



PATELNIĄ PRZECHYLNA GAZOWA

GRBRG78A

GRMBRG78A

Instrukcja obsługi i instalacji PL

BRG78A
BRG98A / 912T

BRASIERA RIBALTABILE
MANUALE DI INSTALLAZIONE E USO

IT

TILTING PAN
INSTALLATIONS AND USE INSTRUCTIONS

EN

SAUTEUSE BASCULANTE
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FR

CACEROLA BASCULANTE PARA ESTOFADO
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

ES

KIPPBRATPFANNE
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

GRELHADOR BASCULANTE
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

PT

KANTELBAARE STOOFPAN
HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

NL

PATELŃIA PRZECZYSLNA
PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

PL

СКОВОРОДА ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

GRYTE
HÅNDBOK FOR INSTALLASJON OG BRUK

NO



03/2022 - Ed 1 - Cod. n° 200773





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 fuoriuscita materiali ad alta temperatura,** una non osservanza può causare lesioni gravi o decesso.

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

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

 **Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi**

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 TIPOLOGIA GAS
7. SOSTITUZIONE COMPONENTI
8. ISTRUZIONI PER L'USO
9. MANUTENZIONE
10. SMALTIMENTO
11. DATI TECNICI / IMMAGINI



INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

1.

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

Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza (Obbligo-Divieto-Pericolo) sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato. Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore.

L'utilizzo di: Figure/Immagine/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 analizzata 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 sdrucchiolo 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 alimenta-

zione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, 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'apparec-

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

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

COLLAUDO E GARANZIA /

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

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

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

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

LA GARANZIA DECADE NEI CASI DI /

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

- Danni provocati da una errata installazione.
- Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
- Danni provocati da uso di ricambi non originali.
- Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.
- Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.

AUTORIZZAZIONE /

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

DATI TECNICI e IMMAGINI /

La sezione si trova alla fine del presente manuale.



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



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



Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.



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

Rumore aereo ≤ 70 dB



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



Per l'installazione singola dell'apparecchiatura è necessario montare il kit antiribaltamento in dotazione.



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



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



In generale, allacciare in sequenza l'apparecchiatura alla rete idrica e di scarico, successivamente alla rete gas,

verificare che non vi siano perdite quindi procedere con gli allacciamenti alla rete elettrica.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MANSIONI E QUALIFICHE RICHIESTE PER GLI OPERATORI

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

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



Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).



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



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

ZONE DI LAVORO E ZONE PERICOLOSE

/ Per meglio definire il campo di intervento e relative zone di lavoro, viene definita la seguente classificazione:

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

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



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

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

• Tutte le aree protette da appositi sistemi di protezione e di sicurezza come barriere fotoelettriche fotocellule, pannelli di protezione, porte interbloccate, carter di protezione.

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

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

ATTREZZATURA NECESSARIA PER L'INSTALLAZIONE

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

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



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

INDICAZIONE SUI RISCHI RESIDUI

/ Pur avendo adottato regole di "buona tecnica di costruzione" e disposizioni legislative che regolamentano la

fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei "rischi residui" che, per natura stessa dell'apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:



RISCHIO RESIDUO DI FOLGORAZIONE /

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



RISCHIO RESIDUO DI USTIONE /

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



RISCHIO RESIDUO DI USTIONE PER FUORIUSCITA MATERIALE /

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



RISCHIO RESIDUO DI SCHIACCIAMENTO ARTI /

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



RISCHIO RESIDUO DI ESPLOSIONE /

Tale rischio sussiste con:

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



RISCHIO RESIDUO DI INCENDIO /

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

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



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

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



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

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI



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

SICUREZZA PER LA MOVIMENTAZIONE



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



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



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



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



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



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



Sollevare l'apparecchiatura ad un'altezza minima dal suolo tanto da poterne 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 provvederne in conformità alle leggi vigenti nel paese d'installazione dell'apparecchiatura.

1. Togliere in sequenza gli angolari di

protezione superiori e quelli laterali.

2. Togliere il materiale protettivo utilizzato per l'imballaggio.

3. Sollevare l'apparecchiatura quanto necessario e rimuovere il bancale.

4. Posizionare l'apparecchiatura a terra.

5. Rimuovere il mezzo utilizzato per il sollevamento.

6. Pulire l'area delle operazioni da tutto il materiale rimosso.



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

RIMOZIONE DEI MATERIALI DI PROTEZIONE /

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



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



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



Non utilizzare materiali aggressivi ($PH < 7$) 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 cruscotti (part. F).



Pareti infiammabili / La distanza minima dell'apparecchio dalle pareti laterali deve essere di 10 cm e dalla parete posteriore deve essere di 20 cm. Nel caso fosse inferiore isolare le pareti a ridosso dell'apparecchiatura con trattamenti ignifughi e/o isolanti.



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

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

ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

La connessione elettrica deve essere eseguita conformemente alle norme locali in vigore, solo da personale autorizzato. Prima di effettuare l'allacciamento verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchiatura e i dati tecnici riportati sul presente manuale.



Collegare l'apparecchiatura ad un dispositivo onnipolare della categoria sovratensione III.



MESSA A TERRA / È indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura. A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli posti sulla mor-

settiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme locali in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE / La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata solo quando è correttamente collegata ad un efficiente sistema di messa a terra come indicato nelle norme locali di sicurezza elettrica in vigore; il produttore declina ogni responsabilità per la mancata osservanza di queste norme di sicurezza. È necessario verificare questo requisito di sicurezza fondamentale e, in caso di dubbio, richiedere un controllo del sistema da parte di personale professionale qualificato. Il produttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'unità.



Non interrompere il cavo da terra (Giallo-verde).

COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. r).

Le apparecchiature sono consegnate per funzionare con la tensione indicata nella targhetta dati applicata sull'apparecchio. Ogni altro collegamento è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.



È obbligatorio rispettare il collegamento previsto dal costruttore, visibile sulla targa collegamento in prossimità della morsettiere.



È vietato modificare il cablaggio all'interno dell'apparecchiatura

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL CAVO ALLA MORSETTIERA



Rimuovere nei casi previsti, il pannello del box protezione morsettiere

ra posto sul retro della macchina.

Collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiere come descritto in: "Allacciamento alimentazione elettrica" e indicato sulla targhetta di collegamento. Lo schema e la tabella (vd DATI TECNICI) indicano le connessioni possibili in relazione alla tensione di rete.

ALLACCIAMENTO AL SISTEMA "EQUIPOTENZIALE" - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. s).

La messa a terra di protezione consiste in una serie di accorgimenti idonei ad assicurare alle masse elettriche lo stesso potenziale della terra, evitando che le stesse possano venire a trovarsi in tensione. Lo scopo della messa a terra è quindi assicurare che le masse delle apparecchiature siano allo stesso potenziale del terreno.

La messa a terra, inoltre, facilita l'intervento automatico dell'interruttore differenziale. La messa a terra di protezione non interessa solo l'impianto elettrico, ma tutti gli altri impianti e parti metalliche dell'edificio, dalle tubazioni, all'impianto idraulico, dalle travi all'impianto di riscaldamento e così via, in modo che tutto lo stabile risulta messo in sicurezza anche rispetto ad un eventuale fulmine che dovesse investire il fabbricato.



Prima di procedere vedere "Informazioni generali di sicurezza".



L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema "Equipotenziale" la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme vigenti nel paese di installazione.



Il tecnico elettricista che predispone l'impianto elettrico generale, deve garantire l'impianto a norma per i contatti diretti e indiretti.



Il tecnico elettricista, deve fare in modo di collegare tutte le diverse masse allo stesso potenziale per avere così un buon sistema di messa a terra “Equipotenziale” all’interno del luogo dove vengono installate le varie apparecchiature.



Per l’allacciamento dell’apparecchiatura al sistema “Equipotenziale” del locale, è necessario munirsi di un cavo elettrico di colore giallo/verde adatto alla potenza dei dispositivi installati.

La targhetta “Equipotenziale” dell’apparecchiatura si trova generalmente sul pannello della stessa, in prossimi-

tà del sistema adibito all’attacco, una volta identificata (vedi disegno schematico per la corretta ubicazione), procedere con l’allacciamento.

1. Collegare un’estremità del cavo elettrico di massa (il cavo deve essere contraddistinto dal doppio colore giallo / verde) al sistema adibito all’attacco “Equipotenziale” dell’apparecchiatura (vedi disegno schematico Fig. 1).

2. Collegare l’estremità opposta del cavo elettrico di massa al sistema adibito all’attacco “Equipotenziale” del luogo dove viene installata l’apparecchiatura (Fig. 2).



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 personale tecnico del costruttore o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario il costruttore declina ogni responsabilità relativa a modifiche o a danni che ne potrebbero derivare.



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



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



Nel caso di alimentazione con gas GPL (Butano o Propano) a

50 mbar, è necessario installare a monte dell'apparecchio uno stabilizzatore di pressione 50 mbar.

MESSA IN SERVIZIO PRIMO AVVIA- MENTO

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 li-

nee 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)

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 (Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni. Terminata con successo le operazioni descritte, procedere con le operazioni di "Avviamento alla produzione".



Per eliminare l'aria all'interno della tubatura è sufficiente apri-

re 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 (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 leggermente aperta la porta in modo che possa arieggiarsi e stendere del talco di protezione su tutte le superfici delle guarnizioni in gomma. Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.



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



CAMBIO TIPOLOGIA DI GAS

6.

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

CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'INIEETTORE

 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

INIEETTORE

BRUCIATORE PILOTA - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. h)

1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.
2. Smontare se del caso la candelella per non danneggiarla durante la sostituzione dell'inietttore (Fig. 2).
3. Svitare il dado e smontare l'inietttore pilota (l'inietttore è agganciato al bicono - Fig. 2).
4. Sostituire l'inietttore pilota (Fig. 1) con quello corrispondente al gas prescelto (vd. Tabella di riferimento).
5. Avvitare il dado con il nuovo inietttore (Fig. 2).
6. Rimontare la candelella (Fig. 2).
7. Accendere il bruciatore pilota per verificare che non ci siano perdite di gas.



Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti

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

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 BRUCIATORE PRINCIPALE - VD. SEZ. ILL - RIF. i)

/ Per la regolazione dell'aria primaria:
1. Svitare la vite di blocco (Fig. 1).
2. Dove previsto imposta la distanza (X) mm della boccola corrispondente al gas prescelto (vd Tab Gas di riferimento).



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

REGOLAZIONE PRESSIONE VALVOLA GAS BRUCIATORE - VD. SEZ. ILL - RIF. q)

/ Nei modelli previsti (900), per la regolazione della pressione agire come descritto :

Trasformazione da metano a G30/31 (29/37 mbar) / Svitare il tappo di protezione (Fig. 4/A)

- Avvitare la vite di regolazione fino a battuta (Fig. 4/B).

- Avvitare il tappo (Fig. 4/A).

Trasformazione da metano a G30/31 (50 mbar) / Svitare il tappo di protezione e rimuovere la molla (Fig. 4/A)

- Avvitare la vite di regolazione fino a battuta (Fig. 4/B).

- Inserire la molla in dotazione e avvitare il tappo in dotazione (Fig. 4/F + 4/E).

Trasformazione da G30/31 (29/37 mbar) a metano

- Svitare il tappo di protezione (Fig. 4/A)

- Svitare la vite (Fig. 4/B) e regolare la pressione misurandola direttamente sulla valvola, secondo i valori indicati nella tabella per tipologia di gas corrispondente (vd DATI TECNICI).

- Avvitare il tappo (Fig. 4/A).

Trasformazione da G30/31 (50 mbar) a metano / - Svitare il tappo di protezione (Fig. 4/A)

- Svitare la vite (Fig. 4/B) e regolare la pressione misurandola direttamente sulla valvola, secondo i valori indicati nella tabella per tipologia di gas corrispondente (vd DATI TECNICI).

- Inserire la molla in dotazione e avvitare il tappo in dotazione (Fig. 4/D + 4/C).



Apporre un sigillo di rilevazione manomissione e controllare la tenuta del gas

Aprire il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.

Accendere il bruciatore pilota e il bruciatore principale secondo le istruzioni descritte nel capitolo accensione.



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

Prima di procedere: 1. Smontare il cruscotto e la facciata / 2. Nel caso, sollevare la vasca per facilitare le operazioni

SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA

1. Rimuovere la termocoppia dalla valvola del gruppo pilota
2. Scollegare i collegamenti dal termostato di sicurezza
3. Rimontare la termocoppia nuova e i collegamenti

SOSTITUZIONE CANDELETTA

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

SOSTITUZIONE PIEZOELETTRICO

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

SOSTITUZIONE VALVOLA

1. Rimuovere il bulbo della valvola dalla vasca / 2. Svitare la termocoppia e i collegamenti entrata / uscita gas / 3. Smontare la valvola / 4. Montare la nuova valvola e ripristinare i collegamenti

SOST TERMOSTATO DI SICUREZZA

1. Rimuovere il bulbo dalla vasca
2. Svitare il termostato dal supporto e rimuovere il termostato
3. Scollegare i cavi elettrici
4. Avvitare il nuovo termostato al supporto e ripristinare tutti i collegamenti
5. Infilare il nuovo bulbo nella vasca

Modello 900 armadiato

1. Rimuovere il bulbo della valvola dalla vasca
2. Rimuovere il coperchio
3. Svitare il termostato dal coperchio e rimuovere il termostato
4. Scollegare i cavi elettrici
5. Avvitare il nuovo termostato al coperchio e ripristinare tutti i collegamenti

6. Infilare il nuovo bulbo nella vasca

SOST TERMOSTATO DI LAVORO

1. Rimuovere il bulbo della valvola dalla vasca / 2. Rimuovere coperchio / 3. Smontare il termostato dal commutatore / 4. Montare il nuovo termostato e ripristinare tutti i collegamenti
5. Infilare il nuovo bulbo nella vasca

SOSTITUZIONE LAMPADINA

1. Staccare i collegamenti elettrici
2. Montare la nuova lampadina
3. Ricollegare i cavi

Brasiera 900 armadiata

1. Rimuovere coperchio
2. Staccare i collegamenti elettrici
3. Montare la nuova lampadina
4. Ricollegare i cavi

SOSTITUZIONE BRUCIATORE

 Agire nel rispetto delle condizioni di sicurezza. Leggere attentamente prima di effettuare le operazioni

1. Alzare il coperchio della brasiera
2. Agire sul volantino e portare la vasca in posizione verticale
3. Svitare il fissaggio della prolunga del ribaltatore
4. Svitare la squadretta del corpo pilota e i fissaggi del bruciatore
5. Sfilare il bruciatore
6. Posizionare il nuovo bruciatore
7. Avvitare e ripristinare i collegamenti
8. Riportare la vasca in posizione orizzontale

Brasiera top / 1. Svitare il fissaggio del bruciatore e la squadretta del corpo pilota / 2. Sfilare il bruciatore / 3. Posizionare il nuovo bruciatore / 4. Avvitare e ripristinare i collegamenti



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



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

**UBICAZIONE DEI PRINCIPALI COMPONENTI - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. I).**

La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

1. Manopola termostato, valvola per l'accensione (Modello 700).
2. Pulsante piezo (Modello 700).
3. Saracinesca di carico acqua all'interno del vano cottura.
4. Volantino per la movimentazione vano cottura.
5. Fessura per il controllo della fiamma pilota.
6. Maniglione apertura/chiusura coperchio.
7. Convogliatore per l'immissione di acqua nel vano cottura.
8. Vano cottura.
9. Manopola per l'accensione e termostato (Modello 900)
10. Valvola accensione e spegnimento (Modello 900)
11. Indicatore luminoso verde (Mod 900)
12. Indicatore luminoso rosso (Mod 900)

MODALITÀ E FUNZIONE MANOPOLE TASTI E INDICATORI LUMINOSI / VD. SEZ. ILL - RIF. m).

La descrizione è puramente indicativa e può subire variazioni.

- ① **MODELLO 700 / PULSANTE PIEZOELETTRICO.** Esegue una sola funzione: 1. Premuto produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.
- ② **MODELLO 700 / MANOPOLA TERMOSTATO.** Esegue due diverse funzioni: 1. Immette gas nel circuito d'accensione del bruciatore.
2. Regolazione della temperatura.
- ③ **MODELLO 700 / TASTO SPEGNIMENTO GENERALE.** Esegue tre diverse funzioni:
1. Premuto arresta l'afflusso di gas alla fiamma pilota.
2. Tasto d'immissione gas fiamma pilota.
3. Premuto immette gas nel circuito d'accensione per la fiamma pilota.

- ④ **RUBINETTO RIEMPIMENTO ACQUA.** Funzioni: 1. Apertura flusso dell'acqua vano cottura
2. Chiusura flusso vano cottura.

- ⑤ **MODELLO 900 / MANOPOLA ACCENSIONE E TERMOSTATO.** Esegue tre diverse funzioni: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito. / 2. Regolazione della temperatura d'esercizio. / 3. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento.

- ⑥ **MODELLO 900 / VALVOLA ACCENSIONE E SPEGNIMENTO.** Esegue tre diverse funzioni:
1. Accensione Piezoelettrica: Immette gas e produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.
2. Accensione Bruciatore: Immette gas nel circuito riscaldante.
3. Posizione Zero: Arresta l'afflusso di gas alla fiamma pilota.

- ⑦ **MODELLO 900 / INDICATORE LUMINOSO VERDE:** L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola di accensione. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di funzionamento.

- ⑧ **MODELLO 900 / INDICATORE LUMINOSO ROSSO:** L'indicatore quando presente, è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.

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 a scopo di friggitrice.



L'apparecchiatura deve essere utilizzata con l'ausilio di acqua

potabile all'interno del vano cottura, ogni altro utilizzo è considerato uso improprio e quindi pericoloso.

CARICO VANO COTTURA - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIF. n)

1. Verificare che il vano cottura sia in posizione orizzontale (Fig. 2-3).
2. Alzare il coperchio della brasiera (Fig. 2)



Il vano cottura deve essere movimentato con il coperchio in posizione alzata (Aperto) Fig.1.



Nel carico del vano cottura rispettare il livello di massimo carico indicato dalla tacca all'interno dello stesso (Fig. 4 A).



È possibile immettere acqua all'interno del vano cottura agendo sulla saracinesca di carico acqua: aprire, regolare la quantità d'acqua desiderata e richiudere.



Per effettuare correttamente il carico acqua nel vano cottura è necessario: - alzare se del caso il coperchio del vano cottura, - ruotare il convogliatore uscita acqua in direzione vano cottura, - aprire la saracinesca di carico acqua (per es. mod 900 Fig. 5), - riempire la vasca come da esigenza di lavorazione e chiudere la saracinesca (per es. mod 900 Fig. 6) - posizionare il convogliatore uscita acqua in modo da non ostacolare la corsa del coperchio di chiusura. Abbassare se del caso il coperchio del vano cottura.



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.

Caricare il prodotto da lavorare all'interno del vano cottura.

Terminata la fase di carico, nel caso, abbassare il coperchio (Fig. 3) e procedere con l'accensione dell'apparecchiatura.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO -



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



Se dopo 20" la fiamma pilota si spegne ripetere l'operazione. Nel caso la fiamma pilota non rimanga accesa contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato.

MODELLO 700 / vd. sez. ILL - RIF o)

- Premere e mantenere premuto per circa 20" il pulsante (Fig. 7A), contemporaneamente premere più volte il pulsante piezoelettrico (Fig.8) fino all'accensione della fiamma pilota.
- Dopo circa 20" verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig.9), ad operazione riuscita rilasciare il pulsante.
- La fiamma pilota è visibile tramite il foro posto sul cruscotto.
- Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola termostato nella posizione di accensione (Fig.7B) e regolare la temperatura (Fig.7C), vedi tabella:

POS.	TEMP.
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

- Ruotare in posizione "Zero" (Fig.7D) la manopola termostato per spegnere il bruciatore.



Terminata la fase di lavorazione per accelerare un nuovo ciclo di produzione, è possibile spegnere il bruciatore mantenendo attiva la fiamma pilota.

- Premere il pulsante "0" (Fig.7E) per bloccare l'erogazione di gas nella fiamma pilota e arrestare completamente l'apparecchiatura.

MODELLO 900 / vd. sez. ILL - RIF o)

- Ruotare la manopola (Fig. 10A). L'illuminazione dell'indicatore verde (Fig. 10B) conferma la fase di funzionamento elettrico.
- Ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Fig. 10D) fino all'accensione della fiamma pilota.
- Dopo circa 20" verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig.11), ad operazione riuscita rilasciare il pulsante.
- La fiamma pilota è visibile tramite il foro posto sul cruscotto.
- Successivamente ruotarla in posizione accensione bruciatore (Figura 10E). Verificare il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig.11).
- Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola del termostato nella posizione desiderata (Fig. 10A). L'illuminazione dell'indicatore rosso indica che è in corso la fase di riscaldamento (Fig. 10C).
- Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 10G) la manopola per spegnere il bruciatore.



Terminata la fase di lavorazione per accelerare un nuovo ciclo di produzione, è possibile spegnere il bruciatore mantenendo attiva la fiamma pilota.

- Ruotare in posizione "0" la valvola (Fig. 10F) e la manopola (Fig. 10A) in posizione "0" per arrestare completa-

mente l'apparecchiatura.

SCARICO DEL PRODOTTO - vd. sez. ILLUSTRAZ - RIF p)



Procedere alla movimentazione del vano cottura solo dopo aver posizionato un contenitore (appropriato per materiale e capienza) sotto l'uscita del prodotto.



Nelle operazioni di scarico prodotto riempire fino a metà capienza il contenitore di raccolta per una sicura movimentazione.

Al termine del processo di cottura, posizionare e bloccare un contenitore (appropriato per materiale e capienza) sotto al vano cottura (Fig. 10 A-B).

Procedura di scarico prodotto dal vano cottura:

1. Alzare fino a fine corsa il coperchio del vano di cottura (Fig.11).
2. Il contenitore adatto a ricevere il prodotto (Fig. 10A-B) non deve ostacolare la rotazione del volantino (Fig.12).
3. Iniziare tenendosi a lato apparecchiatura la rotazione del volantino (Fig.12), il vano cottura movimentandosi consentirà al prodotto di scorrere in direzione del contenitore.
4. Agire sul volantino per aumentare o diminuire l'inclinazione del vano cottura e di conseguenza la velocità di scarico.
5. Controllare visivamente il riempimento del recipiente.



Il materiale all'interno del contenitore di raccolta durante la movimentazione non deve trascinare.

Terminate le operazioni di scarico del vano cottura posizionare in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento il prodotto lavorato.

Ripetere se necessario le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento del vano cottura.

Terminate le operazioni di scarico prodot-

to, procedere con un nuovo carico (vedi "Carico Vano Cottura") o con le operazioni descritte in "Messa fuori servizio".

MESSA FUORI SERVIZIO - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO p)



Al termine del ciclo di lavoro, ruotare le manopole presenti sull'apparecchiatura in posizione "Zero".



L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni in-

crostazione e/o deposito alimentare, rimosso vedi 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 (Gas - Idrica - Elettrica).



MANUTENZIONE

9.

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI



Prima di procedere vedere capitolo 2 e capitolo 5.



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



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



Residui di sporco in accumulo vicino alle fonti di calore possono durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura incendiarsi creando situazioni di pericolo. L'apparecchiatura deve es-

sere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.



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



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



Il liquido detergente per la pulizia del piano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloruri/ammoniaca, viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'appa-

recchiatura (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 specifico 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 il sistema di movimentazione del vano cottura. Procedere alla movimentazione del vano cottura per effettuare lo scarico solo dopo aver posizionato un contenitore (appropriato per materiale e capienza) sotto la saracinesca di scarico.

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 del vano cottura.

Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo.

Per eliminare ogni residuo di umidità, è necessario terminare le operazioni di pulizia ordinaria, accendere l'apparecchio e farlo funzionare al minimo per circa 2/3' prima di spegnerlo (Vedi Istruzioni per l'uso / Accensione/Spegnimento).

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.

Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

TABELLA RIEPILOGATIVA / COMPETENZE - INTERVENTO - FREQUENZA



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



Nel caso si verifichi un guasto, l'operatore generico, esegue una prima ricerca e, nel caso in cui ne sia abilitato, rimuove le cause dell'anomalia e ripristina il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.



Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le rubinetterie di alimentazione, successivamente

te 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 termostati (termostato di lavoro e di sicurezza)	Annuale
	Ingrassaggio rubinetti gas	All'occorrenza
	Controllo microswitch	Annuale
	Controllo valvola	Semestrale

TROUBLESHOOTING /

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

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
L'apparecchiatura a gas non si accende	Rubinetto del gas chiuso. / Presenza di aria nella tubazione	Aprire il rubinetto del gas / Ripetere le operazioni di accensione
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	Qualità dell'acqua / Detergente scadente / Risciacquo insufficiente	Utilizzare il detergente specifico / Ripetere il risciacquo
Non si accende il pilota	Controllare il circuito dell'accensione piezoelettrico / Il pilota è ostruito / Rubinetto del gas chiuso / Rubinetto del gas o termostato danneggiato	Sostituire cavo, candeletta, o piezo / Sostituire - Pulire ugello pilota / Aprire rubinetto gas / Sostituire rubinetto o termostato (vd cap. Sostituzione componenti)
Il pilota si accende ma non rimane accesa la fiamma	Termocoppia danneggiata / Intervenuto termostato di sicurezza / Valvola gas danneggiata	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
L'apparecchiatura non cuoce correttamente	Problemi di pressione gas / Posizione bulbo termostato gas valvola gas / Valvola gas / Verificare tipologia di vasca (per es. acciaio inox etc)	Aprire il rubinetto del gas / Ripetere le operazioni di accensione / Sostituire piezoelettrico
Si spegne la fiamma bruciatore durante il funzionamento	Problemi di pressione gas / Aria primaria non adeguata / Ugelli sbagliati	Verificare la pressione gas dinamica (tutte le macchine accese) / Regolare aria primaria / Sostituire ugelli
Non arriva acqua all'interno della vasca	La saracinesca di rete dell'acqua è chiusa	Aprire la saracinesca di rete dell'acqua
Ribaltamento vasca bloccato	Sistema di ribaltamento danneggiato	Contattare servizio di assistenza tecnica
Gli indicatori luminosi rimangono spenti	L'interruttore principale non è inserito. È scattato il differenziale e/o il magnetotermico	Inserire l'interruttore principale. Ripristinare il differenziale e/o il magnetotermico



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'APPARECCHIATURA



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

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



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



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

È necessario:

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



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

Ripristinata la zona operativa in modo descritto è necessario:

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

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



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

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



TABLE OF CONTENTS

- 1-2. GENERAL 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 limited 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 /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 $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- 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 ≤ 70 dB.**



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



For stand alone installation of the cooking equipment, it is mandatory to assemble the supplied anti-tip kit



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" un-siphoned 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 cabi-

nets 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-a-

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

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

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

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

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

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

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

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



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

“SERIES” ASSEMBLY / see SECT. IMAGES - REF. d).

In the models provided, remove the knobs and unscrew the screws for the fixing of the panel (detail F).



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



Install the appliances so as to exclude any accidental contact with high temperature surfaces,

including hot combustion fumes coming out of the chimney (see identification with High temperatures warning label and description on page 2), to people who transit and / or operate within the work environment.

To place the equipment adherent each other perfectly (part G). Level the equipment as described above (detail E). Insert the screws in their housings and lock the two structures with the locking nuts (part H1-H3).

Replace the protective caps between

the devices (part H2).

Repeat, if necessary, the sequence of leveling and fixing operations for the remaining equipment.

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 authorized operators, in accordance with the laws in force and using the appropriate materials described.



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 val-

ve (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 authorized by the manufacturer or by its representative.



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



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



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



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

ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be per-

formed in compliance with the local regulations in force, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the serial plate and on the electrical diagram. The envisaged connection is of the fixed type.



connect the appliance to an omnipolar disconnecting or isolating device in the overvoltage category III.



EARTHING / It is essential to earth the unit. To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols placed on the line-receiving terminal box. The earthing system should comply with the local law in force.

SPECIFIC WARNINGS / The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical local safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations. It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel. The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.



Never interrupt the earth wire (Yellow-Green).

CONNECTION TO THE ELECTRIC DISTRIBUTION NETWORKS - see SECT. IMAGES - REF. h)



If necessary, remove the terminal box protection panel located on the back of the machine.

The equipment is delivered to work with the voltage indicated on the technical label attached on the appliance. Any other connection is to be considered improper and therefore dangerous.



It is mandatory to respect the

connection provided by the manufacturer, visible on the connection label near the terminal board.



It is forbidden to modify the wiring inside the equipment

ELECTRICAL CONNECTION OF THE CABLE TO THE TERMINAL BOARD

/ Connect the power cable to the terminal board as described in: "Power supply connection" and indicated on the connection plate.. The diagram and the table (see Technical data) indicate the possible connections according to the mains voltage.

CONNECTION TO "EQUIPOTENTIAL" SYSTEM - see SECT. IMAGES - REF. i)

The protective earthing consists of a series of contrivances, which ensure the same earth potential in the electrical earths, thus preventing the same earths from being tensioned.

The earthing has the aim to ensure that the earths of the household appliances have the same potential of the earth. Earthing also makes the automatic intervention of the residual current device easier. Protection earthing involves not only the electrical system, but also all the other systems and metallic parts of the building, including piping, beams, heating system and so on, so that the whole building turns out to be under safety conditions, also in case a lightning should hit the building.



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



The appliance must be included in an "Equipotential" system, which efficiency must be tested, according to the rules in force in the installation country.



The electrician preparing the general electrical system must guarantee a system in conformity with the regulations, for what concerns the direct and indirect contacts.



The electrician must connect all the different earths to the same potential, in order to achieve a good "Equipotential" earthing system in the area where the different appliances will be installed.



For what concerns the connection of the appliance to the room Equipotential system, use an electrical yellow/green cable, suitable to the power of the devices installed.

The appliance plate "Equipotential" is usually on its panel, near the system used for the connection; carry out the connection after having recognized the same plate (see schematic drawing for the correct location).

Connect an edge of the earth electric cable (the cable must be characterized by the double colour yellow/green) to the system used for the appliance "Equipotential" connection (see schematic drawing Fig. 1).

Connect the opposite edge of the earth electrical cable to the system used for the "Equipotential" connection of the area where the appliance will be installed (Fig. 2).



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 authorized by the manufacturer. Failure to do so exempts the manufacturer from any liability for 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).

PRESSURE DETECTION GAS INLET



If the measured pressure is lower than the 20% compared to the nominal pressure (ex.

G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar) suspend the installation and contact the gas distribution service.



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



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



Make sure there are no gas leaks



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

DESCRIPTION OF STOP MODES



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-Electrical).

STOPPAGE DUE TO FAULTY OPERATIONS

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

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

COMMISSIONING FOR INITIAL START-UP



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

DAILY ACTIVATION

1. Check the cleanliness and hygiene of the appliance.
2. Make sure that the room exhaust system works properly.
3. When necessary, plug the appliance into the appropriate socket.
4. Open the network locks upstream the appliance (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 (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 using pressurised and/or direct water jets;

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 authorized technician of the assistance service.



GAS TYPE CHANGEOVER

UPSTREAM DYNAMIC

PRESSURE CONTROL / See gas inlet pressure detection.

INJECTOR PRESSURE CONTROL



If the measured pressure is lower than the 20% compared to the en-

try 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. h)

1. Close the cut-off cock upstream the machine.
 2. Demount if necessary, the plugs in order to avoid to damage it during the injector replacement (Fig. 2).
 3. Unscrew the nut and demount the pilot injector (the injector is hooked to the compression fitting).
- Replace the pilot injector (Fig. 1) with the one corresponding to the selected gas according to what reported in the reference Table (see Gas reference Tab.).
4. Screw the nut with the new injector.
 5. Reassemble the plug.
 6. Turn on the pilot burner to check whether there are no gas leaks.



Make sure there are no gas leaks

REPLACEMENT OF BURNER INJECTOR - see SECT. IMAGES - REF. i) / 1. Close the cut-off cock upstream the machine.

2. Unscrew the injector (Fig. 3)
3. Replace the injector (Fig. 1) with the one corresponding to the selected gas according to what reported in the reference Table (see Gas reference Tab).
4. Screw the new injector.



Make sure there are no gas leaks

ADJUSTMENT OF MAIN BURNER - see SECT. IMAGES - REF. i)

For primary air adjustment:

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



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

BURNER GAS VALVE PRESSURE ADJUSTMENT - see ILL sect. - REF.

q) / On applicable models (900), adjust the pressure as described below:

Conversion from methane to G30/31 (29/37 mbar) / Unscrew the protective cap (Fig. 4/A)

- Tighten the adjustment screw completely (Fig. 4/B).
- Screw the cap back on (Fig. 4/A).

Conversion from methane to G30/31 (50 mbar) / Unscrew the protective cap and remove the spring (Fig. 4/A)

- Tighten the adjustment screw completely (Fig. 4/B).
- Insert the spring supplied and screw the cap supplied back on (Fig. 4/F + 4/E).

Conversion from G30/31 (29/37 mbar) to methane

- Unscrew the protective cap (Fig. 4/A) 4/A)
- Unscrew the screw (Fig. 4/B) and adjust the pressure by measuring it directly on the valve, based on the values shown in the table by type of corresponding gas (see TECHNICAL DATA).
- Screw the cap back on (Fig. 4/A).

Conversion from G30/31 (50 mbar) to methane / - Unscrew the protective cap (Fig. 4/A)

- Unscrew the screw (Fig. 4/B) and adjust the pressure by measuring it directly on the valve, based on the values shown in the table by type of corresponding gas (see TECHNICAL DATA).
- Insert the spring supplied and screw the cap supplied back on (Fig. 4/D + 4/C)



Apply a tamper-evident seal and make sure there are no gas leaks

Open the shut-off valve upstream of the equipment.

Ignite the pilot burner and the main burner, following the instructions in the ignition chapter.



Before proceeding see chap. 2

1. Remove the panel and front
2. If necessary, lift the tank to facilitate operations

THERMOCOUPLE REPLACEMENT

1. Remove the thermocouple from the valve and pilot unit / 2. Remove the connections from the safety thermostat / 3. Install and reconnect the new thermocouple.

PLUG REPLACEMENT

1. Disconnect the high voltage cable from the plug
2. Unscrew the nut
3. Install the new plug
4. Connect the high voltage cable

PIEZO IGNITER REPLACEMENT

1. Disconnect the wire from the piezoelectric igniter
2. Unscrew the igniter that needs to be replaced
3. Install the new piezoelectric igniter

VALVE REPLACEMENT

1. Remove the valve bulb from the tank
2. Unscrew the thermocouple and gas inlet/outlet connections
3. Remove the valve
4. Install the new valve and restore the connections

SAFETY THERMOSTAT REPLACEMENT

1. Remove the bulb from the tank
2. Unscrew the thermostat from its support and remove it
3. Disconnect the electrical wires
4. Screw the new thermostat onto the support and restore all connections
5. Insert the new bulb into the tank

Tilting pan 900 with casing

- Remove the valve bulb from the tank
- Remove the cover

- Unscrew the thermostat off the cover and remove it
- Disconnect the electrical wires
- Screw the new thermostat onto the cover and restore all connections
- Insert the new bulb into the tank

THERMOSTAT REPLACEMENT

1. Remove the valve bulb from the tank
2. Remove the cover / 3. Remove the thermostat from the commutator / 4. Install the new thermostat and restore all connections
5. Insert the new bulb into the tank

BULB REPLACEMENT

1. Disconnect all electrical connections
2. Install the new globe
3. Reconnect the wires

Tilting pan 900 with casing / Remove the cover / Disconnect all electrical connections / Install the new globe / Reconnect the wires

BURNER REPLACEMENT

 Operate in compliance with safety regulations. Read carefully before performing any type of operation

1. Lift the cover of the tilting pan
2. Use the handwheel to bring the tank into a vertical position / 3. Unscrew the screws securing the tipper extension
4. Unscrew the pilot unit mounting plate and burner screws / 5. Extract the burner / 6. Position the new burner
7. Screw in and restore connections
8. Bring the tank back to a horizontal position

Top tilting pan / Unscrew the burner screws and pilot unit mounting plate / Extract the burner / Position the new burner / Screw in and restore connections

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



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

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

1. Thermostat knob, switch-on valve (700 Model).
2. Piezoelectric button (700 Model).
3. Gate valve filling water into cooking compartment.
4. Flywheel for moving cooking compartment.
5. Opening for checking pilot light.
6. Cover opening/closing handle.
7. Pipe for introducing water in cooking compartment.
8. Cooking compartment.
9. Switch-on knob and thermostat (900 Model)
10. Switch-on and off valve (900 Model)
11. Green indicator light (900 Model)
12. Red indicator light (900 Model)

KNOBBS, KEYS AND INDICATOR LIGHT MODES AND FUNCTIONS see SECT. IMAGES - REF. m).

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

- ① **700 MODEL / PIEZOELECTRIC BUTTON.** It performs one function: 1. When pressed, it produces the spark to ignite pilot light.
- ② **700 MODEL / THERMOSTAT KNOB.** It performs two different functions: 1. Emits gas in the circuit to ignite the burner.
2. Temperature regulation.
- ③ **700 MODEL / GENERAL SWITCH-OFF KEY.** 1. When pressed, it stops the gas flow to the pilot light.
2. Pilot light gas inlet key.
3. When pressed, it introduces gas in the ignition circuit for the pilot light.
- ④ **WATER FILLING GATE VALVE.** Functions: 1. Open water flow inside cooking compartment.
2. Close water flow inside cooking

compartment.

- ⑤ **900 MODEL / SWITCH-ON KNOB AND THERMOSTAT.** It performs three different functions: 1. Switches electricity inside circuit On/Off. / 2. Adjusts the cooking temperature. / 3. Starts/ Stops the heating phase.

- ⑥ **900 MODEL / SWITCH-ON AND OFF VALVE.** It performs three different functions:

1. Piezoelectric ignition: It releases gas and produces the spark to ignite pilot light.
2. Burner ignition: It releases gas into the heating circuit.
3. Zero position: It stops the flow of gas to the pilot light.

- ⑦ **900 MODEL / GREEN INDICATOR LIGHT:** The indicator works when the switch-on knob is used. Lighting of the indicator signals the operating phase.

- ⑧ **900 MODEL / RED INDICATOR LIGHT:** When present, the indicator works when the thermostat knob is used. Lighting of the indicator signals the heating phase.

STARTING PRODUCTION



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



Is strictly forbidden to use the appliance as a fryer.



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

LOADING COOKING COMPARTMENT / see SECT. IMAGES - REF. n)

1. Make sure the cooking compartment is in the horizontal position (Fig.2-3).
2. Lift the lid of the tilting pan (Fig. 2)



The cooking compartment must be moved with the lid up (Open) Fig.1



When filling the cooking compartment, respect the maximum level indicated by the notch on the inside (Fig. 4 A).



Water may be introduced into the cooking compartment by acting on the water filling gate valve: open, adjust the amount of water you wish and close again.



In order to fill the cooking compartment with water, you must:

- lift the lid of the cooking compartment if necessary,
- turn the water outlet pipe towards the cooking compartment,
- open the water inlet gate valve (e.g. 900 Mod. Fig. 5),
- fill the bowl as required and then close the gate valve (e.g. 900 Mod. Fig. 6)
- position the water outlet pipe so it does not get in the way of the lid when it closes. Lower the lid of the cooking compartment if necessary.



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

Load the product to be cooked inside the cooking compartment.

When it has been loaded, lower the lid (Fig. 3) and switch the appliance on, if necessary.

SWITCHING ON / OFF



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



Repeat the operation if after 20" the pilot light is not yet lit. If the pilot light does not ignite, contact the authorized technical assistance Centre.

700 MODEL / see SECT. IMAGES - REF. o).

- Press the button (Fig. 7A) for about 20" and simultaneously press the piezoe-

lectric button several times (Fig. 8) until the pilot light is lit.

- After approximately 20" look to see if the pilot light remains lit (Fig. 9). If so, release the button.
- The pilot light can be seen through the hole on the panel.
- When the pilot light has been lit, turn the thermostat knob to the switch-on position (Fig. 7B) and adjust the temperature (Fig. 7C) using the 8 thermostat positions. See layout below.

POS.	TEMP.
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

- Turn the thermostat knob to "Zero" (Fig. 7D) to switch the burner off.



When the work cycle is over, in order to speed up a new production cycle, you may turn the burner off while leaving the pilot light on.

- Press the "0" button (Fig. 7E) to block the gas supply to the pilot light and stop the appliance completely.

900 MODEL / see ILL sect. - REF o)

- Turn the knob (Fig. 10A). Lighting of the green indicator (Fig. 10B) confirms the electrical operation phase.
- Turn the knob while holding it in the piezoelectric position (Fig. 10D) until the pilot light ignites.
- After about 20 seconds, check to make sure the pilot light remains lit (Fig.11) and then release the button.

- The pilot light can be seen through the hole on the panel.
- Then turn it to the burner ignition position (Figure 10E). Check to make sure the pilot light remains lit (Fig.11).
- When the pilot light has been lit, turn the knob to the desired position (Fig. 10A). Lighting of the red indicator means that the heating phase is in progress (Fig. 10C).
- Turn the knob to "Zero" (Fig. 10G) to switch off the burner.



When the work cycle is over, in order to speed up a new production cycle, you may turn the burner off while leaving the pilot light on.

- Turn the valve to "0" (Fig. 10F) and the knob (Fig. 10A) to "0" to shut down the equipment.

UNLOADING THE PRODUCT - see SECT. IMAGES - REF. p).



Move the cooking compartment only after having positioned an appropriate recipient below the product outlet.



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

When cooking is over, position and block a recipient (with appropriate material and capacity) underneath the cooking compartment (Fig. 10 A/B).

Unloading product from cooking compartment: 1. Lift the lid of the cooking compartment all the way (Fig.11); 2. The container suitable to receive the product (Fig. 10A/B) must not obstruct flywheel rotation (Fig.12);

3. Begin turning the flywheel stepping to the side of the appliance (Fig.12). As the cooking compartment moves it will allow the product to slide towards the container;
4. Act on the flywheel to increase or decrease inclination of the cooking compartment and therefore unloading speed;
5. Keep an eye on the filling of the recipient.



The material inside the collection container must not overflow.

When the cooking compartment has been emptied, put the cooked product in a place prepared beforehand.

If necessary, repeat the aforementioned operations until the cooking compartment is empty.

After the product has been unloaded, load it once again (see "Loading Cooking Compartment") or else perform the operations described in "Deactivation".

DEACTIVATION - see SECT. IMAGES - REF. p).



At the end of the work cycle, turn the knobs on the appliance to "Zero".



The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed. See chapter "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 (Gas - Water - Electric).



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 and/or direct water jets).

Have water flow out of the cooking compartment using the movement system. Move the cooking compartment only after having positioned an appropriate recipient below the drainage gate valve to carry out drainage.

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 cooking compartment is empty.

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

brasive cloth.

In order to eliminate all humidity, once routine cleaning has been finished, turn the appliance on and run it at minimum for approximately 2/3' and then turn it back off (see procedure part 3 Instructions for use: Switching On/Off). If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

CLEANING FOR PROLONGED DEACTIVATION

See chapter 5 / Daily decommissioning / Prolonged decommissioning.

Air out the appliances and rooms regularly

SUMMARISED TABLE: QUALIFICATION - 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 parts in contact with foodstuff	Daily
	Cleaning at commissioning	Upon arrival after installation
	Cleaning flue	Yearly
	Inspect thermostats	Yearly
	Greasing the gas taps	In case of need
	Check microswitch	Yearly
	Check valve	Every 6 months

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	Mains tap closed / Air in the pipe	Open the mains tap / Repeat the ignition operation
In the cooking compartment there are stains	Water quality / Poor cleanser / Poor rinse	Use the specific detergent / Repeat rinsing
The pilot does not go on	Check the circuit of the piezo-electric igniter / The pilot light is obstructed / Gas valve shut / Gas valve or thermostat damaged	Replace cable, glow plug or piezo / Replace-Clean pilot light nozzle / Open gas valve / Replace valve or thermostat (see chap. Replacement of components)
The pilot light goes on but the flame does not stay lit	Thermocouple damaged / Triggered safety thermostat / Damaged gas valve	Replace the Thermocouple / Reset the safety thermostat / Replace the gas valve
The device does not cook properly	Gas pressure problems / Positioning of gas valve thermostat bulb / Gas valve / Check type of tank (eg stainless steel)	Check gas pressure in nozzle / Place bulb in correct position / Contact authorized technical service centre
The burner flame goes off during operation	Problems with the gas pressure / Primary air not adequate / Incorrect nozzles.	Check the dynamic gas pressure (all machines on) / Adjust the primary air / Replace the nozzles
Water does not reach the tank	The main water supply gate valve is closed	Open the main water supply gate valve
Tank tipping blocked	Tipping system damaged	Contact authorized technical service centre
The light indicators do not turn on	The master switch is not connected. / The residual current device and-or circuit breaker has tripped	Connect the master switch / Restore the residual current device and/or circuit breaker



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

DESCRIPTION DES PICTOGRAMMES

Signalisation des dangers.

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

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

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

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

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

 **Signalisation des obligations.** Interdiction de confier

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



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



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



Obligation de porter des lunettes de protection.



Obligation de porter des gants de protection.



Obligation de porter un casque de protection.



Obligation de porter des chaussures de sécurité.



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



Conseils et suggestions pour effectuer une procédure



Opérateur « Homogène » (Technicien qualifié) Opéra-

teur 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 Équipotentiel.



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



INFORMATIONS GENERALES ET SUR LA SECURITE

1.

PRÉFACE / 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 $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;

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

CONTRÔLE ET GARANTIE /

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

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

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

LA GARANTIE DÉCHOIT EN CAS DE /

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

- Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre.
- Dommages provoqués par l'usage de pièces non originales.

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

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

AUTORISATION /

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

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



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



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



Lire les instructions avant d'effectuer toute opération



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

a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. **Bruit aérien ≤ 70 dB**



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



Pour l'installation individuelle de l'appareil, il est nécessaire de monter le kit anti-basculement fourni.



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



Sur les lignes d'alimentation (Hydrique-Gaz-Électrique) en amont de l'appareil, des dispositifs de blocage doivent être installés

qui servent à exclure l'alimentation, toutes les fois qu'on doit opérer dans des conditions de sécurité.



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



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



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



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



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



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



Si nécessaire, utiliser un câble flexible pour le branchement à la ligne électrique, ayant des caractéristiques non inférieures au mo-

dèle 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 (hydrique - gaz - électrique) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.



Toutes les fois qu'on doit intervenir à l'intérieur de l'appareil (branchements, mise en service, opérations de contrôle etc.) le préparer pour les opérations nécessaires (démontage de panneaux, cou-

pure des alimentations hydrique-gaz-électrique) en respectant les conditions de sécurité.

FONCTIONS ET QUALIFICATIONS REQUISES POUR LES OPERA



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



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



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



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



L'opérateur « Hétérogène » doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixage 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 des 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 positionne-

ment, 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 fri-teuse.

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



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

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



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

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS - RECOMMANDATIONS



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

SÉCURITÉ POUR LA MANUTENTION



Le non respect des instructions indiquées ci-après peut entraîner un danger de graves lésions.



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



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



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



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



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



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



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

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



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

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

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

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE



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

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

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



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

RETRAIT DES MATÉRIAUX DE PROTECTION /

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



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



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



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

portés sur l'étiquette de l'emballage).



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

NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE /

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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



Installer les machines de manière à exclure tout contact accidentel, avec des surfaces à haute température, y compris des fumées chaudes de combustion à la sortie de la cheminée (voir identification avec pictogramme Hautes 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). Nivelier 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'ÉNERGIE

4.



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



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



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

RACCORDEMENT 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'éventuels scories ferreux.

- 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 d'un tuyau conforme aux disposi-

tions 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).

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).

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes locales en vigueur, uniquement par du personnel autorisé et compétent. Avant d'effectuer le raccordement, vérifier les données techniques indiquées sur la plaque d'identification de l'appareil et les données techniques

indiquées dans le présent manuel.



Brancher l'équipement à un dispositif omnipolaire de catégorie de surtension III.



MISE À LA TERRE / Il est essentiel de raccorder l'appareil à la terre. Pour cela, il est nécessaire de raccorder les bornes, marquées par les symboles situés sur le bornier d'arrivée de ligne, à une terre efficace, réalisée conformément aux normes locales en vigueur.

MISES EN GARDE SPÉCIFIQUES /

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement raccordé à un système de mise à la terre efficace comme indiqué dans les normes locales de sécurité électrique en vigueur ; le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes de sécurité. Cette exigence de sécurité fondamentale doit être vérifiée et, en cas de doute, demander un contrôle précis du système par un personnel professionnel qualifié. Le producteur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages causés par l'absence de mise à la terre de l'unité.



Ne pas couper le câble de terre (Jaune-vert).

BRANCHEMENTS AUX DIFFÉRENTS RÉSEAUX ÉLECTRIQUES DE DISTRIBUTION - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. h).



Retirer dans les cas prévus, le panneau du boîtier de protection bornier situé à l'arrière de la machine.

Les appareils sont livrés pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaque des données appliquée sur l'appareil. Tout autre branchement est considéré comme inapproprié et donc dangereux.



IL est obligatoire de respecter

le branchement prévu par le fabricant, visible sur la plaque de connexion près du bornier.



IL est interdit de modifier le câblage à l'intérieur de l'appareil

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DU CÂBLE AU BORNIER

Raccorder le câble d'alimentation au bornier comme décrit dans : « Raccordement à l'alimentation électrique » et indiqué sur la plaque de connexion. Le schéma et le tableau (voir DONNÉES TECHNIQUES) indiquent les connexions possibles par rapport à la tension de réseau.

RACCORDEMENT AU SYSTÈME « ÉQUIPOTENTIEL » - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. i).

La mise à la terre de protection consiste en une série de mesures destinées à garantir que les masses électriques ont le même potentiel que la terre, évitant ainsi qu'elles puissent être sous tension. Le but de la mise à la terre est donc de s'assurer que les masses des équipements soient au même potentiel que le sol. La mise à la terre facilite également le déclenchement automatique du disjoncteur différentiel. La mise à la terre de protection ne concerne pas seulement le système électrique, mais tous les autres systèmes et parties métalliques du bâtiment, des tuyaux à l'installation hydraulique, des poutres au système de chauffage et ainsi de suite, de sorte que l'ensemble du bâtiment soit protégé même contre la foudre qui pourrait frapper le bâtiment.



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



L'appareil doit être inclus dans un système « Equipotentiel » dont l'efficacité doit être vérifiée conformément aux normes en vigueur

dans le pays d'installation.



L'électricien qui prédispose le système électrique général doit garantir que le système est conforme aux normes relatives aux contacts directs et indirects.



L'électricien doit s'assurer que toutes les masses différentes sont branchées au même potentiel afin d'avoir un bon potentiel de mise à la terre « Equipotentiel » à l'endroit où les différents appareils sont installés.



Pour le raccordement de l'appareil au système « Equipotentiel » de la pièce, il est nécessaire de disposer d'un câble électrique jaune/vert adapté à l'alimentation des dispositifs installés.

La plaque « Equipotentiel » de l'appareil est généralement située sur le panneau de celui-ci, près du système utilisé pour la connexion, une fois identifié (voir le schéma pour l'emplacement correct), procéder au raccordement.

FR

1. Raccorder une extrémité du câble électrique de masse (le câble doit être marqué d'une double couleur jaune/vert) au système utilisé pour le raccordement « Equipotentiel » de l'appareil (voir schéma Fig. 1).

2. Raccorder l'extrémité opposée du câble électrique de masse au système utilisé pour le raccordement « Equipotentiel » de l'endroit où l'appareil est installé (Fig. 2).



OPÉRATIONS POUR LA MISE EN SERVICE

5.

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 exté-

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



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



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



Une fois que la pression et le type d'alimentation de gaz ont

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

DESCRIPTION DES MODES D'ARRÊT



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

ARRÊT POUR ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

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

MISE EN SERVICE LORS DU PREMIER DÉMARRAGE



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

MISE EN SERVICE QUOTIDIENNE

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue

à cet effet.

4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - 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 légèrement imbibé d'huile de vaseline destinée à un usage alimentaire sur toutes les surfaces en acier inox afin de créer un film protecteur sur la surface.

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

Aérer régulièrement les appareils et les locaux.



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



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

REMPLACEMENT INJECTEUR

BRÛLEUR PILOTE - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. h)

1. Fermer le robinet d'arrêt en amont de l'appareil.
2. Démonter le cas échéant la bougie afin de ne pas l'endommager durant le remplacement de l'injecteur (Fig. 2).
3. Dévisser l'écrou et démonter l'injecteur pilote (l'injecteur est accroché au biccône - Fig. 2).
4. Remplacer l'injecteur pilote (Fig. 1) par celui correspondant au gaz pré-choisi (v. Tableau de référence).
5. Visser l'écrou avec l'injecteur neuf (Fig. 2).
6. Remonter la bougie (Fig. 2).
7. Allumer le brûleur pilote pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz.



Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés

REMPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR - V. SECT. ILL - RÉF. i)

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.



Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés

RÉGLAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL - VOIR SECT. ILL - RÉF. i) / Pour le réglage de l'air primaire :

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



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

RÉGLAGE DE LA PRESSION DE LA SOUPAPE DE GAZ DU BRÛLEUR - v. sect. ILL - RÉF. q) / Dans les modèles prévus (900), pour le réglage de la

pression, procéder comme indiqué :

Transformation de méthane à G30/31 (29/37 mbar) / Dévisser le bouchon de protection (Fig. 4/A)

- Serrer à fond la vis de réglage (Fig. 4/B).
- Visser le bouchon (Fig. 4/A).

Transformation de méthane à G30/31 (50 mbar) / Dévisser le bouchon de protection et retirer le ressort (Fig. 4/A)

- Serrer à fond la vis de réglage (Fig. 4/B).
- Insérer le ressort et visser le bouchon fournis en équipement (Fig. 4/F + 4/E).

Transformation de G30/31 (29/37 mbar) à méthane

- Dévisser le bouchon de protection (Fig. 4/A)
- Dévisser la vis (Fig. 4/B) et régler la pression en la mesurant directement sur la soupape, selon les valeurs indiquées dans le tableau par type de gaz correspondant (voir DONNÉES TECHNIQUES).
- Visser le bouchon (Fig. 4/A).

Transformation de G30/31 (50 mbar) à méthane / Dévisser le bouchon de protection (Fig. 4/A)

- Dévisser la vis (Fig. 4/B) et régler la pression en la mesurant directement sur la soupape, selon les valeurs indiquées dans le tableau par type de gaz correspondant (voir DONNÉES TECHNIQUES).
- Insérer le ressort et visser le bouchon fournis en équipement (Fig. 4/D + 4/C)



Apposer un plomb pour détecter toute manipulation abusive et contrôler l'étanchéité du gaz.

- Ouvrir le robinet de fermeture en amont de l'appareil.
- Allumer le brûleur pilote et le brûleur principal selon les instructions décrites dans le chapitre allumage.



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

Avant de procéder : 1. Démonter le panneau frontal et la façade. / 2. Si nécessaire, soulever le bac pour faciliter les opérations

REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

1. Retirer le thermocouple de la vanne et du groupe pilote
2. Débrancher les branchements du thermostat de sécurité
3. Remonter le thermocouple neuf et les raccordements

REPLACEMENT DE LA BOUGIE

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

REPLACEMENT DU PIÉZOÉLECTRIQUE

1. Débrancher le câble de l'allumeur piézoélectrique
2. Dévisser l'allumeur à remplacer
3. Monter l'allumeur piézoélectrique neuf

REPLACEMENT DE LA VANNE

1. Retirer le bulbe de la vanne du bac
2. Dévisser le thermocouple et les raccordements d'entrée/sortie de gaz
3. Démonter la vanne
4. Monter la nouvelle vanne et rétablir les branchements

REPLACEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

1. Retirer le bulbe du bac
2. Dévisser le thermostat du support et retirer le thermostat
3. Débrancher les câbles électriques
4. Visser le nouveau thermostat sur le support et rétablir tous les raccordements
5. Insérer le nouveau bulbe dans le bac

Sauteuse 900 armoire basse

- Démonter le bulbe de la vanne du bac
- Démonter le couvercle
- Dévisser le thermostat du couvercle et démonter le thermostat
- Débrancher les câbles électriques

- Dévisser le nouveau thermostat au couvercle et rétablir tous les branchements
Enfiler le nouveau bulbe dans le bac

REPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL

1. Retirer le bulbe de la vanne du bac
2. Retirer le couvercle
3. Démonter le thermostat du commutateur
4. Monter le nouveau thermostat et rétablir tous les raccordements
5. Insérer le nouveau bulbe dans le bac

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débrancher les branchements électriques
2. Installer la nouvelle ampoule
3. Rebrancher les câbles

Sauteuse 900 armoire basse

Démonter le couvercle / Débrancher les connexions électriques / Monter l'ampoule neuve / Rebrancher les câbles

REPLACEMENT DU BRULEUR



Agir dans le respect des conditions de sécurité. Lire attentivement avant d'effectuer les opérations

1. Soulever le couvercle de la sauteuse
2. Agir sur le volant et placer le bac en position verticale
3. Dévisser la fixation de la rallonge du basculeur
4. Dévisser l'équerre-support du corps pilote et les fixations du brûleur
5. Retirer le brûleur
6. Positionner le nouveau brûleur
7. Visser et rétablir les branchements
8. Replacer le bac en position horizontale

Sauteuse top / Dévisser la fixation du brûleur et l'équerre du corps pilote / Enlever le brûleur / Positionner le nouveau brûleur / Visser et rétablir les branchements



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



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



EMPLACEMENT DES PRINCIPAUX COMPOSANTS - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. I).

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

1. Poignée thermostat, vanne pour l'allumage (Modèle 700).
2. Bouton piézo (Modèle 700).
3. Robinet-vanne d'évacuation d'eau à l'intérieur de l'espace cuisson.
4. Volant pour le déplacement de l'espace cuisson.
5. Fente pour le contrôle de la flamme pilote.
6. Poignée ouverture/fermeture couvercle.
7. Convoyeur pour l'émission d'eau dans l'espace de cuisson.
8. Espace cuisson.
9. Bouton d'allumage et thermostat (Modèle 900)
10. Vanne d'allumage et d'arrêt (Modèle 900)
11. Voyant lumineux vert (Modèle 900)
12. Voyant lumineux rouge (Modèle 900)

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

① MODELE 700 / BOUTON PIÉZOÉLECTRIQUE. Exécute une seule fonction : 1. Enfoncé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.

② MODELE 700 / POIGNÉE DU THERMOSTAT. Exécute trois fonctions diverses: 1. Elle injecte du gaz dans le circuit d'allumage du brûleur. 2. Réglage de la température.

③ MODELE 700 / TOUCHE GÉNÉRALE D'ARRÊT. Exécute trois fonctions diverses : 1. Enfoncée elle arrête le flux de gaz vers la flamme pilote. 2. Touche d'admission du gaz pour la flamme pilote. 3 Lorsqu'elle est enfoncée, elle injecte du gaz dans le circuit d'allumage pour la flamme pilote.

④ POIGNÉE DE REMPLISSAGE D'EAU. Fonctions : 1. Ouverture flux

d'eau de l'espace cuisson 2. Fermeture flux d'eau de l'espace cuisson.

⑤ MODÈLE 900 / BOUTON D'ALLUMAGE ET THERMOSTAT. Exécute trois fonctions diverses : 1. Marche/Arrêt du courant électrique à l'intérieur du circuit. / 2. Réglage de la température de fonctionnement. / 3. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage.

⑥ MODÈLE 900 / VANNE D'ALLUMAGE ET D'ARRÊT. Exécute trois fonctions diverses :

1. Allumage piézoélectrique : Injecte du gaz et produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.
2. Allumage du brûleur : Injecte du gaz dans le circuit chauffant.
3. Position zéro : Arrête le flux de gaz vers la flamme pilote.

⑦ MODÈLE 900 / VOYANT LUMINEUX VERT : Le voyant dépend de l'utilisation du bouton d'allumage. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.

⑧ MODÈLE 900 / VOYANT LUMINEUX ROUGE: Le voyant si présent, dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.

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 comme friteuse.



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

REMPLISSAGE DE L'ESPACE CUIS-

SON - v. sect. ILLUSTRATIONS - RÉF. n)

1. Vérifier que l'espace cuisson soit en position horizontale (Fig. 2-3).

2. Soulever le couvercle de la sauteuse (Fig. 2)



L'espace cuisson doit être déplacé avec le couvercle en position relevée (Ouvr) Fig. 1.



Lors du chargement de l'espace cuisson, il faut respecter le niveau maximum de charge indiqué par l'encoche à l'intérieur de celui-ci (Fig. 4 A).



IL est possible d'introduire de l'eau dans l'espace cuisson en agissant sur le robinet-vanne de remplissage de l'eau : ouvrir, régler la quantité d'eau souhaitée et refermer.



Pour remplir correctement l'eau dans l'espace cuisson, il est nécessaire de : - soulever le couvercle de l'espace cuisson si nécessaire,

- tourner le convoyeur de sortie d'eau en direction de l'espace cuisson,

- ouvrir le robinet-vanne de remplissage de l'eau (par ex. Mod. 900 Fig. 5),

- remplir le bac selon les exigences d'utilisation et fermer le robinet-vanne (par ex. Mod. 900 Fig. 6)

- positionner le convoyeur de sortie d'eau de façon à ne pas gêner la course du couvercle de fermeture.

Abaissier si nécessaire le couvercle de l'espace cuisson.



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.

Charger le produit à traiter à l'intérieur de l'espace cuisson.

À la fin de la phase de chargement, si nécessaire, abaisser le couvercle (Fig. 3) et procéder à l'allumage de l'appareil.

ALLUMAGE / ARRÊT

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



Si après 20" la flamme pilote s'éteint, répéter l'opération. Si la flamme pilote ne reste pas allumée, il faut contacter le service d'assistance technique agréé.

MODELE 700 / v. sect. ILL. - RÉF. o)

- Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pendant environ 20" (Fig. 7A), simultanément, appuyer plusieurs fois sur le bouton piézoélectrique (Fig. 8) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.

- Après 20" environ, vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig. 9), une fois l'opération réussie, relâcher le bouton.

• La flamme pilote est visible avec le trou situé sur le panneau frontal.

• Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée du thermostat sur la position d'allumage (Fig. 7B) et régler la température (Fig. 7C), voir le tableau :

POS.	TEMP.
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

• Tourner en position « Zéro » (Fig. 7D) la poignée du thermostat pour éteindre le brûleur.



À la fin de la phase de traitement, pour accélérer un nouveau cycle de production, il est possible

d'éteindre le brûleur en maintenant la flamme pilote active.

- Appuyez sur le bouton « 0 » (Fig. 7E) pour bloquer l'alimentation en gaz dans la flamme pilote et arrêter complètement l'appareil.

MODÈLE 900 / v. sect. ILL - RÉF. o)

- Tourner le bouton (Fig. 10A). L'éclairage du voyant vert (Fig. 10B) confirme la phase de fonctionnement électrique.
- Tourner en tenant enfoncé le bouton sur la position piézoélectrique (Fig. 10D) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.
- Après environ 20 secondes vérifier visuellement le maintien de l'allumage de la flamme pilote (Fig. 11), lorsque l'opération est réussie, relâcher le bouton.
- La flamme pilote est visible avec le trou situé sur le panneau frontal.
- Ensuite le tourner sur la position d'allumage du brûleur (Figure 10E). Vérifier visuellement le maintien de l'allumage de la flamme pilote (Fig. 11).
- Lorsque la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner le bouton du thermostat sur la position souhaitée (Fig. 10A). L'éclairage du voyant rouge indique que la phase de chauffage est en cours (Fig. 10C).
- Tourner le bouton sur la position « Zéro » (Fig. 10G) pour éteindre le brûleur.



À la fin de la phase de traitement, pour accélérer un nouveau cycle de production, il est possible d'éteindre le brûleur en maintenant la flamme pilote active.

- Tourner la vanne sur la position « 0 » (Fig. 10F) et le bouton (Fig. 10A) sur la position « 0 » pour arrêter complètement l'appareil.

DÉCHARGEMENT DU PRODUIT - v. sect. ILLUSTRAT - RÉF p)



Ne procéder au déplacement de l'espace cuisson qu'après avoir placé un récipient (approprié en fonction du matériel et de la capacité)

sous la sortie du produit.



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

À la fin du processus de cuisson, placer et bloquer un récipient (approprié en fonction du matériel et de la capacité) sous l'espace cuisson (Fig. 10 A-B).

Procédure de déchargement du produit de l'espace cuisson :

1. Soulever le couvercle de l'espace cuisson jusqu'en fin de course (Fig. 11).
2. Le récipient approprié pour recevoir le produit (Fig. 10A-B) ne doit pas entraver la rotation du volant (Fig. 12).
3. Commencer à tourner le volant (Fig. 12) en se tenant sur le côté de l'appareil, l'espace cuisson en se déplaçant permettra au produit de s'écouler en direction du récipient.
4. Tourner le volant pour augmenter ou diminuer l'inclinaison de l'espace cuisson et par conséquent la vitesse de déchargement.
5. Contrôler visuellement le remplissage du récipient.



Le matériau se trouvant à l'intérieur du récipient de récupération pendant le déplacement ne doit pas déborder.

Une fois les opérations de déchargement de l'espace cuisson terminées, positionner le récipient dans un lieu prédisposé au préalable pour le stationnement du produit traité.

Répéter si nécessaire les opérations décrites ci-dessus jusqu'à la vidange complète de l'espace cuisson.

Dès que les opérations de déchargement du produit sont terminées, procéder à un nouveau remplissage (voir « Remplissage de l'Espace Cuisson ») ou effectuer les opérations décrites au chapitre « Mise hors service ».

MISE HORS SERVICE - v. sect. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE p)

Au terme du cycle de fonctionnement, tourner les poignées situées sur l'appareil et les placer sur « Zéro ».



L'appareil doit être nettoyé régulièrement et toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être éliminés, voir 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 fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Électrique).

FR

**MAINTENANCE**

9.

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - 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 de 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 éliminés.



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 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 faut effectuer un nettoyage minutieux 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 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 spécifique 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 système de déplacement du compartiment de cuisson.

Ne procéder au déplacement de l'espace

cuisson pour effectuer le déchargement qu'après avoir placé un récipient (approprié en fonction du matériel et de la capacité) sous le robinet-vanne de déchargement.

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'à la vidange complète de l'espace cuisson.

Une fois que les opérations décrites sont terminées, sécher avec soin l'espace de cuisson à l'aide d'un chiffon non abrasif. Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées, il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 2/3' avant de l'éteindre (Voir Instructions d'utilisation / Allumage/Arrêt).

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

gée dans le temps.

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 secteur et fermer tous les robinets d'alimentation, puis contacter le service d'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 bon fonctionnement de l'appareil comporte l'exécution d'opérations pour lesquelles l'opérateur générique n'est pas habilité.

FR

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	À l'arrivée après l'installation
	Nettoyage cheminée	Tous les ans
	Contrôle thermostats (thermostat de travail et de sécurité)	Tous les ans
	Graissage robinets du gaz	Lorsque nécessaire
	Contrôle micro-interrupteur	Tous les ans
	Contrôle vanne	Tous les 6 mois

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
L'appareil à gaz ne s'allume pas	Robinet du gaz fermé. / Présence d'air dans la tuyauterie	Ouvrir le robinet du gaz / Répéter les opérations d'allumage
Il y a des tâches dans l'espace cuisson	Qualité de l'eau / Détergent de mauvaise qualité / Rinçage insuffisant	Utiliser le détergent spécifique / Répéter le rinçage
Le pilote ne s'allume pas	Vérifier le circuit d'allumage piézoélectrique / Le pilote est obstrué / Robinet du gaz fermé / Robinet du gaz ou thermostat endommagé	Remplacer le câble, la bougie, ou le piézo / Remplacer - Nettoyer la buse pilote / Ouvrir le robinet du gaz / Remplacer le robinet ou le thermostat (voir chap. Remplacement des composants)
Le pilote s'allume mais la flamme ne reste pas allumée	Thermocouple endommagé / Intervention du thermostat de sécurité / Vanne du gaz endommagée	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
L'appareil ne cuit pas correctement	Problèmes de pression du gaz / Position du bulbe du thermostat gaz de la vanne de gaz / Vanne de gaz / Vérifier le type de bac (par ex. acier inox, etc.)	Ouvrir le robinet du gaz / Répéter les opérations d'allumage / Remplacer piézoélectrique
La flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement	Problèmes de pression du gaz / Air primaire inadéquate / Buses erronées	Vérifier la pression dynamique du gaz (toutes les machines en marche) / Régler l'air primaire / Remplacer les buses
L'eau n'arrive pas à l'intérieur du bac	Le robinet-vanne de réseau de l'eau est fermé	Ouvrir le robinet-vanne de réseau de l'eau
Basculement bac bloqué	Système de basculement endommagé	Contacter le service d'assistance technique
Les voyants lumineux restent éteints	L'interrupteur principal n'est pas activé. LE différentiel et/ou le magnétothermique s'est déclenché	Activer l'interrupteur principal. Rétablir le différentiel et/ou le magnétothermique



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



MISE HORS SERVICE ET DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL



Obligation d'éliminer les matériaux en utilisant la procédure législative en vigueur dans le pays ou l'appareil est démantelé

CONFORMÉMENT aux directives (voir Section n° 0.1) relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets. La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise hors service et le démantèlement de l'appareil doivent être effectués par du personnel spécialisé, tant dans l'électricité que dans la mécanique. Ce personnel doit porter les équipements de protection individuelle spécifiques tels que vêtements adaptés aux opérations à effectuer, gants de protection, chaussures de sécurité, casques et lunettes de protection.



Avant de commencer le démontage, il est nécessaire de créer, autour de l'appareil, un

espace suffisant et ordonnée de manière à pouvoir permettre tous les mouvements sans risques

Il est nécessaire de :

- Couper la tension au niveau du secteur.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Retirer les câbles électriques en sortie de l'appareil.
- Fermer le robinet d'admission d'eau (vanne du réseau) à partir du réseau de distribution d'eau.
- Débrancher et retirer les tubes de l'installation du circuit d'alimentation en eau de l'appareil.
- Débrancher et retirer le tube en sortie d'évacuation des eaux grises.



Après cette opération, une zone mouillée pourrait se former autour de l'appareil ; par conséquent, avant de procéder à d'autres interventions, il est nécessaire de sécher les zones humides

Une fois la zone opérationnelle rétablie suivant les descriptions, il est nécessaire de :

- Démontez les panneaux de protection.
- Démontez les pièces principales de l'appareil.
- Séparer les pièces de l'appareil en fonction de leur nature (par ex. matériaux métalliques, électriques etc.) et les envoyer dans des centres de collecte sélective.

ÉLIMINATION DES DÉCHETS



En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière.

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions régies par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.



CONTENIDO

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1-2. INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD | 7. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES |
| 3. COLOCACIÓN Y TRASLADO | 8. INSTRUCCIONES DE USO |
| 4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA | 9. MANTENIMIENTO ORDINARIO |
| 5. OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO | 10. ELIMINACIÓN |
| 6. CAMBIO TIPOLOGÍA DE GAS | 11. DATOS TÉCNICOS/IMÁGENES |

DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

 **Indicaciones de peligro.** Situación de peligro inmediato que podría provocar lesiones graves o la muerte. Situación de peligro posible que podría provocar lesiones graves o la muerte.

 ¡Alta tensión! ¡Cuidado! ¡Peligro de muerte! El incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de altas temperaturas; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de salida de materiales a alta temperatura; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de aplastamiento de las extremidades durante el desplazamiento y/o la colocación; el incumplimiento

de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.



Señales de prohibición. Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición para el operario heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (mantenimiento y/o otro) de competencia técnica cualificada y autorizada. Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deben realizarlos los niños sin supervisión.



Señales de obligación. Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Obligación de desconectar la alimentación eléctrica antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar en condiciones de seguridad.



Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



Otras indicaciones. Indicaciones para efectuar un procedimiento correcto, el incumplimiento puede causar una situación de peligro.



Consejos y recomendaciones para realizar un proce-

dimiento correcto



Operador «homogéneo» (técnica cualificado)/Operador experto y autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.



Operador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con los dispositivos de protección activos y capaz de realizar tareas sencillas.



Símbolo de puesta a tierra.



Símbolo para la conexión al sistema equipotencial.



Obligación de respetar la normativa vigente para la eliminación de residuos.



INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD

1.

PREFACIO/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 autoriza-

ción por escrito del fabricante.

El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin obligación de previo aviso.

OBJETIVO DEL DOCUMENTO/El fabricante ha analizado atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil de la misma, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del presente documento. POR lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia de su equipo. El cumplimiento estricto

de las indicaciones aquí contenidas, reducen al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

CÓMO LEER EL DOCUMENTO/

El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados y cada apartado puede incluir algunos puntos evidenciados con un subtítulo y una descripción.

CONSERVACIÓN DEL DOCUMENTO/

Este documento, así como el resto de material contenido en el sobre, forma parte del suministro inicial; por tanto, deberá guardarse y utilizarse debidamente durante toda la vida operativa del aparato.

DESTINATARIOS / El presente documento se ha redactado para:

- **Operador «homogéneo»** (técnico especializado y autorizado), es decir, todo operador autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.

- **Operador «heterogéneo»** (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (limpieza del aparato).

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE OPERADORES/

Prevía específica solicitud, es posible realizar un curso de formación para los operadores encargados del uso, instalación y mantenimiento del aparato, siguiendo el procedimiento indicado en la confirmación de pedido.

PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/

Salvo posibles acuerdos contractuales diferentes, corren

normalmente a cargo del cliente:

- las preparaciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- preparar suelos antideslizantes sin rugosidades;
- predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el esquema (plano de cimentación);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red de gas, red de desagüe etc.);
- predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de puesta a tierra conforme a la normativa vigente en el lugar de instalación;
- predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

CONTENIDO DEL SUMINISTRO/ En función del pedido realizado, el contenido del suministro varía.

- Equipo • Tapa/Tapas
- Cesta de metal/Cestas de metal
- Rejilla de soporte para la cesta
- Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).
- Kit para cambio del tipo de gas suministrado por el fabricante

DESTINO DE USO/

Este dispositivo se ha diseñado para uso profesional. Se considera “Uso debido” del aparato objeto de este documento el tratamien-

ES

to para la cocción o la regeneración de productos destinados a uso alimentario; cualquier otro uso se considerará "Uso indebido" y, por lo tanto, peligroso. Estos aparatos están destinados para actividades comerciales (por ej. cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, etc.) y para empresas comerciales (por ej. panaderías, carnicerías, etc.) pero no para la producción en serie continua de los alimentos. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes. **Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.**

CONDICIONES PERMITIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO/El

aparato se ha diseñado para funcionar exclusivamente dentro de locales, con los límites técnicos y de capacidad indicados. Para que el aparato funcione correctamente y de manera segura, será necesario respetar las siguientes indicaciones. El aparato deberá instalarse en un lugar adecuado, cuyas características permitan realizar las tareas normales de manejo y mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto, habrá que preparar el espacio operativo para las tareas de mantenimiento, de modo que no se comprometa la seguridad del operador. Además, el local debe contar con las características necesarias para la instalación, tales como:

- humedad relativa máxima: 80 %;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- el suelo debe ser antideslizante y el aparato debe estar colocado en posición totalmente plana;
- el local debe estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación, tal y como prescriben las normativas vigentes en el país del usuario;

- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas sucias, y deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- las paredes y las superficies situadas muy cerca/en contacto con el aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

PRUEBA Y GARANTÍA

Prueba: el fabricante ha realizado una prueba del aparato durante las fases de montaje en la planta de fabricación. Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

Garantía: la garantía es de 12 meses, a partir de la fecha de facturación del aparato, y este periodo de tiempo no es prorrogable. La garantía cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía. Los costes derivados de la mano de obra relativos a la intervención por parte de los técnicos autorizados por el fabricante en la sede del cliente para la eliminación de defectos cubiertos por la garantía, corren a cargo del distribuidor. Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos. La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original. El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original, y solo de las piezas de repuesto originales sustituidas. El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en

este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

LA GARANTÍA DECAE EN CASO

DE: • Daños causados por el transporte «Franco Fábrica» (EXW) y/o el desplazamiento; en este caso, el cliente deberá comunicarse con el distribuidor y el transportista (p. ej. por correo electrónico y/o página web) y deberá anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico autorizado para la instalación del aparato evaluará, en función del daño ocurrido, si es posible realizar la instalación. Además, la garantía decae también ante:

- Daños causados por la instalación incorrecta.
- Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso inapropiado.
- Daños causados por el uso de pie-

zas 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 opera-

ciones 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.



Para la instalación individual del aparato, es necesario montar el kit antivuelco suministrado.



Antes de realizar las conexiones, compruebe los datos técnicos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual. **ESTÁ terminantemente prohibido manipular o retirar las placas y los pictogramas colocados en el aparato.**



En las líneas de alimentación (hídrica-gas-eléctrica) situadas

aguas arriba del aparato, deben instalarse dispositivos de bloqueo que desconecten la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en condiciones de seguridad.



En general, conecte en secuencia el aparato a la red hídrica y de desagüe, a continuación a la red de gas, compruebe que no haya pérdidas y, por último, realice las conexiones a la red eléctrica.



El aparato no ha sido diseñado para trabajar en atmósferas explosivas, por lo tanto queda prohibida la instalación y el uso del aparato en dichos entornos.



Colocar la estructura entera respetando las alturas y las características de instalación incluidas en los capítulos específicos de este manual.



El aparato no ha sido diseñado para la instalación empotrada. / El aparato debe funcionar en ambientes bien ventilados. / Las salidas del aparato deben estar despejadas (no obstruidas por cuerpos extraños).



El aparato de gas debe colocarse debajo de una campana extractora, cuya instalación deberá contar con las características técnicas de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso.



El aparato, una vez que se ha conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para la utilización y el mantenimiento. La conexión incorrecta puede provocar peligros.



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 funcio-

namiento, 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 me-

por el campo de intervención y las respectivas zonas de trabajo, se establece la siguiente clasificación:

- **Zona peligrosa:** cualquier zona dentro y/o cerca de una máquina en la que la presencia de una persona expuesta constituye un riesgo para la seguridad y la salud de esta persona.
- **Persona expuesta:** cualquier persona que se encuentre total o parcialmente en una zona peligrosa.



Mantenga una distancia mínima del aparato durante el funcionamiento para no perjudicar la seguridad del operador en caso de producirse un imprevisto.

Además, se consideran zonas peligrosas • Todas las áreas de trabajo situadas dentro del aparato.

- Todas las áreas protegidas por sistemas de protección y seguridad específicos tales como barreras fotoeléctricas, fotocélulas, paneles de protección, puertas enclavadas y cárteres de protección.
- Todas las zonas internas de centralitas de mando, armarios eléctricos y cajas de derivación.
- Todas las zonas alrededor del aparato en funcionamiento, cuando no se cumplen las distancias mínimas de seguridad.

EQUIPO NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN

En general, el operador técnico autorizado para poder realizar las operaciones de instalación correctamente debe dotarse de las herramientas adecuadas, como:

- Destornillador de punta plana de 3 y 8 mm y destornillador de cruz mediano;
- giratubos ajustable;
- piezas específicas para gas (tubos, juntas, etc.);
- tijeras de electricista;
- piezas específicas para agua (tu-

bos, juntas, etc.);

- llave de tubo hexagonal de 8 mm;
- detector de fugas de gas;
- piezas específicas para electricidad (cables, terminales de conexiones, tomas industriales, etc.);
- llave fija de 8 mm;
- kit de instalación completo (eléctrico, gas, etc.).



Además de las herramientas indicadas, será necesario un dispositivo para la elevación del aparato, que deberá cumplir con la normativa vigente relativa a los medios de elevación.

INDICACIÓN SOBRE RIESGOS RESIDUALES

Si bien se han adoptado normas de «buena técnica de fabricación» y las disposiciones normativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto mismo, siguen existiendo «riesgos residuales» que, por la misma naturaleza del aparato no se han podido eliminar. Dichos riesgos incluyen:



RIESGO RESIDUAL DE ELECTROCUCIÓN

Este riesgo existe en caso de que deba trabajarse con los dispositivos eléctrico y/o electrónicos sometidos a tensión.



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS

Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS POR PROYECCIÓN DE MATERIAL

Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), se utilizan de forma inadecuada pueden

causar quemaduras.

En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.



RIESGO RESIDUAL DE APLASTAMIENTO DE LAS ARTICULACIONES

Este riesgo existe en caso de que se entre accidentalmente en contacto entre las partes durante las fases de colocación, transporte, almacenamiento, montaje y uso del aparato.



RIESGO RESIDUAL DE EXPLOSIÓN

Este riesgo existe cuando:

- Hay olor a gas en el ambiente;
- se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar;
- se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo, frascos o latas) si éstos no son adecuados para el propósito;
- se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).



RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO

/ Este riesgo existe 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 comprobado el olor a gas para comu-

nicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).

ES



EMPLAZAMIENTO Y DESPLAZAMIENTO

3.



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 (VEASE. 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. Desmonte, en secuencia, las cantoneras de protección superiores y las laterales.
2. Quitar el material de protección utilizado para el embalaje.
3. Eleve el aparato en la medida necesaria para retirar el palé.
4. Posicionar el aparato en el suelo.
5. Quitar el medio utilizado para la elevación.
6. Eliminar de la zona de las operaciones todo el material que se ha quitado.

 Una vez quitado el embalaje, el equipo no debe mostrar alteraciones, abolladuras u otras anomalías. De lo contrario, contacte inmediatamente con el servicio técnico.

RETIRADA DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN

Las superficies externas del aparato están protegidas por un revestimiento de película adhesiva que debe retirarse manualmente una vez finalizada la fase de colocación. Limpiar esmeradamente el aparato, externa e internamente, quitando manualmente todo el material utilizado para proteger las distintas partes.



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.



No limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.



No utilice materiales agresivos tales como disolventes para limpiar el aparato. Lea detenidamente las instrucciones recogidas en la etiqueta de los productos detergentes empleados. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



Aclare las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.

LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Aplice con un pulverizador normal el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie. Una vez finalizada la operación, enjuague con abundante agua potable el compartimiento de cocción. Deje salir el

líquido con detergente y/u otras impurezas por el específico agujero de salida. Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Limpie con detergente y agua potable también las partes desmontadas y luego séquelas. Una vez terminadas las operaciones, coloque las piezas desmontadas en los alojamientos correspondientes de los varios equipos.

NIVELACIÓN Y FIJACIÓN (VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA c)

Coloque el aparato en el lugar de trabajo (ver condiciones límite de funcionamiento y ambientales admitidas) previamente adaptado.

La nivelación y fijación prevé: el ajuste del aparato como unidad individual independiente.

Coloque un nivel de burbuja sobre la estructura (detalla D).

Ajuste las patas de nivelación (detalle E) siguiendo las indicaciones proporcionadas por el nivel de burbuja.



La nivelación perfecta se logra regulando el nivel de burbuja y las patas en relación al ancho y a la profundidad del aparato.

MONTAJE EN «BATERÍA» (VÉASE SECC. IL. - REF. d)

En los modelos previstos, retire los mandos y desatornille los tornillos de fijación del panel de mandos (det. F).



Paredes inflamables / La distancia mínima del aparato de

las paredes laterales debe ser de 10 cm, y de la pared posterior de 20 cm. En caso de que esta distancia fuese inferior, aisle las paredes alrededor del aparato con tratamiento ignífugos y/o aislantes.



Instale las máquinas de tal forma que se excluya cualquier contacto accidental con superficies a elevada temperatura, incluidos los humos calientes de combustión que sale de la chimenea (véase la identificación con pictograma Altas temperaturas y la descripción, pág. 2) de las personas que transitan y/o 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.

ES



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



Estas operaciones deben realizarlas operarios técnicos cualificados y autorizados, en cumplimiento de las leyes vigentes en la materia y con utilizando materiales adecuados y descritos.



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 total en vigor, por personal autorizado

Para realizar 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 realizar la instalación correcta, es indispensable que:

1. La conexión a la descarga de red debe ser de tipo 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 descargado, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para el uso y el mantenimiento.



En la red se debe instalar una válvula de seguridad antes de la línea de alimentación general, que debe ser de fácil localización y acceso para el operador (Fig. 3).



Para realizar la conexión a la red, es necesario contar con un tubo que cumpla con las disposiciones locales vigentes y que tenga las características especificadas en EN 10226-1.



El tubo de suministro de gas debe ser examinado y/o sustituido por personal técnico autorizado de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.

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 suje-

tas 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).

CAMBIO DEL TIPO DE GAS (VÉASE SECC. II. - REF. g).



El aparato sale de fábrica con la preparación para el tipo de alimentación que figura en la placa de datos. Cualquier otra configuración que modifique los parámetros programados, deberá ser autorizada por el fabricante o su mandatario



La transformación de un tipo de alimentación a otro deberá realizarla personal técnico cualificado y autorizado para el tipo de intervención a efectuar. El procedimiento correcto a realizar para la transformación se describe en el capítulo específico.



Inyectores, by-pass inyectores piloto, diafragmas y todo lo

ES

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).

CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas locales en vigor y solo por parte de personal autorizado y competente. Antes de realizar la conexión, compruebe los datos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual.



Conecte el aparato a un dispositivo omnipolar con categoría de sobretensión III.



PUESTA A TIERRA ES fundamental conectar el aparato a tierra. Para ello, es necesario conectar los bornes, señalados con los símbolos situados en el terminal de conexiones de llegada de la línea, a una puesta a tierra efectiva, realizada de acuerdo con las normas locales en vigor.

ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada cuando este esté correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficaz, tal y como disponen las normas locales vigentes en materia de seguridad eléctrica; el fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas normas de seguridad. Es necesario comprobar este requisito de seguridad fundamental y, en caso de duda, solicitar una comprobación minuciosa

del sistema por parte de personal profesional cualificado. El fabricante no puede considerarse responsable de posibles daños causados si no se dispone una puesta a tierra del aparato.



No interrumpa el cable de conexión a tierra (amarillo-verde).

CONEXIONES A LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE DISTRIBUCIÓN (VÉASE SECC. IL. - REF. h).

Los aparatos se suministran para funcionar con la tensión indicada en la placa fijada en el aparato. Cualquier otra conexión deberá considerarse inadecuada y, por lo tanto, peligrosa.



ES obligatorio respetar la conexión prevista por el fabricante, visible en la placa de conexión situada cerca de la regleta de bornes.



ESTÁ prohibido modificar el cableado montado dentro del aparato.

CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL CABLE AL TERMINAL DE CONEXIONES



If necessary, remove the terminal box protection panel located on the back of the machine.

Conecte el cable de alimentación a la regleta de bornes tal como se describe en: "Conexión de la alimentación eléctrica" y se indica en la placa de conexión. El esquema y la tabla (véase el apdo. DATOS TÉCNICOS) indican las posibles conexiones en función de la tensión de red.

CONEXIÓN AL SISTEMA «EQUIPOTENCIAL» (VÉASE SECC. IL. - REF. i).

La puesta a tierra de protección consiste en una serie de medidas adecuadas para asegurar el mismo potencial de tierra a las masas eléctricas, evitando que estas puedan entrar en tensión. El objetivo de la puesta a tierra es garantizar que las masas de los apa-

ratos se encuentren al mismo potencial del suelo.

Además, la puesta a tierra facilita la intervención automática del interruptor diferencial. La puesta a tierra de protección no solo afecta al sistema eléctrico, sino a todos los demás sistemas y partes metálicas del establecimiento, desde tuberías hasta el sistema hidráulico, desde las vigas hasta el sistema de calefacción, etc., de modo que todo quede estable y seguro en relación a un posible rayo que pudiese afectar al edificio.



Antes de continuar, consulte «Información general de seguridad».



El aparato debe incluirse en un sistema «equipotencial», cuya eficiencia deberá comprobarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.



El técnico electricista que realice el sistema eléctrico general, tendrá que garantizar que el sistema respeta lo relativo a los contactos directos e indirectos.



El técnico electricista tendrá que conectar todas las distintas masas al

mismo potencial para tener, de esta forma, un buen sistema de puesta a tierra «equipotencial» en el lugar donde se instalarán los distintos aparatos.



Para la conexión del aparato al sistema «equipotencial» del establecimiento, deberá contar con un cable eléctrico de color amarillo/verde adecuado para la potencia de los dispositivos instalados.

La placa «Equipotencial» del aparato se encuentra, por lo general, en el panel del mismo, cerca del sistema preparado para la conexión; una vez identificada la placa (ver el dibujo esquemático para su correcta ubicación), proceda con la conexión.

1. Conecte un extremo del cable eléctrico de masa (el cable debe diferenciarse por su doble color amarillo/verde) al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del aparato (ver el dibujo esquemático Fig. 1).

2. Conecte el extremo opuesto del cable eléctrico de masa al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del establecimiento donde va a instalarse el aparato (Fig. 2).

ES

OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO

5.

ADVERTENCIAS GENERALES



Los operadores tienen la obligación de documentarse adecuadamente utilizando el presente manual antes de realizar cualquier intervención, adoptando las medidas de seguridad específicas para que la interacción hombre-máquina se produzca en condiciones de seguridad.



Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían deri-

var de las mismas.



Cuando se utiliza por primera vez el aparato, aunque se disponga de la debida formación, será necesario simular algunas operaciones de prueba para memorizar más rápidamente las funciones principales del aparato, p. ej. encendido, apagado, etc.



El aparato que se entrega ha sido sometido a pruebas por 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 estabi-

lizador de presión de 50 mbares.

PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez finalizadas las operaciones de colocación y conexión a las fuentes de energía (incluidas las relativas a las conexiones a la red de descarga, cuando corresponda), será necesario realizar una serie de operaciones:

1. Limpieza de los materiales de protección (aceites, grasas, siliconas, etc.) en el interior y el exterior del compartimiento de cocción (ver apdo 3 - Retirada de los materiales de protección).

2. Comprobaciones y controles generales: - Comprobación de la apertura de los interruptores y válvulas de red (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 ENTRADA GAS

 Si la presión medida es inferior al 20 % en comparación con la

presión nominal (p. ej. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), interrumpa la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.

 Si la presión medida es superior al 20 % en comparación con la presión nominal (p. ej. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), suspenda la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.

 El fabricante no reconoce la garantía de los aparatos en los casos en que la presión del gas sea inferior o superior a los valores descritos con anterioridad.

 Asegúrese de que no hay fugas de gas.

 Una vez comprobada la presión y el tipo de alimentación de gas, podría ser necesario:

1. Sustituir el inyector (en caso de que el tipo de gas de red sea distinto al tipo para el que el equipo está preparado - véase cap. 6).

DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA

 En 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 solucio-

nado el problema que ha conllevado la activación del elemento de seguridad, el operador técnico autorizado puede reanudar el funcionamiento del aparato mediante los mandos específicos.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA



Es preciso limpiar minuciosamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del mismo o después de un periodo prolongado de inactividad (véase «Eliminación de los materiales de protección»).

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DIARIA

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.
 2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.
 3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.
 4. Abra las llaves de red antes situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).
 5. Asegúrese de que la descarga de agua (de haberla) no esté obstruida.
- Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, continúe con las operaciones de «Inicio de la producción».



Para eliminar el aire de las tuberías, basta con abrir las llaves de la red, girar el mando del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndolo presionado, acercar una llama (cerilla u otro) al piloto y esperar a que se encienda.

PUESTA FUERA DE SERVICIO DIARIA

Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:

1. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica

- eléctrica).

2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición "Cerrado".

3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

ES

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 de 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 DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO - V. SECC. ILUSTRACIONES - REF. h)

1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato.
2. De ser necesario, desmonte la bujía para no estropearla durante la sustitución del inyector (Fig. 2).
3. Desatornille la tuerca y desmonte el inyector piloto (el inyector está enganchado en el bicono - Fig. 2).
4. Sustituya el inyector piloto (Fig. 1) con el correspondiente al gas elegido previamente (véase Tabla de referencia).
5. Atornille la tuerca con el inyector nuevo (Fig. 2).
6. Vuelva a montar la bujía incandescente (Fig. 2).
7. Encienda el quemador piloto para comprobar que no haya pérdidas de gas.

 **Controle la estanquidad del gas con los instrumentos adecuados**

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

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 cor-

respondiente 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 QUEMADOR PRINCIPAL - V. SECC. IL - REF. i) /

Para el ajuste del aire principal:

1. Desatornille el tornillo de bloqueo (Fig. 1).
2. Cuando esté previsto, ajuste la distancia (X) mm del casquillo correspondiente al gas previamente seleccionado (véase Tab. de referencia).

 **Bloquee el casquillo con el tornillo y coloque un sello de detección de manipulaciones en el mismo.**

REGULACIÓN DE LA PRESIÓN DE LA VÁLVULA DE GAS DEL QUEMADOR - véase la secc. ILUST. - REF. q)

/ En los modelos previstos (900), para la regulación de la presión, siga los pasos que se describen a continuación:

Transformación de metano a G30/31 (29/37 mbares) / Desenrosque el tapón de protección (Fig. 4/A)

- Enrosque el tornillo de regulación hasta el tope (Fig. 4/B).
- Enrosque el tapón (Fig. 4/A).

Transformación de metano a G30/31 (50 mbares) / Desenrosque el tapón de protección y retire el resorte (Fig. 4/A)

- Enrosque el tornillo de regulación hasta el tope (Fig. 4/B).
- Monte el resorte suministrado y enrosque el tapón suministrado (Fig. 4/F + 4/E).

Transformación de G30/31 (29/37 mbares) a metano

- Desenrosque el tapón de protección (Fig. 4/A)
- Desenrosque el tornillo (Fig. 4/B) y regule la presión midiéndola directamente en la válvula, según los valores in-

dicados en la tabla para el tipo de gas correspondiente (véanse los DATOS TÉCNICOS).

- Enrosque el tapón (Fig. 4/A).

Transformación de G30/31 (50 mbar) a metano /- Desenrosque el tapón de protección (Fig. 4/A)

- Desenrosque el tornillo (Fig. 4/B) y regule la presión midiéndola directamente en la válvula, según los valores indicados en la tabla para el tipo de gas correspondiente (véanse los DATOS

TÉCNICOS).

- Monte el resorte suministrado y enrosque el tapón suministrado (Fig. 4/D + 4/C)



Coloque un sello de detección de alteraciones y controle la estanqueidad del gas

• Abra la llave de corte colocada antes del equipo.

• Encienda el quemador piloto y el quemador principal según las instrucciones descritas en el capítulo del encendido

ES



SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

7.



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

Antes de proceder:

1. Desmonte el panel frontal y la parte frontal
2. De ser el caso, levante la cubeta para facilitar las operaciones.

SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

1. Retire el termopar de la válvula del grupo piloto
2. Desconecte las conexiones del termostato de seguridad
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. Desconecte el cable del encendedor piezoeléctrico.
2. Desenrosque el encendedor que se

debe sustituir.

3. Monte el nuevo encendedor piezoeléctrico.

SUSTITUCIÓN DE LA VÁLVULA

1. Extraiga el bulbo de la válvula de la cubeta
2. Desenrosque el termopar y las conexiones de entrada / salida del gas
3. Desmonte la válvula
4. Coloque la nueva válvula y restablezca las conexiones

SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

1. Retire el bulbo de la cubeta
2. Desatornille el termostato del soporte y quite el termostato
3. Desconecte los cables eléctricos
4. Atornille el nuevo termostato en el soporte y restablezca todas las conexiones
5. Introduzca el nuevo bulbo en la cubeta

Cacerola 900 con armario

- Sacar el bulbo de la válvula del recipiente - Quitar la tapadera - Desenrosque el termostato de la tapadera y quitar el termostato - Desconectar los

cables eléctricos - Enroscar el nuevo termostato a la tapadera y restablecer todas las conexiones -Meter el nuevo bulbo en el recipiente

SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE TRABAJO

1. Extraiga el bulbo de la válvula de la cubeta
2. Quite la tapa
3. Desmonte el termostato del conmutador
4. Monte el nuevo termostato y restablezca todas las conexiones
5. Introduzca el nuevo bulbo en la cubeta

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desconecte las conexiones eléctricas.
2. Monte la nueva bombilla.
3. Vuelva a conectar los cables.

Cacerola 900 con armario

- Quitar la tapadera - Desconectar todas las conexiones eléctricas - Montar la nueva bombilla - Volver a conectar los cables

SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR



Intervenga respetando las condiciones de seguridad. Lea atentamente el documento antes de

realizar las operaciones

1. Levante la tapa de la cacerola
2. Intervenga en el volante y coloque la cubeta en posición vertical
3. Desatornille la fijación del alargador del basculador
4. Desatornille la escuadra del cuerpo del piloto y las fijaciones del quemador
5. Retire el quemador
6. Coloque el nuevo quemador
7. Atornille y restablezca las conexiones
8. Vuelva a colocar la cubeta en posición horizontal

Cacerola top / Desenroscar la fijación del quemador y la escuadra del cuerpo piloto - Extraer el quemador - Posicionar el quemador nuevo - Enroscar y restablecer las conexiones



Compruebe la estanquidad del gas con los instrumentos adecuados y vuelva a colocar las partes previamente desmontadas en el orden correcto



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



UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES - V. SECC. ILUSTRACIONES - REF. I).

La disposición mostrada en las figuras es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones (Modelo 700).

1. Selector del termostato, válvula de encendido (Modelo 700).
2. Botón piezoeléctrico.
3. Compuerta para cargar el agua en el compartimento de cocción.
4. Volante para mover el compartimento de cocción.
5. Ranura para el control de la llama piloto.
6. Manija de apertura/cierre de la tapa.
7. Transportador para la introducción de agua en el compartimento de cocción.
8. Compartimento de cocción.
9. Selector para el encendido y termostato (Modelo 900)
10. Válvula de encendido y apagado (Modelo 900)
11. Indicador luminoso verde (Mod. 900)
12. Indicador luminoso rojo (Mod. 900)

MODALIDADES Y FUNCIÓN DE LOS SELECTORES, LAS TECLAS Y LOS INDICADORES LUMINOSOS / V. SECC. ILUS - REF.m). La descripción es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

① **MODELO 700 / BOTÓN PIEZOELÉCTRICO.** Cumple una única función: 1. Al pulsarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.

② **MODELO 700 / SELECTOR DEL TERMOSTATO.** Cumple dos funciones distintas: 1. Introducir el gas en el circuito de encendido del quemador. 2. Regular la temperatura.

③ **MODELO 700 / TECLA DE APAGADO GENERAL.** Cumple tres funciones distintas: 1. Si se presiona detiene el suministro de gas a la llama piloto. / 2. Tecla de introducción del gas en la llama piloto. 3 Al presionarla, suministra gas al circuito de encendido para la llama piloto.

④ **GRIFO DE LLENADO DEL AGUA.** Funciones: 1. Apertura del flujo del agua para el compartimento de cocción / 2. Cierre del flujo del compartimento de cocción.

⑤ **MODELO 900 / SELECTOR DE ENCENDIDO Y TERMOSTATO.** Cumple tres funciones distintas: 1. Puesta en marcha/Parada de la tensión eléctrica dentro del circuito / 2. Regulación de la temperatura de ejercicio. / 3. Puesta en marcha/parada de la fase de calentamiento.

⑥ **MODELO 900 / VÁLVULA DE ENCENDIDO Y APAGADO.** Cumple tres funciones distintas:
1. Encendido piezoeléctrico: Suministra gas y produce la chispa de encendido de la llama piloto.
2. Encendido del quemador: Suministra gas al circuito calefactor.
3. Posición Cero: Detiene el suministro de gas a la llama piloto.

⑦ **MODELO 900 / INDICADOR LUMINOSO VERDE:** El indicador depende del uso del selector de encendido. La iluminación del indicador señala una fase de funcionamiento.

⑧ **MODELO 900 / INDICADOR LUMINOSO ROJO:** El indicador, si lo hubiere, depende del uso de la perilla del termostato. La encendido del indicador señala una fase de calentamiento.

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».



ESTÁ absolutamente prohibido el uso como freidora.



El equipo se debe utilizar con agua potable dentro de la cubeta

de cocción; de lo contrario, se considerará que el uso de la máquina es inadecuado y, por lo tanto, peligroso.

CARGA DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN - v. secc. ILUSTRACIONES - REF. n)

1. Compruebe que el compartimento de cocción esté en posición horizontal (Fig. 2-3).
2. Levante la tapa de la cacerola (Fig. 2)



El compartimento de cocción ha de moverse con la tapa levantada (Abierta) Fig.1.



Cuando cargue el compartimiento de cocción, respete el nivel máximo de carga indicado por la muesca presente en su interior (Fig. 4 A).



ES posible introducir agua en el compartimento de cocción intervinendo en la compuerta de carga de agua: abra, regule la cantidad de agua deseada y cierre.



Para realizar correctamente la carga de agua en el compartimento de cocción, hay que: - levantar, si es necesario, la tapa del compartimento de cocción, - girar el transportador de salida de agua hacia el compartimento de cocción, - abra la compuerta de carga de agua (por ej., Mod. 900 Fig. 5), - llene la cubeta según cuanto requiera la elaboración y cierre la compuerta (por ej., Mod. 900 Fig. 6) - colocar el transportador de salida de agua de tal forma que no obstaculice la carrera de la tapa de cierre. Baje, si es necesario, la tapa del compartimento de cocción.



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

Cargue el producto que vaya a elaborar dentro del compartimento de cocción. Una vez completada la fase de carga,

si es necesario, baje la tapa (Fig. 3) y encienda el aparato.

ENCENDIDO / APAGADO



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.



Si tras 20" la llama piloto se apaga, repita la operación. Si la llama piloto no se mantiene encendida, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

MODELO 700 / v. secc. IL. - REF. o)

- Presione y mantenga presionado unos 20" el botón (Fig. 7A) y, al mismo tiempo, presione varias veces el botón piezoeléctrico (Fig. 8) hasta que la llama piloto se encienda.
- Tras unos 20", compruebe visualmente que la llama piloto permanezca encendida (Fig. 9); si la operación ha tenido éxito, suelte el botón.
- La llama piloto puede verse a través del orificio situado en el panel de mandos.
- Una vez finalizado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el mando del termostato hasta la posición de encendido (Fig. 7B) y regule la temperatura (Fig. 7C); consulte la tabla:

POS.	TEMP.
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

- Gire hasta la posición "Cero" (Fig. 7D) el selector del termostato para apagar

el quemador.



Una vez concluida la fase de elaboración para acelerar un nuevo ciclo de producción, se puede apagar el quemador manteniendo activa la llama piloto.

- Presione el botón "0" (Fig. 7E) para bloquear el suministro de gas a la llama piloto y parar completamente el aparato.

MODELO 900 / v. secc. IL. - REF. o)

- Gire el selector (Fig. 10A). La iluminación del indicador verde (Fig. 10B) confirma la fase de funcionamiento eléctrico.

- Gire el selector, manteniéndolo presionado, en la posición piezoeléctrica (Fig. 10D) hasta el encendido de la llama piloto.

- Tras unos 20", compruebe visualmente que se mantenga encendida la llama piloto (Fig. 11) y suelte el botón si la operación ha tenido éxito.

- La llama piloto puede verse a través del orificio situado en el panel frontal.

- Después, gire el selector hasta situarlo en la posición de encendido del quemador (Figura 10E). Compruebe que la llama piloto permanezca encendida (Fig. 11).

- Una vez finalizado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el selector del termostato hasta la posición deseada (Fig. 10A). El indicador rojo encendido señala que está en curso la fase de calentamiento (Fig. 10C).

- Gire el selector del termostato hasta la posición "Cero" (Fig. 10G) para apagar el quemador.



Una vez concluida la fase de elaboración para acelerar un nuevo ciclo de producción, se puede apagar el quemador manteniendo activa la llama piloto.

- Gire la válvula hasta la posición "0" (Fig. 10F) y el selector (Fig. 10A) hasta la posición "0" para detener completamente el aparato.

DESCARGA DEL PRODUCTO - v. secc. ILUSTR. - REF. p)



Mueva el compartimento de cocción solo después de haber colocado un recipiente (apropiado por lo que se refiere a material y capacidad) bajo la salida del producto.



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

Al finalizar el proceso de cocción, coloque y bloquee un recipiente (apropiado por lo que se refiere a material y capacidad) debajo del compartimento de cocción (Fig. 10 A-B).

Procedimiento para descargar el producto del compartimento de cocción:

1. Levante hasta el tope el compartimento de cocción (Fig. 11).

2. El recipiente adecuado para recibir el producto (Fig. 10A-B) no ha de obstaculizar la rotación del volante (Fig. 12).

3. Empezar manteniéndose al lado del aparato la rotación del volante (Fig. 12); el compartimento de cocción, al desplazarse, permitirá que el producto se desplace en la dirección del recipiente.

4. Intervenga en el volante para aumentar o disminuir la inclinación del compartimento de cocción y, consiguientemente, la velocidad de descarga.

5. Controle visualmente el llenado del recipiente.



El material que está dentro del recipiente de recogida no debe desbordarse durante el desplazamiento.

Una vez completadas las operaciones de descarga del compartimento de cocción, coloque el producto trabajado en un lugar previamente dispuesto para su estacionamiento.

Si es necesario, repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo el compartimento de cocción.

Al terminar las operaciones de descarga del producto, proceda con una nueva carga (véase «Carga del Compartimento de Cocción») o con las operaciones descritas en «Puesta fuera de servicio».

PUESTA FUERA DE SERVICIO - v. secc. ILUSTRACIONES - REF p)



Al acabar el ciclo de trabajo, gire los selectores del aparato hasta la posición «Cero».



El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos; consulte el apdo. «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 en la entrada del aparato (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 es-

tropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.



El detergente líquido para limpiar la superficie de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, libre de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).



Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados y utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.



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

LIMPIEZA DIARIA



Quite cualquier objeto que haya en el compartimento de cocción. Con un vaporizador normal pulverice el detergente sobre toda la superficie (compartimento 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).

Deje fluir el agua utilizando el sistema de desplazamiento del compartimento de cocción.

Mueva el compartimento de cocción solo después de haber colocado un recipiente (apropiado por lo que se refiere a material y capacidad) bajo la compuerta de descarga.

Para poder transportar el recipiente con seguridad, llénelo hasta la mitad.

Para vaciar el contenedor 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 cuba de cocción.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con una bayeta no abrasiva.

Para eliminar todos residuos de humedad, cuando se concluyan las operaciones de limpieza ordinaria, encienda el aparato y hágalo funcionar al mínimo durante aproximadamente 2/3' antes de apagarlo (Véanse las instrucciones de Uso/Encendido/Apagado).

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.

Ventile periódicamente los equipos y los locales.

ES

TABLA RESUMEN / OPERACIONES - FRECUENCIA



Antes de continuar, lea el apartado 2 «Tareas y cualificaciones»



En caso de que se produzca una avería, el operador genérico realiza un primer control y, si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato.



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, desconéctelo de la red

eléctrica y cierre todas las llaves de alimentación; posteriormente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operador genérico no haya podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.

OPERACIONES QUE DEBEN REALIZARSE		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 de los termostatos (termostato de trabajo y de seguridad)	Anual
	Engrase de los grifos de gas	Cuando sea necesario
	Control del microinterruptor	Anual
	Control de la válvula	Semestral

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Siempre que el equipo no funcione correctamente, trate de resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
El aparato de gas no se enciende.	Llave del gas cerrada. / Presencia de aire en la tubería	Abra la llave del gas / Repita las operaciones de encendido
Hay manchas en el compartimiento de cocción	Calidad del agua / Detergente caducado / Enjuague insuficiente	Utilice el detergente específico / Repita el enjuague
El piloto no se enciende	Controle el circuito del encendido piezoeléctrico / El piloto está obstruido / Llave del gas cerrada / Llave del gas o termostato estropeado	Sustituya el cable, la bujía, o el piezoeléctrico / Sustituya - Limpie la boquilla del piloto / Abra la llave del gas / Sustituya la llave o el termostato (véase el cap. Sustitución de componentes)
El piloto se enciende, pero la llama no se mantiene encendida	Termopar estropeado / Intervención del termostato de seguridad / Válvula de gas estropeada	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
El aparato no cuece correctamente	Problemas de presión de gas / Posición del bulbo del termostato de gas de la válvula de gas / Válvula del gas / Compruebe el tipo de cubeta (p.e. acero inoxidable, etc.)	Abra la llave del gas / Repita las operaciones de encendido / Sustituya el piezoeléctrico
Se apaga la llama del quemador durante el funcionamiento	Problemas de presión del gas / aire principal no adecuado / Boquillas incorrectas	Compruebe la presión del gas dinámica (todas las máquinas encendidas) / Regule el aire principal / Sustituya las boquillas
No llega agua al interior de la cubeta	La compuerta de red del agua está cerrada	Abra la compuerta de red del agua
Volcado de la cubeta bloqueado	Sistema de volcado estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica
Los indicadores luminosos se mantienen apagados	El interruptor principal no está conectado. SE ha disparado el diferencial y/o el dispositivo magnetotérmico	Conecte el interruptor principal. Restablezca el diferencial y/o el dispositivo magnetotérmico



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y cierre todas las llaves de alimentación; a continuación, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.



PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE DEL EQUIPO



Es obligatorio eliminar los materiales de acuerdo con la legislación vigente en el país de desguace del aparato

En virtud de las directivas (véase secc. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su embalaje, indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos. La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil debe organizarla y gestionarla el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de las multas administrativas previstas por la normativa vigente.



La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe realizarlas personal cualificado, ya sea eléctrico o mecánico, que deberá utilizar los equipos de protección individual adecuados para las operaciones que deben realizarse, como guantes de protección, calzado de seguridad, cascos y gafas de protección.



Antes de comenzar con el desmontaje, es necesario dejar

alrededor del aparato un espacio suficientemente amplio y recogido que permita realizar todos los movimientos necesarios sin peligro

ES necesario:

- Desconectar el suministro de electricidad de la red eléctrica.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Retirar los cables eléctricos que salen del aparato.
- Cerrar el grifo de suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
- Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del aparato.
- Desconectar y quitar el tubo de desagüe de aguas sucias.



Después de realizar estas operaciones, podría formarse una zona mojada alrededor del aparato, por lo que antes de continuar con las siguientes operaciones deben secarse las zonas mojadas

Tras restablecer la zona operativa según la descripción, será necesario:

- Desmontar los paneles de protección.
- Desmontar las partes principales del aparato.
- Separar las partes del aparato de acuerdo con su naturaleza (p. ej. materiales metálicos, eléctricos, etc.) y llevarlas a los centros de recogida diferenciada.

ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS



Durante la fase de uso y mantenimiento evite desechar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

La eliminación abusiva de residuos se castiga con multas reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se produce la infracción.



INHALT

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1-2. ALLGEMEINE
INFORMATIONEN UND
SICHERHEITSHINWEISE | 7. AUSTAUSCH VON
KOMPONENTEN |
| 3. AUFSTELLUNG UND HANDLING | 8. BEDIENUNGSANLEITUNG |
| 4. ENERGIE- UND
WASSERANSCHLÜSSE | 9. WARTUNG |
| 5. ARBEITEN BEI DER
INBETRIEBNAHME | 10. ENTSORGUNG |
| 6. UMRÜSTUNG DER GASART | 11. TECHNISCHE DATEN /
ABBILDUNGEN |

BESCHREIBUNG DER PIKTOGRAMME

 **Gefahrenhinweise.** Unmittelbare Gefahr, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte. Möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.

 Gefährliche Spannung! Vorsicht! Lebensgefahr! Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 Gefahr durch hohe Temperaturen, Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 Gefahr durch Austreten von Stoffen mit hohen Temperaturen. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 Quetschgefahr der Gliedmaßen während des Handlings und/oder Positionierens. Nichtbeachtung kann

zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 **Verbote.** Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Es ist dem Betriebspersonal verboten, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, welche qualifizierten und autorisierten Technikern vorbehalten sind. Es ist dem Fachpersonal verboten, Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

 **Pflichten.** Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art.



Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung des Geräts, wenn dies für eine sichere Tätigkeit erforderlich ist.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille.



Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen.



Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms.



Verpflichtung zum Tragen von Sicherheitsschuhen.



Weitere Hinweise. Beschreibung der richtigen Vorgehensweise. Nichtbeachtung kann eine gefährliche Situation hervorrufen.



Tipps und Tricks für ein korrektes Vorgehen.



Fachpersonal (qualifizierter Techniker) / Für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Wartung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts geschultes und autorisiertes Personal.



„Gewöhnlicher“ Bediener (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben) Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.



Erdungssymbol.



Symbol zum Anschluss an das Potentialausgleichssystem.



Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Abfällen.



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

1.

VORWORT / 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, ww, 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 Auftragsbestäti-

gung beschriebenen Modalitäten.

VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN

/ Vorbehaltlich eventuell abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- Vorbereitung der Räume (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Glatter, rutschfester Boden;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation des Geräts unter Beachtung der im Layout angegebenen Abmessungen (Fundamentplan);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (z.B. Stromnetz, Wasserversorgung, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorbereitung der elektrischen Anlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden rechtlichen Vorschriften;
- Ausreichende Beleuchtung in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Vorschriften;
- Alle Sicherheitseinrichtungen vor und nach den Energieversorgungsleitungen (Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen, Erdungs- und Potentialausgleichssysteme, Sicherheitsventile, usw.), die nach den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften erforderlich sind;
- Erdungsanlage in Übereinstimmung mit den am Installationsort geltenden Bestimmungen;
- Ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

LIEFERUMFANG / Der Lieferumfang variiert je nach Bestellung.

- Gerät • Abdeckung(en) / Deckel
- Metallkorb / Metallkörbe
- Korbgestell • Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
- Vom Hersteller gelieferter Bausatz zur Umrüstung der Gasart

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VER-

WENDUNG /

Dieses Gerät ist für die gewerbliche Verwendung konzipiert. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird als „bestimmungsgemäße Verwendung“ angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung“ und daher als gefährlich angesehen. Die Geräte sind für den gewerblichen Einsatz (z. B. in Küchen von Restaurants, Mensen, Krankenhäusern etc.) und in Unternehmen (z. B. Bäckereien, Metzgereien etc.) ausgelegt, jedoch nicht für eine unterbrechungsfreie Massenproduktion von Lebensmitteln.

Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen. **Nur vom Hersteller geliefertes Originalzubehör und Originalersatzteile verwenden, um die Konformität mit den Rechtsvorschriften zu bewahren.**

ZULÄSSIGE BETRIEBSBEDINGUNGEN /

Das Gerät wurde ausschließlich für den Betrieb im Innenraum innerhalb der vorgeschriebenen technischen Grenzen und Kapazitätsgrenzen konzipiert. Um einen optimalen Betrieb und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden. Das Gerät muss an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem sowohl der normale Betrieb als auch die routinemäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungseingriffe muss so eingerichtet werden, dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird. Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende Anforderungen für die Installation erfüllen:

- Maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80 %;
- Mindesttemperatur für Kühlwasser $> + 10^{\circ}\text{C}$;

- Der Fußboden muss rutschfest sein und das Gerät muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- Die Räumlichkeiten müssen mit einer Lüftungsanlage und Beleuchtung gemäß der im Land des Betreibers geltenden Vorschriften ausgestattet sein;
- Der Raum muss einen Abwasseranschluss sowie Schalter und Absperrhähne besitzen, wodurch jeglicher Rückfluss in das Gerät ausgeschlossen werden kann;
- Die das Gerät umgebenden Wände/Oberflächen müssen feuerfest und/oder vor möglichen Wärmequellen isoliert sein.

ABNAHMEPRÜFUNG UND GARANTIE /

Abnahme: Das Gerät wurde vom Hersteller während der verschiedenen Montageschritte in der Produktionsstätte eingehend geprüft. Alle Prüferzertifikate werden dem Kunden auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantie ist 12 Monate ab dem Rechnungsdatum des Geräts gültig, diese Dauer kann nicht verlängert werden. Diese umfasst die defekten Teile, Transport und Austausch gehen zu Lasten des Käufers. Elektrische Teile, Zubehör und andere abnehmbare Gegenstände sind von der Garantie ausgenommen. Die Arbeitskosten, die sich aus dem Einsatz der vom Hersteller autorisierten Fachkräfte beim Kunden zur Beseitigung von Mängeln im Rahmen der Garantie ergeben, gehen zu Lasten des Händlers.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Utensilien und Verbrauchsmaterialien, die vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch regelmäßige Wartung oder unsachgemäße Installation kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie gilt nur gegenüber dem ursprünglichen Käufer. Der Hersteller übernimmt die Verantwortung für das Gerät in seiner ursprünglichen Konfiguration und nur für die ersetzten Originalersatzteile. Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus,

wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, sowie für Schäden aufgrund von Tätigkeiten, die nicht in dieser Anleitung vorgesehen oder nicht zuvor vom Hersteller genehmigt wurden.

DIE GARANTIE, ERLISCHT IN FOLGENDEN FÄLLEN /

- Durch den Transport „ab Werk“ (EXW) und/oder das Handling hervorgerufene Schäden. Sollte dies der Fall sein, muss der Kunde den Händler und den Spediteur informieren (z.B. per E-Mail und/oder Internetseite) und den Vorfall auf den Transportunterlagen vermerken. Das zur Installation des Geräts autorisierte Fachpersonal beurteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann. Die Garantie erlischt ebenfalls bei Vorliegen von:
- Schäden aufgrund fehlerhafter Installation.
- Schäden durch verschlissene Teile aufgrund unsachgemäßer Nutzung.
- Schäden aufgrund des Einsatzes

von nicht originalen Ersatzteilen.

- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlender Wartungsarbeiten.
- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Verfahren, die im vorliegenden Dokument beschrieben sind.

DE

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 ≤ 70 dB



Verbot der Installation der Freistehende Geräte OHNE Kippschutz (ZUBEHÖR). TOP-Versionen ausgeschlossen.



Für die einzelne Installation des Geräts muss das mitgelieferte Kippschutzkit montiert werden.



Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen.

Es ist strengstens verboten, die am Gerät angebrachten Klebeschilder und Piktogramme zu manipulieren oder zu entfernen.

 An den Anschlussleitungen (z.B. Wasser, Gas und Strom) müssen dem Gerät Vorrichtungen vorgeschaltet sein, mit deren Hilfe es möglich ist, die Zufuhr zu stoppen, wenn dies für das sichere Ausführen von Tätigkeiten erforderlich ist.

 Im Allgemeinen, schließen Sie das Gerät zuerst an die Wasserversorgung und den Abfluss an, danach an das Gasnetz. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass keine Leckagen vorhanden sind, können Sie das Gerät auch an das Stromversorgungsnetz anschließen.

 Das Gerät wurde nicht für den Einsatz in einem explosionsgefährdeten Bereich entwickelt, deshalb darf es in einer solchen Umgebung auf keinen Fall installiert oder verwendet werden.

 Positionieren Sie die gesamte Anlage unter Beachtung der Einbaumaße und Eigenschaften, die im entsprechenden Kapitel des vorliegenden Handbuches angegeben sind.

 Das Gerät ist als Einzelgerät konzipiert und nicht für den Einbau geeignet. / Das Gerät muss in gut belüfteten Räumen betrieben werden. / Die Abflüsse des Geräts müssen frei sein, d.h. sie dürfen nicht verstopft oder durch Fremdkörper blockiert sein.

 Das Gasgerät muss unter einer Abzugshaube positioniert werden, deren technische Merkmale, einschließlich der daran angeschlossenen Anlage, den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften entsprechen müssen.

 Nachdem das Gerät an die Versorgungsquellen und an den Ab-

fluss 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 / Um den Gesamtbereich und die entsprechenden Arbeitsbereiche besser definieren zu können, wurde folgende Klassifizierung vorgenommen:

- **Gefahrenzone:** Alle Bereiche innerhalb oder in der Nähe einer Maschine, in denen die Gegenwart einer exponierten Person ein Risiko für die Gesundheit und Sicherheit der Person darstellt.
- **Exponierte Person:** Jede Person, die sich ganz oder teilweise in einer Gefahrenzone aufhält.



Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss ein Sicherheitsabstand um das Gerät eingehalten werden, um die Sicherheit des Bedieners für den Fall unvorhergesehener Umstände gewährleisten zu können.

Gefahrenzonen sind außerdem /

- Alle Arbeitsbereiche innerhalb des Geräts.
- Alle Bereiche, die durch entsprechende Schutz- und Sicherheitssysteme geschützt sind, wie Sicherheitslichtschranken, Schutzbleche, verriegelte Türen, Schutzgehäuse.
- Alle Bereiche im Inneren der Steuereinheiten, Schaltschränke und Verteilerkästen.
- Alle Bereiche um das eingeschaltete Gerät, wenn die Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden.

FÜR DIE INSTALLATION ERFORDERLICHE AUSRÜSTUNG /

Das autorisierte Fachpersonal muss im Allgemeinen mit folgendem Werkzeug und Zubehör ausgestattet sein, um das Gerät ordnungsgemäß installieren zu können:

- Schlitzschraubendreher, 3 und 8 mm und mittlerer Kreuzschlitzschraubendreher

- Einstellbare Rohrzange
- Zubehör für Gasanschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Elektrikerschere
- Zubehör für Wasseranschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Sechskantsteckschlüssel, 8 mm
- Gaslecksuchgerät
- Zubehör für Stromanschluss (Kabel, Klemmen, Industriestecker, usw.)
- Schraubenschlüssel, 8 mm
- Vollständiger Installationsbausatz (Elektro, Gas usw.)



Zusätzlich zu den angegebenen Werkzeugen ist auch eine Vorrichtung zum Heben des Geräts erforderlich: Diese Vorrichtung muss den geltenden Vorschriften für Hebezeuge entsprechen.

ANGABEN ZU RESTRISIKEN /

Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben noch „Restrisiken“, welche aufgrund der Art des Produkts nicht zu beseitigen sind. Diese Restrisiken umfassen:



RESTRIKO STROMSCHLAG /

Ein solches Risiko besteht bei Eingriffen an unter Spannung stehenden elektrischen und/oder elektronischen Einrichtungen.



RESTRIKO VERBRENNUNGEN /

Ein solches Risiko besteht bei versehentlicher Berührung von Materialien mit hohen Temperaturen.



RESTRIKO 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 Hand-

habung Brandwunden verursachen können. Während der Verarbeitung müssen die verwendeten Behälter auf einer gut überschaubaren Höhe platziert werden.



RESTRIKO 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.



RESTRIKO 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).



RESTRIKO 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.



Edelstahloberflächen 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 Abschlussteils muss dieses positioniert und mit den entsprechenden mitgelieferten Schrauben (siehe L1) befestigt werden.

Nach der Durchführung aller oben beschriebenen Vorgänge die Blenden und Bedienelemente der verschiedenen Geräte wieder an ihrem Platz einsetzen.



ENERGIE- UND WASSERANSCHLÜSSE



Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.



Diese Tätigkeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Fachkräften ausgeführt werden. Die geltenden Vorschriften müssen eingehalten und 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 überp-rüft 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 zu-gänglich) angeschlossen. Dieser muss abgesperrt werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist oder im Falle von War-tungseingriffen (Abb. 1).
3. Zwischen dem Absperrventil und dem Anschlussrohr des Geräts muss ein mechanischer Filter installiert werden, um das Eindringen von Eisen-schlacke zu verhindern. Andern-falls 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 eventu-elle Verun-reinigungen (z. B. Eisen) zu entfer-nen

- Schließen Sie ein Rohrende an den entsprechenden Gerä-teanschluss an (Abb. 2);
- Schließen Sie das andere Rohrende mit dem Filter an das Absperrventil an (Abb. 3-3F).
- Öffnen Sie das Absperrventil und ü-b-erprüfen Sie die Verbin-dung auf ihre Dichtheit (Abb. 4)



WASSER SPEZIFIKTIONEN / Siehe Tabelle technische Daten

ABWASSERANSCHLUSS(GRAU-WASSER) / Für eine korrekte Instal-lation muss unbedingt folgendes be-achtet 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 Hinder-nisse ir-gendeiner Art in den Abflussleitungen vorliegen, damit das Abwasser or-dentlich abgeführt werden kann.
3. Überprüfen Sie die korrekte Nei-gung des Behälters und des Abwasse-rabflusses. Durch die Vorrichtung muss das Abwasser leicht in die Abwasser-kanalisation abfließen können.



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

- Schließen Sie ein Ende des Abflus-srohrs an den Anschluss-stutzen des Geräts an;
- Führen Sie das andere Rohrende an den offenen Ablauf (ohne Siphon).
- Unterziehen Sie die Anschlus-sdichtung und die Abwasserlei-tung ei-ner Sichtprüfung.

Siehe schematische Darstellung (Abb. 5).

ANSCHLUSS GASVERSOR-GUNG S. ABSCHN. ABBILDUN-GEN - 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 gesetzli-chen 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.**

 **Die für die Umrüstung erforderlichen Teile wie Düsen, Bypass, 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**

DE

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).

ANSCHLUSS STROMVERSORGUNG

Der elektrische Anschluss darf nur von autorisiertem und kompetentem Personal nach den geltenden örtlichen Vorschriften vorgenommen werden. Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen.



Das Gerät an eine omnipolare Vorrichtung der Überspannungskategorie III anschließen.



ERDUNG / Die Erdung des Geräts ist zwingend vorgeschrieben. Zu diesem Zweck ist es notwendig, die Klemmen, die durch entsprechende Symbole am Klemmbrett der eingehenden Leitungen gekennzeichnet sind, mit einem effizienten Erdungsanschluss zu verbinden, der den geltenden örtlichen Vorschriften entspricht.

SPEZIFISCHE WARNHINWEISE /

Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß an ein leistungsfähiges Erdungssystem gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für elektrische Sicherheit angeschlossen ist; der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften ab. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung ist zu überprüfen und im Zweifelsfall muss die Anlage von qualifiziertem Fachpersonal gründlich überprüft werden. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die durch fehlende Erdung des Gerätes entstehen.



Den Schutzleiter der Erdung (grün-gelb) nicht unterbrechen.

ANSCHLÜSSE AN VERSCHIEDENE ELEKTRISCHE VERSOR- GUNGSNETZE - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. h).

Die Geräte werden mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung geliefert. Jeder andere Anschluss gilt als unsachgemäß und damit als gefährlich.



ES IST obligatorisch, dass der vom Hersteller vorgesehene Anschluss berücksichtigt wird, der auf dem entsprechenden Schild in der Nähe der Klemmleiste angegeben ist.



ES IST verboten, die Verkabelung innerhalb des Geräts zu ändern

ELEKTRISCHE VERBINDUNG DES KABELS MIT DER KLEMMLEISTE



Sofern vorhergesehen, die Abdeckung des Klemmenkastens an der Rückseite des Geräts abnehmen.

Das Netzkabel an der Klemmleiste anschließen wie in „Anschluss der elektrischen Versorgung“ beschrieben und auf dem entsprechenden Schild angegeben ist. Der Schaltplan und die Tabelle (s. TECHNISCHE DATEN) enthalten die möglichen Anschlüsse in Abhängigkeit von der Netzspannung.

ANSCHLUSS AN DAS POTENTIALAUSGLEICHSSYSTEM - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. i).

Die Schutzerdung besteht aus einer Reihe von Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die elektrischen Massen das gleiche Potenzial wie die Erde haben und somit nicht unter Spannung stehen können. Der Zweck der Erdung besteht daher darin, sicherzustellen, dass die Massen der Geräte das glei-

che Potential des Bodens haben. Die Erdung ermöglicht außerdem auch das automatische Eingreifen des Fehlerstrom-Schutzschalters. Die Schutz-erdung betrifft nicht nur die elektrische Anlage, sondern alle anderen Anlagen und Metallteile des Gebäudes, von den Rohrleitungen, über die Wasserinstallation, von den Stahlträgern bis zur Heizungsanlage und so weiter, wodurch das gesamte Gebäude auch vor Blitzeinschlägen geschützt ist.



Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.



Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden sein, dessen Wirksamkeit nach den im Installationsland geltenden Vorschriften überprüft werden muss.



Die Elektrofachkraft, die die allgemeine elektrische Anlage vorbereitet, muss gewährleisten, dass die Anlage den Normen für direkte und indirekte Berührungen entspricht.



Die Elektrofachkraft muss sicherstellen, dass alle verschiedenen

Massen an das gleiche Potential angeschlossen sind, um eine gute Erdung mit Potentialausgleich an dem Ort zu erzielen, an dem die verschiedenen Geräte installiert werden.



Zum Anschluss des Geräts an das Potentialausgleichssystem des Raums wird ein grün-gelbes Stromkabel benötigt, das für die Leistung der installierten Geräte angemessen ist.

DE

Das Schild „Potentialausgleich“ des Geräts befindet sich im Allgemeinen an einem Gehäuseblech, in der Nähe des Anschlusssystems. Nachdem es ausfindig gemacht wurde (siehe schematische Zeichnung für die Platzierung), den Anschluss ausführen.

1. Ein Ende des Massekabels (das Kabel muss mit einer grün-gelben Färbung gekennzeichnet sein) an das Anschlusssystem für den Potentialausgleich des Geräts anschließen (siehe Schemazeichnung in Abb. 1).

2. Das gegenüberliegende Ende des Massekabels an das Anschlusssystem für den Potentialausgleich des Aufstellungsorts anschließen (Abb. 2).



ARBEITEN BEI DER INBETRIEBNAHME

5.

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, Aus-

schalten, 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 außerhalb des Garraums (siehe Abschnitt 3/ Entfernen des Schutzmaterials).

2. Allgemeine Kontrollen und Überprüfungen:

- Überprüfen der Funktionsfähigkeit von Schaltern und Ventilen (z.B. Wasser, Strom, Gas, sofern vorgesehen);

- Überprüfen der Abflüsse (sofern vorgesehen);

- Überprüfung und Kontrolle der externen Rauch-/Dampfzugsanlagen (falls vorhanden);

- Überprüfung und Kontrolle der Schutzabdeckungen (alle Abdeckungen müssen korrekt montiert sein).

KONTROLLE UND EINSTELLUNG DER GASVERSORGUNGSEINHEITEN



Nachdem die oben beschriebenen Anschlussarbeiten beendet sind, müssen die eingestellten Parameter zum Teil direkt am Aufstellungsort überprüft werden, auch wenn das Gerät während der Testphase korrekt kalibriert wurde.



Der erste zu prüfende Parameter, nämlich der richtige

Druck, ist in Abhängigkeit der vom Versorgungsunternehmen gelieferten Gasart zu überprüfen.

MESSUNG DES GASEINTRITTSDRUCKS



Wenn der gemessene Druck um 20 % niedriger ist als der Nenndruck (z.B. G20 20 mbar ≤ 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 ≥ 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 voreingestellt wurde - s. Kap. 6)

BESCHREIBUNG DER ABSCHALTFUNKTIONEN



Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen der betreffenden Versorgungsleitungen zu schließen (Wasser, Gas, Strom)

ABSCHALTUNG BEI BETRIEBSSTÖRUNG

Sicherheitsvorrichtung / ABSCHALT-

TUNG: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird eine Sicherheitsvorrichtung ausgelöst, die automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird solange unterbrochen, bis die Ursache der Störung beseitigt ist.

NEUSTART: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung der Sicherheitsvorrichtung geführt hat, kann die autorisierte Fachkraft das Gerät über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

ERSTINBETRIEBNAHME



Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (s. Entfernung des Schutzmaterials).

TÄGLICHE INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Abluftsystem des Raums korrekt funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Öffnen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.

Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte die Tätigkeiten zum „Starten des Betriebs“ ausführen.



Um die Luft aus der Rohrleitung zu entfernen, genügt es, die Absperrvorrichtung der Netzleitung zu öffnen, den Drehknopf des Geräts gedrückt zu halten und in Zündstellung zu drehen, eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Düse der Zündflamme zu halten und die Zündung abzuwarten.

TÄGLICHE

AUSSERBETRIEBNAHME /

Wenn die oben beschriebenen Arbeitsschritte abgeschlossen wurden:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem optimalen Sauberkeits- und Hygienezustand ist.

DE

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.



PRÜFUNG DES DYNAMISCHEN EINGANGSDRUCKS / S. Messung des Gaseintrittsdrucks.

PRÜFUNG DES DRUCKS AN DER DÜSE

 Wenn der gemessene Druck um 20 % niedriger ist als der Eingangsdruck, die Installation unterbrechen und den autorisierten Kundendienst kontaktieren

 Wenn der gemessene Druck höher ist als der Eingangsdruck, die Installation unterbrechen und den autorisierten Kundendienst kontaktieren

AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS - S. KAP. AB-BILDUNGEN - REF. h)

1. Das vor dem Gerät liegende Absperrventil schließen.
2. Die Zündkerze ggf. abbauen, um sie während des Austauschs der Düse nicht zu beschädigen (Abb. 2).
3. Die Mutter lösen und die Zünddüse abmontieren (die Düse ist am Doppelanschluss befestigt - Abb. 2).
4. Die Zünddüse (Abb. 1) mit jener austauschen, die dem gewählten Gas entspricht (s. Referenztabelle).
5. Die Mutter mit der neuen Düse festziehen (Abb. 2).
6. Die Zündkerze erneut montieren (Abb. 2).
7. Den Zündbrenner einschalten und sicherstellen, dass kein Gas an evtl. undichten Stellen austritt.

 Mit geeigneten Messgeräten sicherstellen, dass keine undichte Stelle vorhanden ist

AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS - S. KAP. ABB. i)

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. Referenztabelle. / 4. Die neue Düse fest in ihren Sitz schrauben.

 Mit geeigneten Messgeräten sicherstellen, dass keine undichte

te Stelle vorhanden ist

EINSTELLUNG DES HAUPTBRENNERS - S. KAP. ABB. i) / Zur Einstellung der Primärluft:

1. Die Sicherungsschraube lösen (Abb. 1).
2. Wo dies vorgesehen ist, den Abstand (X) mm von der Hülse entsprechend des gewählten Gases einstellen (siehe Referenztabelle - Gas).

 Die Hülse mit der Schraube fixieren und versiegeln, um Manipulationen daran erkennen zu können.

NEI DRUCK-EINSTELLUNG DES BRENNERGASVENTILS - siehe Kap. ABB. q) / Bei den vorgesehenen Modellen (900) zur Einstellung des Drucks wie folgt vorgehen:

Umstellung von Methan auf G30/31 (29/37 mbar) / Die Schutzkappe abschrauben (Abb. 4/A)

- Die Einstellschraube bis zum Anschlag anziehen (Abb. 4/B).
- Die Kappe aufschrauben (Abb. 4/A).

Umstellung von Methan auf G30/31 (50 mbar) / Die Schutzkappe abschrauben und die Feder entfernen (Abb. 4/A)

- Die Einstellschraube bis zum Anschlag anziehen (Abb. 4/B).
- Die mitgelieferte Feder einfügen und die mitgelieferte Kappe aufschrauben (Abb. 4/F + 4/E).

Umstellung von G30/31 (29/37 mbar) auf Methan

- Die Schutzkappe abschrauben (Abb. 4/A)
- Die Schraube (Abb. 4/B) lösen und den Druck direkt am Ventil messen, dann auf den in der Tabelle (siehe TECHNISCHE DATEN) für den entsprechenden Gastyp angegebenen Wert einstellen.
- Die Kappe aufschrauben (Abb. 4/A).

Umstellung von G30/31 (50 mbar) auf Methan / Die Schutzkappe abschrauben (Abb. 4/A)

- Die Schraube (Abb. 4/B) lösen und

den Druck direkt am Ventil messen, dann auf den in der Tabelle (siehe TECHNISCHE DATEN) für den entsprechenden Gastyp angegebenen Wert einstellen.

- Die mitgelieferte Feder einfügen und die mitgelieferte Kappe aufschrauben (Abb. 4/D + 4/C).



Ein manipulationssicheres Siegel anbringen und die Gassedichtheit überprüfen

- Den Absperrhahn vor dem Gerät öffnen.
- Den Pilotbrenner und den Hauptbrenner nach den Anweisungen im Kapitel „Zündung“ zünden.



AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN



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

Bevor Sie fortfahren: 1. Die Blende und die Vorderseite abbauen

2. Ggf. den Kessel anheben, um die Tätigkeiten zu erleichtern

AUSTAUSCH DES THERMOELEMENTS

1. Das Thermoelement vom Ventil und von der Zündungseinheit abbauen
2. Die Anschlüsse am Sicherheitsthermostaten abklemmen
3. Das neue Thermoelement einbauen und die Anschlüsse herstellen

AUSTAUSCH 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. Das Kabel vom Piezozünder trennen
2. Den auszutauschenden Zünder abbauen
3. Den neuen Piezozünder einbauen

AUSTAUSCH DES VENTILS

1. Den Fühler des Kesselventils entfernen / 2. Das Thermoelement und die Gaseinlass- / Gasauslassanschlüsse abschrauben / 3. Das Ventil entfernen
4. Das neue Ventil montieren und die Anschlüsse wiederherstellen

AUSTAUSCH DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

1. Den Fühler aus dem Kessel entfernen
2. Den Thermostat aus der Halterung schrauben und den Thermostaten abnehmen / 3. Die Stromkabel trennen
4. Den neuen Thermostaten an der Halterung festschrauben und die Anschlüsse wiederherstellen / 5. Den neuen Fühler in den Kessel schieben

Kippbratpfanne 900 mit Gehäuse

- Thermostatkegel von der Wanne abschrauben
- Abdeckung abnehmen
- Thermostat von der Abdeckung abschrauben und entfernen
- Elektrische Anschlüsse trennen
- Den neuen Thermostat an die Abdeckung schrauben und die Anschlüsse wiederherstellen
- Neue Kugel in die Wanne einführen

AUSTAUSCH DES BETRIEBSTHERMOSTATS

1. Den Fühler des Kesselventils entfernen
2. Deckel entfernen

3. Den Thermostat vom Schalter entfernen
4. Den neuen Thermostat anbringen und alle Verbindungen wiederherstellen
5. Den neuen Fühler in den Kessel schieben

AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

1. Die elektrischen Anschlüsse trennen
2. Die neue Glühbirne montieren
3. Die Kabel wieder anschließen

Kippbratpfanne 900 mit Gehäuse

- Abdeckung abnehmen / - Elektrische Anschlüsse trennen / - Neue Lampe einsetzen / - Elektrische Anschlüsse wiederherstellen

AUSTAUSCH DES BRENNERS



In Übereinstimmung mit den Sicherheitsbedingungen handeln. Vor der Durchführung von Operationen sorgfältig durchlesen

1. Den Deckel des Bräters anheben
2. Auf das Handrad einwirken und den Kessel aufrecht stellen
3. Die Befestigung der Verlängerung der

- Kippvorrichtung abschrauben
4. Der Bügel des Zündkörpers und die Brennerbefestigungen abschrauben
5. Den Brenner herausnehmen
6. Den neuen Brenner einsetzen
7. Die Anschlüsse wieder anschrauben und wiederherstellen
8. Den Kessel wieder in eine horizontale Position bringen

Bräter top / Die Befestigungsvorrichtung des Brenners und die Klammern des Steuerkörpers abschrauben / Brenner herunter ziehen / Einen neuen Brenner positionieren / Anschlüsse wieder herstellen und festigen



Die Gasdichtigkeit mit den entsprechenden Messgeräten prüfen und die ausgebauten Teile in der richtigen Reihenfolge erneut einbauen



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



BEDIENUNGSANLEITUNG

8.

LAGE DER WICHTIGSTEN BAUTEILE - S. KAP. ABB 1). Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen.

1. Thermostat-Drehknopf, Zündventil (Modell 700).
2. Piezoelektrische Zündtaste (Modell 700).
3. Hahn zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
4. Handrad zur Bewegung der Kochkammer.
5. Öffnung zur Kontrolle der Zündflamme.
6. Griff zum Öffnen/Schließen des De-

ckels.

7. Leitung zum Füllen der Kochkammer mit Wasser.
8. Kochkammer.
9. Einschaltknopf und Thermostat (Modell 900)
10. Ventil zum Ein- und Ausschalten (Modell 900)
11. Grüne Kontrollleuchte (Mod. 900)
12. Rote Kontrollleuchte (Mod. 900)

BEDIENUNG UND FUNKTIONEN DER DREHKNÖPFE, TASTEN UND LEUCHTANZEIGEN / S. KAP. ABBILDUNGEN m). Die

Beschreibung ist nicht verbindlich und kann Änderungen unterliegen.

① **MODELL 700 / PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDTASTE.** Sie hat nur eine Funktion: 1. Wird sie gedrückt, erzeugt sie einen Zündfunken zum Entzünden der Zündflamme.

② **MODELL 700 / THERMOSTAT-DREHKNOFF.** Er hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Er leitet Gas in den Zündkreis des Brenners. 2. Mit ihm wird die Temperatur eingestellt.

③ **MODELL 700 / HAUPTTASTE ZUM AUSSCHALTEN.** Sie hat drei Funktionen: 1. Durch Drücken wird der Gasstrom zur Zündflamme unterbrochen. / 2. Taste zum Abgeben von Gas für die Zündflamme. 3. Durch Drücken wird Gas in den Zündkreis der Zündflamme eingeleitet.

④ **WASSEREINFÜLLHAHN.** Funktionen: 1. Öffnung des Wasserflusses in der Kochkammer. 2. Schließung des Flusses in der Kochkammer.

⑤ **MODELL 900 / EINSCHALTKNOPF UND THERMOSTAT.** Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Ein-/Ausschalten der elektrischen Spannung im Schaltkreis. / 2. Regelung der Betriebstemperatur. / 3. Start/Stop der Heizphase.

⑥ **MODELL 900 / VENTIL ZUM EIN- UND AUSSCHALTEN.** Hat drei verschiedene Funktionen:
1. Piezozündung: Sie leitet Gas ein und erzeugt einen Zündfunken zum Entzünden der Zündflamme.
2. Brennerzündung: Sie leitet Gas in den Heizkreislauf ein.
3. Nullstellung: Sie unterbricht den Gasstrom zur Zündflamme.

⑦ **MODELL 900 / GRÜNE KONTROLLEUCHE:** Diese Kontrollleuchte ist an die Bedienung des Ein-

schaltknopfs gebunden. Wenn sie leuchtet, ist eine Betriebsphase eingeschaltet.

⑧ **MODELL 900 / ROTE KONTROLLEUCHE:** Wenn vorhanden, ist diese Kontrollleuchte an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt eine Aufheizphase an.

EINSCHALTEN DES KOCHVORGANGS



Bevor Sie fortfahren, bitte das Kapitel „Allgemeine Sicherheits-hinweise/Restrisiken“ lesen



Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Tägliche Inbetriebnahme“.



ES ist strengstens verboten, das Gerät zum Frittieren zu benutzen.



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

LADEN DER KOCHKAMMER - siehe Kap. ABBILDUNGEN n)

1. Überprüfen, ob sich die Kochkammer in horizontaler Position befindet (Abb. 2-3).

2. Den Deckel des Bräters anheben (Abb. 2)



Die Kochkammer muss mit angehobenem Deckel (offen) bewegt werden. Abb. 1.



Beim Befüllen der Kochkammer ist der in ihrem Inneren mit der Kerbe angegebene Höchstfüllstand zu beachten. 4 A).



ES ist möglich, Wasser in die Kochkammer zu leiten, indem auf den Hahn für die Wasserbefüllung eingewirkt wird: öffnen, die gewünschte Wassermenge einstellen und wieder schließen.



Um das Wasser richtig in die Kochkammer zu füllen, ist wie folgt vorzugehen: - den Deckel der Kochkammer bei Bedarf anheben, - den Wasserauslauf in Richtung Kochkammer drehen, - den Wasserfüllhahn öffnen (z. B. Mod. 900 Abb. 5), - das Becken gemäß Betriebsanforderungen füllen und den Hahn schließen (z. B. Mod. 900 Abb. 6) - den Wasserauslauf so ausrichten, dass er die Bewegung des Deckels nicht behindert. Ggf. den Deckel der Kochkammer hochklappen.



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.

Das Gargut in die Kochkammer laden.

Nach dem Einfüllen ggf. den Deckel absenken (Abb. 3) und das Gerät einschalten.

EIN- UND AUSSCHALTEN



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



Wenn die Zündflamme nach 20 Sekunden erlischt, den Vorgang wiederholen. Wenn die Zündflamme nicht eingeschaltet bleibt, an den autorisierten technischen Kundendienst wenden.

MODELL 700 / - s. Kap. ABB. o)

- Die Taste etwa 20 Sekunden lang gedrückt halten (Abb. 7A), gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste drücken (Abb. 8) bis die Zündflamme brennt.
- Nach etwa 20 Sekunden visuell überprüfen, ob die Zündflamme weiter brennt (Abb. 9). Wenn der Vorgang erfolgreich ist, die Taste loslassen.
- Die Zündflamme ist durch das Loch

in der Blende sichtbar.

- Nach dem Zünden der Zündflamme den Thermostat-Drehknopf in die Zündposition drehen (Abb. 7B) und die Temperatur einstellen (Abb. 7C), siehe Tabelle:

POS.	TEMP.
1	90 °C
2	130 °C
3	180 °C
4	210 °C
5	240 °C
6	260 °C
7	290 °C
8	300 °C

- Den Thermostat-Drehknopf auf „Null“ drehen (Abb. 7D), um den Brenner auszuschalten.



Um einen neuen Produktionszyklus zu beschleunigen, kann der Brenner am Ende der Verarbeitungsphase ausgeschaltet werden, indem die Zündflamme eingeschaltet bleibt.

- Die Taste „0“ drücken (Abb. 7E), um die Gaszufuhr in der Zündflamme zu blockieren und das Gerät vollständig auszuschalten.

MODELL 900 / siehe Kap. ABB. o)

- Den Knopf drehen (Abb. 10A). Die eingeschaltete grüne Kontrollleuchte (Abb. 10B) bestätigt die elektrische Betriebsphase.
- Den Knopf drehen und in der Zündposition (Abb. 10D) gedrückt halten, bis die Zündflamme brennt.
- Nach ca. 20 s mittels Sichtkontrolle überprüfen, ob die Zündflamme (Abb. 11) weiter brennt. Den Knopf nach erfolgreichem Vorgang freigeben.
- Die Zündflamme ist durch das Loch in der Blende sichtbar.

- Ihn dann in die Brennerzündposition (Abbildung 10E) bringen. Überprüfen, ob die Zündflamme (Abb. 11) weiter brennt.

- Nach dem Zünden der Zündflamme den Thermostat-Drehknopf in die gewünschte Position drehen (Abb. 10A). Die eingeschaltete rote Kontrollleuchte zeigt die Aufheizphase an (Abb. 10C).

- Den Drehknopf auf „Null“ (Abb. 10G) drehen, um den Brenner auszuschalten



Um einen neuen Produktionszyklus zu beschleunigen, kann der Brenner am Ende der Verarbeitungsphase ausgeschaltet werden, indem die Zündflamme eingeschaltet bleibt.

- Das Ventil in die Position „0“ (Abb. 10F) drehen und den Drehknopf (Abb. 10A) in die Position „0“ drehen, um das Gerät vollständig auszuschalten.

ENTNAHME DES PRODUKTS - s. Kap. ABBILD. p)



Die Kochkammer erst bewegen, nachdem ein Behälter (in Übereinstimmung mit dem Material und der Kapazität) unter den Produkt-auslass gestellt wurde.



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

Am Ende des Garvorgangs einen Behälter (in Übereinstimmung mit dem Material und der Kapazität) unter die Kochkammer stellen und blockieren (Abb. 10 A-B).

Entnahme des Garguts aus der Kochkammer:

1. Den Deckel der Kochkammer bis zum Anschlag anheben (Abb. 11).
2. Der zur Aufnahme des Produkts geeignete Behälter (Abb. 10A-B) darf die Drehung des Handrads nicht behindern (Abb. 12).

3. Das Handrad an der Seite des Geräts (Abb. 12) halten. Wenn die Kochkammer bewegt wird, kann das Gargut in Richtung des Behälters fließen.

4. Auf das Handrad einwirken, um die Neigung der Kochkammer und damit die Auslassgeschwindigkeit zu erhöhen oder zu verringern.

5. Den Füllstand des Gefäßes visuell überprüfen.



Das Material im Behälter darf während der Handhabung nicht überlaufen.

Nach dem Entleeren der Kochkammer das Gargut an einem vorher für seine Lagerung vorbereiteten Ort stellen.

Wenn notwendig, die oben beschriebenen Arbeitsschritte wiederholen bis die Kochkammer komplett leer ist.

Nach der Entnahme des Garguts, erneut beladen (siehe „Laden der Kochkammer“) oder mit den unter „Ausschalten“ beschriebenen Arbeitsschritten fortfahren.

AUSSCHALTEN- s. Kap. ABBILDUNGEN p)



Am Ende des Arbeitsprozesses die Drehknöpfe am Gerät auf „Null“ stellen.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angehängenen bzw. zurückgebliebenen Speisereste entfernt werden, siehe hierzu Kapitel „Pflege“.



Die Leuchtanzeigen (falls vorhanden) müssen nun erloschen sein.

1. Sicherstellen, dass das Gerät in einem optimalen Sauberkeits- und Hygieneszustand ist (s. „Wartung“).

2. Die Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom) durch Absperrhähne/Schalter unterbrechen.



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 ähn-

lich 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



Sämtliche Gegenstände aus der Kochkammer nehmen. Spezielle Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche (Kochkammer, 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 Druckwasser-, Direktwasser- oder Dampfreiniger verwenden). Das Wasser mit dem Bewegungssystem der Kochkammer ablassen. Die Kochkammer zum Entleeren erst dann bewegen, nachdem ein Behälter (in Übereinstimmung mit dem Material und der Kapazität) unter den Ablasshahn gestellt wurde.

Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten, sollte das Gefäß nur bis zur Hälfte befüllt werden.

Gefäß gemäß den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung entleeren und das leere Gefäß wieder in seinem Fach einsetzen

Nun die oben beschriebenen Arbeitsschritte wiederholen, bis die Kochkammer komplett leer ist.

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

Um die gesamte Restfeuchtigkeit zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet und etwa 2-3 Minuten in Betrieb gehalten werden (siehe Betriebsanleitung/ Ein-/ Ausschalten).

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

REINIGUNG FÜR EINE LÄNGERE STILLLEGUNG

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

Die Geräte und Räume regelmäßig lüften.

ÜBERSICHTSTABELLE / ZU- STÄNDIGKEIT - TÄTIGKEIT - HÄUFIGKEIT



Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe Kapitel 2 „Aufgaben und Qualifikationen“



Im Falle einer Störung führt der normale Bediener eine erste Fehlersuche durch und behebt, falls er dazu befugt ist, die Störungsursache und stellt die korrekte Funktion des Geräts wieder her.



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den autorisierten Kundendienst verständigen.



Der autorisierte Wartungstechniker wird tätig, wenn der gewöhnliche Bediener die Störungsursache nicht ermitteln konnte oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Bediener nicht befugt ist.

DE

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	Jährlich
	Überprüfung des Thermostaten (Betriebs- und Sicherheitsthermostat)	Jährlich
	Schmierung des Gashahns	Wenn erforderlich
	Kontrolle des Mikroschalters	Jährlich
	Kontrolle des Ventils	Halbjährlich

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG



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

ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
Das Gasgerät lässt sich nicht einschalten	Gashahn ist geschlossen. / Luft in den Leitungen	Den Gashahn öffnen / Zündvorgang wiederholen
Im Garraum sind Flecken	Wasserqualität / Minderwertiger Reiniger / Ungenügendes Abspülen	Spezielles Reinigungsmittel verwenden / Die Spülung wiederholen
Die Zündflamme geht nicht an	Den piezoelektrischen Zündkreis überprüfen / Zündflammenbrenner verstopft / Gashahn geschlossen / Gashahn oder Thermostat defekt	Kabel, Glühkerze oder Piezoelement ersetzen / Zünddüse ersetzen/reinigen / Gashahn öffnen / Hahn oder Thermostat ersetzen (siehe Kap. Austausch von Komponenten)
Die Zündflamme lässt sich einschalten, geht dann aber aus	Thermoelement beschädigt / Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst / Gasventil beschädigt	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
Das Gerät kocht nicht richtig	Probleme beim Gasdruck / Position des Gasthermostat-Fühlers Gasventil / Gasventil / Kesselart prüfen (z. B. Edelstahl usw.)	Den Gashahn öffnen / Zündvorgang wiederholen / Piezoelektronik austauschen
Die Brennerflamme erlischt während des Betriebs	Der Gasdruck stimmt nicht / Unzureichende Primärluft / Falsche Düsen	Den dynamischen Gasdruck überprüfen (alle Geräte eingeschaltet) / Die Primärluft einstellen / Die Düsen austauschen
Es läuft kein Wasser in den Kessel	Der Wasser-Haupthahn ist geschlossen	Den Wasser-Haupthahn öffnen
Kippvorgang des Kessels blockiert	Kippsystem beschädigt	Den Kundendienst kontaktieren
Die Leuchtanzeigen schalten sich nicht ein	Der Hauptschalter steht nicht auf EIN. DER Fehlerstrom- und/oder den Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst	Den Hauptschalter einschalten. Den Fehlerstrom- und/oder den Leitungsschutzschalter zurücksetzen



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den zugelassenen Kundendienst verständigen



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.



Obrigação de excluir a alimentação elétrica a montante do equipamento sempre que seja necessário um funcionamento seguro.



Obrigação de usar óculos de segurança.



Obrigação de usar luvas de proteção.



Obrigação de usar um capacete protetor.



Obrigação de usar sapatos de segurança.



Outras sinalizações. Indicações para a realização de um procedimento correto, a não observância pode causar uma situação perigosa.



Conselhos e sugestões para adoção de procedimentos adequados



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



Operador “Heterog neo” (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.



Sinal de aterramento.



Sinal de fixação ao sistema equipotencial.



  obrigatório proceder à eliminação dos resíduos em conformidade com as disposições da legislação em vigor sobre a matéria.



INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA

1.

PREFÁCIO /Este documento foi realizado pelo fabricante no próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão. Os operadores especializados devem ter formação sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. Instruções de segurança especiais (Obrigação - Proibição - Perigo) podem ser encontradas no capítulo específico sobre o assunto. Este documento não pode ser transmitido a terceiros sem a autorização por escrito do fabricante. O texto não

pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante. O uso de: A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/ squemas no interior do documento é meramente indicativa e podem ser modificados. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

ESCOPO DO DOCUMENTO / As interações entre o operador e o equipamento, durante o ciclo de vida útil do mesmo, foram atentamente analisadas pelo fabricante, tanto na fase de concepção quanto na redação

do manual. Portanto, É nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica do equipamento. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

COMO LER O DOCUMENTO/ O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

CONSERVAÇÃO DO DOCUMENTO / O presente documento e o resto da dotação contida no envelope é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil do equipamento.

DESTINATÁRIOS / Este documento está estruturado da seguinte forma :

- **Operador “Homogéneo”** (Técnico especializado e autorizado) ou seja, todos os operadores autorizados a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

Operador “Heterogéneo” (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).

PROGRAMA DE FORMAÇÃO DO OPERADOR / Mediante pedido específico, é possível realizar um curso de formação para os operadores envolvidos na utilização, instalação e manutenção do equipamento, seguindo os procedimentos indicados na confirmação do pedido.

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

ACORDOS A EXPENSAS DO UTILIZAÇÃO PREVISTA / Este

dispositivo foi concebido para uso profissional. A utilização do equipamento abrangido pela presente documentação deve ser considerada “utilização própria” quando utilizado para o tratamento da cozedura ou da regeneração de géneros alimentícios, qualquer outra utilização deve ser considerada “utilização indevida” e, por conseguinte, perigosa. Estes aparelhos destinam-se a atividades comerciais (por ex., cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais etc.) e a empresas comerciais (por ex., padarias, talhos etc.), mas não para a produção contínua de alimentos.

A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos. **Utilizar apenas acessórios e peças de reposição originais fornecidas pela marca fabricante para manutenção da conformidade normativa.**

AS CONDIÇÕES PERMITIDAS DE FUNCIONAMENTO /

O equipamento é concebido exclusivamente para funcionar dentro dos limites técnicos e de alcance exigidos. A fim de obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, devem ser observadas as seguintes indicações. A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador. O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- humidade relativa máxima: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- o piso deve ser anti-escorregadio e o equipamento deve estar perfeita-

mente 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 revendedor e o transportador (por exemplo, via e-mail e/ou site) e anotar nas cópias dos documentos de transporte o que aconteceu. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada. A garantia também expira na presença de:
- Danos causados por instalação incorreta.

- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;
- Danos causados pela utilização de peças sobressalentes não originais.
- Danos causados por manutenção inadequada e ou danos causados por falta de manutenção.
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

PT

AUTORIZAÇÃO /

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente ao equipamento. A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

DADOS TÉCNICOS e IMAGENS / A seção está localizada no final deste manual.



Qualquer modificação técnica tem impacto no funcionamento ou na segurança do equipamento, pelo que deve ser efetuada por pessoal técnico do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados pelo fabricante. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados pela introdução de adaptações ou alterações técnicas ao equipamento.



Verificar, à chegada, a integridade do equipamento e dos seus componentes (por exemplo, Cabo de alimentação), antes da utilização, se houver quaisquer anomalias, não iniciem o equipamento e contactem o centro de serviço mais próximo.



Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Utilizar equipamento de proteção 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.



Para a instalação individual do equipamento, é necessário montar o kit antibasculamento fornecido



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 alimentação sempre que seja necessário funcionar em segurança.



Em geral, Ligar em primeiro lugar o equipamento à rede de abastecimento e escoamento da água e depois à rede de abastecimento de gás. Verificar se não existem fugas e só então proceder à ligação à rede eléctrica.



O equipamento não foi concebido para funcionar em atmosferas explosivas pelo que é expressamente proibido proceder à sua instalação e utilização em locais onde tal se verifique.



Colocar toda a estrutura de acordo com as dimensões e características de instalação indicadas nos capítulos específicos do presente manual.



O equipamento não foi concebido para ser instalado embutido. O equipamento deve funcionar em salas bem ventiladas. O equipamento deve ter descargas livres (não impedidas ou impedidas por corpos estranhos).



O equipamento de gás deve ser colocado sob uma ventoinha de sucção cujo sistema deve ter características técnicas em conformidade com as regras em vigor no país de utilização.



O equipamento, quando ligado às fontes de energia e de escape, deve permanecer estático (não móvel) no local de utilização e manutenção previsto. Ligações incorretas podem dar origem a situações de perigo.



Se 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 especificações 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 efectuar trabalhos no interior do equipamento (ligações, entrada em serviço, verificações, etc.), proce-

der 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

PT

cas (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 contacto com as peças durante a colocação, transporte, 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 elétrico no ambiente (detalhe B-C-D).
- Não acionar qualquer dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (detalhe B-C-D).
- Utilizar um meio de comunicação fora do ambiente de onde ocorreu o cheiro a gás para alertar os organismos propostos (companhia de eletricidade e / ou bombeiros).



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES



Após a recepção, abra a embalagem da máquina, verifique se a máquina e os acessórios não sofreram danos durante o transporte, se houver que comunicá-los prontamente à transportadora e não avançar para a instalação, mas entre em contato com pessoal qualificado e autorizado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.

MOVIMENTAÇÃO EM SEGURANÇA



A inobservância das instruções que a seguir se descrevem pode resultar em ferimentos graves.



O operador autorizado a proceder à movimentação e instalação do equipamento deve elaborar um “plano de segurança” que assegure a integridade física do pessoal envolvido nessas operações. Para além disso, deve respeitar e aplicar escrupulosamente as disposições previstas na legislação e nas normas aplicáveis a estaleiros temporários ou móveis.



Certificar-se de que os equipamentos de elevação selecionados são adequados à carga a levantar e estão em bom estado de conservação.



Efetuar os trabalhos de movimentação com equipamentos de elevação cuja capacidade seja 20% superior ao peso do equipamento.



Seguir as instruções indicadas na embalagem e/ou no equipamento antes de proceder à movimentação



Verificar a posição do centro de gravidade da carga antes de proceder à elevação do equipamento.



Levantar o equipamento a uma altura mínima acima do chão de modo a garantir a sua movimentação.



Não parar nem transitar por baixo do equipamento durante a sua elevação e movimentação.

MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE - VER SEC. ILUSTRAÇÕES - 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

PT

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

Substitua as tampas de proteção entre o equipamento (peça. H2). Se necessário, repetir a sequência das operações de nivelamento e fixação para o restante do equipamento.

PT

INSERÇÃO DE TERMINAL (OPCIONAL) VER SEÇ. ILL - RIF. d)

Para inserir o terminal, é necessário posicioná-lo e fixá-lo com os respectivos parafusos fornecidos (figura L1). Terminadas com sucesso as operações descritas, recolocar nas suas posições as máscaras e os manípulos das várias aparelhagens.



LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO

4.



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.



Estas operações devem ser efetuadas por operadores técnicos qualificados e autorizados, na estrita observância das leis em vigor sobre a matéria e com o uso dos materiais apropriados descritos



Em geral, o equipamento é entregue sem cabos de alimentação elétrica e sem tubos para ligação à rede hídrica, de descarga e de gás

LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA / VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA e).



A ligação hidráulica deve ser instalada segundo a normativa 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 um 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 manutenções previstos



Na rede, deve ser instalada uma válvula de segurança a montante da linha de alimentação geral, facilmente identificável e acessível ao operador (Fig. 3).



Para ligar à rede, deve ser fornecido um tubo em conformidade com os regulamentos locais em vigor e com as características especificadas na EN 10226-1.



O tubo de alimentação de gás deve ser periodicamente examinado e/ou substituído de acordo com a conformidade local em vigor, por pessoal técnico autorizado.



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 respetivas 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 alimentação, consultar o procedimento descrito em Trabalhos Preparatórios para o Acionamento (ver Cap. 5).

MUDANÇA DO TIPO DE GÁS- VER SÊC. 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).

LIGAÇÃO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO / A conexão eléctrica deve ser feita de acordo com os regulamentos locais em vigor, apenas por pessoal autorizado e competente. Antes de proceder às ligações, consultar os dados indicados na placa de identificação do equipamento e neste Manual.



Ligar o equipamento a um dispositivo omnipolar da categoria sobretensão III.



O ATERRAMENTO / terra do equipamento é essencial. Para isso, é necessário conectar os terminais, marcados com os símbolos no borne de chegada da linha, a um terra eficaz, feito de acordo com as normas locais em vigor.

ADVERTÊNCIAS ESPECÍFICAS /

A segurança eléctrica deste equipamento só é garantida se este estiver corretamente ligado a um sistema de ligação à terra eficiente, conforme indicado nas normas locais de segurança eléctrica em vigor; o fabricante declina qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas normas de segurança. Este requisito básico de segurança deve ser verificado e, em caso de dúvida, o sistema deve ser cuidadosamente verificado por pessoal profissional qualificado. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos causados pela falta de ligação à terra da unidade.



Não quebre o cabo de ligação à terra (amarelo-verde).

LIGAÇÕES ÀS DIFERENTES REDES DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA - VER SECÇÃO ILUSTRAÇÕES - REF. h).

Os aparelhos são entregues para funcionar com a tensão indicada na placa dados colocada no aparelho. Qualquer outra ligação é considerada imprópria e, portanto, perigosa.



É obrigatório respeitar a ligação prevista pelo fabricante, visível na placa de ligação perto do terminal de bornes.



É proibida a cablagem dentro do aparelho

LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO CABO AO BLOCO DE TERMINAIS



Remover, nos casos previstos, o painel da caixa de proteção do terminal localizado na parte traseira da máquina.

Ligar o cabo de alimentação ao terminal como descrito em: “Ligação alimentação eléctrica” e indicado na laca de ligação. O diagrama e a tabela (ver DADOS TÉCNICOS) indicam as ligações possíveis em relação à tensão de rede.

LIGAÇÃO AO SISTEMA “EQUIPOTENCIAL” - VER SEC. ILUSTRAÇÕES - REF.i).

O aterramento de proteção consiste em uma série de medidas destinadas a garantir que as massas eléctricas tenham o mesmo potencial que o aterramento, evitando que fiquem sob tensão. O objetivo da ligação à terra é, por conseguinte, assegurar que as massas do equipamento tenham o mesmo potencial que o da terra.

O aterramento também facilita a intervenção automática do interruptor diferencial. A ligação à terra de proteção não afeta apenas o sistema eléctrico, mas todos os outros sistemas e partes metálicas do edifício, desde os tubos, à canalização, aos feixes, ao sistema de aquecimento, etc., para que todo o edifício esteja protegido mesmo contra qualquer raio que possa atingir o edifício.



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



O equipamento deve ser incluído num sistema “Equipotencial” cuja eficiência deve ser verificada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.



O electricista que prepara o sistema eléctrico geral deve certificar-se de que o sistema está em conformidade com as normas relativas

aos contactos diretos e indiretos.



O electricista deve certificar-se de que todas as massas diferentes estão ligadas ao mesmo potencial para ter um bom sistema de terra “Equipotencial” dentro do local onde os diferentes equipamentos estão instalados.



Para conectar o equipamento ao sistema “Equipotencial” da sala, é necessário ter um cabo elétrico amarelo/verde adequado à potência dos dispositivos instalados.

A etiqueta “Equipotencial” do equipamento está geralmente localizada no painel do mesmo, próximo do sistema

utilizado para o ataque, uma vez identificado (ver desenho esquemático para a localização correta), proceda com a ligação.

1. Ligue uma extremidade do cabo eléctrico de ligação à terra (o cabo deve ser marcado com uma dupla cor amarela/verde) ao sistema utilizado para a ligação “Equipotencial” do equipamento (ver desenho esquemático na Fig. 1).

2. Conecte a extremidade oposta do cabo eléctrico de aterramento ao sistema de conexão “Equipotencial” do local onde o equipamento está instalado (Fig. 2).

PT



TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO

5.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

Os operadores devem ler atentamente este Manual antes de efetuarem qualquer tipo de intervenção, adotando as prescrições específicas de segurança para tornar seguro qualquer tipo de interação homem-máquina.



Qualquer alteração técnica que venha a ter consequências no funcionamento ou na segurança da máquina deve ser efetuada exclusivamente por técnicos do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados por ele. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativa a modificações ou a danos que possam derivar delas.



Mesmo após a leitura atenta da documentação, no primeiro uso da aparelhagem, é necessário simular algumas operações de teste para memorizar mais rapidamente as principais funções do equipamento (ex.: ligar, desligar etc.)



O equipamento sai da fábrica já inspecionado pelo fabricante e preparado para o tipo de gás e de alimentação elétrica indicado na placa de identificação.



Em caso de alimentação com gás GPL (butano ou propano) a 50 mbar, é necessário instalar a montante do aparelho um estabilizador de pressão de 50 mbar.

ENTRADA EM FUNCIONAMENTO DA PRIMEIRA FASE DE ARRANQUE

Após as operações de posicionamento e ligação às fontes de energia (incluindo as relacionadas com as ligações à rede de escape, caso existam), deve ser realizada uma série de operações, tais como:

1. Limpeza a partir de materiais de proteção (óleos, gorduras, silicones, etc.) dentro e fora do compartimento de cozedura (ver cap. 3/ Remoção dos materiais de proteção)

2. Verificações e controles gerais, como:

- Verificação da abertura dos interruptores e obturadores de rede (por ex., água, eletricidade e gás, quando previsto);

- Verificação dos escoamentos (quando previsto);

- Verificação e controle dos sistemas de aspiração da fumaça/vapores externos (quando previsto);

- Verificação e controle dos painéis de proteção (todos os painéis devem estar montados corretamente)

CONTROLO E REGULAÇÃO

DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS



Concluídas as operações de ligação descritas nos parágrafos anteriores, o equipamento, mesmo que corretamente calibrado na fase de inspeção, necessita de uma verificação parcial dos parâmetros configurados diretamente no local de destino final.



O primeiro parâmetro a ser verificado permite verificar através do tipo de energia fornecida pelo regulador a pressão correta presente.

DETECÇÃO DA PRESSÃO À ENTRADA DE GÁS



Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão nominal (ex.: G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás



Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão nominal (ex.: G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás



A empresa fabricante não reconhece a garantia do equipamento caso a pressão do gás seja inferior ou superior aos valores descritos acima



Verifique se há vazamentos de gás



Verificada a pressão e o tipo de alimentação do gás, pode ser necessário: 1. Substituir o injetor (caso o tipo de gás da rede seja diferente daquele para o qual o equipamento está preparado - ver Cap. 6)

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE PARAGEM



Em caso de paragem de emer-

gência 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/PARA-GEM: Em situações ou circunstâncias que possam se revelar perigosas, o dispositivo de segurança é acionado para parar automaticamente a produção de calor. O ciclo de produção é interrompido até ser eliminada a causa que deu origem à anomalia.

REINICIAR: Após a resolução do incidente que provocou a entrada em funcionamento do componente de segurança, o operador técnico autorizado pode reiniciar o funcionamento do equipamento através dos controlos adequados.

PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO



O equipamento deve ser cuidadosamente limpo para o primeiro acionamento e após uma paragem prolongada, de modo a remover qualquer resíduo de materiais estranhos (ver Remoção de materiais de proteção)

COMISSIONAMENTO DIÁRIO

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene o equipamento.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, a ficha do equipamento na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os bloqueios de rede a montante da aparelhagem (gás - hidrica - elétrica).
5. Verificar se o escoamento da água (se houver) está livre de obstruções.

Uma vez concluídas com êxito as operações descritas, prosseguir com as operações de “Início da produção”.



Para remover o ar dentro do tubo, basta abrir o bloqueio da rede, rodar segurando o manípulo do equipamento na posição piezoelétrica, colocar uma chama (fósforo ou outro) no piloto e esperar pela ignição.

COMISSIONAMENTO DIÁRIO/

Concluídas as operações acima descritas, é necessário:

1. Fechar o bloqueio de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição “Fechado”.
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento

COLOCADO FORA DE SERVIÇO PARA A DESATIVAÇÃO PROLONGADA/

Em caso de paragem prolongada, é necessário efetuar todas as operações descritas para o desligamento

diário e proteger as partes mais expostas a fenômenos de oxidação. Para tal, proceder da seguinte forma:

1. Usar água morna com um pouco de sabão para a limpeza das peças;
 2. Lavar bem as peças; não utilizar jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.
 3. Secar bem todas as superfícies com materiais não abrasivos;
 4. Passar um pano não abrasivo, ligeiramente embebido em óleo de vaselina de uso alimentar, em todas as superfícies de aço inoxidável de modo a criar uma camada protetora na superfície.
- Caso os equipamentos possuam portas e vedações de borracha, deixar a porta ligeiramente aberta para arejar e espalhar talco de proteção em toda a superfície da vedação de borracha. Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.



Para se certificar de que o equipamento se encontra em condições técnicas ideais, submetá-lo a uma manutenção por um técnico do serviço de assistência autorizado pelo menos uma vez por ano.

PT



MUDANÇA DO TIPO DE GÁS

6.

CONTROLO DA PRESSÃO DINÂMICA A MONTANTE/Ver Detecção de pressão à entrada 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 for superior à pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço assistência autorizada

SUBSTITUIÇÃO INJETOR QUEIMADOR PILOTO - VER SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. h)

1. Fechar a torneira de intercetação a montante do equipamento..
2. Desmontar a vela, se for o caso, para não a danificar durante a substituição do injetor (Fig. 2).
3. Desaparafusar a porca e desmontar o injetor piloto (o injetor está engatado no bicone - Fig. 2).
4. Substituir o injetor piloto (Fig. 1) pelo correspondente ao gás escolhido (ver Tabela de referência).
5. Aparafusar a porca com o novo in-

jetor (Fig. 2).

6. Montar novamente a vela de ignição (Fig. 2).

7. Ligar o queimador piloto para verificar se há perdas de gás.



Verificar a vedação do gás com os respetivos instrumentos

SUBSTITUIÇÃO INJETOR QUEIMADOR - VER SECÇ. ILU - REF. i)

1. Fechar a torneira de intercetação a montante do equipamento. / 2. Desapertar o injetor da sua sede (Fig. 3). / 3. Substituir o injetor por aquele correspondente ao gás / ver Tabela de referência. / 4. Prender bem o injetor na sua sede.



Verificar a estanquidade do gás com as ferramentas adequadas

REGULAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL - VER SECÇ. ILU - REF.

i) / Para a regulação primária do ar:

1. Desaparafusar o parafuso de bloqueio (Fig. 1).

2. Onde está previsto, configurar a distância (X) mm do bocal correspondente ao gás escolhido (ver Tab Gás de referência).



Bloquear o bocal com o parafuso e apor um selo de deteção de adulteração no mesmo

REGULAÇÃO PRESSÃO VÁLVULA DE GÁS DO QUEIMADOR - VEJA SECÇ. ILU - REF. Q) / Nos modelos previstos (900), para a regulação da pressão atue conforme descrito:

Transformação de metano para G30/31 (29/37 mbar) / Desparafuse a tampa de proteção (Fig. 4/A)

- Aparafuse o parafuso de regulação

até ao fim do batente (Fig. 4/B).

- Aparafuse a tampa (Fig. 4/A).

Transformação de metano para G30/31 (50 mbar) / Desparafuse a tampa de proteção e remova a mola (Fig. 4/A)

- Aparafuse o parafuso de regulação até ao fim do batente (Fig. 4/B).

- Insira a mola fornecida e aperte a tampa fornecida (Fig. 4/F + 4/E).

Transformação de G30/31 (29/37 mbar) em metano

- Desparafuse a tampa de proteção (Fig. 4/A)

- Desaparafuse o parafuso (Fig. 4/B) e regule a pressão medindo-a diretamente na válvula, de acordo com os valores indicados na tabela para o tipo de gás correspondente (veja DADOS TÉCNICOS).

- Aparafuse a tampa (Fig. 4/A).

Transformação de G30/31 (50 mbar) para metano / - Desparafuse a tampa de proteção (Fig. 4/A)

- Desaparafuse o parafuso (Fig. 4/B) e regule a pressão medindo-a diretamente na válvula, de acordo com os valores indicados na tabela para o tipo de gás correspondente (veja DADOS TÉCNICOS).

- Insira a mola fornecida e aperte a tampa fornecida (Fig. 4/D + 4/C)



Afixar um selo de deteção de adulteração e verificar a vedação do gás

• Abrir a torneira de fechamento a montante do aparelho.

• Ligar o queimador piloto e o queimador principal de acordo com as instruções descritas no capítulo de ignição.



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

Antes de continuar: 1. Desmontar o painel de instrumentos e a fachada
2. Se necessário, levantar o tanque para facilitar as operações

SUBSTITUIÇÃO DO TERMOPAR

1. Remover o termopar das válvulas do grupo piloto / 2. Desligar as ligações do termóstato de segurança
3. Montar novamente o novo termopar e as ligações

SUBSTITUIÇÃO DA VELA

DE IGNIÇÃO 1. Soltar o cabo de alta tensão da vela de ignição / 2. Desapertar a porca
3. Montar a vela nova
4. Conectar o cabo de alta tensão

SUBSTITUIÇÃO DO PIEZOELÉTRICO

1. Soltar o cabo do acendedor piezoelétrico / 2. Desapertar o acendedor a substituir / 3. Montar novamente o novo acendedor piezoelétrico

SUBSTITUIÇÃO DA VÁLVULA

1. Remover o bulbo da válvula do tanque / 2. Desapertar o termopar e as ligações de entrada / saída de gás
3. Desmontar a válvula / 4. Montar a nova válvula e restabelecer as ligações

SUBSTITUIÇÃO DO TERMOSTATO DE SEGURANÇA

1. Remover o bulbo do tanque
2. Desapertar o termóstato do suporte e removê-lo
3. Desconectar os cabos elétricos
4. Apertar o novo termóstato no suporte e restabelecer todas as ligações
5. Introduzir o novo bulbo no tanque

Grelhador 900 com armário

- Remonte o bolbo da válvula do depósito / - Remova a tampa
- Desaparafuse o termostato da tampa e remova o termostato
- Desligue os cabos elétricos

- Aparafuse o novo termostato à tampa e reponha todas as ligações
- Enfie o novo bolbo no depósito

SUBSTITUIÇÃO DO TERMOSTATO DE TRABALHO

1. Remover o bulbo da válvula do tanque
2. Remover a tampa
3. Desmontar o termóstato do comutador / 4. Montar o novo termóstato e restabelecer todos as ligações
5. Introduzir o novo bulbo no tanque

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

1. Desligar as ligações elétricas
2. Montar a nova lâmpada
3. Ligar novamente os cabos

Grelhador 900 com armário

- Remova a tampa / - Desacople as ligações elétricas / - Monte a nova lâmpada / - Volte a ligar os cabos

SUBSTITUIÇÃO DO QUEIMADOR

 Atuar no respeito das condições de segurança. Ler com atenção antes de executar as operações

1. Levantar a tampa da braseira
2. Usar o volante e colocar o tanque em posição vertical
3. Desapertar a fixação da extensão do virador / 4. Desapertar o esquadro do corpo piloto e as fixações do queimador
5. Remover o queimador
6. Posicionamento do novo queimador
7. Aparafusar e restaurar conexões
8. Colocar novamente o tanque na posição horizontal

Grelhador top / Desaparafuse a fixação do queimador e a esquadria do corpo piloto / Desenrosque o queimador
Coloque o novo queimador
Aparafuse e reponha as ligações



Verificar a estanqueidade do gás com as ferramentas apropriadas e substituir as peças removidas pela ordem correta



Se necessário, contactar a assistência autorizada e o Manual Técnico



LOCALIZAÇÃO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS - VER SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. I).

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Manípulo do termóstato, válvula para o acendimento (Modelo 700).
2. Botão piezo (Modelo 700).
3. Comporta de abastecimento de água para o interior do vão de cozimento.
4. Volante para a movimentação do vão de cozimento.
5. Fissura para o controlo da chama piloto.
6. Puxador de abertura/fecho da tampa.
7. Direccionador para introduzir água no vão de cozimento.
8. Vão de cozimento.
9. Manípulo para o acendimento e termóstato (Modelo 900)
10. Válvula de acendimento e desligamento (modelo 900)
11. Indicador luminoso verde (Mod 900)
12. Indicador luminoso vermelho (Mod 900)

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

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

- ① **MODELO 700 / BOTÃO PIEZOE-LÉTRICO.** Efetua somente uma função: 1. Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.
- ② **MODELO 700 / MANÍPULO DO TERMÓSTATO.** Efetua duas diferentes funções: 1. Injeta gás no circuito de ignição do queimador. 2. Regulação da temperatura.
- ③ **MODELO 700 / TECLA DE DESLIGAMENTO GERAL.** Executa três funções diferentes: 1. Pressiona o faz parar o fluxo de gás para a chama piloto. 2. Tecla de introdução gás chama piloto. 3 Pressionada introduz

gás no circuito de acendimento da chama piloto.

- ④ **VÁLVULA DE ENCHIMENTO ÁGUA.** Funções: 1. Abertura do fluxo de água do vão de cozimento 2. Fecho fluxo vão de cozimento.

- ⑤ **MODELO 900 / MANÍPULO DE ACENDIMENTO E TERMÓSTATO.** Efetua três diferentes funções: 1. Ativação/Desativação da tensão elétrica no interior do circuito. / 2. Regulação da temperatura de funcionamento. / 3. Início/Paragem da fase de aquecimento.

- ⑥ **MODELO 900 / VÁLVULA DE ACENDIMENTO E DESLIGAMENTO.** Efetua três diferentes funções: 1. Acendimento piezoelétrico: Emite gás e introduz a faísca de acendimento na chama piloto. 2. Ativação dos queimador: Injeta gás no circuito de aquecimento. 3. Posição Zero: Para o fluxo de gás para a chama piloto.

- ⑦ **MODELO 900 / INDICADOR LUMINOSO VERDE:** O indicador está sujeito à utilização do manípulo de acendimento. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.

- ⑧ **MODELO 900 / INDICADOR LUMINOSO VERMELHO:** O indicador, quando presente, é subordinado ao uso do manípulo do termóstato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.

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 proibida a utilização como fritadeira.



O equipamento deve ser utilizado com o auxílio de água potável.

vel dentro do vão de cozimento, qualquer outra utilização é considerada imprópria e, portanto, perigosa.

ABASTECIMENTO VÃO DE COZIMENTO - ver secç ILUSTRAÇÕES - REF. n)

1. Verificar se o vão de cozimento está na posição horizontal (Fig. 2-3).
2. Levantar a tampa da braseira (Fig. 2)



O vão de cozimento deve ser movimentado com a tampa em posição levantada (Aberto) Fig. 1.



Quando abastecer o vão de cozimento, respeitar o nível de máximo de abastecimento indicado pela marca no interior do mesmo (Fig. 4 A).



É possível introduzir água no vão de cozimento usando a comporta de abastecimento de água: abrir, regular a quantidade desejada de água e fechar novamente.



Para efetuar corretamente o abastecimento de água no vão de cozimento, é necessário: - levantar, se for caso disso, a tampa do vão de cozimento,

- rodar o direcionador de saída da água na direção do vão de cozimento,
- abra a comporta de abastecimento de água (ex. Mod. 900 Fig. 5),
- encha o tanque conforme a necessidade e feche o obturador (ex., Mod. 900 Fig. 6)

- posicionar o direcionador de saída de água de forma que o curso da tampa de fecho não fique obstruído.

Se for caso disso, baixar a tampa do vão de cozimento.



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

Colocar o produto a trabalhar no interior do vão de cozimento.

Terminada a fase de abastecimento, se necessário, baixar a tampa (Fig. 3) e ligar o equipamento.

IGNIÇÃO/DESLIGAMENTO - ver secç. ILL - REFERÊNCIA ou)



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

- Pressionar e manter pressionado por cerca de 20" o botão (Fig. 7a), simultaneamente pressionar mais vezes o botão piezoelétrico (Fig. 8) até ao acendimento da chama piloto.
- Após cerca de 20", verificar visualmente a manutenção do acendimento da chama piloto (Fig. 9) e, com operação bem-sucedida, soltar o botão.
- A chama piloto é visível através do orifício no painel de instrumentos.



Se após 20", a chama piloto se apagar, repetir a operação. Caso a chama piloto não permaneça acesa, contactar o serviço de assistência técnica autorizado.

- Terminado o procedimento de acendimento da chama piloto, rodar o manípulo do termômetro para a posição de acendimento (Fig. 7b) e regular a temperatura (Fig. 7c), ver tabela:

POS.	TEMP.
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

- Girar na posição “Zero” (Fig. 7d) o manípulo do termostato para desligar o queimador.



Terminada a fase de trabalho, para acelerar um novo ciclo de produção, é possível desligar o queimador mantendo ativa a chama piloto.

- Pressionar o botão “0” (Fig. 7E) para bloquear a distribuição de gás na chama piloto e parar completamente o equipamento.

MODELO 900 / v secç. ILU - REF o)

- Gire o manípulo (Fig. 10 A). A iluminação do indicador verde (Fig. 10B) confirma a fase de funcionamento elétrico.

- Gire mantendo pressionado a manípulo na posição piezoelétrica (Fig. 10D) até ao acendimento da chama piloto.

- Após cerca de 20” verifique visualmente se a chama piloto é mantida (Fig.11), quando a operação tiver sido bem sucedida, solte o botão.

- A chama piloto é visível através do orifício no painel de instrumentos.

- Em seguida, gire-o para a posição de acendimento do queimador (Figura 10E). Verifique se o acendimento da chama piloto é mantido (Fig.11).

- Quando o procedimento de acendimento da chama piloto estiver concluído, gire o manípulo do termostato para a posição desejada (Fig. 10 A). A iluminação do indicador vermelho indica que a fase de aquecimento está em curso (Fig. 10C).

- Gire na posição “Zero” (Fig. 10G) o manípulo para desligar o queimador.



Terminada a fase de trabalho, para acelerar um novo ciclo de produção, é possível desligar o queimador mantendo ativa a chama piloto.

- Gire a válvula para a posição “0” (Fig. 10F) e o manípulo (Fig. 10A) na posição “0” para parar completamente o equipamento.

DESCARGA DO PRODUTO -ver secç. ILUSTRAÇÃO - REF p)



Movimentar o vão de cozimento só após posicionar um contentor (apropriado ao material e capacidade) debaixo da saída do produto.



Nas operações de descarga do produto, encher o contentor de recolha até metade da capacidade para uma movimentação segura.

No final do processo de cozimento, posicionar e bloquear um contentor (apropriado ao material e capacidade) debaixo do vão de cozimento (Fig. 10 A-B).

Procedimento de descarga do produto a partir do vão de cozimento:

1. Levantar até ao fim-de-curso a tampa do vão de cozimento (Fig. 11).
2. O contentor adequado para receber o produto (Fig. 10A-B) não deve impedir a rotação do volante (Fig. 12).
3. Mantendo-se ao lado do equipamento, iniciar a rotação do volante (Fig. 12). A movimentação do vão de cozimento permitirá que o produto flua na direção do contentor.
4. Usar o volante para aumentar ou diminuir a inclinação do vão de cozimento e, dessa forma, a velocidade de descarga.
5. Verificar visualmente o enchimento do recipiente.



O material no interior do contentor de recolha não deve transbordar durante a movimentação.

Terminadas as operações de descarga do vão de cozimento, posicionar o produto transformado num local previamente preparado para a sua colocação.

Se necessário, repetir as operações descritas acima até ao completo esvaziamento do vão de cozimento.

Terminadas as operações de descarga do produto, proceder a um novo abastecimento (ver “Abastecimento Vão de

Cozimento”) ou às operações descritas em “Colocação fora de serviço”.

COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO - ver. secç. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA p)



No final do ciclo de trabalho, rodar os botões existentes no equipamento na posição “Zero”.



O equipamento deve ser limpo regularmente e as incrustações

e/ou depósitos alimentares devem ser removidos ver «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 (gás - água - elétrico).

PT



MANUTENÇÃO

9.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES



Antes de prosseguir, ver capítulos 2 e 5.



Se a aparelhagem for conectada a uma chaminé, o tubo de descarga deve ser limpo, de acordo com o que foi previsto pelas disposições das normativas específicas do país (para maiores informações sobre o assunto, contactar o próprio instalador).



O equipamento é utilizada para preparar produtos de uso alimentar, portanto, manter o equipamento constantemente limpo, 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



Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenômenos de corrosão dentro do vão de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguá-la abundantemente e secar com cuidado.



Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.



O líquido detergente para a limpeza do vão para o cozimento deve possuir determinadas 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 vão de cozimento. Aplicar o líquido detergente específico em toda a superfície (com-



partimento 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.

Terminada a operação, enxaguar abundantemente com água potável (não utilizar jatos de água sob pressão, diretos e limpadores a vapor.).

Escoar a água utilizando o sistema de movimentação do vão de cozimento. Proceder à movimentação do vão de cozimento para efetuar a descarga só após posicionar um contentor (apropriado ao material e capacidade) de-

baixo da comporta de descarga.

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 da marmitta.

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo.

Para eliminar quaisquer resíduos de humidade, é necessário, após as operações de limpeza ordinária, ligar o aparelho e fazê-lo funcionar no mínimo durante cerca de 2/3' antes de o desligar (Ver Instruções de uso / Ligar/Desligar).

Se for necessário, repita as operações descritas acima para um novo ciclo de limpeza.

LIMPEZA POR DESATIVAÇÃO PROLONGADA

Ver Cap. 5 / Operações de desativação / Desativação prolongada no tempo.

Ventile periodicamente equipamentos e instalações.

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 ser-

viço de assistência técnica autorizada.



O responsável técnico autoriza-
do intervém no caso de o opera-
dor genérico não ter identificado

a causa do problema ou de o restabe-
lecimento do funcionamento correto
do equipamento implicar a execução
de operações para as quais o opera-
dor genérico não esteja habilitado.

OPERAÇÃO A EXECUTAR		FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza equipamentos e partes em contacto com alimentos	Quotidiana
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo termóstatos (termóstato de trabalho e de segurança)	Anual
	Lubrificação das torneiras de gás	Quando necessário
	Controlo do microinterruptor	Anual
	Controlo válvula	Semestral

PT

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	INTERVENÇÃO
O equipamento a gás não liga-se	Torneira do gás fechada. / Presença de ar na tubagem	Abrir a torneira do gás / Repetir as operações de acendimento
Há manchas no vão de cozimento	Qualidade da água / Detergente deficiente / Enxague insuficiente	Usar o detergente específico / Repetir o enxaguamento
O piloto não liga	Verificar o circuito do acendimento piezoelétrico / O piloto está obstruído / Torneira de gás fechada / Torneira de gás ou termóstato danificado	Substituir cabo, vela, ou piezo / Substituir - Limpar bico piloto / Abrir torneira de gás / Substituir torneira ou termóstato (ver cap. Substituição de componentes)
O piloto acende-se, mas a chama não permanece acesa	Termopar danificado / Interveio termóstato de segurança / Válvula gás danificada	Abrir a torneira de alimentação gás / Verificar a eficiência do termóstato 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 equipamento não cozinha corretamente	Problemas de pressão de gás / Posição bulbo termóstato gás válvula gás / Válvula gás / Verificar tipologia de tanque (por exemplo, aço inox, etc)	Abrir a torneira de gás / Repetir as operações de ignição / Substituir o piezoelétrico
A chama do queimador apaga-se durante o funcionamento	Problemas de pressão gás / Ar primário não adequado / Bicos errados	Verificar a pressão dinâmica do gás (todas as máquinas ligadas) / Regular ar primário / Substituir bicos
Não chega água dentro do tanque	A comporta de rede da água está fechada	Abrir a comporta de rede da água
Basculamento tanque bloqueado	Sistema de basculamento danificado	Contactar o serviço de assistência técnica
Os indicadores luminosos permanecem desligados	O interruptor principal não está inserido. o disjuntor magnético diferencial ou térmico disparou	Introduzir o interruptor principal. Restabelecer o diferencial e/ou o magnetotérmico



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado



DESATIVAÇÃO E DESMONTAGEM DO EQUIPAMENTO



Obrigação de eliminar os materiais seguindo os procedimentos legislativos em vigor no país onde o equipamento for eliminado

Nos termos das DIRETIVAS (ver Secção 0,1), referentes à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos eléctricos e eletrónicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo da lixeira riscado no equipamento ou embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente de outros resíduos. A recolha separada deste equipamento no fim da vida útil é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que queira dispor deste equipamento deve, então, contactar o fabricante e seguir o sistema que adotou para permitir a recolha separada do equipamento que chegou ao fim da vida. A recolha separada adequada para o arranque subsequente do equipamento utilizado na reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.



O equipamento deve ser colocado em serviço e desmontado por pessoal qualificado, tanto eléctrico como mecânico, que deve usar o equipamento de protecção individual adequado, como vestuário adequado para as operações a realizar, luvas de protecção, sapatos de segurança, capacetes e óculos.



Antes de iniciar a desmontagem, é necessário criar em

torno do equipamento uma zona suficientemente ampla e organizada que não impeça os movimentos do pessoal e permita executar o trabalho sem riscos

É necessário:

- Cortar a corrente eléctrica.
- Desligar o equipamento da corrente eléctrica.
- Retirar os cabos eléctricos de saída do equipamento.
- Fechar a torneira de admissão de água (válvula da rede) da rede de abastecimento de água.
- Desligar e retirar os tubos do sistema de água do equipamento.
- Desligar e retirar o tubo de saída e escoamento das águas sujas.



Depois destas operações, é possível que a zona em torno do equipamento fique molhada, pelo que é necessário secá-la antes de prosseguir os trabalhos.

É necessário restabelecer a zona de funcionamento conforme descrito:

- Desmontar os painéis de protecção.
 - Desmontar as partes principais do equipamento.
- Separar as partes do equipamento de acordo com as características do material (ex.: metal, componentes eléctricos, etc.) e entregá-las nos centros autorizados de recolha seletiva.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS



Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras, etc) e efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

A eliminação abusiva dos resíduos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.



INHOUD

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

BESCHRIJVING VAN DE PICTOGRAMMEN

 **Gevaar aanduidingen.** Onmiddellijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken. Mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken.

 **Hoogspanning! Let op! Levensgevaar!** De niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood

 **Gevaar voor hoge temperaturen,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **Gevaar voor lekkages van materiaal met hoge temperaturen,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **Gevaar voor beknelling van ledematen tijdens de verplaatsing en/of plaatsing,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



Verbodsaanduidingen. Verbod op alle werkzaamheden door onbevoegde personen (inclusief kinderen, gehandicapten en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens). Verbod op alle werkzaamheden door de heterogene operator (onderhoud en/of andere) die onder de gekwalificeerde technische bevoegdheid vallen. Het is de homogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.



Gebodsaanduidingen. Verplichting om de instructies te lezen alvorens enige werkzaamheid te verrichten.



Verplichting om de stroomtoevoer stroomopwaarts van het apparaat af te sluiten, telkens men in veilige omstandigheden moet werken.



Veiligheidsbril verplicht.



Veiligheidshandschoenen verplicht.



Veiligheidshelm verplicht.



Veiligheidsschoenen verplicht.



Andere aanduidingen. Instructies voor het correct uitvoeren van een procedure, de niet-naleving kan leiden tot een gevaarlijke situatie.



Tips en suggesties voor het correct uitvoeren van een procedure



“Homogene” operator (gekwalificeerde technicus) / Ervaren operator, bevoegd voor de hantering, transport, 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 EN DE VEILIGHEID

1.

VOORWOORD / Dit document is opgesteld door de fabrikant in zijn eigen taal (Italiaans). De in dit document opgenomen informatie is voor het exclusieve gebruik door operatoren bevoegd voor de bediening van de apparatuur in kwestie.

De operatoren moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Speciale veiligheidseisen (Verplichting-Verbod-Risico) zijn vermeld in het daaraan gewijde specifieke hoofdstuk. Dit document mag niet ter inzage aan derden worden gegeven zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant niet

gebruikt worden in andere publicaties. Het gebruik van: Tekeningen/Afbeeldingen/Illustraties/Schema's in het document is enkel indicatief en kan aan wijzigingen onderhevig zijn. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

DOEL VAN HET DOCUMENT / Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfasen als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen dan ook dat deze documentatie kan bijdragen tot het handhaven van de kenmerkende efficiëntie van de apparatuur. Wan-

neer 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 apparatuur zelf met inachtneming van de in de lay-out (fundatieplan) vermelde afmetingen;
- voorbereiding van de eigen bedrijfsinstallatie geschikt voor de behoeften van het systeem (bijv. elektriciteitsvoorziening, watervoorziening, gasaansluiting, afvoernetwerk);
- aanleg van de elektrische installatie in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- voldoende verlichting in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving
- eventuele vóór en na de elektriciteitsvoorziening geplaatste veiligheidsvoorzieningen (aardlekschakelaars, equipotentiale aardingssystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
- aardingssysteem in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving
- indien nodig, de aanleg van een wateronthardingssysteem (zie technische specificaties).

INHOUD VAN DE LEVERING / De inhoud van de levering varieert naargelang de bestelorder.

- Apparaat • Deksel/Deksels
- Metalen mand/Metalen manden
- Steunrooster mand • Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werk- order aangegeven zijn).
- Kit voor wijziging gassoort, door de fabrikant geleverd

GEBRUIKSBESTEMMING / Dit apparaat is voor professioneel gebruik bedoeld. Het gebruik van de in deze documentatie beschreven apparatuur moet worden beschouwd als “Beoogd Gebruik” indien toegepast voor het koken of regenereren van voedingsmid-

delen; elk ander gebruik moet gezien worden als "Oneigenlijk Gebruik" en dus gevaarlijk. Deze apparaten zijn bestemd voor commerciële activiteiten (bijv. restaurantkeukens, grootkeukens, ziekenhuiskeukens, enz.) en commerciële bedrijven (bijv. bakkerijen, slagerijen, enz.) maar niet voor continue seriële productie van voedingswaren.

De apparatuur moet worden gebruikt onder de in het contract vermelde voorwaarden en binnen de toelaatbare intensiteit zoals beschreven en vermeld in de betreffende paragrafen. **Gebruik uitsluitend originele accessoires en reserveonderdelen die door de fabrikant worden geleverd, zodat de overeenstemming met de geldende normen behouden blijft.**

TOEGELATEN OMSTANDIGHEDEN VOOR DE WERKING

/ De apparatuur is uitsluitend ontworpen voor bedrijf in ruimtes met de beschreven technische beperkingen en intensiteit. Om een optimale werking en veiligheidsomstandigheden te verkrijgen moeten de volgende indicaties in acht worden genomen. De installatie van de apparatuur moet plaatsvinden op een geschikte plaats waar de normale handelingen voor de bediening en gewoon en buitengewoon onderhoud mogelijk zijn. De ruimte moet derhalve geschikt zijn voor eventuele onderhoudswerkzaamheden, op dusdanige wijze dat de veiligheid van de operator niet in gevaar wordt gebracht. De ruimte moet verder ook beschikken over de voor de installatie vereiste eigenschappen:

- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimum temperatuur van het koelwater $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- een antislip vloer en de perfecte waterpas plaatsing van de apparatuur;
- de ruimte moet beschikken over systemen voor ventilatie en verlichting zoals voorgeschreven door de plaatselijk geldende regelgeving;
- de ruimte moet beschikken over

een afvoer van afvalwater, alsook over schakelaars en afsluiters om indien nodig elke vorm van toevoer stroomopwaarts van de apparatuur te blokkeren;

- De muren/oppervlakken in de directe 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 voortgaand 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 onjuiste installatie.
- Schade veroorzaakt door slijtage van de onderdelen door oneigenlijk gebruik.
- Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele onderdelen.
- Schade veroorzaakt door slecht onderhoud en/of schade veroorzaakt

door gebrek aan onderhoud.

- Schade veroorzaakt door de niet-naleving 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.



Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de apparatuur en moet derhalve worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.



Bij ontvangst en vóór gebruik de integriteit van de apparatuur en zijn onderdelen (bijv. netsnoer) controleren; in aanwezigheid van afwijkingen de apparatuur niet in werking stellen en met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum contact opnemen.



Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.



Beschermende uitrusting dragen die

geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Met betrekking tot de individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen vastgesteld waaraan de operatoren verplicht moeten voldoen. **Geluid ≤ 70 dB**



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



Voor de afzonderlijke installatie van de apparatuur moet men de meegeleverde kantelbeveiligingskit monteren.



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 ge-

gevens 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.)
- Elektriciens 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 BUITEN 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 VERPLETTERING 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 aanwijzingen

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 verpakkingsmaterialen is ten laste van de ontvanger en moet in overeenkomst van de plaatselijk geldende wetten gebeuren.

1. De bovenste en laterale hoekbeschermingen in volgorde verwijderen.
2. Al het voor de verpakking gebruikte beschermend materiaal verwijderen.
3. De apparatuur net voldoende heffen en de pallet verwijderen.
4. De apparatuur op de vloer positioneren.
5. Het gebruikte hefmiddel afvoeren.
6. Het zone van de werkzaamheden van al het verwijderde materiaal ontdoen.



Na de verwijdering van de verpakking mogen er geen wijzigingen, deuken of andere afwijkingen zijn.

Neem anders onmiddellijk contact op met de assistentiedienst.

VERWIJDERING VAN HET BESCHERMEDE MATERIAAL /

De apparatuur is aan de buitenkant beschermd met een laag kleefolie die na het voltooiën van de positionering handmatig moet worden verwijderd. De buiten- en de binnenkant van de apparatuur zorgvuldig reinigen en van al de voor de onderdelen gebruikte beschermende materialen ontdoen.



Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijten- de producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.



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 handsprit 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 zijkanalen perfect aansluiten (det. G). Nivelleer de apparaten zoals eerder beschreven (detail E).

Plaats de schroeven in hun zittingen en blokkeer de twee structuren met de borgmoeren (det. H1-H3).

Plaats de beschermdoppen terug tussen de apparaten (det. H2).

NL

INVOEGEN WERKSTATION**(OPTIONEEL) ZIE PAR. ILL - REF. d)**

Voor het invoegen moet het werkstation gepositioneerd en bevestigd worden met de meegeleverde schroeven (detail L1).

Na het voltooiën van de beschreven handelingen moeten de instrumentborden en de knoppen van de verschillende apparaten in hun zittingen worden teruggeplaatst.

**AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN**

Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.



Deze handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde en bevoegde technische operators, 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 **wateraan sluiting** 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 voeding-buis 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 afvoerbuïs 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.



Eenmaal 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-

specificiseerd 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 omnipolaire 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 stelsel 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 bekabe-

ling 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 efficiën-

tie gecontroleerd moet worden volgens 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 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 afvoer (indien van toepassing);
- Inspectie en controle van de externe afzuigsystemen rookgassen/dampen (indien van toepassing);
- Inspectie en controle van de beschermende panelen (alle panelen moeten correct gemonteerd zijn)

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 ge-

stopt. De productiecyclus wordt onderbroken totdat de oorzaak van de storing verwijderd wordt.

HERSTART: Na het oplossen van het probleem dat de tussenkomst van de beveiligingseenheid heeft veroorzaakt, kan de bevoegde technische operator de apparatuur met de gepaste opdrachten opnieuw starten.

INWERKINGSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling en na een langdurige inactiviteit zorgvuldig gereinigd worden om elk spoor van restmaterialen te verwijderen (zie Verwijdering beschermend materiaal)

DAGELIJKSE INWERKINGSTELLING

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

DAGELIJKSE BUITENDIENSTSTELLING /

Na de hierboven beschreven handelin-

gen 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. h)

1. De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur sluiten.
2. Demonteer de ontsteking desgevallend om die tijdens de vervanging van de injector niet te beschadigen (Afb. 2).
3. Schroef de moer los en demonteer de pilootinjector (de injector is op het biconische deel vastgemaakt - Afb. 2).
4. Vervang de pilootinjector (Afb. 1) door de injector die overeenstemt met die van het gekozen gas (zie Referentietabel).
5. Schroef de moer met de nieuwe injector aan (Afb. 2).
6. Monteer de ontsteking opnieuw (Afb. 2).
7. Zet de pilootbrander aan om te controleren of er geen gas lekt.

 Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten

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

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

AFSTELLING VAN DE HOOFD- BRANDER - ZIE PAR. ILL - REF. i) /

Voor de afstelling van de primaire lucht:
1. Draai de blokkeerschroef los (Afb. 1).
2. Waar voorzien moet u de afstand (X) mm instellen van de bus die met het gekozen gas overeenstemt (zie Referentietab. Gas).

 Blokkeer de bus met de schroef en breng een verzegeling erop aan zodat u geknoei kan detecteren

REGLING DRUK GASKLEP BRANDER - zie par. ILL - REF. q) / Bij de voorziene modellen (900) handelt u zoals beschreven om de druk te regelen:

Omzetting van methaan naar G30/31 (29/37 mbar) / Schroef de bescherm-
dop los (afb. 4 A)

- Schroef de regelschroef aan tot aan de eindaanslag (afb. 4/B).
- Schroef de dop aan (afb. 4 A).

Omzetting van methaan naar G30/31 (50 mbar) / Schroef de bescherm-
dop los en verwijder de veer (afb. 4 A)

- Schroef de regelschroef aan tot aan de eindaanslag (afb. 4/B).
- Plaats de meegeleverde veer en schroef de meegeleverde dop aan (afb. 4/F + 4/E).

**Omzetting van G30/31 (29/37 mbar)
naar methaan /**

- Schroef de bescherm-
dop los (afb. 4 A)
- Draai de schroef los (afb. 4/B) en regel de druk door die rechtstreeks op de klep te meten, volgens de waarden aangegeven in de tabel per betreffende type gas (zie TECHNISCHE GE-
GEVENS).
- Schroef de dop aan (afb. 4 A).

Omzetting van G30/31 (50 mbar)

naar methaan / Schroef de bescherm-dop los (afb. 4 A)

- Draai de schroef los (afb. 4/B) en regel de druk door die rechtstreeks op de klep te meten, volgens de waarden aangegeven in de tabel per betreffende type gas (zie TECHNISCHE GEGEVENS).
- Plaats de meegeleverde veer en schroef de meegeleverde dop aan (afb. 4/D + 4/C)



**Breng een zegel aan om geke-
noei te kunnen detecteren en
controleer de gasdichtheid**

- Open de afsluitkraan die vóór het apparaat is opgesteld.
- Schakel de ontstekingsbrander en de hoofdbrander in volgens de instructies beschreven in het hoofdstuk van de inschakeling.

NL



VERVANGING ONDERDELEN

7.



Zie "Algemene info voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.

Voordat u verdergaat:

1. Demonteer het instrumentenbord en het frontpaneel
2. Til de kuip eventueel op om de handelingen te vergemakkelijken

VERVANGING VAN DE THERMOKOPPEL

1. Verwijder de thermokoppel van de klep en de pilootbrandergroep
2. Koppel de verbindingen los van de veiligheidsthermostaat
3. Monteer de nieuwe thermokoppel en de aansluitingen opnieuw

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-ELEK- TRISCHE ELEMENT

1. Maak de kabel los van de piëzo-elek-

trische aansteker

2. Schroef de aansteker los die vervangen moet worden
3. Monteer de nieuwe piëzo-elektrische aansteker

VERVANGING VAN DE KLEP

1. Verwijder de bol van de klep uit de kuip
2. Schroef de thermokoppel en de aansluitingen voor gasinlaat/-uitlaat los
3. Demonteer de klep
4. Monteer de nieuwe klep en herstel de aansluitingen

VERVANGING VAN DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

1. Verwijder de bol uit de kuip
2. Schroef de thermostaat uit de steun en verwijder de thermostaat
3. Koppel de elektrische kabels los
4. Schroef de nieuwe thermostaat op de steun en herstel alle aansluitingen
5. Plaats de nieuwe bol in de kuip

Stoofpan 900 met kast

- Verwijder de bol van de klep uit de bak
- Verwijder de deksel
- Schroef de thermostaat op de deksel

los en verwijder hem

- Koppel de elektrische kabels los
- Schroef de nieuwe thermostaat op de deksel en herstel alle aansluitingen
- Plaats de nieuwe bol in de bak

VERVANGING VAN DE WERKTHERMOSTAAT

1. Verwijder de bol van de klep van de kuip / 2. Verwijder het deksel
3. Demonteer de thermostaat van de omschakelaar / 4. Monteer de nieuwe thermostaat en herstel alle aansluitingen / 5. Plaats de nieuwe bol in de kuip

VERVANGING VAN HET LAMPJE

1. Maak de elektrische aansluitingen los / 2. Monteer het nieuwe lampje
3. Sluit de kabels opnieuw aan

Stoofpan 900 met kast

- Verwijder de deksel / - Koppel de elektrische aansluitingen los / - Monteer de nieuwe lamp / - Sluit de kabels weer aan

VERVANGING VAN DE BRANDER



Werk in naleving van de veiligheidsvoorwaarden. Aandachtig lezen vooraleer de handelingen uit te voeren

1. Breng het deksel van de stoofpan omhoog / 2. Draai aan het handwiel en breng de kuip in verticale positie
3. Schroef de bevestiging los van het verlengstuk van het kantelsysteem
4. Schroef het haakje los van de romp van de pilootbrander en de bevestigingen van de brander /
5. Neem de brander weg /
6. Plaats de nieuwe brander
7. Schroef de aansluitingen opnieuw aan en herstel de aansluitingen /
8. Breng de kuip opnieuw in horizontale positie

Stoofpan top / - Draai de bevestiging van de brander en de beugel van de behuizing van de waakvlambrander los / - Neem de brander weg / - Plaats de nieuwe brander / - Herstel de aansluitingen en draai ze vast



Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten en plaats de weggenomen delen in de juiste volgorde terug



Neem desgevallend contact op met de bevoegde assistentiedienst en raadpleeg de technische handleiding



GEBRUIKSINSTRUCTIES

8.

PLAATS VAN DE BELANGRIJKSTE COMPONENTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. I). De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

1. Draaiknop thermostaat, klep voor inschakeling (Model 700).
2. Piëzo-elektrische drukknop (Model 700).
3. Afsluiter voor toevoer van water

binnenin de bereidingskamer.

4. Handwiel voor de verplaatsing van de bereidingskamer.
5. Gleuf voor de controle van de waakvlam.
6. Hendel openen/sluiten deksel.
7. Tuit voor toevoer van water in de bereidingskamer.
8. Bereidingskamer.
9. Draaiknop voor inschakeling en ther-

mostaat (Model 900)

10. Klep inschakeling en uitschakeling (Model 900)

11. Groen verlichte indicator (Mod 900)

12. Rood verlichte indicator (Mod 900)

WERKWIJZE EN FUNCTIE DRAAIKNOPPEN, TOETSEN EN INDICATORLAMPJES / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. m). De beschrijving is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

① **MODEL 700 / PIËZO-ELEKTRISCHE DRUKKNOP.** Voert één enkele functie uit:

1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.

② **MODEL 700 / DRAAIKNOP THERMOSTAAT.** Voert twee verschillende functies uit:

1. Injecteert gas in het ontstekingscircuit van de brander.

2. Afstelling van de temperatuur.

③ **MODEL 700 / ALGEMENE UITSCHAKELTOETS.** Voert drie verschillende functies uit: 1. Wanneer u die indrukt, stopt de gastoevoer naar de waakvlam.

2. Toets voor gastoevoer waakvlam.

3. Wanneer u die indrukt, wordt er gas in het ontstekingscircuit voor de waakvlam gebracht.

④ **KRAAN OM WATER TE VULLEN.** Functies: 1. Watertoevoer bereidingskamer openen

2. Toevoer bereidingskamer sluiten.

⑤ **MODEL 900 / DRAAIKNOP VOOR INSCHAKELING EN THERMOSTAAT.** Voert drie verschillende functies uit: 1. Start/Stop van de elektrische spanning in het circuit. / 2. Afstelling van de werkteemperatuur. / 3. Start/Stop van de verwarmingsfase.

⑥ **MODEL 900 / KLEP INSCHAKELING EN UITSCHAKELING.** Voert drie verschillende functies uit:

1. Piëzo-elektrische inschakeling: Geeft gas af en produceert de ontsteking-

svonk op de waakvlam.

2. Inschakeling brander: Geeft gas af in het verwarmingscircuit.

3. Stand nul: Stopt de gastoevoer naar de waakvlam.

⑦ **MODEL 900 / GROEN VERLICHTTE INDICATOR:** De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop voor inschakeling. De verlichting van de indicator geeft een werkingsfase aan.

⑧ **MODEL 900 / ROOD VERLICHTTE INDICATOR:** Indien de indicator aanwezig is, is die ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat. De verlichting van de indicator geeft een verwarmingsfase aan.

PRODUCTIEOPSTART



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid / Blijvende risico's" vooraleer de handelingen uit te voeren



Zie "Dagelijkse inwerkingstelling" vooraleer verder te gaan.



Het is absoluut verboden om het apparaat als frituurpan te gebruiken.



Het apparaat moet gebruikt worden met drinkbaar water in de bereidingskamer, ieder ander gebruik moet als verkeerd en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd.

BEREIDINGSKAMER VULLEN - zie par. ILLUSTRATIES - REF. n)

1. Controleer of de bereidingskamer in horizontale positie is (Afb. 2-3).

2. Breng het deksel van de stoofpan omhoog (Afb. 2)



De bereidingskamer moet verplaats worden met het deksel in opgetilde stand (open) Afb. 1.



Tijdens het vullen van de bereidingskamer moet men het aangeduide maximumniveau aangeduid met het streepje in de kamer respecteren (Afb. 4 A).

NL



U kunt de bereidingskamer met water vullen via de afsluiter om water te vullen: open, regel de gewenste hoeveelheid water en sluit dan opnieuw.



Om de bereidingskamer correct met water te vullen, moet men:

- het deksel van de bereidingskamer desgevallend optillen,
- de tuit waaruit water komt in de richting van de bereidingskamer draaien,
- open de afsluiter om water te vullen (bijv. Mod. 900 afb. 5),
- vul de kuip met de nodige hoeveelheid volgens de bewerking en sluit de afsluiter (bijv. Mod. 900 afb. 6)
- de tuit waaruit water komt plaatsen zodat de beweging om het deksel te sluiten niet belemmerd wordt.

Desgevallend het deksel van de bereidingskamer naar beneden doen.



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.

Doe het te verwerken product in de bereidingskamer.

Doe het deksel desgevallend naar beneden na het vullen (afb. 3) en schakel daarna het apparaat in.

INSCHAKELEN / UITSCHAKELEN



Bij de eerste inschakeling moet u wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.



Herhaal de handeling als de waakvlam na 20" uit gaat. Neem contact op met de erkende technische assistentiedienst als de waakvlam niet blijft branden.

MODELL 700 - zie par. ILL. - REF o)

- Druk op de knop (Afb. 7A) en houd die ongeveer 20" ingedrukt, druk tegelijk meermaals op de piëzo-elektrische

drukknop (Afb. 8) tot de waakvlam aan gaat.

- Controleer na ongeveer 20" visueel of de waakvlam aan blijft (Afb. 9), laat de drukknop los als de handeling geslaagd is.
- De waakvlam is zichtbaar via het gat op het instrumentenbord.
- Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, draait u de draaiknop van de thermostaat naar de inschakelstand (Afb. 7B) en regelt u de temperatuur (Afb. 7C), zie tabel:

POS.	TEMP.
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

- Draai de draaiknop van de thermostaat naar de stand "Nul" (Afb. 7D) om de brander uit te zetten.



Om een nieuwe productiecycclus te versnellen wanneer de bewerkingsfase ten einde is, kunt u de brander uitzetten maar de waakvlam aan houden.

- Druk op de knop "0" (Afb. 7E) om de afgifte van gas naar de waakvlam te blokkeren en het apparaat volledig te laten stoppen.

MODELLO 900 / vd. sez. ILL - RIF o)

Ruotare la MODEL 900 / zie par. ILL. - REF. o)

- Draai aan de knop (afb. 10A). De verlichting van de groene indicator (afb. 10B) bevestigt de fase van elektrische werking.

- Draai aan de draaiknop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (afb. 10D) tot de waakvlam aan gaat.

- Controleer na circa 20" visueel of de waakvlam aan blijft (afb.11), laat de knop los wanneer de handeling is gelukt.

- De waakvlam is zichtbaar via het gat op het instrumentenbord.

- Draai die vervolgens naar de stand voor inschakeling van de brander (afbeelding 10E). Controleer of de waakvlam aan blijft (afb.11).

- Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, draait u de draaiknop van de thermostaat naar de gewenste stand (afb. 10A). De verlichting van de rode indicator geeft aan dat de verwarmingsfase in uitvoering is (afb. 10C).

- Draai de draaiknop naar de stand "Nul" (Afb. 10G) om de brander uit te zetten.



Om een nieuwe productiecyclus te versnellen wanneer de bewerkingsfase ten einde is, kunt u de brander uitzetten maar de waakvlam aan houden.

-Draai de klep naar stand "0" (afb. 10F) en de draaiknop (afb. 10A) naar stand "0" om de apparatuur volledig te stoppen.

PRODUCT VERWIJDEREN - zie par. ILLUSTRATIES - REF p)



Voer de verplaatsing van de bereidingskamer alleen uit nadat u een recipiënt (dat geschikt is qua materiaal en inhoud) onder de uitgang van het product hebt geplaatst.



Tijdens de handelingen om het product te verwijderen moet men de opvangbak tot halverwege vullen voor een veilige verplaatsing.

Op het einde van het bereidingsproces plaatst en blokkeert u een recipiënt (dat geschikt is qua materiaal en inhoud) onder de bereidingskamer

(Afb. 10 A-B).

Procedure om product uit de bereidingskamer af te laten:

1. Breng het deksel van de bereidingskamer helemaal omhoog (Afb.11).

2. Het recipiënt dat geschikt is om het product in te doen (Afb. 10A-B) mag de rotatie van het handwiel niet belemmeren (Afb.12).

3. Houd u aan het zijkant van het apparaat en begin aan het handwiel te draaien (Afb.12), door de beweging van de bereidingskamer kan het product in de richting van het recipiënt lopen.

4. Bedien het handwiel om de inclinatie van de bereidingskamer te vergroten of te verminderen en op die manier de snelheid van het aflaten.

5. Controleer visueel het vullen van het recipiënt.



Het materiaal in het opvangrecipiënt mag tijdens de verplaatsing niet overlopen.

Na het aflaten van de bereidingskamer plaatst u het recipiënt in een plaats die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

Herhaal de hierboven beschreven handelingen indien nodig tot de bereidingskamer volledig leeg is.

Na het wegnemen van het product gaat men verder met een nieuwe lading (zie "Bereidingskamer vullen") of met de handelingen beschreven onder "Buitendienststelling".

BUITENDIENSTSTELLING - zie par. ILLUSTRATIES - REFERENTIE p)



Op het einde van de werkcyclus moet men de draaiknoppen op het apparaat naar de stand "Nul" draaien.



Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle

NL

aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden, zie Onderhoud.



De indicatorlampjes (indien aanwezig) moeten uit blijven.

1. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur (zie "Onderhoud").

2. De netwerkafluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).



ONDERHOUD

9.

VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN



Raadpleeg hoofdstuk 2 en hoofdstuk 5 vooraleer verder te gaan.



Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuys 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 binnin

nen 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 specifieke schoonmaak-



vloeistof 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 wegstromen aan de hand van het systeem voor verplaatsing van de bereidingskamer.

Voer de verplaatsing van de bereidingskamer om product af te laten alleen uit nadat u een recipiënt (dat geschikt is qua materiaal en inhoud) onder de afsluiter om af te laten hebt geplaatst.

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

Herhaal de hierboven beschreven handelingen tot de bereidingskamer volledig leeg is.

Na het voltooiën van de beschreven

handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen.

Om alle vochtresten weg te nemen moet men na de handelingen van gewoon onderhoud het toestel aanzetten en gedurende circa 2/3' op minimum laten werken vooraleer uit te schakelen (zie Gebruiksaanwijstings/Inschakelen/Uitschakelen).

Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

SCHOONMAAK VOOR LANGDURIGE BUITENDIENSTSTELLING

Zie hfdst. 5 / Handelingen voor buitendienststelling / Langdurige buitendienststelling.

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 thermostaten (werkthermostaat en veiligheidsthermostaat)	Jaarlijks
	Smering gaskranen	Indien nodig
	Controle microswitch	Jaarlijks
	Controle klep	Ieder half jaar

TROUBLESHOOTING / Wanneer het apparaat niet correct werkt, probeer dan de meer bescheiden problemen op te lossen met behulp van deze tabel.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het gasapparaat gaat niet aan	Gaskraan gesloten / Lucht in de leidingen aanwezig	Open de gaskraan / Herhaal de handelingen om aan te steken
Er zijn vlekken in de bereidingskamer	Kwaliteit van het water / Minderwaardig schoonmaakmiddel / Onvoldoende nagespoeld	Gebruik het specifieke schoonmaakmiddel / Herhaal het spoelen
De pilootbrander gaat niet aan	Controleer het circuit voor de aansteking van het piëzo-elektrische element / De pilootbrander is verstopt / De gaskraan is gesloten / De gaskraan of de thermostaat is beschadigd	Vervang de kabel, de ontsteking of het piëzo-elektrische element / Vervang - reinig de straalpijp van de pilootbrander / Open de gaskraan / Vervang de kraan of de thermostaat (zie hfdst. Vervanging van onderdelen)
De pilootbrander gaat aan maar de vlam blijft niet aan	Thermokoppel beschadigd / Veiligheidsthermostaat in werking getreden / Gasklep beschadigd	Open de gastoevoerklep / Controleer of de veiligheidsthermostaat 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
Het apparaat kookt niet correct	Problemen met de gasdruk / Positie bol gasthermostaat gasklep / Gasklep / Controleer het type kuip (bijv. roestvrij staal, enz.)	Open de gaskraan / Herhaal de handelingen om aan te steken / Vervang de piëzo-elektrische aansteker
De vlam van de brander gaat uit tijdens de werking	Problemen met de gasdruk / Primaire lucht niet geschikt / Verkeerde straalpijpen	Controleer de dynamische gasdruk (alle machines aan) / Regel de primaire lucht / Vervang de straalpijpen
Er komt geen water in de kuip	De afsluiter van het waterdistributienet is gesloten	Open de afsluiter van het waterdistributienet
Kuipkanteling geblokkeerd	Kantelsysteem beschadigd	Neem contact op met de technische assistentiedienst
De verlichte indicatoren blijven uit	De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld. De differentiaal en/of thermomagnetische beveiliging is doorgeslagen	Schakel de hoofdschakelaar in. Herstel de differentiaal en/of de thermomagnetische beveiliging



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel het apparaat dan uit en sluit alle toevoerkranen; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische assistentiedienst



BUITENDIENSTSTELLING EN ONTMANTELING VAN DE APPARATUUR



Het is verplicht de materialen te verwijderen volgens de wettelijke procedure die van kracht is in het land waar het apparaat wordt ontmanteld

KRACHTENS de Richtlijnen (zie paragraaf nr. 0.1) met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronische apparaten, evenals de verwijdering van afvalstoffen. Het op de apparatuur of op de verpakking weergegeven symbool van de doorkruiste vuilnisbak geeft aan dat het product aan het einde van de levensduur gescheiden van ander afval moet worden ingezameld. De gescheiden inzameling van deze apparatuur aan het einde van de levensduur wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die zich van dit apparaat wil ontdoen, moet daarom de fabrikant contacteren en het systeem volgen die deze heeft opgezet om een gescheiden inzameling van het apparaat op het einde van zijn leven mogelijk te maken. Een geschikte gescheiden inzameling om het afgedankte apparaat klaar te maken voor recyclage, verwerking en verwijdering uit het milieu draagt ertoe bij om eventuele negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te vermijden, en bevordert het hergebruik en/of de recyclage van de materialen waaruit het apparaat bestaat. De oneigenlijke ontmanteling van het product door de bezitter zal de toepassing van administratieve sancties volgens de geldende regelgeving tot gevolg hebben.



De buitendienststelling en ontmanteling van de apparatuur moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, zowel elektrisch als mechanisch, dat passende persoonlijke beschermingsmiddelen zoals voor de werkzaamheden geschikte beschermende kleding, beschermende handschoenen, veiligheidsschoenen, helmen en veiligheidsbrillen moet dragen.



Alvorens de demontage te beginnen moet er rondom de ap-

paratuur een voldoende grote en geordende ruimte worden vrijgemaakt om alle bewegingen zonder risico mogelijk te maken

Het is nodig om:

- De spanning van de elektriciteitsvoorziening weg te nemen.
- Het apparaat van de elektriciteitsvoorziening los te koppelen.
- De uitgaande elektrische kabels te verwijderen.
- De toevoerkraan water (netwerfafsluiter) van de watervoorziening te sluiten.
- De buizen van de watertoevoer van het apparaat los te koppelen en te verwijderen.
- De afvoerbuis van het afvalwater los te koppelen en te verwijderen.



Na deze handelingen kan zich rondom de apparatuur een natte zone gevormd hebben die, alvorens verder te gaan met de volgende werkzaamheden, moet worden opgedroogd

Na het op orde brengen van de handelingszone moet men:

- De beschermende panelen verwijderen.
- De belangrijkste onderdelen van de apparatuur demonteren.
- De onderdelen van de apparatuur op basis van hun aard scheiden (bijvoorbeeld metalen, elektrisch materiaal, enz.) en ze voor een centrum voor gescheiden vuilinzameling bestemmen.

VERWIJDERING VAN AFVALSTOFFEN



Tijdens de fase van gebruik en onderhoud moet men vermijden om vervuilde producten (olie, vet, enz.) in het milieu te verspreiden en moet men een gescheiden verwijdering voorzien in functie van de samenstelling van de verschillende materialen en in naleving van de geldende wetten in deze materie.

Foutieve verwijdering van afvalstoffen wordt bestraft met sancties die vastgelegd zijn door de wetten die van kracht zijn op het grondgebied waar de inbreuk wordt vastgesteld.



SPIS TREŚCI

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1-2. INFORMACJE OGÓLNE
I DOTYCZĄCE
BEZPIECZEŃSTWA | 6. ZMIANA TYPU GAZU |
| 3. USTAWIANIE I PRZEMIESZCZANIE | 7. ZASTĘPOWANIE
KOMPONENTÓW |
| 4. PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ
ENERGII | 8. INSTRUKCJE OBSŁUGI |
| 5. PRACE ZWIĄZANE Z
WPROWADZANIEM DO
EKSPLOATACJI | 9. KONSERWACJA |
| | 10. LIKWIDACJA |
| | 11. DANE TECHNICZNE / OBRAZY |

OPIS PIKTOGRAMÓW

Znaki niebezpieczeństwa.

Sytuacja nagłego niebezpieczeństwa, która potencjalnie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć. Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Wysokie napięcie! Ostrożność! Niebezpieczeństwo utraty życia! Nieprzestrzeganie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć**

 **Niebezpieczeństwo związane z wysokimi temperaturami, nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.**

 **Niebezpieczeństwo związane z wydostawaniem się na zewnątrz materiałów o wysokiej temperaturze, nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.**

 **Niebezpieczeństwo zgniecenia kończyn podczas przemieszczania i/lub ustawiania, nieprzestrzeganie wskazówek**

może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Znaki zakazu.** Zakaz wykonywania wszelkich interwencji przez osoby nieupoważnione (w tym dzieci, osoby niepełnosprawne oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i umysłowych). Zakaz wykonywania przez niejednorodnego operatora wszelkiego typu prac (konserwacji i/lub innych) wymagających posiadania wykwalifikowanych kompetencji i upoważnienia. Zakaz wykonywania przez jednorodnego operatora wszelkiego typu prac (instalacji, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z pełną treścią dokumentacji. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w celu zabawy. Czyszczenie i konserwacja to prace, które nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

 **Znaki nakazu.** Obowiązek przeczytania instrukcji przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji.

 Obowiązek odłączenia wszystkich źródeł zasilania elektrycznego znajdujących się przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.

 Obowiązek noszenia okularów ochronnych.

 Obowiązek noszenia rękawic ochronnych.

 Obowiązek noszenia kasku ochronnego.

 Obowiązek noszenia bezpiecznego obuwia.

 **Pozostałe znaki.** Wskazówki dotyczące prawidłowego przeprowadzania procedury, ich nieprzestrzeganie może spowodować powstanie niebezpiecznej sytuacji.

 Rady i sugestie dotyczące

prawidłowego wykonywania procedury.

 **Operator „jednorodny”** (Technik wykwalifikowany) / Operator doświadczony i upoważniony do przemieszczania, transportowania, instalowania, naprawiania, utrzymywania, naprawiania i demontowania urządzenia.

 **Operator „niejednorodny”** (Operator posiadający ograniczone kompetencje i zadania). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami, będąca w stanie wykonać proste zadania.

 Symbol uziemienia.

 Symbol połączenia z systemem Ekwipotentjalnym.

  Obowiązek przestrzegania przepisów obowiązujących w zakresie utylizacji odpadów.



OGÓLNE INFORMACJE I BEZPIECZEŃSTWA

1.

WSTĘP /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 zagadnie-

nia. 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 współ-

działanie między operatorem i urządzeniem w całym cyklu jego życia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania, jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. MAMY więc nadzieję, że tego typu dokumentacja będzie mogła ułatwić zachowanie charakterystycznej sprawności urządzenia. Jeśli postępuje się ściśle w zgodzie z podanymi wskazówkami, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

JAK KORZYSTAĆ Z DOKUMENTU /

Dokument został podzielony na rozdziały, które zawierają wszelkie informacje niezbędne do obsługi urządzenia bez jakiegokolwiek ryzyka. Każdy rozdział podzielono na paragrafy, a każdy paragraf może zawierać zatytułowane punkty wraz z tytułem i podtytułem oraz opisem.

PRZECHOWYWANIE DOKUMENTU /

Niniejszy dokument wraz z pozostałą zawartością koperty stanowią integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy je zachować i korzystać z nich w odpowiedni sposób przez cały okres eksploatacji urządzenia.

ODBIORCY / Niniejszy dokument sporządzono dla:

– **Operatora „jednorodnego”** (Technika wyspecjalizowanego i upoważnionego), czyli dla wszystkich operatorów upoważnionych do przemieszczania, transportowania, instalowania, konserwowania, utrzymywania, naprawiania i demontowania urządzenia.

– **Operatora „niejednorodnego”** (Operator posiadającego ograniczone kompetencje i zadania). Jest to osoba upoważniona i wyznaczona do uruchamiania urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonywać prace z zakresu konserwacji zwykłej (Czyszczenie urządzenia).

PROGRAM SZKOLENIA OPERATORÓW /

Na wyraźną prośbę istnieje możliwość przeprowadzenia kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi, instalacji i konserwacji urządzenia, postępując w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

PREDYSPOZYCJE ZE STRONY KLIENTA / O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj ponosi odpowiedzialność za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- posadzkę antypoślizgową pozbawioną chropowatości;
- przygotowanie miejsca instalacji i montaż samego urządzenia z zachowaniem wysokości wskazanych na planie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych usług dostosowanych do wymogów instalacji (np. sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie układu elektrycznego zgodnego z normami obowiązującymi w miejscu instalacji;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
- ewentualne urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje uziemienia ekwipotentcjale, 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 • Pokrywą / 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 na-

rzędzia 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 in-

stalacji urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może być wykonana instalacja. 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 uru-

chamiać 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 dyrektywy, do których przestrzegania operatorzy są zobowiązani.

emitowany Hałas ≤ 70 dB

 **Zakaz instalowania pojedynczego sprzętu BEZ zestawu zapobiegającemu wywróceniu (AKCESORIUM). Z wyłączeniem wersji TOP.**

 **Do pojedynczej instalacji sprzętu konieczny jest montaż dostarczonego zestawu przeciwwywrotnego.**

 **Przed przystąpieniem do wykonania 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. wodno-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 użytkowania.**

 **Po podłączeniu do źródeł energii i spustu urządzenie musi stać stabilnie (w sposób nieprzesuwalny) w miejscu przeznaczonym do obsługi i konserwacji. Nieodpowiednie podłączenie może spowodować niebezpieczeństwo.**

 **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-zakaz-niebezpieczeństwo) podano szczegółowo w specjalnym rozdziale omawianego zagadnienia.**



Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła.



Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.



Odłączyć wszystkie źródła zasilania (np. wodne – gazowe – elektryczne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.



Za każdym razem gdy występuje konieczność wykonywania prac wewnątrz maszyny (podłączenia, wprowadzenie do eksploatacji, prace kontrolne itp.) należy przygotować ją do niezbędnych prac (demontaż paneli, usunięcie zasilania) 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 podłączeń elektrycznych, wodnych, gazowych i spustowych).

PL

STREFY PRACY I STREFY NIEBEZPIECZNE /

Celem lepszego określenia zakresu interwencji i odpowiednich 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 wyposażać 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:



RYZKO RESZTKOWE PO- RAŻENIA PRADEM ELEK- TRYCZNYM

/ Tego typu ryzyko występuje, gdy zachodzi konieczność interwencji na urządzeniach elektrycznych i/lub elektrycznych będących pod napięciem.



RYZKO RESZTKOWE PO- PARZENIA

/ Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu z materiałami o wysokich temperaturach.



RYZKO RESZTKOWE OPA- RZENIA PRZY WYLANIU SIĘ MATERIAŁU

/ Tego typu ryzyko występuje w przypadku przypadkowego kontaktu z wyciekami materiałów o wysokich temperaturach. Pojemniki przepełnione płynami i/lub ciałami stałymi, które na etapie rozgrzewania zmieniają morfologię (przechodząc ze stanu stałego w stan płynny), mogą, jeśli są używane nieprawidłowo stać się przyczyną oparzenia. Podczas obróbki używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych poziomach.



RYZKO RESZTKOWE ZGNIECENIA KONCZYŃ

/ Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu między częściami na etapie ustawiania, transportu, składowania, montażu i używania urządzenia.



RYZKO 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).



RYZKO RESZTKOWE POŻA- RU

/ Tego typu ryzyko występuje przy: użyciu płynów / materiałów łatwopalnych; używania sprzętu jako frytownicy.

**SPOSÓB POSTĘPOWANIA W RA-
ZIE WYSTĘPOWANIA ZAPACHU
GAZU W ŚRODOWISKU – ZOB.
SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. a).**



W przypadku występowania gazu w środowisku należy obowiązkowo i jak najszybciej wdrożyć procedury opisane poniżej.

- Natychmiast odciąć zasilnie gazem

- (Zamknąć kurek sieciowy, szczegół A).
- Natychmiast przewietrzyć lokal.
- Nie uruchamiać żadnego urządzenia elektrycznego w otoczeniu (Szczegół B-C-D).
- Nie uruchamiać żadnego urządzenia mogącego wytwarzać iskry lub płomienia (Szczegół B-C-D).

- Użyć środka komunikacji zewnętrznej względem środowiska, w którym wykryto zapach gazu, aby ostrzec odpowiednie jednostki (załad 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 udźwignostwowanych 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 powierzchnie wodą pitną i osuszyć je chłonną szmatką lub innym materiałem nieściernym.

CZYSZCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU /

Nałożyć detergent w płynie na całą powierzchnię wnętrza do pieczenia za pomocą zwyczajnej parownicy i posługując się ręcznie nieścierną gąbką, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię.

Po zakończeniu czynności przepłukać obficie wnękę pieczenia wodą pitną. Spuścić płyn zawierający detergent i/lub inne zanieczyszczenia do odpowiedniego otworu upustowego.

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności dokładnie osuszyć wnękę 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

miejsu 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

4.



Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Te prace muszą być wykonane przez wykwalifikowanych i upoważnionych techników, zgodnie z prawami obowiązującymi w danym temacie oraz z użyciem odpowiednich i opisanych materiałów



Urządzenie jest dostarczane bez kabli zasilania 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 obowiązków 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 rozprzeczania 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 używania urządzenia należy włączyć znajdujący się nad nim okap ssania.

Odległość między urządzeniem i filtrem okapu ssania musi wynosić co najmniej 20 cm.



Po podłączeniu urządzenia do źródeł energii i spustu musi ono stać stabilnie (w sposób nieprzesuwalny) w miejscu przeznaczonym do obsługi i konserwacji



W sieci, przed linią głównego zasilania należy zainstalować zawór bezpieczeństwa, musi być on łatwy do odnalezienia i dostępny dla operatora (Rys. 3).



Aby wykonać podłączenie do sieci, należy przygotować przewód rurowy zgodny z obowiązującymi lokalnymi rozporządzeniami i posiadający parametry określone w EN 10226-1.



Przewód zasilania gazem musi być okresowo sprawdzany i/lub wymieniany przez autoryzowany techniczny personel z zachowaniem lokalnych obowiązujących zgodności.



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 „żeńskie” o 1/2”G



Przewody rurowe muszą być bezpiecznie dokręcone do obojętnych 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 zasuwy 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. SEKCJE 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).

PL

ŹŁĄCZENIE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Podłączenie elektryczne musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi normami lokalnymi wyłącznie przez upoważniony i kompetentny personel. Przed przystąpieniem do wykonania podłączenia należy sprawdzić dane techniczne wskazane na tabliczce urządzenia oraz dane techniczne podane w niniejszym podręczniku.



Podłączyć urządzenie do rozłącznika izolacyjnego kategorii przepięciowej III.



UZIEMIENIE / NIEZBĘDNE jest podłączenie urządzenia do uziemienia. W tym celu należy podłączyć zaciski oznaczone symbolami znajdującymi się na skrzynce zaciskowej dopływu linii do sprawnego uziemienia wykonanego zgodnie z lokalnymi obowiązującymi normami.

SPECYFICZNE OSTRZEŻENIA /

Bezpieczeństwo elektryczne przedmiotowego urządzenia jest zapewnione tylko wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnego układu uziemienia, jak wskazano w obowiązujących lokalnych normach dotyczących bezpieczeństwa i w razie wątpliwości, producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego typu norm dotyczących bezpieczeństwa. Należy sprawdzić ten podstawowy wymóg bezpieczeństwa i w razie wątpliwości, poprosić profesjonalny wykwalifikowany personel o przeprowadzenie dokładnej kontroli systemu. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane brakiem uziemienia jednostki.



Nie przerywać kabla uziemienia (Żółto-zielonego).

PODŁĄCZENIA DO RÓŻNYCH SIECI ROZPROWADZAJĄCYCH ELEKTRYCZNYCH / ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN.h).

Urządzenie jest dostarczane do pracy z wartością napięcia podaną na ta-

bliczce znamionowej urządzenia. Każde inne podłączenie należy uważać za nieprawidłowe i tym samym niebezpieczne.



OBOWIĄZKOWE jest przestrzeganie widocznego na płycie przyłączeniowej w pobliżu skrzynki zaciskowej podłączenia przewidzianego przez producenta.



ZABRONIONE jest modyfikowanie okablowania wewnątrz urządzenia.

PODŁĄCZANIE ELEKTRYCZNE KABLA DO SKRZYNKI ZACISKOWEJ



W razie potrzeby zdjąć panel ochronny skrzynki zaciskowej znajdującej się z tyłu urządzenia.

Podłączyć kabel zasilający do skrzynki zaciskowej w sposób opisany w części „Podłączenie zasilania elektrycznego” i podany na tabliczce znamionowej. Na schemacie i w tabeli (zob. DANE TECHNICZNE) wskazano możliwe połączenia w zależności od napięcia sieci..

PRZYŁĄCZE DO SYSTEMU „EKWIPOTENCJALNEGO” / ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. i).

Uziemienie ochronne polega na wykonaniu szeregu działań z zachowaniem odpowiedniej roztropności umożliwiającej zapewnienie masom elektrycznym taki sam potencjał uziemienia i unikając sytuacji, w której znalazłyby się one pod napięciem. Celem uziemienia jest zatem zapewnienie, aby masy urządzeń miały taki sam potencjał, jak teren.

Ponadto uziemienie ułatwia automatyczne wzbudzenie wyłącznika różnicowego. Uziemienie ochronne nie dotyczy tylko układu elektrycznego, lecz wszystkich innych układów i metalowych części budynku, od przewodów rurowych po układ hydrauliczny, od belek do układu podgrzewania i tak dalej, w taki sposób, aby cały układ był bezpieczny również w trakcie ewentualnego piorunu, który mógłby uderzyć w budynek.



Przed przystąpieniem do czynności zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Urządzenie musi obejmować system „Ekwipotencjalny” uziemienia, którego sprawność musi być sprawdzona zgodnie z normami obowiązującymi w kraju instalacji.



Technik-elektryk, który przygotowuje ogólny układ elektryczny musi zapewnić jego zgodność z normą pod względem kontaktów bezpośrednich i pośrednich.



Technik-elektryk musi postępować w sposób pozwalający na podłączenie wszystkich poszczególnych mas do tego samego potencjału, zapewniając tym samym odpowiedni układ uziemienia „Ekwipotencjalnego” w miejscu, w którym są instalowane różnego typu urządzenia.



Celem podłączenia urządzenia do

układu „Ekwipotencjalnego” pomieszczenia, należy przygotować kabel elektryczny w kolorze żółtym/zielonym dostosowany do mocy zainstalowanych urządzeń.

Tabliczka „Ekwipotencjalna” urządzenia zazwyczaj znajduje się na jego panelu, w pobliżu podłączonego systemu. Po jej odszukaniu (zobacz rysunek schematyczny celem prawidłowego umiejscowienia) należy przystąpić do podłączenia.

1. Podłączyć końcówkę kabla elektrycznego masy (kabel musi być oznaczony podwójnym żółto/zielonym kolorem) do przeznaczanego w tym celu połączenia „Ekwipotencjalnego” urządzenia (zob. rysunek schematyczny Rys. 1).

2. Podłączyć drugą końcówkę kabla elektrycznego masy do systemu przeznaczanego do podłączenia „Ekwipotencjalnego” miejsca, w którym urządzenie jest instalowane (Rys. 2).

PL



PRACE ZWIĄZANE Z WPROWADZANIEM DO UŻYTKU

5.



Operatorzy mają obowiązek odpowiedzialnego 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 uszkodzami, które mogłyby z nich wynikać.



Nawet po odpowiednim zaznajomieniu się z treścią dokumentacji, przy pierwszym użyciu urządzenia

należy zasymulować kilka próbnych czynności, aby szybciej zapamiętać jego główne funkcje np. włączanie, wyłączanie itd.



Urządzenie opuszcza zakład konstruktora po przeprowadzeniu kłaudacji 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 wnęki 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 zasilania zewnętrznych dymów/par (gdy przewidziano);

- Weryfikacja i kontrola paneli ochronnych (wszystkie panele muszą być prawidłowo zamontowane)

KONTROLA I REGULACJA ZESPOŁÓW ZASILANIA GAZEM



Po zakończeniu czynności dotyczących połączeń opisanych w poprzednich paragrafach, urządzenie, pomimo prawidłowej kalibracji na etapie kołaudacji, 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. $G20\ 20\ \text{mbar} \leq 17\ \text{mbar}$), należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem dystrybucji gazu



Jeśli wartość zmierzonego ciśnienia jest wyższa o 20% względem ciśnienia nominalnego (np. $G20\ 20\ \text{mbar} \geq 25\ \text{mbar}$), należy wstrzy-

mać instalację i skontaktować się z serwisem dystrybucji gazu



Firma konstrukcyjna nie uwzględniła gwarancji urządzeń w przypadku, gdy ciśnienie gazu jest niższe lub wyższe od wyżej wskazanych wartości



Upewnić się, że gaz nie ulatnia się



Po sprawdzeniu ciśnienia i rodzaju zasilania gazem może okazać się konieczna: 1. Wymiana iniektora (w przypadku gdy rodzaj gazu sieci różni się od tego, do którego przygotowano urządzenie – zob. Rozdz. 6)

OPIS SPOSOBÓW ZATRZYMANIA



W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości działania i awarii, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy obowiązkowo zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (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.

PONÓWNE URUCHOMIENIE: Po rozwiązaniu niedogodności, która spowodowała uruchomienie komponentu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może ponownie uruchomić urządzenie za pomocą specjalnych sterowników.

WŁĄCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU



Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządze-

nia, należy je dokładnie wyczyścić, aby usunąć wszelkie resztki obcego materiału (zob. Usuwanie materiałów ochronnych)

CODZIENNE URUCHAMIANIE

1. Sprawdzić optymalny stan czystości i higieny urządzenia.
2. Sprawdzić prawidłowe działanie systemu ssania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
5. Sprawdzić, czy spust wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.

Po zakończeniu z powodzeniem opisanych czynności, przystąpić do prac związanych z „Uruchomieniem do produkcji”.



Aby usunąć powietrze z wnętrza przewodu rurowego, wystarczy otworzyć zamknięcie sieci na kłódki, przekręcić, przytrzymując pokrętko urządzenia w pozycji piezoelektrycznej, ustawić płomień (zapałka lub inny) na płomieniu startowym i zaczekać 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

DŁUGOTRWALE 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 namydlonej wody;
2. Oplukać dokładnie części, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub strumieni bezpośrednich.
3. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieściernego;
4. Wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej przetrzeć szmatką lekko zwilżoną olejem wazelinowym przeznaczonym do kontaktu z żywnością, tworząc na nich warstwę ochronną.

W przypadku urządzenia z drzwiczkami i gumowymi uszczelkami drzwiczki należy pozostawić lekko otwarte, aby 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

ZMIANA TYPU GAZU



Jeżeli wartość zmierzonego ciśnienia jest niższa o 20% względem doprowadzanego ciśnienia, należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem obsługi.



Jeżeli wartość zmierzonego ci-

śnienia jest wyższa od doprowadzane-
go ciśnienia, należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem obsługi.

WYMIANA INIEKTORA PALNIKA STARTOWEGO – PATRZ SEK. ILUSTRACJE - ODN. h)

1. Zakręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem.
2. Zdemontować świecę w razie takiej potrzeby, aby zapobiec jej uszkodzeniu podczas wymiany iniektora (Rys. 2).
3. Odkręcić nakrętkę i zdemontować iniektor startowy (iniektor jest zaczepiony do dwustożka – Rys. 2).
4. Wymienić iniektor startowy (Rys. 1) na dostosowany do wybranego rodzaju gazu (zob. Tabela referencyjna).
5. Wkręcić nakrętkę z nowym iniektorem (Rys. 2).
6. Ponownie zamontować świeczkę (Rys. 2).
7. Zapalić palnik startowy, aby sprawdzić, czy nie ulatnia się gaz.



Sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów.

WYMIANA INIEKTORA PALNIKA – PATRZ SEK. RYS. – PKT i)

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 GŁÓWNEGO PALNIKA – PATRZ SEK. IL – ODN. i)

W celu wyregulowania głównego powietrza:

1. Odkręcić śrubę blokującą (Rys. 1).
2. Jeżeli jest to przewidziane, ustawić odległość (X) mm tulei odpowiedniej do wybranego wcześniej gazu (zob. odnośną Tabelę Gazu).



Zablokować tuleję śrubą i wybić pieczęć pozwalającą na wykrycie jej naruszenia.

REGULACJA CIŚNIENIA ZAWORU GAZOWEGO PALNIKA - ZOB. SEK. IL - ODN. Q) / W przewidzianych modelach (900), aby wyregulować ciśnienie, należy postępować zgodnie z opisem :

Przestawienie z metanu na G30/31 (29/37 mbarów) / Odkręcić korek ochronny (Rys. 4/A).

- Dociągnąć do oporu śrubę regulacyjną (Rys. 4/B).

- Zakręcić korek (Rys. 4/A).

Przestawienie z metanu na G30/31 (50 mbarów) / Odkręcić korek ochronny i wyjąć sprężynę (Rys. 4/A).

- Dociągnąć do oporu śrubę regulacyjną (Rys. 4/B).

- Włożyć dołączoną sprężynę i zakręcić dołączony korek (Rys. 4/F + 4/E).

Przestawienie z G30/31 (29/37 mbarów) na metan

- Odkręcić korek ochronny (Rys. 4/A).

- Odkręcić śrubę (Rys. 4/B) i wyregulować ciśnienie, mierząc je bezpośrednio na zaworze, zgodnie z wartościami podanymi w tabeli dla odpowiedniego typu gazu (zob. DANE TECHNICZNE).

- Zakręcić korek (Rys. 4/A).

Przestawienie z G30/31 (50 mbarów) na metan /- Odkręcić korek ochronny (Rys. 4/A).

- Odkręcić śrubę (Rys. 4/B) i wyregulować ciśnienie, mierząc je bezpośrednio na zaworze, zgodnie z wartościami podanymi w tabeli dla odpowiedniego typu gazu (zob. DANE TECHNICZNE).

- Włożyć dołączoną sprężynę i zakręcić dołączony korek (Rys. 4/D + 4/C).



Zastosuj plombę zabezpieczającą przed manipulacją i upewnij się, że nie ma wycieków gazu

Otwórz zawór odcinający przed urządzeniem.

Zapalić palnik pilotowy i palnik główny, postępując zgodnie z instrukcjami w rozdziale dotyczącym zapłonu.



Przed wykonaniem czynności zob. „Informacje ogólne dotyczące bezpieczeństwa”.

Przed przystąpieniem do wymiany:

1. Zdemontować panel sterowniczy i panel przedni. / 2. W razie konieczności podnieść zbiornik.

WYMIANA TERMOPARY

1. Zdjąć ogniwo termoelektryczne z zaworu i zespołu startowego.
2. Odłączyć termostaat bezpieczeństwa.
3. Ponownie zamontować nowe ogniwo termoelektryczne i przywrócić 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. Odłączyć przewód od zapalnika piezoelektrycznego. / 2. Odkręcić zapalnik przeznaczony do wymiany.
3. Zamontować nowy zapalnik piezoelektryczny.

WYMIANA ZAWORU

1. Wysunąć bańkę zaworu ze zbiornika.
2. Odkręcić ogniwo termoelektryczne i połączenia doprowadzające / odprowadzające gaz. / 3. Zdemontować zawór. / 4. Zamontować nowy zawór i ponownie wykonać połączenia.

WYMIANA TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA

1. Wysunąć bańkę ze zbiornika.
2. Odkręcić termostaat z uchwytu i wyjąć termostaat.
3. Odłączyć kable elektryczne.
4. Dokręcić nowy termostaat do uchwytu i przywrócić wszystkie połączenia.
5. Wsunąć nową bańkę do zbiornika.

Model 900 z szafą

1. Wysunąć bańkę zaworu ze zbiornika.
2. Usunąć pokrywę.
3. Odkręcić termostaat z pokrywy i wyjąć.
4. Odłączyć kable elektryczne.
5. Dokręcić nowy termostaat do pokrywy i

przywrócić wszystkie połączenia.

6. Wsunąć nową bańkę do zbiornika.

WYMIANA TERMOSTATU ROBOCZEGO

1. Wsunąć bańkę zaworu ze zbiornika.
2. Usunąć pokrywę.
3. Zdemontować termostaat z przełącznika.
4. Zainstalować nowy termostaat i przywrócić wszystkie połączenia.
5. Wsunąć nową bańkę do zbiornika.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć podłączenia elektryczne.
2. Zamontować nową żarówkę.
3. Ponownie przyłączyć przewody.

Patelnia uchylna 900 z szafą

1. Usunąć pokrywę.
2. Odłączyć podłączenia elektryczne.
3. Zamontować nową żarówkę.
4. Ponownie przyłączyć przewody.

WYMIANA PALNIKA



Postępować zgodnie z warunkami bezpieczeństwa. Uważnie przeczytać przed wykonaniem czynności.

1. Podnieść pokrywę patelni.
2. Obróć pokrętko i ustawić zbiornik w pozycji pionowej.
3. Odkręcić mocowanie przedłużenia wywrotnicy.
4. Odkręcić wspornik obudowy startera i mocowania palnika.
5. Wsunąć palnik.
6. Włożyć nowy palnik.
7. Ponownie dokręcić i przywrócić połączenia.
8. Ustawić zbiornik w pozycji poziomej.

Patelnia uchylna top / 1. Odkręcić mocowanie palnika i wspornik obudowy startera. / 2. Wsunąć palnik. / 3. Włożyć nowy palnik. / 4. Ponownie dokręcić i przywrócić połączenia.



Sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów i ponownie umieścić wyjęte części w prawidłowej kolejności.



W razie potrzeby należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem i zapoznać z instrukcją techniczną.



USYTUOWANIE GŁÓWNYCH KOMPONENTÓW – ZOB. SEK. ILUSTRACJE – ODN. I).

Rozmieszczenie rysunków ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie. 1. Pokrętko termostatu, zawór uruchamiania (Model 700).

2. Przycisk piezoelektryczny (Model 700).

3. Zasuwa wlewowa do wody szczeliny powietrznej zbiornika do gotowania.

4. Pokrętko do przemieszczania zbiornika do gotowania.

5. Otwór do kontrolowania płomienia startowego.

6. Rączka do otwierania/zamykania pokryw.

7. Kanał do wlewania wody do zbiornika gotowania.

8. Zbiornik do gotowania.

9. Pokrętko włączania i termostatu (Model 900)

10. Zawór włączania i wyłączania (Model 900)

11. Zielony podświetlany wskaźnik (Mod. 900)

12. Podświetlany czerwony wskaźnik (Mod. 900)

TRYB I FUNKCJA POKRĘTEŁ, PRZYCISKÓW I PODŚWIETLANYCH WSKAŹNIKÓW / ZOB. SEK. ILUSTRACJE – ODN. m).

Opis ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

① **PRZYCISK PIEZOELEKTRYCZNY.** Wykonuje jedną funkcję:

1. Wciśnięty wytwarza iskrę zapalającą na płomieniu startowym.

② **POKRĘTKO TERMOSTATU.** Spełnia dwie funkcje:

1. Doprowadza gaz do obwodu włączania palnika.

2. Regulacja temperatury.

③ **KLAWISZ WYŁĄCZENIA OGÓLNEGO.** Pełni trzy różne funkcje:

1. Wciśnięcie klawisza powoduje zatrzymanie dopływu gazu do płomienia

startowego.

2. Klawisz doprowadzania gazu płomienia startowego.

3. Wciśnięcie klawisza powoduje doprowadzenie gazu do obwodu włączania dla płomienia startowego.

④ **KUREK NAPEŁNIANIA WODĄ.** Funkcje: 1. Otwarcie strumienia wody zbiornika do gotowania.

2. Zamykanie przepływu w zbiorniku do gotowania.

URUCHOMIENIE DO PRODUKCJI



Przed przystąpieniem do czynności zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa / ryzyk resztkowych”



Przed przystąpieniem do czynności patrz „Rozruch codzienny”.



KATEGORYCZNIE zabrania się używania urządzenia jako frytkownicy.



Urządzenie powinno być użytkowane z wykorzystaniem wody pitnej wewnątrz zbiornika. Każde inne użycie uważane jest za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA DO GOTOWANIA - zob. sek. ILUSTRACJE – ODN. n).

1. Sprawdzić, czy zbiornik do gotowania znajduje się w pozycji poziomej (Rys. 2-3).

2. Podnieść pokrywę patelni (Rys. 2)



Zbiornik do gotowania należy przemieszczać z pokrywą w pozycji podniesionej (Otwarta) Rys.1.



Podczas napełniania zbiornika do gotowania należy zastosować się do wskazanego znacznikiem maksymalnego poziomu napełnienia (Rys. 4 A).



MOŻLIWE jest wprowadzenie

wody do zbiornika do gotowania przez działanie na zasuwę wlewową wody: otworzyć, ustawić żądaną ilość wody i zamknąć ponownie.



Aby wykonać prawidłowe wprowadzenie wody do zbiornika do gotowania, należy:- w razie potrzeby podnieść pokrywę zbiornika do gotowania,

- przekręcić kanał spustu wody w kierunku zbiornika do gotowania,
- otworzyć zasuwę dopływu wody (np. Mod. 900 Rys. 5).

- napełnić zbiornik zgodnie z zapotrzebowaniem roboczym i zamknąć zasuwę (np. Mod. 900 Rys. 6).

- ustawić kanał spustu wody tak, aby nie blokował skoku pokrywki zamykającej.

W razie konieczności opuścić pokrywę zbiornika do gotowania.



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.

Ładować produkt, który ma być przetworzony, do zbiornika do gotowania.

Po zakończeniu fazy ładunku w razie potrzeby opuścić pokrywę (Rys. 3) i przystąpić do włączania urządzenia.

WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE



Przy pierwszym włączeniu poczekać, aż ewentualne powietrze zgromadzone wewnątrz obwodu gazu zostanie w pełni odprowadzone z kanału.



Jeżeli po 20" płomień startowy zgaśnie, powtórzyć czynność. Jeżeli płomień startowy nie utrzyma się zapalony, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

SIENIE o)

• Naciśnąć i przytrzymać przez około 20" przycisk (Rys. 7A), jednocześnie kilka razy wcisnąć przycisk piezoelektryczny (Rys. 8), aż do zapalenia płomienia startowego.

• Po około 20" sprawdzić wzrokowo utrzymanie się włączonego płomienia startowego (Rys. 9) po pomyślnym zakończeniu czynności zwolnić przycisk.

• Płomień startowy jest widoczny przez otwór w panelu sterowniczym.

• Po zapaleniu się płomienia startowego przekręcić pokrętkę termostatu w pozycję włączania (Rys. 7B) i wyregulować temperaturę (Rys. 7C), patrz tabela:

POZ.	TEMP.
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

• Ustawić na pozycji „Zero” (Rys. 7D) pokrętkę termostatu do wyłączania palnika.



Po zakończeniu fazy roboczej, aby przyspieszyć nowy cykl produkcyjny, możliwe jest wyłączenie palnika przy zachowaniu aktywnego płomienia startowego.

• Naciśnąć przycisk „0” (Rys. 7E), aby zablokować dopływ gazu do płomienia startowego i całkowicie zatrzymać urządzenie.

MODEL 900 / zob. sek. IL. – ODN. o)

- Obrócić pokrętkę (Rys. 10A). Po-

dświetlenie zielonego wskaźnika (Rys. 10B) potwierdza etap działania elektrycznego.

- Przytrzymując pokrętkę, obrócić je w pozycję piezoelektryczną (Rys. 10D), aż do zapalenia płomienia startowego.

- Po około 20" sprawdzić wzrokowo utrzymanie się włączonego płomienia startowego (Rys. 11). Po pomyślnym zakończeniu czynności zwolnić przycisk.

- Płomień startowy jest widoczny przez otwór w panelu sterowniczym.

- Następnie obrócić w pozycję włączenia palnika (Rys. 10E). Sprawdzić utrzymanie się włączonego płomienia startowego (Rys. 11).

- Po zapaleniu się płomienia startowego, obrócić pokrętkę w żadaną pozycję (Rys. 10A). Podświetlenie czerwonego wskaźnika wskazuje etap ogrzewania (Rys. 10C).

- Aby wyłączyć palnik, obrócić pokrętkę w pozycję „Zero” (Rys. 10G).



Po zakończeniu fazy roboczej, w celu przyspieszenia nowego cyklu produkcyjnego, możliwe jest wyłączenie palnika przy zachowaniu aktywnego płomienia startowego.

- Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, obrócić w pozycję „0” zawór (Rys. 10F) i pokrętkę (Rys. 10A).

WYJMOVANIE PRODUKTU – patrz sek. ILUSTRAC. – ODN. p)



Rozpocząć przemieszczanie zbiornika do gotowania dopiero po umieszczeniu pojemnika (odpowiedniego do materiału i pojemności) pod wylotem produktu.



Podczas wylewania produktu napełnić pojemnik zbiorczy do połowy pojemności, aby móc go łatwo przemieszczać.

Na koniec procesu gotowania umieścić i zablokować pod zbiornikiem do gotowania pojemnik (odpowiedni do

materiału i pojemności) (Rys. 10 A-B).

Procedura odprowadzania produktu ze zbiornika do gotowania:

1. Unieść pokrywę zbiornika do gotowania do końca suwu (Rys.11).

2. Pojemnik odpowiedni do pomieszczenia produktu (Rys. 10A-B) nie może utrudniać obrotu pokrętki (Rys.12).

3. Zacząć obracać pokrętki, stojąc z boku urządzenia (Rys.12); zbiornik do gotowania, przemieszczając się, umożliwi przesuw produktu w kierunku pojemnika.

4. Obrócić pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć nachylenie zbiornika do gotowania, a w konsekwencji prędkość opróżniania.

5. Wzrokowo sprawdzić napełnienie pojemnika.



Materiał wewnątrz pojemnika zbiorczego nie może się przelewać podczas przemieszczania.

Po zakończeniu czynności rozładunku ze zbiornika do gotowania, umieścić przetworzony produkt w miejscu uprzednio do tego przygotowanym.

W razie potrzeby powtórzyć opisane powyżej czynności, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania.

Po wyjęciu produktu, ponownie załadować piekarnik (patrz „Napełnianie zbiornika do gotowania”) lub postępować wg czynności opisanych w części „Wyłączenie”.

WYŁĄCZENIE Z UŻYTKOWANIA – zob. sek. ILUSTRACJE – ODNIESIENIE p)



Po zakończeniu cyklu roboczego, przekręcić pokrętki znajdujące się na urządzeniu na pozycję „Zero”.



Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie osady i pozostałości żywności, zob.

Konserwacja.



Podświetlane wskaźniki (jeśli występują) muszą być zgaszone.

1. Sprawdzić optymalny stan czysto-

ści i higieny urządzenia (zob. „Konserwacja”).

2. Zamknąć klódki zamykające się przed sprzętem (Gazowa – Wodna – Elektryczna).



KONSERWACJA

9.

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 za-

chodzi 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 zbiornika do gotowania. Rozpylić specjalny 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 zbiornik do gotowania wodą pitną (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem, strumieni bezpośrednich ani pary). Spuścić wodę za pomocą systemu przemieszczania zbiornika do gotowania.

Rozpocząć przemieszczanie zbiornika do gotowania w celu odprowadzenia dopiero po umieszczeniu pod zasuwą spustową pojemnika (odpowiedniego do materiału i pojemności).

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 zbiornika do gotowania.

Po wykonaniu opisanych czynności dokładnie osuszyć zbiornik do gotowania nieścierną szmatką.

Aby usunąć wszelkie resztki wilgoci, po zakończeniu zwyczajnych czynności czyszczenia, należy włączyć urządzenie

i pozwolić na jego działanie co najmniej przez około 2/3' przed jego wyłączeniem (Zobacz Instrukcje obsługi / Włączanie/ Wyłączanie).

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.

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
	Sterowanie termostatami (termostat roboczy i bezpieczeństwa)	Raz w roku
	Smarowanie kurków gazu	W razie konieczności
	Kontrola mikroprzełącznika	Raz w roku
	Sterowanie zaworem	Raz na pół roku

PL

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy z pomocą niniejszej tabeli.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	DZIAŁANIE
Urządzenie gazowe nie włącza się.	Zamknięty kurek gazu. / Obecność powietrza w przewodach.	Otworzyć kurek gazu. / Powtórzyć operacje zapalania.
W zbiorniku do gotowania znajdują się płamy.	Jakość wody. / Detergent niskiej jakości. / Niewystarczające płukanie.	Użyć specjalnego detergentu. / Powtórzyć płukanie.
Płomień startowy nie włącza się.	Sprawdzić obwód włączania piezoelektrycznego. / Palnik startowy jest zatkany. / Zawór gazowy zamknięty. / Zawór gazowy lub termostat uszkodzony.	Wymienić przewód, świecę lub element piezoelektryczny. / Wymienić - wyczyścić dyszę palnika startowego. / Otworzyć zawór gazowy. / Wymienić zawór lub termostat (patrz rodzaj. Wymiana komponentów)
Płomień startowy włącza się, ale nie pozostaje włączony.	Termopara uszkodzona. / Zadziałanie termostatu bezpieczeństwa. / Zawór gazowy uszkodzony.	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.
Urządzenie nie gotuje prawidłowo.	Problemy z ciśnieniem gazu. / Położenie bańki termostatu gazu zaworu gazu. / Zawór gazu. / Sprawdzić rodzaj zbiornika (np.: stal nierdzewna itp.).	Otworzyć kurek gazu. / Powtórzyć operacje zapalania. / Wymienić zapłonnik piezoelektryczny.
Płomień palnika gaśnie podczas pracy.	Problemy z ciśnieniem gazu. / Niewystarczające powietrze pierwotne. / Niewłaściwe dysze.	Sprawdzić dynamiczne ciśnienie gazu (wszystkie maszyny włączone). / Regulacja powietrza pierwotnego. / Wymiana dysz.
Do zbiornika do gotowania nie napływa woda.	Zasuwa wodociągowa jest zamknięta.	Otworzyć zasuwę wodociągową.
Wywrót zbiornika zablokowany.	Uszkodzony system wywrótu.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
Wskaźniki świetlne są zgaszone.	Wyłącznik główny nie jest włączony. ZADZIAŁAŁ wyłącznik różnicowoprądowy i/lub termomagnetyczny.	Włączyć wyłącznik główny. Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego i/lub termomagnetycznego.



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie i zakręcić wszystkie kurki zasilania, a następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym



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 ochronnych indywidualnej, takich jak odzież odpowiednia dla wykonywanych operacji, rękawic ochronnych, obuwia przeciw wypadkowego, kasków i okularów ochronnych.



Przed przystąpieniem do demontażu należy zorganizować wokół urządzenia wystarczająco obszerną i uporządkowaną przestrzeń, umożliwiając tym samym wszystkie ruchy w sposób pozwalający na wszelkie ruchy bez występowania zagrożeń

KONIECZNE jest:

- Odcięcie napięcia od sieci elektrycznej.
- Odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej.
- Usunięcie kabli elektrycznych na wyściu z urządzenia.
- Zakręcenie kurka wprowadzającego wodę (zaworu sieciowego) od sieci wodnej.
- Odłączenie i usunięcie przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia.
- Odłączenie i usunięcie odprowadzających przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia spuszczonego szare wody.



Po tego typu czynności wokół urządzenia może powstać zmoczona strefa, dlatego też przed przystąpieniem do dodatkowych prac należy osuszyć zmoczone miejsca

Po przywróceniu stanu strefy roboczej w wyżej opisany sposób należy:

- Zdemontować panele ochronne.
- Zdemontować główne części urządzenia.
- Oddzielić części urządzenia w zależności od ich rodzaju (np. materiały metalowe, elektryczne itp.) i przekazać je do centrów selektywnej zbiórki odpadów.

UTYLIZACJA ODPADÓW



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać rozrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywną zbiórkę w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna utylizacja odpadów jest karana sankcjami regulowanymi przez przepisy obowiązujące na terytorium, w którym miało popełniono dane wykroczenie.



- | | |
|--|--|
| 1-2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ | 7. ЗАМЕНА УЗЛОВ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ |
| 3. РАЗМЕЩЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ | 8. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ |
| 4. ПОДКЛЮЧЕНИИ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ | 9. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ |
| 5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ | 10. УТИЛИЗАЦИЯ |
| 6. СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА | 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ИЛЛЮСТРАЦИИ |

ОПИСАНИЕ УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

 **Предупреждение об опасности.** Ситуации, представляющие непосредственную опасность и грозящие тяжелыми травмами или смертью. Потенциально опасные ситуации, способные привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Высокое напряжение!** Осторожно! Угроза для жизни! Несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти

 **Опасность высокой температуры,** несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Опасность выброса горячих продуктов,** несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Опасность защемления конечностей** при перемещении и/или размещении, несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Предупреждение о запретах.** Запрещается выполнять любые работы посторонним лицам (включая детей, инвалидов и лиц с ограниченными физическими и умственными возможностями и нарушением работы органов чувств). Запрещается неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие), требующие специальной технической квалификации и допуска. Запрещается специализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией. Запрещены игры детей с оборудованием. Запрещены чистка и техническое обслуживание

оборудования детьми без надзора взрослых.



Предупреждение об обязательных действиях. Перед началом любых работ обязательно следует ознакомиться с руководством.



Следует отключать подачу электроэнергии на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.



Обязательно следует использовать защитные очки.



Обязательно следует использовать защитные перчатки.



Обязательно следует использовать защитную каску.



Обязательно следует использовать защитную обувь.



Иные предупреждения. Указания по правильному выполнению того или иного действия, несоблюдение дан-

ных 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 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 безопасно-

сти. 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.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Используемые в настоящем документе чертежи, фотографии, рисунки и схемы носят исключительно иллюстративный характер и могут быть изменены. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в документ без предварительного уведомления.

ЦЕЛЬ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА

Как на этапе проектирования оборудования, так и в процессе составления настоящего документа были тщательно проанализированы все аспекты взаимодействия между пользователем и оборудованием на протяжении всего жизненного цикла последнего. ТАКИМ образом, мы надеемся, что настоящий документ будет способствовать поддержанию эффективности оборудования на неизменно высоком уровне. Строгое соблюдение приведенных в документе указаний поможет свести к минимуму риск причинения вреда пользователю и/или экономического ущерба.

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДОКУМЕНТОМ

Настоящий документ состоит из нескольких глав, в которых в соответствии с освещаемыми темами собраны все необходимые сведения для безопасной эксплуатации оборудования. Каждая глава подразделяется на параграфы, в каждом параграфе могут быть пояснения с заголовком и описанием.

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 / Ком-

плект 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 внеоче-

редного 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, по-

ставляемые 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 экс-

плуатации. При наличии нарушений целостности не включать оборудование, обратиться в ближайший центр обслуживания.



Перед началом любых действий с оборудованием внимательно прочитайте соответствующую инструкцию.



Во время эксплуатации оборудования применять соответствующие средства индивидуальной защиты. На территории ЕС действуют соответствующие директивы, касающиеся СИЗ, которые пользователь должен соблюдать во время эксплуатации оборуду-

дования. **Воздушный шум ≤ 70 дБ**



Запрещено устанавливать изделие отдельно, БЕЗ антипрокидывателя (ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО). Исключаются версии TOP.



При одинарной установке оборудования необходимо установить прилагаемый комплект для предотвращения опрокидывания.



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 пере-

крываться 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 оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.



При любой необходимости выполнения каких-либо действий внутри оборудования (при подключении, вводе в эксплуатацию, проведении проверок и т. д.) подготовительные операции (демонтаж панелей, отключение подачи воды, газа, 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 осуществ-

ляться в соответствии с установленными нормами безопасности.



Неспециализированный пользователь допускается к эксплуатации оборудования только после завершения уполномоченным техническим специалистом его установки (включая транспортировку, закрепление, подключение к электро-, водо- и газоснабжению и канализации).

РАБОЧИЕ ЗОНЫ И ОПАСНЫЕ ЗОНЫ /

Для более четкого разграничения участка проведения работ и соответствующих рабочих зон используются следующие определения:

- **Опасная зона:** любая зона внутри и/или в непосредственной близости некоего механизма, присутствие в которой лица, открытого для воздействия, создает угрозу безопасности данного лица.
- **Лицо, открытое для воздействия:** любое лицо, целиком или частично находящееся в опасной зоне.



При работе оборудования следует соблюдать такое минимальное расстояние от него, чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя в случае возникновения непредвиденной ситуации.

Также опасными зонами считаются /

- Все рабочие зоны внутри оборудования.
- Все зоны, оборудованные соответствующими защитными устройствами и системами безопасности, такими, как фотозлементы, защитные панели, заблокированные дверцы, защитные картеры.
- Все зоны внутри блоков управления, электрощитов и распределительных коробок.
- Любые зоны вокруг оборудования в случае несоблюдения минимальных безопасных расстояний.

ИНСТРУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ /

Обычно для правильного осуществления установки авторизованный технический специалист должен иметь в своем распоряжении определенный набор инструментов, а именно: - Отвертки для прямых шлицов размером 3 и 8 мм и крестовую отвертку

среднего размера;

- Регулируемый трубный ключ;
- Набор средств для газовых соединений (шланги, уплотнители и т. д.);
- Ножницы для электропроводов;
- Набор средств для водопроводных соединений (шланги, уплотнители и т. д.);
- Трубчатый шестигранный ключ на 8 мм;
- Датчик утечки газа;
- Набор средств для электрических 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 полу-

чения 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 подъему 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. Складироваемые части оборудования должны подвергаться периодическим проверкам для выявления их возможной порчи.

УДАЛЕНИЕ УПАКОВКИ



Переработка упаковочных материалов производится за счет получателя, который обязан произвести ее в соответствии с законами, действующими в стране установки оборудования.

1. Снять по очереди верхние и боковые защитные уголки.
2. Снять защитный материал, использованный в качестве упаковки.
3. Поднять оборудование на необходи-

мую высоту и извлечь из-под него поддон.

4. Разместить оборудование на полу.

5. Удалить используемое подъемное средство.

6. Очистить рабочий участок от снятой упаковки.



После снятия упаковки на оборудовании не должно наблюдаться повреждений, вмятин и иных нарушений целостности. В противном случае следует немедленно сообщить об этом в службу технического обслуживания.

УДАЛЕНИЕ ЗАЩИТНОГО МАТЕРИАЛА

/ Внешние поверхности оборудования защищены покрытием из клейкой пленки, которая должна быть удалена вручную по окончании размещения. Тщательно очистить оборудование снаружи и изнутри, удалив вручную весь материал, использованный для защиты его частей.



Следует бережно относиться к поверхностям из нержавеющей стали во избежание их повреждения, в частности, избегать применения разъедающих веществ, не использовать абразивные материалы или острые приспособления.



Не очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением паровых очистителей.



Не применять для чистки оборудования агрессивные средства (РН<7), такие, как растворители. Следует внимательно читать информацию на этикетках используемых моющих средств. Использовать подходящие средства индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).



Промывать поверхности водопроводной водой, протирать впитывающей салфеткой или иным неабразивным материалом.

ОЧИСТКА ПРИ ВВОДЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Нанести с помощью обычного пульверизатора на всю поверхность варочного

отсека чистящее средство и вручную, используя неабразивную губку, тщательно очистить всю поверхность.

Затем обильно промыть варочный отсек водопроводной водой. Дать стечь воде с растворенным в ней чистящим средством через соответствующее сточное отверстие.

После завершения вышеописанных действий тщательно протереть варочный отсек неабразивной тканью. При необходимости повторить вышеописанные действия для нового цикла очистки.

Демонтированные детали также промыть моющим средством и водопроводной водой, затем просушить. После этого поместить демонтированные детали в соответствующие пазы на оборудовании.

РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ И ФИКСАЦИЯ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «с»)

Разместить оборудование в заранее подготовленном месте эксплуатации (см. предельные допустимые условия эксплуатации и окружающей среды).

Регулировка уровня и фиксация оборудования обеспечивает его работу в качестве единого независимого устройства.

Поместить уровнемер на верхнюю поверхность конструкции (фрагмент D).

Отрегулировать высоту выдвижных ножек (фрагмент E) в соответствии с показаниями уровня.



Для идеального выравнивания оборудования необходимо с помощью уровнемера и ножек отрегулировать его уровень как в продольном, так и в поперечном измерении.

СБОРКА «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 должно осуществляться 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°.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ / СМ. РАЗД. ILL- RIF e)

2. Труба подвода воды должна под-соединяться 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 A1 с вытяжным устройством) должно отвечать определенным требованиям. Помещение должно быть проветриваемым в соответствии с действующими местными нормами. Установленное над оборудованием вытяжное устройство должно оставаться включенным в ходе эксплуатации самого оборудования.

Расстояние между оборудованием и фильтром вытяжного устройства должно составлять не менее 20 см.



После подключения к системам питания, заземлению и канализации оборудование должно оставаться постоянно (без возможности перемещения) на месте, отведенном для его эксплуатации и обслуживания.



Сеть газового снабжения должна быть оснащена аварийным вентилем, 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 указ-

аниям, приведенным в главе «Ввод в эксплуатацию» (см. гл. 5)

СМЕНА ИСПОЛЪЗУЕМОГО 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»).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение к сети электропитания должно осуществляться с соблюдением действующих местных норм и только

RU

компетентными специалистами с соответствующим допуском. Перед подключением свериться с техническими характеристиками, указанными в техническом паспорте оборудования и в настоящем руководстве.



Подключите оборудование к многополярному устройству категории перенапряжения III.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ / ОБОРУДОВАНИЕ обязательно должно быть заземлено.

Для этого необходимо соединить отмеченные соответствующими символами клеммы на клеммной коробке в оконечности линии электропитания с достаточно мощной сетью заземления, отвечающей действующим местным требованиям.

ОСОБЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ / Электробезопасность данного оборудования обеспечивается только при его правильном подключении к достаточно мощной сети заземления в соответствии с действующими местными нормами по электробезопасности. Производитель снимает с себя любую ответственность в случае несоблюдения данных норм безопасности. Необходимо убедиться в выполнении данного основополагающего критерия безопасности, а при возникновении сомнений требовать тщательной проверки системы квалифицированными профессиональными специалистами. При возникновении ущерба вследствие отсутствия заземления устройства ответственность не может быть возложена на производителя.



Не допускать разрывов провода заземления (в желто-зеленой изоляции).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К РАЗЛИЧНЫМ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОСЕТЯМ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «h»).



В предусмотренных для этого случаях снимите панель за-

щитного кожуха клеммной коробки, расположенную в задней части прибора.

Оборудование поставляется для работы под напряжением, указанным на паспортной табличке, приложенной к устройству. Любое другое соединение считается ненадлежащим и, следовательно, опасным.



ОБЯЗАТЕЛЬНО соблюдайте соединение, указанное производителем, которое видно на табличке рядом с клеммной колодкой.



ЗАПРЕЩЕНО модифицировать проводку внутри оборудования

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ К КЛЕММНОЙ КОЛОДКЕ / Подсоедините кабель питания к клеммной колодке, как описано в разделе "Подключение электрического питания" и указано на табличке. Схема и таблица (см. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ) указывают возможные подключения в части напряжения сети.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «i»).

Защитное заземление представляет из себя комплекс мер, призванных уравнивать электрические потенциалы масс оборудования с потенциалом земли во избежание возникновения между ними напряжения. То есть, целью заземления является обеспечение равенства потенциалов между массами оборудования и землей.

Кроме того, заземление повышает эффективность автоматического срабатывания дифференциального автомата. Защитное заземление затрагивает не только систему электроснабжения, но и все иные системы и металлические части здания - трубопроводы,

систему подачи воды, балки, систему отопления и т. д. Таким образом, обеспечивается безопасность всего здания в том числе на случай возможного попадания в него молнии.



Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».



Оборудование должно быть подключено к эквипотенциальной системе заземления, характеристики которой должны соответствовать нормам, действующим в стране установки.



Специалист-электрик, осуществляющий монтаж общей системы электроснабжения, должен обеспечить его соответствие нормам на случай прямого и опосредованного контакта.



Специалист-электрик должен соединить различные массы с точками с одним и тем же потенциалом, обеспечив таким образом эффективную систему эквипотенциального заземления в помещении, где устанавливаются различные устройства.



Для подключения оборудования к системе эквипотенциального заземления следует использовать провод зеленого и желтого цветов, соответствующий мощности различных установленных в помещении устройств.

Табличка с надписью «Эквипотенциальное заземление» обычно находится на панели оборудования, рядом с соединительным разъемом. После ее нахождения (точное положение указано на схематическом рисунке) осуществить подключение.

RU

1. Соединить один конец провода массы (он должен иметь изоляцию желтого и зеленого цветов) с разъемом на оборудовании, предназначенным для его подключения к системе эквипотенциального заземления (см. схематическое изображение на Рис. 1).

2. Соединить противоположный конец провода массы с разъемом системы эквипотенциального заземления здания, в котором устанавливается оборудование (Рис. 2).



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 оборудо-

вания 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, $G20\ 20\ \text{мбар} \leq 17\ \text{мбар}$), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа



В том случае, если измерения показывают давление на 20 % выше номинального (например, $G20\ 20\ \text{мбар} \geq 25\ \text{мбар}$), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа



Компания-производитель не признает за собой гарантийных обязательств в том случае, если эксплуатация производится при давлении газа ниже или выше указанных значений.



Убедиться в отсутствии утечек газа



После проверки давления и вида подаваемого газа может возникнуть необходимость проведения следующих действий. 1. Замена форсунки (в случае, если через сеть поступает газ, отличный от того, на который изначально рассчитано устройство - см. гл. 6)

ОПИСАНИЕ СПОСОБОВ ОТКЛЮЧЕНИЯ



При отключении изделия из-за неисправности или в экстренной ситуации, если возникла непосредственная опасность для пользователя, в обязательном порядке следует изолировать изделие от электро-, водо- и газоснабжения.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ИЗ-ЗА НЕПОЛАДОК В РАБОТЕ

Предохранительные элементы / ОТКЛЮЧЕНИЕ: В потенциально опасных ситуациях происходит срабатывание предохранительного элемента, который автоматически прекращает нагрев. Процесс готовки приостанавливается до устранения причин неполадки.

ПОВТОРНЫЙ ПУСК: После устранения неполадки, повлекшей за собой срабатывание предохранительного элемента, квалифицированный работник может снова включить изделие с помощью соответствующих органов управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИ ПЕРВОМ ЗАПУСКЕ



Перед вводом изделия в эксплуатацию и после длительного простоя необходимо тщательно очистить его, чтобы устранить любые остатки загрязнений (см. «Устранение

защитных материалов»).

ЕЖЕДНЕВНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ В ШТАТНОМ РЕЖИМЕ

1. Проверить санитарно-гигиеническое состояние изделия.
2. Проверить должную работу вытяжной системы в помещении.
3. Вставить штекер изделия в розетку электрического питания.
4. Включить электропитание изделия, открыть подачу газа и воды.
5. Убедиться, что дренажная система свободна от засоров (если имеется). Выполнить действия, описанные в главе «Начало готовки».



Для удаления воздуха из трубопровода достаточно открыть газовый кран, повернуть рукоятку изделия в положение розжига, удерживая ее нажатой, поднести открытое пламя (спичку или т. п.) к запальнику и 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 использовать прямые струи воды или струи под напором.
3. Аккуратно высушить все поверхности с помощью неабразивного материала.
4. Для создания защитной пленки на всех поверхностях из нержавеющей стали протереть их неабразивной тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле бытового назначения.

Если оборудование имеет дверцы с резиновыми прокладками, оставить дверцы приоткрытыми для проветривания, а на резиновые прокладки нанести защитный слой талька.

Регулярно проветривать оборудование и помещение.



Для поддержания оборудования в безукоризненном техническом состоянии следует не реже одного раза в год проводить его техническое обслуживание силами уполномоченного технического специалиста.



СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА

6.

**КОНТРОЛЬ ДИНАМИЧЕСКОГО
ДАВЛЕНИЯ НА ВХОДЕ/** См. Определение давления газа на входе.

КОНТРОЛЬ ДАВЛЕНИЯ В ФОРСУНКЕ



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 ФОРСУНКИ ЗАПАЛЬНОЙ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗД. РИС. - ПОЗ. h)

1. Закройте запорный кран на входе.
2. Снимите при необходимости свечу зажигания, чтобы не повредить ее при замене форсунки (Рис. 2).
3. Открутите гайку и разберите форсунку запальной горелки (форсунка подключена к биконическому ниппелю - Рис. 2). / 4. Замените форсунку запальной горелки (Рис. 1) на соответствующую выбранному газу (см. Справочную таблицу). / 5. Закрутите гайку с новой форсункой (Рис. 2).
6. Вновь установите свечу зажигания (Рис. 2). / 7. Включите запальную горелку, чтобы убедиться в отсутствии утечки газа.



Проверьте газовое уплотнение с помощью соответствующих инструментов

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗД. РИС. - ПОЗ. i)

1. Закройте запорный кран на входе.
- / 2. Выкрутите форсунку из ее гнезда (Рис. 3). / 3. Замените форсунку для соответствующего газа / см. Справочную таблицу. / 4. Тщательно вкрутите форсунку в соответствующее гнездо.



Проверьте газовое уплотнение с помощью соответствующих инструментов

РЕГУЛИРОВКА ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗД. РИС. - ПОЗ. i) /

Для регулирования первичного воздуха: 1. Открутите стопорный винт (рис. 1). / 2. При необходимости установите расстояние в (X) мм от втулки, соответствующей выбранному газу (см. таблицу стандартных газов).



Зафиксируйте втулку винтом и установите на нее уплотнение

РЕГУЛИРОВКА ДАВЛЕНИЯ НА ГАЗОВОМ КЛАПАНЕ ГОРЕЛКИ - см. разд. РИС. - ПОЗ q) / В соответствующих моделях (900) регулировка давления газа осуществляется как описано далее:

Перенастройка из конфигурации

для использования метана в конфигурации для использования G30/31 (29/37 мбар) / Отвернуть защитную крышку (Рис. 4/А)

- Завернуть регулировочный винт до упора (Рис. 4/В).

- Завернуть крышку (Рис. 4/А).

Перенастройка из конфигурации для использования метана в конфигурации для использования G30/31 (50 мбар) / Отвернуть защитную крышку и извлечь пружину (Рис. 4/А)

- Завернуть регулировочный винт до упора (Рис. 4/В).

- Установить входящую в комплект пружину и завернуть крышку (Рис. 4/В + 4/Е).

Перенастройка из конфигурации для использования G30/31 (29/37 мбар) в конфигурации для использования метана

- Отвернуть защитную крышку (Рис. 4/А)

- Отвернуть винт (Рис. 4/В) и настроить давление, измеряя его непосредственно на клапане, в соответствии со значениями, указанными в таблице для соответствующего газа (см. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ).

- Завернуть крышку (Рис. 4/А).

Перенастройка из конфигурации для использования G30/31 (50 мбар) в конфигурации для использования метана / Отвернуть защитную крышку (Рис. 4/А)

- Отвернуть винт (Рис. 4/В) и настроить давление, измеряя его непосредственно на клапане, в соответствии со значениями, указанными в таблице для соответствующего газа (см. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ).

- Установить входящую в комплект пружину и завернуть крышку (Рис. 4/В + 4/С)



Нанесите защитную пломбу и убедитесь в отсутствии утечек газа

- Откройте запорный вентиль перед оборудованием.

- Зажгите пилотную горелку и основную горелку, следуя инструкциям в главе «Зажигание».



Перед началом работы ознакомьтесь с разделом «Общие сведения по технике безопасности».

Перед тем как приступить:

1. Демонтируйте приборную панель и рукоятки
2. При необходимости, поднимите бак для облегчения выполнения операций

ЗАМЕНА ТЕРМОПАРЫ

1. Снимите термопару с клапана и с запального узла
2. Отсоедините от предохранительного термостата
3. Поставьте новую термопару и восстановите 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 ЗАПАЛЬНИКА

1. Отсоедините кабель от пьезоэлектрического запальника
2. Снимите запальник, который требуется заменить
3. Установите новый пьезоэлектрический запальник

ЗАМЕНА КЛАПАНА

1. Снимите датчик клапана с бака
2. Отвинтите термопару и соединения для входа / выхода газа
3. Снимите клапан
4. Установите новый клапан и восстановите соединения

ЗАМЕНА ЗАЩИТНОГО ТЕРМОСТАТА

1. Извлеките датчик из бака
2. Отвинтите термостат с опоры и снимите термостат
3. Отсоедините электрокабели
4. Привинтите новый термостат к опоре и восстановите все соединения

5. Установите новый датчик на бак

Модель 900 в варианте шкафа

1. Снять датчик клапана с бака
2. Снять крышку
3. Отвинтить и снять термостат с крышки
4. Отсоединить электрические кабели
5. Привинтить новый термостат к крышке и восстановить все соединения
6. Установить новый датчик на бак

ЗАМЕНА ЗАЩИТНОГО ТЕРМОСТАТА

1. Снимите датчик клапана с бака
2. Снимите крышку
3. Снимите термостат с переключателя
4. Привинтите новый термостат и восстановите все соединения
5. Установите новый датчик на бак

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отсоедините электрические соединения
2. Установите новую лампу
3. Вновь подсоедините кабель

Опрокидываемая сковорода Brasiera 900 в варианте шкафа

1. Снять крышку
2. Разомкнуть электрические соединения
3. Установить новую лампу
4. Подсоединить кабели

ЗАМЕНА ГОРЕЛКИ

 Действуйте в соответствии с правилами техники безопасности. Внимательно прочитайте перед осуществлением операций

1. Поднимите крышку устройства для варки пищевых продуктов
2. Поверните маховик и поставьте бак вертикально
3. Отвинтите крепление удлинителя опрокидывателя
4. Отвинтите крепежный уголок корпуса запальника и крепления горелки
5. Снимите горелку

6. Установите новую горелку
7. Привинтите и восстановите соединения
8. Приведите бак в горизонтальное положение

Опрокидываемая сковорода в варианте для верхней установки / 1. Отвинтить крепления горелки и крепежный уголок корпуса / 2. Извлечь горелку / 3. Установить новую горелку / 4. Привинтить и восстановить соединения



С помощью соответствующих инструментов проверьте газовые соединения на герметичность и установите снятые детали на прежнее место в правильном порядке.



При необходимости обратитесь в лицензированный центр технической поддержки и прочитайте техническое руководство.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 8.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ - СМ. РАЗД. РИС. - ПОЗ. 1). Рисунки носят исключительно ориентировочный характер и могут подвергаться изменениям.

1. Рукоятка термостата, клапан включения (модель 700).
 2. Кнопка пьезоэлектрического запальника (модель 700).
 3. Вентиль для заполнения варочного отсека водой.
 4. Маховик для перемещения варочного отсека.
 5. Глазок для контроля запального пламени.
 6. Рукоятка открытия/закрытия крышки.
 7. Направляющий шланг для заливки воды в варочный отсек.
 8. Варочный отсек.
 9. Рукоятка зажигания и термостат (Модель 900)
 10. Кран включения и выключения (Модель 900)
 11. Зеленый световой индикатор (Модель 900)
 12. Красный световой индикатор (Модель 900)
- воды в варочный отсек
2. Отключение подачи воды в варочный отсек.

5 МОДЕЛЬ 900 / РУКОЯТКА ЗА-

ЖИГАНИЯ И ТЕРМОСТАТ. Выполняет три различные функции: 1. Включение/отключение электрического напряжения в контуре. / 2. Регулировка рабочей температуры. / 3. Запуск/останов фазы нагрева.

6 МОДЕЛЬ 900 / КРАН ВКЛЮЧЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Выполняет три различные функции:

1. Пьезорозжиг: Осуществляет подачу газа и создает искру для розжига запального пламени.
2. Зажигание горелки: Осуществляет подачу газа в нагревательный контур.
3. В нулевом положении: Прекращает подачу газа для запального пламени.

7 МОДЕЛЬ 900 / ЗЕЛЕНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР:

Работа индикатора зависит от использования ручки включения. Включенный индикатор сигнализирует о работе устройства.

8 МОДЕЛЬ 900 / КРАСНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР:

Работа данного индикатора (при его наличии) зависит от использования рукоятки термостата. Если индикатор горит, это означает, что устройство находится на этапе нагрева.

ПУСК В РАБОТУ



Прежде чем приступить к выполнению операций, ознакомьтесь с разделом «Общие сведения по технике безопасности / Остаточные риски»



Перед выполнением операций ознакомьтесь с разделом «Ежедневное включение».



Строго воспрещается использовать устройство в качестве фритюрницы.



Эксплуатация оборудования предусматривает использование питьевой воды в варочном отсеке. Любое другое применение считается ненадлежащим и потенциально опасным.

ЗАГРУЗКА ВАРОЧНОГО ОТСЕКА / см. разд. С - ПОЗ. п)

1. Убедитесь, что варочный отсек находится в горизонтальном положении (Рис. 2-3).
2. Поднимите крышку устройства для варки пищевых продуктов (Рис. 2)



Варочный отсек необходимо перемещать с поднятой крышкой (Открыто). Рис. 1.



При загрузке в варочную камеру соблюдайте максимальный уровень загрузки, обозначенный внутри этой камеры (Рис. 4 А).



МОЖНО залить воду внутрь варочного отсека, открыв вентиль подачи воды: отрегулируйте необходимое количество воды и закройте снова.



Для правильной подачи воды в варочный отсек необходимо: - поднять крышку варочного отсека, - развернуть направляющий шланг подачи воды к варочному отсеку, - открыть вентиль подачи воды (для примера - Мод. 900 Рис. 5);

- заполнить резервуар в соответствии с потребностями готовки и закрыть вентиль (для примера - Мод. 900 Рис. 6)

- установить направляющий шланг на место, чтобы не препятствовать закрытию крышки.

Опустить крышку варочного отсека.



Не загружайте в варочный отсек поваренную соль крупного помола, поскольку она опускается на дно и не может полностью раствориться. Не засыпайте соль в холодную воду.

Загрузите обрабатываемый продукт внутрь варочного отсека.

По окончании загрузки опустите крышку (Рис. 3) и приступайте к включению устройства.

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ



При первом включении дождитесь, пока воздух, который может образоваться в газовом контуре, полностью не выйдет из газовой трубы.



Если после 20 сек. пламя запальника погаснет, повторите операцию. Если запальное пламя не горит, обратитесь в авторизованный центр технической поддержки.

МОДЕЛЬ 700 / см. разд. РИС. - ПОЗ. о)

- Нажмите и удерживайте нажатой в течение 20 сек. кнопку (Рис. 7А), одновременно несколько раз нажав кнопку пьезоэлектрического запальника (Рис. 8) вплоть до зажигания запального пламени.
- По прошествии примерно 20 секунд визуально убедитесь в появлении запального пламени (Рис. 9) по окончании операции отпустите кнопку.
- Пламя запальника видно через отверстие на приборной панели.

- После розжига запального пламени переведите рукоятку термостата в положение зажигания (Рис. 7В) и отрегулируйте температуру (Рис. 7С), см. таблицу:

ПОЗ.	ТЕМП.
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

- Поверните рукоятку термостата в положение «0» (Рис. 7D), чтобы выключить горелку.



По окончании фазы приготовления, чтобы ускорить новый производственный цикл, горелка может быть выключена при сохранении запального пламени.

- Нажмите кнопку «0» (Рис. 7E), чтобы заблокировать подачу газа в запальное пламя и полностью остановить оборудование.

МОДЕЛЬ 900 / см. разд. РИС. - ПОЗ. о)

- Повернуть рукоятку (Рис. 10А). Включение зеленого индикатора (Рис. 10В) указывает на начало фазы работы на электричестве.

- Нажать рукоятку и, удерживая ее нажатой, повернуть ее в положение пьезорозжига (Рис. 10D) вплоть до розжига запального пламени.

- Примерно через 20 секунд визуально убедиться во включении запальника (рис. 11), в случае успеха отпустить рукоятку.

- Пламя запальника видно через отверстие на приборной панели.

- Затем повернуть ручку в положение для розжига горелки (Рис. 10Е). Убедитесь в устойчивом горении запального пламени (Рис. 11).

После розжига запального пламени повернуть рукоятку в требуемое положение (Рис. 10А). Включение желтого индикатора указывает на выполнение фазы нагрева (Рис. 10С).

- Повернуть рукоятку в положение «0» (Рис. 10G), чтобы выключить горелку.



По завершении фазы приготовления для ускорения нового производственного цикла горелка может быть выключена при сохранении запального пламени.

- Повернуть в положение «0» кран (Рис. 10F) и рукоятку (Рис. 10А) для полного выключения устройства.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРОДУКТА - см. разд. РИС. - ПОЗ. р)



Приступайте к перемещению варочного отсека только после размещения контейнера (подходящего по типу материала и вместимости) под выходом продукта.



Во время извлечения продукта приемный контейнер следует наполнять до половины для безопасности его перемещения.

По окончании процесса приготовления, разместите и зафиксируйте контейнер (подходящий по типу материала и вместимости) под варочным отсеком (Рис. 10 А-В).

Процедура выгрузки продукта из варочного отсека:

1. Поднимите до конца крышку варочного отсека (Рис. 11).

2. Контейнер, подходящий к приему продукта (Рис. 10А-В), не должен препятствовать вращению маховика (Рис.12).

3. Находясь сбоку от устройства, приступайте к вращению маховика (Рис. 12); при перемещении варочный отсек позволит продукту направляться в контейнер.

4. Поверните маховик, чтобы уменьшить или увеличить наклон варочного отсека и, следовательно, скорость выгрузки.

5. Визуально следите за наполнением емкости.



При перемещении содержимое внутри приемного контейнера не должно выходить за его края.

По окончании операций выгрузки варочного отсека разместите контейнер в месте, заранее отведенном для хранения готового продукта.

При необходимости, повторяйте описанные выше операции до полного опорожнения варочного отсека.

После извлечения продукта можно загрузить в варочный отсек новые продукты (см. «Загрузка варочного отсека») или выполнить действия, указанные в параграфе «Вывод из эксплуатации».

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ - см. разд. РИС. - ПОЗ. р)



По окончании рабочего цикла следует повернуть все рукоятки устройства в положение «0».



Следует регулярно чистить устройство и удалять из него известковый налет и/или остатки пищевых продуктов - см. главу «Техническое обслуживание».



Световые индикаторы (при наличии) не должны гореть.

1. Убедитесь в идеальной чистоте и соответствии устройства санитарно-гигиеническим требованиям (см. «Техническое обслуживание»).

2. Перекройте подачу к устройству газа, воды и электричества.

RU



ОБЯЗАННОСТИ - ЗАПРЕТЫ - СОВЕТЫ - РЕКОМЕНДАЦИИ



Прежде чем приступить к обслуживанию оборудования, ознакомиться с главами 2 и 5.



Если оборудования соединено с дымоходом, следует очищать дымоотводную трубу согласно местным нормативным требованиям (дополнительные сведения следует запросить у организации, выполнявшей установку).



Оборудование предназначено для приготовления пищевых продуктов. Следует поддерживать оборудование и окружающее его пространство в чистоте. Несоблюдение санитарно-гигиенических норм может стать причиной преждевременного износа оборудования и возникновения опасных ситуаций.



Загрязнения, скапливающиеся вокруг источников тепла, могут воспламениться во время эксплуатации оборудования, создавая опасные ситуации. Оборудование следует регулярно чистить, удаляя все загрязнения и/или остатки пищевых продуктов.



Химическое воздействие соли и/или уксуса, а также других веществ, содержащих хлориды, в длительной перспективе может стать причиной коррозии поверхностей в зоне готовки. В случае применения таких веществ оборудование следует аккуратно вымыть с моющим средством, обильно промыть водой и тщательно просушить.



Следует бережно относиться к поверхностям из нержавеющей стали во избежание их повреждения, в частности, избегать применения разъедающих веществ, не использовать абразивные материалы или острые приспособления.



Химические свойства чистящего средства для варочной поверхно-

сти должны отвечать определенным требованиям: pH больше 12, без хлоридов и аммиака, вязкость и плотность как у воды. Для чистки наружных и внутренних частей оборудования использовать неагрессивные средства (бытового типа, предназначенные для чистки стали, стекла и эмали).



Следует внимательно читать информацию на этикетках таких средств. Использовать подходящие средства индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).



В случае длительного простоя следует отключить оборудование от всех источников питания, а также тщательно очистить все его внутренние и наружные поверхности.



Следует дождаться, когда оборудование и все его части остынут, во избежание получения пользователем ожогов.

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД



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 все устройство.

Затем обильно промойте варочный отсек питьевой водой (не используя прямые струи воды под напором и парочистители).

Слейте воду, используя систему перемещения варочного отсека.

Приступайте к перемещению варочного отсека для выполнения выгрузки только после размещения контейнера (подходящего по типу материала и вместимости) под выпускной задвижкой.

Для безопасности перемещения заполняйте емкость до половины.

Опорожните контейнер согласно правилам утилизации, действующим в месте эксплуатации, и поставьте опорожненную емкость обратно в отведенное для нее место.

Повторяйте описанные выше операции до полного опорожнения варочного отсека.

По окончании данных действий тщательно протрите варочный отсек небразивной тканью.

Чтобы удалить все остатки влаги, необходимо после обычной очистки включить изделие на 2-3 минуты в минимальном режиме (см. параграф 3 главы «Инструкции по эксплуатации» «Включение/выключение»).

При необходимости повторите указанные выше действия в рамках нового цикла очистки.

ОЧИСТКА В СЛУЧАЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ВЫВОДА ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

См. гл. 5 / Операции по выводу из эксплуатации / Длительный вывод из эксплуатации

Регулярно проветривайте оборудование и помещение.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА: «КВАЛИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА - ВИД РАБОТ - ПЕРИОДИЧНОСТЬ РАБОТ»



Прежде чем приступить к проведению работ, ознакомьтесь с гл. 2 «Должностное положение и квалификация»



При обнаружении неисправности рядовой пользователь должен произвести первичный осмотр с целью установить причину неполадки и, при наличии у него соответствующего допуска, устранить ее и восстановить правильную работу оборудования.



Если не представляется возможным устранить причину неисправности, необходимо выключить оборудование, отсоединить его от сети электропитания и закрыть все питающие краны, а затем обратиться в авторизованную службу технической поддержки.



Уполномоченный технический специалист может вмешаться, если рядовой пользователь не смог определить причину неисправности или если для восстановления правильной работы оборудования необходимо выполнить работы, для которых у рядового пользователя нет допуска.

НЕОБХОДИМЫЕ ОПЕРАЦИИ		ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ
	Очистка устройства и компонентов, контактирующих с пищевыми продуктами	Ежедневно
	Очистка при первом запуске	После поступления на объект и установки
	Чистка дымохода	Ежегодно
	Проверка термостатов (рабочий и предохранительный термостат)	Ежегодно
	Смазка газовых кранов	При необходимости
	Проверка икровоыключателя	Ежегодно
	Проверка клапана	Раз в полгода

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ / При возникновении неисправностей оборудования использовать приведенную ниже таблицу для устранения наименее серьезные из них.

НАРУШЕНИЕ РАБОТЫ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ПРОЦЕДУРА
Газовое оборудование не включается	Закрыт газовый кран / В трубах присутствует воздух	Откройте газовый кран / Повторите процедуру розжига
Пятна в варочном отсеке	Низкое качество воды / Некачественное моющее средство / Недостаточное ополаскивание	Используйте специальное моющее средство / Повторите ополаскивание
Запальник не включается	Проверьте цепь пьезоэлектрического запальника / Запальник загрязнен / Газовый кран закрыт / Газовый кран или термостат повреждены	Заменить кабель, свечу зажигания или пьезоэлектрический запальник / Заменить - Очистить сопло запальника / Открыть газовый кран / Заменить кран или термостат (см. гл. «Замена компонентов»)
Запальник включается, но пламя не горит	Термопара повреждена / Сработал предохранительный термостат / Поврежден газовый клапан	Откройте кран подачи газа / Проверьте исправность предохранительного термостата (см. Техническое руководство) или термопары / Прочистите отверстие сопла или замените его / Замените сопло запальника / Проверьте контакты, обеспечивающие срабатывание розжига / Замените газовый клапан
Оборудование работает некорректно	Проблемы с давлением газа / Положение термостата газового клапана / Газовый клапан / Проверьте тип бака (например, из нержавеющей стали и т.д.).	Откройте газовый кран / Повторите процедуру розжига / Замените пьезоэлектрический запальник
Во время работы пламя горелки гаснет	Проблемы с давлением газа / Первичный воздух не подходит / Ошибочные сопла	Проверьте динамическое давление газа (все машины включены) / Отрегулируйте первичный воздух / Замените сопла
Не поступает вода в бак	Закрыт вентиль сети водоснабжения	Откройте вентиль сети водоснабжения
Опрокидывание бака заблокировано	Система опрокидывания повреждена	Обратитесь в центр технической поддержки
Световые индикаторы не включаются.	Главный выключатель не включен. Сработал термоманитный и/или дифференциальный выключатель	Включите главный выключатель. Переустановить устройство защитного отключения или магнитотермический выключатель



При невозможности устранения причины проблемы выключите устройство и закройте все краны подачи, а затем обратитесь в уполномоченную службу технической поддержки



ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



Утилизацию материалов в обязательном порядке следует выполнять согласно законодательным нормам страны, где происходит вывод оборудования из эксплуатации

В СООТВЕТСТВИИ с директивами (см. Раздел 0.1), касающимися ограничения использования вредных веществ при производстве электрического и электронного оборудования, а также утилизации отходов. Символ в виде перечеркнутого мусорного бака на оборудовании или его упаковке указывает, что оборудование в конце своего жизненного цикла должно утилизироваться отдельно от прочих отходов. Раздельная утилизация этого оборудования после завершения его срока службы организуется и осуществляется производителем. Для утилизации данного оборудования пользователь должен обратиться к производителю и следовать его указаниям по раздельной утилизации изделия в конце его срока службы. Надлежащим образом организованный раздельный сбор и последующее направление оборудования на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении норм по охране окружающей среды способствует предотвращению негативных воздействий на окружающую среду и на здоровье людей, а также обеспечивает повторное использование и/или переработку материалов, из которых состоит изделие. Незаконная утилизация оборудования пользователем ведет к применению административных санкций, предусмотренным действующим законодательством.



Вывод из эксплуатации и демонтаж оборудования должны выполняться только квалифицированными специалистами по обслуживанию электрического и механического оборудования с обязательным применением соответствующих средств индивидуальной защиты: спецодежды, соответствующей типу проводимых работ, защитных перчаток, защитной обуви, касок и очков.



Демонтаж следует производить, предварительно освободив вокруг оборудования достаточное пространство, обеспечивающее полную безопасность движений.

Необходимо:

- Обесточить сеть электроснабжения.
- Отключить оборудование от электрической сети.
- Демонтировать электрические провода, находящиеся вне оборудования.
- Перекрыть кран на входе системы циркуляции воды (задвижку сети водоснабжения).
- Отсоединить и демонтировать шланги системы циркуляции воды.
- Отсоединить и демонтировать шланг для слива «серой» воды.



После проведения данных операций часть пола вокруг оборудования может оказаться влажной, поэтому, прежде чем переходить к последующим действиям, необходимо ее высушить.

Приведя рабочую территорию в вышеописанное состояние, необходимо:

- Демонтировать защитные панели.
- Отделить друг от друга основные узлы оборудования.
- Разделить узлы оборудования в соответствии с их характером (например, механические металлические детали, детали электрооборудования и т. д.) и отправить их в центры раздельного сбора.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ



В процессе эксплуатации и технического обслуживания следует избегать выброса в окружающую среду загрязняющих веществ (масла, жира и пр.), принимая меры к их раздельной утилизации в зависимости от их состава при соблюдении действующего законодательства.

Незаконная утилизация отходов предполагает применение санкций, предусмотренных действующим на территории страны утилизации законодательством.



INNHOLDSFORTEGNELSE

1-2. GENERELL INFORMASJON OG
SIKKERHETSINFORMASJON

3. PLASSERING OG HÅNDTERING

4. TILKOBLING TIL ENERGIKILDER

5. INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE

6. ENDRING AV GASSTYPE

7. UTSKIFTNING AV
KOMPONENTER

8. INSTRUKSJONER FOR BRUK

9. VEDLIKEHOLD

10. ELIMINERING

11. TEKNISKE DATA / BILDER

**BESKRIVELSE AV
PIKTOGRAMMER**

 **Fareskilt.** Situasjon med øyeblikkelig fare, som kan medføre alvorlige skader eller dødsfall. Mulig farlig situasjon, som kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Høyspenning! Forsiktig! Livsfare!** En manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall

 **Fare for høye temperaturer,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Fare for utslipp av materialer ved høye temperaturer,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Fare for at armer og ben kommer i klem under håndtering og/eller plassering,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Forbudsskilt.** Det er 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 lest gjennom hele dokumentasjonen. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

 **Påbudsskilt.** Påbud om å lese instruksjonene før det utføres et hvilket som helst inngrep.

 **Påbud om å utelukke strømforsyningen oppstrøms for apparatet hver gang man må gripe inn under sikre forhold.**



Vernebriller er påbudt.



Vernehansker er påbudt.



Vernehjelm er påbudt.



Vernesko er påbudt.



Andre skilt. Anvisninger for å utføre en riktig prosedyre, en manglende overholdelse kan føre til farlige situasjoner.



Råd og anbefalinger for å utføre en riktig prosedyre



«Homogen» operatør (Kvalifisert tekniker) / Erfaren og godkjent operatør for håndte-

ring, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og demontering av apparatet.



«Heterogen» operatør (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre enkle oppgaver.



Symbol for jording.



Symbol for kobling til det ekvipotensiale systemet.



Påbud om å følge gjeldende forskrifter for eliminering av spesialavfall.



GENEREL INFORMASJON OG SIKKERHET

1.

INNLEDNING / 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 DOKUMEN-

TET / 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. strømmett, vann nett, gassnett, avløpsnett);
- tilrettelegging av det elektriske anlegget i samsvar med gjeldene forskrifter i installasjonslandet;
- egnet belysning, i samsvar med gjeldene forskrifter i installasjonslandet

- eventuelle sikkerhetsinnretninger montert oppstrøms og nedstrøms i forhold til strømforsynings 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 / Leve- ransen 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 skifte ut type gass, levert av produsenten

TILTENKT BRUK / Denne anordningen er prosjektert for profesjonell bruk. Anvendelsen av apparatet denne dokumentasjonen gjelder for, må anses som «Egnet bruk» hvis det er for å tilberede eller oppfryske matvarer. En hvilken som helst annen bruk må anses som «Uegnet bruk» og dermed farlig. Disse apparatene er laget for kommersielle aktiviteter, (for eksempel i restauranter, på kantiner, sykehus, etc.) og selskaper (f.eks. bakerier, slakterforretninger, etc.), men ikke for kontinuerlig serieproduksjon av matvarer. Apparatet må brukes innenfor de forutsette betingelsene som erklæres i kontrakten og innenfor de begrensningene for ytelser som foreskrives og er oppført i tilhørende avsnitt. **Bruk kun originale reservedeler og tilbehør, levert av produsenten, slik at forskriftsmessig samsvar opprettholdes.**

TILLATTE DRIFTSVILKÅR / Apparatet er prosjektert utelukkende for drift i lukkede lokaler, innenfor foreskrevne tekniske begrensninger og ytelser. For

å oppnå en optimal funksjon under sikre forhold, er det nødvendig å overholde de følgende indikasjonene. Installasjonen av apparatet må skje på et passende sted, som gjør det mulig å utføre de normale driftsinngrepene og ordinært og ekstraordinært vedlikehold. Den operative plassen må derfor tilrettelegges slik at operatørens sikkerhet ikke settes på spill når det utføres eventuelle vedlikeholdsinngrep. Lokalet må i tillegg være utstyrt med de etterspurte egenskapene for installasjon, som innebærer:

- maksimal luftfuktighet: 80 %;
- minimumstemperatur for kjølevann $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- gulvet må være sklisikkert og apparatet må plasseres helt flatt;
- lokalet må ha en belysning og et ventilasjonssystem som tilsvarer kravene i gjeldene forskrifter i brukerens land;
- lokalet må være tilrettelagt for avløp for gråvann, og må ha brytere og sluseventiler som utelukker enhver form for forsyning oppstrøms for apparatet;
- Vegger/overflater i øyeblikkelig nærheten til/i kontakt med utstyret, må være brannsikre og/eller isolerte fra mulige varmekilder.

TESTING OG GARANTI /

Testing: utstyret har blitt testet av produsenten under monteringsfasene ved produksjonsanlegget. Alle sertifikater tilknyttet den utførte testingen leveres til kunden ved forespørsel.

Garanti: apparatet har en garanti på 12 måneder fra faktureringsdato, denne varigheten kan ikke forlenges. Den dekker defekte deler, som kunden selv må bytte ut og transportere. Elektriske deler, tilbehør en hvilken som helst annen avtagbar gjenstand, dekkes ikke av garantien. Kostnader for arbeidskraft, for å fjerne defekte deler i garanti ved kundens bedrift, dekkes av produsenten når det gjelder

inngrep utført av autoriserte teknikere. Alt verktøy og alle forbruksmaterialer som eventuelt leveres av produsenten sammen med maskinen, dekkes ikke av garantien. Ordinært vedlikehold, eller årsaker som grunnes en feil installasjon, dekkes ikke av garantien. Garantien er gyldig kun for den opprinnelige kjøperen. Produsenten påtar seg ansvaret kun for apparatet i sin originale konfigurasjon og kun for originale reservedeler. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feilaktig bruk av apparatet, for skader som skyldes inngrep som ikke er oppført i denne brukerveiledningen, eller som ikke er godkjent av produsenten på forhånd.

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 apparatet. Autorisasjonen gis av den som

er ansvarlig for apparatet (produsenten, kjøper, underskriver, forhandler og/eller lokalets eier).

Seksjonen er plassert i slutten av denne håndboken.

TEKNISKE DATA og BILDER /



Enhver teknisk endring vil virke inn på apparatets ytelser eller sikkerhet. Disse må derfor utføres av teknisk personell fra produsenten, eller av teknikere som formelt er autorisert av produsenten. I motsatt tilfelle fraskriver produsenten seg ethvert ansvar for eventuelle endringer eller skader som en følge av dette.



Kontroller både apparatet og komponentene (f.eks. strømkabelen) hver gang før det anvendes. Hvis det oppdages uregelmessigheter, ikke slå på apparatet og ta kontakt med nærmeste servicesenter.



Les instruksjonene før det utføres et hvilket som helst inngrep.



Bruk personlig verneutstyr som er egnet for arbeidet som skal utføres. Med hensyn til personlig verneutstyr, har Den 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.



For enkel installasjon utstyret er det behov for å montere medfølgende sett mot velt.



Kontroller den tekniske informasjonen på apparatets merkeskilt og den som er oppført i denne håndboken før forbindelsen utføres. **DET er strengt forbudt å tukle med eller fjerne merkeskilt og piktogrammer som er festet på apparatet.**



På tilførselslinjene (for eks. Gass-Strøm etc.) i oppstrøm for apparatet, må det installeres sperreanordninger som utelukker forsyningen hver gang det er behov for å jobbe under sikre forhold.



Generelt koble apparatet først til vannforsyningen og avløp, deretter til gassnettet, kontroller at det ikke finnes lekkasjer, og til slutt til strømmettet.



Apparatet er ikke prosjektert for drift i eksplosiv atmosfære. Det er derfor strengt forbudt å installere og anvende apparatet i følgende miljø.



Plasser hele strukturen ved å overholde installasjonens verdier og særtrekk, som er oppført i tilhørende kapittel i denne håndboken.



Apparatet er ikke prosjektert for en innebygget installasjon. / Apparatet må fungere i lokaler som er godt luftet. / Apparatet må ha frie avløp (ikke tette eller hindret av fremmedlegemer).

NO

 Gassapparatet må plasseres under en avtrekksvifte, hvis anlegg må ha tekniske egenskaper som samsvarer med forskriftene i det landet apparatet anvendes.

 Etter at apparatet er koblet til energikildene og avløp, må det forbli statisk (ikke flyttbart) på stedet for bruk og vedlikehold. En uegnet kobling kan forårsake farer.

 Hvis man benytter en fleksibel kabel for tilkobling til 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 (forbindelser, 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 FARESONER /

For å gi en bedre definisjon av området for inngrep og tilhørende arbeidssoner, defineres følgende klassifisering: • **Faresone:** en hvilken som helst sone inne i og/eller i nærheten av maskinen hvor tilstedeværelsen av en utsatt person utgjør en fare for denne personens sikkerhet og helse.

• **Utsatt person:** en hvilken som helst person som befinner seg helt eller delvis inne i en faresone.



Oppretthold en minimums avstand fra apparatet under drift, slik at operatørens sikkerhet ikke settes på spill hvis det forekommer noe uforutsett.

Andre soner som anses som faresoner / • Alle arbeidsområder inne i apparatet

• Alle områder som beskyttes av spesielle system med vern og sikkerheter, som fotoelektriske barrierer, fotoceller, verne-panel, sperredører, vernedeksel.

• Alle soner inne i kontrollpanel, 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 stjerneskrud

- Regulerbar rørtang
- Gassutstyr (rør, pakninger, osv.)
- Elektrikersaks
- Utstyr for hydraulisk bruk (rør, pakninger, osv.)
- 8 mm sekskantnøkkel
- Gassalarm
- Utstyr for elektrisk bruk (kabler, klemmer, industrielle stikkontakter, osv.)
- 8 mm fastnøkkel
- Utstyr for en fullstendig installasjon (strøm, gass, osv.)



I tillegg til det ovennevnte verktøyet er det også behov for en innretning for å løfte apparatet. Denne innretningen må overholde alle gjeldende forskrifter for løfteutstyr.

NO

INDIKASJONER OM RESTRISIKO /

Selv om man har anvendt reglene for «god byggeskikk» og vedtatte forskrifter som reglementerer produksjonen og handelen av selve produktet, finnes det likevel «restrisiko» som, på grunn av apparatets natur, ikke er mulig å fjerne. Disse risikoene omfatter:



RESTRISIKO FOR 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.



RESTRISIKO FOR KVESTELSE AV ARMER OG BEN

/ Denne risikoen forekommer ved tilfeldig kontakt med deler under plassering, transport, lagring, sammensettning 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 eigner seg for å hindre skader grunnet vibrasjoner, støt, skraping, etsing, temperaturer eller andre tilstander som kan forekomme. Lagrede deler må kontrolleres ved jevne mellomrom for

en eventuell forringelse.

ELIMINERING AV EMBALLASJEN



Emballasjematerialene må elimineres av mottaker, som må følge gjeldende lover i det landet apparatet installeres.

1. Fjern først de øvre kantbeskyttelsene og deretter dem på siden.
2. Ta vekk det beskyttende materialet som ble brukt for emballering.
3. Løft apparatet litt opp for å ta vekk pallen.
4. Plasser apparatet på bakken igjen.
5. Fjern innretningen som ble brukt for å utføre løftingen.
6. Rengjør driftsområdet for alle materialer som ble fjernet.



Når emballasjen er fjernet, må det ikke vises tegn til tukling, deformering eller andre anomalier. I motsatt tilfelle må man øyeblikkelig advare servicesenter.

FJERNING AV BESKYTTENDE MATERIALER

Apparatet beskyttes utvendig av en klebende plastikkfilm som må fjernes manuelt når apparatet er ferdigplassert. Utfør en nøye rengjøring av apparatet, både utvendig og innvendig, og fjern manuelt alle materialer som ble brukt for å verne de ulike delene.



Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slipende materialer eller spisse redskaper.



Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker.



Ikke bruk aggressive materialer (PH<7), som løsemidler, for å rengjøre apparatet. Les nøye gjennom indikasjonene som er oppført

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 avløps hull. Når de beskrevne inngrepene er fullført, må ovnsrommet tørkes med en ikke slipende klut. Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringsssyklus.

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 vaterpass og støtteføtter både på langs og på tvers.

MONTERING I «KJØKKENØY» / SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. d)

På forutsette modeller, ta vekk håndtakene og skru løs festeskruene kontrollpanel (det. F).



Brannfarlige vegger / Minste avstand mellom apparatet og sideveggene må være 10 cm, mens den for veggene 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 VANN-LÅS" 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 avløpssvannets 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)



Utfør en prøve for å kontrollere at det ikke lekker gass når nettets sluseventil åpnes (Fig. 4)

Steng sluseventilen når inngrepene som beskrives er ferdig utført (Fig. 3).



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).

ILKOBLING TIL STRØMFORSYNING

Den elektriske tilkoblingen må utføres i overensstemmelse med gjeldende lokale forskrifter, av autorisert og kompetent personale. Kontroller tekniske data som er oppført på apparatets merkeplate og i denne håndboken for tilkoblingen utføres.



Koble apparatet til en enpolet anordning med kategori III for overbelastning.



JORDING / Det er uunnværlig å utføre jording av apparatet. I denne sammenheng må klemmene på klemmebrettets innkommende linje, merket med spesielle symboler, kobles til en virksom jording laget i overensstemmelse med gjeldende lokale forskrifter.

SPESIFIKKE ADVARSLER / Dette apparatets elektriske sikkerhet garanteres kun når det er koblet på riktig måte til et virksomt jordingssystem, som indikert i gjeldende lokale forskrifter for elektrisk sikkerhet; produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en manglende overholdelse av disse sikkerhetsforskriftene. Dette vesentlige sikkerhetskravet må verifiseres og, hvis man er i tvil, må kvalifisert personale utføre en nøye kontroll av systemet. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som forårsakes av en manglende jording av enheten.



Ikke avbryt jordkabelen (gul-grønn).

KOBLING TIL ULIKE ELEKTRISKE FORDELINGSNETT - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. h) /



I forutsatte tilfeller, fjern beskyttelsespanelet foran klemmebrettet på baksiden av maskinen.

Apparatene leveres for drift ved den spenningen som er angitt på skiltet påført apparatet. En hvilken som helst annen tilkobling anses som uegnet og dermed farlig.



DU må ta hensyn til koblingene forutsett av produsenten, og denne kan sees på koblingsskjemaet like ved klemmebrettet.



DET er forbudt å endre på apparatets kablingen.

ELEKTRISK KOBLING AV KABELN TIL KLEMMEBRETT / Fjern høyspentledningen og bytt ut tennpluggen / 3. Koble strømkabelen til klemmebrettet som beskrevet i: "Tilkobling til strømforsyning" og angitt på koblingsskiltet. Skjema og tabell (se TEKNISKE DATA) indikerer mulige koblinger i forhold til nettspenningen.

TILKOBLING TIL «EKVIPO-TENSIAL» SYSTEM - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. i).

Den beskyttende jordingen består av en serie med egnede tiltak for å garantere samme effekt for de elektriske massene som for jordingen, slik at de ikke blir satt under spenning. Hensikten med jording er dermed å garantere at apparatets masser befinner seg ved den samme effekten som bakken.

Jording gjør i tillegg automatiske inngrep fra differensialbryter enklere. Den beskyttende jordingen omfatter ikke bare det elektriske anlegget, men også alle andre anlegg og metalliske deler i bygget, fra rørsystem til det hydrauliske anlegget, fra bjel-

NO

ker til varmeanlegg osv., slik at hele bygget er sikret også ved et eventuelt lynnedslag.



Før man går videre, vennligst les gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».



Apparatet må inkluderes i et «Ekvipotensialt» system, hvis effektivitet må verifiseres etter gjeldende forskrifter i installasjonslandet.



Elektrotekniker som predisponerer det generelle elektriske anlegget, må garantere at anlegget er godkjent for direkte og indirekte kontakt.



Elektrotekniker må sørge for at de ulike massene kobles til den samme effekten, slik at man oppnår et godt system for «Ekvipotensial» jording inne på området hvor de ulike apparatene installeres.



For å koble apparatet til lokalets «Ekvipotensiale» system, er det tilstrekkelig å skaffe seg en gul/grønn elektrisk kabel egnet for effekten til de installerte enhetene.

Apparatets «Ekvipotensiale» merkeskilt er vanligvis plassert på selve panelet, i nærheten av systemet for sammenføring. Utfør tilkoblingen etter at det er identifisert (se den skjematiske tegningen for riktig plassering).

1. Koble den ene enden av jordkabelen (kabelen må være dobbeltfarget gul/grønn) til apparatets system for «Ekvipotensial» tilkobling (se den skjematiske tegningen Fig. 1).

2. Koble den andre enden av jordkabelen til systemet for «Ekvipotensial» kobling der hvor apparatet installeres (Fig. 2).



INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE

5.

GENERELLE ADVARSLER



Operatørene er pliktet til å dokumentere seg ved bruk av denne håndboken før det utføres et hvilket som helst inngrep. De må anvende alle spesifikke sikkerhetsforskrifter for å gjøre enhver samhandling mellom mann-maskin sikker.



Enhver teknisk endring som virker inn på apparatets ytelser eller sikkerhet, må kun utføres av teknisk personell fra produsenten, eller av teknikere som formelt er autorisert av produsenten. I motsatt tilfelle fraskriver produsenten seg ethvert ansvar for eventuelle endringer eller skader som en følge av dette.



Også etter at operatøren har hensiktsmessig dokumentert seg, må han/hun simulere enkelte prøveinngrep, før apparatet anvendes for første gang, for å lære seg hovedfunksjonene som for eksempel tenning, slukking, osv. på en raskere måte.



Apparatet kommer ferdig testet fra produsenten og predisponert for den type gass og strømforsyning som er oppført på merkeplaten.



I tilfelle LPG-forsyning (Butan

eller Propan) ved 50 mbar, må man installere en trykkreduksjonsventil på 50 mbar oppstrøms for apparatet.

FØRSTE OPPSTART VED IDRIFTSETTELSE / Når plassering og tilkobling til energikilder (inkludert dem for tilkobling til avløpssystem, hvor det forutses) er ferdig utført, må følgende inngrep utføres :

1. Rengjøring av beskyttende materialer (oljer, smørefett, silikon, osv.) inne i og utenpå ovnsrommet (se kap. 3 / Fjerning av beskyttende materialer)
2. Generelle verifiseringer og kontroller, deriblant:
 - Verifisering av åpning av brytere og sluser for nett (for eks. strøm, gass når det forutses);
 - Verifisering av avløp (når det forutses);
 - Verifisering og kontroll av eksterne system for røyk- og dampavtrekk (når det forutses);
 - Verifisering og kontroll av beskyttende panel (alle panel må være riktig montert)

KONTROLL OG REGULERING AV GASSFORSYNINGSENHETENE



Selv om apparatet ble riktig justert under prøving, må man ut-

føre 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 ≤ 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 ≤ 25 mbar), avbryt installasjonen og ta kontakt med gassleverandøren



Produsenten erkjenner ingen garanti for apparater hvis gassstrykket er lavere eller høyere enn de ovennevnte verdiene



Forsikre seg om at det ikke finnes gasslekkasje



Etter at gassforsyningens trykk og type er kontrollert, kan det være behov for å: 1. Bytte ut injektoren (hvis type gass som leveres er ulik den apparatet er predisponert for - se Kap. 6)

BESKRIVELSE AV MÅTER FOR STANS



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 sikkerhetskom-

ponenten 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)

NO

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 rørsystemet er det tilstrekkelig å åpne nettsperrene. Vri og hold inne apparatets bryter i piezoelektrisk posisjon, plasser en flamme (fyrstikk eller annet) på piloten og vent på tenningen.

DAGLIG DRIFTSSTANS /

Når de ovennevnte inngrepene er fullført, må man:

1. Lukke nettsperrene oppstrøms for apparatet (Gass- Vann- Strøm).
2. Kontroller om tømmekranene (hvis de finnes) er i «Lukket» posisjon.
3. Kontroller at rengjøringen er nøye utført og at apparatet er rent

SETTE UTE AV DRIFT FOR EN LENGRE PERIODE /

Hvis apparatet ikke skal brukes over en lengre periode, må man utføre prosedyrene som beskrives for daglig driftsstans og beskytte utsatte deler mot oksidasjon, som oppført under:

1. Bruk lunket vann med litt såpe i for å rengjøre delene;
2. Skyll av grundig av alle delene, ikke bruk høytrykksspyler og/eller direkte vannstråler.
3. Tørk av alle overflatene med en myk klut;
4. Bruk en myk klut fuktet med litt 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.



GÁZ TÍPUSÁNAK MEGVÁLTOZTATÁSA

6.

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

UTSKIFTING AV INJEKTOR FOR PILOTBRENNER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. h)

1. Lukk stengekranen oppstrøms for apparatet.
2. Demonter tennpluggen slik at den ikke kommer til skade under utskiftingen av injektoren (Fig. 2).
3. Skru løs mutteren og demonter pilot-injektoren (injektoren er hektet fast til dobbeltkjeglen - Fig. 2).

4. Bytt ut pilot-injektoren (Fig. 1) med den som er egnet for den valgte gassen (se Referansetabell).

5. Skru fast mutteren med den nye injektoren (Fig. 2).

6. Monter tennpluggen tilbake på plass (Fig. 2).

7. Tenn pilotbrenneren for å verifisere at det ikke finnes gasslekkasje.



Kontroller gassens hold med egnet utstyr

UTBYTTING AV BRENNER-INJEKTOR - SE SEKSJON ILL - REF. i)

1. Lukk stengekranen oppstrøms for apparatet. / 2. Skru injektoren løs fra sitt feste (Fig. 3). / 3. Bytt injektoren med den for tilsvarende gass, se Referansetabell/ 4. Skru injektoren godt fast i sitt feste.



A Kontroller gassens hold med egnet utstyr

JUSTERING AV HOVEDBRENNER - SE SEKSJON ILL - REF. i)

For justering av luftinntak:

1. Skru løs sperreskruene (Fig. 1).
2. Der det er forutsett, still inn avstanden (X) mm for bøssingen som tilsvarende valgt gass (se refererende gassstabell).



Blokker bøssingen med skruen og sett på en forsegling for å unngå en eventuell tukling

REGULERING TRYKK GASSVENTIL BRENNER - se. avsn. ILL - RIF. q) / På relevante modeller (900), gjør følgende for å regulere trykket :

Omdannelse fra metan til G30/31 (29/37 mbar) / Skru løs verneproppen (fig. 4/A)

- Skru til justeringsskruen så langt som mulig (fig. 4/B).
- Skru fast proppen (fig. 4/A).

Omdannelse fra metan til G30/31 (50 mbar) / Skru løs verneproppen og fjern fjæren (fig. 4/A)

- Skru til justeringsskruen så langt som mulig (fig. 4/B).
- Sett i den medfølgende fjæren og skru fast den medfølgende proppen (fig. 4/F + 4/E).

Omdannelse fra G30/31 (29/37 mbar)

til metan

- Skru løs verneproppen (fig. 4/A)
- Skru løs skruen (fig. 4/B) og juster trykket ved å måle det direkte på ventilen iht. verdiene angitt i tabellen for tilhørende gasstype (SE TEKNISKE DATA).
- Skru fast proppen (fig. 4/A).

Omdannelse fra G30/31 (50 mbar) til metan / - Skru løs verneproppen (fig. 4/A)

- Skru løs skruen (fig. 4/B) og juster trykket ved å måle det direkte på ventilen iht. verdiene angitt i tabellen for tilhørende gasstype (SE TEKNISKE DATA).

- Sett i den medfølgende fjæren og skru fast den medfølgende proppen (fig. 4/D + 4/C)



Påfør en forsegling som ikke er manipulert, og sørg for at det ikke er gasslekkasjer

- Åpne stengeventilen oppstrøms for utstyret.
- Tenn pilotbrenneren og hovedbrenneren ved å følge instruksjonene i tenningskapitlet.

NO



 Før inngrepene utføres må man lese gjennom "Generell sikkerhetsinformasjon".

Før videre inngrep:

1. Demonter kontrollpanelet og dekslet
2. Ved behov, hev karet for å lette operasjonene

UTBYTTING AV TERMOELEMENT

1. Fjern termoelementet fra ventilen og fra pilotenheten
2. Koble fra koblingen til sikkerhetstermostaten
3. Monter det nye termoelementet og koblingene

UTBYTTING AV TENNPLUGG

1. Fjern høyspentledningen fra tennpluggen

UTSKIFTNING AV KOMPONENTER

7.

2. Skru løs mutteren
3. Monter den nye tennpluggen
4. Koble til høyspentledning

UTBYTTING AV PIEZOTENNER

1. Fjern ledningen fra piezotennen
2. Demontere tennen som må byttes ut
3. Monter den nye piezotennen

UTBYTTING AV VENTIL

1. Fjern ventilkulen fra karet
2. Løsne termoelementet og koblingen for gassinngang-/utgang
3. Demonter ventilen
4. Monter den nye ventilen og gjenopprett forbindelsene

UTSKIFTING AV TERMOSTAT FOR SIKKERHET

1. Fjern kulen fra karet
2. Skru termostaten av fra støtten og fjern den
3. Koble fra strømledningene
4. Skru fast den nye termostaten til støtten og koble til igjen
5. Før den nye kulen inn i karet

Modell 900 skap

1. Fjern ventilens sensor fra karet
2. Fjern lokket
3. Skru termostaten fra lokket og fjern termostaten
4. Koble fra strømledningene
5. Skru fast den nye termostaten til lokket og koble til igjen
6. Før den nye sensoren inn i karet

UTSKIFTING AV TERMOSTAT FOR ARBEID

1. Fjern ventilkulen fra karet
2. Fjern lokket
3. Demonter termostaten fra bryteren
4. Monter den nye termostaten og

- koble til igjen
5. Før den nye kulen inn i karet

UTSKIFTING AV LYSPÆRE

1. Koble fra de elektriske koblingene
2. Monter den nye lyspæren
3. Koble til kablene igjen

Stekepanne 900 skap

1. Fjern lokk
2. Koble fra de elektriske forbindelsene
3. Monter den nye lyspæren
4. Koble til kablene igjen

UTBYTTING AV BRENNER

 Overhold sikkerhetsbetingelsene. Les nøye før operasjonene utføres

1. Løft grytelokket
2. Drei hjulet til karet er i vertikal stilling
3. Skru løs festet til forlengeren til tippen
4. Skru løs pilotenheten og brenneren fra festene
5. Trekk ut brenneren
6. Sett inn den nye brenneren
7. Skru fast igjen og gjenopprett forbindelsene
8. Sett karet tilbake i horisontal stilling

Stekepanne top / 1. Skru løs brennerens feste og pilotenhetens brakett / 2. Dra ut brenneren / 3. Sett inn den nye brenneren / 4. Skru fast igjen og gjenopprett forbindelsene

 **Kontroller gasstetningen med egnet verktøy og plasser delene som ble fjernet tilbake i riktig rekkefølge**



Kontakt om nødvendig autorisert teknisk assistanse og se den tekniske håndboken

**PLASSERING AV HOVEDKOM-PONENTER - SE SEKSJON ILL - REF. I).**

Figurenes disposisjoner er rent veiledende og det kan forekomme variasjoner. 1. Termostadbryter, tenningsventil (Modell 700).

2. Piezo-knapp (Modell 700).

3. Sluse for fylling av vann i kokekaret.

4. Hjul for bevegelse av kokekaret.

5. Åpning for kontroll av pilotflamme

6. Håndtak for åpning/lukking av lokk.

7. Kanal for oppfylling av vann i kokekaret.

8. Kokekar.

9. Bryter for tenning og termostat (Modell 900)

10. Ventil for tenning og slukking (Modell 900)

11. Grønn indikatorlampe (Mod 900)

12. Rød indikatorlampe (Mod 900)

MODUS OG FUNKSJON FOR BRYTERE, TASTER OG KONTROLLAMPER, SE SEKSJON ILL - REF. m).

Beskrivelsen er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

① MODELL 700 / PIEZOELEKTRISK KNAPP. Den utfører kun en funksjon: 1. Når denne trykkes ned, kommer det gnister som tenner pilotflammen.

② MODELL 700 / TERMOSTAT-BRYTER. Utfører to ulike funksjoner: 1. Sender gass til antenningskretsen til brenneren.
2. Regulerer temperatur.

③ MODELL 700 / HOVEDBRYTER. Utfører tre ulike funksjoner: 1. Når denne trykkes inn, avbrytes gasstilførselen til pilotflammen.

2. Tast for tilførsel av gass til pilotflammen.

3. Når denne er trykket inn sendes det gass til antenningskretsen for pilotflammen.

④ VANNKRAN. Funksjoner:

1. Åpner vann til kokekar

2. Stenger vann til kokekar.

⑤ MODELL 900 / BRYTER FOR TENNING OG TERMOSTAT. Utfører tre ulike funksjoner: 1. Start/Stans av elektrisk spenning inne i kretsen. / 2. Regulering av driftstemperatur. / 3. Start/Stans av oppvarmingsfasen.

⑥ MODELL 900 / VENTIL FOR TENNING OG SLUKKING. Utfører tre ulike funksjoner: 1. Piezoelektrisk tenning: Sender gass og produserer gnisten som tenner pilotflammen.

2. Tening av brenner: Sender gass til varmekretsen.

3. Nullposisjon: Avbryter gasstilførselen til pilotflammen.

⑦ MODELL 900 / GRØNN INDIKATORLAMPE: Indikatorlampen er underlagt bruken av bryter for tenning. Når indikatorlampen lyser angir den en driftsfase.

⑧ MODELL 900 / RØD INDIKATORLAMPE: Når den gule indikatorlampen finnes er den underlagt bruk av termostats bryter. Når indikatorlampen lyser angir den en oppvarmingsfase.

OPPSTART AV 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 den som frityrkoker.



Apparatet skal brukes med drikkevann inne i kokerommet. All annen bruk er å anse som upassende og dermed farlig.

FYLLING AV KOKEKARET se seksjon ILL - REF. n)

1. Se til at kokekaret er i horisontal stilling (fig. 2-3).

2. Løft grytelokket (fig. 2)

NO



Kokekaret skal beveges med lokket åpent. Fig. 1.



Ved påfylling skal maksimumsnivået som er anvist i karet overholdes. (Fig. 4 A).



DET ER mulig å fylle på vann i kokekaret med sluse for påfylling. Åpne, justere ønsket vann-tilførsel og stenge.



For riktig påfylling av vann i kokekaret skal man: - om nødvendig, åpne lokket til kokekaret
- dreie håndtak for vannavløp i retning av kokekaret
- åpne sluse for vannpåfylling (f.eks. mod. 900 fig. 5),
- fyll karet som for bearbeiding og steng slusen (f.eks mod. 900 fig. 6)
- sett vannavløpshåndtaket slik at det ikke hindrer lukking av lokket.

Senk om nødvendig lokket til kokekaret.



Ikke tilsett grovsalt i kokekaret. Det kan legge seg på bunnen og dermed ikke løse seg fullstendig opp. Ikke tilsett salt i kaldt vann.

Sett til arbeidsproduktet i kokekaret.

Når det er gjort, senk lokket, ved behov (Fig. 3) og start opp maskineriet.

SLÅ PÅ / AV



Ved første oppstart må man vente til mulig forming av luft inne i gasskretsen slippes fullstendig ut av røret.



Hvis pilotflammen slukkes etter 20 sek. må operasjonen gjen-
tas. Dersom flammen ikke ten-
nes, kontakt teknisk autorisert assis-
tansetjeneste.

MODELL 700 / se seksjon ILL - REF. o)

- Trykk og hold knappen i ca. 20 sekunder (Fig. 7A), trykk samtidig flere ganger på den piezoelektriske knappen (Fig. 8) til pilotflammen ten-

nes.

- Etter 20 sekunder se etter at pilotflammen forblir tent, og slipp knappen (Fig. 9), ved operasjonens slutt, slipp knappen.
- Pilotflammen er synlig via hullet på kontrollpanelet.
- Når opptenningen av pilotflammen er gjort, dreier bryterne til termostaten til tenningsstilling (Fig. 7B) og juster temperaturen (Fig. 7C). Se tabell:

POS.	TEMP.
1	90 °C
2	130 °C
3	180 °C
4	210 °C
5	240 °C
6	260 °C
7	290 °C
8	300 °C

- Vri til posisjon "0" (fig. 7D)



Når en bearbeidingsfase er fer-
dig, er det mulig å øke hastighe-
ten til en nye produksjonssyklus
ved å slukke brenneren og holde pilot-
flammen aktiv.

- Trykk tasten "0" (Fig. 7E) for å blok-
kere gassen til pilotflammen og sten-
ge ned utstyret fullstendig.

MODELL 900 / se avsn. ILL - REF o)

- Vri bryteren (fig. 10A). Når den grønne indikatorlampen lyser (fig. 10B) bekref-
tes den elektriske driftsfasen.

- Vri og hold inne bryteren i piezoelek-
trisk posisjon (fig. 10D) helt til pilotflam-
men tennes.

Slipp bryteren etter cirka 20" og kontrol-
ler at pilotflammen forblir tent (Fig.11).
Ved operasjonens slutt, slipp knappen.

- Pilotflammen er synlig via hullet på kontrollpanelet.

- Deretter vri den til posisjon tenning av brenner (figur 10E). Se etter at pilotflammen forblir tent (fig.11).

- Når prosedyren for tenning av pilotflammen er utført, plasseres bryteren ved ønsket posisjon (fig. 10A). Når den røde indikatorlampen lyser angir den at oppvarmingsfasen pågår (fig. 10C). Vri bryteren til posisjon "Null" (fig. 10G) for å slå av brenneren.



Når en bearbeidingsfase er ferdig, er det mulig å øke hastigheten til en nye produksjonssyklus ved å slukke brenneren og holde pilotflammen aktiv.

- Vri ventilen (fig. 10F) og bryteren (fig. 10A) til posisjon "0" for å stenge ned utstyret fullstendig

UTTAK AV PRODUKT - se seksjon ILL - REF p)



Beveg kokekaret først etter å ha satt en beholder (tilegnet materiale og innholdskapasitet) under utgangen for produktet.



Ved uttømming av produktet skal beholderen fylles halvfull for en sikker forflytting.

Ved avsluttet kokeprosess, sett og blokker en beholder (tilegnet materiale og innholdskapasitet) under kokekaret (Fig. 10 A-B).

Prosedyre for uttak av produkt fra kokekaret: 1. Hev lokket til kokekaret helt opp (fig. 11).

2. Beholderen som er tilpasset til produktet (fig. 10A-B) skal ikke hindre

hjulets omdreining (fig. 12)

3. Start dreining av hjulet fra utstyrsiden (fig. 12). Kokekaret beveger seg og lar produktet renne i retning av beholderen.

4. Bruk hjulet til å øke eller minske kokekarets helling og dermed uttømmingsfarten.

5. Kontroller beholderens oppfylling visuelt.



Materialet i oppsamlingsbeholderen må ikke renne over.

Når uttømmingen av kokekaret er gjennomført, plasser det bearbejdede produktet på et sted som er forberedt for lagring.

Gjenta operasjonene som er beskrevet over til kokekaret er helt tomt.

Når uttak av produktet er gjennomført, fortsett med ny innmating (se "innmating av kokekar") eller følg operasjonene som er beskrevet for "driftsstans".

DRIFTSSTANS - se seksjon ILL - REF p)



Ved endt arbeidssyklus dreier apparatets brytere i "0"-posisjon.



Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes, se vedlikehold.



Varsellampene (hvis de finnes) skal være slukket.

1. Sørg for apparatets optimale rengjøring og hygiene (se "Vedlikehold").

2. Steng tilførsel oppstrøms til apparatet (gass - vann - elektrisitet).

NO



PÅBUD - FORBUD - RÅD - ANBEFALINGER



Slå opp i kapittel 2 og kapittel 5 for man går videre.



Hvis apparatet er koblet til en røkkanal, må avtrekksrøret rengjøres i samsvar med bestemmelsene i landets gjeldende forskrifter (For mer informasjon, vennligst kontakt installatøren).



Apparatet brukes for tillaging av matvarer, man må derfor alltid holde apparatet og hele området rundt dette rent. Manglende opprettholdelse av optimale hygieniske forhold kan være årsaken til en hurtig forverring av apparatet og skape farlige situasjoner.



Rester av oppsamlet skitt i nærheten av varmekilder kan ta fyr under en normal bruk av apparatet og skape farlige situasjoner. Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes.



Den kjemiske effekten ved salt og/eller eddik eller andre stoffer med klorid, kan over tid generere korrosjon på innsiden av kokeområdet. Hvis apparatet er i kontakt med disse stoffene, må det vaskes nøye med rengjøringsmiddel, skylles godt og tørkes med omhu.



Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slpende 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 kokeområdet. Bruk en vanlig sprayflaske og sprut flytende rengjøringsmiddel på hele overflaten (kokeområde, 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).

Tøm ut vannet ved bruk av systemet for bevegelse av kokekaret.

Beveg kokekaret først etter å ha satt en beholder (tilegnet for materiale og innholdskapasitet) under uttømmingsslusen.

Fyll beholderen halvveis opp, slik at den kan håndteres på en sikker måte.

Tøm beholderen ved å følge prosedyrene for eliminering av avfall som gjel-

der i brukerlandet og sett den tilbake i tilhørende posisjon.

Gjenta operasjonene beskrevet over til kokekaret er helt tomt.

Når de beskrevne inngrepene er fullført, må kokekaret tørkes med en ikke-slipende klut.

For å fjerne enhver rest av fuktighet, er det nødvendig å gjøre ferdig operasjonene for ordinært vedlikehold, skru på apparatet og la det virke i mist 2-3 minutter før det skrus av. (Se prosedyre del 2 Instruksjoner for bruk: Tenning/ Avskruing).

Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringsssyklus.

RENGJØRING FØR APPARATET SETTES UT AV DRIFT OVER EN LENGRE PERIODE

Se Kap. 5 / Inngrep for driftsstans / Sette ute av drift over en lengre periode.

Luft apparatene og lokale ne regelmessig.

OPPSUMMERENDE TABELL / KOMPETANSE - INNGREP - HYPPIGHET



Før man går videre, vennligst slå opp i kap. 2 «Oppgaver og yrkestittel»



Hvis det oppstår en feil, vil den generelle operatøren gjennomføre en første inspeksjon, og hvis vedkommende er kvalifisert, fjerne årsakene til feilen og gjenopprette riktig drift av utstyret.



Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømmettet og steng alle kraner. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter.



Autorisert vedlikeholdstekniker griper inn hvis generell operatør ikke har klart å finne fram til årsaken, eller hvis gjenopprettelsen av apparatets riktige funksjon medfører inngrep som generell operatør ikke er i stand til å utføre.

NO

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 røkkanal	Årlig
	Kontroll av termostater (sikkerhets- og arbeidstermostater)	Årlig
	Smøring av gasskraner	Ved behov
	Kontroll av mikrobryter	Årlig
	Kontroll av ventil	Hvert halvår

PROBLEMLØSNING / I tilfelle apparatet ikke fungerer på riktig måte må man forsøke å løse mindre problemer ved hjelp av denne tabellen.

FEIL	MULIG ÅRSAK	TILTAK
Gassapparatet slår seg ikke på	Gasskranen er stengt. - Det finnes luft i rørsystemet	Åpne opp gasskranen / Gjenta inngrepene for antenning / Bytt ut piezotennen
Det er flekker inne i koke-rommet	Kvaliteten på vannet / Dårlig rengjøringsmiddel / Utilstrekkelig skylling	Bruk spesifisert rensmiddel. Gjenta skyllingen
Pilotflammen tennes ikke	Kontroller den piezoelektriske antenneskretsen / piloten er blokkert / gasskranen er stengt / kranen for gass eller termostat er skadet	Skift ut ledning, tennplugg eller piezo / Skift ut - rengjør pilotdyse / åpne gasskran / skift ut kran eller termostat (se kapittel utskifting av komponenter)
Piloten tennes men flammen forblir ikke tent	Termoelement skadet / Sikkerhetstermostaten har grepet inn / Gassventil skadet	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
Utstyret koker ikke korrekt	Problem med gasstrykk / Posisjon kule gasstermostat gassventil / Gassventil / kontroller type kar (f.eks. inox-stål etc.)	Åpne opp gasskranen / Gjenta inngrepene for antenning / Bytt ut piezotennen
Brennerflammen slukkes under funksjon	Problem med gasstrykk / utilstrekkelig luftinntak / feil dyse	Kontroller dynamisk gasstrykk (alle maskiner tent) / juster luftinntak / skift dyser
Det kommer ikke vann inn i karet	Vannslusen er stengt	Åpne vannslusen
Tipp av karet er blokkert	Tippesystem skadet	Kontakt teknisk assistanse-tjeneste
Varsellampene forblir slukket.	Hovedbryter er ikke koblet inn DET ER en differensial- og/eller magnetisk sikring er gått	Koble inn hovedbryteren. Sett på differensial- og/eller magnetisk sikring



Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømmettet og steng alle kraner. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter



SETTE UTE AV DRIFT OG DEMONTERING AV APPARATET



Det er obligatorisk å utføre materialenes eliminering i samsvar med gjeldende forskrifter i det landet maskinen demonteres

I SAMSVAR med Direktivene (se Seksjon nr. 0.1) vedrørende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt eliminering av avfall. Symbolet med krysset søppelbøtte, plassert på apparatet eller på emballasjen, indikerer at produktet ved endt levetid må elimineres separat fra annet avfall. Kildesorteringen av dette apparatet ved endt levetid, organiseres og styres av produsenten. En bruker som vil kvitte seg med apparatet må derfor ta kontakt med produsenten og følge systemet som denne benytter for å tillate apparatets kildesortering ved endt levetid. Tilpasset kildesortering for videre resirkulering av maskinen, for en miljøvennlig behandling og eliminering, bidrar til å unngå eventuelle negative konsekvenser på miljøet og for helsen. I tillegg vil det bli lettere å foreta gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet er laget av. Hvis brukeren eliminerer apparatet på ulovlig vis, vil dette føre til administrative sanksjoner i samsvar med gjeldende forskrifter.



Apparatet må settes ute av drift og demonteres av både elektrisk og mekanisk faglært personale, som må ha på seg personlig verneutstyr som er egnet for inngrepet som skal utføres, vernehansker, vernesko, hjelm og vernebriller.



Før man starter demonteringen må man sørge for en stor nok plass rundt apparatet, som er ordnet slik at alle bevegelser kan utføres uten farer

Man må:

- Fjerne spenningen fra strømmettet.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- Ta vekk de elektriske ledningene som stikker ut bak på apparatet.
- Stenge kranen for innføring av vann (nettkran) fra vannforsyningen.
- Koble i fra og fjern vannsystemets rør fra apparatet.
- Koble i fra og fjern røret i utgang for tømning av gråvann.



Etter dette inngrepet kan det danne seg våte områder rundt apparatet. Tørk eventuelt opp før det utføres andre inngrep

Når driftsområdet er gjenopprettet som beskrevet, må man:

- Demontere beskyttende panel.
- Demontere apparatets hoveddeler.
- Dele apparatets deler inn etter type (f.eks. metalliske materialer, elektriske, osv.) og sende dem inn til en miljøvernstasjon.

ELIMINERING AV AVFALL



Under bruk og vedlikehold må man passe på at forurensende produkter (oljer, smørefett, osv.) ikke havner i naturen, men kildesorteres etter sammensetningen av de ulike materialene og i samsvar med gjeldende forskrifter.

Ulovlig eliminering av avfall er straffbart og reguleres av forskrifter som gjelder i det området lovbruddet forekommer.

NO

CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 200773
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA- KIA- DAS	Rev. 1 - 03/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENT- TYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT	M.I.U. / manuale di installazione e uso / installation and user manual
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL - MODELL	GAS / GAZ
ANNO - YEAR - ANNÉE - AÑO - ANO - ROK - JAAR - ГОД - BYGGÅR - ÅR - ÉVE	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - CON- FORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - MEGFELELÉSÉRT	CE

TARGA DI IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION PLATE

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance

A	MADE IN EU COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT	CE
	REA 1523814 ITALY	
V	MODEL MOD. M	B
Hz	SE NO. NUM. S	

A	Mod.	SN° DR					
	V	Hz	kW	Type			
Cat.	ES-IE	PT	PL	FR-BE	NL	MT-CY	AT-CH
Pr (mbar)	12H3+	12H3+	12E3P	12E43+	12L3P	13BP	12H3BP
	20,28/37	20,28/37,50/67	20,37	20/25,28/37	25,37,50	30	20,50
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SL-TS	DE	AL-IS-DK-FIN-SE-RO	LV		
Pr (mbar)	12E3P	12H3P	12E2LL3BP	12H3BP	12H		
	20,37,50	20	20,20,50	20,30	20		
1 Ch (h)		kW	m³/h	G30		Kg/h	
	EN203-1 0694	PIN N° BL2792	G23	m³/h	G31	Kg/h	

0.1 NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Reg. 2016/426/CE (GAR) / EN 437 EN 203-1; EN 203-2-8

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

/ Reg. 1935/2004/CE (MOCA)

/ Dir. 2014/35/EU (LVD)

/ Dir. 2014/30/EU (EMC)

/ TECHNICAL DATA

MOD.	Dim. vasca (cm)	Cap. vasca (l)	Bruciatori gas (kW)	Attacco gas Ø"	Ass. el (W)	Alim. (kW)	Peso (kg)
MODEL	Dim. tank (cm)	Tank capacity (l)	Gas burners (kW)	Gas coupling Ø"	Power consumption (W)	El. supply (kW)	Weight (kg)
SU ARMADIO / ON CABINET							
BRG78A	71x48x15	60	13.5	1/2"	-	-	113
BRG98A	79x69x20	80	20	1/2"	230 V ~ 1N 50 Hz	20	164
TOP							
BRG912T	80x69x20	80	21	1/2"	230 V ~ 1N 50 Hz	21	170

 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.

CARATTERISTICHE ACQUA / WATER SPECIFICS	
Durezza / Hardness	Softened Max. 7°TH (5°e, 4°dH, 70ppm)
Qualità / Quality	Chloride Cl ⁻ : 100 mg/l max. / Chlorine Cl ₂ : 0.2mg/l max
Conducibilità / Conductivity	Min 20 µS/cm
Temperatura acqua in ingresso / Inlet water temperature	Max 60 °C

/ TECHNICAL DATA

AT / Austria	EE / Estonia	IS / Iceland	NO / Norway
AL / Albania	ES / Spain	IT / Italy	PL / Poland
BE / Belgium	FI / Finland	LT / Lithuania	PT / Portugal
BG / Bulgaria	FR / France	LV / Latvia	RO / Romania
CH / Switzerland	GB / UK	LU / Luxembour	SE / Sweden
CY / Cyprus	GR / Greece	bourg	SI / Slovenia
CZ / Czech Rep.	HR / Croatia	MK / Macedonia	SK / Slovakia
DE / Germany	HU / Hungary	MT / Malta	TR / Turkey
DK / Denmark	IE / Ireland	NL / Netherland	

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			BRG78A	BRG98	BRG912
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		13,5	20	21
	G20	m³/h	1,429	2,115	2,220
Consumo gas - Gasconsumption	G30/G31	kg/h	1,065/ 1,049	1,576/ 1,533	1,655/ 1,630
Bruciatore principale - Main burner	G20 20 mbar*		270L	1/4” 360L ****	1/4” 360L ****
R.D.A.-X mm			22	open	open
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36	36
Bruciatore principale - Main burner	G30/G31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		185K	1/4” 235L	1/4” 225/ 300W
R.D.A.-X mm			20	open	open
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

****Con regolatore di pressione / governed appliances - Pressione all'ugello /
Injector pressure 13,5 mbar for BRG98, 13,8 mbar for BRG912

AT, CH					
Modelli – Models			BRG78A	BRG98	BRG912
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		13,5	20	21
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,429	2,115	2,220
	G30/G31	kg/h	1,065/ 1,049	1,576/ 1,533	1,655/ 1,630
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		270L	1/4” 360L****	1/4” 360L****
R.D.A.-X mm			22	open	open
BY PASS-Ø1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36	36
Bruciatore principale - Main burner	G30/G31 50 mbar*		160L	1/4” 210L	1/4” 195/300W
R.D.A.-X mm			22	open	22
BY PASS-Ø1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 50 mbar*		19	19	19

BE, FR					
Modelli – Models			BRG78A	BRG98	BRG912
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		13,5	20	21
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,429	2,115	2,220
	G25	m³/h	1,662	2,460	2,583
	G30/G31	kg/h	1,065/1,049	1,576/1,533	1,655/1,630
Bruciatore princ - Main burner	G20/G25 20/25 mbar*		270L	1/4” 340L	1/4” 350L
R.D.A.-X mm			22	open	open
BY PASS-Ø1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20/G25 20/25 mbar*		36	36	36
Bruc.princ - Main burner	G30/G31 28-30/37 mbar*		185K	1/4” 235L	1/4” 225/300W
R.D.A.-X mm			20	open	open
BY PASS-Ø1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 28-30/37 mbar*		19	19	19

****Con regolatore di pressione / governed appliances - Pressione all’ugello / Injector pressure 13,5 mbar for BRG98, 13,8 mbar for BRG912

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

DE					
Modelli – Models			BRG78A	BRG98	BRG912
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		13,5	20	21
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,429	2,115	2,220
	G25	m³/h	1,662	2,460	2,583
	G30/G31	kg/h	1,065/1,049	1,576/1,533	1,655/1,630
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		270L	1/4" 360L ***	1/4" 360L ***
R.D.A.-X mm			22	open	open
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36	36
Bruc.princ - Main burner	G25 20 mbar*		275/350L	1/4" 410L ****	1/4" 415L ****
R.D.A.-X mm			22	open	25
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G25 20 mbar*		36	36	36
Bruc.princ - Main burner	G30/G31 50 mbar*		160L	1/4" 210L	1/4" 195/300W
R.D.A.-X mm			22	open	22
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 50 mbar*		19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

***Con regolatore di pressione / governed appliances - Pressione all'ugello / Injector pressure 13,5 mbar for BRG98, 13,8 mbar for BRG912

****Con regolatore di pressione / governed appliances - Pressione all'ugello / Injector pressure 12,5 mbar for BRG98, 11,5 mbar for BRG912

NL					
Modelli – Models			BRG78A	BRG98	BRG912
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		13,5	20	21
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,429	2,115	2,220
	G25.3	m³/h	1,623	2,404	2,525
	G30/G31	kg/h	1,065/1,049	1,576/1,533	1,656/1,630
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		270L	1/4" 360L ***	1/4" 360L ***
R.D.A.-X mm			22	open	open
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		36	36	36
Bruciatore princ - Main burner	G25.3 25 mbar*		260/350L	1/4" 410L ****	1/4" 415L ****
R.D.A.-X mm			22	open	25
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G25.3 25 mbar*		36	36	36
Bruciatore princ - Main burner	G30/G31 30/30 mbar*		185K	1/4" 235L	1/4" 225/300W
R.D.A.-X mm			20	open	open
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 30/30 mbar*		19	19	19

MT, CY, IS					
Modelli – Models			BRG78A	BRG98	BRG912
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		13,5	20	21
Consumo gas - Gasconsumption	G30/G31	kg/h	1,065/1,049	1,576/1,533	1,656/1,630
Bruciatore princ - Main burner	G30/G31 30/30 mbar*		185K	1/4" 235L	1/4" 225/300W
R.D.A.-X mm			20	open	open
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 30/30 mbar*		19	19	19

***Con regolatore di pressione / governed appliances - Pressione all'ugello / Injector pressure 13,5 mbar for BRG98, 13,8 mbar for BRG912

****Con regolatore di pressione / governed appliances - Pressione all'ugello / Injector pressure 12,5 mbar for BRG98, 11,5 mbar for BRG912

HU				
Modelli – Models			BRG98	BRG912
Tipo – Type A1				
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		20 (18,5 kW for G25.1)	21 (19,5 kW for G25.1)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	2,115	2,220
	G25.1	m³/h	2,271	2,394
	G30/G31	kg/h	1,576/1,533	1,656/1,630
Bruciatore princ - Main burner	G20 25 mbar*		1/4" 360L ***	1/4" 360L ***
R.D.A.-X mm			open	open
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 25 mbar*		36	36
Bruciatore princ - Main burner	G25.1 25 mbar*		1/4" 410L ****	1/4" 415L ****
R.D.A.-X mm			open	25
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G25.1 25 mbar*		36	36
Bruciatore princ - Main burner	G30/G31 29/37 mbar*		1/4" 235L	1/4" 225/300W
R.D.A.-X mm			open	open
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 29/37 mbar*		19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

***Con regolatore di pressione / governed appliances - Pressione all'ugello / Injector pressure 13,5 mbar for BRG98, 13,8 mbar for BRG912

****Con regolatore di pressione / governed appliances - Pressione all'ugello / Injector pressure 12,7 mbar for BRG98, 11,5 mbar for BRG912

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

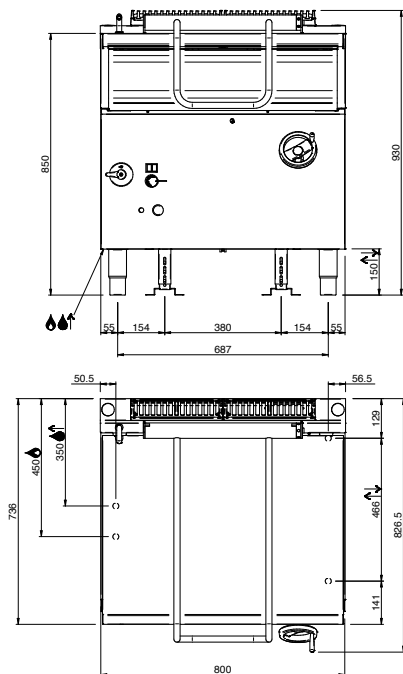


SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

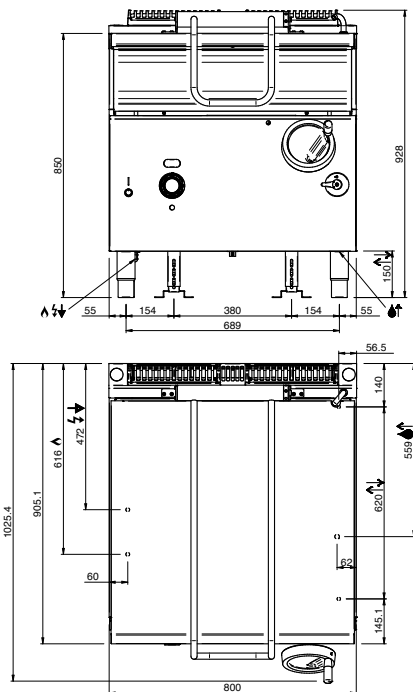


REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

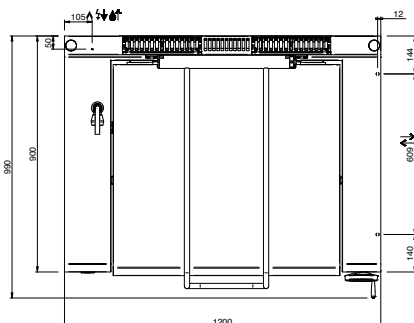
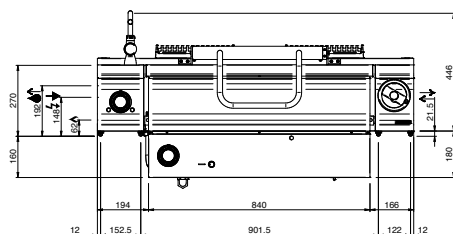
BRG78A



BRG98A

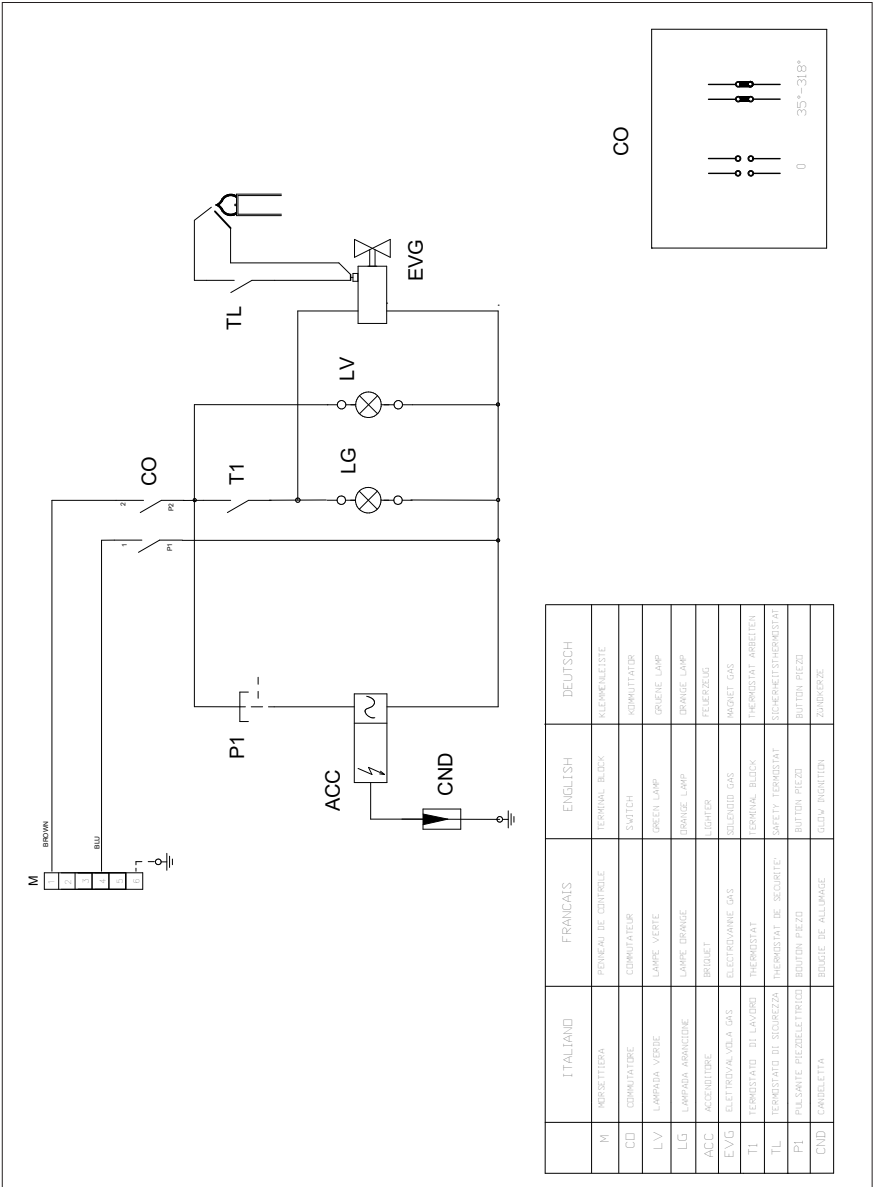


BRG912T



SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM

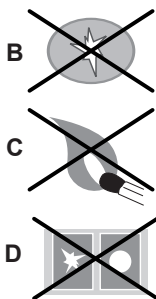
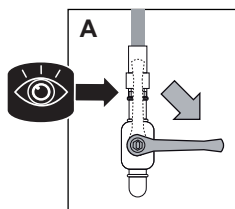
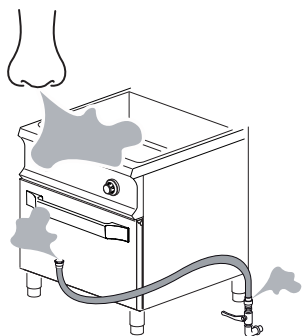
BRG9...



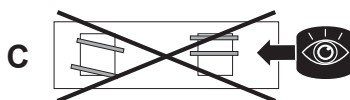
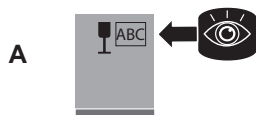


INSTALLAZIONE / INSTALLATION

a)

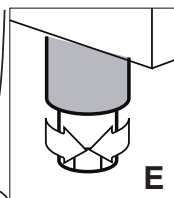
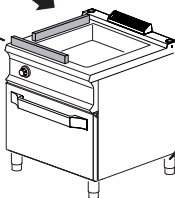
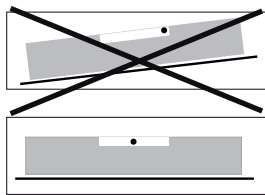


b)

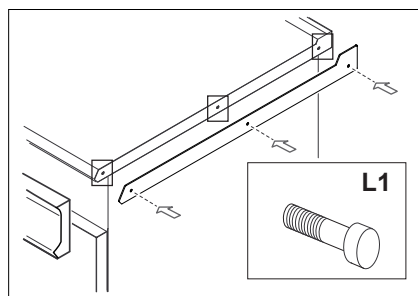
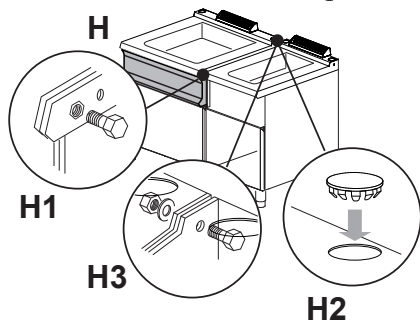
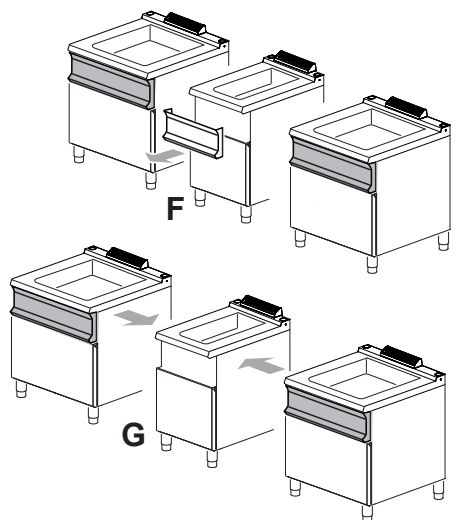


c)

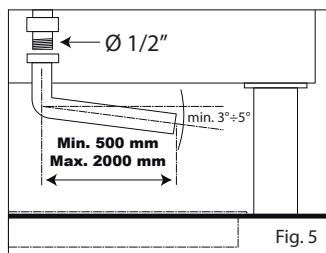
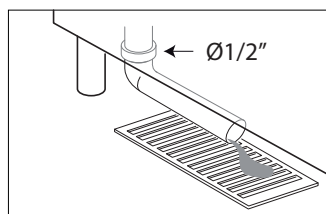
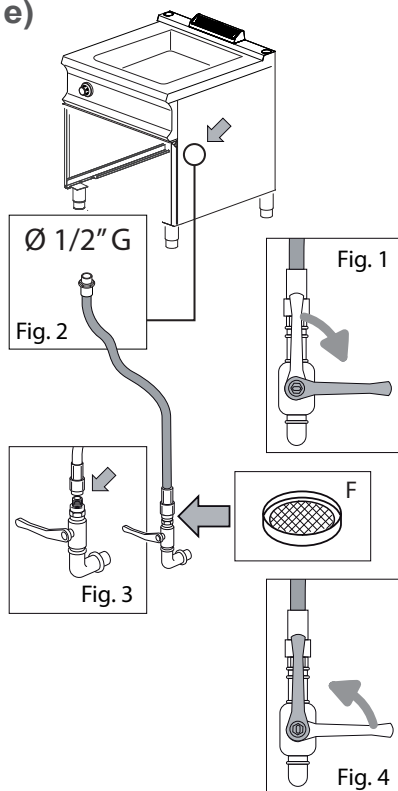
D



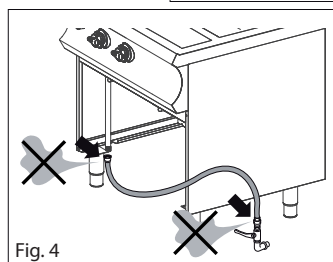
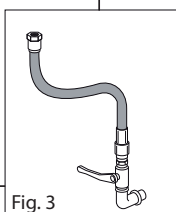
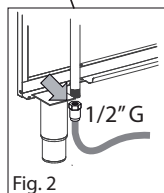
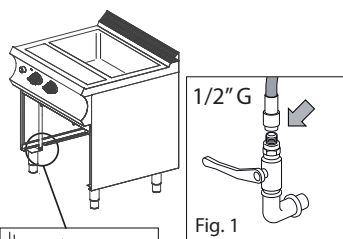
d)



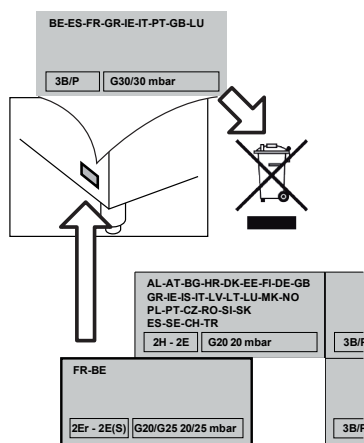
e)



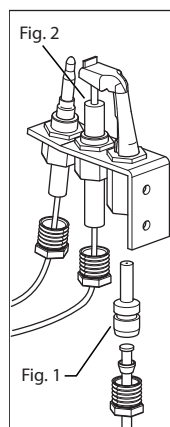
f)



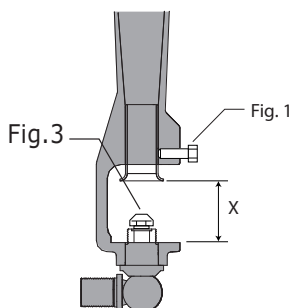
g)



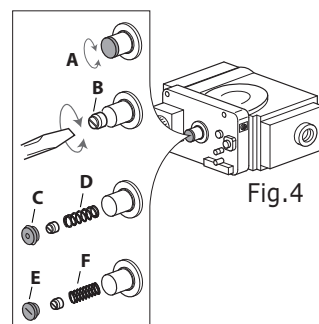
h)

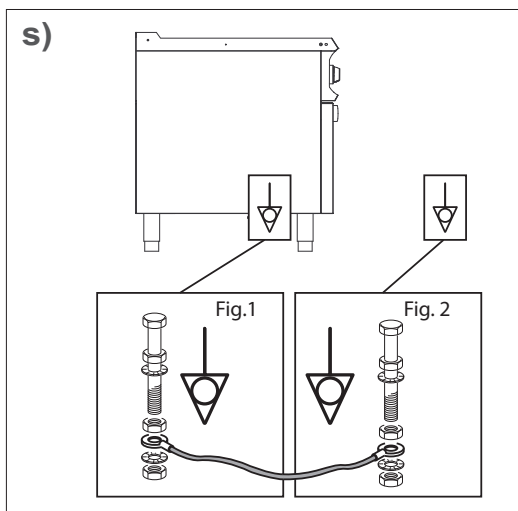
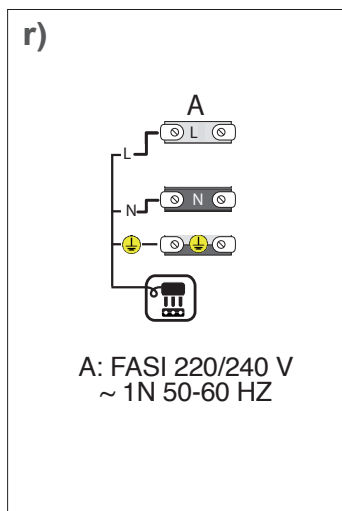


i)

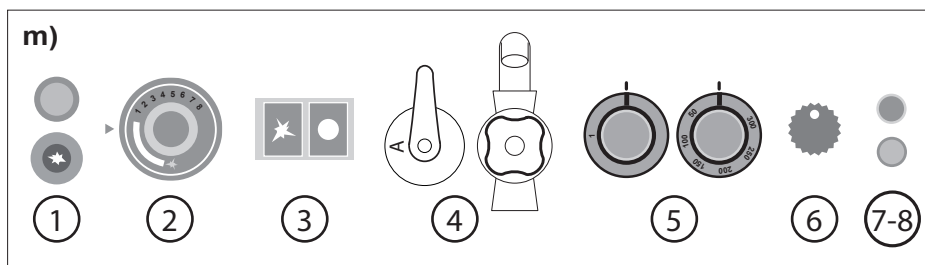
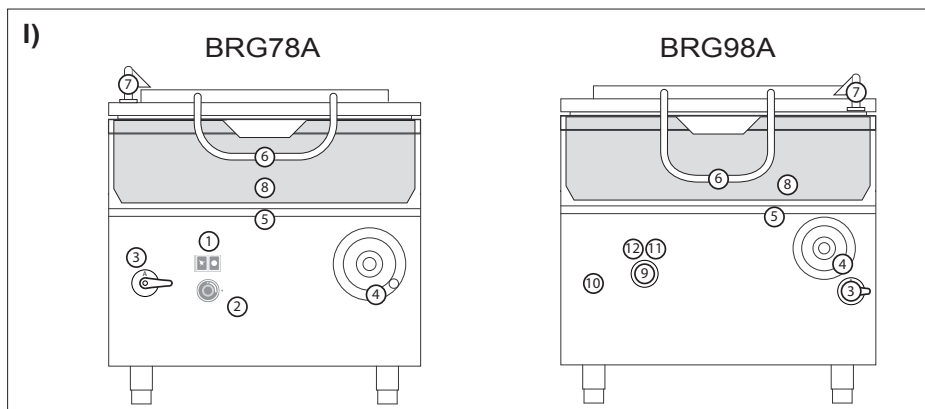


q)

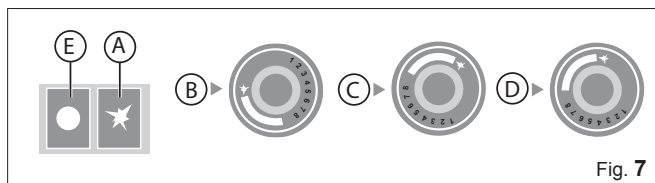




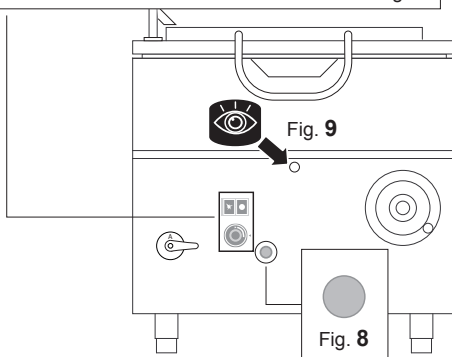
USO / USER



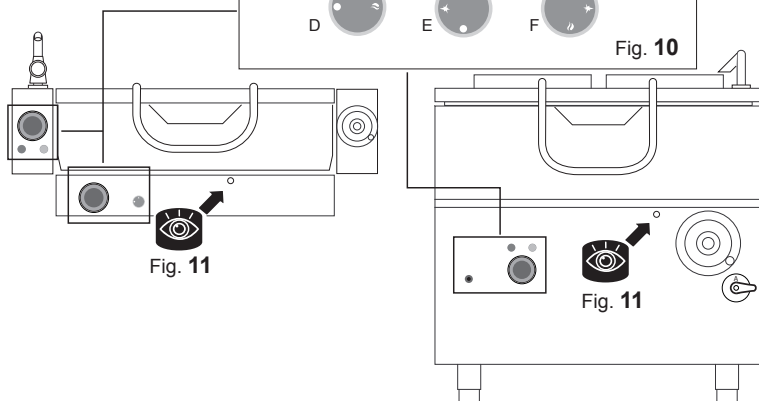
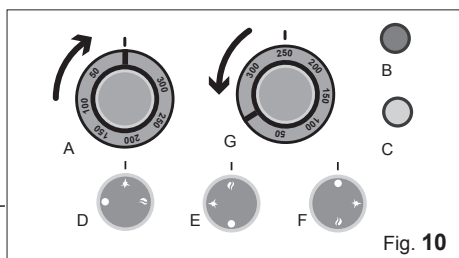
o)



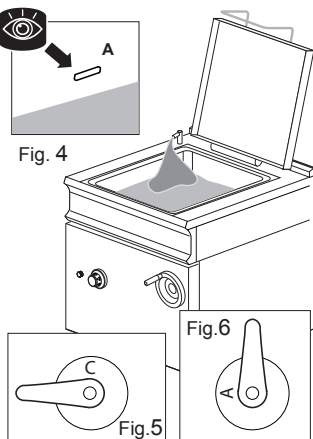
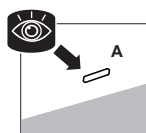
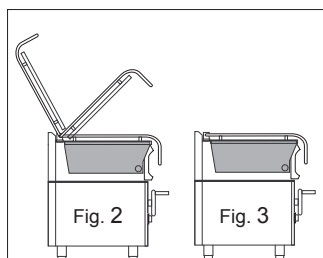
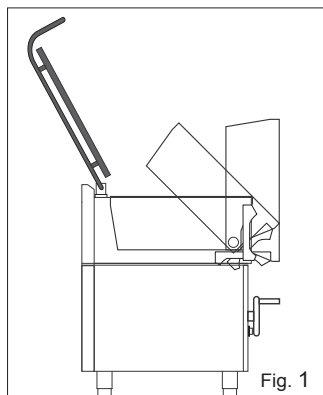
BRG7...



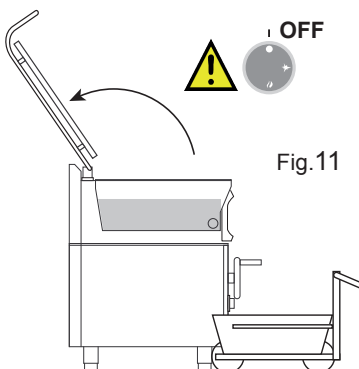
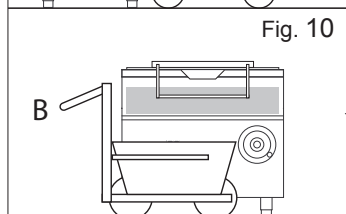
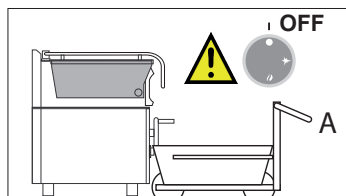
BRG9...



n)



p)





Grafen Europe Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12

62-023 Robakowo

info@grafen.com

www.grafen.com