

**Roeder**<sup>®</sup>



**PENTOLA**  
MANUALE DI INSTALLAZIONE E USO

IT

**BOILING PAN**  
INSTALLATIONS AND USE INSTRUCTIONS

EN

**MARMITE**  
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FR

**MARMITA**  
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

ES

**KOCHKESSEL**  
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

**MARMITA**  
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

PT

**PAN**  
HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

NL

**GARNEK**  
PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

PL

**KOTEL**  
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

**GRYTE**  
HÅNDBOK FOR INSTALLASJON OG BRUK


NO





03/2022 - Ed 1 - Cod. n° 200774





**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 tecnica 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


si 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 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 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'apparecchiatura 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  $> + 10$  °C;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo 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'acquirente. Le parti triche, 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  $\leq 70$  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-Elettr) 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.

## 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 allaccamenti 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 peri-**

**colose** / • 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 garantirne 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 provvedere 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 (PH<7) quali solventi 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 materiale 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. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO 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. ILLUSTRAZIONI - RIF. d)

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



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

### ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE IDRICA / VD. SEZ. ILL- RIF e)



**L'allaccio idrico deve essere installato secondo le disposizioni locali in vigore e periodicamente esaminato e/o sostituito nel rispetto delle conformità locali in vigore, da personale tecnico autorizzato (EN 1717)**

Per eseguire una corretta installazione è indispensabile che:

1. L'apparecchio sia alimentato con acqua potabile con una pressione d'esercizio da un minimo di 200 kPa ad un massimo di 400 kPa, inoltre, deve garantire una portata minima di 1,5 l/

min e resistere a una temperatura inferiore ai 25°.

2. Il tubo di entrata acqua sia collegato alla rete di distribuzione mediante un rubinetto di intercettazione (facilmente individuabile e accessibile da parte dell'operatore) da chiudersi quando l'apparecchio non è in funzione o per interventi di manutenzione (Fig. 1).

3. Tra il rubinetto di intercettazione ed il tubo che collega l'apparecchiatura sia installato un filtro meccanico per impedire l'immissione di eventuali scorie ferrose che, ossidandosi, possono intaccare e determinare col tempo l'ossidazione della vasca.



È consigliabile prima di collegare l'ultimo tratto di tubazione dell'attacco, lasciare defluire un certo quantitativo di acqua per spurgare il tubo da eventuali scorie ferrose

- Collegare un'estremità del tubo d'alimentazione all'attacco dell'apparecchiatura (Fig. 2);
- Collegare l'estremità opposta del tubo provvista di filtro al rubinetto di intercettazione (Fig. 3-3F).
- Aprire il rubinetto di intercettazione e verificare visivamente la tenuta del collegamento (Fig. 4).



**CARATTERISTICHE ACQUA /**  
vd tabella dati tecnici

### ALLACCIAMENTO ALLA RETE DI SCARICO ACQUA GRIGIA / VD. SEZ. ILL- RIF e)

Per eseguire una corretta installazione è indispensabile che:

1. Il collegamento allo scarico in rete deve essere di tipo "APERTO NON SIFONATO" ed il materiale di raccordo e contenimento deve sopportare temperature elevate di circa 100°C in uscita dall'apparecchiatura.

2. Per un corretto smaltimento delle acque nella rete di scarico verificare che non vi siano ostruzioni o impedi-

menti di nessun genere su tutto il tratto della linea.

3. Verificare la corretta pendenza del dispositivo di contenimento e deflusso acqua grigia. Il dispositivo deve lasciare defluire agevolmente le acque grigie nello scarico della rete.



Aumentare l'angolo d'incidenza (da 3° a 5° circa) dello scarico in rete qualora si verifichi del ristagno d'acqua)

- Collegare un'estremità del tubo di scarico all'attacco dell'apparecchiatura;
- Convogliare l'estremità opposta del tubo allo scarico aperto (non sifonato).
- Verificare visivamente la tenuta del collegamento e il deflusso delle acque di scarico.

**Vedi disegno schematico (Fig. 5)**

### ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE GAS VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO f)

Caratteristiche del luogo per l'installazione / 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 generale, 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.



Nel caso di utilizzo del tubo flessibile, esso deve rispondere alle normative locali vigenti; non devono avere lunghezza superiore ai 2 m e non devono toccare parti dell'apparecchiatura soggette a elevate temperature.



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)



Non collegare gli apparecchi a reti contenenti gas con monossido di carbonio o altri componenti tossici

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. ILLUSTR - RIF g).



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. g)



## OPERAZIONI PER LA MESSA IN SERVIZIO

5.

### 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 perso-

nale 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 (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)

 **Togliere il blocco della valvola di sicurezza pressione intercapedine - VD. SEZ. ILL. - RIF. h) PART. K**

## 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 - Elettrica).

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 - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.


## 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 leg-

germente 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

**CONTROLLO DELLA PRESSIONE DINAMICA A MONTE / Vd. Rilevamento 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. ILL - RIF. I) /**

Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.  
MODELLO 700

1. Rimuovere il pannello inferiore
2. Smontare il corpo bruciatore
3. Smontare la candele per non danneggiarla durante la sostituzione dell'iniettore (Fig. 1B).
4. Svitare il dado e smontare l'iniettore pilota (l'iniettore è agganciato al bicono).
5. Sostituire l'iniettore pilota (Fig. 1A) con quello corrispondente al gas prescelto (vd. Tabella di riferimento).
6. Avvitare il dado con il nuovo iniettore.
7. Rimontare la candele
8. Accendere il bruciatore pilota per verificare che non ci siano perdite di gas.

MODELLO 900 / 1. Togliere pannello protezione coprilana.

2. Svitare il dado e svitare l'iniettore pilota.

3. Sostituire l'iniettore pilota (Fig.1/A) con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella di riferimento.

4. Avvitare il dado con il nuovo iniettore.

5. Accendere il bruciatore pilota per verificare che non ci siano perdite di gas.

**SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE - VD. SEZ. ILL - RIF. m)**

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 / vd. Tabella di riferimento. /
4. Avvitare bene l'iniettore nell'apposita sede.

 **Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti**

**REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA - VD. SEZ. ILL - RIF. n)** / Nei modelli previsti, la portata termica ridotta viene ottenuta con la vite del minimo by-pass (Fig. 2) "calibrata"

e 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**



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

Prima di procedere smontare le manopole e il cruscotto

### SOSTITUZIONE RUBINETTO

1. Svitare i collegamenti entrata ed uscita gas
2. Svitare l'alimentazione del bruciatore pilota
3. Svitare la termocoppia
4. Rimontare il nuovo rubinetto
5. Riavvitare tutti i collegamenti



**Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti**

### SOSTITUZIONE VALVOLA (indirette)

1. Svitare i collegamenti entrata, uscita gas e i collegamenti elettrici
2. Svitare l'alimentazione del bruciatore pilota.
3. Svitare la termocoppia.
4. Rimontare il nuovo rubinetto
5. Riavvitare tutti i collegamenti



**Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti**

### SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA

1. Svitare la termocoppia dal rubinetto
2. Svitare la termocoppia dal pilota
3. Rimontare la termocoppia nuova e riavvitare i collegamenti

### SOSTITUZIONE CANDELETTA

1. Staccare il cavo d'alta tensione della candeletta)
2. Svitare il dado
3. Rimontare la candeletta nuova
4. Collegare il cavo d'alta tensione

### SOSTITUZIONE PIEZOELETTICO

1. Rimuovere i rubinetti di scarico pentola, carico intercapedine e livello intercapedine
2. Rimuovere il pannello centrale
3. Staccare il cavo dall'accenditore piezoelettrico
4. Smontare l'accenditore da sostituire
5. Rimontare il nuovo accenditore piezoelettrico



**Nel collocare le parti asportate non invertire le posizioni dei componenti**



**Se del caso contattare l'assistenza autorizzata e consultare il Manuale Tecnico**



## ISTRUZIONI PER L'USO

**UBICAZIONE DEI PRINCIPALI COMPONENTI - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. o).** La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

1. Manopola di regolazione fuochi (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
2. Pulsante piezoelettrico
3. Rubinetto acqua fredda per l'immissione di acqua nel vano cottura.
4. Rubinetto acqua calda per l'immissione

5. Saracinesca di carico acqua all'interno dell'intercapedine.
6. Rubinetto di portata a livello e controllo acqua dell'intercapedine.
7. Valvola di sicurezza pressione intercapedine.
8. Visore di controllo livello acqua intercapedine.
9. Saracinesca di scarico alimenti dal vano cottura.
10. Controllo della fiamma pilota (in-

terno apparecchiatura).

11. Maniglione apertura/chiusura coperchio.

12. Convogliatore per l'immissione di acqua nel vano cottura.

13. Vano cottura.

14. Tappo di scarico acqua intercapedine (interno apparecchiatura).

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

① **MANOPOLA DI REGOLAZIONE FUOCHI (GAS).** Esegue tre diverse funzioni:

1. Accensione della fiamma pilota e bruciatore.

2. Regolazione della fiamma (minimo - massimo).

3. Spegnimento dell'apparecchiatura.

② **PULSANTE PIEZOELETTRICO.** Esegue una funzione:

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

③ ④ **MANOPOLA RIEMPIMENTO ACQUA FREDDA E CALDA.**

Funzioni:

1. Apertura flusso dell'acqua.

2. Chiusura flusso dell'acqua.

⑤ **SARACINESCA RIEMPIMENTO ACQUA.** Funzioni:

1. Apertura flusso per il livellamento dell'acqua all'interno dell'intercapedine.

2. Chiusura flusso dell'acqua all'interno dell'intercapedine.

⑥ **RUBINETTO LIVELLO ACQUA INTERCAPEDINE.**

Nei modelli previsti. Funzioni:

1. Rubinetto per il controllo e la regolazione del livello dell'acqua nell'intercapedine.

## AVVIAMENTO ALLA PRODUZIONE



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



Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".



**È assolutamente vietato l'utilizzo della pentola a scopo di friggitrice.**



L'apparecchiatura deve essere utilizzata con l'ausilio di acqua potabile all'interno dell'intercapedine e del vano cottura, ogni altro utilizzo è considerato uso improprio e quindi pericoloso.



Alla prima accensione attendere che la possibile formazione d'aria all'interno del circuito gas fuoriesca completamente dal condotto.

## CARICO ACQUA INTERCAPEDINE - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIF. q)

- Nei modelli previsti ruotare in posizione di scarico (Aperto) il rubinetto di controllo dell'acqua dell'intercapedine (Fig. 1 A).

- Ruotare in posizione carico (Aperto) la saracinesca di riempimento acqua all'interno dell'intercapedine (Fig. 2 A) entro il livello MIN indicato dal visore (RIF. ILL. s) - Fig. 10).



Verificare quotidianamente la presenza di acqua nell'intercapedine e, se del caso, agire sulla saracinesca di carico e sul rubinetto di controllo.



La capienza d'acqua contenuta nell'intercapedine è di 8,5 litri per la 700. Per la 900 è di 13 o 17 litri, a seconda dei modelli.



Il completo riempimento dell'intercapedine in fase di carico acqua viene segnalato dalla fuoriuscita d'acqua del rubinetto di controllo (Fig. 1 B1).

A riempimento avvenuto chiudere

contemporaneamente la saracinesca di carico e il rubinetto di controllo acqua nell'intercapedine (Fig. 1-2 B).

Terminate con successo le operazioni di carico acqua all'interno dell'intercapedine, procedere se del caso al carico della pentola.

**CARICO PENTOLA - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIF. q)** / Verificare che la saracinesca di scarico vano cottura sia in posizione di "Chiuso" (Fig. 3).



La saracinesca di scarico si apre alzando la maniglia e ruotandola di 90°/180° (Fig.3A -3B) rispetto alla posizione di valvola chiusa (Fig.3).

Alzare il coperchio della pentola e procedere con il carico all'interno del vano cottura del materiale da lavorare.



Nel carico del vano cottura, rispettare il livello indicato all'interno dello stesso vano (**vd ILL**

**RIF.q)**



Non immettere nel vano cottura sale da cucina in grossa pezzatura, depositandosi sul fondo non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente. Non immettere sale in acqua fredda.

**VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. r)**



È possibile immettere acqua (calda e/o fredda) all'interno del vano cottura agendo sulle 2 manopole (Fig.4).

Per effettuare il carico acqua nel vano cottura è necessario: Alzare se del caso il coperchio del vano cottura.

- Ruotare il convogliatore in direzione vano cottura (Fig. 5).
- Aprire a scelta (calda-fredda-entrambe) la manopola di carico acqua (Fig. 4A) e riempire la vasca come da esigenza di lavorazione.
- Al termine del riempimento chiudere la/e manopola/e (Fig.4B).
- Riposizionare il convogliatore in

modo da non ostacolare la corsa del coperchio di chiusura (Fig. 5).

**ACCENSIONE / SPEGNIMENTO - vd. sez. ILL - RIF r)**



L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il riempimento d'acqua all'interno dell'intercapedine. Non accendere a secco (vedi pagina precedente)



L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il carico d'acqua all'interno del vano di cottura. Non accendere a secco (con il vano cottura vuoto).



Durante l'esercizio controllare il livello dell'acqua all'interno del vano cottura, all'occorrenza portare a livello agendo sulle manopole di carico acqua.

- Ruotare tenendo premuta la manopola comando bruciatore in posizione piezoelettrica (Fig.7D).
- Contemporaneamente alla rotazione della manopola premere il pulsante (Fig.6) per generare la scintilla d'accensione della fiamma pilota.
- All'accensione della fiamma pilota (visibile aprendo lo sportellino inferiore dell'apparecchiatura) per regolare la fiamma d'esercizio, ruotare la manopola (Fig.7E) in posizione minimo e/o massimo.
- Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 7C) la manopola di accensione per spegnere l'apparecchiatura.

**CONTROLLO FUNZIONAMENTO INTERCAPEDINE - vd. sez. ILLUSTRAZ - RIF s)** / Nei modelli previsti.



Durante il funzionamento il livello dell'acqua dell'intercapedine è rilevata da un visore (Fig.10).



Durante il funzionamento la pressione presente all'interno dell'in-

tercapedine viene rilevata dal manometro posto sulla valvola (Fig. 11 C) e superati i **50 kPa** si aziona automaticamente lo sfiato (Fig. 11 A).



La valvola di sicurezza di pressione può essere attivata manualmente agendo sul pomello posto sulla stessa (Fig. 11 B), tale operazione consente di diminuire la pressione all'interno del circuito.



Durante l'esercizio controllare la temperatura, all'occorrenza aggiungere acqua nell'intercapedine agendo sulla saracinesca di carico acqua.

Raggiunta la pressione d'esercizio (evidenziata dallo sfiato della valvola di sicurezza), ruotare la manopola comando bruciatore in posizione di minimo.

Durante l'esercizio controllare il livello dell'acqua attraverso il visore (Fig.10), all'occorrenza portare a livello agendo sulle manopole di carico acqua.



Nel rabbocco dell'acqua durante il funzionamento permane il rischio residuo di ustione. Utilizzare mezzi adeguati di prevenzione e di protezione.

Terminate le operazioni di cottura del materiale in lavorazione, per spegnere l'apparecchiatura, ruotare in posizione "Zero" la manopola comando bruciatore.

### SCARICO DEL PRODOTTO - vd. sez. ILLUSTRAZ - RIF s)

Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 10B) la manopola comando bruciatore.



Nelle operazioni di scarico prodotto riempire fino a metà capienza il contenitore di raccolta

per una sicura movimentazione.



Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.

1. Posizionare un contenitore (Appropriato per materiale e capienza) sotto la saracinesca di scarico (Fig. 11).
2. Sollevare la maniglia e iniziare la rotazione, la maniglia può ruotare di 180° (Vedi Fig. 12).
3. Controllare visivamente il riempimento del contenitore. Una volta riempito per circa 3/4 della capienza totale, chiudere la saracinesca.
4. Posizionare il contenitore in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

Ripetere le operazioni 1-2-3-4 fino al completo svuotamento del vano cottura.

### MESSA FUORI SERVIZIO - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO r)



Al termine del ciclo di lavoro, ruotare in posizione "Zero" la manopola comando bruciatore.



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



Gli indicatori luminosi (se presenti) devono rimanere spenti.

1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura (vd. "Manutenzione").
2. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (per es. Gas - Idrica - Elettrica).



## OBLIGHI - 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/ammo-

niaca, 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

## PULIZIA GIORNALIERA



Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura. Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie (vano cottura, coperchio e tutte le superfici esposte) il liquido detergente e manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera apparecchiatura.

Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente con dell'acqua potabile (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore). Far defluire l'acqua utilizzando la saracinesca di scarico.

Procedere all'apertura della saracinesca di scarico pentola solo dopo aver posizionato un contenitore appropriato (materiale e capienza) sotto la saracinesca. Riempire fino a metà capienza il recipiente per una sicura movimentazione. Svuotare il contenitore seguendo le procedure di smaltimento locale vigenti

nel paese di utilizzazione e riposizionare il recipiente svuotato nell'apposito alloggiamento.

Ripetere le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento della pentola.

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.

**PULIZIA PER MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO**

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


Nei modelli previsti. Ad operazioni ultimate, attendere il raffreddamento della macchina e svuotare l'acqua dell'intercapedine tramite l'apposito tappo posto sotto l'intercapedine (vd. cap. Istruzioni per l'uso/ Ubicazione dei principali componenti).


Svitare il tappo di scarico solo dopo aver posizionato un contenitore appropriato (materiale e capienza) sotto l'intercapedine. Riempire fino a metà capienza il recipiente per una sicura movimentazione. Svuotare il contenitore seguendo le procedure di smaltimento vigenti nel paese di utilizzazione e riposizionare il recipiente svuotato nell'apposito alloggiamento.


Ripetere le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento dell'acqua dall'intercapedine.


**Arieggiare periodicamente le apparecchiature ed i locali.**

**TABELLA RIEPILOGATIVA / 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 e chiudere tutte le rubinetteria 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 e parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia camino	Annuale
	Controllo termostato	All'occorrenza - Annuale
	Ingrassaggio rubinetti gas	All'occorrenza
	Controllo / Sostituzione tubi alimentazione gas	All'occorrenza



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

<b>ANOMALIA</b>	<b>POSSIBILE CAUSA</b>	<b>INTERVENTO</b>
Non è possibile accendere l'apparecchio	L'interruttore principale non è inserito / È scattato il differenziale o il magnetotermico	Inserire l'interruttore principale / Ripristinare il differenziale o il magnetotermico
L'acqua non viene scaricata	Lo scarico è intasato	Pulire il filtro dello scarico / Liberare lo scarico da eventuali residui.
Le pareti interne della vasca sono ricoperte di calcare	L'acqua è troppo dura, l'addolcitore è esaurito.	Collegare l'apparecchiatura ad un addolcitore. / Rigenerare l'addolcitore./ Decalcificare il vano cottura
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	Qualità dell'acqua / Detergente scadente / Risciacquo insufficiente	Filtrare l'acqua (vd Manuale Tecnico) / Utilizzare il detergente consigliato / Ripetere il risciacquo
L'apparecchiatura a gas non si accende	Rubinetto del gas chiuso. / Presenza di aria nella tubazione / Accenditore piezoelettrico guasto	Aprire il rubinetto del gas / Ripetere le operazioni di accensione / Sostituire piezoelettrico
Non si accende il pilota	Manca Gas / Il pilota non rimane acceso / Ugello pilota ostruito / Ugello pilota non idoneo / La valvola non eroga gas alimentazione pilota	Aprire rubinetto alimentazione Gas / Verificare efficienza termostato di sicurezza (vd Manuale Tecnico) o della termocoppia / Pulire foro ugello o sostituire / Sostituire ugello pilota / Verificare Contatti consenso accensione / Sostituire Valvola gas
Non si accende il bruciatore principale (indirette)	Mancanza di acqua all'interno dell'intercapedine / Pressostato intercapedine danneggiato	Riempire intercapedine / Sostituire il pressostato
Sfiato eccessivo della valvola di sicurezza (indirette)	Livello acqua troppo alto / Presenza di calcare all'interno dell'intercapedine	Con macchina non in uso, aprire il rubinetto del troppo pieno e fare defluire l'acqua in eccesso / Effettuare decalcificazione dell'intercapedine (vd Manuale Tecnico
Non si carica l'intercapedine (indirette)	Manca acqua di alimentazione / Rubinetto danneggiato / Tubi ostruiti dal calcare	Aprire rubinetto di rete / Sostituire il rubinetto riempimento intercapedine / Liberare i tubi dal calcare o sostituirli
Non esce acqua calda/fredda dall'erogatore carico pentola	Manca acqua di alimentazione / Rubinetto acqua danneggiato / Tubi ostruiti dal calcare	Aprire rubinetto di rete / Sostituire il rubinetto riempimento / Liberare i tubi dal calcare o sostituirli




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




## MESSA FUORI SERVIZIO E SMANTELLAMENTO DELL'AP- PARECCHIATURA

 **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  
AND 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 limi-


ted physical, sensory and mental 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, installing, 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 (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 the 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 installed 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  $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$  ;
- 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 machines. 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 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  $\leq 70$  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.



Use where appropriate flexible cable for connection to the mains electricity supply with characteristics not inferior to the model H07RN-F. The supply voltage supported by the cable with the appliance working must not differ from the nominal voltage value  $\pm 15\%$  shown at the bottom of the technical data table.



The appliance must be included in an "Equipotential" ground discharge system.



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-danger) 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. 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.

## 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 maintenance (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 danger 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...); 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 (ele, 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 risks remains when intervening on live electrical and/or electronic devices.



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



**RESIDUAL RISK OF BURNS DUE TO LEAKING OF MATERIAL** /

This risks 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 flammable. 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-

abrasive 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.

**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.**

**CONNECTION OF THE WATER SUPPLY / see SECT. IMAGES - REF. e).**



**You must fit an approved double check valve to conform to your local water regulations. It is imperative to connect it to the water solenoid valve before connecting the appliance to the water supply (WRAS)**



**Add the process for the install testing (WRAS)**

To perform a correct installation, it is essential that:

1. The appliance is supplied with drinking water with an operating pressure of minimum 200 kPa to a maximum of 400 kPa. In addition, a flow rate of 1.5 l/min must be ensured and the ability to withstand a temperature below 25°.
2. The water inlet pipe is connected to the distribution network by means of a check valve (easily identifiable and accessible by the operator) to be shut off when the appliance is not operating or for the purposes of maintenance (Fig. 1).
3. Between the check valve and the pipe that connects the appliance is installed a mechanical filter to prevent entry of any ferrous slag that, oxidising, may affect and result in oxidation over time of the tank.



**It is advisable before connecting the last section of the attachment to allow the outflow**

### of a certain amount of water to flush the pipe of any ferrous slag.

- Connect one end of the supply pipe to the attachment of the appliance (Fig. 2);
- Connect the other end of the pipe provided with filter to the check valve (Fig. 3-3F).
- Open the check valve and visually check the tightness of the connection (Fig. 4).



**WATER SPECIFICS /** see technical data table

### CONNECTION TO GREY WATER DRAINAGE SYSTEM /

A correct installation requires the following conditions: 1. The connection to the drain into the system must be "OPEN, WITH NO TRAP" and the material for pipe fitting and containment must support high temperatures of approximately 70°C in the appliance outlet area.

2. To perform a correct disposal of the waters in the drainage system, make sure there are no obstructions and no type of hindrances on the whole line length.

3. Check the correct inclination of the device for grey water containment and downflow. The device must let the grey water easily drain away into the system drain.



Increase the angle of incidence (from 3° to 5° approximately) of the drain into the system whenever any backwater occurs.)

- Connect an edge of the drain pipe to the appliance connection;
- Convey the opposite edge of the pipe to the open drain (with no trap).
- Make a visual check of the connection seal and of the drain water downflow.

See schematic drawing (Fig. 5).

### GASPOWER CONNECTIONS -

see SECT. IMAGES - REF. f).

### 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.



If the hose is used, it must comply with the local regulations; they must not be longer than 2 meters and must not touch parts of the equipment subject to high temperatures.



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).



**Do not connect the appliances to networks containing gas with carbon monoxide or other toxic components**

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. g)**



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 au-

thorized 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 g).





## 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 (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).


## CONTROL AND REGULATION OF THE GROUPS GAS SUPPLY


 With the connection operations described in the previous sections completed, the appliance, even if correctly calibrated during the testing phase, requires partial verification of the parameters set directly at the place of final destination.


 The first parameter to be checked allows verification via the type of power supplied by the body dispensing the correct pressure present.


## 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. Re-

placement of the nozzle (in the case where the type of network gas is different from that for which the appliance is pre-set- 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 the appliance (Water-Gas-Ele).**

## 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).

 **Remove the rubber ring of the jacket safety valve / See SECT. IMAGES - REF. g) / part. K)**

## 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. l)

Close the shut-off valve upstream of the equipment.

#### MODEL 700

1. Remove the lower panel
2. Disassemble the burner body
3. Disassemble the plug to avoid damaging it while replacing the injector (Fig. 1/B).
4. Unscrew the nut and remove the pilot injector (the injector is attached to the double cone).
5. Replace the pilot injector (Fig.1/A) with that which corresponds to the selected gas as indicated in the Reference table.
6. Tighten the nut with the new injector.
7. Reassemble the plug.
8. Ignite the pilot burner to make sure there are no gas leaks.

#### MODEL 900 /

- Remove the insulation protection panel.
- Unscrew the nut and the pilot injector.
- Replace the pilot injector (Fig.1/A) with that which corresponds to the selected gas as indicated in the Reference table.
- Tighten the nut with the new injector.
- Ignite the pilot burner to make sure there are no gas leaks.


### REPLACEMENT OF BURNER INJECTOR - see SECT. IMAGES

- REF. m) / 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 MINIMUM THERMAL RANGE - see SECT. IMAGES - REF. n)

In the provided models, the reduced thermal range is obtained with the “sized” by-pass minimum screw (Fig. 2), screwed hard (see Gas Table).

Open the cut-off cock upstream the machine

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



Before proceeding see chap. 2

Before proceeding remove the knobs and the panel

### REPLACING THE TAP

1. Unscrew the gas inlet and outlet connections
2. Unscrew the supply of the pilot burner
3. Unscrew the thermocouple
4. Reassemble the new tap
5. Retighten all the connections



**Check the gas seal with the special tools**

### REPLACING VALVE (INDIRECT)

1. Unscrew the gas inlet and outlet connections and the electrical connections
2. Unscrew the supply of the pilot burner
3. Unscrew the thermocouple
4. Reassemble the new tap
5. Retighten all the connections



**Check the gas seal with the special tools**

### REPLACING THERMOCOUPLE

1. Unscrew the thermocouple from the tap
2. Unscrew the thermocouple from the pilot
3. Reassemble the new thermocouple and tighten the connections

### REPLACING PLUG

1. Disconnect the high voltage cable of the plug
2. Unscrew the nut
3. Reassemble the new plug
4. Connect the high voltage cable

### REPLACING PIEZOELECTRIC

1. Remove the pot drain taps, cavity load and cavity level
2. Remove the central panel
3. Disconnect the cable from the piezo-electric igniter
4. Remove the igniter to be replaced
5. Reassemble the new piezo igniter



**When placing the removed parts back, do not invert their position**



If necessary, contact the authorized assistance and refer to the Technical Manual.



### LOCATION OF MAIN COMPONENTS - see SECT. IMAGES - REF. o)

The layout of the figures is purely indicative and can undergo variations.

1. Cavity pressure safety valve.
2. Cold water tap for introducing water in cooking compartment.
3. Hot water tap for introducing water in cooking compartment.
4. Cavity water level control visual display
5. Gate valve for filling and controlling water in the cavity.
6. Gate valve draining foodstuff from cooking compartment.
7. Piezoelectric button (see Knobs,

keys and indicator light modes and functions).

8. Gate valve filling water into cavity.
9. Burner adjustment knob (see Knobs, keys and indicator light modes and functions).
10. Pilot light control (inside appliance).
11. Cover opening/closing handle.
12. Pipe for introducing water in cooking compartment.
13. Cooking compartment.
14. Water cavity drainage tap (inside the appliance).

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

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

① **BURNER REGULATION KNOB (GAS).** It performs three different functions:

1. Igniting the pilot light and burner.
2. Adjusting the flame (min - max).
3. Turning the appliance off.

② **PIEZOELECTRIC BUTTON (GAS).** It performs one function:

1. When pressed, it produces the spark to ignite pilot light.

③ ④ **HOT AND COLD WATER FILLING KNOBS.**

Functions: 1. Open water flow. / 2. Close water flow.

⑤ **WATER FILLING GATE VALVE**  
Functions: 1. Open water flow inside cavity to level it.

2. Close water flow inside cavity.

⑥ **WATER CAVITY GATE VALVE.** In the models provided. Functions: 1. Gate valve to control and adjust the level of water in cavity

## STARTING PRODUCTION



Before proceeding see chapters 2 / Residual Risk and 5 / Daily Activation



**Is strictly forbidden to use the appliance as a fryer.**



The he appliance must be used with tap water inside the cavity and the cooking compartment. Any other use is improper and therefore dangerous.



When lighting for the first time, wait for the possible formation of air inside the gas circuit to fully escape from the duct.

## FILLING CAVITY WITH WATER / see SECT. IMAGES - REF. q)

- In the models provided: turn the knob

to the drain position (Open) to drain water from the cavity (Fig. 1 A).

- Turn the gate valve to the filling position (Open) to fill the cavity with water (Fig. 2 A) within the minimum level indicated by the display (REF. IMG. s) - Fig. 10).



Check daily for water in the cavity, and if necessary, act on the filling gate valve and on the control drain.



The cavity holds approximately 8.5 litres for the 700. While the cavity for the 900 holds 13 or 17 litres, according to the model.



You will know the cavity is completely full when water comes out of the control drain (Fig. 1 B1).

When filling is complete, simultaneously close the filling gate valve and the water control drain in the cavity (Fig. 1-2 B).

Having successfully filled the cavity with water, proceed filling the pot.

**FILLING THE POT - see SECT. IMAGES - REF. q)** / Make sure that the cooking compartment drainage gate valve is at the "Closed" position (Fig. 3).



The drainage gate valve opens by lifting the handle and turning it 90°/180° (Fig.3A -3B) respect to the closed position (Fig.3).

Lift the lid of the pot and fill the cooking compartment with the material to be processed.



When filling the cooking compartment, respect the level indicated on the inside (see IMG REF.q)



Do not introduce large pieces of kitchen salt into the cooking compartment as it deposits at the bottom and does not completely dissolve. Do not introduce salt in cold water.

## SEE. SECT. IMAGES - REF. r)



Hot or cold water can be introduced into the cooking compartment by acting on the 2 knobs (Fig.4).

- In order to fill the cooking compartment with water, you must: Lift the lid of the cooking compartment if necessary.
- Turn the pipe in the direction of the cooking compartment (Fig. 5).
- Open the water filling knob at the desired position (hot-cold-both) (Fig. 4A) and fill the tank as needed.
- Close the knob/s when filling is complete (Fig.4B).
- Reposition the pipe so it does not get in the way of the lid when it closes (Fig. 5).

## SWITCHING ON/OFF / see SECT. IMAGES - REF. r)



The appliance must be switched on after having filled the cavity with water. Do not switch it on when empty (see previous page).



The appliance must be switched on after having filled the cooking compartment with water. Do not switch it on when the cooking compartment is empty.



During operation, check the level of the water inside the cooking compartment and bring it to the correct level as needed by acting on the water filling knobs.

- Turn the burner control knob while holding it in the piezoelectric position (Fig.7D).
- At the same time you turn the knob, press the button (Fig.6) to generate the spark which ignites the pilot light.
- When the pilot light has been lit (seen through the lower inspection hole of the appliance) turn the knob (Fig.7E) to minimum or maximum to adjust the flame.
- Turn the switch-on knob to “Zero”

(Fig. 7C) to switch the appliance off.

## OPERATING CONTROL CAVITY - vd. sez. ILLUSTRAZ - RIF s) / In the models provided



During operation, the level of cavity water is recorded by a visual display (Fig.10).



The pressure inside the cavity is detected by the pressure gauge placed on the valve (Fig. 11 C). If it exceeds kPa 50, the pressure release valve is activated automatically (Fig.11 A).



The pressure safety valve can be activated manually by turning the knob on top of it (Fig. 11 B), thus decreasing pressure inside the circuit.



During operation, check the temperature and add water to the cavity as needed acting on the water filling gate valve.

When the proper operating pressure has been reached (highlighted by the pressure release of the safety valve), turn the burner control knob to minimum. During operation, check the level of the water using the visual display (Fig.10), and bring it to the correct level as needed by acting on the water filling knobs.



Be careful of the residual risk of being burnt while topping up the water. Use adequate prevention and protection equipment.

When cooking has finished, turn the burner control knob to “Zero” to switch the appliance off.

## UNLOADING THE PRODUCT / see SECT. IMAGES - REF. s)

Turn the burner control knob to “Zero” (Fig. 10B).



When unloading the product, fill the collection recipient halfway for safe handling.



Take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed.

1. Place a recipient (appropriate for the material and capacity) underneath the drainage gate valve (Fig. 11).
2. Lift the handle and begin rotation; the handle can rotate 180° (see Fig. 12).
3. Keep an eye on the filling of the recipient. Once it is filled 3/4 its full capacity, close the gate valve.
4. Put the recipient in a place prepared beforehand to store the cooked product.

Repeat operations 1-2-3-4 until the cooking compartment is empty.

### DEACTIVATION / see SECT. IMAGES - REF. r)



At the end of the work cycle, turn the burner control knob to "Zero".



The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed. See chap. "Maintenance".



If present, the indicator lights must be off at the end of the work cycle.

1. Check the cleanliness and hygiene of the appliance. See "Maintenance".
2. Close the network locks upstream the appliance (e.g. Gas - Water - Electric).



## MAINTENANCE

### 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 inside 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 thoroughly 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.

### DAILY CLEANING



Remove everything from the cooking compartment.



Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface (cooking compartment, lid and all exposed surfaces) and using a non-abrasive sponge, clean the entire appliance thoroughly by hand.

When finished, rinse abundantly with tap water (do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations).

Empty the water with the drainage gate valve. Open the pot drainage gate valve only after having placed an appropriate recipient below it. Fill the recipient halfway to handle it safely.

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

Repeat the aforementioned operations until the pot is empty.

When these operations have been performed successfully, dry the cooking compartment carefully using a non-abrasive cloth.

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

### CLEANING FOR PROLONGED DEACTIVATION

See chapter 5 / Daily decommissioning / Prolonged decommissioning.

In the models provided. When the appliance remains idle for a long time, perform all the described daily cleaning procedures. When operations have finished, wait for the machine to cool down and empty the water cavity using the tap located under the cavity (see chap. Instructions for use / Location of main components).

Unscrew the drainage tap after positioning a suitable container (material and capacity) under the cavity.

Fill the recipient halfway to handle it safely. 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.

Repeat the aforementioned operations until the water cavity is empty.

### 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 and arts in contact with foodstuff	Daily
	Cleaning at commissioning	Upon arrival after installation
	Cleaning flue	Yearly
	Checking thermostat	In case of need - Yearly
	Greasing the gas taps	In case of need
	Checking / Replacing gas supply pipes	In case of need

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

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The appliance does not turn on	The main switch is not connected / The residual current device or circuit breaker has tripped	Connect the main switch / Restore the residual current device or circuit breaker
The water is not discharged	The drain is clogged	Clean the drain filter / Free the drain from residues
The inner walls of the tank are covered with limestone	The water is too hard; the softener is finished	Connect the appliance to a water softener / Regenerate the water softener / Descale the cooking compartment
The cooking compartment is stained	Water quality / Poor cleanser / Insufficient rinse	Filter the water (see Technical Manual) / Use the recommended detergent / Rinse again
The gas appliance does not turn on	Gas valve shut / Air inside pipes / Faulty piezoelectric igniter	Open the gas valve / Repeat the ignition operations / Replace the piezoelectric
The pilot does not go on	No Gas / The pilot does not remain on / Clogged pilot nozzle / Pilot nozzle not suitable / The valve does not emit gas to the pilot	Open the Gas supply valve / Check the safety thermostat efficiency (see Technical Manual) or the thermocouple / Clean or replace the nozzle hole / Replace the pilot nozzle / Check the ignition consent contacts / Replace the gas valve
The main burner does not go on (indirect)	No water inside the cavity / Damaged cavity pressure switch	Fill the cavity / Replace the pressure switch
Excessive bleeding of the safety valve	Water level too high / Limescale inside the cavity	With the machine not in use, open the overflow valve and drain the excess water / Descale the cavity (see Technical Manual)
The cavity is not loaded (indirect)	No water / Damaged valve / Pipes clogged with limescale	Open the mains tap / Replace the cavity filling valve / Remove limescale from the pipes or replace them
No hot/cold water comes out of the pot load spout	No water / Damaged water valve / Pipes clogged with limescale	Open the mains tap / Replace the filling tap / Remove the limescale from the pipes or replace them



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<br>ET SUR LA SÉCURITÉ | 7. REMPLACEMENT<br>DES COMPOSANTS     |
| 3. MISE EN PLACE ET<br>MANUTENTION                | 8. INSTRUCTIONS POUR<br>L'UTILISATION |
| 4. RACCORDEMENTS AUX<br>SOURCES D'ÉNERGIE         | 9. MAINTENANCE                        |
| 5. OPÉRATIONS POUR LA MISE<br>EN SERVICE          | 10. ÉLIMINATION                       |
| 6. CHANGEMENT TYPOLOGIE<br>DE GAS                 | 11. DONNÉES TECHNIQUES /<br>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 travail 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. À 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 OPÉRATEURS /**

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 hydrique, 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 » 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 °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  $\leq 70$  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 raccordements au réseau de distribution de l'eau.


 L'appareil n'a pas été conçu pour fonctionner dans une atmosphère explosive, dans ces environnements, 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 aérés. / L'appareil doit avoir les tubes d'évacuations dégagés (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 nécessaire, utiliser un câble flexible pour le branchement à la ligne électrique, ayant des caractéristiques non inférieures au modèle H07RN-F. La tension d'alimentation supportée par le câble, quand l'appareil est en marche, ne doit pas être différente de la tension nominale  $\pm 15\%$  indiquée en note du tableau des données techniques.


 L'appareil doit être inclus dans un système « équipotentiel » de


déchargement à la terre.

 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 considérée « 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 (hydraulique - 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 nécessaires (démontage de panneaux, coupure des alimentations hydraulique-gaz-électrique) en respectant les conditions de sécurité.

## 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 connais-

sance 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 carters 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'usinage, 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 inflammables (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.**

- Interrompte 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).





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 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 MATÉRIEAUX 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 tempé-

ratures 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.

FR



## RACCORDEMENT AUX SOURCES D'ENERGIE

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 DE L'ALIMENTATION EN EAU / V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE e)**



**L'alimentation en eau doit être installée conformément à la norme EN 1717 et selon les réglementations locales en vigueur et révisées périodiquement et / ou remplacés à la conformité locale en vigueur, par un technicien autorisé.**

Pour exécuter une installation correcte, il est indispensable que :

1. L'appareil soit alimenté en eau potable avec une pression de service d'un minimum de 200 kPa à un maximum de 00 kPa ; de plus, il doit garantir une capacité minimum de 1, l/min et résister à une température inférieure à 25°C.

2. Le tube d'alimentation en eau doit être raccordé au réseau de distribu-

tion au moyen d'un robinet de fermeture (facilement identifiable et accessible de la part de l'opérateur) qui doit être fermé quand l'appareil n'est pas en fonctionnement ou en raison d'interventions de maintenance (Fig. 1).

3. Entre le robinet de fermeture et le tube qui raccorde l'appareil, un filtre mécanique doit être installé pour empêcher l'introduction d'éventuelles impuretés ferreuses qui, en s'oxydant, peuvent attaquer et entraîner, au fil du temps, l'oxydation de la cuve.



**Il est conseillé, avant de raccorder le dernier tronçon de tuyauterie du raccord, de laisser s'écouler une certaine quantité d'eau afin de purger le tube d'éventuelles scories ferreuses.**

- Raccorder une extrémité du tube d'alimentation au raccord de l'appareil (Fig. 2) ;
- Raccorder l'extrémité opposée du tube, dotée d'un filtre, au robinet de fermeture (Fig. 3-3F).
- Ouvrir le robinet de fermeture et contrôler visuellement l'étanchéité du raccordement (Fig. 4).



## **WATER SPECIFICS /**

Voir tableau des données techniques

**BRANCHEMENT AU RÉSEAU D'ÉVACUATION DES EAUX GRISES - V. SECT. ILL - RÉF e).** / Pour exécuter une installation correcte, il est indispensable que :

1. Le raccordement aux égouts doit être de type "OUVERT SANS SI-FON" conformément aux normes d'hygiène en vigueur. Le matériau de raccord et d'évacuation doit supporter des températures élevées d'environ 100°C en sortie de l'appareil.

2. Pour un traitement correct des eaux dans le réseau d'évacuation, vérifier que rien n'obstrue ou ne gêne, en aucune manière, le parcours de la ligne.

3. Vérifier que l'inclinaison du dispositif d'évacuation des eaux grises. Ce dispositif doit laisser couler les eaux grises facilement dans les égouts.



Augmenter l'angle d'incidence (de 3 ° à 5 °) pour décharger dans le réseau si elle se produit la stagnation de l'eau

- Connectez une extrémité du tuyau de vidange à la connexion de l'appareil;
- Dirigez l'extrémité opposée du tuyau vers la sortie ouverte (non siphonnée).
- Vérifiez visuellement l'étanchéité de la connexion et l'écoulement des eaux usées.

Voir le schéma (Fig. 5)

## **RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE f)**

**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**

ser 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.



Si un tuyau est utilisé, il doit être conforme aux réglementations locales; ils ne doivent pas dépasser 2 m de longueur et ne doivent pas toucher les parties de l'équipement soumises à des températures élevées.



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)



Ne raccordez pas les appareils à des réseaux contenant du gaz contenant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques

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 service (v. Chap. 5).

FR

## CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ - V. SECT. ILL - RÉF g).



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. g).



## 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 de 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 (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)



Enlever le bloc de la soupape de sécurité pression interstice -V. SECT. ILL. - RÉF. g) DÉT. K

## 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 - Electrique).
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 - Electrique).
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 légè-

rement 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.






**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 d'assistance autorisé

### REPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR PILOTE / V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. I)

Fermer le robinet d'arrêt en amont de l'appareil.

MODÈLE 700

1. Enlever le panneau inférieur
2. Démonter le corps brûleur
3. Démonter la bougie afin de ne pas l'endommager durant le remplacement de l'injecteur (Fig. 1B).
4. Dévisser l'écrou et démonter l'injecteur pilote (l'injecteur est accroché au bicône).
5. Remplacer l'injecteur pilote (Fig. 1A) par celui correspondant au gaz pré-choisi (v. 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.

### MODÈLE 900

- Enlever le panneau de protection isolant.
- Dévisser l'écrou et dévisser l'injecteur pilote.
- Remplacer l'injecteur pilote (Fig. 1/A) avec celui correspondant au gaz choisi conformément à ce qui est reporté dans le tableau de référence.
- Visser l'écrou avec l'injecteur neuf.
- Allumer le brûleur pilote pour vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.


### REPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR - V. SECT. ILL - RÉF. m)

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 correspondant au gaz / v. Tableau de référence. 4. Bien visser l'injecteur dans son logement.

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

### RÉGLAGE DU DÉBIT THERMIQUE MINIMUM - V. SECT. ILL - RÉF. n) /

Dans les modèles prévus, le débit thermique réduit est obtenu avec la vis du by-pass minimum (Fig. 2) « calibrée » et vissée à fond (voir Tableau Gaz de référence). Ouvrir le robinet d'arrêt 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

FR



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

Avant de procéder, démonter les poignées et le panneau frontal

### REPLACEMENT DU ROBINET

1. Dévisser les raccords d'entrée et de sortie du gaz
2. Dévisser l'alimentation du brûleur pilote
3. Dévisser le thermocouple
4. Remonter le nouveau robinet
5. Revisser tous les raccords



**S'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz**

### REPLACEMENT DE LA SOUPE (indirectes)

1. Dévisser les raccords d'entrée, sortie gaz et les raccords électriques
2. Dévisser l'alimentation du brûleur pilote.
3. Dévisser le thermocouple.
4. Remonter le nouveau robinet
5. Revisser tous les raccords



**Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés**

### REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

1. Dévisser le thermocouple du robinet
2. Dévisser le thermocouple du pilote
3. Remonter le thermocouple neuf et revisser les raccords

### REPLACEMENT DE LA BOUGIE

1. Débrancher le câble de haute tension de la bougie)
2. Dévisser l'écrou
3. Remonter la bougie neuve
4. Brancher le câble de haute tension

### REPLACEMENT DU PIÉZOÉLECTRIQUE

1. Enlever les robinets d'évacuation marmite, remplissage interstice et niveau interstice
2. Enlever le panneau central
3. Débrancher le câble de l'allumeur piézoélectrique
4. Démontez l'allumeur à remplacer
5. Monter l'allumeur piézoélectrique neuf



**Lors de la mise en place des parties déposées, ne pas inverser les positions des composants**



**Si c'est le cas, contacter l'assistance autorisée et consulter le manuel technique**



### EMPLACEMENT DES PRINCIPAUX COMPOSANTS - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. o).

La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

1. Poignée de réglage (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
2. Bouton piézoélectrique
3. Robinet d'eau froide pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.

4. Robinet d'eau chaude pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
5. Robinet-vanne d'évacuation d'eau à l'intérieur de l'interstice.
6. Robinet de mise à niveau et de contrôle d'eau de l'interstice.
7. Soupape de sécurité pression interstice.
8. Regarde de contrôle niveau eau interstice.
9. Robinet-vanne d'évacuation des

aliments de l'espace de cuisson.

10. Contrôle de la flamme pilote (à l'intérieur de l'appareil).

11. Poignée ouverture/fermeture couvercle.

12. Convoyeur pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.

13. Espace cuisson.

14. Bouchon d'évacuation d'eau de l'interstice (à l'intérieur de l'appareil).

**MODALITÉS ET FONCTION DES POIGNÉES, DES TOUCHES ET DES VOYANTS LUMINEUX / V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. p).** La description est purement indicative et peut subir des variations.

① **POIGNÉE DE RÉGLAGE DES FEUX (GAZ).** Exécute trois fonctions diverses :

1. Allumage de la flamme pilote et brûleur.

2. Réglage de la flamme (minimum - maximum).

3. Extinction de l'appareil.

② **BOUTON PIÉZOÉLECTRIQUE.** Effectue une fonction:

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

③ ④ **POIGNÉE DE REMPLISSAGE D'EAU FROIDE ET CHAUDE.**

Fonctions :

1. Ouverture flux d'eau.

2. Fermeture flux d'eau.

⑤ **ROBINET-VANNE DE REMPLISSAGE D'EAU.** Fonctions :

1. Ouverture du flux pour le nivellement de l'eau à l'intérieur de l'interstice.

2. Fermeture du flux d'eau à l'intérieur de l'interstice.

⑥ **ROBINET NIVEAU D'EAU INTERSTICE.** Dans les modèles prévus / Fonctions :

1. Robinet de contrôle et de réglage du niveau d'eau de l'interstice.

## DÉMARRAGE À LA PRODUCTION



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



Avant de procéder aux opérations, voir « Mise en service quotidienne ».



**IL est absolument interdit d'utiliser la marmite comme friteuse.**



L'appareil doit être utilisé avec de l'eau potable à l'intérieur de l'interstice, toute autre utilisation est considérée comme usage impropre et donc dangereux.



Au premier démarrage, attendre que la formation possible d'air à l'intérieur du circuit de gaz sorte complètement du conduit.

## REMPLISSAGE EAU INTERSTICE -v. sect. ILLUSTRATIONS - RÉF. q)

- Dans les modèles prévus, tourner en position d'évacuation (Ouvert) la poignée pour l'évacuation de l'eau de l'interstice (Fig. 1 A).

- Tourner en position de remplissage (Ouvert) le robinet-vanne de remplissage d'eau à l'intérieur de l'interstice (Fig. 2 A) dans la limite du niveau MIN indiqué par le regard (**RÉF. ILL. s) - Fig. 10).**



Vérifier quotidiennement la présence d'eau dans l'interstice et, en cas de nécessité, intervenir sur le robinet-vanne de remplissage et sur le robinet de contrôle.



La capacité d'eau dans l'interstice est d'environ 8,5 litres pour 700. Pour 900, cette capacité est de 13 au 17 litres en fonction des modèles.




Le remplissage complet de l'interstice en phase de rem-

plissage d'eau est signalé par la sortie de l'eau du robinet de contrôle (Fig. 1 B1).


Dès que le remplissage est effectué, fermer simultanément le robinet-vanne de remplissage et le robinet de contrôle d'eau dans l'interstice (Fig. 1-2 B).


Dès que les opérations de chargement d'eau à l'intérieur de l'interstice sont terminées avec succès, procéder au chargement de la marmite.

**REPLISSAGE MARMITE -v. sect. ILLUSTRATIONS - RÉF. q)** / Vérifier que le robinet-vanne d'évacuation espace cuisson soit en position « Fermé » (Fig. 3).


 Le robinet-vanne d'évacuation s'ouvre en soulevant la poignée et en la tournant de 90°/180° (Fig.3A-3B) par rapport à la position de soupape fermée (Fig.3).

Lever le couvercle de la marmite et procéder au chargement à l'intérieur de l'espace de cuisson du matériel à travailler.

 Lors du chargement de l'espace cuisson, il faut respecter le niveau indiqué à l'intérieur de celui-ci (**v. ILL RÉF.q)**

 Ne pas mettre dans l'espace de cuisson du gros sel de cuisine, en se déposant sur le fond il ne pourrait pas fondre complètement. Ne pas mettre du sel dans l'eau froide.

**VD. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. r)**


 IL est possible de mettre de l'eau (chaude et/ou froide) à l'intérieur de l'espace de cuisson en agissant sur les 2 poignées (Fig.4).


Pour effectuer le remplissage d'eau dans l'espace cuisson, il faut: Lever le couvercle de l'espace de cuisson.


- Tourner le convoyeur en direction de l'espace de cuisson (Fig. 5).

- Ouvrir au choix (chaude-froide-les deux) la poignée de remplissage d'eau (Fig. 4A) et remplir le bac si besoin.
- Au terme du remplissage fermer la/les poignée/s (Fig. 4B).
- Repositionner le convoyeur de façon à ne pas gêner la course du couvercle de fermeture (Fig. 5).

**ALLUMAGE / ARRÊT - v. sect. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE r)**

 L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur de l'interstice. Ne pas allumer à sec (voir page précédente)

 L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson. Ne pas allumer à sec (avec l'espace cuisson vide).

 Lors de l'exercice, contrôler le niveau de l'eau à l'intérieur de l'espace de cuisson, si besoin mettre à niveau en agissant sur les poignées de remplissage d'eau.

- Tourner en tenant appuyée la poignée de commande brûleur en position piézoélectrique (Fig. 7D).

- Simultanément à la rotation de la poignée appuyer sur le bouton (Fig. 6) pour générer l'étincelle d'allumage de la flamme pilote.

- A l'allumage de la flamme pilote (visible en ouvrant la porte inférieure de l'appareil) pour régler la flamme d'exercice, tourner la poignée (Fig.7E) en position minimum et/ou maximum.

- Tourner en position « Zéro » (Fig. 7C) la poignée d'allumage pour éteindre l'appareil.

**CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT INTERSTICE - v. sect. ILLUSTRAT - RÉF s) /**

Dans les modèles prévus.



Lors du fonctionnement, le niveau d'eau de l'interstice est détecté par un regard (Fig.10).



Lors du fonctionnement, la pression présente à l'intérieur de l'interstice est détectée par le manomètre situé sur la soupape (Fig. 11 C) et lorsque les **50 kPa** sont dépassés, l'événement s'actionne automatiquement (Fig. 11 A).



La soupape de sécurité de pression peut être activée manuellement en agissant sur son pommel (Fig. 11 B), cette opération permet de diminuer la pression à l'intérieur du circuit.



Lors de l'exercice, contrôler la température, si besoin ajouter de l'eau dans l'interstice en agissant sur le robinet-vanne de remplissage d'eau.

Dès que la pression de service est atteinte (mise en évidence par l'événement de la soupape de sécurité), tourner la poignée du brûleur en position minimum.

Lors de l'exercice, contrôler le niveau de l'eau à travers le regard (Fig.10), si besoin mettre à niveau en agissant sur les poignées de remplissage d'eau.



Lors du remplissage de l'eau pendant le fonctionnement, le risque résiduel de brûlure persiste. Utiliser des moyens adaptés de prévention et de protection.

Dès que les opérations de cuisson du matériel en usinage sont terminées, tourner en position « Zéro » la poignée de commande brûleur pour éteindre l'appareil.

### **DÉCHARGEMENT DU PRODUIT - v. sect. ILLUSTRAT - RÉF s)**

Tourner en position « Zéro » (Fig. 10B) la poignée de commande du brûleur.



Lors des opérations de déchargement du produit, remplir à moitié le récipient de recueil pour un déplacement plus sûr.



Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.

1. Positionner un conteneur (Approprié au matériel et à sa contenance) sous le robinet-vanne d'évacuation (Fig. 11).
2. Soulever la poignée et commencer la rotation, la poignée peut tourner de 180° (Voir Fig. 12).
3. Contrôler visuellement le remplissage du récipient. Dès qu'il est rempli aux 3/4 environ de sa contenance totale, fermer le robinet-vanne.
4. Positionner le conteneur dans un lieu prédisposé au préalable pour le stationnement.

Répéter les opérations 1-2-3-4 jusqu'au complet vidage de l'espace de cuisson.

### **MISE HORS SERVICE - v. sect. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE r)**



Au terme du cycle de travail, tourner la poignée de commande du brûleur en position « Zéro ».



L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés, voir ch. Maintenance.



Les voyants lumineux (si présents) doivent rester éteints.

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil (v. « Maintenance »).
2. Fermer les verrouillages du secteur en amont de l'appareil (par ex. Gaz - Eau - Électrique).



## 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.

## NETTOYAGE QUOTIDIEN



Enlever tout objet de l'espace cuisson.



Appliquer avec un vaporisateur normal sur toute la surface

(espace cuisson, couvercle et toutes les surfaces exposées) le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil.

Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau sous

pression, directs, ni des nettoyeurs à vapeur). Faire écouler l'eau en utilisant le robinet-vanne d'évacuation.

Procéder à l'ouverture du robinet-vanne d'évacuation marmite uniquement après avoir positionné un conteneur approprié (matériel et contenance) sous le robinet-vanne. Remplir jusqu'à la moitié de sa contenance le récipient pour un déplacement sûr.

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

Répéter les opérations décrites ci-dessus jusqu'au complet vidage de la marmite.

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.

**NETTOYAGE POUR LA MISE HORS SERVICE PROLONGÉE DANS LE TEMPS / Voir Chap. 5 / Opérations pour la Mise hors service / Mise hors service prolongée dans le temps**

Dans les modèles prévus / Aux termes des opérations, attendre que la machine se refroidisse, puis vider l'eau conte nue dans les interstices au moyen du bouchon approprié situé en dessous de l'interstice (v. chap. 8 / Emplacement des principaux composants).

Dévisser le bouchon d'évacuation seulement après avoir positionné un récipient approprié (matériau et capacité)


sous interstice. Remplir jusqu'à la moitié de sa contenance le récipient pour un déplacement sûr. Vider le conteneur en suivant les procédures d'élimination en vigueur dans le pays d'utilisation et repositionner le récipient vide à sa place.


Répéter les opérations décrites ci-dessus jusqu'au complet vidage d'eau de l'interstice.


**Pour conclure les opérations, voir chap. 5 / Mise hors service**


**Aérer régulièrement les appareils et les locaux.**



**TABLEAU RÉCAPITULATIF / INTERVENTION - 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 et des pièces en contact avec des aliments	Tous les jours
	Nettoyage à la première mise en marche	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage cheminée	Tous les ans
	Contrôle thermostat	Lorsque nécessaire - Annuel
	Graissage robinets du gaz	Lorsque nécessaire
	Contrôle / Remplacement tuyaux alimentation gaz	Lorsque nécessaire

## TROUBLESHOOTING



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil	L'interrupteur principal n'est pas activé/ LE différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché	Activer l'interrupteur principal / Rétablir le différentiel ou le magnétothermique
L'eau n'est pas évacuée	L'évacuation est obstruée	Nettoyer le filtre de l'évacuation / Libérer l'évacuation d'éventuels résidus.
Les parois internes du bac sont recouvertes de calcaire	L'eau est trop dure, l'adoucisseur est terminé.	Brancher l'appareil à un adoucisseur. / Régénérer l'adoucisseur./ Enlever le calcaire de l'espace de cuisson
Il y a des tâches dans l'espace cuisson	Qualité de l'eau / Détergent de mauvaise qualité / Rinçage insuffisant	Filtrer l'eau (voir le Manuel Technique) / Utiliser le détergent conseillé / Répéter le rinçage
L'appareil à gaz ne s'allume pas	Robinet du gaz fermé. / Présence d'air dans la tuyauterie / Allumeur piézoélectrique en panne	Ouvrir le robinet du gaz / Répéter les opérations d'allumage / Remplacer piézoélectrique
Le pilote ne s'allume pas	Absence de Gaz / Le pilote ne reste pas allumé / Buse pilote obstruée / Buse pilote inappropriée / La soupape de distribue pas le gaz d'alimentation pilote	Ouvrir le robinet d'alimentation en Gaz / Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité (voir le Manuel Technique) ou du thermocouple / Nettoyer l'orifice de la buse ou remplacer / Remplacer la buse pilote / Vérifier les Contacts de l'autorisation d'allumage / Remplacer la Vanne du gaz




ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Le brûleur principal ne s'alume pas (indirectes)	Absence d'eau à l'intérieur de l'interstice / Pressostat interstice endommagé	Remplir l'interstice / Remplacer le pressostat
Évent excessif de la soupape de sécurité	Niveau d'eau trop haut / Présence de calcaire à l'intérieur de l'interstice	Lorsque la machine n'est pas en fonction, ouvrir le robinet du trop-plein et faire couler l'eau en excès / Effectuer la décalcification de l'interstice (voir le Manuel Technique)
L'interstice ne se remplit pas (indirectes)	Absence d'eau d'alimentation / Robinet d'eau endommagé / Tuyaux bouchés par le calcaire	Ouvrir le robinet de réseau / Remplacer le robinet de remplissage interstice / Libérer les tuyaux du calcaire ou les remplacer
L'eau chaude/froide ne sort pas du distributeur de remplissage marmite	Absence d'eau d'alimentation / Robinet d'eau endommagé / Tuyaux bouchés par le calcaire	Ouvrir le robinet de réseau / Remplacer le robinet de remplissage / Libérer les tuyaux du calcaire ou les remplacer




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 où 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 réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.





## CONTENIDO


- 1-2. INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD
3. COLOCACIÓN Y TRASLADO
4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA
5. OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO
6. CAMBIO TIPOLOGÍA DE GAS
7. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES
8. INSTRUCCIONES DE USO
9. MANTENIMIENTO ORDINARIO
10. ELIMINACIÓN
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.

 **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 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 SOBRE LA 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/**

Previa 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 acuer-

dos 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

ES

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  $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- 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 norma-

tivas 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 co-


nexión incorrecta puede provocar peligros.


 Si fuese necesario, disponga de cable flexible para la conexión a la red eléctrica que tenga unas características no inferiores al modelo H07RN-F. La tensión de alimentación soportada por el cable, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe diferir del valor de tensión nominal  $\pm 15\%$  que figura en la parte inferior de la tabla de datos técnicos.


 El aparato debe estar incluido en un sistema «Equipotencial» de puesta a tierra.

 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.

### 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, hídrica, 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 caracteres 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 calen-

tamiento 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 ante el 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 com-
- probado el olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).




## EMPLAZAMIENTO Y DESPLAZAMIENTO





Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».

### OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - 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 para 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. Desmante, 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 ignífugo 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 trabajan 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.



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.



En general, el aparato se entrega sin cables de alimentación eléctrica, sin tubos para la conexión a la red hídrica, ni de desagüe o gas.

## CONEXIÓN DEL SUMINISTRO HÍDRICO / VÉASE SECC. IL. - REF. e).



El suministro de agua debe ser instalado de acuerdo con la norma EN 1717 y de acuerdo con las normativas locales vigentes y revisado periódicamente y / o sustituidas con el cumplimiento local en vigor, por personal autorizado

Para realiza la instalación correcta, es indispensable que:

1. El aparato está alimentado con agua potable con una presión de ejercicio comprendida entre un valor mínimo de 200 kPa a uno máximo de 400 kPa; además debe garantizar una capacidad mínima de 1,5 l/min y resistir a una temperatura no inferior a los 25°.

2. El tubo de entrada de agua está conectado a la red de distribución mediante una llave de paso (de fácil localización y acceso por parte del operario) que habrá que cerrar cuando el aparato no está funcionando o cuando deben efectuarse operaciones de mantenimiento (Fig. 1).

3. Entre la llave de paso y el tubo que conecta el aparato está instalado un filtro mecánico para impedir la entrada de residuos ferrosos que al oxidarse, pueden perjudicar y oxidar la cuba.



**ES recomendable, antes de conectar el último tramo de tubería de la conexión, dejar salir una cantidad determinada de agua para eliminar del tubo los residuos ferrosos**

• Conectar un extremo del tubo de alimentación con el racor del aparato (Fig. 2);

• Conectar el extremo opuesto del tubo equipado con filtro, con la llave de paso (Fig. 3-3F).

• Abrir la llave de paso y comprobar visualmente la estanqueidad de la conexión (Fig. 4).



**CARACTERÍSTICAS AGUA /** ver tabla de datos técnicos

## CONEXIÓN A LA RED DE DESAGÜE AGUAS GRISES /

Para realiza la instalación correcta, es indispensable que:

1. La conexión a la descarga de red debe ser de tipo "ABIERTA NO SIFONADA" de acuerdo con las normas de higiene locales vigentes. El material empalme y contención debe soportar temperaturas elevadas de unos 100°C en la salida del aparato.

2. Para eliminar correctamente el agua por la red de desagüe, asegúrese de que no haya obstáculos de ningún tipo a lo largo de la línea.

3. Comprobar el correcto pendiente del dispositivo de contención y salida de aguas grises. El dispositivo debe dejar fluir sin problemas las aguas grises en el desagüe de red.



Aumentar el ángulo de incidencia (desde 3 ° hasta 5 °) de la descarga en la red si se produce el estancamiento del agua

Conecte un extremo de la manguera de drenaje en el equipo;


• Transmitir el extremo opuesto del tubo de escape abierto (no sifón).


• Comprobar visualmente la capacidad de la conexión y el deflujo de las aguas residuales.


Ver el diagrama (Fig. 5)


## CONEXIÓN PARA EL SUMINISTRO DE GAS (VÉASE SECC. II. - REF. f)


**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 descarga, 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.**

 **Si se utiliza una manguera flexible, debe cumplir con las normas locales vigentes; no deben tener más de 2 m de largo y no deben tocar partes del equipo sujetas a altas temperaturas.**


 **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).**

 **No conectar los aparatos a redes que contengan gas con monóxido de carbono u otros componentes tóxicos**

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).**

ES

## **CAMBIO DEL TIPO DE GAS (VÉASE SECC. IL. - REF. g).**

capítulo específico.



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



Inyectores, by-pass inyectores piloto, diafragmas y todo lo necesario para la transformación 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 adhesivo 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. g).





### 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.



Quando 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 parte 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 compartimento 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 (por 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 ENTRA-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 general, 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 (por ej. 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»).



Quite el bloque de la válvula de seguridad de presión en la cámara - VÉASE LA SECCIÓN IL. - REF. g) APDO. K

**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,

directos o con limpiadores a vapor.

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.




## 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 presión 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 de asistencia autorizado.

## SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO / VÉASE LA SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. I)

Cierre la llave de paso en la entrada del aparato.

### MODELO 700

1. Quite el panel inferior
2. Desmonte el cuerpo del quemador
3. Desmonte la bujía a fin de evitar estropearla durante la sustitución del inyector (Fig. 1B).
4. Desatornille la tuerca y desmonte el inyector del piloto (el inyector está enganchado en el bicono).
5. Sustituya el inyector piloto (Fig. 1A) con el correspondiente al gas elegido previamente (véase la Tabla de referencia).
6. Enrosque la tuerca con el inyector nuevo.
7. Monte de nuevo la bujía.
8. Encienda el quemador piloto para comprobar que no haya pérdidas de gas.

### MODELO 900

- Quite el panel de protección cubre lana.
- Desatornille la tuerca y desatornille el inyector del piloto.
- Sustituya el inyector del piloto (Fig. 1/A) con el correspondiente al gas pre-seleccionado según lo indicado en la tabla de referencia.
- Atornille la tuerca con el inyector nuevo.
- Encienda el quemador del piloto para comprobar que no haya pérdidas de gas.


## SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO - VÉASE LA SECCIÓN IL. - REF. m)

1. Cierre la llave de paso situada aguas arriba del aparato. / 2. Desatornille el inyector de su alojamiento (Fig. 3). / 3. Sustituya el inyector con el correspondiente al gas / véase la Tabla de referencia. / 4. Atornille bien el inyector en su ranura correspondiente.

 **Controle la retención del gas con los instrumentos correspondientes**

## REGULACIÓN DEL CAUDAL TÉRMICO MÍNIMO - VÉASE LA SECCIÓN IL. - REF. n)

En los modelos previstos, el caudal térmico reducido se obtiene con el tomillo del mínimo by-pass (Fig. 2) «calibrado» y atornillado a fondo (véase la «Tabla de gas» de referencia). Abra la llave de paso colocada aguas arriba del aparato.

 **En caso de sustitución del tornillo poner un sello de detección alteración sobre el mismo al cabo de la detección.**

ES



Antes de comenzar las operaciones, consulte la "Información general de seguridad".

Antes de proceder, desmonte los selectores y la parte delantera.

## SUSTITUCIÓN DE LA LLAVE DE PASO

1. Desatornille las conexiones de entrada y salida del gas
2. Desatornille la alimentación del quemador del piloto
3. Desatornille el termopar
4. Monte la llave nueva
5. Atornille nuevamente todas las conexiones



**Controle la retención del gas con los instrumentos correspondientes**

## SUSTITUCIÓN DE LA VÁLVULA (indirectas)

1. Desatornille las conexiones de entrada, salida de gas y las conexiones eléctricas.
2. Desatornille la alimentación del quemador del piloto.
3. Desatornille el termopar.
4. Monte la llave nueva
5. Atornille nuevamente todas las conexiones



**Controle la retención del gas con los instrumentos corre-**

**spondientes**

## SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

1. Desenrosque el termopar del grifo
2. Desenrosque el termopar del piloto
3. Monte el termopar nuevo y atornille las conexiones

## SUSTITUCIÓN DE LA BUJÍA

1. Desconecte el cable de alta tensión de la bujía
2. Desenrosque la tuerca
3. Monte la bujía nueva
4. Conecte el cable de alta tensión

## SUSTITUCIÓN DEL PIEZOELÉCTRICO

1. Quite los grifos de descarga de la cacerola, carga de la cámara y nivel de la cámara
2. Quite el panel central
3. Desconecte el cable del encendedor piezoeléctrico.
4. Desmonte el encendedor que se debe sustituir
5. Monte el nuevo encendedor piezoeléctrico.



**Al colocar nuevamente las partes desmontadas, no invierta las posiciones de los componentes.**



**Si es necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado y consulte el Manual Técnico**

## UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES - VÉASE LA SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. o).

La disposición mostrada en las figuras es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

1. Selector de ajuste de los fuegos (consulte Modalidades y función de los selectores, las teclas y los indicadores luminosos).
2. Botón piezoeléctrico
3. Grifo agua fría para verter agua en el compartimiento de cocción.
4. Grifo agua caliente para verter agua en el compartimiento de cocción.
5. Grifo para cargar agua dentro de la cámara.
6. Grifo para llevar al nivel y controlar el agua de la cámara.
7. Válvula de seguridad de presión en la cámara.
8. Visor de control de nivel del agua de la cámara.
9. Abertura de descarga de alimentos del compartimiento de cocción.
10. Control de la llama piloto (dentro del aparato).
11. Manija de apertura/cierre de la tapa.
12. Transportador para la introducción de agua en el compartimiento de cocción.
13. Compartimento de cocción.
14. Tapón de desagüe de agua de la cámara (dentro del aparato).

**MODALIDADES Y FUNCIÓN DE LOS SELECTORES, LAS TECLAS Y LOS INDICADORES LUMINOSOS / VÉASE LA SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. p).** La descripción es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

① **PERILLA DE AJUSTE DE LOS FUEGOS (GAS).** Cumple tres funciones distintas:

1. Encender la llama piloto y el quemador.
2. Regular la llama (mínimo - máximo).
3. Apagar el equipo.

② **BOTÓN PIEZOELÉCTRICO.**

Cumple una función:

1. Al pulsarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.

③ ④ **SELECTOR PARA EL LLENADO DEL AGUA FRÍA Y CALIENTE.** Funciones:

1. Apertura del flujo del agua.
2. Cierre del flujo del agua.

⑤ **COMPUERTA PARA EL LLENADO DE AGUA.** Funciones:

1. Apertura del flujo para nivelar el agua dentro de la cámara.
2. Cierre del flujo del agua dentro de la cámara.

⑥ **GRIFO DE NIVEL DE AGUA EN LA CÁMARA.** En los modelos previstos / Funciones:

1. Grifo para el control y la regulación del nivel de agua en la cámara.

## PUESTA EN MARCHA PARA LA PRODUCCIÓN



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad/Riesgos residuales».



Antes de continuar con las operaciones, consulte “Puesta en funcionamiento diaria”.



**QUEDA terminantemente prohibido usar la cacerola como freidora.**



El equipo se debe utilizar con agua potable dentro de la cámara; de lo contrario, se considerará que el uso de la máquina es inadecuado y, por lo tanto, peligroso.



Al encender el equipo por primera vez, espere a que el aire que se pueda formar dentro del circuito de gas salga completamente de la tubería.

**CARGA DE AGUA EN LA CÁMARA - véase la sección ILUSTRACIONES - REF. q).**



- En los modelos previstos, gire en posición de descarga (Abierto) el grifo de control del agua de la cámara (Fig. 1/A).
- Gire en posición de carga (Abierto) la compuerta de llenado del agua en el interior de la cámara (Fig. 2 A) dentro del nivel MÍN. indicado por el visor (REF. IL. s) - Fig. 10).



Controlar cotidianamente la presencia de agua en la cámara y en caso necesario, actuar en la compuerta de desagüe y en el grifo de control.



La capacidad de agua contenida en la cámara es de 8,5 litros para la 700. Para la 900 es de 13 o 17 litros, según los modelos.



El llenado completo de la cámara en fase de carga de agua se advierte cuando sale agua del grifo de control (Fig. 1 B1). Cuando se concluye el llenado, cierre al mismo tiempo la compuerta de carga y el grifo de control de agua en la cámara (Fig. 1-2 B).

Finalizadas exitosamente las operaciones de carga de agua en la cámara, proceda, si fuera el caso, a cargar la marmita.

**CARGA DE LA CACEROLA - véase la sección ILUSTRACIONES - REF. q)** / Compruebe que la compuerta de descarga del compartimiento de cocción esté en la posición “Cerrado” (Fig. 3).



La compuerta grifo de descarga se abre levantando la manija y girándola 90°/180° (Fig. 3A-3B) respecto de la posición de válvula cerrada (Fig. 3).

Levante la tapa de la marmita y ponga dentro del compartimiento de cocción el material con el que se trabajará.



Quando cargue el compartimiento de cocción, respete el nivel indicado dentro del mismo (véase la IL. REF.q)



No ponga sal en grandes trozos en el compartimiento de cocción porque al depositarse en el fondo no podría disolverse completamente. No introducir sal en agua fría.

**VÉASE LA SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. r)**



SE puede poner agua (caliente y/o fría) en el compartimiento de cocción interviniendo en los 2 selectores (Fig. 4).

Para cargar agua en el compartimiento de cocción: Levante la tapa del compartimiento de cocción si fuera el caso.

- Gire el transportador hacia el compartimiento de cocción (Fig. 5).
- Abra a elección (caliente-fría-ambas) el selector de carga de agua (Fig. 4A) y llene la cuba de acuerdo con las exigencias del trabajo.
- Cuando termine el llenado cierre el/los selector/selectores (Fig. 4B).
- Vuelva a colocar el transportador de tal forma que no obstaculice la carrera de la tapa de cierre (Fig. 5).

**ENCENDIDO/APAGADO - véase la sección ILUSTRACIONES - REFERENCIA r)**



El aparato se debe encender solo después de haber llenado con agua la cámara. No lo encienda en seco (véase la página anterior).



El aparato ha de encenderse tras haber cargado con agua el compartimiento de cocción. No lo encienda en seco (con el compartimiento de cocción vacío).



Durante el trabajo controle el nivel del agua dentro del compartimiento de cocción. Si fuera necesario, sitúe el agua al nivel adecuado interviniendo en los selectores de carga de agua.

- Gire mientras presiona el selector de mando de los quemadores en

posición piezoeléctrica (Fig. 7D).

- Al mismo tiempo que gira la llave, presione el botón (Fig. 6) para generar la chispa de encendido de la llama piloto.
- Cuando se enciende la llama piloto (se ve abriendo el portillo inferior del aparato) para regular la llama de trabajo gire la llave (Fig. 7E) hasta la posición mínimo y/o máximo.
- Gire hasta la posición "Cero" (Fig. 7C) el selector de encendido para apagar el aparato.

### CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE LA CÁMARA - véase la sección ILUSTR. - REF s) / En los modelos previstos.



Durante el funcionamiento, el nivel del agua de la cámara se detecta mediante un visor (Fig. 10).



Durante el funcionamiento, la presión dentro de la cámara es medida por el manómetro montado en la válvula (Fig. 11 C) y, superados los **50 kPa**, se acciona automáticamente la purga (Fig. 11 A).



La válvula de seguridad de presión puede activarse manualmente interviniendo en el pomo situado en la misma (Fig. 11 B); esta operación permite disminuir la presión dentro del circuito.



Durante el funcionamiento, controle la temperatura. Si fuera necesario, añada agua en la cámara interviniendo en la compuerta de carga de agua.

Una vez que se alcanza la presión de trabajo (indicada por el escape a través de la válvula de seguridad), gire el selector de mando del quemador hasta la posición de mínimo.

Durante el funcionamiento controle el nivel del agua median te el visor

(Fig.10); si fuera necesario, lleve el agua a nivel interviniendo en los selectores de carga de agua.



Cuando se carga el agua durante el funcionamiento, existe el riesgo residual de quemaduras. Use medios adecuados de prevención y protección. Una vez concluidas las operaciones de cocción del material en elaboración, para apagar el aparato, gire hasta la posición "Cero" el selector de control del quemador.

### DESCARGA DEL PRODUCTO - véase la sección ILUSTR. - REF. s)

Gire hasta la posición "Cero" (Fig. 10B) el selector de control del quemador.



Durante las operaciones de descarga del producto, llene el recipiente de recolección hasta la mitad de su capacidad, para poder trasladarlo de forma segura.



Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse.

1. Coloque un recipiente (de capacidad y material apropiados) debajo de la compuerta de descarga (Fig. 11).
2. Levante la manija y empiece a girarla; la manija puede girar 180° (véase la Fig. 12).
3. Controle visualmente el llenado del recipiente. Una vez que se haya llenado hasta los 3/4 de su capacidad total, cierre la compuerta.
4. Coloque el recipiente en un lugar previamente preparado para depositar el producto.

Repita las operaciones 1-2-3-4 hasta vaciar por completo el compartimiento de cocción.

### PUESTA FUERA DE SERVICIO - véase la secc. ILUSTRACIONES -



## REFERENCIA r)



Al terminar el ciclo de trabajo, gire el selector de control del quemador hasta la posición "Cero".



El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos; consulte el capítulo Mantenimiento



Los indicadores luminosos (si los hubiere) deben permanecer apagados.

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado (véase «Mantenimiento»).

2. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (por ej. Gas - Hídrica - Eléctrica).



## MANTENIMIENTO ORDINARIO

9.

### OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - 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.



Espera a que baje la temperatura del aparato y de todas sus partes, para que el operador no sufra quemaduras.

**LIMPIEZA DIARIA**



Quite cualquier objeto que haya en el compartimento de cocción.



Con un vaporizador normal pulverice el detergente sobre toda la superficie (cubeta de cocción, tapa y todas las superficies expuestas) y limpie todo el aparato manualmente usando una esponja no abrasiva.

Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no use chorros de agua a presión, directos ni limpiadores a vapor). Haga fluir el agua utilizando el grifo de descarga.

Abra el grifo de descarga de la marmita solo después de haber ubicado un recipiente de material y capacidad apropiados debajo del grifo. Para poder transportar el recipiente con seguridad, llénelo hasta la mitad.

Vacíe el recipiente siguiendo los procedimientos de eliminación local vigentes en el país de uso y vuelva a colocar el recipiente vaciado en el lugar oportuno.

Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo la marmita.

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.

**LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA**

Véase el Cap. 5 / Operaciones para la Puesta fuera de servicio / Puesta fuera de servicio prolongada

En los modelos previstos / Una vez terminadas las operaciones, espere a que se enfríe la máquina y vacíe el agua de la cámara mediante el tapón correspondiente colocado debajo de la cámara (véase el cap. 8 / Ubicación de los principales componentes).

Desenrosque el tapón de desagüe tras haber colocado un contenedor (de material y capacidad adecuados) bajo la cámara. Para poder transportar el recipiente con seguridad, llénelo hasta la mitad. Para vaciar el recipiente, siga los procedimientos de eliminación vigentes en el país de uso y vuelva a colocar el recipiente vacío en su lugar.

Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo la cámara del agua.

**Para concluir las operaciones, consulte el cap. 5 / Puesta fuera de servicio**

**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.

ES



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 restableci-

miento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.

OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato y de la partes en contacto con los alimentos	Diaria
	Limpieza durante la primera puesta en marcha	En el momento de la entrega tras la instalación
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Control del termostato	Cuando sea necesario - Anual
	Engrase de las llaves para el gas	Cuando sea necesario
	Control/Sustitución de los tubos de alimentación del gas	Cuando sea necesario

## 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
No se puede encender el equipo	El interruptor principal no está conectado / SE ha disparado el diferencial o el magnetotérmico	Active el interruptor principal / Restablezca el diferencial o el magnetotérmico
El agua no se descarga	La descarga está obstruida	Limpie el filtro de la descarga / Libere la descarga eliminando posibles residuos.
Las paredes internas de la cubeta están cubiertas de depósitos calcáreos	El agua es demasiado dura, el ablandador se ha terminado.	Conecte el aparato a un descalcificador . / Regenere el descalcificador./ Decalcifique el compartimento de cocción
Hay manchas en el compartimento de cocción	Calidad del agua / Detergente caducado / Enjuague insuficiente	Filtre el agua (véase el Manual Técnico) / Utilice el detergente aconsejado / Repita el enjuague
El aparato de gas no se enciende.	La llave del gas está cerrada. / Presencia de aire en la tubería / encendedor piezoeléctrico averiado	Abra la llave del gas / Repita las operaciones de encendido / Sustituya el piezoeléctrico

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
El piloto no se enciende	Falta Gas / El piloto no se mantiene encendido / Boquilla del piloto obstruida / Boquilla del piloto no idónea / La válvula no suministra gas para alimentar el piloto	Abra el grifo de alimentación de gas / Compruebe la eficiencia del termostato de seguridad (véase el Manual Técnico) o del termopar / Limpie el orificio de la boquilla o sustitúyala / Sustituya la boquilla del piloto / Compruebe los contactos de habilitación del encendido / Sustituya la válvula del gas
No se enciende el quemador principal (indirectas)	Falta agua en el interior de la cámara / Presostato de la cámara estropeado	Llene la cámara / Sustituya el presostato
Purga excesiva de la válvula de seguridad	Nivel de agua muy alto / Presencia de depósitos de cal dentro de la cámara	Con la máquina parada, abra el grifo de rebose y haga fluir el agua sobrante / Descalcifique la cámara (véase el Manual Técnico)
No se carga la cámara (indirectas)	Falta agua de alimentación / Grifo estropeado / Tubos obstruidos por depósitos calcáreos	Abra el grifo de red / Sustituya el grifo de llenado de la cámara / Libere los tubos eliminando la cal o sustitúyalos
No sale agua caliente/fría del dispensador de carga de la cacerola	Falta agua de alimentación / Grifo de agua estropeado / Tubos obstruidos por la cal	Abra el grifo de red / Sustituya el grifo de llenado de la cámara / Libere los tubos eliminando la cal o sustitúyalos



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
3. AUFSTELLUNG UND HANDLING
4. ENERGIE- UND WASSERANSCHLÜSSE
5. ARBEITEN BEI DER INBETRIEBNAHME
6. UMRÜSTUNG DER GASART
7. AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN
8. BEDIENUNGSANLEITUNG
9. WARTUNG
10. ENTSORGUNG
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 kor-

rektes 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 Nutzungsdauer 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, wv, 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 ausdrückliche

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);
- Glatte, 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 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 Energie-



versorgung (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 Anforderun-

gen 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.

- 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.

## 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.

## 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 festgestellt 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  $\leq 70$  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 angegebene

nen 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 Ver-

sorgungsquellen und an den Abfluss angeschlossen wurde, ist es ortsfest darf für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden. Ein nicht ordnungsgemäßer Anschluss kann Gefahrsituationen auslösen.



Falls erforderlich, ist ein flexibles Kabel für den Anschluss an die Stromleitung mit Eigenschaften vorzusehen, die nicht unter denen des Typs H07RN-F liegen. Die vom Kabel geführte Versorgungsspannung darf während des Betriebs des Gerätes nicht um mehr als  $\pm 15\%$  vom Wert der Nennspannung abweichen, die in der Tabelle der technischen Daten angegeben ist.



Das Gerät muss an das Potentialausgleichssystem angeschlossen werden.



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.) durchgeführt werden müssen, muss es gemäß den Sicherheitsbedingungen vorbereitet werden (Demontage der Verkleidungen, Trennung des Stromanschlusses).

**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**

DE

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 AUSTRÜSTUNG**

Das autorisierte Fachpersonal muss im Allgemeinen mit folgendem Werkzeug und Zubehör ausgestattet sein, um das Gerät ordnungsgemäß instal-

lieren 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).



AUFSTELLUNG UND HANDLING



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 Hebemittel in Bezug auf ihre Tragkraft geeignet sind und sich in einem guten Zustand befinden.



Die Tragkraft der verwendeten Hebemittel 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 Hebemittel; 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 Aufstellungsort

**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.



Edelstahlflächen vorsichtig behandeln, um sie nicht zu beschädigen, 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. ABB. - 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 „Vorsicht 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 Abschlusssteils 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 es darf nur geeignetes und in diesem Handbuch angegebenes Mate-**

**rial verwendet werden.**



**Im Allgemeinen, das Gerät wird ohne Stromversorgungskabel, ohne Wasser-, Abwasser- und Gasanschlussrohre ausgeliefert.**

### ANSCHLUSS DER WASSERVERSORGUNG / S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ e).





Die Wasserversorgung muss gemäß der Richtlinie EN 1717 sowie in Übereinstimmung mit den gelten-den örtlichen Vorschriften installiert und regelmäßig durch einen autorisierten Fachmann überprüft und / oder ausgetauscht werden

Um das Gerät ordnungsgemäß zu installieren, müssen folgende Punkte unbedingt beachtet werden:

1. Das Gerät wird mit Trinkwasser gespeist. Der Betriebsdruck muss zwischen mindestens 200 kPa und höchstens 400 kPa liegen. Außerdem muss eine Mindestfördermenge von 1,5 l/min sichergestellt werden und es muss Temperaturen von unter 25 °C standhalten.
2. Der Wasserzulauf ist an das Wasserleitungsnetz über ein Absperrventil (leicht erkennbar und für den Bediener zugänglich) angeschlossen. Dieser muss abgesperrt werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist oder im Falle von Wartungseingriffen (Abb. 1).
3. Zwischen dem Absperrventil und dem Anschlussrohr des Geräts muss ein mechanischer Filter installiert werden, um das Eindringen von Eisenschlacke zu verhindern. Andernfalls könnte es mit der Zeit zur Oxidation im Becken kommen.



Bevor Sie das letzte Rohrstück anschließen, sollten Sie die Rohrleitung gut mit Wasser ausspülen, um eventuelle Verunreinigungen (z. B. Eisen) zu entfernen

- Schließen Sie ein Rohrende an den entsprechenden Geräteanschluss an (Abb. 2);
- Schließen Sie das andere Rohrende mit dem Filter an das Absperrventil an (Abb. 3-3F).
- Öffnen Sie das Absperrventil und überprüfen Sie die Verbindung auf ihre Dichtheit (Abb. 4)



**WASSER SPEZIFIKATIONEN /** Siehe Tabelle technische Daten

**ABWASSERANSCHLUSS(GRAUWASSER) /** Für eine korrekte Installation muss unbedingt folgendes beachtet werden:

1. Der Anschluss an das Abwasser-netz muss vom Typ „OFFEN, OHNE SIPHON“ sein und die Fittings und Behälter müssen aus einem Material bestehen, das Temperaturen von zirka 100 °C im Ablaufbereich des Geräts standhält.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Verstopfungen oder Hindernisse irgendeiner Art in den Abflussleitungen vorliegen, damit das Abwasser ordentlich abgeführt werden kann.
3. Überprüfen Sie die korrekte Neigung des Behälters und des Abwasserabflusses. Durch die Vorrichtung muss das Abwasser leicht in die Abwasserkanalisation abfließen können.




Falls ein Rückstau auftritt, erhöhen Sie den Neigungswinkel (von 3° auf ungefähr 5°) des Ablaufs in das Abwassersystem.


- Schließen Sie ein Ende des Abflussrohres an den Anschlussstutzen des Geräts an;
- Führen Sie das andere Rohrende an den offenen Ablauf (ohne Siphon).
- Unterziehen Sie die Anschlusssichtung und die Abwasserleitung einer Sichtprüfung.


Siehe schematische Darstellung (Abb. 5).


**ANSCHLUSS GASVERSORGUNG S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ f) / 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.

 Wenn ein flexibler Schlauch verwendet wird, muss dieser den geltenden örtlichen Vorschriften entsprechen; sie dürfen nicht länger als 2 Meter sein und dürfen keine Geräteteile berühren, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind.

 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 Gasabsperrhahns nirgends Gas austritt (Abb. 4)


 Schließen Sie die Geräte nicht an Netze an, die Gas mit Kohlenmonoxid oder anderen giftigen Bestandteilen enthalten

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 g).

 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.

DE



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. g).





## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

 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 durchgeführt werden:


1. Entfernen des Schutzmaterials (Öle, Fette, Silikone, usw.) im Inneren und au-


ßerhalb 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-/Dampfabzugsanlagen (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 unterbrechen 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 vor- eingestellt 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).



**Den Gummiring am Sicherheitsventil der Ummantelung entfernen- S. K. ABB. g) TEIL. K**

### 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 Folgenden beschrieben:

1. Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Seife verwenden;
2. Teile sorgfältig abspülen, keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden.;
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.




## 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 Installationsarbeiten unterbrechen und an den autorisierten Kundendienst wenden.

**AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS / SIEHE KAP. ABBILDUNGEN - I)**

Das vor dem Gerät liegende Absperrventil schließen.

MODELL 700 /

1. Die untere Blende entfernen
2. Den Brennerkörper abbauen
3. Die Zündkerze abbauen, um sie während des Austauschs der Düse nicht zu beschädigen (Abb. 1B).
4. Die Mutter lösen und die Zünddüse abmontieren (die Düse ist am Doppelkegel befestigt).
5. Die Zünddüse (Abb. 1A) mit jener

austauschen, die dem gewählten Gas entspricht (s. Referenztablelle).

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.

MODELL 900 / • Montieren Sie die Schutzabdeckung ab.

• Die Mutter und die Zünddüse lösen. • Die Zünddüse (Abb. 1/A) durch eine Düse austauschen, die der gemäß der Referenztablelle ausgewählten Gasart entspricht.

• Die Mutter mit der neuen Düse festziehen.

• Den Zündbrenner einschalten und sicherstellen, dass nirgends Gas austritt.

**AUSWECHSELN DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS - S. KAP. ABB. m)**

1. Das vor dem Gerät liegende Absperrventil schließen. / 2. Die Düse aus ihrem Sitz schrauben (Abb. 3). / 3. Die Zünddüse durch jene ersetzen, die dem Gas entspricht / s. Referenztablelle. / 4. Die neue Düse fest in ihren Sitz schrauben.



Sicherstellen, dass kein Gas entweicht

**EINSTELLUNG DER MINIMALEN**

**BRENNERLEISTUNG - S. KAP. ABB. n)** / Bei den Modellen, wo dies vorgesehen ist, erreicht man die verminderte Brennerleistung, indem man die „kalibrierte“ Bypass-Drosselschraube (Abb. 2) ganz hineinschraubt (siehe

Gas-Referenztable). 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



Bevor Sie fortfahren, bitte das Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise“ lesen.

Bevor Sie fortfahren, die Drehknöpfe und die Blende entfernen

### AUSWECHSELN DES HAHNS

1. Die Gaszufuhr und den Gasaustritt trennen
2. Die Gaszufuhr des Zündbrenners abschrauben
3. Das Thermoelement abschrauben
4. Den neuen Hahn montieren
5. Alle Anschlüsse wieder anschrauben



**Sicherstellen, dass kein Gas entweicht**

### AUSTAUSCH DES VENTILS (indirekt)

1. Die Anschlüsse der Gaszufuhr und des Gasausgangs sowie die elektrischen Anschlüsse abschrauben
2. Die Gaszufuhr des Zündbrenners abschrauben.
3. Das Thermoelement abschrauben.
4. Den neuen Hahn montieren
5. Alle Anschlüsse wieder anschrauben



**Mit geeigneten Messgeräten sicherstellen, dass keine undichte Stelle vorhanden ist**

### AUSWECHSELN DES THERMOELEMENTS

1. Das Thermoelement vom Hahn abschrauben
2. Das Thermoelement von der Zündvorrichtung abschrauben
3. Das neue Thermoelement einbauen und alles wieder anschließen

### AUSWECHSELN DER ZÜNDKERZE

1. Das Hochspannungskabel von der Zündkerze abklemmen
2. Die Mutter lösen
3. Die neue Zündkerze montieren
4. Das Hochspannungskabel wieder anschließen

### AUSTAUSCH DER PIEZOELEKTRONIK

1. Den Ablasshahn des Kessels sowie den Befüll- und den Kontrollhahn der Ummantelung entfernen
2. Die mittlere Blende entfernen
3. Das Kabel vom Piezozünder trennen
4. Die auszutauschende Zündvorrichtung abbauen
5. Den neuen Piezozünder einbauen



**Beim Wiedereinbau der ausgebauten Bauteile darf die Position der Komponenten nicht geändert werden.**



**Falls erforderlich, kontaktieren Sie bitte den zugelassenen technischen Kundendienst und lesen Sie im technischen Handbuch nach**



## LAGE DER WICHTIGSTEN BAUTEILE - S. KAP. ABBILDUNGEN

**o).** Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen.

1. Drehknopf zur Flammenregelung (siehe Bedienung und Funktion der Drehknöpfe, Tasten und Leuchtanzeigen).
2. Piezoelektrische Zündtaste
3. Kaltwasserhahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
4. Heißwasserhahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
5. Hahn zum Füllen der Ummantelung mit Wasser.
6. Hahn zum Regeln des Pegels und zur Kontrolle des Wassers in der Ummantelung.
7. Druck-Sicherheitsventil in der Ummantelung.
8. Sichtgerät zur Kontrolle des Wasserstands in der Ummantelung.
9. Hahn zum Entleeren von Speisen aus der Kochkammer.
10. Kontrolle der Zündflamme (im Innern des Geräts).
11. Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels.
12. Leitung zum Füllen des Kochkessels mit Wasser.
13. Ofen.
14. Ablass-Stopfen für Wasser aus der Ummantelung (Innenbereich des Geräts).

**BEDIENUNG UND FUNKTION DER DREHKNÖPFE, TASTEN UND LEUCHTANZEIGEN / S. KAP. ABBILDUNGEN p).** Die Beschreibung dient nur der Veranschaulichung und unterliegt Änderungen.

① **FLAMMENREGLER (GAS).** Er hat drei verschiedene Funktionen:

1. Zünden von Zündflamme und Brenner.
2. Regelung der Flamme (minimal - maximal).
3. Abschalten des Geräts.

② **PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDTASTE.** Sie hat lediglich eine Funktion:

1. Wird sie gedrückt, erzeugt sie einen Zündfunken zum Entzünden der Zündflamme.

③ ④ **EINFÜLLHAHN FÜR KALT- UND WARM-WASSER.**

Funktionen:

1. Öffnen der Wasserzufuhr.
2. Schließen der Wasserzufuhr.

⑤ **WASSEREINFÜLLHAHN.** Funktionen: 1. Öffnen der Wasserzufuhr zum Ausgleich des Füllstands in der Ummantelung.

2. Schließen der Wasserzufuhr in die Ummantelung.

⑥ **WASSERHAHN FÜR WASSERSTAND IN DER UMMANTELUNG.**

Bei den Modellen / Funktionen: 1. Hahn zur Kontrolle und Regulierung des Wasserstands in der Ummantelung.

## EINSCHALTEN



Bevor Sie fortfahren, bitte das Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise / Restrisiken“ lesen



Bevor Sie fortfahren, bitte das Kapitel „Tägliche Inbetriebnahme“ lesen.



**Es ist streng verboten, das Gerät als Fritteuse zu benutzen.**



Das Gerät ist für den Betrieb mit Leitungswasser in der Ummantelung und im Kochkessel bestimmt. Jede andere Nutzung muss als unsachgemäß eingestuft werden und ist somit gefährlich.



Beim ersten Einschalten bitte abwarten, bis die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.

## BEFÜLLUNG DER UMMANTELUNG MIT WASSER- s. Kap. ABBILDUNGEN q)

- Bei den Modellen / Drehknopf in die Ablaufstellung drehen (offen), um das Wasser aus der Ummantelung



ablaufen zu lassen (Abb. 1 A).

- Hahn in Füllstellung (offen) drehen, um die Ummantelung (Abb. 2 A) bis zum vom Sichtgerät angezeigten MIN-Pegel mit Wasser zu befüllen (**REF. ABB. s**) - Abb. 10).



Täglich sicherstellen, dass sich Wasser in der Ummantelung befindet. Ggf. mithilfe des Befüllhahns und des Kontrollhahns regeln.



Das Fassungsvermögen der Ummantelung beträgt zirka 8,5 Liter beim Modell 700, und bei den Modellen 900 entweder 13 oder 17 Liter, je nach Ausführung.



Die vollständige Füllung der Ummantelung mit Wasser ist daran zu erkennen, dass Wasser aus dem Kontrollhahn austritt (Abb. 1 B1). Nach dem Befüllen gleichzeitig den Befüllhahn und den Kontrollhahn der Ummantelung schließen (Abb. 1-2 B).

Nach dem Befüllen der Ummantelung mit Wasser fahren Sie mit dem Befüllen des Kochkessels fort.

**KOCHKESSEL - s. Kap. ABBILDUNGEN q)** / Sicherstellen, dass der Ablasshahn des Kochkessels in der geschlossenen Stellung steht (Abb. 3).



Der Ablasshahn wird geöffnet, wenn der Griff angehoben und um 90°/180° (Abb. 3A-3B) aus der geschlossenen Stellung des Hahns gedreht wird (Abb. 3).

Deckel des Kochkessels anheben und das zu verarbeitende Gargut hineingeben.



Beim Befüllen des Garraums ist der in seinem Inneren angegebene Füllstand zu beachten. (**s. ABB. q**)



Kein grobkörniges Kochsalz in die Kochkammer geben, da es sich auf dem Boden absetzt und nicht vollständig auflöst. Solange das Wasser kalt ist, kein Salz zusetzen.

**S. KAP. ABBILDUNGEN r)**



ÜBER die 2 Drehknöpfe (Abb. 4) kann warmes oder kaltes Wasser in den Kochkessel eingelassen werden.

Zum Befüllen des Kochkessels mit Wasser gehen Sie wie folgt vor: Gegebenenfalls den Deckel des Kochkessels hochklappen.

- Den Wasserauslauf in Richtung Kochkessel drehen (Abb. 5).
- Den Wassereinfüllknopf öffnen (heiß-kalt-beide) (Abb. 4A) und den Kessel gemäß den Betriebsanforderungen füllen.
- Am Ende des Füllvorgangs Drehknopf/-knöpfe wieder zudrehen (Abb. 4B).
- Den Wasserauslauf so ausrichten, dass er die Bewegung des Deckels nicht behindert (Abb. 5).

**EIN-/AUSSCHALTEN - s. Kap. ABBILDUNGEN r)**



Das Gerät darf erst nach dem Befüllen der Ummantelung mit Wasser eingeschaltet werden. Nicht einschalten, wenn die Ummantelung leer ist (siehe vorherige Seite)



Das Gerät darf erst nach dem Befüllen des Kochkessels mit Wasser eingeschaltet werden. Nicht bei leerem Kochkessel einschalten.



Während des Betriebs ist der Wasserstand im Kochkessel zu kontrollieren und bei Bedarf mithilfe der Wasserbefüllknöpfe nachzufüllen.

- Brenner-Drehknopf auf Piezozündung drehen und gedrückt halten (Abb. 7D).
- Gleichzeitig den Knopf (Abb. 6) drücken, um den Funken zum Zünden der Zündflamme zu erzeugen.
- Nach Zündung der Zündflamme (sichtbar durch die Kontrollöffnung unten am Gerät) zum Regeln der Flamme den Drehknopf (Abb. 7E) auf Minimum

DE

oder Maximum drehen.

- Den Knopf auf „Null“ drehen (Abb. 7C), um das Gerät auszuschalten.

## FUNKTIONSKONTROLLE UMMANTELUNG - s. Kap. **ABBILD. s)** / Abhängig von den Modellen.



Während des Betriebs wird der Wasserstand der Ummantelung durch ein Sichtgerät erfasst (Abb. 10).



Während des Betriebs wird der Druck in der Ummantelung durch das Manometer am Ventil erfasst (Abb. 11 C), bei Überschreitung von **50 kPa** wird der Entlüfter automatisch betätigt (Abb. 11 A).



Das Drucksicherheitsventil kann manuell durch Betätigen des darauf befindlichen Knopfes aktiviert werden (Abb. 11 B). Dadurch kann der Druck im Kreislauf verringert werden.



Während des Betriebs die Temperatur kontrollieren, bei Bedarf mithilfe des Befüllhahns Wasser in der Ummantelung nachfüllen.

Wenn der richtige Betriebsdruck erreicht ist (erkennbar durch das Druckablassen des Sicherheitsventils), Zündknopf auf „Minimum“ stellen.

Während des Betriebs ist der Wasserpegel über ein Sichtgerät (Abb. 10) zu kontrollieren, bei Bedarf ist der Füllstand mit den Wassereinfüllknöpfen wiederherzustellen.



Beim Nachfüllen von Wasser während des Betriebs besteht Verbrühungsgefahr. Deshalb müssen geeignete Vorbeuge- und Schutzmaßnahmen ergriffen werden. Nach Abschluss der Garvorgänge den Brenner-Bedienknopf auf „0“ stellen, um das Gerät abzuschalten.

## ENTNAHME DES PRODUKTS - s. Kap. **ABBILD. s)**

Den Brenner-Bedienknopf auf „Null“ drehen (Abb. 10B).



Um ein sicheres Handling zu gewährleisten, sollte das Gefäß für die Aufnahme des Garguts nur bis zur Hälfte gefüllt werden.



Es müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden. Für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung tragen.

1. Einen (nach Material und Fassungsvermögen geeigneten) Behälter unter den Ablasshahn stellen (Abb. 11).
2. Den Griff anheben und beginnen, ihn zu drehen; der Griff kann um 180° gedreht werden (siehe Abb. 12).
3. Den Füllstand des Behälters beobachten. Wenn er bis etwa 3/4 seines Fassungsvermögens gefüllt ist, Ablasshahn schließen.
4. Den Behälter an einen vorher für die Lagerung vorbereiteten Ort stellen.

Die Arbeitsschritte 1-2-3-4 bis zur vollständigen Leerung des Kochkessels wiederholen.

## AUSSERBETRIEBSETZUNG- s. Kap. **ABBILD. r)**



Am Ende des Arbeitsgangs den Brenner-Bedienknopf auf „0“ stellen.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden, siehe Kap. Wartung.



Die Leuchtanzeigen (falls vorhanden) müssen nun erloschen sein.

1. Sicherstellen, dass das Gerät in einem optimalen Sauberkeits- und Hygienezustand ist (s. „Wartung“).
2. Nun die Versorgung des Gerätes (z. B. Gas - Wasser - Strom) an den Absperrhähnen bzw. dem Schalter unterbrechen bzw. abschalten.



## 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.

## TÄGLICHE REINIGUNG



Nehmen Sie sämtliche Gegenstände aus dem Garraum. Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber

auf die gesamte Oberfläche (Kochkessel, Deckel und alle freiliegenden Oberflächen) aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig das gesamte Gerät von Hand reinigen.

Danach gut mit Trinkwasser nachspülen (keine Hochdruckreiniger oder einen direkten Wasserstrahl bzw. Dampfdruckreiniger verwenden). Das Wasser über den Ablasshahn ablaufen lassen.

Hahn zum Entleeren des Kochessels erst öffnen, nachdem ein geeignetes Gefäß darunter gestellt wurde. Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten, sollte das Gefäß nur bis zur Hälfte befüllt werden.

Den Behälter gemäß den örtlich geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung entleeren und den leeren Behälter wieder in seinem Fach einsetzen.

DE

Die oben beschriebenen Arbeitsschritte bis zur vollständigen Leerung des Kochkessels wiederholen.

Nach dem Ausspülen den Garraum mit einem nicht scheuernden Lappen gut abtrocknen.

Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsdurchgang zu wiederholen.

**REINIGUNG FÜR EINE LÄNGERE STILLLEGUNG**

Siehe Kap. 5 / Ausschalten / Außerbetriebnahme für eine längere Zeit

Bei den Modellen / Nach diesen Arbeitsschritten warten, bis das Gerät abgekühlt ist, und das Wasser aus der Ummantelung über den darunter befindlichen Ablaufhahn ablaufen lassen (s. Kap. 8 / Lage der wichtigsten Bauteile).

Den Ablaufhahn erst aufschrauben, nachdem ein geeigneter Behälter (Material und Fassungsvermögen) unter den Hahn gestellt wurde. Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten, sollte das Gefäß nur bis zur Hälfte befüllt werden. Behälter gemäß den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung entleeren und den leeren Behälter wieder in seinem Fach einsetzen.


Die oben beschriebenen Arbeitsschritte bis zur vollständigen Leerung der Um-


mantelung wiederholen.


**Zum Abschluss der Operationen siehe Kap. 5 / Außerbetriebsetzung**


**Die Geräte und Räume regelmäßig lüften.**



**ÜBERSICHTSTABELLE / ZU- STÄNDIGKEIT - TÄTIGKEIT - HÄU- FIGKEIT**

 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
	Reinigung des Geräts und der Teile mit Lebensmittelkontakt	Täglich
	Reinigung bei der ersten Inbetriebnahme	Bei der Anlieferung nach der Installation
	Reinigung des Rauchgasabzugs	Einmal pro Jahr
	Überprüfung des Thermostaten	Wenn erforderlich - Jährlich
	Schmierung des Gashahns	Wenn erforderlich
	Kontrollieren / Auswechseln Gasleitungen	Wenn erforderlich

DI E VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS UND JEDE VERVIELFÄLTIGUNG, AUCH TEILWEISE, IST UNTERSAGT.

**FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG**



Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Der Hauptschalter ist nicht eingeschaltet / der Fehlerstrom- oder DER Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst	Hauptschalter einschalten / Fehlerstrom- bzw. Leitungsschutzschalter zurücksetzen
Das Wasser läuft nicht ab	Der Auslass ist verstopft	Abflussfilter reinigen / Rückstände aus dem Abfluss entfernen.
Die Innenwände des Garraums sind mit Kalk bedeckt	Das Wasser ist zu hart; der Enthärter ist aufgebraucht.	Das Gerät an einen Wasserenthärter anschließen. / Den Wasserenthärter regenerieren. / Den Garraum entkalken
Im Ofen sind Flecken	Wasserqualität / Minderwertiger Reiniger / Ungenügendes Abspülen	Wasser filtern (siehe Technisches Handbuch) / Empfohlenen Reiniger verwenden / Das Abspülen wiederholen
Das Gasgerät lässt sich nicht einschalten	Gashahn ist geschlossen. / Luft in den Leitungen / Piezozündung defekt	Den Gashahn öffnen / Zündvorgang wiederholen / Piezoelektronik austauschen
Die Zündflamme geht nicht an	Kein Gas / / Zündflamme bleibt nicht an/ Zündvorrichtung verstopft / Zünddüse nicht geeignet / Das Ventil leitet kein Gas an die Zündvorrichtung	Gashahn öffnen / Funktionstüchtigkeit des Sicherheitsthermostats (siehe Technisches Handbuch) oder des Thermoelements prüfen / Bohrung der Düse reinigen oder austauschen / Zünddüse austauschen / Überprüfung von Kontakten zur Zündfreigabe / Gasventil ersetzen
Der Hauptbrenner schaltet sich nicht ein (indirekt)	Kein Wasser in der Ummantelung / Druckschalter der Ummantelung beschädigt	Ummantelung befüllen / Druckschalter austauschen
Zu starker Austritt aus dem Sicherheitsventil	Wasserfüllstand in Ummantelung zu hoch / Kalkablagerungen in der Ummantelung	Bei Gerätestillstand den Überlaufhahn öffnen und das überflüssige Wasser ablassen / Ummantelung entkalken (siehe Technisches Handbuch)
Ummantelung lässt sich nicht auffüllen (indirekt)	Kein Wasser / Wasserhahn defekt / Leitungen mit Kalk verstopft	Gashahn öffnen / Befüllhahn der Ummantelung austauschen / Leitungen entkalken oder austauschen
Es kommt kein warmes / kaltes Wasser aus den Befüllhähnen des Kochkessels	Kein Wasser / Wasserhahn beschädigt / Leitungen wegen Verkalkung verstopft	Gashahn öffnen / Befüllhahn austauschen / Leitungen entkalken oder austauschen




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             | 7. SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES |
| 3. COLOCAÇÃO E MOVIMENTAÇÃO                        | 8. INSTRUÇÕES PARA O USO       |
| 4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO                | 9. MANUTENÇÃO                  |
| 5. TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO | 10. ELIMINAÇÃO                 |
| 6. ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS                        | 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 manuseamento 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.



Obrigaç o de excluir a alimenta o el trica a montante do equipamento sempre que seja necess rio um funcionamento seguro.



Obriga o de usar  culos de seguran a.



Obriga o de usar luvas de prote o.



Obriga o de usar um capacete protetor.



Obriga o de usar sapatos de seguran a.



**Outras sinaliza es.** Indica es para a realiza o de um procedimento correto, a n o observ ncia pode causar uma situa o perigosa.



Conselhos e sugest es para ado o de procedi-

mentos adequados



**Operador “Homog neo”** (-T cnico Qualificado)/Operador experiente autorizado a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.



**Operador “Heterog neo”** (Operador com atribui es e compet ncias limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as prote es ativas, capaz de efetuar fun es simples.



Sinal de aterramento.



Sinal de fixa o ao sistema equipotencial.



  obrigat rio proceder   elimina o dos res duos em conformidade com as disposi es da legisla o em vigor sobre a mat ria.



## INFORMA ES GERAIS E DE SEGURAN A

1.

**PREF CIO** /Instru es originais. Este documento foi realizado pelo fabricante no pr prio idioma (Italiano). As informa es mencionadas neste documento s o de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em quest o. Os operadores especializados devem ter forma o sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a seguran a. Instru es de seguran a especiais (Obriga o - Proibi o - Perigo) podem ser encontradas no cap tulo espec fico sobre o assunto. Este documento n o pode ser transmitido a terceiros sem a autoriza o por escrito do fabricante. O texto n o

pode ser utilizado em impress es sem a autoriza o escrita do fabricante.

O uso de: A utiliza o de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas no interior do documento   meramente indicativa e podem ser modificados. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modifica es sem ter a responsabilidade de comunicar as altera es realizadas.

**ESCOPO DO DOCUMENTO** / As intera es entre o operador e o equipamento, durante o ciclo de vida  til do mesmo, foram atenciosamente analisadas pelo fabricante, tanto na fase de concep o quanto na reda o do manual. Portanto,   nossa espe-



rança 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 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 varia.**

- 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

**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 dispor 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.

**A GARANTIA 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 recvedor 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

ção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente.

**Ruído aéreo ≤ 70 dB**



**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. **É 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 alimen-

tação 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 aplicável, fornecer um cabo flexível para ligação à linha eléctrica com características não inferiores ao tipo do modelo H07RN-F. A tensão de alimentação suportada pelo cabo com o equipamento em funcionamento não deve diferir em  $\pm 15\%$  do valor da tensão nominal indicada na parte inferior da tabela das especifica-

ções técnicas.



O equipamento deve estar ligado a um sistema terra "Equipotenziale".



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 efetuar 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).

## 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 efetuar os seguintes trabalhos: movimentação, 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 devem 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.

## 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 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 ELECTROCUSSÃO** / Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos eléctricos e ou electrónicos em presença de tensão.



**RISCO RESIDUAL DE QUEIMADURA:** Este risco existe em caso de contacto accidental com materiais com temperaturas elevadas.



**RISCO RESIDUAL DE QUEIMADURA 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 incorrectamente, ser a causa da queima. Durante o processamento, os recipientes utilizados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.



**RISCO RESIDUAL DE ESMAGAMENTO DE MEMBROS** / existe um risco se você accidentalmente entrar em contato com as peças durante a colocação, transpor-

te, armazenamento, montagem e utilização do equipamento.



**RISCO RESIDUAL DE EXPLOSAO** / 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 INCÊNDIO** / Este risco existe com: utilização 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 electrónico 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 electricidade e / ou bombeiros).



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 seleccionados 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 - REFERÊNCIA b).



**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 perfeita-

mente (detalhe G). Nivelar o equipamento como descrito acima (detalhe E). Retirar as tampas de proteção (peça. H2).

Inserir os parafusos de fixação nas suas devidas posições e prender as duas estruturas com as porcas de bloqueio (peça H1-H3).

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 manipululos 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 REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA / VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA e).**



**A ligação hidráulica deve ser instalada segundo a normatização EN 1717 e de acordo com as disposições locais em vigor; além disso, devem ser periodicamente inspecionada e ou substituída em conformidade com as leis locais em vigor e por pessoal técnico autorizado.**

A instalação correcta do equipamento depende do seguinte:

1. A pressão de serviço da água que abastece o equipamento deve estar entre um mínimo de 200 kPa e um máximo de 400 kPa, deve assegurar um caudal mínimo de 1,5 l/min e deve suportar uma temperatura inferior a 25°.

2. O tubo de entrada da água deve estar ligado à rede de distribuição por uma torneira de inter-

ceptação (facilmente identificável e acessível ao operador) que deve ser fechada quando o equipamento não está em funcionamento ou antes dos trabalhos de manutenção (Fig. 1)

3. Entre a torneira de interceptação e o tubo que liga o equipamento deve estar instalado um filtro mecânico para impedir a entrada de partículas ferrosas que, ao oxidarem, poderiam danificar e causar a oxidação do reservatório.



**Antes de ligar o último troço da tubagem, é aconselhável deixar correr em certa quantidade de água para remover do tubo eventuais partículas ferrosas.**

- Ligue uma extremidade do tubo de alimentação à rosca do equipamento (Fig. 2)
- Ligue a outra extremidade do tubo que possui o filtro à torneira de interceptação (Fig. 3-3F).
- Abra a torneira de interceptação e verifique a estanquicidade da ligação (Fig. 4).



**WATER SPECIFICS /** ver tabela de dados técnicos

**LIGAÇÃO À REDE DE ESCOAMENTO DE ÁGUAS SUJAS /** A instalação correcta do equipamento depende do seguinte:

1. A ligação à rede de escoamento deve ser de tipo “ABERTA NÃO SIFONADA”, de acordo com as normas de higiene em vigor no local da instalação. O material de montagem e de contenção deve suportar temperaturas de cerca de 100°C à saída do equipamento.
2. Verifique se o dispositivo de contenção e escoamento de águas sujas possui uma inclinação adequada. As águas sujas devem fluir no tubo de escoamento da rede.
3. Para o escoamento adequado das

águas na rede de esgoto, verifique se existe alguma obstrução ou impedimento ao longo da linha.



Aumentar o ângulo de incidência (de 3° a 5° cerca) da descarga em rede em caso de estagnação da água)

- Conectar uma extremidade do tubo de descarga ao engate da aparelhagem.
- Direcionar a extremidade oposta do tubo para a descarga aberta (sem sifão).
- Inspeccionar visualmente a vedação da conexão e o defluxo das águas de descarga.

**Consultar o desenho esquemático (Fig. 5).**

## LIGAÇÃO À INSTALAÇÃO DE GÁS VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA f)

**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 for-**

recido 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.



Se for utilizado um tubo flexível, este deve estar em conformidade com os regulamentos locais em vigor; eles não devem ter mais de 2 m de comprimento e não devem tocar em partes do equipamento sujeitas a altas temperaturas.



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 roscas



Depois de aberto o obturador da rede, efetuar um teste para verificar se existem fugas de gás (Fig. 4)



Não ligue os aparelhos a redes que contenham gás com monóxido de carbono ou outros componentes tóxicos

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 - REFERÊNCIA g).



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. g).





## 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 controlos 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 equipa-

mento 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 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-eletricidade) em caso de perigo iminente).

## PARAGEM POR ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

**Componente de segurança/PARAGEM:** 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 mate-

riais estranhos (ver Remoção de materiais de proteção)



**Remover o bloqueio da válvula de segurança de pressão da parede dupla- CONSULTAR SECC. ILU. - REIF. g) PART. K**

## 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.



## MUDANÇA DO TIPO DE GÁS

6.

**CONTROLO DA PRESSÃO DINÂMICA A MONTANTE/Ver Detecção de pressão à entrada de gás.**

**VERIFICAÇÃO 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 INJETOR DO QUEIMADOR PILOTO / VER SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. I)**

Fechar a torneira de intercetação a montante do equipamento.

MODELO 700

1. Retirar o painel inferior
2. Desmontar o corpo do queimador.
3. Desmontar a vela para evitar que seja danificada durante a substituição do injetor (Fig. 1B).
4. Desaparafusar a porca e desmontar o injetor piloto (o injetor está engra-

tado ao bico).

5. Substitua o injetor piloto (Fig. 1A) com aquele correspondente ao gás escolhido (consultar Tabela de referência).

6. Atarraxar a porca com o novo injetor.

7. Voltar a montar novamente a vela de ignição

8. Acender o queimador piloto para controlar se há perdas de gás.

MODELO 900

- Remover o painel de proteção cobertura de lã.

- Desaparafusar a porca e desatarraxar o injetor piloto.

- Substituir o injetor piloto (Fig.1/A) por aquele que corresponde ao gás escolhido, de acordo com o que foi mencionado na Tabela de referência.

- Atarraxar a porca com o novo injetor.

- Acender o queimador piloto para controlar se há perdas de gás.

**SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO QUEIMADOR - VER SECÇ. ILU - REF. m)**

1. Fechar a torneira de intercetação a montante do equipamento./ 2. Soltar o injetor da sua posição (Fig. 3). / 3.

Substituir o injetor pelo correspondente ao gás /consultar Tabela de referência./ 4. Prender bem o injetor na sua posição.



**Efetuar um teste para verificar se existem fugas de gás**

**REGULAÇÃO DO FLUXO TÉRMICO MÍNIMO - VER SEÇ. ILU - REF. n) / Nos modelos fornecidos, a entrada**

de calor reduzida é obtida com o parafuso de by-pass mínimo (Fig. 2) “calibrado” e aparafusado ao fundo (ver Tabela de Gás de Referência). Abrir a torneira de fechamento a montante do equipamento.



**Em caso de substituição do parafuso, apor um selo de detecção de adulteração ao fim da medição**



## SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES



Antes de prosseguir, consultar “Informações gerais de segurança”.

Antes de prosseguir, remover os manípulos e o painel

### SUBSTITUIÇÃO DA TORNEIRA

1. Desaparafusar as conexões de entrada e saída de gás
2. Desatarraxar a alimentação do queimador piloto
3. Desenrosque o termopar
4. Montar novamente a nova torneira
5. Aparafusar novamente todas as ligações.



**Efetuar um teste para verificar se existem fugas de gás**

### SUBSTITUIÇÃO DA VÁLVULA (indiretas)

1. Desaparafusar as conexões da entrada, saída de gás e as conexões elétricas
2. Desatarraxar a alimentação do queimador piloto
3. Desaparafusar o termopar.
4. Montar novamente a nova torneira
5. Aparafusar novamente todas as ligações.



**Verificar a estanquidade do gás com as ferramentas adequadas**

### SUBSTITUIÇÃO DO TERMOPAR

1. Desaparafusar o termopar da torneira
2. Desaparafusar o termopar do piloto
3. Montar novamente o termopar novo e apertar novamente as ligações

### SUBSTITUIÇÃO DA VELA DE IGNIÇÃO

1. Soltar o cabo de alta tensão da vela de ignição
2. Desapertar a porca
3. Remontar a vela de ignição nova
4. Conectar o cabo de alta tensão

### SUBSTITUIÇÃO DO PIEZOELÉTRICO

1. Remover as torneiras de descarga da panela, carga e nível da parede dupla
2. Remover o painel central
3. Soltar o cabo do acendedor piezoelétrico
4. Desmontar o acendedor a substituir.
5. Montar novamente o novo acendedor piezoelétrico



**Ao colocar as partes removidas, não inverter as posições dos componentes**



**Se necessário, contactar a assistência autorizada e o Manual Técnico**



## LOCALIZAÇÃO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS - VER SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. o).

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Manipulo de regulação de fogos
2. Botão piezoelétrico
3. Torneira de água fria para introduzi-la no vão de cozimento.
4. Torneira de água quente para introduzi-la no vão de cozimento.
5. Comporta de carga da água no interior do vão.
6. Torneira de capacidade do nível e controlo da água do vão.
7. Válvula de segurança de pressão do vão.
8. Visor de controlo de nível da água do vão
9. Comporta de descarga de alimentos do vão de cozimento.
10. Controlo da chama piloto (interno da aparelhagem).
11. Puxador de abertura/fechamento da tampa.
12. Direcionador para introduzir água no vão de cozimento.
13. Vão de cozimento.
14. Tampa de descarga da água vão (parte interna aparelhagem).

## MODALIDADE E FUNÇÃO DOS MANÍPULOS, TECLAS E INDICADORES LUMINOSOS/ VER SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. p).

A descrição é meramente indicativa e pode ser sujeita a alterações.

- ① **MANÍPULO DE REGULAÇÃO DE FOGOS (GÁS).** Efetua três diferentes funções:
  1. Acendimento da chama piloto e queimador.
  2. Regulação da chama (mínimo - máximo).
  3. Desconexão do equipamento.
- ② **BOTÃO PIEZOELÉTRICO.** Efetua uma função:
  1. Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.
- ③ ④ **MANÍPULO DE ENCHIMENTO DE ÁGUA FRIA E QUENTE.** Funções:

1. Abertura fluxo da água.
2. Fecho fluxo de água.

### ⑤ VÁLVULA ENCHIMENTO DE ÁGUA. Funções:

1. Abertura do fluxo para a nivelção de água no interior do vão.
2. Fechamento do fluxo de água no interior do vão.

### ⑥ TORNEIRA DE NÍVEL DA ÁGUA DO VÃO. Nos modelos fornecidos Funções: 1. Torneira para o controlo e a regulação do nível da água no vão.

## ARRANQUE PARA PRODUÇÃO



Antes de prosseguir com as operações, consultar “Informações gerais de segurança / Riscos residuais”



Antes de iniciar as operações, ver “Entrada em funcionamento diário”.



**É absolutamente proibido utilizar a marmita como fritadeira.**



A aparelhagem deve ser utilizada com o auxílio de água potável dentro do vão e todo outro tipo de uso é considerado impróprio e, de consequência, perigoso.



No primeiro acendimento aguardar que a possível formação de ar no interior do circuito de gás saia completamente da conduta.

## CARGA DA ÁGUA DO VÃO- consultar secç. ILUSTRAÇÕES - REF. q)

Nos modelos fornecidos

- Girar o manipulo em posição de descarga (Aberto) para a descarga da água do vão (Fig. 1 A).
- Girar para a posição de carga (Aberta) a comporta de enchimento de água localizada dentro do vão (Fig. 2 A) dentro do nível MIN indicado pelo visor (**REF. ILU. s) - Fig. 10**).



Verificar diariamente a presença de água no vão e, se houver necessidade, atuar sobre válvula de guilhotina de carga e sobre a torneira de controlo.





A capacidade da água contida no vão é de 8,5 litros para a 700. Para a 900 é de 13 ou 17 litros, de acordo com os modelos.



O enchimento completo do vão em fase de carga é sinalizado pela saída da água da válvula da torneira de controlo (Fig. 1 B1). Após terminar o enchimento, fechar temporaneamente a válvula de guilhotina de carga e a torneira de controlo da água do vão (Fig. 1-2 B).

Quando terminarem as operações de enchimento de água no vão, continuar, se necessário, com o carregamento da marmita.

**CARREGAMENTO DA CALDEIRA - consultar secç. ILUSTRAÇÕES - REF. q) /** Verificar se a comporta de descarga do vão de cozimento está em posição “Fechado”, (Fig. 3).



A comporta de descarga abre-se ao levantar o puxador e girando-a em 90°/180° (Fig.3A -3B), em relação à posição de válvula fechada (Fig.3).

Levantar a tampa da marmita e continuar com a carga dentro do vão de cozimento do material a elaborar.



No carregamento do vão de cozimento, respeitar a carga indicada dentro do próprio vão (**ver ILU REIF.q)**



Não inserir sal de cozinha em grandes pedaços no vão do cozimento, pois ao depositar-se no fundo, não se desfaz completamente. Não colocar sal na água fria.

**VD. SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. r)**



É possível colocar água (quente e ou fria) dentro do vão de cozimento atuando nos dois manipulados (Fig.4).

Para efetuar a carga de água no vão de cozimento é necessário: Levantar a tampa do vão de cozimento.

- Girar o direcionador para o vão de

cozimento (Fig. 5).

- Abrir à escolha (quente-fria-ambas) os manipulados de enchimento de água (Fig. 4A) e encher o tanque conforme a necessidade de processamento.
- No final do enchimento, fechar o(s) manipulo(s) (Fig.4B).
- Reposicionar o direcionador para não criar obstáculos para o curso da tampa de fechamento (Fig. 5).

**IGNIÇÃO / DESLIGAMENTO - ver secç. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA r)**



A aparelhagem deve ser ligada após encher o vão com água. Não ligar sem água (ver página anterior)



O equipamento deve ser aceso depois de efetuar o carregamento da água no vão de cozimento. Não acender a seco (com o vão de cozimento vazio).



Durante o funcionamento, controlar o nível de água no interior do vão de cozimento e, se necessário, abastecer através dos manipulados de carga de água.

- Girar e manter pressionado o manipulo do comando queima dor em posição piezoelétrica (Fig.7D).
- Pressionar o botão (Fig.6) e, ao mesmo tempo, girar o manipulo para gerar a faísca de acendimento da chapa piloto.
- No momento de acendimento da chama piloto (que é visível ao abrir a porta inferior da aparelhagem), girar o manipulo (Fig.7E) para a posição de mínimo e ou máximo para regular a chama de funcionamento.
- Girar na posição “Zero” (Fig. 7C) o manipulo de acendimento para desligar a aparelhagem.

**CONTROLO FUNCIONAMENTO VÃO - ver secç. ILUSTRA - REF s) /** Nos modelos fornecidos.



Durante o funcionamento o nível

da água do vão pode ser obtido a partir de um visor (Fig.10).



Durante o funcionamento, a pressão dentro do vão é detetada pelo manómetro localizado na válvula (Fig. 11 C) e após se exceder **50 kPa**, a ventilação é ativada automaticamente (fig. 11 A).



A válvula de segurança de pressão pode ser ativada manualmente, agindo no botão localizado nela (Fig. 11 B), esta operação permite a diminuição da pressão dentro do circuito.



Durante o funcionamento, controlar a temperatura e, quando necessário, adicionar água no vão através da comporta de carga de água.

Ao obter a pressão de funcionamento (evidenciada pelo respiro da válvula de segurança), girar o manípulo de comando do queimador para a posição de mínimo.

Durante o funcionamento, controlar o nível de água através do visor (Fig.10) e, se necessário, abastecer através dos manípulos de carga de água.



Ao colocar água, durante o funcionamento, há o risco residual de queimaduras. Utilizar meios adequados de prevenção e de proteção.

Após terminar as operações de cozimento do material a confeccionar, girar para a posição de “Zero” o manípulo de comando do queimador para desligar a aparelhagem.

### **DESCARGA DO PRODUTO - ver secç. ILUSTRA - REF s)**

Girar na posição “Zero” (Fig. 10B) o manípulo de comando do queimador.



Nas operações de descarga do produto, encher até à metade da capacidade total do contentor de

recolha para movimentá-lo com segurança.



Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.

1. Posicionar um recipiente (adequado para o material e capacidade) embaixo da comporta de descarga (Fig. 11).
2. Levantar o puxador e iniciar a rotação; o puxador pode girar até 180° (Ver Fig. 12).
3. Controlar visualmente o enchimento do contentor. Quando for enchido cerca 3/4 da capacidade total, fechar a comporta.
4. Posicionar o contentor em local já predisposto para o estacionamento.

Repetir as operações 1-2-3-4 até que o vão de cozimento esteja completamente vazio.

### **COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO- ver. secç. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA r)**



No final do ciclo de trabalho, girar o manípulo de comando do queimador para a posição “Zero”.



O equipamento deve ser limpo regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos. ver cap.: Manutenção.



Os indicadores luminosos (se presentes) devem permanecer desligados.

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento (ver “Manutenção”).
2. Fechar os cadeados da rede a montante do aparelho (por ex. gás - água - elétrico).



## 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 fenómenos 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 característi-

cas 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

## LIMPEZA DIÁRIA



Retirar qualquer objeto do compartimento de cozimento. Aplicar o líquido detergente em toda a superfície

(compartimento de cozimento, tampa e todas as superfícies expostas) através de um vaporizador normal e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a aparelhagem.

Após terminar as operações, enxaguar abundantemente com água potável (não utilizar jatos de água de pressão diretos e limpadores a vapor). Fazer com que a água deflúa, utilizando a comporta de descarga.

Abrir a comporta de descarga marmitta somente após posicionar um contentor apropriado (material de capacidade) embaixo da comporta. Encher o recipiente até a metade da capacidade

para movimentá-lo com segurança. Esvaziar o recipiente, seguindo os procedimentos para a eliminação local em vigor no país de utilização, e reposicionar o recipiente vazio no respectivo local.

Repetir as operações acima descritas até o esvaziamento completo da marmita.

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.

**LIMPEZA POR DESATIVAÇÃO PROLONGADA / Ver Cap. 5 / Operações de desativação / Desativação prolongada no tempo**

Após concluir as operações, aguardar o arrefecimento da máquina e esvaziar a água da vão através do respectivo tampão instalados sob o vão (ver secç. 8/ Localização dos componentes principais


Desaparafusar o tampão de descarga depois de ter posicionado um contentor adequado (material e capacidade) em baixo do vão. Encher o recipiente até a metade da capacidade para movimentá-lo com segurança. Esvaziar o recipiente, seguindo os procedimentos para a eliminação em vigor


no país de utilização, e reposicionar o recipiente vazio no respectivo local. Repetir as operações acima descritas até o esvaziamento completo a água do vão.


**Para concluir as operações, consultar o cap. 5 / Desativação**


**Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.**



**TABELA RESUMIDA / 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, remove 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 autorizado intervém 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.

OPERAÇÃO A EXECUTAR		FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza equipamentos e partes em contacto com alimentos	Diário
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo do termóstato	Se necessário - Anual
	Lubrificação das torneiras de gás	Quando necessário
	Controlo / substituição condutas de abastecimento de gás	Quando necessário

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se o equipamento não funcionar corretamente tentar solucionar os problemas mais simples, com o auxílio desta tabela.


ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho	O interruptor principal não está ligado / O diferencial ou o magnetotérmico disparou	Ligar o interruptor principal / Reiniciar o diferencial ou o magnetotérmico
A água não será descarregada	O descarga está entupido	Limpar o filtro da descarga / Limpar a descarga de qualquer resíduo.
As paredes internas do tanque estão recobertas de calcário	A água é muito dura, o suavizador terminou.	Conectar o equipamento a um amaciador. / Regenerar o amaciador / Descalcificar o vão de cozimento
Há manchas no vão de cozimento	Qualidade da água / Detergente deficiente / Enxague insuficiente	Filtrar a água (consultar o Manual Técnico) / Usar o detergente recomendado / Repetir a lavagem
A aparelhagem a gás não liga	Torneira de gás fechada. / Presença de ar no tubo / Acendedor piezoelétrico com defeito	Abrir a torneira de gás / Repetir as operações de ignição / Substituir o piezoelétrico
O piloto não liga	Sem gás / O piloto não permanece ligado / O bico piloto está entupido / O bico piloto não é adequado / A válvula não fornece gás de alimentação piloto	Abrir a torneira de alimentação gás / Verificar a eficiência do termostato de segurança (consultar o Manual Técnico) ou do termopar / Limpar o orifício do bico ou substituir / Substituir o bico piloto / Verificar os contactos de consentimento de ignição / Substituir a válvula de gás
O queimador principal não acende (indiretas)	Falta água no interior do vão / Pressóstato vão danificado	Encher o vão / Substituir o pressóstato
Purga excessiva da válvula de segurança	Nível de água muito alto / Presença de calcário dentro do vão	Com a máquina fora de uso, abrir a torneira de descarga e deixar escorrer o excesso de água / Descalcificar a cavidade (consultar o Manual Técnico)
A parede dupla não carrega (indiretas)	Sem água de alimentação / Torneira com defeito / Tubos obstruídos pelo calcário.	Abrir a torneira da rede elétrica / Substituir a torneira de enchimento do vão/ Libertar os tubos do calcário ou substituí-los
Não sai água quente/fria do distribuidor de carga da panela	Sem água de alimentação / Torneira de água danificada / Tubos bloqueados por calcário	Abrir a torneira da rede elétrica / Substituir a torneira de enchimento / Libertar os tubos do calcário ou substituí-los




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

 **Obrigações 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 elétricos 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.





- |  |   |
|--|---|
| 1-2. ALGEMENE INFORMATIE<br>VOOR DE VEILIGHEID | 7. VERVANGING VAN<br>ONDERDELEN           |
| 3. PLAATSING EN VERPLAATSING                   | 8. GEBRUIKSINSTRUCTIES                    |
| 4. AANSLUITING OP DE<br>ENERGIEBRONNEN         | 9. ONDERHOUD                              |
| 5. HANDELINGEN VOOR DE<br>INBEDRIJFSTELLING    | 10. VERWIJDERING                          |
| 6. WIJZIGING TYPE GAS                          | 11. TECHNISCHE GEGEVENS /<br>AFBEELDINGEN |


## BESCHRIJVING VAN DE PICTOGRAMMEN

 **Gevaraanduidingen.** 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, in-

stallatie, 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.



Symbool van de aarding.



Symbool aansluiting op het equipotentiale systeem.



Verplichting om te voldoen aan de geldende normen voor de afvalverwerking.



## ALGEMENE INFORMATIE VOOR 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 do-

cument 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 informatie 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 appa-

raat 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 aardingsystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
- aardingsstelsel 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/Deksel
- 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 commer-

ciële 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  $> + 10$  °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 voorafgaand door de fabrikant goedgekeurd zijn.

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 voorafgaand door 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 gebeurtenissen 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 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).

### TECHNISCHE GEGEVENS en AFBEELDINGEN /

**Deze paragraaf bevindt zich op het einde van deze handleiding.**

NL



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 betrek-

king tot de individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen vastgesteld waaraan de operatoren verplicht moeten voldoen.  
**Geluid  $\leq$  70 dB**




**Verboden de enkele apparatuur te installeren ZONDER kit tegen omvallen (ACCESSOIRE). Behalve uitvoeringen TOP.**





Op de stroomopwaarts van de apparatuur geplaatste voedingsbronnen (bijv gas-water-elektriciteit) moeten vergrendelingsinrichtingen worden geïnstalleerd waarmee de voedingen kunnen worden uitgesloten, telkens wanneer men in veilige omstandigheden moet werken.





Afhankelijk van het model, 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.

 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 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 netwerk 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 (bijv. gas - water - 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 (bijv. demontage panelen, afsluiten van elektriciteitsvoorziening).

## 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 vereiste 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 bokalen 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 aanwijzin-

gen 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 verpak-  
kingsmaterialen is ten laste van  
de ontvanger en moet in over-  
eenkomst 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 BESCHERMENDE 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 bijtende producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.



Het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen of stoomreinigers.



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 ander niet schurend materiaal.

## REINIGING VOOR DE EERSTE INWERKINGSTELLING /

Met behulp van een gewone handspuit 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 voorbijkomen en/of er werkzaamheden uitvoeren.

Plaats de apparaten zo dat de zij-kanten 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 beschermdoppen terug tussen de apparaten (det. H2).

**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.

NL

**AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN**

4.



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



Over het algemeen de apparatuur wordt geleverd zonder netsnoeren en zonder buizen voor de aansluiting op de water- en gasvoorzieningen en de afvoerv



**De wateraansluiting moet geïnstalleerd worden volgens de norm EN 1717 en volgens de plaatselijke voorschriften die van kracht zijn. Ze moeten regelmatig door bevoegd technisch personeel geïnspecteerd en/of vervangen worden in naleving van de plaatselijke voorschriften inzake conformiteit die van kracht zijn**

Voor een correcte installatie is het van essentieel belang dat:

1. De apparatuur gevoed wordt met drinkwater met een werkdruk van minimum 200 kPa tot een maximum van 400 kPa, met een minimaal vermogen van 1,5 l/min en bestand tegen een temperatuur beneden de 25°.
2. De inlaatbuis van het water verbonden is met de watervoorziening door

**AANSLUITING OP DE WATERVOORZIENING / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE e)**

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT EN ELKE, OOK GEDEELTELIJKE, REPRODUCTIE IS VERBODEN.

middel van een afsluitkraan (gemakkelijk herkenbaar en toegankelijk voor de operator) die in geval van inactiviteit of onderhoudswerkzaamheden kan worden gesloten (afb. 1).

3. Er tussen de afsluitkraan en de buis voor aansluiting van de apparatuur een mechanisch filter is geïnstalleerd, ter belemmering van het binnenkomen van eventuele ijzerdeeltjes die na verloop van tijd de oxidatie van de tank kunnen veroorzaken.



**HET is aanbevelenswaardig om het laatste stuk buis vóór het verbinden met water te spoelen om eventuele ijzerdeeltjes te verwijderen.**

- Verbind één uiteinde van de voedingbuis met de koppeling van de apparatuur (afb. 2);
- Verbind het andere uiteinde van de buis, uitgerust met een filter, aan de afsluitkraan (afb. 3-3F).
- De afsluitkraan openen om visueel op lekkages te controleren (afb. 4).



### **WATER SPECIFICS /**

zie tabel met technische gegevens

### **AANSLUITING OP DE AFVOER GRIJS WATER /**

Voor een correcte installatie is het van essentieel belang dat:

1. De verbinding met de afvoer moet van het type "OPEN NIET GEHEVELD" zijn overeenkomstig de plaatselijk geldende hygiënevoorschriften. Het materiaal voor aan- en insluiting moet bestand zijn tegen uitgaande temperaturen van ongeveer 100°C van de apparatuur.
2. Controleer de correcte helling van de inrichting voor insluiting en afvoer van grijs water. De inrichting moet het grijze water gemakkelijk naar de afvoer van het riool laten stromen.
3. Voor een correcte afvoer van het water in het riool moet men de gehele

leiding op obstakels of andere belemmeringen controleren.



Verhoog de hellinggraad van de afvoer naar het net (met circa 3° tot 5°) indien er water blijft staan

- Sluit het ene uiteinde van de afvoerbuis aan op de koppeling van het apparaat;
- Voer het andere uiteinde van de buis naar de open afvoer (zonder sifon).
- Controleer visueel of de aansluiting hermetisch dicht zit en of het afvoerwater wegstroomt.

**Zie schematische voorstelling (Afb. 5).**

### **GAS-AANSLUITING ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE f)**

**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.



**Enmaal 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 ge-**

specificeerd 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.



Als een flexibele slang wordt gebruikt, moet deze voldoen aan de geldende plaatselijke voorschriften; ze mogen niet langer zijn dan 2 m en mogen geen delen van het apparaat raken die aan hoge temperaturen worden blootgesteld.



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)



Sluit de apparaten niet aan op netwerken die gas bevatten met koolmonoxide of andere giftige componenten

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 g).**



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).

## AANSLUITING OP DE ELEKTRISCHE VOEDING

De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke normen die van kracht zijn, en dit alleen door bevoegd, bekwaam personeel. De technische gegevens zoals vermeld op het typeplaatje van de apparatuur en weergegeven in deze handleiding controleren alvorens de aansluitingen tot stand te brengen.



Sluit het apparaat aan op een omnipoaire stroomvoorziening met overspanningscategorie III.



**AARDING** / Het is noodzakelijk

om het apparaat op een aarding aan te sluiten. Hiertoe moet u de klemmen gemarkeerd met de symbolen op het klemmenbord van de aankomst van de lijn aansluiten op een efficiënte aarding, die conform met de plaatselijke normen die van kracht zijn is uitgevoerd.

### **SPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN**

/ De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen verzekerd wanneer het apparaat correct is aangesloten op een efficiënt aardingsstelsel, zoals aangegeven in de plaatselijke normen voor elektrische veiligheid die van kracht zijn. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer deze veiligheidsnormen niet worden nageleefd. Het is noodzakelijk om deze fundamentele veiligheidsvereisten te controleren en in geval van twijfel een zorgvuldige controle van het systeem aan te vragen, uitgevoerd door gekwalificeerd, professioneel personeel. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade veroorzaakt door het ontbreken van de aarding van de groep.



**De (geelgroene) aardingskabel niet onderbreken.**

### **AANSLUITINGEN OP DE VERSCHILLENDE ELEKTRISCHE DISTRIBUTIENETTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. h).**

De apparaten zijn geleverd om te werken met de spanningen aangegeven op het gegevensplaatje dat op het apparaat is aangebracht. Elke andere aansluiting moet als oneigenlijk en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd.



**Het is verplicht om de aansluiting te respecteren zoals voorzien door de fabrikant, te zien op het aansluitingsplaatje in de buurt van het klemmenbord.**



**Het is verboden om de bekabeling vanbinnen in het apparaat**

### **te wijzigen**

### **ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE KABEL OP HET KLEMMENBORD**



Verwijder in de voorziene gevallen het paneel van de kast waarin het klemmenbord zit aan de achterkant van de machine.

Sluit de voedingskabel op het klemmenbord aan zoals beschreven in: "Aansluiting op de elektrische voeding" en aangegeven op het aansluitingsplaatje. Het schema en de tabel (zie TECHNISCHE GEGEVENS) geven de mogelijke aansluitingen aan in verhouding tot de netspanning.

### **AANSLUITING OP HET "EQUIPOTENTIALE" SYSTEEM - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. h).**

De beschermingsaarding bestaat uit een reeks voorzorgen die dienen om aan de elektrische massa's dezelfde potentiaalwaarde van de aarde te verzekeren, en zo te vermijden dat deze massa's onder spanning komen te staan. De aarding dient om te verzekeren dat de massa's van de apparaten op dezelfde potentiaalwaarde als het terrein zijn.

Bovendien vergemakkelijkt de aarding de automatische interventie van de differentiaalschakelaar. De beschermingsaarding betreft niet alleen de elektrische installatie, maar alle andere installaties en metalen delen van het gebouw, van de leidingen tot de hydraulische installatie, van de balken tot de verwarmingsinstallatie enzovoort, zodat het hele gebouw in veiligheid is gesteld, ook in geval van een eventuele blikseminslag die het gebouw kan treffen.



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer verder te gaan.



Het apparaat moet in een "equipotentiaal" systeem geïntegreerd zijn, waarvan de efficiëntie gecontroleerd moet worden vol-

gens de normen die in het land van installatie van kracht zijn.



De elektricien-technicus die de algemene elektrische installatie voorziet, moet garanderen dat de installatie aan de normen beantwoordt wat betreft rechtstreeks en onrechtstreeks contact.



De elektricien-technicus moet ervoor zorgen om alle verschillende massa's op dezelfde potentiaal aan te sluiten, om zo een goed "equipotentiaal" aardingssysteem te hebben op de plaats waar de verschillende apparaten worden geïnstalleerd.



Voor de aansluiting van het apparaat op het "equipotentiale" systeem van het lokaal is het noodzakelijk dat men zorgt voor een geel/groene elektrische kabel, geschikt voor het vermogen van de geïnstalleerde

de uitrustingen.

Het plaatje "Equipotentiaal" van het apparaat bevindt zich gewoonlijk op het paneel ervan, in de buurt van het systeem voorzien voor de koppeling. Wanneer u die hebt gevonden (zie schematische tekening voor de correcte plaats), voert u de aansluiting uit.

1. Sluit het ene uiteinde van de elektrische massakabel (de kabel moet met de dubbele geel/groene kleur gemarkeerd zijn) aan op het systeem voorzien voor "equipotentiale" koppeling van het apparaat (zie schematische tekening afb. 1).

2. Sluit het andere uiteinde van de elektrische massakabel aan op het systeem voorzien voor de "equipotentiale" koppeling van de plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd (afb. 2).

NL

## HANDELINGEN VOOR DE INBEDRIJFSTELLING

5.

### 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 voltooi-

en 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 afvoeren (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)

## CONTROLE EN REGELING VAN DE GASTOEVOERGROEPEN

 Ook al is de apparatuur tijdens de keuring al correct gekalibreerd, moet, na het voltooiën 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 geschikt 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 (bijv 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 productiecycclus 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)



**Verwijder de blokkering van de drukbeveiligingsklep van de tussenwand - ZIE PAR. ILL - REF. g) DET. K**

### DAGELIJKSE INWERKINGSTELLING

1. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur.
  2. Controleer de juiste werking van het afzuigstelsel 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 piezo-elektrische stand ingedrukt houdt, houd een vlam (lucifer of andere) bij de waakvlam en wacht op ontbranding.

### DAGELIJKSE BUITENDIENSTSTELLING /

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 BUITENDIENSTSTELLING /

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.



## 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 hoger is dan de toevoerdruk, moet de installatie onderbroken worden en moet men contact opnemen met de bevoegde assistentiedienst

## VERVANGING VAN DE INJECTOR VAN DE PILOOTBRANDER / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. I)

De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur sluiten.

MODEL 700

1. Verwijder het onderste paneel
  2. Demonteer de romp van de brander
  3. Demonteer de ontsteking om die tijdens de vervanging van de injector niet te beschadigen (Afb. 1B).
  4. Schroef de moer los en demonteer de pilootinjector (de injector is op het biconische deel vastgemaakt).
  5. Vervang de pilootinjector (Afb. 1A) door de injector die overeenstemt met die van het gekozen gas (zie 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.
- MODEL 900

- Verwijder het plaatje dat de afdekkroon beschermt.
- Schroef de moer los en schroef de pilootinjector los.
- Vervang de pilootinjector (Afb. 1/A) door de injector die overeenkomt met het gekozen gas volgens de vermelding in de referentietabel.
- Schroef de moer met de nieuwe injector aan.
- Zet de pilootbrander aan om te controleren of er geen gas lekt.

## VERVANGING VAN DE INJECTOR VAN DE BRANDER - ZIE PAR. ILL - REF. m)

1. De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur sluiten. / 2. Schroef de injector uit zijn zitting (Afb. 3). / 3. Vervang de injector door de injector die overeenstemt met het gas / zie Referentietabel. / 4. De injector goed op zijn plaats vastschroeven.

 **Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten**

## REGELING VAN HET MINIMALE WARMTEVERMOGEN - ZIE PAR. ILL - REF. n) /

In de daarvoor uitgeruste modellen wordt het beperkte warmtevermogen verkregen met de schroef van het minimum by-pass (Afb. 2) "gekalibreerd" en volledig aangeschroefd (zie de referentietabel gas). De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur openen.

 **Indien de schroef wordt vervangen, moet aan het einde van de detectie een sabotage/detectiezegel erop worden aangebracht**





Zie "Algemene info voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.

Demonteer de draaiknoppen en het instrumentenbord vooraleer door te gaan

### VERVANGING VAN DE KRAAN

1. Schroef de aansluitingen van de gastoevoer en -afvoer los
2. Schroef de voeding los van de pilotbrander
3. Schroef de thermokoppel los
4. Monteer de nieuwe kraan
5. Schroef alle aansluitingen opnieuw aan



**Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten**

### VERVANGING VAN DE KLEP (onrechtstreeks)

1. Schroef de aansluitingen van de ingang, uitgang van het gas en de elektrische aansluitingen los
2. Schroef de voeding los van de pilotbrander.
3. Schroef de thermokoppel los.
4. Monteer de nieuwe kraan
5. Schroef alle aansluitingen opnieuw aan



**Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten**

### VERVANGING VAN DE THERMOKOPPEL

1. Schroef de thermokoppel los van de kraan
2. Schroef de thermokoppel los van de pilotbrander
3. Monteer de nieuwe thermokoppel en schroef de aansluitingen opnieuw aan

### VERVANGING VAN DE ONTSTEKING

1. Maak de hoogspanningskabel los van de ontsteking
2. Schroef de moer los
3. Monteer de nieuwe ontsteking
4. Sluit de hoogspanningskabel aan

### VERVANGING VAN HET PIËZO-ELEKTRISCHE ELEMENT

1. Verwijder de kranen om de pan af te laten, om de tussenwand te vullen en voor het niveau in de tussenwand
2. Verwijder het middenpaneel
3. Maak de kabel los van de piëzo-elektrische aansteker
4. Demonteer de aansteker die vervangen moet worden
5. Monteer de nieuwe piëzo-elektrische aansteker



**De posities van de componenten niet omwisselen wanneer u de weggenomen delen plaatst**



**Neem desgevallend contact op met de bevoegde assistentiedienst en raadpleeg de technische handleiding**



**PLAATS VAN DE BELANGRIJKSTE COMPONENTEN -ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. o).** De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

1. Draaiknop voor regeling van vuren
2. Piëzo-elektrische drukknop
3. Waterkraan voor toevoer van koud water in de bereidingskamer.
4. Waterkraan voor toevoer van warm water in de bereidingskamer.
5. Afsluiter voor toevoer van water binnenin de tussenwand.
6. Kraan om op niveau te brengen en voor controle van het water van de tussenwand.
7. Veiligheidsklep druk tussenwand.
8. Scherm weergeven voor controle van niveau van het water in de tussenwand.
9. Afsluiter voor afvoer van voedingswaren uit de bereidingskamer.
10. Controle van de waakvlam (binnen in het apparaat).
11. Hendel openen/sluiten deksel.
12. Transporteur voor toevoer van water in de bereidingskamer.
13. Bereidingskamer.
14. Dop om het water uit de tussenwand af te laten (binnenkant apparaat).

**WERKWIJZE EN FUNCTIE DRAAIKNOPPEN, TOETSEN EN INDICATORLAMPJES / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. p).** De beschrijving is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

① **DRAAIKNOP VOOR REGELING VAN VUREN (GAS).** Voert drie verschillende functies uit:

1. Inschakelen van de waakvlam en de brander.
2. Afstelling van de vlam (minimum - maximum).
3. Het apparaat uitschakelen.

② **PIËZO-ELEKTRISCHE DRUKKNOP.** Voert een functie uit:

1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.

③ ④ **DRAAIKNOP OM KOUD EN WARM WATER TE VULLEN.**

1. Watertoevoer openen.
2. Watertoevoer sluiten.

⑤ **AFSLUITER OM WATER TE VULLEN.** Functies: 1. Watertoevoer openen om het water binnenin de tussenwand op niveau te brengen.

2. Watertoevoer binnenin de tussenwand sluiten.

⑥ **KRAAN WATERPEIL TUSSENWAND.** Bij de voorziene modellen / Functies: 1. Kraan voor de controle en het regelen van het waterpeil in de tussenwand.

### OPSTART VOOR DE PRODUCTIE



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid / Blijvende risico's" vooraleer de handelingen uit te voeren



Zie "Dagelijkse inwerkingstelling" vooraleer verder te gaan.



**Het gebruik van de pan als friutpan is absoluut verboden.**



Het apparaat moet gebruikt worden met behulp van drinkbaar water binnenin de tussenwand, ieder ander gebruik moet als verkeerd en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd.



Bij de eerste inschakeling moet u wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.

**WATERTOEVOER TUSSENWAND - zie par. ILLUSTRATIES - REF. q)**

- Bij de voorziene modellen / Draai de knop om het water uit de tussenwand af te laten naar de afvoerstand (open) (Afb. 1 A).
- Draai de afsluiter om water binnenin de tussenwand te vullen naar de toevoerstand (open) (Afb. 2 A) binnen het MIN-niveau aangeduid op het scherm (**REF. ILL. s) - Afb. 10).**



Controleer dagelijks of er water in de tussenwand aanwezig is. In-

dien nodig de toevoerafsluiters en de kraan voor controle bedienen.



De waterinhoud in de tussenwand bedraagt 8,5 liter voor de 700. Voor de 900 bedraagt dit 13 of 17 liter, naargelang de modellen.



Tijdens het vullen met water wordt aangegeven dat de tussenruimte volledig gevuld is door het uitlopen van water uit de kraan voor controle (Afb. 1 B1).

Als het vullen voltooid is, moet men de toevoerafsluiters en de kraan voor controle van het water in de tussenruimte tegelijk sluiten (Afb. 1-2 B).

Nadat de handelingen om water in de tussenruimte te vullen met succes zijn voltooid, kan men desgevallend verdergaan met het vullen van de pan.

**PAN VULLEN - zie par. ILLUSTRATIES - REF. q)** / Controleer of de afvoerafsluiters van de bereidingskamer in "gesloten" stand staat (Afb. 3).



De afvoerafsluiters wordt geopend door de handgreep op te tillen en 90°/180° te draaien (Afb.3A -3B) ten opzichte van de gesloten klep (Afb.3).

Het deksel van de pan optillen en verdergaan met het vullen in de bereidingskamer met het te bewerken materiaal.



Tijdens het vullen van de bereidingskamer moet men het aangegeuide niveau in de kamer respecteren (zie **ILL REF.q)**



Geen grof keukenzout in de bereidingskamer doen, wanneer dit op de bodem neerslaat heeft die niet de mogelijkheid om volledig op te lossen. Geen zout in koud water doen.

**ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. r)**



Men kan (warm en/of koud) water in de bereidingskamer laten met behulp van de 2 draaiknoppen (Afb.4).

Handel als volgt om water in de berei-

dingskamer te laten: Desgevallend het deksel van de bereidingskamer optillen.

- De transporteur in de richting van de bereidingskamer draaien (Afb. 5).
- Naar keuze (warm-koud-beide) de draaiknop om water te vullen openen (Afb. 4A) en de kuip volgens de noodwendigheden van de bewerking vullen.
- Op het einde van het vullen de draaiknop(pen) sluiten (Afb.4B).
- De transporteur terugplaatsen zodat de beweging van het sluitdeksel niet belemmerd wordt (Afb. 5).

**INSCHAKELENUITSCHAKELEN - zie par. ILLUSTRATIES - REFERENTIE r)**



Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de tussenwand met water werd gevuld. Niet droog inschakelen (zie vorige pagina)



Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met water is gevuld. Niet droog inschakelen (met een lege bereidingskamer).



Tijdens de werking moet men het waterniveau binnenin de bereidingskamer controleren, indien nodig moet men weer op niveau brengen aan de hand van de draaiknoppen om water te vullen.

- Draai de draaiknop voor commando van de brander terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb.7D).
- Tegelijk met de rotatie van de draaiknop op de knop drukken (Afb.6) om de ontstekingsvonk van de waakvlam op te wek ken.
- Bij ontsteking van de waakvlam (zichtbaar door het luikje onderaan van het apparaat te openen) om de werkingsvlam te regelen, draai de draaiknop (Afb.7E) naar stand minimum en/ of maximum.
- Draai de knop om in te schakelen naar

de stand “Nul” (afb. 7C) om het apparaat uit te schakelen.

## CONTROLE VAN DE WERKING TUSSENWAND - zie par. ILLUSTRATIES - REF s) / Bij de voorziene modellen.



Tijdens de werking wordt het niveau van het water in de tussenwand via een scherm weergegeven (Afb.10).



Tijdens de werking wordt de druk binnenin de tussenwand gemeten door de manometer op de klep (Afb. 11 C); wanneer **50 kPa** wordt overschreden, wordt automatisch druk afgelezen (Afb. 11/A).



De veiligheidsdrukklep kan handmatig worden geactiveerd aan de hand van de knop die erop zit (Afb. 11 B), op die manier kan de druk binnenin het circuit worden verminderd.



Tijdens de werking moet men de temperatuur controleren, indien nodig water in de tussenwand toevoegen via de afsluiter om water te vullen.

Wanneer de werkdruk is bereikt (aangegeven door het ontlichten van de veiligheidsklep), moet men de knop voor commando van de brander naar de stand minimum draaien.

Tijdens de werking moet men het waterniveau via het scherm (Afb. 10) controleren, indien nodig moet men weer op niveau brengen aan de hand van de draaiknoppen om water te vullen.



Bij het vullen van water tijdens de werking blijft het risico op brandwonden bestaan. Gebruik geschikte middelen voor preventie en bescherming.

Na de bereiding van het materiaal in bewerking, moet men de draaiknop voor commando van de brander naar de stand “Nul” draaien om het apparaat uit te schakelen.

## PRODUCT VERWIJDEREN - zie par. ILLUSTRATIES - REF s)

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT EN ELKE, OOK GEDEELTELIJKE, REPRODUCTIE IS VERBODEN.

Draai de draaiknop voor commando van de brander naar de stand “Nul” (Afb. 10B).



Tijdens de handelingen om het product te verwijderen moet men de opvangbak tot halverwege vullen voor een veilige verplaatsing.



Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermende uitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.

1. Plaats een recipiënt (van geschikt materiaal en met voldoende inhoud) onder de afvoerafsluiter (Afb. 11).
2. Til de handgreep op en begin de rotatie, de handgreep kan tot 180° draaien (zie Afb. 12).
3. Controleer visueel het vullen van het recipiënt. Eenmaal die tot circa 3/4 van de totale inhoud is gevuld, moet men de afsluiter sluiten.
4. Plaats het recipiënt op een plaats die hiertoe vooraf is klaargemaakt.

Herhaal de handelingen 1-2-3-4 tot de bereidingskamer volledig is leeggemaakt.

## BUITENDIENSTSTELLING - zie par. ILLUSTRATIES - REFERENTIE r)



Op het einde van de werkcyclus draait men de draaiknop voor commando van de brander naar de stand “Nul”.



Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden, zie hfdst. Onderhoud.



De indicatorlampjes (indien aanwezig) moeten uit blijven.

1. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur (zie “Onderhoud”).
2. Sluit de netwerkafsluitingen stroomopwaarts van de apparatuur (bijv. gas - water - elektriciteit).



## 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 bijtende 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 aangegeven 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

## DAGELIJKSE SCHOONMAAK



Haal alle voorwerpen uit de bereidingskamer. Breng de schoonmaakvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak aan (bereidingskamer, deksel en alle blootgestelde oppervlakken) en maak het hele apparaat handmatig met behulp van een niet-schurende spons zorgvuldig schoon. Daarna overvloedig met drinkbaar water naspoelen (gebruik geen waterstralen onder druk, rechtstreeks gerichte waterstralen of stoomreinigers). Laat het water wegvloeien met behulp van het systeem voor verplaatsing van de bereidingskamer. Ga enkel verder met het verplaatsen van de bereidingskamer om die leeg te maken nadat een recipiënt (uit geschikt materiaal en met voldoende inhoud) onder de afvoerafsluiter werd geplaatst. Het recipiënt tot halverwege vullen voor een veilige verplaatsing.

Het recipiënt leegmaken volgens de lokale procedures voor verwijdering die van kracht zijn in het land van gebruik, en het leeggemaakte recipiënt in de speciale houder terugplaatsen.

De hierboven beschreven handelingen herhalen tot de bereidingskamer volledig leeg is.

Na het voltooien van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen.

Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

**SCHOONMAAK VOOR LANGDURIGE BUITENDIENSTSTELLING**

Zie hfdst. 5 / Handelingen voor buitendienststelling / Langdurige buitendienststelling

Bij de voorziene modellen / Wacht daarna tot de machine is afgekoeld en laat het water uit de tussenwand af via de speciale dop aan de onderkant van de tussenwand (zie hfdst. 8 / Plaats van de belangrijkste componenten).


Draai de dop pas los wanneer een geschikt recipiënt (zowel qua materiaal als qua inhoudsvermogen) onder de tussenwand werd gezet. Het recipiënt tot halverwege vullen voor een veilige verplaatsing. 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.


De hierboven beschreven handelingen herhalen tot al het water uit de tussenwand is afgelaten.


**Om de handelingen te voltooien, raadpleegt u hfdst. 5 / 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 en delen in contact met algemene voedingswaren	Dagelijks
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling	Bij ontvangst, na de installatie
	Reiniging schoorsteen	Jaarlijks
	Controle thermostaat	Indien nodig - Elk jaar
	Smering gaskranen	Indien nodig
	Controle / Vervanging gastoevoerleidingen	Indien nodig

**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 apparaat kan niet worden ingeschakeld	De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld / De differentiaal of thermomagnetische beveiliging is doorgeslagen	Schakel de schakelaar in / Herstel de differentiaal of de thermomagnetische beveiliging
Het water wordt niet afgelezen	De afvoer is verstopt	Maak de afvoerfilter schoon / Verwijder eventuele resten uit de afvoer.
De binnenwanden van de kuip zijn met kalkaanslag bedekt	Het water is te hard, de waterverzachter is afgewerkt.	Sluit het apparaat aan op een verzachter. / Regeneer de verzachter. / Ontkalk de bereidingskamer
Er zijn vlekken in de bereidingskamer	Kwaliteit van het water / Minderwaardig schoonmaakmiddel / Onvoldoende nagespoeld	Filter het water (zie technische handleiding) / Gebruik het aanbevolen schoonmaakmiddel / Herhaal het naspoelen
Het gasapparaat gaat niet aan	Gaskraan gesloten / Lucht in de leidingen aanwezig / Piëzo-elektrische aansteker defect	Open de gaskraan / Herhaal de handelingen om aan te steken / Vervang de piëzo-elektrische aansteker
De pilootbrander gaat niet aan	Geen gas / De pilootbrander blijft niet aan / Straalpijp van de pilootbrander verstopt / Straalpijp van de pilootbrander niet geschikt / De klep geeft geen gas om de pilootbrander te voeden	Open de gastoevoerklep / Controleer of de veiligheids-thermostaat of thermokoppel efficiënt is (zie technische handleiding) / Reinig het gat van de straalpijp of vervang / Vervang de straalpijp van de pilootbrander / Controleer de contacten die ontsteking toelaten / Vervang de gasklep
De hoofdbrander gaat niet aan (onrechtstreeks)	Geen water in de tussenwand / Drukregelaar van de tussenwand is beschadigd	Vul de tussenwand / Vervang de drukregelaar
Teveel ontluchting van de veiligheidsklep	Waterpeil is te hoog / Er is kalk aanwezig in de tussenwand	Terwijl de machine in gebruik is, opent u de kraan van de overloop en laat u het overtollige water wegstromen / Ontkalk de tussenwand (zie technische handleiding)
De tussenwand wordt niet gevuld (onrechtstreeks)	Geen watertoevoer / Kraan beschadigd / Leidingen door kalk verstopt	Open de distributiekraan / Vervang de kraan om de tussenwand te vullen / Verwijder het kalk uit de leidingen of vervang de leidingen
Er komt heen warm/koud water uit de afgifte om de pan te vullen	Geen watertoevoer / Waterkraan beschadigd / Leidingen door kalk verstopt	Open de distributiekraan / Vervang de vulkraan / Verwijder het kalk uit de leidingen of vervang de leidingen

NL



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 toevoer kraan 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 handlingszone 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
3. USTAWIANIE I PRZEMIESZCZANIE
4. PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ ENERGII
5. PRACE ZWIĄZANE Z WPROWADZANIEM DO EKSPLOATACJI
6. ZMIANA TYPU GAZU
7. ZASTEPOWANIE KOMPONENTÓW
8. INSTRUKCJE OBSŁUGI
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! Nieprzestrzeżenie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć


 **Niebezpieczeństwo związane z wysokimi temperaturami, nieprzestrzeżenie wskazuje może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.**


 **Niebezpieczeństwo związane z wydostawaniem się na zewnątrz materiałów o wysokiej temperaturze, nieprzestrzeżenie wskazuje może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.**

 **Niebezpieczeństwo zgniecenia kończyn podczas przemieszczania i/lub ustawiania, nieprzestrzeżenie wskazuje**

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 ODNOŚNIE 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 spo-

rządaniu 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 zwyczajnej (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 ekwipotencjalnego, 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 urządzenie 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 chłodzącej  $> + 10^{\circ}\text{C}$ ;
- 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 odłączą 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 nabywcy. 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 in-

stalacja. Ponadto gwarancja traci ważność 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. Kable 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 zapobiegającego wywróceniu (AKCESORIUM). Z wyłączeniem wersji TOP.**





Przed przystąpieniem do wyko-


niania podłączeń należy sprawdzić dane techniczne wskazane na tabliczce urządzenia oraz dane techniczne podane w niniejszym podręczniku. **KATEGORYCZNIE zabroniona się naruszania integralności lub usuwania 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 podłączenia 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 użytkownika.

 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.



W razie konieczności należy przygotować giętki kabel służący do podłączenia do linii elektrycznej o parametrach nie mniejszych niż model H07RN-F. Napięcie zasilania przenoszone przez kabel do działającego urządzenia, nie może odbiegać od napięcia nominalnego  $\pm 15\%$  wskazanego pod tabelą danych technicznych.



Urządzenie musi posiadać „Ekwi-potencjalny” układ uziemienia.



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-zakazniebezpieczeństwo) 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) postępując zgodnie z warunkami bezpieczeństwa.

### 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 bezpieczeństwa 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 PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM** / Tego typu ryzyko występuje, gdy zachodzi konieczność interwencji na urządzeniach elektrycznych i/lub elektrycznych 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 przepelnione płynami i/lub ciałami sta-

łymi, 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 między 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** / Tego typu ryzyko występuje przy: użyciu płynów / materiałów łatwopalnych; używania sprzętu jako frytownicy.

**SPOSÓB POSTĘPOWANIA W RAZIE 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, szczególnie 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 zewnętrz-

nego względem środowiska, w którym wykryto zapach gazu, aby ostrzec odpowiednie jednostki (zakład elektryczny i/lub straż pożarną).



## USTAWIANIE I PRZEMIESZCZANIE

3.

PL



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 kątowniki ochronne.
2. Zdjąć materiał ochronny użyty do opakowania.
3. Unieść urządzenie na niezbędną wysokość i wyjąć łożę.
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 bezzwłocznie 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 szczegól-

nie 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.



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).



Oplukać powierzchnię wodą pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym materiałem nieściernym.

## CZYSZCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU /

Należy dodać detergent w płynie na całą powierzchnię wnętrza do pieczenia za pomocą zwyczajnej 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.

## WYRÓWNIWANIE 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 przewidyje: 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 jaką-

kolwiek 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.

### 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



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 elektrycz-

nego i bez przewodów służących do podłączenia do sieci wodnej, spustowej i gazowej

### PODŁĄCZENIE ZASILANIA WODNEGO / PATRZ SEK. RYS. – PKT e)



Podłączenie układu wodnego musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi lokalnymi rozporządzeniami i okresowo sprawdzane i/lub wymieniane przez

## upoważniony personel techniczny z zachowaniem lokalnych obowiązujących zgodności (EN 1717)

Celem wykonania prawidłowej instalacji niezbędne jest, aby:

1. Urządzenie było zasilane wodą pitną pod ciśnieniem o wartości minimalnej równej 200 kPa i maksymalnej wynoszącej 400 kPa, ponadto musi ono zapewniać minimalne natężenie przepływu równe 1,5 l/min oraz musi być odporne na temperaturę poniżej 25°.
2. Przewód rurowy doprowadzający wodę był podłączony do sieci rozprrowadzania za pomocą odcinającego kurka zamykanego, gdy urządzenie nie jest włączone lub w celach konserwacyjnych (Rys. 1) (jest on łatwy do odszukania i łatwo dostępny dla operatora).
3. Między kurkiem odcinającym i przewodem rurowym, który łączy urządzenie był zainstalowany filtr mechaniczny celem uniemożliwienia przedostania się ewentualnych żelaznych zgorzelin, które utleniając się, mogłyby zniszczyć i z biegiem czasu spowodować korozję zbiornika.



**PRZED podłączeniem ostatniego odcinka przewodu rurowego połączenia, należy spuścić pewną ilość wody, aby oczyścić przewód rurowy z ewentualnych żelaznych zgorzelin**

- Podłączyć końcówkę przewodu zasilania do złącza urządzenia (Rys. 2);
- Podłączyć drugą końcówkę przewodu rurowego wyposażoną w filtr do kurka odcinającego (Rys. 3-3F).
- Odkręcić kurek odcinający i sprawdzić wzrokowo szczelność połączenia (Rys. 4).



### PARAMETRY WODY /

Patrz tabela danych technicznych

**PODŁĄCZENIE DO SIECI ODPROWADZANIA ŚCIEKÓW /** W celu wykonania prawidłowej instalacji niezbędne jest spełnienie poniższych warunków:

1. Podłączenie do odpływu w sieci musi być typu „OTWARTEGO NIE SYFONOWEGO”, a materiał złączki i ograniczeń musi być odporny na oddziaływanie wysokich temperatur wynoszących około 100°C na wyjściu z urządzenia.
2. Celem prawidłowej utylizacji wód znajdujących się w sieci odprowadzającej, należy sprawdzić, czy na całym odcinku linii nie występują jakiegokolwiek rodzaju zatkania lub utrudnienia.
3. Sprawdzić prawidłowe nachylenie urządzenia ograniczającego i odpływ szarej wody. Urządzenie musi umożliwiać swobodny spływ szarych wód do spustu sieci.



Zwiększyć kąt spadku (około od 3° do 5°) odprowadzania do sieci, jeżeli powstanie zastój wody)

- Podłączyć końcówkę rurowego przewodu odprowadzającego do złącza urządzenia;
- Przenieść drugą końcówkę przewodu rurowego do otwartego spustu (nie syfonowego).
- Sprawdzić wzrokowo szczelność połączenia i odpływ odprowadzanych wód.

**Zobacz rysunek schematyczny (Rys. 5)**

## PODŁĄCZENIE ZASILANIA GAZEM - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE f)

**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 używa-

nia 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.



Jeśli używany jest wąż elastyczny, musi on być zgodny z obowiązującymi lokalnymi przepisami; nie mogą być dłuższe niż 2 m i nie mogą stykać się z częściami urządzenia narażonymi na działanie wysokich temperatur.



Wyjście z urządzenia jest typu „męskiego” o 1/2”G. Przewód rurowy służący do podłączenia musi być typu „żeńskiego” o 1/2”G



Przewody rurowe muszą być bezpiecznie dokręcone do odpowiednich połączeń



Przeprowadzić test, aby sprawdzić, czy nie ulatnia się gaz po otwarciu zasuwy sieci (Rys. 4)



**Nie podłączaj urządzeń do sieci zawierających gaz z tlenkiem węgla lub innymi toksycznymi składnikami**

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 ILLUSTRACJE – ODNIESIENIE g).



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. ILLUSTRACJĘ g).




 Operatorzy mają obowiązek odpowiedniego zaznajomienia się z treścią niniejszego podręcznika przed wykonaniem jakiegokolwiek pracy, stosując poszczególne przepisy bezpieczeństwa 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 jakiegokolwiek 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, wyłączenie itd.

 Urządzenie opuszcza zakład konstruktora po przeprowadzeniu kolaudacji 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 wneki 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 zassysania zewnętrznych dymów/par (gdy przewidziano);
- Weryfikacja i kontrola paneli ochronnych (wszystkie panele muszą być prawidłowo zamontowane)


### KONTROLA I REGULACJA ZESPÓŁÓW ZASILANIA GAZEM

 Po zakończeniu czynności dotyczących połączeń opisanych w poprzednich paragrafach, urządzenie, pomimo prawidłowej kalibracji na etapie kolaudacji, 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 linię zasilania przed urządzeniem (np. gazowe – wodne - 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)



Usunąć blok zaworu bezpieczeństwa ciśnienia szczeliny **PATRZ SEK. IL. – ODN. g)**

DET. K

## 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 (zapałka 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. Oplukać dokładnie części, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub strumieni bezpośrednich.
3. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieścieranego;
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 ułatwić wietrzenie i nałożyć talk ochronny na wszystkie powierzchnie gumowych uszczeltek.

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.



**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 / PATRZ SEK. ILUSTRACJE – ODN. l)**

Zakręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem.

WZÓR 700

1. Zdemontować panel dolny.
2. Zdemontować korpus palnika.
3. Zdemontować świecę, aby zapobiec jej uszkodzeniu podczas wymiany iniektora (Rys. 1B).
4. Odkręcić nakrętkę i zdemontować iniektor startowy (iniektor jest zaczepiony

do dwustożka).

5. Wymienić iniektor startowy (Rys. 1) na dostosowany do wybranego rodzaju gazu (zob. Tabela referencyjna).

6. Wkręcić nakrętkę z nowym iniektorem.

7. Ponownie zamontować świecę.

8. Zapalić palnik startowy, aby sprawdzić, czy nie ulatnia się gaz.

WZÓR 900

- Zdjąć panel ochronny izolacji.
- Odkręć nakrętkę i wtryskiwacz wstępny.
- Wymień wtryskiwacz pilotujący (Rys.1/A) na taki, który odpowiada wybranemu gazowi, jak wskazano w tabeli referencyjnej.
- Dokręć nakrętkę nowym wtryskiwaczem.
- Zapal palnik pilotowy, aby upewnić się, że nie ma wycieków gazu.

**WYMIANA INIEKTORA PALNIKA – PATRZ SEK. IL – ODN. m)**

1. Zakręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem. / 2. Wykręcić iniektor z gniazda (Rys. 3). / 3. Wymienić iniektor na ten dostosowany do gazu / zob. Tabela referencyjna. / 4. Wkręcić prawidłowo iniektor w specjalne gniazdo.



**Sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów**



**REGULACJA MINIMALNEGO NATEŻENIA CIEPLNEGO – PATRZ SEK. II – ODN. n)** / W przewidzianych modelach zmniejszone natężenie ciepłe uzyskuje się z użyciem śruby minimalnej obejścia (Rys. 2) „skalibrowanej” i wkręconej do końca (zobacz odnośną

Tabełę 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 wykonaniem czynności zob. „Informacje ogólne dotyczące bezpieczeństwa”.

Przed kontynuacją zdemontować pokrętkę panelu sterowania.

### WYMIANA KURKA

1. Odkręcić podłączenia wlotu i wylotu gazu.
2. Odkręcić zasilanie palnika startowego.
3. Odkręcić ogniwo termoelektryczne.
4. Ponownie zamontować kurek.
5. Dokręcić wszystkie podłączenia.



**Sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów.**

### WYMIANA ZAWORU (pośrednie)

1. Odkręcić podłączenia na wlocie i wyprowadzeniu gazu oraz podłączenia elektryczne.
2. Odkręcić zasilanie palnika startowego.
3. Odkręcić ogniwo termoelektryczne.
4. Ponownie zamontować kurek.
5. Dokręcić wszystkie podłączenia.



**Sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów**

### WYMIANA OGNIWA TERMoeLEKTRYCZNEGO

1. Wykręcić ogniwo termoelektryczne z kurka.
2. Odkręcić ogniwo termoelektryczne ze sterownika.
3. Ponownie zamontować nowe ogniwo termoelektryczne i ponownie dokręcić podłączenia.

### WYMIANA ŚWIECY

1. Odłączyć kabel wysokiego napięcia od świecy.
2. Odkręcić nakrętkę.
3. Zamontować nową świecę.
4. Podłączyć kabel wysokiego napięcia.

### WYMIANA CZĘŚCI PIEZOELEKTRYCZNEJ

1. Zdemontować zawory opróżniania garnka, napełniania szczeliny i poziomu w szcelinie.
2. Zdemontować panel centralny.
3. Odłączyć przewód od zapalnika piezoelektrycznego.
4. Zdemontować wymieniany zapalnik.
5. Zamontować nowy zapalnik piezoelektryczny.



**Podczas ponownego montażu usuniętych części nie należy zmieniać ich położenia.**



**W razie potrzeby należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem i zapoznać z instrukcją techniczną.**



## USYTUOWANIE GŁÓWNYCH KOMPONENTÓW – ZOB. DZ. ILUSTRACJE – ODN. o).

Rozmieszczenie rysunków ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

1. Pokrętko regulacji płomieni (patrz Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
2. Przycisk piezoelektryczny.
3. Kurek do zimnej wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
4. Kurek do ciepłej wody, do wlewania wody do zbiornika gotowania.
5. Zasuwa wlewowa do wody szczeliny powietrznej.
6. Kurek doprowadzenia do poziomu i kontroli wody szczeliny powietrznej.
7. Zawór bezpieczeństwa ciśnienia szczeliny powietrznej.
8. Wskaźnika kontrolny poziom wody szczeliny.
9. Zasuwa wylewowa do pożywienia ze zbiornika do gotowania.
10. Kontrola płomienia startowego (wewnątrz urządzenia).
11. Rączka do otwierania/zamykania pokrywy.
12. Kanał do wlewania wody do zbiornika gotowania.
13. Komora pieczenia.
14. Zatyczka wylewowa wody ze szczeliny powietrznej (wewnątrz urządzenia).

## TRYB I FUNKCJA POKRĘTEŁ, PRZYCISKÓW I KONTROLEK, ZOB. DZ. ILUSTRACJE – ODN. p).

Opis ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

① **POKRĘTKO REGULACJI PŁOMIENI (GAZ).** Pełni trzy różne funkcje:

1. Zapalenie płomienia startowego i palnika.
2. Regulacja płomienia (minimalny–maksymalny).
3. Wyłączenie urządzenia.

② **PRZYCISK PIEZOELEKTRYCZNY.** Pełni jedną funkcję:

1. Wciśnięty wytwarza iskrę zapalającą na płomieniu startowym.

③ ④ **POKRĘTKO NAPEŁNIANIA WODĄ ZIMNĄ I CIEPŁĄ.**

Funkcje:

1. Otwarcie strumienia wody.
2. Zamknięcie strumienia powietrza.


⑤ **ZASUWA NAPEŁNIANIA WODĄ.** Funkcje:

1. Otwarcie strumienia do wyrównania wody w szczelinie powietrznej.
2. Zamknięcie strumienia wody w szczelinie powietrznej.

⑥ **KUREK POZIOMU WODY SZCZELINY.** W przewidzianych modelach / Funkcje:


1. Kurek do sterowania i regulacji poziomu wody w szczelinie.


## URUCHOMIENIE PRODUKCJI

 Przed przystąpieniem do czynności zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa / ryzyk resztkowych”

 Przed przystąpieniem do czynności patrz „Rozruch codzienny”.

 **KATEGORYCZNIE zabrania się używania garnka jako frytkownicy.**

 Urządzenie powinno być użytkowane z wykorzystaniem wody pitnej wewnątrz szczeliny i zbiornika do gotowania. Każde inne użycie uważane jest za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne.

 Przy pierwszym włączeniu poczekać, aż ewentualne powietrze zgromadzone wewnątrz obwodu gazu zostanie w pełni odprowadzone z kanału.

## ZAŁADOWANIE WODY SZCZELINY – patrz sek. ILUSTRACJE – ODN. q)

W przewidzianych modelach

- Przekręcić pokrętko do wylania wody ze szczeliny do pozycji wylania (Otwarty) (Rys. 1 A).
- Przekręcić zasuwę napełniania szczeliny (Rys. 2 A) wodą, do pozycji wlewania (Rys. 2 A) do poziomu MIN

określanego przez wskaźnik (ODN. IL. s) – Rys. 10).



Codziennie należy sprawdzać wodę w szczelinie i w razie konieczności wyregulować poziom zasuwą do wlewania wody i kurkiem kontrolnym.



Pojemność wody w szczelinie wynosi około 8,5 litrów dla 700. Dla 900 wynosi 13 lub 17 litrów, zależnie od modeli.



Pełne napełnienie szczeliny przy wlewaniu wskazywane jest wylewaniem się wody przez kurek kontrolny (Rys. 1 B1).

Po napełnieniu, zamknąć jednocześnie zasuwę do wlewania i kurek kontrolny wody szczeliny powietrznej (Rys. 1-2 B).

Po pomyślnym zakończeniu czynności wlewania wody do szczeliny powietrznej, przystąpić, w razie konieczności, do napełniania garnka.

**ZAŁADOWANIE GARNKA – patrz sek. ILUSTRACJE – REF. Q) / Sprawdzić, czy zasawa wylewowa do wody ze zbiornika do gotowania jest w pozycji „Zamknięty” (Rys. 3).**



Zasuwę spustową otwiera się, podnosząc rączkę i przekręcając ją o 90°/180° (Rys.3A -3B) względem pozycji zaworu zamkniętego (Rys.3).

Podnieść pokrywę garnka i zbiornik do gotowania napełnić materiałem do przygotowania.



Przy napełnianiu zbiornika do gotowania należy zastosować się do wskazanego w nim poziomu napełnienia (**PATRZ IL ODN.q**)



Do zbiornika do gotowania nie można wsypywać grubej soli kuchennej, która osiadając na dnie, nie mogłaby w pełni się rozpuścić. Nie należy wsypywać soli do zimnej wody.

## ZOB. SEK. ILUSTRACJE – ODN. r)



WODĘ (ciepłą i/lub zimną) można włączyć do gotowania posługując się 2 pokrętłami (Rys.4).

Aby napełnić zbiornik do gotowania wodą, należy: W razie konieczności podnieść pokrywę zbiornika do gotowania.

- Przekręcić kanał w kierunku zbiornika do gotowania (Rys. 5).
- Otworzyć dowolnie (ciepła-zimna-obydwie) pokrętło do napełniania wodą (Rys. 4A) i napełnić zbiornik, zgodnie z wymogami pracy.
- Po napełnieniu, zamknąć pokrętło/-a (Rys.4B).
- Ponownie ustawić kanał tak, aby nie blokował skoku pokrywy zamykającej (Rys. 5).

## WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE – zob. sek. ILUSTRACJE – ODNIESIENIE r)



Urządzenie należy włączyć dopiero po napełnieniu szczeliny powietrznej wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (patrz poprzednia strona).



Urządzenie można włączyć po napełnieniu zbiornika do gotowania wodą. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustym zbiornikiem do gotowania).



Podczas pracy należy sprawdzać poziom wody w zbiorniku do gotowania i w razie konieczności uzupełnić, korzystając z zaworów napełniania wodą.

- Przekręcić pokrętło sterowania palnikiem do pozycji piezoelektrycznej (Rys.7D) przytrzymując je.
- Jednocześnie nacisnąć na przycisk (Rys.6), aby wytworzyć iskrę płomienia startowego.
- Włączając płomień startowy (widoczny otwierając dolne drzwiczki urządzenia), aby wyregulować płomień ro-

boczy, przekręcić pokrętko (Rys.7E) do pozycji minimalny i/lub maksymalny.

- Ustawić pokrętko na pozycji „Zero” (Rys. 7C) pokrętko włączania, aby wyłączyć urządzenie.

## KONTROLA DZIAŁANIA SZCZELINY – patrz sek. ILUSTRAC. – ODN. s) / W przewidzianych modelach.



Podczas pracy poziom wody w szczelinie kontrolowany jest za pomocą wskaźnika (Rys.10).



Podczas pracy ciśnienie w szczelinie mierzone jest manometrem na zaworze (Rys. 11 C) i po przekroczeniu **50 kPa** uruchamia się automatycznie odpowietrznik (Rys. 11 A).



Zawór bezpieczeństwa ciśnienia może być aktywowany ręcznie za pomocą znajdującego się na nim pokrętko (Rys. 11 B). Czynność ta pozwala zmniejszyć ciśnienie wewnątrz obwodu.



Podczas pracy należy sprawdzać temperaturę, a w razie konieczności należy dolać wody do szczeliny powietrznej, korzystając z zasuw do nalewania wody.

Po osiągnięciu ciśnienia pracy (wskazanego odpowietrznikiem zaworu bezpieczeństwa), przekręcić pokrętko sterowania palnikiem do pozycji minimum.

Podczas pracy na wskaźniku (Rys.10) należy sprawdzać poziom wody i w razie konieczności uzupełnić, korzystając z pokręteł do wlewania wody.



Podczas uzupełniania wodą w trakcie pracy istnieje ryzyko resztkowe oparzenia. Zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze i ochronne.

Po zakończeniu gotowania, aby wyłączyć urządzenie, przekręcić pokrętko palnika na pozycję „Zero”.

## WYJMOWANIE PRODUKTU – patrz sek. ILUSTRAC. – ODN. s)

Ustawić na pozycji „Zero” (Rys. 10B) pokrętko sterowania palnikiem.



Podczas wylewania produktu, napełnić pojemnik zbiorczy do połowy pojemności, aby móc go łatwo przemieszczać.



Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Należy używać wyposażenia ochronnego dopasowanego do wykonywanych prac.

1. Pojemnik (Odpowiedni pod kątem materiału i pojemności) umieścić pod zasuwą spustową (Rys. 11).
2. Unieść rączkę i rozpocząć przekręcanie; rączka może się obrócić o 180° (Patrz Rys. 12).
3. Wzrokowo sprawdzić napełnienie pojemnika. Po nalaniu około 3/4 całkowitej pojemności należy zamknąć zasuwę.
4. Pojemnik należy umieścić w miejscu uprzednio przygotowanym do przechowania.

Powtórzyć czynności 1-2-3-4, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania.

## WYŁĄCZENIE Z UŻYTKOWANIA – zob. sek. ILUSTRACJE – ODN. r)



Po zakończeniu cyklu pracy przekręcić pokrętko palnika do pozycji „Zero”.



Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie twarde osady i/lub pozostałości spożywcze, zob. rozdz. Konserwacja.



Podświetlane wskaźniki (jeśli występują) muszą być zgaszone.

1. Sprawdzić optymalny stan czystości i higieny urządzenia (zob. „Konserwacja”).
2. Zamknąć blokady sieci przed urządzeniem na kłódki (np. gazowe – wodne – elektryczne).



## OBOWIĄZKI – ZAKAZY – PORADY – ZALECENIA



Przed kontynuacją prac, zobacz rozdział 2 i rozdział 5.



Jeżeli urządzenie jest podłączone do kominu, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju w danym zakresie (Odnosnie danych informacji, 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

## CZYSZCZENIE CODZIENNE



Wyjąć wszystkie przedmioty ze komory gotowania. Rozpylić detergent na całej powierzchni (zbiornik do gotowania, pokrywa i wszystkie powierzchnie) i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie.



Po zakończeniu pracy obficie spłukać komorę pieczenia wodą pitną (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem, strumieni bezpośrednich ani pary). Doprowadzić do przepływu wody korzystając z zasuw spustowej. Otworzyć zasuwę spustową garnka dopiero po ustawieniu odpowiedniego pojemnika (materiał i pojemność) pod zasuwą. Napełnić pojemnik do połowy, aby móc go łatwo przemieszczać. Opróżnić pojemnik zgodnie z miejscem

wymi procedurami utylizacji obowiązującymi w kraju używania i ponownie umieścić pojemnik na miejscu.

Powtórzyć opisane powyżej czynności, aż do całkowitego opróżnienia garnka.

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności, dokładnie osuszyć wnętkę służącą do pieczenia nieścierną szmatką.

W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

### CZYSZCZENIE PRZED DŁUGOTRWAŁYM WYŁĄCZENIEM

Zob. Rozdz. 5 / Czynności wyłączenia z użytkowania / Dłuższe wyłączenie z użytkowania

W przewidzianych modelach / Po zakończeniu czynności należy poczekać na ochłodzenie się urządzenia i wylać wodę ze szczeliny przez specjalną zatyczkę pod szczeliną (patrz rozdz. 8 / Usytuowanie głównych komponentów).

Zatyczkę spustową należy odkręcić dopiero po ustawieniu odpowiedniego (pod względem materiału i pojemności) pojemnika pod szczeliną. Napełnić pojemnik do połowy, aby móc go łatwo przemieszczać. Opróżnić pojemnik zgodnie z procedurami likwidacji, obowiązującymi w kraju używania i ponownie umieścić pojemnik na miejscu.

Powtórzyć opisane powyżej czynności, aż do całkowitego opróżnienia szczeliny.

**Aby zakończyć czynności patrz rozdz. 5 / Wyłączenie**

**Należy okresowo wietrzyć urządzenie i pomieszczenia.**

### TABELA PODSUMOWUJĄCA / INTERWENCJA – CZĘSTOTLIWOŚĆ



Przed kontynuacją prac, zobacz rozdz. 2 „Zadania i kwalifikacje”





Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, wykonuje 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.

CZYNNOŚCI DO WYKONANIA		CZĘSTOTLIWOŚĆ
	Czyszczenie urządzenia i części stykających się z produktami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Kontrola termostatu	W razie konieczności – Raz w roku
	Smarowanie kurków gazu	W razie konieczności
	Kontrola / Wymiana przewodów zasilania gazem	W razie konieczności

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy z pomocą niniejszej tabeli.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	DZIAŁANIE
Nie można włączyć urządzenia.	Wyłącznik główny nie jest włączony / <b>NASTĄPIŁO</b> zadziałanie wyłącznika różnicowoprądowego lub nadprądowego.	Włączyć wyłącznik główny / Przywrócić funkcje wyłącznika różnicowoprądowego lub nadprądowego.
Woda nie jest spuszczana.	Odpływ jest zatkany.	Wyczyścić filtr spustu / Usunąć z odpływu wszelkie pozostałości.
Wewnętrzne ścianki zbiornika pokryte są osadem wapiennym.	Woda jest zbyt twarda, zużyła się substancja zmiękczająca.	Przyłączyć urządzenie do zmiękczacza. / Zregenerować zmiękczacz. / Usunąć osad wapienny z komory.
W komorze pieczenia znajdują się plamy.	Jakość wody / Detergent niskiej jakości / Niewystarczające płukanie	Przefiltrować wodę (patrz Instrukcja techniczna). / Używać wskazanego detergentu. / Pownownie spłukać.
Urządzenie gazowe nie włącza się.	Zamknięty kurek gazu / Obecność powietrza w przewodach / Awaria zapłonika piezoelektrycznego	Otworzyć kurek gazu. / Powtórzyć operację zapalania. / Wymienić zapłonnik piezoelektryczny.
Płomień startowy nie włącza się.	Brak gazu / Płomień startowy nie jest włączony / Dysza palnika startowego zatkana / Dysza palnika startowego nieodpowiednia / Zawór nie podaje gazu zasilania płomienia startowego	Otworzyć zawór zasilania gazem. / Sprawdzić wydajność termostatu bezpieczeństwa (patrz Instrukcja Techniczna) lub ogniwa termoelektrycznego. / Wyczyścić otwór palnika startowego lub wymienić. / Wymienić dyszę palnika startowego. / Sprawdzić styki zezwolenia na zapłon. / Wymienić zawór gazu.
Palnik główny nie włącza się (pośrednie).	Brak wody w szczelinie / Uszkodzony presostat szczeliny	Napełnić szczelinę. / Wymienić presostat.
Nadmierny upust z zaworu bezpieczeństwa.	Zbyt wysoki poziom wody / Obecność kamienia w szczelinie	Podczas pracy urządzenia otworzyć zawór przelewowy i odprowadzić nadmiar wody. / Usunąć osad kamienia ze szczeliny (patrz Instrukcja techniczna).
Szczelina nie napełnia się (pośrednie).	Brak wody zasilania / Uszkodzony zawór / Przewody zatkane osadami wapnia.	Odkręcić kurek sieciowy. / Wymienić zawór napełniania szczeliny. / Usunąć osady wapnia z przewodów lub wymienić je.
Nie wypływa ciepła woda / Uszkodzony zawór wody / Przewody zatkane osadami wapnia	Brak wody zasilania / Uszkodzony zawór wody / Przewody zatkane osadami wapnia	Odkręcić kurek sieciowy. / Wymienić zawór napełniania. / Usunąć osady wapnia z przewodów lub wymienić je.



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie i zakręcić wszystkie kurki zasilania, a następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.



## 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. Selektywna 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 ochronny 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.








- 1-2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ
3. РАЗМЕЩЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ
4. ПОДКЛЮЧЕНИ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ
5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ
6. СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА
7. ЗАМЕНА УЗЛОВ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ
8. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
9. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
10. УТИЛИЗАЦИЯ
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 использование 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 внести 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 экономическому ущербу.

**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.

**ХРАНЕНИЕ 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**» пользователь (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 (например, сетей электро-, газоснабжения);
- 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 системы 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 обслуживания коммерческой деятельности (например, на кухнях ресторанов, в столовых, больницах и т.п.), а также для использования на предприятиях коммерческого назначения (например, в пекарнях, мясных лавках и т.п.), но не для непрерывного потокового приготовления пищи. 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 испытания, 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 уста-

новки 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.

RU

### 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, предоставленными 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 эксплуатации. При наличии нарушений це-


лостности 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 оборудования. **Воздушный шум  $\leq 70$  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 (например, электросеть, газопровод) должны быть оснащены устройствами блокировки, обеспечивающими отключение питания в каждом случае, когда требуется проведение работ в условиях полной безопасности.

 В зависимости от модели, 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.


 При необходимости использовать для подключения к электросети дополнительный гибкий провод с техническими характеристиками не ниже, чем у провода модели H07RN-F. Напряжение питания на проводе при включенном оборудовании должно соответствовать указанному в таблице технических характеристик номинальному напряжению  $\pm 15\%$ .


 Оборудование должно быть подключено к эквипотенциально системе заземления.

 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 оборудовании 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, электроэнергии) должны проводиться в соответствии с нормами безопасности.

### 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 допуск 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 к эксплуа-

тации 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.

**Также опасными зонами считаются /**

- Все рабочие зоны внутри оборудования.
- Все зоны, оборудованные соответствующими защитными устройствами и системами безопасности, такими, как фотозлементы, защитные панели, сблорированные 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 соединений (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** / Данный риск присутствует при использовании огнеопасных жидкостей/материалов / 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 поднятию оборудования, следует определить его центр тяжести.



Минимальная высота поднятия оборудования над землей должна гарантировать свободу его перемещения.



Запрещено стоять или проходить под оборудованием в процессе его поднятия 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. Складировать 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, избежать применения разъедающих веществ, не использовать абразивные материалы или острые приспособления.



Не очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением и 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 фиксации 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 «БАТАРЕЙ» / 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),

Разместить устройства таким образом, чтобы их боковые поверхности идеально соприкасались друг с другом (фраг. G). Выровнять 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 СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ / СМ. РАЗД. ILL- RIF e)



Подключение к системе водоснабжения должно осу-

**ществляться в соответствии с действующими требованиями местного законодательства, а компоненты системы подлежат периодической проверке и/или замене силами уполномоченных технических специалистов, согласно действующим местным нормам (EN 1717)**

Для правильного подключения необходимо соблюдать следующие требования:

1. К прибору должна подаваться питьевая вода при рабочем давлении в диапазоне минимум 200 кПа - максимум 400 кПа; кроме того, необходимо обеспечить минимальный расход воды 1,5 л/мин и сохранение рабочих характеристик при температуре ниже 25°.

2. Труба подвода воды должна подсоединяться к водопроводной сети посредством запорного крана (легко опознаваемого оператором и расположенного в доступном для него месте), который следует закрывать, когда прибор не работает, либо при проведении техобслуживания (Рис. 1).

3. Между запорным краном и трубой подсоединения прибора должен быть установлен механический фильтр, препятствующий попаданию железистых отложений, которые, вследствие окисления, могут вступить в реакцию с материалом ванны и, со временем, привести к окислению.



**ПЕРЕД подсоединением последнего участка соединительной трубы рекомендуется слить из нее некоторое количество воды, чтобы очистить трубу от возможных железистых отложений**

- Подсоедините конец подающей трубы к узлу подключения прибора (Рис. 2);
- подсоедините противоположный конец трубы с фильтром к запорному крану (Рис. 3-3F).
- Откройте запорный кран и визуально проверьте герметичность соединения (Рис. 4).



**ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ /** см. таблицу технических данных

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ СЕРЫХ СТОКОВ /** Для правильной установки необходимо соблюдать следующие условия:

1. Подключение к канализационному стоку должно быть «ОТКРЫТОГО ТИПА БЕЗ СИФОНА», а материалы фитингов и коллекторов должны выдерживать высокую температуру, составляющую около

100°C на выходе из прибора.

2. Для правильного отвода воды в сточную канализацию убедитесь в отсутствии любых засоров или препятствий на всем протяжении линии.

3. Проверьте правильность уклона коллекторного устройства и отток серых вод. Устройство должно обеспечивать свободный сток серых вод в канализационный сток.



В случае застоя воды увеличьте угол уклона (приблизительно с 3° до 5°) канализационного стока.

- Подсоедините конец сливной трубы к узлу подключения прибора;
- направьте противоположный конец в открытый сток (без сифона).
- Визуально проверьте герметичность соединения и отток сточных вод.

**См. схематический чертеж (Рис. 5)**


**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ГАЗОВОГО СНАБЖЕНИЯ СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «f»).**


**Требования к месту установки /** Помещение, предназначенное для установки оборудования (тип А1 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 вентиляем, 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.

Если используется гибкий шланг, он должен соответствовать действующим местным правилам; они не должны быть длиннее 2 м и не должны касаться частей оборудования, подверженных воздействию высоких температур.


 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).


 Не подключайте приборы к сетям, содержащим газ с угарным газом или другими токсичными компонентами.


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 ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «g».

 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», «g»).



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА



Перед проведением любых работ пользователи должны соответствующим образом подготовиться, ознакомившись с настоящим руководством и приняв на вооружение установленные 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.

## 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 ответствующих 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»).



Удалите блокиратор предохранительного клапана давления в полости - СМ. РАЗД. РИС. - ПОЗ.

## г) ДЕТАЛЬ К

### 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 дождаться 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 вентили (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 ис-

пользовать 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 двер-

цы 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.





## СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА

6.

**КОНТРОЛЬ ДИНАМИЧЕСКОГО ДАВЛЕНИЯ ВЫШЕ ПО ЦЕПИ / См.**  
Определение давления газа на входе.

**КОНТРОЛЬ ДАВЛЕНИЯ В ИНЖЕКТОРЕ**

 Если измеренное давление на 20% ниже входного давления, временно прекратите установку и обратитесь в уполномоченную службу поддержки

 Если измеренное давление выше входного давления, приостановите установку и обратитесь в уполномоченную службу поддержки

**ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРА ЗАПАЛЬНОЙ ГОРЕЛКИ / СМ. РАЗД. РИСУНКИ - ПОЗ. l)**

Закройте запорный кран выше прибора по цепи.

МОДЕЛЬ 700

1. Снимите нижнюю панель
2. Демонтируйте корпус горелки
3. Снимите свечу накалывания, чтобы не повредить ее при замене инжектора (Рис. 1В).
4. Открутите гайку и разберите инжектор запальной горелки (инжектор подключен к биконусу).
5. Замените инжектор запальной горелки (Рис. 1А) на соответствующий выбранному газу (см. Справочную таблицу).

6. Закрутите гайку с новым инжектором.
7. Вновь установите свечу накалывания
8. Включите запальную горелку, чтобы убедиться в отсутствии утечек газа.

МОДЕЛЬ 900

- Снимите изоляционную защитную панель.
- Отвинтите гайку и пилотную форсунку.
- Замените пилотный инжектор (Рис.1 / А) на тот, который соответствует выбранному газу, как указано в справочной таблице.
- Затяните гайку новой форсунки.
- Зажгите пилотную горелку, чтобы убедиться в отсутствии утечки газа.

**ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРА ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗД. РИС. - ПОЗ. m)**

1. Закройте запорный кран выше прибора по цепи. / 2. Выкрутите инжектор из его гнезда (Рис. 3). / 3. Замените инжектор на соответствующий газу / см. Справочную таблицу. / 4. Тщательно вкрутите инжектор в соответствующее гнездо.



Проверьте газовое уплотнение с помощью соответствующих инструментов

**РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ ТЕПЛОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ - СМ. РАЗД. РИС. - ПОЗ. n) / В некоторых**



моделях теплопроизводительность можно уменьшить при помощи перепускного винта регулировки минимального уровня пламени (Рис. 2), «откалиброванного» и затянутого до упора (см. Справочную таблицу по газу). Откройте запорный кран

выше прибора по цепи.



**В случае замены винта, по окончании операции навесьте на него пломбу, предохраняющую от несанкционированного вмешательства**



## СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА



Перед началом работы ознакомьтесь с разделом «Общие сведения и требования по безопасности».

Перед тем, как приступить к работе, снимите ручки и приборную панель

### ЗАМЕНА КРАНА

1. Отвинтите входные и выходное соединения газа
2. Отвинтите трубку подачи запальной горелки
3. Отвинтите термopару
4. Установите новый кран
5. Вновь завинтите все соединения



**Проверьте газовое уплотнение с помощью соответствующих инструментов**

### ЗАМЕНА КЛАПАНА (косвенный нагрев)

1. Отвинтите входные и выходное газовые соединения и электрические соединения
2. Отвинтите трубку подачи запальной горелки
3. Отвинтите термopару
4. Установите новый кран
5. Вновь завинтите все соединения



**Проверьте газовое уплотнение с помощью соответствующих инструментов**

### ЗАМЕНА ТЕРМОПАРЫ

1. Отвинтите термopару от крана

2. Отвинтите термopару от запальной горелки
3. Поставьте новую термopару и вновь завинтите соединения

### ЗАМЕНА СВЕЧИ ЗАЖИГАНИЯ

1. Отсоедините высоковольтный кабель свечи зажигания
2. Отвинтите гайку
3. Установите новую свечу зажигания
4. Подсоедините кабель высокого напряжения

### ЗАМЕНА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ЭЛЕМЕНТА

1. Демонтируйте кран слива котла, наливной вентиль для залива воды в полость и кран регулировки уровня воды в полости
2. Снимите центральную панель
3. Отсоедините кабель от пьезоэлектрического запальника
4. Снимите подлежащий замене запальник
5. Установите новый пьезоэлектрический запальник



**При возвращении на место снятых деталей не изменяйте их положение.**



**При необходимости обратитесь в лицензированный центр технической поддержки и прочитайте техническое руководство.**

**РАСПОЛОЖЕНИЕ ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ - СМ. РАЗД. РИСУНКИ - ПОЗ. о).**

Рисунки носят исключительно ориентировочный характер и могут подвергаться изменениям.

1. Ручка регулировки горелок (см. «Режимы работы и функции ручек, кнопок и световых индикаторов»).
2. Кнопка пьезоэлектрического розжига.
3. Кран для залива холодной воды в варочный отсек.
4. Кран для залива горячей воды в варочный отсек.
5. Наливной вентиль для заполнения полости водой.
6. Кран долива и контроля воды в полости.
7. Предохранительный клапан давления полости.
8. Указатель уровня воды в полости.
9. Вентиль выгрузки продуктов из варочного отсека.
10. Контроль пламени запальника (внутри прибора).
11. Ручка открытия/закрытия крышки.
12. Направляющий шланг для заливки воды в варочный отсек.
13. Варочный отсек.
14. Пробка слива воды из полости (внутри прибора).

**РЕЖИМЫ РАБОТЫ И ФУНКЦИИ РУЧЕК, КНОПОК И СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ / СМ. РАЗД. РИСУНКИ - ПОЗ. р).** Информация носит ориентировочный характер и может подвергаться изменениям.

- ① **РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ ГОРЕЛОК (ГАЗОВАЯ ВЕРСИЯ).** Выполняет три различные функции:
  1. Розжиг запального пламени и горелки.
  2. Регулировка интенсивности пламени (минимум - максимум).

3. Выключение прибора.

② **КНОПКА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО РОЗЖИГА.** Выполняет следующую функцию:

1. При нажатии создает искру для розжига запального пламени.

③ ④ **РУЧКА ЗАЛИВКИ ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ.**

Функции:

1. Подача потока воды.
2. Перекрытие потока воды.

⑤ **ВЕНТИЛЬ ЗАЛИВА ВОДЫ.**

Функции:

1. Подача потока воды для регулировки уровня воды внутри полости.
2. Перекрытие потока воды, подаваемой внутрь полости.

⑥ **КРАН УРОВНЯ ВОДЫ В ПОЛОСТИ.** Некоторые модели /

Функции: 1. Кран контроля и регулировки уровня воды в полости.

**ПУСК В РАБОТУ**

Прежде чем приступить к выполнению операций, ознакомьтесь с разделом «Общие сведения о безопасности / Остаточные риски»



Перед выполнением операций ознакомьтесь с разделом «Ежедневное включение».



**Категорически запрещается использовать котел в качестве фритюрницы.**



Эксплуатация изделия предусматривает наличие водопроводной воды внутри полости и варочного отсека. Любое другое применение считается ненадлежащим и потенциально опасным.



При первом включении дождитесь, пока воздух, который может образоваться в газовом контуре, полностью не выйдет из газовой трубы.

## ЗАЛИВКА ВОДЫ В ПОЛОСТЬ - см. разд. РИСУНКИ - ПОЗ. q)

Некоторые модели

- Поверните кран регулировки уровня воды в полости (в моделях, где он предусмотрен) в положение слива (Открыто) (Рис. 1 А).
- Поверните в положение залива (Открыто) вентиль налива воды внутрь полости (Рис. 2 А) до МИН. уровня, показываемого указателем (ПОЗ. РИС. s) - Рис. 10).



Ежедневно проверяйте наличие воды в полости и, при необходимости, регулируйте ее с помощью наливного вентиля и регулировочного крана.



Для серии 700 в прослойке помещается 8,5 литров воды. Для серии 900 в прослойке помещается 13 или 17 литров в зависимости от модели.



О полном заполнении полости на этапе налива воды свидетельствует ее вытекание из регулировочного крана (Рис. 1 В1).

После заполнения одновременно закройте заливной вентиль и кран регулировки уровня воды в полости (Рис. 1-2 В).

После завершения заливки воды в полость приступайте к загрузке котла.

**ЗАГРУЗКА КОТЛА - см. разд. РИСУНКИ - ПОЗ. q) /** Убедитесь в том, что сливной вентиль варочного отсека находится в положении «Закрыто» (Рис. 3).



Сливной вентиль открывается путем поднятия и поворота ручки на 90°/180° (рис. 3А-3В) по отношению к закрытому положению клапана (Рис.3).

Откройте крышку котла и произведе-

дите загрузку варочного отсека.



При загрузке варочного отсека наблюдайте уровень, обозначенный внутри самого отсека (см. РИС. ПОЗ. q)



Не загружайте в варочный отсек поваренную соль крупного помола, поскольку она опускается на дно и не может полностью раствориться. Не сыпьте соль в холодную воду.

## СМ. РАЗД. РИСУНКИ - ПОЗ. r)



**ЗАЛЕЙТЕ** воду (горячую и/или холодную) в варочный отсек при помощи 2 ручек (Рис.4).

Для заливки воды в варочный отсек нужно: Поднять крышку варочного отсека.

- Развернуть направляющий шланг к варочному отсеку (Рис. 5).
- Открыть нужную ручку залива воды (горячая, холодная, обе) (Рис. 4 А) и заполнить отсек в зависимости от рабочих потребностей.
- После заполнения закройте ручку (-и) (Рис. 4В).
- Установите направляющий шланг на место, чтобы не препятствовать закрытию крышки (Рис. 5).

## ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ - см. разд. РИСУНКИ - ПОЗИЦИЯ r)



Включение прибора допускается только после заливки воды в полость. Не включайте прибор при отсутствии воды (см. предыдущую страницу).



Включение прибора допускается только после заливки воды внутрь варочного отсека. Запрещается запускать прибор вхолостую (с порожним варочным отсеком).



В процессе эксплуатации контролируйте уровень воды внутри варочного отсека. При необходимости доливайте воду с помощью ручек налива воды.

- Нажмите на ручку управления горелкой и, удерживая ее в таком положении, поверните в положение розжига (Рис. 7D).
- Одновременно с поворотом ручки нажмите кнопку розжига (Рис. 6), чтобы высечь искру запальника.
- После возгорания запальника (его можно увидеть, открыв нижнюю дверцу прибора) поверните ручку (Рис. 7E) в минимальное и/или максимальное положение для регулировки рабочего пламени.
- Чтобы выключить прибор, поверните ручку включения в положение "0" (Рис. 7C).

### ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПОЛОСТИ - см. разд. РИС. - ПОЗ. s) / На определенных моделях.



В процессе эксплуатации за уровнем воды в полости можно следить при помощи указателя (Рис. 10).



В процессе эксплуатации давление в полости считывается манометром, расположенным на клапане (Рис. 11 С 11 С); при превышении **50 кПа** автоматически срабатывает вентиляционное отверстие (Рис. 11 А).



Предохранительный клапан давления можно активировать вручную при помощи круглой ручки, расположенной на самом клапане (Рис. 11 В); означенная операция позволяет уменьшить давление внутри контура.



В процессе эксплуатации контролируйте температуру. При

необходимости доливайте воду в полость через заливной вентиль.

По достижении рабочего давления (об этом можно понять по вентиляционном отверстии предохранительного клапана) поверните ручку управления горелкой в положение минимума.

В процессе эксплуатации контролируйте уровень воды при помощи указателя (Рис.10); при необходимости доливайте воду посредством ручек налива воды.



При доливе воды во время работы прибора имеется остаточный риск получения ожогов. Пользуйтесь соответствующими средствами предохранения и защиты.

После завершения процесса приготовления отключите прибор, повернув ручку управления горелкой в положение «0».

### ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРОДУКТА - см. разд. РИС. - ПОЗ. s)

Поверните в положение "0" (Рис. 10В) ручку управления горелкой.



Во время извлечения продукта емкость для его сбора следует наполнять до половины для безопасности ее перемещения.




Принимайте соответствующие меры индивидуальной защиты. При выполнении рабочих операций пользуйтесь подходящими средствами индивидуальной защиты.


1. Установите подходящую по типу материала и вместимости емкость под сливной вентиль (Рис. 11).
2. Приподнимите ручку и начните вращение; ручка может поворачиваться на 180° (см. Рис. 12).
3. Визуально следите за наполнением емкости. После заполнения


емкости примерно на 3/4 от общего объема закройте сливной вентиль.  
4. Разместите емкость в месте, заранее отведенном для хранения готового продукта.

Повторяйте действия из пунктов 1-2-3-4 до полного опорожнения варочного отсека.

**ПРЕКРАЩЕНИЕ РАБОТЫ - см. разд. РИСУНКИ - ПОЗИЦИЯ г)**

 После завершения рабочего цикла установите ручку управления горелкой в положение «0».

 Следует регулярно чистить прибор и удалять из него налет и/или остатки пищевых продуктов - см. главу «Техническое обслуживание».


 Световые индикаторы (при наличии) не должны гореть.


1. Убедитесь в идеальной чистоте и соответствии прибора санитарно-гигиеническим требованиям (см. «Техническое обслуживание»).
2. Перекройте сетевую подачу к прибору газа, воды и электропитания.





ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**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 воспламеняться 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 разбавляющих 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.

ка, 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 дождаться, когда оборудование и все его части остынут, во избежание получения пользователем ожогов.

## ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА



Удалите все предметы из варочного отсека. При помощи обычного пульверизатора нанесите на все поверхности (варочный отсек, крышка и все открытые поверхности) жидкое моющее средство и вручную, при помощи неабразивной губки, тщательно очистите весь прибор.



Затем обильно промойте варочный отсек питьевой водой (не используя прямые струи воды под напором и пароочистители). Дайте воде стечь через сливной ventиль.

Сливной ventиль котла можно открывать только после размещения под ним емкости, подходящей по типу материала и вместимости. Для безопасности перемещения заполняйте емкость до половины.

Повторяйте указанные выше операции вплоть до полного слива воды из полости.

Опорожните емкость согласно правилам утилизации, действующим в месте эксплуатации, и поставьте опорожненный контейнер обратно в отведенное для него место.

Повторяйте указанные выше операции вплоть до полного опорожнения котла.

По окончании данных действий тщательно протрите варочный отсек неабразивной тканью.

При необходимости повторите указанные выше действия в рамках нового цикла очистки.

## ОЧИСТКА В СЛУЧАЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ПРОСТОЯ

Некоторые модели /

См. гл. 5 / Операции по Прекращению работы / Длительный простой

После завершения операций дождитесь охлаждения прибора и слейте воду из полости через соответствующую пробку, расположенную в ее нижней части (см. гл. 8 / Расположение основных компонентов).


Откручивайте сливную пробку только после размещения под полостью емкости, подходящей по типу материала и вместимости. Для безопасности перемещения заполняйте емкость до половины. Опорожните емкость согласно правилам утилизации, действующим в месте эксплуатации, и поставьте опорожненный контейнер обратно в отведенное для него место.


Повторяйте указанные выше операции вплоть до полного слива воды из полости.

**Для завершения операций обратитесь к гл. 5 / Прекращение работы**


**Регулярно проветривайте оборудование и помещения.**


**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 ра-

боту 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.

RU

НЕОБХОДИМЫЕ ОПЕРАЦИИ		ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ
	Очистка прибора и компонентов, контактирующих с пищевыми продуктами	Ежедневно
	Очистка при первом запуске	После поступления на объект и установки
	Чистка дымохода	Ежегодно
	Проверка термостата	При необходимости - Ежегодно
	Смазка газовых кранов	При необходимости
	Проверка / Замена газовых труб	При необходимости

**ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ** / При возникновении неисправностей оборудования использовать приведенную ниже таблицу для устранения наименее серьезные из них.

<b>НЕИСПРАВНОСТЬ</b>	<b>ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА</b>	<b>РЕШЕНИЕ</b>
Прибор не включается	Не включен главный выключатель / СРАБОТАЛ дифференциальный или термоманитный выключатель	Включите главный выключатель / Переустановите дифференциальный или термоманитный выключатель
Вода не сливается	Засорен слив	Прочистите сливной фильтр / Очистите сток от возможных загрязнений.
Внутренние стенки ванны покрыты известковым налетом	Слишком жесткая вода, умягчитель воды исчерпал свой ресурс.	Подсоедините прибор к умягчителю. / Произведите регенерацию умягчителя./ Удалите известковый налет из варочного отсека
Пятна в варочном отсеке	Низкое качество воды / Некачественное моющее средство / Недостаточное ополаскивание	Отфильтруйте воду (см. Техническое руководство) / Пользуйтесь рекомендованным моющим средством / Повторите ополаскивание
Газовое оборудование не включается	Закрит газовый кран / В трубах присутствует воздух / Вышел из строя пьезоэлектрический зажигатель	Откройте газовый кран / Повторите процедуру розжига / Замените пьезоэлектрический зажигатель
Запальная горелка не включается	Отсутствует газ / Отключается запальная горелка / Сопло запальной горелки засорено / Неподходящее сопло запальной горелки / Клапан не подает газ на запальную горелку	Откройте кран подачи газа / Проверьте исправность предохранительного термостата (см. Техническое руководство) или термопары / Прочистите отверстие сопла или замените его / Замените сопло запальной горелки / Проверьте контакты, обеспечивающие срабатывание розжига / Замените газовый клапан



НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Не включается главная горелка (косвенный нагрев)	Отсутствует воздух в полости / Повреждено реле давления полости	Заполните полость / Замените реле давления
Чрезмерная утечка из предохранительного клапана	Слишком высокий уровень воды / Присутствие известкового налета в полости	При выключенном приборе откройте кран слива и слейте избыточную воду / Удалите известковую накипь из полости (см. Техническое руководство)
Не заливается вода в полость (косвенный нагрев)	Не подается вода / Поврежден кран / Трубы засорены известковым налетом	Откройте сетевой кран / Замените кран для залива воды в полость / Удалите известковые отложения из труб либо замените их
Из крана для залива котла не выходит горячая/холодная вода	Не подается вода / Поврежден кран подачи воды / Трубы засорены известковым налетом	Откройте сетевой кран / Замените заливной кран / Удалите известковые отложения из труб либо замените их

RU



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 законодательством.




## INNHOLDSFORTEGNELSE


- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1-2. GENERELL INFORMASJON OG SIKKERHETSINFORMASJON | 7. UTSKIFTNING AV KOMPONENTER |
| 3. PLASSERING OG HÅNDTERING                        | 8. INSTRUKSJONER FOR BRUK     |
| 4. TILKOBLING TIL ENERGIKILDER                     | 9. VEDLIKEHOLD                |
| 5. INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE                      | 10. ELIMINERING               |
| 6. ENDRING AV GASSTYPE                             | 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 forbudt 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 teknikker. Det er forbudt for homogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (installasjon, vedlikehold og/eller annet) uten først å ha læst 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 håndtering, transport, installasjon, vedli-

hold, 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 (for eks. strømmnett, vann nett, gassnett, avløpsnett);
- tilrettelegging av det elektriske anlegget i samsvar med gjeldene forskrifter i installasjonslandet;
- egnet belysning, i samsvar med gjel-

- dene forskrifter i installasjonslandet
- eventuelle sikkerhetsinnretninger montert oppstrøms og nedstrøms i forhold til strømforsyningens linje (differensialbrytere, ekvipotensiale jordingsanlegg, sikkerhetsventiler, etc.) forutsett av gjeldene forskrifter i installasjonslandet;
- jordingsanlegg i samsvar med gjeldene forskrifter
- ved behov (se tekniske spesifikasjoner), tilrettelegging av et anlegg for bløtgjøring 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

NO

**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 ytelse 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°C;
- gulvet må være sklissikkert og apparatet må plasseres helt flatt;
- lokalet må ha en belysning og et ventilasjonssystem som tilsvarer kravene i gjeldene forskrifter i brukersens 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 feilinstallasjon, 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.

### GARANTIEN 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 inntrufne 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 appa-

ratet. Autorisasjonen gis av den som er ansvarlig for apparatet (produsenten, kjøper, underskriver, forhandler og/eller lokalets eier).



Enhver teknisk endring vil virke inn på apparatets ytelse 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 Europiske 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**

**TEKNISKE DATA og BILDER / Seksjonen er plassert i slutten av denne håndboken.**

**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)

NO

på stedet for bruk og vedlikehold. En uegnet kobling kan forårsake farer.



Hvis man benytter en fleksibel kabel for tilkobling til strømledningen, 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  $\pm 15\%$ , 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.



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 under sikre forhold.



Hver gang det må utføres inngrep inne i maskinen (for-

bindelser, idriftsettelse, kontroller osv.), må denne forberedes for de nødvendige inngrepene (demontering av panel, eliminering strøm forsyning etc.) i samsvar med sikre forhold.

## 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 FARE-



**SONER** / 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, elskap 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 stjerneskrudjern
- 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 «restriksiko» som, på grunn av apparatets natur, ikke er mulig å fjerne. Disse risikoene omfatter:



**RESTRISIKO FOR ELEKTRISKE STØT** / Denne risikoen oppstår når man må gripe inn på elektriske og/eller elektroniske komponentene under spenning.



**RESTRISIKO FOR BRANNSKADER** / Denne risikoen forekommer i tilfelle man ved uhell kommer i kontakt med materiale ved høye temperaturer.



**RESTRISIKO FOR BRANNSKADER 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.

NO



### RESTRISIKO FOR KVELSELSE 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 hermetikkbokser), hvis disse ikke er egnet til formålet;
- bruk av brannfarlig væske (som for eksempel sprit).



### RESTRISIKO FOR BRANN /

Denne risiko-en forekommer

ved: bruk av brannfarlig væske / materialer, bruk av utstyr som frityrkoker.

### DRIFTSMODUS VED GASSLUKT I OMRÅDET - SE SEKS. ILL - RIF. a).



I tilfelle gasslukt 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).



## 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 innpakkede 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 oppmagasinering av materialer må forutse paller, beholdere, transportører, kjøretøy, verktøy og løfteinnretninger som eger seg for å hindre skader grunnet vibrasjoner, støt, skrapping, 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

NO

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 tørk 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 rengjøring manuelt med en ikke slipende svamp.

Skyll deretter ovnsrommet med rikelig med drikkevann. La væsken 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 rengjøringsyklus.

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 forutser: 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 vater-

pass 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.

## INNFØRING 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 VANNFORSYNING / SE SEKS. ILL- REF e)



**Vanntilkoblingen må installeres i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser og regelmessig kontrolleres og/eller byttes ut, som oppført i gjeldende lokale overensstemmelser, av autorisert faglært personale NS-EN 1717)**

For å utføre en riktig installasjon er det uunnværlig at:

1. Apparatet forsynes med drikkevann med et driftstrykk på minimum 200 kPa og maksimum 400 kPa. I tillegg må det garantere en minimums vannføring på 1,5 l/min og tåle en temperatur på mindre enn 25°.
2. Røret for vann i inngang må være koblet til fordelingsnett med en stengekran (lett tilgjengelig og synlig for operatøren), som må lukkes når apparatet ikke er i drift eller når det utføres vedlikehold (Fig. 1).
3. Mellom stengekranen og røret som forbinder apparatet er det installert et mekanisk filter for å hindre tilførsel av eventuelle jernholdige slagg, som kan korrodere karet og føre til at det oksideres over tid.



**Det anbefales å la det renne ut en viss mengde vann før siste del av røret kobles, slik at røret rengjøres for eventuelle jernhol-**

### dige slagg

- Koble den ene enden av tilførselsrøret til apparatets feste (Fig. 2);
- Koble rørets andre ende, utstyrt med filter, til stengekranen (Fig. 3-3F).
- Åpne stengekranen og kontroller forbindelsens hold visuelt (Fig. 4).



### VANNETS SÆRTREKK /

Se tabellen med tekniske data

### TILKOBLING TIL AVLØPSNETT FOR GRÅVANN / For å utføre en riktig installasjon er det uunnværlig at:

1. Forbindelsen til avløpsnettet må være av typen "ÅPENT UTEN VANNLÅS" og anvendt materiale for skjøting og overløp må tåle høye temperaturer på cirka 100°C i utgang fra apparatet.
2. For en riktig eliminering av vannet i avløpsnettet, kontroller at det ikke finnes noen som helst form for tilstoppinger eller hindringer langs hele linjen.
3. Kontroller riktig helling for overløpsenheten og renning av gråvann. Enheten må la gråvannet renne lett ut i avløpssystemet.



Øk helningsgraden (fra 3° til 5° cirka) for avløpssystemet hvis vannet stagnerer

- Koble den ene enden av avløpsrøret til apparatets feste;
- Før den andre enden av røret til det åpne avløpet (uten vannlås).
- Utfør en visuell kontroll av forbindelsens hold og avløpsvannets renning.

### Se den skjematiske tegningen (Fig. 5)

### TILKOBLING TIL GASSFORSYNING SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE f)

**Egenskaper for installasjonsstedet / Lokalet hvor apparatet (type A1 under avtrekksvifte) installeres må ha følgende egenskaper: Det må være godt**

NO

ventilert, 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 svarer 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.**



**Hvis en fleksibel slange brukes, må den være i samsvar med gjeldende lokale forskrifter; de må ikke være lengre enn 2 m og må ikke berøre deler av utstyret som utsettes for høye temperaturer.**



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)



**Ikke koble enhetene til nettverk som inneholder gass med karbonmonoksid eller andre giftige komponenter**

Steng sluseventilen når inngrepene som beskrives er ferdig utført (Fig. 3).



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 g).**



Apparatet sendes ut fra fabriken 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. g).




## 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 ytelse 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

 Selv om apparatet ble riktig justert under prøving, må man utføre en delvis verifisering av innstilte parametre ved installasjonsstedet. Dette gjør man etter at alle inngrep for tilkobling, beskrevet i de forrige avsnittene, er ferdig utført.

 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)

NO

## BESKRIVELSE AV MÅTER FOR STANS


 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)


## 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 apparatet 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)

 Fjern sperren på sikkerhetsventilen tilhørende trykket i hulrommet - SE SEKS. ILL. - REF. g) PART. K

## DAGLIG IGANGSETTING

1. Kontroller at rengjøringen er nøye utført og at apparatet er rent.
2. Kontroller at lokalets avtrekkssystem 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 rør-systemet 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 vaselinolje 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.





**KONTROLL AV DET DYNAMISKE TRYKKET OPPSTRØMS** / 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

 Kontroller gassens hold med egnet utstyr

**UTBYTTING AV INJEKTOR FOR PILOTBRENNER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. I)**

Lukk stengekranen oppstrøms for apparatet. / **MODELL 700**

1. Demonter tennpluggen hvis det finnes fare for at den kommer til skade under utbyttingen av injektoren (Fig. 2).
2. Skru løs mutteren og demonter pilot-injektoren (injektoren er hektet fast til dobbeltkjeglen - Fig. 2).
3. Bytt ut pilot-injektoren (Fig. 1) med den som er egnet for den valgte gassen, etter henvisning i referansetabellen.
4. Skru fast mutteren med den nye injektoren (Fig. 2).
5. Monter tennpluggen tilbake på plass

(Fig. 2).

6. Tenn pilotbrenneren for å verifisere at det ikke finnes gasslekkasje.

**MODELL 900**

- Fjern isolasjonsbeskyttelsespanelet.
- Skru av mutteren og pilotinjektoren.
- Skift ut pilotinjektoren (fig.1/A) med den som tilsvarer den valgte gassen som angitt i referansetabellen.
- Trekk til mutteren med den nye injektoren.
- Tenn pilotbrenneren for å sikre at det ikke er gasslekkasjer.

**UTBYTTING AV BRENNER-INJEKTOR - SE SEKS. ILL - REF. m)**

1. Lukk stengekranen oppstrøms for apparatet. / 2. Skru injektoren løs fra sitt feste (Fig. 3). / 3. Bytt injektoren ut med den som er egnet for den valgte gassen / se Referansetabell. / 4. Skru injektoren godt fast i sitt feste.

NO

**REGULERING AV MINSTE TERMISKE YTELSE - SE SEKS. ILL - REF. n)**


På forutsette modeller kan den termiske ytelsen reduseres ved at skruen for minimums bypass (Fig. 2) "justeres" og skrues helt fast (se refererende gastabell). 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 sikkerhetsinformasjon".

Før man fortsetter må håndtakene og kontrollpanelet demonteres

**UTBYTTING AV KRAN**

1. Skru løs gasskoblingen i inngang og utgang
2. Skru løs pilotbrennerens tilførsel
3. Skru løs termoelementet
4. Monter den nye kranen

5. Skru fast igjen alle forbindelsene

 Kontroller gassens hold med egnet utstyr

**UTSKIFTNING AV VENTIL (indirekte)**

1. Skru løs forbindelsene i gassinngang og -utgang og de elektriske forbindelsene
2. Skru løs pilotbrennerens tilførsel.
3. Skru løs termoelementet.
4. Monter den nye kranen
5. Skru fast igjen alle forbindelsene



**Kontroller gassens hold med egnet utstyr**

## UTBYTTING AV TERMOELEMENT

1. Skru løs termoelementet fra kranen
2. Skru løs termoelementet fra piloten
3. Monter det nye termoelementet og skru koblingene på igjen

## UTBYTTING AV TENNPLUGG

1. Fjern høyspentledningen fra tennpluggen
2. Skru løs mutteren
3. Monter den nye tennpluggen
4. Koble til høyspentledningen

## UTBYTTING AV PIEZOTENNER

1. Fjern kranene for tømming av gryte, fylling av hulrom og nivå hulrom
2. Fjern det sentrale panelet
3. Fjern ledningen fra piezotenneren
4. Demontere tenneren som må byttes ut
5. Monter den nye piezotenneren



**Vær nøye med at komponentene ikke byttes om på når de monteres tilbake**



**Kontakt om nødvendig autorisert teknisk assistanse og se den tekniske veiledningen**



## INSTRUKSJONER FOR BRUK

8.

## PLASSERING AV HOVEDKOMPONENTER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. o).

Figurenes plassering er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

1. Bryter for regulering av flammer (se Modalitet og funksjon av brytere, taster og kontrollamper).
2. Piezoelektrisk tast
3. Kaldtvannskran for oppfylling av vann i kokerommet.
4. Varmtvannskran for oppfylling av vann i kokerommet.
5. Sluse for fylling av vann i hulrommet.
6. Kran for å stille inn og å kontrollere hulrommets vannnivå.
7. Sikkerhetsventil for hulrommets trykk.
8. Visningsfelt for kontroll av hulrommets vannnivå.
9. Sluse for tømming av matvarer fra kokerommet.
10. Kontroll av pilotflamme (inne i apparatet).

11. Håndtak for åpning/lukking av lokk.
12. Kanal for oppfylling av vann i kokerommet.
13. Kokerom.
14. Propp for tømming av vann i hulrommet (inne i apparatet).

**MODUS OG FUNKSJON FOR BRYTERE, TASTER OG INDIKATORLAMPER / SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. p).** Beskrivelsen er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

① **BRYTER FOR REGULERING AV BLUSS (GASS).** Utfører tre ulike funksjoner:

1. Tenning a pilotflamme og brenner.
2. Regulering av flammen (minimum - maksimum).
3. Slukking av apparatet.

② **PIEZOELEKTRISK TAST.** Utfører en funksjon:

1. Når denne trykkes ned, kommer det gnister som tenner pilotflammen.

### ③ ④ BRYTER FOR FYLLING AV VANN, KALDT OG VARMT.

Funksjoner:

1. Åpning av vannstrøm.
2. Stenging av vannstrøm.

### ⑤ SLUSE FOR FYLLING AV VANN.

Funksjoner:

1. Åpning av vannstrøm for å nivellere vannet inne i hulrommet.
2. Lukking av vannstrøm inn i hulrommet.

### ⑥ KRAN FOR HULROMMETS VANNNIVÅ. På forutsette modeller /

Funksjoner: 1. Kran for kontroll og regulering av hulrommets vannnivå.



Kontroller daglig at det finnes vann i hulrommet og, ved behov, grip inn på fylle-slusen og kontrollkranen.



Hulrommet rommer omtrent 8,5 liter for 700. Mens hulrommet for 900 rommer 13 eller 17 liter, ifølge modellen.



Hulrommet er fylt til randen når det begynner å renne ut vann fra kontrollkranen (Fig. 1 B1).

Når påfyllingen er ferdig utført lukker man samtidig både slusen for fylling og kontrollkranen for vann i hulrommet (Fig. 1-2 B).

Når påfylling av vann i hulrommet er vellykket utført, fylles eventuelt gryten.

NO

## OPPSTART FOR PRODUKSJON



Før inngrepene utføres må man lese gjennom "Generell sikkerhetsinformasjon / Restrisiko"



Før man går i gang med inngrepene, se "Daglig igangsetting".



**DET ER strengt forbudt å bruke gryten som fritrykker.**



Apparatet skal brukes med drikkevann inne i hulrommet og kokerommet. All annen bruk er å anse som upassende og dermed farlig.



Ved første oppstart må man vente til mulig forming av luft inne i gasskretsen slippes fullstendig ut av røret.

## FYLLING AV VANN I HULROMMET - se seks. ILL - REF. q)

- På forutsette modeller / På forutsette modeller, vri kranen som kontrollerer vannet i hulrommet til posisjon for tømning (Åpen) (Fig. 1 A).
- Vri slusen for fylling av vann i hulrommet til posisjon for fylling (Åpen) (Fig. 2 A), innenfor MIN nivå, som visningsfeltet indikerer (REF. ILL. s) - Fig. 10).

## FYLLING AV GRYTE - se seks. ILLUSTRASJONER - REF. q)

Kontroller at slusen for tømning av kokerommet er i "Lukket" posisjon (Fig. 3).



Slusen for tømning åpnes ved å løfte opp håndtaket og vri det med 90°/180° (Fig.3A -3B) i forhold til posisjonen for lukket ventil (Fig.3).

Åpne lokket på gryten og fyll kokerommet med matvarene som skal bearbeides.



Overhold fyllenivå, indikert inne i selve rommet, når kokerommet fylles opp (se ILL REF.q)



Ikke ha grovsalt i kokerommet. Dette kan legge seg på bunnen og dermed ikke løse seg skikkelig opp. Ikke hell saltet i kaldt vann.

## SE SEKS. ILL - REF. r)



DET ER mulig å fylle vann (varmt og/eller kaldt) i kokerommet ved å gripe inn på de 2 bryterne (Fig.4).

For å fylle vann i kokerommet må man: Løfte opp lokket på kokerommet hvis det er lukket.

- Dreie avløpsrøret i retning kokerommet (Fig. 5).

- Åpne valgte bryter (varmt-kaldt-begge) for fylling av vann (Fig. 4A) og fyll rommet etter type bearbeidelse.
- Når påfyllingen er fullført, lukkes bryteren/-e (Fig.4B).
- Plasser avløpsrøret slik at det ikke hindrer lukkingen av lokket (Fig. 5).

## TENNING / SLUKKING - se seks. ILL - REFERANSE r)



Apparatet må slås på etter at det er fylt vann i hulrommet. Ikke slå på tørr maskin (se neste side)



Apparatet må slås på etter å ha fylt vann i kokerommet. Ikke slå på tørr maskin (med tomt kokerom).



Under drift må man kontrollere vannnivået inne i kokerommet. Fyll eventuelt opp til riktig nivå ved å gripe inn på bryterne for fylling av vann.

- Vri og hold inne brenner-bryteren i piezoelektrisk posisjon (Fig.7D).
- Samtidig som man vrir på bryteren trykker man på knappen (Fig.6) for å skape gnister som tenner pilotflammen.
- Når pilotflammen er tent (synlig gjennom apparatets nedre luke) stiller man inn ønsket flamme for drift. Vri bryter (Fig.7E) til minimum og/eller maksimum.
- Drei til bryter for tenning til posisjonen "Null" (Fig. 7C), slik at apparatet slukkes når arbeidssyklusen er ferdig.

## FUNKSJONSKONTROLL HULROM - se seks. ILLUSTR - REF s) / På forutsette modeller.



Under drift registreres vannnivået i hulrommet gjennom visningsfeltet (Fig.10).



Under drift måles trykket inne i hulrommet av manometeret plas-

sert på ventilen (Fig. 11 C). Når man overgår **50 kPa** aktiveres automatisk utlufting (Fig. 11 A).



Trykkets sikkerhetsventil kan også aktiveres manuelt ved å gripe inn på knotten på selve ventilen (Fig. 11B). På denne måten kan man redusere trykket inne i kretsen.



Kontroller temperaturen under drift og fyll eventuelt på med vann i hulrommet. Grip inn på slusen for vannfylling.

Når driftstrykket er nådd (fremhevet av sikkerhetsventilens utlufting), vri brenner-bryter til minimum posisjon.

Under drift må man kontrollere vannnivået gjennom visningsfeltet (Fig.10). Fyll eventuelt opp til riktig nivå ved å gripe inn på bryterne for fylling av vann.



Ved oppfylling av vann mens apparatet er i funksjon finnes det en restrisiko for forbrenning. Bruk egnede forebyggende og verende utstyr.

Når produktet er ferdig kokt, slå man av apparatet ved å plassere brenner-bryteren på "Null".

## FJERNING AV PRODUKT - se seks. ILLUSTR - REF s)

Plasser brenner-bryteren på "Null" (Fig. 10B).



Når produktet fjernes fra gryten, anbefales det å fyll beholderen halvveis opp for en sikrere håndtering.



Ta i bruk personlig verneutstyr. Bruk personlig verneutstyr som er egnet for arbeidet som skal utføres.

1. Plasser en beholder (egnet for materialet og kapasiteten) under slusen for tømning (Fig. 11).
2. Løft opp håndtaket og start rotasjon.


nen, håndtaket kan dreies 180° (se Fig. 12).


3. Kontroller beholderens oppfylling visuelt. Når den er fylt opp til cirka 3/4 av total kapasitet, lukkes slusen.

4. Plasser beholderen på et sted som er beregnet for oppbevaring.

Gjenta inngrepene 1-2-3-4, helt til kokeområdet er fullstendig tomt.

### DRIFTSSTANS - se seks. ILLUSTRASJONER - REFERANSE r)

 Når arbeidssyklusen er ferdig plasseres brenner-bryteren på "Null".

 Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes, se kap. Vedlikehold.

 Kontrolllampene (hvis de finnes) må forbli avslått.

1. Kontroller at rengjøringen er nøye utført og at apparatet er rent (se "Vedlikehold").

2. Lukke nettsperrene oppstrøms for apparatet (f.eks. Gass - Vann - Strøm).

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 røkkanal, må avtrekksrøret rengjøres i samsvar med bestemmelsene i landets gjeldene 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 appa-

tet 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 eksternt og intern rengjøring av apparatet (Benytt rengjøringsmidler som er i handel, indikert for rengjøring av strål, glass, lakerte 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

## DAGLIG RENGJØRING



Fjern alle eventuelle gjenstander fra kokeroommet. Bruk en vanlig sprayflaske og sprut flytende rengjøringsmiddel på hele overflaten (kokeroom, lokk og alle utsatte overflater).



Bruk en ikke-slipende svamp og utfør en nøye rengjøring av hele overflaten på apparatet.

Skyll deretter grundig med rent vann (ikke bruk høytrykkspyler, direkte vannstråler eller damprensere). Hell ut vannet gjennom slusen for tømning. Slusen for tømning av gryten må kun åpnes etter at man har plassert en egnet beholder (materiale og kapasitet) under selve slusen. Fyll beholderen halvveis opp, slik at den kan håndteres på en sikker måte.

Tøm beholderen ved å følge lokale prosedyrer for eliminering av avfall, som gjelder i brukerlandet, og sett den tilbake i tilhørende posisjon.

Gjenta inngrepene som beskrives over, helt til gryten er fullstendig tomt.

Når de beskrevne inngrepene er fullført, må ovnsrommet tørkes med en ikke slipende klut.

Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringsyklus.

## 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

På forutsette modeller /

Når inngrepene er ferdig utført, vent til maskinen har kjølt seg ned, skru løs proppen under hulrommet og la vannet i rommet renne ut (se kap. 8 / Plassering av hovedkomponenter).

Proppen må kun skrus løs etter at man har plassert en egnet beholder (materiale og kapasitet) under hulrommet. Fyll beholderen halvveis opp, slik at den kan håndteres på en sikker måte. Tøm beholderen ved å følge prosedyrene for eliminering av avfall som gjelder i brukerlandet og sett den tilbake i tilhørende posisjon.

Gjenta inngrepene som beskrives over, helt til hulrommet er fullstendig tomt for vann.

## For å avslutte inngrepene, se kap. 5 / Driftsstans

**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 pro-

blemet, 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 og deler som kommer i kontakt med matvarer	Daglig
	Rengjøring ved første oppstart	Ved endt installasjon
	Rengjøring av røkkkanal	Årlig
	Kontroll av termostat	Ved behov - Årlig
	Smøring av gasskraner	Ved behov
	Kontroll / Utbytting av gassforsyningsrør	Ved behov

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
Det er ikke mulig å skru på apparatet	Hovedbryter er ikke koblet inn / DIFFERENSIALBRYTER eller magnetotermisk bryter er utløst	Koble inn hovedbryteren / gjenoppsett differensialbryter eller magnetotermisk bryter
Vannet tømmes ikke	Avløpet er tett	Rengjør avløpets filter / Frigjør avløpet for eventuelle rester.
Veggene inne i karet er dekket av kalk	Vannet er for hardt, oppmykningen er ferdig.	Koble apparatet til en oppmyker. / Gjenoppsett oppmykningen./ Utfør avkalking av kokerommet
Det er flekker inne i kokerommet	Kvaliteten på vannet / Dårlig rengjøringsmiddel / Utilstrekkelig skylning	Filter vannet (se Teknisk veiledning) / Bruk anbefalt rengjøringsmiddel / Gjenta skylningen
Gassapparatet slår seg ikke på	Gasskranen er stengt. / Det finnes luft i rørsystemet / Den piezoelektriske tenneren er ødelagt	Åpne opp gasskranen / Gjenta inngrepene for antenning / Bytt ut piezotenneren
Pilotflammen tennes ikke	Mangel på gass / Piloten slukker seg / Dysen på piloten er tilstoppet / Feil dyse på piloten / Ventilen leverer ikke gas til piloten	Åpne opp gasskranen / Kontroller sikkerhetstermostatens tilstand (se Teknisk veiledning) eller termoelementet / Rengjør dysens åpning eller bytt den ut / Bytt ut pilotens dyse / Kontroller kontaktene for godkjent tenning / Skift ut gassventilen
Hovedbrenner tennes ikke (indirekte)	Det mangler vann inne i hulrommet / Hulrommets presostat er skadet	Fyll hulrommet / Bytt ut presostaten
Overdreven luftutblåsning på sikkerhetsventilen	For høyt vannivå / Det finnes kalkstein inne i hulrommet	Når maskinen ikke er i bruk, åpne opp overløpskranen og la vannet som er tilovers renne ut / Utfør en avkalking av hulrommet (se Teknisk veiledning)
Hulrommet fylles ikke opp (indirekte)	Mangel på vannforsyning / Skadet kran / Rørene er tilstoppet av kalkstein	Åpne opp vanntilførselens kran / Bytt ut hulrommets fyllekran / Frigjør rørene for kalkstein eller bytt dem ut
Det kommer ikke varmt/kaldt vann ut fra kranen som forsyner gryten	Mangel på vannforsyning / Vannkranen er skadet / Rørene er tilstoppet av kalkstein	Åpne opp vanntilførselens kran / Bytt ut fyllekranen / Frigjør rørene for kalkstein eller bytt dem ut



Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømmen og steng alle kraner. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter

*Denne håndboken er produsentens eiendom og enhver reproduksjon, også delvis, er forbudt.*





## 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 personlige verneutstyr som er egnet for inngrepenes 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.

CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 200774
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 - BYGGEÅR - 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

<b>A</b>	MADE IN EU COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT	<b>CE</b>
	REA 1523814 ITALY	
V	MODEL MOD. M	<b>B</b>
Hz	SE NO. NUM. S	
		DR

<b>A</b>	Mod.	SN° DR					
	V	Hz	kW	Type			
Cat.	ES-ES-IE	PT	PL	FR-BE	NL	MT-CY	AT-CH
	I2H3+	I2H3+	I2E3P	I2E4+	I2L3P	I3BP	I2H3BP
Prn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25, 29/37	25,37, 50	30	20,50
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR	GR	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	
	I2E3P	I2E3P	I2E3P	I2E3L3BP	I2H3BP	I2H	
Prn (mbar)	20,37, 50	20	20	20,20, 50	20,30	20	
<b>CE</b>	EN 60335-1-2	EN 60335-1-2	EN 60335-1-2	EN 60335-1-2	EN 60335-1-2	EN 60335-1-2	EN 60335-1-2
	EN 203-1 0694	PIN N° BL2792	G23	m³/h	G30	Kg/h	
				m³/h	G31	Kg/h	

## NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Reg. 2016/426/CE (GAR) / EN 437 EN 203-1 EN 203-2-3; EN 203-3

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

/ Reg. 1935/2004/CE (MOCA)

## / TECHNICAL DATA

MOD.	Dim. vasca (cm)	Capacità vasca (l)	Bruciatori gas (kW)	Attacco gas Ø "	Ass. el (W)	Alim. (kW)	Peso (kg)
MOD.	Dim. tank (cm)	Tank capacity (l)	Gas burners (kW)	Gas coupling Ø "	Power consumption (W)	El. supply (kW)	Weight (kg)
<b>SU ARMADIO / ON CABINET</b>							
<b>PEG7750I</b>	40x42	50	12,5	1/2"	-	-	91
<b>PEG98A100</b>	60x42	100	21	1/2"			118
<b>PEG98A150</b>	60x54	150	21	1/2"			123
<b>PEG98A100I</b>	60x42	100	21	1/2"			143
<b>PEG98A150I</b>	60x54	150	21	1/2"			148
<b>TOP</b>							
<b>PEG98T100</b>	60x42	100	21	1/2"			113
<b>PEG98T150</b>	60x54	150	21	1/2"			118
<b>PEG98T100I</b>	60x42	100	21	1/2"			138
<b>PEG98T150I</b>	60x54	150	21	1/2"			143



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 del'air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire.

<b>CARATTERISTICHE ACQUA / WATER SPECIFICS</b>	
Durezza / Hardness	Softened Max. 7°TH (5°e, 4°dH, 70ppm)
Qualità / Quality	Chloride Cl-: 100 mg/l max. / Chlorine Cl2: 0.2mg/l max
Conducibilità / Conductivity	Min 20 µS/cm
Temperatura acqua in ingresso / Inlet water temperature	Max 60 °C

/ TECHNICAL DATA

<b>AT</b> / Austria	<b>EE</b> / Estonia	<b>IS</b> / Iceland	<b>NO</b> / Norway
<b>AL</b> / Albania	<b>ES</b> / Spain	<b>IT</b> / Italy	<b>PL</b> / Poland
<b>BE</b> / Belgium	<b>FI</b> / Finland	<b>LT</b> / Lithuania	<b>PT</b> / Portugal
<b>BG</b> / Bulgaria	<b>FR</b> / France	<b>LV</b> / Latvia	<b>RO</b> / Romania
<b>CH</b> / Switzerland	<b>GB</b> / UK	<b>LU</b> / Luxembour- bourg	<b>SE</b> / Sweden
<b>CY</b> / Cyprus	<b>GR</b> / Greece	<b>MK</b> / Macedonia	<b>SI</b> / Slovenia
<b>CZ</b> / Czech Rep.	<b>HR</b> / Croatia	<b>MT</b> / Malta	<b>SK</b> / Slovakia
<b>DE</b> / Germany	<b>HU</b> / Hungary	<b>NL</b> / Netherland	<b>TR</b> / Turkey
<b>DK</b> / Denmark	<b>IE</b> / Ireland		

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		PEG7750I	PEG98...100/150
Tipo – Type <b>A1</b>			
<b>Potenza nominale - Nominal thermal power</b>	(kW)		12,5
	<b>G20</b>	<b>m³/h</b>	1,322
	<b>G30/G31</b>	<b>kg/h</b>	0,985/0,971
<b>Consumo gas - Gasconsumption</b>			2,220
			1,655/1,630
<b>Bruciatore principale - Main burner</b>	<b>G20 20 mbar*</b>		245/350L
<b>R.D.A.-X mm</b>			-
<b>BY PASS-Ø-1/100mm</b>			150
<b>Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)</b>	<b>G20 20 mbar*</b>		27
			50
<b>Bruciatore principale - Main burner</b>	<b>G30/G31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*</b>		175K
			140K
<b>R.D.A.-X mm</b>			-
<b>BY PASS-Ø-1/100mm</b>			95
<b>Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)</b>	<b>G30/G31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*</b>		19
			30

\*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

AT, CH				
Modelli – Models			PEG7750I	PEG98...100 / 150
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5 (12 kW G30/G31)	21 (22 kW G30/G31)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m <sup>3</sup> /h	1,322	2,220
	G30/G31	kg/h	0,946/0,932	1,733/1,708
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		245/350L	200/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		27	50
Bruciatore principale - Main burner	G30/31 50 mbar*		145/250K	120/250M5
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			80	110
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 50 mbar*		19	30

BE, FR				
Modelli – Models			PEG7750I	PEG98...100 / 150
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5	21
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m <sup>3</sup> /h	1,322	2,220
	G25	m <sup>3</sup> /h	1,538	2,583
	G30/G31	kg/h	0,985/0,971	1,655/1,630
Bruciatore princ - Main burner	G20/G25 20/25 mbar*		245/350L	200/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20/G25 20/25 mbar*		27	50
Bruc.princ - Main burner	G30/G31 28-30/37 mbar*		175K	140K
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			95	130
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 28-30/37 mbar*		19	30

DE				
Modelli – Models			PEG7750I	PEG98...100 / 150
Tipo – Type <b>A1</b>				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5 (12 kW G30/31)	21 (22 kW G30/31) (20 kW G25)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m <sup>3</sup> /h	1,322	2,220
	G25	m <sup>3</sup> /h	1,538	2,583
	G30/G31	kg/h	0,946/0,932	1,733/1,708
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		245/350L	200/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		27	50
Bruc.princ - Main burner	G25 20 mbar*		280/410L	215/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G25 20 mbar*		27	50
Bruc.princ - Main burner	G30/G31 50 mbar*		145/250K	120/250M5
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			80	110
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 50 mbar*		19	30

MT, CY, IS				
Modelli – Models			PEG7750I	PEG98...100 / 150
Tipo – Type <b>A1</b>				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5	21
Consumo gas - Gasconsumption	G30/G31	kg/h	0,985/0,971	1,655/1,630
Bruciatore princ - Main burner	G30/G31 30/30 mbar*		175K	140K
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			95	130
Bruc. pil - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 30/30 mbar*		19	30

\*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

NL				
Modelli – Models			PEG7750I	PEG98...100 / 150
Tipo – Type <b>A1</b>				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5	21
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m <sup>3</sup> /h	1,322	2,220
	G25.3	m <sup>3</sup> /h	1,503	2,525
	G30/G31	kg/h	0,985/0,971	1,630 (G31)
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		245/350L	200/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		27	50
Bruciatore princ - Main burner	G25.3 25 mbar*		255/350L	210/350L
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			150	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G25.3 25 mbar*		27	50
Bruciatore princ - Main burner	G30/G31 30/30 mbar*		175K	140K
R.D.A.-X mm			-	-
BY PASS-Ø-1/100mm			95	130
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 30/30 mbar*		19	30

\*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

HU				
Modelli – Models		<b>PEG7750I</b>		<b>PEG98...100 / 150</b>
Tipo – Type <b>A1</b>				
<b>Potenza nominale - Nominal thermal power</b>	<b>(kW)</b>		12,5	21 (20kW G20)
<b>Consumo gas - Gasconsumption</b>	<b>G20</b>	<b>m³/h</b>	1,532	2,115
	<b>G25.1</b>	<b>m³/h</b>	1,535	2,578
	<b>G30/G31</b>	<b>kg/h</b>	0,985/0,971	1,655/1,630
<b>Bruciatore princ - Main burner</b>	<b>G20 25 mbar*</b>		230/350L6	185/350L
<b>R.D.A.-X mm</b>	<b>G20 25 mbar*</b>		-	-
<b>Bruciatore princ - Main burner</b>	<b>G25.1 25 mbar*</b>		275/350L	220/350L
<b>R.D.A.-X mm</b>	<b>G25.1 25 mbar*</b>		-	-
<b>BY PASS-Ø-1/100mm</b>	<b>G20 25 mbar* G25.1 25 mbar*</b>		150	180
<b>Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)</b>	<b>G20 25 mbar* G25.1 25 mbar*</b>		27	50
<b>Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)</b>	<b>G30/G31 29/37 mbar*</b>		175K	140K
<b>R.D.A.-X mm</b>			-	-
<b>BY PASS-Ø-1/100mm</b>			95	130
<b>Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)</b>	<b>G30/G31 29/37 mbar*</b>		19	30

ALL COUNTRIES				
Modelli – Models		<b>PEG7750I</b>		<b>PEG98...100 / 150</b>
Tipo – Type <b>A1</b>				
<b>Potenza ridotta - Reduced thermal power</b>	<b>(kW)</b>		3,85	5,7
<b>Consumo gas - Gasconsumption</b>	<b>G20</b>	<b>m³/h</b>	0,407	0,603
	<b>G30/G31</b>	<b>kg/h</b>	0,303/0,299	0,449/0,443

\*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure



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

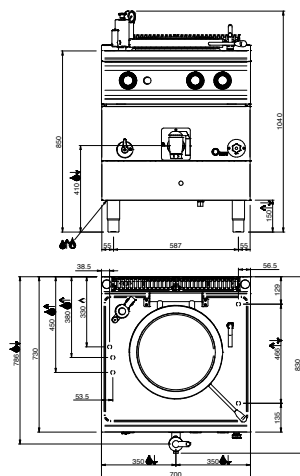


SCARICO ACQUA / OLII  
WATER / OILS DRAIN

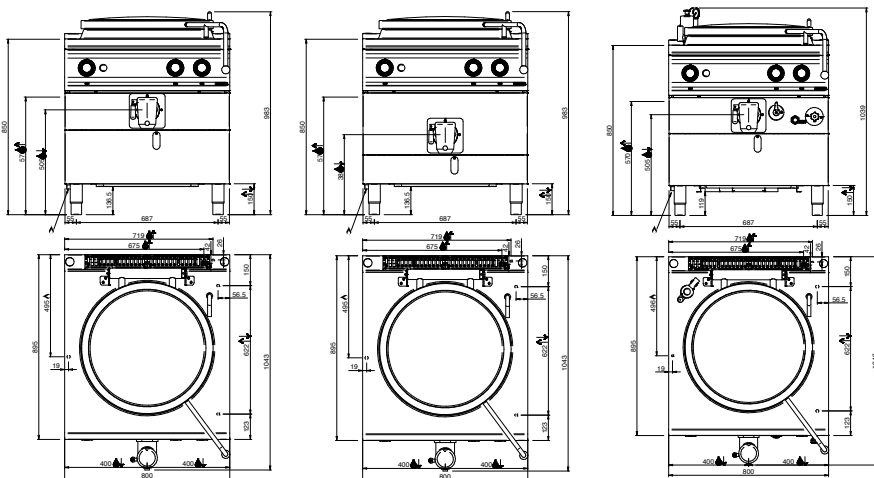


REGOLAZIONE PIEDINI /  
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)  
/ TOP VERSION (h 0/+5)

BOILING PAN 700



BOILING PAN 900



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

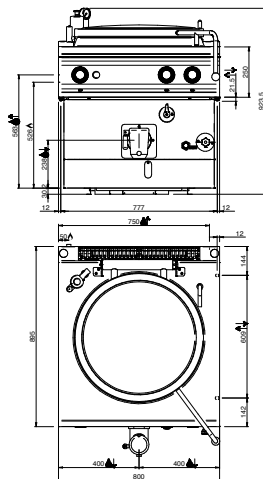
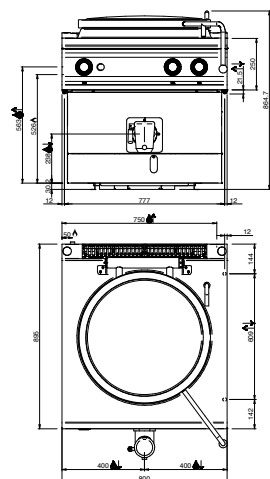
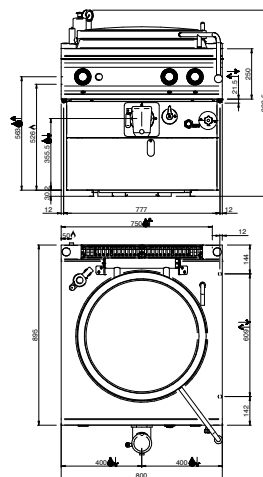
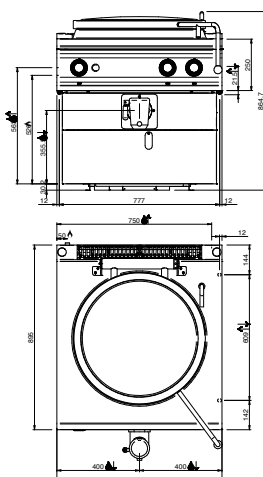
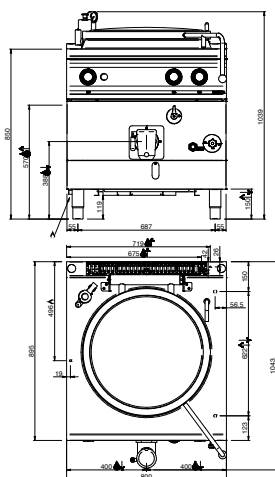


SCARICO ACQUA / OLII  
WATER / OILS DRAIN



REGOLAZIONE PIEDINI /  
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)  
/ TOP VERSION (h 0/+5)

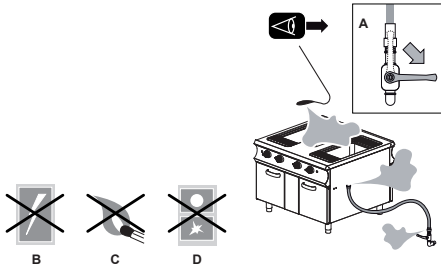
BOILING PAN 900



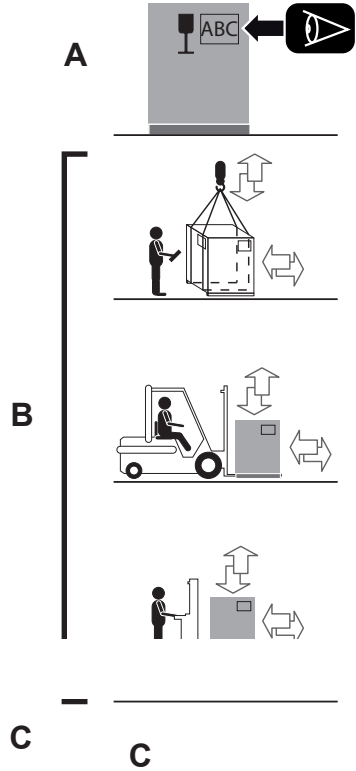


INSTALLAZIONE / INSTALLATION

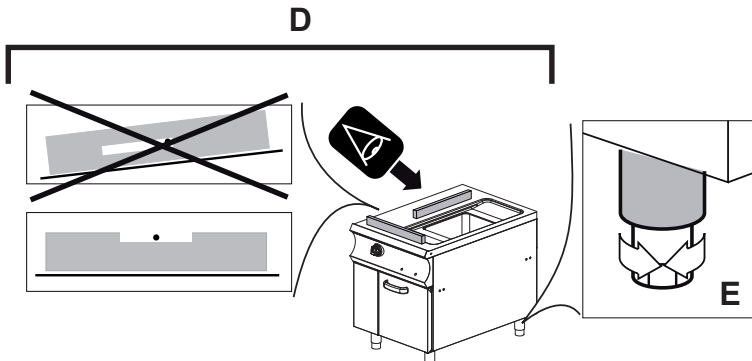
a)

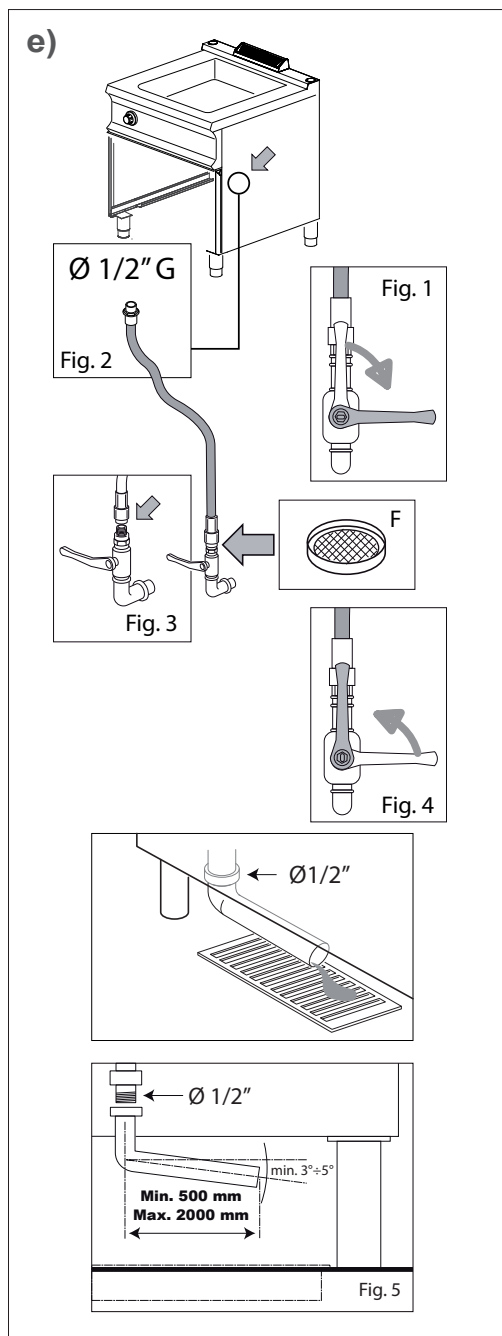
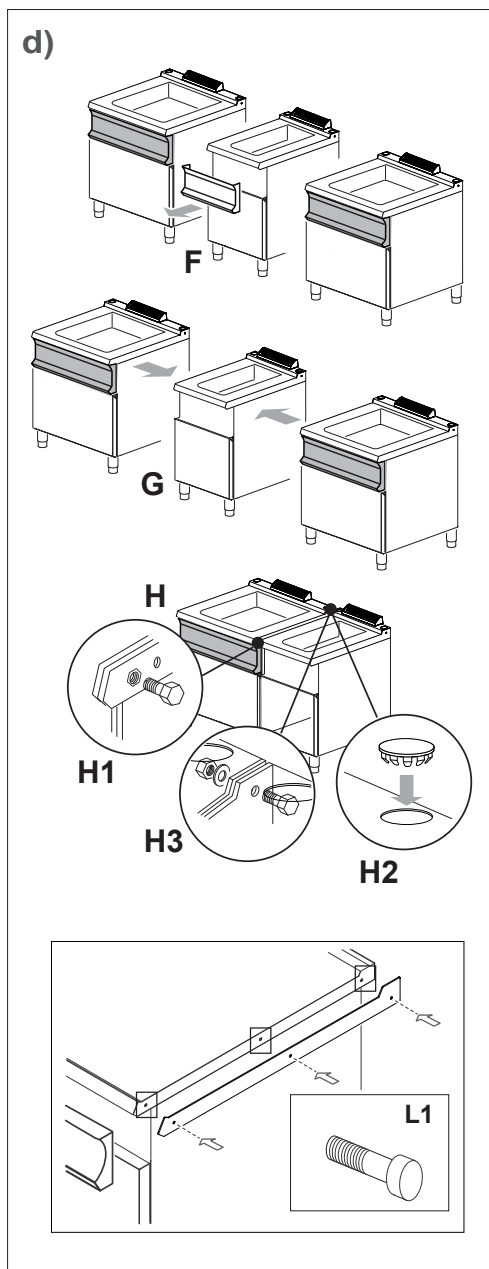


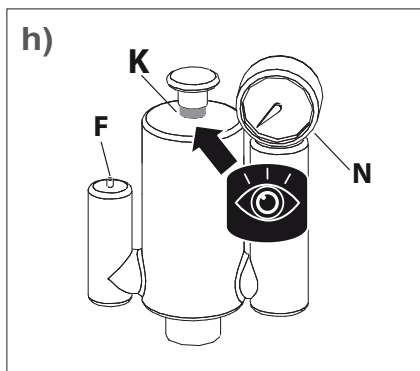
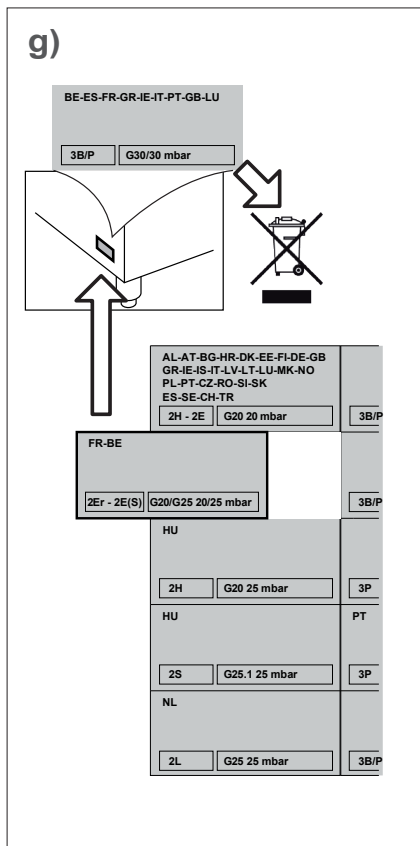
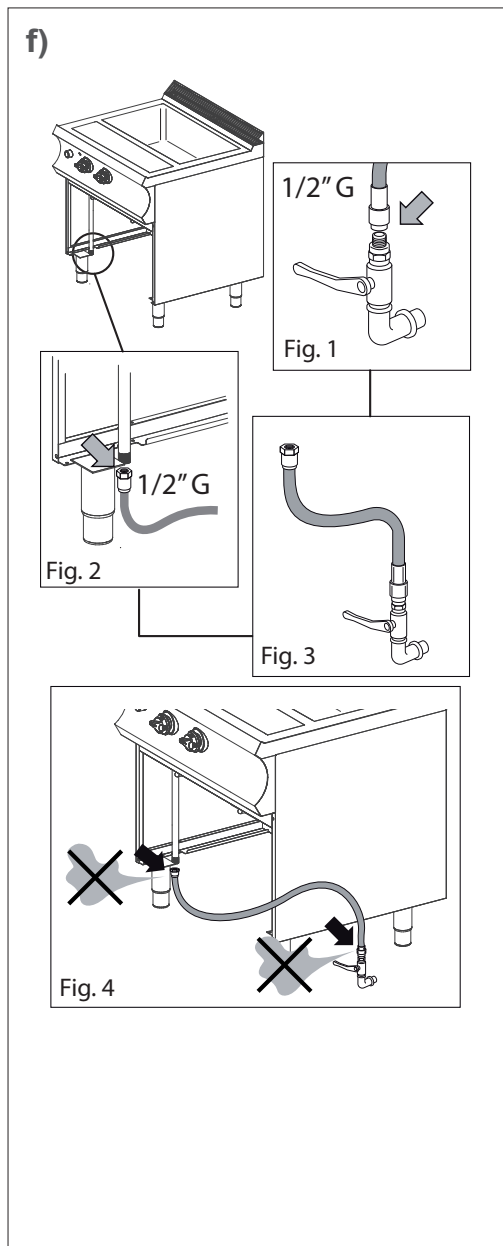
b)

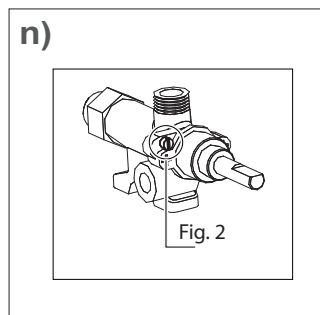
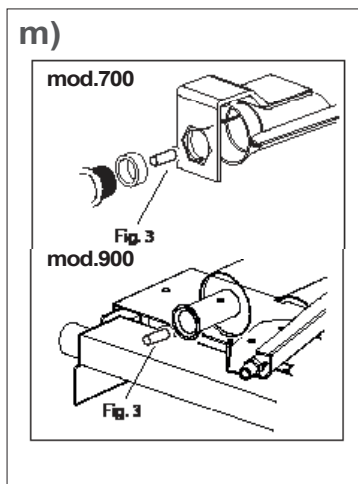
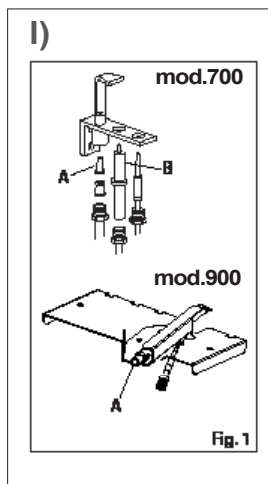


c)

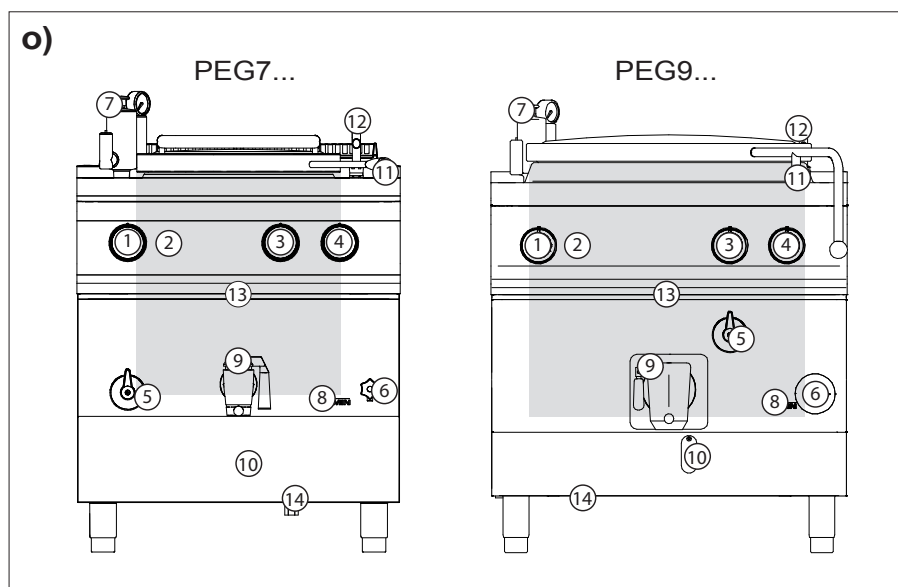




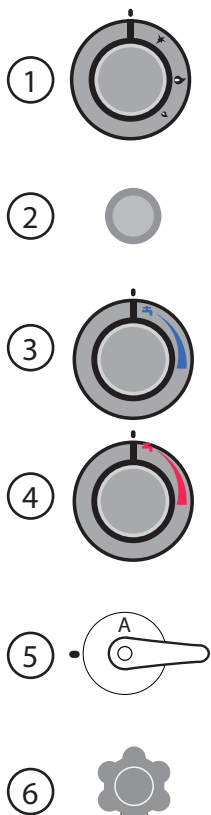




**USO / USER**



p)



q)

