les signaler rapidement au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil mais s'adresser à du personnel qualifié et autorisé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport.



SÉCURITÉ POUR LA MANUTENTION **Le non respect des instructions indiquées ci-après peut entraîner un danger de graves lésions.**



L'opérateur autorisé aux opérations de déplacement et d'installation de l'appareil doit organiser, si nécessaire, un « plan de sécurité » pour protéger l'intégrité des personnes impliquées dans les opérations. En plus de cela, il doit respecter et appliquer strictement et scrupuleusement les lois et les réglementations relatives aux chantiers mobiles.



S'assurer que les systèmes de soulèvement adoptés ont une capacité adaptée aux charges à soulever et qu'ils sont en bon état.



Effectuer les opérations de manutention en utilisant des systèmes de soulèvement ayant une capacité adaptée au poids de l'appareil majoré de 20 %.



Suivre les indications fournies sur l'emballage et/ou l'appareil avant de procéder à sa manutention.



Vérifier le centre de gravité de la charge avant de commencer à soulever l'appareil.



Soulever l'appareil à une hauteur minimum du sol de manière à pouvoir en garantir la manutention.



Ne pas rester ou passer sous l'appareil pendant le soulèvement et la manutention.

MANUTENTION ET TRANSPORT - (V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE b).



L'orientation de l'appareil emballé doit être respecté, conformément aux indications fournies par les symboles et par les inscriptions présents sur l'enveloppe extérieure de l'emballage.

1. Placer le système de soulèvement en faisant attention au centre de gravité de la charge à soulever (détails B-C).
2. Soulever l'appareil juste de la hauteur nécessaire à la manutention.
3. Placer l'appareil sur le lieu choisi pour sa mise en place.

STOCKAGE / Les méthodes de stockage des matériaux doivent prévoir des palettes, des conteneurs, des convoyeurs, des véhicules, des équipements et des dispositifs de soulèvement en mesure d'éviter de causer des dommages dus à des vibrations, des chocs, des abrasions, à la température ou à d'autres conditions qui pourraient se vérifier. Les pièces entreposées doivent être contrôlées régulièrement afin de pouvoir identifier d'éventuelles détériorations.

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE



L'élimination des matériaux d'emballage sera à la charge du destinataire qui devra s'en occuper en conformité avec les lois en vi-

gueur dans le pays d'installation de l'appareil.

1. Retirer dans l'ordre les coins de protection supérieurs puis latéraux.
2. Retirer le matériau de protection utilisé pour l'emballage.
3. Soulever l'appareil juste de la hauteur nécessaire et retirer la palette.
4. Poser l'appareil au sol.
5. Retirer le système utilisé pour le soulèvement.
6. Débarrasser la zone des opérations de tout le matériel qui a été retiré.



Une fois que l'emballage a été retiré, l'appareil ne doit présenter aucune altération, aucune trace de choc ou de frottement ni aucune autre anomalie. Dans ce cas contraire, avertir immédiatement le service assistance.

RETRAIT DES MATÉRIAUX DE PROTECTION /

L'appareil est protégé au niveau des surfaces extérieures, avec un film adhésif qui doit être retiré manuellement une fois la phase de positionnement terminée. Nettoyer l'appareil avec soin, à l'extérieur et à l'intérieur, en retirant manuellement tout le matériel utilisé pour protéger les pièces.



Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abrasif ou des outils coupants.



Ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur.



Ne pas utiliser de matières agressives (PH<7) telles que des solvants, pour nettoyer l'appareil. Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits détergents utilisés. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection re-

portés sur l'étiquette de l'emballage).



Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abrasif.

NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE /

Appliquer, avec un vaporisateur normal, sur toute la surface de l'espace de cuisson, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil.

Une fois cette opération terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable. Purger le liquide contenant le produit nettoyant et/ou d'autres impuretés par le trou d'évacuation prévu à cet effet.

Une fois que les opérations décrites sont terminées, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

Nettoyer avec des produits nettoyants et de l'eau potable aussi les pièces amovibles et les sécher. Une fois les opérations terminées, placer les pièces retirées dans les logements des différents appareils prévus à cet effet.

MISE À NIVEAU ET FIXATION -V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE c)

Placer l'appareil sur le lieu de travail (voir conditions limites de fonctionnement et environnements consentis) en l'ayant préalablement rendu apte.

La mise à niveau et la fixation prévoient : le réglage de l'appareil comme unité autonome.

Placer un niveau à bulle sur la structure (détail D).

Régler les pieds de mise à niveau (détail E) en suivant les indications fournies par le niveau à bulle.



On obtient le parfait nivellement en réglant le niveau à bulle et les pieds sur la largeur et sur la profondeur de l'appareil.

ASSEMBLAGE DANS « BATTERIE » / V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. d)

Dans les modèles prévus, enlever les poignées et desserrer les vis de fixation du tableau de bord (dét. F).



Murs inflammables / La distance minimale entre l'appareil et les murs latéraux doit être de 10 cm et le mur arrière de 20 cm. Si ce n'est pas le cas, isoler les murs contre l'appareil avec des traitements ignifuges et/ou isolants.



Installer les machines de manière à exclure tout contact accidentel, avec des surfaces à haute température, y compris des fumées chaudes de combustion à la sortie de la cheminée (voir identification avec pictogramme Hautes températures et description page 2), aux

personnes qui transitent et/ou qui interviennent sur le lieu de travail.

Placer les appareils afin que les côtés adhèrent parfaitement (dét. G). Nivellement l'appareil comme décrit précédemment (détail E).

Insérer les vis dans leurs logements et bloquer les deux structures avec les écrous de blocage (dét. H1-H3).

Placer à nouveau les bouchons de protection entre les appareils (dét. H2). Répéter, si c'est le cas, la séquence des opérations de nivellement et de fixation pour les appareils restants.

INSERTION DU TERMINAL (EN OPTION) V. SECT. ILL. - RÉF. d)

Pour insérer le terminal il faut le placer et le fixer avec les vis spécifiques fournies (détail L1). Lorsque les opérations décrites sont terminées avec succès, remettre dans leurs logements les panneaux frontaux et les poignées des différents appareils.



RACCORDEMENT AUX SOURCES D'ÉNERGIE

4.



Avant de procéder aux opérations, voir « Informations générales de sécurité ».



Ces opérations doivent être effectuées par des techniciens qualifiés et autorisés, dans le respect des lois en vigueur en la matière et en utilisant des matériaux appropriés et décrits



L'appareil est livré sans câbles d'alimentation électrique, sans tubes pour le raccordement au réseau de distribution d'eau, de gaz et aux égouts

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ V. SECT. ILLUS-

TRATIONS - RÉFÉRENCE e)

Caractéristiques du lieu d'installation / La pièce d'installation de l'appareil (type A1 sous hotte) doit disposer de caractéristiques telles que : Pièce aérée, conformément aux dispositions prévues par les réglementations locales en vigueur. La hotte d'aspiration située au-dessus de l'appareil doit fonctionner pendant l'utilisation de ce dernier.

La distance entre l'appareil et le filtre de la hotte d'aspiration doit être d'au moins 20 cm.



Une fois que l'appareil est raccordé aux sources d'énergie et aux systèmes d'évacuation, il doit rester statique (ne pas pouvoir être déplacé) sur le lieu prévu pour

son utilisation et sa maintenance



Sur le réseau, il est nécessaire de monter une vanne de sécurité en amont de la ligne d'alimentation générale. L'opérateur doit pouvoir l'identifier et y accéder facilement (Fig. 3).



Pour le raccordement au réseau, il est nécessaire de disposer d'un tuyau conforme aux dispositions locales en vigueur et aux caractéristiques spécifiées dans la norme EN 10226-1.



Le tuyau d'alimentation de gaz doit être examiné périodiquement et/ou remplacé conformément aux réglementations locales en vigueur, par un personnel technique autorisé.



La sortie de l'appareil est de type « mâle » de 1/2" G. Le tube de raccordement doit être de type « femelle » de 1/2" G



Les tubes doivent être vissés solidement aux raccords correspondants



Effectuer un test pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz, une fois que la vanne de réseau est ouverte (Fig. 4)

Quand les opérations décrites sont terminées, fermer la vanne du réseau (Fig. 3).



Si on doit remplacer l'injecteur pour le conformer à un autre type de gaz d'alimentation, consulter la procédure décrite dans les Opérations pour la mise en ser-

vice (v. Chap. 5).

CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE f).



L'appareil sort de l'usine déjà prédisposé pour le type d'alimentation indiquée sur la plaque d'identification. Toute autre configuration qui modifie les paramètres configurés, doit être autorisée par le constructeur ou par son mandataire



La transformation d'un type d'alimentation à un autre, doit être effectuée par du personnel technique qualifié et autorisé pour le type d'intervention devant être exécuté. La bonne procédure à appliquer pour la transformation est décrite dans le chapitre correspondant



Injecteurs - By-pass - Injecteurs pilote - Diaphragmes - Et tout ce qui est nécessaire pour la transformation éventuelle de gaz, doivent être demandés directement au fabricant



Une fois que la transformation d'un type d'alimentation à un autre est terminée, remplacer la plaque d'identification située sur l'appareil par les nouveaux paramètres indiqués sur le document adhésif fourni



Les plaques à remplacer dans certains cas (four) peuvent être deux : une extérieure à proximité du raccord de gaz et une interne (v. ILLUSTR. f).



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

 Les opérateurs sont tenus de se documenter de manière appropriée en consultant le présent manuel, avant d'effectuer toute intervention et d'adopter les mesures spécifiques de sécurité pour sécuriser tout type d'interaction homme-machine.

 Chaque modification technique qui a des répercussions sur le fonctionnement ou sur la sécurité de l'appareil ne doit donc être exécutée que par du personnel technique du constructeur ou par des techniciens formellement autorisés par celui-ci. Dans le cas contraire, le constructeur décline toute responsabilité relative en cas de modifications ou de dommages qui pourraient en découler.

 Même après s'être documenté de manière appropriée, à la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire de simuler quelques opérations d'essai pour mémoriser plus rapidement les fonctions principales de l'appareil comme par ex. l'allumage, l'arrêt etc.

 L'appareil sort de l'usine après avoir été soumis à un contrôle et après avoir été prédisposé pour le type de gaz et d'alimentation électrique indiquée sur la plaque d'identification apposée.

 En cas d'alimentation avec du gaz GPL (Butane ou Propane) à 50 mbar, il faut installer un stabilisateur de pression 50 mbar en amont de l'appareil.

MISE EN SERVICE PREMIER DÉMARRAGE / Une fois que les opérations de positionnement et de branchement aux sources d'énergie, y compris celles relatives aux raccordements au réseau d'évacuation, il convient de procéder à une série

d'opérations telles que :

1. Nettoyage des différents matériaux de protections (huiles, graisses, silicones etc.) à l'intérieur et à l'extérieur de l'espace de cuisson (v. chap. 3 / Retrait des matériaux de protection)
2. Vérifications et contrôles généraux tels que :
 - Vérification de l'ouverture des interrupteurs et des vannes de réseau (par ex. eau, électricité, gaz, si prévu) ;
 - Vérification des tuyaux d'évacuation (si prévu) ;
 - Vérification et contrôle des systèmes d'aspiration fumées/vapeurs extérieures (si prévu) ;
 - Vérification et contrôle des carters de protection (tous les panneaux doivent être montés correctement)

CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES GROUPES D'ALIMENTATION EN GAZ

 Une fois que les opérations de raccordement décrites dans les paragraphes précédents sont terminées, l'équipement, bien qu'étalonné correctement en phase de contrôle de réception, a besoin d'une vérification partielle des paramètres configurés, directement sur le lieu de destination finale.

 Le premier paramètre à contrôler permet de vérifier, grâce au type d'alimentation fournie par la compagnie du gaz, qu'on a une pression correcte.

DÉTECTION DE LA PRESSION D'ENTRÉE DU GAZ

 Si la pression mesurée est inférieure de 20 % par rapport à la pression nominale (ex. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), arrêter l'installation et contacter le service de distribution gaz

 Si la pression mesurée est supérieure de 20 % par rapport à la pression nominale (ex. G20

20 mbar $\geq$ 25 mbar), arrêter l'installation et contacter le service de distribution gaz



Le constructeur ne reconnaît pas la garantie des équipements en cas de pression du gaz inférieure ou supérieure aux valeurs décrites ci-dessus



S'assurer qu'il n'y a pas de fuite de gaz



Une fois que la pression et le type d'alimentation de gaz ont été contrôlés, il pourrait être nécessaire : 1. Remplacer l'injecteur (au cas où le type de gaz du réseau de distribution est différent de celui pour lequel l'appareil est prédisposé - v. Chap. 6)

DESCRIPTION DES MODES D'ARRÊT



Dans les conditions d'arrêt pour anomalie de fonctionnement et d'urgence, il est obligatoire en cas de danger imminent, de fermer tous les dispositifs de blocage des lignes d'alimentation en amont de l'appareil (par ex. Hydrique-Gaz-Électrique)

ARRÊT POUR ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Composant de sécurité / ARRÊT : Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, le composant de sécurité arrête automatiquement la génération de chaleur. Le cycle de production est interrompu dans l'attente que la cause de l'anomalie soit éliminée.

REDÉMARRAGE : Après avoir résolu l'inconvénient qui a généré l'entrée en fonction du composant de sécurité, l'opérateur technique autorisé peut redémarrer le fonctionnement de l'appareil avec les commandes appropriées.

MISE EN SERVICE LORS DU

PREMIER DÉMARRAGE



Lors du premier démarrage et après un arrêt prolongé, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matière étrangère (v. Retrait des matériaux de protection)

MISE EN SERVICE QUOTIDIENNE

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Électrique).
5. Vérifier que le tuyau d'évacuation de l'eau (si présent) n'ait pas d'occlusions.

Une fois les opérations décrites terminées avec succès, procéder aux opérations « Démarrage de la production ».



Pour éliminer l'air à l'intérieur de la tuyauterie, il suffit d'ouvrir les fermetures de réseau, tourner en tenant appuyée la poignée de l'appareil en position piézoélectrique, positionner une flamme (allumette ou autre) sur le pilote et attendre l'allumage.

MISE HORS SERVICE QUOTIDIENNE /

Une fois les opérations décrites ci-dessus terminées, il est nécessaire :

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Électrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position « Fermée ».
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil

MISE HORS SERVICE PROLONGÉE DANS LE TEMPS /

En cas d'inactivité prolongée dans le temps, il est nécessaire d'effectuer toutes les procédures décrites pour la mise hors service journalière et protéger les pièces les plus exposées à des phénomènes d'oxydation, comme indiqué ci-après :

1. Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ;
2. Rincer les parties soigneusement, ne pas utiliser jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur.
3. Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abrasif ;
4. Passer un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'huile de vaseline

destinée à un usage alimentaire sur toutes les surfaces en acier inox afin de créer un film protecteur sur la surface.

En présence d'appareils avec des portes et des joints en gomme, laisser la porte légèrement ouverte de façon à ce qu'elle puisse s'aérer et étaler du talc de protection sur toute la surface des joints en gomme.

Aérer régulièrement les appareils et les locaux.



Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques optimales, le soumettre au moins une fois par an à la maintenance par un technicien autorisé du service assistance.

FR



CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ

6.

CONTRÔLE DE LA PRESSION DYNAMIQUE EN AMONT / V. Détection de la pression d'entrée du gaz.

CONTRÔLE DE LA PRESSION À L'INJECTEUR



Si la pression mesurée est inférieure de 20 % par rapport à la pression d'entrée, arrêter l'installation et contacter le service assistance autorisé



Si la pression mesurée est supérieure à la pression d'entrée, arrêter l'installation et contacter le service assistance autorisé

REPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR PILOTE - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. G)

1. Fermer le robinet d'arrêt en amont de l'appareil.
2. Démontez le panneau frontal et, dans les modèles prévus, pour faciliter les opérations, soulever la plaque (voir chap. 2 - Indication des risques résid-

uels / Écrasement des membres).

3. Démontez si nécessaire la bougie afin d'éviter de l'endommager durant le remplacement de l'injecteur (Fig. 2).
4. Dévisser l'écrou et démonter l'injecteur pilote (l'injecteur est accroché au bicône).
5. Remplacer l'injecteur pilote (Fig. 1) par celui qui correspond au gaz choisi suivant ce qui est reporté dans le Tableau de référence.
6. Visser l'écrou avec l'injecteur neuf.
7. Remonter la bougie.
8. Allumer le brûleur pilote pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz



Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés

REPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. h)

1. Fermer le robinet d'arrêt en amont de l'appareil.
2. Dévisser l'injecteur de son emplacement (Fig. 3).
3. Remplacer l'injecteur par celui qui cor-

respond au gaz choisi suivant ce qui est reporté dans le Tableau de référence.

4. Bien visser l'injecteur dans son logement.



Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés

RÉGLAGE DU BRULEUR PRINCIPAL - V. SECT. ILL - RÉF. h)

Pour le réglage de l'air primaire :

1. Dévisser la vis de blocage (Fig. 1).
2. Si prévu, configurer la distance (X) mm de la bague correspondante au gaz pré-choisi (voir Tableau Gaz de référence).



Bloquer la bague avec la vis et apposer un sceau de lecture violation sur celle-ci

RÉGLAGE DU DÉBIT THERMIQUE MINIMUM - v. sect. ILL - RÉF. i) / Si nécessaire, la réduction du débit thermique est obtenue en réglant la vis de by-pass minimum (Fig. 2) comme indiqué dans le Tableau Gaz de référence. Ouvrir le robinet de fermeture en amont de l'appareil.

Dans les modèles prévus, le débit thermique réduit est obtenu avec la vis du by-pass minimum (Fig. 3) et vissée à fond (voir Tableau Gaz de référence). Ouvrir le robinet de fermeture en amont de l'appareil.



En cas de remplacement de la vis, placer un sceau de lecture violation sur celle-ci à la fin de la lecture



REPLACEMENT DES COMPOSANTS

7.



Avant de procéder aux opérations, voir « Infos générales et de sécurité ».

1. Extraire le récipient
2. Démonter le panneau frontal et les poignées / 3. Si nécessaire, retirer la plaque de cuisson (modèle plaque relevée / voir chap. 2 - Indication des risques résiduels / Écrasement des membres)

REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

1. Débrancher le thermocouple du thermostat (dans les modèles prévus, débrancher également les connexions faston, v. sect. ILL - RÉF. i) Fig 2 / A-B)
2. Dévisser le thermocouple du pilote
3. Remonter le thermocouple neuf et rétablir les raccordements

REPLACEMENT DE LA BOUGIE

1. Dévisser l'écrou
2. Débrancher le câble de haute tension et remplacer la bougie

3. Raccorder le câble de haute tension et revisser l'écrou.

REPLACEMENT DU PIÉZOÉLECTRIQUE

1. Débrancher le câble de l'allumeur piézoélectrique
2. Démonter l'allumeur à remplacer
3. Remonter l'allumeur piézoélectrique neuf

REPLACEMENT DU THERMOSTAT GAZ

1. Retirer la pince de fixation
2. Retirer le bulbe du support
3. Dévisser les raccordements d'entrée et de sortie du gaz
4. Dévisser le thermocouple
5. Installer le nouveau thermostat
6. Contrôler la vis du minimum (v. par. précédent et Tableaux Données Techniques)
7. Rétablir les branchements et les pièces retirées



Si le thermostat doit être rem-

placé, en installer un du même modèle, v. sect. ILL. - RÉF. i)

REPLACEMENT DU BRÛLEUR

1. Retirer le bulbe du thermostat
2. Enlever le guide du brûleur
3. Dévisser les vis de fixation du groupe pilote et l'extraire
4. Débrancher les raccordements du gaz
5. Retirer le couvercle de la chambre

de combustion, si présent

6. Dévisser les vis de fixation du brûleur et l'extraire
7. Placer le nouveau brûleur et remonter ce qui a été précédemment retiré (guide, groupe pilote, etc.)
8. Rétablir les branchements



Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments spécifiques et replacer les pièces enlevées dans le bon ordre

FR



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

8.

EMPLACEMENT DES PRINCIPAUX COMPOSANTS - V. SECT. ILL - RÉF. m). La représentation et la disposition des figures sont purement indicatives et peuvent varier en fonction des différents modèles (par ex. plaque encastrée ou relevée).

1. Poignée thermostat (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
2. Bouton piézoélectrique (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
3. Plaque de cuisson.
4. Récipient pour la récupération des huiles/grasses de cuisson.

MODALITÉ ET FONCTION DES POIGNÉES, DES TOUCHES ET DES VOYANTS LUMINEUX / V. SECT. ILL - RÉF. n). La description est purement indicative et peut subir des variations.

- ① **POIGNÉE DU THERMOSTAT.**
Exécute trois fonctions diverses:
 1. Allumage de la flamme pilote et brûleur.
 2. Réglage de la température / de la puissance
 3. Extinction de l'appareil

- ② **BOUTON PIÉZOÉLECTRIQUE.**
Exécute une seule fonction :

1. Appuyé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.

DÉMARRAGE DE LA PRODUCTION /



Avant de procéder aux opérations, voir : « Informations générales de sécurité / Risques résiduels »



Pendant le chauffage, lubrifier la plaque avec de l'huile végétale pour faciliter les opérations de cuisson.



IL est absolument interdit d'utiliser l'appareil comme friteuse.



Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, un risque résiduel de brûlure subsiste, ce risque peut se produire en entrant en contact avec : la table de cuisson - les récipients - le matériel traité.

ALLUMAGE / ARRÊT - v. sect. ILL. - RÉF. o)

- Tourner tout en maintenant la poignée en position piézoélectrique (Dét.A), simultanément appuyer plusieurs fois sur le bouton piézoélectrique (Dét.B) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.
- Relâcher la poignée après 20» environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote.
- Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner le bouton du thermostat sur la température / puissance souhaitée (Dét.1C).



La température / puissance de fonctionnement est régulée par les indications situées sur le bouton.



Dans la double commande (2 poignées thermostat), chaque poignée agit sur le fonctionnement de chaque plaque individuelle (Voir schéma D)

- Tourner la(les) poignée(s) en position « Zéro » pour arrêter la génération de chaleur.

CHARGEMENT-DÉCHARGEMENT DU PRODUIT



Ne pas utiliser de casseroles ou d'autres récipients pour traiter (cuire) les aliments sur la plaque



Attendre que la température souhaitée soit atteinte avant de placer les aliments sur la plaque

- Lorsque la température réglée est atteinte, charger le produit à cuire directement sur la plaque de cuisson (Fig. 2).
- A la fin du processus de cuisson, enlever le produit de l'appareil avec les ustensiles appropriés, en le positionnant dans un lieu adapté où il pourra être posé.
- Dès que les opérations de déchargement du produit sont terminées, procéder avec un nouveau chargement et avec les opérations décrites au

chapitre « Mise hors service ».

MISE HORS SERVICE - v. sect. ILL - RÉF p)



Avant de procéder, voir le chapitre 5.



Les résidus d'humidité déposés sur la/les plaque/s peuvent endommager la fonction de l'appareil en provoquant une usure précoce sur la/les plaque/s elles-mêmes.



Pour éliminer toute humidité résiduelle sur les plaques afin d'exclure une possible usure prématurée, les opérations de nettoyage doivent être terminées et l'appareil mis en marche pendant environ 10'.

Attendre que la température de la plaque se refroidisse, afin de ne pas provoquer de brûlures à l'opérateur.

Vérifier qu'il n'y ait pas d'obstacles et/ou d'obstructions dans les conduites d'évacuation (Fig.3).

Appliquer, avec un vaporisateur normal, sur toute la surface de l'espace de cuisson, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface.

La capacité du récipient pour la récupération du matériel évacué est limitée. Contrôler fréquemment le remplissage pour éviter tout débordement (Fig. 4).



Remplir jusqu'aux 3/4 de sa capacité le récipient pour un déplacement en toute sécurité. Une fois que le récipient a été rempli aux 3/4 environ de sa capacité totale, le retirer de son siège, le vider et le remettre à sa place.



Vider le conteneur en suivant les procédures d'élimination en vigueur dans le pays d'utilisation et positionner le récipient vide à sa place.



OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS - RECOMMANDATIONS



Avant de procéder, voir le chapitre 2 et le chapitre 5.



Si l'appareil est relié à une cheminée, le tuyau d'évacuation doit être nettoyé comme prévu par les dispositions des normes spécifiques du pays (Pour des informations à ce sujet, contacter l'installateur).



L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire, maintenir l'appareil toujours propre ainsi que son environnement. Le non respect des conditions d'hygiène optimales peut être la cause d'une détérioration précoce de l'appareil et créer des situations de danger.



Les résidus de saleté accumulés à côté des sources de chaleur peuvent prendre feu durant l'utilisation normale de l'appareil et créer des situations de danger. L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.



L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances contenant des chlorures peuvent générer à long terme des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace de cuisson. S'il se trouve en contact avec ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent spécifique, rincé abondamment et séché avec soin.



Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abrasif ou des outils coupants.



Le liquide détergent pour le nettoyage de la plaque de cuisson doit avoir certaines caractéristiques

chimiques : pH supérieur à 12, sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau. Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur et intérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier, du verre, des émaux).



Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits utilisés, porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection reportés sur l'étiquette de l'emballage).



En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.



Attendre que la température de l'appareil et de toutes ses pièces se refroidisse, afin de ne pas ne pas provoquer de brûlures à l'opérateur



Ne pas nettoyer l'équipement à l'aide dve jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur.

NETTOYAGE QUOTIDIEN



Retirer les pièces mobiles si présentes (par ex. bavettes).



Appliquer, avec un vaporisateur normal, sur toute la surface de la table de cuisson, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface.

Une fois cette opération terminée, rincer abondamment la table de cuisson avec de l'eau potable. Vidanger les eaux usées par l'orifice de vidange et vider la cuve (voir « Mise hors service »).

Une fois que les opérations décrites sont terminées, sécher avec soin la table de cuisson avec un chiffon non abrasif. Régler la température au minimum pendant environ 10' pour sécher les plaques en toute sécurité. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

Pour les pièces enlevées, nettoyer avec du détergent et de l'eau potable, sécher soigneusement et repositionner dans les logements appropriés.

Replacer les pièces enlevées dans le bon ordre (si présentes)

PLAQUES CHROMÉES : Pour enlever les incrustations, utiliser un racloir en plastique résistant. Nettoyer la plaque à l'aide d'un chiffon humide. Allumer l'appareil pour le sécher (voir Mise en service quotidienne). À la fin des opérations décrites ci-dessus, le lubrifier avec une légère couche d'huile de vaseline à usage alimentaire.

NETTOYAGE POUR LA MISE HORS SERVICE PROLONGÉE DANS LE TEMPS

Voir Chap. 5 / Opérations pour la Mise hors service / Mise hors service pro-

longée dans le temps

Aérer régulièrement les appareils et les locaux.

TABLEAU RÉCAPITULATIF / COMPÉTENCES - FRÉQUENCE



Avant de procéder voir chap.2 « Fonctions et qualifications »



En cas de panne, l'opérateur générique, effectue une première recherche et s'il n'est pas habilité, élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de l'appareil.



S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, en le débranchant du réseau électrique et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service assistance technique agréé.



L'agent de maintenance autorisé intervient si l'opérateur générique n'a pas réussi à identifier la cause du problème ou lorsque le rétablissement du correct fonctionnement de l'appareil comporte l'exécution des opérations pour lesquelles l'opérateur générique n'est pas habilité.

OPÉRATIONS À EFFECTUER		FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS
	Nettoyage de l'appareil	Quotidien
	Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires	Quotidien
	Nettoyage récipient	Lorsque nécessaire
	Nettoyage à la première mise en route	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage cheminée	Annuel
	Graissage robinets du gaz	Lorsque nécessaire
	Contrôle / Remplacement tuyaux alimentation gaz	Lorsque nécessaire
	Contrôle thermostat	Annuel

TROUBLESHOOTING



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau.

FR

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
L'appareil à gaz ne s'allume pas	• Robinet de réseau fermé • Présence d'air dans la tuyauterie	• Ouvrir le robinet de réseau • Répéter les opérations d'allumage
Il y a des tâches dans l'espace de cuisson	• Qualité de l'eau • Détergent de mauvaise qualité • Rinçage insuffisant	• Filtrer l'eau (voir adoucisseur) • Utiliser le détergent conseillé • Répéter le rinçage
Le pilote ne s'allume pas	• Contrôler le circuit de l'allumeur piézoélectrique • Le pilote est obstrué • Robinet du gaz fermé • Robinet du gaz ou thermostat endommagé	• Remplacer le câble, bougie ou piézo • Remplacer / Nettoyer la buse pilote • Ouvrir le robinet du gaz • Remplacer le robinet ou thermostat (voir Remplacement des composants)
Le pilote s'allume mais ne reste pas allumé	• Pilote incorrect ou partiellement obstrué • Thermocouple endommagé • Thermostat / robinet endommagé	• -Remplacer ou nettoyer le pilote • Remplacer le thermocouple • Remplacer le thermostat par un du même modèle / robinet



S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service autorisé d'assistance technique



MISE HORS SERVICE ET DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL



Obligation d'éliminer les matériaux en utilisant la procédure législative en vigueur dans le pays ou l'appareil est démantelé

CONFORMÉMENT aux directives (voir Section n° 0.1) relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets. La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise hors service et le démantèlement de l'appareil doivent être effectués par du personnel spécialisé, tant dans l'électricité que dans la mécanique. Ce personnel doit porter les équipements de protection individuelle spécifiques tels que vêtements adaptés aux opérations à effectuer, gants de protection, chaussures de sécurité, casques et lunettes de protection.



Avant de commencer le démontage, il est nécessaire de créer, autour de l'appareil, un

espace suffisant et ordonnée de manière à pouvoir permettre tous les mouvements sans risques

Il est nécessaire de :

- Couper la tension au niveau du secteur.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Retirer les câbles électriques en sortie de l'appareil.
- Fermer le robinet d'admission d'eau (vanne du réseau) à partir du réseau de distribution d'eau.
- Débrancher et retirer les tubes de l'installation du circuit d'alimentation en eau de l'appareil.
- Débrancher et retirer le tube en sortie d'évacuation des eaux grises.



Après cette opération, une zone mouillée pourrait se former autour de l'appareil ; par conséquent, avant de procéder à d'autres interventions, il est nécessaire de sécher les zones humides

Une fois la zone opérationnelle rétablie suivant les descriptions, il est nécessaire de :

- Démontez les panneaux de protection.
- Démontez les pièces principales de l'appareil.
- Séparer les pièces de l'appareil en fonction de leur nature (par ex. matériaux métalliques, électriques etc.) et les envoyer dans des centres de collecte sélective.

ÉLIMINATION DES DÉCHETS



En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière.

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions régies par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.



CONTENIDO

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1-2. INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD | 7. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES |
| 3. COLOCACIÓN Y TRASLADO | 8. INSTRUCCIONES DE USO |
| 4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA | 9. MANTENIMIENTO ORDINARIO |
| 5. OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO | 10. ELIMINACIÓN |
| 6. CAMBIO TIPOLOGÍA DE GAS | 11. DATOS TÉCNICOS/IMÁGENES |

DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

 **Indicaciones de peligro.** Situación de peligro inmediato que podría provocar lesiones graves o la muerte. Situación de peligro posible que podría provocar lesiones graves o la muerte.

 ¡Alta tensión! ¡Cuidado! ¡Peligro de muerte! El incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte

 Peligro de altas temperaturas; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de salida de materiales a alta temperatura; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de aplastamiento de las extremidades durante el desplazamiento y/o la colocación; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

nes graves o la muerte.

 **Señales de prohibición.** Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición para el operario heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (mantenimiento y/o otro) de competencia técnica cualificada y autorizada. Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deben realizarlos los niños sin supervisión.

 **Señales de obligación.** Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Obligación de desconectar la alimentación eléctrica antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar en condiciones de seguridad.



Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



Otras indicaciones. Indicaciones para efectuar un procedimiento correcto, el incumplimiento puede causar una situación de peligro.



Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto



Operador «homogéneo» (técnica cualificado)/Operador experto y autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.



Operador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con los dispositivos de protección activos y capaz de realizar tareas sencillas.



Símbolo de puesta a tierra.



Símbolo para la conexión al sistema equipotencial.



Obligación de respetar la normativa vigente para la eliminación de residuos.



INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD

1.

PREFACIO/Instrucciones originales. Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión.

Los operadores deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. En el capítulo específico del asunto tratado, se recogen indicaciones especiales de seguridad (obligación-prohibición-peligro). El presente documento no puede cederse a terceros sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede utilizarse

en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.

El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin obligación de previo aviso.

OBJETIVO DEL DOCUMENTO/El fabricante ha analizado atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil de la misma, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del presente documento. POR lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia

de su equipo. El cumplimiento estricto de las indicaciones aquí contenidas, reducen al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

CÓMO LEER EL DOCUMENTO/

El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados y cada apartado puede incluir algunos puntos evidenciados con un subtítulo y una descripción.

CONSERVACIÓN DEL DOCUMENTO/

Este documento, así como el resto de material contenido en el sobre, forma parte del suministro inicial; por tanto, deberá guardarse y utilizarse debidamente durante toda la vida operativa del aparato.

DESTINATARIOS/ El presente documento se ha redactado para:

- **Operador «homogéneo»** (técnico especializado y autorizado), es decir, todo operador autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.

- **Operador «heterogéneo»** (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (limpieza del aparato).

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE OPERADORES/

Prevía específica solicitud, es posible realizar un curso de formación para los operadores encargados del uso, instalación y mantenimiento del aparato, siguiendo el procedimiento indicado en la confirmación de pedido.

PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/

Salvo posibles acuerdos contractuales diferentes, corren normalmente a cargo del cliente:

- las preparaciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- preparar suelos antideslizantes sin rugosidades;
- predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el esquema (plano de cimentación);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red de gas, red de desagüe etc.);
- predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de puesta a tierra conforme a la normativa vigente en el lugar de instalación;
- predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

CONTENIDO DEL SUMINISTRO/ En función del pedido realizado, el contenido del suministro varía.

- Equipo • Tapa/Tapas • Cesta de metal/Cestas de metal • Rejilla de soporte para la cesta • Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).
- Kit para cambio del tipo de gas suministrado por el fabricante

DESTINO DE USO/Este dispositivo se ha diseñado para uso profesional. Se considera “Uso debido” del aparato objeto de este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados a uso alimentario; cualquier otro uso se considerará “Uso indebido” y, por lo tanto, peligroso. Estos aparatos están destinados para actividades comerciales (por ej. cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, etc.) y para empresas comerciales (por ej. panaderías, carnicerías, etc.) pero no para la producción en serie continua de los alimentos. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes. **Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.**

CONDICIONES PERMITIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO/

El aparato se ha diseñado para funcionar exclusivamente dentro de locales, con los límites técnicos y de capacidad indicados. Para que el aparato funcione correctamente y de manera segura, será necesario respetar las siguientes indicaciones. El aparato deberá instalarse en un lugar adecuado, cuyas características permitan realizar las tareas normales de manejo y mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto, habrá que preparar el espacio operativo para las tareas de mantenimiento, de modo que no se comprometa la seguridad del operador. Además, el local debe contar con las características necesarias para la instalación, tales como:

- humedad relativa máxima: 80 %;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- el suelo debe ser antideslizante y el aparato debe estar colocado en

posición totalmente plana;

- el local debe estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación, tal y como prescriben las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas sucias, y deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- las paredes y las superficies situadas muy cerca/en contacto con el aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

PRUEBA Y GARANTÍA

Prueba: el fabricante ha realizado una prueba del aparato durante las fases de montaje en la planta de fabricación. Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

Garantía: la garantía es de 12 meses, a partir de la fecha de facturación del aparato, y este periodo de tiempo no es prorrogable. La garantía cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía. Los costes derivados de la mano de obra relativos a la intervención por parte de los técnicos autorizados por el fabricante en la sede del cliente para la eliminación de defectos cubiertos por la garantía, corren a cargo del distribuidor. Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos. La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original. El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original, y solo de las piezas

de repuesto originales sustituidas. El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

LA GARANTÍA DECAE EN CASO

DE: • Daños causados por el transporte «Franco Fábrica» (EXW) y/o el desplazamiento; en este caso, el cliente deberá comunicarse con el distribuidor y el transportista (p. ej. por correo electrónico y/o página web) y deberá anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico autorizado para la instalación del aparato evaluará, en función del daño ocurrido, si es posible realizar la instalación. Además, la garantía decae también ante: • Daños causados por la instalación incorrecta.

- Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso inapropiado.
- Daños causados por el uso de piezas de repuesto no originales.
- Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
- Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

ES

AUTORIZACIÓN

Se entiende por autorización el permiso para realizar una actividad inherente al aparato. La autorización la concede el responsable del aparato (fabricante, comprador, firmante, concesionario y/o titular del local).

DATOS TÉCNICOS e IMÁGENES /
La sección se encuentra al final de este manual.



Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.



En el momento de la recepción del aparato compruebe la integridad del mismo y de sus componentes (p. ej. cable de alimentación) antes del uso; en presencia de anomalías no ponga en marcha el aparato y contacte con el servicio técnico más cercano.



Lea las instrucciones antes de realizar cualquier operación.



Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Unión Europea ha publicado las directivas que los operadores deben respetar de forma obligatoria.

Ruido aéreo ≤ 70 dB



Prohibición de instalación de equipos individuales SIN kit antivuelco (ACCESORIO). TOP versiones excluidas.



Antes de realizar las conexiones, compruebe los datos técnicos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual. **ESTÁ terminantemente prohibido manipular o retirar las placas y los pictogramas colocados en el aparato.**



En las líneas de alimentación (hídrica-gas-eléctrica) situadas aguas arriba del aparato, deben instalarse dispositivos de bloqueo que desconecten la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en condiciones de seguridad.



En general, conecte en secuencia el aparato a la red hídrica y de desagüe, a continuación a la red de gas, compruebe que no haya pérdidas y, por último, realice las conexiones a la red eléctrica.



El aparato no ha sido diseñado para trabajar en atmósferas explosivas, por lo tanto queda prohibida la instalación y el uso del aparato en dichos entornos.



Colocar la estructura entera respetando las alturas y las características de instalación incluidas en los capítulos específicos de este manual.



El aparato no ha sido diseñado para la instalación empotrada. / El aparato debe funcionar en ambientes bien ventilados. / Las salidas del aparato deben estar despejadas (no obstruidas por cuerpos extraños).



El aparato de gas debe colocarse debajo de una campana extractora, cuya instalación deberá contar con las características técnicas de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso.



El aparato, una vez que se ha conectado a las fuentes de energía

y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para la utilización y el mantenimiento. La conexión incorrecta puede provocar peligros.



De haberla, la descarga del aparato debe ser encauzada en la red de desagüe de aguas sucias de manera abierta y sin sifón.



El aparato debe utilizarse solo para los fines indicados. Cualquier otro uso se considera "IMPROPIO" y por lo tanto el fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños a las personas y o cosas consecuentes



Las indicaciones específicas sobre seguridad (obligación - prohibición - peligro) están incluidas en el capítulo específico del tema tratado.



No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o expulsión del calor.



No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.



Desconecte cualquier forma de alimentación (por ej. hídrica - gas - eléctrica) situada aguas arriba del aparato cada vez que deba trabajar en condiciones de seguridad.



Cuando sea necesario trabajar en el interior de la máquina (conexiones, puesta en funcionamiento, operaciones de control, etc.) prepárela para las operaciones necesarias (desmontaje de paneles, corte de la alimentación) respetando las condiciones de seguridad.



En el caso de sustitución del termostato, monte uno del mismo modelo; véase la secc. ILUST. - REF. i).

TAREAS Y CARGOS REQUERIDAS PARA LOS OPERARIOS



Prohibición para el operador homogéneo/heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (instalación, mantenimiento y/u otra) sin haber leído previamente la documentación completa.



La información contenida en este documento es para uso del operador técnico cualificado y autorizado para realizar el traslado, la instalación y el mantenimiento de los equipos en cuestión.



La información recogida en el presente documento es para uso del operador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).



Los operadores y usuarios deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. Estos deben comportarse respetando las normas de seguridad requeridas.



El operador «heterogéneo» debe operar en el aparato después de que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hidráulica, de gas y de descarga).

ZONAS DE TRABAJO Y ZONAS PELIGROSAS

Para establecer mejor el campo de intervención y las respectivas zonas de trabajo, se establece la siguiente clasificación:

• **Zona peligrosa:** cualquier zona dentro y/o cerca de una máquina en la que la presencia de una persona

expuesta constituye un riesgo para la seguridad y la salud de esta persona.

• **Persona expuesta:** cualquier persona que se encuentre total o parcialmente en una zona peligrosa.



Mantenga una distancia mínima del aparato durante el funcionamiento para no perjudicar la seguridad del operador en caso de producirse un imprevisto.

Además, se consideran zonas peligrosas • Todas las áreas de trabajo situadas dentro del aparato.

• Todas las áreas protegidas por sistemas de protección y seguridad específicos tales como barreras fotoeléctricas, fotocélulas, paneles de protección, puertas enclavadas y cárteres de protección.

• Todas las zonas internas de centralitas de mando, armarios eléctricos y cajas de derivación.

• Todas las zonas alrededor del aparato en funcionamiento, cuando no se cumplen las distancias mínimas de seguridad.

EQUIPO NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN

En general, el operador técnico autorizado para poder realizar las operaciones de instalación correctamente debe dotarse de las herramientas adecuadas, como:

- Destornillador de punta plana de 3 y 8 mm y destornillador de cruz mediano;
- giratubos ajustable;
- piezas específicas para gas (tubos, juntas, etc.);
- tijeras de electricista;
- piezas específicas para agua (tubos, juntas, etc.);
- llave de tubo hexagonal de 8 mm;
- detector de fugas de gas;
- piezas específicas para electricidad (cables, terminales de conexiones, tomas industriales, etc.);
- llave fija de 8 mm;

- kit de instalación completo (eléctrico, gas, etc.).



Además de las herramientas indicadas, será necesario un dispositivo para la elevación del aparato, que deberá cumplir con la normativa vigente relativa a los medios de elevación.

INDICACIÓN SOBRE RIESGOS RESIDUALES

Si bien se han adoptado normas de «buena técnica de fabricación» y las disposiciones normativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto mismo, siguen existiendo «riesgos residuales» que, por la misma naturaleza del aparato no se han podido eliminar. Dichos riesgos incluyen:



RIESGO RESIDUAL DE ELECTROCUCIÓN

Este riesgo existe en caso de que deba trabajarse con los dispositivos eléctrico y/o electrónicos sometidos a tensión.



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS

Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS POR PROYECCIÓN DE MATERIAL

Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.



RIESGO RESIDUAL DE APLASTAMIENTO DE LAS

ARTICULACIONES Este riesgo existe en caso de que se entre accidentalmente en contacto entre las partes durante las fases de colocación, transporte, almacenamiento, montaje y uso del aparato.



RIESGO RESIDUAL DE EXPLOSIÓN

Este riesgo existe cuando:

- Hay olor a gas en el ambiente;
- se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar;
- se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo, frascos o latas) si éstos no son adecuados para el propósito;
- se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).



RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO

Este riesgo existe con: uso de líquidos/materiales inflamables, uso del aparato como freidora.

MODALIDAD OPERATIVA ANTE OLOR A GAS EN EL AMBIENTE (VÉASE SECC. IL. - REF. a).



En presencia de olor a gas en el ambiente, es obligatorio poner en marcha con la máxima urgencia los procedimientos descritos a continuación.

- Desconecte inmediatamente la alimentación de gas (cierre la llave de paso, detalle A).
- Ventile inmediatamente el local.
- No accione ningún dispositivo eléctrico en el lugar (detalles B-C-D).
- No accione ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Detalle B-C-D).
- Utilice un medio de comunicación externo al lugar donde se ha comprobado el olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).

¡NUEVO! FONDO EXTRAÍBLE (véase. SECC. IL. - REF. I)

En los modelos previstos (fondo de armario libre), puede quitarse la superficie inferior para realizar las operaciones de instalación y mantenimiento (por ejemplo, inspecciones,

conexiones, limpieza, etc.). Para retirar el fondo, desatornillelo y retírelo (det. A). Para volver a colocar el fondo, introdúzcalo y atornillelo (det. B).



En caso de haber puertas, será necesario desmontarlas en primer lugar (bisagras y fijaciones).

ES



EMPLAZAMIENTO Y DESPLAZAMIENTO

3.



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES



En el momento de la recepción del suministro, abra el embalaje de la máquina, compruebe que la máquina y los accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte; si los hubiera, comuníquese inmediatamente con el transportista y no realice la instalación, acuda al personal cualificado y autorizado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.

SEGURIDAD PARA EL DESPLAZAMIENTO



El incumplimiento de las instrucciones que se muestran a continuación, exponen al peligro de lesiones graves.



El operador autorizado para las operaciones de traslado e instalación del aparato debe organizar, en su caso, un «plan de seguridad» para garantizar la seguridad de las personas involucradas en las operaciones. Además, deberá atenerse y aplicar rigurosa y escrupulosamente las leyes y las normativas relativas a

las obras móviles.



Compruebe que los medios de elevación utilizados cuentan con la capacidad adecuada para las cargas a izar y que estén en buen estado de mantenimiento.



Realice las operaciones de desplazamiento utilizando medios de elevación con capacidad adecuada para el peso del aparato, aumentado un 20 %.



Respete las indicaciones contenidas en el embalaje y/o en el aparato antes de realizar el desplazamiento.



Compruebe el baricentro de la carga antes de izar el aparato.



Eleve el aparato a una altura mínima del suelo para que sea posible desplazarlo.



No permanezca ni pase por debajo del aparato durante la elevación y el desplazamiento.

TRASLADO Y TRANSPORTE (VÉASE. SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA b).



La posición del aparato embalado debe ser conforme a las indicaciones de los pictogramas y

de los mensajes presentes en el envoltorio externo del embalaje.

1. Posicionar el medio de elevación prestando atención al baricentro de la carga a izar (detalle B - C).
2. Izar el aparato en la medida necesaria para su desplazamiento.
3. Posicionar el aparato en el lugar previsto para el emplazamiento.

ALMACENAMIENTO Los métodos de almacenamiento de los materiales deben prever palés, contenedores, transportadores, vehículos, equipos y dispositivos de elevación adecuados para impedir daños por vibraciones, golpes, abrasiones, corrosiones, temperatura u otra condición que pueda presentarse. Las partes almacenadas deben ser controladas periódicamente para detectar el posible deterioro.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



La eliminación de los materiales de embalaje corre a cargo del destinatario, que deberá hacerlo de acuerdo con las leyes vigentes en el país de instalación del aparato.

1. Desmonte, en secuencia, las cantoneras de protección superiores y las laterales.
2. Quitar el material de protección utilizado para el embalaje.
3. Eleve el aparato en la medida necesaria para retirar el palé.
4. Posicionar el aparato en el suelo.
5. Quitar el medio utilizado para la elevación.
6. Eliminar de la zona de las operaciones todo el material que se ha quitado.



Una vez quitado el embalaje, el equipo no debe mostrar alteraciones, abolladuras u otras anomalías. De lo contrario, contacte inmediatamente con el servicio técnico.

RETIRADA DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN

Las superficies externas del aparato están protegidas por un revestimiento de película adhesiva que debe retirarse manualmente una vez finalizada la fase de colocación. Limpiar esmeradamente el aparato, externa e internamente, quitando manualmente todo el material utilizado para proteger las distintas partes.



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.



No limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.



No utilice materiales agresivos tales como disolventes para limpiar el aparato. Lea detenidamente las instrucciones recogidas en la etiqueta de los productos detergentes empleados. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



Aclare las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.

LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Aplique con un pulverizador normal el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie.

Una vez finalizada la operación, enjuague con abundante agua potable el compartimiento de cocción. Deje salir el líquido con detergente y/u otras impurezas por el específico agujero de salida.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Limpie con detergente y agua potable también las partes desmontadas y luego séquelas. Una vez terminadas las operaciones, coloque las piezas desmontadas en los alojamientos correspondientes de los varios equipos.

NIVELACIÓN Y FIJACIÓN (VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA c)

Coloque el aparato en el lugar de trabajo (ver condiciones límite de funcionamiento y ambientales admitidas) previamente adaptado.

La nivelación y fijación prevé: el ajuste del aparato como unidad individual independiente.

Coloque un nivel de burbuja sobre la estructura (detalla D).

Ajuste las patas de nivelación (detalle E) siguiendo las indicaciones proporcionadas por el nivel de burbuja.



La nivelación perfecta se logra regulando el nivel de burbuja y las patas en relación al ancho y a la profundidad del aparato.

MONTAJE EN «BATERÍA» (VÉASE SECC. IL. - REF. d)

En los modelos previstos, retire los mandos y desatornille los tornillos de fijación del panel de mandos (det. F).



Paredes inflamables / La distancia mínima del aparato de las

paredes laterales debe ser de 10 cm, y de la pared posterior de 20 cm. En caso de que esta distancia fuese inferior, aisle las paredes alrededor del aparato con tratamiento ignífugos y/o aislantes.



Instale las máquinas de tal forma que se excluya cualquier contacto accidental con superficies a elevada temperatura, incluidos los humos calientes de combustión que sale de la chimenea (véase la identificación con pictograma Altas temperaturas y la descripción, pág. 2) de las personas que transitan y/o bajan en el ambiente de trabajo.

Coloque los aparatos de modo que los costados se adhieran perfectamente el uno al otro (det. G). Nivele el aparato tal y como se ha descrito anteriormente (detalle E).

Introduzca los tornillos de fijación en sus alojamientos y bloquee ambas estructuras con tuercas de bloqueo (det. H1-H3).

Vuelva a colocar los tapones de protección entre los aparatos (det. H2).

Repita, de ser necesario, la secuencia de las operaciones de nivelado y fijación para los otros aparatos.

INTRODUCCIÓN DEL TERMINAL (OPCIONAL) VÉASE SECC. IL. - REF. d)

Para introducir el terminal, es necesario colocarlos y fijarlo mediante los tornillos correspondientes incluidos en el suministro (detalle L1).

Tras realizar correctamente las operaciones descritas, vuelva a colocar en sus alojamientos los paneles de mandos y los mandos de los distintos aparatos.

ES



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».



Estas operaciones deben realizarlas operarios técnicos cualificados y autorizados, en cumplimiento de las leyes vigentes en la materia y con utilizando materiales adecuados y descritos.



El aparato se entrega sin cables de alimentación eléctrica, sin tubos para la conexión a la red hídrica, ni de desagüe o gas.

CONEXIÓN PARA EL SUMINISTRO DE GAS (VÉASE SECC. IL. - REF. e)

Características del lugar de instalación El local de instalación del aparato (tipo A1 bajo campana) debe contar con las siguientes características: Local ventilado, de acuerdo con lo dispuesto en las normativas locales vigentes. La campana extractora encima del aparato debe estar funcionando cuando se utiliza el aparato. La distancia entre el aparato y el filtro de la campana extractora debe ser al menos 20 cm.



El aparato, una vez conectado a las fuentes de energía y descargado, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para el uso y el mantenimiento.



En la red se debe instalar una válvula de seguridad antes de la línea de alimentación general, que debe ser de fácil localización y acceso para el operador (Fig. 3).



Para realizar la conexión a la red, es necesario contar con un tubo que cumpla con las disposiciones locales vigentes y que tenga las características especificadas en EN 10226-1.



El tubo de suministro de gas debe ser examinado y/o sustituido por personal técnico autorizado de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.



La salida del aparato es de tipo «macho», de 1/2" G. Por lo tanto, el tubo de conexión debe ser de tipo «hembra», de 1/2" G.



Los tubos deben ser enroscados firmemente en los respectivos enganches



Realice una prueba para comprobar si hay pérdidas de gas una vez abierta la válvula de red (Fig. 4).

Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de red (Fig. 3).



En caso de que fuera necesario sustituir el inyector para adaptarlo a otro tipo de gas de alimentación, consulte el procedimiento descrito en las operaciones para la puesta en servicio (véase cap. 5).

CAMBIO DEL TIPO DE GAS (VÉASE SECC. IL. - REF. f).



El aparato sale de fábrica con la preparación para el tipo de alimentación que figura en la placa de datos. Cualquier otra configuración que modifique los parámetros programados, deberá ser autorizada por el fabricante o su mandatario



La transformación de un tipo de alimentación a otro deberá realizarla personal técnico cualificado y autorizado para el tipo de intervención a efectuar. El procedimiento correcto a realizar para la transformación se describe en el capítulo específico.



Inyectores, by-pass inyectores piloto, diafragmas y todo lo necesario para la transforma-

ción del tipo de gas, deberán solicitarse directamente al fabricante.



Al final de la transformación de un tipo de alimentación a otro, sustituya la placa situada en el aparato con los nuevos parámetros incluidos en el documento ad-

hesivo suministrado.



Las placas a sustituir en algunos casos (equipo horno) pueden ser dos: una externa cerca de la conexión del gas y otro interna (véase. ILUST. f).

ES



OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO

5.

ADVERTENCIAS GENERALES



Los operadores tienen la obligación de documentarse adecuadamente utilizando el presente manual antes de realizar cualquier intervención, adoptando las medidas de seguridad específicas para que la interacción hombre-máquina se produzca en condiciones de seguridad.



Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.



Cuando se utiliza por primera vez el aparato, aunque se disponga de la debida formación, será necesario simular algunas operaciones de prueba para memorizar más rápidamente las funciones principales del aparato, p. ej. encendido, apagado, etc.



El aparato que se entrega ha sido sometido a pruebas por par-

te del fabricante y está preparado con el tipo de gas y alimentación eléctrica indicados en la placa montada.



En el caso de alimentación con gas LPG (Butano o Propano) a 50 mbares, hay que instalar aguas arriba del aparato un estabilizador de presión de 50 mbares.

PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez finalizadas las operaciones de colocación y conexión a las fuentes de energía (incluidas las relativas a las conexiones a la red de descarga, cuando corresponda), será necesario realizar una serie de operaciones:

1. Limpieza de los materiales de protección (aceites, grasas, siliconas, etc.) en el interior y el exterior del compartimiento de cocción (ver apdo 3 - Retirada de los materiales de protección).
2. Comprobaciones y controles generales:
 - Comprobación de la apertura de los interruptores y válvulas de red (p. ej. agua, electricidad y gas, cuando corresponda);
 - comprobación de las descargas (cuando corresponda);
 - comprobación y control de los sistemas de aspiración de humos/vapores externos (cuando corresponda);

- comprobación y control de los paneles de protección (todos los paneles deben estar montados correctamente).

CONTROL Y AJUSTE DE LOS EQUIPOS DE SUMINISTRO DE GAS



Una vez finalizadas las operaciones de conexión descritas en los apartados anteriores, el aparato, aunque haya sido calibrado correctamente durante la fase de prueba, requiere una comprobación parcial de los parámetros programados directamente en el lugar de destino final.



El primer parámetro permite comprobar, mediante el tipo de alimentación proporcionada por la compañía de suministro, la correcta presión actual.

DETECCIÓN PRESIÓN ENTRADA GAS



Si la presión medida es inferior al 20 % en comparación con la presión nominal (p. ej. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), interrumpa la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.



Si la presión medida es superior al 20 % en comparación con la presión nominal (p. ej. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), suspenda la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.



El fabricante no reconoce la garantía de los aparatos en los casos en que la presión del gas sea inferior o superior a los valores descritos con anterioridad.



Asegúrese de que no hay fugas de gas.



Una vez comprobada la presión y el tipo de alimentación

de gas, podría ser necesario: 1. Sustituir el inyector (en caso de que el tipo de gas de red sea distinto al tipo para el que el equipo está preparado - véase cap. 6).

DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA



En las condiciones de parada por fallo de funcionamiento y emergencia, es obligatorio, en caso de peligro inminente, cerrar todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación aguas arriba del aparato (hídrica-gas-eléctrica).

PARADA POR FALLO DE FUNCIONAMIENTO

Elemento de seguridad PARADA: en situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se solucione la causa del fallo.

REINICIO: una vez que se ha solucionado el problema que ha conllevado la activación del elemento de seguridad, el operador técnico autorizado puede reanudar el funcionamiento del aparato mediante los mandos específicos.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA



Es preciso limpiar minuciosamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del mismo o después de un periodo prolongado de inactividad (véase «Eliminación de los materiales de protección»).

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DIARIA

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.
2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.

3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.
4. Abra las llaves de red antes situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).
5. Asegúrese de que la descarga de agua (de haberla) no esté obstruida. Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, continúe con las operaciones de «Inicio de la producción».



Para eliminar el aire de las tuberías, basta con abrir las llaves de la red, girar el mando del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndolo presionado, acercar una llama (cerilla u otro) al piloto y esperar a que se encienda.

PUESTA FUERA DE SERVICIO DIARIA

Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:

1. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición "Cerrado".
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

En caso de inactividad prolongada en el tiempo, será necesario efectuar

todos los procedimientos descritos para la puesta fuera de servicio diaria y proteger las partes más expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como se describe a continuación:

1. Utilice agua templada ligeramente jabonosa para la limpieza de las piezas del aparato;
2. aclare las piezas cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión y/o directos;
3. seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo;
4. pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin de crear una película protectora en la superficie.

En el caso de aparatos con puertas y juntas de goma, deje la puerta ligeramente abierta para que pueda ventilarse o aplique talco de protección por todas las superficies de la junta de goma. Ventile periódicamente los aparatos y los locales.



Para comprobar que el aparato se encuentra en las condiciones técnicas óptimas, será necesario someterlo al menos una vez al año a operaciones de mantenimiento, que deberá realizar un técnico autorizado por el servicio técnico.



CAMBIO DEL TIPO DE GAS

6.

CONTROL DE LA PRESIÓN DINÁMICA AGUAS ARRIBA Véase «Detección de la presión de entrada del gas».

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL INYECTOR



Si la presión medida es inferior al 20 % respecto a la pre-

sión de entrada, suspenda la instalación y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.



Si la presión medida es superior a la presión de entrada, interrumpa la instalación y póngase en contacto con el servicio asistencia autorizado.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO (VÉASE SECC. IL. - REF. g)

1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato.
2. Desmonte el tablero y, en los modelos previstos, para facilitar las operaciones, levante la placa (véase el cap. 2 - Indicación de riesgos residuales / Aplastamiento de los miembros)
3. Si fuese necesario, desmonte la bujía incandescente para evitar dañarla durante la sustitución del inyector (Fig. 2).
4. Desatornille la tuerca y desmonte el inyector piloto (el inyector está enganchado en el bicono - Fig. 2).
5. Sustituya el inyector piloto (Fig. 1) con el correspondiente al gas seleccionado en función de lo indicado en la tabla de referencia.
6. Atornille la tuerca con el inyector nuevo
7. Vuelva a montar la bujía incandescente (Fig. 2).
8. Encienda el quemador piloto para comprobar que no haya pérdidas de gas.



Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR (VÉASE SECC. IL. - REF. h)

1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato.
2. Desatornille el inyector de su alojamiento (Fig. 3).
3. Sustituir el inyector con lo correspondiente al gas seleccionado según la Tabla de referencia.

4. Atornille bien el inyector en su alojamiento correspondiente.



Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes.

AJUSTE DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL (VÉASE SECC. IL. - REF. h)

Para el ajuste del aire principal:

1. Desatornille el tornillo de bloqueo (Fig. 1).
2. Cuando sea necesario, ajuste la distancia (X) mm del casquillo correspondiente al gas seleccionado (consulte la «Tabla de gas» de referencia).



Bloquee el casquillo con el tornillo y coloque un sello de detección de manipulación.

REGULACIÓN DEL CAUDAL TÉRMICO MÍNIMO - VÉASE SECC. ILUST. - REF. I)

Cuando sea necesario, el caudal térmico reducido se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass (Fig. 2) como se refiere en la Tabla de Gas de referencia. Abra la llave de paso colocada antes del equipo.

En los modelos previstos, el caudal térmico reducido se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass (Fig. 3) y atornillado a fondo (véase la «Tabla de gas» de referencia). Abra la llave de paso colocada antes del equipo.



En caso de sustitución del tornillo poner un sello de detección alteración sobre el mismo al cabo de la detección



Antes de comenzar las operaciones, consulte la «Información general y de seguridad».

1. Extraiga el recipiente.
2. Desmonte el panel de mandos y los mandos.
3. Si es necesario, quite la placa de cocción (modelo de placa elevada / véase el cap. 2 - Indicación de riesgos residuales / Aplastamiento de los miembros)

SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

1. Desconecte el termopar del termostato (en los modelos previstos, desconecte también las conexiones faston; véase la secc.. ILUST. - REF. i) Fig 2 / A-B)

2. Desenrosque el termopar del piloto
3. Monte el termopar nuevo y restablezca las conexiones.

SUSTITUCIÓN DE LA BUJÍA

1. Desenrosque la tuerca.
2. Extraiga el cable de alta tensión y sustituya la bujía.
3. Conecte el cable de alta tensión y vuelva a enroscar la tuerca.

SUSTITUCIÓN DEL PIEZOELÉCTRICO

1. Desconecte el cable del encendedor piezoeléctrico.
2. Desmonte el encendedor que ha de sustituir.
3. Monte el nuevo encendedor piezoeléctrico.

SUSTITUCIÓN DEL TERM DE GAS

1. Quite la abrazadera de muelle de fijación.

2. Retire el bulbo del soporte.
3. Desatornille las conexiones de entrada y salida del gas.
4. Desatornille el termopar.
5. Monte el nuevo termostato.
6. Compruebe el tornillo de mínimo (véase apdo. anterior y las Tablas de Datos Técnicos).
7. Restablezca las conexiones y las partes desmontadas.



En el caso de sustitución del termostato, monte uno del mismo modelo; véase la secc. ILUST. - REF. i).

SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR

1. Retire el bulbo del termostato.
2. Quite la guía del quemador.
3. Desenrosque los tornillos de fijación del grupo del piloto y extráigalo.
4. Desconecte las conexiones del gas.
5. Quite la cubierta de la cámara de combustión, de estar presente.
6. Desenrosque los tornillos de fijación del quemador y extráigalo.
7. Coloque el nuevo quemador y vuelva a montar los componentes retirados previamente (guía, grupo del piloto, etc.).
8. Restablezca las conexiones.



Compruebe la estanquidad del gas con los instrumentos adecuados y vuelva a colocar las partes previamente desmontadas en el orden correcto.



UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES - VÉASE LA SECC. IL. - REF. m). La representación y disposición de las figuras es meramente indicativa y puede sufrir variaciones incluso en función de los diferentes modelos (por ejemplo, placa empotrada o elevada).

1. Selector del termostato (consulte el apartado Modalidades y funcionamiento de los mandos giratorios [selectores], las teclas y los indicadores luminosos).
2. Botón del piezoeléctrico (consulte el apartado Modalidades y funcionamiento de los mandos giratorios [se-

lectores], las teclas y los indicadores luminosos).

3. Placa de cocción.

4. Recipiente para la recogida de aceites/grasas derivados de la cocción.

MODALIDADES Y FUNCIÓN DE LOS MANDOS GIRATORIOS, LAS TECLAS Y LOS INDICADORES LUMINOSOS / VÉASE LA SECC. IL. - REF. n). La descripción es meramente indicativa y puede sufrir variaciones.

① SELECTOR DEL TERMOSTATO.

Cumple tres funciones distintas: 1. Encender la llama piloto y el quemador.

2. Regulación de la temperatura / de la potencia

3. Apagar el aparato.

② BOTÓN DEL PIEZOELECTRICO.

Cumple una sola función:

1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.

PUESTA EN MARCHA PARA LA PRODUCCIÓN /



Antes de llevar a cabo las operaciones, consulte: "Información general de seguridad / Riesgos residuales".



Durante la fase de calentamiento, lubrique con aceite vegetal la placa para facilitar las operaciones de cocción.



QUEda absolutamente prohibido usar el aparato como freidora.



Al cargar y descargar el producto del aparato, existe un riesgo residual de quemaduras; este riesgo puede ocurrir debido al contacto accidental con: la superficie de cocción - recipientes - material tratado.

ENCENDIDO / APAGADO - véase la secc. IL. - REF. o)

- Gire el mando giratorio manteniéndolo presionado hasta la posición piezoeléctrica (Det. A); simultáneamente, presione varias veces el botón del piezoeléctrico (Det. B) hasta que se encienda la llama del piloto.

- Suelte el mando giratorio (selector) tras unos 20" y asegúrese visualmente de que la llama del piloto permanezca encendida.
- Una vez finalizado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el mando del termostato hasta la temperatura / potencia deseada (Det. 1C).



La temperatura / potencia de funcionamiento se regula mediante las indicaciones presentes en el mando giratorio (selector).



Con doble mando giratorio (2 selectores del termostato), cada uno de ellos interviene en el funcionamiento de cada placa (Véase el esquema D).

- Gire el/los selector/es hasta la posición "Cero" para detener la generación de calor.

CARGA/DESCARGA DEL PRODUCTO



No utilice ollas ni otros recipientes para elaborar (cocer) los alimentos en la placa.



Espere hasta que se alcance la temperatura deseada antes de poner los alimentos en la placa.

- Una vez alcanzada la temperatura programada, ponga el producto que ha de cocerse directamente en la placa de cocción (Fig. 2).
- Al finalizar el proceso de cocción, retire el producto del aparato con los utensilios adecuados y colóquelo en un lugar previamente preparado para su conservación.
- Al terminar las operaciones de descarga del producto, proceda con una nueva carga o con las operaciones descritas en "Puesta fuera de servicio".

PUESTA FUERA DE SERVICIO - véase la secc. IL. - REF. p)



Antes de continuar, consulte el capítulo 5.



Los rastros de humedad que se depositan en la/s placa/s pueden perjudicar el funcionamiento del aparato y provocar un desgaste precoz de la/s propia/s placa/s.



Para eliminar los residuos de humedad presentes en las placas para evitar un desgaste precoz, hay que encender el aparato unos 10' una vez concluidas las operaciones de limpieza. El operador ha de esperar a que baje la temperatura de la placa para evitar sufrir quemaduras.

Compruebe que no haya impedimentos y/o obstrucciones en el conducto de descarga (Fig. 3).

Aplique, con un pulverizador normal, el

líquido detergente sobre toda la superficie de la encimera de cocción y con una esponja no abrasiva limpie a mano cuidadosamente toda la superficie. La capacidad del recipiente para la recogida del material de descarga es limitada. Controle con una frecuencia regular el nivel de llenado para evitar el desbordamiento (Fig. 4).



Para poder mover el recipiente con seguridad, llénelo 3/4 partes. Una vez llenado el recipiente 3/4 de su capacidad total, extráigalo de su asiento, vacíelo y vuelva a colocarlo en su lugar.



Para vaciar el contenedor, siga los procedimientos de eliminación vigentes en el país de uso y vuelva a colocar el recipiente vacío en el lugar oportuno.

ES



MANTENIMIENTO ORDINARIO

9.

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - RECOMENDACIONES



Antes de continuar, consulte el apart. 2 y el apart. 5.



Si el equipo está conectado a un tubo extractor, este debe limpiarse según lo establecen las disposiciones específicas del país en cuestión (para más información al respecto, póngase en contacto con su instalador).



El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimentario; manténgalo siempre limpio, así como todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.



Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el

funcionamiento normal del aparato, lo que puede crear situaciones de peligro. El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos.



El efecto químico de la sal y/o el vinagre u otras sustancias que contienen cloruros, puede causar a largo plazo corrosión dentro de la superficie de cocción. Si el equipo entra en contacto con sustancias de este tipo, deberá lavarlo minuciosamente con un detergente específico, aclararlo con abundante agua y secarlo con cuidado.



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.



El detergente líquido para limpiar la superficie de cocción debe tener las siguientes características

químicas: pH superior a 12, libre de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).



Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados y utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.



Espere a que baje la temperatura del aparato y de todas sus partes, para que el operador no sufra quemaduras.



No limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.

LIMPIEZA DIARIA



Quite la partes móviles de estar presentes (por ejemplo, el componente antisalpicaduras).



Aplique, con un pulverizador normal, el líquido detergente sobre toda la superficie de la encimera de cocción y con una esponja no abrasiva limpie a mano cuidadosamente toda la superficie.

Una vez concluida la operación, enjuague con abundante agua potable la superficie de cocción. Encauce el agua residual hacia el orificio específico y vacíe la cuba (véase el apdo. "Puesta fuera de servicio").

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado la superficie de cocción con

un paño no abrasivo. Programe la temperatura al mínimo durante unos 10' para secar las placas con seguridad. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

En cuanto a las partes desmontadas, límpielas con detergente y agua potable, séquelas bien y vuelva a colocarlas en los asientos específicos.

Vuelva a colocar las partes desmontadas en el orden correcto (de estar presentes).

PLACAS CROMADAS: Para eliminar posibles incrustaciones, utilice una rasqueta de plástico resistente. Limpie la placa usando un paño húmedo. Encienda el aparato para secarlo (véase el apdo. Puesta en funcionamiento diaria). Al concluir las operaciones descritas, lubríquelo con una capa ligera de aceite de vaselina para uso alimentario.

LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

Véase el Cap. 5 / Operaciones para la Puesta fuera de servicio / Puesta fuera de servicio prolongada

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.

TABLA RESUMEN / OPERACIONES - FRECUENCIA



Antes de continuar, lea el apart. 2 "Tareas y cualificaciones"



En caso de que se produzca una avería, el operador genérico realiza un primer control y, si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato.



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y cierre todas las llaves de alimentación; posteriormente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operador genérico

no haya podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del

aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.

OPERACIONES PARA REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato	Diaria
	Limpieza de las partes que entran en contacto con productos alimentarios	Diaria
	Limpieza del recipiente	Cuando sea necesario
	Limpieza para la primera puesta en marcha	En el momento de la entrega del aparato y tras la instalación
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Engrase de los grifos de gas	Cuando sea necesario
	Control / Sustitución de los tubos de suministro del gas	Cuando sea necesario
	Control del termostato	Anual

ES

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Siempre que el equipo no funcione correctamente, trate de resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
El aparato de gas no se enciende.	- El grifo de red está cerrado. - Presencia de aire en la tubería.	- Abra el grifo de red. - Repita las operaciones de encendido.
Hay manchas en el compartimiento de cocción.	- Calidad del agua - Detergente de mala calidad - Enjuague insuficiente	- Filtre el agua (véase descalcificador). - Utilice el detergente recomendado. - Repita el enjuague.
El piloto no se enciende.	- Controle el circuito del encendedor piezoeléctrico. - El piloto está atascado. - El grifo del gas está cerrado. - El grifo del gas o el termostato está estropeado.	- Sustituya el cable, la bujía o el piezoeléctrico. - Sustituya/limpie la boquilla del piloto. - Abra el grifo del gas. - Sustituya el grifo o el termostato (véase el cap. Sustitución de los componentes).
El piloto se enciende, pero no se mantiene encendido	- Piloto incorrecto o parcialmente obstruido - Termopar estropeado - Termostato / grifo estropeado	- Sustituya o limpie el piloto - Sustituya el termopar - Sustituya el termostato con uno del mismo modelo / grifo



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y cierre todas las llaves de alimentación; a continuación, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.



PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE DEL EQUIPO



Es obligatorio eliminar los materiales de acuerdo con la legislación vigente en el país de desguace del aparato

En virtud de las directivas (véase secc. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su embalaje, indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos. La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil debe organizarla y gestionarla el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de las multas administrativas previstas por la normativa vigente.



La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe realizarlas personal cualificado, ya sea eléctrico o mecánico, que deberá utilizar los equipos de protección individual adecuados para las operaciones que deben realizarse, como guantes de protección, calzado de seguridad, cascos y gafas de protección.



Antes de comenzar con el desmontaje, es necesario dejar

alrededor del aparato un espacio suficientemente amplio y recogido que permita realizar todos los movimientos necesarios sin peligro

ES necesario:

- Desconectar el suministro de electricidad de la red eléctrica.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Retirar los cables eléctricos que salen del aparato.
- Cerrar el grifo de suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
- Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del aparato.
- Desconectar y quitar el tubo de desagüe de aguas sucias.



Después de realizar estas operaciones, podría formarse una zona mojada alrededor del aparato, por lo que antes de continuar con las siguientes operaciones deben secarse las zonas mojadas

Tras restablecer la zona operativa según la descripción, será necesario:

- Desmontar los paneles de protección.
- Desmontar las partes principales del aparato.
- Separar las partes del aparato de acuerdo con su naturaleza (p. ej. materiales metálicos, eléctricos, etc.) y llevarlas a los centros de recogida diferenciada.

ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS



Durante la fase de uso y mantenimiento evite desechar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

La eliminación abusiva de residuos se castiga con multas reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se produce la infracción.



INHALT

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1-2. ALLGEMEINE
INFORMATIONEN UND
SICHERHEITSHINWEISE | 7. AUSTAUSCH VON
KOMPONENTEN |
| 3. AUFSTELLUNG UND HANDLING | 8. BEDIENUNGSANLEITUNG |
| 4. ENERGIE- UND
WASSERANSCHLÜSSE | 9. WARTUNG |
| 5. ARBEITEN BEI DER
INBETRIEBNAHME | 10. ENTSORGUNG |
| 6. UMRÜSTUNG DER GASART | 11. TECHNISCHE DATEN /
ABBILDUNGEN |

**BESCHREIBUNG
DER PIKTOGRAMME**

 **Gefahrenhinweise.** Unmittelbare Gefahr, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte. Möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.

 Gefährliche Spannung! Vorsicht! Lebensgefahr! Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 Gefahr durch hohe Temperaturen, Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 Gefahr durch Austreten von Stoffen mit hohen Temperaturen. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 Quetschgefahr der Gliedmaßen während des Handlings und/oder Positionierens. Nichtbeachtung kann

zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.



Verbote. Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Es ist dem Betriebspersonal verboten, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, welche qualifizierten und autorisierten Technikern vorbehalten sind. Es ist dem Fachpersonal verboten, Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.



Pflichten. Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art.

 Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung des Geräts, wenn dies für eine sichere Tätigkeit erforderlich ist.

 Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille.

 Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen.

 Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms.

 Verpflichtung zum Tragen von Sicherheitsschuhen.

 **Weitere Hinweise.** Beschreibung der richtigen Vorgehensweise. Nichtbeachtung kann eine gefährliche Situation hervorrufen.

 Tipps und Tricks für ein korrektes Vorgehen.

 **Fachpersonal** (qualifizierter Techniker) / Für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Wartung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts geschultes und autorisiertes Personal.

 **„Gewöhnlicher“ Bediener** (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben) Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.

 Erdungssymbol.

 Symbol zum Anschluss an das Potentialausgleichssystem.

  Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Abfällen.



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

1.

VORWORT / Übersetzung der Originalanleitung. Dieses Dokument wurde in der Landessprache des Herstellers (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind zur ausschließlichen Verwendung durch den berechtigten Bediener des Geräts bestimmt. Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtung-Verbot-Gefahr) sind in den entsprechenden Kapiteln der behandelten Themen enthalten. Dieses Dokument

darf ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht zur Einsicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht in anderen Veröffentlichungen verwendet werden. Die Verwendung von: Abbildungen/ Fotografien/ Zeichnungen/ Schaltplänen innerhalb des Dokuments dient nur zur Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, dies zu kommunizieren.
ZWECK DES DOKUMENTS / Jede

Interaktion zwischen dem Bediener und dem Gerät während des gesamten Lebenszyklus des Geräts wurde sowohl während der Konstruktion als auch bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen deshalb, dass diese Dokumentation dazu beitragen wird, die charakteristische Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Wenn man sich strikt an die darin enthaltenen Anweisungen hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

WIE MAN DAS DOKUMENT LIEST / Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen enthalten, die zur sicheren Verwendung des Geräts notwendig sind. Jedes Kapitel ist in Absätze unterteilt; jeder Absatz kann eine betitelte Erläuterung mit Untertiteln und Beschreibungen enthalten.

AUFBEWAHRUNG DES DOKUMENTS / Das vorliegende Dokument sowie der restliche Inhalt des Umschlags ist integraler Bestandteil der Erstbelieferung und ist daher während der gesamten Nutzdauer des Geräts aufzubewahren und entsprechend zu verwenden.

ZIELGRUPPEN / Dieses Dokument ist konzipiert für :

- **Fachpersonal** (qualifizierter und autorisierter Techniker), d.h. alle Personen, die befugt sind, das Gerät zu bewegen, transportieren, installieren, warten, reparieren und verschrotten.
- „**Gewöhnlicher**“ **Bediener** (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben). Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) auszuführen.

PROGRAMM ZUR SCHULUNG DER BEDIENER / Auf ausdrückli-

che Anfrage ist es möglich, eine Schulung für Bediener durchzuführen, die mit der Bedienung, Installation und Wartung der Geräte befasst sind, entsprechend den in der Auftragsbestätigung beschriebenen Modalitäten.

VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN

/ Vorbehaltlich eventuell abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- Vorbereitung der Räume (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Glatter, rutschfester Boden;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation des Geräts unter Beachtung der im Layout angegebenen Abmessungen (Fundamentplan);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (z.B. Stromnetz, Wasserversorgung, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorbereitung der elektrischen Anl
- Vorbereitung der elektrischen Anlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden rechtlichen Vorschriften;
- Ausreichende Beleuchtung in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Vorschriften;
- Alle Sicherheitseinrichtungen vor und nach den Energieversorgungsleitungen (Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen, Erdungs- und Potentialausgleichssysteme, Sicherheitsventile, usw.), die nach den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften erforderlich sind;
- Erdungsanlage in Übereinstimmung mit den am Installationsort geltenden Bestimmungen;
- Ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

LIEFERUMFANG / Der Lieferumfang variiert je nach Bestellung.

- Gerät • Abdeckung(en) / Deckel
- Metallkorb / Metallkörbe • Korbgestell

- Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
- Vom Hersteller gelieferter Bausatz zur Umrüstung der Gasart

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG /

Dieses Gerät ist für die gewerbliche Verwendung konzipiert. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird als „bestimmungsgemäße Verwendung“ angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung“ und daher als gefährlich angesehen.

Die Geräte sind für den gewerblichen Einsatz (z. B. in Küchen von Restaurants, Mensen, Krankenhäusern etc.) und in Unternehmen (z. B. Bäckereien, Metzgereien etc.) ausgelegt, jedoch nicht für eine unterbrechungsfreie Massenproduktion von Lebensmitteln. Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen. **Nur vom Hersteller geliefertes Originalzubehör und Originalersatzteile verwenden, um die Konformität mit den Rechtsvorschriften zu bewahren.**

ZULÄSSIGE BETRIEBSBEDINGUNGEN / Das Gerät wurde ausschließlich für den Betrieb im Innenraum innerhalb der vorgeschriebenen technischen Grenzen und Kapazitätsgrenzen konzipiert. Um einen optimalen Betrieb und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden. Das Gerät muss an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem sowohl der normale Betrieb als auch die routinemäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungseingriffe muss so eingerichtet werden,

dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird. Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende Anforderungen für die Installation erfüllen:

- Maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80 %;
- Mindesttemperatur für Kühlwasser > + 10°C;
- Der Fußboden muss rutschfest sein und das Gerät muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- Die Räumlichkeiten müssen mit einer Lüftungsanlage und Beleuchtung gemäß der im Land des Betreibers geltenden Vorschriften ausgestattet sein;
- Der Raum muss einen Abwasseranschluss sowie Schalter und Absperrhähne besitzen, wodurch jeglicher Rückfluss in das Gerät ausgeschlossen werden kann;
- Die das Gerät umgebenden Wände/Oberflächen müssen feuerfest und/oder vor möglichen Wärmequellen isoliert sein.

ABNAHMEPRÜFUNG UND GARANTIE /

Abnahme: Das Gerät wurde vom Hersteller während der verschiedenen Montageschritte in der Produktionsstätte eingehend geprüft. Alle Prüferzertifikate werden dem Kunden auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantie ist 12 Monate ab dem Rechnungsdatum des Geräts gültig, diese Dauer kann nicht verlängert werden. Diese umfasst die defekten Teile, Transport und Austausch gehen zu Lasten des Käufers. Elektrische Teile, Zubehör und andere abnehmbare Gegenstände sind von der Garantie ausgenommen. Die Arbeitskosten, die sich aus dem Einsatz der vom Hersteller autorisierten Fachkräfte beim Kunden zur Beseitigung von Mängeln im Rahmen der Garantie ergeben, gehen zu Lasten des Händlers.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Utensilien und Verbrauchsmaterialien, die vom Hersteller zusammen mit

den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch regelmäßige Wartung oder unsachgemäße Installation kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie gilt nur gegenüber dem ursprünglichen Käufer. Der Hersteller übernimmt die Verantwortung für das Gerät in seiner ursprünglichen Konfiguration und nur für die ersetzten Originalersatzteile. Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, sowie für Schäden aufgrund von Tätigkeiten, die nicht in dieser Anleitung vorgesehen oder nicht zuvor vom Hersteller genehmigt wurden.

DIE GARANTIE ERLISCHT IN FOLGENDEN FÄLLEN

• Durch den Transport „ab Werk“ (EXW) und/oder das Handling hervorgerufene Schäden. Sollte dies der Fall sein, muss der Kunde den Händler und den Spediteur informieren (z.B. per E-Mail und/oder Internetseite) und den Vorfall auf den Transportunterlagen vermerken. Das zur Installation des Geräts autorisierte Fachpersonal beurteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation

erfolgen kann. Die Garantie erlischt ebenfalls bei Vorliegen von:

- Schäden aufgrund fehlerhafter Installation.

- Schäden durch verschlissene Teile aufgrund unsachgemäßer Nutzung.

- Schäden aufgrund des Einsatzes von nicht originalen Ersatzteilen.

- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlender Wartungsarbeiten.

- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Verfahren, die im vorliegenden Dokument beschrieben sind.

GENEHMIGUNG

Unter Genehmigung versteht sich die Erlaubnis zum Durchführen einer Tätigkeit im Zusammenhang mit dem Gerät. Die Genehmigung wird von demjenigen erteilt, der für das Gerät verantwortlich ist (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Fachhändler und/oder Inhaber der Betriebsräume).

TECHNISCHE DATEN und ABBILDUNGEN / Dieser Abschnitt befindet sich am Ende dieser Anleitung.



Jede technische Änderung hat Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts.

Daher müssen diese Arbeiten vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Bei Erhalt der Ware muss vor der Benutzung geprüft werden, ob das Gerät und seine Komponenten (z. B. Stromversorgungskabel) unversehrt sind; sollten Schäden festge-

stellt werden, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen, sondern müssen sich mit dem nächsten Servicecenter in Kontakt setzen.



Vor dem Ausführen jeglicher Arbeiten ist die Anleitung zu lesen.



Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf die persönliche Schutzausrüstung Richtlinien erlassen, an die sich die Bediener unbedingt halten müssen.

Geräuschpegel ≤ 70 dB



Verbot der Installation der Freistehende Geräte OHNE Kipp-schutz (ZUBEHÖR). TOP-Versionen ausgeschlossen.



Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen. **Es ist strengstens verboten, die am Gerät angebrachten Klebeschilder und Piktogramme zu manipulieren oder zu entfernen.**



An den Anschlussleitungen (z.B. Wasser, Gas und Strom) müssen dem Gerät Vorrichtungen vorgeschaltet sein, mit deren Hilfe es möglich ist, die Zufuhr zu stoppen, wenn dies für das sichere Ausführen von Tätigkeiten erforderlich ist.



Im Allgemeinen, schließen Sie das Gerät zuerst an die Wasserversorgung und den Abfluss an, danach an das Gasnetz. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass keine Leckagen vorhanden sind, können Sie das Gerät auch an das Stromversorgungsnetz anschließen.



Das Gerät wurde nicht für den Einsatz in einem explosionsgefährdeten Bereich entwickelt, deshalb darf es in einer solchen Umgebung auf keinen Fall installiert oder verwendet werden.



Positionieren Sie die gesamte Anlage unter Beachtung der Einbaumaße und Eigenschaften, die im entsprechenden Kapitel des vorliegenden Handbuches angegeben sind.



Das Gerät ist als Einzelgerät konzipiert und nicht für den Einbau geeignet. / Das Gerät muss in gut belüfteten Räumen betrieben werden. / Die Abflüsse des Geräts müssen frei sein, d.h. sie dürfen nicht verstopft oder durch Fremdkörper blockiert sein.



Das Gasgerät muss unter einer Abzugshaube positioniert werden, deren technische Merkmale, einschließlich der daran angeschlossenen Anlage, den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften entsprechen müssen.



Nachdem das Gerät an die Versorgungsquellen und an den Abfluss angeschlossen wurde, ist es ortsfest für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden. Ein nicht ordnungsgemäßer Anschluss kann Gefahrensituationen auslösen.



Falls vorhanden, muss der Abfluss des Geräts an das Abwassernetz offen, mit Steckmuffe, ohne Siphon, angeschlossen werden.



Das Gerät darf nur für die angegebenen Zwecke verwendet werden. Jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Nutzung“ angesehen. In diesem Fall haftet der Hersteller nicht für daraus resultierende Personen- oder Sachschäden.



Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtungen / Verbote / Gefahren) werden in einem gesonderten Kapitel zu diesen Themen erläutert.



Die Öffnungen zur Entlüftung und/oder Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.



Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen.



Trennen Sie jegliche Art von Versorgung (z.B. Wasser - Gas - Strom) vor dem Gerät, wenn Eingriffe unter sicheren Bedingungen ausgeführt werden müssen.



Wenn im Inneren des Geräts Arbeiten (Anschluss, Inbetriebnahme, Kontrollen, usw.) durch-

geführt werden müssen, muss es gemäß den Sicherheitsbedingungen vorbereitet werden (Demontage der Verkleidungen, Trennung des Stromanschlusses).



Im Falle eines Austauschs des Thermostats, einen des gleichen Modells einbauen, s.

Kap. ABB. i)

AUFGABEN UND ERFORDERLICHE QUALIFIKATIONEN DER BEDIENER



Es ist dem Fachpersonal und den Bedienern verboten, jegliche Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind für qualifiziertes technisches Fachpersonal bestimmt, das autorisiert ist, Handling-, Installations- und Wartungsarbeiten an den betreffenden Ausrüstungen durchzuführen.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind für „Gewöhnliche“ Bediener (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben) des Geräts bestimmt. Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) auszuführen.



Die Bediener und Verwender müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Die Tätigkeiten müssen unter Einhaltung der geforderten Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.



Der „gewöhnliche“ Bediener, darf erst nach erfolgter Installation des Geräts (Transport, Befestigung, Strom-, Wasser-, Gas- und Abwasseranschlüsse) durch einen

Techniker an ihm arbeiten.

ARBEITSBEREICHE UND GEFAHRENZONEN / Um den Gesamtbereich und die entsprechenden Arbeitsbereiche besser definieren zu können, wurde folgende Klassifizierung vorgenommen:

- **Gefahrenzone:** Alle Bereiche innerhalb oder in der Nähe einer Maschine, in denen die Gegenwart einer exponierten Person ein Risiko für die Gesundheit und Sicherheit der Person darstellt.
- **Exponierte Person:** Jede Person, die sich ganz oder teilweise in einer Gefahrenzone aufhält.



Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss ein Sicherheitsabstand um das Gerät eingehalten werden, um die Sicherheit des Bedieners für den Fall unvorhergesehener Umstände gewährleisten zu können.

Gefahrenzonen sind außerdem /

- Alle Arbeitsbereiche innerhalb des Geräts.
- Alle Bereiche, die durch entsprechende Schutz- und Sicherheitssysteme geschützt sind, wie Sicherheitslichtschranken, Schutzbleche, verriegelte Türen, Schutzgehäuse.
- Alle Bereiche im Inneren der Steuereinheiten, Schaltschränke und Verteilerkästen.
- Alle Bereiche um das eingeschaltete Gerät, wenn die Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden.

FÜR DIE INSTALLATION ERFORDERLICHE AUSRÜSTUNG /

Das autorisierte Fachpersonal muss im Allgemeinen mit folgendem Werkzeug und Zubehör ausgestattet sein, um das Gerät ordnungsgemäß installieren zu können:

- Schlitzschraubendreher, 3 und 8 mm und mittlerer Kreuzschlitzschraubendreher
- Einstellbare Rohrzange
- Zubehör für Gasanschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Elektrikerschere

- Zubehör für Wasseranschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Sechskantsteckschlüssel, 8 mm
- Gaslecksuchgerät
- Zubehör für Stromanschluss (Kabel, Klemmen, Industriestecker, usw.)
- Schraubenschlüssel, 8 mm
- Vollständiger Installationsbausatz (Elektro, Gas usw.)



Zusätzlich zu den angegebenen Werkzeugen ist auch eine Vorrichtung zum Heben des Geräts erforderlich: Diese Vorrichtung muss den geltenden Vorschriften für Hebezeuge entsprechen.

ANGABEN ZU RESTRISIKEN / Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben noch „Restrisiken“, welche aufgrund der Art des Produkts nicht zu beseitigen sind. Diese Restrisiken umfassen:



RESTRISIKO STROMSCHLAG / Ein solches Risiko besteht bei Eingriffen an unter Spannung stehenden elektrischen und/oder elektronischen Einrichtungen.



RESTRISIKO VERBRENNUNGEN / Ein solches Risiko besteht bei versehentlicher Berührung von Materialien mit hohen Temperaturen.



RESTRISIKO VERBRENNUNGEN DURCH AUSTRETENDE STOFFE / Ein solches Risiko besteht bei versehentlicher Berührung von Materialien mit hohen Temperaturen. Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Feststoffen überfüllt sind, welche ihren Zustand unter Erwärmung verändern (Übergang vom festen in den flüssigen Zustand), und somit bei falscher Handhabung Brandwunden verursachen können. Während der Verarbeitung müssen die verwendeten Behälter auf einer gut überschaubaren Höhe platziert werden.



RESTRISIKO QUETSCHUNG VON GLIEDMASSEN / Ein solches Risiko besteht bei unbeabsichtigtem Kontakt zwischen den Teilen während der Positionierung, des Transports, der Lagerung, der Montage und der Verwendung der Geräte.



RESTRISIKO EXPLOSION / Ein solches Risiko besteht in folgenden Fällen:

- Gasgeruch im Raum;
- Verwendung des Geräts, wenn explosionsfähige Stoffe in der Luft vorhanden sind;
- Verarbeitung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind;
- Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).



RESTRISIKO BRAND / Ein solches Risiko besteht bei: Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten / Stoffen; Verwendung des Geräts als Fritteuse.

VERFAHREN BEI GASGERUCH IN DER UMGEBUNG - S. ABSCHN. ABB - REF. a).



Bei Gasgeruch in der Umgebung müssen dringend die folgend beschriebenen Vorgehensweisen befolgt werden.

- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr (Schließen Sie den Absperrhahn, siehe A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (siehe B-C-D).
- Betätigen Sie kein Gerät, das Funken oder Flammen erzeugen kann (siehe B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, das außerhalb der Umgebung bedient wird, in der der Gasgeruch auftritt, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Gasversorgungsunternehmen und/oder Feuerwehr).

NEU! HERAUSNEHMBARER BODEN s. ABSCHN. ABB - REF. I)

Bei den dafür vorgesehenen Modellen (leerer Schrankunterbau) kann der Boden für Installations- und Wartungstätigkeiten entfernt werden. Zum Entnehmen des Bodens die Schrauben entfernen und ihn herausnehmen

(Det. A). Zum erneuten Einbauen des Bodens ihn einsetzen und die Schrauben anziehen (Det. B).



Falls Türen vorhanden sind, müssen diese zunächst ausgebaut werden (Scharniere und Befestigung).

DE



AUFSTELLUNG UND HANDLING

3.



Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

VERPFLICHTUNGEN - VERBOTE - TIPPS - EMPFEHLUNGEN



Bei Erhalt die Verpackung der Maschine öffnen und sicherstellen, dass die Maschine und ihr Zubehör während des Transports keine Schäden erlitten haben, ggf. unverzüglich dem Spediteur melden und die Installation nicht durchführen, sondern autorisiertes Fachpersonal hinzuziehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die während des Transports verursacht wurden.

SICHERHEIT BEIM HANDLING



Wenn die nachstehenden Anweisungen nicht eingehalten werden, kann dies zu gefährlichen Verletzungen führen.



Das für das Handling und die Montage des Geräts autorisierte Personal muss ggf. einen „Sicherheitsplan“ erstellen, um die Sicherheit der involvierten Personen zu gewährleisten. Des Weiteren müssen die gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien für bewegliche Baustellen streng und gewissenhaft eingehalten werden.



Es muss sichergestellt werden, dass die verwendeten Hebelmittel in Bezug auf ihre Tragkraft geeignet sind und sich in einem guten

Zustand befinden.



Die Tragkraft der verwendeten Hebelmittel muss mindestens 20 % höher als das Gewicht des Geräts sein.



Beachten Sie vor dem Handling die Anweisungen auf der Verpackung und/oder am Gerät.



Prüfen Sie den Schwerpunkt, bevor Sie das Gerät anheben.



Heben Sie das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig an, um es verschieben zu können.



Während des Hebens und dem Handling des Geräts dürfen Sie sich nicht darunter aufhalten oder unten durchgehen.

HANDLING UND TRANSPORT - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ b).



Die Ausrichtung des verpackten Geräts muss den Piktogrammen und den Aufschriften auf der Außenverpackung beibehalten werden.

1. Positionieren Sie das Hebelmittel; achten Sie dabei auf den Schwerpunkt der zu hebenden Last (siehe B-C).
2. Das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig anheben.
3. Positionieren Sie das Gerät am vorgesehenen Aufstellungsört

LAGERUNG / Die Lagerverfahren der Materialien müssen folgende Anforderungen erfüllen: Die Paletten, Container, Förderbänder, Fahrzeuge, Werkzeuge und Hubvorrichtungen müssen geeignet sein, um Schäden durch Vibrationen, Stöße, Abrieb, Korrosion, Hitze oder andere Zustände, die auftreten können, zu verhindern. Der Zustand der gelagerten Teile muss regelmäßig überprüft werden, um mögliche Schäden frühzeitig zu erkennen

ENTSORGEN DER VERPACKUNG



Die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften erfolgen und liegt im Aufgabenbereich des Empfängers.

1. Entfernen Sie der Reihe nach den oberen und seitlichen Kantenschutz.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
3. Heben Sie das Gerät nur so weit wie nötig an, um es von der Palette herunterzuheben.
4. Stellen Sie das Gerät am Boden ab.
5. Entfernen Sie das Hebemittel.
6. Entfernen Sie das gesamte Material vom Arbeitsbereich und entsorgen Sie es.



Nach dem Entfernen der Verpackung dürfen keine Anzeichen von Manipulationen, Dellen oder andere Auffälligkeiten sichtbar sein. Andernfalls müssen Sie sofort den Kundenservice darüber informieren.

ENTFERNEN DES SCHUTZMATERIALS

/ Das Gerät ist an den Außenflächen durch eine selbstklebende Schutzfolie geschützt, die nach der Positionierung von Hand entfernt werden muss. Das Gerät äußerlich und innerlich sorgfältig reinigen und dabei alle Materialien, die zum Schutz der Teile verwendet werden, manuell entfernen.



Edelstahloberflächen vorsichtig behandeln, um sie nicht zu be-

schädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden.



Zum Reinigen des Geräts keine aggressiven Stoffe (pH < 7) oder Lösemittel verwenden. Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).



Oberflächen mit Leitungswasser abspülen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderen nicht scheuernden Materialien abtrocknen.

REINIGUNG BEI ERSTINBETRIEBNAHME

Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums und wischen Sie alles mit einem nicht scheuernden Tuch ab.

Spülen Sie den Garraum anschließend mit Leitungswasser aus. Lassen Sie die Flüssigkeit, die Reinigungsmittel und / oder andere Verunreinigungen enthält, abfließen.

Trocknen Sie nach dem Ausspülen den Garraum mit einem nicht scheuernden Lappen gut ab. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Reinigen Sie auch die ausgebauten Teile mit einem Reinigungsmittel und Wasser und trocknen Sie diese danach ab. Am Ende dieser Arbeiten müssen die ausgebauten Teile wieder in die entsprechenden Stellen der verschiedenen Geräteteile eingesetzt werden.

WAAGRECHTE AUSRICHTUNG UND BEFESTIGUNG - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ c)

Positionieren Sie das Gerät am zuvor entsprechend vorbereiteten Arbeitsplatz (siehe zulässige Grenzwerte für Betriebs- und Umweltbedingungen). Zur Ausrichtung und Befestigung muss das Gerät als Einzelgerät aufgestellt werden.

Legen Sie eine Wasserwaage auf das Gerät (siehe D).

Stellen Sie die Nivellierfüße (siehe E) mit Hilfe der Wasserwaage ein.



Das Gerät wird perfekt ausgerichtet, indem Sie es mit Hilfe der Wasserwaage und den Füßen sowohl in der Breite als auch der Tiefe einstellen.

MONTAGE IN REIHE / S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. d)

Bei den Modellen, die Bedienelemente und die Befestigungsschrauben der Blenden entfernen (s. Det. F).



Brennbare Wände / Der erforderliche Mindestabstand zwischen dem Gerät und den Seitenwänden ist 10 cm und 20 cm an der Rückwand. Bei geringeren Abständen müssen die entsprechenden Wände mit Brandschutz und/oder Isoliermaterial versehen werden.



Die Maschine so aufstellen, dass keine versehentliche Berührung mit den heißen Flächen, einschließlich dem aus dem Abzug ausströmenden Rauch, möglich ist (siehe Kennzeichnung mit Piktogramm „Vor-sicht heiß“ und die Beschreibung auf S. 2), wenn Personen den Arbeitsbereich durchqueren oder dort arbeiten.

Die Geräte so positionieren, dass die Seitenteile perfekt anliegen (s. Det. G). Die Geräte wie oben beschrieben ausrichten (siehe E).

Die Befestigungsschrauben in ihre Sitze einfügen und die beiden Geräte mit den Befestigungsmuttern (siehe H1-H3) fixieren.

Die Schutzkappen zwischen den Geräten erneut anbringen (s. Det. H2).

Die Arbeitsschritte zur Ausrichtung und Befestigung ggf. für die restlichen Geräte wiederholen.

ANBRINGEN DES ABSCHLUSSTEILS (OPTIONAL) S. ABSCHN. ABB.

- REF. d) / Zum Montieren des Abschlussteils muss dieses positioniert und mit den entsprechenden mitgelieferten Schrauben (siehe L1) befestigt werden. Nach der Durchführung aller oben beschriebenen Vorgänge die Blenden und Bedienelemente der verschiedenen Geräte wieder an ihrem Platz einsetzen.



ENERGIE- UND WASSERANSCHLÜSSE



Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.



Diese Tätigkeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Fachkräften ausgeführt werden. Die geltenden Vorschriften müssen eingehalten und



Im Allgemeinen, das Gerät wird ohne Stromversorgungskabel, ohne Wasser-, Abwasser- und Gasanschlussrohre ausgeliefert.

ANSCHLUSS GASVERSORGUNG S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ e)

Merkmale des Aufstellungsorts /

Der Raum zur Aufstellung des Geräts (Typ A1 unter Abzugshaube) muss über folgende Merkmale verfügen: Belüfteter Raum, gemäß den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss die darüber liegende Abzugshaube eingeschaltet sein. Der Abstand zwischen dem Filter der Abzugshaube und dem Gerät muss mindestens 20 cm betragen.



Nachdem das Gerät an die Versorgungsquellen und an den Abfluss angeschlossen wurde, ist es ortsfest darf für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden.



Der Hauptzuleitung des Geräts muss ein Sicherheitsventil vorgeschaltet sein, das für den Bediener gut sichtbar und leicht zugänglich ist (Abb. 3).



Für den Netzanschluss muss eine Leitung vorgesehen werden, die den geltenden örtlichen Vorschriften und den in der EN 10226-1 festgelegten Eigenschaften entspricht.



Der Gasversorgungsschlauch muss gemäß den geltenden örtlichen Bestimmungen regelmäßig von autorisiertem technischem Personal geprüft und/oder ausgetauscht werden.



Der Anschlussstutzen des Gerätes ist 1/2" G Außengewinde, der Anschlussschlauch muss entsprechen ein 1/2" G Innengewinde besitzen.



Die Rohre müssen fest mit den Anschlüssen verschraubt werden.



Stellen Sie sicher, dass nach dem Öffnen des Gasabsperr-

hahns nirgends Gas austritt (Abb. 4) Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte den Gasabsperrhahn schließen (Abb. 3).



Bei der Umrüstung auf eine andere Gasart muss die Düse ausgetauscht werden. Siehe dazu die im Kapitel „Arbeiten bei der Inbetriebnahme“ beschriebene Vorgehensweise (Kap. 5).

UMRÜSTUNG DER GASART GAS - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ f).



Das Gerät wird mit Einstellungen für die Energieart ausgeliefert, wie sie auf dem Typenschild angegeben ist. Jede andere Konfiguration, die diese eingestellten Parameter ändert, muss vom Hersteller oder seinem Vertreter zuvor genehmigt werden.



Die Umrüstung auf eine andere Gasart muss von qualifiziertem und für diese Arbeiten zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden.

Die ordnungsgemäße Vorgehensweise für die Umrüstung wird im entsprechenden Kapitel beschrieben.



Die für die Umrüstung erforderlichen Teile wie Düsen, By-Pass, Düsen der Zündflamme, Membranen und weiteres Zubehör müssen direkt beim Hersteller angefordert werden.



Nach Abschluss der Umrüstungsarbeiten muss das Schild am Gerät durch das mitgelieferte Klebeschild (mit den neuen Parametern) ersetzt werden.



In manchen Fällen (Backofen) müssen zwei Schilder gewechselt werden, eines außen neben dem Gasanschluss und eines innen s. ABB. f).



ALLGEMEINE SICHERHEITS- HINWEISE



Die Bediener sind verpflichtet, sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Das vorliegende Handbuch muss vor jeglichem Eingriff genau durchgelesen werden; es müssen alle notwendigen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um eine sichere Interaktion zwischen Mensch und Maschine zu gewährleisten.



Jede technische Änderung, die Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts hat, darf nur vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Nach dem aufmerksamen Lesen des Handbuches müssen einige Abläufe vor der ersten Inbetriebnahme simuliert werden, um die Bedienung der wesentlichen Funktionen des Geräts schneller zu automatisieren, z. B. Einschalten, Ausschalten, usw.



Das Gerät wurde vor Auslieferung beim Hersteller getestet und mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart und Charakteristik der elektrischen Versorgung vorbereitet.



Wenn die Versorgung mit LPG (Butan oder Propan) und 50 mbar erfolgt, muss vor dem Gerät ein Druckregler für 50 mbar installiert werden.

ERSTE INBETRIEBNAHME / Nachdem das Gerät aufgestellt und an die Versorgungsquellen angeschlossen wurde (einschließlich der Abflüsse), müssen folgende Schritte durchge-

führt werden:

1. Entfernen des Schutzmaterials (Öle, Fette, Silikone, usw.) im Inneren und außerhalb des Garraums (siehe Abschnitt 3/ Entfernen des Schutzmaterials).
2. Allgemeine Kontrollen und Überprüfungen:
 - Überprüfen der Funktionsfähigkeit von Schaltern und Ventilen (z.B. Wasser, Strom, Gas, sofern vorgesehen);
 - Überprüfen der Abflüsse (sofern vorgesehen);
 - Überprüfung und Kontrolle der externen Rauch-/Dampfzugsanlagen (falls vorhanden);
 - Überprüfung und Kontrolle der Schutzabdeckungen (alle Abdeckungen müssen korrekt montiert sein).

KONTROLLE UND EINSTELLUNG DER GASVERSORGUNGSEINHEITEN



Nachdem die oben beschriebenen Anschlussarbeiten beendet sind, müssen die eingestellten Parameter zum Teil direkt am Aufstellungsort überprüft werden, auch wenn das Gerät während der Testphase korrekt kalibriert wurde.



Der erste zu prüfende Parameter, nämlich der richtige Druck, ist in Abhängigkeit der vom Versorgungsunternehmen gelieferten Gasart zu überprüfen.

MESSUNG DES GASEINTRITTSDRUCKS



Wenn der gemessene Druck um 20 % niedriger ist als der Nenndruck (z.B. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), die Installation unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.



Wenn der gemessene Druck um 20 % höher ist als der Nenndruck (z.B. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), die Installation unter-

DE

brechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.



Der Hersteller übernimmt keine Garantie für das Gerät, wenn der Gasdruck niedriger oder höher als die oben genannten Werte ist.



Sicherstellen, dass keine Gasleckagen vorhanden sind.



Nach der Überprüfung des Gasdrucks und der Gasart könnte Folgendes notwendig werden: 1. Austausch der Düse (falls die vorhandene Gasart nicht derjenigen entspricht, für die das Gerät voreingestellt wurde - s. Kap. 6)

BESCHREIBUNG DER ABSCHALTFUNKTIONEN



Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen der betreffenden Versorgungsleitungen zu schließen (Wasser, Gas, Strom)

ABSCHALTUNG BEI BETRIEBSSTÖRUNG

Sicherheitsvorrichtung / ABSCHALTUNG: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird eine Sicherheitsvorrichtung ausgelöst, die automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird solange unterbrochen, bis die Ursache der Störung beseitigt ist.
NEUSTART: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung der Sicherheitsvorrichtung geführt hat, kann die autorisierte Fachkraft das Gerät über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

ERSTINBETRIEBNAHME



Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (s. Entfernung des Schutzmaterials).

TÄGLICHE INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Abluftsystem des Raums korrekt funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Öffnen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.

Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte die Tätigkeiten zum „Starten des Betriebs“ ausführen.



Um die Luft aus der Rohrleitung zu entfernen, genügt es, die Absperrvorrichtung der Netzleitung zu öffnen, den Drehknopf des Geräts gedrückt zu halten und in Zündstellung zu drehen, eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Düse der Zündflamme zu halten und die Zündung abzuwarten.

TÄGLICHE AUSSERBETRIEBNAHME /

Wenn die oben beschriebenen Arbeitsschritte abgeschlossen wurden:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem optimalen Sauberkeits- und Hygienezustand ist.

AUSSERBETRIEBNAHME FÜR LÄNGERE ZEIT /

Im Falle eines längeren Stillstands führen Sie alle Schritte der täglichen Außerbetriebnahme durch und schützen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile wie im Folgenenden beschrieben:

1. Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Seife verwenden;
2. Teile sorgfältig abspülen, keine Hochdruckreiniger verwenden und/oder nicht direkt mit Wasser abspritzen;
3. Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen;
4. Alle Edelstahloberflächen mit einem nicht scheuernden Tuch abwischen,

das mit lebensmittelechtem Vaselineöl benetzt ist, um einen Schutzfilm auf der Oberfläche zu erzeugen.

Bei Geräten mit Türen und Gummidichtungen die Tür leicht geöffnet lassen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gummidichtung mit Talkum einstreichen. Geräte und Räume regelmäßig lüften.



Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem technisch einwandfreien Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst zugelassenen Techniker durchführen zu lassen.

DE



UMRÜSTUNG DER GASART

6.

PRÜFUNG DES DYNAMISCHEN EINGANGSDRUCKS / S. Messung des Gaseintrittsdrucks.

PRÜFUNG DES DRUCKS AN DER DÜSE



Wenn der gemessene Druck um 20 % niedriger ist als der Eingangsdruck, die Installation unterbrechen und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.



Wenn der gemessene Druck höher ist als der Eingangsdruck, die Installation unterbrechen und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS - S. KAP. AB- BILDUNGEN g)

1. Das dem Gerät vorgeschaltete Absperrventil schließen.
2. Die Blende zerlegen und die Plat-

te, bei den vorgesehenen Modellen, anheben, um die Bedienung zu erleichtern (s. Kap. 2 - Angaben zu Restrisiken/Quetschung von Gliedmaßen)

3. Die Zündkerze gegebenenfalls ausbauen, um zu vermeiden, dass sie während des Austauschs der Düse beschädigt wird (Abb. 2).

4. Die Mutter lösen und die Zünddüse abmontieren (die Düse ist am Doppelkegel befestigt).

5. Die Zünddüse (Abb. 1) durch die Düse ersetzen, die in der Referenztafel für die ausgewählte Gasart angegeben ist.

6. Die Mutter mit der neuen Düse festziehen.

7. Die Zündkerze wieder montieren.

8. Den Zündbrenner einschalten und sicherstellen, dass kein Gas an evtl. undichten Stellen austritt.



Mit entsprechenden Geräten sicherstellen, dass keine Gas-

leckagen vorhanden sind.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES BRENNERS - S. ABSCHN. AB-BILDUNGEN - REF. h) 1. Das dem Gerät vorgeschaltete Absperrventil schließen. / 2. Die Düse aus ihrem Sitz schrauben (Abb. 3). / 3. Die vorhandene Düse (Abb. 1) durch die Düse austauschen, die der gemäß der Referenztabelle ausgewählten Gasart entspricht. / 4. Die neue Düse in ihren Sitz einschrauben und festziehen.



Mit entsprechenden Geräten sicherstellen, dass keine Gasleckagen vorhanden sind.

EINSTELLUNG DES HAUPTBRENNERS - S. ABSCHN. AB-BILDUNGEN - REF. h)

Zur Einstellung der Primärluft:

1. Die Fixierschraube lösen (Abb. 1).
2. Wo dies vorgesehen ist, den Abstand (X) mm der Hülse entsprechend des gewählten Gases einstellen (siehe Gas-Referenztabelle).



Die Hülse mit der Schraube fixieren und versiegeln, um Manipulationen daran erkennen zu können.

EINSTELLUNG DER MINIMALEN BRENNERLEISTUNG - s. Kap. (ABB. i) / Wenn benötigt, die verminderte Brennerleistung kann mit der Bypass-Minimum-Schraube eingestellt werden (Abb. 2), siehe dazu die Gas-Referenztabelle. Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn öffnen.

Bei den Modellen, wo dies vorgesehen ist, erreicht man die verminderte Brennerleistung, indem man die Bypass-Minimum-Schraube (Abb. 3) ganz hineinschraubt (siehe Gas-Referenztabelle). Den dem Gerät vorgeschalteten Absperrhahn öffnen.



Falls die Schraube ersetzt wird, diese am Ende des Arbeitsschritts versiegeln, um unbefugtes Lösen zu erkennen.



AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

7.



Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

1. Den Behälter herausziehen
2. Die Blende und die Bedienelemente abbauen
3. Die Kochplatte ggf. entfernen (Modell mit erhöhter Platte / s. Kap. 2 - Angaben zu Restrisiken / Quetschung von Gliedmaßen)

AUSTAUSCH DES THERMOELEMENTS

1. Das Thermoelement vom Thermostat trennen (bei Modellen, wo dies vorgesehen ist, auch die Faston-Anschlüsse trennen **s. Kap. ABB. i) Abb. 2 / A-B)**

2. Das Thermoelement von der Zündvorrichtung abschrauben
3. Das neue Thermoelement einbauen und die Anschlüsse wiederherstellen

AUST. ZÜNDKERZE

1. Die Mutter lösen
2. Das Hochspannungskabel lösen und die Zündkerze austauschen
3. Das Hochspannungskabel erneut anschließen und die Mutter anziehen.

AUSTAUSCH DER PIEZOELEKTRONIK

1. Das Kabel vom Piezozünder trennen
2. Den Zünder, der auszutauschen ist,

demontieren

3. Den neuen Piezozünder einbauen

AUST. DES GASTHERMOSTATS

1. Die Befestigungskammer abstreifen
2. Den Fühler von der Halterung abstreifen
3. Die Anschlüsse für Gaseintritt und Gasaustritt trennen
4. Das Thermoelement abschrauben
5. Den neuen Thermostat montieren.
6. Die Schraube für Minimum kontrollieren (s. vorhergehenden Abs. und Tabelle technische Daten)
7. Die Anschlüsse wiederherstellen und die abgenommen Teile wieder anbringen



Im Falle eines Austauschs des Thermostats, einen des gleichen Modells einbauen, s. Kap. ABB. i)

AUSTAUSCH DES BRENNERS

1. Den Thermostatfühler herausnehmen
2. Die Führung des Brenners abnehmen
3. Die Zündgruppe nach Abdrehen der Befestigungsschrauben herausziehen
4. Die Gasanschlüsse lösen
5. Den Deckel der Brennkammer, sofern vorhanden, abnehmen
6. Die Befestigungsschrauben des Brenners lösen und diesen herausnehmen
7. Den neuen Brenner einsetzen und die zuvor demontierten Teile (Führung, Zündgruppe usw.) wieder einbauen
8. Die Anschlüsse wiederherstellen



Die Gasdichtigkeit mit entsprechenden Werkzeugen prüfen und die ausgebauten Teile in der richtigen Reihenfolge erneut einbauen.

DE



BEDIENUNGSANLEITUNG

8.

ANORDNUNG DER WICHTIGSTEN BAUTEILE - S. ABS. ILL - BEZ. m). Die Darstellung und Anordnung der Abbildungen sind rein indikativ und können auch abhängig vom jeweiligen Modell (z. B. vertiefte oder erhöhte Platte) unterschiedlich sein.

1. Thermostat-Drehknopf (siehe Betriebsarten und Funktionen der Drehknöpfe, Tasten und Kontrollleuchten).
2. Thermostat-Drehknopf (siehe Betriebsarten und Funktionen der Drehknöpfe, Tasten und Kontrollleuchten).
3. Kochplatte.
4. Sammelbehälter für Kochöl/Kochfett.

MODALITÄT UND FUNKTION DER DREHKNÖPFE TASTEN UND KONTROLLAMPEN / S. ABS. ABB - BEZ. n). Die Beschreibung dient nur der Veranschaulichung und unterliegt Änderungen.

- ① **DREHKNOPF THERMOSTAT.** Hat verschiedene Funktionen:

1. Zünden von Zündflamme und Brenner.
2. Regelung der Temperatur/der Leistung
3. Abschalten des Geräts

- ② **PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDTASTE.** Hat nur eine Funktion:
 1. Erzeugt beim Drücken den Zündfunken an der Zündflamme.

STARTEN DES BETRIEBS /



Vor der Ausführung der Tätigkeiten siehe: „Allgemeine Sicherheitshinweise / Restrisiken“



Die Kochplatte während der Erhitzung mit Pflanzenöl benetzen, um den Garvorgang zu begünstigen.



ES IST streng verboten, das Gerät als Fritteuse zu benutzen.



Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht das Restrisiko von Verbrennungen

durch Berührung von Kochfeld - Kochgeschirr - Kochgut.

EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN - s. Abs. ABB. - BEZ. o)

- Den Drehknopf drehen und in Stellung piezoelektrisch gedrückt halten (Teil A) und gleichzeitig die piezoelektrische Taste (TeilB) mehrmalig betätigen bis die Zündflamme brennt.
- Den Drehknopf nach ungefähr 20“ loslassen und nachsehen, ob die Zündflamme ordentlich brennt.
- Nach dem Zünden der Zündflamme den Thermostat-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur/Leistung drehen (Teil 1C).



Die Betriebstemperatur/-leistung wird mithilfe der Angaben auf dem Drehknopf geregelt.



Wenn 2 Thermostat-Drehknöpfe vorhanden sind, steuert jeder Drehknopf jeweils die Funktion jeder einzelnen Platte an (siehe Schema D)

- Zum Abschalten der Hitzeerzeugung den Drehknopf bzw. die Drehknöpfe in „Null“-Stellung drehen.

HANDHABUNG DES GARGUTS



Nie Töpfe oder andere Gefäße zum Kochen der Nahrungsmittel auf der Platte verwenden



Die Nahrungsmittel erst auf die Platte legen wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist

- Bei Erreichen der eingestellten Temperatur das Gargut direkt auf die Kochplatte (Abb. 2) legen.
- Am Ende des Garvorgangs das Gargut unter Verwendung der eigens dazu vorgesehenen Utensilien von der Kochplatte an einen vorbereiteten Platz bringen.
- Nach dem Entnehmen des Garguts kann das Gerät erneut beladen oder es können die unter „Außerbetriebsetzung“ beschriebenen Schritte durchgeführt werden.

AUSSERBETRIEBNAHME s. Abs. ABB - BEZ p)



Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe Kapitel 5.



Auf der/den Platte(n) zurückbleibende Feuchtigkeit kann die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu vorzeitigem Verschleiß der Platte(n) führen.



Um zu vermeiden, dass auf den Platten Feuchtigkeit zurückbleibt und einem dadurch bewirkten vorzeitigen Verschleiß vorzubeugen, wird das Gerät nach Beendigung der Reinigungsarbeiten noch ungefähr 10 Minuten eingeschaltet.

Warten bis die Platte abgekühlt ist, damit der Bediener keine Brandwunden erleidet.

Sicherstellen, dass keine Hindernisse und/oder Verstopfungen in der Ablassleitung vorhanden sind (Abb. 3).

Das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Kochfelds auftragen und unter Verwendung eines weichen Schwamms die gesamte Oberfläche gründlich reinigen.

Das Fassungsvermögen des Sammelbehälters für das abgelassene Material ist beschränkt. Den Füllstand häufig kontrollieren, um ein Überlaufen zu vermeiden (Abb. 4).



Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten, sollte das Gefäß nur bis 3/4 befüllt werden. Sobald der Füllstand bis etwa 3/4 des Fassungsvermögens angestiegen ist, das Gefäß nehmen und entleeren und danach wieder an seinen Platz stellen.



Den Behälter gemäß den örtlich geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung entleeren und den leeren Behälter wieder in seinem Fach einsetzen.



VERPFLICHTUNGEN - VERBOTE - TIPPS - EMPFEHLUNGEN



Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe Kapitel 2 und Kapitel 5.



Falls das Gerät an einen Rauchgasabzug angeschlossen ist, muss das Rauchabzugsrohr gemäß den länderspezifischen regulatorischen Bestimmungen gereinigt werden (kontaktieren Sie für entsprechende Informationen Ihren Installateur).



Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher ist das Gerät und seine Umgebung stets sauber zu halten. Die mangelnde Erhaltung eines hygienisch optimalen Zustands kann zu vorzeitiger Schädigung des Geräts und gefährlichen Situationen führen.



Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.



Die chemische Wirkung von Salz und/oder Essig oder anderen Stoffen, die Chloride enthalten kann langfristig zu Korrosion im Garbereich führen. Nachdem das Gerät mit derartigen Stoffen in Kontakt war, muss es sorgfältig mit einem spezifischen Reinigungsmittel gereinigt, gut nachgespült und sorgfältig getrocknet werden.



Edelstahloberflächen vorsichtig behandeln, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden

Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Die Reinigungsflüssigkeit für das Kochfeld muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH höher als 12, frei von Chloriden/Ammoniak und mit einer Viskosität und Dichte ähnlich der von Wasser. Für die interne und externe Reinigung des Geräts keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reinigungsmittel benutzen).



Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).



Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.



Warten, bis sich die Temperatur des Geräts und aller seiner Teile abgekühlt hat, damit der Bediener keine Verbrennungen erleidet.



Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden.

TÄGLICHE REINIGUNG



Etwa vorhandene bewegliche Teile abnehmen (z.B. Spritzschutz).

Das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Kochfelds auftragen und unter Verwendung eines weichen Schwamms die gesamte

Oberfläche gründlich reinigen. Anschließend den Garraum reichlich mit Leitungswasser spülen. Das Abwasser durch die dazu vorgesehene Bohrung fließen lassen und das Becken entleeren (siehe „Außerbetriebsetzung“).

Nach Abschluss der beschriebenen Tätigkeiten das Kochfeld mit einem weichen Lappen trockenwischen. Die Temperatur etwa 10' lang auf die Mindesttemperatur einstellen, damit die Platten vollständig trocknen. Gegebenenfalls die vorab beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang wiederholen.

Die abgenommenen Teile mit einem Reinigungsmittel und Leitungswasser säubern, sorgfältig trocknen und wieder in ihre Aufnahmen einsetzen.

Die ausgebauten Teile wieder in der richtigen Reihenfolge korrekt einsetzen (sofern vorhanden)

VERCHROMTE PLATTEN : Zum Entfernen allfälliger Verkrustungen einen widerstandsfähigen Plastischaber verwenden. Die Platte mit einem befeuchteten Tuch säubern. Das Gerät einschalten, damit es trocknet (siehe tägliche Inbetriebsetzung). Nach Abschluss der vorab beschriebenen Arbeitsgänge das Gerät durch Auftragen einer dünnen Schicht von Vaseline Speiseöl schmieren.

REINIGUNG FÜR LÄNGERE STILLSETZUNG / Siehe Kap. 5 / Tätigkeiten für die Außerbetriebnahme / Außerbetriebnahme für längere Zeit

Geräte und Räume regelmäßig lüften.

ÜBERSICHTSTABELLE / TÄTIGKEIT - HÄUFIGKEIT



Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe Kapitel 2 „Aufgaben und Qualifikationen“



Im Falle einer Störung führt der normale Bediener eine erste Fehlersuche durch und behebt, falls er dazu befugt ist, die Störungsursache und stellt die korrekte Funktion des Geräts wieder her.



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den autorisierten Kundendienst verständigen.



Der autorisierte Wartungstechniker wird tätig, wenn der gewöhnliche Bediener die Störungsursache nicht ermitteln konnte oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Bediener nicht befugt ist.

AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN		HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Reinigung des Behälters	Wenn erforderlich
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei Lieferung nach der Installation
	Reinigung des Rauchgasabzugs	Jährlich
	Schmierung des Gashahns	Wenn erforderlich
	Kontrolle / Austausch der Gasleitungen	Wenn erforderlich
	Überprüfung des Thermostats	Jährlich

DE

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG



Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
Das Gasgerät lässt sich nicht einschalten	- Gashahn geschlossen - Luft in den Leitungen	- Gashahn öffnen - Zündvorgang wiederholen
Im Garraum befinden sich Flecken	- Wasserqualität - Minderwertiger Reiniger - Ungenügendes Abspülen	- Wasser filtern (siehe Wasserenthärter) - Empfohlenen Reiniger verwenden - Nochmals abspülen
Die Zündflamme geht nicht an	- Den Kreis der piezoelektrischen Zündvorrichtung überprüfen - Zündflammenbrenner verstopft - Gashahn geschlossen - Gashahn oder Thermostat defekt	- Kabel, Zündkerze oder Piezo austauschen - Zünddüse austauschen / reinigen - Gashahn öffnen - Hahn oder Thermostat austauschen (siehe Austausch von Komponenten)
Die Zündflamme beginnt zu brennen, geht dann aber aus	Falscher Zündflammenbrenner oder teilweise verstopft Das Thermoelement ist beschädigt Thermostat / Hahn beschädigt	- Zündflammenbrenner austauschen oder reinigen - Das Thermoelement austauschen - Thermostat / Hahn durch gleiches Modell ersetzen



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den autorisierten Kundendienst verständigen.

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS UND JEDE VERVIELFÄLTIGUNG, AUCH TEILWEISE, IST UNTERSAGT.



AUSSERBETRIEBNAHME UND ABBAU DES GERÄTS



Die Materialien müssen gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen des Landes entsorgt werden, in dem das Gerät verschrottet wird.

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe Abschnitt 0.1) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss. Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Betreiber sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird nach geltendem Recht verwaltungsrechtlich verfolgt.



Außerbetriebnahme und Abbau des Geräts müssen durch qualifiziertes, elektrisch und mechanisch geschultes, Fachpersonal erfolgen, das mit entsprechender persönlicher Schutzausrüstung, wie Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzhelm und Schutzbrille ausgerüstet ist.



Die Demontage des Geräts muss an einem Ort erfolgen,

der ausreichend Platz bietet und so vorbereitet ist, dass die Arbeiten gefahrlos durchgeführt werden können.

Folgende Schritte sind auszuführen:

- Schalten Sie das elektrische Netz spannungsfrei.
- Trennen Sie das Gerät vom elektrischen Netz.
- Entfernen Sie die aus dem Gerät austretenden elektrischen Leitungen.
- Schließen Sie den Wasserhahn (Hauptabsperrhahn) der Wasserzufuhr.
- Entfernen Sie die Wasserschläuche vom Gerät.
- Entfernen Sie die Abwasserschläuche vom Gerät.



Nach diesen Arbeitsschritten könnte sich eine kleine Wasserlache um das Gerät gebildet haben. Bevor Sie mit den Arbeiten fortfahren, wischen Sie diese bitte auf.

Wenn der Arbeitsbereich wieder wie beschrieben gesäubert wurde, fahren Sie wie folgt fort:

- Montieren Sie die Schutzverkleidungen ab.
- Zerlegen Sie das Gerät in seine Hauptbestandteile.
- Trennen Sie die Bauteile nach Materialart (z.B. Metall, Elektrik, usw.) und transportieren Sie sie zu den Recyclinghöfen.

ABFALLENTSORGUNG



Während des Betriebs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette, usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.



TABELA DE CONTEÚDO

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1-2. INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA | 6. ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS |
| 3. COLOCAÇÃO E MOVIMENTAÇÃO | 7. SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES |
| 4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO | 8. INSTRUÇÕES PARA O USO |
| 5. TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO | 9. MANUTENÇÃO |
| | 10. ELIMINAÇÃO |
| | 11. DADOS TÉCNICOS/IMAGENS |

DESCRIÇÃO DOS PICTOGRAMAS

 **Sinais de perigo.** Situação de perigo imediato que pode causar ferimentos graves ou morte. Situação potencialmente perigosa que pode causar ferimentos graves ou morte.

 **Alta tensão! Aviso! Perigo de morte!** A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte.

 **Perigo de altas temperaturas,** a não observância pode causar ferimentos graves ou morte.

 **Derramamento de materiais a altas temperaturas.** A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte.

 **Perigo de esmagamento dos membros durante o manuseio e/ou posiciona-**

mento, a não conformidade pode causar lesões graves ou morte.

 **Anúncios de proibição.** Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) que exija competência técnica qualificada e autorização. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

 **Sinalização obrigatória.** Obrigação de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Obrigação de excluir a alimentação elétrica a montante do equipamento sempre que seja necessário um funcionamento seguro.



Obrigação de usar óculos de segurança.



Obrigação de usar luvas de proteção.



Obrigação de usar um capacete protetor.



Obrigação de usar sapatos de segurança.



Outras sinalizações. Indicações para a realização de um procedimento correto, a não observância pode causar uma situação perigosa.



Conselhos e sugestões para adoção de procedimentos adequados.



Operador “Homog neo” (-Técnico Qualificado)/Operador experiente autorizado a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.



Operador “Heterog neo” (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.



Sinal de aterramento.



Sinal de fixação ao sistema equipotencial.



  obrigatório proceder à eliminação dos resíduos em conformidade com as disposições da legislação em vigor sobre a matéria.



INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA

1.

PREFÁCIO /Instruções originais. Este documento foi realizado pelo fabricante no próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão.

Os operadores especializados devem ter formação sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. Instruções de segurança especiais (Obrigação - Proibição - Perigo) podem ser encontradas no capítulo específico sobre o assunto. Este documento não pode ser transmitido a terceiros sem a autorização

por escrito do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante.

O uso de: A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/ squemas no interior do documento é meramente indicativa e podem ser modificados. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

ESCOPO DO DOCUMENTO / As interações entre o operador e o equipamento, durante o ciclo de vida útil do mesmo, foram atenciosamente analisadas pelo fabricante, tanto na

fase de concepção quanto na redacção do manual. Portanto, É nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica do equipamento. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

COMO LER O DOCUMENTO/ O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

CONSERVAÇÃO DO DOCUMENTO / O presente documento e o resto da dotação contida no envelope é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil do equipamento.

DESTINATÁRIOS / Este documento está estruturado da seguinte forma :

- **Operador “Homogéneo”** (Técnico especializado e autorizado) ou seja, todos os operadores autorizados a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

Operador “Heterogéneo” (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).

PROGRAMA DE FORMAÇÃO DO OPERADOR / Mediante pedido específico, é possível realizar um curso de formação para os operadores envolvidos na utilização, instalação e manutenção do equipamento, seguindo os procedimentos indicados na confirmação do pedido.

ACORDOS A EXPENSAS DO CLIENTE /

Sujeitos a quaisquer acordos contratuais diferentes, são normalmente a expensas do cliente:

- disposição das instalações (incluindo alvenaria, fundações ou canalização, se necessário);
- piso anti-eskorregadio sem rugosidade;
- preparação do local de instalação e da própria instalação do equipamento de acordo com as dimensões indicadas na disposição (plano de Fundação);
- fornecimento de serviços auxiliares adaptados às necessidades da Central (por ex. rede de Eletricidade, Rede de água, rede de gás, rede de escoamento);
- preparação da instalação eléctrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;
- iluminação adequada, de acordo com os regulamentos em vigor no local de instalação
- possíveis dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação eléctrica (interruptores diferenciais, sistemas de imobilização equipotencial, válvulas de segurança, etc.) previsto pela legislação em vigor no País de instalação.;
- sistema de aterramento conforme com os regulamentos vigentes no local de instalação
- preparação, se necessário (ver especificações técnicas), de um sistema de amolecimento da água.

CONTEÚDO DE FORNECIMENTO /

De acordo com o pedido, o conteúdo do fornecimento pode variar.

- Equipamento
- Tampa/tampas
- Cesta de metal/cestos de metal
- Grade de suporte para cesto
- Tubos e/ou cabos para ligação a fontes de energia (apenas nos casos indicados na ordem de trabalho).
- Kit de mudança de gás fornecido pelo fabricante

PT

UTILIZAÇÃO PREVISTA / Este dispositivo foi concebido para uso profissional. A utilização do equipamento abrangido pela presente documentação deve ser considerada “utilização própria” quando utilizado para o tratamento da cozedura ou da regeneração de géneros alimentícios, qualquer outra utilização deve ser considerada “utilização indevida” e, por conseguinte, perigosa.

Estes aparelhos destinam-se a atividades comerciais (por ex., cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais etc.) e a empresas comerciais (por ex., padarias, talhos etc.), mas não para a produção contínua de alimentos.

A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos. **Utilizar apenas acessórios e peças de reposição originais fornecidas pela marca fabricante para manutenção da conformidade normativa.**

AS CONDIÇÕES PERMITIDAS DE FUNCIONAMENTO /

O equipamento é concebido exclusivamente para funcionar dentro dos limites técnicos e de alcance exigidos. A fim de obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, devem ser observadas as seguintes indicações. A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador. O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- humidade relativa máxima: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento > + 10 °C;
- o piso deve ser anti-escorregadio e

o equipamento deve estar perfeitamente posicionado no piso;

- O local deve haver um sistema de ventilação e iluminação como prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- O local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possui interruptores e comportas de bloqueiam que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante do equipamento;
- As paredes/ superfícies imediatamente próximas/em contacto com o equipamento devem estar à prova de fogo e/ou isoladas de eventuais fontes de calor.

TESTE E GARANTIA /

Teste: o equipamento foi testado pelo fabricante durante as fases de montagem no local da unidade de produção. Todos os certificados relacionados ao teste realizado serão entregues ao cliente mediante solicitação.

Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação do equipamento, esta duração não é prorrogável. Cobre as peças defeituosas a serem substituídas e transportadas pelo comprador. As partes eléctricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia. Os custos de mão-de-obra relacionados com a intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante nas instalações do cliente, para a eliminação de defeitos sob garantia, são suportados pelo revendedor.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas. As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original. O fabricante é responsável pelo equipamento

na sua configuração original e apenas pelas peças de substituição originais. O fabricante declina de qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio do equipamento ou danos causados após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

AGARANTIA CADUCA EM CASO

DE / • Danos causados por transporte “à saída da fábrica” (EXW) e/ou movimentação, se tal evento ocorrer, o cliente deve informar o revendedor e o transportador (por exemplo, via e-mail e/ou site) e anotar nas cópias dos documentos de transporte o que aconteceu. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada. A garantia também expira na presença de:

- Danos causados por

instalação incorreta.

- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;
- Danos causados pela utilização de peças sobressalentes não originais.
- Danos causados por manutenção inadequada e ou danos causados por falta de manutenção.
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

PT

AUTORIZAÇÃO /

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente ao equipamento. A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

DADOS TÉCNICOS e IMAGENS /
A seção está localizada no final deste manual.



Qualquer modificação técnica tem impacto no funcionamento ou na segurança do equipamento, pelo que deve ser efetuada por pessoal técnico do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados pelo fabricante. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados pela introdução de adaptações ou alterações técnicas ao equipamento.



Verificar, à chegada, a integridade do equipamento e dos seus componentes (por exemplo, Cabo de alimentação), antes da utilização, se houver quaisquer anomalias, não iniciem o equipamento e contactem o centro de serviço mais próximo.



Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Utilizar equipamento idóneo de proteção.



Proibição de instalação do equipamento individual SEM kit antibasculamento (ACES-SÓRIO). Excluídas versões TOP.



Antes de fazer as conexões, verifique os dados técnicos na placa do equipamento e os dados técnicos deste manual. **E absolutamente proibido mexer ou remover placas de identificação e pictogramas aplicados ao equipamento.**



Nas linhas de alimentação (por ex. hídrica-gás-eléctrica) a montante do equipamento, devem ser instalados dispositivos de

bloqueamento que excluam a alimentação sempre que seja necessário funcionar em segurança.



Em geral, Ligar em primeiro lugar o equipamento à rede de abastecimento e escoamento da água e depois à rede de abastecimento de gás. Verificar se não existem fugas e só então proceder à ligação à rede eléctrica.



O equipamento não foi concebido para funcionar em atmosferas explosivas pelo que é expressamente proibido proceder à sua instalação e utilização em locais onde tal se verifique.



Colocar toda a estrutura de acordo com as dimensões e características de instalação indicadas nos capítulos específicos do presente manual.



O equipamento não foi concebido para ser instalado embutido. O equipamento deve funcionar em salas bem ventiladas. O equipamento deve ter descargas livres (não impedidas ou impedidas por corpos estranhos).



O equipamento de gás deve ser colocado sob uma ventoinha de sucção cujo sistema deve ter características técnicas em conformidade com as regras em vigor no país de utilização.



O equipamento, quando ligado às fontes de energia e de escape, deve permanecer estático (não móvel) no local de utilização e manutenção previsto. Ligações incorretas podem dar origem a situações de perigo.



Se existir, o dreno do equipamento deve ser encaminhado para a rede de escoamento de água cinzenta de forma aberta para "vidro" não sifonado.



O equipamento deve ser utilizado exclusivamente para os fins

indicados. Qualquer outra utilização será considerada "INDEVIDA", pelo que o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos danos causados a pessoas ou a bens materiais daí decorrentes.



Os requisitos específicos de segurança (obrigação-proibição-perigo) são indicados em pormenor no capítulo específico da matéria.



Não bloquear aberturas e/ou brechas para sucção ou eliminação de calor.



Não deixar objetos inflamáveis ou materiais perto do equipamento.



Excluir todas as formas de alimentação (por ex. eléctrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem quando for necessário operar em condições de segurança.



Sempre que for necessário efectuar trabalhos no interior do equipamento (ligações, entrada em serviço, verificações, etc.), proceder em conformidade com as normas de segurança (desmontar painéis, cortar a corrente eléctrica e o fornecimento de gás e de água).



Em caso de substituição do termostato, encaixe um do mesmo modelo ver secc. ILU - REF. i)

ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS EXIGIDAS AOS OPERADORES



Proibido ao operador heterogéneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação.



As informações constantes deste documento destinam-se exclusivamente ao técnico qualificado e autorizado a efectuar os seguintes trabalhos: movi-

mentação, instalação e manutenção do equipamento em questão.



As informações contidas neste documento são para uso do operador “Heterogéneo” (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).



Os operadores e os utilizadores devem receber formação sobre todos os aspectos da operação e da segurança. Devem interagir com a máquina em conformidade com as normas de segurança exigidas.



O operador “heterogéneo” deve operar no equipamento depois de o técnico responsável ter terminado a instalação (ligações eléctricas de fixação de transporte, água, gás e escape).

ÁREAS DE TRABALHO E ÁREAS PERIGOSAS / A seguinte classificação é definida a fim de definir melhor o campo de ação e as suas Áreas de trabalho:

• **Zonas de perigo:** qualquer zona dentro e/ou em torno da uma máquina na qual a presença de uma pessoa exposta constitui um risco para a sua segurança ou saúde.

• **Pessoa exposta:** qualquer pessoa que se encontre total ou parcialmente numa zona de perigo.



Manter uma distância mínima ao equipamento durante o seu funcionamento, de forma a não comprometer a segurança do operador face a imprevistos que poderão ocorrer.

São também definidas zonas perigosas/ • Todas as áreas de trabalho dentro do equipamento também de-

vem ser consideradas

• Todas as áreas protegidas por sistemas especiais de proteção e segurança, tais como fotocélulas de cortinas de luz, painéis de proteção, portas interligadas, cárter de proteção.

• Todas as áreas internas com unidades de controle, armários eléctricos e caixas de derivação.

• Todas as áreas em torno do equipamento em funcionamento quando as distâncias mínimas de segurança não são respeitadas.

PT

EQUIPAMENTO NECESSÁRIO PARA A INSTALAÇÃO /

Em geral, para poder proceder corretamente nas operações de instalação, o operador técnico autorizado deve estar equipado com as ferramentas adequadas, tais como:

- Chave de fendas de 3 e 8 mm e chave de fendas de cabeça média
- Torneira ajustável do tubo
- Ferramentas para a utilização de gás (canalizações, juntas, etc.)
- Tesouras de electricista
- Ferramentas para canalizações (tubos, juntas, etc.)
- Chave sextavada tubular de 8 mm
- Detector de fugas de gás
- Ferramentas para ligações eléctricas (cabos, bloco de terminais, tomadas industriais, etc.)
- Chave fixa de 8 mm
- Kit completo de instalação (ele., gás, etc.)



Para além das ferramentas indicadas, é necessário um equipamento de elevação do equipamento. Tal equipamento deve estar em conformidade com as normas em vigor sobre a matéria.

INDICAÇÃO DOS RISCOS RESIDUAIS / apesar de terem adoptado regras de “boa técnica de construção” e disposições legislativas que regulam o fabrico e o comércio do próprio produto, subsistem “riscos residuais”

que, pela própria natureza do equipamento, não puderam ser eliminados. Estes riscos compreendem:



RISCO RESIDUAL DE ELE-

TROCUSSÃO /Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos eléctricos e ou electrónicos em presença de tensão.



RISCO RESIDUAL DE QUEI-

MADURA: Este risco existe em caso de contacto accidental com materiais com temperaturas elevadas.



RISCO RESIDUAL DE QUEI-

MADURA POR FUGA DE MATERIAL: Este risco existe em caso de contacto accidental com fugas de materiais a altas temperaturas. Recipientes que estão muito cheios de líquidos, e / ou sólidos que mudam de morfologia durante o aquecimento (movendo-se de um estado sólido para um líquido), pode, se usado incorretamente, ser a causa da queima. Durante o processamento, os recipientes utilizados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.



RISCO RESIDUAL DE ESMA-

GAMENTO DE MEMBROS / existe um risco se você accidentalmente entrar em contato com as peças durante a colocação, transporte, armazenamento, montagem e utilização do equipamento.



RISCO RESIDUAL DE EXPLO-

SÃO/Este risco existe com:

- A presença de odor de gás no ambiente;
- Utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão;
- Utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, caixas e latas), se não forem adequadas para o objetivo;

• Utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).



RISCO RESIDUAL DE INCÊN-

DIO/ Este risco permanece quando é usado com líquidos / materiais inflamáveis, uso do equipamento como fritadeira.

MODO DE FUNCIONAMENTO PARA O CHEIRO A GÁS NO AMBIENTE-VER SEÇ. ILL - REF. a).



Na presença de cheiro de gás no ambiente é obrigatório implementar com a máxima urgência os procedimentos descritos abaixo.

- Interromper imediatamente o fornecimento de gás (fechar a torneira de rede, detalhe A).
- Arejar imediatamente o local.
- Não acionar nenhum dispositivo eletrônico no ambiente (detalhe B-C-D).
- Não acionar qualquer dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (detalhe B-C-D).
- Utilizar um meio de comunicação fora do ambiente de onde ocorreu o cheiro a gás para alertar os organismos propostos (companhia de eletricidade e / ou bombeiros).

NOVO! FUNDO REMOVÍVEL / ver. SEÇ. ILL - RIF. I)

Nos modelos fornecidos (fundo livre do armário), é possível remover o piso inferior para operações de instalação e manutenção (por exemplo, inspeções, ligações, limpeza, etc.). Para remover o fundo, desparafuse-o e remova-o (Peça A). Para reposicionar o plano, inserir e reinstalar (Part. B).



Se as portas estiverem montadas, devem primeiro ser removidas (dobradiças e fixações).



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES



Após a recepção, abra a embalagem da máquina, verifique se a máquina e os acessórios não sofreram danos durante o transporte, se houver que comunicá-los prontamente à transportadora e não avançar para a instalação, mas entre em contato com pessoal qualificado e autorizado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.

MOVIMENTAÇÃO EM SEGURANÇA



A inobservância das instruções que a seguir se descrevem pode resultar em ferimentos graves.



O operador autorizado a proceder à movimentação e instalação do equipamento deve elaborar um “plano de segurança” que assegure a integridade física do pessoal envolvido nessas operações. Para além disso, deve respeitar e aplicar escrupulosamente as disposições previstas na legislação e nas normas aplicáveis a estaleiros temporários ou móveis.



Certificar-se de que os equipamentos de elevação selecionados são adequados à carga a levantar e estão em bom estado de conservação.



Efetuar os trabalhos de movimentação com equipamentos de elevação cuja capacidade seja 20% superior ao peso do equipamento.



Seguir as instruções indicadas na embalagem e/ou no equipamento antes de proceder à movimentação



Verificar a posição do centro de gravidade da carga antes de proceder à elevação do equipamento.



Levantar o equipamento a uma altura mínima acima do chão de modo a garantir a sua movimentação.



Não parar nem transitar por baixo do equipamento durante a sua elevação e movimentação.

MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE - VER SEC. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIAb).



O manuseamento do equipamento embalado deve respeitar as indicações dos pictogramas e dos rótulos apostos na parte exterior da embalagem.

1. Colocar o meio de elevação com atenção ao centro de gravidade da carga a levantar (figuras B - C).
2. Levantar o equipamento apenas o suficiente para poder ser movimentado.
3. Colocar o equipamento no local previsto para a sua instalação.

ARMAZENAMENTO/ Os métodos de armazenamento de materiais devem incluir paletes, contentores, transportadores, veículos, ferramentas e dispositivos de elevação adequados para prevenir vibrações, choques, abrasão, corrosão, temperatura ou outras condições que possam surgir. As peças armazenadas devem ser verificadas periodicamente com vista a detectar eventuais estados de deterioração.

ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS



A eliminação das embalagens é da responsabilidade do destinatário, o qual deverá proceder em conformidade com a legislação em vigor no

país onde o equipamento é instalado.

1. Retirar os cantos superiores e laterais de proteção.
2. Retirar o material de proteção utilizado na embalagem.
3. Levantar o equipamento apenas o suficiente para retirar a paleta.
4. Colocar o equipamento no chão.
5. Retirar o equipamento de elevação utilizado.
6. Retirar todas as embalagens da zona de trabalho.



Depois de desembalado, o equipamento não deve apresentar fraturas, amolgadelas(mossas) ou outro problema. Caso contrário, contactar imediatamente o serviço de assistência técnica.

A REMOÇÃO DOS MATERIAIS DE PROTEÇÃO/

O equipamento é protegido nas superfícies externas com um revestimento de película adesiva que deve ser removido manualmente após a fase de colocação. Limpe bem as partes interiores e exteriores do equipamento e remova manualmente o material de proteção.



Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.



Não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.



Não utilizar produtos de limpeza agressivos (PH<7) solventes, por exemplo, para limpar o equipamento. Leia atentamente as instruções na etiqueta dos produtos detergentes utilizados. Usar equipamento de proteção adequado às operações a realizar (ver equipamento de proteção na etiqueta da embalagem).



Lavar as superfícies com água limpa e secar com um pano ab-

sorvente ou outro material não abrasivo.

LIMPEZA PARA O PRIMEIRO ACIONAMENTO/

Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva.

Em seguida, lave a câmara de cozedura com água abundante. Deixe correr o detergente líquido e/ou outras impurezas para o orifício de descarga.

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Limpe as partes removidas com água limpa e potável e seque-as. Após as operações, colocar as partes removidas nos compartimentos adequados dos vários equipamentos.

REGULAÇÃO DA BOLHA E FIXAÇÃO-VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA c)

Colocar o equipamento no local de trabalho (Ver condições operacionais e ambientais permitidas), previamente adaptado.

A regulação e fixação das bolhas envolve: o ajuste do equipamento como uma única unidade independente.

Colocar um nível na estrutura (figura D).

Regule os pés de nivelamento (figura E) de acordo com as indicações do nível.



Lo nivelamento preciso é conseguido através da colocação do nível e da regulação dos pés a toda a largura e profundidade do equipamento.

MONTAGEM EM “BATERIA” / VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. d)

Nos modelos fornecidos, remover os

manípulos e soltar os parafusos de fixação do painel de instrumentos (detalhe F).



Paredes inflamáveis / A distância mínima entre o aparelho e as paredes laterais deve ser de 10 cm e das paredes posteriores deve ser de 20 cm. Se não for este o caso, isolar as paredes contra o equipamento com tratamentos a prova de fogo e/ou isolantes.



Instalar as máquinas de forma a excluir qualquer contacto accidental com superfícies a alta temperatura, incluindo os gases de combustão quentes na saída da chaminé (ver identificação com pictograma Altas temperaturas e descrição na página 2), para as pessoas que transitam e/ou trabalham no interior do ambiente de trabalho.

Posicionar os equipamentos de modo que as suas laterais se unam perfeitamente (detalhe G). Nivelar o equipamento como descrito acima (detalhe E). Inserir os parafusos de fixação nas suas devidas posições e prender as duas estruturas com as porcas de bloqueio (peça H1-H3).

Substitua as tampas de proteção entre o equipamento (peça. H2).

Se necessário, repetir a sequência das operações de nivelamento e fixação para o restante do equipamento.

PT

INSERÇÃO DE TERMINAL (OPCIONAL) VER SEÇ. ILL - RIF. d)

Para inserir o terminal, é necessário posicioná-lo e fixá-lo com os respectivos parafusos fornecidos (figura L1). Terminadas com sucesso as operações descritas, recolocar nas suas posições as máscaras e os manípulos das várias aparelhagens.



LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO

4.



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.



Estas operações devem ser efetuadas por operadores técnicos qualificados e autorizados, na estrita observância das leis em vigor sobre a matéria e com o uso dos materiais apropriados descritos



Em geral, o equipamento é entregue sem cabos de alimentação elétrica e sem tubos para ligação à rede hídrica, de descarga e de gás

LIGAÇÃO À INSTALAÇÃO DE GÁS VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA e)

Características do local de instalação / O espaço para instalação do equipamento (tipo A1 sob a campânula) deve ser fornecido com características tais como: O local deve ser bem ventilado, de acordo com as disposições previstas nas normas locais em vigor. A capota de sucção acima do equipamento deve estar em funcionamento enquanto se utiliza o próprio equipamento.

A distância entre o equipamento e o filtro da capota de sucção deve ser de pelo menos 20 cm.

 O equipamento, quando ligado às fontes de energia e de escape, deve permanecer estático (não deslocável) no local de utilização e manutenção previstos

 Na rede, deve ser instalada uma válvula de segurança a montante da linha de alimentação geral, facilmente identificável e acessível ao operador (Fig. 3).

 Para ligar à rede, deve ser fornecido um tubo em conformidade com os regulamentos locais em vigor e com as características especificadas na EN 10226-1.

 O tubo de alimentação de gás deve ser periodicamente examinado e/ou substituído de acordo com a conformidade local em vigor, por pessoal técnico autorizado.

 A saída do equipamento é do tipo “macho” 1/2”G. O tubo de ligação deve ser do tipo “fêmea” 1/2”G

 Os tubos devem ser firmemente apertados nas respectivas rosca

 Depois de aberto o obturador da rede, efetuar um teste para verificar se existem fugas de gás (Fig. 4)

Terminadas as operações descritas, fechar o obturador de rede (Fig. 3).

 Caso seja necessário substituir o injetor para adaptá-lo a outro tipo de gás de alimenta-

ção, consultar o procedimento descrito em Trabalhos Preparatórios para o Acionamento (ver Cap. 5).

MUDANÇA DO TIPO DE GÁS- VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIAf).

 O equipamento sai da fábrica preparado para o tipo de alimentação indicado na placa de identificação. Qualquer outra configuração que altere os parâmetros definidos deve ser autorizada pelo fabricante ou pelo seu representante

 A transformação de um tipo de alimentação para outro deve ser efetuada por técnicos qualificados e autorizados ao tipo de operação a ser efetuado. O procedimento correto a adotar para a transformação é descrito no Manual correspondente

 Injetores - Bypass - Injetores piloto - Membranas - E tudo o que for necessário para a eventual transformação de gás deve ser solicitado diretamente ao fabricante

 No final da transformação de um tipo de alimentação eléctrica para outro, substituir a placa colocada sobre o equipamento pelos novos parâmetros indicados na documentação adesiva fornecida

 As placas a serem substituídas em alguns casos (equipamento de forno) podem ser duas, uma externa próxima da conexão de gás e uma interna (ver ILLUSTR. f).



ADVERTÊNCIAS GERAIS



Os operadores devem ler atentamente este Manual antes de efetuarem qualquer tipo de intervenção, adotando as prescrições específicas de segurança para tornar seguro qualquer tipo de interação homem-máquina.



Qualquer alteração técnica que venha a ter consequências no funcionamento ou na segurança da máquina deve ser efetuada exclusivamente por técnicos do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados por ele. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativa a modificações ou a danos que possam derivar delas.



Mesmo após a leitura atenta da documentação, no primeiro uso da aparelhagem, é necessário simular algumas operações de teste para memorizar mais rapidamente as principais funções do equipamento (ex.: ligar, desligar etc.)



O equipamento sai da fábrica já inspecionado pelo fabricante e preparado para o tipo de gás e de alimentação elétrica indicado na placa de identificação.



Em caso de alimentação com gás GPL (butano ou propano) a 50 mbar, é necessário instalar a montante do aparelho um estabilizador de pressão de 50 mbar.

ENTRADA EM FUNCIONAMENTO DA PRIMEIRA FASE DE ARRANQUE/Após as operações de posicionamento e ligação às fontes de energia (incluindo as relacionadas com as ligações à rede de escape, caso existam), deve ser realizada uma série de operações, tais como:

1. Limpeza a partir de materiais de proteção (óleos, gorduras, silicones, etc.) dentro e fora do compartimento de cozedura (ver cap. 3/ Remoção dos materiais de proteção)

2. Verificações e controles gerais, como:

- Verificação da abertura dos interruptores e obturadores de rede (por ex., água, eletricidade e gás, quando previsto);
- Verificação dos escoamentos (quando previsto);
- Verificação e controle dos sistemas de aspiração da fumaça/vapores externos (quando previsto);
- Verificação e controle dos painéis de proteção (todos os painéis devem estar montados corretamente)

CONTROLO E REGULAÇÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS



Concluídas as operações de ligação descritas nos parágrafos anteriores, o equipamento, mesmo que corretamente calibrado na fase de inspeção, necessita de uma verificação parcial dos parâmetros configurados diretamente no local de destino final.



O primeiro parâmetro a ser verificado permite verificar através do tipo de energia fornecida pelo regulador a pressão correta presente.

DETECÇÃO DA PRESSÃO À ENTRADA DE GÁS



Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão nominal (ex.: G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás



Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão nominal (ex.: G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás



A empresa fabricante não reconhece a garantia do equipamento caso a pressão do gás seja inferior ou superior aos valores descritos acima



Verifique se há vazamentos de gás



Verificada a pressão e o tipo de alimentação do gás, pode ser necessário: 1. Substituir o injetor (caso o tipo de gás da rede seja diferente daquele para o qual o equipamento está preparado - ver Cap. 6)

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE PARAGEM



Em geral, em caso de paragem de emergência ou de avaria, é obrigatório fechar todos os dispositivos que bloqueiam as linhas de alimentação a montante do equipamento (por ex. água-gás-electricidade) em caso de perigo iminente).

PARAGEM POR ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Componente de segurança/PARA-GEM: Em situações ou circunstâncias que possam se revelar perigosas, o dispositivo de segurança é acionado para parar automaticamente a produção de calor. O ciclo de produção é interrompido até ser eliminada a causa que deu origem à anomalia.

REINICIAR: Após a resolução do incidente que provocou a entrada em funcionamento do componente de segurança, o operador técnico autorizado pode reiniciar o funcionamento do equipamento através dos controlos adequados.

PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO



O equipamento deve ser cuidadosamente limpo para o primeiro acionamento e após uma paragem prolongada, de modo a remover qualquer resíduo de materiais estranhos (ver Remoção de materiais de proteção)

COMISSIONAMENTO DIÁRIO

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene o equipamento.
 2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
 3. Inserir, se necessário, a ficha do equipamento na respectiva tomada de alimentação elétrica.
 4. Abrir os bloqueios de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
 5. Verificar se o escoamento da água (se houver) está livre de obstruções.
- Uma vez concluídas com êxito as operações descritas, prosseguir com as operações de “Início da produção”.



Para remover o ar dentro do tubo, basta abrir o bloqueio da rede, rodar segurando o manípulo do equipamento na posição piezoelétrica, colocar uma chama (fósforo ou outro) no piloto e esperar pela ignição.

COMISSIONAMENTO DIÁRIO/

Concluídas as operações acima descritas, é necessário:

1. Fechar o bloqueio de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição “Fechado”.
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento

COLOCADO FORA DE SERVIÇO PARA A DESATIVAÇÃO PROLONGADA/

Em caso de paragem prolongada, é necessário efetuar todas as operações descritas para o desligamento

diário e proteger as partes mais expostas a fenômenos de oxidação. Para tal, proceder da seguinte forma:

1. Usar água morna com um pouco de sabão para a limpeza das peças;
2. Lavar bem as peças; não utilizar jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.
3. Secar bem todas as superfícies com materiais não abrasivos;
4. Passar um pano não abrasivo, ligeiramente embebido em óleo de vaselina de uso alimentar, em todas as superfícies de aço inoxidável de modo a criar

uma camada protetora na superfície. Caso os equipamentos possuam portas e vedações de borracha, deixar a porta ligeiramente aberta para arejar e espalhar talco de proteção em toda a superfície da vedação de borracha. Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.



Para se certificar de que o equipamento se encontra em condições técnicas ideais, submetá-lo a uma manutenção por um técnico do serviço de assistência autorizado pelo menos uma vez por ano.

PT



MUDANÇA DO TIPO DE GÁS

6.

CONTROLO DA PRESSÃO DINÂMICA A MONTANTE/Ver Detecção de pressão à entrada de gás.

CONTROLO DA PRESSÃO NO INJETOR



Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço de assistência autorizado



Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço de assistência autorizado

SUBSTITUIÇÃO DO QUEIMADOR PILOTO - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. g)

1. Fechar a torneira de intercetção a montante do equipamento.

2. Desmonte o painel de instrumentos e, nos modelos fornecidos, para facilitar as operações de elevação da chapa (veja capítulo 2 - Indicação dos riscos residuais / Esmagamento dos membros)

3. Desmonte a vela, se for o caso, para não a danificar durante a substituição do injetor (Fig. 2).

4. Desaparafuse a porca e desmonte o injetor piloto (o injetor está engatado no bicone).

5. Substitua o injetor piloto (Fig. 1) com o correspondente ao gás escolhido como mostrado na Tabela de Referência.

6. Aparafuse a porca com o novo injetor.

7. Remonte a vela.

8. Ligue o queimador piloto para verificar se há perdas de gás



Verificar a estanquidade do gás com as ferramentas adequadas

SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO QUEIMADOR - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. h)

1. Fechar a torneira de intercetção a montante do equipamento.

2. Soltar o injetor da sua posição (Fig. 3).

3. Substituir o injetor pelo correspondente ao gás escolhido de acordo com as indicações da Tabela de referência.

4. Prender bem o injetor na sua posição.



Verificar a estanquidade do gás com as ferramentas adequadas

REGULAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. h)

Para controlar o ar primário: 1. Desaparafusar o parafuso de bloqueio (Fig. 1).

2. Se necessário, ajuste a distância (X) mm da bucha correspondente ao gás selecionado (consulte a Tabela de gás de referência).



Bloquear a bucha com o parafuso e afixar um selo de detecção de tampões na bucha

REGULAÇÃO DO CAUDAL TÉRMICO MÍNIMA - VER SECÇ. ILU - REF.

i) / Quando solicitado, o caudal térmico reduzido é obtido ajustando o parafuso do desvio mínimo (Fig. 2) como mostra-

do na Tabela de Gás de Referência. Abra a torneira de intercetação a montante do equipamento.

Nos modelos previstos, o caudal térmico reduzido é obtido com o parafuso do desvio mínimo (Fig. 3) e aparafusado completamente (consulte a Tabela de Gás de Referência). Abra a torneira de intercetação a montante do equipamento.



Em caso de substituição do parafuso, apor um selo de detecção de adulteração ao fim da medição



SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

7.



Antes de prosseguir, consulte "Informações gerais e de segurança".

1. Extrair o contentor / 2. Remover o painel de instrumentos e os botões
3. Se aplicável, retire o prato de cozimento (modelo de prato elevado / ver cap 2 - Indicação dos riscos residuais / Esmagamento dos membros)

SUBSTITUIÇÃO DO TERMPAR

1. Desconecte o termpar do termostato (nos modelos previstos também desconecte as conexões faston, **veja secç. ILU - REF. i) Fig. 2 / A-B**)
2. Desaparafuse o termpar do piloto
3. Monte novamente o termpar novo e restabelecer novamente as ligações

SUBSTITUIÇÃO VELA

1. Desapertar a porca
2. Desligue o cabo de alta tensão e substitua a vela de incandescência
3. Ligue o cabo de alta tensão e aperte a porca.

SUBSTITUIÇÃO DO PIEZOELÉTRICO

1. Soltar o cabo do acendedor piezoelétrico
2. Desmontar o acendedor a substituir
3. Montar novamente o novo acendedor piezoelétrico

SUBSTITUIÇÃO DO TERM DO GÁS

1. Retirar a mola de fixação

2. Retirar a lâmpada do suporte
3. Desaparafusar as conexões de entrada e saída de gás
4. Desaparafusar o termpar
5. Montar o novo termostato
6. Controlar o parafuso de rotação em vazio (ver par. anterior e Tab Dados Técnicos)
7. Restabelecer as ligações e as partes removidas



Em caso de substituição do termostato, encaixe um do mesmo modelo ver secç. ILU - REF. i)

SUBSTITUIÇÃO DO QUEIMADOR

1. Remova a lâmpada do termostato
2. Remova o guia do queimador
3. Desaparafuse os parafusos de fixação do grupo piloto e removê-lo
4. Desligue as ligações de gás
5. Retire a tampa da câmara de combustão, se estiver presente
6. Desaparafuse os parafusos de fixação do queimador e removê-lo
7. Posicionamento do novo queimador e remontagem do que foi removido anteriormente (guia, grupo piloto, etc.)
8. Restaure as conexões



Verifique a estanqueidade ao gás com as ferramentas apropriadas e substitua as peças removidas na ordem correta



LOCALIZAÇÃO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS - VER SEÇ. IL - REF. m). A representação e a disposição das figuras são meramente indicativas e podem também variar em função dos diferentes modelos (por exemplo, chapa rebaixada ou levantada).

1. Manípulo termostato (ver Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
2. Botão piezoelétrico (ver Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
3. Chapa de cozimento.
4. Contentor para coleta de óleos/gorduras de cozimento.

MODALIDADE E FUNÇÃO DOS MANÍPULOS, TECLAS E INDICADORES LUMINOSOS/ VER SEÇ. IL - REF. n). A descrição é meramente indicativa e pode ser sujeita a alterações.

- ① **MANÍPULO DO TERMOSTATO.** Efetua três diferentes funções: 1. Acendimento da chama piloto e queimador.
2. Regulação da temperatura / da potência / 3. Desconexão do equipamento
- ② **BOTÃO PIEZOELÉTRICO.** Efetua somente uma função:
1. Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.

INICIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO



Antes de iniciar as operações ver : “informações gerais de segurança / Riscos residuais”



Durante o aquecimento, lubrifique a placa com óleo vegetal para facilitar as operações de cozimento.



É absolutamente proibido utilizar o aparelho como fritadeira.



Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto com o plano de cozimento - recipientes - material tratado.

LIGAR / DESLIGAR -VER SEC. IL .REF. o)

- Girar mantendo pressionado o manípulo em posição piezoelétrica (Part.A), simultaneamente premir repetidamente o botão piezoelétrico (Part.B) até o acendimento da chama piloto.
- Liberar o manípulo após 20”, aproximadamente, e verificar visualmente se a chama piloto mantém o acendimento.
- Após terminar o procedimento de acendimento da chama piloto, rode o manípulo do termostato para a temperatura / potência desejada (Part.1C).



A temperatura / potência de funcionamento é ajustada utilizando as indicações no manípulo.



No duplo comando (2 manípulos termostato) cada manípulo atua no funcionamento de cada chapa (Ver esquema D)

- Girar o/os manípulo/s para a posição “Zero” para parar a geração de calor.

CARGA-DESCARGA DO PRODUTO



Não utilizar panelas ou outros contentores para trabalhar (cozer) os alimentos na chapa



Esperar que seja alcançada a temperatura desejada antes de colocar os alimentos na chapa

- Quando é alcançada a temperatura definida, carregar o produto a ser cozido diretamente na chapa de cozimento (Fig. 2).

- No final do processo de cozimento, retirar o produto do aparelho usando os utensílios específicos e posicioná-lo em local previamente predisposto para a sua permanência.
- Após terminar as operações de descarga do produto, carregar novamente ou efetuar as operações descritas em “Desativação”.

DESATIVAÇÃO - ver seq. IL - REF p)



Antes de prosseguir, ver capítulos 5.



Os resíduos de humidade depositados na chapa (ou chapas) podem danificar a funcionalidade da aparelhagem e provocar o desgaste precoce da própria chapa.



Para eliminar cada resíduo de humidade na chapa para evitar um desgaste precoce, é necessário terminar as operações de limpeza acender a aparelhagem por cerca de 10’.

Aguarde que a temperatura da chapa se esfrie, para que o operador possa queimar-se.

Verificar que não haja impedimentos e/ou obstruções na conduta de descarga (Fig.3).

Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva.

A capacidade do contentor para a coleta do material de descarga é limitada. Controlar com frequência o enchimento para evitar o transbordamento (Fig. 4).



Encher o recipiente até 3/4 de sua capacidade para movimentação com segurança. Depois de preenchido o recipiente de cerca 3/4 da capacidade total, remove-lo de sua posição, esvazia-lo e coloca-lo em seu lugar.



Esvaziar o recipiente, seguindo os procedimentos para a eliminação em vigor no país de utilização, e reposicionar o recipiente vazio no respectivo local.



MANUTENÇÃO

9.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES



Antes de prosseguir, ver capítulos 2 e 5.



Se a aparelhagem for conectada a uma chaminé, o tubo de descarga deve ser limpo, de acordo com o que foi previsto pelas disposições das normativas específicas do país (para ulteriores informações sobre o assunto, contactar o próprio instalador).



O equipamento é utilizada para preparar produtos de uso alimentar, portanto, manter o equipamento constantemente limpa, assim como todo o ambiente circunstante. A deterioração precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de perigo.



Os resíduos de sujeira em acúmulo, nas proximidades das fontes de calor, podem incendiar-se durante o uso normal da aparelhagem e criar situações de perigo. A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos.



Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenômenos de corrosão dentro do vão de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguá-la abundantemente e secar com cuidado.



Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.



O líquido detergente para a limpeza do vão para o cozimento deve possuir determinadas características químicas: pH superior a 12, sem cloretos/amoníaco, viscosidade e densidade semelhante à água. Usar produtos não agressivos para a limpeza externa e interna da aparelhagem (utilizar detergentes que normalmente são encontrados no comércio para a limpeza do aço, vidro e esmaltes).



Ler atentosamente as indicações presentes na etiqueta dos produtos utilizados, usar equipamento de proteção idóneo às operações a efetuar (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).



Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar a limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas da aparelhagem.



Aguarde a temperatura do aparelho e todas as suas partes esfriarem, de modo que o operador não esteja queimado



Não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.

LIMPEZA DIÁRIA



Remover as partes móveis se presentes (por ex. proteção contra respingos).

Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva.

Em seguida, lave o plano de cozedura com abundante água potável. Deixar fluir a água de descarga no específico orifício e esvaziar o tanque (ver “Eliminação”).

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o plano de cozimento com um pano não abrasivo. Definir a temperatura no mínimo por cerca de 10' para secar as chapas de modo seguro. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Limpar as partes removidas com detergente e água potável, secar cuidadosamente e recolocar nos seus lugares.

Coloque novamente as peças removidas na ordem correta (se presentes)

CHAPAS CROMADAS : Para remover eventuais incrustações, utilizar uma raspa de plástico resistente. Limpar a chapa usando um pano húmido. Ligar o aparelho para seca-la (ver Ativação diária). No fim das operações descritas lubrifica-la com uma leve camada de óleo de vaselina uso alimentar.

LIMPEZA POR DESATIVAÇÃO PROLONGADA

Ver Cap. 5 / Operação de desativação / Desativação prolongada

Aerear periodicamente os equipamentos e os locais.

TABELA RESUMIDA: COMPETÊNCIAS - OPERAÇÃO - FREQUÊNCIA



Antes de prosseguir, ver capítulo 2 “Tarefas e qualificações”



Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma primeira pesquisa e, se for habilitado, remo-

ve as causas da anomalia e restabelece o correto funcionamento da aparelhagem.



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho, desconectá-lo da rede elétrica e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizada.



O responsável técnico autoriza o intervirer no caso de o operador genérico não ter identificado a causa do problema ou de o restabelecimento do funcionamento correto do equipamento implicar a execução de operações para as quais o operador genérico não esteja habilitado.

OPERAÇÕES A EFETUAR		FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza do equipamento	Diária
	Limpeza das partes em contato com géneros alimentares	Diária
	Limpeza contentor	Quando necessário
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da chaminé	Anual
	Lubrificação das torneiras de gás	Quando necessário
	Verificação/substituição condutas de abastecimento de gás	Quando necessário
	Controlo do termóstato	Anual

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se o equipamento não funcionar corretamente tentar solucionar os problemas mais simples, com o auxílio desta tabela.

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
A aparelhagem a gás não liga	• Torneira de rede fechada • Presença de ar na tubagem	• Abrir a torneira de rede • Repetir as operações de acendimento
Há manchas no vão de cozimento	• Qualidade da água • Detergente de má qualidade • Enxague insuficiente	• Filtrar a água (ver sua- vizador) • Utilizar o detergente aconselhado • Repetir o enxague
O piloto não liga	• Controlar o circuito do acendedor piezoelétrico • O piloto está obstruído • Torneira do gás fechada • Torneira do gás do termostato avariada	• Substituir o cabo, vela ou piezo • Substituir / Limpar o bico do piloto • Abrir a torneira do gás • Substituir a torneira ou o termostato (ver Substituição componentes)
O piloto liga, mas não permanece ligado	• Piloto errado ou parcialmente obstruído • Termopar danificado • Termóstato / torneira danificados	• Substitua ou limpar o piloto • Substituir o termopar • Substituir o termóstato do mesmo modelo / torneira



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado



DESATIVAÇÃO E DESMONTAGEM DO EQUIPAMENTO



Obrigação de eliminar os materiais seguindo os procedimentos legislativos em vigor no país onde o equipamento for eliminado

Nos termos das DIRETIVAS (ver Secção 0,1), referentes à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos eléctricos e eletrónicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo da lixeira riscado no equipamento ou embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente de outros resíduos. A recolha separada deste equipamento no fim da vida útil é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que queira dispor deste equipamento deve, então, contactar o fabricante e seguir o sistema que adotou para permitir a recolha separada do equipamento que chegou ao fim da vida. A recolha separada adequada para o arranque subsequente do equipamento utilizado na reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.



O equipamento deve ser colocado em serviço e desmontado por pessoal qualificado, tanto eléctrico como mecânico, que deve usar o equipamento de protecção individual adequado, como vestuário adequado para as operações a realizar, luvas de protecção, sapatos de segurança, capacetes e óculos.



Antes de iniciar a desmontagem, é necessário criar em

torno do equipamento uma zona suficientemente ampla e organizada que não impeça os movimentos do pessoal e permita executar o trabalho sem riscos

É necessário:

- Cortar a corrente eléctrica.
- Desligar o equipamento da corrente eléctrica.
- Retirar os cabos eléctricos de saída do equipamento.
- Fechar a torneira de admissão de água (válvula da rede) da rede de abastecimento de água.
- Desligar e retirar os tubos do sistema de água do equipamento.
- Desligar e retirar o tubo de saída e escoamento das águas sujas.



Depois destas operações, é possível que a zona em torno do equipamento fique molhada, pelo que é necessário secá-la antes de prosseguir os trabalhos.

É necessário restabelecer a zona de funcionamento conforme descrito:

- Desmontar os painéis de protecção.
 - Desmontar as partes principais do equipamento.
- Separar as partes do equipamento de acordo com as características do material (ex.: metal, componentes eléctricos, etc.) e entregá-las nos centros autorizados de recolha seletiva.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS



Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras, etc) e efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

A eliminação abusiva dos resíduos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.



INHOUD

- | | |
|--|---|
| 1-2. ALGEMENE INFORMATIE
VOOR DE VEILIGHEID | 7. VERVANGING VAN
ONDERDELEN |
| 3. PLAATSING EN VERPLAATSING | 8. GEBRUIKSINSTRUCTIES |
| 4. AANSLUITING OP DE
ENERGIEBRONNEN | 9. ONDERHOUD |
| 5. HANDELINGEN VOOR DE
INBEDRIJFSTELLING | 10. VERWIJDERING |
| 6. WIJZIGING TYPE GAS | 11. TECHNISCHE GEGEVENS /
AFBEELDINGEN |

**BESCHRIJVING
VAN DE PICTOGRAMMEN**

 **Gevaar aanduidingen.** Onmiddellijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken. Mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken.

 **Hoogspanning! Let op! Levensgevaar!** De niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood

 **Gevaar voor hoge temperaturen,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **Gevaar voor lekkages van materiaal met hoge temperaturen,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **Gevaar voor beknelling van ledematen tijdens de verplaatsing en/of plaatsing,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



Verbodsaanduidingen. Verbod op alle werkzaamheden door onbevoegde personen (inclusief kinderen, gehandicapten en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens). Verbod op alle werkzaamheden door de heterogene operator (onderhoud en/of andere) die onder de gekwalificeerde technische bevoegdheid vallen. Het is de homogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.



Gebodsaanduidingen. Verplichting om de instructies te lezen alvorens enige werkzaamheid te verrichten.



Verplichting om de stroomtoevoer stroomopwaarts van het apparaat af te sluiten, telkens men in veilige omstandigheden moet werken.



Veiligheidsbril verplicht.



Veiligheidshandschoenen verplicht.



Veiligheidshelm verplicht.



Veiligheidsschoenen verplicht.



Andere aanduidingen. Instructies voor het correct uitvoeren van een procedure, de niet-naleving kan leiden tot een gevaarlijke situatie.



Tips en suggesties voor het correct uitvoeren van een procedure



“Homogene” operator (gekwalificeerde technicus) / Ervaren operator, bevoegd voor

de hantering, transport, installatie, onderhoud, reparatie, en ontmanteling van de apparatuur.



“Heterogene” operator (Operator met beperkte bevoegdheden en taken).

Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om eenvoudige taken uit te voeren.



Symbol van de aarding.



Symbol aansluiting op het equipotentiale systeem.



Verplichting om te voldoen aan de geldende normen voor de afvalverwerking.



ALGEMENE INFORMATIE EN DE VEILIGHEID

1.

VOORWOORD / Originele instructies. Dit document is opgesteld door de fabrikant in zijn eigen taal (Italiaans). De in dit document opgenomen informatie is voor het exclusieve gebruik door operatoren bevoegd voor de bediening van de apparatuur in kwestie.

De operatoren moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Speciale veiligheidseisen (Verplichting-Verbod-Risico) zijn vermeld in het daaraan gewijde specifieke hoofdstuk. Dit document mag niet ter inzage aan derden worden gegeven zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant niet gebruikt worden in andere publicaties. Het gebruik van: Tekeningen/Afbeeldingen/Illustraties/Schema's in het document is enkel indicatief en kan aan

wijzigingen onderhevig zijn. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

DOEL VAN HET DOCUMENT / Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfasen als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen dan ook dat deze documentatie kan bijdragen tot het handhaven van de kenmerkende efficiëntie van de apparatuur. Wanneer de weergegeven instructies strikt worden opgevolgd wordt het risico op arbeidsongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

HET DOCUMENT LEZEN / Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die per onderwerp alle infor-

matie verzamelen die nodig is om het apparaat zonder risico's te bedienen. Elk hoofdstuk is onderverdeeld in paragrafen, elke paragraaf kan preciseringen hebben met een ondertitel en een beschrijving.

HET DOCUMENT BEWAREN / Dit document en alles wat in het zakje erbij zit, maakt integraal deel uit van de originele levering en moet daarom goed worden bewaard en gebruikt gedurende de gehele levensduur van de apparatuur.

DOELGROEP / Dit document is gestructureerd voor:

- **"Homogene operator"** (gespecialiseerde en bevoegde technicus), dit betekent alle operatoren die bevoegd zijn voor het verplaatsen, het transport, de installatie, het onderhoud, de reparatie en de ontmanteling van de apparatuur.
- **"Heterogene" operator** (operator met beperkte bevoegdheden en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).

TRAININGSPROGRAMMA OPERATOREN / Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker is het mogelijk de operatoren belast met het gebruik, de installatie en het onderhoud van de apparatuur te trainen volgens de in de orderbevestiging vermelde procedure.

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN DOOR DE KLANT

/ In afwezigheid van eventuele andere contractuele overeenkomsten zijn normaal gesproken ten laste van de klant:

- voorbereiding van de ruimtes (met inbegrip van eventueel benodigd metselwerk, funderingen of leidingen);
- antislip vloer zonder oneffenheden;
- voorbereiding van de plaats van installatie en de installatie van de apparatuur zelf met inachtneming van de

in de lay-out (fundatieplan) vermelde afmetingen;

- voorbereiding van de eigen bedrijfsinstallatie geschikt voor de behoeften van het systeem (bijv. elektriciteitsvoorziening, watervoorziening, gasaansluiting, afvoernetwerk);
- aanleg van de elektrische installatie in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- voldoende verlichting in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving
- eventuele vóór en na de elektriciteitsvoorziening geplaatste veiligheidsvoorzieningen (aardlekschakelaars, equipotentiale aardingssystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
- aardingssysteem in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving
- indien nodig, de aanleg van een wateronthardingssysteem (zie technische specificaties).

INHOUD VAN DE LEVERING / De inhoud van de levering varieert naargelang de bestelorder.

- Apparaat • Deksel/Deksels
- Metalen mand/Metalen manden
- Steunrooster mand • Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werk- order aangegeven zijn).
- Kit voor wijziging gassoort, door de fabrikant geleverd

GEBRUIKSBESTEMMING /

Dit apparaat is voor professioneel gebruik bedoeld. Het gebruik van de in deze documentatie beschreven apparatuur moet worden beschouwd als "Beoogd Gebruik" indien toegepast voor het koken of regenereren van voedingsmiddelen; elk ander gebruik moet gezien worden als "Oneigenlijk Gebruik" en dus gevaarlijk.

Deze apparaten zijn bestemd voor commerciële activiteiten (bijv. restaurantkeukens, grootkeukens, ziekenhuiskeukens, enz.) en commerciële bedrijven

(bijv. bakkerijen, slagerijen, enz.) maar niet voor continue seriële productie van voedingswaren.

De apparatuur moet worden gebruikt onder de in het contract vermelde voorwaarden en binnen de toelaatbare intensiteit zoals beschreven en vermeld in de betreffende paragrafen. **Gebruik uitsluitend originele accessoires en reserveonderdelen die door de fabrikant worden geleverd, zodat de overeenstemming met de geldende normen behouden blijft.**

TOEGELATEN OMSTANDIGHEDEN VOOR DE WERKING

/ De apparatuur is uitsluitend ontworpen voor bedrijf in ruimtes met de beschreven technische beperkingen en intensiteit. Om een optimale werking en veiligheidsomstandigheden te verkrijgen moeten de volgende indicaties in acht worden genomen. De installatie van de apparatuur moet plaatsvinden op een geschikte plaats waar de normale handelingen voor de bediening en gewoon en buitengewoon onderhoud mogelijk zijn. De ruimte moet derhalve geschikt zijn voor eventuele onderhoudswerkzaamheden, op dusdanige wijze dat de veiligheid van de operator niet in gevaar wordt gebracht. De ruimte moet verder ook beschikken over de voor de installatie vereiste eigenschappen:

- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimum temperatuur van het koelwater $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- een antislip vloer en de perfecte waterpas plaatsing van de apparatuur;
- de ruimte moet beschikken over systemen voor ventilatie en verlichting zoals voorgeschreven door de plaatselijk geldende regelgeving;
- de ruimte moet beschikken over een afvoer van afvalwater, alsook over schakelaars en afsluiters om indien nodig elke vorm van toevoer stroomopwaarts van de apparatuur te blokkeren;
- De muren/oppervlakken in de direc-

te nabijheid van/in contact met de apparatuur moeten vlamvertragend zijn en/of geïsoleerd worden van de mogelijke warmtebronnen.

KEURING EN GARANTIE

Keuring: de apparatuur is getest door de fabrikant tijdens de montage op de plaats van de productie. Alle certificaten met betrekking tot de uitgevoerde tests worden op verzoek aan de klant geleverd.

Garantie: de garantie is 12 maanden geldig vanaf de factuurdatum van het apparaat. **Deze duur kan niet worden verlengd.** Het dekt te vervangen defecte onderdelen, die door de koper moeten worden vervoerd. De elektrische onderdelen, de accessoires en alle andere verwijderbare voorwerpen worden niet gedekt door de garantie. De arbeidskosten voor ingrepen van door de fabrikant geautoriseerde technici op de site van de klant voor het verwijderen van de door de garantie gedekte defecten zijn voor rekening van de dealer.

Alle eventueel door de fabrikant samen met de machine geleverde werktuigen en eenmalige onderdelen vallen niet onder de garantie. De ingrepen voor buitengewoon onderhoud of die het gevolg zijn van een onjuiste installatie worden niet gedekt door de garantie. De garantie is alleen geldig ten opzichte van de oorspronkelijke koper. De fabrikant is verantwoordelijk voor het apparaat in zijn originele configuratie en voor enkel originele vervangen reserveonderdelen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik van de apparatuur, voor schade als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding opgenomen zijn en niet voortvloeiend uit de fabrikant goedgekeurd zijn.

DE GARANTIE VERVALT IN GEVAL VAN / • Schade veroorzaakt door het transport en/of de verplaatsing; in deze gevallen moet de klant de tussenhandelaar en de transporteur hierover informeren (bijv. via mail en/of de website) en de gebeurtenis-

sen op de kopieën van de vervoersdocumenten noteren. De technicus die voor de installatie van de apparatuur bevoegd is, zal op basis van de schade oordelen of de installatie mogelijk is. De garantie vervalt eveneens in aanwezigheid van:

- Schade veroorzaakt door onjuiste installatie.
- Schade veroorzaakt door slijtage van de onderdelen door oneigenlijk gebruik.
- Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele onderdelen.
- Schade veroorzaakt door slecht onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
- Schade veroorzaakt door de niet-na-

leving van de in dit document beschreven procedures.

VERGUNNING / De vergunning is de toestemming voor het ondernemen van een activiteit met betrekking tot de apparatuur. De vergunning wordt afgegeven door degene die verantwoordelijk is voor de apparatuur (fabrikant, koper, ondertekenaar, tussenhandelaar en/of eigenaar van de onderneming).

NL

TECHNISCHE GEGEVENS en AF-BEELDINGEN / Deze paragraaf bevindt zich op het einde van deze handleiding.



Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de apparatuur en moet derhalve worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.



Bij ontvangst en vóór gebruik de integriteit van de apparatuur en zijn onderdelen (bijv. netsnoer) controleren; in aanwezigheid van afwijkingen de apparatuur niet in werking stellen en met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum contact opnemen.



Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten



Beschermende uitrusting dragen die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Met betrekking tot de individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen vastgesteld waaraan

de operatoren verplicht moeten voldoen.
Geluid ≤ 70 dB



Verboden de enkele apparatuur te installeren ZONDER kit tegen omvallen (ACCESSOIRE). Behalve uitvoering TOP.



De technische gegevens zoals vermeld op het typeplaatje van de apparatuur en weergegeven in deze handleiding controleren alvorens de aansluitingen tot stand te brengen. **Het is absoluut verboden om met de plaatjes en pictogrammen die op de apparatuur zijn aangebracht te knoeien of om ze weg te nemen.**



Op de stroomopwaarts van de apparatuur geplaatste voedingsbronnen (water-gas-elektriciteit) moeten vergrendelingsinrichtingen worden geïnstalleerd waarmee de voedingen kunnen worden uitgesloten, telkens wanneer men in veilige omstandigheden moet werken.



Sluit de apparatuur in de juiste volgorde aan op de watervoorziening en de afvoer, dan op het

gasnet (controleer op lekkages) en vervolgens op de elektriciteitsvoorziening.



De apparatuur is niet ontworpen om te werken in een explosieve atmosfeer en derhalve zijn installatie en gebruik in dergelijke omgevingen absoluut verboden.



De gehele structuur plaatsen met inachtneming van de afmetingen en kenmerken voor installatie zoals beschreven in de betreffende hoofdstukken van deze handleiding.



De apparatuur is niet geschikt voor een ingebouwde installatie. / De apparatuur moet werken in goed geventileerde ruimten. / De afvoeren van de apparatuur moeten vrij zijn (niet belemmert of geblokkeerd door vreemde voorwerpen).



Het gasapparaat moet worden geplaatst onder een afzuigkap met technische eigenschappen in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving.



Eenmaal aangesloten op de energiebronnen en de afvoer moet de apparatuur statisch blijven (niet verplaatsbaar) op de voor het gebruik en onderhoud gekozen plek. Een onjuiste aansluiting kan gevaar veroorzaken.



Zorg, waar nodig voor aansluiting op de elektriciteitsvoorziening, voor een flexibele kabel met rubber isolatie van tenminste het type H07RN-F. De door de kabel getolereerde voedingsspanning mag, bij functionerend apparaat, niet afwijken van de in de tabel technische gegevens vermelde waarde van de nominale spanning $\pm 15\%$.



De apparatuur moet worden opgenomen in een "Equipotentiaal" aardingssysteem.



Indien aanwezig, moet de afvoer van de apparatuur op open wijze worden aangesloten op het net-

werk voor afvoer van afvalwater met een "beker" zonder sifon.



De apparatuur mag alleen voor de aangegeven doeleinden worden gebruikt. Enig ander gebruik moet worden beschouwd als "ONEIGENLIJK" en derhalve kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor hierdoor veroorzaakte schade aan personen of voorwerpen.



Speciale veiligheidseisen (Verplichting-Verbod-Risico) zijn vermeld in het daaraan gewijde specifieke hoofdstuk.



De openingen en/of ventilatiespleten voor aspiratie of warmteafvoer mogen niet worden afgedicht.



Laat geen voorwerpen of brandbare materialen in de buurt van de apparatuur.



Alle vormen van voeding (water - gas - elektriciteit) vóór de apparatuur afsluiten, telkens men in veilige omstandigheden moet handelen.



Telkens wanneer men binnen moet werken (aansluitingen, inbedrijfstelling, controlehandelingen, enz.) moet het apparaat in overeenkomst met de veiligheidsvoorwaarden worden voorbereid (demontage panelen, afsluiten van water, gas- en elektriciteitsvoorziening).



W In geval de thermostaat wordt vervangen, moet u een van hetzelfde model monteren, zie par. ILL. - REF. i)

VOOR DE OPERATOREN VEREISTE TAKEN EN KWALIFICATIES



Het is de homogene/heterogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie

te raadplegen.



De in dit document vermelde informatie is bedoeld voor gebruik door de gekwalificeerde technische operator, bevoegd voor de verplaatsing, installatie en onderhoud van de apparatuur in kwestie.



De informatie vermeld in dit document is voor gebruik door de "heterogene" operator (operator met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).



De operatoren en gebruikers moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Ze moeten in hun samenwerking de eerste veiligheidsnormen respecteren.



De "heterogene" operator moet het apparaat bedienen nadat de voorziene technicus de installatie heeft beëindigd (transport, bevestiging, aansluitingen op elektriciteit, water, gas en afvoer).

WERKZONES EN GEVAARLIJKE ZONES /

Voor het beter omschrijven van het toepassingsgebied en de betreffende werkzones, wordt de volgende classificatie gehanteerd:

• **Gevaarlijke zone:** elke zone in en/of in de buurt van een machine waarin de aanwezigheid van een blootgesteld persoon een risico inhoudt voor de veiligheid en de gezondheid van deze persoon.

• **Blootgesteld persoon:** elke persoon die zich volledig of gedeeltelijk in een gevarezone bevindt.



Tijdens de werking moet een minimum afstand van de apparatuur

in acht genomen worden om geen afbreuk te doen aan de veiligheid van de operator in onverwachte voorvallen.

Volgende zones worden eveneens als gevaarlijke zones beschouwd /

- Alle werkzones vanbinnen in de apparatuur
- Alle zones beschermd door passende beschermings- en beveiligings-systemen zoals foto-elektrische fotocellen, beschermende panelen, onderling vergrendelde deuren, beschermende behuizingen.
- Alle zones binnen bedieningspanelen, schakelkasten en klemmenkasten.
- Alle gebieden rondom de functionerende apparatuur indien de minimum veiligheidsafstanden niet in acht genomen worden.

BENODIGDHEDEN VOOR DE INSTALLATIE /

In het algemeen moet de bevoegde technische operator voor de correcte verrichting van de installatiewerkzaamheden beschikken over geschikt gereedschap zoals:

- Platte schroevendraaiers van 3 en 8 mm en een middelgrote kruis-schroevendraaier
- Verstelbare pijpentang
- Hulpmiddelen voor gas (slangen, afdichtingen enz.)
- Elektriciën schaar
- Hulpmiddelen voor water (slangen, afdichtingen enz.)
- Zeskantsleutel 8 mm
- Gaslek detector
- Hulpmiddelen voor elektriciteit (kabels, aansluitklemmen, industriële contactdozen enz.)
- Steek- en moersleutels 8 mm
- Volledige installatiekit (elektriciteit, gas, enz.)



Verder is er naast het vermelde gereedschap ook een hefwerktuig nodig voor het heffen van de apparatuur; dit werktuig moet aan alle voor hefmiddelen geldende normen voldoen.

INDICATIE BETREFFENDE BLIJVENDE RISICO'S

Ondanks de toepassing van regels voor "goede bouwtechniek" en de wettelijke bepalingen die de fabricage en de verkoop van het product regelen, blijven er echter "blijvende risico's" bestaan waarvan de eliminatie, als gevolg van de aard van de apparatuur, niet mogelijk was. Deze risico's omvatten:



BLIJVEND RISICO VOOR ELEKTROCUTIE

/ Dit risico bestaat in geval men een interventie moet doen op elektrische en/of elektronische voorzieningen die onder spanning staan.



BLIJVEND RISICO VOOR BRANDWONDEN

/ Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.



BLIJVEND RISICO VOOR BRANDWONDEN WANNEER ER MATERIAAL NAAR BUI-

TEN KOMT / Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met naar buiten komende materialen die zeer heet zijn. Recipiënten die te vol zijn met vloeistoffen en/of vaste stoffen die tijdens de verwarmingsfase van morfologie veranderen (overgaan van een vaste naar vloeibare toestand) kunnen oorzaak zijn van brandwonden indien op een verkeerde manier gebruikt. Tijdens de bewerkingsfase moeten de gebruikte recipiënten op gemakkelijk zichtbare niveaus worden geplaatst.



BLIJVEND RISICO VOOR VER- PLETTERING VAN DE LEDE-

MATEN / Dit risico treedt op wanneer men onopzettelijk contact maakt

tussen de delen tijdens de plaatsing, het transport, de opslag, het assembleren en het gebruik van de apparatuur.



BLIJVEND RISICO VOOR ONTPLOFFING

/ Dit risico bestaat bij:

- Aanwezigheid van gasgeur in de omgeving;
- gebruik van het apparaat in een atmosfeer die stoffen met ontploffingsgevaar bevat;
- gebruik van eetwaren in gesloten recipiënten (bijvoorbeeld borden en blikjes) indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing;
- gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).



BLIJVEND RISICO VOOR BRAND

/ Dit risico bestaat bij:

- gebruik van ontvlambare vloeistoffen/materialen, gebruik van het apparaat als frituurpan.

WERKWIJZE IN GEVAL VAN GASLUCHT IN DE RUIMTE - ZIE PAR. ILL - REF. a).



In geval van gaslucht in de ruimte is het verplicht om de hierna beschreven procedure met uiterste voorzichtigheid te verrichten.

- Onmiddellijk de gasvoorziening onderbreken (de gaskraan sluiten - detail A).
- De ruimte onmiddellijk ventileren.
- Geen enkel elektrisch apparaat in de ruimte activeren (details B-C-D).
- Geen enkel apparaat activeren dat vonken of vlammen kan maken (details B-C-D).
- Gebruik een, aan de ruimte waar de gaslucht was, extern communicatiemiddel om de bevoegde entiteiten te waarschuwen (elektriciteitsbedrijf en/of brandweer).



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.

VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN



Bij ontvangst de verpakking van de machine openen en controleren dat de machine en de accessoires tijdens het transport geen schade hebben opgelopen; in dat geval de transporteur hierover onmiddellijk informeren en niet verder gaan met de installatie maar het gekwalificeerde en bevoegde personeel raadplegen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.

VEILIGE VERPLAATSING



Het niet in acht nemen van de hieronder beschreven instructies heeft de blootstelling aan gevaar op ernstig letsel tot gevolg.



De operator die bevoegd is voor de verplaatsing en installatie van de apparatuur moet, indien nodig, een "veiligheidsplan" voorbereiden ter bescherming van de veiligheid van de bij de handelingen betrokken personen. Verder moeten de wetten en normen met betrekking tot verplaatsbare werkplaatsen strikt en nauwgezet worden toegepast en in acht worden genomen.



Zorg ervoor dat de gebruikte hijsmiddelen beschikken over een voldoende capaciteit voor de te heffen lading en in goede staat van onderhoud verkeren.



Voor de handelingen voor verplaatsing moeten hefmiddelen worden gebruikt die beschikken over voldoende capaciteit voor het gewicht van de apparatuur vermeerderd met 20%.



Volg de op de verpakking en/of de apparatuur vermelde aanwijzingen

alvorens de verplaatsing te beginnen.



Bepaal het zwaartepunt van de lading alvorens de apparatuur te heffen.



De apparatuur op een minimale afstand vanaf de vloer heffen om de verplaatsing ervan mogelijk te maken.



Tijdens het opheffen of de verplaatsing niet onder de apparatuur doorlopen of blijven staan.

VERPLAATSING EN TRANSPORT - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE b).



De positie van de ingepakte apparatuur moet worden behouden volgens de indicaties van de pictogrammen en opschriften op de buitenkant van de verpakking.

1. Bij het positioneren van het hefmid-
del het zwaartepunt van de te heffen
lading controleren (detail B - C).
2. De apparatuur heffen net zoveel als
genoeg is voor de verplaatsing.
3. De apparatuur positioneren op de
voor de opstelplaats gekozen plek.

OPSLAG / De opslagmethoden van de materialen moeten voorzien in pallets, recipiënten, transportbanden, voertuigen, gereedschappen en hijsmiddelen die beschikken over dusdanige kenmerken dat schade door trillingen, botsingen, frictie, corrosie, temperatuur of andere mogelijke omstandigheden vermeden wordt. De opgeslagen onderdelen moeten regelmatig gecontroleerd worden op eventuele degradatie.

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING



De verwijdering van de verpakkingsmaterialen is ten laste van de ontvanger en moet in overeenkomst van de plaatselijk geldende wetten gebeuren.

1. De bovenste en laterale hoekbeschermingen in volgorde verwijderen.
2. Al het voor de verpakking gebruikte beschermend materiaal verwijderen.
3. De apparatuur net voldoende heffen en de pallet verwijderen.
4. De apparatuur op de vloer positioneren.
5. Het gebruikte hefmiddel afvoeren.
6. Het zone van de werkzaamheden van al het verwijderde materiaal ontdoen.



Na de verwijdering van de verpakking mogen er geen wijzigingen, deuken of andere afwijkingen zijn.

Neem anders onmiddellijk contact op met de assistentiedienst.

VERWIJDERING VAN HET BESCHERMEDE MATERIAAL /

De apparatuur is aan de buitenkant beschermd met een laag kleefolie die na het voltooiën van de positionering handmatig moet worden verwijderd. De buiten- en de binnenkant van de apparatuur zorgvuldig reinigen en van al de voor de onderdelen gebruikte beschermende materialen ontdoen.



Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijten- de producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.



Bij de reiniging van de apparatuur geen directe waterstraal of hogedrukspuit gebruiken.



Gebruik geen agressieve materialen (PH<7) zoals oplosmiddelen om het apparaat schoon te maken. Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte schoonmaakproducten. Draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).



De oppervlakken met drinkwater schoonspoelen en drogen met een absorberende doek of an-

der niet schurend materiaal.

REINIGING VOOR DE EERSTE INWERKINGSTELLING /

Met behulp van een gewone handsput de schoonmaakvloeistof over het gehele binnen-oppervlak aanbrengen en het oppervlak met een niet-schurende spons zorgvuldig schoonmaken.

Daarna de binnenkant goed met drinkwater schoonspoelen. De vloeistof met het schoonmaakmiddel en/of andere onzuiverheden door de afvoeropening laten wegstromen.

Na het voltooiën van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

Ook de afneembare onderdelen met schoonmaakmiddel en drinkwater reinigen en drogen. Daarna de afneembare onderdelen in de desbetreffende behuizingen van de verschillende apparaten terugplaatsen.

WATERPAS PLAATSEN EN VASTZETTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE c)

De apparatuur op de correct voorbereide werkplek positioneren (zie toegestane werkings- en milieuvorwaarden).

Het waterpas plaatsen en het vastzetten moet gezien worden als de afstelling van de apparatuur als een onafhankelijke eenheid.

Plaats een waterpas op de structuur (detail D).

De stelvoeten (detail E) volgens de aanwijzing van de waterpas regelen.



De perfecte waterpas plaatsing wordt verkregen door de waterpas en de stelvoeten over de gehele breedte en diepte van het apparaat te regelen.

MONTAGE IN GROEP / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. d)

Bij de voorziene modellen, verwijder de knoppen en draai de schroeven voor de bevestiging van het dashboard (det. F).



Ontvlambare wanden / De minimale afstand van de apparatuur tot de zijwanden moet 10 cm zijn en tot de achterwand moet dit 20 cm zijn. Als deze afstand minder bedraagt, dan moet u de wanden tegen de apparatuur isoleren met brandwerende en/of isolerende behandelingen.



Installeer de machines zodat elk onopzettelijk contact met hete oppervlakken uitgesloten is, inclusief contact met hete verbrandingsgassen die uit de schoorsteen komen (zie identificatie met pictogram Hoge temperaturen en beschrijving pg.2), voor personen die in de werkomgeving voorkomen en/of er werkzaamheden uitvoeren.

den uitvoeren.

Plaats de apparaten zo dat de zijkanalen perfect aansluiten (det. G). Nivelleer de apparaten zoals eerder beschreven (detail E).

Plaats de schroeven in hun zittingen en blokkeer de twee structuren met de borgmoeren (det. H1-H3).

Plaats de beschermdeppen terug tussen de apparaten (det. H2).

NL

INVOEGEN WERKSTATION**(OPTIONEEL) ZIE PAR. ILL - REF. d)**

Voor het invoegen moet het werkstation gepositioneerd en bevestigd worden met de meegeleverde schroeven (detail L1).

Na het voltooiën van de beschreven handelingen moeten de instrumentborden en de knoppen van de verschillende apparaten in hun zittingen worden teruggeplaatst.

**AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN**

Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.



Deze handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde en bevoegde technische operatoren, in overeenkomst met de geldende betreffende wetten en met gebruik van geschikt en beschreven materialen



De apparatuur wordt geleverd zonder netsnoeren en zonder buizen voor de aansluiting op de water- en gasvoorzieningen en de afvoer

GAS-AANSLUITING ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE e)

Kenmerken van de plaats van installatie / Het lokaal waar het apparaat (type A1 onder kap) wordt geïnstalleerd, moet aan de volgende kenmerken beantwoorden: Geventileerde ruimte, volgens de voorschriften van de plaatselijk geldende regelgeving. De afzuigkap boven de apparatuur moet gedurende de werking van de apparatuur functioneren.

De afstand tussen de apparatuur en het filter van de afzuigkap moet ten minste 20 cm zijn.



Enemaal aangesloten op de energiebronnen en de afvoer moet de apparatuur statisch blijven (niet verplaatsbaar) op de voor het gebruik en onderhoud gekozen plek.



Op het netwerk moet stroomopwaarts van de algemene voedingsleiding een veiligheidsklep geïnstalleerd worden, gemakkelijk herkenbaar en toegankelijk voor de operator (afb. 3).



Om de aansluitingen op het net uit te voeren, hebt u een slang nodig die in overeenstemming is met de plaatselijke voorschriften die van kracht zijn en moet de kenmerken gespecificeerd in EN 10226-1.



De gastoevoerslang moet regelmatig gecontroleerd worden en/of vervangen worden door geautoriseerd technisch personeel in overeenstemming met de plaatselijk geldende normen.



De koppeling van de apparatuur is van het type buitendraads 1/2" G. De pijp voor de verbinding moet van het type binnendraads 1/2 "G zijn



De leidingen moeten stevig op de betreffende koppelingen worden vastgedraaid



Controleer het geheel op gaslekken na het openen van de toevoerkraan (afb. 4)

Na het voltooiën van de werkzaamheden de toevoerkraan sluiten (afb. 3).



Indien de injector vervangen moet worden voor de aanpassing aan een andere gassoort ga dan te werk volgens de procedure beschreven onder Handelingen voor

de inbedrijfstelling (zie Hfdst. 5).

WIJZIGING TYPE GAS - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE f).



De vanuit de fabriek geleverde machine is ingesteld op het type gas dat aangegeven staat op het typeplaatje. Andere configuraties die de ingestelde parameters wijzigen moeten door de fabrikant of zijn gemachtigde worden goedgekeurd.



De omzetting van de ene gassoort naar een andere moet worden verricht door gekwalificeerd technisch personeel, bevoegd voor de te verrichten handeling. De juiste procedure voor de omzetting wordt beschreven in het betreffende hoofdstuk



Verstuivers - By-pass - Membranen - en andere benodigheden voor de omzetting van het gas moeten rechtstreeks bij de fabrikant opgevraagd worden



Na het voltooiën van de omzetting van de ene soort voeding naar een andere moet het typeplaatje van de apparatuur met de nieuwe parameters worden vervangen zoals weergegeven op de bijgeleverde sticker.



In enkele gevallen moeten er twee typeplaatjes vervangen worden (oventoestellen), één in de buurt van de gasaansluiting en één binnen de apparatuur (zie ILLUSTR. f).



ALGEMENE WAARSCHUWINGEN



De operatoren zijn verplicht zich door middel van deze handleiding goed te informeren alvorens enige handeling te verrichten en daarbij de specifieke veiligheidsvoorschriften in acht te nemen om elke vorm van interactie mens-machine veilig te maken.



Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de machine en moet derhalve alleen worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.



Ook na het vergaren van de benodigde informatie is het noodzakelijk om, bij het eerste gebruik van de apparatuur, enkele testhandelingen te verrichten om de belangrijkste functies van de apparatuur, zoals bijvoorbeeld de in- en uitschakeling, sneller te onthouden.



De apparatuur wordt voor de levering door de fabrikant getest en is ingesteld voor het op het aanwezige typeplaatje weergegeven type gas en elektrische voeding.



In geval met LPG-gas (butaan of propaan) op 50 mbar wordt gevoed, is het noodzakelijk om vóór het apparaat een drukregelaar op 50 mbar te installeren.

INBEDRIJFSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART / Na het voltooien

van de werkzaamheden voor de plaatsing en voor de aansluiting op de energiebronnen (inclusief, waar voorzien, de werkzaamheden voor het verbinden met het rioolsysteem), moet de volgende serie handelingen worden verricht:

1. Reiniging voor het verwijderen van beschermende materialen (olie, vet, silicone, enz.) van zowel de binnen- als buitenkant (zie hfdst. 3 / Verwijdering beschermend materiaal)

2. Algemene controles zoals:

- Controle opening schakelaars en ventielen van de netwerken (bijv. voor water, elektriciteit, gas indien van toepassing);
- Controle van de afvoer (indien van toepassing);
- Inspectie en controle van de externe afzuigsystemen rookgassen/dampen (indien van toepassing);
- Inspectie en controle van de beschermende panelen (alle panelen moeten correct gemonteerd zijn)

NL

CONTROLE EN REGELING VAN DE GASTOEVOERGROEPEN



Ook al is de apparatuur tijdens de keuring al correct gekalibreerd, moet, na het voltooien van de handelingen voor de aansluitingen zoals beschreven in de voorgaande paragrafen, op de plaats van eindbestemming een gedeeltelijke controle van de ingestelde parameters worden verricht.



De eerste te controleren parameter stelt in staat te controleren of de door het energiebedrijf geleverde voeding beschikt over de juiste druk.

DETECTIE TOEVOERDRUK GAS



Indien de gemeten druk 20% lager is dan de nominale druk (bijv. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), de installatie onderbreken en contact opnemen met uw gasdistributiemaatschappij



Indien de gemeten druk 20% lager is dan de nominale druk (bijv. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), de installatie onderbreken en contact opnemen met uw gasdistributiemaatschappij



De fabrikant verleent geen garantie voor de apparatuur indien de gasdruk lager of hoger is dan de hierboven beschreven waarden



Controleer of er geen gaslekken zijn



Na het vaststellen van de gasdruk en het soort gas kan het noodzakelijk zijn om: 1. Het mondstuk te vervangen (in geval het geleverde soort gas afwijkt van de het gas waarvoor het apparaat is voorzien - zie Hfdst. 6)

BESCHRIJVING STOPMETHODES



In geval van een stop als gevolg van een afwijkende werking of noodsituatie is het verplicht, in geval van dreigend gevaar, alle afsluitinrichtingen van de energiebronnen stroomopwaarts van de apparatuur te sluiten (Water - Gas - Elektriciteit)

STOP WEGENS STORING WERKING.

Veiligheidscomponent / STOP: In situaties of omstandigheden die gevaar kunnen opleveren grijpt de beveiligingseenheid in en wordt de warmteproductie automatisch gestopt. De productiecyclus wordt onderbroken totdat de oorzaak van de storing verwijderd wordt.

HERSTART: Na het oplossen van het probleem dat de tussenkomst van de beveiligingseenheid heeft veroorzaakt, kan de bevoegde technische operator de apparatuur met de gepaste opdrachten opnieuw starten.

INWERKINGSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling en na een langdurige inactiviteit zorgvuldig gereinigd worden om elk spoor van restmaterialen te verwijderen (zie

Verwijdering beschermend materiaal)

DAGELIJKSE INWERKINGSTELLING

1. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur.
2. Controleer de juiste werking van het afzuigsysteem van de ruimte.
3. Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.
4. De netwerkafluitingen stroomopwaarts van de apparatuur openen (Gas - Water - Elektriciteit).
5. Controleer dat de waterafvoer (indien aanwezig) vrij is van verstoppingen.

Wanneer de beschreven handelingen met succes zijn uitgevoerd, gaat u verder met "Productieopstart".



Om de lucht uit de leidingen af te laten, volstaat het de netafsluiter te openen, draai terwijl men de draaiknop van het apparaat in piëzo-elektrische stand ingedrukt houdt, houd een vlam (lucifer of andere) bij de waakvlam en wacht op ontbranding.

DAGELIJKSE BUITENDIENST- STELLING /

Na de hierboven beschreven handelingen moet men:

1. De netwerkafluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).
2. Controleren of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de gesloten positie staan.
3. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur

LANGDURIGE BUITENDIENST- STELLING /

In geval van langdurige inactiviteit moeten alle handelingen van de dagelijkse buitendienststelling worden verricht en moeten de meest aan oxidatie blootgestelde delen als volgt beschermd worden:

1. Reinig de delen met een lauw en mild zeepsopje;

2. Spoel de delen zorgvuldig af maar gebruik geen directe waterstraal of hogedrukspuit.

3. Alle oppervlakken zorgvuldig drogen met een niet-schurend materiaal;
4. Veeg met een niet-schurende doek die lichtjes is bevochtigd met vaseline-olie geschikt voor voedingswaren over alle oppervlakken in roestvrij staal, om een beschermend laagje op het oppervlak te creëren.

In het geval van apparatuur met deuren en rubberen afdichtingen, de deur

voor de ventilatie enigszins open laten en een beschermend laagje talkpoeder aanbrengen over het gehele oppervlak van de rubberen afdichtingen.
De apparatuur en ruimten regelmatig ventileren.



Om ervoor te zorgen dat de apparatuur in optimale technische omstandigheden verkeert, moet het onderhoud ten minste eenmaal per jaar door een erkende technicus van de assistentiedienst worden uitgevoerd.

NL



WIJZIGING TYPE GAS

6.

CONTROLE VAN DE STROOM-OPWAARTSE DYNAMISCHE DRUK / zie Detectie toevoerdruk gas.

CONTROLE VAN DE DRUK VAN DE INJECTOR



Indien de gemeten druk 20% lager is dan de toevoerdruk moet de installatie onderbroken worden en moet men contact opnemen met de assistentiedienst



Indien de gemeten druk 20% hoger is dan de toevoerdruk moet de installatie onderbroken worden en moet men contact opnemen met de assistentiedienst

VERVANGING VAN DE INJECTOR VAN DE PILOOTBRANDER - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. g)

1. De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur sluiten.
2. Demonteer het instrumentenbord en til te plaat op, naargelang de voorziene modellen, om de handelingen te vergemakkelijken (zie hfdst 2 - Aanduiding blijvende risico's / verpleetring van de ledematen)
3. Demonteer indien nodig de ontsteking om te vermijden dat die tijdens het

vervangen van de injector beschadigd raakt (Afb. 2).

4. Schroef de moer los en demonteer de pilootinjector (de injector is op het biconische deel vastgemaakt).

5. Vervang de pilootinjector (Afb. 1) door de injector die voor het gekozen gas geschikt is, volgens de gegevens in de referentietabel.

6. Schroef de moer met de nieuwe injector aan.

7. Monteer de ontsteking opnieuw.

8. Zet de pilootbrander aan om te controleren of er geen gas lekt



Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten

VERVANGING VAN DE INJECTOR VAN DE BRANDER- ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. h)

1. De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur sluiten.
2. Schroef de injector uit zijn zitting (Afb. 3).
3. De injector vervangen met het voor het gekozen gas geschikte type, zoals aangegeven in de Referentietabel.
4. De injector goed op zijn plaats vastschroeven.



Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten

AFSTELLING VAN DE HOOFDBRANDER - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. h)

Voor de afstelling van de primaire lucht:
1. Draai de blokkeerschroef los (Afb. 1).
2. Waar voorzien moet u de afstand (X) mm instellen van de bus die met het gekozen gas overeenstemt (zie Referentietabel Gas).



Blokkeer de bus met de schroef en breng een verzegeling erop aan zodat u geen rook kan detecteren

REGELING VAN HET MINIMALE WARMTEVERMOGEN - zie par. ILL - REF. i) / Wanneer nodig het beperkte

warmtevermogen wordt verkregen met behulp van de schroef van het minimum by-pass (Afb. 2) zoals aangegeven in de referentietabel Gas. De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur openen.

In de daarvoor uitgeruste modellen wordt het beperkte warmtevermogen verkregen met de schroef van het minimum by-pass (Afb. 3) en volledig aangeschroefd (zie de referentietabel Gas). De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur openen.



Indien de schroef wordt vervangen moet er aan het einde van de detectie een sabotage-detectie-zeegel op worden aangebracht



VERVANGING ONDERDELEN

7.



Zie "Algemene info en veiligheidsinformatie" vooraleer de handelingen uit te voeren.

1. Neem het recipiënt eruit
2. Demonteer het instrumentenbord en de draaiknoppen
3. Verwijder desgevallend de kookplaat (model met verhoogde plaat / zie hfdst 2 - Aanduiding blijvende risico's / verpletering van de ledematen)

VERVANGING VAN DE THERMOKOPPEL

1. Koppel de thermokoppel los van de thermostaat (afhankelijk van de voorziene modellen ook de faston-aansluitingen loskoppelen, **zie par. ILL - REF. i) Afb. 2 / A-B)**
2. Schroef de thermokoppel los van de pilootbrander
3. Monteer de nieuwe thermokoppel en herstel de aansluitingen

VERV. ONTSTEEKING

1. Schroef de moer los
2. Maak de hoogspanningskabel los en vervang de ontsteking

3. Sluit de hoogspanningskabel aan en schroef de moer opnieuw aan.

VERVANGING VAN HET PIËZO-ELEKTRISCH ELEMENT

1. Maak de kabel los van de piëzo-elektrische aansteker
2. Demonteer de aansteker die vervangen moet worden
3. Monteer de nieuwe piëzo-elektrische aansteker

VERVANGING VAN DE GASTHERMOSTAAT / 1. Verwijder de bevestigingsveer

2. Verwijder de bol uit de steun
3. Schroef de aansluitingen van de gastoevoer en -afvoer los
4. Schroef de thermokoppel los
5. Monteer de nieuwe thermostaat
6. Controleer de schroef van het minimum (zie vorige par. en Tabellen met technische gegevens)
7. Herstel de aansluitingen en plaats de verwijderde delen terug



In geval de thermostaat wordt vervangen, moet u

een van hetzelfde model monteren, zie par. ILL. - REF. i)

VERVANGING VAN DE BRANDER

1. Verwijder de thermostaatbol
2. Neem de brandergeleider weg
3. Draai de bevestigingsschroeven los van de pilootbrandergroep en haal die eruit
4. Koppel de gasaansluitingen los
5. Verwijder het deksel van de verbrandingskamer, indien aanwezig

6. Draai de bevestigingsschroeven van de brander los en verwijder de brander

7. Plaats de nieuwe brander en monteer alles opnieuw dat voordien werd weggenomen (geleider, pilootbrandergroep, enz.)

8. Herstel de aansluitingen



Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten en plaats de weggenomen delen in de juiste volgorde terug

NL



GEBRUIKSINSTRUCTIES

8.

PLAATS VAN DE BELANGRIJKSTE COMPONENTEN -ZIE PAR. ILL. - REF. m). De voorstelling en opstelling in de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan, ook naargelang de verschillende modellen (bijv. inbouwplaat of verhoogde plaat).

1. Draaiknop thermostaat (zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
2. Piëzo-elektrische drukknop (zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
3. Kookplaat. / 4. Recipiënt voor de opvang van oliën/kookvetten.

WERKWIJZE EN FUNCTIE DRAAIKNOPPEN, TOETSEN EN VERLICHTTE INDICATOREN / ZIE PAR. ILL. - REF. n). De beschrijving is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

- ① DRAAIKNOP THERMOSTAAT.** Voert drie verschillende functies uit: 1. Inschakelen van de waakvlam en de brander. / 2. Afstelling van de temperatuur / het vermogen 3. Het apparaat uitschakelen

- ② PIËZO-ELEKTRISCHE DRUKKNOP.** Voert één enkele functie uit: 1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.

PRODUCTIEOPSTART /



Vooraleer handelingen uit te voeren, zie: "Algemene informatie voor de veiligheid / Blijvende risico's"



Tijdens de verwarmingsfase moet u de plaat met plantaardige olie invetten om de bereidingen te vergemakkelijken.



Het gebruik van het apparaat als frituurpan is absoluut verboden.



Tijdens het inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij contact met: kookplaat - recipiënten - bewerkt materiaal.

INSCHAKELEN/UITSCHAKELEN - zie par. ILL. - REF. o)

- Draai aan de draaiknop en houd die tegelijk ingedrukt in de piëzo-elektrische stand (det.A), tegelijk drukt u meermaals op de piëzo-elektrische knop (det.B) tot de waakvlam aan gaat.
- Laat de draaiknop na circa 20" los en controleer visueel of de waakvlam aan blijft.
- Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, draait u de draaiknop van de thermostaat naar de

gewenste temperatuur / het gewenste vermogen (Det.1C).



De bedrijfstemperatuur/het werkvermogen wordt geregeld via de aanwijzingen op de draaiknop.



Bij het dubbele commando (2 draaiknoppen thermostaat) bedient elke draaiknop de werking van elke plaat afzonderlijk (zie schema D)

- Draai de knop(pen) naar de stand "Nul" om het opwekken van warmte te stoppen.

PRODUCT VULLEN/VERWIJDEREN



Gebruik geen potten of andere recipiënten om de voedingswaren op de plaat te verwerken (koken)



Wacht tot de gewenste temperatuur is bereikt voordat u de voedingswaren op de plaat positioneert

- Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, legt u het product dat u wilt klaarmaken rechtstreeks op de kookplaat (afb. 2).
- Op het einde van het bereidingsproces het product wegnemen van het apparaat met speciale gereedschappen en op een plaats neerzetten die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.
- Na het wegnemen van het product gaat men verder met een nieuwe lading of met de handelingen beschreven onder "Buitendienststelling".

BUITENDIENSTSTELLING - zie par. ILL. - REF. p)



Raadpleeg hoofdstuk 5 vooral eer verder te gaan.

NIEUW! VERWIJDERBARE BODEM / ZIE PAR. ILL - REF. I)

Bij de voorziene modellen (vrije kastbodem), kan men het onderste vlak wegnemen om het installeren en het onderhoud te kunnen uitvoeren (bijv. inspecties, aansluitingen, reiniging, enz.). Om de bodem weg te nemen, moet u die losschroeven en verwijderen (Det. A). Om het vlak terug te plaatsen, moet u die aanbrengen en opnieuw aanschroeven (Det. B).



Als er deuren aanwezig zijn, moet u die eerst gaan demonteren (scharnieren en bevestiging).



Vochtresten die op de plaat/platen achterblijven kunnen de werking van het apparaat schaden door vroegtijdige slijtage van de plaat/platen te veroorzaken.



Om residuen van vocht op de kookplaten weg te nemen teneinde vroegtijdige slijtage uit te sluiten, moet men het apparaat ongeveer 10' aan zetten nadat de schoonmaak is voltooid.

Wacht tot de temperatuur van de plaat is afgekoeld, zodat de gebruiker geen brandwonden oploopt.

Controleer of er geen belemmeringen en/of obstructies in de afvoerleiding zijn (afb.3).

Met behulp van een gewone handspruit de schoonmaakvloeistof over het hele oppervlak van de kookplaat aanbrengen en het hele oppervlak met een niet-schurende spons zorgvuldig schoonmaken.

De inhoud van het recipiënt voor de opvang van het afvoermateriaal is beperkt. Controleer regelmatig hoe vol het is, om te vermijden dat het gaat overlopen (afb. 4).



Het recipiënt tot 3/4 vullen voor een veilige verplaatsing. Wanneer het recipiënt ongeveer 3/4 van de totale inhoud vol is, haalt u het uit zijn zitting, giet het uit en plaats het dan op zijn plaats terug.



Het recipiënt leegmaken volgens de procedures voor verwijdering die van kracht zijn in het land van gebruik, en het leeggemaakte recipiënt in de speciale houder terugplaatsen.



VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN



Raadpleeg hoofdstuk 2 en hoofdstuk 5 vooraleer verder te gaan.



Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuis worden schoongemaakt volgens de bepalingen van de specifieke normvoorschriften van het land (contacteer uw installateur voor informatie hieromtrent).



Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van producten voor voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving errond constant rein. Het niet naleven van optimale hygiënische omstandigheden kan oorzaak zijn van vroegtijdige slijtage van het apparaat en gevaarlijke situaties creëren.



Vuilresten die zich ophopen in de buurt van warmtebronnen kunnen tijdens het normale gebruik van het apparaat ontbranden en zo gevaarlijke situaties creëren. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden.



Het chemische effect van zout en/of azijn of andere stoffen die chloor bevatten, kan op lange termijn fenomenen van corrosie binnenin de bereidingszone genereren. Als het apparaat met dergelijke stoffen in contact komt, moet het zorgvuldig met specifiek schoonmaakproduct worden schoongemaakt, overvloedig worden nagespoeld en met zorg worden afgedroogd.



Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijten-de producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.



De schoonmaakvloeistof voor de

reiniging van het kookvlak moet welbepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloor/ammoniak, viscositeit en densiteit zoals water. Gebruik geen agressieve producten voor de schoonmaak aan de buitenkant en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare schoonmaakproducten die aangewezen zijn voor staal, glas en email).



Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte producten, draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).



In geval van langdurige inactiviteit, is het noodzakelijk om naast alle voedingslijnen af te sluiten ook een zorgvuldige schoonmaak van alle interne en externe delen van het apparaat uit te voeren.



Wacht tot de temperatuur van het apparaat en alle onderdelen is afgekoeld, zodat de gebruiker niet wordt verbrand.



Het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen of stoomreinigers.

DAGELIJKSE SCHOONMAAK



Verwijder mobiele delen indien aanwezig (bijv. spatbord).



Met behulp van een gewone handsput de schoonmaakvloeistof over het gehele binnen-oppervlak aanbrengen en het oppervlak met een niet-schurende spons zorgvuldig schoonmaken.

De kookplaat daarna goed met drinkbaar water schoonspoelen. Laat het afvalwater wegstromen in het voorzien gat en maak daarna het bakje leeg (zie "Buitendienststelling").

NL

De kookplaat na het voltooiën van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen. Stel de temperatuur gedurende ongeveer 10' in op het minimum om de platen veilig te drogen. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

Voor de weggenomen delen moet u schoonmaken met een schoonmaakmiddel en drinkbaar water, laat zorgvuldig drogen en plaats ze daarna terug in de voorziene zittingen.

Plaats de weggenomen delen in de juiste volgorde terug (indien aanwezig)

VERCHROOMDE PLATEN: Gebruik een resistente schraper van kunststof om eventuele aankoeking weg te nemen. Reinig de plaat met een vochtige doek. Zet het apparaat aan om het te drogen (zie Dagelijkse inwerkingstelling). Op het einde van de beschreven handelingen moet u het apparaat insmeren met een laagje vaselineolie voor gebruik met voeding.

SCHOONMAAK VOOR LANGDURIGE BUITENDIENSTSTELLING

Zie hfdst. 5 / Handelingen voor buiten-

dienststelling / Langdurige buitendienststelling

De apparatuur en ruimten regelmatig ventileren.

OVERZICHTSTABEL / TAKEN - HANDELING - FREQUENTIE



Zie hfdst.2 "Taken en kwalificaties" vooraleer verder te gaan



Indien er een defect optreedt moet de algemene operator een eerste onderzoek verrichten en, indien hij daarvoor bevoegd is, de oorzaken van de storing wegnemen en de correcte werking van de apparatuur herstellen.



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem te verhelpen, schakel dan het apparaat uit, koppel het los van de elektriciteitsvoorziening en sluit alle toevoerkransen; raadpleeg vervolgens de geautoriseerde technische assistentiedienst.



De onderhoudstechnicus treedt op in geval de algemene operator er niet in geslaagd is de oorzaak van het probleem vast te stellen of indien het herstel van de correcte werking van de apparatuur vraagt om verrichten van werkzaamheden waarvoor deze operator niet bevoegd is.

UIT TE VOEREN HANDELINGEN		FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging apparatuur	Dagelijks
	Reiniging delen in contact met levensmiddelen	Dagelijks
	Reiniging recipiënt	Indien nodig
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling	Bij ontvangst, na de installatie
	Reiniging schoorsteen	Jaarlijks
	Smering gaskranen	Indien nodig
	Controle/vervanging gastoevoerleidingen	Indien nodig
	Controle thermostaat	Jaarlijks

TROUBLESHOOTING



Wanneer het apparaat niet correct werkt, probeer dan de meer bescheiden problemen op te lossen met behulp van deze tabel.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het gasapparaat gaat niet aan	• Distributiekraan gesloten • Lucht in de leidingen aanwezig	• Open de distributiekraan • Herhaal de handelingen om aan te steken
Er zijn vlekken in de bereidingskamer	• Kwaliteit van het water • Minderwaardig detergent • Onvoldoende nagespoeld	• Het water filteren (zie verzachter) • Gebruik het aanbevolen schoonmaakmiddel • Herhaal het naspoeien
De pilootbrander gaat niet aan	• Controleer het circuit van de piëzo-elektrische aansteker • De pilootbrander is verstopt • Gaskraan gesloten • Gaskraan of thermostaat beschadigd	• Vervang de kabel, de ontsteking of het piëzo-element • Vervang/reinig de straalpijp van de pilootbrander • Open de gaskraan • Vervang de kraan of de thermostaat (zie Vervanging componenten)
De pilootbrander gaat aan maar blijft niet aan	• Verkeerde pilootbrander of gedeeltelijk verstopt • Thermokoppel beschadigd • Thermostaat/kraan beschadigd	• Vervang of reinig de pilootbrander • Vervang de thermokoppel • Vervang de thermostaat door een van hetzelfde model / kraan



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel het apparaat dan uit en sluit alle toevoerkransen; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische assistentiedienst



BUITENDIENSTSTELLING EN ONTMANTELING VAN DE APPARATUUR



Het is verplicht de materialen te verwijderen volgens de wettelijke procedure die van kracht is in het land waar het apparaat wordt ontmanteld

KRACHTENS de Richtlijnen (zie paragraaf nr. 0.1) met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronische apparaten, evenals de verwijdering van afvalstoffen. Het op de apparatuur of op de verpakking weergegeven symbool van de doorkruiste vuilnisbak geeft aan dat het product aan het einde van de levensduur gescheiden van ander afval moet worden ingezameld. De gescheiden inzameling van deze apparatuur aan het einde van de levensduur wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die zich van dit apparaat wil ontdoen, moet daarom de fabrikant contacteren en het systeem volgen die deze heeft opgezet om een gescheiden inzameling van het apparaat op het einde van zijn leven mogelijk te maken. Een geschikte gescheiden inzameling om het afgedankte apparaat klaar te maken voor recyclage, verwerking en verwijdering uit het milieu draagt ertoe bij om eventuele negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te vermijden, en bevordert het hergebruik en/of de recyclage van de materialen waaruit het apparaat bestaat. De oneigenlijke ontmanteling van het product door de bezitter zal de toepassing van administratieve sancties volgens de geldende regelgeving tot gevolg hebben.



De buitendienststelling en ontmanteling van de apparatuur moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, zowel elektrisch als mechanisch, dat passende persoonlijke beschermingsmiddelen zoals voor de werkzaamheden geschikte beschermende kleding, beschermende handschoenen, veiligheidsschoenen, helmen en veiligheidsbrillen moet dragen.



Alvorens de demontage te beginnen moet er rondom de ap-

paratuur een voldoende grote en geordende ruimte worden vrijgemaakt om alle bewegingen zonder risico mogelijk te maken

Het is nodig om:

- De spanning van de elektriciteitsvoorziening weg te nemen.
- Het apparaat van de elektriciteitsvoorziening los te koppelen.
- De uitgaande elektrische kabels te verwijderen.
- De toevoerkraan water (netwerfafsluiter) van de watervoorziening te sluiten.
- De buizen van de watertoevoer van het apparaat los te koppelen en te verwijderen.
- De afvoerbuis van het afvalwater los te koppelen en te verwijderen.



Na deze handelingen kan zich rondom de apparatuur een natte zone gevormd hebben die, alvorens verder te gaan met de volgende werkzaamheden, moet worden opgedroogd

Na het op orde brengen van de handelingszone moet men:

- De beschermende panelen verwijderen.
- De belangrijkste onderdelen van de apparatuur demonteren.
- De onderdelen van de apparatuur op basis van hun aard scheiden (bijvoorbeeld metalen, elektrisch materiaal, enz.) en ze voor een centrum voor gescheiden vuilinzameling bestemmen.

VERWIJDERING VAN AFVALSTOFFEN



Tijdens de fase van gebruik en onderhoud moet men vermijden om vervuilende producten (olie, vet, enz.) in het milieu te verspreiden en moet men een gescheiden verwijdering voorzien in functie van de samenstelling van de verschillende materialen en in naleving van de geldende wetten in deze materie.

Foutieve verwijdering van afvalstoffen wordt bestraft met sancties die vastgelegd zijn door de wetten die van kracht zijn op het grondgebied waar de inbreuk wordt vastgesteld.



SPIS TREŚCI

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1-2. INFORMACJE OGÓLNE
I DOTYCZĄCE
BEZPIECZEŃSTWA | 6. ZMIANA TYPU GAZU |
| 3. USTAWIANIE I PRZEMIESZCZANIE | 7. ZASTĘPOWANIE
KOMPONENTÓW |
| 4. PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ
ENERGII | 8. INSTRUKCJE OBSŁUGI |
| 5. PRACE ZWIĄZANE Z
WPROWADZANIEM DO
EKSPLOATACJI | 9. KONSERWACJA |
| | 10. LIKWIDACJA |
| | 11. DANE TECHNICZNE / OBRAZY |

OPIS PIKTOGRAMÓW

 **Znaki niebezpieczeństwa.** Sytuacja nagłego niebezpieczeństwa, która potencjalnie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć. Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Wysokie napięcie! Ostrożność! Niebezpieczeństwo utraty życia! Nieprzestrzeganie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć**

 **Niebezpieczeństwo związane z wysokimi temperaturami, nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.**

 **Niebezpieczeństwo związane z wydostawaniem się na zewnątrz materiałów o wysokiej temperaturze, nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.**

 **Niebezpieczeństwo zgniecenia kończyn podczas przemieszczania i/lub ustawiania, nieprzestrzeganie wskazówek**

może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Znaki zakazu.** Zakaz wykonywania wszelkich interwencji przez osoby nieupoważnione (w tym dzieci, osoby niepełnosprawne oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i umysłowych). Zakaz wykonywania przez niejednorodnego operatora wszelkiego typu prac (konserwacji i/lub innych) wymagających posiadania wykwalifikowanych kompetencji i upoważnienia. Zakaz wykonywania przez jednorodnego operatora wszelkiego typu prac (instalacji, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z pełną treścią dokumentacji. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w celu zabawy. Czyszczenie i konserwacja to prace, które nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

 **Znaki nakazu.** Obowiązek przeczytania instrukcji przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji.

 **Obowiązek** odłączenia wszystkich źródeł zasilania elektrycznego znajdujących się przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.

 **Obowiązek** noszenia okularów ochronnych.

 **Obowiązek** noszenia rękawic ochronnych.

 **Obowiązek** noszenia kasku ochronnego.

 **Obowiązek** noszenia bezpiecznego obuwia.

 **Pozostałe znaki.** Wskazówki dotyczące prawidłowego przeprowadzania procedury, ich nieprzestrzeganie może spowodować powstanie niebezpiecznej sytuacji.

 **Rady i sugestie** dotyczące

prawidłowego wykonywania procedury.

 **Operator „jednorodny”** (Technik wykwalifikowany) / Operator doświadczony i upoważniony do przemieszczania, transportowania, instalowania, naprawiania, utrzymywania, naprawiania i demontowania urządzenia.

 **Operator „niejednorodny”** (Operator posiadający ograniczone kompetencje i zadania). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami, będąca w stanie wykonać proste zadania.

 Symbol uziemienia.

 Symbol połączenia z systemem Ekwipotentjalnym.

  **Obowiązek** przestrzegania przepisów obowiązujących w zakresie utylizacji odpadów.



OGÓLNE INFORMACJE I BEZPIECZEŃSTWA

1.

WSTĘP / Oryginalne instrukcje. Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoskim). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do obsługi omawianego urządzenia. Operatorzy muszą być przeszkoleni pod względem wszystkich aspektów dotyczących działania i bezpieczeństwa. Szczegółowe przepisy bezpieczeństwa (Obowiązek-Zakaz-Niebezpieczeństwo) podano w specjalnym rozdziale przedmiotowego zagadnienia. Niniejszy dokument nie może być przekazywany do wglądu osobom trzecim bez pisemnego upoważnienia

konstruktora. Tekst nie może być używany w innych drukach bez pisemnego upoważnienia konstruktora.

Posłużenie się w dokumencie figurami/obrazami/rysunkami/schematami ma charakter czysto przykładowy i może ulec zmianom. Konstruktor zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, zwalniając się z komunikowania informacji o własnych działaniach.

CEL DOKUMENTU / Każde współdziałanie między operatorem i urządzeniem w całym cyklu jego życia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania, jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. MAMY więc nadzieję, że tego typu

dokumentacja będzie mogła ułatwić zachowanie charakterystycznej sprawności urządzenia. Jeśli postępuje się ściśle w zgodzie z podanymi wskazówkami, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

JAK KORZYSTAĆ Z DOKUMENTU /

Dokument został podzielony na rozdziały, które zawierają wszelkie informacje niezbędne do obsługi urządzenia bez jakiegokolwiek ryzyka. Każdy rozdział podzielono na paragrafy, a każdy paragraf może zawierać zatytułowane punkty wraz z tytułem i podtytułem oraz opisem.

PRZECHOWYWANIE DOKUMENTU /

Niniejszy dokument wraz z pozostałą zawartością koperty stanowią integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy je zachować i korzystać z nich w odpowiedni sposób przez cały okres eksploatacji urządzenia.

ODBIORCY / Niniejszy dokument sporządzono dla:

– **Operatora „jednorodnego”** (Technika wyspecjalizowanego i upoważnionego), czyli dla wszystkich operatorów upoważnionych do przemieszczania, transportowania, instalowania, konserwowania, utrzymywania, naprawiania i demontowania urządzenia.

– **Operatora „niejednorodnego”** (Operatora posiadającego ograniczone kompetencje i zadania). Jest to osoba upoważniona i wyznaczona do uruchamiania urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonywać prace z zakresu konserwacji zwykłej (Czyszczenie urządzenia).

PROGRAM SZKOLENIA OPERATORÓW /

Na wyraźną prośbę istnieje możliwość przeprowadzenia kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi, instalacji i konserwacji urządzenia, postępując w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

PREDYSPOZYCJE ZE STRONY KLIENTA / O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj ponosi odpowiedzialność za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- posadzkę antypoślizgową pozbawioną chropowatości;
- przygotowanie miejsca instalacji i montaż samego urządzenia z zachowaniem wysokości wskazanych na planie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych usług dostosowanych do wymogów instalacji (np. sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie układu elektrycznego zgodnego z normami obowiązującymi w miejscu instalacji;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
- ewentualne urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje uziemienia ekwipotentjalnego, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez przepisy obowiązujące w kraju instalacji;
- układ uziemienia zgodny z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
- przygotowanie, w razie konieczności (zobacz wytyczne techniczne), układu do zmiękczenia wody.

ZAWARTOŚĆ DOSTAWY / W zależności od zamówienia, zakres dostawy może ulec zmianie.

- Urządzenie • Pokrywę / Pokrywy
- Kosz Metalowy / Kosze Metalowe
- Siatkę podtrzymującą kosz
- Rury i/lub kable służące do podłączania do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy).
- Zestaw zmiany rodzaju gazu dostarczanego przez konstruktora

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE / Przedmiotowe urządze-

nie zostało zaprojektowane w celu profesjonalnej obsługi. Użytkowanie urządzenia będącego przedmiotem niniejszej dokumentacji należy uznać za „Użycie prawidłowe”, jeżeli jest ono przeznaczone do gotowania lub regeneracji rodzajów przeznaczonych do użytku spożywczego, a wszelkie inne użycie należy uznać za „Użycie nieprawidłowe”, a zatem niebezpieczne. Urządzenia te przeznaczone są do działalności komercyjnej (np. kuchnie w restauracjach, stołówkach, szpitalach itp.) oraz w zakładach komercyjnych (np. piekarniach, rzeźniach itp.), ale nie do ciągłej seryjnej produkcji żywności.

Urządzenie musi być obsługiwane w warunkach przewidzianych i zadeklarowanych w umowie oraz w zakresie ograniczeń dotyczących nośności zaleconych i wskazanych w odnośnych paragrafach. **Celem zachowania zgodności z normami należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów i części zamiennych dostarczanych przez konstruktora.**

DOZWOLONE WARUNKI DZIAŁANIA

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie w celu pracy w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zalecanych ograniczeń technicznych i zaleconej nośności. Aby zapewnić optymalne działanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń. Instalacja urządzenia musi być wykonana w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, które umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej oraz specjalnej. Z tego względu należy przygotować przestrzeń roboczą w celu wykonania ewentualnych interwencji konserwacyjnych tak, aby nie narażać bezpieczeństwa operatora. Ponadto pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do instalacji, takie jak:

- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chł-

dzącej $> + 10^{\circ}\text{C}$;

- posadzka musi być antypoślizgowa, a urządzenie powinno być ustawione idealnie poziomo;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, tak jak wskazano w normach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi posiadać odpływ wody szarej, wyłączniki i zasuwy blokujące, które w razie konieczności odłączają jakikolwiek rodzaj zasilania znajdującego się przed urządzeniem;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się bezpośrednio z urządzeniem muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od potencjalnych źródeł ciepła.

PRÓBA TECHNICZNA I GWARANCJA

Odbiór techniczny: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty dotyczące wykonanej próby technicznej zostaną przekazane klientowi na jego życzenie.

Gwarancja: gwarancja obowiązuje przez okres 12 miesięcy od daty zafakturowania urządzenia, okres ten nie podlega przedłużeniu. Dotyczy ona części wadliwych, wymagających wymiany i transport na rzecz klienta. Części elektryczne, akcesoria i wszelkie inne możliwe do wyjęcia elementy nie są objęte gwarancją. Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez konstruktora w siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją są pokrywane przez odsprzedawcę.

Gwarancją nie są objęte żadne narzędzia i materiały ulegające zużyciu, ewentualnie dostarczone przez producenta wraz z maszynami. Zwyczajna interwencja konserwacji lub spowodowana błędną instalacją nie jest objęta gwarancją. Gwarancja obowiązuje tylko w stosunku do pierwotnego nabyw-

cy. Konstruktor ponosi odpowiedzialność za urządzenie w jego oryginalnej konfiguracji i jedynie za oryginalnie wymienione części zamienne. Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za nieprawidłową obsługę urządzenia, za szkody powstałe wskutek prac niewymienionych w niniejszym podręczniku lub nieupoważnionych uprzednio przez samego producenta.

GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ W PRZYPADKACH:

• O szkodach powstałych podczas transportu „dostawy do fabryki” [EXW] i/lub przemieszczania, w razie zajścia tego typu zdarzenia, klient jest zobowiązany poinformować odsprzedawcę i przewoźnika (np. pocztą elektroniczną i/lub na stronie internetowej) i zanotować zdarzenie w kopiach dokumentów transportowych. Technik upoważniony do instalacji urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może być wykonana instalacja. Ponadto gwarancja traci waż-

ność w razie wystąpienia:

- Uszkodzeń spowodowanych błędną instalacją.

- Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu ich nieprawidłowego użycia.

- Uszkodzeń spowodowanych użyciem nieoryginalnych części zamiennych.

- Uszkodzeń będących skutkiem błędnej konserwacji i/lub uszkodzeń wynikających z braku konserwacji.

- Uszkodzeń spowodowanych nieprzestrzeganiem procedur opisanych w niniejszym dokumencie.

UPOWAŻNIENIE / Przez upoważnienie rozumie się zezwolenie na wykonywanie czynności dotyczącej urządzenia. Upoważnienie jest wydawane przez osobę odpowiedzialną za urządzenie (konstruktora, nabywcę, osobę składającą podpis, posiadającą koncesję i/lub właściciela lokalu).

DANE TECHNICZNE I OBRAZY / Dział ten znajduje się na końcu niniejszej instrukcji



Każda modyfikacja techniczna przekłada się na działanie lub na bezpieczeństwo urządzenia, a zatem musi być wykonywana przez personel techniczny producenta lub przez techników formalnie przez niego upoważnionych. W przeciwnym razie producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub szkodami, które mogłyby z nich wynikać.



W chwili dostawy należy sprawdzić nienaruszalność urządzenia i jego komponentów (np. Kabla zasilania), przed użyciem, w razie wystąpienia nieprawidłowości nie należy uruchamiać urządzenia, lecz skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.



Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności należy przeczytać instrukcję.



Należy nosić wyposażenie ochronne dopasowane do wykonywanych prac. W odniesieniu do środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których przestrzegania operatorzy są zobowiązani.

emitowany Hałas ≤ 70 dB



Zakaz instalowania pojedynczego sprzętu BEZ zestawu zapobiegającym uwywróceniu (AKCESORIUM). Z wyłączeniem wersji TOP.



Przed przystąpieniem do wykonania podłączeń należy sprawdzić dane techniczne wskazane na tabliczce urządzenia oraz dane techniczne podane w niniejszym podręczniku. **KATEGORYCZNIE zabroniona jest naruszanie integralności lub usuwa-**

nia tabliczek i piktogramów znajdujących się na urządzeniu.



Na liniach zasilania (np. wodnego-gazowego-elektrycznego) przed urządzeniem należy zainstalować urządzenia blokujące, które odcinają zasilanie za każdym razem, gdy zaistnieje konieczność wykonania pracy w bezpiecznych warunkach.



W zależności od modelu, podłączyć kolejno urządzenie do sieci wodnej i spustowej, a następnie do sieci gazowej, sprawdzić, czy nie występują wycieki, a następnie wykonać podłączenie do sieci elektrycznej



Urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy w atmosferze wybuchowej, dlatego też, kategorycznie zabrania się jego instalacji i używania w tego typu środowiskach.



Ustawić całą strukturę, przestrzegając wysokości i parametrów instalacji podanych w poszczególnych rozdziałach niniejszego podręcznika.



Urządzenie nie zostało zaprojektowane w celu jego instalacji w zabudowie. / Urządzenie musi pracować w pomieszczeniach o optymalnie dobrej wentylacji. / Urządzenie musi posiadać wolne spusty (nieutrudnione lub uniemożliwione przez ciała obce).



Urządzenie gazowe należy ustawić pod okapem ssącym, którego układ musi posiadać parametry techniczne zgodne z normami obowiązującymi w kraju użytkowania.



Po podłączeniu do źródeł energii i spustu urządzenie musi stać stabilnie (w sposób nieprzesuwalny) w miejscu przeznaczonym do obsługi i konserwacji. Nieodpowiednie podłączenie może spowodować niebezpieczeństwo.



Jeżeli występuje, spust urządzenia musi być odprowadzany do sieci spustowej szarej wody w sposób otwarty typu „kieliszkowego” nie syfonowego.



Urządzenie może być używane tylko we wskazanych celach. Każde inne użycie należy rozumieć jako „NIEPRAWIDŁOWE” i dlatego konstruktor nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualnie wynikające z niego szkody wyrządzone osobom lub na rzeczach.



Poszczególne przepisy bezpieczeństwa (obowiązek-zakaz-niebezpieczeństwo) podano szczegółowo w specjalnym rozdziale omawianego zagadnienia.



Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła.



Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.



Odłączyć wszystkie źródła zasilania (np. wodne – gazowe – elektryczne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.



Za każdym razem gdy występuje konieczność wykonywania prac wewnątrz maszyny (podłączenia, wprowadzenie do eksploatacji, prace kontrolne itp.) należy przygotować ją do niezbędnych prac (demontaż paneli, usunięcie zasilania wodnego – gazowego – elektrycznego), postępując zgodnie z warunkami bezpieczeństwa.



W przypadku wymiany termostatu należy zamontować taki sam model, zob. sek. IL – ODN. i)

ZADANIA I KWALIFIKACJE WYMAGANE OD OPERATORÓW



Zakaz wykonywania przez jednorodnego/niejednorodnego operatora wszelkiego typu prac (instalacji, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z pełną treścią dokumentacji.



Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się do operatora technicznego wykwalifikowanego i upoważnionego do wykonywania: przenoszenia, instalacji i konserwacji przedmiotowych urządzeń.



Informacje zawarte w niniejszym dokumencie służą do wykorzystania przez operatora „Niejednorodnego” (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonywać prace z zakresu konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).



Operatorzy i użytkownicy muszą być przeszkoleni pod względem wszystkich aspektów dotyczących działania i bezpieczeństwa. Muszą oni postępować, przestrzegając wymaganych norm bezpieczeństwa.



Operator „Niejednorodny”, może pracować na urządzeniu dopiero, gdy wyznaczony technik zakończy instalację (transport, mocowanie połączeń elektrycznych, wodnych, gazowych i spustowych).

STREFY PRACY I STREFY NIEBEZPIECZNE /

Celem lepszego określenia zakresu interwencji i odnośnych stref pracy, określono następującą klasyfikację:

• **Strefy niebezpieczne:** jakakolwiek strefa wewnątrz/lub w pobliżu maszyny, w której obecność narażonej osoby stanowi ryzyko dla bezpie-

czeństwa i zdrowia tejże osoby.

• **Osoba narażona:** jakakolwiek osoba, która znajduje się w całości lub w części w strefie niebezpiecznej.



W trakcie działania należy zachować minimalną odległość od urządzenia w taki sposób, aby nie narażać bezpieczeństwa operatora w nieprzewidzianym przypadku.

Ponadto przez strefy niebezpieczne należy rozumieć /

• Wszystkie miejsca pracy wewnątrz urządzenia
• Wszystkie obszary zabezpieczone specjalnymi systemami ochrony i bezpieczeństwa, takimi jak bariery fotoelektryczne fotokomórek, panele ochronne, blokowane drzwi, ochronna miska olejowa.

• Wszystkie strefy wewnątrz centralek sterujących, szafy elektryczne i skrzynki rozgałęźne.

• Wszystkie strefy wokół działającego urządzenia, gdy nie są przestrzegane minimalne odległości bezpieczeństwa.

OPRZYRZĄDOWANIE NIEZBĘDNE DO INSTALACJI /

W rozumieniu ogólnym, operator techniczny upoważniony do prawidłowego wykonywania prac instalacyjnych musi wyposażyć się w specjalne urządzenia, takie jak:

- Śrubokręt z rowkiem o wymiarze 3 i 8 mm i średni śrubokręt krzyżakowy
- Regulowany klucz do rur
- Zestaw narzędzi do użycia gazu (przewody rurowe, uszczelki itp.)
- Nożyce dla elektryka
- Zestaw narzędzi do użycia hydraulicznego (przewody rurowe, uszczelki itp.)
- Klucz sześciokątny o wymiarze 8 mm
- Wykrywacz nieszczelności gazu
- Zestaw narzędzi do użytku elektrycznego (kable, skrzynki zaciskowe, gniazda przemysłowe itp.)
- Klucz płaski o wymiarze 8 mm
- Pełny zestaw instalacyjny (przełącznik, gaz itp.).



Oprócz wskazanych narzędzi konieczne jest urządzenie służące do podnoszenia sprzętu; tego typu urządzenie musi spełniać wymogi wszystkich obowiązujących norm dotyczących sprzętu podnośnikowego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE RYZYK RESZTKOWYCH / Pomimo wdrożenia zasad „dobrej techniki konstrukcji” i przepisów prawnych regulujących produkcję i handel produktem, nadal występuje „ryzyko resztkowe”, które ze względu na rodzaj urządzenia nie było możliwe do wyeliminowania. Tego typu ryzyka obejmują:



RYZIKO RESZTKOWE PORAZENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM / Tego typu ryzyko występuje, gdy zachodzi konieczność interwencji na urządzeniach elektrycznych i/lub elektro- nicznych będących pod napięciem.



RYZIKO RESZTKOWE OPARZENIA / Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu z materiałami o wysokich temperaturach.



RYZIKO RESZTKOWE OPARZENIA PRZY WYLANIU SIĘ MATERIAŁU / Tego typu ryzyko występuje w przypadku przypadkowego kontaktu z wyciekami materiałów o wysokich temperaturach. Pojemniki przepełnione płynami i/lub ciałami stałymi, które na etapie rozgrzewania zmieniają morfologię (przechodząc ze stanu stałego w stan płynny), mogą, jeśli są używane nieprawidłowo stać się przyczyną oparzenia. Podczas obróbki używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych poziomach.



RYZIKO RESZTKOWE ZGNIECENIA KONCZYŃ / Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu mię-

dzy częściami na etapie ustawiania, transportu, składowania, montażu i używania urządzenia.



RYZIKO RESZTKOWE WYBUCHU /

Tego typu ryzyko zachodzi przy:

- Występowaniu zapachu gazu w środowisku;
- obsłudze urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem;
- użyciu artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie są one przeznaczone do tego celu;
- użyciu z płynami łatwopalnymi (jak na przykład alkohol).



RYZIKO RESZTKOWE POŻARU / Ryzyko to istnieje w przypadku: używania z cieczami/ materiałami łatwopalnymi, używania sprzętu jako frytownicy.

SPOSÓB POSTĘPOWANIA WRAZIE WYSTĘPOWANIA ZAPACHU GAZU W ŚRODOWISKU – ZOB. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. a).



W przypadku występowania gazu w środowisku należy obowiązkowo i jak najszybciej wdrożyć procedury opisane poniżej.

- Natychmiast odciąć zasilnie gazem (Zamknąć kurek sieciowy, szczegół A).
- Natychmiast przewietrzyć lokal.
- Nie uruchamiać żadnego urządzenia elektrycznego w otoczeniu (Szczegół B-C-D).
- Nie uruchamiać żadnego urządzenia mogącego wytwarzać iskry lub płomień (Szczegół B-C-D).
- Użyć środka komunikacji zewnętrznego względem środowiska, w którym wykryto zapach gazu, aby ostrzec odpowiednie jednostki (za- kład elektryczny i/lub straż pożarną).



Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

OBOWIĄZKI – ZAKAZY – PORADY – ZALECENIA



W chwili otrzymania otworzyć opakowanie i sprawdzić, czy maszyna i akcesoria nie uległy uszkodzeniu podczas transportu; jeżeli urządzenie występuje, należy je bezzwłocznie zgłosić przewoźnikowi i nie przystępować do instalacji, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Konstruktor nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRZEMIESZCZANIA



Nieprzestrzeganie instrukcji wskazanych poniżej naraża na ryzyko poważnych urazów.



Operator upoważniony do wykonywania prac związanych z przemieszczaniem i instalacją urządzenia musi zorganizować, jeśli jest to konieczne, „plan bezpieczeństwa”, aby chronić nietykalność osób biorących udział w pracach. Dodatkowo musi on rygorystycznie i skrupulatnie przestrzegać i stosować prawa i normy dotyczące ruchomych zapleczy techniczno- gospodarczych.



Należy upewnić się, że udźwig stosowanych urządzeń podnośnikowych jest dostosowany do podnoszonych ładunków i że są one dobrze utrzymane.



Prace związane z przemieszczaniem należy wykonywać z użyciem urządzeń podnośnikowych o udźwigu dostosowanym do masy urządzeń i zwiększonym o 20%.



Przed przystąpieniem do przemieszczania należy przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu i na urządzeniu.



Przed przystąpieniem do podnoszenia urządzenia należy sprawdzić środek masy.



Aby umożliwić przemieszczanie urządzenia, należy je unieść na minimalną wysokość względem podłoża.



Nie stawać, ani nie przechodzić pod urządzeniem podczas podnoszenia i przemieszczania.

PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE b).



Kierunek zapakowanej maszyny musi zostać zachowany zgodnie ze wskazówkami wskazanymi na piktogramach i zgodnie z napisami znajdującymi się na zewnętrznej stronie opakowania.

1. Ustawić urządzenie podnośnikowe, zwracając uwagę na środek masy podnoszonego ładunku (szczegół B – C).
2. Unieść urządzenie na wysokość pozwalającą na przemieszczenie.
3. Ustawić urządzenie w wybranym stabilnym miejscu.

SKŁADOWANIE / Metody magazynowania materiałów muszą uwzględniać palety, pojemniki, przenośniki, pojazdy, przyrządy i urządzenia podnośnikowe dostosowane w sposób uniemożliwiający uszkodzenia wskutek drgań, ścierania, korozji, temperatury lub innych potencjalnie występujących warunków. Magazynowane części należy okresowo sprawdzać celem sprawdzenia występowania ewentualnych uszkodzeń.

ZDEJMOWANIE OPAKOWANIA



Utylizacja materiałów opakowaniowych jest obowiązkiem dostawcy, który musi wykonać ją zgodnie z prawem obowiązującym w kraju instalacji urządzenia.

1. Zdjąć kolejno górne i boczne kaptowniki ochronne.
2. Zdjąć materiał ochronny użyty do opakowania.
3. Unieść urządzenie na niezbędną wysokość i wyjąć łożo.
4. Ustawić urządzenie na ziemi.
5. Usunąć sprzęt wykorzystany do podnoszenia.
6. Usunąć z obszaru prac wszystkie zdjęte materiały.



Po zdjęciu opakowania nie mogą występować naruszenia, wgniecenia lub inne nieprawidłowości.

W przeciwnym razie należy bezwzględnie powiadomić serwis obsługi.

USUWANIE MATERIAŁÓW

OCHRONNYCH / Zewnętrzne części urządzenia są chronione powłoką z folii samoprzylepnej, którą należy usunąć ręcznie po zakończeniu ustawiania. Dokładnie wyczyścić urządzenie, wewnątrz i na zewnątrz, usuwając ręcznie wszystkie materiały chroniące części.



Należy zwrócić uwagę na powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać używania produktów korozyjnych; nie należy używać materiałów ściernych lub ostrych narzędzi.



Nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia.



Nie czyścić urządzenia strumieniami wody pod ciśnieniem i/lub strumieniami bezpośrednimi.

Do czyszczenia urządzenia nie używać agresywnych materiałów (PH<7), takich jak rozpuszczalniki. Przeczytać uważnie wskazówki podane na etykiecie używanych detergentów. Należy nosić środki ochronne dostosowane do czynności do wykonania (Zobacz środki ochronne wskazane na etykiecie opakowania).



Opłukać powierzchnie wodą pitną

wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym materiałem nieściernym.

CZYSZCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU /

Nałożyć detergent w płynie na całą powierzchnię wnętrza do pieczenia za pomocą zwykłej parownicy i posługując się ręcznie nieścierną gąbką, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię.

Po zakończeniu czynności przepłukać obficie wnętrze pieczenia wodą pitną. Spuścić płyn zawierający detergent i/lub inne zanieczyszczenia do odpowiedniego otworu upustowego.

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności dokładnie osuszyć wnętrze pieczenia nieścierną szmatką. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Detergentem i wodą pitną wyczyścić również wyjęte części, a następnie dokładnie je osuszyć. Po zakończeniu czynności ułożyć w specjalnych miejscach poszczególne urządzenia i wyjęte części.

WYRÓWNYWANIE I MOCOWANIE - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE - ODNIESIENIE c)

Przygotowane do działania urządzenie należy ustawić w odpowiednim miejscu pracy (zobacz dopuszczalne warunki graniczne działania i warunki środowiskowe).

Wyrównywanie i mocowanie przewiduje: regulację urządzenia jako pojedynczej niezależnej jednostki.

Ułożyć poziomnicę na strukturze (szczegół D).



Wyregulować stopki poziomujące (szczegół E), postępując zgodnie ze wskazówkami podanymi na poziomnicy.



Odpowiednie wypoziomowanie uzyskuje się, regulując poziomnicę i stopki pod względem szerokości i głębokości.

MONTAŻ W „BATERII” - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. d)

W przewidzianych modelach, wyjąć pokrętła i odkręcić śruby mocujące panel sterowania (szczegół F).



Ściany łatwopalne / minimalna odległość urządzenia od ścian bocznych musi wynosić 10 cm, a od ściany tylnej 20 cm. Jeżeli jest ona mniejsza, odizolować tylne ściany urządzenia materiałem ognioodpornym i/lub izolacyjnym.



Należy zainstalować maszyny w taki sposób, aby wykluczyć jakiegokolwiek możliwość przypadkowego kontaktu osób przechodzących lub pracujących w strefie roboczej z gorącymi powierzchniami, w tym z gorącymi spalinami wydobywającymi się z komina (patrz: piktogram ostrzegający przed wysoką temperaturą na str.2).

Ustawić urządzenia w taki sposób, aby ich boki przylegały idealnie do siebie (szczegół G). Wypoziomować urządzenie zgodnie z poprzednim opisem (szczegół E).

Włożyć śruby w ich obsady i zablokować dwie struktury nakrętkami blokującymi (szczegóły H1-H3).

Ponownie umieścić między urządzeniami zatyczki ochronne (szczegół H2). W razie konieczności należy powtórzyć czynności związane z poziomowaniem i mocowaniem pozostałych urządzeń.

PL

KOŃCOWE WKŁADANIE (OPCJA) ZOB. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. d)

Aby włożyć końcówkę, należy ją ustawić i przymocować specjalnymi śrubami na wyposażeniu (szczegół L1).

Po pomyślnym zakończeniu wykonywania opisanych prac ponownie ułożyć we swych miejscach panele sterownicze i pokrętła poszczególnych urządzeń.

**PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ ENERGII**

4.



Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Te prace muszą być wykonane przez wykwalifikowanych i upoważnionych techników, zgodnie z prawami obowiązującymi w danym temacie oraz z użyciem odpowiednich i opisanych materiałów



Urządzenie jest dostarczane bez kabli zasilania elektrycznego i bez przewodów służących do podłączenia do sieci wodnej, spustowej i gazowej

PODŁĄCZENIE ZASILANIA GAZEM - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE e)

Charakterystyka miejsca instalacji /

Pomieszczenie instalacji urządzenia (typu A1 pod okapem) musi posiadać następujące cechy: Pomieszczenie przewiewne, zgodnie z rozporządzeniami przewidzianymi przez lokalne obowiązujące normy. Podczas używania urządzenia należy włączyć znajdujący się nad nim okap ssania.

Odległość między urządzeniem i filtrem okapu ssania musi wynosić co najmniej 20 cm.



Po podłączeniu urządzenia do źródeł energii i spustu musi ono stać stabilnie (w sposób nieprzesuwalny) w miejscu przeznaczonym do obsługi i konserwacji



W sieci, przed linią głównego zasilania należy zainstalować

zawór bezpieczeństwa, musi być on łatwy do odnalezienia i dostępny dla operatora (Rys. 3).



Aby wykonać podłączenie do sieci, należy przygotować przewód rurowy zgodny z obowiązującymi lokalnymi rozporządzeniami i posiadający parametry określone w EN 10226-1.



Przewód zasilania gazem musi być okresowo sprawdzany i/ lub wymieniany przez autoryzowany techniczny personel z zachowaniem lokalnych obowiązujących zgodności.



Wyjście z urządzenia jest typu „męskiego” o 1/2”G. Przewód rurowy służący do podłączenia musi być typu „żeńskie” o 1/2”G



Przewody rurowe muszą być bezpiecznie dokręcone do odnośnych połączeń



Przeprowadzić test, aby sprawdzić, czy nie ulatnia się gaz po otwarciu zasuwy sieci (Rys. 4)

Po zakończeniu opisanych prac, zamknąć zasuwę sieci (Rys. 3).



Wrazie konieczności należy wymienić iniektor, aby go dostosować do innego rodzaju gazu zasilania, zobacz procedurę opisaną w zagadnieniu dotyczącym prac mających na celu uruchomienie (zob. Rozdz. 5).

ZMIANA TYPU GAZU – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE f).



Urządzenie opuszczające zakład jest dopasowane do typu zasilania podanego na tabliczce. Każda inna konfiguracja, która modyfikuje ustawione parametry, wymaga upoważnienia przez konstruktora lub przez jego mandatariusza.



Zamiana z jednego typu zasilania na inny musi być wykonana przez wykwalifikowany personel techniczny i upoważniony do rodzaju pracy do wykonania. Prawidłowa procedura zamiany została opisana w specjalnym rozdziale.



Iniektory – Obejścia – Iniektory startowe – Przegrody i wszystko to, co jest niezbędne do ewentualnej zamiany gazu należy zamawiać bezpośrednio u konstruktora.



Po zakończeniu zamiany z jednego rodzaju zasilania na inne zastąpić tabliczkę znajdującą się na urządzeniu inną z nowymi parametrami podanymi na przyklejonym dokumencie na wyposażeniu.



W niektórych przypadkach mogą występować dwa rodzaje tabliczek wymagających zamiany, jedna zewnętrzna w pobliżu połączenia gazu i jedna wewnętrzna (zob. ILUSTRACJĘ f).



PRACE ZWIĄZANE Z WPROWADZANIEM DO UŻYTKU

5.

OGÓLNE OSTRZEŻENIA



Operatorzy mają obowiązek odpowiedniego zaznajomienia się z treścią niniejszego podręcznika przed wykonaniem jakiejkolwiek pracy, stosując poszczególne przepisy bezpie-

czeństwa celem zapewnienia bezpiecznego każdego rodzaju wzajemnego oddziaływania typu człowiek-maszyna.



Każda modyfikacja techniczna, która przekłada się na działanie lub na bezpieczeństwo maszyny może

być wykonywana tylko przez personel techniczny konstruktora lub przez techników formalnie przez niego upoważnionych. W przeciwnym razie konstruktor nie ponosi jakiejkolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub szkodami, które mogłyby z nich wynikać.



Nawet po odpowiednim zaznajomieniu się z treścią dokumentacji, przy pierwszym użyciu urządzenia należy zasymulować kilka próbnych czynności, aby szybciej zapamiętać jego główne funkcje np. włączanie, wyłączanie itd.



Urządzenie opuszcza zakład konstruktora po przeprowadzeniu kolumnacji i z typem gazu i zasilania elektrycznego wskazanym na umieszczonej tabliczce.



W przypadku zasilania na gaz LPG (butan lub propan) o ciśnieniu 50 mbar przed urządzeniem należy zainstalować stabilizator ciśnienia 50mbar.

WPROWADZENIE DO UŻYCIA PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Po zakończeniu prac związanych z ustawianiem i podłączaniem do sieci energii (wraz z pracami dotyczącymi podłączenia do sieci spustowej, jeżeli przewidziano), należy wykonać szereg czynności, takich jak:

1. Oczyszczenie z materiałów ochronnych (oleje, smary, silikony itp.) wewnątrz i na zewnątrz wnętrza do pieczenia. (zob. rozdz. 3 / Usuwanie materiałów ochronnych)
2. Ogólne weryfikacje i kontrole takie jak:
 - Weryfikacja wzbudzenia wyłączników i zasuw sieci (np. wody, elektryczności, gazu, jeśli przewidziano);
 - Weryfikacja spustów (jeśli przewidziano);
 - Weryfikacja i kontrola systemów zasyssania zewnętrznych dymów/par (gdy przewidziano);
 - Weryfikacja i kontrola paneli ochron-

nych (wszystkie panele muszą być prawidłowo zamontowane)

KONTROLA I REGULACJA ZESPOŁÓW ZASILANIA GAZEM



Po zakończeniu czynności dotyczących połączeń opisanych w poprzednich paragrafach, urządzenie, pomimo prawidłowej kalibracji na etapie kolumnacji, wymaga częściowej weryfikacji parametrów ustawionych bezpośrednio w miejscu docelowego przeznaczenia.



Pierwszy parametr do sprawdzenia pozwala sprawdzić poprzez rodzaj zasilania dostarczanego przez jednostkę dostarczającą występowanie prawidłowego ciśnienia.

WYKRYWANIE CIŚNIENIA DOPROWADZANEGO GAZU



Jeśli wartość zmierzonego ciśnienia jest niższa o 20% względem ciśnienia nominalnego (np. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem dystrybucji gazu



Jeśli wartość zmierzonego ciśnienia jest wyższa o 20% względem ciśnienia nominalnego (np. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), należy wstrzymać instalację i skontaktować się z serwisem dystrybucji gazu



Firma konstrukcyjna nie uwzględnia gwarancji urządzeń w przypadku, gdy ciśnienie gazu jest niższe lub wyższe od wyżej wskazanych wartości



Upewnić się, że gaz nie ulatnia się



Po sprawdzeniu ciśnienia i rodzaju zasilania gazem może okazać się konieczna: 1. Wymiana iniektora (w przypadku gdy rodzaj gazu sieci różni się od tego,

do którego przygotowano urządzenie – zob. Rozdz. 6)

OPIS SPOSOBÓW ZATRZYMANIA



W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości działania i awarii, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy obowiązkowo zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (wodne – gazowe – elektryczne).

ZATRZYMANIE Z POWODU NIEPRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA

Komponenty bezpieczeństwa / ZATRZYMANIE: W sytuacjach lub okolicznościach, które mogą okazać się niebezpieczne, włącza się element bezpieczeństwa i automatycznie zatrzymuje się wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny zostaje przerwany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.

PONOWNE URUCHOMIENIE: Po rozwiązaniu niedogodności, która spowodowała uruchomienie komponentu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może ponownie uruchomić urządzenie za pomocą specjalnych sterowań.

WŁĄCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU



Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie wyczyścić, aby usunąć wszelkie resztki obcego materiału (zob. Usuwanie materiałów ochronnych)

CODZIENNE URUCHAMIANIE

1. Sprawdzić optymalny stan czystości i higieny urządzenia.
2. Sprawdzić prawidłowe działanie systemu ssania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.

4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
5. Sprawdzić, czy spust wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.

Po zakończeniu z powodzeniem opisanych czynności, przystąpić do prac związanych z „Uruchomieniem do produkcji”.



Aby usunąć powietrze z wnętrza przewodu rurowego, wystarczy otworzyć zamknięcie sieci na kłódki, przekręcić, przytrzymując pokrętko urządzenia w pozycji piezoelektrycznej, ustawić płomień (zapalka lub inny) na płomieniu startowym i zacząć na zapalenie się.

WYCOFANIE Z CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA /

Po zakończeniu wyżej opisanych czynności należy:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli są obecne) są w pozycji „Zamkniętej”.
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny

DŁUGOTRWAŁE WYŁĄCZENIE Z EKSPLOATACJI /

W razie długotrwałego wyłączenia należy wykonać wszystkie procedury opisane celem codziennego czyszczenia i chronić najbardziej narażone części przed zjawiskami utleniania, postępując w podany niżej sposób:

1. Do czyszczenia części, należy używać letniej, lekko namydłonej wody;
2. Opłukać dokładnie części, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/ lub strumieni bezpośrednich.
3. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieściernego;
4. Wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej przetrzeć szmatką lekko

zwilżoną olejem wazelinowym przeznaczonym do kontaktu z żywnością, tworząc na nich warstwę ochronną.

W przypadku urządzenia z drzwiczkami i gumowymi uszczelkami drzwiczki należy pozostawić lekko otwarte, aby ułatwiać wietrzenie i nałożyć talk ochronny na wszystkie powierzchnie gumowych uszczelek.

Należy okresowo wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.



Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, co najmniej raz w roku należy poddawać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.



ZMIANA TYPU GAZU

PL

6.

KONTROLA CIŚNIENIA DYNAMICZNEGO W PRZEDNIEJ CZĘŚCI / Zob. Wykrywanie ciśnienia doprowadzania gazu.

KONTROLA CIŚNIENIA W INIEKTORZE



Jeżeli wartość zmierzonego ciśnienia jest niższa o 20% względem doprowadzanego ciśnienia, należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem obsługi



Jeżeli wartość zmierzonego ciśnienia jest wyższa od doprowadzanego ciśnienia, należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem obsługi.

WYMIANA INIEKTORA PALNIKA STARTOWEGO – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. g)

1. Zakręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem.
2. Zdemontować panel sterowniczy. W niektórych modelach podnieść płytę, aby ułatwić wykonywanie czynności (zob. rozdz. 2 – Wskazanie ryzyka resztkowego / Zmiażdżenie kończyn).
3. Zdemontować w razie konieczności świeczkę, aby zapobiec jej uszkodzeniu podczas wymiany iniektora (Rys. 2).

4. Odkręcić nakrętkę i zdemontować iniektor startowy (iniektor jest zaczepiony do dwustożka).

5. Wymienić iniektor startowy (Rys. 1) na inny, dostosowany do wybranego wcześniej gazu, zgodnie z treścią odnośnej Tabeli.

6. Wkręcić nakrętkę z nowym iniektorem.

7. Ponownie zamontować świecę.

8. Zapalić palnik startowy, aby sprawdzić, czy nie ulatnia się gaz.



Sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów

WYMIANA INIEKTORA PALNIKA – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. h)

1. Zakręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem.
2. Wykręcić iniektor z gniazda (Rys. 3).
3. Zastąpić iniektor na inny dostosowany do wybranego wcześniej gazu zgodnie z treścią Tabeli odniesienia.
4. Wkręcić prawidłowo iniektor w specjalne gniazdo.



Sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów

REGULACJA GŁÓWNEGO PALNIKA – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. h)

Celem wyregulowania głównego powietrza:

1. Odkręcić śrubę blokującą (Rys. 1).

2. Jeżeli jest to przewidziane, ustawić odległość (X) mm tulei odpowiedniej do wybranego wcześniej gazu (zobacz odpowiednią Tabelę Gazu).



Zablokować tuleję śrubą i wbić pieczęć pozwalającą na wykrycie jej naruszenia

RREGULACJA MINIMALNEGO NATĘŻENIA CIEPLNEGO – ZOB.

SEK. IL. – ODN. i) / Gdy wymagane zmniejszone natężenie cieplne uzyskuje się z użyciem śruby minimalnej obejścia (Rys. 2), jak pokazano w

odnośnej Tabeli gazów. Odkręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem.

W przewidzianych modelach zmniejszone natężenie cieplne uzyskuje się z użyciem śruby minimalnej obejścia (Rys. 3), wkręconej do końca (zobacz odpowiednią Tabelę gazów). Odkręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem.



W razie wymiany śruby po zakończeniu wykrycia należy wbić pieczęć pozwalającą na wykrycie jej naruszenia



WYMIANA KOMPONENTÓW

7.



Przed przystąpieniem do czynności zob. „Informacje ogólne i dotyczące bezpieczeństwa”.

1. Wyjąć pojemnik. / 2. Zdemontować panel sterowniczy i pokrętła. / 3. W razie potrzeby zdjąć płytę bezpośredniego smażenia (model z podwyższoną płytą / zob. rozdz. 2 – Wskazanie ryzyka resztkowego / Zmniejszenie kończyn)

WYMIANA TERMOPARY

1. Odłączyć termoparę od termostatu (w przewidzianych modelach odłączyć również przyłącza Faston, **zob. sek. IL. – ODN. i) Rys. 2 / A–B)**
2. Odkręcić ogniwo termoelektryczne ze sterownika.
3. Ponownie zamontować nową termoparę i ponownie dokręcić podłączenia.

WYM. ŚWIECY

1. Odkręcić nakrętkę.
2. Usunąć kabel wysokiego napięcia i wymienić świecę.
3. Podłączyć kabel wysokiego napięcia i ponownie dokręcić nakrętkę.

WYM. CZĘŚCI PIEZOELEKTRYCZNEJ

1. Odłączyć przewód od zapalnika piezoelektrycznego.
2. Zdemontować wymieniany zapalnik.
3. Zamontować ponownie nowy zapalnik piezoelektryczny.

WYM. TERMOSTATU GAZOWEGO

1. Zsunąć zatrzask mocujący.
2. Wysunąć bańkę z uchwytu.
3. Odkręcić podłączenia wlotu i wylotu gazu.
4. Odkręcić ogniwo termoelektryczne.
5. Zamontować nowy termostat.
6. Sprawdzić śrubę minimum (zob. poprz. rozdz. i Tabele danych technicznych).
7. Przywrócić połączenia i usunięte części.



W przypadku wymiany termostatu należy zamontować taki sam model, zob. sek. IL. – ODN. i)

WYMIANA PALNIKA

1. Wysunąć bańkę termostatu.
2. Wyjąć przewodnicę palnika.
3. Odkręcić śruby mocujące jednostki sterujące i zdjąć ją.
4. Odłączyć połączenia gazu.
5. Zdjąć pokrywę komory spalania, jeżeli jest przewidziana.
6. Odkręcić śruby mocujące palnik i zdjąć palnik.
7. Ustawić nowy palnik i ponownie zamontować uprzednio usunięte części (przewodnica, jednostka sterująca itp.).
8. Przywrócić połączenia.



Sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów i ponownie umieścić wyjęte części w prawidłowej kolejności



USYTUOWANIE GŁÓWNYCH KOMPONENTÓW – ZOB. DZ. IL. – ODN. m).

Przedstawienie i rozmieszczenie rysunków jest czysto orientacyjne i może się różnić w zależności od różnych modeli (np. płyta wpuszczana lub podwyższona).

1. Pokrętko termostatu (zob. Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
2. Przycisk piezoelektryczny (zob. Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
3. Płyta bezpośredniego smażenia.
4. Pojemnik do zbierania olejów/tłuszczów po smażeniu.

TRYB I FUNKCJA POKRĘTEŁ, PRZYCISKÓW I PODŚWIETLANYCH WSKAŹNIKÓW / ZOB. DZ. IL. – ODN. n).

Opis ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

① POKRĘTKO TERMOSTATU.

Spełnia trzy różne funkcje:

1. Zapalenie płomienia startowego i palnika. / 2. Regulacja temperatury / mocy / 3. Wyłączanie urządzenia

② PRZYCISK PIEZOELEKTRYCZNY. Wykonuje jedną funkcję:

1. Wciśnięty wytwarza iskrę zapalającą na płomieniu startowym.

URUCHOMIENIE DO PRODUKCJI /



Przed przystąpieniem do czynności zob.: „Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa / Ryzyko resztkowe”



Podczas ogrzewania nasmarować płytę olejem roślinnym dla ułatwienia obróbki.



UŻYWANIE urządzenia do smażenia jest absolutnie zabronione.



Ryzyko szczątkowe oparzenia występuje podczas wkładania produktu do i wyciągania z urządzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z płytą do gotowania, naczyniami, przetwarzanym materiałem.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE – zob. dz. IL – ODN. o)

- Przekręcić, trzymając wciśnięte pokrętko w pozycję piezoelektryczną (det. A) i jednocześnie kilka razy nacisnąć przycisk piezoelektryczny (det. B), aż do zapalenia płomienia startowego.
- Zwolnić pokrętko po około 20” i wzrokowo sprawdzić zachowanie płomienia startowego.
- Po zakończeniu procedury włączania płomienia startowego obrócić pokrętko termostatu na żadaną temperaturę / moc (det. 1C).



La temperatura / potenza d'esercizio viene regolata tramite le indicazioni poste sulla manopola.



Na podwójnym elemencie sterowniczym (2 pokrętki termostatu) każde pokrętko odpowiada za działanie pojedynczej płyty (zob. schemat D).

- Przekręcić pokrętko(-a) do pozycji „Zero”, aby zatrzymać wytwarzanie ciepła.

ZAŁADUNEK/WYŁADUNEK PRODUKTU



Nie należy używać garnków lub innych pojemników do obróbki żywności na płycie.



Przed umieszczeniem żywności na płycie należy poczekać na osiągnięcie żądanej temperatury.

- Po osiągnięciu zadanej temperatury należy załadować gotowany produkt bezpośrednio na płytę grzewczą (Rys. 2).

- Po zakończeniu obróbki zdjąć produkt z urządzenia za pomocą odpowiednich narzędzi, umieszczając go w uprzednio przygotowanym miejscu.
- Po wyjęciu produktu, ponownie załadować piec lub postępować wg czynności opisanych w części "Wyłączenie".

WYŁĄCZENIE – zob. dz. IL – ODN. p)



Przed przystąpieniem do wykonywania czynności, zob. rozdział 5.



Pozostałości wilgoci na płycie(-ach) mogą uszkodzić urządzenie, doprowadzając do przedwczesnego zużycia płyt.



Aby wyeliminować wilgoć resztkową na płytach w celu wykluczenia ewentualnego przedwczesnego zużycia, po zakończeniu czyszczenia włączyć urządzenie na około 10 minut.

Poczekać na ostygnięcie płyty, aby zapobiec oparzeniu operatora.

Sprawdzić, czy w przewodzie spustowym nie ma żadnych przeszkód i/lub zatorów (Rys. 3).

Za pomocą zwykłego rozpylacza nałożyć detergent w płynie na całą powierzchnię płyty bezpośredniego smażenia i ręcznie, przy użyciu gąbki nieściertnej, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię.

Pojemność pojemnika do gromadzenia materiału do wylania jest ograniczona. Sprawdzać napełnienie z określoną częstotliwością, aby uniknąć przepełnienia (Rys. 4).



Napełnić pojemnik do 3/4, aby móc go łatwo przemieszczać. Po napełnieniu pojemnika do około 3/4 jego całkowitej pojemności, wyjąć go z gniazda, opróżnić i ponownie ustawić na miejscu.



Opróżnić pojemnik zgodnie z procedurami utylizacji obowiązującymi w kraju używania i ponownie umieścić pojemnik na miejscu.



KONSERWACJA 9.

OBOWIĄZKI – ZAKAZY – PORADY – ZALECENIA



Przed kontynuacją prac, zobacz rozdział 2 i rozdział 5.



Jeżeli urządzenie jest podłączone do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju w danym zakresie (Odnosnie danych in-

formacji, należy skontaktować się z własnym instalatorem).



Urządzenie jest używane do przygotowywania produktów przeznaczonych do spożycia, dlatego urządzenie i całe otaczające środowisko muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać

się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i spowodować niebezpieczne sytuacje.



Pozostałości zabrudzeń zgromadzonych przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia, doprowadzając do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie osady i/lub pozostałości spożywcze.



Działanie chemiczne soli i/lub octu lub innych substancji zawierających chlorki wraz z upływem czasu może doprowadzić do powstawania korozji w strefie gotowania. Jeśli zachodzi kontakt między urządzeniem a tego typu substancjami, należy dokładnie umyć je właściwym detergentem, obficie spłukać i starannie wysuszyć.



Należy uważać na powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać używania produktów korozyjnych, nie używać materiału ściernego lub ostrych narzędzi.



Detergent do czyszczenia płyty do gotowania musi posiadać określone cechy chemiczne: pH wyższe niż 12, brak chlorków/amoniaku, lepkość i gęstość podobne do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (Używać detergentów z handlu wskazanych do czyszczenia stali, szkła, emalii).



Należy uważnie przeczytać wskazówki zamieszczone na etykiecie używanych produktów, stosować wyposażenie ochronne dopasowane do czynności do wykonania (Zobacz środki ochronne wskazane na etykiecie opakowania).



W przypadku długotrwałego użycia, oprócz odłączenia wszystkich linii zasilania, należy dokładnie

wyczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.



Zaczekać, aż temperatura urządzenia i wszystkich jego części schłodzi się, aby nie spowodować oparzenia operatora



Nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia.

CZYSZCZENIE CODZIENNE



Usunąć części ruchome, jeśli są obecne (np. osłony przeciwbryzgowe).



Za pomocą zwykłego rozpylacza nałożyć detergent w płynie na całą powierzchnię płyty bezpośredniego smażenia i ręcznie, przy użyciu gąbki nieściernej, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię.

Po zakończeniu czynności przepłukać obficie płytę do gotowania wodą pitną. Odprowadzić ścieki przez otwór odpływowy i opróżnić pojemnik (zob. „Wyłączenie”).

Po pomyślnym zakończeniu napełniania wodą, osuszyć uważnie płaszczyznę gotowania miękką szmatką. Ustawić temperaturę minimalną na około 10°, aby bezpiecznie wysuszyć płyty. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Usunięte części wyczyścić detergentem i wodą pitną, dokładnie osuszyć i umieścić ponownie w odpowiednich miejscach.

Umieścić wyjęte części we właściwej kolejności (jeśli są obecne).

PŁYTY CHROMOWANE: Aby usunąć osady, należy użyć skrobaka z wytrzymałego tworzywa sztucznego. Wyczyścić płytę wilgotną ściereczką. Włączyć urządzenie, aby je osuszyć (zob. Rozruch codzienny).

Po zakończeniu wyżej opisanych czynności należy nasmarować płyty cienką warstwą oleju wazelinowego do użytku spożywczego.

CZYSZCZENIE PRZED DŁUGO-TRWAŁYM WYŁĄCZENIEM

Zob. rozdz. 5 / Czynności wyłączenia / Dłuższe wyłączenie z użytkowania
Należy okresowo wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.

TABELA PODSUMOWUJĄCA / KOMPETENCJE – INTERWENCJA – CZĘSTOTLIWOŚĆ



Przed kontynuacją prac, zobacz rozdz. 2 „Zadania i kwalifikacje”



Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, wy-

konuje pierwsze wyszukiwanie i jeśli posiada na to uprawnienia, usuwa przyczyny nieprawidłowości i przywraca prawidłowe działanie urządzenia.



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, a następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.



Upoważniony konserwator techniczny interweniuje, gdy zwyczajny operator nie był w stanie znaleźć przyczyny problemu lub gdy przywrócenie prawidłowego działania urządzenia wymaga wykonania czynności, do których zwyczajny operator nie jest uprawniony.

NOWOŚĆ! WYJMOWANE DNO / zob. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. I)

W przewidzianych modelach (wolne dno szafkaowe) istnieje możliwość wyjęcia dolnej płaszczyzny celem wykonania prac instalacyjnych i konserwacyjnych (np. inspekcji, połączeń, czyszczenia itp.). Aby wyjąć dno, należy je odkręcić i wysunąć (szczegół A). Aby ponownie ułożyć płytę, należy ją włożyć i przykręcić (Szczegół B).



Jeżeli występują drzwiczki, należy najpierw je zdemontować (zawiasy i mocowanie).

CZYNNOŚCI DO WYKONANIA		CZĘSTOTLIWOŚĆ
	Czyszczenie urządzenia	Codziennie
	Czyszczenie części mających styczność z artykułami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie pojemnika	W razie konieczności
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Smarowanie kurków gazu	W razie konieczności
	Kontrola/Wymiana przewodów zasilania gazem	W razie konieczności
	Kontrola termostatu	Raz w roku

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy z pomocą niniejszej tabeli.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Urządzenie gazowe nie włącza się.	- Zamknięty zawór sieciowy. - Występowanie powietrza w przewodzie rurowym.	- Odkręcić kurek sieciowy. - Powtórzyć czynności włączania.
W komorze pieczenia znajdują się płamy.	- Jakość wody. - Zły detergent. - Niewystarczające płukanie.	- Przefiltrować wodę (patrz urządzenie zmiękczające). - Używać wskazanego detergentu. - Powtórzyć płukanie.
Płomień startowy nie włącza się.	- Sprawdzić obwód zapalnika piezoelektrycznego. - Palnik płomienia startowego jest zatkany. - Zakręcony kurek gazu. - Uszkodzony zawór gazu lub termostat.	- Wymienić kabel, świecę lub element piezoelektryczny. - Wymienić/wyczyścić dyszę płomienia startowego. - Otworzyć zawór gazu. - Wymienić zawór lub termostat (zob. Wymiana komponentów).
Płomień startowy włącza się, ale nie pozostaje włączony.	- Płomień startowy nieprawidłowy lub palnik częściowo zatkany. - Uszkodzona termopara. - Uszkodzony termostat/kurek.	- Wymienić lub wyczyścić palnik płomienia startowego. - Wymienić ogniwo termoelektryczne. - Wymienić termostat tego samego modelu/kurka.



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie i zakręcić wszystkie kurki zasilania, a następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym

PL



WYCOFANIE Z UŻYCIA I DEMONTAŻ URZĄDZENIA



Obowiązuje likwidacja materiałów z zastosowaniem procedury prawnej obowiązującej w kraju likwidacji urządzenia

ZGODNIE z Dyrektywami (zobacz Sekcję nr. 0.1) z Dyrektywą (patrz n. 0,1 pkt), dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również usuwania odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu swego życia eksploatacyjnego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci. Selektowna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana jest organizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał pozbyć się tego urządzenia, musi skontaktować się z producentem i postępować zgodnie z systemem, który został przez niego zastosowany, aby umożliwić selektywną zbiórkę zużytego urządzenia po zakończeniu jego żywotności eksploatacyjnej. Odpowiednia selektywna zbiórka przed następującym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych negatywnych wpływów na środowisko i na zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza powoduje nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące normy.



Wyłączenie z eksploatacji i rozbiórka urządzenia musi być wykonywana przez wyspecjalizowany personel, zarówno elektryczny, jak i mechaniczny, który jest zobowiązany do noszenia specjalnych urządzeń ochronnych indywidualnej, takich jak odzież odpowiednia dla wykonywanych operacji, rękawic ochronnych, obuwia przeciw wypadkowego, kasków i okularów ochronnych.



Przed przystąpieniem do demontażu należy zorganizować wokół urządzenia wystarczająco obszerną i uporządkowaną przestrzeń, umożliwiając tym samym wszystkie ruchy w sposób pozwalający na wszelkie ruchy bez występowania zagrożeń

KONIECZNE jest:

- Odcięcie napięcia od sieci elektrycznej.
- Odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej.
- Usunięcie kabli elektrycznych na wyściu z urządzenia.
- Zakręcenie kurka wprowadzającego wodę (zaworu sieciowego) od sieci wodnej.
- Odłączenie i usunięcie przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia.
- Odłączenie i usunięcie odprowadzających przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia spuszczonego szare wody.



Po tego typu czynności wokół urządzenia może powstać zmoczona strefa, dlatego też przed przystąpieniem do dodatkowych prac należy osuszyć zmoczone miejsca

Po przywróceniu stanu strefy roboczej w wyżej opisany sposób należy:

- Zdemontować panele ochronne.
- Zdemontować główne części urządzenia.
- Oddzielić części urządzenia w zależności od ich rodzaju (np. materiały metalowe, elektryczne itp.) i przekazać je do centrów selektywnej zbiórki odpadów.

UTYLIZACJA ODPADÓW



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać rozrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywną zbiórkę w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna utylizacja odpadów jest karana sankcjami regulowanymi przez przepisy obowiązujące na terytorium, w którym miało popełniono dane wykroczenie.



ОГЛАВЛЕНИЕ

- | | |
|--|--|
| 1-2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ | 7. ЗАМЕНА УЗЛОВ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ |
| 3. РАЗМЕЩЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ | 8. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ |
| 4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ | 9. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ |
| 5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ | 10. УТИЛИЗАЦИЯ |
| 6. СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА | 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ИЛЛЮСТРАЦИИ |

ОПИСАНИЕ УСЛОВНЫХ
ОБОЗНАЧЕНИЙ

 **Предупреждение об опасности.** Ситуации, представляющие непосредственную опасность и грозящие тяжелыми травмами или смертью. Потенциально опасные ситуации, способные привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Высокое напряжение! Осторожно! Угроза для жизни!** Несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Опасность высокой температуры, несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.**

 **Опасность выброса горячих продуктов, несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.**

 **Опасность защемления конечностей при перемещении и/или размещении, несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.**

 **Предупреждение о запретах.** Запрещается выполнять любые работы посторонним лицам (включая детей, инвалидов и лиц с ограниченными физическими и умственными возможностями и нарушением работы органов чувств). Запрещается неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие), требующие специальной технической квалификации и допуска. Запрещается специализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией. Запрещены игры детей с оборудованием. Запрещены

чистка и техническое обслуживание оборудования детьми без надзора взрослых.



Предупреждение об обязательных действиях.

Перед началом любых работ обязательно следует ознакомиться с руководством.



Следует отключать подачу электроэнергии на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.



Обязательно следует использовать защитные очки.



Обязательно следует использовать защитные перчатки.



Обязательно следует использовать защитную каску.



Обязательно следует использовать защитную обувь.



Иные предупреждения.

Указания по правильному выполнению того или иного действия, несоблюдение данных указаний грозит возникновением

опасной ситуации.



Советы и подсказки для правильного осуществления необходимых действий



«Специализированный» пользователь (квалифицированный специалист) / опытный пользователь, допущенный к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации оборудования.



«Неспециализированный» пользователь (пользователь с ограниченным кругом обязанностей и задач).

Лицо, допущенное к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами, способное выполнять простые действия.



Знак заземления.



Знак подключения эквипотенциального заземления.



При утилизации отходов следует соблюдать действующие нормы.



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

1.

ВВЕДЕНИЕ / Оригинальный текст руководства. Оригинальный вариант настоящего документа был составлен на языке производителя (итальянском). Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены исключительно для пользователей, допущенных к эксплуатации описываемого оборудования. Пользователи должны быть ознакомлены

со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями по безопасности. Особые предписания (относительно обязательных действий, запретов и опасных ситуаций) приведены в соответствующей отдельной главе. Не допускается передача документа для ознакомления третьим лицам без письменного разрешения производителя. Запрещено ис-

пользование текста данного документа в других публикациях без письменного разрешения производителя.

Используемые в настоящем документе чертежи, фотографии, рисунки и схемы носят исключительно иллюстративный характер и могут быть изменены. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в документ без предварительного уведомления.

ЦЕЛЬ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА /

Как на этапе проектирования оборудования, так и в процессе составления настоящего документа были тщательно проанализированы все аспекты взаимодействия между пользователем и оборудованием на протяжении всего жизненного цикла последнего. ТАКИМ образом, мы надеемся, что настоящий документ будет способствовать поддержанию эффективности оборудования на неизменно высоком уровне. Строгое соблюдение приведенных в документе указаний поможет свести к минимуму риск причинения вреда пользователю и/или экономического ущерба.

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДОКУМЕНТОМ /

Настоящий документ состоит из нескольких глав, в которых в соответствии с освещаемыми темами собраны все необходимые сведения для безопасной эксплуатации оборудования. Каждая глава подразделяется на параграфы, в каждом параграфе могут быть пояснения с заголовком и описанием.

ПОРЯДОК ХРАНЕНИЯ ДОКУМЕНТА /

Настоящий документ, а также остальное содержимое пакета, является неотъемлемой частью поставки. Он должен храниться для дальнейших обращений в течение всего срока эксплуатации изделия.

КАТЕГОРИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ /

Настоящий документ рассчитан на следующие категории:

- «**Специализированный**» **пользователь** (специалист узкого профиля с допуском) - имеются в виду все пользователи, допущенные к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации оборудования.
- «**Неспециализированный**» **пользо-**

ватель (пользователь с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь, допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ /

По специальному запросу может быть организован курс обучения для пользователей, ответственных за эксплуатацию оборудования, в соответствии с условиями, приводимыми в подтверждении заказа.

ОБЯЗАННОСТИ ПОКУПАТЕЛЯ /

За исключением случаев, когда контрактом предусмотрено иное, покупатель, как правило, обязан произвести за свой счет следующие работы:

- подготовку помещений (включая строительные работы, установку фундаментов или прокладывание каналов при необходимости);
- подготовку нескользящего, гладкого напольного покрытия;
- подготовку места установки и саму установку изделия при соблюдении размерных требований, указанных на плане размещения (схеме основания);
- подготовку вспомогательных систем в соответствии с характеристиками оборудования (сетей электро-, водо-, газоснабжения, дренажной системы);
- подготовку системы электрооборудования, отвечающей нормативным требованиям, действующим в стране установки;
- подготовку соответствующей системы освещения, отвечающей местным нормативным требованиям;
- установку предохранительных устройств в начале и в конце линии энергоснабжения (устройства защитного отключения, эквипотенциальные устройства заземления, предохранительные клапаны и т.д.) в соответствии с действующим в стране установки законодательством;
- подготовку системы заземления в соответствии с нормами, действующими в стране установки;
- при необходимости - подготовку си-

стемы смягчения воды (см. технические характеристики).

СОДЕРЖИМОЕ ПОСТАВКИ / Комплект поставки может различаться в зависимости от заказа.

- Оборудование
- Крышка / крышки
- Металлическая корзина / корзины
- Поддерживающая решетка для установки корзины
- Шланги и/или провода для подключения к системам энергоснабжения (только если оговорено в заказе).
- Набор для перенастройки системы подачи газа, поставляемый производителем

НАЗНАЧЕНИЕ / Это устройство предназначено для профессионального применения. Использование оборудования, описываемого в настоящем документе, считается надлежащим, если оно применяется для приготовления или разогрева пищевых продуктов. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, потенциально опасным. Данное оборудование предназначено для применения в определенных условиях, описанных в контракте, и в пределах предусмотренных ограничений, указанных в соответствующих пунктах. **Для обеспечения соответствия нормативным требованиям использовать только оригинальные аксессуары и запасные части, поставляемые производителем.**

ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ / Данное оборудование рассчитано на эксплуатацию исключительно в помещении с соблюдением соответствующих технических и производственных ограничений. Для максимально эффективной и безопасной работы изделия необходимо обеспечить соблюдение нижеследующих требований. Оборудование должно устанавливаться в подходящем месте, в котором обеспечивалось бы удобство текущей эксплуатации, а также штатного и внеочередного обслуживания. Место установки необходимо оборудовать

таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя при проведении работ по техобслуживанию. Помещение должно соответствовать определенным требованиям, в частности:

- максимальная относительная влажность - 80 %;
- минимальная температура охлаждающей воды не менее +10°C;
- пол в помещении не должен быть скользким, оборудование должно стоять ровно;
- помещение должно иметь систему вентиляции и освещения в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации;
- помещение должно быть оснащено для слива «серых» вод, а также выключателями и вентилями для отключения при необходимости оборудования от всех питающих коммуникаций;
- стены/поверхности, находящиеся в непосредственной близости/контактирующие с оборудованием, должны быть огнестойкими и/или должны быть изолированы от возможных источников тепла.

ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ И ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ /

Приемочные испытания: оборудование испытано изготовителем на стадии монтажа на собственном заводе. Все сертификаты, связанные с проведением испытаний, передаются клиенту по его запросу.

Гарантия: гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты, указанной на счет-фактуре, данный период продлению не подлежит. Гарантией покрываются дефектные детали, замена и транспортировка которых производится за счет покупателя. Гарантия не распространяется на электрические детали, комплектующие и любые другие съемные элементы. Расходы на оплату труда технических специалистов, уполномоченных изготовителем устранить на предприятии клиента покрываемые гарантией дефекты, несет дистрибьютор. Гарантия не распространяется на

все инструменты и расходные материалы, поставляемые изготовителем вместе с оборудованием. Гарантией не покрываются работы по плановому техобслуживанию или работы, связанные с неправильной установкой. Гарантия действительна только в отношении первоначального покупателя. Изготовитель берет на себя ответственность за оборудование в его изначальной конфигурации и только за оригинальные запчасти, установленные в ходе ремонта. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за использование оборудования не по назначению, за ущерб, нанесенный в результате выполнения действий, не предусмотренных в настоящем руководстве или не разрешенных предварительно самим изготовителем.

СЛУЧАИ ПРЕКРАЩЕНИЯ ГАРАНТИИ /

• При повреждениях, вызванных транспортировкой «франко-завод» (EXW) и/или погрузочно-разгрузочными работами. При обнаружении таких повреждений заказчик должен поставить в известность продавца и перевозчика по (например, по электронной почте или через интернет-сайт), а также зафиксировать происшествие в сопроводительных документах. Авторизованный специалист по установке оборудования

вынесет оценку возможности дальнейшей установки в зависимости от степени повреждения. Гарантийные обязательства также теряют силу при наличии:

- Повреждений, вызванных неправильной установкой.

- Повреждений, вызванных износом частей из-за ненадлежащего применения оборудования.

- Повреждений, вызванных применением запасных частей стороннего производителя.

- Повреждений, возникших по причине неправильного техобслуживания и/или повреждений из-за отсутствия обслуживания.

- Повреждений вследствие несоблюдения требований настоящего документа.

АВТОРИЗАЦИЯ /

Под авторизацией понимается разрешение на осуществление действий, касающихся данного оборудования. Авторизация предоставляется ответственным за оборудование лицом (производителем, покупателем, лицом, ставящим свою подпись, дилером и/или владельцем помещения).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ и ИЛЛЮСТРАЦИИ / Раздел находится в конце настоящего руководства.



Любое изменение, вносимое в устройство оборудования, отражается на его работе и на уровне безопасности, а поэтому должно производиться только техническими специалистами, представленными производителем, или иными специалистами, получившими его соответствующую формальную авторизацию. В противном случае производитель снимает с себя всякую ответственность за вносимые изменения и за ущерб, который может возникнуть вследствие них.



Сразу после доставки проверить целостность оборудования и его компонентов (например, шнура питания), прежде чем приступить к экс-

плуатации. При наличии нарушений целостности не включать оборудование, обратиться в ближайший центр обслуживания.



Перед началом любых действий с оборудованием внимательно прочитать соответствующие инструкции.



Во время эксплуатации оборудования применять соответствующие средства индивидуальной защиты. На территории ЕС действуют соответствующие директивы, касающиеся СИЗ, которые пользователь должен соблюдать во время эксплуатации оборуду-

дования. **Воздушный шум ≤ 70 дБ**



Запрещено устанавливать изделие отдельно, БЕЗ антипрокидывателя (ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО). Исключаются версии TOP.



Перед подключением к системам питания, заземлению и канализации свериться с техническими характеристиками, указанными в техническом паспорте оборудования и в настоящем руководстве. **Категорически запрещается удалять или изменять информационные таблички и наклейки, имеющиеся на оборудовании.**



Входящие линии подачи питания (водопровод, газопровод, электросеть) должны быть оснащены устройствами блокировки, обеспечивающими отключение питания в каждом случае, когда требуется проведение работ в условиях полной безопасности.



Подключение оборудования должно проводиться последовательно сначала к водопроводу и канализации, затем к газопроводу и наконец, после проверки на наличие утечек, к электросети.



Оборудование не предназначено для применения во взрывоопасной атмосфере, поэтому его установка и эксплуатация в подобных условиях категорически запрещена.



Размещение оборудования в сборе следует производить с учетом размерных требований и параметров установки, указанных в соответствующих главах настоящего руководства.



Оборудование не предназначено для встраивания в стены. / Эксплуатация оборудования должна проводиться в хорошо проветриваемых помещениях. / Сливные отверстия оборудования должны оставаться свободными (не должны засоряться или перекрываться посторонними предметами).



Газовое оборудование должно располагаться под вытяжным

колпаком, технические характеристики вытяжного устройства должны соответствовать нормам, действующим в стране применения.



После подключения к системам питания, заземлению и канализации оборудование должно оставаться постоянно (без возможности перемещения) на месте, отведенном для его эксплуатации и обслуживания. Неправильное подключение может стать причиной опасности.



Сливное отверстие оборудования должно быть соединено с системой отвода «серых» вод посредством открытого соединения стаканного типа без сифона, при наличии такового.



Оборудование должно применяться только для указанных целей. Любое иное применение оборудования считается **НЕНАДЛЕЖАЩИМ** и следовательно, производитель снимает с себя любую ответственность за физический урон и повреждения имущества, возникшие вследствие такового.



Описание особых мер по технике безопасности (обязательные и недопустимые действия, опасности) приводится непосредственно в соответствующей главе.



Не закрывать отверстия и (или) щели для вытяжки или удаления тепла.



Не оставлять легковоспламеняющиеся предметы или материалы вблизи оборудования.



Следует отключать подачу питания (воды, газа, электроэнергии) на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.



При любой необходимости выполнения каких-либо действий внутри оборудования (при подключении, вводе в эксплуатацию, проведении проверок и т. д.) подготовительные операции (демонтаж панелей,

отключение подачи воды, газа, электро-энергии) должны проводиться в соответствии с нормами безопасности.



В случае замены термостата использовать термостат той же модели, см. разд. «ИЛЛ.» - ПУНКТ i)

ДОЛЖНОСТНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ И КВАЛИФИКАЦИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ



Запрещается специализированному/неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией.



Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для квалифицированных пользователей, имеющих доступ для перемещения, установки и обслуживания описываемого оборудования.



Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для неспециализированного пользователя (пользователя с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь, допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).



Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями техники безопасности. Эксплуатация изделия должна осуществляться в соответствии с установленными нормами безопасности.



Неспециализированный пользователь допускается к эксплуатации оборудования только после завершения уполномоченным техническим специалистом его установки (включая транспортировку, закрепление, подключение к электро-, водо- и газоснабжению и канализации).

РАБОЧИЕ ЗОНЫ И ОПАСНЫЕ ЗОНЫ /

Для более четкого разграничения участка проведения работ и соответствующих рабочих зон используются следующие определения:

- **Опасная зона:** любая зона внутри и/или в непосредственной близости некоего механизма, присутствие в которой лица, открытого для воздействия, создает угрозу безопасности данного лица.
- **Лицо, открытое для воздействия:** любое лицо, целиком или частично находящееся в опасной зоне.



При работе оборудования следует соблюдать такое минимальное расстояние от него, чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя в случае возникновения непредвиденной ситуации.

RU

Также опасными зонами считаются /

- Все рабочие зоны внутри оборудования.
- Все зоны, оборудованные соответствующими защитными устройствами и системами безопасности, такими, как фотозлементы, защитные панели, заблокированные дверцы, защитные картеры.
- Все зоны внутри блоков управления, электрощитов и распределительных коробок.
- Любые зоны вокруг оборудования в случае несоблюдения минимальных безопасных расстояний.

ИНСТРУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ /

Обычно для правильного осуществления установки авторизованный технический специалист должен иметь в своем распоряжении определенный набор инструментов, а именно:

- Отвертки для прямых шлицов размером 3 и 8 мм и крестовую отвертку среднего размера;
- Регулируемый трубный ключ;
- Набор средств для газовых соединений (шланги, уплотнители и т. д.);
- Ножницы для электропроводов;
- Набор средств для водопроводных соединений (шланги, уплотнители и т. д.);
- Трубчатый шестигранный ключ на 8 мм;
- Датчик утечки газа;
- Набор средств для электрических соеди-

нений (провода, клеммные колодки, промышленные штепсельные розетки и т. д.);
- Гаечный ключ на 8 мм;
- Полный набор для установки (для подключения электрического и газового питания и т. д.).



Помимо вышеперечисленных инструментов, требуется устройство для поднятия оборудования, соответствующее действующим нормам в отношении грузоподъемных механизмов.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ / Несмотря на соблюдение современных производственных норм и законодательных требований в отношении производства и коммерческой реализации оборудования, существуют остаточные риски, которые в силу определенных особенностей самого оборудования невозможно устранить. Такими рисками являются нижеперечисленные.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ / Данный риск присутствует при работе с электрическими и/или электронными устройствами под напряжением.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ / Данный риск существует при случайном контакте с материалами, нагретыми до высоких температур.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ПРИ УТЕЧКЕ МАТЕРИАЛА / Данный риск существует при случайном контакте с материалами, нагретыми до высоких температур, в случае их утечки. Емкости, наполненные до краев жидкостями и/или твердыми продуктами, которые при нагреве претерпевают трансформацию (переходят из твердого состояния в жидкое), при неправильном использовании могут стать причиной получения ожогов. В процессе готовки такие емкости должны располагаться на таком уровне, который обеспечивает беспрепятственный визуальный контроль.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ЗАЩЕМЛЕНИЯ КОНЕЧНОСТЕЙ / Данный

риск существует при случайном контакте с частями оборудования в процессе его размещения, транспортировки, складирования, сборки и эксплуатации.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ВЗРЫВА /

Данный риск возникает в следующих случаях:

- При наличии запаха газа в помещении;
- При эксплуатации оборудования в атмосфере, содержащей потенциально взрывоопасные вещества;
- При приготовлении пищевых продуктов в закрытых контейнерах, непригодных для этой цели (например, стеклянных и металлических банках);
- При использовании в ходе эксплуатации воспламеняющихся жидкостей (например, спирта).



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЖАРА /

Такой риск обусловлен: использованием воспламеняющихся жидкостей / материалов, использованием оборудования типа фритюрницы.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ НАЛИЧИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «а»).



При наличии в помещении запаха газа в обязательном порядке следует незамедлительно принять меры, описанные ниже.

- Немедленно прекратить подачу газа (перекрыть сетевой кран, см. фрагмент А).
- Немедленно проветрить помещение.
- Не включать в помещении никаких электрических устройств (фрагменты В, С, D).
- Не включать никаких устройств, которые могут стать источником искр или пламени (фрагменты В, С, D).
- Уведомить соответствующие организации (электрическая компания и/или пожарная служба) с помощью средств связи, находящихся за пределами помещения, где обнаружена утечка газа.



Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».

ОБЯЗАННОСТИ - ЗАПРЕТЫ - СОВЕТЫ - РЕКОМЕНДАЦИИ



После доставки оборудования следует вскрыть упаковку и убедиться, что оборудование и аксессуары не были повреждены во время транспортировки. При наличии повреждений срочно сообщить об этом перевозчику. Не приступать к установке, обратиться к квалифицированным специалистам с соответствующим допуском. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный во время транспортировки.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ



Несоблюдение приведенных ниже инструкций ведет к возникновению опасности тяжелых травм.



Специалист с допуском для перемещения и установки оборудования должен при необходимости подготовить «безопасный план» для предотвращения вреда лицам, участвующим в работах. Кроме того, он должен точно и неотступно придерживаться и применять нормативные акты, действующие в отношении передвижных рабочих площадок.



Следует убедиться в том, что грузоподъемность используемых средств соответствует поднимаемым грузам, и что сами эти средства находятся в надлежащем рабочем состоянии.



Для работ по перемещению следует использовать технические средства с грузоподъемностью, не менее чем на 20 % превышающую массу оборудования.



Прежде чем приступить к перемещению оборудования, следует выполнить инструкции, приведенные на упаковке и/или на самом оборудовании.



Прежде чем приступить к подъятию оборудования, следует определить его центр тяжести.



Минимальная подъятию оборудования над землей должна гарантировать свободу его перемещения.



Запрещено стоять или проходить под оборудованием в процессе его подъятия или перемещения.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «b»).



Оборудование в упаковке должно быть всегда ориентировано в соответствии с указаниями в виде пиктограмм и надписей на внешней оболочке упаковки.

1. Разместить подъемное устройство с соблюдением центра тяжести поднимаемого груза (фрагмент В - С).
2. Поднять перемещаемое оборудование.
3. Разместить оборудование на участке, выбранном для его установки.

СКЛАДИРОВАНИЕ / Хранение материалов на складе должно производиться с применением поддонов, контейнеров, транспортеров, транспортных средств, инструментов и подъемных устройств, позволяющих избежать повреждений из-за вибрации, ударов, царапин, коррозии или иных возможных происшествий. Складироваемые части оборудования должны подвергаться периодическим проверкам для выявления их возможной порчи.

УДАЛЕНИЕ УПАКОВКИ



Переработка упаковочных материалов производится за счет получателя, который обязан произвести ее в соответствии с законами, действующими в стране установки оборудования.

1. Снять по очереди верхние и боковые защитные уголки.
2. Снять защитный материал, использованный в качестве упаковки.
3. Поднять оборудование на необходи-

мую высоту и извлечь из-под него поддон.

4. Разместить оборудование на полу.

5. Удалить используемое подъемное средство.

6. Очистить рабочий участок от снятой упаковки.



После снятия упаковки на оборудовании не должно наблюдаться повреждений, вмятин и иных нарушений целостности. В противном случае следует немедленно сообщить об этом в службу технического обслуживания.

УДАЛЕНИЕ ЗАЩИТНОГО МАТЕРИАЛА

/ Внешние поверхности оборудования защищены покрытием из клейкой пленки, которая должна быть удалена вручную по окончании размещения. Тщательно очистить оборудование снаружи и изнутри, удалив вручную весь материал, использованный для защиты его частей.



Следует бережно относиться к поверхностям из нержавеющей стали во избежание их повреждения, в частности, избегать применения разъедающих веществ, не использовать абразивные материалы или острые приспособления.



Не очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением паровых очистителей.



Не применять для чистки оборудования агрессивные средства (РН<7), такие, как растворители. Следует внимательно читать информацию на этикетках используемых моющих средств. Использовать подходящие средства индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).



Промывать поверхности водопроводной водой, протирать впитывающей салфеткой или иным неабразивным материалом.

ОЧИСТКА ПРИ ВВОДЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Нанести с помощью обычного пульверизатора на всю поверхность варочного

отсека чистящее средство и вручную, используя неабразивную губку, тщательно очистить всю поверхность.

Затем обильно промыть варочный отсек водопроводной водой. Дать стечь воде с растворенным в ней чистящим средством через соответствующее сточное отверстие.

После завершения вышеописанных действий тщательно протереть варочный отсек неабразивной тканью. При необходимости повторить вышеописанные действия для нового цикла очистки.

Демонтированные детали также промыть моющим средством и водопроводной водой, затем просушить. После этого поместить демонтированные детали в соответствующие пазы на оборудовании.

РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ И ФИКСАЦИЯ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «с»)

Разместить оборудование в заранее подготовленном месте эксплуатации (см. предельные допустимые условия эксплуатации и окружающей среды).

Регулировка уровня и фиксация оборудования обеспечивает его работу в качестве единого независимого устройства.

Поместить уровнемер на верхнюю поверхность конструкции (фрагмент D).

Отрегулировать высоту выдвижных ножек (фрагмент E) в соответствии с показаниями уровня.



Для идеального выравнивания оборудования необходимо с помощью уровнемера и ножек отрегулировать его уровень как в продольном, так и в поперечном измерении.

СБОРКА «БАТАРЕЕЙ» / СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «d»)

Некоторые модели / Демонтировать ручки регулировки и отвернуть крепежные винты передней панели (фраг. F).



Стены из огнеопасного материала / Минимальное расстояние между оборудованием и боковыми стенами должно составлять 10 см, между оборудованием и задней стеной - 20 см. В том случае, если расстояние до стен меньше указанного, проложить между оборудованием и ближайшим к нему участкам стен огнеупорный и/или изолирующий материал.



Устанавливайте машины таким образом, чтобы исключить любой случайный контакт с высокотемпературными поверхностями, включая отработанные горячие газы, выходящие из дымохода (см. обозначение пиктограммой «Высокая температура» и описание на стр.2),

с людьми, проходящими и/или работающими в производственной среде

Разместить устройства таким образом, чтобы их боковые поверхности идеаль-

но соприкасались друг с другом (фраг. G). Выворачивать оборудование по уровню, как описано выше (фрагмент E). Вставить винты в соответствующие отверстия и закрепить оба устройства крепежными гайками (фраг. H1-H3). Снова установить между устройствами защитные заглушки (фраг. H2).

При необходимости повторить операцию выравнивания и крепежа для остальных устройств.

МОНТАЖ БОКОВОЙ ПЛАСТИНЫ (ФАКУЛЬТАТИВНО) СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «d»

Для монтажа боковой пластины установить ее в соответствующее положение и закрепить поставляемыми в комплекте винтами (фрагмент L1).

После успешного выполнения описанных выше действий установить на место передние панели и ручки смонтированных устройств.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ПИТАНИЯ



Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».



Данные действия должны выполняться квалифицированным персоналом с соответствующим допуском при соблюдении действующих законов и с применением соответствующих описанных выше средств



В общем Оборудование поставляется без проводов питания и без шлангов для подключения к сетям подачи воды и газа и к канализации

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ГАЗОВОГО СНАБЖЕНИЯ СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «E»).

Требования к месту установки / Помещение, предназначенное для установ-

ки оборудования (тип A1 с вытяжным устройством) должно отвечать определенным требованиям. Помещение должно быть проветриваемым в соответствии с действующими местными нормами. Установленное над оборудованием вытяжное устройство должно оставаться включенным в ходе эксплуатации самого оборудования.

Расстояние между оборудованием и фильтром вытяжного устройства должно составлять не менее 20 см.



После подключения к системам питания, заземлению и канализации оборудование должно оставаться постоянно (без возможности перемещения) на месте, отведенном для его эксплуатации и обслуживания.



Сеть газового снабжения должна быть оснащена аварийным вен-

тилем, установленным в начале общей линии подачи. Данный вентиль должен находиться на виду и обеспечивать беспрепятственный доступ пользователя (Рис. 3).



Подключение к сети снабжения должно осуществляться посредством шланга, соответствующего действующим местным требованиям и имеющего характеристики, отвечающие стандарту EN 10226-1.



Шланг подачи газа должен подвергаться периодической проверке и/или замене авторизованными специалистами в соответствии с действующими местными требованиями.



На выходе из оборудования установлено соединение «мужского» типа диаметром 1/2" (G). Соединительный шланг должен быть оснащен резьбовым соединением «женского» типа диаметром 1/2" (G).



Трубные соединения должны быть крепко привинчены к соответствующим соединительным деталям



После открытия сетевой задвижки следует произвести проверку для выявления возможных утечек газа (Рис. 4).

После выполнения вышеописанных действий перекрыть сетевую задвижку (Рис. 3).



В случае необходимости замены форсунки при переходе на другой вид газа следовать указаниям,

приведенным в главе «Ввод в эксплуатацию» (см. гл. 5)

СМЕНА ИСПОЛЪЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «f»).



При выпуске с завода в техническом паспорте оборудования указывается вид газа, на который оно рассчитано. Любые модификации для изменения изначальных параметров должны производиться только с разрешения производителя или его доверенного лица.



Перенастройка оборудования с одного вида газа на другой должна осуществляться квалифицированным персоналом с допуском для проведения подобных действий. Правильная процедура перенастройки описана в соответствующей главе



Форсунки, байпасы, запальные форсунки, диафрагмы и иные детали, необходимые для перенастройки оборудования, должны заказываться напрямую у производителя



По завершении перенастройки с одного вида газа на другой заменить закрепленный на оборудовании технический паспорт, указав новые параметры, приведенные в прилагаемой наклейке



В некоторых случаях (для печей) может потребоваться замена двух табличек с техническим паспортом - одна из них расположена снаружи рядом с соединением для подключения подачи газа, другая - внутри (см. раздел «ИЛЛЮСТРАЦИИ», «f»).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА



Перед проведением любых работ пользователи должны соответствующим образом подготовиться, ознакомившись с настоящим руководством и приняв на вооружение установленные

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.

правила безопасности для того, чтобы обезопасить любое взаимодействие с оборудованием.



Любое конструктивное изменение, отражающееся на работе и безопасности оборудования,

должно вноситься только техническими специалистами, предоставленными производителем или получившими его формальную авторизацию. В противном случае производитель снимает с себя всякую ответственность за вносимые изменения и за ущерб, который может возникнуть вследствие них.



Даже после соответствующей подготовки при первом применении оборудования следует сначала проводить некоторые операции в режиме пробной имитации для быстрого запоминания основных аспектов работы оборудования, например, включения, выключения и т. д.



Перед выпуском оборудование подвергается испытанию со стороны изготовителя и поставляется настроенной для того вида газа и электрического напряжения, которые указаны в техническом паспорте.



При подаче сжиженного газа (бутана или пропана) под давлением 50 мбар перед прибором следует установить стабилизатор давления 50 мбар.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ, ПЕРВЫЙ ЗАПУСК / По завершении размещения оборудования и его подключения к источникам питания (включая соединение с канализацией, если это предусмотрено) следует провести следующую серию операций.

1. Удаление защитных материалов (масла, смазок, силикона и т. д.) изнутри и снаружи варочного отсека (см. гл. 3 / «Удаление защитных материалов»)
2. Общие проверки и осмотр, а именно:
 - Пробное включение сетевых выключателей и открытие задвижек (например, электрических, водяных, газовых, если это предусмотрено).
 - Проверка слива (если это предусмотрено).
 - Проверка и осмотр внешних систем вытяжки дыма/пара (если это предусмотрено).
 - Проверка и осмотр защитных панелей (все панели должны быть установлены

правильно).

ПРОВЕРКА И НАСТРОЙКА УЗЛОВ ГАЗОВОГО СНАБЖЕНИЯ



По завершении действий по подключению, описанных в предыдущих параграфах, оборудование, даже пройдя точную калибровку на этапе испытания, должно быть подвергнуто проверке на конечном месте эксплуатации для частичного выявления исходных рабочих параметров.



Первая проверка позволяет вычислить, с учетом изначально выбранного типа питания, поставляемого газовой компанией, точное давление поступающего газа.

RU

ЗАМЕР ДАВЛЕНИЯ ПОДАВАЕМОГО ГАЗА



В том случае, если измерения показывают давление на 20 % ниже номинального (например, G20 20 мбар $\leq$ 17 мбар), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа



В том случае, если измерения показывают давление на 20 % выше номинального (например, G20 20 мбар $\geq$ 25 мбар), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа



Компания-производитель не признает за собой гарантийных обязательств в том случае, если эксплуатация производится при давлении газа ниже или выше указанных значений.



Убедиться в отсутствии утечек газа



После проверки давления и вида подаваемого газа может возникнуть необходимость проведения следующих действий. 1. Замена форсунки (в случае, если через сеть поступает газ, отличный от того, на который изначально рассчитано устройство - см. гл. 6)

ОПИСАНИЕ СПОСОБОВ ОТКЛЮЧЕНИЯ



При отключении изделия из-за

неисправности или в экстренной ситуации, если возникла непосредственная опасность для пользователя, в обязательном порядке следует изолировать изделие от электро-, водо- и газоснабжения.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ИЗ-ЗА НЕПОЛАДОК В РАБОТЕ

Предохранительные элементы / ОТКЛЮЧЕНИЕ: В потенциально опасных ситуациях происходит срабатывание предохранительного элемента, который автоматически прекращает нагрев. Процесс готовки приостанавливается до устранения причин неполадки.

ПОВТОРНЫЙ ПУСК: После устранения неполадки, повлекшей за собой срабатывание предохранительного элемента, квалифицированный работник может снова включить изделие с помощью соответствующих органов управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИ ПЕРВОМ ЗАПУСКЕ



Перед вводом изделия в эксплуатацию и после длительного простоя необходимо тщательно очистить его, чтобы устранить любые остатки загрязнений (см. «Устранение защитных материалов»).

ЕЖЕДНЕВНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ В ШТАТНОМ РЕЖИМЕ

1. Проверить санитарно-гигиеническое состояние изделия.
2. Проверить должную работу вытяжной системы в помещении.
3. Вставить штекер изделия в розетку электрического питания.
4. Включить электропитание изделия, открыть подачу газа и воды.
5. Убедиться, что дренажная система свободна от засоров (если имеется). Выполнить действия, описанные в главе «Начало готовки».



Для удаления воздуха из трубопровода достаточно открыть газовый кран, повернуть рукоятку изделия в положение розжига, удерживая ее нажатой, поднести открытое пламя (спичку или т. п.) к запальнику и до-

ждаться воспламенения газа.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ И ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД /

По завершении вышеперечисленных действий необходимо выполнить следующее.

1. Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электропитания с помощью сетевых задвижек и выключателей.
2. Убедиться, что сливные ventили (если имеются) находятся в закрытом положении.
3. Проверить санитарно-гигиеническое состояние оборудования.

ОТКЛЮЧЕНИЕ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД /

В случае длительного простоя необходимо выполнить все вышеописанные действия, предусмотренные для ежедневного отключения, и обеспечить защиту частей, подверженных окислению, следующим образом.

1. Для очистки частей использовать теплый слабый мыльный раствор.
2. Тщательно промыть части, не использовать прямые струи воды или струи под напором.
3. Аккуратно высушить все поверхности с помощью неабразивного материала.
4. Для создания защитной пленки на всех поверхностях из нержавеющей стали протереть их неабразивной тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле бытового назначения.

Если оборудование имеет дверцы с резиновыми прокладками, оставить дверцы приоткрытыми для проветривания, а на резиновые прокладки нанести защитный слой талька.

Регулярно проветривать оборудование и помещение.



Для поддержания оборудования в безукоризненном техническом состоянии следует не реже одного раза в год проводить его техническое обслуживание силами уполномоченного технического специалиста.



ПРОВЕРКА ДИНАМИЧЕСКОГО ДАВЛЕНИЯ НА ВХОДЕ / См. «Замер давления подаваемого газа».

ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ НА ФОРСУНКЕ

 В том случае, если измерения показывают давление на 20 % ниже давления на входе, следует прервать установку и связаться с авторизованной технической службой

 В том случае, если измерения показывают давление выше давления на входе, следует прервать установку и связаться с авторизованной технической службой

ЗАМЕНА ЗАПАЛЬНОЙ ФОРСУНКИ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «g»)

1. Закройте запорный кран на входе.
2. Снять переднюю панель, а также (в тех моделях, в которых это предусмотрено) поднять готовочный лист (см. гл. 2 - «Перечень остаточных рисков / Раздавливание конечностей»)
3. При необходимости снимите свечу накалывания, чтобы не повредить ее при замене форсунки (рис. 2).
4. Открутить гайку и разобрать инжектор запальной горелки (инжектор подключен к биконическому ниппелю).
5. Замените запальный инжектор (рис. 1) на соответствующий выбранному газу в соответствии со справочной таблицей.
6. Закрутите гайку с новым инжектором.
7. Вновь установите свечу накалывания
8. Включите запальную горелку, чтобы убедиться в отсутствии утечки газа.

 Проверить плотность газового соединения с помощью соответствующих инструментов

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ -

СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «h»)

1. Перекрыть отсекающий вентиль на линии подачи перед оборудованием.
2. Вывинтить форсунку из гнезда (Рис. 3).
3. Заменить форсунку другой форсункой, пригодной для выбранного вида газа, в соответствии со справочной таблицей.
4. Плотно завернуть форсунку в соответствующее гнездо.

 Проверить плотность газового соединения с помощью соответствующих инструментов

РЕГУЛИРОВКА ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «h»)

Регулировка рабочей смеси производится следующим образом.

1. Отвернуть крепежный винт (Рис. 1).
2. Если это предусмотрено, установить расстояние в (X) мм от сопла в зависимости от используемого вида газа (см. справочную таблицу).

 Зафиксировать втулку винтом и наложить на него контрольную пломбу

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО РАСХОДА ТЕПЛА - СМ. РАЗД.

«ИЛЛ.» - ПУНКТ i) / Когда требуется Расход тепла можно уменьшить при помощи перепускного винта регулировки минимального уровня пламени (Рис. 2), как указано в справочной таблице «Газ». Откройте запорный кран на входе.

В некоторых моделях расход тепла можно уменьшить при помощи перепускного винта регулировки минимального уровня пламени (Рис. 3), завернув его до упора (см. справочную таблицу «Газ»). Откройте запорный кран на входе.

 В случае замены винта после проведения замера наложить на него контрольную пломбу



Перед тем как приступать к выполнению операций, ознакомьтесь с «Общей информацией и правилами техники безопасности».

1. Извлеките контейнер / 2. Снимите приборную панель и ручки / 3. При необходимости снимите готовочный лист (модель с приподнятым готовочным листом / см. гл. 2 - «Перечень остаточных рисков / Раздавливание конечностей»)

ЗАМЕНА ТЕРМОПАРЫ

1. Отсоедините термопару от термостата (там, где это предусмотрено, отсоедините также разъемы FASTON, см. разд. «ИЛЛ.» - ПУНКТ i) Рис. 2 / А-В)
2. Отвинтите термопару от запальной горелки
3. Установить новую термопару и вновь завинтить соединения

ЗАМЕНА СВЕЧКИ

1. Отвинтите гайку
2. Отсоедините кабель высокого напряжения и замените свечу
3. Подсоедините кабель высокого напряжения и завинтите гайку.

ЗАМЕНА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ЭЛЕМЕНТА

1. Отсоедините кабель пьезоэлектрического запальника
2. Снимите запальник, который требуется заменить
3. Поставьте новый пьезоэлектрический запальник

ЗАМЕНА ГАЗОВОГО ТЕРМОСТАТА

1. Снимите крепежный зажим
2. Снимите колбу термостата с опоры
3. Отвинтите соединения входа и выхода газа
4. Отвинтите термопару
5. Поставьте новый термостат
6. Проверьте винт холостого хода (см. предыдущий пункт и таблицы технических данных).
7. Восстановите соединения и установите на место снятые части



В случае замены термостата использовать термостат той же модели, см. разд. «ИЛЛ.» - ПУНКТ i)

ЗАМЕНА ГОРЕЛКИ

1. Снимите колбу термостата
2. Снимите стабилизатор горелки
3. Отвинтите крепежные винты пилотной горелки и извлеките ее
4. Разъедините газовые соединения
5. Снимите крышку камеры сгорания, при ее наличии
6. Отверните крепежные винты горелки и извлеките ее.
7. Поставьте новую горелку и установите обратно все, что было снято ранее (стабилизатор, пилотную горелку и т.д.)
8. Восстановите соединения



Проверьте газовые соединения на герметичность с помощью соответствующих инструментов и установите обратно снятые детали в правильном порядке.

**РАСПОЛОЖЕНИЕ ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ - СМ. РАЗДЕЛ ИЛЛ. - ССЫЛ. м).**

Конфигурация и взаимное расположение иллюстраций являются чисто ориентировочными и могут изменяться от модели к модели (напр., готовочный лист встроенный или приподнятый).

1. Рукоятка термостата (см. «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов»).
2. Кнопка пьезоэлектрического розжига (см. «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов»).
3. Варочная панель.
4. Контейнер для сбора масел/жиров.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ И ФУНКЦИИ РУКОЯТОК, КНОПОК И СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ / СМ. РАЗДЕЛ ИЛЛ. - ССЫЛ. №). ОПИСАНИЕ НОСИТ УКАЗАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР И МОЖЕТ ПОДВЕРГАТЬСЯ ИЗМЕНЕНИЯМ.**① РУКОЯТКА ТЕРМОСТАТА.**

Выполняет три различные функции:

1. Розжиг запального пламени и горелки. / 2. Регулировка температуры / мощности / 3. Выключение изделия

② КНОПКА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО РОЗЖИГА. Выполняет только одну функцию:

1. При нажатии создает искру для розжига запального пламени.

НАЧАЛО ГОТОВКИ /

Перед использованием устройства см.: «Общие требования по технике безопасности / Остаточные риски»



На этапе нагрева смажьте плиту растительным маслом

для облегчения готовки.



Категорически запрещается применять устройство в качестве фритюрницы.



Во время загрузки в устройство и извлечения продуктов из него существует остаточный риск получения ожогов. Этот риск присутствует со следующими элементами: варочная панель - варочный отсек - посуда или приготовляемый продукт.

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ - см. раздел ИЛЛ. - ССЫЛ. о)

- Поверните рукоятку, удерживая ее нажатой в пьезоэлектрическом положении (Часть А), одновременно нажимая кнопку пьезоэлектрического розжига (Часть В) несколько раз, пока не загорится запальное пламя.
- Отпустить рукоятку через примерно 20 секунд и визуально убедиться во появлении запального пламени.
- После розжига запального пламени переведите рукоятку термостата в требуемое положение (Часть 1С).



Рабочая температура/мощность регулируется при помощи рукоятки.



При двойном управлении (2 рукоятки термостата) каждая рукоятка влияет на работу каждой отдельной плиты (см. схему D)

- Поверните рукоятку/и в положение «0» для прекращения нагрева.

ЗАГРУЗКА / ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРОДУКТА

Не используйте кастрюли или другие емкости для приготовления пищи на плите.

RU



Прежде чем положить продукты на плиту, подождите, пока не будет достигнута желаемая температура

- Когда будет достигнута заданная температура, положите приготовляемый продукт прямо на плиту (Рис. 2).
- После завершения процесса приготовления извлеките продукт при помощи специальных инструментов и положите его в заранее подготовленное место.
- После завершения действий по извлечению продукта загрузить в изделие новые продукты или выполнить действия, описанные в параграфе «Выход из эксплуатации».

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ - см. раздел ИЛЛ. - ССЫЛ. р)



Перед тем как приступить, см. главу 5.



Остатки влаги на варочной поверхности (конфорках) могут повредить изделию, вызвав преждевременный износ такой поверхности (конфорок).



Чтобы устранить остатки влаги на плите для предупреждения возможного преждевре-

менного износа, необходимо по завершении операции очистки включить плиту примерно на 10 минут.

Подождите, пока плита не остынет, чтобы пользователь не обжегся.

Убедитесь, что в дренажной трубе нет заторов и/или препятствий (Рис. 3).

Нанесите с помощью пульверизатора на всю поверхность духовки чистящее средство и вручную, используя неабразивную губку, тщательно очистите всю поверхность.

Емкость контейнера для сбора отходов ограничена. Проверяйте уровень наполнения с такой частотой, чтобы избежать переполнения (Рис. 4).



Для безопасности перемещения заполняйте емкость на 3/4. Как только контейнер заполнен примерно на 3/4 от общей емкости, снимите его с места, опорожните и поставьте обратно.



Опорожните емкость согласно правилам утилизации, действующим по месту эксплуатации, и поставьте опорожненный контейнер обратно в специальное место.

НОВИНКА! СЪЕМНЫЙ ПОДДОН / см. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «I»).

Некоторые модели (с отдельным основанием-шкафом) оснащены съемным дном, что облегчает действия по установке и обслуживанию (например, инспекции, подключению, чистке и т. д.). Для того, чтобы снять дно, следует отвернуть винты и вынуть панель из пазов (фрагмент А). Для установки дна на место, следует вставить ее в пазы и завернуть винты (фрагмент В).



При наличии дверец следует предварительно демонтировать их (освободив петли и фиксирующие детали).



ОБЯЗАННОСТИ - ЗАПРЕТЫ - СОВЕТЫ - РЕКОМЕНДАЦИИ



Прежде чем приступить к обслуживанию оборудования, ознакомьтесь с главами 2 и 5.



Если оборудования соединено с дымоходом, следует очищать дымоотводную трубу согласно местным нормативным требованиям (дополнительные сведения следует запросить у организации, выполнявшей установку).



Оборудование предназначено для приготовления пищевых продуктов. Следует поддерживать оборудование и окружающее его пространство в чистоте. Несоблюдение санитарно-гигиенических норм может стать причиной преждевременного износа оборудования и возникновения опасных ситуаций.



Загрязнения, скапливающиеся вокруг источников тепла, могут воспламениться во время эксплуатации оборудования, создавая опасные ситуации. Оборудование следует регулярно чистить, удаляя все загрязнения и/или остатки пищевых продуктов.



Химическое воздействие соли и/или уксуса, а также других веществ, содержащих хлориды, в длительной перспективе может стать причиной коррозии поверхностей в зоне готовки. В случае применения таких веществ оборудование следует аккуратно вымыть с моющим средством, обильно промыть водой и тщательно просушить.



Следует бережно относиться к поверхностям из нержавеющей стали во избежание их повреждения, в частности, избегать применения разъедающих веществ, не использовать абразивные материалы или острые приспособления.



Химические свойства чистящего средства для варочной поверхности должны отвечать определенным требованиям: pH больше 12, без хлоридов и аммиака, вязкость и плотность как у воды. Для чистки наружных и внутренних частей

оборудования использовать неагрессивные средства (бытового типа, предназначенные для чистки стали, стекла и эмали).



Следует внимательно читать информацию на этикетках таких средств. Использовать подходящие средства индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).



В случае длительного простоя следует отключить оборудование от всех источников питания, а также тщательно очистить все его внутренние и наружные поверхности.



Следует дожидаться, когда оборудование и все его части остынут, во избежание получения пользователем ожогов.



Не очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением и паровых очистителей.

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД



Снимите подвижные части, если они есть (например, брызговики).

Нанесите с помощью пульверизатора на всю поверхность духовки чистящее средство и вручную, используя неабразивную губку, тщательно очистите всю поверхность.

После очистки тщательно промойте варочную поверхность питьевой водой. Слейте сточную воду в специальное отверстие и опорожните бак (см. «Вывод из эксплуатации»).

После завершения вышеописанных действий тщательно протрите варочную камеру неабразивной тканью. Включите нагрев минимум на 10 минут для безопасного высыхания плит. При необходимости

повторите вышеописанные действия для нового цикла очистки.

Что касается снятых деталей - очистите их с помощью моющего средства и питьевой воды, тщательно высушите и установите в соответствующие гнезда.

Разместите снятые детали в правильном порядке (если есть)

ХРОМИРОВАННАЯ ПЛИТА : Для удаления возможных отложений используйте прочный пластиковый скребок. Очищайте плиту при помощи влажной ветоши. Включите прибор, чтобы высушить его (см. Ежедневный запуск). По окончании описанной операции смажьте тонким слоем вазелинового масла для пищевого использования.

ЧИСТКА ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ПРОСТОЕ

См. гл. 5 / Операции по выводу из эксплуатации / Вывод из эксплуатации, продленный с течением времени

Регулярно проветривайте оборудование и помещение.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА: «КВАЛИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА - ВИД РАБОТ - ПЕРИОДИЧНОСТЬ РАБОТ»



Прежде чем приступить к проведению работ, ознакомиться с гл. 2 «Должностное положение и квалификация»



При обнаружении неисправности рядовой пользователь должен произвести первичный осмотр с целью установить причину неполадки и, при наличии у него соответствующего допуска, устранить ее и восстановить правильную работу оборудования.



Если не представляется возможным устранить причину неисправности, необходимо выключить оборудование, отсоединить его от сети электропитания и закрыть все питающие краны, а затем обратиться в авторизованную службу технической поддержки.



Уполномоченный технический специалист может вмешаться, если рядовой пользователь не смог определить причину неисправности или если для восстановления правильной работы оборудования необходимо выполнить работы, для которых у рядового пользователя нет допуска.

	ВИД РАБОТ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ РАБОТ
	Уход за изделием	Ежедневно
	Уход за поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами	Ежедневно
	Уход за контейнером	При необходимости
	Очистка при вводе в эксплуатацию	После доставки и установки
	Чистка дымоотвода	Ежегодно
	Смазка газовых кранов	При необходимости
	Проверка / Замена труб газоснабжения	При необходимости
	Проверка термостата	Ежегодно

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



При возникновении неисправностей оборудования использовать приведенную ниже таблицу для устранения наименее серьезные из них.

ТИП НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Газовое оборудование не включается	- Газовый кран закрыт - В трубах присутствует воздух	- Откройте газовый кран - Повторите операцию включения
Пятна на стенках варочного отсека	- Низкое качество воды - Неэффективное моющее средство - Недостаточное ополаскивание после мойки	- Предусмотреть фильтрацию воды (см. информацию о смягчителе воды) - Использовать рекомендованное моющее средство - Еще раз выполнить ополаскивание
Запальник не включается	- Проверьте контур пьезоэлектрического запальника - Запальник заблокирован - Газовый кран закрыт - Газовый кран или термостат повреждены	- Замените кабель, свечку или пьезоэлемент - Замените / Прочистите пилотное сопло - Откройте газовый кран - Замените кран или термостат (см. Замена компонентов)
Запальник включается, но не остается включенным	- Неправильный или частично заблокированный запальник - Повреждена термопара - Термостат / кран повреждены	- Замените или прочистите запальник - Замените термопару - Используйте термостат / кран той же модели



Если не представляется возможным устранить причину неисправности, необходимо выключить оборудование, отсоединить его от сети электропитания и закрыть все питающие краны, а затем обратиться в авторизованную службу технической поддержки



ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



Утилизацию материалов в обязательном порядке следует выполнять согласно законодательным нормам страны, где происходит вывод оборудования из эксплуатации

В СООТВЕТСТВИИ с директивами (см. Раздел 0.1), касающимися ограничения использования вредных веществ при производстве электрического и электронного оборудования, а также утилизации отходов. Символ в виде перечеркнутого мусорного бака на оборудовании или его упаковке указывает, что оборудование в конце своего жизненного цикла должно утилизироваться отдельно от прочих отходов. Раздельная утилизация этого оборудования после завершения его срока службы организуется и осуществляется производителем. Для утилизации данного оборудования пользователь должен обратиться к производителю и следовать его указаниям по раздельной утилизации изделия в конце его срока службы. Надлежащим образом организованный раздельный сбор и последующее направление оборудования на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении норм по охране окружающей среды способствует предотвращению негативных воздействий на окружающую среду и на здоровье людей, а также обеспечивает повторное использование и/или переработку материалов, из которых состоит изделие. Незаконная утилизация оборудования пользователем ведет к применению административных санкций, предусмотренным действующим законодательством.



Вывод из эксплуатации и демонтаж оборудования должны выполняться только квалифицированными специалистами по обслуживанию электрического и механического оборудования с обязательным применением соответствующих средств индивидуальной защиты: спецодежды, соответствующей типу проводимых работ, защитных перчаток, защитной обуви, касок и очков.



Демонтаж следует производить, предварительно освободив вокруг оборудования достаточное пространство, обеспечивающее полную безопасность движений.

Необходимо:

- Обесточить сеть электроснабжения.
- Отключить оборудование от электрической сети.
- Демонтировать электрические провода, находящиеся вне оборудования.
- Перекрыть кран на входе системы циркуляции воды (задвижку сети водоснабжения).
- Отсоединить и демонтировать шланги системы циркуляции воды.
- Отсоединить и демонтировать шланг для слива «серой» воды.



После проведения данных операций часть пола вокруг оборудования может оказаться влажной, поэтому, прежде чем переходить к последующим действиям, необходимо ее высушить.

Приведя рабочую территорию в вышеописанное состояние, необходимо:

- Демонтировать защитные панели.
- Отделить друг от друга основные узлы оборудования.
- Разделить узлы оборудования в соответствии с их характером (например, механические металлические детали, детали электрооборудования и т. д.) и отправить их в центры раздельного сбора.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ



В процессе эксплуатации и технического обслуживания следует избегать выброса в окружающую среду загрязняющих веществ (масла, жира и пр.), принимая меры к их раздельной утилизации в зависимости от их состава при соблюдении действующего законодательства.

Незаконная утилизация отходов предполагает применение санкций, предусмотренных действующим на территории страны утилизации законодательством.



INNHOLDSFORTEGNELSE

1-2. GENERELL INFORMASJON OG
SIKKERHETSINFORMASJON

3. PLASSERING OG HÅNDTERING

4. TILKOBLING TIL ENERGIKILDER

5. INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE

6. ENDRING AV GASSTYPE

7. UTSKIFTNING AV
KOMPONENTER

8. INSTRUKSJONER FOR BRUK

9. VEDLIKEHOLD

10. ELIMINERING

11. TEKNISKE DATA / BILDER

BESKRIVELSE AV PIKTOGRAMMER

 **Fareskilt.** Situasjon med øyeblikkelig fare, som kan medføre alvorlige skader eller dødsfall. Mulig farlig situasjon, som kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Høyspenning! Forsiktig! Livsfare!** En manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall

 **Fare for høye temperaturer,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Fare for utslipp av materialer ved høye temperaturer,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Fare for at armer og ben kommer i klem under håndtering og/eller plassering,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Forbudsskilt.** Det er forbud for ikke-autoriserte personer å foreta ethvert inngrep (inkludert barn, funksjonshemmede og personer med nedsatte fysiske, følelsesmessige og psykiske evner). Det er forbudt for heterogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (vedlikehold og/eller annet) som er ment for kvalifisert og autorisert tekniker. Det er forbudt for homogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (installasjon, vedlikehold og/eller annet) uten først å ha lest gjennom hele dokumentasjonen. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

 **Påbudsskilt.** Påbud om å lese instruksjonene før det utføres et hvilket som helst inngrep.

 **Påbud om å utelukke strømforsyningen oppstrøms for apparatet hver gang man må gripe inn under sikre forhold.**



Vernebriller er påbudt.



Vernehansker er påbudt.



Vernehjelm er påbudt.



Vernesko er påbudt.



Andre skilt. Anvisninger for å utføre en riktig prosedyre, en manglende overholdelse kan føre til farlige situasjoner.



Råd og anbefalinger for å utføre en riktig prosedyre



«Homogen» operatør (Kvalifisert tekniker) / Erfaren og godkjent operatør for håndte-

ring, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og demontering av apparatet.



«Heterogen» operatør (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre enkle oppgaver.



Symbol for jording.



Symbol for kobling til det ekvipotensiale systemet.



Påbud om å følge gjeldende forskrifter for eliminering av spesialavfall.



GENEREL INFORMASJON OG SIKKERHET

1.

INNLEDNING / Oversettelse fra originale instruksjoner. Dette dokumentet er utarbeidet av produsenten og original bruksanvisning er på produsentens språk (italiensk). Informasjonen som er oppført i dette dokumentet er kun til bruk for operatører som er autorisert til å anvende gjeldende apparat. Operatørene må ha mottatt opplæring angående alle aspektene som angår driften og sikkerheten. Spesielle sikkerhetsforskrifter (Påbud-Forbud-Fare) er oppført i tilhørende kapittel. Dette dokumentet kan ikke overleveres til tredjeparter uten skriftlig tillatelse fra produsenten. Teksten kan ikke brukes i andre trykksaker uten skriftlig tillatelse fra produsenten.

Bruken av: Figurer/Bilder/Tegninger/Skjemaer inne i dokumentet er kun veiledende og kan variere. Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer uten forvarsel.

FORMÅLET MED DOKUMENTET

/ Enhver samhandling mellom operatøren og apparatet under hele apparatets levetid har blitt nøye analysert, både i utviklingsfasen og under dette dokumentets utarbeidelse. Vi håper derfor at denne dokumentasjonen vil være nyttig for å opprettholde apparatets funksjonsdyktighet. Gjennom en nøye overholdelse av de oppførte indikasjonene, vil risikoen for uhell på arbeidsplassen og/eller økonomiske tap minimaliseres.

HVORDAN LESE DOKUMENTET /

Dokumentet er delt inn i kapitler, som igjen er delt inn i emner med all nødvendig informasjon for å bruke apparatet uten noen form for risiko. Inne i hvert kapittel finnes det en underinndeling i avsnitt. Hvert avsnitt kan inneholde overskrifter med underpunkter og en beskrivelse.

OPPBEVARING AV DOKUMENTET / Dette dokumentet, og resten

av dokumentasjonen i posen, er en integrerende del av leveransen. Den må derfor oppbevares og hensiktsmessig benyttes under hele apparatets driftslevetid.

MOTTAKERE / Dette dokumentet er laget for:

- «**Homogen**» **operatør** (Faglært og autorisert tekniker), det vil si alle operatører som er autoriserte for håndtering, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og demontering av apparatet.

- «**Heterogen**» **operatør** (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre ordinært vedlikehold (rengjøring av apparatet).

PROGRAM FOR OPPLÆRING AV OPERATØRER

/ Ved spesifikk forespørsel, kan det gjennomføres opplæringskurs for operatører tilknyttet bruk, installasjon og vedlikehold av apparatet. Vennligst følg anvisningene som er oppført i ordrebekreftelsen.

TILRETTELEGGING SOM ER KUNDENS ANSVAR

/ Med mindre annet er avtalt i kontrakten, er følgende vanligvis kundens ansvar:

- tilrettelegging av lokaler (inkludert murerarbeid, fundamenter eller eventuelt påkrevde avløp);
- sklisikre gulv uten ruhet;
- tilrettelegging av installasjonsstedet og selve installasjonen av apparatet i samsvar med kvotene som er oppført i layout (fundamentplan);
- tilrettelegging av hjelpetjenester som er egnet for anleggets behov (strømnett, vann nett, gassnett, avløpsnett);
- tilrettelegging av det elektriske anlegget i samsvar med gjeldene forskrifter i installasjonslandet;
- egnet belysning, i samsvar med gjeldene forskrifter i installasjonslandet
- eventuelle sikkerhetsinnretninger

montert oppstrøms og nedstrøms i forhold til strømforsyningens linje (differensialbrytere, ekvipotensiale jordingsanlegg, sikkerhetsventiler, etc.) forutsatt at gjeldene forskrifter i installasjonslandet;

- jordingsanlegg i samsvar med gjeldene forskrifter
- ved behov (se tekniske spesifikasjoner), tilrettelegging av et anlegg for bløtjøring av vann.

INNHold I LEVERANSEN / Leveransen varierer alt etter innholdet i ordren.

- Apparat
- Lokk / Flere lokk
- Metallisk kurv / Metalliske kurver
- Støtterist for kurv
- Slinger og/eller ledninger for tilkobling til energikilder (kun i forutsette tilfeller indikert i arbeidsordren).
- Utstyr for å skrifte ut type gass, levert av produsenten

TILTENKT BRUK

/ Denne anordningen er prosjektert for profesjonell bruk. Anvendelsen av apparatet denne dokumentasjonen gjelder for, må anses som «Egnet bruk» hvis det er for å tilberede eller oppfriske matvarer. En hvilken som helst annen bruk må anses som «Uegnet bruk» og dermed farlig. Disse apparatene er laget for kommersielle aktiviteter, (for eksempel i restauranter, på kantiner, sykehus, etc.) og selskaper (f.eks. bakerier, slakterforretninger, etc.), men ikke for kontinuerlig serieproduksjon av matvarer.

Apparatet må brukes innenfor de forutsette betingelsene som erklæres i kontrakten og innenfor de begrensningene for ytelser som foreskrives og er oppført i tilhørende avsnitt. **Bruk kun originale reservedeler og tilbehør, levert av produsenten, slik at forskriftsmessig samsvar opprettholdes.**

TILLATTE DRIFTSVILKÅR

/ Apparatet er prosjektert utelukkende for drift i lukkede lokaler, innenfor foreskrevne tekniske begrensninger og ytelser. For å oppnå en optimal funksjon under

sikre forhold, er det nødvendig å overholde de følgende indikasjonene. Installasjonen av apparatet må skje på et passende sted, som gjør det mulig å utføre de normale driftsinngrepene og ordinært og ekstraordinært vedlikehold. Den operative plassen må derfor tilrettelegges slik at operatørens sikkerhet ikke settes på spill når det utføres eventuelle vedlikeholdsinngrep. Lokalet må i tillegg være utstyrt med de etterspurte egenskapene for installasjon, som innebærer:

- maksimal luftfuktighet: 80 %;
- minimumstemperatur for kjølevann $> +10^{\circ}\text{C}$;
- gulvet må være sklisikkert og apparatet må plasseres helt flatt;
- lokalet må ha en belysning og et ventilasjonssystem som tilsvarer kravene i gjeldene forskrifter i brukers land;
- lokalet må være tilrettelagt for avløp for gråvann, og må ha brytere og sluseventiler som utelukker enhver form for forsyning oppstrøms for apparatet;
- Vegger/overflater i øyeblikkelig nærheten til/i kontakt med utstyret, må være brannsikre og/eller isolerte fra mulige varmekilder.

TESTING OG GARANTI /

Testing: utstyret har blitt testet av produsenten under monteringsfasene ved produksjonsanlegget. Alle sertifikater tilknyttet den utførte testingen leveres til kunden ved forespørsel.

Garanti: apparatet har en garanti på 12 måneder fra faktureringsdato, denne varigheten kan ikke forlenges. Den dekker defekte deler, som kunden selv må bytte ut og transportere. Elektriske deler, tilbehør en hvilken som helst annen avtagbar gjenstand, dekkes ikke av garantien. Kostnader for arbeidskraft, for å fjerne defekte deler i garanti ved kundens bedrift, dekkes av produsenten når det gjelder inngrep utført av autoriserte teknikere. Alt verktøy og alle forbruksmaterialer som eventuelt leveres av produsenten

sammen med maskinen, dekkes ikke av garantien. Ordinært vedlikehold, eller årsaker som grunnes en feil installasjon, dekkes ikke av garantien. Garantien er gyldig kun for den opprinnelige kjøperen. Produsenten påtar seg ansvaret kun for apparatet i sin originale konfigurasjon og kun for originale reservedeler. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feilaktig bruk av apparatet, for skader som skyldes inngrep som ikke er oppført i denne brukerveiledningen, eller som ikke er godkjent av produsenten på forhånd.

GARANTIE OPPHØRER I FØLGENDE TILFELLER /

• Skader som oppstår under transporten «franko fabrikk» (EXW) og/eller håndteringen. Skulle dette inntreffe må kunden informere forhandler og transportør (f.eks. via e-post og/eller hjemmesiden) og bemerke det inntreffe på transportdokumentenes kopier. Teknikeren som autorisert til å installere apparatet vil vurdere skaden og avgjøre om det er mulig å foreta installasjonen.

Garantien opphører også i de tilfeller hvor:

- Skadene er forårsaket av en feilaktig installasjon.

- Skader forårsaket av slitasje ved delene grunnet utilsiktet bruk.

- Skader forårsaket av bruken av ikke originale reservedeler.

- Skader forårsaket av et feilaktig vedlikehold og/eller et manglende vedlikehold.

- Skader forårsaket av en manglende overholdelse av prosedyrene beskrevet i dette dokumentet.

AUTORISASJON /

Med autorisasjon menes tillatelse til å foreta virksomheter vedrørende apparatet. Autorisasjonen gis av den som er ansvarlig for apparatet (produsenten, kjøper, underskriver, forhandler og/eller lokalets eier).

TEKNISKE DATA og BILDER /

Seksjonen er plassert i slutten av denne håndboken.



Enhver teknisk endring vil virke inn på apparatets ytelser eller sikkerhet. Disse må derfor utføres av teknisk personell fra produsenten, eller av teknikere som formelt er autorisert av produsenten. I motsatt tilfelle fraskriver produsenten seg ethvert ansvar for eventuelle endringer eller skader som en følge av dette.



Kontroller både apparatet og komponentene (f.eks. strømkabelen) hver gang før det anvendes. Hvis det oppdages uregelmessigheter, ikke slå på apparatet og ta kontakt med nærmeste servicesenter.



Les instruksjonene før det utføres et hvilket som helst inngrep.



Bruk personlig verneutstyr som er egnet for arbeidet som skal utføres. Med hensyn til personlig verneutstyr, har Den Europeiske Union utstedt direktiver som operatørene er forpliktet til å følge.

Støy ≤ 70 dB



Det er forbudt å installere et enkelt apparat UTEN å montere settet mot velt (TILLEGGSUTSTYR). Med unntak for versjonene TOP.



Kontroller den tekniske informasjonen på apparatets merkeskilt og den som er oppført i denne håndboken før forbindelsen utføres. **DET er strengt forbudt å tukle med eller fjerne merkeskilt og piktogrammer som er festet på apparatet.**



På tilførselslinjene (for eks. Gass-Strøm etc.) i oppstrøm for apparatet, må det installeres sperreanordninger som utelukker forsyningen hver gang det er behov for å jobbe under sikre forhold.



Generelt koble apparatet først til vannforsyningen og avløp, deretter til gassnettet, kontroller at det ikke finnes lekkasjer, og til slutt til strømmettet.



Apparatet er ikke prosjektert for drift i eksplosiv atmosfære. Det er derfor strengt forbudt å installere og anvende apparatet i følgende miljø.



Plasser hele strukturen ved å overholde installasjonens verdier og særtrekk, som er oppført i tilhørende kapittel i denne håndboken.



Apparatet er ikke prosjektert for en innebygget installasjon. / Apparatet må fungere i lokaler som er godt luftet. / Apparatet må ha frie avløp (ikke tette eller hindret av fremmedlegemer).



Gassapparatet må plasseres under en avtrekksvifte, hvis anlegg må ha tekniske egenskaper som samsvarer med forskriftene i det landet apparatet anvendes.



Etter at apparatet er koblet til energikildene og avløp, må det forbli statisk (ikke flyttbart) på stedet for bruk og vedlikehold. En uegnet kobling kan forårsake farer.



Hvis man benytter en fleksibel kabel for tilkobling til strømlinjen, må denne minst ha de samme egenskapene som modell H07RN-F. Matespenningen som støttes av kabelen, med fungerende apparat, må ikke være i strid med verdien for nominell spenning ± 15 %, oppført nederst i tabellen med tekniske data.



Apparatet må inkluderes i et «Ekvipotensial»-system for utladning i bakken.



Hvis det finnes, må apparatets avløp føres inn i avløpsnettet for gråvann på en åpen måte uten vannlås.

NO



Apparatet må kun anvendes for indikerte formål. En hvilken som helst annen bruk anses som «UEGNET» og produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle påfølgende skader på personer og gjenstander.



Spesielle sikkerhetsforskrifter (påbud-forbud-fare) gjengis detaljert i eget kapittel for det omtalte argumentet.



Ikke blokker åpningene og/eller spaltene for innsuging av luft eller utslipp av varme.



Man må ikke etterlate brennfarlige gjenstander eller materialer i nærheten av apparatet.



Utelukk enhver form for forsyning (for eks. gass - strøm) oppstrøms for apparatet hver gang man må gripe inn



Hver gang det må utføres inngrep inne i maskinen (forbindelser, idriftsettelse, kontroller osv.), må denne forberedes for de nødvendige inngrepene (demontering av panel, eliminering strøm forsyning etc.) i samsvar med sikre forhold.



Hvis termostaten må byttes ut, monter en tilsvarende modell, se seks. ILL - REF. i)

YRKESTITTEL SOM KREVES AV OPERATØRENE OG DERES OPPGAVER



Det er forbudt for homogen/heterogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (installasjon, vedlikehold og/eller annet) uten først å ha lest gjennom hele dokumentasjonen.



Informasjonen som er oppført i dette dokumentet

er ment for en faglært tekniker, som er autorisert til å utføre: håndtering, installasjon og vedlikehold av gjeldende apparat.



Informasjonen som er oppført i dette dokumentet er ment for en «Uensartet» operatør (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre ordinært vedlikehold (rengjøring av apparatet).



Operatører og brukere må ha mottatt opplæring angående alle aspektene som angår driften og sikkerheten. Disse må overholde alle foreskrevne sikkerhetsforskrifter.



Den «Heterogene» operatøren må jobbe ved apparatet etter at teknikeren har ferdigstilt installasjonen (transport, festing, tilkobling til strøm, vann, gass og avløp).

ARBEIDSSONER OG FARESONER / For å gi en bedre definisjon av området for inngrep og tilhørende arbeidssoner, defineres følgende klassifisering:

- **Faresone:** en hvilken som helst sone inne i og/eller i nærheten av maskinen hvor tilstedeværelsen av en utsatt person utgjør en fare for denne personens sikkerhet og helse.
- **Utsatt person:** en hvilken som helst person som befinner seg helt eller delvis inne i en faresone.



Oppretthold en minimums avstand fra apparatet under drift, slik at operatørens sikkerhet ikke settes på spill hvis det forekommer noe uforutsett.

Andre soner som anses som faresoner / • Alle arbeidsområder inne i apparatet

- Alle områder som beskyttes av spesielle system med vern og sikkerheter, som fotoelektriske barrierer, fotoceller, verne-panel, sperredører, vernedeksel.

- Alle soner inne i kontrollpanel, el-skap og koblingsbokser.

- Alle soner rundt apparatet når dette er i drift og minste sikkerhetsavstand ikke overholdes.

NØDVENDIG UTSTYR FOR INSTALLASJONEN /

Generelt sett må autorisert teknisk operatør være utstyrt med følgende verktøy for å utføre installasjonen på riktig måte:

- Flatt skrujern på 3 til 8 mm og et middels stort stjerneskrud
- Regulerbar rørtang
- Gassutstyr (rør, pakninger, osv.)
- Elektrikersaks
- Utstyr for hydraulisk bruk (rør, pakninger, osv.)
- 8 mm sekskantnøkkel
- Gassalarm
- Utstyr for elektrisk bruk (kabler, klemmer, industrielle stikkontakter, osv.)
- 8 mm fastnøkkel
- Utstyr for en fullstendig installasjon (strøm, gass, osv.)



I tillegg til det ovennevnte verktøyet er det også behov for en innretning for å løfte apparatet. Denne innretningen må overholde alle gjeldende forskrifter for løfteutstyr.

INDIKASJONER OM RESTRISIKO / Selv om man har anvendt reglene for «god byggeskikk» og vedtatte forskrifter som reglementerer produksjonen og handelen av selve produktet, finnes det likevel «restrisiko» som, på grunn av apparatets natur, ikke er mulig å fjerne. Disse risikoene omfatter:



RESTRISIKO FOR ELEK-

TRISKE STØT / Denne risikoen oppstår når man må gripe inn på elektriske og/eller elektroniske komponentene under spenning.



RESTRISIKO FOR BRANN-SKADER /

Denne risikoen forekommer i tilfelle man ved uhell kommer i kontakt med materiale ved høye temperaturer.



RESTRISIKO FOR BRANN-SKADER HVIS DET KOKER OVER /

Denne risikoen forekommer i tilfelle man ved uhell kommer i kontakt med varme materialer som renner over. Beholdere som er overfulle av væske og/eller faste materialer som endrer seg når de varmes opp (går fra en fast tilstand til en flytende tilstand), kan forårsake brannskader hvis de ikke benyttes på riktig måte. Under fasen for bearbeidelse må beholderne som anvendes være plassert ved nivå som er lett synlige.



RESTRISIKO FOR KVESTELSE AV ARMER OG BEN /

Denne risikoen forekommer ved tilfeldig kontakt med deler under plassering, transport, lagring, sammensetning og bruk av apparatet.



RESTRISIKO FOR EKSPLOSJON /

Denne risikoen forekommer ved:

- Tilstedeværelse av gasslukt i området;
- bruk av apparatet i atmosfære som inneholder stoffer med eksplosjonsfare;
- bruk av næringsmidler i lukkede beholdere (som for eksempel hermetikk-bokser), hvis disse ikke er egnet til formålet;
- bruk av brannfarlig væske (som for eksempel sprit).



GJENVÆRENDE RISIKO FOR BRANN /

Denne risikoen forekommer ved: bruk av brannfarlig væske / materialer, bruk av utstyr som frityrkoker.

NO

DRIFTSMODUS VED GASSLUKT I OMRÅDET - SE SEKS. ILL - RIF. a).



I tilfelle gasslukkt i området er det obligatorisk å utføre prosedyrene beskrevet nedenfor så raskt som mulig.

- Avbryt gassforsyningen umiddelbart (Steng nettkranen, detalj A).
- Luft umiddelbart ut lokalet.
- Ikke aktiver noen elektriske enheter i lokalet (Detalj B-C-D).
- Ikke aktiver noen enheter som kan produsere gnister eller flammer (Detalj B-C-D).
- Bruk et kommunikasjonsmiddel utenfor lokalet hvor gasslukten har blitt oppdaget for å varsle ansvarlige enheter (strømleverandør og/eller

brannvesenet).

NEW! AVTAGBAR BUNN / se SEKS. ILL - REF. I)

På forutsette modeller (med fri skapbunn) er det mulig å fjerne den nederste platen for å utføre installasjon og vedlikehold (f.eks. kontroll, forbindelser, rengjøring, osv.). For å fjerne bunnen, skru den løs og trekk den ut (Det. A). For å plassere platen tilbake, før den inn og skru den fast (Det. B).



Hvis det finnes dører, må man først demontere disse (hengslar og fester).



PLASSERING OG HÅNDTERING

3.



Før inngrepene utføres må man lese gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».

PÅBUD - FORBUD - RÅD - ANBEFALINGER



Åpne opp emballasjen når maskinen mottas og kontroller at hverken maskinen eller dens utstyr ble påført skader under transporten. Hvis dette er tilfelle må man gi øyeblikkelig beskjed til transportøren og ikke utføre installasjonen, men ta kontakt med autorisert og faglært personale. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som har oppstått under transporten.

SIKKERHET UNDER HÅNDTERING



En manglende overholdelse av instruksjonene som er oppført under, kan føre til alvorlige skader.



Operatøren som er autorisert til å utføre håndtering og installasjon av apparatet må, ved behov, organisere en «sikkerhetsplan» for å verne om berørte personers fysiske ve og vel. I tillegg til dette må operatøren nøye overholde og anvende lover og forskrifter som gjelder for mobile byggeplasser.



Forsikre seg om at anvendt løfteutstyr har en egnet bæreevne for lasten som skal løftes og er i god stand.



Utfør håndteringsinngrepene ved å bruke løfteutstyr med en bæreevne som tilsvarer apparatets vekt økt med 20 %.



Følg henvisningene som er oppført på emballasjen og/eller på selve apparatet før håndteringen startes.



Kontroller lastens tyngdepunkt før apparatet løftes.



Løft apparatet så lite som mulig fra bakken, tilstrekkelig for å garantere håndteringen.



Ingen må oppholde seg eller passere under apparatet under løfting og håndtering.

HÅNDTERING OG TRANSPORT - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE b).



Det innpakke de apparatet må orienteres etter indikasjonene i piktogrammene og skriften på emballasjens eksterne lag.

1. Plasser løfteutstyret og vær oppmerksom på tyngdepunktet for lasten som skal løftes (detalj B - C).
2. Løft apparatet det lille som er nødvendig for håndteringen.
3. Plasser apparatet på forutbestemt sted.

LAGRING / Metoder for oppmagsinering av materialer må forutse paller, beholdere, transportører, kjøretøy, verktøy og løfteinnretninger som egner seg for å hindre skader grunnet vibrasjoner, støt, skraping, etsing, temperaturer eller andre tilstander som kan forekomme. Lagrede deler må kontrolleres ved jevne mellomrom for en eventuell forringelse.

ELIMINERING AV EMBALLASJEN



Emballasjematerialene må elimineres av mottaker, som må følge gjeldende lover i det landet apparatet installeres.

1. Fjern først de øvre kantbeskyttelsene og deretter dem på siden.
2. Ta vekk det beskyttende materialet som ble brukt for emballering.
3. Løft apparatet litt opp for å ta vekk pallen.
4. Plasser apparatet på bakken igjen.
5. Fjern innretningen som ble brukt for å

utføre løftingen.

6. Rengjør driftsområdet for alle materialer som ble fjernet.



Når emballasjen er fjernet, må det ikke vises tegn til tukling, deformering eller andre anomalier. I motsatt tilfelle må man øyeblikkelig advare servicesenter.

FJERNING AV BESKYTTENDE MATERIALER

Apparatet beskyttes utvendig av en klebende plastikkfilm som må fjernes manuelt når apparatet er ferdigplassert. Utfør en nøye rengjøring av apparatet, både utvendig og innvendig, og fjern manuelt alle materialer som ble brukt for å verne de ulike delene.



Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slipende materialer eller spisse redskaper.



Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker.



Ikke bruk aggressive materialer (PH<7), som løsemidler, for å rengjøre apparatet. Les nøye gjennom indikasjonene som er oppført på de anvendte rengjøringsmidlenes etiketter. Bruk personlig verneutstyr som er egnet for inngrepet man skal gjennomføre (Se hvilket verneutstyr som er oppført på pakningens etikett).



Skyll overflatene med rent vann og tork av med en absorberende klut eller annet materiale som ikke er slipende.

RENGJØRING VED FØRSTE OPPSTART

Bruk en vanlig sprayflaske og sprut rengjøringsmiddel på alle overflatene til ovnsrommet. Utfør en nøye ren-

NO

gjøring manuelt med en ikke slipende svamp. Skyll deretter ovnsrommet med rikelig med drikkevann. La vasken med vaskemiddel og/eller andre urenheter renne ut i tilhørende avløpshull. Når de beskrevne inngrepene er fullført, må ovnsrommet tørkes med en ikke slipende klut. Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringssyklus.

Rengjør også de demonterte delene med vaskemiddel og drikkevann og tørk dem. Når inngrepene er fullført, må de demonterte delene plasseres tilbake der de hører til.

NIVELLERING OG FESTING - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE c)

Plasser apparatet ved den preventivt forberedte arbeidsplassen (se vilkår for begrensninger for drift og tillatte miljø).

Nivellering og festing forutset: regulering av apparatet som en enkel, uavhengig enhet.

Plasser et vaterpass på strukturen (detalj D).

Reguler støtteføttene (detalj E) etter vaterpasset.



En perfekt nivellering oppnås gjennom regulering av vaterpass og støtteføtter både på langs og på tvers.

MONTERING I «KJØKKENØY» / SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. d)

På forutsette modeller, ta vekk håndtakene og skru løs festeskruene kontrollpanel (det. F).



Brannfarlige vegger / Minste avstand mellom apparatet og sideveggene må være 10 cm, mens den for veggen på baksiden må 20 cm. Hvis avstanden er mindre, må veggene i nærheten av apparatet brannsikres og/eller isoleres.



Installer maskinene slik at en hvilken som helst tilfeldig kontakt med varme overflater, inkludert varm forbrenningsrøyk som kommer ut fra ildstedet (se identifikasjon med piktogrammet Høye temperaturer og beskrivelse på side 2), for personer som går gjennom og/eller som oppholder seg på arbeidsområdet.

Plasser apparatet slik at sidene slutter seg perfekt til hverandre (det. G). Niveller apparatet som tidligere beskrevet (detalj E).

Sett skruene inn i tilhørende åpning og blokker de to strukturene med låsemutter (det. H1-H3).

Plasser verne-proppene tilbake på plass mellom apparatene (det. H2).

Hvis det finnes andre apparat, gjenta inngrepene for nivelleringen og festingen også av disse.

INNFORING AV ENDESTYKKE (VALGFRITT) SE SEKS. ILL - REF. d)

For å sette inn endestykke må dette plasseres og festes med de tilhørende og medleverte skruene (detalj L1).

Når de ovennevnte inngrepene er ferdig utført, plasseres kontrollpanelene og håndtakene på de ulike apparatene tilbake på plass.



Før inngrepene utføres må man lese gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».



Disse inngrepene må utføres av faglærte og autoriserte operatører, i overensstemmelse med tilhørende lover og ved hjelp av egnet og beskrevet verktøy



Generelt apparatet leveres uten strømkabel og uten rør og slanger for tilkobling til vannforsyning, avløp og gass

TILKOBLING TIL GASSFORSYNING SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE e)

Egenskaper for installasjonsstedet / Lokalet hvor apparatet (type A1 under avtrekksvifte) installeres må ha følgende egenskaper: Det må være godt ventilt, i samsvar med gjeldende vedtak i lokale forskrifter. Avtrekksviften over apparatet må være i drift når selve apparatet er i bruk.

Avstanden mellom apparatet og avtrekksviftens filter må være på minst 20 cm.



Etter at apparatet er koblet til energikildene og avløp, må det forbli statisk (ikke flyttbart) på stedet for bruk og vedlikehold



Det må installeres en sikkerhetsventil oppstrøms for den generelle forsyningslinjen. Denne må være lett tilgjengelig og synlig for operatøren (Fig. 3).



For å koble apparatet til nettet har man behov for rør som samsvarer med gjeldende lokale vedtak og egenskapene som spesifiseres i NS-EN 10226-1.



Gassforsyningsrøret må kontrolleres regelmessig og/eller byttes ut etter gjeldende lokale overensstemmelser, av autorisert

faglært personale.



Utgangen fra apparatet er en utvendig kobling på 1/2" G. Forbindelsesrøret må ha en innvendig kobling på 1/2" G



Rørene må festes godt til de tilhørende festene



Utfør en prøve for å kontrollere at det ikke lekker gass når nettets sluseventil åpnes (Fig. 4)

Steng sluseventilen når inngrepene som beskrives er ferdig utført (Fig. 3).

NO

Hvis man må bytte ut injektoren slik at den er i overensstemmelse med en annen type gassforsyning, vennligst følg prosedyren som beskrives i Inngrep for idriftsettelse (se Kap. 5).

ENDRING AV GASSTYPE - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE f).



Apparatet sendes ut fra fabrikkens predisponert for den type forsyning som er oppført på merkeplaten. En hvilken som helst annen konfigurasjon, som endrer på innstilte parametre, må autoriseres av produsenten eller fullmektig



Omdannelsen fra en type forsyning til en annen må utføres av faglært teknisk personale, med autorisasjon til å utføre denne typen inngrep. Riktig fremgangsmåte for å utføre omdannelsen beskrives i tilhørende kapittel



Injektorer - Bypass - Pilot-injektorer - Membraner - og alt som eventuelt trengs for omdannelsen, må bestilles direkte hos produsenten



Når omdannelsen av type forsyning og annet er ferdig utført, må merkeskiltet på apparatet byttes ut med de nye parametrene. Disse er oppført på det klebende dokumentet som leveres



Ved enkelte tilfeller (apparater med ovn) kan merkeskiltene som må byttes ut være to, et utvendig i nærheten av gassfestet og et innvendig (se ILLUSTR. f).



INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE

5.

GENERELLE ADVARSLER



Operatørene er pliktet til å dokumentere seg ved bruk av denne håndboken før det utføres et hvilket som helst inngrep. De må anvende alle spesifikke sikkerhetsforskrifter for å gjøre enhver samhandling mellom mann-maskin sikker.



Enhver teknisk endring som virker inn på apparatets ytelser eller sikkerhet, må kun utføres av teknisk personell fra produsenten, eller av teknikere som formelt er autorisert av produsenten. I motsatt tilfelle fraskriver produsenten seg ethvert ansvar for eventuelle endringer eller skader som en følge av dette.



Også etter at operatøren har hensiktsmessig dokumentert seg, må han/hun simulere enkelte prøveinngrep, før apparatet anvendes for første gang, for å lære seg hovedfunksjonene som for eksempel tenning, slukking, osv. på en raskere måte.



Apparatet kommer ferdig testet fra produsenten og predisponert for den type gass og strømforsyning som er oppført på merkeplaten.



I tilfelle LPG-forsyning (Butan eller Propan) ved 50 mbar, må man installere en trykkreduksjonsventil på 50 mbar oppstrøms for apparatet.

FØRSTE OPPSTART VED IDRIFTSETTELSE /

Når plassering og tilkobling til energikilder (inkludert dem for tilkobling til avløpssystem, hvor det forutses) er ferdig utført, må følgende inngrep utføres :

1. Rengjøring av beskyttende materialer (oljer, smørefett, silikon, osv.) inne i og utenpå ovnsrommet (se kap. 3 / Fjerning av beskyttende materialer)
2. Generelle verifiseringer og kontroller, deriblant:
 - Verifisering av åpning av brytere og sluser for nett (for eks. strøm, gass når det forutses);
 - Verifisering av avløp (når det forutses);
 - Verifisering og kontroll av eksterne system for røyk- og dampavtrekk (når det forutses);
 - Verifisering og kontroll av beskyttende panel (alle panel må være riktig montert)

KONTROLL OG REGULERING AV GASSFORSYNINGSENHETENE



Generelt ved stans på grunn av funksjonsfeil og nødtilstand, og i tilfelle overhengende fare, er det obligatorisk å lukke alle sperreanordninger på forsyningslinjene i oppstrøms for apparatet (Gass-Strøm-Vann)



Den første parameteren som må kontrolleres tillater å verifisere at leverandøren leverer riktig trykk for type forsyning.

MÅLING AV GASSTRYKK I INNGANG



Hvis det målte trykket er mindre enn 20 % i forhold til nominelt trykk (f.eks. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), avbryt installasjonen og ta kontakt med gassleverandøren



Hvis det målte trykket er større enn 20 % i forhold til nominelt trykk (f.eks. G20 20 mbar $\leq$ 25 mbar), avbryt installasjonen og ta kontakt med gassleverandøren



Produsenten erkjenner ingen garanti for apparater hvis gassstrykket er lavere eller høyere enn de ovennevnte verdiene



Forsikre seg om at det ikke finnes gasslekkasje



Etter at gassforsyningens trykk og type er kontrollert, kan det være behov for å: 1. Bytte ut injektoren (hvis type gass som leveres er ulik den apparatet er predisponert for - se Kap. 6)

BESKRIVELSE AV MÅTER FOR STANS



Ved stans på grunn av funksjonsfeil og nødtilstand, og i tilfelle overhengende fare, er det obligatorisk å lukke alle sperreanordninger på forsyningslinjene i oppstrøms for apparatet (Vann-Gass-Strøm)

STANS VED FUNKSJONSFEIL

Sikkerhetskomponenter / STANS: I situasjoner eller omstendigheter som kan være farlige vil sikkerhetskomponenten kobles inn og automatisk stanse varmegeneratoren. Produksjonssyklusen avbrytes i påvente av at årsaken til feilen fjernes.

STARTE OPP IGJEN: Etter å ha løst årsaken som førte til inngrep fra sikkerhetskomponenten, kan den autoriserte tekniske operatøren starte appa-

ratet opp på nytt gjennom tilhørende styringer.

IGANGSETTING FOR FØRSTE OPPSTART



Første gang apparatet startes og etter en lengre periode ute av drift, må det nøye rengjøres for å fjerne enhver rest av fremmed materiale (se Fjerning av beskyttende materialer)

DAGLIG IGANGSETTING

1. Kontroller at rengjøringen er nøye utført og at apparatet er rent.
2. Kontroller at lokalets avtrekksystem fungerer riktig.
3. Sett apparatets støpsel inn i tilhørende stikkontakt for elektrisk forsyning.
4. Åpne nettsperrene oppstrøms for apparatet (Gass- Vann- Strøm).
5. Kontroller om vannavløpet (hvis det finnes) er fritt for hindringer.

Når alle inngrepene er vellykket utført, fortsett med «Oppstart for produksjon».



For å slippe ut luftet inne i rørsystemet er det tilstrekkelig å åpne nettsperrene. Vri og hold inne apparatets bryter i piezoelektrisk posisjon, plasser en flamme (fyrstikk eller annet) på piloten og vent på tenningen.

DAGLIG DRIFTSSTANS /

Når de ovennevnte inngrepene er fullført, må man:

1. Lukke nettsperrene oppstrøms for apparatet (Gass- Vann- Strøm).
2. Kontroller om tømmekranene (hvis de finnes) er i «Lukket» posisjon.
3. Kontroller at rengjøringen er nøye utført og at apparatet er rent

SETTE UTE AV DRIFT FOR EN LENGRE PERIODE /

Hvis apparatet ikke skal brukes over en lengre periode, må man utføre prosedyrene som beskrives for daglig driftsstans og beskytte utsatte deler mot oksidasjon, som oppført under:

1. Bruk lunket vann med litt såpe i for å rengjøre delene;

2. Skyll av grundig av alle delene, ikke bruk høytrykksspyler og/eller direkte vannstråler.
3. Tørk av alle overflatene med en myk klut;
4. Bruk en myk klut fuktet med litt vasselinolie og gå over alle overflater i rustfritt stål, slik at det dannes et beskyttende lag.

Hvis apparatet har dører og pakninger i gummi, må man la døren stå på gløtt

slik at apparatet kan luftes ut. Drysse på med talkum langs hele gummipakningens overflate.
Luft ut apparatene og lokalene regelmessig.



For å forsikre seg om at apparatet befinner seg i perfekt teknisk tilstand, må man la en autorisert tekniker fra servicesenteret utføre vedlikehold minst en gang i året.



ENDRING AV GASSTYPE

6.

KONTROLL AV DET DYNAMISKE TRYKKET I OPPSTRØM / Se Måling av gasstrykk i inngang.

KONTROLL AV TRYKKET TIL INJEKTOREN



Hvis det målte trykket er mindre enn 20 % i forhold til trykket i inngang, avbryt installasjonen og ta kontakt med autorisert servicesenter



Hvis det målte trykket er større enn trykket i inngang, avbryt installasjonen og ta kontakt med autorisert servicesenter

UTBYTTING AV INJEKTOR FOR PILOTBRENNER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. g)

1. Lukk stengekranen oppstrøms for apparatet.
2. Demonter kontrollpanelet og, på forutsette modeller, løft opp platen for å gjøre det enklere å utføre inngrepene (se kap 2 - Indikasjon om restrisiko / Kvestelse av armer og ben)
3. Demonter tennpluggen hvis det finnes fare for at den kommer til skade under utskiftingen av injektoren (Fig. 2).
4. Skru løs mutteren og demonter pilot-injektoren (injektoren er heftet fast til dobbeltkjeglen).
5. Bytt ut pilot-injektoren (Fig. 1) med

den som er egnet for den valgte gassen, etter henvisning i referansetabellen.

6. Skru fast mutteren med den nye injektoren.

7. Monter tennpluggen tilbake på plass.

8. Tenn pilotbrenneren for å verifisere at det ikke finnes gasslekkasje



Kontroller gassens hold med egnet utstyr

UTBYTTING AV BRENNER-INJEKTOR - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. h)

1. Lukk stengekranen oppstrøms for apparatet.

2. Skru injektoren løs fra sitt feste (Fig. 3).

3. Bytt ut injektoren med den som er egnet for den valgte gassen, etter henvisning i referansetabellen.

4. Skru injektoren godt fast i sitt feste.



Kontroller gassens hold med egnet utstyr

REGULERING AV HOVEDBRENNER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. h)

For å regulere primærluften:

1. Skru løs sperreskruene (Fig. 1).

2. Der hvor forutsett, still inn avstanden (X) mm for bøsingen som tilsvarer valgte gass (se refererende gasstabell).



Blokker bøssingen med skruen og sett på en forsegling for å unngå en eventuell tukling

REGULERING AV MINSTE TERMISKE YTTELSE - SE SEKS. ILL - REF. i) / Den reduserte termiske ytelsen oppnås når det trengs gjennom regulering av skruen for minimums bypass (Fig. 2), som oppført i refererende Gasstabell. Åpne stengekranen oppstrøms

for apparatet.

På forutsette modeller, oppnås den reduserte termiske ytelsen med skruen for minimums bypass (Fig. 3) skrudd helt fast (se refererende gasstabell). Åpne stengekranen oppstrøms for apparatet.



Hvis skruen byttes ut, må en ny forsegling for oppdagelse av krenking påføres etter utført måling



UTSKIFTNING AV KOMPONENTER

7.



Før inngrepene utføres må man lese gjennom "Generell informasjon og sikkerhetsinformasjon".

1. Trekk ut beholderen / 2. Demonter kontrollpanelet og håndtakene / 3. Om nødvendig, ta vekk kokeplaten (modell med forhøyet plate / se kap 2 - Indikasjon om restrisiko / Kvestelse av armer og ben)

UTBYTTING AV TERMOELEMENT

1. Koble termoelementet fra termostaten (på forutsette modeller, koble også fra hurtigkoblingen, **se seks. ILL - REF. i) Fig 2 / A-B)**
2. Skru løs termoelementet fra piloten
3. Monter det nye termoelementet og gjenopprett koblingene

UTB. TENNPLUGG

1. Skru løs mutteren
2. Fjern høyspentledningen og bytt ut tennpluggen
3. Koble høyspentledningen og skru på igjen mutteren.

UTBYTTING AV PIEZOTENNER

1. Fjern ledningen fra piezotennen
2. Demontere tennen som må byttes ut
3. Monter den nye piezotennen

UTBYTTING AV GASSTERMOSTAT

1. Trekk ut festeklemmen
2. Dra sensoren ut fra støtten

3. Skru løs gasskoblingen i inngang og utgang
4. Skru løs termoelementet
5. Monter den nye termostaten
6. Kontroller skruen for minimum (se forrige avsnitt og tabell med tekniske data)
7. Gjenopprett koblingene og delene som er fjernet



Hvis termostaten må byttes ut, monter en tilsvarende modell, se seks. ILL - REF. i)

UTBYTTING AV BRENNER

1. Dra ut termostatsensoren
2. Ta vekk brennerens skinne
3. Skru løs skruene som holder pilotenheten fast og trekk den ut
4. Koble fra gass-tilkoblingen
5. Ta lokket av forbrenningskammeret, hvis det finnes
6. Skru løs skruene som holder brenneren fast og dra den ut
7. Sett inn den nye brenneren og monter det som ble fjernet tidligere (skinne, pilotenhet osv)
8. Gjenopprett koblingene



Kontroller gasstetningen med egnet verktøy og plasser delene som ble fjernet tilbake i riktig rekkefølge



PLASSERING AV HOVEDKOMPONENTER - SE AVSNITT ILL - REF. m). Fremvisningen og figurenes plassering er kun indikativ og variasjoner kan forekomme, også på de ulike modellene (f.eks. innebygget eller forhøyet plate).

1. Termostatbryter (se Modalitet og funksjon brytere, taster og kontrollamper).
2. Piezo-knapp (se Modalitet og funksjon brytere, taster og kontrollamper).
3. Stekeplate.
4. Beholder for oppsamling av olje/fett.

MODUS OG FUNKSJON FOR BRYTERE, TASTER OG KONTROLLAMPER/ SE AVSNITT ILL - REF. n). Beskrivelsen er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

- ① **TERMOSTATBRYTER.** Utfører tre ulike funksjoner: 1. Tenning a pilotflamme og brenner.
2. Regulering av driftstemperatur / ytelse
3. Slukking av apparatet
- ② **PIEZO-KNAPP.** Utfører kun en funksjon:
1. Når denne trykkes ned, kommer det gnister som tenner pilotflammen.

OPPSTART FOR PRODUKSJON



Før inngrepene utføres må man lese gjennom: "Generell sikkerhetsinformasjon / Gjenværende risiko"



Smør platen med vegetabilsk olje under oppvarming slik at matlagingen blir lettere å utføre.



DET er strengt forbudt å bruke utstyret som fritrykoker.



Ved å legge i/ta produkt ut fra apparatet vil det fortsatt være en gjenværende risiko for forbren-

ning. Denne risikoen kan forekomme ved kontakt med kokeplate - kasseroller - behandlet materiale.

SLÅ PÅ / SLÅ AV se avsnitt ILL. - REF. o)

- Vri og hold inne bryteren i piezo-posisjon (Fig. 3 Det.A), samtidig trykk flere ganger på piezo-knappen (Det.B) helt til pilotflammen tennes.
- Slipp bryteren etter cirka 20" og kontroller at pilotflammen forblir tent.
- Når man er ferdig med prosedyren for tenning av pilotflammen, må termostats bryter vris til ønsket temperatur / ytelse (Det.1C).



Driftstemperaturen / -ytelsen justeres ved å følge indikasjonene på selve bryteren.



Ved dobbel kommando (2 termostatbrytere) styrer hver bryter hver sin plate (se skjema D)

- Vri dreiebryteren over i "Null" posisjon for å stanse produksjonen av varme.

LEGG I/TA UT PRODUKT



Ikke bruk kokekar eller andre beholdere for å tilberede (steke) matvarer på platen



Vent til ønsket temperatur oppnås før du legger maten på platen

- Når den innstilte temperaturen er nådd, kan du legge produktet som skal tilberedes direkte på stekeplaten (fig. 2).
- Ved endt stekeprosess, fjern produktet og plasser det på et predisponert og egnet sted ved bruk av spesielt utstyr.
- Når produktet er fjernet, fortsett med nytt produkt eller følg det som er beskrevet i "Driftsstans".

DRIFTSSTANS - se avsnitt ILL - REF p)

Slå opp i kapittel 5 før du fortsetter.



Rester av fuktighet på platen(e) kan skade apparatets funksjonsevne ved å forårsake en tidlig slitasje ved selve platen(e).



For å fjerne all fuktighet fra platen og unngå slitasje, må man etter rengjøring slå på apparatet og la det fungere i cirka 10'.

Vent til platens temperatur synker, slik at operatøren ikke får brannskader.

Kontroller at det ikke finnes hindringer og/eller tilstoppinger i utløpsrøret (Fig.3).

Bruk en vanlig sprayflaske og sprut ren-

gjøringsmiddel på hele platens overflate. Bruk en ikke-slipende svamp og utfør en nøye rengjøring av hele overflaten.



Kapasiteten til fettoppsamlingsbeholderen er begrenset. Kontroller regelmessig hvor full den er for å unngå at det renner utenfor (Fig. 4).



Fyll beholderen til 3/4 slik at den kan håndteres sikkert. Når beholderen er cirka 3/4 full, trekk den ut fra posisjon, tøm den og sett den tilbake på plass.



Tøm beholderen ved å følge prosedyrene for eliminering av avfall som gjelder i brukslandet og sett den tilbake i tilhørende posisjon.

NO



VEDLIKEHOLD

9.

PÅBUD - FORBUD - RÅD - ANBEFALINGER

Slå opp i kapittel 2 og kapittel 5 før man går videre.



Hvis apparatet er koblet til en røkanal, må avtrekksrøret rengjøres i samsvar med bestemmelsene i landets gjeldende forskrifter (For mer informasjon, vennligst kontakt installatøren).



Apparatet brukes for tillaging av matvarer, man må derfor alltid holde apparatet og hele området rundt dette rent. Manglende opprettholdelse av optimale hygieniske forhold kan være årsaken til en hurtig forverring av apparatet og skape farlige situasjoner.



Rester av oppsamlet skitt i nærheten av varmekilder kan ta fyr under en normal bruk av apparatet og skape farlige situasjoner. Apparatet må rengjøres regelmessig og alle

skorper og/eller matrester må fjernes.



Den kjemiske effekten ved salt og/eller eddik eller andre stoffer med klorid, kan over tid generere korrosjon på innsiden av kokeområdet. Hvis apparatet er i kontakt med disse stoffene, må det vaskes nøye med rengjøringsmiddel, skylles godt og tørkes med omhu.



Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slipende materialer eller spisse redskaper.



Flytende rengjøringsmiddel for rengjøring av kokeplaten må ha følgende kjemiske egenskaper: pH-verdi større enn 12, fri for klor/ammoniakk, viskositet og tetthet som er lignende vann. Bruk ikke-aggressive produkter for ekstern og intern rengjøring av apparatet (Benytt rengjøringsmidler som er i

handel, indikert for rengjøring av strål, glass, lakkerte overflater).



Les nøye igjennom indikasjonene som er oppført på etiketten til anvendte produkter, bruk personlig verneutstyr som er egnet for inngrepene som skal gjennomføres (Se hvilket verneutstyr som er oppført på pakningens etikett).



I tilfelle lengre inaktive perioder, i tillegg til å koble fra alle forsyningslinjene, er det også nødvendig å utføre en nøyaktig rengjøring av alle de interne og eksterne delene ved apparatet.



Vent til temperaturen på apparatet og alle dens deler har kjølt seg ned, slik at operatøren ikke får brannskader



Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker.

DAGLIG RENGJØRING



Fjern løse deler hvis disse finnes (for eks. sprutbeskytter).



Bruk en vanlig sprayflaske og sprut rengjøringsmiddel på hele platens overflate. Bruk en ikke-slipende svamp og utfør en nøye rengjøring av hele overflaten.

Skyll deretter ovnsrommet med rikelig med rent vann. La avløpsvannet renne ned i tilhørende åpning og tøm beholderen (Se "Driftsstans").

Når de beskrevne inngrepene er fullført, må ovnsrommet tørkes med en myk klut. Still inn på minimums temperatur i cirka 10° for å tørke platene på en sikker måte. Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringssyklus. Når det gjelder de deler som ble fjernet må disse rengjøres med rent vann, tørkes nøye og settes på plass i riktig posisjon.

Plasser demonterte deler tilbake på plass, i riktig rekkefølge (hvis de finnes)

KROMBELAGTE PLATER: Bruk en solid plastskrape for å fjerne eventuelle belegg.

Rengjør platen med en fuktig klut. Slå på apparatet for å tørke det (se Daglig igangsetting). Etter de beskrevne operasjonene smør den med et tynt lag vaselinolje for kontakt med matvarer.

RENGJØRING FØR APPARATET SETTES UT AV DRIFT OVER EN LENGRE PERIODE

Se Kap. 5 / Inngrep for driftsstans / Sette ute av drift over en lengre periode

Luft apparatene og lokalene regelmessig.

RENGJØRING FØR APPARATET SETTES UTE AV DRIFT OVER EN LENGRE PERIODE

Se Kap. 5 / Inngrep for driftsstans / Sette ute av drift over en lengre periode / Luft apparatene og lokalene regelmessig.

OPPSUMMERENDE TABELL / KOMPETANSE - INNGREP - HYPPIGHET



Før man går videre, vennligst slå opp i kap. 2 «Oppgaver og yrkestittel»



Hvis det oppstår en feil, vil den generelle operatøren gjennomføre en første inspeksjon, og hvis vedkommende er kvalifisert, fjerne årsakene til feilen og gjenopprette riktig drift av utstyret.



Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømmettet og steng alle kraner. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter.



Autorisert vedlikeholdstekniker griper inn hvis generell operatør ikke

har klart å finne fram til årsaken, eller hvis gjenopprettelsen av apparatets riktige

funksjon medfører inngrep som generell operatør ikke er i stand til å utføre.

INNGREP SOM MÅ UTFØRES		INNGREPENES HYPPIGHET
	Rengjøring av apparatet	Daglig
	Rengjøring av deler i kontakt med matvarer	Daglig
	Rengjøring av beholdere	Ved behov
	Rengjøring ved første oppstart	Ved endt installasjon
	Rengjøring av røkkkanal	Årlig
	Smøring av gasskraner	Ved behov
	Kontroll / Utbytting av gassforsyningsrør	Ved behov
	Kontroll av termostat	Årlig

NO

PROBLEMLØSNING



I tilfelle apparatet ikke fungerer på riktig måte må man forsøke å løse mindre problemer ved hjelp av denne tabellen.

FEIL	MULIG ÅRSAK	TILTAK
Gassapparatet slår seg ikke på	- Lukket nettverkskran - Det finnes luft i rørsystemet	- Åpne opp nettverkskranen - Gjenta inngrepene for påslåing
Det er flekker inni ovnsrommet	- Kvaliteten på vannet - Dårlig rengjøringsmiddel - Utilstrekkelig skylling	- Filtrer vannet (se oppmyker) - Bruk anbefalt rengjøringsmiddel - Gjenta skyllingen
Piloten tennes ikke	- Kontroller piezotennens krets - Piloten er tilstoppet - Gasskranen er stengt - Gasskranen eller termostaten er skadet	- Skift ut kabel, tennplugg eller piezo - Skift ut / Rengjør pilotdyse - Åpne gasskranen - Skift ut kranen eller termostaten (se Utskiftning av komponenter)
Piloten tennes men forblir ikke tent	- Feil pilot eller den er delvis tilstoppet - Skadet termoelement - Skadet termostat / kran	- Skift ut eller rengjør pilot - Skift ut termoelementet - Bytt ut termostaten med en tilsvarende modell / kran



Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømmettet og steng alle kraner. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter



SETTE UTE AV DRIFT OG DEMONTERING AV APPARATET



Det er obligatorisk å utføre materialenes eliminering i samsvar med gjeldende forskrifter i det landet maskinen demonteres

I SAMSVAR med Direktivene (se Seksjon nr. 0.1) vedrørende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt eliminering av avfall. Symbolet med krysset søppelbøtte, plassert på apparatet eller på emballasjen, indikerer at produktet ved endt levetid må elimineres separat fra annet avfall. Kildesorteringen av dette apparatet ved endt levetid, organiseres og styres av produsenten. En bruker som vil kvitte seg med apparatet må derfor ta kontakt med produsenten og følge systemet som denne benytter for å tillate apparatets kildesortering ved endt levetid. Tilpasset kildesortering for videre resirkulering av maskinen, for en miljøvennlig behandling og eliminering, bidrar til å unngå eventuelle negative konsekvenser på miljøet og for helsen. I tillegg vil det bli lettere å foreta gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet er laget av. Hvis brukeren eliminerer apparatet på ulovlig vis, vil dette føre til administrative sanksjoner i samsvar med gjeldende forskrifter.



Apparatet må settes ute av drift og demonteres av både elektrisk og mekanisk faglært personale, som må ha på seg personlig verneutstyr som er egnet for inngrepen som skal utføres, vernehansker, vernesko, hjelm og vernebriller.



Før man starter demonteringen må man sørge for en stor nok plass rundt apparatet, som er ordnet slik at alle bevegelser kan utføres uten farer

Man må:

- Fjerne spenningen fra strømmettet.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- Ta vekk de elektriske ledningene som stikker ut bak på apparatet.
- Stenge kranen for innføring av vann (nettkran) fra vannforsyningen.
- Koble i fra og fjern vannsystemets rør fra apparatet.
- Koble i fra og fjern røret i utgang for tømning av gråvann.



Etter dette inngrepet kan det danne seg våte områder rundt apparatet. Tørk eventuelt opp før det utføres andre inngrep

Når driftsområdet er gjenopprettet som beskrevet, må man:

- Demontere beskyttende panel.
- Demontere apparatets hoveddeler.
- Dele apparatets deler inn etter type (f.eks. metalliske materialer, elektriske, osv.) og sende dem inn til en miljøvernstasjon.

ELIMINERING AV AVFALL



Under bruk og vedlikehold må man passe på at forurensende produkter (oljer, smørefett, osv.) ikke havner i naturen, men kildesorteres etter sammensetningen av de ulike materialene og i samsvar med gjeldende forskrifter.

Ulovlig eliminering av avfall er straffbart og reguleres av forskrifter som gjelder i det området lovbruddet forekommer.

NO

CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 200772
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA- KIA- DAS	Rev. 1 - 03/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENT- TYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT	M.I.U. / manuale di installazione e uso / installation and user manual
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL - MODELL	GAS / GAZ
ANNO - YEAR - ANNÉE - AÑO - ANO - ROK - JAAR - ГОД - BYGGÅR - ÅR - ÉVE	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - MEGFELELÉSÉRT	CE

TARGA DI IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION PLATE

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance

A	MADE IN EU COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT	CE
	REA 1523814 ITALY	
V	MODEL MOD M	B
Hz	SE NO NUM. S	

A	Mod.	SN° DR					
	V	Hz	kW	Type			
Cat.	IE2H3+	IE2H3+	IE2E3P	IE2E43+	IE2L3P	IE3BP	IE2H3BP
Pr (mbar)	20,28/37	20,28/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
Cat.	IE2E3P	IE2H3+	IE2E3P	IE2E43+	IE2L3BP	IE3BP	IE2H3BP
Pr (mbar)	20,37,50	20	20,37,50	20,20,50	20,30	20,30	20
2 Qn (m³/h)							
CE	EN203-1 0694	PIN.N° BL2792	C	m³/h	G30		Kg/h
				m³/h	G31		Kg/h

0.1 NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Reg. 2016/426/CE (GAR) / EN 437 EN 203-1 EN 203-2-9

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

/ Reg. 1935/2004/CE (MOCA) / solo per / only for FTG74... LC, FTG77... LC / LRC, FTBG74... LC / RC, FTBG77... LC / RC / LRC, FTG94... LC, FTG98... LC / LRC, FTBG94... LC / RC, FTBG98... LC / RC / LRC

/ TECHNICAL DATA

MODELLO	Piano (cm)	Bruciatori gas	Attacco gas Ø "	Alim. (kW)	Peso (kg)
MODEL	Surface (cm)	Gas burners	Gas coupling Ø "	El. supply (kW)	Weight (kg)
SU ARMADIO / ON CABINET					
FTBG74A...	35x57x1,5	1 (7 kW)	1/2"	-	63
FTG74A...	35x57x1,5	1 (5,5 kW)	1/2"	-	63
FTBG77A...	65x57x1,5	2 (7 kW)	1/2"	-	97
FTG77A...	65x57x1,5	2 (5,5 kW)	1/2"	-	97
FTBG94A...	38x72x1,5	1 (9,2 kW)	1/2"	-	82
FTG94A...	38x72x1,5	1 (8 kW)	1/2"	-	82
FTBG98A...	78x72x1,5	2 (9,2 kW)	1/2"	-	135
FTG98A...	78x72x1,5	2 (8 kW)	1/2"	-	135
TOP					
FTBG74T...	35x57x1,5	1 (7 kW)	1/2"	-	43
FTG74T...	35x57x1,5	1 (5,5 kW)	1/2"	-	43
FTBG77T...	65x57x1,5	2 (7 kW)	1/2"	-	75
FTG77T...	65x57x1,5	2 (5,5 kW)	1/2"	-	75
FTBG94T...	38x72x1,5	1 (9,2 kW)	1/2"	-	62
FTG94T...	38x72x1,5	1 (8 kW)	1/2"	-	62
FTBG98T...	78x72x1,5	2 (9,2 kW)	1/2"	-	100
FTG98T...	78x72x1,5	2 (8 kW)	1/2"	-	100

 1. I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm - Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm - Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm.

2. **RDA**: Regolazione dell'aria primaria; Primary air regulation; Réglage de l'air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire.

/ TECHNICAL DATA - SIGLE PAESI / COUNTRIES ABBREVIATIONS

AT / Austria	EE / Estonia	IS / Iceland	PL / Poland
AL / Albania	ES / Spain	IT / Italy	PT / Portugal
BE / Belgium	FI / Finland	LT / Lithuania	RO / Romania
BG / Bulgaria	FR / France	LV / Latvia	SE / Sweden
CH / Switzerland	GB / UK	LU / Luxembourg	SI / Slovenia
CY / Cyprus	GR / Greece	MK / Macedonia	SK / Slovakia
CZ / Czech Rep.	HR / Croatia	MT / Malta	TR / Turkey
DE / Germany	HU / Hungary	NL / Netherland	
DK / Denmark	IE / Ireland	NO / Norway	

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

/ 700 TECHNICAL DATA

IT, IE, GR, GB, ES, PT, BG, CZ, DK, FI, EE, SE, HR, LT, LU, LV, NO, PL, RO, SI, SK, TR, AL, MK, CH				
Modelli – Models			FTBG74... / 77**	FTG74... / 77**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		7	5,5 (5,3 G30/31)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,740	0,582
	G30/31	kg/h	0,552/ 0,543	0,418/0,411
Bruciatore principale - Main burner	G20 20 mbar*		195L	170L
R.D.A.-X mm			17	15
BY PASS-Ø-1/100mm			120	120 / 85*** (regolaz 1,5 antiorario / adj 1,5 anticlockwise)
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36
Bruciatore principale - Main burner	G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		125/250L	110/250L
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobře os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdienē

***Dati Termostato SABAF23P / Thermostat data SABAF23P

AT, CH				
Modelli – Models			FTBG74/77**	FTG74... / 77**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		7	5,5
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,740	0,582
	G30/31	kg/h	0,552/ 0,543	0,433/0,427
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		195L	170L
R.D.A.-X mm			17	15
BY PASS-Ø-1/100mm			120	120 / 85*** (regolaz 1,5 antiorario / adj 1,5 anticlockwise)
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36
Bruciatore principale - Main burner	G30/31 50 mbar*		110/250L	100/250L
R.D.A.-X mm			17	15
BY PASS-Ø-1/100mm			70	70 / 75***
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		19	19

BE, FR				
Modelli – Models			FTBG74/77**	FTG74... / 77**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		7	5,5 (5,3 G30/31)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,740	0,582
	G25	m³/h	0,861	0,676
	G30/31	kg/h	0,552/0,543	0,418/0,411
Bruciatore princ - Main burner	G20/G25 20/25 mbar*		195L	170L
R.D.A.-X mm			17	15
BY PASS-Ø-1/100mm			120	120 / 85*** (regolaz 1,5 antiorario / adj 1,5 anticlockwise)
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20/G25 20/25 mbar*		36	36
Bruc.princ - Main burner	G30/31 28-30/37 mbar*		125/250L	110/250L
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 28-30/37 mbar*		19	19

DE				
Modelli – Models			FTBG74/77**	FTG74... / 77**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		7	5,5
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,740	0,582
	G25	m³/h	0,861	0,676
	G30/31	kg/h	0,552/0,543	0,433/0,427
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		195L	175L
R.D.A.-X mm			17	15
BY PASS-Ø-1/100mm			120	130 / 85*** (regolaz 1,5 antiorario / adj 1,5 anticlockwise)
Bruc. pil. - P. burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36
Bruc.princ - Main burner	G25 20 mbar*		210/350L	185/250K
R.D.A.-X mm			all open	6
BY PASS-Ø-1/100mm			130	130 / 85*** (regolaz 1,5 antiorario / adj 1,5 anticlockwise)
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G25 20 mbar*		36	36
Bruc.princ - Main burner	G30/31 50 mbar*		110/250L	100/250L
R.D.A.-X mm			17	15
BY PASS-Ø-1/100mm			70	70 / 75***
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		19	19

MT, CY, IS				
Modelli – Models			FTBG74/77**	FTG74... / 77**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		7	5.5
Consumo gas - Gasconsumption	G30/31	kg/h	0,552/0,543	1,103/1,087
Bruciatore princ - Main burner	G30/31 30/30 mbar*		125/250L	125/250L
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			80	80
Bruc. pil - P. burner (max 0,25 kW)	G30/31 30/30 mbar*		19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobře os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdienē

***Dati Termostato SABAF23P / Thermostat data SABAF23P

NL				
Modelli – Models			FTBG74/77**	FTG74... / 77**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		7	5,5 (5,3 G30/31)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,740	0,582
	G25.3	m³/h	0,842	0,661
	G30/31	kg/h	0,552/0,543	0,418/0,411
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		195L	170L
R.D.A.-X mm			17	15
BY PASS-Ø-1/100mm			120	120 / 85*** (regolaz 1,5 antiorario / adj 1,5 anticlockwise)
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36
Bruciatore princ - Main burner	G25.3 25 mbar*		200L	175L
R.D.A.-X mm			17	15
BY PASS-Ø-1/100mm			120	120 / 85*** (regolaz 1,5 antiorario / adj 1,5 anticlockwise)
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G25.3 25 mbar*		36	36
Bruciatore princ - Main burner	G30/31 30/30 mbar*		125/250L	110/250L
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 30/30 mbar*		19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobro os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdine

***Dati Termostato SABAF23P / Thermostat data SABAF23P

HU				
Modelli – Models			FTBG74/77**	FTG74... / 77**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		7	5,5 (5,3 G30/31)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,740	0,582
	G25.1	m³/h	0,859	0,675
	G30/31	kg/h	0,552/0,543	0,418/0,411
Bruciatore princ - Main burner	G20 25 mbar*		175L	160L
R.D.A.-X mm	G20 25 mbar*		17	15
Bruciatore princ - Main burner	G25.1 25 mbar*		205L	180L
R.D.A.-X mm	G25.1 25 mbar*		17	15
BY PASS-Ø-1/100mm	G20 25 mbar*		115	120 / 85*** (regolaz 1,5 antiorario / adj 1,5 anticlockwise)
	G25.1 25 mbar*		130	130 / 85*** (regolaz 1,5 antiorario / adj 1,5 anticlockwise)
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 25 mbar* G25.1 25 mbar*		36	36
Bruciatore princ - Main burner	G30/31 29/37 mbar*		125/250L	110/250L
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 29/37 mbar*		19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobře os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdine

***Dati Termostato SABAF23P / Thermostat data SABAF23P

ALL COUNTRIES					
Modelli – Models			FTBG74/77**	FTG74... / 77**	
Tipo – Type A1					
Potenza ridotta - Reduced thermal power	(kW)		2,4 (2,6 G25.1)	2,4 (2,5 G30/31)	3,4***
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,254	0,254	0,360***
	G25	m³/h	0,295	0,295	0,418***
	G25.1	m³/h	0,319	0,295	0,417***
	G25.3	m³/h	0,289	0,289	0,409***
	G30/31	kg/h	0,189/0,186	0,197/ 0,194	0,268***/ 0,264***

/ 900 TECHNICAL DATA



TERMOSTATO **PEL25ST** - THERMOSTAT **PEL25ST** -
TERMOSTAT **PEL25ST** - TEPMOSTAT **PEL25ST**

IT, IE, GR, GB, ES, PT, BG, CZ, DK, FI, EE, SE, HR, LT, LU, LV, NO, PL, RO, SI, SK, TR, AL, MK, CH				
Modelli – Models			FTBG94... / 98**	FTG94... / 98**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		9,2 (9,7kW G30/31)	8
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m ³ /h	0,973	0,846
	G30/31	kg/h	0,764/ 0,753	0,630/ 0,621
Bruciatore principale - Main burner	G20 20 mbar*		225L	200/350L
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			130	130
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36
Bruciatore principale - Main burner	G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		160L	145L
R.D.A.-X mm			all open	20
BY PASS-Ø-1/100mm			90	90
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores /
Die Werte verdoppeln / Dobře os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości
/ Удвойте ценности / Doble verdienē

**⚠ TERMOSTATO PEL25ST - THERMOSTAT PEL25ST -
TERMOSTAT PEL25ST - TEPMOCTAT PEL25ST**

AT, CH				
Modelli – Models			FTBG94... / 98**	FTG94... / 98**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		9,2	8
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,973	0,846
	G30/31	kg/h	0,725/ 0,714	0,630/ 0,621
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		225L	200/350L
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			130	130
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36
Bruciatore principale - Main burner	G30/31 50 mbar*		130/250L	125/250L
R.D.A.-X mm			25	20
BY PASS-Ø-1/100mm			80	80
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		19	19

BE, FR				
Modelli – Models			FTBG94... / 98**	FTG94... / 98**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		9,2 (9,7kW G30/31)	8
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,973	0,846
	G25	m³/h	1,131	0,984
	G30/31	kg/h	0,764/0,753	0,630/0,621
Bruciatore princ - Main burner	G20/G25 20/25 mbar*		225L	200/350L
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			130	130
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20/G25 20/25 mbar*		36	36
Bruc.princ - Main burner	G30/31 28-30/37 mbar*		160L	145L
R.D.A.-X mm			all open	20
BY PASS-Ø-1/100mm			90	90
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 28-30/37 mbar*		19	19

DE				
Modelli – Models			FTBG94... / 98**	FTG94... / 98**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		9,2	8
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,973	0,846
	G25	m³/h	1,131	0,984
	G30/31	kg/h	0,725/0,714	0,630/0,621
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		225L	200/350L
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			130	130
Bruc. pil. - P. burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36
Bruc.princ - Main burner	G25 20 mbar*		245/350L	210/350L8
R.D.A.-X mm			25	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			130	130
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G25 20 mbar*		36	36
Bruc.princ - Main burner	G30/31 50 mbar*		130/250L	125/250L
R.D.A.-X mm			25	20
BY PASS-Ø-1/100mm			80	80
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		19	19

MT, CY, IS				
Modelli – Models			FTBG94... / 98**	FTG94... / 98**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		9,7	8
Consumo gas - Gasconsumption	G30/31	kg/h	0,764/0,753	0,630/0,621
Bruciatore princ - Main burner	G30/31 30/30 mbar*		160L	145L
R.D.A.-X mm			all open	20
BY PASS-Ø-1/100mm			90	90
Bruc. pil - P. burner (max 0,25 kW)	G30/31 30/30 mbar*		19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobro os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdine

NL				
Modelli – Models			FTBG94... / 98**	FTG94... / 98**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		9,2 (9,7kW G30/G31)	8
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,973	0,846
	G25.3	m³/h	1,106	0,962
	G30/31	kg/h	0,764/0,753	0,630/0,621
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		225L	200/350L
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			130	130
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36
Bruciatore princ - Main burner	G25.3 25 mbar*		220/350L	200/350L8
R.D.A.-X mm			all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm			130	130
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G25.3 25 mbar*		36	36
Bruciatore princ - Main burner	G30/31 30/30 mbar*		160L	145L
R.D.A.-X mm			all open	20
BY PASS-Ø-1/100mm			90	90
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 30/30 mbar*		19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobro os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdine

HU				
Modelli – Models			FTBG94... / 98**	FTG94... / 98**
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		9,2 (9kW G25.1/9,7kW G30/G31)	8 (8,5kW G20)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,973	0,899
	G25.1	m³/h	1,105	0,982
	G30/31	kg/h	0,767/0,753	0,630/0,621
Bruciatore princ - Main burner	G20 25 mbar*		220L	195/350L
R.D.A.-X mm	G20 25 mbar*		25	all open
Bruciatore princ - Main burner	G25.1 25 mbar*		230/350L	210/350L8
R.D.A.-X mm	G25.1 25 mbar*		all open	all open
BY PASS-Ø-1/100mm	G20 25 mbar*		130	130
	G25.1 25 mbar*		130	130
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 25 mbar* G25.1 25 mbar*		36	36
Bruciatore princ - Main burner	G30/31 29/37 mbar*		160L	145L
R.D.A.-X mm			all open	20
BY PASS-Ø-1/100mm			90	90
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 29/37 mbar*		19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobře os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdienē

ALL COUNTRIES			
Modelli – Models			FT(B)G94... / 98**
Tipo – Type A1			
Potenza ridotta - Reduced thermal power	(kW)		2,7 (3,1 G20 25mbar, G30/G31 50mbar / 2,9 G30/G31 30/37mbar)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	0,285
	G20 25mbar	m³/h	0,328
	G25	m³/h	0,332
	G25.1	m³/h	0,331
	G25.3	m³/h	0,325
	G30/31	kg/h	0,228/0,225
	G30/31 50mbar	kg/h	0,244/0,241

ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY

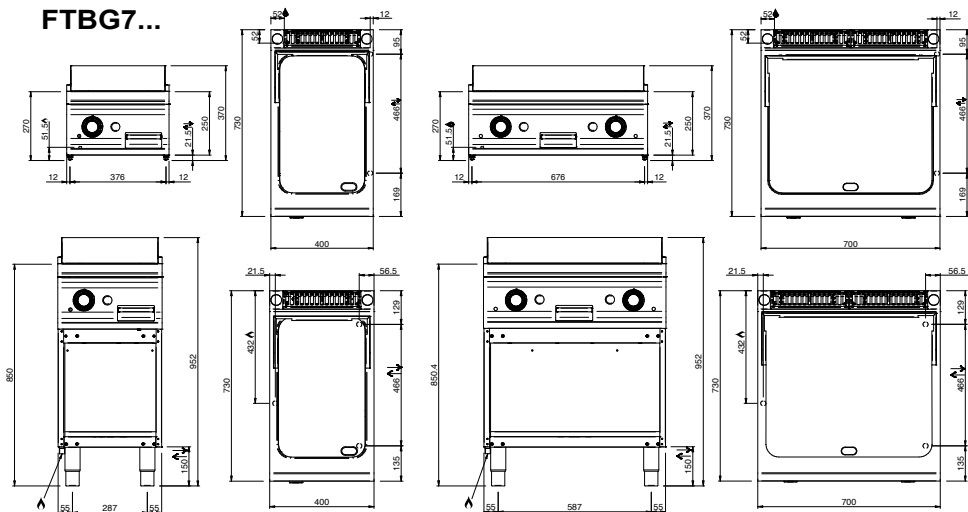


SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

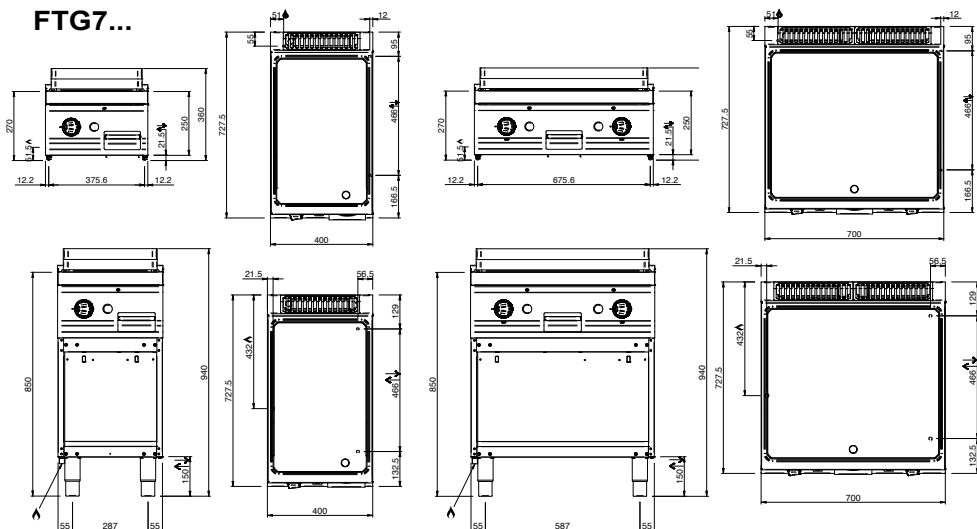


REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

FTBG7...



FTG7...



ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

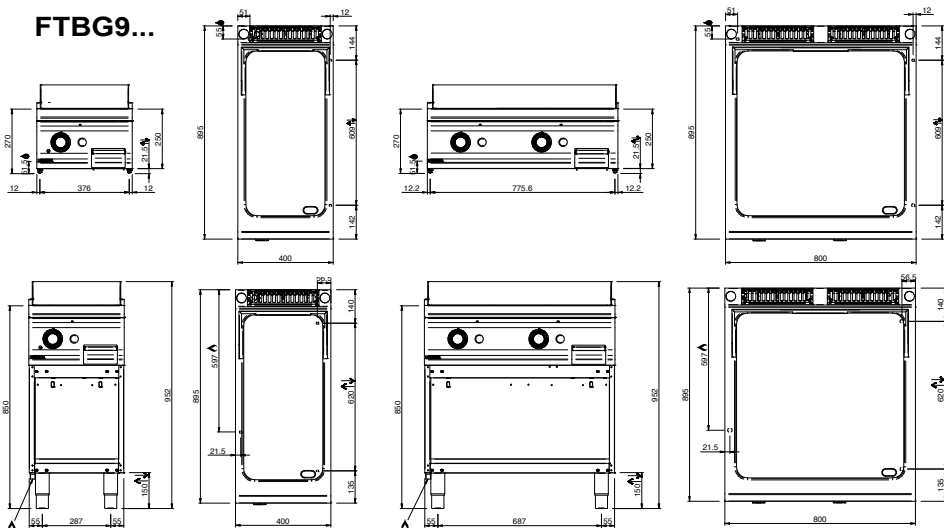


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL

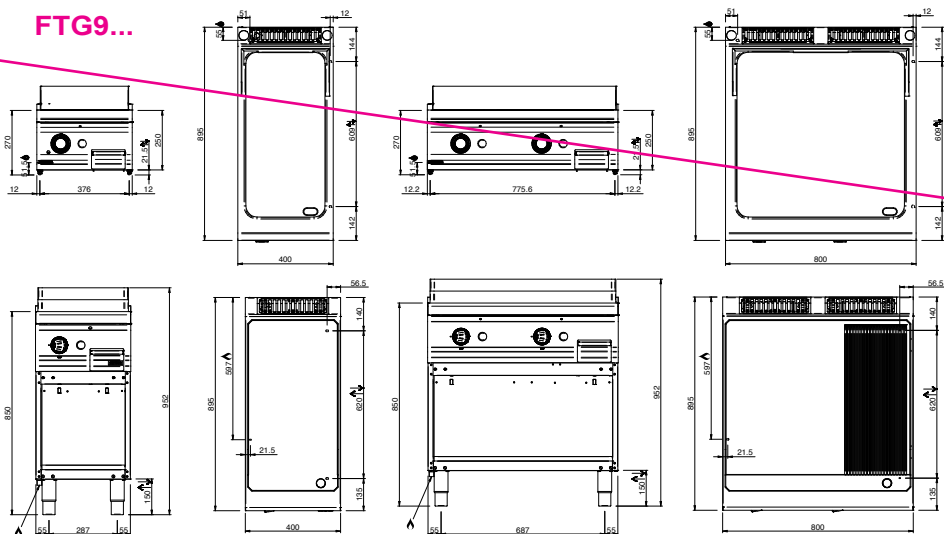


REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

FTBG9...

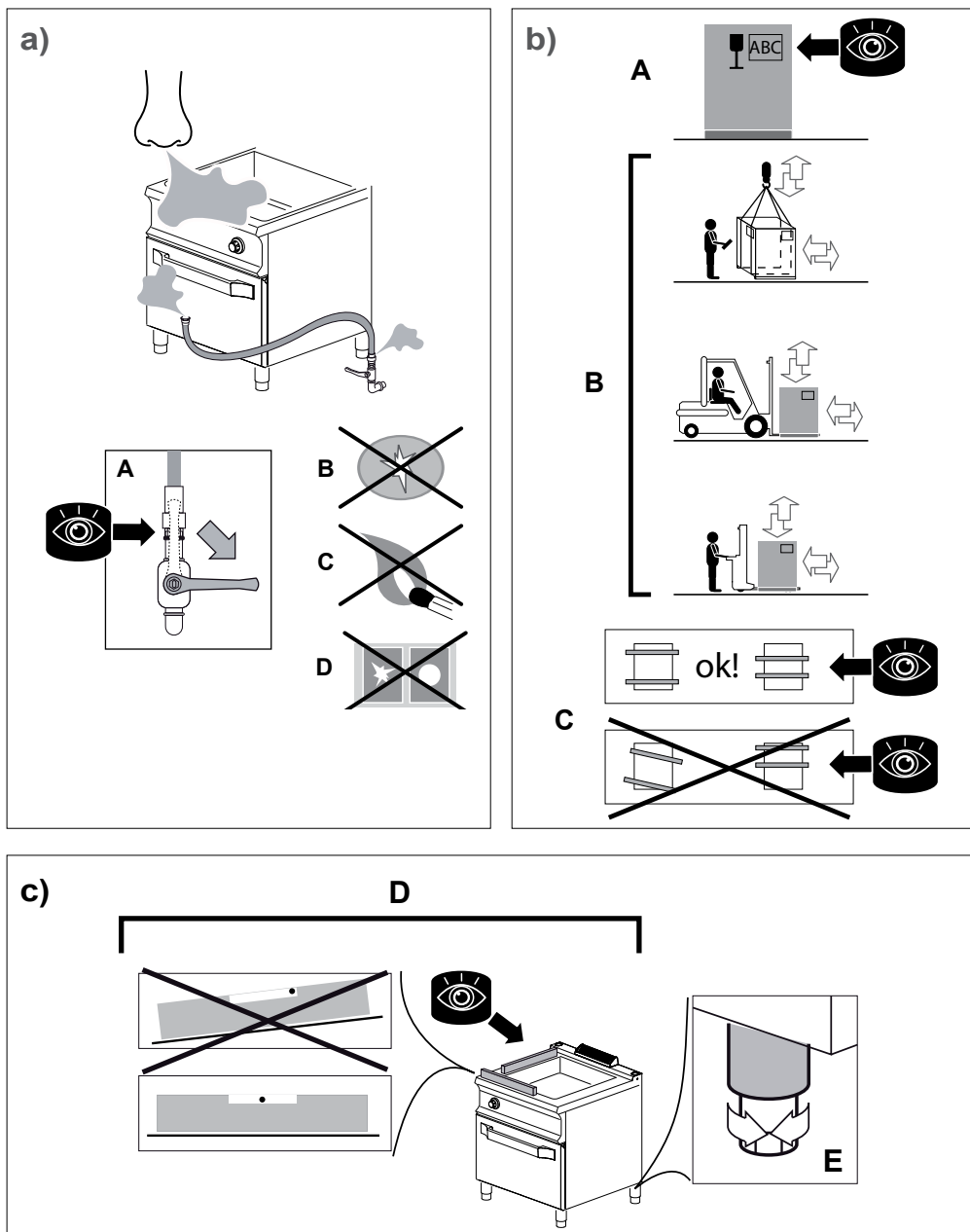


FTG9...

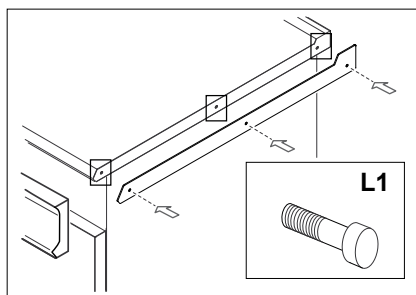
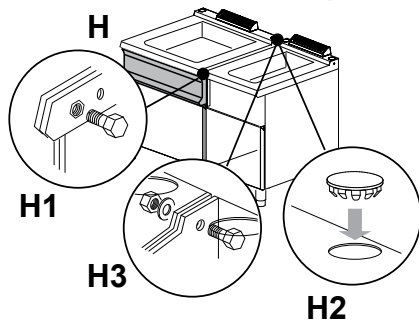
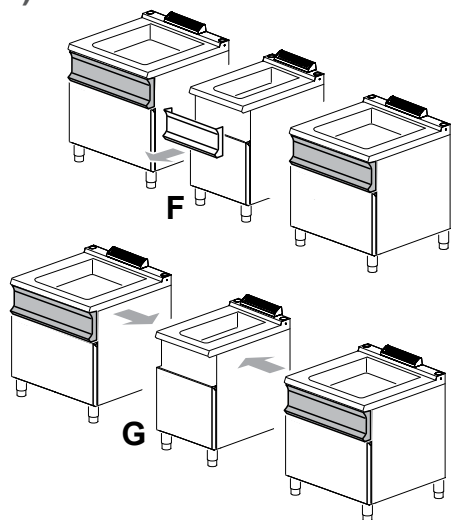




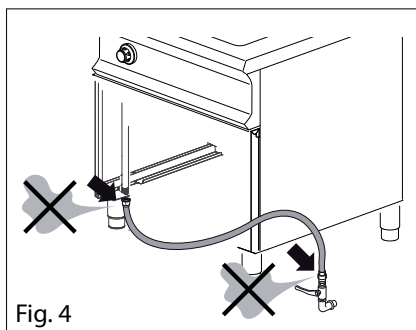
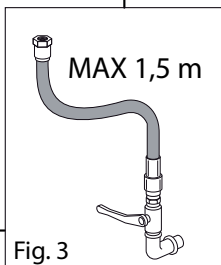
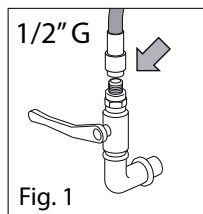
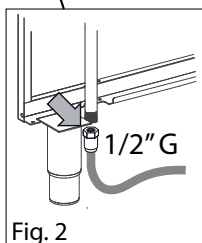
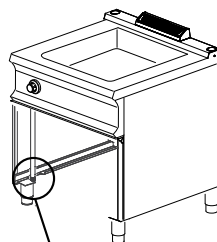
INSTALLAZIONE / INSTALLATION



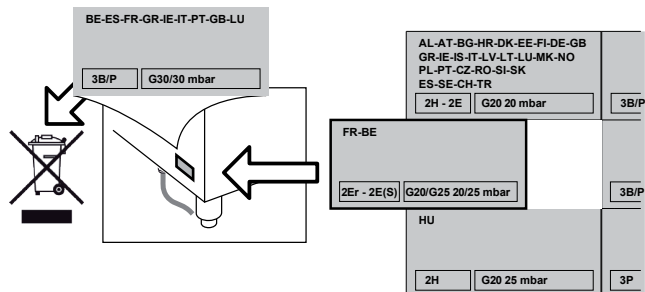
d)



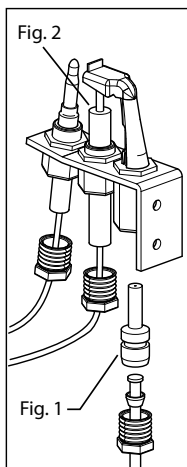
e)



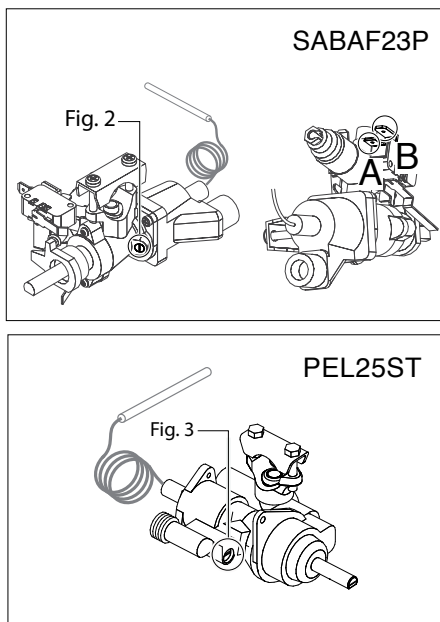
f)



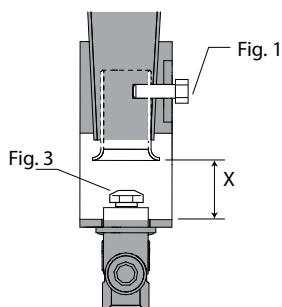
g)



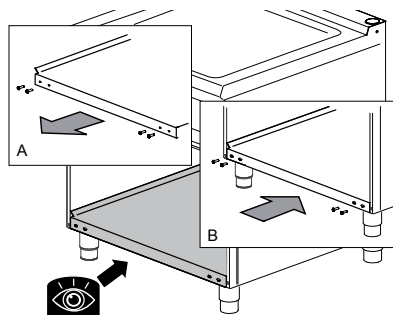
i)



h)



l)

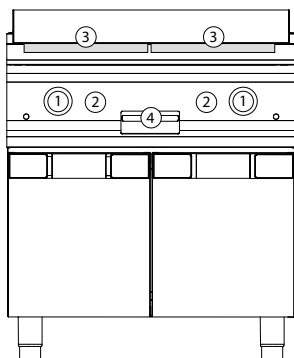




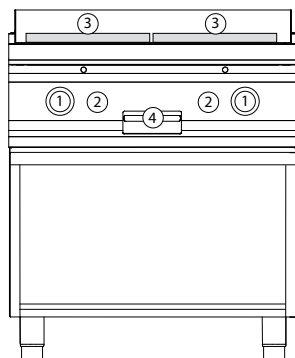
USO / USER

m)

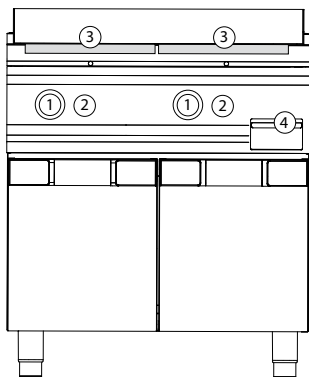
FTBG77...



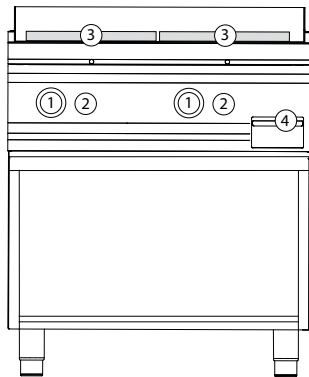
FTG77...



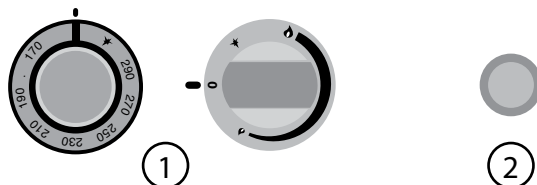
FTBG98...



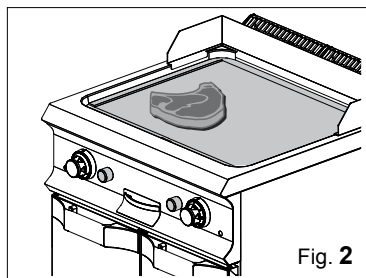
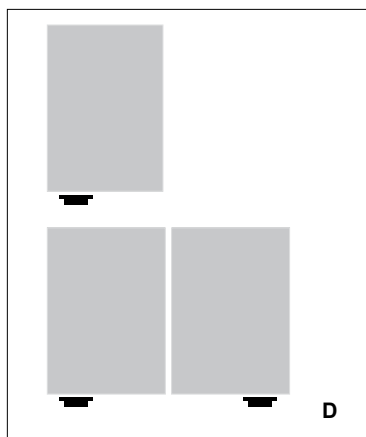
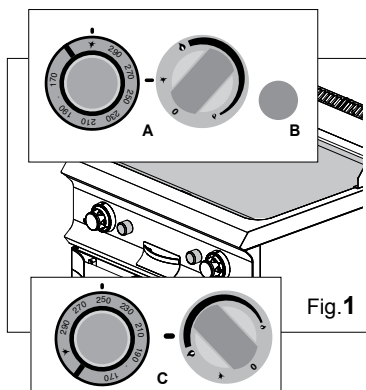
FTG98...



n)



o)



p)

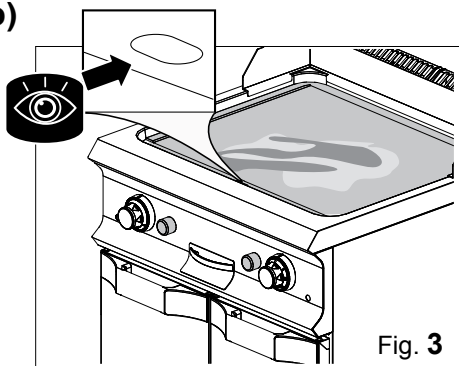


Fig. 4

