



GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

FRYTOWNICA

GRFRBE74A

GRFRE74A2V

GRMFRE74A2V

GRFRBE77A

GRFRE74T2V

GRMFRE74T

GRFRBE74T

GRMFRE74A

GRMFRE77T

GRFRBE77T

GRMFRE77A

GRMFRE74T2V

Instrukcja obsługi i instalacji PL

FRBE74T / 74A
FRBE77T / 77A

FRBE74AD / 77AD

FRBE74AHP

FRE74T2V / 74A2V

FRE74T / 74A
FRE77T / 77A

FRBE94T / 94A
FRBE98T / 98A

FRE94A2V
FRE94A / 98A

FRBE94TD / 94AD
FRBE98TD / 98AD

FRBE94HP

FRIGGITRICE
MANUALE DI INSTALLAZIONE E USO

FRYER
INSTALLATIONS AND USE INSTRUCTIONS

FRITEUSE
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FREIDORA
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

FRITTEUSE
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

FRITADEIRA
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

FRITUURPAN
HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

FRYTKOWNICA
PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

ФРИТЮРНИЦА
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

FRYER
HÅNDBOK FOR INSTALLASJON OG BRUK

IT

EN

FR

ES

DE

PT

NL

PL

RU

NO



10/2022 - Ed 4 - Cod. n° 200775





DESCRIZIONE DEI PITTOGRAMMI

Segnalazioni di pericolo.

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

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

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

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

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

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

 Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento.

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

 Obbligo di occhiali di protezione.

 Obbligo di guanti di protezione.

 Obbligo di casco di protezione.

 Obbligo di scarpe antinfortunistiche.

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

 Consigli e suggerimenti per effettuare una corretta procedura

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

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

 Simbolo della messa a terra.

 Simbolo per attacco al sistema Equipotenziale.

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



SOMMARIO

1-2. INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

3. POSIZIONAMENTO E MOVIMENTAZIONE

4. ALLACCIAMENTO ALLE FONTI DI ENERGIA

5. OPERAZIONI PER LA MESSA IN SERVIZIO

6. SOSTITUZIONE COMPONENTI

7. ISTRUZIONI PER L'USO

8. MANUTENZIONE

9. SMALTIMENTO

10. DATI TECNICI / IMMAGINI



INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

1.

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

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

L'utilizzo di: Figure/Immagini/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

SCOPO DEL DOCUMENTO / Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della stessa è stata attentamente 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 (rete elettrica, rete gas etc);
- predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
- illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
- eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra 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'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indi-

cazioni. 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 sdruc-ciolo e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti/le superfici immediatamente a ridosso/a contatto dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

COLLAUDO E GARANZIA /

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

Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione dell'apparecchiatura, tale durata non è prorogabile. Copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia. I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici autorizzati dal costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione

di difetti in garanzia sono a carico del rivenditore.

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

LA GARANZIA DECADE NEI CASI DI /

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

- Danni provocati da una errata installazione.
- Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
- Danni provocati da uso di ricambi non originali.
- Danni provocati da un'errata ma-

nutrizione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.

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

AUTORIZZAZIONE /

Per autorizzazione s'intende il permesso d'intraprendere un'attività inerente

all'apparecchiatura. L'autorizzazione è data da colui che è responsabile dell'apparecchiatura (costruttore, acquirente, firmatario, concessionario e/o titolare del locale).

DATI TECNICI e IMMAGINI /

La sezione si trova alla fine del presente manuale.



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



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



Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.



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



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



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



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



A seconda dei modelli, 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 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.



Munirsi se del caso di cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica con caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento modello H07RN-F. La tensione di alimentazione sopportata dal cavo, ad apparecchiatura funzionante, non deve discordarsi dal valore della tensione nominale $\pm 15\%$ riportata in calce alla tabella dati tecnici.



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. 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.



L'apparecchiatura deve essere installata e utilizzata in modo da escludere qualsiasi contatto fra grasso e acqua.

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 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



POSIZIONAMENTO E MOVIMENTAZIONE



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 maggiorata del 20%.



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



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



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



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

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



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 pressio-

ne, 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 b)

Posizionare nel luogo di lavoro (vedi condizioni limite di funzionamento ed ambientali consentite), preventivamente reso idoneo, l'apparecchiatura.

La messa in bolla e fissaggio preve-

de: 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. c)

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



Pareti incombustibili / 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.

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. c)

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.



Prima di procedere nelle operazioni vedi “Informazioni generali di sicurezza”.



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



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

ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

La connessione elettrica deve essere eseguita conformemente alle norme locali in vigore, solo da personale autorizzato e competente. 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 morsettiera 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 accurato 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. d).

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 morsettiera.



È vietato modificare il cablaggio all'interno dell'apparecchiatura

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL CAVO ALLA MORSETTIERA



Rimuovere nei casi previsti, il pannello del box protezione morsettiera posto sul retro della macchina.

Collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera 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. e).

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 prossimità 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****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 intera-

zione 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.

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

1. Pulizia dai materiali di protezione (oli, grassi, siliconi etc.) all'interno e all'esterno del vano cottura (vd. cap. 3 / Rimozione dei materiali di protezione)
2. Verifiche e controlli generali quali:
 - Verifica apertura interruttori e saracinesche di rete (per es. acqua, elettricità, gas quando previsto);
 - Verifica degli scarichi (quando previsto);
 - Verifica e controllo dei sistemi di aspirazione fumi/vapori esterni (quando previsto);
 - Verifica e controllo dei pannelli di protezione (tutte le pannellature devono essere montate correttamente)

DESCRIZIONE DEI MODI DI ARRESTO



In generale, nelle condizioni di arresto per anomalia di funzionamento e di emergenza è obbligatorio, nel caso di imminente peri-

colo, chiudere tutti i dispositivi di blocco delle linee di alimentazione a monte dell'apparecchiatura (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. Rimoz dei materiali di protezione)

MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA

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

MESSA FUORI SERVIZIO GIORNALIERA /

Terminate le operazioni sopra descritte, è necessario:

1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (per es. Gas - 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 pres-

sione, 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.

**SOSTITUZIONE COMPONENTI**

CONTATTARE L'ASSISTENZA TECNICA AUTORIZZATA E CONSULTARE IL MANUALE TECNICO.

**ISTRUZIONI PER L'USO****UBICAZIONE DEI PRINCIPALI COMPONENTI - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. f).**

La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni. 1. Manopola accensione / 2. Indicatore luminoso / 3. Saracinesca di scarico olio dal vano di cottura / 4. Cestello / 5. Coperchio / 6. Vano cottura / 7. Contenitore per la raccolta olio combusto / 8. Manopola di Selezione / 9. Manopola Funzioni / 10. Display

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

La descrizione è puramente indicativa e può subire variazioni.

- ① **MANOPOLA ACCENSIONE E TERMOSTATO.** Esegue tre diverse funzioni: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito.
2. Regolazione della temperatura d'eser-

cizio / 3. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento.

(2) INDICATORE LUMINOSO ROSSO. L'indicatore quando presente, è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.

(3) MANOPOLA DI SELEZIONE
Esegue tre funzioni: 1. Regolazione della temperatura d'esercizio / 2. Regolazione del tempo / 3. Selezione dei programmi

(4) MANOPOLA FUNZIONI. Esegue quattro diverse funzioni: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito / 2. Avvio funzione TEMPERATURA / 3. Avvio funzione TEMPO / 4. Avvio funzione PROGRAMMI

(5) DISPLAY. Visualizza temperatura, timer e programmi

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".



Mettere in funzione l'apparecchiatura solo dopo il riempimento a livello con olio/grasso il vano cottura. Ogni altro utilizzo è considerato uso improprio e quindi pericoloso.



Troppo olio/grasso all'interno del vano cottura può essere causa di trascinamento e permane il rischio residuo di ustione. **Rispettare durante il carico il livello di Min. e Max. riportato nel vano cottura.**



L'assenza di olio all'interno del vano cottura con l'apparecchiatura in funzione può essere causa di rischio residuo d'incendio. Durante il funzionamento il livello dell'olio/grasso nel vano cottura deve rimanere entro limiti segnalati.



Durante l'uso si raccomanda di: non versare sali o aromi o altro all'interno del vano cottura, non coprire con coperchi o altro il vano cottura per evitare lo sgocciolamento di condensa all'interno del vano cottura.



Non usare grasso / olio vecchio (Pericolo di aumento del punto di infiammabilità e sovratemperatura)

CARICO OLIO/GRASSO NEL VANO COTTURA - vd. sez. ILL - RIF h)

L'apparecchiatura può avere una o due saracinesche. Aprire la porta e controllare che la saracinesca di scarico olio/grasso sia in posizione "Chiuso" (Fig. 1).

Versare il prodotto utilizzato per la lavorazione (olio e/o grasso) all'interno della vano cottura rispettando il livello di minimo massimo riportato nel vano cottura stesso (Fig. 2).



Il livello dell'olio alla temperatura massima aumenta di circa 1 cm rispetto al livello a freddo



Utilizzando del grasso (strutto o altro) allo stato solido, è necessario durante l'accensione regolare al minimo il termostato per consentire uno scioglimento lento e graduale del prodotto all'interno del vano cottura.



La quantità massima di olio/grasso (lardo o simili) all'interno del contenitore / vasca deve essere: - per es. FR(B)E77A circa 12 kg / FRE...A(T)2V circa 6,5 kg / FRBE74AHP circa 15 kg / FR(B)E94A circa 16 kg / FRBE94HP circa 17,5kg

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO



L'apparecchiatura deve essere accesa dopo aver effettuato il carico dell'olio/grasso all'interno del vano di cottura. Non accendere a secco (con il vano cottura vuoto). Non rabboccare il livello dell'olio/grasso quando l'apparecchiatura è in funzione.



Durante l'uso non lasciare l'apparecchiatura incustodita

Terminate con successo le operazioni descritte, per iniziare la procedura di cottura è necessario agire come descritto.

MODELLO SENZA DISPLAY

vd. sez. ILL - RIF i)



La temperatura minima è di circa 100°C e la massima raggiungibile è di circa 190°C

Per iniziare la cottura è necessario:

1. Ruotare la manopola nella posizione desiderata (Fig. 3A) l'indicatore luminoso "G" indica una fase di funzionamento.
2. Ruotare in posizione "Zero" (Fig. 3B) la manopola per arrestare la generazione di calore e spegnere l'apparecchiatura a fine ciclo di lavoro.

MODELLO CON DISPLAY

vd. sez. ILL - RIF o)



È possibile impostare la temperatura tra gli 0°C e i 180°C

Per iniziare la cottura è necessario:

1. Ruotare la Manopola Funzioni su simbolo Temperatura (Fig. 1A), il led verde indica una fase di riscaldamento (Fig. 1B).
2. Ruotare e premere la Manopola di Selezione per scegliere la temperatura desiderata (Fig. 1C).



Si attiva la funzione MELTIN (Lento riscaldamento) fino a 50°C. A display compare la scritta MEL alternata alla temperatura impostata Fig. 1D).



Per visualizzare la temperatura attuale a display premere la Manopola di Selezione (Fig. 1C)

3. Ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" (Fig. 1E) per spegnere l'apparecchiatura.

ALTRE FUNZIONI DISPLAY /

FUNZIONE TIMER / vd. sez. ILL - RIF o)

Per attivare questa opzione è necessario:

1. Ruotare la Manopola Funzioni sul simbolo Tempo (Fig. 1F)

2. Ruotare e premere la Manopola di Selezione per impostare il tempo desiderato (da 01 a 99 minuti - Fig. 1C).

Inizia il tempo a scalare (Fig. 1D).

A tempo esaurito sul display compare "END" insieme a tre segnali acustici



Premere la Manopola di Selezione per resettare il tempo impostato

3. Ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" (Fig. 1E) per spegnere l'apparecchiatura.

FUNZIONE PROGRAMMI / vd. sez. ILL - RIF o)

- **NUOVO PROGRAMMA** / Per memorizzare un programma è necessario:

1. Ruotare la Manopola Funzioni su simbolo Programmi (Fig. 1G)
2. Ruotare e tenere premuto per 5 sec la manopola di Selezione (Fig. 1C) su nuovo programma (vd Fig. 1H). Un segnale acustico conferma la scelta.

3. Ruotare e premere la manopola di Selezione per impostare: 1. Temperatura / 2. Timer / 3. Tempo di Scuotimento (cestello) / 4. Compensazione del carico (temperatura minima di cottura / Fig. 1D).



Per salvare il programma premere per 5 sec la Manopola di Selezione. Un segnale acustico conferma la memorizzazione



È possibile memorizzare fino a n. 100 programmi (da P00 a P99)

Ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" e uscire dalla funzione (Fig. 1E).

- MODIFICA PROGRAMMA /

1. Ruotare la Manopola Funzioni su simbolo Programmi (Fig. 1G)
2. Ruotare e premere per 5 secondi la Manopola di Selezione per scegliere il programma da modificare
3. Ruotare e premere la Manopola di Selezione per entrare nei parametri: 1. Temperatura / 2. Timer / 3. Tempo di

Scuotimento (cestello) / 4. Compensazione del carico (temperatura minima di cottura / Fig. 1D).

4. Per modificare i valori ruotare e premere la Manopola di Selezione sul parametro desiderato



Per salvare le modifiche premere per 5 sec la Manopola di Selezione. Un segnale acustico conferma la modifica

Ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" e uscire dalla funzione (Fig. 1E).

- **AVVIO PROGRAMMA** / vd. sez. ILL - RIF o) Per attivare questa opzione: 1. Ruotare la Manopola Funzioni su simbolo Programmi (Fig. 1G)
2. Ruotare e premere la Manopola di Selezione (Fig. 1C) per scegliere e avviare il programma desiderato (per es. P04). Un segnale acustico conferma la scelta.

3. Ruotare e premere la Manopola di Selezione sul tempo impostato. Si avvia il programma selezionato e inizia il ciclo di cottura

A tempo esaurito sul display compare "END" insieme a tre segnali acustici

Per interrompere / uscire dal programma ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" (Fig. 1E).

- **CANCELLA PROGRAMMA** / Per attivare questa opzione: 1. Ruotare la Manopola Funzioni su simbolo Programmi (Fig. 1G)

2. Ruotare e premere per 5 sec la Manopola di Selezione (Fig. 1C) per scegliere il programma da cancellare (per es. P04). Un segnale acustico dà conferma.

3. Selezionare il parametro Timer e impostare il valore su 0.00 (Fig. 1D), premere per 5 sec la Manopola di Selezione per confermare la cancellazione del programma.

Per uscire dalla funzione ruotare la Manopola Funzioni in posizione "Zero" (Fig. 1E).



Per la diagnostica e il troubleshooting contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata

CARICO-SCARICO DEL PRODOTTO - vd. sez. ILL RIF i)



La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del recipiente (Cestello Fig.4). Per esempio: **patatine fritte (6x6 mm) 1,5 kg per modello 700 / 1 kg (per cestello) per mod. 2V rotative 700 / 2,5 kg per modello -HP700 / 2,5 kg per 900 / 1 kg per 2V 900/ 2,5 kg per modello -HP900**



Attendere il raggiungimento della temperatura desiderata prima di introdurre il cestello nel vano cottura.



Il prodotto in cottura deve immergersi completamente nell'olio all'interno del vano cottura.



È vietato l'uso di cibo troppo umido e di pezzatura troppo grande (**Pericolo di improvvisa ebollizione**)



MOD. TILTING 700: Il carico massimo è 1,5 kg e il volume di espansione è 5,3 litri / **MOD. ROTATIVA 700:** Il carico massimo è 1,5 kg e il volume di espansione è 6,1 litri (versione armadiata) e 4 litri (versione top) / **MOD. ROTATIVA 2V 700:** Il carico massimo è 1 kg (per cestello) e il volume di espansione è 2,6 litri (per vasca) / **MOD. -HP 700:** Il carico massimo è 2,5 kg e il volume di espansione è 15 litri / **MOD. ROTATIVA 2V 900:** Il carico massimo è 1 kg (per cestello) e il volume di espansione è 7,7 litri (per vasca) / **MOD. 900:** Il carico massimo è 2,5 kg e il volume di espansione è 9,3 litri / **MOD. -HP 900:** Il carico massimo è 2,5 kg e il volume di espansione è 24 litri.

I prodotti da trattare in cottura devono essere adagiati negli appositi contenitori e posizionati correttamente nel vano cottura. Terminate le operazioni di riem-

pimento cestello fuori dall'area dell'apparecchiatura, introdurre lentamente il cestello nel vano cottura posizionandolo nel proprio alloggiamento (Fig. 5).

Al termine del processo di cottura, togliere il contenitore dalla vano cottura (Fig. 6) posizionandolo in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

Terminate le operazioni di scarico, procedere con un nuovo carico o con le operazioni descritte in "Messa fuori servizio".

MESSA FUORI SERVIZIO VD. SEZ. ILL RIF m) / n)

Gli indicatori luminosi (se presenti) devono rimanere spenti.

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

Se del caso, procedere alla chiusura del vano cottura con gli appositi coperchi, in alternativa procedere nella sequenza delle operazioni di:

- Scarico oli combustibili.
- Manutenzione ordinaria.

Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (per es. Elettrica).

SCARICO OLIO COMBUSTO vd. sez. ILLUSTRAZIONE RIF i)

 Nello scarico degli oli combustibili permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale con olio trattato ad alte temperature.

 Prima di procedere nelle operazioni, attendere che la temperatura dell'olio nel vano cottura si raffreddi.

 **Versione TOP** / Introdurre fino a battuta la prolunga in dotazione

nel tubo di scarico olio (Fig. 12)

 Liberare il vano cottura dai contenitori utilizzati nella lavorazione del prodotto.

 La capacità del contenitore di raccolta oli combustibili è limitata, nell'operazione di scarico olio dal vano cottura è obbligatorio monitorare il riempimento del contenitore.

 Per una sicura movimentazione, riempire non oltre i 3/4 di capienza il contenitore di raccolta olio.

Aprire la porta e verificare la presenza del contenitore di raccolta sotto la saracinesca di scarico (Fig. 7).

 **Versione TOP** / Posizionare un contenitore (appropriato per materiale e capienza) e procedere allo scarico.

Dopo aver verificato che il contenitore (Vuoto) è nel proprio alloggiamento, aprire la saracinesca di scarico (Fig. 8) e lasciare defluire l'olio esausto dal vano cottura all'interno del contenitore di raccolta.

Riempire non oltre i 3/4 di capienza il contenitore per una sicura movimentazione. Chiudere la saracinesca (Fig. 9).

Estrarre dalla propria sede il contenitore e vuotarlo seguendo le procedure di smaltimento vigenti nel paese di utilizzazione (Fig. 10). Al termine delle operazioni, riposizionare il contenitore svuotato nell'apposita sede.

Ripetere le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento del vano cottura. Chiudere la porta dell'apparecchiatura.

Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura e dei contenitori utilizzati per la cottura vedi "Manutenzione".



OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI



Prima di procedere vedere capitolo 2 e capitolo 5.



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



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



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



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



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



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

recchiatura (Utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, etc).



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



Terminate queste operazioni riposizionare le parti rimosse, precedentemente pulite, nelle loro apposite sedi
PULIZIA GIORNALIERA /
vd. sez. ILL - RIF m)



Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura. Svuotare l'olio dal vano cottura (vedi procedura scarico olio combusto).

MODELLO TILTING 700

1. Sollevare manualmente in posizione verticale la leva del box resistenze fino a bloccarla al perno di fissaggio ("Click" di conferma - Fig. 1/A).

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

3. 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 dal vano cottura utilizzando la saracinesca di scarico (vedi

procedura scarico olio combusto).

4. Terminare con successo le operazioni descritte, chiudere la saracinesca di scarico. Asciugare con cura tutte le superfici esposte con un panno non abrasivo.



Se necessario ripetere le operazioni per un nuovo ciclo di pulizia



5. Con la mano destra impugnare la leva del box resistenze e spingere leggermente. Con la mano sinistra estrarre il perno a molla del sistema di bloccaggio (Fig. 2/B)

6. Ricollocare lentamente il box resistenze in posizione orizzontale

MOD. TILTING HP700 / 900

1. Sollevare manualmente in posizione verticale la leva del box resistenze fino a posizionare la staffa di blocco al bordo del piano (Fig. 3).



Vedere punti 2-3-4 precedenti



5. Con la mano destra impugnare la leva del box resistenze e spingere leggermente. Con la mano sinistra liberare la staffa di blocco dal piano (Fig. 4)

6. Ricollocare lentamente il box resistenze in posizione orizzontale

MOD. TILTING HP900

1. Sollevare manualmente in posizione verticale le resistenze, utilizzando l'apposito accessorio, fino a posizionare la staffa di blocco al bordo del piano (Fig. 5).



Vedere punti 2-3-4 precedenti



5. Con la mano destra impugnare l'apposito accessorio e spingere leggermente la resistenza. Con la mano sinistra liberare la staffa di blocco dal piano (Fig. 6)

6. Ricollocare lentamente il box resistenze in posizione orizzontale.

/ MODELLO ROTATIVE

vd. sez. ILLUSTRAZIONE RIF n)



Asportare qualsiasi oggetto dal

vano cottura. Svuotare l'olio dal vano cottura (vedi procedura scarico olio combusto).

1. Ruotare manualmente di 90° la serpentina in posizione verticale (Fig. 1).

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

3. Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente con dell'acqua potabile (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore).

4. Far defluire l'acqua dal vano cottura utilizzando la saracinesca di scarico (vedi procedura scarico olio combusto). Terminare con successo le operazioni descritte, chiudere la saracinesca di scarico. Asciugare con cura tutte le superfici esposte con un panno non abrasivo.



Se necessario ripetere le operazioni per un nuovo ciclo di pulizia

5. Ricollocare la serpentina in posizione orizzontale (Fig. 2)

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 / 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 alimentazioni, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata.



Il manutentore tecnico autorizzato interviene nel caso in cui l'operatore generico non sia riuscito ad identificare la causa del problema oppure, il ripristino del corretto

funzionamento dell'apparecchiatura comporti l'esecuzione di operazioni per le quali l'operatore generico non è abilitato.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.

OPERAZIONI DA ESEGUIRE		FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia apparecchiatura / Pulizia parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Pulizia contenitori e filtri	Quotidiana / All'occorrenza
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia camino	Annuale
	Controllo termostato / microswitch	All'arrivo dopo l'installazione / Annuale
	Controllo fissaggio capillare del bulbo	All'occorrenza
	Controllo cavo alimentazione	All'arrivo dopo l'installazione / Annuale
	Controllo box resistenze	Annuale
	Controllo funzioni display	Annuale / All'occorrenza
	Controllo manopola di Selezione	Semestrale / All'occorrenza

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
Non è possibile accendere l'apparecchio	- L'interruttore principale non è inserito - È scattato il differenziale o il magnetotermico - Microinterruttore non attivo	- Inserire l'interruttore principale - Contattare l'assistenza tecnica autorizzata
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	- Qualità dell'acqua - Detergente scadente - Risciacquo insufficiente	- Filtrare l'acqua (Contattare l'assistenza tecnica autorizzata) - Utilizzare il detergente consigliato - Ripetere il risciacquo
Gli indicatori luminosi rimangono spenti	- L'interruttore principale non è inserito - È scattato il differenziale o il magnetotermico	- Inserire l'interruttore principale - Contattare l'assistenza tecnica autorizzata

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
La friggitrice non cuoce correttamente	- Resistenza danneggiata - Teleruttore danneggiato	- Contattare l'assistenza tecnica autorizzata
Problemi scarico olio (versioni top)	Tubo prolunga non inserito correttamente	Introdurre il tubo a fondo, fino a battuta
La friggitrice non scalda	- L'interruttore principale non è inserito - È scattato il differenziale o il magnetotermico - Resistenza non correttamente posizionata / danneggiata - Teleruttore / Termostato di lavoro danneggiato - Microinterruttore resistenza danneggiato - Errata configurazione scheda elettronica (nei modelli previsti)	- Inserire l'interruttore principale - Contattare l'assistenza tecnica autorizzata
Problemi al display (nei modelli previsti)	- Cavo connessioni danneggiato - Manopola Funzioni non attiva - Microinterruttore resistenza danneggiato	- Contattare l'assistenza tecnica autorizzata
Messaggio di errore / per es. EFr / ESa (nei modelli previsti)	- Problemi alla sonda - Sovratemperatura in vasca	- Ruotare la Manopola di selezione su "Zero" vd. sez. ILL - RIF g) Fig.3 per il riavvio e attendere raffreddamento vasca (T <120°C)



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



ELENCO MESSAGGI / Nei modelli previsti, durante il funzionamento vengono visualizzati a display le seguenti indicazioni.

MESSAGGI DISPLAY	DECRIZIONE
MAn	Modalità cottura manuale
MEL	Lento riscaldamento
SHA	Scuoti cestello
end	Timer concluso
P00 - P99	Programma memorizzato / da n. 00 a n. 99
YES	sì
no	no
E...	Messaggi di errore



MESSA FUORI SERVIZIO E SMANTELLAMENTO DELL'AP- PARECCHIATURA



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

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



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



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

È necessario:

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



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

Ripristinata la zona operativa in modo descritto è necessario:

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

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



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

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



TABLE OF CONTENTS

1-2. GENERAL AND SAFETY INFORMATION

3. POSITIONING AND HANDLING

4. POWER SUPPLY CONNECTIONS

5. OPERATIONS FOR COMMISSIONING

6. REPLACING COMPONENTS

7. INSTRUCTIONS FOR USE

8. MAINTENANCE

9. WASTE DISPOSAL

10. TECHNICAL DATA / IMAGES

DESCRIPTION OF PICTOGRAMS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 Obligation to use safety goggles.

 Obligation to use protective gloves.



Obligation to use a protective helmet.



Obligation to use safety shoes.



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



Advice and suggestions to ensure the correct usage procedure.



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

ling, servicing, repairing and scrapping the appliance.



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



Earthing symbol



Symbol for attachment to the Equipotential system



Obligation to respect the regulations for waste disposal.



GENERAL AND SAFETY INFORMATION

1.

FOREWORD / This document has been drawn up in the mother language of the manufacturer (Italian). The information it contains is for the sole use of the operator authorised to use the appliance in question.

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

The use of: Figures/Images/Drawings/Layouts inside the document, is purely indicative and can undergo variations. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

PURPOSE OF THE DOCUMENT /

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

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

HOW TO READ THE DOCUMENT /

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

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

ADDRESSEES / This document is drawn up as follows:

- **Homogeneous operator / Expert operator** authorised for handling, transporting, installing, servicing, repairing and scrapping the equipment.

- **Generic operator** / Person authorised and employed to operate the appliance with guards active, capable of performing routine tasks.

OPERATOR TRAINING

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

PRE-ARRANGEMENTS DEPENDING ON CUSTOMER /

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

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

systems, safety valves, etc.) foreseen by legislation in force in the country of installation;

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

CONTENTS OF THE SUPPLY /

The supply vary depending on the order. • Appliance • Lid/s • Metallic rack/s • Rack support grid • Pipes and/or wires for connections to energy sources (only when indicated in work order).

- Gas type change kit supplied by 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 ma-

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

THE WARRANTY TERMINATES

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

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

AUTHORISATION

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

TECHNICAL DATA and IMAGES /

The section is at the ending of this manual.



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



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



Read the instructions before acting.



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



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



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



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



Connect the appliance if present, in the sequence of the water, then to the gas network. Ensure there are no leaks then proceed with the connections to the mains.



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



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



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



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



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



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

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

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

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

 Particular safety prescriptions (obligation-prohibitions-danger) are detailed in the specific chapter concerning these issues.

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

 Do not leave flammable objects or material near the appliance.

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

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

 The appliance has to be installed and used in such a way that any water cannot contact the fat or oil.

DUTIES AND QUALIFICATIONS REQUIRED OF OPERATORS

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

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

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

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

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

WORK AREAS AND HAZARDOUS ZONES /

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

- **Dangerous zone:** any zone within and/or in proximity to a machine in which the presence of an exposed person constitutes a risk in terms of the health and safety of

such a person;

• **Exposed person:** any person that is found wholly or partly in a dangerous zone.



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

The following are also danger zones / • All the work areas within the appliance

• All the areas protected by appropriate safety and protection systems such as safety photocell photoelectric curtains, protective panels, interlocked doors, protective casing.

• All the zones within the control units, electrical cabinets and junction boxes.

• All the zones around the appliance in operation when the minimum safety distances are not being respected.

EQUIPMENT REQUIRED FOR INSTALLATION /

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

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



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

relating to lifting equipment.

INDICATION ON RESIDUAL RISK /

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



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



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



RESIDUAL RISK OF BURNS DUE TO LEAKING OF MATERIAL /

This risks remains when unintentionally coming into contact with materials at high temperatures. Containers that are too full of liquids or solids that during warming change morphology (changing from a solid to a liquid), can, if used incorrectly, cause burns. During operations, the containers used must be placed on easily visible levels.



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



RESIDUAL RISK OF EXPLOSIONS / This risk remains when:

- there is smell of gas in the room;
- appliance used in an atmosphere



containing substances which risk exploding;

- using food in closed containers (such as jars and cans), if they are not suitable for the purpose.



RESIDUAL RISK OF FIRE / This risk exists by flammable liquids / material flammable.



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. a).



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

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING



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

1. Remove in sequence the upper and lower corner protectors;



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



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

REMOVAL OF PROTECTIVE MATERIALS

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



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



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



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



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

CLEANING AT COMMISSIONING

Apply the cleaning liquid using normal spray over the entire surface of the cooking chamber and manually thoroughly clean the entire surface using a

non-abrasive sponge.

Afterwards rinse the cooking chamber with drinking water.

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

Having successfully completed the operations described, carefully wipe the cooking chamber with a non-abrasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

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

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

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

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. c).

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.

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

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



POWER SUPPLY CONNECTIONS

4.



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



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



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

ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be performed 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.



Connect the equipment to an overvoltage category III omnipolar device.



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 DIFFERENT ELECTRIC DISTRIBUTION NETWORKS - see SECT.

IMAGES - REF. d)

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. e)

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 authorised 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.

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

1. Cleaning away of the protective materials (oils, grease, silicones, etc.) inside and outside of the cooking chamber (see section 3 / Removal of protective materials).
2. General checks and controls such as: Check opening of switches & network gate valves (e.g. water, electricity, gas when applicable); Checking of drains; Checking and monitoring of the exter-

nal fumes/vapour extraction; Checking and monitoring of the protection panels (all the panels must be fitted correctly).

DESCRIPTION OF STOP MODES

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

STOPPAGE DUE TO FAULTY OPERATIONS

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

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

COMMISSIONING FOR INITIAL START-UP

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

DAILY ACTIVATION

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

Proceed with the operations described in "Starting production".



In order to free air in the pipes, open the network lock, turn the knob of the appliance while pressing it in the piezoelectric position, place a flame (match or the likes) on the pilot light and wait for it to ignite.

DAILY DECOMMISSIONING / Upon completion of the operations described above:

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

PROLONGED DECOMMISSIONING

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

as indicated below:

1. Use lukewarm water with a bit of soap to clean the parts;
2. Rinse the parts thoroughly, without 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 authorised technician of the assistance service.



REPLACING COMPONENTS



CONTACT AUTHORIZED TECHNICAL ASSISTANCE AND CONSULT THE TECHNICAL MANUAL.



LOCATION OF MAIN COMPONENTS - SEE SECT. IMAGES - REF. f). The layout of the figures is purely indicative and can vary.

1. Switch-on knob / 2. Indicator light / 3. Gate valve for draining oil from cooking compartment / 4. Basket / 5. Lid / 6. Cooking compartment / 7. Container for collecting waste oil / 8. Selection Knob / 9. Functions Knob / 10. Display

KNOBS, KEYS AND INDICATOR LIGHT MODES AND FUNCTIONS - SEE SECT. IMAGES - REFERENCE g).

The description is purely indicative and can vary

① **SWITCH-ON KNOB AND THERMOSTAT.** It performs three functions: 1. Switches electricity inside circuit On/Off.

2. Adjusts the cooking temperature / 3. Starts/Stops the heating phase.

② **RED INDICATOR LIGHT:** When present, the indicator is subordinated to use of the thermostat knob. Lighting of the indicator signals the heating phase.

③ **SELECTION KNOB.** It performs three functions : 1.Adjusts the cooking temperature / 2. Adjusts the time / 3. Selects the programs

④ **FUNCTIONS KNOB.** It performs four different functions: 1. Switches electricity inside circuit On/Off / 2. Starts the TEMPERATURE function /3. Starts the TIMER function /4. Starts the PROGRAMS function

⑤ **DISPLAY.** Displays the temperature, timer and programs

STARTING PRODUCTION /



Before proceeding with the operations, see "General safety information" and "Residual Risk"



Before proceeding see "Daily activation"



Start the appliance only after having filled the cooking compartment with oil/grease at the proper level. Any other use is considered improper and therefore dangerous.



Too much oil/grease inside the cooking compartment can cause it to spill over and the residual risk of being burnt remains. **While filling, respect the Min and Max level carried in the cooking compartment.**



If there is no oil inside the cooking compartment while the appliance is on, there is the residual risk of fire. While operating, the oil/grease level inside the cooking compartment must remain within the indicated limits.



During use, we recommend: not pouring salt or seasoning into the cooking department. Not covering the cooking compartment with lids or anything else to avoid condensation from dripping inside of it.



Don't use old fat or oil (Danger flash-point and surge boiling)

LOADING OIL/GREASE IN COOKING COMPARTMENT - See SECT. IMAGES - REF h).

The appliance can have one or two gate valves. Open the door and make sure the oil/grease drain gate valve is at "Closed" (Fig. 1).

Pour the product used for cooking (oil or grease) into the cooking compartment, respecting the minimum/maximum level shown inside of it (Fig. 2).



The level of the oil increases approximately 1 cm at the maximum temperature compared to the cold level.



When using grease (lard or the likes) in the solid state, the thermostat must be set at minimum to allow it to melt slowly and gradually inside the cooking compartment.



The maximum amount of oil / fat (lard or the like) inside the container must be: - for example FRBE77A about 12kg / FRE...A(T)2V about 6,5 kg / FRBE74AHP about 15 kg / FR(B)E94A about 16 kg / FR-BE94HP about 17,5kg

SWITCHING ON/OFF



The appliance must be switched on after having filled the cooking compartment with oil/grease. Do not switch it on when the cooking compartment is empty. Do not top up the oil/grease level while the appliance is running.



During use, do not leave the equipment unattended

When the operations described have been performed successfully, do as follows to begin cooking

MODEL WITHOUT DISPLAY - See SECT. IMAGES - REF i).



The minimum temperature is approximately 100°C and the maximum temperature it can reach is approximately 190°C.

Start the cooking procedure as follows:

1. Turn the knob to the desired position (Fig. 3A). The indicator light "G" indicate an operating phase.
2. Turn the knob to "Zero" (Fig. 3B) to stop heat generation and to switch the appliance off at the end of the work cycle.

MODEL WITH DISPLAY - see ILL sect. - REF o)



The temperature can be set from 0°C to 180°C

Start the cooking procedure as follows:

1. Turn the Functions Knob to the Temperature symbol (Fig. 1A), the green LED indicates a heating phase (Fig. 1B).

2. Turn and press the Selection Knob to choose the desired temperature (Fig. 1C).



The MELTIN function (Slow heating) is activated up to 50°C. The letters MEL are displayed alternately with the set temperature (Fig. 1D).



To display the current temperature, press the Selection Knob (Fig. 1C)

3. Turn the Functions Knob to "Zero" (Fig. 1E) to switch the appliance off.

OTHER DISPLAY FUNCTIONS /

TIMER FUNCTION / see ILL sect. - REF o)

To activate this option: 1. Turn the Functions Knob to the Time symbol (Fig. 1F)

2. Turn and press the Selection Knob to set the desired temperature (from 01 to 99 minutes - Fig. 1C).

The countdown begins (Fig. 1D).

When the time is up, the word "END" is displayed and three beeps can be heard



Press the Selection Knob to re-set the time set

3. Turn the Functions Knob to "Zero" (Fig. 1E) to switch the appliance off.

PROGRAMS FUNCTION / see ILL sect. - REF o)

- NEW PROGRAM / To save a program:

1. Turn the Functions Knob to the Programs symbol (Fig. 1G)
2. Turn the Selection knob (Fig. 1C) to new program and press for 5 seconds (see Fig. 1H). A beep will confirm the selection.
3. Turn and press the Selection knob to set: 1. Temperature / 2. Timer / 3.

Shaking Time (basket) / 4. Load compensation (lowest cooking temperature / Fig. 1D).



To save the program, press the Selection Knob for 5 seconds. A beep will confirm that it has been saved



Up to 100 programs can be saved (from P00 to P99)

Turn the Functions Knob to “Zero” and exit the function (Fig. 1E).

- CHANGING PROGRAMS /

1. Turn the Functions Knob to the Programs symbol (Fig. 1G)

2. Turn and press the Selection Knob for 5 seconds to choose the program to be changed

3. Turn and press the Selection Knob to enter the following parameters: 1. Temperature / 2. Timer / 3. Shaking Time (basket) / 4. Load compensation (lowest cooking temperature / Fig. 1D).

4. To change the values, turn and press the Selection Knob on the desired parameter.



To save the changes, press the Selection Knob for 5 seconds. A beep will confirm the change

Turn the Functions Knob to “Zero” and exit the function (Fig. 1E).

- START PROGRAM / see ILL sect. - REF o) To activate this option:

1. Turn the Functions Knob to the Programs symbol (Fig. 1G)

2. Turn and press the Selection Knob (Fig. 1C) to choose and start the desired program (e.g. P04). A beep will confirm the selection.

3. Turn and press the Selection knob to the set time. The program selected starts and the cooking cycle begins.

When the time is up, the word “END” is displayed and three beeps can be heard. To stop/exit the program, turn

the Functions Knob to “Zero” (Fig. 1E).

- CANCEL PROGRAM / To activate this option: 1. Turn the Functions Knob to the Programs symbol (Fig. 1G)

2. Turn and press the Selection Knob (Fig. 1C) for 5 seconds to choose the program to be cancelled (e.g. P04). A beep will confirm.

3. Select the Timer parameter and set it on 0.00 (Fig. 1D), press the Selection Knob for 5 seconds to confirm cancellation of the program.

To exit the function, turn the Functions Knob to “Zero” (Fig. 1E).

To exit the function, turn the Functions Knob to “Zero” (Fig. 1E).



For diagnostics and troubleshooting, contact an authorized customer support service

LOADING/UNLOADING THE PRODUCT See SECT. IMAGES - REF i)



The amount of the product inside the container must not exceed 3/4 the capacity of the recipient (rack Fig.4). For example: **french friers/chips (6x6 mm) 1.5 kg for tilting model 700, 1 kg for rotative model 2V 700 (1 basket), 2.5 kg for -HP model 700, 2.5 kg for model 900, 1 kg for model 2V 900/ 2.5 kg for model -HP900**



Wait for the desired temperature to be reached before placing the rack in the cooking compartment.



The product being cooked must be fully dipped into the oil in the cooking compartment.



The use of over-wet food and too large are prohibited (**Danger of surge boiling**)



MOD.TILTING 700: The maximum load is 1.5 kg and the Expansion volume is 5,3 liters. / **MOD. ROTATIVE 2V 700:** The maximum load is 1 kg (1 basket) and the Expansion vo-

lume is 2,6 liters (1 tank). / **MOD. -HP 700:** The maximum load is 2.5 kg and the Expansion volume is 15 liters / **MOD. ROTATIVE 2V 900:** The maximum load is 1 kg (1 basket) and the Expansion volume is 7,7 liters (1 tank) / **MOD 900:** The maximum load is 2.5 kg and the Expansion volume is 9,3 liters/ **MOD. -HP 900:** The maximum load is 2.5 kg and the expansion volume is 24 liters

The products to be cooked must be placed in the specific containers and positioned correctly in the cooking compartment.

When the rack has been filled away from the appliance, introduce it slowly into the cooking compartment, positioning it in the specific housing (Fig. 5).

When cooking is over, remove the container from the cooking compartment (Fig.6) and put it in a place prepared beforehand.

After the product has been unloaded, load it once again or else perform the operations described in "Deactivation".
DEACTIVATION - see SECT. IMAGES - REF m) / n)

If present, the light indicators must stay off.



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

If needed, close the cooking compartment with the specific lids or else proceed with the following operations in order: Burnt oil drain / Routine maintenance.

BURNT OIL DRAIN - see SECT. IMAGES - REF I)



While draining burnt oils, the risk of being burnt remains. This risk can occur by unintentional contact with oil processed at high temperatures.



Before operating, wait for the oil inside the cooking compartment

to cool off.



Top version / Insert the extension pipe supplied into the oil drain pipe as far as it will go (Fig. 12)



Free the cooking compartment from containers used during cooking.



The burnt oil collection container has a limited capacity. Keep an eye on the container as it fills while oil is emptied from the cooking compartment.



Do not fill the oil collection container beyond 3/4 its capacity to handle it safely.

Open the door of the appliance and make sure the collection container is underneath the drainage gate valve (Fig. 7).



Top version / Place a container (appropriate for the material and capacity) under and drain.

After having made sure that the container is in its housing (empty), open the drainage gate valve (Fig. 8) and let exhaust oil empty from the cooking compartment into the container.

Fill the container no more than 3/4 its capacity to handle it safely. Close the gate valve (Fig. 9).

Remove the container from its seat and empty it in compliance with waste disposal procedures in force in the country of use (Fig.10). Then reposition the empty container in its seat.

Repeat the aforementioned operations until the cooking compartment is empty. Close the door of the appliance.

Close the network locks upstream the appliance (e.g. Gas - Water - Electric).

Check the cleanliness and hygiene of the appliance and of the cooking containers. See "Maintenance".



OBLIGATIONS - PROHIBITIONS - ADVICE



Before proceeding see chapters 2 and 5



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



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



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



The chemical effect of salt and/or vinegar or other acid substances can in the long run cause the inside of the hob to corrode during cooking. At the end of the cooking cycle of such substances, the appliance must be washed thoroughly with detergent, abundantly rinsed and carefully dried.



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



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

steel, glass and enamel).



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



In the event of prolonged inactivity, besides disconnecting the supply lines, you must thoroughly clean all the inside and outside parts of the appliance.



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



Once these operations have been completed, put the removed and cleaned parts back in place

DAILY CLEANING / TILTING MODEL

see **SECT. IMAGES - REF m)**



Remove everything from the cooking compartment. Empty oil from the cooking compartment (see burnt oil drain procedure).

TILTING MODEL700

1. Lift the resistance box lever in a vertical position until it locks onto the fixing pin ("Click" to confirm - Fig. 1 / A).

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

3. When finished, rinse abundantly with tap water the cooking compartment and all exposed surfaces (do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations).

Have water flow out of the cooking compartment using the drainage gate valve

(see burnt oil drainage procedure).

4. When these operations have been done successfully, close the drainage gate valve. Carefully dry all exposed surfaces with a non-abrasive cloth.



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



5. With the right hand take the handle of heating box and push it lightly. With the left hand unlock the lock system (Fig. 2/B).

6. Relocate slowly the heating box on horizontal position.

TILTING HP700 / 900

1. Manually lift the lever on the heating elements' box into a vertical position until the clamping bracket is on the edge of the worktop (Fig.3).



See previous points 2-3-4



5. Hold the lever on the heating elements' box with your right hand and push gently. Unlock the clamping bracket from the worktop with your left hand (Fig. 4)

6. Relocate slowly the heating box on horizontal position.

MODEL TILTING HP900

1. Manually raise the resistances vertically, using the appropriate accessory, until the locking bracket is positioned on the edge of the top (Fig. 5).



See previous points 2-3-4



5. With your right hand, hold the appropriate accessory and push the resistance lightly. With your left hand, release the locking bracket from the top (Fig. 6)

6. Relocate slowly the heating box on horizontal position.

/ ROTATIVE MODEL

see SECT. IMAGES - REF n)



Remove everything from the

cooking compartment. Empty oil from the cooking compartment (see burnt oil drain procedure).

1. Turn the heating coil 90° by hand to the vertical position (Fig. 1).

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

3. When finished, rinse abundantly with tap water the cooking compartment and all exposed surfaces (do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations). Have water flow out of the cooking compartment using the drainage gate valve (see burnt oil drainage procedure).

4. When these operations have been done successfully, close the drainage gate valve. Carefully dry all exposed surfaces with a non-abrasive cloth.



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

5. Put the heating coil back in the horizontal position (Fig. 2).

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 resto-

ration of correct operation of the appliance entails executing operations for which the generic operator is not qualified.



If the supply cable should be damaged, contact authorized customer service for replacement.

	OPERATION	FREQUENCY
	Cleaning appliance / Cleaning parts in contact with foodstuff	Daily
	Cleaning containers and filters	Daily / As required
	Cleaning at commissioning	Upon arrival after installation
	Cleaning flue	Yearly
	Checking thermostat / microswitch	Upon arrival after installation / Yearly
	Bulb capillary fixing control	As required
	Checking supply cable	Upon arrival after installation / Yearly
	Checking heating box	Yearly
	Check display functions	Yearly / As required
	Check Selection Knob	Every 6 months / As required

TROUBLESHOOTING



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

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The appliance does not turn on.	- The master switch is not connected. - The residual current device or circuit breaker has tripped. - Microswitch not working	- Connect the master switch. - Contact authorized technical assistance
The cooking compartment is stained.	Quality of the water. Ineffective detergent. Insufficient rinsing.	Filter the water (Contact authorized technical assistance). Use the recommended detergent. Rinse once again.
The light indicators do not turn on.	• The master switch is not connected. • The residual current device or circuit breaker has tripped	• Connect the master switch • Contact authorized technical assistance

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The fryer does not heats	- No power supply - Safety thermostat - Heating element broken - Contactor switch broken - Working thermostat broken - Heating element not positioned correctly - Heating element microswitch broken - Incorrect circuit board configuration (on applicable models)	- Check power supply inlet - Contact authorized technical assistance
The fryer don't cooks correctly	- Heating element broken - Contactor switch broken	Contact authorized technical assistance
Display problems (on applicable models)	- Connection cable damaged / - Functions Knob not working	Contact an authorised customer support service
Error message / e.g . EFr / ESa (on applicable models)	- Probe fault - Tank over-temperature - Damaged resistance microswitch	- Turn the Selection knob to "Zero" (see ILL sect. - REF g) Fig.3) to restart and wait for the tank to cool down (T <120°C)
Oil drainage problems (top versions)	Extension pipe not inserted correctly	Push the pipe in as far as it will go



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



LIST OF MESSAGES / On applicable models, the following messages are displayed during operation.

DISPLAY MESSAGES	DESCRIPTION
MA n	Manual cooking mode
MEL	Slow heating
SHA	Shake basket
end	Timer ended
P00 - P99	Program saved / from 00 to 99
YES	yes
no	no
E...	Error messages



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 SÉCURITÉ | 6. REMPLACEMENT DES
COMPOSANTS |
| 3. MISE EN PLACE ET
MANUTENTION | 7. INSTRUCTIONS POUR
L'UTILISATION |
| 4. RACCORDEMENTS AUX
SOURCES D'ÉNERGIE | 8. MAINTENANCE |
| 5. OPÉRATIONS POUR LA MISE EN
SERVICE | 9. ÉLIMINATION |
| | 10. 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 per-

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



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



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



Obligation de porter des lunettes de protection.



Obligation de porter des gants de protection.



Obligation de porter un casque de protection.



Obligation de porter des chaussures de sécurité.



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



Conseils et suggestions pour effectuer une procédure



Opérateur « Homogène » (Technicien qualifié) Opérateur expert et autorisé à déplacer,

transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.



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



Symbole de la mise à la terre.



Symbole pour attaque au système Équipotentiel.



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



INFORMATIONS GÉNÉRALES ET SUR LA SÉCURITÉ

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 docu-

ment 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. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

CONSERVATION DU DOCUMENT

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

DESTINATAIRES / Ce document est structuré par :

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

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

PROGRAMME DE FORMATION DES OPERATEURS

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

PRÉDISPOSITIONS À CHARGE DU CLIENT

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

- les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;

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

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

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

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

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

- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur sur le lieu d'installation

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

CONTENU DE LA FOURNITURE

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

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

DESTINATION D'USAGE

/ Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer « Usage Propre » si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer « Usage Impropre » et donc dangereux.

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

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

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

CONDITIONS AUTORISÉES POUR LE FONCTIONNEMENT /

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

- humidité relative maximum : 80 % ;
- la température minimale de refroidissement $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises

et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;

- Les parois/surfaces immédiatement près/à contact de l'équipement doivent être ignifugeant et/ou isolées de possibles source de chaleur.

CONTRÔLE ET GARANTIE /

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

Garantie : la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, cette durée ne peut être prolongée.

Elle couvre les pièces défectueuses, à remplacer et transporter par l'acheteur. Les parties électriques, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie. Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés par le fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du revendeur.

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

LA GARANTIE DÉCHOIT EN CAS DE / • Dommages provoqués par le

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

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

nance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance.

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

FR

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 indi-

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

Bruit aérien ≤ 70 dB



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



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



Sur les lignes d'alimentation (Gaz-Electrique) 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 au 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 aérés. / 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 type avec isolement en modèle

H07RN-F. La tension d'alimentation supportée par le câble, quand l'appareil est en marche, ne doit pas être différente de la tension nominale $\pm 15\%$ indiquée en note du tableau des données techniques.



L'appareil doit être inclus dans un système « équipotentiel » de déchargement à la terre.



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



L'appareil doit être utilisé uniquement pour les usages indiqués. Toute autre utilisation sera considérée « INCORRECTE » et le constructeur décline donc toute responsabilité en cas d'éventuels dommages à des personnes ou des biens qui en découleraient.



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



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



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



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



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

saire (démontage de panneaux, coupure des alimentations hydrique-gaz-électrique) en respectant les conditions de sécurité.



L'appareil doit être installé et utilisé de manière à ce que l'eau n'entre en aucun cas en contact avec de la graisse ou de l'huile

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 : maintenance, 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 intervenir en respectant les normes de sécurité requises.



L'opérateur « Hétérogène » doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixation des raccordements électriques, hy-

driques, gaz et d'évacuation).

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

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

- **Personne exposée** : toute personne qui se trouve entièrement ou en partie dans une zone dangereuse.



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

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

- Toutes les zones protégées par des systèmes de protection et de sécurité tels que des barrières photoélectriques, des cellules photoélectriques, des panneaux de protection, des portes verrouillables, des carters de protection.

- Toutes les zones se trouvant à l'intérieur de centrales de commande, armoires électriques et boîtes de dérivation.

- Toutes les zones autour de l'appareil en marche quand les distances minimum de sécurité ne sont pas respectées.

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE À L'INSTALLATION /

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

- Tournevis à bout plat de 3 et 8

mm et tournevis cruciforme à tête moyenne

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



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

INDICATION SUR LES RISQUES RÉSIDUELS /

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



RISQUE RÉSIDUEL DE FULGURATION /

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



RISQUE RÉSIDUEL DE BRÛLURE /

Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.



RISQUE RÉSIDUEL DE BRÛLURE POUR SORTIE DE MATÉRIEL /

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



RISQUE RÉSIDUEL D'ÉCRASEMENT DES MEMBRES /

Ce risque subsiste en cas de contact accidentel entre les pièces lors du positionnement, du transport, du stockage, de l'assemblage et de l'utilisation de l'appareil.



RISQUE RÉSIDUEL D'EXPLOSION /

Ce risque subsiste en cas de :

- 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.



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 a).



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 vigueur 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, avvertir 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 reportés 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 b)

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. c)

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.

Placer les appareils afin que les côtés adhèrent parfaitement (dét. G). Nivelier l'appareil comme décrit précédem-

ment (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. c)

Pour insérer le terminal il faut le placer et le fixer avec les vis spécifiques fournies (détail L1).

Lorsque les opérations décrites sont terminées avec succès, remettre dans leurs logements les panneaux frontaux et les poignées des différents appareils.

FR



RACCORDEMENT AUX SOURCES D'ENERGIE

4.



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



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



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

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION 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 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. d).



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. e).

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 « Équipotentiel » 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 « Équipotentiel » à l'endroit où les différents appareils sont installés.



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

dispositifs installés.

La plaque « Équipotentiel » 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.

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 « Équipotentiel » de l'appareil (voir schéma Fig. 1).

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

FR



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 fonc-

tions 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.

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

1. Nettoyage des différents matériaux de protections (huiles, graisses, silicones etc.) à l'intérieur et à l'extérieur de l'espace de cuisson (v. chap. 3 / Retrait des matériaux de protection)
2. Vérifications et contrôles généraux tels que :
 - Vérification de l'ouverture des interrupteurs et des vannes de réseau (par ex. eau, électricité, gaz, si prévu) ;
 - Vérification des tuyaux d'évacuation (si prévu) ;

- Vérification et contrôle des systèmes d'aspiration fumées/vapeurs extérieures (si prévu) ;
- Vérification et contrôle des carters de protection (tous les panneaux doivent être montés correctement)

DESCRIPTION DES MODES D'ARRÊT



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

ARRÊT POUR ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

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

MISE EN SERVICE LORS DU PREMIER DÉMARRAGE



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

MISE EN SERVICE QUOTIDIENNE

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.

3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - 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 pres-

sion, 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.

FR

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.



REEMPLACEMENT DES COMPOSANTS

6.



CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ ET CONSULTER LE MANUEL TECHNIQUE.



EMPLACEMENT DES PRINCIPAUX COMPOSANTS - VOIR SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. f).

La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.
1. Bouton d'allumage / 2. Voyant lumineux / 3. Robinet-vanne d'évacuation de l'huile de cuisson / 4. Panier / 5. Couvercle / 6. Espace cuisson / 7. Récipient pour la récupération de l'huile de cuisson / 8. Bouton de Sélection / 9. Bouton Fonctions / 10. Écran

MODALITÉ ET FONCTION DES POIGNÉES, DES TOUCHES ET DES VOYANTS LUMINEUX / VOIR. SECT. ILL. - RÉF. g).

La description est purement indicative et peut subir des variations.

① **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.

② **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.

③ **BOUTON DE SÉLECTION.** Il exécute trois fonctions :
1. Réglage de la température de fonctionnement / 2. Réglage du temps / 3. Sélection des programmes

④ **BOUTON FONCTIONS.** Il exécute quatre fonctions différentes : 1. Marche / Arrêt du courant électrique à l'intérieur du circuit / 2. Marche fonction TEMPÉRATURE / 3. Marche fonction TEMPS / 4. Marche fonction PROGRAMMES

⑤ **ÉCRAN.** Affiche la température, la minuterie et les programmes

DÉMARRAGE DE LA PRODUCTION



Avant de procéder aux opérations, voir « Informations générales de

sécurité /Risques résiduels »



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



Ne démarrer l'appareil qu'après avoir rempli à niveau avec de l'huile/de la graisse l'espace cuisson. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.



Trop d'huile/de graisse à l'intérieur de l'espace cuisson peut provoquer un débordement et le risque résiduel de brûlure demeure. **Respecter le niveau Min et Max indiqué dans l'espace cuisson lors du chargement.**



L'absence d'huile à l'intérieur de l'espace cuisson avec l'appareil en marche peut entraîner un risque d'incendie résiduel. Pendant le fonctionnement, le niveau d'huile/de graisse dans l'espace cuisson doit rester dans les limites indiquées.



Pendant l'utilisation, il est recommandé de :
ne pas verser de sels ou d'arômes ou quoi que ce soit d'autre dans l'espace cuisson, ne pas couvrir l'espace cuisson avec des couvercles ou autre, pour éviter que de la condensation ne goutte dans celui-ci.



Ne pas utiliser de graisse/huile ancienne (risque d'augmentation du point d'éclair et de surchauffe)

REMPLISSAGE DE L'HUILE/GRAISSE DANS L'ESPACE CUISSON - voir sect. ILL. - RÉF. h)

L'appareil peut avoir un ou deux robinets-vannes. Ouvrir la porte et contrôler que le robinet-vanne de vidange de l'huile/graisse est en position « Fermé » (Fig. 1).

Verser le produit utilisé pour le travail (huile et/ou graisse) dans l'espace cuisson en respectant le niveau minimum

maximum indiqué dans l'espace cuisson (Fig. 2).



Le niveau d'huile à la température maximale augmente d'environ 1 cm par rapport au niveau à froid



Si l'on utilise de la graisse (saindoux ou autre) à l'état solide, il faut régler le thermostat au minimum lors de l'allumage de manière à permettre une fonte lente et progressive du produit à l'intérieur de l'espace cuisson.



La quantité maximale d'huile/ graisse (saindoux ou similaire) dans le récipient doit être : par ex. FRBE77A environ 12 kg, FRE...A(T)2V environ 6,5 kg, FRBE74AHP environ 15 kg, FR(B)E94A environ 16 kg / FR-BE94HP environ 17,5 kg

ALLUMAGE/ARRÊT



L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'huile/graisse dans l'espace cuisson. Ne pas allumer à sec (avec l'espace cuisson vide). Ne pas remplir le niveau d'huile/graisse lorsque l'appareil est en marche.



Pendant l'utilisation, ne laissez pas l'équipement sans surveillance

Dès que les opérations décrites sont terminées avec succès, pour commencer la procédure de cuisson, il faut procéder comme suit.

MODÈLE SANS ÉCRAN

- voir sect. ILL. - RÉF. i)



La température minimale est d'environ 100 °C et la température maximale pouvant être atteinte est d'environ 190 °C.

Pour commencer la procédure de cuisson, il est nécessaire de :

1. Tourner la poignée sur la position souhaitée (Fig. 3A) le voyant lumineux « G » indique une phase de fonctionnement.
2. Tourner sur la position « zéro » (Fig.

3B) la poignée pour arrêter la production de chaleur et éteindre l'appareil à la fin du cycle de travail.

MODÈLE AVEC ÉCRAN - v. sect. ILL. - RÉF. o)



Il est possible de régler la température entre 0°C et 180°C

Pour commencer la procédure de cuisson, il est nécessaire de :

1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Température (Fig. 1A), la led verte indique une phase de chauffage (Fig. 1B).
2. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection pour choisir la température souhaitée (Fig. 1C).



La fonction MELTIN (Lent chauffage) s'active jusqu'à 50°C. L'écran affiche l'indication MEL en alternance avec la température réglée Fig. 1D).



Pour afficher la température actuelle sur l'écran, appuyer sur le Bouton de Sélection (Fig. 1C)

3. Tourner le Bouton Fonctions sur la position « Zéro » (Fig. 1E) pour éteindre l'appareil.

AUTRES FONCTIONS ÉCRAN / FONCTION MINUTERIE / v. sect. ILL. - RÉF. o)

Pour activer cette option, il est nécessaire de :

1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Temps (Fig. 1F)
2. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection pour régler le temps souhaitée (de 01 à 99 minutes - Fig. 1C).

Le compte à rebours démarre (Fig. 1D).

Lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche « END » et émet trois bips sonores



Appuyer sur le Bouton de Sélection pour réinitialiser le temps réglé

3. Tourner le Bouton Fonctions sur la position « Zéro » (Fig. 1E) pour éteindre

l'appareil.

FONCTION PROGRAMMES / v. sect. ILL - RÉF o) /

- **NOUVEAU PROGRAMME** / Pour mémoriser un programme il faut :

1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Programmes (Fig. 1G)
2. Tourner et maintenir enfoncé le bouton de sélection pendant 5 s. (Fig. 1C) sur un nouveau programme (voir Fig. 1H). Un bip sonore confirme la sélection.
3. Tourner et appuyer sur le bouton de Sélection pour configurer : 1. Température / 2. Minuterie / 3. Temps de Secouement (panier) / 4. Compensation de la charge (température minimale de cuisson / Fig. 1D).



Pour enregistrer le programme, appuyer sur le Bouton de Sélection pendant 5 s. Un bip sonore confirme l'enregistrement



Il est possible de mémoriser jusqu'à 100 programmes (de P00 à P99)

Tourner le Bouton Fonctions sur la position « Zéro » et quitter la fonction (Fig. 1E).

- **MODIFICATION DU PROGRAMMES** /

1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Programmes (Fig. 1G)
2. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection pendant 5 secondes pour sélectionner le programme à modifier
3. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection pour accéder aux paramètres : 1. Température / 2. Minuterie / 3. Temps de Secouement (panier) / 4. Compensation de la charge (température minimale de cuisson / Fig. 1D).
4. Pour modifier les valeurs, tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection sur le paramètre souhaité.



Pour enregistrer les modifications, appuyer sur le Bouton de Sélection pendant 5 s. Un bip sonore confirme la modification

Tourner le Bouton Fonctions sur la position « Zéro » et quitter la fonction (Fig. 1E).

- **DÉMARRAGE PROGRAMME** / v. sect.

ILL - RÉF o) Pour activer cette option : 1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Programmes (Fig. 1G)

2. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection (Fig. 1C) pour sélectionner et lancer le programme souhaité (par ex. P04). Un bip sonore confirme la sélection.
3. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection sur le temps configuré.

Le programme sélectionné démarre et le cycle de cuisson commence

Lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche « END » et émet trois bips sonores

Pour arrêter / quitter le programme, tourner le Bouton de Fonctions sur la position « Zéro » (Fig. 1E)

- **SUPPRIMER LE PROGRAMME** / Pour activer cette option : 1. Tourner le Bouton Fonctions sur le symbole Programmes (Fig. 1G)

2. Tourner et appuyer sur le Bouton de Sélection pendant 5 s. (Fig. 1C) pour sélectionner le programme à supprimer (par exemple P04). Un bip sonore confirme.
3. Sélectionner le paramètre Minuterie et configurer la valeur sur 0.00 (Fig. 1D), appuyer sur le Bouton de Sélection pendant 5 s. pour confirmer la suppression du programme.

Pour quitter la fonction, tourner le Bouton Fonctions sur la position « Zéro » (Fig. 1E).

Pour le diagnostic et le dépannage, contacter le service d'assistance technique agréé



Pour le diagnostic et le dépannage, contacter le service d'assistance technique agréé

CHARGEMENT-DÉCHARGEMENT DU PRODUIT- voir sect. ILL. - RÉF. i)



La quantité de produit à l'intérieur du récipient ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité de celui-ci (Panier fig.4). Par exemple : **frites (6x6 mm) 1,5 kg pour le modèle inclinable 700, 1 kg pour le modèle 2V rotatif (1 basket / panier), 2,5 kg pour le modèle -HP 700, 2.5 kg pour le modèle 900, 1**

kg pour le modèle 2V 900/ 2,5 kg pour le modèle -HP900

Attendre que la température souhaitée soit atteinte avant d'introduire le panier dans l'espace cuisson.



Le produit à cuire doit être complètement immergé dans l'huile à l'intérieur de l'espace cuisson.



IL est interdit d'utiliser des aliments trop humides et trop grands (risque d'ébullition soudaine)



Modèle inclinable 700: la charge maximale est de 1,5 kg et le volume d'expansion est de 5,3 litres / **Modèle 2V rotatif 700:** la charge maximale est de 1 kg (1 panier) et le volume d'expansion est de 2,6 litres (1 tank / réservoir) / **Modèle -HP 700:** la charge maximale est de 2,5 kg et le volume d'expansion est de 15 litres / **Mod. rotatif 2V 900:** la charge maximale est de 1 kg (1 panier) et le volume d'expansion est de 7,7 litres (1 tank) / **Mod. 900:** la charge maximale est de 2,5 kg et le volume d'expansion est de 9,3 litres / **MOD. -HP 900 :** La charge maximale est de 2,5 kg et le volume d'expansion est de 24 litres

Les produits à traiter pendant la cuisson doivent être placés dans des récipients spéciaux et correctement positionnés dans l'espace cuisson.

Après avoir terminé les opérations de remplissage du panier, en dehors de la zone de l'appareil, introduire lentement le panier dans l'espace cuisson en le plaçant dans son logement (Fig. 5).

À la fin du processus de cuisson, retirer le récipient de l'espace cuisson (Fig.6) en le plaçant dans un endroit préalablement préparé où il pourra être posé.

Dès que les opérations de déchargement sont terminées, procéder avec un nouveau chargement et avec les opérations décrites au chapitre « Mise hors service ».

MISE HORS SERVICE voir sect. ILL RÉF. m) / n) / Les voyants lumineux (si présents) doivent rester éteints.



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

Le cas échéant, fermer l'espace cuisson avec les couvercles appropriés ou, en alternative, effectuer dans l'ordre des opérations de :

- Vidange des huiles de cuisson.
- Maintenance ordinaire.

VIDANGE DE L'HUILE DE CUISSON voir. sect. ILL. RÉF. I)

Le risque résiduel de brûlure demeure, lors de la vidange des huiles de cuisson, et ce risque peut survenir en cas de contact accidentel avec l'huile traitée à des températures élevées.



Avant de procéder aux opérations, attendre que la température de l'huile dans l'espace cuisson se refroidisse



Version top / Introduire la rallonge en équipement dans le tuyau de vidange d'huile jusqu'en butée (Fig. 12)



Libérer l'espace cuisson des récipients utilisés pour le traitement du produit.



La capacité du récipient de récupération des huiles de cuisson est limitée, par conséquent, lors de l'opération de vidange de l'huile de l'espace cuisson, il faut obligatoirement surveiller le remplissage de celui-ci.



Pour une manipulation en toute sécurité, ne pas remplir le récipient de récupération de l'huile à plus des 3/4 de la capacité de celui-ci.

Ouvrir la porte de l'appareil et vérifier la présence du récipient de récupération sous le robinet-vanne de vidange (Fig. 7).



Version top / Positionner un récipient (approprié au matériel et à la contenance) et effectuer la vidange.

Après avoir vérifié que le récipient (vide) se trouve dans son logement, ouvrir le robinet-vanne de vidange (Fig. 8) et laisser

l'huile usagée s'écouler de l'espace cuisson dans le récipient de récupération.

Ne pas remplir le récipient à plus des 3/4 de la capacité pour une manipulation en toute sécurité. Fermer le robinet-vanne (Fig. 9). Retirez le récipient de son logement et le vider en suivant les procédures d'élimination en vigueur dans le pays d'utilisation (Fig. 10). À la fin des opérations, replacer le récipient vidé

dans son logement.

Répéter les opérations décrites ci-dessus jusqu'à la vidange complète de l'espace cuisson. Fermez la porte de l'appareil. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Éle).

Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil et des récipients utilisés pour la cuisson, voir « Maintenance ».



MAINTENANCE

8.

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 des conditions d'hygiène optimales peut être la cause d'une détérioration précoce de l'appareil et créer des situations de danger.



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



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



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



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



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



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



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



Lorsque ces opérations sont terminées, repositionner les pièces retirées, préalablement nettoyées, dans leurs logements appropriés

NETTOYAGE QUOTIDIEN / voir. sect. ILL. REF. m)



Enlever tout objet de l'espace cuisson.

Vider l'huile de l'espace cuisson (voir la procédure de vidange de l'huile de cuisson).

MODELE TILTING 700

1. Soulever manuellement le levier du boîtier des résistances jusqu'à le bloquer sur l'axe de fixation (« Clic » de confirmation - Fig. 1/A).

2. Appliquer avec un vaporisateur normal sur toute la surface (espace cuisson, serpentin, couvercle et toutes les surfaces exposées) le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil.

3. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment à l'eau potable (ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur). Vidanger l'eau de l'espace cuisson à l'aide du robinet-vanne d'évacuation (voir la procédure d'évacuation de l'huile de cuisson).

Vidanger l'eau de l'espace cuisson à l'aide du robinet-vanne de vidange (voir la procédure de vidange de l'huile de cuisson).

4. Dès que les opérations décrites sont terminées avec succès, fermer le robinet-vanne de vidange. Sécher soigneusement toutes les surfaces exposées à l'aide d'un chiffon non abrasif.



Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.



5. Avec la main droite, saisir le levier du boîtier des résistances et pousser légèrement. Avec la main gauche, retirer l'axe à ressort du système de blocage (Fig. 2/B).

6. Remettre lentement le boîtier des résistances en position horizontale.

MODELE TILTING HP700 / 900

1. Relever manuellement le levier du boîtier des résistances en position verticale jusqu'à ce que l'étrier de blocage soit positionné au bord du plan (Fig. 3).



Voir les points 2-3-4 précédents



5. Avec la main droite, saisir le levier du boîtier des résistances et pousser légèrement. Avec la main gauche, libérer l'étrier de blocage du plan (Fig. 4)

6. Remettre lentement le boîtier des résistances en position horizontale.

MODELE TILTING HP900

1. Soulevez manuellement les résistances verticalement, à l'aide de l'accessoire approprié, jusqu'à ce que l'étrier de verrouillage soit positionné sur le bord du plateau (Fig. 5).



Voir les points 2-3-4 précédents



5. Avec votre main droite, tenez l'accessoire approprié et poussez légèrement la résistance. Avec votre main gauche, dégagez le support de verrouillage du haut (Fig. 6)

6. Remettre lentement le boîtier des résistances en position horizontale.

/ MODELE ROTATIVE voir. sect. ILL. REF. n)



Enlever tout objet de l'espace

cuisson. Vider l'huile de l'espace cuisson (voir la procédure de vidange de l'huile de cuisson).

1. Tourner manuellement de 90° le serpentin verticalement (Fig. 1)

2. Appliquer avec un vaporisateur normal sur toute la surface (espace cuisson, serpentin, couvercle et toutes les surfaces exposées) le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil.

3. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment à l'eau potable (ne pas nettoyer l'équipement à l'aide de jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur). Vidanger l'eau de l'espace cuisson à l'aide du robinet-vanne d'évacuation (voir la procédure d'évacuation de l'huile de cuisson).

Vidanger l'eau de l'espace cuisson à l'aide du robinet-vanne de vidange (voir la

procédure de vidange de l'huile de cuisson).

4. Dès que les opérations décrites sont terminées avec succès, fermer le robinet-vanne de vidange. Sécher soigneusement toutes les surfaces exposées à l'aide d'un chiffon non abrasif.



Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

5. Replacer le serpentín horizontalement (Fig.2).

NETTOYAGE POUR LA MISE HORS SERVICE PROLONGÉE /

Voir Chap. 5 / Opérations pour la Mise hors service / Mise hors service prolongée dans le temps

Aérer régulièrement les appareils et les locaux.

TABLEAU RÉCAPITULATIF / COMPÉTENCES - FRÉQUENCE



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



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



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



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



Si le cordon d'alimentation est endommagé, contacter le service après-vente agréé pour le remplacement.

OPÉRATIONS À EFFECTUER		FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS
	Nettoyage de l'appareil / Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires	Tous les jours
	Nettoyage des récipients et des filtres	Tous les jours / Lorsque nécessaire
	Nettoyage à la première mise en marche	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage cheminée	Tous les ans
	Contrôle thermostat / microrupteur	À l'arrivée après l'installation / Tous les ans
	Contrôle de fixation de le capillaire de le bulbe	Lorsque nécessaire
	Contrôle du cordon d'alimentation	À l'arrivée après l'installation / Tous les ans
	Contrôle du boîtier des résistances	Tous les ans
	Contrôle des fonctions de l'écran	Annuel / Le cas échéant
	Contrôle du Bouton de Sélection	Semestriel / Le cas échéant



LISTE DES MESSAGES / Dans les modèles prévus, les indications suivantes sont affichées à l'écran pendant le fonctionnement.

MESSAGES A L'ECRAN	DESCRIPTION	MESSAGES A L'ECRAN	DESCRIPTION
MA n	Mode cuisson manuel	P00 - P99	Programme mémorisé / du n° 00 au n° 99
MEL	Chauffage lent	YES	oui
SHA	Secouer panier	no	no
end	Minuterie terminée	E...	Messages d'erreur

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIÉTÉ DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE, EST INTERDITE.

TROUBLESHOOTING



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

FR

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil	L'interrupteur principal n'est pas activé Le différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché	- Activer l'interrupteur principal - Contacter le centre d'assistance agréé
Il y a des tâches dans l'espace cuisson	- Qualité de l'eau - Détergent de mauvaise qualité - Rinçage insuffisant - Micro-interrupteur non actif	- Filtrer l'eau (Contacter le centre d'assistance agréé) - Utiliser le détergent conseillé - Répéter le rinçage
Les voyants lumineux restent éteints.	L'interrupteur principal n'est pas activé Le différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché	• Activer l'interrupteur principal • Contacter le centre d'assistance agréé
La friteuse ne chauffe pas	-L'interrupteur principal n'est pas activé -Le différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché -Résistance mal positionnée / endommagée -Contacteur endommagé -Thermostat de travail endommagé -Microinterrupteur de résistance endommagé -Configuration incorrecte de la carte électronique (dans les modèles prévus) -Résistance du micro-interrupteur endommagée	• Activer l'interrupteur principal • Contacter le centre d'assistance agréé
La friteuse ne cuit pas correctement	• Résistance endommagée • Contacteur endommagé	• Contacter le centre d'assistance agréé
Problèmes à l'écran (dans les modèles prévus)	-Câble de connexions endommagé / -Bouton Fonctions non actif	• Contacter l'assistance technique agréée
Message d'erreur / par ex. EFr / ESa (dans les modèles prévus)	- Problèmes sur la sonde - Surchauffe dans le bac	Tourner le Bouton de Sélection sur « Zéro » (v. sect. ILL - RIF g) Fig.3) pour le redémarrage et attendre le refroidissement du bac (T <120 °C)
Problèmes de vidange d'huile (versions top)	Tuyau de rallonge mal inséré	Insérer le tuyau à fond, jusqu'en butée



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
3. COLOCACIÓN Y TRASLADO
4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA
5. OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO

6. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES
7. INSTRUCCIONES DE USO
8. MANTENIMIENTO ORDINARIO
9. ELIMINACIÓN
10. 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 perso-

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

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

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

 Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



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



Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto



Operador «homogéneo» (técnica cualificado)/Operador experto y autorizado para

trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.



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



Símbolo de puesta a tierra.



Símbolo para la conexión al sistema equipotencial.



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



INFORMACIÓN GENERAL Y 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 autorización por escrito del fabricante.

El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a

variaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin obligación de previo aviso.

OBJETIVO DEL DOCUMENTO/El fabricante ha analizado atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil de la misma, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del presente documento. POR lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia de su equipo. El cumplimiento estricto de las indicaciones aquí contenidas, reducen al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

CÓMO LEER EL DOCUMENTO/ El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la

información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados y cada apartado puede incluir algunos puntos evidenciados con un subtítulo y una descripción.

CONSERVACIÓN DEL DOCUMENTO/

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

DESTINATARIOS/ El presente documento se ha redactado para:

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

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE OPERADORES /

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

PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/

Salvo posibles acuerdos contractuales diferentes, corren normalmente a cargo del cliente:

- las preparaciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- preparar suelos antideslizantes sin rugosidades;

- predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el esquema (plano de cimentación);

- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red de gas, red de desagüe etc.);

- predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;

- iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;

- dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;

- instalación de puesta a tierra conforme a la normativa vigente en el lugar de instalación;

- predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

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

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

DESTINO DE USO/ Este dispositivo se ha diseñado para uso profesional. Se considera "Uso debido" del aparato objeto de este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados a uso alimentario; cualquier otro uso se considerará "Uso indebido" y, por lo tanto, peligroso. Estos aparatos están destinados para actividades comerciales (por ej. cocinas de restaurantes, comedores,

ES

hospitales, etc.) y para empresas comerciales (por ej. panaderías, carnicerías, etc.) pero no para la producción en serie continua de los alimentos. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes. **Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.**

CONDICIONES PERMITIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO/El

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

- humedad relativa máxima: 80 %;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- el suelo debe ser antideslizante y el aparato debe estar colocado en posición totalmente plana;
- el local debe estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación, tal y como prescriben las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas sucias, y deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;

- las paredes y las superficies situadas muy cerca/en contacto con el aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

PRUEBA Y GARANTÍA

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

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

LA GARANTÍA DECAE EN CASO

DE: • Daños causados por el transporte «Franco Fábrica» (EXW) y/o

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

- Daños causados por la instalación incorrecta.
- Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso inapropiado.
- Daños causados por el uso de piezas de repuesto no originales.
- Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados

por la falta de mantenimiento.

- Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

AUTORIZACIÓN

Se entiende por autorización el permiso para realizar una actividad inherente al aparato. La autorización la concede el responsable del aparato (fabricante, comprador, firmante, concesionario y/o titular del local).

DATOS TÉCNICOS e IMÁGENES / La sección se encuentra al final de este manual.



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



En el momento de la recepción del aparato compruebe la integridad del mismo y de sus componentes (p. ej. cable de alimentación) antes del uso; en presencia de anomalías no ponga en marcha el aparato y contacte con el servicio técnico más cercano.



Lea las instrucciones antes de realizar cualquier operación.



Utilice un equipo de protección adecuado para las

operaciones que deben realizarse. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Unión Europea ha publicado las directivas que los operadores deben respetar de forma obligatoria. **Ruido aéreo ≤ 70 dB**



Prohibición de instalación de equipos individuales SIN kit antivuelco (ACCESORIO). TOP versiones excluidas.



Antes de realizar las conexiones, compruebe los datos técnicos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual. **ESTA 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 tipo de cable con aislamiento de

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.



Quando sea necesario trabajar en el interior de la máquina (conexiones, puesta en funcionamiento, operaciones de con-

trol, etc.) prepárela para las operaciones necesarias (desmontaje de paneles, corte de la alimentación) respetando las condiciones de seguridad.



ONLYFRIGGEI aparato debe instalarse y usarse de forma que el agua no entre de ningún modo en contacto con la grasa o el aceite.

TAREAS Y CARGOS REQUERIDOS PARA LOS OPERARIOS



Prohibición para el operador homogéneo/heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (instalación, mantenimiento y/u otra) sin haber leído previamente la documentación completa.



La información contenida en este documento es para uso del operador técnico cualificado y autorizado para realizar el traslado, la instalación y el mantenimiento de los equipos en cuestión.



La información recogida en el presente documento es para uso del operador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).



Los operadores y usuarios deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. Estos deben comportarse respetando las normas de seguridad requeridas.



El operador «heterogéneo» debe operar en el aparato después de que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).

ZONAS DE TRABAJO Y ZONAS PELIGROSAS

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

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

- **Persona expuesta:** cualquier persona que se encuentre total o parcialmente en una zona peligrosa.



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

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

- Todas las áreas protegidas por sistemas de protección y seguridad específicos tales como barreras fotoeléctricas, fotocélulas, paneles de protección, puertas enclavadas y 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

ES

operaciones de instalación correctamente debe dotarse de las herramientas adecuadas, como:

- Destornillador de punta plana de 3 y 8 mm y destornillador de cruz mediano;
- giratubos ajustable;
- piezas específicas para gas (tubos, juntas, etc.);
- tijeras de electricista;
- piezas específicas para agua (tubos, juntas, etc.);
- llave de tubo hexagonal de 8 mm;
- detector de fugas de gas;
- piezas específicas para electricidad (cables, terminales de conexiones, tomas industriales, etc.);
- llave fija de 8 mm;
- kit de instalación completo (eléctrico, gas, etc.).



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

INDICACIÓN SOBRE RIESGOS RESIDUALES

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



RIESGO RESIDUAL DE ELECTROCUCION

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 PROYECCION 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 EXPLOSION

Este riesgo existe cuando:

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



RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO

Este riesgo existe con: uso de líquidos/materiales inflamables.



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

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES



En el momento de la recepción del suministro, abra el embalaje de la máquina, compruebe que la máquina y los accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte; si los hubiera, comuníquese inmediatamente con el transportista y no realice la instalación, acuda al personal cualificado y autorizado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.

SEGURIDAD PARA EL DESPLAZAMIENTO



El incumplimiento de las instrucciones que se muestran a continuación, exponen al peligro de lesiones graves.



El operador autorizado para las operaciones de traslado e instalación del aparato debe organizar, en su caso, un «plan de seguridad» para garantizar la seguridad de las personas involucradas en las operaciones. Además, deberá atenerse y aplicar rigurosa y escrupulosamente las leyes y las normativas relativas a las obras móviles.



Compruebe que los medios de elevación utilizados cuentan con la capacidad adecuada para las cargas a izar y que estén en buen estado de mantenimiento.



Realice las operaciones de desplazamiento utilizando medios de elevación con capacidad adecuada para el peso del aparato, aumentado un 20 %.



Respete las indicaciones contenidas en el embalaje y/o en el

aparato antes de realizar el desplazamiento.



Compruebe el baricentro de la carga antes de izar el aparato.



Eleve el aparato a una altura mínima del suelo para que sea posible desplazarlo.



No permanezca ni pase por debajo del aparato durante la elevación y el desplazamiento.

TRASLADO Y TRANSPORTE (VÉASE. SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA a).



La posición del aparato embalado debe ser conforme a las indicaciones de los pictogramas y de los mensajes presentes en el envoltorio externo del embalaje.

1. Posicionar el medio de elevación prestando atención al baricentro de la carga a izar (detalle B - C).
2. Izar el aparato en la medida necesaria para su desplazamiento.
3. Posicionar el aparato en el lugar previsto para el emplazamiento.

ALMACENAMIENTO Los métodos de almacenamiento de los materiales deben prever palés, contenedores, transportadores, vehículos, equipos y dispositivos de elevación adecuados para impedir daños por vibraciones, golpes, abrasiones, corrosiones, temperatura u otra condición que pueda presentarse. Las partes almacenadas deben ser controladas periódicamente para detectar el posible deterioro.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



La eliminación de los materiales de embalaje corre a cargo del destinatario, que deberá hacerlo de acuerdo con las leyes vigentes en el país de instalación del aparato.

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



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

RETIRADA DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN

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



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



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



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

acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



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

LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Aplique con un pulverizador normal el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie.

Una vez finalizada la operación, enjuague con abundante agua potable el compartimiento de cocción. Deje salir el líquido con detergente y/u otras impurezas por el específico agujero de salida.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento 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 b)

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. c)

En los modelos previstos, retire los mandos y desatornille los tornillos de fijación del panel de mandos en ambos equipos (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.

Coloque los aparatos de modo que

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. c)

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 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. d).

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. e).

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 aparatos 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 hom-

bre-máquina se produzca en condiciones de seguridad.



Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante

o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.

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

 El aparato que se entrega ha sido sometido a pruebas por parte del fabricante y está preparado con el tipo de gas y alimentación eléctrica indicados en la placa montada.

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 (por ej. 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).

DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA

 En general, en las condiciones de parada por fallo de funcionamiento y emergencia, es obligatorio, en caso de peligro inminente, cerrar todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación aguas arriba del aparato (por ej. hídrica-gas-eléctrica).

PARADA POR FALLO DE FUNCIONAMIENTO

Elemento de seguridad PARADA: en situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se solucione la causa del fallo.

REINICIO: una vez que se ha solucionado el problema que ha conllevado la activación del elemento de seguridad, el operador técnico autorizado puede reanudar el funcionamiento del aparato mediante los mandos específicos.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

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 (por

ej. gas - hídrica - eléctrica).

5. Asegúrese de que la descarga de agua (de haberla) no esté obstruida.

Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, continúe con las operaciones de «Inicio de la producción».



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

PUESTA FUERA DE SERVICIO DIARIA

Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:

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

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

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

PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

En caso de inactividad prolongada en el tiempo, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos para la puesta fuera de servicio diaria y proteger las partes más expuestas

a los fenómenos de oxidación tal y como se describe a continuación:

1. Utilice agua templada ligeramente jabonosa para la limpieza de las piezas del aparato;

2. Aclare las piezas cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.

3. seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo;

4. pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin de crear una película protectora en la superficie.

En el caso de aparatos con puertas y juntas de goma, deje la puerta ligeramente abierta para que pueda ventilarse o aplique talco de protección por todas las superficies de la junta de goma.

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.



Para comprobar que el aparato se encuentra en las condiciones técnicas óptimas, será necesario someterlo al menos una vez al año a operaciones de mantenimiento, que deberá realizar un técnico autorizado por el servicio técnico.

ES



SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

6.



PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y CONSULTE EL MANUAL TÉCNICO.



UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES - VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REF. f).

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

1. Perilla de encendido / 2. Indicador luminoso / 3. Compuerta de descarga del aceite de la cubeta de cocción / 4. Cesta / 5. Tapa / 6. Cubeta de cocción / 7. Recipiente para la recogida del aceite usado / 8. Mando giratorio de selección / 9. Mando giratorio de funciones / 10. Pantalla

MODALIDADES Y FUNCIÓN DE LOS MANDOS GIRATORIOS, LAS TECLAS Y LOS INDICADORES LUMINOSOS / VÉASE SECC. IL - REF. g).

La descripción es meramente indicativa y puede sufrir variaciones.

① **MANDO GIRATORIO DE ENCENDIDO Y TERMOSTATO.** Cumple tres funciones:

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.

② **INDICADOR LUMINOSO ROJO:** El indicador, si lo hubiere, está subordinado al uso de la perilla del termostato. La luz del indicador señala una fase de calentamiento.

③ **MANDO GIRATORIO DE SELECCIÓN.** Cumple tres funciones: 1. Regulación de la temperatura de funcionamiento / 2. Regulación del tiempo / 3. Selección de los programas

④ **MANDO GIRATORIO DE FUNCIONES.** Cumple cuatro funciones diferentes: 1. Puesta en marcha/Parada de la tensión eléctrica dentro del circuito/ 2. Puesta en marcha de la función TEMPERATURA / 3. Puesta en marcha de la función TIEMPO/4. Puesta en marcha de la función PROGRAMAS.

⑤ **PANTALLA** Visualiza la temperatura, el temporizador y los programas

PUESTA EN MARCHA DE LA PRODUCCIÓN



Antes de comenzar las operaciones, consulte la "Información general de seguridad/Riesgos residuales"



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



Ponga en funcionamiento el aparato solo después de haber llenado hasta el nivel adecuado con aceite/grasa la cubeta de cocción. Cualquier otro uso se considera un uso inadecuado y, por consiguiente, peligroso.



Un exceso de aceite/grasa dentro de la cubeta de cocción puede provocar un desbordamiento, permaneciendo el riesgo residual de quemaduras. **Respete durante la carga, el nivel de Mín. y Máx. suministrado en la cubeta de cocción.**



La ausencia de aceite dentro de la cubeta de cocción con el aparato en funcionamiento puede ser causa de un riesgo residual de incendio. Durante el funcionamiento, el nivel del aceite/grasa en la cubeta de cocción debe mantenerse dentro de los límites señalados.



Durante el uso, se recomienda: no verter sales o aromas ni nada dentro de la cubeta de cocción, así como no cubrir la cubeta de cocción con tapas u otros para evitar que la condensación gotee dentro de la cubeta de cocción.



No utilice grasa/aceite viejo (peligro de aumentar el punto de inflamación y sobrecalentamiento)

CARGA DE ACEITE/GRASA EN LA CUBETA DE COCCIÓN - véase secc. IL - REF. h)

El aparato puede disponer de una o de

varias compuertas. Abra la puerta y controle que la válvula de descarga del aceite/grasa esté en la posición "Cerrado" (Fig. 1).

Vierta el producto utilizado para la elaboración (aceite y/o grasa) dentro de la cubeta de cocción respetando el nivel mínimo/máximo indicado en la propia cubeta de cocción (Fig. 2).



El nivel del aceite a la máxima temperatura aumenta aproximadamente 1 cm con respecto al nivel en frío



Utilizando grasa (manteca de cerdo u otra) en estado sólido, es necesario durante el encendido, regular al mínimo el termostato para permitir una disolución lenta y gradual del producto en el interior de la cubeta de cocción.



La cantidad máxima de aceite/grasa (lardo o similar) dentro del recipiente debe ser: - p.ej. FRBE77A unos 12 kg / FRE...A(T)2V unos 6,5 kg / FRBE74AHP unos 15 kg / FR(B)E94A unos 16 kg/ FRBE94HP unos 17,5kg

ENCENDIDO / APAGADO



El aparato se debe encender solo después de haber cargado el aceite/la grasa dentro de la cubeta de cocción. No la encienda en seco (con la cubeta de cocción vacía). No rellene el nivel de aceite/grasa cuando el aparato está en funcionamiento.



Durante el uso, no deje el equipo desatendido

Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, para empezar el procedimiento de cocción, hay que seguir estos pasos.

MODELO SIN PANTALLA - véase la secc. IL. - REF. i)



La temperatura mínima es de unos 100°C y la máxima alcanzable es de unos 190°C.

Para iniciar la cocción, siga estos pasos:
1. Gire la perilla hasta la posición deseada (Fig. 3A); el indicador luminoso "G" indica una fase de funcionamiento.

2. Gire hasta la posición "Cero" (Fig. 3B) la perilla para detener la generación de calor y apagar el aparato al final del ciclo de trabajo.

MODELO CON PANTALLA - véase la secc. ILUST. - REF. o).



Es posible configurar la temperatura entre los 0°C y los 180°C

Para iniciar la cocción, siga estos pasos:
1. Gire el mando giratorio de Funciones hacia el símbolo Temperatura (Fig. 1A); el led verde indica una fase de calentamiento (Fig. 1B).

2. Gire y presione el mando giratorio de selección para elegir la temperatura deseada (Fig. 1C).



Se activa la función MELTIN (calentamiento Lento) hasta 50°C. En la pantalla aparece el mensaje MEL alternado con la temperatura programada Fig. 1D).



Para ver la temperatura actual en la pantalla, presione el mando giratorio de Selección (Fig. 1C)

3. Gire el mando giratorio de Funciones a la posición "Cero" (Fig. 1E) para apagar el aparato.

OTRAS FUNCIONES PANTALLA / FUNCIÓN TEMPORIZADOR - véase la secc. ILUST. - REF. o).

Para activar esta opción, hay que:

1. Girar el mando giratorio de Funciones hacia el símbolo Tiempo (Fig. 1F)
2. Girar y presionar el mando giratorio de Selección para configurar el tiempo deseado (de 01 a 99 minutos - Fig. 1C).

Empieza a subir el tiempo (Fig. 1D).

A Agotado el tiempo, en la pantalla aparece "END" junto a tres señales acústicas.



Presione el mando giratorio de Selección para reiniciar el tiempo

programado.

3. Gire el mando giratorio de Funciones a la posición «Cero» (Fig. 1E) para apagar el aparato.

FUNCION DE LOS PROGRAMAS / véase la secc. ILUST. - REF. o) /

- **NUEVO PROGRAMA** / Para memorizar un programa es necesario:

1. Gire el mando giratorio de funciones hasta el símbolo programas (Fig. 1G).

2. Gire y mantenga pulsado durante 5 segundos el mando giratorio de selección (Fig. 1C) en el nuevo programa (véase la Fig. 1H). Una señal acústica confirma la elección.

3. Gire y presione el mando giratorio de selección para configurar: 1. Temperatura / 2. Temporizador / 3. Tiempo de sacudida (cesta) / 4. Compensación de la carga (temperatura mínima de cocción / Fig. 1D).



Para guardar el programa, presione durante 5 s el mando giratorio de selección. Una señal acústica confirma la memorización.



Pueden memorizarse hasta 100 programas (de P00 a P99).

Gire el mando giratorio de funciones a la posición «Cero» y salga de la función (Fig. 1E).

- MODIFICACIÓN DE UN PROGRAMA

1. Gire el mando giratorio de funciones hasta el símbolo programas (Fig. 1G).

2. Gire y presione durante 5 segundos el mando giratorio de selección para elegir el programa que desea modificar.

3. Gire y presione el mando giratorio de selección para entrar en los parámetros:

1. Temperatura / 2. Temporizador / 3. Tiempo de sacudida (cesta) / 4. Compensación de la carga (temperatura mínima de cocción / Fig. 1D).

4. Para modificar los valores, gire y presione el mando giratorio de selección hasta el parámetro deseado.



Para guardar las modificaciones, presione durante 5 s el mando giratorio de selección. Una señal acús-

tica confirma la modificación.

Gire el mando giratorio de funciones a la posición «Cero» y salga de la función (Fig. 1E).

- **INICIO DEL PROGRAMA** / véase secc. ILUST. - REF. o). Para activar esta opción: 1. Gire el mando giratorio de funciones hasta el símbolo programas (Fig. 1G).

2. Gire y presione el mando giratorio de selección (Fig. 1C) para escoger y arrancar el programa deseado (p. ej. P04). Una señal acústica confirma la elección.

3. Gire y presione el mando giratorio de selección hasta el tiempo establecido.

Se activa el programa seleccionado y comienza el ciclo de cocción.

Una vez agotado el tiempo, en la pantalla aparece «END» junto con tres señales acústicas.

Para interrumpir/salir del programa, gire el mando giratorio de funciones a la posición «Cero» (Fig. 1E).

- **CANCELAR PROGRAMA** / Para activar esta opción: 1. Gire el mando giratorio de funciones hasta el símbolo programas (Fig. 1G).

2. Gire y presione el mando giratorio de selección durante 5 s (Fig. 1C) para escoger el programa que desea cancelar (p. ej. P04). Una señal acústica confirma la acción.

3. Seleccione el parámetro Timer (temporizador) y ajuste el valor en 0.00 (Fig. 1D), pulse presione el mando giratorio de selección durante 5 s para confirmar la cancelación del programa.

Para salir de la función, gire el mando giratorio de Funciones a la posición «Cero» (Fig. 1E).



Para el diagnóstico y la localización y solución de problemas, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
CARGA-DESCARGA DEL PRODUCTO
- véase secc. IL. - REF. i)



La cantidad de producto dentro

del recipiente no debe ser superior a los 3/4 de la capacidad del mismo (Cesta Fig.4). Por ejemplo: **patatas fritas (6x6 mm) 1,5 kg para el modelo 700 titling, 1 kg para el modelo 2V 700 rotative (1 basket / canasta), 2,5 kg para el modelo 700 -HP, 2,5 kg para el modelo 900, 1 kg para el modelo 2V 900/ 2,5 kg para el modelo -HP900**



Espere hasta que se alcance la temperatura deseada antes de introducir la cesta en la cubeta de cocción.



El producto destinado a la cocción debe sumergirse completamente en el aceite dentro de la cubeta de cocción.



ESTÁ prohibido el uso de alimentos demasiado húmedos y de gran tamaño (**Riesgo de ebullición repentina**)



Modelo titling 700: La carga máxima es de 1,5 kg y el volumen de expansión es de 5,3 litros / **Modelo rotative 2V 700:** La carga máxima es de 1 kg (1 basket / canasta) y el volumen de expansión es de 2,6 litros (1 tank / tanque) / **Modelo -HP 700:** La carga máxima es de 2,5 kg y el volumen de expansión es de 15 litros / **Mod. rotative 2V 900:** La carga máxima es de 1 kg (1 canasta) y el volumen de expansión es de 7,7 litros (1 tanque) / **Mod. 900:** La carga máxima es de 2,5 kg y el volumen de expansión es de 9,3 litros/ **Mod.HP 900:** La carga máxima es de 2,5 kg y el volumen de expansión es de 24 litros

Los productos que se deseen cocinar deben depositarse en los recipientes específicos correctamente colocados en la cubeta de cocción.

Una vez terminadas las operaciones de llenado de la cesta fuera del áreas del aparato, introduzca lentamente la cesta en la cubeta de cocción colocándola en su ranura (Fig. 5).

Una vez concluido el proceso de cocción, extraiga el recipiente de la cubeta de cocción (Fig.6) colocándolo en un lugar preparado previamente para depositarlo.

Al terminar las operaciones de descarga, proceda con una nueva carga o con las

operaciones descritas en "Puesta fuera de servicio".

PUESTA FUERA DE SERVICIO - véase secc. IL. REF. m) / n) / Los indicadores luminosos (si los hubiere) deben permanecer apagados.



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

Si es necesario, cierre la cubeta de cocción con las tapas correspondientes; como alternativa, realice en secuencia las operaciones de:

- Descarga del aceite usado.

- Mantenimiento ordinario.

DESCARGA DEL ACEITE USADO véase secc. ILUSTRACIÓN REF. I)



Durante la descarga de los aceites usados, existe el riesgo residual de quemaduras; este riesgo puede producirse con el contacto accidental con aceite tratado a temperaturas elevadas.



Antes de realizar las operaciones, espere hasta que la temperatura del aceite presente en la cubeta de cocción se enfríe



Versión de cima/ Introduzca hasta el tope el alargador suministrado en el tubo de descarga del aceite (Fig. 12).



Extraiga los recipientes utilizados en la elaboración del producto de la cubeta de cocción.



La capacidad del recipiente de recogida de aceites usados es limitada; en la operación de descarga del aceite de la cubeta de cocción es obligatorio controlar el llenado del recipiente.



Para un desplazamiento seguro, realice una carga que no supere los 3/4 de la capacidad total del recipiente de recogida del aceite.

Abra la puerta y compruebe la presencia del recipiente de recogida bajo la compuerta de descarga (Fig. 7).



Versión de cima / Coloque un recipiente (de capacidad y material apropiados) y proceda a la descarga.

Tras haber comprobado que el recipien-

te (Vacío) se encuentra en su ranura, abra la válvula de descarga (Fig. 8) y deje que fluya el aceite usado por la cuba de cocción hasta llegar al interior del recipiente de recogida.

Para un desplazamiento seguro, realice una carga que no supere los 3/4 de la capacidad total del recipiente de recogida del aceite. Cierre la válvula (Fig. 9).

Extraiga de su asiento el recipiente y vacíelo siguiendo los procedimientos de eliminación vigentes en el país de uso (Fig. 10). Al

concluir las operaciones, vuelva a colocar el recipiente vaciado en su ranura.

Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo la cuba de cocción. Cierre la puerta del aparato

Cierre las llaves de red situadas en la entrada del aparato (gas - hídrica - eléctrica).

Asegúrese de que el aparato y los recipientes utilizados estén completamente limpios y desinfectados; consulte el capítulo "Mantenimiento".



MANTENIMIENTO

8.

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - RECOMENDACIONES



Antes de continuar, consulte el apart. 2 y el apart. 5.



Si el equipo está conectado a un tubo extractor, este debe limpiarse según lo establecen las disposiciones específicas del país en cuestión (para más información al respecto, póngase en contacto con su instalador).



El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimentario; manténgalo siempre limpio, así como todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.



Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal del aparato, lo que puede crear situaciones de peligro. El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos.



El efecto químico de la sal y/o el vinagre u otras sustancias que contienen cloruros, puede causar a largo plazo corrosión dentro de la superficie de cocción. Si el equipo entra en contacto con sustancias de este tipo, deberá lavarlo minuciosamente con un detergente específico, aclararlo con

abundante agua y secarlo con cuidado.



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



El detergente líquido para limpiar la superficie de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, libre de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).



Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados y utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.



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



Una vez finalizadas las operaciones, vuelva a colocar las partes previamente retiradas, y ya lim-

pias, en su posición correspondiente.
LIMPIEZA DIARIA /
véase secc. ILUSTR REF. m)



Quite cualquier objeto que haya

en la cubeta de cocción. Descargue el aceite presente en la cubeta de cocción (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

MODELO TILTING 700

1. Eleve manualmente la palanca de la caja de resistencias hasta que encaje en el perno de fijación (Como confirmación debe "Hacer clic" - Fig. 1/A).

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

3. Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor). Deje salir el agua por la cubeta de cocción utilizando la válvula de descarga (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

Deje salir el agua por la cubeta de cocción utilizando la compuerta de descarga (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

4. Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de descarga (Fig. 3). Seque con cuidado todas las superficies expuestas utilizando una bayeta no abrasiva.



Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.



5. Con la mano derecha agarre la palanca de la caja de resistencias y presione ligeramente. Con la mano izquierda, extraiga el perno de resorte del sistema de bloqueo (Fig. 2/B).

6. Vuelva a colocar lentamente la caja de resistencias en posición horizontal.

MODELO TILTING HP700 / 900

1. Levante manualmente en posición vertical la palanca de la caja de resistencias hasta colocar la abrazadera de bloqueo en el borde de la encimera (Fig.3).



Consulte los puntos 2-3-4 anteriores.



5. Con la mano derecha, agarre la palanca de la caja de resistencias y presione ligeramente. Con la mano izquierda, libere la abrazadera de bloqueo de la encimera (Fig.4)

6. Vuelva a colocar lentamente la caja de resistencias en posición horizontal.

MODELO TILTING HP900

1. Levante manualmente las resistencias en forma vertical, utilizando el accesorio adecuado, hasta que el estribo de bloqueo quede posicionado en el borde de la tapa (Fig. 5).



Consulte los puntos 2-3-4 anteriores.



5. Con la mano derecha, sostenga el accesorio adecuado y presione ligeramente la resistencia. Con la mano izquierda, suelte el soporte de bloqueo desde la parte superior (Fig. 6)

6. Vuelva a colocar lentamente la caja de resistencias en posición horizontal.

MODELO ROTATIVE

véase secc. ILUSTR REF. n)



Quite cualquier objeto que haya

en la cubeta de cocción. Descargue el aceite presente en la cubeta de cocción (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

1. Gire manualmente el serpentín 90° en posición vertical (Fig. 1).

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

3. Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor). Deje salir el agua por la cubeta de cocción utilizando la válvula de descarga (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

Deje salir el agua por la cubeta de cocción utilizando la compuerta de descarga (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

4. Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de descarga (Fig. 3). Seque

con cuidado todas las superficies expuestas utilizando una bayeta no abrasiva.



Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Vuelva a colocar el serpentín en posición horizontal (Fig. 2).

LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

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

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.

TABLA RESUMEN / OPERACIONES - FRECUENCIA



Antes de continuar, lea el apart. 2 «Tareas y cualificaciones»



En caso de que se produzca una avería, el operador genérico realiza un primer control y, si está habilitado para ello, elimina las causas de la

avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato.



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y cierre todas las llaves de alimentación; posteriormente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operador genérico no haya podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.



Si el cable de alimentación se daña, contacte con el servicio de asistencia técnica autorizado para su sustitución.

OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato/ Limpieza de las piezas en contacto con alimentos	Diaria
	Limpieza de los recipientes y filtros	Diario / Cuando sea necesario
	Limpieza para la primera puesta en marcha	En el momento de la entrega del aparato y tras la instalación
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Control del termostato / microinterruptor	Después de la instalación / Anual
	Control de fijación de el capilar del bulbo	Cuando sea necesario
	Control del cable de alimentación	Después de la instalación / Anual
	Control de la caja de resistencias	Anual
	Control de funciones pantalla	Anual / Cuando sea necesario
	Control del mando giratorio de Selección	Semestral / Cuando sea necesario



LISTA DE MENSAJES / En los modelos previstos, durante el funcionamiento se muestran en la pantalla las siguientes indicaciones.

MENSAJE EN PANTALLA	DESCRIPCIÓN	MENSAJE EN PANTALLA	DESCRIPCIÓN
MAAn	Modo de cocción manual	P00 - P99	Programa memorizado / de n.º 00 a n.º 99
MEL	Calentamiento lento	YES	sí
SHA	Sacudir cesta	no	no
end	Temporizador concluido	E...	Mensajes de error



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS / Siempre que el equipo no funcione correctamente, trate de resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ES

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo	El interruptor principal no está conectado Se ha desactivado el diferencial o el dispositivo magnetotérmico Microinterruptor inactivo	- Conecte el interruptor principal - Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Hay manchas en la cubeta de cocción	- Calidad del agua - Detergente de mala calidad - Enjuague insuficiente	- Filtre el agua (Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado) - Utilice el detergente recomendado - Repita el enjuague
Los indicadores luminosos se mantienen apagados.	• El interruptor principal no está conectado • Se ha desactivado el diferencial o el dispositivo magnetotérmico	• Conecte el interruptor principal • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
La freidora no calienta	• El interruptor principal no está conectado • Se ha desactivado el diferencial o el dispositivo magnetotérmico • Resistencia colocada incorrectamente / estropeada • Termostato de trabajo estropeado • Microinterruptor de la resistencia estropeado • Configuración errónea de la tarjeta electrónica (en los modelos previstos)	• Conecte el interruptor principal • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
La freidora no fríe correctamente	• Resistencia estropeada • Termostato estropeado	• Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Problemas en la pantalla (en los modelos previstos)	• Cable de conexiones estropeado • Mando giratorio de Funciones inactivo • Resistencia del microinterruptor dañada	• Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Mensaje de error / P. ej. EFr / ESa (en los modelos previstos)	- Problema en la sonda - Sobretemperatura en la cubeta	Gire y presione el mando giratorio de selección en la posición «Cero» (véase la Fig. 1LUST. - REF g) Fig.3) para reiniciar y espere a que la cubeta se enfríe ($T < 120^{\circ}\text{C}$)
Problemas de descarga del aceite (versiones de cima)	Tubo alargador mal introducido	introduzca el tubo hasta el fondo, esto es, hasta el tope.



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

onierens. 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 Bedienungspersonal 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 Anleitung-

gen 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, warten, reparieren und verschrotten.
- **„Gewöhnlicher“ Bediener** (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben). Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) auszuführen.

PROGRAMM ZUR SCHULUNG

DER BEDIENER / Auf ausdrückliche Anfrage ist es möglich, eine Schulung für Bediener durchzuführen, die mit der Bedienung, Installation und Wartung der Geräte befasst sind, entsprechend den in der Auftragsbestätigung beschriebenen Modalitäten.

VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN / Vorbehaltlich eventuell abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- Vorbereitung der Räume (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Glatte, rutschfeste Böden;
- 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 VERWENDUNG /

Dieses Gerät ist für die gewerbliche Verwendung konzipiert. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird als „bestimmungsgemäße Verwendung“ angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung“ und daher als gefährlich angesehen.

Die Geräte sind für den gewerblichen Einsatz (z. B. in Küchen von Restaurants, Mensen, Krankenhäusern etc.) und in Unternehmen (z. B. Bäckereien, Metzgereien etc.) ausgelegt, jedoch nicht für eine unterbrechungsfreie Massenproduktion von Lebensmitteln. Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen. **Nur vom Hersteller geliefertes Originalzubehör und Originalersatzteile verwenden, um die Konformität mit den Rechtsvorschriften zu bewahren.**

ZULÄSSIGE BETRIEBSBEDINGUNGEN / Das Gerät wurde ausschließlich für den Betrieb im Innenraum innerhalb der vorgeschriebenen technischen Grenzen und Kapazitätsgrenzen konzipiert. Um einen optimalen Betrieb und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden. Das Gerät muss an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem sowohl der normale Betrieb als auch die routinemäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungs-

eingriffe muss so eingerichtet werden, dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird. Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende Anforderungen für die Installation erfüllen:

- Maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80 %;
- Mindesttemperatur für Kühlwasser > + 10°C;
- Der Fußboden muss rutschfest sein und das Gerät muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- Die Räumlichkeiten müssen mit einer Lüftungsanlage und Beleuchtung gemäß der im Land des Betreibers geltenden Vorschriften ausgestattet sein;
- Der Raum muss einen Abwasseranschluss sowie Schalter und Absperrhähne besitzen, wodurch jeglicher Rückfluss in das Gerät ausgeschlossen werden kann;
- Die das Gerät umgebenden Wände/Oberflächen müssen feuerfest und/oder vor möglichen Wärmequellen isoliert sein.

ABNAHMEPRÜFUNG UND GARANTIE /

Abnahme: Das Gerät wurde vom Hersteller während der verschiedenen Montageschritte in der Produktionsstätte eingehend geprüft. Alle Prüferzertifikate werden dem Kunden auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantie ist 12 Monate ab dem Rechnungsdatum des Geräts gültig, diese Dauer kann nicht verlängert werden. Diese umfasst die defekten Teile, Transport und Austausch gehen zu Lasten des Käufers. Elektrische Teile, Zubehör und andere abnehmbare Gegenstände sind von der Garantie ausgenommen. Die Arbeitskosten, die sich aus dem Einsatz der vom Hersteller autorisierten Fachkräfte beim Kunden zur Beseitigung von Mängeln im Rahmen der Garantie ergeben, gehen zu Lasten des Händlers.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Utensilien und Verbrauchsmateria-

lien, die vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch regelmäßige Wartung oder unsachgemäße Installation kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie gilt nur gegenüber dem ursprünglichen Käufer. Der Hersteller übernimmt die Verantwortung für das Gerät in seiner ursprünglichen Konfiguration und nur für die ersetzten Originalersatzteile. Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, sowie für Schäden aufgrund von Tätigkeiten, die nicht in dieser Anleitung vorgesehen oder nicht zuvor vom Hersteller genehmigt wurden.

DIE GARANTIE ERLISCHT IN FOLGENDEN FÄLLEN

• Durch den Transport „ab Werk“ (EXW) und/oder das Handling hervorgerufene Schäden. Sollte dies der Fall sein, muss der Kunde den Händler und den Spediteur informieren (z.B. per E-Mail und/oder Internetseite) und den Vorfall auf den Transportunterlagen vermerken. Das zur Installation des Geräts autorisierte Fachpersonal beurteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation

erfolgen kann. Die Garantie erlischt ebenfalls bei Vorliegen von:

- Schäden aufgrund fehlerhafter Installation.

- Schäden durch verschlissene Teile aufgrund unsachgemäßer Nutzung.

- Schäden aufgrund des Einsatzes von nicht originalen Ersatzteilen.

- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlender Wartungsarbeiten.

- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Verfahren, die im vorliegenden Dokument beschrieben sind.

GENEHMIGUNG

Unter Genehmigung versteht sich die Erlaubnis zum Durchführen einer Tätigkeit im Zusammenhang mit dem Gerät. Die Genehmigung wird von demjenigen erteilt, der für das Gerät verantwortlich ist (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Fachhändler und/oder Inhaber der Betriebsräume).

TECHNISCHE DATEN und ABBILDUNGEN / Dieser Abschnitt befindet sich am Ende dieser Anleitung.



Jede technische Änderung hat Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts. Daher müssen diese Arbeiten vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Bei Erhalt der Ware muss vor der Benutzung geprüft werden, ob das Gerät und seine Komponenten (z. B. Stromversorgungskabel) unversehrt sind; sollten Schäden festge-

stellt werden, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen, sondern müssen sich mit dem nächsten Servicecenter in Kontakt setzen.



Vor dem Ausführen jeglicher Arbeiten ist die Anleitung zu lesen.



Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf die persönliche Schutzausrüstung Richtlinien erlassen, an die sich die Bediener unbedingt halten müssen.

Geräuschpegel ≤ 70 dB



Verbot der Installation der Freistehende Geräte OHNE Kipperschutz (ZUBEHÖR). TOP-Versionen ausgeschlossen.



Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen. **Es ist strengstens verboten, die am Gerät angebrachten Klebeschilder und Piktogramme zu manipulieren oder zu entfernen.**



An den Anschlussleitungen (z.B. Wasser, Gas und Strom) müssen dem Gerät Vorrichtungen vorgeschaltet sein, mit deren Hilfe es möglich ist, die Zufuhr zu stoppen, wenn dies für das sichere Ausführen von Tätigkeiten erforderlich ist.



Im Allgemeinen, schließen Sie das Gerät zuerst an die Wasserversorgung und den Abfluss an, danach an das Gasnetz. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass keine Leckagen vorhanden sind, können Sie das Gerät auch an das Stromversorgungsnetz anschließen.



Das Gerät wurde nicht für den Einsatz in einem explosionsgefährdeten Bereich entwickelt, deshalb darf es in einer solchen Umgebung auf keinen Fall installiert oder verwendet werden.



Positionieren Sie die gesamte Anlage unter Beachtung der Einbaumaße und Eigenschaften, die im entsprechenden Kapitel des vorliegenden Handbuches angegeben sind.



Das Gerät ist als Einzelgerät konzipiert und nicht für den Einbau geeignet. / Das Gerät muss in gut belüfteten Räumen betrieben werden. / Die Abflüsse des Geräts müssen frei

sein, d.h. sie dürfen nicht verstopft oder durch Fremdkörper blockiert sein.



Das Gasgerät muss unter einer Abzugshaube positioniert werden, deren technische Merkmale, einschließlich der daran angeschlossenen Anlage, den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften entsprechen müssen.



Nachdem das Gerät an die Versorgungsquellen und an den Abfluss angeschlossen wurde, ist es ortsfest darf für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden. Ein nicht ordnungsgemäßer Anschluss kann Gefahrensituationen 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 ± 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).



Das Gerät muss so aufgestellt und verwendet werden, dass das Wasser auf keinen Fall in Kontakt mit Fett und Öl gerät.

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 Fer-

tigkeiten 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 Rohrzanze
- Zubehör für Gasanschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Elektrikerschere
- Zubehör für Wasseranschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Sechskantsteckschlüssel, 8 mm
- Gaslecksuchgerät
- Zubehör für Stromanschluss (Kabel, Klemmen, Industriestecker, usw.)
- Schraubenschlüssel, 8 mm
- Vollständiger Installationsbausatz (Elektro, Gas usw.)



Zusätzlich zu den angegebenen Werkzeugen ist auch eine Vorrichtung zum Heben des Geräts erforderlich: Diese Vorrichtung muss den geltenden Vorschriften für Hebezeuge entsprechen.

ANGABEN ZU RESTRISIKEN /

Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben noch „Restrisiken“, welche aufgrund der Art des Produkts nicht zu beseitigen sind. Diese Restrisiken umfassen:



RESTRISIKO STROMSCHLAG / Ein solches Risiko

besteht bei Eingriffen an unter Spannung stehenden elektrischen und/ oder elektronischen Einrichtungen.



RESTRISIKO VERBRENNUNGEN / Ein solches Risiko besteht

bei versehentlicher Berührung von Materialien mit hohen Temperaturen.



RESTRISIKO VERBRENNUNGEN DURCH AUSTRETENDE STOFFE /

Ein solches Risiko besteht bei versehentlicher Berührung von Materialien mit hohen Temperaturen. Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Feststoffen überfüllt sind, welche ihren Zustand unter Erwärmung verändern (Übergang vom festen in den flüssigen Zustand), und somit bei falscher Handhabung Brandwunden verursachen können. Während der Verarbeitung müssen die verwendeten Behälter auf einer gut überschaubaren Höhe platziert werden.



RESTRISIKO QUETSCHUNG VON GLIEDMASSEN / Ein solches Risiko besteht bei unbeabsichtigtem Kontakt zwischen den Teilen während der Positionierung, des Transports, der Lagerung, der Montage und der Verwendung der Geräte.



RESTRISIKO EXPLOSION /

Ein solches Risiko besteht in folgenden Fällen:

- Gasgeruch im Raum;
- Verwendung des Geräts, wenn explosionsfähige Stoffe in der Luft vorhanden sind;
- Verarbeitung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind;
- Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).



RESTRISIKO BRAND / Ein solches Risiko besteht bei: Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten / Stoffen.



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 a).



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

DE

wie nötig an, um es von der Palette herunterzuheben.

4. Stellen Sie das Gerät am Boden ab.

5. Entfernen Sie das Hebemittel.

6. Entfernen Sie das gesamte Material vom Arbeitsbereich und entsorgen Sie es.



Nach dem Entfernen der Verpackung dürfen keine Anzeichen von Manipulationen, Dellen oder andere Auffälligkeiten sichtbar sein. Andernfalls müssen Sie sofort den Kundenservice darüber informieren.

ENTFERNEN DES SCHUTZMATERIALS

/ Das Gerät ist an den Außenflächen durch eine selbstklebende Schutzfolie geschützt, die nach der Positionierung von Hand entfernt werden muss. Das Gerät äußerlich und innerlich sorgfältig reinigen und dabei alle Materialien, die zum Schutz der Teile verwendet werden, manuell entfernen.



Edelstahlflächen vorsichtig behandeln, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden.



Zum Reinigen des Geräts keine aggressiven Stoffe ($\text{pH} < 7$) oder Lösemittel verwenden. Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).



Oberflächen mit Leitungswasser abspülen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderen nicht scheuernden Materialien abtrocknen.

REINIGUNG BEI ERSTINBETRIEBNAHME

Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums und wischen Sie alles mit einem nicht scheuernden Tuch ab.

Spülen Sie den Garraum anschließend mit Leitungswasser aus. Lassen Sie die Flüssigkeit, die Reinigungsmittel und / oder andere Verunreinigungen enthält, abfließen.

Trocknen Sie nach dem Ausspülen den Garraum mit einem nicht scheuernden Lappen gut ab. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Reinigen Sie auch die ausgebauten Teile mit einem Reinigungsmittel und Wasser und trocknen Sie diese danach ab. Am Ende dieser Arbeiten müssen die ausgebauten Teile wieder in die entsprechenden Stellen der verschiedenen Geräteteile eingesetzt werden.

WAAGRECHTE AUSRICHTUNG UND BEFESTIGUNG - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ b)

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. c)

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 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.

DE

ANBRINGEN DES ABSCHLUSSTEILS (OPTIONAL) S. ABSCHN. ABB. - REF. c)

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

4.



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 Material verwendet werden.



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

ANSCHLUSS STROMVERSORUNG

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 gel-

tenden 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. d).

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 Verkab- lung innerhalb des Geräts zu ändern
ELEKTRISCHE VERBINDUNG DES KABELS MIT DER KLEMMLEISTE



Sofern vorhergesehen, die Ab- deckung des Klemmenkastens an der Rückseite des Geräts abnehmen.

Das Netzkabel an der Klemmleiste an- schließen wie in „Anschluss der elektri- schen 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 POTENTI- ALAUSGLEICHSSYSTEM - S. AB- SCHN. ABBILDUNGEN - REF. e).

Die Schutzerdung besteht aus einer Reihe von Maßnahmen, um sicherzu- stellen, dass die elektrischen Massen das gleiche Potenzial wie die Erde ha- ben 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 Wasser- installation, von den Stahlträgern bis zur Heizungsanlage und so weiter, wo- durch das gesamte Gebäude auch vor Blitzeinschlägen geschützt ist.



Vor dem Ausführen von Tätigkei- ten siehe „Allgemeine Sicher- heitshinweise“.



Das Gerät muss in ein Potential- ausgleichssystem eingebunden sein, dessen Wirksamkeit nach den im Installationsland geltenden Vorschriften überprüft werden muss.



Die Elektrofachkraft, die die all- gemeine elektrische Anlage vor- bereitet, muss gewährleisten, dass die Anlage den Normen für direkte und indirekte Berührungen entspricht.



Die Elektrofachkraft muss sicher- stellen, 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.

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).

DE



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



Die Bediener sind verpflichtet, sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Das vorliegende Handbuch muss vor jeglichem Eingriff genau durchgelesen werden; es müssen alle notwendigen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um eine sichere Interaktion zwischen Mensch und Maschine zu gewährleisten.



Jede technische Änderung, die Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts hat, darf nur vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Nach dem aufmerksamen Lesen des Handbuches müssen einige Abläufe vor der ersten Inbetriebnahme simuliert werden, um die Bedienung der wesentlichen Funktionen des Geräts schneller zu automatisieren, z. B. Einschalten, Ausschalten, usw.



Das Gerät wurde vor Auslieferung beim Hersteller getestet und mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart und Charakteristik der elektrischen Versorgung vorbereitet.

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-/Dampfabzugsanlagen (falls vorhanden);
- Überprüfung und Kontrolle der Schutzabdeckungen (alle Abdeckungen müssen korrekt montiert sein).

ARTEN DER ABSCHALTUNG

Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (z.B. Strom, Wasser, Gas).

ABSCHALTUNG BEI BETRIEBSSTÖRUNG

Sicherheitsvorrichtung / ABSCHALTUNG: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird eine Sicherheitsvorrichtung ausgelöst, die automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird solange unterbrochen, bis die Ursache der Störung beseitigt ist. **NEUSTART:** Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung der Sicherheitsvorrichtung geführt hat, kann die autorisierte Fachkraft das Gerät über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

ERSTINBETRIEBNAHME



Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (s. Entfernung des Schutzmaterials).

TÄGLICHE INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Abluftsystem des Raums korrekt funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Öffnen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.

Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte die Tätigkeiten zum „Starten des Betriebs“ ausführen.



Um die Luft aus der Rohrleitung zu entfernen, genügt es, die Absperrvorrichtung der Netzleitung zu öffnen, den Drehknopf des Geräts gedrückt zu halten und in Zündstellung zu drehen, eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Düse der Zündflamme zu halten und die Zündung abzuwarten.

TÄGLICHE AUSSERBETRIEBNAHME /

Wenn die oben beschriebenen Arbeitsschritte abgeschlossen wurden:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem optimalen Sauberkeits- und Hygienezustand ist.

AUSSERBETRIEBNAHME FÜR LÄNGERE ZEIT /

Im Falle eines längeren Stillstands führen Sie alle Schritte der täglichen Außerbetriebnahme durch und schüt-

zen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile wie im Folgen- den 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 Vaseline-öl benetzt ist, um einen Schutzfilm auf der Oberfläche zu erzeugen.

Bei Geräten mit Türen und Gummi- dichtungen 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 Kunden- dienst zugelassenen Techniker durch- führen zu lassen.

DE



AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

6.



WENDEN SIE SICH AN DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUN- DENDIENST UND LESEN SIE IM TECHNISCHEN HANDBUCH NACH.



BEDIENUNGSANLEITUNG

7.

LAGE DER WICHTIGSTEN BAU- TEILE - S. KAP. ABBILDUNGEN

- f). Die Anordnung der Abbildungen ist unverbindlich und kann Änderun- gen unterliegen.

1. Einschaltknopf / 2. Kontrollleuchte / 3. Hahn zum Ablassen des Öls aus dem Becken / 4. Korb / 5. Abde- ckung / 6. Becken / 7. Behälter zum Auffangen des verbrauchten Öls / 8. Auswahlknopf / 9. Funktionsknopf / 10. Display

BEDIENUNG UND FUNKTIONEN DER DREHKNÖPFE, TASTEN UND LEUCHTANZEIGEN / S. KAP. ABB. - g)

Die Beschreibung

dient nur der Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen.

① **EINSCHALTKNOPF UND THER- MOSTAT.** Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Ein-/Ausschalten der Stromzufuhr des Schaltkreises.

2. Regelung der Betriebstemperatur /
3. Start/Stop der Heizphase.

② **ROTE ANZEIGELEUCHTE (GAS/ ELEKTRISCH):** Wenn vorhanden, ist diese Kontrollleuchte an die Bedie- nung des Temperaturreglers gebun- den. Wenn sie leuchtet, wird geheizt.

③ **AUSWAHLKNOPF.** Hat drei ver- schiedene Funktionen: 1. Rege-

lung der Betriebstemperatur / 2. Zeiteinstellung / 3. Programmauswahl

④ **FUNKTIONSKNOPF.** Führt vier verschiedene Funktionen aus: 1. Ein-/Ausschalten der elektrischen Spannung im Schaltkreis / 2. TEMPERATUR-Funktionsstart / 3. ZEIT-Funktionsstart / 4. PROGRAMM-Funktionsstart

⑤ **DISPLAY.** Anzeige von Temperatur, Timer und Programmen

FRITTIEREN



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



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



Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie das Becken mit Öl bzw. Fett gefüllt haben. Jede andere Nutzung muss als unsachgemäß eingestuft werden und ist somit gefährlich.



Zu viel Öl bzw. Fett im Behälter kann zum Überlaufen führen, wodurch das Restrisiko einer Verbrennung bestehen bleibt. **Beim Füllen auf die Min.-Max. Anzeige im Becken achten.**



Wenn sich bei eingeschaltetem Gerät kein Öl bzw. Fett im Becken befindet, besteht das Restrisiko eines Brandes. Während das Gerät eingeschaltet ist, muss der Öl- bzw. Fettstand im Becken innerhalb der Markierungen bleiben.



Während des Gebrauchs müssen folgende Vorschriften eingehalten werden:

Kein Salz, Gewürze oder anderes in das Becken geben. Das Becken nicht mit einem Deckel oder anderen Gegenständen abdecken, um zu verhindern, dass Kondenswasser in das Becken tropft.



Kein altes Fett bzw. Öl verwenden (Gefahr einer Flammpunkterhöhung und Überhitzung)

EINFÜLLEN DES ÖLS BZW FETTS IN DAS BECKEN - s. Kap. ABBILDUNGEN - h)

Das Gerät kann über einen oder zwei Hähne verfügen. Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie, ob die Öl- / Fettablasshähne auf „zu“ stehen (Abb. 1). Das gewünschte Produkt (Öl bzw. Fett) in das Becken füllen und darauf achten, dass die Max.-Markierung im Becken nicht überschritten wird (Abb. 2).



Wenn das Öl seine Höchsttemperatur erreicht hat, ist der Füllstand im ca. 1 cm angestiegen (im Vergleich zum kalten Zustand).



Wenn feste Fette (Schmalz oder andere) verwendet werden, muss der Thermostat am Anfang auf das Minimum eingestellt werden, damit sich das Produkt langsam und allmählich im Becken auflösen kann.



Im Becken darf sich maximal die folgende Menge an Öl / Fett (Schmalz oder ähnliches) befinden: - z. B. bei dem Modell FR-BE77A ca. 12 kg, bei dem Modell FRE74A(T)2V ca. 6,5 kg, FRBE74AHP ca. 15 kg, FR(B)E94A ca. 16 kg/ FR-BE94HP ca. 17,5kg

EIN- UND AUSSCHALTEN



Das Gerät darf erst eingeschaltet werden, nachdem das Öl bzw. Fett in das Becken gefüllt wurde. Nicht mit leeren Becken einschalten. Kein Öl / Fett nachfüllen, wenn das Gerät eingeschaltet ist.



Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt

Nachdem die oben beschriebenen Arbeiten erfolgreich abgeschlossen wurden, muss wie folgt vorgegangen werden:

den, um mit dem Frittieren zu beginnen.
MODELL OHNE DISPLAY - s. Kap. ABB. - i)



Die minimale Temperatur liegt bei ca. 100 °C und die maximal erreichbare bei ca. 190 °C.

Zum Starten des Garvorgangs ist wie folgt vorzugehen:

1. Drehen Sie den Knopf in die gewünschte Position (Abb. 3A) Die Leuchtanzeige „G“ zeigt eine Funktionsphase an.
2. Den Knopf auf „Null“ drehen (Abb. 3B), um die Wärmeerzeugung zu stoppen und das Gerät dann auszuschalten.

MODELL MIT DISPLAY - s. Kap. ABB. o)



Die Temperatur kann zwischen 0 °C und 180 °C eingestellt werden

Zum Starten des Garvorgangs ist wie folgt vorzugehen:

1. Den Funktionsknopf auf das Temperatursymbol drehen (Abb. 1A), die grüne LED zeigt eine Heizphase an (Abb. 1B).
2. Den Auswahlknopf drehen und drücken, um die gewünschte Temperatur auszuwählen (Abb. 1C).



Die MELTIN-Funktion (langsame Heizung) bis 50 °C wird aktiviert. Auf dem Display wird abwechselnd mit der eingestellten Temperatur MEL angezeigt, Abb. 1D).



Den Auswahlknopf drücken, um die aktuelle Temperatur auf dem Display anzuzeigen (Abb. 1C)

3. Den Funktionsknopf auf „Null“ drehen (Abb. 1E), um das Gerät abzuschalten.

ANDERE DISPLAY-FUNKTIONEN / TIMER-FUNKTION / s. Kap. ABB. o)

Zur Aktivierung dieser Option wie folgt vorgehen: 1. Den Funktionsknopf auf das Zeitsymbol drehen (Abb. 1F).

2. Den Auswahlknopf drehen und drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen

(von 01 bis 99 Minuten - Abb. 1C).

Der Countdown beginnt (Abb. 1D).

Nach Ablauf der Zeit wird auf dem Display „END“ angezeigt und gleichzeitig werden drei akustische Signale ausgegeben



Den Auswahlknopf drücken, um die eingestellte Zeit zurückzusetzen

3. Den Funktionsknopf auf „Null“ drehen (Abb. 1E), um das Gerät abzuschalten.

PROGRAMMFUNKTION / s. Kap. ABB. o) /

- **NEUES PROGRAMM** / Zum Speichern eines Programms ist Folgendes notwendig:

1. Den Funktionsknopf auf das Programmsymbol drehen (Abb. 1G)
2. Den Auswahlknopf (Abb. 1C) auf das neue Programm drehen und 5 Sekunden lang gedrückt halten (siehe Abb.d 1H). Ein akustisches Signal bestätigt die Auswahl.
3. Den Auswahlknopf drehen und drücken, um Folgendes einzustellen: 1. Temperatur / 2. Timer / 3. Rüttelzeit (Korb) / 4. Lastkompensation (Mindest-Gartemperatur / Abb. 1D).



Um das Programm zu speichern, den Auswahlknopf 5 Sekunden lang gedrückt halten. Ein akustisches Signal bestätigt die Speicherung.



Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden (von P00 bis P99).

Den Funktionsknopf auf „Null“ drehen und die Funktion verlassen (Abb. 1E).

PROGRAMMÄNDERUNG /

1. Den Funktionsknopf auf das Programmsymbol drehen (Abb. 1G)
2. Den Auswahlknopf drehen und 5 Sekunden lang gedrückt halten, um das Programm auszuwählen, das geändert werden soll
3. Den Auswahlknopf drehen und drücken, um die Parameter aufzurufen:

1. Temperatur / 2. Timer / 3. Rüttelzeit (Korb) / 4. Lastkompensation (Mindest-Gartemperatur / Abb. 1D).

4. Zur Änderung der Werte, den Auswahlknopf auf den gewünschten Parameter drehen und drücken



Um die Änderungen zu speichern, den Auswahlknopf 5 Sekunden lang gedrückt halten. Ein akustisches Signal bestätigt die Änderung

Den Funktionsknopf auf „Null“ drehen und die Funktion verlassen (Abb. 1E).

- PROGRAMMSTART / siehe Kap. ABB. - REF o) / Zur Aktivierung dieser Option wie folgt vorgehen: 1. Den Funktionsknopf auf das Programmsymbol drehen (Abb. 1G)

2. Den Auswahlknopf (Abb. 1C) drehen und drücken, um das gewünschte Programm auszuwählen und zu starten (z.B. P04). Ein akustisches Signal bestätigt die Auswahl.

3. Den Auswahlknopf auf die eingestellte Zeit drehen und drücken. Das ausgewählte Programm wird gestartet und der Garzyklus beginnt.

Nach Ablauf der Zeit wird auf dem Display „END“ angezeigt und gleichzeitig werden drei akustische Signale ausgegeben

Den Funktionsknopf auf „Null“ drehen, um das Programm zu unterbrechen / zu verlassen (Abb. 1E).

- PROGRAMM LÖSCHEN / Zur Aktivierung dieser Option wie folgt vorgehen: 1. Den Funktionsknopf auf das Programmsymbol drehen (Abb. 1G)

2. Den Auswahlknopf (Abb. 1C) drehen und 5 Sekunden lang drücken, um das zu löschende Programm auszuwählen (z.B. P04). Ein akustisches Signal ertönt zur Bestätigung.

3. Den Parameter Timer auswählen und den Wert auf 0.00 (Abb. 1D) einstellen, den Auswahlknopf 5 Sekunden lang drücken, um das Löschen des Programms zu bestätigen.

Den Funktionsknopf auf „Null“ drehen, um aus der Funktion auszusteigen (Abb. 1E).



Zur Diagnose bzw. Fehlersuche und -behebung, den zuständigen Kundendienst kontaktieren

EINFÜLLEN UND ENTNAHME DES PRODUKTES - s. Kap. ABB. - i)



Die Produktmenge darf 3/4 des Fassungsvermögens des Gefäßes (Korb Abb. 4) nicht überschreiten. Zum Beispiel: **1,5 kg Pommes Frites (6 x 6 mm) beim Modell Tilting (Kippen) 700; 1 kg beim Modell 2V Rotatives 700 (1 Korb); 2,5 kg beim Modell -HP 700; 2,5 kg beim Modell 900, 1 kg beim Modell 2V 900/ 2,5 kg für Modell -HP900**



Warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, bevor Sie den Korb in das Becken hängen.



Das Produkt muss vollständig in das Öl im Becken eingetaucht sein.



Es ist verboten, zu nasse und zu große Lebensmittel zu frittieren (**Gefahr des plötzlichen Aufwallens des Öls/Fetts**).



Modell Tilting 700: Maximale Portion 1,5 kg / Expansionsvolumen: 5,3 Liter - **Mod 2V Rotatives 700:** Maximale Portion 1 kg (1 korb) / Expansionsvolumen: 2,6 Liter (1 Tank) / **Mod -HP 700:** Maximale Portion 2,5 kg / Expansionsvolumen: 15 Liter / **Mod Rotatives 2V 900:** Maximale Portion 1 kg (1 korb) Expansionsvolumen: 7,7 liter (1 tank) / **Mod 900:** Maximale Portion 2,5 kg, Expansionsvolumen: 9,3 liters/ **Mod. -HP 900:** Die maximale Zuladung beträgt 2,5 kg und das Ausdehnungsvolumen 24 Liter

Die zu frittierenden Produkte, müssen in die dafür vorgesehenen Behälter gelegt und fachgerecht im Becken positioniert werden.

Nachdem Sie den Korb in einem von der Fritteuse entfernten Bereich gefüllt

haben, wird er in seinen Sitz gehangen (Abb. 5).

Wenn das Produkt frittiert ist, den Korb aus dem Becken nehmen (Abb. 6) und an einem vorher dafür vorbereiteten Ort abstellen.

Nachdem Sie das frittierte Produkt entnommen haben, können Sie den Korb erneut füllen oder mit den unter „Ausschalten“ beschriebenen Arbeitsschritten fortfahren.

AUSSCHALTEN s. Kap. ABB: - m) / n)
/ Die Anzeigeleuchten (falls vorhanden) müssen nun erloschen sein.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angehangenen bzw. zurückgebliebenen Speisereste entfernt werden, siehe hierzu Kapitel „Pflege des Gerätes“.

Gegebenenfalls das Becken mit den zugehörigen Abdeckungen verschließen, ansonsten mit den folgenden Arbeitsschritten in der angegebenen Reihenfolge fortfahren: - Das verbrauchte Öl ablassen / - Regelmäßige Pflege.

ABLASSEN DES VERBRAUCHTEN ÖLS s. Kap. ABBILDUNGEN - I)



Beim Ablassen des verbrauchten Öls besteht das Restrisiko einer Verbrennung, da es zu einem versehentlichen Kontakt mit dem heißen Öl kommen kann.



Warten Sie, bis sich das Öl im Becken abgekühlt hat, bevor Sie mit den Arbeiten fortfahren.



Ausführung TOP / Die mitgelieferte Verlängerung bis zum Anschlag in das Ölablassrohr stecken (Abb. 12)



Nehmen Sie die Körbe, in denen das Produkt frittiert wurde, aus dem Becken.



Die Kapazität des Behälters zum Auffangen des verbrauchten Öls ist begrenzt, weshalb beim Ablassen des Öls aus dem Becken immer der Füllstand in dem Behälter überwacht werden muss.



Um den Öl-Auffangbehälter sicher handhaben zu können, darf er nicht mehr als zu 3/4 seines Fassungsvermögens gefüllt werden.

Öffnen Sie die Tür des Gerätes und überprüfen Sie, ob der Öl-Auffangbehälter unter dem Fettablasshahn steht (Abb. 7).



Ausführung TOP / Einen (nach Material und Fassungsvermögen geeigneten) Behälter aufstellen und das Öl ablassen.

Nachdem Sie sichergestellt haben, dass sich der Behälter (leer) in seinem Sitz befindet, den Ablasshahn (Abb. 8) öffnen und das verbrauchte Öl aus dem Becken in den Auffangbehälter abfließen lassen.

Füllen Sie den Behälter maximal bis zu 3/4 seines Fassungsvermögens, um ihn sicher herausnehmen und wegtragen zu können. Schließen Sie den Hahn (Abb. 9).

Ziehen Sie den Behälter aus seinem Sitz und leeren Sie ihn den im Verwendungsland geltenden Vorschriften zur Entsorgung entsprechend (Abb. 10). Stellen Sie den geleerten Behälter dann wieder in seinen Sitz.

Wiederholen Sie nun die oben beschriebenen Arbeitsschritte bis das Becken komplett leer ist. Schließen Sie nun die Tür des Gerätes wieder.

Schließen Sie nun die Versorgungsleitungen des Gerätes (Gas - Wasser - Strom) an den Absperrhähnen bzw. dem Schalter.

Überprüfen Sie, ob das Gerät und die verwendeten Körbe sauber ist und sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden (siehe hierzu „Pflege“).

DE



VERPFLICHTUNGEN - VERBOTE - TIPPS - EMPFEHLUNGEN



Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe Kapitel 2 und Kapitel 5.



Falls das Gerät an einen Rauchgasabzug angeschlossen ist, muss das Rauchabzugsrohr gemäß den länderspezifischen regulatorischen Bestimmungen gereinigt werden (kontaktieren Sie für entsprechende Informationen Ihren Installateur).



Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher ist das Gerät und seine Umgebung stets sauber zu halten. Die mangelnde Erhaltung eines hygienisch optimalen Zustands kann zu vorzeitiger Schädigung des Geräts und gefährlichen Situationen führen.



Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.



Die chemische Wirkung von Salz und/oder Essig oder anderen Stoffen, die Chloride enthalten kann langfristig zu Korrosion im Garbereich führen. Nachdem das Gerät mit derartigen Stoffen in Kontakt war, muss es sorgfältig mit einem spezifischen Reinigungsmittel gereinigt, gut nachgespült und sorgfältig getrocknet werden.



Edelstahloberflächen vorsichtig behandeln, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Die Reinigungsflüssigkeit für das Kochfeld muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH höher als 12, frei von Chloriden/Ammoniak und mit einer Viskosität und

Dichte ähnlich der von Wasser. Für die interne und externe Reinigung des Geräts keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reinigungsmittel benutzen).



Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).



Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.



Warten, bis sich die Temperatur des Geräts und aller seiner Teile abgekühlt hat, damit der Bediener keine Verbrennungen erleidet.



Nach Abschluss dieser Arbeiten die zuvor entfernten und gereinigten Teile wieder an ihrem Platz einsetzen.

TÄGLICHE REINIGUNG / OLS s. Kap. ABBILDUNGEN - m)



Nehmen Sie sämtliche Gegenstände aus dem Becken. Lassen Sie das Öl aus dem Becken ab (siehe Anweisungen zum Ablassen des verbrauchten Öls).

TILTING MODELL 700

1. Heben Sie den Hebel am Kasten der Widerstände an, bis er einrastet (ein „Klick“ bestätigt das Einrasten - Abb. 1/A).
2. Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf der gesamten Oberfläche (Becken, Heizschlange, Abdeckung und alle freiliegenden Flächen) und reinigen Sie dann mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig das gesamte Gerät von Hand.
3. Danach sorgfältig mit Leitungswasser nachspülen (Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät

richten und keine Dampfreiniger verwenden). Lassen Sie das Wasser über den Auslass des Beckens ablaufen (siehe Anweisungen zum Ablassen des verbrauchten Öls).

Lassen Sie das Wasser über den Auslass des Beckens ablaufen (siehe Anweisungen zum Ablassen des verbrauchten Öls).

4. Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte den Ablasshahn schließen. Trocknen Sie alle zugänglichen Flächen vorsichtig mit einem nicht scheuernden Tuch.



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



5. Greifen Sie mit der rechten Hand den Hebel des Kastens mit den Widerständen und drücken Sie ihn leicht nach oben. Ziehen Sie mit der linken Hand den Federstift des Verriegelungssystems heraus (Abb. 2/B).

6. Bewegen Sie nun den Kasten der Widerstände langsam wieder in die Waagerechte.

MODELL TILTING HP700 / 900

1. Heben Sie den Hebel des Kastens mit den Widerständen senkrecht von Hand an, bis der Spannbügel am Rand der Ebene positioniert ist (Abb. 3).



Siehe Punkte 2-3-4 oben



5. Ergreifen Sie mit der rechten Hand den Hebel des Kastens mit den Widerständen und drücken Sie ihn leicht nach oben. Lösen Sie mit der linken Hand den Spannbügel von der Ebene (Abb. 4)

6. Bewegen Sie nun den Kasten der Widerstände langsam wieder in die Waagerechte.

MODELL TILTING HP900

1. Heben Sie die Widerstände mit dem entsprechenden Zubehör manuell vertikal an, bis der Verriegelungsbügel an der Kante der Platte positioniert ist (Abb. 5).



Siehe Punkte 2-3-4 oben



5. Halten Sie mit der rechten Hand das entsprechende Zubehör und drücken Sie leicht auf den Widerstand. Lösen Sie mit der linken Hand den Verriegelungsbügel von oben (Abb. 6)

6. Bewegen Sie nun den Kasten der Widerstände langsam wieder in die Waagerechte.

ROTATIVE MODELL ÖLS s. Kap. AB-BILDUNGEN - n)



Nehmen Sie sämtliche Gegenstände aus dem Becken. Lassen Sie das Öl aus dem Becken ab (siehe Anweisungen zum Ablassen des verbrauchten Öls).

1. Heizschlange von Hand um 90° in senkrechte Stellung drehen (Abb. 1).

2. Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf der gesamten Oberfläche (Becken, Heizschlange, Abdeckung und alle freiliegenden Flächen) und reinigen Sie dann mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig das gesamte Gerät von Hand.

3. Danach sorgfältig mit Leitungswasser nachspülen (Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden). Lassen Sie das Wasser über den Auslass des Beckens ablaufen (siehe Anweisungen zum Ablassen des verbrauchten Öls).

Lassen Sie das Wasser über den Auslass des Beckens ablaufen (siehe Anweisungen zum Ablassen des verbrauchten Öls).

4. Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte den Ablasshahn schließen. Trocknen Sie alle zugänglichen Flächen vorsichtig mit einem nicht scheuernden Tuch.



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

5. Heizschlange wieder in waagerechte Stellung bringen (Abb. 2)

REINIGUNG FÜR LÄNGERE STILLSETZUNG

Siehe Kap. 5 / Tätigkeiten für die Außerbetriebnahme / Außerbetriebnahme für längere Zeit

Geräte und Räume regelmäßig lüften. ÜBERSICHTSTABELLE / TÄTIGKEIT - HÄUFIGKEIT



Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe Kapitel 2 „Aufgaben und Qualifikationen“



Im Falle einer Störung führt der normale Bediener eine erste Fehlersuche durch und behebt, falls er dazu befugt ist, die Störungsursache und stellt die korrekte Funktion des Geräts wieder her.



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den autorisierten Kundendienst verständigen.



Der autorisierte Wartungstechniker wird tätig, wenn der gewöhnliche Bediener die Störungsursache nicht ermitteln konnte oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Bediener nicht befugt ist.



Falls das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, um ein neues zu erhalten.

AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN		HÄUFIGKEIT
	Reinigung des Geräts / Reinigung der Teile mit Lebensmittelkontakt	Täglich
	Reinigung der Behälter und Filter	Täglich / wenn erforderlich
	Reinigung bei der ersten Inbetriebnahme	Bei der Anlieferung nach der Installation
	Reinigung des Rauchgasabzugs	Einmal pro Jahr
	Überprüfung des Thermostats / Mikroschalters	Bei der Anlieferung nach der Installation - einmal pro Jahr
	Kontrolle der Kapillarfixierung der Bulb	Wenn erforderlich
	Überprüfung des Stromkabels	Bei der Anlieferung nach der Installation - einmal pro Jahr
	Kontrolle des Kastens mit den Widerständen	Einmal pro Jahr
	Kontrolle der Display-Funktionen	Jährlich/Falls erforderlich
	Kontrolle des Auswahlknopfs	Halbjährlich/Falls erforderlich



LISTE DER MELDUNGEN / Bei den vorgerüsteten Modellen werden während des Betriebs am Display die folgenden Meldungen angezeigt.

DISPLAY-MELDUNGEN	BESCHREIBUNG	DISPLAY-MELDUNGEN	BESCHREIBUNG
MA	Manueller Garmodus	P00 - P99	Gespeichertes Programm / von Nr. 00 bis Nr. 99
MEL	Langsames Aufwärmen	YES	Ja
SHA	Korb rütteln	no	Nein
end	Timer abgeschlossen	E...	Fehlermeldungen

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



FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

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

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Der Hauptschalter steht nicht auf EIN Der Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter hat ausgelöst Mikroschalter nicht aktiv	- Den Hauptschalter auf EIN stellen - Wenden Sie sich an den autorisierten Technischen Kundendienst
Im Becken sind Flecken	- Wasserqualität - Minderwertiger Reiniger - Nicht ausreichend nachgespült	- Das Wasser filtern (Wenden Sie sich an den autorisierten Technischen Kundendienst) - Den empfohlenen Reiniger verwenden - Nochmals nachspülen
Die Kontrolllampen schalten sich nicht ein.	-Der Hauptschalter steht nicht auf EIN -Der Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter hat ausgelöst	-Den Hauptschalter auf EIN stellen -Wenden Sie sich an den autorisierten Technischen Kundendienst
Die Fritteuse heizt nicht	-Der Hauptschalter steht nicht auf EIN -Der Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter hat ausgelöst -Der Widerstand ist nicht richtig positioniert / beschädigt -Der Schaltschutz ist beschädigt -Der Thermostat ist beschädigt -Der Mikroschalter des Widerstands ist beschädigt -Falsche Konfiguration der Elektronikplatine (Abhängig vom jeweiligen Modell)	-Den Hauptschalter auf EIN stellen -Wenden Sie sich an den autorisierten Technischen Kundendienst
Die Fritteuse frittiert nicht richtig	• Der Widerstand ist beschädigt • Der Schaltschutz ist beschädigt	• Wenden Sie sich an den autorisierten Technischen Kundendienst
Probleme am Display (Abhängig vom jeweiligen Modell)	• Anschlusskabel beschädigt • Funktionsknopf nicht • Beschädigter Widerstandsmikroschalter aktiv	• Den zuständigen technischen Assistenzdienst kontaktieren
Fehlermeldung / z.B. EFr / ESa (bei den vorgerüsteten Modellen)	- Probleme mit dem Fühler - Überhitzung im Becken	- Für den Neustart den Auswahlknopf auf „Null“ drehen (siehe Kap. ABB - REF g) Abb.3) und abwarten, bis das Becken abgekühlt ist (T <120 °C).
Probleme beim Ablassen des Öls (Ausführungen TOP)	Verlängerungsrohr nicht richtig eingesetzt	Das Rohr bis zum Anschlag einstecken



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den autorisierten Kundendienst verständigen.

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



AUSSERBETRIEBNAHME UND ABBAU DES GERÄTS



Die Materialien müssen gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen des Landes entsorgt werden, in dem das Gerät verschrottet wird.

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe Abschnitt 0.1) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss. Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Betreiber sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird nach geltendem Recht verwaltungsrechtlich verfolgt.



Außerbetriebnahme und Abbau des Geräts müssen durch qualifiziertes, elektrisch und mechanisch geschultes, Fachpersonal erfolgen, das mit entsprechender persönlicher Schutzausrüstung, wie Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzhelm und Schutzbrille ausgerüstet ist.



Die Demontage des Geräts muss an einem Ort erfolgen,

der ausreichend Platz bietet und so vorbereitet ist, dass die Arbeiten gefahrlos durchgeführt werden können.

Folgende Schritte sind auszuführen:

- Schalten Sie das elektrische Netz spannungsfrei.

- Trennen Sie das Gerät vom elektrischen Netz.

- Entfernen Sie die aus dem Gerät austretenden elektrischen Leitungen.

- Schließen Sie den Wasserhahn (Hauptabsperrhahn) der Wasserzufuhr.

- Entfernen Sie die Wasserschläuche vom Gerät.

- Entfernen Sie die Abwasserschläuche vom Gerät.



Nach diesen Arbeitsschritten könnte sich eine kleine Wasserlache um das Gerät gebildet haben. Bevor Sie mit den Arbeiten fortfahren, wischen Sie diese bitte auf.

Wenn der Arbeitsbereich wieder wie beschrieben gesäubert wurde, fahren Sie wie folgt fort:

- Montieren Sie die Schutzverkleidungen ab.

- Zerlegen Sie das Gerät in seine Hauptbestandteile.

- Trennen Sie die Bauteile nach Materialart (z.B. Metall, Elektrik, usw.) und transportieren Sie sie zu den Recyclinghöfen.

ABFALLENTSORGUNG



Während des Betriebs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette, usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.



TABELA DE CONTEÚDO

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1-2. INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA | 6. SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES |
| 3. COLOCAÇÃO E MOVIMENTAÇÃO | 7. INSTRUÇÕES PARA O USO |
| 4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO | 8. MANUTENÇÃO |
| 5. TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO | 9. ELIMINAÇÃO |
| | 10. 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 posicionamento,** 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.

Obrigações de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Obrigações 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)/Opera-

dor 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 atenciosamente analisadas pelo fabricante, tanto na fase de concepção quanto na redação do manual. Portanto,   nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica do equipamento. Seguindo escrupulosa-

mente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

COMO LER O DOCUMENTO/ O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

CONSERVAÇÃO DO DOCUMENTO / O presente documento e o resto da dotação contida no envelope é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil do equipamento.

DESTINATÁRIOS / Este documento está estruturado da seguinte forma :

- **Operador “Homogéneo”** (Técnico especializado e autorizado) ou seja, todos os operadores autorizados a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

Operador “Heterogéneo” (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).

PROGRAMA DE FORMAÇÃO DO OPERADOR / Mediante pedido específico, é possível realizar um curso de formação para os operadores envolvidos na utilização, instalação e manutenção do equipamento, seguindo os procedimentos indicados na confirmação do pedido.

ACORDOS A EXPENSAS DO CLIENTE / Sujeitos a quaisquer acordos contratuais diferentes, são normalmente a expensas do cliente:

- disposição das instalações (incluin-

do alvenaria, fundações ou canalização, se necessário);

- piso anti-eskorregadio sem rugosidade;

- preparação do local de instalação e da própria instalação do equipamento de acordo com as dimensões indicadas na disposição (plano de Fundação);

- fornecimento de serviços auxiliares adaptados às necessidades da Central (por ex. rede de Eletricidade, Rede de água, rede de gás, rede de escoamento);

- preparação da instalação eléctrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;

- iluminação adequada, de acordo com os regulamentos em vigor no local de instalação

- possíveis dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação eléctrica (interruptores diferenciais, sistemas de imobilização equipotencial, válvulas de segurança, etc.) previsto pela legislação em vigor no País de instalação.;

- sistema de aterramento conforme com os regulamentos vigentes no local de instalação

- preparação, se necessário (ver especificações técnicas), de um sistema de amolecimento da água.

CONTEÚDO DE FORNECIMENTO / De acordo com o pedido, o conteúdo do fornecimento varia.

- Equipamento

- Tampa/tampas

- Cesta de metal/cestos de metal

- Grade de suporte para cesto

- Tubos e/ou cabos para ligação a fontes de energia (apenas nos casos indicados na ordem de trabalho).

- Kit de mudança de gás fornecido pelo fabricante

UTILIZAÇÃO PREVISTA / Este dispositivo foi concebido para uso profissional. A utilização do equipamento abrangido pela presente documenta-

PT

ção deve ser considerada “utilização própria” quando utilizado para o tratamento da cozedura ou da regeneração de géneros alimentícios, qualquer outra utilização deve ser considerada “utilização indevida” e, por conseguinte, perigosa.

Estes aparelhos destinam-se a atividades comerciais (por ex., cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais etc.) e a empresas comerciais (por ex., padarias, talhos etc.), mas não para a produção contínua de alimentos.

A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos. **Utilizar apenas acessórios e peças de reposição originais fornecidas pela marca fabricante para manutenção da conformidade normativa.**

AS CONDIÇÕES PERMITIDAS DE FUNCIONAMENTO /

O equipamento é concebido exclusivamente para funcionar dentro dos limites técnicos e de alcance exigidos. A fim de obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, devem ser observadas as seguintes indicações. A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário dispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador. O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- humidade relativa máxima: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- o piso deve ser anti-escorregadio e o equipamento deve estar perfeitamente posicionado no piso;
- O local deve haver um sistema de ventilação e iluminação como pres-

crito pelas normativas em vigor no país do utilizador;

- O local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possui interruptores e comportas de bloqueiam que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante do equipamento;
- As paredes/ superfícies imediatamente próximas/em contacto com o equipamento devem estar à prova de fogo e/ou isoladas de eventuais fontes de calor.

TESTE E GARANTIA /

Teste: o equipamento foi testado pelo fabricante durante as fases de montagem no local da unidade de produção. Todos os certificados relacionados ao teste realizado serão entregues ao cliente mediante solicitação.

Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação do equipamento, esta duração não é prorrogável. Cobre as peças defeituosas a serem substituídas e transportadas pelo comprador. As partes eléctricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia. Os custos de mão-de-obra relacionados com a intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante nas instalações do cliente, para a eliminação de defeitos sob garantia, são suportados pelo revendedor.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas. As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original. O fabricante é responsável pelo equipamento na sua configuração original e apenas pelas peças de substituição originais. O fabricante declina de qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio do equipamento ou danos causados

após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

AGARANTIA CADUCA EM CASO DE /

• Danos causados por transporte “à saída da fábrica” (EXW) e/ou movimentação, se tal evento ocorrer, o cliente deve informar o revendedor e o transportador (por exemplo, via e-mail e/ou site) e anotar nas cópias dos documentos de transporte o que aconteceu. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada. A garantia também expira na presença de:

- Danos causados por instalação incorreta.
- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;

• Danos causados pela utilização de peças sobressalentes não originais.

• Danos causados por manutenção inadequada e ou danos causados por falta de manutenção.

• Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

AUTORIZAÇÃO /

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente ao equipamento. A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

DADOS TÉCNICOS e IMAGENS /

A seção está localizada no final deste manual.



Qualquer modificação técnica tem impacto no funcionamento ou na segurança do equipamento, pelo que deve ser efetuada por pessoal técnico do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados pelo fabricante. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados pela introdução de adaptações ou alterações técnicas ao equipamento.



Verificar, à chegada, a integridade do equipamento e dos seus componentes (por exemplo, Cabo de alimentação), antes da utilização, se houver quaisquer anomalias, não iniciem o equipamento e contactem o centro de serviço mais próximo.



Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Utilizar equipamento idóneo de proteção 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 (ACESSÓRIO). Excluídas versões TOP.



Antes de fazer as conexões, verifique os dados técnicos na placa do equipamento e os dados técnicos deste manual. **E absolutamente proibido mexer ou remover placas de identificação e pictogramas aplicados ao equipamento.**



Nas linhas de alimentação (por ex. hídrica-gás-eléctric)

ca) 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 caracte-

rísticas 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 efetuar trabalhos no interior

do equipamento (ligações, entrada em serviço, verificações, etc.), proceder em conformidade com as normas de segurança (desmontar painéis, cortar a corrente eléctrica e o fornecimento).



O equipamento deve ser instalado e utilizado de forma que a água não entre, de forma nenhuma, em contacto com a gordura ou óleo.

ATRIBUIÇÕES 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, carter 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

PT

instalação, o operador técnico autorizado deve estar equipado com as ferramentas adequadas, tais como:

- Chave de fendas de 3 e 8 mm e chave de fendas de cabeça média
- Torneira ajustável do tubo
- Ferramentas para a utilização de gás (canalizações, juntas, etc.)
- Tesouras de electricista
- Ferramentas para canalizações (tubos, juntas, etc.)
- Chave sextavada tubular de 8 mm
- Detector de fugas de gás
- Ferramentas para ligações eléctricas (cabos, bloco de terminais, tomadas industriais, etc.)
- Chave fixa de 8 mm
- Kit completo de instalação (ele., gás, etc.)



Para além das ferramentas indicadas, é necessário um equipamento de elevação do equipamento. Tal equipamento deve estar em conformidade com as normas em vigor sobre a matéria.

INDICAÇÃO DOS RISCOS RESIDUAIS

/ apesar de terem adoptado regras de “boa técnica de construção” e disposições legislativas que regulam o fabrico e o comércio do próprio produto, subsistem “riscos residuais” que, pela própria natureza do equipamento, não puderam ser eliminados. Estes riscos compreendem:



RISCO RESIDUAL DE ELETROCUSSÃO / 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 incorretamente, ser a causa da queima. Durante o processamento, os recipientes utilizados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.



RISCO RESIDUAL DE ESMAGAMENTO DE MEMBROS

/ existe um risco se você accidentalmente entrar em contato com as peças durante a colocação, 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 INCENDIO/

Este risco permanece quando é usado com líquidos / materiais inflamáveis



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES



Após a recepção, abra a embalagem da máquina, verifique se a máquina e os acessórios não sofreram danos durante o transporte, se houver que comunicá-los prontamente à transportadora e não avançar para a instalação, mas entre em contato com pessoal qualificado e autorizado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.

MOVIMENTAÇÃO EM SEGURANÇA



A inobservância das instruções que a seguir se descrevem pode resultar em ferimentos graves.



O operador autorizado a proceder à movimentação e instalação do equipamento deve elaborar um “plano de segurança” que assegure a integridade física do pessoal envolvido nessas operações. Para além disso, deve respeitar e aplicar escrupulosamente as disposições previstas na legislação e nas normas aplicáveis a estaleiros temporários ou móveis.



Certificar-se de que os equipamentos de elevação seleccionados são adequados à carga a levantar e estão em bom estado de conservação.



Efetuar os trabalhos de movimentação com equipamentos de elevação cuja capacidade seja 20% superior ao peso do equipamento.



Seguir as instruções indicadas na embalagem e/ou no equipamento antes de proceder à movimentação



Verificar a posição do centro de gravidade da carga antes de proceder à elevação do equipamento.



Levantar o equipamento a uma altura mínima acima do chão de modo a garantir a sua movimentação.



Não parar nem transitar por baixo do equipamento durante a sua elevação e movimentação.

MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE - VER SEC. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA a).



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 b)

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.



IO 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. c)

Nos modelos fornecidos, remover os

manípulos e soltar os parafusos de fixação do painel de instrumentos (detalhe F).



Paredes inflamáveis / A distância mínima entre o aparelho e as paredes laterais deve ser de 10 cm e das paredes posteriores deve ser de 20 cm. Se não for este o caso, isolar as paredes contra o equipamento com tratamentos a prova de fogo e/ou isolantes.

Posicionar os equipamentos de modo que as suas laterais se unam perfeitamente (detalhe G). Nivelar o equipamento como descrito acima (det. 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 SEQ. ILL - RIF. c)

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 DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO /

A conexão elétrica deve ser feita de acordo com os regulamentos locais em vigor, apenas por pessoal autorizado e competente. Antes de proceder às liga-

ções, 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 de-

clina 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. d).

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 protecção 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.e).

O aterramento de protecção 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 protecção 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 directos e indirectos.



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 eléctrico 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 utili-

zado 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.

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, silicões, etc.) dentro e fora do compartimento de cozedura (ver cap. 3/ Remoção dos materiais de proteção)
2. Verificações e controlos gerais, como:
 - Verificação da abertura dos interruptores e obturadores de rede (por ex., água, eletricidade e gás, quando previsto);
 - Verificação dos escoamentos (quando previsto);
 - Verificação e controle dos sistemas de aspiração da fumaça/vapores externos (quando previsto);
 - Verificação e controle dos painéis de proteção (todos os painéis devem estar montados corretamente)

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE PARAGEM

 **Em geral, em caso de paragem de emergência ou de avaria, é obrigatório fechar todos os dispositivos que bloqueiam as linhas de alimentação a montante do equipamento (por ex. água-gás-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 - hídrica - elétrica).

5. Verificar se o escoamento da água (se houver) está livre de obstruções. Uma vez concluídas com êxito as operações descritas, prosseguir com as operações de “Início da produção”.



Para remover o ar dentro do tubo, basta abrir o bloqueio da rede, rodar segurando o manípulo do equipamento na posição piezoelétrica, colocar uma chama (fósforo ou outro) no piloto e esperar pela ignição.

COMISSIONAMENTO DIÁRIO/

Concluídas as operações acima descritas, é necessário:

1. Fechar o bloqueio de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição “Fechado”.
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento

COLOCADO FORA DE SERVIÇO PARA A DESATIVAÇÃO PROLONGADA/

Em caso de paragem prolongada, é necessário efetuar todas as operações descritas para o desligamento diário e proteger as partes mais expostas a fenômenos de oxidação. Para tal, proceder da seguinte forma:

1. Usar água morna com um pouco de sabão para a limpeza das peças;
2. Lavar bem as peças; não utilizar jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.
3. Secar bem todas as superfícies com materiais não abrasivos;
4. Passar um pano não abrasivo, ligeiramente embebido em óleo de vaselina de uso alimentar, em todas as superfícies de aço inoxidável de modo a criar uma camada protetora na superfície.

Caso os equipamentos possuam portas e vedações de borracha, deixar a porta ligeiramente aberta para arejar

e espalhar talco de proteção em toda a superfície da vedação de borracha.

Aerjar periodicamente os equipamentos e os locais.



Para se certificar de que o equipamento se encontra em condições técnicas ideais, submeta-o a uma manutenção por um técnico do serviço de assistência autorizado pelo menos uma vez por ano.



SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES



CONTACTAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA E CONSULTAR O MANUAL TÉCNICO.



INSTRUÇÕES PARA O USO

LOCALIZAÇÃO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS - VER SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. f).

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar. 1. Manípulo de ignição / 2. Indicador luminoso / 3. Comporta de drenagem de óleo do compartimento de cozimento / 4. Cesto / 5. Tampa / 6. Compartimento de cozimento / 7. Recipiente para a recolha dos óleos de combustão / 8. Manípulo de seleção / 9. Manípulo de funções / 10. Ecrã

MODALIDADE E FUNÇÃO DOS MANÍPULOS, TECLAS E INDICADORES LUMINOSOS/ VER SECÇ. ILU - REF. g). A descrição é meramente indicativa e pode ser sujeita a alterações.

① **MANÍPULO DE IGNIÇÃO E TERMOSTATO.** Efetua três funções: 1. Ativação/Desativação da tensão elétrica no interior do circuito.

2. Regulação da temperatura de funcionamento / 3. Início/Paragem da fase de aquecimento.

② **INDICADOR LUMINOSO VERMELHO:** O indicador, quando presente, é subordinado ao uso do manípulo do termostato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.

③ **MANÍPULO DE SELEÇÃO.** Efetua três funções: 1. Regulação da temperatura de funcionamento / 2. Regulação do tempo / 3. Seleção dos programas

④ **MANÍPULO FUNÇÕES.** Executa quatro diferentes funções: 1. Ativação/Desativação da tensão elétrica no interior do circuito / 2. Início função TEMPERATURA / 3. Início função TEMPO / 4. Início função PROGRAMAS

⑤ **VISOR.** Exibe a temperatura, temporizadores e programas

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”.



Ligar o aparelho apenas depois de encher o compartimento de cozimento com óleo/gordura. Qualquer outro uso é considerado impróprio e, portanto, perigoso.



Muito óleo/gordura dentro do compartimento de cozimento pode causar transbordamento e o risco residual de queimaduras permanece. **Respeitar durante o carregamento o nível de mín. e máx. indicados no compartimento de cozimento.**



A ausência de óleo no interior do compartimento de cozimento com o aparelho a funcionar pode causar um risco residual de incêndio. Durante a operação, o nível de óleo/gordura no compartimento de cozimento deve permanecer dentro dos limites indicados.



Durante o uso, recomenda-se: não derramar sais ou aromas ou qualquer outra coisa dentro do compartimento para cozinhar, não cobrir o compartimento para cozinhar com tampas ou outras coisas para evitar condensação dentro do compartimento.



Não usar gordura/óleo velhos (perigo de aumentar o ponto de inflamação e sobreaquecimento)

CARREGAMENTO ÓLEO/GORDURA COMPARTIMENTO DE COZIMENTO - ver secç. ILU - REF h)

O aparelho pode ter uma ou duas portas. Abrir a porta e verificar se a com-

porta de descarga de óleo/gordura está na posição “Fechada” (Fig. 1).

Despejar o produto usado para processamento (óleo e/ou gordura) no compartimento de cozimento, respeitando o nível mínimo e máximo relatado no próprio compartimento de cozimento (fig. 2).



O nível de óleo na temperatura máxima aumenta cerca de 1 cm em comparação com o nível de frio



Usando graxa (banha ou outro) no estado sólido, durante a ignição é necessário ajustar o termostato no mínimo para permitir uma dissolução lenta e gradual do produto dentro do compartimento de cozimento.



A quantidade máxima de óleo/gordura (banha ou similar) no interior do recipiente deve ser:
- por ex. FRBE77A cerca de 12 kg, FRE...A(T)2V cerca de 6,5 kg, FR-BE74AHP cerca de 15 kg, FR(B)E94A cerca de 16 kg, FRBE94HP cerca de 17,5kg

IGNIÇÃO / DESLIGAMENTO

A aparelhagem deve ser ligada após efetuar a carga da óleo/gordura dentro do compartimento de cozimento. Não ligar se estiver seco (com o compartimento de cozimento vazio). Não atestar o nível de óleo/gordura quando o aparelho estiver em operação.



Durante o uso, não deixe o equipamento sem vigilância

Depois que as operações descritas na página anterior forem concluídas com êxito, para iniciar o procedimento de cozimento, é necessário agir da seguinte maneira.

MODELO SEM VISOR - ver secç. ILU - REF i)



A temperatura mínima é de cerca de 100 °C e a máxima atingível é

de cerca de 190 °C.

Para iniciar o procedimento de cozimento, é necessário: 1. Girar o botão para a posição desejada (fig. 3A); o indicador luminosos "G" indica uma fase operacional. 2. Girar na posição "Zero" (Fig. 3B) o botão para interromper a geração de calor e desligar o aparelho no final do ciclo de trabalho.

MODELO COM VISOR / ver secç. ILU - REF o)



A temperatura pode ser definida entre 0°C e 180°C

Para iniciar o procedimento de cozimento, é necessário:

1. Rode o manipulador de funções para o símbolo Temperatura (Fig. 1A), o LED verde indica uma fase de aquecimento (Fig. 1B).

2. Gire e pressione o botão de seleção para escolher a temperatura desejada (Fig. 1C).



A função MELTIN /aquecimento lento) é ativada até 50°C. No visor aparece a palavra MEL alternando com a temperatura definida fig. 1D).



Para exibir a temperatura atual no visor, pressione o manipulador de seleção (Fig. 1C)

3. Gire o manipulador de funções para a posição "Zero" (Fig. 1E) para desligar o equipamento.

OUTRAS FUNÇÕES NO VISOR / FUNÇÃO TEMPORIZADOR / ver secç. ILU - REF o)

Para habilitar esta opção, deve: 1. Rode o manipulador de funções para o símbolo Tempo (Fig. 1F)

2. Gire e pressione o manipulador de seleção para definir o tempo desejado (de 01 a 99 minutos - Fig. 1C).

O tempo começa a subir (Fig. 1D).

Quando o tempo está esgotado, no visor aparece "END" junto com três sinais acústicos



Pressione o manipulador de seleção para redefinir o tempo definido

3. Gire o manipulador de funções para a posição "Zero" (Fig. 1E) para desligar o equipamento.

FUNÇÃO PROGRAMAS / ver secç. ILU - REF o) /

- NOVO PROGRAMA / Para memorizar um programa é necessário:

1. Rode o manipulador de funções para o símbolo Programas (Fig. 1G)

2. Rode e mantenha premido por 5 seg o manipulador de seleção (Fig. 1C) num novo programa (ver Fig. 1H). Um sinal acústico confirma a escolha.

3. Gire e pressione o manipulador de Seleção para configurar: 1. Temperatura / 2. Temporizador / 3. Tempo de agitação (cesto) / 4. Compensação de carga (temperatura mínima de cozedura / Fig. 1D).



Para guardar o programa, pressione o manipulador de seleção por 5 seg. Um sinal acústico confirma a memorização



É possível memorizar até n.º 100 programas (de P00 a P99)

Gire o manipulador de funções para a posição "Zero" e saia da função (Fig. 1E).

-ALTERAÇÃO PROGRAMAS /

1. Rode o manipulador de funções para o símbolo Programas (Fig. 1G)

2. Gire e pressione o manipulador de seleção por 5 segundos para escolher o programa a ser alterado

3. Gire e pressione o manipulador de seleção para inserir os parâmetros: 1. Temperatura / 2. Temporizador / 3. Tempo de agitação (cesto) / 4. Compensação de carga (temperatura mínima de cozedura / Fig. 1D).

4. Para alterar os valores, gire e pressione o manipulador de seleção no parâmetro desejado



Para guardar as alterações, pressione o botão de seleção por 5

PT

segundos. Um sinal acústico confirma a alteração

Gire o manípulo de funções para a posição “Zero” e saia da função (Fig. 1E).

- INÍCIO DO PROGRAMA / ver secç. ILU - REF o) Para ativar esta opção:

1. Rode o manípulo de funções para o símbolo Programas (Fig. 1G)

2. Gire e pressione o manípulo de seleção (Fig. 1C) para escolher e iniciar o programa desejado (por exemplo, P04). Um sinal acústico confirma a escolha.

3. Gire e pressione o manípulo de seleção para o tempo configurado. Inicia o programa selecionado e inicia o ciclo de cozedura.

Quando o tempo está esgotado, no visor aparece “END” junto com três sinais acústicos.

Para interromper / sair do programa, gire o manípulo de funções para a posição “Zero” (Fig. 1E).

- ELIMINAR PROGRAMA / Para ativar esta opção: 1. Rode o manípulo de funções para o símbolo Programas (Fig. 1G)

2. Rode e mantenha premido por 5 seg o manípulo de seleção (Fig. 1C) para escolher o programa a ser eliminado (por exemplo, P04). Um sinal acústico dá a confirmação.

3. Selecione o parâmetro Temporizador e configure o valor para 0,00 (Fig. 1D), pressione o manípulo de seleção por 5 seg para confirmar a eliminação do programa.

Para sair da função, gire o manípulo funções para a posição “Zero” (Fig. 1E).



Para o diagnóstico e resolução de problemas, contactar o serviço de assistência técnica autorizado

CARGA-DESCARGA DO PRODUTO
-ver secç. ILU REF i)



A quantidade de produto no interior do recipiente não deve ser superior a 3/4 da capacidade do

próprio recipiente (Cesto Fig.4). Por exemplo: **batatas fritas (6x6 mm) 1,5 kg por modelo tilting 700, 1 kg por modelo 2V rotative 700 (1 cesta), 2,5 kg por modelo -HP 700, 2,5 kg por modelo 900, 1 kg por modelo 2V 900, 2,5 kg para o modelo -HP900**



Aguardar a temperatura desejada antes de introduzir o cesto no compartimento de cozimento.



O produto que está a ser cozido deve estar completamente imerso no óleo dentro do compartimento de cozimento.



É proibido o uso de alimentos muito húmidos e grandes (**Perigo de imprevista ebulição**)



A carga máxima é 1,5 kg e o volume de expansão é de 5,2 litros (**modelo tilting 700**) / A carga máxima é 1 kg (1 cesta) e o volume de expansão é de 2,6 litros (**modelo 2V rotative 700**) / A carga máxima é 2,5 kg e o volume de expansão é de 15 litros (**modelo -HP 700**) / A carga máxima é 1 kg e o volume de expansão é de 7,7 litros (**modelo 2V rotative 900**) / A carga máxima é 2,5 kg e o volume de expansão é de 9,3 litros (**modelo 900**) / A carga máxima é de 2,5 kg e o volume de expansão é de 24 litros (**Mod. -HP 900**)

Os produtos a serem tratados durante o cozimento devem ser colocados em recipientes especiais e posicionados corretamente no compartimento de cozimento.

Após concluir as operações de enchimento do cesto fora da área do aparelho, introduza lentamente o cesto no compartimento de cozimento, posicionando-o em seu compartimento (fig. 5).

No final do processo de cozimento, retirar o recipiente da do compartimento de cozimento (Fig.6) e posicioná-lo em local previamente predisposto para a sua permanência.

Após terminar as operações de descarga, carregar novamente ou efetuar as operações descritas em “Desativação”. **DESATIVAÇÃO ver secç. ILU REF m) / n)** / Os indicadores luminosos (se presentes) devem permanecer apagados.



O equipamento deve ser limpo regularmente e as incrustações e/ou depósitos alimentares devem ser removidos. ver «Manutenção». Se necessário, proceda ao fecho do compartimento de cozimento com as tampas apropriadas, alternativamente, proceder à sequência de operações:

- Descarga óleo queimados.

- Manutenção ordinária.

DESCARGA DE ÓLEO QUEIMADO ver secç. ILUSTRAÇÃO REF. I)



Na descarga de óleos queimados, o risco residual de queimadura permanece, esse risco pode ocorrer com o contacto accidental com o óleo tratado a altas temperaturas.



Antes de prosseguir com as operações, aguardar até que a temperatura do óleo no compartimento de cozimento esfrie



Versão top / Insira até ao batente a extensão fornecida no tubo de drenagem de óleo (Fig. 12)



Libertar o compartimento de cozimento dos recipientes utilizados no processamento do produto.



A capacidade do recipiente para a recolha de óleo queimado é limitada; na operação de drena-

gem de óleo do compartimento de cozimento, é obrigatório monitorar o enchimento do recipiente.



Para um manuseio seguro, encher o recipiente de recolha de óleo com no máximo 3/4 da capacidade.

Abrir a porta e verificar a presença do recipiente de recolha sob a comporta de descarga (fig. 7).



Versão top / Posicione um recipiente (adequado para o material e capacidade) e proceda à descarga.

Depois de verificar se o recipiente (Vazio) está no seu compartimento, abrir a porta de descarga (Fig. 8) e deixar o óleo usado sair do compartimento de cozimento dentro do recipiente de recolha. Encher o recipiente com no máximo 3/4 de capacidade para manuseio seguro. Fechar o portão (fig. 9).

Retirar o recipiente da sua sede e esvaziá-lo seguindo os procedimentos de eliminação em vigor no país de uso (Fig.10). No final das operações, reposicione o recipiente vazio na respetiva sede.

Repetir as operações acima descritas até o esvaziamento completo da marmita. Fechar a porta do aparelho

Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).

Verifique o excelente estado de limpeza e higiene do aparelho e dos recipientes utilizados para cozinhar, consulte “Manutenção”.

MANUTENÇÃO

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 anteriores 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 deteriora-

ção precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de perigo.



Os resíduos de sujeira em acúmulo, nas proximidades das fontes de calor, podem incendiar-se durante o uso normal da aparelhagem e criar situações de perigo. A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos.



Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenômenos de corrosão dentro do vão de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguá-la abundantemente e secar com cuidado.



Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.



O líquido detergente para a limpeza do vão para o cozimento deve possuir determinadas características químicas: pH superior a 12, sem cloretos/amoníaco, viscosidade e densidade semelhante à água. Usar produtos não agressivos para a limpeza externa e interna da aparelhagem (utilizar detergentes que normalmente são encontrados no comércio para a limpeza do aço, vidro e esmaltes).



Ler atentamente 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

sa 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



Depois de concluir estas operações, reposicione as peças removidas, previamente limpas, nas suas respectivas sedes

LIMPEZA DIÁRIA / vd. sez. ILLUSTRAZIONE RIF m)



Retirar qualquer objeto do compartimento de cozimento. Esvaziar o óleo do compartimento de cozimento (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

MODELO TILTING 700

1. Levantar manualmente a alavanca da caixa de resistências até fixá-la no pino de fixação ("Clique" de confirmação - Fig. 1/A).

2. Aplicar o líquido detergente em toda a superfície (vão de cozimento, serpentina, tampa e todas as superfícies expostas) através de um vaporizador normal e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a aparelhagem.

3. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente com água potável (não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor). Drenar a água do compartimento de cozimento usando a comporta de descarga (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado). Drenar a água do compartimento de cozimento usando a comporta de descarga (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

4. Terminadas as operações descritas, fechar a comporta de descarga. Secar cuidadosamente todas as superfícies expostas com um pano não abrasivo.



Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.



5. Com a mão direita, segurar a alavanca da caixa de resistências e empurrar um pouco. Com a mão esquerda, extrair o pino de mola do sistema de bloqueio (Fig. 2/B).

6. Colocar novamente a caixa de resistências na posição horizontal.

MODELO TILTING HP700 / 900

1. Levante manualmente a alavanca da caixa de resistência na posição vertical até que o suporte de bloqueio esteja posicionado na borda do plano (Fig. 3).



Veja pontos 2-3-4 precedentes



5. Com a mão direita, segure a alavanca da caixa de resistência e empurre-a ligeiramente. Com a mão esquerda, solte o suporte de bloqueio do plano (Fig. 4)

6. Colocar novamente a caixa de resistências na posição horizontal.

MODELO TILTING HP900

1. Levante manualmente as resistências na vertical, utilizando o acessório apropriado, até que o suporte de travamento esteja posicionado na borda do tampo (Fig. 5).



Veja pontos 2-3-4 precedentes

5. Com a mão direita, segure o acessório apropriado e empurre levemente a resistência. Com a mão esquerda, solte o suporte de travamento pela parte superior (Fig. 6)

6. Colocar novamente a caixa de resistências na posição horizontal.

/ MODELO ROTATIVO

vd. sez. ILLUSTRAZIONE RIF n)



Retirar qualquer objeto

do compartimento de cozimento. Esvaziar o óleo do compartimento de cozimento (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

1. Girar manualmente a serpentina na vertical em 90° (Fig. 1).

2. Aplicar o líquido detergente em toda a superfície (vão de cozimento, serpentina, tampa e todas as superfícies expostas) através de um vaporizador normal e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a aparelhagem.

3. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente com água potável (não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor). Drenar a água do compartimento de cozimento usando a comporta de descarga (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

Drenar a água do compartimento de cozimento usando a comporta de descarga (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

4. Terminadas as operações descritas, fechar a comporta de descarga. Secar cuidadosamente todas as superfícies expostas com um pano não abrasivo.



Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

5. Recolocar a serpentina na posição horizontal (Fig. 2).

LIMPEZA POR DESATIVAÇÃO PROLONGADA

Ver Cap. 5 / Operação de desativação / Desativação prolongada

Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.

TABELA RESUMIDA / OPERAÇÃO - FREQUÊNCIA



Antes de prosseguir, ver capítulo 2 "Tarefas e qualificações"



Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma primeira pesquisa e, se for habilitado, remove as causas da anomalia e restabelece o correto funcionamento da aparelhagem.



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho, desconectá-lo da rede elétrica e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizada.



O responsável técnico autorizado intervém no caso de o operador genérico não ter identificado a causa do problema ou de o restabelecimento do funcionamento correto do equipamento implicar a execução de operações para as quais o operador genérico não esteja habilitado.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, entre em contacto com o serviço assistência técnica autorizado para a substituição.

OPERAÇÕES A EFETUAR		FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza do equipamento / Limpeza de peças em contacto com alimentos	Diária
	Limpeza de recipientes e filtros	Diariamente / Se necessário
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo do termóstato / microswitch	Após a instalação / Anual
	Controlo fixação capilar do bolbo.	Se necessário
	Controlo cabo de alimentação	Após a instalação / Anual
	Controlo caixa resistências	Anual
	Controlo das funções de exibição	Anual / Quando necessário
	Controlo Manípulo de Seleção	Semestral / Quando necessário



LISTA DE MENSAGENS / Nos modelos fornecidos, as seguintes indicações são exibidas durante o funcionamento.

MENSAGEM VISOR	DESCRIÇÃO
MAn	Modo de cozedura manual
MEL	Aquecimento lento
SHA	Abanar o cesto
end	Temporizador concluído
P00 - P99	Programa memorizado / de n.º 00 a n.º 99
YES	sim
no	não
E...	Mensagens de erro

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho	-O interruptor principal não está inserido -O interruptor diferencial ou o magnetotérmico disparou - Microinterruptor não ativo	- Inserir o interruptor principal - Contactar a assistência técnica autorizada e consultar o Manual Técnico.
Há manchas no compartimento de cozimento	- Qualidade da água - Detergente de má qualidade - Enxague insuficiente	- Filtrar a água (Contactar a assistência técnica autorizada e consultar o Manual Técnico) - Utilizar a detergente aconselhado - Repetir o enxague
Os indicadores luminosos permanecem desligados.	• O interruptor principal não está inserido • O interruptor diferencial ou o magnetotérmico disparou	• Inserir o interruptor principal • Contactar a assistência técnica autorizada e consultar o Manual Técnico
A fritadeira não esquenta	• O interruptor principal não está inserido • O interruptor diferencial ou o magnetotérmico disparou • Resistência mal posicionada / danificada • Disjuntor danificado • Termostato de trabalho danificado • Microinterruptor de resistência danificado • Configuração incorreta da placa eletrônica (nos modelos previstos)	• Inserir o interruptor principal • Contactar a assistência técnica autorizada e consultar o Manual Técnico
A fritadeira não cozinha adequadamente	• Resistência danificada • Disjuntor danificado	• Contactar a assistência técnica autorizada e consultar o Manual Técnico
Problemas com o display (nos modelos previstos)	• Cabo de ligação danificado / • Manipulo funções não ativo -Microinterruptor de resistência danificado	• Contacte a assistência técnica autorizada
Mensagem de erro / por exemplo, EFr / ESa (em modelos esperados)	- Problemas com a sonda - Sobretemperatura excessiva no tanque	- Rode o manipulo de seleção para "Zero" (ver secc. ILÜ - REF g) Fig.3) para reiniciar e aguardar o arrefecimento do tanque (T <120°C)
Problemas de descarga de óleo (versões top)	Tubo de extensão não inserido corretamente	Insira o tubo na parte inferior, até ao batente



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as 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 | 6. VERVANGING VAN
ONDERDELEN |
| 3. PLAATSING EN VERPLAATSING | 7. GEBRUIKSIINSTRUCTIES |
| 4. AANSLUITING OP DE
ENERGIEBRONNEN | 8. ONDERHOUD |
| 5. HANDELINGEN VOOR DE
INBEDRIJFSTELLING | 9. VERWIJDERING |
| | 10. TECHNISCHE GEGEVENS /
AFBEELDINGEN |

BESCHRIJVING VAN DE PICTOGRAMMEN

 **Gevaar aanduidingen.** Onmiddellijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken. Mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken.

 **Hoogspanning! Let op! Levensgevaar!** De niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood

 **Gevaar voor hoge temperaturen,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **Gevaar voor lekkages van materiaal met hoge temperaturen,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **Gevaar voor beknelling van ledematen tijdens de verplaatsing en/of plaatsing,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **Verbodsaanduidingen.** Verbod op alle werkzaamheden door onbevoegde

personen (inclusief kinderen, gehandicapten en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens). Verbod op alle werkzaamheden door de heterogene operator (onderhoud en/of andere) die onder de gekwalificeerde technische bevoegdheid vallen. Het is de homogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.

 **Gebodsaanduidingen.** Verplichting om de instructies te lezen alvorens enige werkzaamheid te verrichten.

 Verplichting om de stroomtoevoer stroomopwaarts van het apparaat af te sluiten, telkens men in veilige omstandigheden moet werken.

 Veiligheidsbril verplicht.

 Veiligheidshandschoenen verplicht.



Veiligheidshelm verplicht.



Veiligheidsschoenen verplicht.



Andere aanduidingen. Instructies voor het correct uitvoeren van een procedure, de niet-naleving kan leiden tot een gevaarlijke situatie.



Tips en suggesties voor het correct uitvoeren van een procedure



“Homogene” operator (gekwalificeerde technicus) / Ervaren operator, bevoegd voor de hantering, transport, installatie, onderhoud, reparatie, en ont-

manteling 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 fabri-

kant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

DOEL VAN HET DOCUMENT / Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfasen als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen dan ook dat deze documentatie kan bijdragen tot het handhaven van de kenmerkende efficiëntie van de apparatuur. Wanneer de weergegeven instructies strikt worden opgevolgd wordt het risico op arbeidsongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

HET DOCUMENT LEZEN / Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die per onderwerp alle informatie verzamelen die nodig is om het apparaat zonder risico's te bedienen.

Elk hoofdstuk is onderverdeeld in paragrafen, elke paragraaf kan preciseringen hebben met een ondertitel en een beschrijving.

HET DOCUMENT BEWAREN / Dit document en alles wat in het zakje erbij zit, maakt integraal deel uit van de originele levering en moet daarom goed worden bewaard en gebruikt gedurende de gehele levensduur van de apparatuur.

DOELGROEP / Dit document is gestructureerd voor:

- **“Homogene operator”** (gespecialiseerde en bevoegde technicus), dit betekent alle operatoren die bevoegd zijn voor het verplaatsen, het transport, de installatie, het onderhoud, de reparatie en de ontmanteling van de apparatuur.
- **“Heterogene” operator** (operator met beperkte bevoegdheden en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).

TRAININGSPROGRAMMA OPERATOREN / Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker is het mogelijk de operatoren belast met het gebruik, de installatie en het onderhoud van de apparatuur te trainen volgens de in de orderbevestiging vermelde procedure.

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN DOOR DE KLANT

/ In afwezigheid van eventuele andere contractuele overeenkomsten zijn normaal gesproken ten laste van de klant:

- voorbereiding van de ruimtes (met inbegrip van eventueel benodigd metselwerk, funderingen of leidingen);
- antislip vloer zonder oneffenheden;
- voorbereiding van de plaats van installatie en de installatie van de apparatuur zelf met inachtneming van de in de lay-out (fundatieplan) vermelde afmetingen;

- voorbereiding van de eigen bedrijfsinstallatie geschikt voor de behoeften van het systeem (bijv. elektriciteitsvoorziening, watervoorziening, gasaansluiting, afvoernetwerk);
- aanleg van de elektrische installatie in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- voldoende verlichting in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving
- eventuele vóór en na de elektriciteitsvoorziening geplaatste veiligheidsvoorzieningen (aardlekschakelaars, equipotentiale aardingssystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
- aardingssysteem in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving
- indien nodig, de aanleg van een wateronthardingssysteem (zie technische specificaties).

INHOUD VAN DE LEVERING / De inhoud van de levering varieert naargelang de bestelorder.

- Apparaat • Deksel/Deksels
- Metalen mand/Metalen manden
- Steunrooster mand • Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werk- order aangegeven zijn).
- Kit voor wijziging gassoort, door de fabrikant geleverd

GEBRUIKSBESTEMMING /

Dit apparaat is voor professioneel gebruik bedoeld. Het gebruik van de in deze documentatie beschreven apparatuur moet worden beschouwd als “Beoogd Gebruik” indien toegepast voor het koken of regenereren van voedingsmiddelen; elk ander gebruik moet gezien worden als “Oneigenlijk Gebruik” en dus gevaarlijk.

Deze apparaten zijn bestemd voor commerciële activiteiten (bijv. restaurantkeukens, grootkeukens, ziekenhuiskeukens, enz.) en commerciële bedrijven (bijv. bakkerijen, slagerijen, enz.) maar niet voor continue seriële productie van

NL

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 $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 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 voorafgaand door de fabrikant goedgekeurd zijn.

DE GARANTIE VERVALT IN GEVAL VAN

/ • Schade veroorzaakt door het transport en/of de verplaatsing; in deze gevallen moet de klant de tussenhandelaar en de transporteur hierover informeren (bijv. via mail en/of de website) en de gebeurtenissen op de kopieën van de vervoersdo-

cumenten 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 beschre-

ven procedures.

VERGUNNING / De vergunning is de toestemming voor het ondernemen van een activiteit met betrekking tot de apparatuur. De vergunning wordt afgegeven door degene die verantwoordelijk is voor de apparatuur (fabrikant, koper, ondertekenaar, tussenhandelaar en/of eigenaar van de onderneming).

NL

TECHNISCHE GEGEVENS en AF-BEELDINGEN / Deze paragraaf bevindt zich op het einde van deze handleiding.



Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de apparatuur en moet derhalve worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.



Bij ontvangst en vóór gebruik de integriteit van de apparatuur en zijn onderdelen (bijv. netsnoer) controleren; in aanwezigheid van afwijkingen de apparatuur niet in werking stellen en met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum contact opnemen.



Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.



Beschermende uitrusting dragen die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Met betrekking tot de individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlij-

nen vastgesteld waaraan de operatoren verplicht moeten voldoen.
Geluid ≤ 70 dB



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



De technische gegevens zoals vermeld op het typeplaatje van de apparatuur en weergegeven in deze handleiding controleren alvorens de aansluitingen tot stand te brengen. **Het is absoluut verboden om met de plaatjes en pictogrammen die op de apparatuur zijn aangebracht te knoeien of om ze weg te nemen.**



Op de stroomopwaarts van de apparatuur geplaatste voedingsbronnen (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.

 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 functione-

rend apparaat, niet afwijken van de in de tabel technische gegevens vermelde waarde van de nominale spanning $\pm 15\%$.

 De apparatuur moet worden opgenomen in een "Equipotentiaal" aardingsstelsel.

 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).



De apparatuur moet worden geïnstalleerd en gebruikt zodat water op geen enkele wijze met vet of olie in contact kan komen.

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 techni-

cus 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 van binnen in de apparatuur

• Alle zones beschermd door passende beschermings- en beveiligingssystemen 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 instal-

NL

latiewerkzaamheden beschikken over geschikt gereedschap zoals:

- Platte schroevendraaiers van 3 en 8 mm en een middelgrote kruisschroevendraaier
- Verstelbare pijpentang
- Hulpmiddelen voor gas (slangen, afdichtingen enz.)
- Elektriciën schaar
- Hulpmiddelen voor water (slangen, afdichtingen enz.)
- Zeskantsleutel 8 mm
- Gaslek detector
- Hulpmiddelen voor elektriciteit (kabels, aansluitklemmen, industriële contactdozen enz.)
- Steek- en moersleutels 8 mm
- Volledige installatiekit (elektriciteit, gas, enz.)



Verder is er naast het vermelde gereedschap ook een hefwerktuig nodig voor het heffen van de apparatuur; dit werktuig moet aan alle voor hefmiddelen geldende normen voldoen.

INDICATIE BETREFFENDE BLIJVENDE RISICO'S /

Onlangs 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:



BLIJVENDE RISICO VOOR ELEKTROCUTIE /

Dit risico bestaat in geval men een interventie moet doen op elektrische en/of elektronische voorzieningen die onder spanning staan.



BLIJVENDE RISICO VOOR BRANDWONDEN /

Dit risico bestaat in geval men toe-

vallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.



BLIJVENDE 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.



BLIJVENDE RISICO VOOR VERPLETTERING VAN DE LEDEMATEN /

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.



BLIJVENDE RISICO VOOR ONTPLOFFING /

Dit risico bestaat bij:

- Aanwezigheid van gasgeur in de omgeving;
- gebruik van het apparaat in een atmosfeer die stoffen met ontplofingsgevaar bevat;
- gebruik van eetwaren in gesloten recipiënten (bijvoorbeeld bokaal en blikjes) indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing;
- gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).



BLIJVENDE RISICO VOOR BRAND /

Dit risico bestaat bij: gebruik van ontvlambare vloeistoffen/materialen



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 a).



De positie van de ingepakte apparatuur moet worden behouden volgens de indicaties van de pictogrammen en opschriften op de buitenkant van de verpakking.

1. Bij het positioneren van het hefmid-
del het zwaartepunt van de te heffen
lading controleren (detail B - C).
2. De apparatuur heffen net zoveel als
genoeg is voor de verplaatsing.
3. De apparatuur positioneren op de
voor de opstelplaats gekozen plek.

OPSLAG / De opslagmethoden van de materialen moeten voorzien in pallets, recipiënten, transportbanden, voertuigen, gereedschappen en hijsmiddelen die beschikken over dusdanige kenmerken dat schade door trillingen, botsingen, frictie, corrosie, temperatuur of andere mogelijke omstandigheden vermeden wordt. De opgeslagen onderdelen moeten regelmatig gecontroleerd worden op eventuele degradatie.

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING



De verwijdering van de verpak-
kingsmaterialen is ten laste van
de ontvanger en moet in over-
eenkomst van de plaatselijk geldende
wetten gebeuren.

1. De bovenste en laterale hoekbeschermingen in volgorde verwijderen.
2. Al het voor de verpakking gebruikte beschermend materiaal verwijderen.
3. De apparatuur net voldoende heffen en de pallet verwijderen.
4. De apparatuur op de vloer positioneren.
5. Het gebruikte hefmiddel afvoeren.
6. Het zone van de werkzaamheden van al het verwijderde materiaal ontdoen.



Na de verwijdering van de verpakking mogen er geen wijzigingen, deuken of andere afwijkingen zijn.

Neem anders onmiddellijk contact op met de assistentiedienst.

VERWIJDERING VAN HET 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 b)

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. c)

Bij de voorziene modellen, verwijder de knoppen en draai de schroeven voor de bevestiging van het dash-board (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.

Plaats de apparaten zo dat de zijkanalen perfect aansluiten (det. G). Nivelleer de apparaten zoals eerder be-

schreven (detail E).

Plaats de schroeven in hun zittingen en blokkeer de twee structuren met de borgmoeren (det. H1-H3).

Plaats de beschermdeppen terug tussen de apparaten (det. H2).

INVOEGEN WERKSTATION**(OPTIONEEL) ZIE PAR. ILL - REF. c)**

Voor het invoegen moet het werkstation gepositioneerd en bevestigd worden met de meegeleverde schroeven (detail L1).

Na het voltooiën van de beschreven handelingen moeten de instrumentborden en de knoppen van de verschillende apparaten in hun zittingen worden teruggeplaatst.

NL

**AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN**

4.



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.



Deze handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde en bevoegde technische operatoren, in overeenkomst met de geldende betreffende wetten en met gebruik van geschikt en beschreven materialen



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

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.

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

SPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN

/ De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen verzekerd wanneer het apparaat correct is aangesloten op een efficiënt aardingssysteem, zoals aangegeven in de plaatselijke normen voor elektrische veiligheid die van kracht zijn. De fabrikant wijst alle

verantwoordelijkheid af wanneer deze veiligheidsnormen niet worden nageleefd. Het is noodzakelijk om deze fundamentele veiligheidsvereisten te controleren en in geval van twijfel een zorgvuldige controle van het systeem aan te vragen, uitgevoerd door gekwalificeerd, professioneel personeel. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade veroorzaakt door het ontbreken van de aarding van de groep.



De (geelgroene) aardingskabel niet onderbreken.

AANSLUITINGEN OP DE VERSCHILLENDE ELEKTRISCHE DISTRIBUTIENETTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. d).

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



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



Het is verboden om de bekabeling vanbinnen in het apparaat te wijzigen

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE KABEL OP HET KLEMMENBORD



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

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

AANSLUITING OP HET "EQUIPOTENTIALE" SYSTEEM - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. e).

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

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



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



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

lende 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 uitrusting.

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 cor-

recte 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.

INBEDRIJFSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART / Na het voltooiën 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)



In geval van een stop als gevolg van een afwijkende werking of noodsituatie is het verplicht, in geval van dreigend gevaar, alle afsluitinrichtingen van de energiebronnen stroomopwaarts van de apparatuur te sluiten (bijv Water - Gas - Elektriciteit)

STOP WEGENS STORING WERKING Veiligheidscomponent / STOP:

In situaties of omstandigheden die gevaar kunnen opleveren grijpt de beveiligingseenheid in en wordt de warmteproductie automatisch gestopt. De productiecycclus wordt onderbroken totdat de oorzaak van de storing verwijderd wordt.

HERSTART: Na het oplossen van het probleem dat de tussenkomst van de beveiligingseenheid heeft veroorzaakt, kan de bevoegde technische operator de apparatuur met de gepaste opdrachten opnieuw starten.

INWERKINGSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling en na een

langdurige inactiviteit zorgvuldig gereinigd worden om elk spoor van restmaterialen te verwijderen (zie Verwijdering beschermend materiaal)

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 metafluiters 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 handelingen moet men:

1. De netwerkafluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).
2. Controleren of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de gesloten positie staan.
3. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur

LANGDURIGE BUITENDIENSTSTELLING /

In geval van langdurige inactiviteit moeten alle handelingen van de da-

gelijkse buitendienststelling worden verricht en moeten de meest aan oxidatie blootgestelde delen als volgt beschermd worden:

1. Reinig de delen met een lauwe en mild zeepsoepje;
2. Spoel de delen zorgvuldig af maar gebruik geen directe waterstraal of hogedrukspuit.
3. Alle oppervlakken zorgvuldig drogen met een niet-schurend materiaal;
4. Veeg met een niet-schurende doek die lichtjes is bevochtigd met vaseline-olie geschikt voor voedingswaren over alle oppervlakken in roestvrij staal, om een beschermend laagje op het oppervlak te creëren.

In het geval van apparatuur met deuren en rubberen afdichtingen, de deur voor de ventilatie enigszins open laten en een beschermend laagje talkpoeder aanbrengen over het gehele oppervlak van de rubberen afdichtingen.

De apparatuur en ruimten regelmatig ventileren.



Om ervoor te zorgen dat de apparatuur in optimale technische omstandigheden verkeert, moet het onderhoud ten minste eenmaal per jaar door een erkende technicus van de assistentiedienst worden uitgevoerd.

NL



VERVANGING ONDERDELEN

6.



NEEM CONTACT OP MET DE BEVOEGDE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST EN RAADPLEEG DE TECHNISCHE HANDLEIDING.



GEBRUIKSINSTRUCTIES

7.

PLAATS VAN DE BELANGRIJKSTE COMPONENTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. f). De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

1. Draaiknop voor inschakeling / 2. Groen verlichte indicator / 3. Afsluiter voor afvoer van olie uit de bereidingskamer / 4. Mand / 5. Deksel / 6. Bereidingskamer / 7. Reciipiënt voor de opvang van verbrande olie / 8. Selectiedraaiknop / 9. Draaiknop functies / 10. Display

WERKWIJZE EN FUNCTIE DRAAIKNOPPEN, TOETSEN EN INDICATORLAMPJES / ZIE PAR.

ILL - REF. g).

De beschrijving is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

① **DRAAIKNOP VOOR INSCHAKELING EN THERMOSTAAT** / Voert drie functies uit:

1. Start/Stop van de elektrische spanning in het circuit.
2. Afstelling van de werktemperatuur /
3. Start/Stop van de verwarmingsfase.

② **ROOD VERLICHTTE INDICATOR (GAS/ELE):** 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.

③ **SELECTIEDRAAIKNOP.** Voert drie functies uit: 1. Afstelling van de werktemperatuur / 2. Afstelling van de tijd / 3. Selectie van de programma's

④ **DRAAIKNOP FUNCTIES.** Voert vier verschillende functies uit: 1. Start/Stop van de elektrische spanning in het circuit / 2. Start functie TEMPERATUUR / 3. Start functie TIJD / 4. Start functie PROGRAMMA'S

⑤ **DISPLAY.** Geeft de temperatuur, de timer en de programma's weer

PRODUCTIEOPSTART



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid / Blijvende risico's" vooraleer de handelingen uit te voeren



Zie "Dagelijkse inwerkingstelling" vooraleer verder te gaan.



Start het apparaat pas op nadat de bereidingskamer tot aan het niveau met olie/vet is gevuld. Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk en bijgevolg gevaarlijk beschouwd.



Teveel olie/vet in de bereidingskamer kan overlopen veroorzaken en een blijvend risico voor brandwonden. **Respecteer het min. en max. niveau dat in de bereidingskamer is aangegeven tijdens het vullen.**



Wanneer het apparaat in werking is zonder olie in de bereidingskamer, kan er een blijvend brandgevaar ontstaan. Tijdens de werking moet het niveau van de olie/het vet in de bereidingskamer binnen de aangegeven limieten blijven.



Tijdens het gebruik gelden volgende aanbevelingen:
giet geen zout, smaakstoffen of ander stoffen in de bereidingskamer, de bereidingskamer niet afdekken met

deksels of andere afdekkingen, om te voorkomen dat er condens in de bereidingskamer druppelt.



Gebruik geen oud vet/oude olie (gevaar voor verhoging van het vlampunt en oververhitting)

OLIE/VET VULLEN IN DE BEREIDINGSKAMER - zie par. ILL. - REF. h)

Het apparaat kan een of twee afsluiters hebben. Open de deur en controleer of de afsluiter van de olie/het vet in "gesloten" stand staat (afb. 1).

Giet het product dat wordt gebruikt voor de verwerking (olie en/of vet) in de bereidingskamer en respecteer het minimum-/maximumniveau dat in de bereidingskamer is aangegeven (afb. 2).



Bij de maximumtemperatuur stijgt het oliepeil met ongeveer 1 cm in vergelijking met het koude niveau



Bij gebruik van vet (reuzel of ander vet) in vaste vorm is het noodzakelijk om de thermostaat tijdens het inschakelen op minimum in te stellen, zodat het product in de bereidingskamer langzaam en geleidelijk kan smelten.



De maximale hoeveelheid olie/vet (reuzel of ander vet) in het recipient bedraagt: - bijv. FRBE77A ongeveer 12 kg, FRE...A(T)2V ongeveer 6,5 kg, FRBE74AHP ongeveer 15 kg, FR(B)E94A ongeveer 16 kg, FRBE-94HP ongeveer 17,5kg

INSCHAKELEN/UITSCHAKELLEN



Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met olie/vet is gevuld. **Niet droog inschakelen (met een lege bereidingskamer). Geen olie/vet bijvullen als het apparaat in werking is.**



Laat de apparatuur tijdens gebruik niet onbeheerd achter

Handelt u als volgt om de bereidingsprocedure te starten.

MODEL ZONDER DISPLAY - zie par. ILL - REF i)

De minimumtemperatuur is ongeveer 100 °C en de maximaal bereikbare temperatuur is ongeveer 190 °C.

Handelt u als volgt om de bereidingsprocedure te starten:

1. Draai de knop naar de gewenste positie (afb. 3A), de indicatielampje "G" geeft een werkingsfase aan.
2. Draai de knop naar "Nul" (afb. 3B) om de opwekking van warmte te stoppen en het apparaat uit te schakelen op het einde van de werkcyclus.

MODEL MET DISPLAY / zie par. ILL - REF. o)

U kunt de temperatuur tussen 0°C en 180°C instellen

Handel als volgt om de bereidingsprocedure te beginnen:

1. Draai de draaiknop van de functies naar het symbool Temperatuur (Afb. 1A), de groene led geeft een verwarmingsfase aan (Afb. 1B).
2. Draai aan de selectiedraaiknop en druk erop om de gewenste temperatuur te kiezen (afb. 1C).



De functie MELTING (langzaam verwarmen) wordt geactiveerd tot 50°C. Op het display verschijnt het opschrift MEL afgewisseld met de ingestelde temperatuur Afb. 1D).



Om de werkelijke temperatuur op het display weer te geven, drukt u op de selectiedraaiknop (Afb. 1C)

3. Draai de knop van de functies naar de stand "Nul" (afb. 1E) om het apparaat uit te schakelen.

ANDERE FUNCTIES DISPLAY / FUNCTIE TIMER / zie par. ILL - REF. o)

Handel als volgt om deze optie te activeren: 1. Draai de draaiknop van de functies naar het symbool Tijd (Afb. 1F) 2. Draai aan de selectiedraaiknop en druk erop om de gewenste tijd in te stel-

len (van 01 tot 99 minuten - Afb. 1C).

De tijd begint af te tellen (Afb. 1D). Wanneer de tijd om is, verschijnt "END" op het display en weerklinken drie geluidssignalen



Druk op de selectiedraaiknop om de ingestelde tijd te resetten

3. Draai de knop van de functies naar de stand "Nul" (afb. 1E) om het apparaat uit te schakelen.

FUNCTIE PROGRAMMA'S / zie par. ILL - REF o) /

- NIEUW PROGRAMMA / Handel als volgt om een programma in het geheugen op te slaan:

1. Draai de draaiknop van de functies naar het symbool Programma's (Afb. 1G)
2. Draai de selectiedraaiknop (afb. 1C) naar nieuw programma (zie afb. 1H) en houd 5 seconden ingedrukt. Een geluidssignaal bevestigt de keuze.
3. Draai aan de selectiedraaiknop en druk erop om het volgende in te stellen: 1. Temperatuur / 2. Timer / 3. Uitlektijd (mand) / 4. Compensatie van de belasting (minimale bereidingstemperatuur / afb. 1D).



Houd de selectiedraaiknop 5 seconden ingedrukt om het programma op te slaan. Een geluidssignaal bevestigt het opslaan



U kunt tot 100 programma's opslaan (van P00 tot P99)

Draai de knop van de functies naar de stand "Nul" en verlaat de functie (afb. 1E).

- PROGRAMMA'S WIJZIGEN /

1. Draai de draaiknop van de functies naar het symbool Programma's (Afb. 1G)
2. Draai aan de selectiedraaiknop en houd die 5 seconden ingedrukt om het programma te kiezen dat u wilt wijzigen
3. Draai aan de selectiedraaiknop en druk erop om de parameters te openen: 1. Temperatuur / 2. Timer / 3. Uitlektijd (mand) / 4. Compensatie van de belas-

ting (minimale bereidingstemperatuur / afb. 1D).

4. Om de waarden te wijzigen, draait u de selectiedraaiknop naar de gewenste parameter en drukt u de knop in



Houd de selectiedraaiknop 5 seconden ingedrukt om de wijzigingen op te slaan. Een geluidssignaal bevestigt de wijziging

Om de functie te verlaten, draait u de knop van de functies naar de stand "Nul" (afb. 1E).

- PROGRAMMA STARTEN / zie par. ILL - REF o) Om deze optie te activeren: 1. Draai de draaiknop van de functies naar het symbool Programma's (Afb. 1G)

2. Draai aan de selectiedraaiknop (afb. 1C) en druk erop om het gewenste programma te starten (bijv. P04). Een geluidssignaal bevestigt de keuze.

3. Draai de selectiedraaiknop naar de ingestelde tijd en druk erop.

Wanneer de tijd om is, verschijnt "END" op het display en weerklinken drie geluidssignalen.

Om het programma te onderbreken/ te verlaten, draait u de knop van de functies naar de stand "Nul" (afb. 1E).

- PROGRAMMA VERWIJDEREN / Om deze optie te activeren:

1. Draai de draaiknop van de functies naar het symbool Programma's (Afb. 1G)

2. Draai aan de selectiedraaiknop (afb. 1C) en houd 5 sec. ingedrukt om te kiezen om het programma te verwijderen (bijv. P04). Een geluidssignaal geeft bevestiging.

3. Selecteer de parameter Timer en stel de waarde in op 0.00 (afb. 1D), houd de selectiedraaiknop 5 sec. ingedrukt om het verwijderen van het programma te bevestigen.

Om de functie te verlaten, draait u de knop van de functies naar de stand "Nul" (afb. 1E).



Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst voor een diagnose en om problemen op te lossen

PRODUCT VULLEN-VERWIJDEREN - zie par. ILL. - REF. i)



De hoeveelheid product in het recipiënt mag niet meer dan 3/4 van de inhoudscapaciteit van het recipiënt zijn (mand afb.4). Bijvoorbeeld: **frietjes (6x6 mm) 1,5 kg voor model tilting 700, 1 kg voor model 2V 700 rotative (1 mand), 2,5 kg voor model -HP 700, 2,5 kg voor model 900, 1 kg voor model 2V 900, 2,5 kg voor model -HP900**



Wacht tot de gewenste temperatuur is bereikt voordat u de mand in de bereidingskamer plaatst.



Het product dat wordt bereid, moet volledig worden ondergedompeld in de olie in de bereidingskamer.



Het is verboden om voedsel te gebruiken dat te nat en te groot is (**risico voor plotseling opkoken**)



Model tilting 700: de maximale belasting is 1,5 kg en het expansievolume is 5,3 liter / **Model rotative 2V 700:** de maximale belasting is 1 kg (1 mand) en het expansievolume is 2,6 liter (1 tank) / **Model -HP 700:** de maximale belasting is 2,5 kg en het expansievolume is 15 liter / **Mod rotative 2V 900:** de maximale belasting is 1 kg (1 basket) en het expansievolume is 7,7 liters (1 tank) / **Mod 900:** de maximale belasting is 2,5 kg en het expansievolume is 9,3 liters/ MOD. -HP 900: de maximale belasting is 2,5 kg en het expansievolume is 24 liter

De te verwerken producten moeten tijdens de bereiding in de speciale recipiënten worden gedaan en correct in de bereidingskamer worden geplaatst.

Na het vullen van de mand buiten het apparaat, brengt u de mand langzaam in de bereidingskamer in de voorziene

zitting (afb. 5).

Op het einde van het bereidingsproces haalt u het recipiënt uit de bereidingskamer (afb.6) en zet u die neer op een plaats die hiertoe vooraf is klaargemaakt. Na het wegnemen gaat men verder met een nieuwe lading of met de handelingen beschreven onder "Buitendienststelling".

BUITENDIENSTSTELLING - zie par. ILL. REF. m) / n) / De indicatorlampjes (indien aanwezig) moeten uit blijven.

 Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden, zie "Onderhoud".

Sluit de bereidingskamer indien nodig met de voorziene deksels af of ga als volgt te werk: - Verbrande olie aflaten. - Gewoon onderhoud.

VERBRANDE OLIE AFLATEN zie par. ILLUSTRATIE REF. I)

 Tijdens het aflaten van verbrande olie bestaat een blijvend risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met olie die op hoge temperaturen werd verwerkt.

 Wacht tot de temperatuur van de olie in de bereidingskamer is afgekoeld voordat u doorgaat met de werkzaamheden

 **Top-versie /** Steek het meegeleverde verlengstuk tot tegen de aanslag in de olieaftapbuis (afb. 12)

 Haal de recipiënten gebruikt voor de verwerking van het product uit de bereidingskamer.



 De inhoud van de olieopvangbak is beperkt, daarom is het verplicht om het vullen van het recipiënt te controleren tijdens het aflaten van olie.

 Vul de olieopvangbak niet meer dan 3/4 van de inhoud, om die daarna veilig te kunnen verplaatsen.

Open de deur en controleer of de opvangbak aanwezig is onder de afsluiter om af te laten (afb. 7).

 **Top-versie /** Plaats een recipiënt (van geschikt materiaal en met voldoende inhoud) en tap af.

Controleer of het (lege) recipiënt in zijn zitting zit, open vervolgens de afsluiter om af te laten (afb. 8) en laat de afgevoerde olie uit de bereidingskamer in de opvangbak stromen.

Vul het recipiënt niet meer dan 3/4 van de inhoud, om die daarna veilig te kunnen verplaatsen. Sluit de afsluiter (afb. 9).

Haal het recipiënt uit zijn zitting en leeg die volgens de verwijderingsprocedures die van kracht zijn in het land van gebruik (afb.10). Plaats het geleedigde recipiënt daarna terug in de voorziene zitting.

Herhaal de hierboven beschreven handelingen tot de bereidingskamer volledig leeg is. Sluit de deur van het apparaat

De netwerkafsluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).

Controleer of het apparaat en de gebruikte recipiënten optimaal schoongemaakt en hygiënisch zijn, zie "Onderhoud".

ONDERHOUD

VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN

 Raadpleeg hoofdstuk 2 en hoofdstuk 5 vooraleer verder te gaan.

 Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuus worden schoonge-

maakt volgens de bepalingen van de specifieke normvoorschriften van het land (contacteer uw installateur voor informatie hieromtrent).

 Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van producten voor voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving errond constant

rein. Het niet naleven van optimale hygiënische omstandigheden kan oorzaak zijn van vroegtijdige slijtage van het apparaat en gevaarlijke situaties creëren.



Vuilresten die zich ophopen in de buurt van warmtebronnen kunnen tijdens het normale gebruik van het apparaat ontbranden en zo gevaarlijke situaties creëren. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden.



Het chemische effect van zout en/of azijn of andere stoffen die chloor bevatten, kan op lange termijn fenomenen van corrosie binnenin de bereidingszone genereren. Als het apparaat met dergelijke stoffen in contact komt, moet het zorgvuldig met specifiek schoonmaakproduct worden schoongemaakt, overvloedig worden nagespoeld en met zorg worden afgedroogd.



Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijten-de producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.



De schoonmaakvloeistof voor de reiniging van het kookvlak moet welbepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloor/ammoniak, viscositeit en densiteit zoals water. Gebruik geen agressieve producten voor de schoonmaak aan de buitenkant en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare schoonmaakproducten die 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.



Na deze handelingen plaatst u de weggenomen delen die zijn schoongemaakt in hun voorziene zittingen terug

DAGELIJKSE SCHOONMAAK / zie par. ILL - REF m)



Haal alle voorwerpen uit de bereidingskamer. Haal de olie uit de bereidingskamer (zie procedure voor het aflaten van verbrande olie).

TILTING MODEL 700

1. Til de hendel van de kast met weersstanden handmatig op totdat deze vastklikt op de bevestigingspen (hoorbare "Klik" ter bevestiging - afb. 1/A).
2. Breng de schoonmaakvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak aan (bereidingskamer, serpentijn, deksel en alle blootgestelde oppervlakken) en maak het hele apparaat handmatig met behulp van een niet-schurende spons zorgvuldig schoon.
3. Daarna overvloedig naspoelen met drinkbaar water (Het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen of stoomreinigers). Laat het water af uit de bereidingskamer met behulp van de afsluiter om af te laten (zie procedure voor het aflaten van verbrande olie).

Laat het water af uit de bereidingskamer met behulp van de afsluiter om af te laten (zie procedure voor het aflaten van verbrande olie).

4. De afsluiter opnieuw sluiten wanneer de beschreven handelingen correct zijn uitgevoerd. Alle blootgestelde op-

pervlakken zorgvuldig drogen met een niet-schurende doek.



Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.



5. Neem de hendel van de kast met weerstanden met uw rechterhand vast en duw lichtjes. Trek met uw linkerhand de veerpen van het blokkeersysteem uit (afb. 2/B).

6. Breng de kast met weerstanden langzaam terug in horizontale positie.

MODEL TILTING HP700 / 900

1. Breng de hendel van de kast met weerstanden handmatig omhoog in verticale stand om de blokkeerbeugel op de rand van het vlak te plaatsen (afb. 3).



Zie vorige punten 2-3-4



5. Neem de hendel van de kast met weerstanden met uw rechterhand vast en duw lichtjes. Maak de blokkeerbeugel met uw linkerhand vrij van het vlak (afb. 4)

6. Breng de kast met weerstanden langzaam terug in horizontale positie.

MODEL TILTING HP700 / 900

/ ROTATIVE MODEL zie par. ILL - REF n)



Haal alle voorwerpen uit de bereidingskamer. Haal de olie uit de bereidingskamer (zie procedure voor het aflaten van verbrande olie).

1. Draai het verwarmingsrooster manueel 90° naar verticale stand (Afb. 1).

2. Breng de schoonmaakvloeistof via een normale verstuiwer op het hele oppervlak aan (bereidingskamer, serpentijn, deksel en alle blootgestelde oppervlakken) en maak het hele apparaat handmatig met behulp van een niet-schurende spons zorgvuldig schoon.

3. Daarna overvloedig naspoelen met drinkbaar water (Het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, recht-

streekse waterstralen of stoomreinigers). Laat het water af uit de bereidingskamer met behulp van de afsluiter om af te laten (zie procedure voor het aflaten van verbrande olie). Laat het water af uit de bereidingskamer met behulp van de afsluiter om af te laten (zie procedure voor het aflaten van verbrande olie).

4. De afsluiter opnieuw sluiten wanneer de beschreven handelingen correct zijn uitgevoerd. Alle blootgestelde oppervlakken zorgvuldig drogen met een niet-schurende doek.



Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

5. Het verwarmingsrooster opnieuw in horizontale stand brengen (Afb. 2).

SCHOONMAAK VOOR LANGDURIGE BUITENDIENSTSTELLING

Zie hfdst. 5 / Handelingen voor buitendienststelling / Langdurige buitendienststelling /

De apparatuur en ruimten regelmatig ventileren.

OVERZICHTSTABEL / TAKEN - HANDELING - FREQUENTIE



Zie hfdst.2 "Taken en kwalificaties" vooraleer verder te gaan



Indien er een defect optreedt moet de algemene operator een eerste onderzoek verrichten en, indien hij daarvoor bevoegd is, de oorzaken van de storing wegnemen en de correcte werking van de apparatuur herstellen.



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem te verhelpen, schakel dan het apparaat uit, koppel het los van de elektriciteitsvoorziening en sluit alle toevoerkransen; raadpleeg vervolgens de geautoriseerde technische assistentiedienst.



De onderhoudstechnicus treedt op in geval de algemene opera-

tor 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.



Neem contact op met de bevoegde klantendienst om de

UIT TE VOEREN HANDELINGEN		FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging apparatuur / Reiniging van delen in contact met algemene voedingswaren	Dagelijks
	Recipiënten en filters reinigen	Dagelijks / indien nodig
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling	Bij ontvangst, na de installatie
	Reiniging schoorsteen	Jaarlijks
	Controle thermostaat / microswitch	Bij aankomst na installatie / Jaarlijks
	Controle capillaire bevestiging van de bol	Indien nodig
	Controle van het netsnoer	Bij aankomst na installatie / Jaarlijks
	Controle kast met weerstanden	Jaarlijks
	Controle functies display	Elk jaar / wanneer nodig
	Controle selectiedraaiknop	Elk semester / wanneer nodig



LIJST VAN DE BERICHTEN / Bij de voorziene modellen worden de volgende aanduidingen tijdens de werking op het display weergegeven.

BERICHTEN OP DISPLAY	BESCHRIJVING
MAN	Handmatige bereidingswijze
MEL	Langzaam opwarmen
SHA	Mand schudden
end	Timer afgelopen
P00 - P99	Programma opgeslagen / van nr. 00 tot nr. 99
YES	ja
no	nee
E...	Foutberichten



TROUBLESHOOTING / Wanneer het apparaat niet correct werkt, probeer dan de meer bescheiden problemen op te lossen met behulp van deze tabel

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld	De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld De differentiaal of thermomagnetische beveiliging is door geslagen Microschakelaar niet actief	- Schakel de schakelaar in - Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
Er zijn vlekken in de bereidingskamer	- Kwaliteit van het water - Minderwaardig schoonmaakmiddel - Onvoldoende nagespoeld	- Het water filteren (Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst) - Gebruik het aanbevolen schoonmaakmiddel - Herhaal het naspelen
De indicatorlampjes blijven uit	• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld • De differentiaal of thermomagnetische beveiliging is door geslagen	• Schakel de schakelaar in • Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
De frituurpan warmt niet op	• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld • De differentiaal of thermomagnetische beveiliging is door geslagen • Weerstand niet correct geplaatst / beschadigd • Afstandschakelaar beschadigd • Werkthermostaat beschadigd • Weerstand microschakelaar beschadigd • Foutieve configuratie elektronische kaart (bij de voorziene modellen)	• Schakel de schakelaar in • Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
De frituurpan kookt niet goed	• Weerstand beschadigd • Afstandschakelaar beschadigd	• Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
Problemen met het display (bij de voorziene modellen)	• Aansluitingskabel beschadigd / • Draaiknop van de functies niet actief- • -Microschakelaarweerstand beschadigd	• Neem contact op met de bevoegde technische assistentie
Foutbericht / bijv. EFr / ESa (bij de voorziene modellen)	- Problemen met de sonde - Te hoge temperatuur in de kuip	- Draai de selectiedraaiknop naar "Nul" (zie par. ILL - REF g) afb.3) om opnieuw te starten en wacht tot de kuip is afgekoeld ($T < 120^{\circ}\text{C}$)
Problemen met olie aftappen (top-versies)	Verlengstuk-buis niet correct ingebracht	Steek de buis er volledig in, tot tegen de aanslag



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel het apparaat dan uit en sluit alle toevoerkransen; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische assistentiedienst

NL



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 afvoerbuys 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. OGÓLNE INFORMACJE I BEZPIECZEŃSTWA

3. USTAWIANIE I PRZEMIESZCZANIE

4. PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ ENERGII

5. PRACE ZWIĄZANE Z WPROWADZANIEM DO EKSPLOATACJI

6. ZASTĘPOWANIE KOMPONENTÓW

7. INSTRUKCJE OBSŁUGI

8. KONSERWACJA

9. LIKWIDACJA

10. 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 wydostawianiem 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 obra-

żenia 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 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 zagadnienia. Niniejszy dokument nie może być

przekazywany do wglądu osobom trzecim bez pisemnego upoważnienia konstruktora. Tekst nie może być używany w innych drukach bez pisemnego upoważnienia konstruktora.

Posłużenie się w dokumencie figurami/obrazami/rysunkami/schematami ma charakter czysto przykładowy i może ulec zmianom. Konstruktor zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, zwalniając się z komunikowania informacji o własnych działaniach.

CEL DOKUMENTU / Każde współdziałanie między operatorem i urządze-

niem w całym cyklu jego życia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania, jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. MAMY więc nadzieję, że tego typu dokumentacja będzie mogła ułatwić zachowanie charakterystycznej sprawności urządzenia. Jeśli postępuje się ściśle w zgodzie z podanymi wskazówkami, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

JAK KORZYSTAĆ Z DOKUMENTU /

Dokument został podzielony na rozdziały, które zawierają wszelkie informacje niezbędne do obsługi urządzenia bez jakiegokolwiek ryzyka. Każdy rozdział podzielono na paragrafy, a każdy paragraf może zawierać zatytułowane punkty wraz z tytułem i podtytułem oraz opisem.

PRZECHOWYWANIE DOKUMENTU /

Niniejszy dokument wraz z pozostałą zawartością koperty stanowią integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy je zachować i korzystać z nich w odpowiedni sposób przez cały okres eksploatacji urządzenia.

ODBIORCY / Niniejszy dokument sporządzono dla:

– **Operatora „jednorodnego”** (Technika wyspecjalizowanego i upoważnionego), czyli dla wszystkich operatorów upoważnionych do przemieszczania, transportowania, instalowania, konserwowania, utrzymywania, naprawiania i demontowania urządzenia.

– **Operatora „niejednorodnego”** (Operatora posiadającego ograniczone kompetencje i zadania). Jest to osoba upoważniona i wyznaczona do uruchamiania urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonywać prace z zakresu konserwacji zwyżkowej (Czyszczenie urządzenia).

PROGRAM SZKOLENIA OPERATORÓW /

Na wyraźną prośbę istnieje możliwość

przeprowadzenia kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi, instalacji i konserwacji urządzenia, postępując w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

PREDYSPOZYCJE ZE STRONY KLIENTA /

O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj ponosi odpowiedzialność za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- posadzkę antypoślizgową pozbawioną chropowatości;
- przygotowanie miejsca instalacji i montaż samego urządzenia z zachowaniem wysokości wskazanych na planie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych usług dostosowanych do wymogów instalacji (np. sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie układu elektrycznego zgodnego z normami obowiązującymi w miejscu instalacji;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
- ewentualne urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje uziemienia ekwipotentjalnego, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez przepisy obowiązujące w kraju instalacji;
- układ uziemienia zgodny z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
- przygotowanie, w razie konieczności (zobacz wytyczne techniczne), układu do zmiękczenia wody.

ZAWARTOŚĆ DOSTAWY / W zależności od zamówienia, zakres dostawy może ulec zmianie.

- Urządzenie • Pokrywę / Pokrywy
- Kosz Metalowy / Kosze Metalowe
- Siatkę podtrzymującą kosz
- Rury i/lub kable służące do podłączania do źródeł energii (tylko w prze-

widzianych 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 odłączają jakikolwiek rodzaj zasilania znajdującego się przed urządzeniem;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się bezpośrednio z urządzeniem muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od potencjalnych źródeł ciepła.

PRÓBA TECHNICZNA I GWARANCJA

Odbiór techniczny: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty dotyczące wykonanej próby technicznej zostaną przekazane klientowi na jego życzenie.

Gwarancja: gwarancja obowiązuje przez okres 12 miesięcy od daty zafakturowania urządzenia, okres ten nie podlega przedłużeniu. Dotyczy ona części wadliwych, wymagających wymiany i transport na rzecz klienta. Części elektryczne, akcesoria i wszelkie inne możliwe do wyjęcia elementy nie są objęte gwarancją. Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez konstruktora w siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją są pokrywane przez odsprzedawcę.

Gwarancją nie są objęte żadne 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 zamiennne. 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. Kabela zasilania), przed użyciem, w razie wystąpienia nieprawidłowości nie należy uruchamiać urządzenia, lecz skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.



Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności należy przeczytać instrukcję.



Należy nosić wyposażenie ochronne dopasowane do wykonywanych prac. W odniesieniu do środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których przestrzegania operatorzy są zobowiązani. **Emitowany Hałas ≤ 70 dB**



Zakaz instalowania pojedynczego sprzętu BEZ zestawu zapobiegającemu wywróceniu (AKCESORIUM). Z wyłączeniem wersji TOP.



Przed przystąpieniem do wykonania podłączeń należy sprawdzić dane techniczne wskazane na tabliczce urządzenia oraz dane techniczne podane w niniejszym podręczniku. **KATEGORYCZNIE zabroniona się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów znajdujących się na urządzeniu.**



Na liniach zasilania (np. wodnego-gazowego-elektrycznego) przed urządzeniem należy zaizolować 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 „Ekwipotencjalny” układ uzziemienia.



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.



Urządzenie musi być zainstalowane i użytkowane w taki sposób, aby woda nie miała kontaktu z tłuszczem lub olejemil.

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 urucho-

mienia 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 odnośnych stref pracy, określono następującą klasyfikację:

- **Strefy niebezpieczne:** jakkolwiek strefa wewnątrz/lub w pobliżu maszyny, w której obecność narażonej osoby stanowi ryzyko dla bezpieczeństwa i zdrowia tejże osoby.

- **Osoba narażona:** jakkolwiek 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 rozdzielcze.

• Wszystkie strefy wokół działającego urządzenia, gdy nie są przestrzegane minimalne odległości bezpieczeństwa.

OPRZYRZĄDOWANIE NIE-ZBĘDNE 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:



RYZYO RESZTKOWE PO-RAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM / Tego typu ryzyko występuje, gdy zachodzi konieczność interwencji na urządzeniach elek-

trycznych i/lub elektronicznych będących pod napięciem.



RYZYO RESZTKOWE PO-PARZENIA / Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu z materiałami o wysokich temperaturach.



RYZYO 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.



RYZYO RESZTKOWE ZGNIECENIA KONCZYŃ / Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu między częściami na etapie ustawiania, transportu, składowania, montażu i używania urządzenia.



RYZYO 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).



RYZYO RESZTKOWE PO-ZARU / Ryzyko to istnieje w przypadku: używania z cieczami/materiałami łatwopalnymi



Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

OBOWIĄZKI – ZAKAZY – PORADY – ZALECENIA



W chwili otrzymania otworzyć opakowanie i sprawdzić, czy maszyna i akcesoria nie uległy uszkodzeniu podczas transportu; jeżeli urządzenie występuje, należy je bezzwłocznie zgłosić przewoźnikowi i nie przystępować do instalacji, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Konstruktor nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRZEMIESZCZANIA



Nieprzestrzeganie instrukcji wskazanych poniżej naraża na ryzyko poważnych urazów.



Operator upoważniony do wykonywania prac związanych z przemieszczaniem i instalacją urządzenia musi zorganizować, jeśli jest to konieczne, „plan bezpieczeństwa”, aby chronić nietykalność osób biorących udział w pracach. Dodatkowo musi on rygorystycznie i skrupulatnie przestrzegać i stosować prawa i normy dotyczące ruchomych zapleczy techniczno- gospodarczych.



Należy upewnić się, że udźwig stosowanych urządzeń podnośnikowych jest dostosowany do podnoszonych ładunków i że są one dobrze utrzymane.



Prace związane z przemieszczaniem należy wykonywać z użyciem urządzeń podnośnikowych o udźwigu dostosowanym do masy urządzeń i zwiększonym o 20%.



Przed przystąpieniem do przemieszczania należy przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu i na urządzeniu.



Przed przystąpieniem do podnoszenia urządzenia należy sprawdzić środek masy.



Aby umożliwić przemieszczanie urządzenia, należy je unieść na minimalną wysokość względem podłoża.



Nie stawać, ani nie przechodzić pod urządzeniem podczas podnoszenia i przemieszczania.

PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE a).



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 łożo.
4. Ustawić urządzenie na ziemi.
5. Usunąć sprzęt wykorzystany do podnoszenia.
6. Usunąć z obszaru prac wszystkie zdjęte materiały.



Po zdjęciu opakowania nie mogą występować naruszenia, wgniecenia lub inne nieprawidłowości.

W przeciwnym razie należy 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 szczególnie należy unikać używania produktów korozyjnych; nie należy używać materiałów ściernych lub ostrych narzędzi.



Nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia.



Do czyszczenia urządzenia nie używać agresywnych materiałów (PH<7), takich jak rozpuszczalniki. Przeczytać uważnie wskazówki podane na etykiecie używanych detergentów. Należy nosić środki ochronne dostosowane do czynności do wykonania (Zobacz środki ochronne wskazane na etykiecie opakowania).



Opłukać powierzchnie wodą pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym materiałem nieściernym.

CZYSZCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU /

Nałożyć detergent w płynie na całą powierzchnię wnętrza do pieczenia za pomocą zwyczajnej parownicy i posługując się ręcznie nieścierną gąbką, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię.

Po zakończeniu czynności przepłukać obficie wnętrze pieczenia wodą pitną. Spuścić płyn zawierający detergent i/ lub inne zanieczyszczenia do odpowiedniego otworu upustowego.

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności dokładnie osuszyć wnętrze pieczenia nieścierną szmatką. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Detergentem i wodą pitną wyczyścić również wyjęte części, a następnie dokładnie je osuszyć. Po zakończeniu czynności ułożyć w specjalnych miejscach poszczególne urządzenia i wyjęte części.

WYRÓWNYWANIE I MOCOWANIE - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE - ODNIESIENIE b)

Przygotowane do działania urządzenie należy ustawić w odpowiednim miejscu pracy (zobacz dopuszczalne warunki graniczne działania i warunki środowiskowe).

Wyrównywanie i mocowanie przewidyje: regulację urządzenia jako pojedynczej niezależnej jednostki.

Ułożyć poziomnicę na strukturze (szczegół D).

Wyregulować stopki poziomujące (szczegół E), postępując zgodnie ze wskazówkami podanymi na poziomnicy.



Odpowiednie wypoziomowanie uzyskuje się, regulując poziomnicę i stopki pod względem szerokości i głębokości.

MONTAŻ W „BATERII” - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. c)

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.

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 blokują-

cymi (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. c)

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.

PL



PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ ENERGII

4.



Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Te prace muszą być wykonane przez wykwalifikowanych i upoważnionych techników, zgodnie z prawami obowiązującymi w danym temacie oraz z użyciem odpowiednich i opisanych materiałów



Urządzenie jest dostarczane bez kabli zasilania elektrycznego i bez przewodów służących do podłączenia do sieci wodnej, spustowej i gazowej

PODŁĄCZENIE ZASILANIA 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 lokalnie obowiązującymi normami.

SPECYFICZNE OSTRZEŻENIA / Bezpieczeństwo elektryczne przedmiotowego urządzenia jest zapewnione

tylko wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnego układu uzimienia, jak wskazano w obowiązujących lokalnych normach dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego; 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.d).

Urządzenie jest dostarczane do pracy z wartością napięcia podaną na tabliczce 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 SKRZYNNY 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. e).

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 zakład 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 „Ekwipotentjalny” 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 żółto-zielonym dostosowany do mocy zainstalowanych urządzeń.

Tabliczka „Ekwipotencjalna” urządzenia zazwyczaj znajduje się na jego panelu, w pobliżu podłączanego systemu. Po jej odszukaniu (zobacz rysunek schematyczny celem prawidłowe-

go umiejscowienia) należy przystąpić do podłączenia.

1. Podłączyć końcówkę kabla elektrycznego masy (kabel musi być oznaczony podwójnym żółto-zielonym kolorem) do przeznaczonego 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.

OGÓLNE OSTRZEŻENIA



Operatorzy mają obowiązek odpowiedniego zaznajomienia się z treścią niniejszego podręcznika przed wykonaniem jakiegokolwiek pracy, stosując poszczególne przepisy bezpieczeństwa celem zapewnienia bezpiecznego każdego rodzaju wzajemnego oddziaływania typu człowiek-maszyna.



Każda modyfikacja techniczna, która przekłada się na działanie lub na bezpieczeństwo maszyny może być wykonywana tylko przez personel techniczny konstruktora lub przez techników formalnie przez niego upoważnionych. W przeciwnym razie konstruktor nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub uszkodzami, które mogłyby z nich wynikać.



Nawet po odpowiednim zaznajomieniu się z treścią doku-

mentacji, przy pierwszym użyciu urządzenia należy zasymulować kilka próbnych czynności, aby szybko zapamiętać jego główne funkcje np. włączanie, wyłączanie itd.



Urządzenie opuszcza zakład konstruktora po przeprowadzeniu kolaudacji i z typem gazu i zasilania elektrycznego wskazanym na umieszczonej tabliczce.

WPROWADZENIE DO UŻYCIA PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Po zakończeniu prac związanych z ustawianiem i podłączaniem do sieci energii (wraz z pracami dotyczącymi podłączenia do sieci spustowej, jeżeli przewidziano), należy wykonać szereg czynności, takich jak:

1. Oczyszczenie z materiałów ochronnych (oleje, smary, silikony itp.) wewnątrz i na zewnątrz wnętrza do pieczenia. (zob. rozdz. 3 / Używanie materiałów ochronnych)
2. Ogólne weryfikacje i kontrole takie jak:

- Weryfikacja wzbudzenia wyłączników i zasuw sieci (np. wody, elektryczności, gazu, jeśli przewidziano);
- Weryfikacja spustów (jeśli przewidziano);
- Weryfikacja i kontrola systemów zasyssania zewnętrznych dymów/par (gdy przewidziano);
- Weryfikacja i kontrola paneli ochronnych (wszystkie panele muszą być prawidłowo zamontowane)

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.

PONOWNE URUCHOMIENIE: Po rozwiązaniu niedogodności, która spowodowała uruchomienie komponentu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może ponownie uruchomić urządzenie za pomocą specjalnych sterowań.

WŁĄCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU



Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie wyczyścić, aby usunąć wszelkie resztki obcego materiału (zob. Usuwanie materiałów ochronnych)

CODZIENNE URUCHAMIANIE

1. Sprawdzić optymalny stan czystości i higieny urządzenia.
2. Sprawdzić prawidłowe działanie systemu ssania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
5. Sprawdzić, czy spust wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.

Po zakończeniu z powodzeniem opisanych czynności, przystąpić do prac związanych z „Uruchomieniem do produkcji”.



Aby usunąć powietrze z wnętrza przewodu rurowego, wystarczy otworzyć zamknięcie sieci na kłódki, przekręcić, przytrzymując pokrętko urządzenia w pozycji piezoelektrycznej, ustawić płomień (zapałka lub inny) na płomieniu startowym i zacząć na zapalenie się.

WYCOFANIE Z CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA /

Po zakończeniu wyżej opisanych czynności należy:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli są obecne) są w pozycji „Zamkniętej”.
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny

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 namydłonej wody;
2. Opłukać dokładnie części, nie uży-

wać 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 drzwiczakami i gumowymi uszczelkami drzwicz-

ki należy pozostawić lekko otwarte, aby ułatwiać 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.

PL



WYMIANA KOMPONENTÓW

6.



NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM I ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ TECHNICZNĄ.



INSTRUKCJE OBSŁUGI

7.

USYTUOWANIE GŁÓWNYCH KOMPONENTÓW – ZOB. SEK. ILUSTRACJE - ODN. f).

Rozmieszczenie rysunków ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

1. Pokrętko włączenia / 2. Podświetlany wskaźnik / 3. Zasuwa spustowa oleju ze zbiornika do gotowania / 4. Koszyk / 5. Pokrywa / 6. Zbiornik do gotowania / 7. Pojemnik do zbierania zużytego oleju / 8. Pokrętko wyboru / 9. Pokrętko funkcji / 10. Wyświetlacz

TRYB I FUNKCJA POKRĘTEŁ, PRZYCISKÓW I PODŚWIETLANYCH WSKAŹNIKÓW / ZOB. SEK. IL - ODN. g).

Opis ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

① **POKRĘTKO WŁĄCZANIA I TERMOSTATU.** Pełni trzy funkcje :

1. Uruchomienie/zatrzymanie napięcia elektrycznego w obwodzie.
2. Regulacja temperatury roboczej /
3. Uruchomienie/zatrzymanie etapu ogrzewania.

② **PODŚWIETLANY CZERWONY WSKAŹNIK.** Wskaźnik, jeśli obecny, jest zależny od użycia pokrętła termostatu. Światło wskaźnika wskazuje etap podgrzewania.

③ **POKRĘTKO WYBORU.** Pełni trzy funkcje: 1. Regulacja temperatury roboczej / 2. Regulacja czasu / 3. Wybór programów

④ **POKRĘTKO FUNKCJI.** Pełni cztery różne funkcje: 1. Uruchomienie/zatrzymanie napięcia elektrycznego w obwodzie / 2. Uruchomienie funkcji TEMPERATURA / 3. Uruchomienie funkcji CZAS / 4. Uruchomienie funkcji PROGRAMY

- ⑤ **WYŚWIETLACZ.** Wyświetla temperaturę, czasomierz i programy

URUCHOMIENIE PRODUKCJI



Przed przystąpieniem do czynności zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa / ryzyk resztkowych”



Przed przystąpieniem do czynności patrz „Rozruch codzienny”.



Uruchomić urządzenie po napełnieniu zbiornika do gotowania z olejem/tłuszczem. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne.



Nadmiar oleju/tłuszczu w zbiorniku do gotowania może spowodować jego przelanie i wystąpienie ryzyka resztkowego w postaci poparzenia. **Podczas wlewania przestrzegać poziomów maks. i min. podanych na zbiorniku do gotowania.**



Brak oleju w zbiorniku do gotowania podczas pracy urządzenia może skutkować wystąpieniem ryzyka resztkowego w postaci pożaru. Podczas pracy urządzenia poziom oleju/tłuszczu w zbiorniku do gotowania powinien zawierać się w oznaczonych limitach.



Podczas korzystania z urządzenia zaleca się:
nie wsypywać soli, środków aromatyzujących ani niczego innego do zbiornika do gotowania, nie zakrywać zbiornika do gotowania pokrywkami ani innymi przedmiotami, aby uniknąć skapywania pary wodnej do wnętrza zbiornika do gotowania.



Nie używać starego tłuszczu/oleju (Niebezpieczeństwo podwyższenia temperatury zapłonu i przegrzania)

WLEWANIE OLEJU/TŁUSZCZU DO ZBIORNIKA DO GOTOWANIA – zob. sek. IL - ODN. h)

Urządzenie może być wyposażone w jedną lub dwie zasuwę. Otworzyć drzwiczki i sprawdzić, czy zasuwę spuszczenia oleju/tłuszczu jest na pozycji „Zamknięta” (Rys. 1).

Włączyć produkt używany do przetwarzania (olej i/lub tłuszcz) do zbiornika do gotowania, przestrzegając minimalnego i maksymalnego poziomu podanego na samym zbiorniku do gotowania (Rys. 2).



Poziom oleju w maksymalnej temperaturze zwiększa się o około 1 cm względem poziomu zimnego oleju



Używając tłuszczu (smalcu lub innego) w stanie stałym, podczas włączania urządzenia konieczne jest ustawienie termostatu na minimum, aby umożliwić powolne i stopniowe rozpuszczanie produktu w zbiorniku do gotowania.



Maksymalna ilość oleju/tłuszczu (ślonina lub podobne) w zbiorniku musi wynosić: - np. FRBE77A około 12 kg, FRE...A(T)2V około 6,5 kg, FRBE74AHP około 15 kg, FR(B)E94A około 16 kg, FR-BE94HP około 17,5kg

WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE



Urządzenie należy włączyć po napełnieniu zbiornika do gotowania olejem/tłuszczem. **Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustym zbiornikiem do gotowania). Nie uzupełniać poziomu oleju/tłuszczu podczas pracy urządzenia.**



Podczas użytkowania nie pozostawiaj sprzętu bez nadzoru

MODEL BEZ WYŚWIETLACZA - zob. sek. IL - ODN. i)



Temperatura minimalna wynosi około 100°C, a maksymalna temperatura możliwa do osiągnięcia wynosi około 190°C.

Aby rozpocząć procedurę gotowania/pieczenia, należy:

1. Ustawić pokrętkę na żądanej pozycji (Rys. 3A), podświetlane wskaźniki „G” sygnalizują fazę działania.
2. Ustawić pokrętkę na pozycji „Zero” (Rys. 3B), aby zatrzymać wytwarzanie ciepła i wyłączyć urządzenie po zakończeniu cyklu roboczego.

MODEL Z WYŚWIETLACZEM / zob. sek. IL. - ODN. o)



Można ustawić temperaturę w zakresie od 0°C do 180°C.

Aby rozpocząć procedurę gotowania/pieczenia, należy: 1. Obrócić Pokrętkę funkcji na symbol temperatury (rys. 1A), zielona dioda LED sygnalizuje fazę ogrzewania (rys. 1B).

2. Obrócić i nacisnąć Pokrętkę wyboru, aby wybrać żądaną temperaturę (rys. 1C).



Aktywowana zostaje funkcja MEL-TIN (Powolne ogrzewanie) do 50°C. Na wyświetlaczu będzie wyświetlany komunikat MEL na przemian z ustawioną temperaturą, rys. 1D).



Aby wyświetlić na wyświetlaczu aktualną temperaturę, nacisnąć Pokrętkę wyboru (rys. 1C)

3. Obrócić Pokrętkę funkcji na pozycję „Zero” (rys. 1E), aby wyłączyć urządzenie.

INNE FUNKCJE WYŚWIETLACZA / FUNKCJA CZASOMIERZA /

zob. sek. IL. – ODN. o)

- Aby aktywować tę opcję, należy: 1. Obrócić Pokrętkę funkcji na symbol Czasu (rys. 1F)
2. Obrócić i nacisnąć Pokrętkę wyboru, aby ustawić żądany czas (od 01 do 99 minut – rys. 1C).

Uruchomiony zostaje czas z odliczaniem (rys. 1D).

Po upływie czasu na wyświetlaczu po-

jawi się napis „END” oraz wyemitowane zostaną trzy sygnały dźwiękowe.



Nacisnąć Pokrętkę wyboru, aby zresetować ustawiony czas.

3. Obrócić Pokrętkę funkcji na pozycję „Zero” (rys. 1E), aby wyłączyć urządzenie.

FUNKCJA PROGRAMY

/ zob. sek. IL. - ODN. o)

- NOWY PROGRAM / Aby zapisać program, należy: 1. Obrócić pokrętkę funkcji na symbol Programy (rys. 1G)

2. Obrócić i przez 5 sekund przytrzymać pokrętkę wyboru (rys. 1C) na nowym programie (zob. rys. 1H). Sygnał dźwiękowy potwierdza wybór.

3. Obrócić i wcisnąć pokrętkę wyboru, aby ustawić następujące parametry:

1. Temperatura / 2. Czasomierz / 3. Czas Wstrząsania (koszyk) / 4. Kompensacja obciążenia (minimalna temperatura smażenia / rys. 1D).



Aby zapisać program, nacisnąć pokrętkę wyboru i przytrzymać przez 5 sekund. Sygnał dźwiękowy potwierdza zapisanie



Można zapisać do 100 programów (od P00 do P99)

Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję „Zero” i wyjść z funkcji (rys. 1E).

MODYFIKACJA PROGRAMÓW /

1. Obrócić pokrętkę funkcji na symbol Programy (rys. 1G)

2. Obrócić i naciskać przez 5 sekund pokrętkę wyboru, aby wybrać program do modyfikacji.

3. Obrócić i nacisnąć pokrętkę wyboru, aby przejść do parametrów: 1. Temperatura / 2. Czasomierz / 3. Czas Wstrząsania (koszyk) / 4. Kompensacja obciążenia (minimalna temperatura smażenia / rys. 1D).

4. Aby zmodyfikować wartości, obrócić i nacisnąć pokrętkę wyboru na żądanym parametrze.



Aby zapisać modyfikacje, naci-

skąć pokrętko wyboru przez 5 sekund. Sygnał dźwiękowy potwierdza modyfikację.

Obrócić pokrętko funkcji na pozycję „Zero” i wyjść z funkcji (rys. 1E).

- **URUCHOMIENIE PROGRAMU** / zob. sek. IL. – ODN. o) Aby aktywować tę opcję: 1. Obrócić pokrętko funkcji na symbol Programy (rys. 1G)

2. Obrócić i nacisnąć pokrętko wyboru (rys. 1C), aby wybrać i uruchomić program (np.: P04). Sygnał dźwiękowy potwierdza wybór.

3. Obrócić i nacisnąć pokrętko wyboru na ustawionym czasie.

Zostanie uruchomiony wybrany program i rozpocznie się cykl smażenia. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się napis „END” oraz wyciemnione zostaną trzy sygnały dźwiękowe.

Aby przerwać program lub z niego wyjść, obrócić pokrętko funkcji na pozycję „Zero” (rys. 1E).

- **USUŃ PROGRAM** / Aby aktywować tę opcję:

1. Obrócić pokrętko funkcji na symbol Programy (rys. 1G)

2. Obrócić, nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund pokrętko wyboru (rys. 1C), aby wybrać program do usunięcia (np.: P04). Sygnał dźwiękowy potwierdza wykonanie czynności.

3. Wybrać parametr Timer (Czasomierz) i ustawić wartość na 0.00 (rys. 1D), po czym nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund pokrętko wyboru, aby potwierdzić usunięcie programu.

Aby wyjść z funkcji, obrócić Pokrętko funkcji na pozycję „Zero” (rys. 1E).



W celu przeprowadzenia diagnostyki i rozwiązania problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym. ZAŁADUNEK-ROZŁADUNEK PRODUKTU – zob. sek. IL ODN. i)



Ilość produktu w zbiorniku nie

może przekroczyć 3/4 jego pojemności (Koszyk Rys. 4). Na przykład: **frytki (6x6 mm) 1,5 kg dla modelu tilting 700, 1 kg dla modelu rotative 2V (1 kosz), 2,5 kg dla modelu -HP 700, 2,5 kg dla modelu 900, 1 kg dla modelu 2V 900, 2,5 kg dla modelu -HP900**



Przed umieszczeniem koszyka w zbiorniku do gotowania należy poczekać na osiągnięcie żądanej temperatury.



Gotowany produkt musi zanurzyć się całkowicie w oleju w zbiorniku do gotowania.



NIE wolno używać produktów zbyt mokrych i w zbyt dużych kawałkach (**Niebezpieczeństwo nagłego wrzenia**)



Modelu tilting 700: maksymalne obciążenie wynosi 1,5 kg a objętość ekspansji wynosi 5,3 litra / **Modelu rotative 2V 700:** Maksymalne obciążenie wynosi 1 kg (1 kosz) a objętość ekspansji wynosi 2,6 litra (1 zbiornik) / **Modelu -HP 700:** maksymalne obciążenie wynosi 2,5 kg a objętość ekspansji wynosi 15 litra / **Modelu rotative 2V 900:** Maksymalne obciążenie wynosi 1 kg (1 basket) a objętość ekspansji wynosi 7,7 liters (1 tank) / **Modelu 900:** Maksymalne obciążenie wynosi 2,5 kg a objętość ekspansji wynosi 9,3 liters / **MOD. -HP 900:** Maksymalne obciążenie wynosi 2,5 kg, a objętość rozszerzenia to 24 litry

Produkty do przygotowania należy umieścić w specjalnych pojemnikach i ustawić prawidłowo w zbiorniku do gotowania.

Po wypełnieniu koszyka z dala od urządzenia, włożyć go powoli do zbiornika do gotowania, umieszczając go w miejscu dla niego przeznaczonym (Rys. 5).

Po zakończeniu gotowania/pieczenia, wyjąć pojemnik ze zbiornika do gotowania (Rys. 6), umieszczając go w uprzednio przygotowanym do tego celu miejscu. Po wyjęciu produktu, ponownie zapełnić koszyk lub postępować wg czynności opisanych w części „Wyłączenie”.

WYŁĄCZENIE zob. sek. IL ODN. m) /n) /
Podświetlane wskaźniki (jeśli występują)
muszą być zgazzone.



Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie twarde osady i/lub pozostałości spożywcze, zob. „Konserwacja”.

W razie konieczności, przykryć zbiornik do gotowania odpowiednimi pokrywami lub wykonać czynności w następującej kolejności: - Spuszczenie zużytego oleju. - Konserwacja zwyczajna.

SPUSZCZENIE ZUŻYTEGO OLEJU **zob. sek. IL USTRACJA ODN. I)**



Podczas usuwania zużytych olejów pozostaje ryzyko resztkowe oparzenia, które zaistnieć przy przypadkowym kontakcie z olejem w wysokiej temperaturze.



Przed przystąpieniem do wykonywania czynności odczekać, aż temperatura oleju w zbiorniku do gotowania spadnie



Wersja górna / Dostarczoną przedłużkę włożyć do oporu do przewodu odprowadzającego olej (rys. 12).



Usunąć ze zbiornika do gotowania pojemniki używane do przetwarzania produktu.



Pojemność pojemnika na zużyty olej jest ograniczona, zatem przy spuszczeniu oleju ze zbiornika do gotowania koniecznie należy monitorować napełnienie pojemnika.



Aby bezpiecznie przenieść pojemnik na zużyty olej, napełnić go maksymalnie do 3/4 jego pojemności.

malnie do 3/4 jego pojemności.

Otworzyć drzwiczki i sprawdzić, czy pojemnik na zużyty olej znajduje się pod zasuwą spustową (Rys. 7).



Wersja górna / Ustawić pojemnik (odpowiedni pod kątem materiału i pojemności) pod spustem i usunąć olej.

Po sprawdzeniu, że pojemnik (pusty) znajduje się na swoim miejscu, otworzyć zasuwę spustową (Rys. 8) i spuścić zużyty olej ze zbiornika do gotowania do pojemnika.

Aby bezpiecznie przenieść pojemnik na zużyty olej, napełnić go maksymalnie do 3/4 jego pojemności. Zamknąć zasuwę (Rys. 9).

Wyjąć pojemnik i opróżnić go zgodnie z procedurami likwidacji obowiązującymi w kraju stosowania (Rys. 10). Po zakończeniu czynności umieścić opróżniony pojemnik na jego miejsce.

Powtórzyć opisane powyżej czynności, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania. Zamknąć drzwiczki urządzenia

Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).

Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia i pojemników do gotowania/pieczenia jest idealny, zobacz „Konserwacja”.

przepisami obowiązującymi w kraju w danym zakresie (Odnosnie danych informacyjnych, należy skontaktować się z własnym instalatorem).



Urządzenie jest używane do przygotowywania produktów przeznaczonych do spożycia, dlatego urządzenie i całe otaczające

PL

KONSERWACJA

8.

OBOWIĄZKI – ZAKAZY – PORADY – ZALECENIA



Przed kontynuacją prac, zobacz rozdział 2 i rozdział 5.



Jeżeli urządzenie jest podłączone do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z

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 spowolnycze.



Działanie chemiczne soli i/lub octu lub innych substancji zawierających chlorki wraz z upływem czasu może doprowadzić do powstawania korozji w strefie gotowania. Jeśli zachodzi kontakt między urządzeniem a tego typu substancjami, należy dokładnie umyć je właściwym detergentem, obficie spłukać i starannie wysuszyć.



Należy uważać na powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać używania produktów korozyjnych, nie używać materiału ściernego lub ostrych narzędzi.



Detergent do czyszczenia płyty do gotowania musi posiadać określone cechy chemiczne: pH wyższe niż 12, brak chlorków/amoniaku, lepkość i gęstość podobne do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (Używać detergentów z handlu wskazanych do czyszczenia stali, szkła, emalii).



Należy uważnie przeczytać wskazówki zamieszczone na etykiecie używanych produktów, stosować wyposażenie ochronne dopasowane do czynności do wykonania (Zobacz środki ochronne wskazane na etykiecie opakowania).



W przypadku długotrwałego użycia, oprócz odłączenia wszystkich linii zasilania, należy dokładnie wyczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.



Zaczekać, aż temperatura urządzenia i wszystkich jego części schłodzi się, aby nie spowodować oparzenia operatora



Po zakończeniu tych czynności zamontować ponownie w odpowiednich miejscach zdemontowane i wyczyszczone części

CZYSZCZENIE CODZIENNE / zob. sek. ILUSTRACJA ODN. m)



Wyjąć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania. Spuścić olej ze zbiornika do gotowania (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju).

MODEL TILTING 700

1. Podnieść ręcznie dźwignię skrzynki oporowej, aż do zablokowania jej na sworzniu mocującym („Kliknięcie” potwierdzające - Rys. 1/A).
2. Rozpylić detergent na całej powierzchni (zbiornik do gotowania, węzownica, pokrywa i wszystkie powierzchnie) i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie.
3. Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie wodą pitną (nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia). Spuścić wodę ze zbiornika do gotowania za pomocą zasuwy spustowej (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju). Spuścić wodę ze zbiornika do gotowania za pomocą zasuwy spustowej (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju).
4. Po zakończeniu opisanych czynności, zamknąć zasuwę spustową. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieściernego.



W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.



5. Prawą ręką chwyć dźwignię skrzynki oporowej i delikatnie ją pchnąć. Lewą ręką wyciągnąć sworznię sprężynowy system blokującego (Rys. 2/B).

6. Powoli ustawić skrzynkę oporową w położeniu poziomym.

MODEL TILTING HP700 / 900

1. Ręcznie podnieść dźwignię skrzynki z elementem grzejnym do pozycji pionowej, aż uchwyt blokujący znajdzie się na krawędzi płyty (Rys. 3).



Zob. wcześniejsze punkty 2, 3 i 4.



5. Prawą ręką chwycić dźwignię skrzynki oporowej i delikatnie ją pchnąć. Lewą ręką zwolnić uchwyt blokujący z płyty (Rys. 4).

6. Powoli ustawić skrzynkę oporową w położeniu poziomym.

MODEL TILTING HP900

1. Ręcznie podnieść opory w pionie za pomocą odpowiedniego akcesorium, aż wspornik blokujący znajdzie się na krawędzi blatu (rys. 5).



Zob. wcześniejsze punkty 2, 3 i 4

5. Prawą ręką chwyć odpowiednie akcesorium i lekko naciśnij opór. Lewą ręką zwolnij wspornik blokujący od góry (rys. 6)

6. Powoli ustawić skrzynkę oporową w położeniu poziomym.

/ MODEL ROTATIVE

zob. sek. ILUSTRACJA ODN. n)



W y j ą ć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania. Spuścić olej ze zbiornika do gotowania (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju).

1. Obrócić ręcznie wężownicę o 90°, do

pozycji pionowej (Rys. 1).

2. Rozpylić detergent na całej powierzchni (zbiornik do gotowania, wężownica, pokrywa i wszystkie powierzchnie) i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie.

3. Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie wodą pitną (nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia.).

Spuścić wodę ze zbiornika do gotowania za pomocą zasuwy spustowej (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju). Spuścić wodę ze zbiornika do gotowania za pomocą zasuwy spustowej (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju).

4. Po zakończeniu opisanych czynności, zamknąć zasuwę spustową. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieściernego.

Ustawić ponownie wężownicę w pozycji poziomej (Rys. 2).

W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

CZYSZCZENIE PRZED DŁUGO-TRWAŁYM WYŁĄCZENIEM

Zob. rozdz. 5 / Czynności wyłączenia / 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 wy-

konania czynności, do których zwyczajny operator nie jest uprawniony.



Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym w celu jego wymian

CZYNNOŚCI DO WYKONANIA		CZĘSTOTLIWOŚĆ
	Czyszczenie urządzenia / Czyszczenie części mających kontakt z produktami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie pojemników i filtrów	Codziennie / W razie potrzeby
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Kontrola termostatu / mikroprełącznika	Przy dostawie po zainstalowaniu / Raz w roku
	Kontrola mocowania przewodu kapilarnego bańki	W razie potrzeby
	Kontrola przewodu zasilania	Przy dostawie po zainstalowaniu / Raz w roku
	Kontrola skrzynki oporowej	Raz w roku
	Kontrola funkcji wyświetlacza	Co roku / W razie konieczności
	Kontrola Pokręła wyboru	Co pół roku / W razie konieczności



LISTA KOMUNIKATÓW / W określonych modelach podczas pracy wyświetlane są następujące zalecenia.

KOMUNIKATY NA WYŚWIETLACZU	OPIS
MAn	Tryb smażenia ręczny
MEL	Wolne podgrzewanie
SHA	Wstrząśnij koszyk
end	Upłynął ustawiony czas
P00 - P99	Program zapisany / od nr 00 do nr 99
YES	tak
no	nie
E...	Komunikaty o błędzie



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW /

Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy z pomocą niniejszej tabeli

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Nie można włączyć urządzenia	Główny wyłącznik nie jest włączony Wyzwolili się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny Mikrowyłącznik nieaktywny	- Włączyć główny wyłącznik. - Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem
W komorze pieczenia znajdują się płamy	- Jakość wody - Zły detergent - Niewystarczające płukanie	- Przefiltrować wodę (Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem). - Używać wskazanego detergentu. - Powtórzyć płukanie
Podświetlane wskaźniki są zgaszone	• Główny wyłącznik nie jest włączony • Wyzwolili się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny	• Włączyć główny wyłącznik. • Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Frytkownica nie grzeje	• Główny wyłącznik nie jest włączony • Wyzwolili się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny. • Opornik nieprawidłowo ustawiony / uszkodzony • Stycznik uszkodzony. • Termostat roboczy uszkodzony • Mikrowyłącznik opornika uszkodzony • Nieprawidłowa konfiguracja karty elektronicznej (w określonych modelach)	• Włączyć główny wyłącznik • Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Frytkownica nie gotuje prawidłowo	• Opornik uszkodzony. • Stycznik uszkodzony	• Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Problemy z wyświetlaczem (w określonych modelach)	• Kabel podłączeniowy uszkodzony / Pokrętko funkcji nieaktywne • Uszkodzona rezystancja mikroprzełącznika	• Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym
Komunikat o błędzie / np.: EFr / ESa (w określonych modelach)	- Problemy z sondą - Za wysoka temperatura w komorze	Obrócić pokrętko wyboru na pozycję „Zero” (zob. sek. II. – ODN. g) rys. 3), aby uruchomić ponownie i odczekać na schłodzenie komory (T<120°C).
Problemy z odpływem oleju (wersja górna)	Przewód przedłużający nie jest prawidłowo włożony	Włożyć przewód do oporu



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie i zakreślić wszystkie kurki zasilania, a następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.



WYCOFANIE Z UŻYCIA I DEMONTAŻ URZĄDZENIA



Obowiązuje likwidacja materiałów z zastosowaniem procedury prawnej obowiązującej w kraju likwidacji urządzenia

ZGODNIE z Dyrektywami (zobacz Sekcję nr. 0.1) z Dyrektywą (patrz n. 0,1 pkt), dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również usuwania odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu swego życia eksploatacyjnego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci. Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana jest organizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał pozbyć się tego urządzenia, musi skontaktować się z producentem i postępować zgodnie z systemem, który został przez niego zastosowany, aby umożliwić selektywną zbiórkę zużytego urządzenia po zakończeniu jego żywotności eksploatacyjnej. Odpowiednia selektywna zbiórka przed następującym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych negatywnych wpływów na środowisko i na zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza powoduje nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące normy.



Wyłączenie z eksploatacji i rozbiórka urządzenia musi być wykonywana przez wyspecjalizowany personel, zarówno elektryczny, jak i mechaniczny, który jest zobowiązany do noszenia specjalnych urządzeń ochronnych indywidualnej, takich jak odzież odpowiednia dla wykonywanych operacji, rękawic ochronnych, obuwia przeciw wypadkowego, kasków i okularów ochronnych.



Przed przystąpieniem do demontażu należy zorganizować wokół urządzenia wystarczająco obszerną i uporządkowaną przestrzeń, umożliwiając tym samym wszystkie ruchy w sposób pozwalający na wszelkie ruchy bez występowania zagrożeń

KONIECZNE jest:

- Odcięcie napięcia od sieci elektrycznej.
- Odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej.
- Usunięcie kabli elektrycznych na wyściu z urządzenia.
- Zakręcenie kurka wprowadzającego wodę (zaworu sieciowego) od sieci wodnej.
- Odłączenie i usunięcie przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia.
- Odłączenie i usunięcie odprowadzających przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia spuszczonego szare wody.



Po tego typu czynności wokół urządzenia może powstać zmoczona strefa, dlatego też przed przystąpieniem do dodatkowych prac należy osuszyć zmoczone miejsca

Po przywróceniu stanu strefy roboczej w wyżej opisany sposób należy:

- Zdemontować panele ochronne.
- Zdemontować główne części urządzenia.
- Oddzielić części urządzenia w zależności od ich rodzaju (np. materiały metalowe, elektryczne itp.) i przekazać je do centrów selektywnej zbiórki odpadów.

UTYLIZACJA ODPADÓW



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać rozrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywną zbiórkę w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna utylizacja odpadów jest karana sankcjami regulowanymi przez przepisy obowiązujące na terytorium, w którym miało popełniono dane wykroczenie.



ОГЛАВЛЕНИЕ

- | | |
|--|--|
| 1 - 2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ | 7. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ |
| 3. РАЗМЕЩЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ | 8. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ |
| 4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ | 9. УТИЛИЗАЦИЯ |
| 5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ | 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ИЛЛЮСТРАЦИИ |
| 6. ЗАМЕНА УЗЛОВ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ | |

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 заземления 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 оборудо-

вания и требованиями по безопасности. Особые предписания (относительно обязательных действий, запретов и опасных ситуаций) приведены в соответствующей отдельной главе. Не допускается передача документа для ознакомления третьим лицам без письменного разрешения производителя. Запрещено использование текста данного документа

в других публикациях без письменного разрешения производителя.

Используемые в настоящем документе чертежи, фотографии, рисунки и схемы носят исключительно иллюстративный характер и могут быть изменены. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в документ без предварительного уведомления.

ЦЕЛЬ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА

/ Как на этапе проектирования оборудования, так и в процессе составления настоящего документа были тщательно проанализированы все аспекты взаимодействия между пользователем и оборудованием на протяжении всего жизненного цикла последнего. ТАКИМ образом, мы надеемся, что настоящий документ будет способствовать поддержанию эффективности оборудования на неизменно высоком уровне. Строгое соблюдение приведенных в документе указаний поможет свести к минимуму риск причинения вреда пользователю и/или экономического ущерба.

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДОКУМЕНТОМ

/ Настоящий документ состоит из нескольких глав, в которых в соответствии с освещаемыми темами собраны все необходимые сведения для безопасной эксплуатации оборудования. Каждая глава подразделяется на параграфы, в каждом параграфе могут быть пояснения с заголовком и описанием.

ПОРЯДОК ХРАНЕНИЯ ДОКУМЕНТА

/ Настоящий документ, а также остальное содержимое пакета, является неотъемлемой частью поставки. Он должен храниться для дальнейших обращений в течение всего срока эксплуатации изделия.

КАТЕГОРИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ / Настоящий документ рассчитан на следующие категории:

- **«Специализированный» пользователь** (специалист узкого профиля с допуском) - имеются в виду все пользователи, допущенные к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ре-

монту 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 нескольких, гладкого напольного покрытия;
- подготовку места установки и саму установку изделия при соблюдении размерных требований, указанных на плане размещения (схеме основания);
- подготовку вспомогательных систем в соответствии с характеристиками оборудования (например, сетей электро-, газоснабжения);
- подготовку системы электрооборудования, отвечающей нормативным требованиям, действующим в стране установки;
- подготовку соответствующей системы освещения, отвечающей местным нормативным требованиям;
- установку предохранительных устройств в начале и в конце линии энергоснабжения (устройства защитного отключения, эквипотенциальные устройства заземления, предохранительные клапаны и т.д.) в соответствии с действующим в стране установки законодательством;
- подготовку системы заземления в соответствии с нормами, действующими в

стране установки;

- при необходимости - подготовку системы смягчения воды (см. технические характеристики).

СОДЕРЖИМОЕ ПОСТАВКИ / Комплект поставки может различаться в зависимости от заказа.

- Оборудование • Крышка / крышки
- Металлическая корзина / корзины
- Поддерживающая решетка для установки корзины • Шланги и/или провода для подключения к системам энергоснабжения (только если оговорено в заказе).
- Набор для перенастройки системы подачи газа, поставляемый производителем

НАЗНАЧЕНИЕ / Это устройство предназначено для профессионального применения. Использование оборудования, описываемого в настоящем документе, считается надлежащим, если оно применяется для приготовления или разогрева пищевых продуктов. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, потенциально опасным. Данное оборудование предназначено для обслуживания коммерческой деятельности (например, на кухнях ресторанов, в столовых, больницах и т.п.), а также для использования на предприятиях коммерческого назначения (например, в пекарнях, мясных лавках и т.п.), но не для непрерывного потокового приготовления пищи.

Данное оборудование предназначено для применения в определенных условиях, описанных в контракте, и в пределах предусмотренных ограничений, указанных в соответствующих пунктах.

Для обеспечения соответствия нормативным требованиям использовать только оригинальные аксессуары и запасные части, поставляемые производителем.

ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ / Данное оборудование рассчитано на эксплуатацию исключительно в помещении с соблюдением соответствующих технических и производственных ограничений. Для максимально эффективной и безопасной работы изделия необходимо обеспечить соблюдение нижеследующих требова-

ний. Оборудование должно устанавливаться в подходящем месте, в котором обеспечивалось бы удобство текущей эксплуатации, а также штатного и внеочередного обслуживания. Место установки необходимо оборудовать таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя при проведении работ по техобслуживанию. Помещение должно соответствовать определенным требованиям, в частности:

- максимальная относительная влажность - 80 %;
- минимальная температура охлаждающей воды не менее +10°C;
- пол в помещении не должен быть скользким, оборудование должно стоять ровно;
- помещение должно иметь систему вентиляции и освещения в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации;
- помещение должно быть оснащено для слива «серых» вод, а также выключателями и вентилями для отключения при необходимости оборудования от всех питающих коммуникаций;
- стены/поверхности, находящиеся в непосредственной близости/контактирующие с оборудованием, должны быть огнестойкими и/или должны быть изолированы от возможных источников тепла.

ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ И ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ /

Приемочные испытания: оборудование испытано изготовителем на стадии монтажа на собственном заводе. Все сертификаты, связанные с проведением испытаний, передаются клиенту по его запросу.

Гарантия: гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты, указанной на счет-фактуре, данный период продлению не подлежит. Гарантией покрываются дефектные детали, замена и транспортировка которых производится за счет покупателя. Гарантия не распространяется на электрические детали, комплектующие и любые другие съемные элементы. Расходы на оплату труда технических специалистов, уполномоченных изгото-

вителем устранить на предприятии клиента покрываемые гарантией дефекты, несет дистрибьютор.

Гарантия не распространяется на все инструменты и расходные материалы, поставляемые изготовителем вместе с оборудованием. Гарантией не покрываются работы по плановому техобслуживанию или работы, связанные с неправильной установкой. Гарантия действительна только в отношении первоначального покупателя. Изготовитель берет на себя ответственность за оборудование в его изначальной конфигурации и только за оригинальные запчасти, установленные в ходе ремонта. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за использование оборудования не по назначению, за ущерб, нанесенный в результате выполнения действий, не предусмотренных в настоящем руководстве или не разрешенных предварительно самим изготовителем.

СЛУЧАИ ПРЕКРАЩЕНИЯ ГАРАНТИИ / • При повреждениях, вызванных транспортировкой «франко-завод» (EXW) и/или погрузочно-разгрузочными работами. При обнаружении таких повреждений заказчик должен поставить в известность продавца и перевозчика по (например, по электронной почте или через интернет-сайт), а также зафиксировать происшествие в сопроводительных документах. Авторизованный специа-

лист по установке оборудования вынесет оценку возможности дальнейшей установки в зависимости от степени повреждения. Гарантийные обязательства также теряют силу при наличии:

- Повреждений, вызванных износом частей из-за ненадлежащего применения оборудования.
- Повреждений, вызванных применением запасных частей стороннего производителя.
- Повреждений, возникших по причине неправильного техобслуживания и/или повреждений из-за отсутствия обслуживания.
- Повреждений вследствие несоблюдения требований настоящего документа.

АВТОРИЗАЦИЯ /

Под авторизацией понимается разрешение на осуществление действий, касающихся данного оборудования. Авторизация предоставляется ответственным за оборудование лицом (производителем, покупателем, лицом, ставящим свою подпись, дилером и/или владельцем помещения).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ и ИЛЛЮСТРАЦИИ / Раздел находится в конце настоящего руководства.



Любое изменение, вносимое в устройство оборудования, отражается на его работе и на уровне безопасности, а поэтому должно производиться только техническими специалистами, предоставленными производителем, или иными специалистами, получившими его соответствующую формальную авторизацию. В противном случае производитель снимает с себя всякую ответственность за вносимые изменения и за ущерб, который может возникнуть вследствие них.



Сразу после доставки проверить целостность оборудования и его компонентов (например, шнура питания), прежде чем приступить к эксплуатации. При наличии нарушений целостности не включать оборудование, обратиться в ближайший центр обслуживания.



Перед началом любых действий с оборудованием внимательно прочитайте соответствующие инструкции.



Во время эксплуатации оборудования применять соответствующие средства индивидуальной защиты. На территории ЕС действуют соответствующие директивы, касающиеся СИЗ, которые пользователь должен соблюдать во время эксплуатации оборудования. **Воздушный шум ≤ 70 ДБ**



Запрещено устанавливать изделие отдельно, БЕЗ анти-опрокидывателя (ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО). Исключаются версии TOP.



Перед подключением к системам питания, заземлению и канализации свериться с техническими характеристиками, указанными в техническом паспорте оборудования и в настоящем руководстве. **Категорически запрещается удалять или изменять информационные таблички и наклейки, имеющиеся на оборудовании.**



Входящие линии подачи питания (например, электросеть, газопровод) должны быть оснащены устройствами блокировки, обеспечивающими отключение питания в каждом случае, когда требуется проведение работ в условиях полной безопасности.



В зависимости от модели, Подключение оборудования должно проводиться последовательно сначала к водопроводу и канализации, затем к газопроводу и наконец, после проверки на наличие утечек, к электросети.



Оборудование не предназначено для применения во взрывоопасной атмосфере, поэтому его установка и эксплуатация в подобных условиях категорически запрещена.



Размещение оборудования в сборе следует производить с учетом размерных требований и параметров установки, указанных в соответствующих главах настоящего руководства.



Оборудование не предназначено для встраивания в стены. / Эксплуатация оборудования должна

проводиться в хорошо проветриваемых помещениях. / Сливные отверстия оборудования должны оставаться свободными (не должны засоряться или перекрываться посторонними предметами).



Газовое оборудование должно располагаться под вытяжным колпаком, технические характеристики вытяжного устройства должны соответствовать нормам, действующим в стране применения.



После подключения к системам питания, заземлению и канализации оборудование должно оставаться постоянно (без возможности перемещения) на месте, отведенном для его эксплуатации и обслуживания. Неправильное подключение может стать причиной опасности.



При необходимости использовать для подключения к электросети дополнительный гибкий провод с техническими характеристиками не ниже, чем у провода модели H07RN-F. Напряжение питания на проводе при включенном оборудовании должно соответствовать указанному в таблице технических характеристик номинальному напряжению ± 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 **НЕАДЛЕЖАЩИМ** 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 со-

ответствующей 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.



ONLYFRIGG / При эксплуатации прибора необходимо исключить любую возможность контакта воды с жиром или маслом

ДОЛЖНОСТНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ И КВАЛИФИКАЦИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ



Запрещается специализированному/неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией.



Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для квалифицированных пользователей, имеющих допуск для перемещения, установки и обслуживания описываемого оборудования.



Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для неспециализированного пользователя (пользователя с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь,

допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).



Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями техники безопасности. Эксплуатация изделия должна осуществляться в соответствии с установленными нормами безопасности.



Неспециализированный пользователь допускается к эксплуатации оборудования только после завершения уполномоченным техническим специалистом его установки (включая транспортировку, закрепление, подключение к электро-, водо- и газоснабжению и канализации).

RU

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, электроцитов 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 ра-

боте с электрическими и/или электронными устройствами под напряжением.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ / Данный риск существует при случайном контакте с материалами, нагретыми до высоких температур.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ПРИ УТЕЧКЕ МАТЕРИАЛА / Данный риск существует

при случайном контакте с материалами, нагретыми до высоких температур, в случае их утечки. Емкости, наполненные до краев жидкостями и/или твердыми продуктами, которые при нагреве претерпевают трансформацию (переходят из твердого состояния в жидкое), при неправильном использовании могут стать причиной получения ожогов. В процессе готовки такие емкости должны располагаться на таком уровне, который обеспечивает беспрепятственный визуальный контроль.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ЗАЩЕМЛЕНИЯ КОНЕЧНОСТЕЙ / Данный

риск существует при случайном контакте с частями оборудования в процессе его размещения, транспортировки, складирования, сборки и эксплуатации.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ВЗРЫВА /

Данный риск возникает в следующих случаях:

- При наличии запаха газа в помещении;
- При эксплуатации оборудования в атмосфере, содержащей потенциально взрывоопасные вещества;
- При приготовлении пищевых продуктов в закрытых контейнерах, непригодных для этой цели (например, стеклянных и металлических банках);
- При использовании в ходе эксплуатации воспламеняющихся жидкостей (например, спирта).



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЖАРА /

Такой риск обусловлен: использованием воспламеняющихся жидкостей / материалов



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 аксессуар 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» «а»).



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» «b»)

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» «c»)

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.

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» «с»)

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 ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение к сети электропитания должно осуществляться с соблюдением действующих местных норм и только 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» «d»).



В предусмотренных для этого случаях снимите панель защитного 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» «e»).

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 земель.

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 соеди-

нительным разъемом. После ее нахождения (точное положение указано на схематическом рисунке) осуществить подключение.

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 оборудования следует сначала проводить некоторые операции в режиме пробной имитации для быстрого запоминания основных аспектов работы оборудования, например, включения, выключения и т. д.



Перед выпуском оборудование подвергается испытанию со стороны изготовителя и поставляется настроенной для того вида газа и

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.

RU

электрического напряжения, которые указаны в техническом паспорте.

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 ис-

пользовать прямые струи воды или струи под напором.

3. Аккуратно высушить все поверхности с помощью неабразивного материала.
4. Для создания защитной пленки на всех поверхностях из нержавеющей стали протереть их неабразивной тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле бытового назначения.

Если оборудование имеет дверцы с резиновыми прокладками, оставить 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.



ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ



СВЯЖИТЕСЬ С ЛИЦЕНЗИРОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ И ОБРАТИТЕСЬ К ТЕХНИЧЕСКОМУ РУКОВОДСТВУ.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАСПОЛОЖЕНИЕ ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ - СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛ. f). Рисунки носят исключительно ориентировочный характер и могут подвергаться изменениям.

1. Рукоятка зажигания / 2. Световой индикатор / 3. Заслонка для слива масла из варочного отсека / 4. Корзина / 5. Крышка / 6. Варочный отсек / 7. Контейнер для сбора отработанного масла / 8. Рукоятка «Выбор» / 9. Рукоятка «Функции» / 10. Дисплей
- РЕЖИМЫ РАБОТЫ И ФУНКЦИИ РУКОЯТОК, КНОПОК И СВЕТО-**

ВЫХ ИНДИКАТОРОВ / СМ. РАЗД. ИЛЛ. - ССЫЛ. g).

Информация носит ориентировочный характер и может подвергаться изменениям.

- ① **РУКОЯТКА ЗАЖИГАНИЯ И ТЕРМОСТАТ.** Осуществляет три функции: 1. Включение/отключение электрического напряжения в контуре. / 2. Регулировка рабочей температуры. / 3. Запуск/останов фазы нагрева.
- ② **КРАСНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР.** Если такой индикатор имеется, его работа зависит от примене-

ния рукоятки термостата. Включение индикатора означает выполнение этапа нагрева.

3 РУКОЯТКА «ВЫБОР» Осуществляет три функции: 1. Регулировка рабочей температуры. / 2. Регулировка времени / 3. Выбор программы

4 РУКОЯТКА «ФУНКЦИИ» Осуществляет четыре различных функции: 1. Включение/отключение электрического напряжения в контуре / 2. Включение функции «ТЕМПЕРАТУРА» / 3. Включение функции «ВРЕМЯ» / 4. Включение функции «ПРОГРАММЫ»

5 ДИСПЛЕЙ Отображает температуру, таймер и программы

ВВОД В ПРОИЗВОДСТВО



Прежде чем приступить к выполнению операций, см. «Общая информация о безопасности / Остаточные риски»



Перед выполнением операций см. «Ежедневное включение».



Запускайте прибор только после заполнения рабочей камеры маслом/жиром до необходимого уровня. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, опасным.



Избыток масла/жира внутри рабочей камеры может привести к переливу и остаточному риску ожога. **При заливке учитывайте отметки мин. и макс. уровня на стенке варочного отсека.**



Отсутствие масла в рабочей камере при работающем приборе может привести к пожару. Во время работы уровень масла / жира в рабочей камере должен оставаться в указанных пределах.



Во время использования рекомендуется: не наливать соли, ароматизаторы и т.п. в вароч-

ный отсек, не накрывать варочный отсек крышками или другими предметами во избежание образования конденсата внутри варочного отсека.



Не используйте старый жир/масло (опасность повышения температуры вспышки и перегрева)

ЗАЛИВ МАСЛА/ЖИРА В ВАРОЧНЫЙ ОТСЕК - см. разд. ИЛЛ. - ССЫЛ. h)

Прибор может быть снабжен одной или двумя заслонками. Откройте дверцу и убедитесь в том, что заслонка для слива масла/жира находится в положении «закрыто» (рис. 1).

Налейте продукт, используемый для обработки (масло и/или жир) внутрь варочного отсека, учитывая отметки максимального и минимального уровня на стенке самого варочного отсека (рис. 2).



Уровень масла при максимальной температуре увеличивается примерно на 1 см по сравнению с уровнем при низкой температуре



При использовании жира (сала и т.п.) в твердом состоянии во время зажигания необходимо установить термостат на минимальное значение, чтобы обеспечить медленное и постепенное растворение продукта внутри варочного отсека.



Максимальное количество масла/жира (сала и т.п.) внутри контейнера: - напр., FRBE77A около 12 кг, FRE...A(T)2V около 6,5 кг, FRBE74ANP около 15 кг, FR(B)E94A около 16 кг, FRBE94NP около 17,5 кг



Во время использования не оставляйте оборудование без присмотра

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ



Включение прибора допускается только после заливки масла/жира внутрь варочного отсека. Не включайте прибор всухую (с пустым варочным отсеком).

Не доливайте масло/жир во время работы прибора.

ВАРИАНТ БЕЗ ДИСПЛЕЯ / см. разд. «ИЛЛ.» - ПУНКТ i)



Минимальная температура составляет около 100°C, а максимально допустимая - около 190°C.

Для запуска процедуры приготовления необходимо действовать следующим образом: 1. Поверните рукоятку в нужное положение (рис. 3А), светящиеся индикаторы «G» означают рабочую фазу.

2. Поверните рукоятку в положение «ноль» (рис. 3В), чтобы остановить тепловыделение и выключить прибор в конце рабочего цикла.

ВАРИАНТ С ДИСПЛЕЕМ / см. разд. «ИЛЛ.» - ПУНКТ o)



Температура может быть установлена в пределах от 0°C до 180°C

Для начала процесса приготовления выполните следующие действия: 1. Установить рукоятку «Функции» на знак «Температура» (Рис. 1А), зеленый светодиод указывает фазу разогрева (Рис. 1В). 2. Повернуть и нажать рукоятку «Выбор» для того, чтобы выбрать необходимую температуру (Рис. 1С).



Включится функция «MELTIN» (медленный разогрев) с нагревом до 50°C. На дисплее появится надпись MEL, которая будет чередоваться с заданным значением температуры (Рис. 1Д).



Для отображения на дисплее текущей температуры нажать рукоятку «Выбор» (Рис. 1С)

3. Повернуть рукоятку «Функции» в положение «0» (Рис. 1Е) для отключения устройства.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ ДИСПЛЕЯ / ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА / см. разд. «ИЛЛ.» - ПУНКТ o)

Для включения данной функции необходимо: 1. Установить рукоятку «Функции» на знак «Время» (Рис. 1F) 2. Повернуть и нажать рукоятку «Выбор» для того, чтобы задать

требуемое время (от 01 до 99 минут - Рис. 1С).

Начнется обратный отсчет времени (Рис. 1Д).

По истечении времени на дисплее появится надпись «END», сопровождающаяся тремя звуковыми сигналами.



Нажать рукоятку «Выбор» для сброса заданного времени

3. Повернуть рукоятку «Функции» в положение «0» (Рис. 1Е) для отключения устройства.

ФУНКЦИЯ «ПРОГРАММЫ» / см. разд. «ИЛЛ.» ПУНКТ o) /

- НОВАЯ ПРОГРАММА / Для внесения программы в память необходимо: 1. Установить рукоятку «Функции» на знак «Программы» (Рис. 1G)

2. Повернуть и удерживать в нажатом положении в течение 5 секунд рукоятку «Выбор» (Рис. 1С) таким образом, чтобы она указывала на новую программу (см. Рис. 1Н). Выбор будет подтвержден звуковым сигналом.

3. Повернуть и нажать рукоятку «Выбор», чтобы установить: 1. Температуру / 2. Таймер / 3. Время встряхивания (корзины) / 4. Компенсацию загрузки (минимальную температуру приготовления / Рис. 1Д).



Для сохранения программы нажать и удерживать в течение 5 секунд рукоятку «Выбор». Внесение в память будет подтверждено звуковым сигналом



Возможно вносить в память до 100 программ (от P00 до P99)

Повернуть рукоятку «Функции» в положение «0» и закрыть данную функцию (Рис. 1Е).

- ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММ /

1. Установить рукоятку «Функции» на знак «Программы» (Рис. 1G)

2. Повернуть, нажать и в течение 5 секунд удерживать в нажатом состоянии рукоятку «Выбор» для того, чтобы

выбрать программу, которую требуется изменить

3. Повернуть и нажать рукоятку «Выбор», чтобы открыть следующие параметры: 1. Температура / 2. Таймер / 3. Время встряхивания (корзины) / 4. Компенсация загрузки (минимальная температура приготовления / Рис. 1D). 4. Для изменения значений повернуть и нажать рукоятку «Выбор», когда выбран нужный параметр



Для сохранения изменений нажать и удерживать в течение 5 секунд рукоятку «Выбор» Изменение будет подтверждено звуковым сигналом

Для выхода из раздела функции повернуть рукоятку «Функции» в положение «0» (Рис. 1Е).

- ЗАПУСК ПРОГРАММЫ / см. разд. РИС. - ПОЗ. о) Для включения данной функции необходимо: 1. Установить рукоятку «Функции» на знак «Программы» (Рис. 1G)

2. Повернуть и нажать рукоятку «Выбор» (Рис. 1C) для выбора и запуска требуемой программы (напр., P04). Выбор будет подтвержден звуковым сигналом.

3. Повернуть и нажать рукоятку «Выбор» таким образом, чтобы она указывала на заданное время. Запустится выбранная программа и начнется цикл приготовления

По истечении времени на дисплее появится надпись «END», сопровождающаяся тремя звуковыми сигналами.

Для того, чтобы прервать выполнение программы или выйти из нее, повернуть рукоятку «Функции» в положение «0» (Рис. 1Е).

- УДАЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ / Для включения данной функции необходимо: 1. Установить рукоятку «Функции» на знак «Программы» (Рис. 1G)

2. Повернуть и удерживать в нажатом положении в течение 5 секунд рукоятку «Выбор» (Рис. 1C) для выбора программы, которую необходимо удалить (напр., P04). Будет дано подтвержде-

ние в виде звукового сигнала.

3. Выбрать параметр «Таймер» и задать значение 0.00 (Рис. 1D), нажать и удерживать в течение 5 секунд рукоятку «Выбор» для подтверждения удаления программы.

Для выхода из раздела функции повернуть рукоятку «Функции» в положение «0» (Рис. 1Е).



Для проведения диагностики и устранения неисправностей обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки

ЗАЛИВ-СЛИВ ПРОДУКТА - см. разд. ИЛЛ. ССЫЛ. I)



Количество продукта внутри контейнера не должно превышать 3/4 от объема самой емкости (корзина на рис. 4). Например: **картофель фри (6x6 мм) 1,5 кг для наклоняемой модели 700, 1 кг для вращающейся модели 2V 700 (1 корзина), 2,5 кг для -HP модель 700, 2,5 кг для -HP модель 900, 1 кг для вращающейся 2V 900 (1 корзина), 2,5 кг для модели -HP900**



Перед вводом корзины в варочный отсек подождите, пока не будет достигнута желаемая температура.



Приготавливаемый продукт должен быть полностью погружен в масло внутри варочного отсека.



Запрещается употребление слишком влажных и слишком больших по размеру продуктов (**риск внезапного закипания**)



Наклоняемой модели 700: Максимальный объем залива 1,5 кг, а объем расширения составляет 5,3 литра / **Вращающейся модели 2V 700:** Максимальный объем залива 1 кг (1 корзина), а объем расширения составляет 2,6 литра (1 бак) / **-HP модели 700:** Максимальный объем залива 2,5 кг, а объем расширения составляет 15 литра / **Вращающейся 2V 900:** Максимальный объем залива 1 кг (1 корзина), а объем расширения составляет 7,7 литра (1 бак) / **Модели 900:** Максимальный

объем залива 2,5 кг (1 корзина), а объем расширения составляет 9,3 литра (1 бак) / **МОДЕЛЬ -НР 900**: Максимальная нагрузка 2,5 кг, объем расширения 24 литра.

Продукты, обрабатываемые во время приготовления, следует поместить в специальные контейнеры и правильно разместить в варочном отсеке.

По окончании операций по наполнению корзины за пределами области нахождения прибора медленно вставьте корзину в варочный отсек, установив ее в соответствующее углубление (рис. 5).

По окончании процесса приготовления извлеките контейнер из варочного отсека (рис.6) и установите его в заранее предусмотренное место.

По окончании слива залейте в прибор новые продукты или выполните действия, описанные в параграфе «Выход из эксплуатации».

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ - см. разд. ILL RIF m) / n) / Световые индикаторы (при наличии таковых) должны оставаться выключенными.



Следует регулярно чистить прибор и удалять из него налет и/или остатки пищевых продуктов, см. главу «Техническое обслуживание».

Если необходимо, закройте варочный отсек при помощи соответствующих крышек или выполните последовательные операции:

- Слив отработанных масел.
- Текущее обслуживание.

СЛИВ ОТРАБОТАННОГО МАСЛА см. разд. ИЛЛЮСТРАЦИЯ REF. I)



При сливе отработанных масел сохраняется остаточный риск ожога. Такой риск может возникнуть при случайном контакте с маслом, обрабатываемым при высокой температуре.



Перед началом выполнения операций подождите, пока не

снизится температура масла в варочном отсеке



Вариант ТОП / Вставьте входящий в комплект удлинитель до упора в трубу для слива масла (Рис. 12)



Освободите варочный отсек от емкостей, используемых при обработке продукта.



Емкость контейнера для сбора отработанного масла ограничена, при сливе масла из варочного отсека обязательно следить за наполнением емкости.



Для безопасного перемещения наполненной емкости для сбора масла не более чем на 3/4.

RU

Откройте дверцу и проверьте наличие емкости для сбора под сливной заслонкой (рис. 7).



Вариант ТОП / Установите подходящую по типу материала и вместимости емкость и слейте масло.

Убедившись, что контейнер (пустой) находится в своем корпусе, откройте сливную заслонку (рис. 8) и дайте отработанному маслу перетечь из варочного отсека в контейнер для сбора.

Заполните контейнер не более чем на 3/4 его емкости для безопасного перемещения. Закройте заслонку (рис. 9).

Извлеките контейнер из соответствующего углубления и опорожните его, соблюдая процедуры утилизации, действующие в стране использования (рис.10). По окончании операций вновь установите опорожненный контейнер в соответствующее углубление.

Повторяйте описанные выше операции до полного опорожнения варочного отсека. Закройте дверцу прибора

Закройте сетевые блоки выше прибора по цепи (газ - вода - электричество).

Проверьте чистоту и гигиену прибора и емкостей, используемых для приготовления, см. «Техническое обслуживание».



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 воспламеняться во время эксплуатации оборудования, создавая опасные ситуации. Оборудование следует регулярно чистить, удаляя все загрязнения и/или остатки пищевых продуктов.



Химическое воздействие соли и/или уксуса, а также других веществ, содержащих хлориды, в длительной перспективе может стать причиной коррозии поверхностей в зоне готовки. В случае применения таких веществ оборудование следует аккуратно вымыть с моющим средством, обильно промыть водой и тщательно просушить.



Следует бережно относиться к поверхностям из нержавеющей стали во избежание их повреждения, в частности, избегать применения абразивных материалов или острых приспособлений.



Химические свойства чистящего средства для варочной поверхности должны отвечать определен-

ным 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.



По завершении данных операций установить на место демонтированные детали и узлы, предварительно очистив их

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД / см. разд. ИЛЛ. ССЫЛ. m)



Извлеките все предметы из варочного отсека. Слейте масло из варочного отсека (см. процедуру слива отработанного масла).

TILTING МОДЕЛЬ 700

1. Поднимайте рычаг коробки нагревательных элементов вручную, пока он не заблокируется на фиксирующем штифте («Нажмите» для подтверждения - рис. 1/A).
2. При помощи обычного пульверизатора нанесите на все поверхности (варочный отсек, крышка и все открытые поверхности) жидкое моющее средство. Неабразивной губкой тщательно очистите весь прибор вручную.
3. Затем обильно промойте водопрово-

Настоящее руководство является собственностью изготовителя. Воспроизведение, даже частичное, запрещено.

дной водой (не очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением и паровых очистителей). Слейте воду из варочного отсека, используя сливной вентиль (см. процедуру слива отработанного масла). Слейте воду из варочного отсека при помощи сливной заслонки (см. процедуру слива отработанного масла).

4. Как только описанные операции были успешно завершены, закройте сливную заслонку. Тщательно высушите все открытые поверхности неабразивной тканью.



При необходимости повторите вышеописанные действия в рамках нового цикла очистки.



5. Правой рукой возьмитесь за рычаг коробки нагревательных элементов и слегка нажмите.левой рукой извлеките пружинный штифт системы блокировки (рис. 2/В).

6. Медленно верните коробку нагревательных элементов в горизонтальное положение.

МОДЕЛЬ TILTING HP700 / 900

1. Вручную поднимите в вертикальное положение рычаг коробки нагревательных элементов так, чтобы блокировочный кронштейн достиг края панели (Рис. 3).



См. пункты 2, 3 и 4, описанные выше



5. Правой рукой возьмитесь за рычаг коробки нагревательных элементов и слегка нажмите.левой рукой отсоедините блокировочный кронштейн от панели (Рис. 4)

6. Медленно верните коробку нагревательных элементов в горизонтальное положение.

МОДЕЛЬ TILTING HP900

1. Вручную поднимите сопротивления вертикально, используя соответствующий аксессуар, пока фиксирующая скоба не окажется на краю верхней части (рис. 5).



См. пункты 2, 3 и 4, описанные выше



5. Правой рукой возьмите соответствующий аксессуар и слегка нажмите на сопротивление.левой рукой освободите фиксирующую скобу сверху (рис. 6)

6. Медленно верните коробку нагревательных элементов в горизонтальное положение.

/ ROTATIVE МОДЕЛЬ - см. разд. ИЛЛ. ССЫЛ. n)



Извлеките все предметы

из варочного отсека. Слейте масло из варочного отсека (см. процедуру слива отработанного масла). 1. Вручную повернуть на 90° змеевик в вертикальное положение (рис. 1).

2. При помощи обычного пульверизатора нанесите на все поверхности (варочный отсек, крышка и все открытые поверхности) жидкое моющее средство. Неабразивной губкой тщательно очистите весь прибор вручную.

3. Затем обильно промойте водопроводной водой (не очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением и паровых очистителей). Слейте воду из варочного отсека, используя сливной вентиль (см. процедуру слива отработанного масла). Слейте воду из варочного отсека при помощи сливной заслонки (см. процедуру слива отработанного масла).

4. Как только описанные операции были успешно завершены, закройте сливную заслонку. Тщательно высушите все открытые поверхности неабразивной тканью.

5. Установить змеевик в горизонтальное положение (рис. 2).

ЧИСТКА ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ПРОСТОЕ / См. гл. 5 /

Операции по выводу из эксплуатации / Вывод из эксплуатации, продленный с течением времени

Регулярно проветривайте оборудование и помещение.

Сводная таблица: «Квалификация персонала - вид работ - периодич-

ность работ»



Прежде чем приступить к проведению работ, ознакомиться с гл. 2 «Должностное положение и квалификация»



При обнаружении неисправности рядовой пользователь должен произвести первичный осмотр с целью установить причину неполадки и, при наличии у него соответствующего допуска, устранить ее и восстановить правильную работу оборудования.



Если не представляется возможным устранить причину неисправности, необходимо выключить

оборудование, отсоединить его от сети электропитания и закрыть все питающие краны, а затем обратиться в авторизованную службу технической поддержки.



Уполномоченный технический специалист может вмешаться, если рядовой пользователь не смог определить причину неисправности или если для восстановления правильной работы оборудования необходимо выполнить работы, для которых у рядового пользователя нет допуска.



При повреждении кабеля питания обратитесь в уполномоченный сервисный центр для его замены.

ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ОПЕРАЦИИ		ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ
	Уход за прибором / Чистка деталей, контактирующих с продуктами питания	Ежедневно
	Очистка контейнеров и фильтров	Ежедневно / При необходимости
	Очистка при вводе в эксплуатацию	При доставке после установки
	Чистка дымохода	Ежегодно
	Проверка термостата / микропереключатель	При доставке после установки / Ежегодно
	Контроль крепления капиллярной трубки колбы.	При необходимости
	Контроль сетевого шнура	При доставке после установки / Ежегодно
	Контроль блока нагревательных элементов	Ежегодно
	Контроль функций дисплея	Ежегодно / По необходимости
	Контроль рукоятки «Выбор»	Каждые шесть месяцев / По необходимости



ПЕРЕЧЕНЬ СООБЩЕНИЙ / В моделях, для которых это предусмотрено, во время работы на дисплее отображаются следующие указания.

ВЫВОДИМЫЕ НА ДИСПЛЕИ СООБЩЕНИЯ	ОПИСАНИЕ
MAn	Ручной режим приготовления
MEL	Медленный разогрев
SHA	Встряхнуть корзину
end	Отсчет времени таймером завершен
P00 - P99	Программа внесена в память / с № 00 до № 99
YES	да
no	нет
E...	Сообщения об ошибках

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



При возникновении неисправностей оборудования использовать приведенную ниже таблицу для устранения наименее серьезные из них.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Прибор не включается	-Главный выключатель не подключен -Сработало устройство защитного отключения или магнитотермический выключатель -Микровыключатель не активен	- Подключить главный выключатель - Свяжитесь с лицензированным центром технической поддержки
Пятна на стенках варочного отсека	- Качество воды - Неэффективное моющее средство - Недостаточное ополаскивание	- Отфильтруйте воду (Свяжитесь с лицензированным центром технической поддержки) - Используйте рекомендованное моющее средство - Повторите ополаскивание
Световые индикаторы не работают.	• Главный выключатель не подключен • Сработало устройство защитного отключения или магнитотермический выключатель	• Подключите главный выключатель • Свяжитесь с лицензированным центром технической поддержки
Фритюрница не нагревается	-Главный выключатель не подключен -Сработало устройство защитного отключения или магнитотермический выключатель -Нагревательный элемент установлен неправильно / поврежден -Поврежден контактор -Поврежден рабочий термостат -Поврежден микропереключатель нагревательного элемента -Ошибка конфигурации электронной схемы (в моделях, где она предусмотрена)	• Подключите главный выключатель • Свяжитесь с лицензированным центром технической поддержки
Фритюрница не готовит правильно	• Нагревательный элемент поврежден • Поврежден контактор	• Свяжитесь с лицензированным центром технической поддержки
Неисправность дисплея (в моделях, где он предусмотрен)	• Повреждение соединительного провода / Рукоятка «Выбор» не активна • Сопротивление микропереключателя повреждено	• Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
Сообщение об ошибке / напр. EFr / ESa (в моделях, для которых это предусмотрено)	- Неполадки щупа - Превышение температуры в баке	- Установить рукоятку «Выбор» в положение «0» (см. разд. РИС. ПОЗ. g) Рис. 3) для повторного запуска и дождаться охлаждения бака ($T < 120^{\circ}\text{C}$)
Затруднения при сливе масла (вариант в виде верхнего модуля)	Неправильно вставлен удлинительный шланг	Вставьте шланг до упора.



Если не представляется возможным устранить причину неисправности, необходимо выключить оборудование, отсоединить его от сети электропитания а затем обратиться в авторизованную службу технической поддержки

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.



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. UTSKIFTNING AV

- KOMPONENTER
7. INSTRUKSJONER FOR BRUK
8. VEDLIKEHOLD
9. ELIMINERING
10. 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 håndtering, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og demonte-

ring 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 elimineringsavfall.



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 DOKUMENTET / Dette dokumentet, og resten av dokumentasjonen i posen, er en integrerende del av leveransen. Den må derfor oppbevares og hensiktsmessig benyttes under hele apparatets driftslevetid.

MOTTAKERE / Dette dokumentet er laget for:

- «**Homogen**» **operatør** (Faglært og autorisert tekniker), det vil si alle operatører som er autoriserte for håndtering, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og demontering av apparatet.

- «**Heterogen**» **operatør** (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre ordinært vedlikehold (rengjøring av apparatet).

PROGRAM FOR OPPLÆRING AV OPERATØRER / Ved spesifikk forespørsel, kan det gjennomføres opplæringskurs for operatører tilknyttet bruk, installasjon og vedlikehold av apparatet. Vennligst følg anvisningene som er oppført i ordrebekreftelsen.

TILRETTELEGGING SOM ER KUNDENS ANSVAR / Med mindre annet er avtalt i kontrakten, er følgende vanligvis kundens ansvar:

- tilrettelegging av lokaler (inkludert murerarbeid, fundamenter eller eventuelt påkrevde avløp);
- sklisikre gulv uten ruhet;
- tilrettelegging av installasjonsstedet og selve installasjonen av apparatet i samsvar med kvotene som er oppført i layout (fundamentplan);
- tilrettelegging av hjelpetjenester som er egnet for anleggets behov (for eks. 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 strømforsyningens linje (differensialbrytere, ekvipotensiale jordingsanlegg, sikkerhetsventiler, etc.) forutsett av gjeldene forskrifter i instal-

lasjonslandet;

- jordingsanlegg i samsvar med gjeldene forskrifter
- ved behov (se tekniske spesifikasjoner), tilrettelegging av et anlegg for bløtgjøring av vann.

INNHOOLD I LEVERANSEN / Leveransen varierer alt etter innholdet i ordren. • Apparat • Lokk / Flere lokk • Metallisk kurv / Metalliske kurver • Støtterist for kurv • Slinger og/eller ledninger for tilkobling til energikilder (kun i forutsette tilfeller indikert i arbeidsordren). • Utstyr for å skrive ut type gass, levert av produsenten

TILTENKT BRUK / Denne anordningen er prosjektert for profesjonell bruk. Anvendelsen av apparatet denne dokumentasjonen gjelder for, må anses som «Egnet bruk» hvis det er for å tilberede eller oppfriske matvarer. En hvilken som helst annen bruk må anses som «Uegnet bruk» og dermed farlig. Disse apparatene er laget for kommersielle aktiviteter, (for eksempel i restauranter, på kantiner, sykehus, etc.) og selskaper (f.eks. bakerier, slakterforretninger, etc.), men ikke for kontinuerlig serieproduksjon av matvarer.

Apparatet må brukes innenfor de forutsette betingelsene som erklæres i kontrakten og innenfor de begrensningene for ytelser som foreskrives og er oppført i tilhørende avsnitt. **Bruk kun originale reservedeler og tilbehør, levert av produsenten, slik at forskriftsmessig samsvar opprettholdes.**

TILLATTE DRIFTSVILKÅR / Apparatet er prosjektert utelukkende for drift i lukkede lokaler, innenfor foreskrevne tekniske begrensninger og ytelser. For å oppnå en optimal funksjon under sikre forhold, er det nødvendig å overholde de følgende indikasjonene. Installasjonen av apparatet må skje på et passende sted, som gjør det mulig å utføre de normale driftsinngrepene og ordinært og ekstraordinært vedlike-

NO

hold. 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.

GARANTIE OPPHØRER I FØLGENDE TILFELLER /

- Skader som oppstår under transporten «franko fabrikk» (EXW) og/eller håndteringen. Skulle dette inntreffe må kunden informere forhandler og transportør (f.eks. via e-post og/eller hjemmesiden) og bemerke det 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).

TEKNISKE DATA og BILDER /
Seksjonen er plassert i slutten av denne håndboken.



Enhver teknisk endring vil virke inn på apparatets ytelser eller sikkerhet. Disse må derfor utføres av teknisk personell fra produsenten, eller av teknikere som formelt er autorisert av produsenten. I motsatt tilfelle fraskriver produsenten seg ethvert ansvar for eventuelle endringer eller skader som en følge av dette.



Kontroller både apparatet og komponentene (f.eks. strømkabelen) hver gang før det anvendes. Hvis det oppdages uregelmessigheter, ikke slå på apparatet og ta kontakt med nærmeste servicesenter.



Les instruksjonene før det utføres et hvilket som helst inngrep.



Bruk personlig verneutstyr som er egnet for arbeidet som skal utføres. Med hensyn til personlig verneutstyr, har Den Europeiske Union utstedt direktiver som operatørene er forpliktet til å følge. **Støy ≤ 70 dB**



Det er forbudt å installere et enkelt apparat UTEN å montere settet mot velt (TILLEGGSUTSTYR). Med unntak for versjonene TOP.



Kontroller den tekniske informasjonen på apparatets merkeskilt og den som er oppført i denne håndboken før forbindelsen utføres. **DET er strengt forbudt å tukle med eller fjerne merkeskilt og piktogrammer som er festet på apparatet.**



På tilførselslinjene (for eks. Gass-Strøm etc.) i oppstrøm for apparatet, må det installeres sperreanordninger som utelukker forsyningen hver gang det er behov for å jobbe under sikre forhold.



Generelt koble apparatet først til vannforsyningen og avløp,

deretter til gassnettet, kontroller at det ikke finnes lekkasjer, og til slutt til strømmettet.



Apparatet er ikke prosjektert for drift i eksplosiv atmosfære. Det er derfor strengt forbudt å installere og anvende apparatet i følgende miljø.



Plasser hele strukturen ved å overholde installasjonens verdier og særtrekk, som er oppført i tilhørende kapittel i denne håndboken.



Apparatet er ikke prosjektert for en innebygget installasjon. / Apparatet må fungere i lokaler som er godt luftet. / Apparatet må ha frie avløp (ikke tette eller hindret av fremmedlegemer).

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 strømlinjen, må denne minst ha de samme egenskapene som modell H07RN-F. Matespenningen som støttes av kabelen, med fungerende apparat, må ikke være i strid med verdien for nominell spenning $\pm 15\%$, 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.

 Apparatet skal installeres og brukes slik at vannet ikke på noen måte kommer i kontakt med fett eller oljer

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 fare-soner /

- 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 stjerneskruejern
- Regulerbar rørtang
- Gassutstyr (rør, pakninger, osv.)
- Elektrikersaks
- Utstyr for hydraulisk bruk (rør, pakninger, osv.)
- 8 mm sekskantnøkkel
- Gassalarm
- Utstyr for elektrisk bruk (kabler, klemmer, industrielle stikkontakter, osv.)
- 8 mm fastnøkkel
- Utstyr for en fullstendig installasjon (strøm, gass, osv.)



I tillegg til det ovennevnte verktøyet er det også behov for en innretning for å løfte apparatet. Denne innretningen må overholde alle gjeldende forskrifter for løfteutstyr.

INDIKASJONER OM RESTRISIKO / Selv om man har anvendt reglene for «god byggeskikk» og vedtatte forskrifter som reglementerer produksjonen og handelen av selve produktet, finnes det likevel «restrisiko» som, på grunn av apparatets natur, ikke er mulig å fjerne. Disse risikoene omfatter:



RESTRISIKO FOR ELEKTRISKE STØT / Denne risiko-

en 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 KVELTELSE AV ARMER OG BEN / Denne risikoen forekommer ved tilfeldig kontakt med deler under plassering, transport, lagring, sammensetning og bruk av apparatet.



RESTRISIKO FOR EKSPLOSJON / Denne risikoen forekommer ved:

- Tilstedeværelse av gasslukket 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).



GJENVÆRENDE RISIKO FOR BRANN / Denne risikoen forekommer ved: bruk av brannfarlig væske / materialer

NO



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 HÅNDETERING



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.

HÅNDBTERING OG TRANSPORT - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE a).



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 egner seg for å hindre skader grunnet vibrasjoner, støt, skraping, etsing, temperaturer eller andre tilstander som kan forekomme. Lagrede deler må kontrolleres ved jevne mellomrom for en eventuell forringelse.

ELIMINERING AV EMBALLASJEN



Emballasjematerialene må elimineres av mottaker, som må følge gjeldende lover i det landet apparatet installeres.

1. Fjern først de øvre kantbeskyttelsene og deretter dem på siden.
2. Ta vekk det beskyttende materialet som ble brukt for emballering.
3. Løft apparatet litt opp for å ta vekk pallen.
4. Plasser apparatet på bakken igjen.
5. Fjern innretningen som ble brukt for å



utføre løftingen.

6. Rengjør driftsområdet for alle materialer som ble fjernet.



Når emballasjen er fjernet, må det ikke vises tegn til tukling, deformering eller andre anomalier. I motsatt tilfelle må man øyeblikkelig advare servicesenter.

FJERNING AV BESKYTTENDE MATERIALER

Apparatet beskyttes utvendig av en klebende plastikkfilm som må fjernes manuelt når apparatet er ferdigplassert. Utfør en nøye rengjøring av apparatet, både utvendig og innvendig, og fjern manuelt alle materialer som ble brukt for å verne de ulike delene.



Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slipende materialer eller spisse redskaper.



Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker.



Ikke bruk aggressive materialer ($\text{PH} < 7$), som løsemidler, for å rengjøre apparatet. Les nøye gjennom indikasjonene som er oppført på de anvendte rengjøringsmidlenes etiketter. Bruk personlig verneutstyr som er egnet for inngrepet man skal gjennomføre (Se hvilket verneutstyr som er oppført på pakningens etikett).



Skyll overflatene med rent vann og tørk av med en absorberende klut eller annet materiale som ikke er slipende.

RENGJØRING VED FØRSTE OPPSTART / Bruk en vanlig sprayflaske og sprut rengjøringsmiddel på alle overflatene til ovnsrommet. Utfør en

nøye rengjøring manuelt med en ikke slipende svamp.

Skyll deretter ovnsrommet med rikelig med drikkevann. La væsken med vaskemiddel og/eller andre urenheter renne ut i tilhørende avløpshull.

Når de beskrevne inngrepene er fullført, må ovnsrommet tørkes med en ikke slipende klut. Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny 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.

NO

NIVELLERING OG FESTING - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE b)

Plasser apparatet ved den preventivt forberedte arbeidsplassen (se vilkår for begrensninger for drift og tillatte miljø).

Nivellering og festing forutset: regulering av apparatet som en enkel, uavhengig enhet.

Plasser et vaterpass på strukturen (detalj D).

Reguler støtteføttene (detalj E) etter vaterpasset.



En perfekt nivellering oppnås gjennom regulering av vaterpass og støtteføtter både på langs og på tvers.

MONTERING I «KJØKKENØY» / SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. c)

På forutsette modeller, ta vekk håndtakene og skru løs festeskruene kontrollpanel (det. F).



Brannfarlige vegger / Minste avstand mellom apparatet og sideveggene må være 10 cm, mens den for veggen på baksiden må 20 cm. Hvis avstanden er mindre, må veggene i nærheten av apparatet

brannsikres og/eller isoleres.

Plasser apparatet slik at sidene slutter seg perfekt til hverandre (det. G). Niveller apparatet som tidligere beskrevet (detalj E).

Sett skruene inn i tilhørende åpning og blokker de to strukturene med låsemutter (det. H1-H3).

Plasser verne-proppene tilbake på plass mellom apparatene (det. H2).

Hvis det finnes andre apparat, gjenta

inngrepene for nivelleringen og festingen også av disse.

INNFORING AV ENDESTYKKE (VALGFRITT) SE SEKS. ILL - REF. c)

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.



TILKOBLING TIL ENERGIKILDER

4.



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 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 før 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 innkomne 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. d) /



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 kablinger.

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. e).

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 inn-grep 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 bjelker 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 sammenføyning. Utfør tilkoblingen etter at det er identifisert (se den skjematisk tegningen for riktig plassering).

1. Koble den ene enden av jordkabelen (kabelen må være dobbeltfarget gul/grønn) til apparatets system

NO

for «Ekvipotensial» tilkobling (se den skjematisk tegningen Fig. 1).

2. Koble den andre enden av jordka-

belen 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.

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)

BESKRIVELSE AV MÅTER FOR STANS

 Generelt ved stans på grunn av funksjonsfeil og nødtilstand, og i tilfelle overhengende fare, er det obligatorisk å lukke alle sperreanordninger på forsyningslinjene i oppstrøms for apparatet (Gass-Strøm-Vann)

STANS VED FUNKSJONSFEIL

Sikkerhetskomponenter / STANS: I situasjoner eller omstendigheter som kan være farlige vil sikkerhetskomponenten kobles inn og automatisk stanse varmegeneratoren. Produksjonssyklusen avbrytes i påvente av at årsaken til feilen fjernes.

STARTE OPP IGJEN: Etter å ha løst årsaken som førte til inngrep fra sikkerhetskomponenten, kan den autoriserte tekniske operatøren starte apparatet opp på nytt gjennom tilhørende styringer.

IGANGSETTING FOR FØRSTE OPPSTART



Første gang apparatet startes og etter en lengre periode ute av drift, må det nøye rengjøres for å fjerne enhver rest av fremmed materiale (se Fjerning av beskyttende materialer)

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.

NO



TA KONTAKT MED AUTORISERT TEKNISK ASSISTANSE OG SE DEN TEKNISKE VEILEDNINGEN.



INSTRUKSJONER FOR BRUK

PLASSERING AV HOVED-KOMPONENTER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. f).

Figurenes plassering er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

1. Bryter for tenning / 2. Indikatorlampe / 3. Luke for tømning av olje fra kokekaret / 4. Kurv / 5. Lokk / 6. Kokekar / 7. Beholder for oppsamling av brukt olje / 8. Valgbryter / 9. Funksjonsbryter / 10. Skjerm

MODUS OG FUNKSJON FOR BRYTERE, TASTER OG KONTROLLAMPER / SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. g). Beskrivelsen er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

① BRYTER FOR TENNING OG TERMOSTAT. Utfører tre funksjoner:

1. Start/Stans av elektrisk spenning inne i kretsen. / 2. Regulering av driftstemperatur / 3. Start/Stans av oppvarmingsfasen.

② RØD INDIKATORLAMPE. Når den gule indikatorlampen finnes er den underlagt bruk av termostats bryter. Når indikatorlampen lyser angir den en oppvarmingsfase.

③ VALGBRYTER. Utfører tre funksjoner: 1. Regulering av driftstemperatur / 2. Regulering av tid / 3. Valg av program

④ FUNKSJONSBRYTER. Utfører fire ulike funksjoner: 1. Start/Stans av elektrisk spenning inne i kretsen / 2. Start av funksjonen TEMPERATUR / 3.

Start av funksjonen TID / 4. Start av funksjonen PROGRAMMER

⑤ DISPLAY. SKJERM. Viser temperatur, tidtaker og programmer

OPPSTART AV PRODUKSJON

 Før inngrepene utføres må man lese gjennom "Generell sikkerhetsinformasjon / Restrisiko"

 Før man går i gang med inngrepene, se "Daglig igangsetting".

 Start opp maskinen først etter å ha fylt opp friturekammeret med olje/fett. All annen bruk anses som uegnet og dermed farlig.

 For mye olje/fett inne i friturekammeret vil kunne føre til oversvømmelse og fare for forbrenninger.
Respekter alltid nivåene for min. og maks, som er angitt i friturekammeret.

 Mangel på olje inne i friturekammeret mens maskinen er i funksjon kan føre til en risiko for brann. Under funksjon må nivået på oljen/fettet i friturekammeret ligge innenfor de angitte grensene.

 Under bruk anbefaler vi å:
Ikke helle i salt eller krydder eller annet inn i friturekammeret, ikke dekke til friturekammeret lokk eller lignende, for å unngå at det drypper kondens inne i friturekammeret.

 Ikke bruk gammelt fett / olje (fare for økt flammepunkt og overtemperatur)

FYLLING AV OLJE/FETT I FRITYR-ROMMET - se seks. ILL. - REF. h)

Apparatet kna ha en eller to luker. Åpne døra og kontroller at luken for tømning av olje/fett er i posisjon "Lukket" (Fig. 1).

Hell produktet som brukes til tilberedningen (olje og/eller fett) inn i frityrrommet. Respekter minimums- og maksimumsnivået som er angitt på selve frityrrommet (Fig. 2).



Ved maksimal temperatur stiger oljenivået med omtrent 1 cm forhold til nivået ved kald olje



Ved bruk av fett (smult eller lignende) i fast form må du under normal antenning regulere termostaten til minimum slik at produktet inne i frityrrommet smelter langsomt og gradvis.



Den maksimale mengden olje/fett (svinefett eller lignende) inne i beholderen skal være: - for eks. FRBE77A cirka 12 kg, FRE...A(T)2V cirka 6,5 kg, FRBE-74AHP cirka 15 kg, FR(B)E94A cirka 16 kg, FRBE94HP cirka 17,5kg

ANTENNING / SLUKKING



Apparatet må slås på etter å ha fylt i olje/fett inne i frityrrommet. Ikke slå på tørr maskin (med tomt frityrrom. Ikke fyll opp olje/fett-nivået mens apparatet er i funksjon.



Når operasjonene som er beskrevet på forrige side er avsluttet må du for å starte tilberedningen gjøre som følger

MODELL UTEN SKJERM - se seks. ILL - REF i)



Minimumstemperaturen er på cirka 100°C og den maksimale temperaturen er 190°C.

For å begynne kokeprosedyren er det nødvendig å gjøre følgende: 1. Vri bryteren/bryterne til ønsket posisjon (Fig. 3A), kontrollampen "G" indikerer en

funksjonsfase.

2. Drei bryteren til posisjonen "Null" (Fig. 3B) for å stanse varmegenereringen og slå av apparatet når arbeidssyklusen er over.

MODELL MED SKJERM / se seks. ILL - REF o)



Temperaturen kan stilles inn på mellom 0°C og 180°C

For å begynne kokeprosedyren er det nødvendig å gjøre følgende:

1. Vri og plasser Funksjonsbryter på Temperatur-symbolet (Fig. 1A), grønt LED indikerer fase for oppvarming (Fig. 1B).

2. Vri og trykk inn Valgbryter for å velge ønsket temperatur (Fig. 1C).



Funksjonen MELTIN (sakte oppvarming) aktiveres helt til man når 50°C. På skjermen vises MEL, vekselvis med innstilt temperatur (Fig. 1D).



Trykk inn Velgerbryter for å vise den aktuelle temperaturen på skjermen (Fig. 1C)

3. Vri Funksjonsbryter til posisjon "0" (Fig. 1E) for å slå av apparatet.

ANDRE SKJERMFUNKSJONER / TIDTAKER-FUNKSJON / se seks. ILL - REF o)

For å aktivere denne valgfunksjonen må man: 1. Vri og plassere Funksjonsbryter på Tids-symbolet (Fig. 1F)

2. Vri og trykke inn Valgbryter for å stille inn ønsket tid (fra 01 til 99 minutter - Fig. 1C).

Nedtelling av tid starter (Fig. 1D).

Når tiden utløper vises "END" på skjermen, samtidig som man kan høre tre lydsignal



Trykk på Valgbryter for å tilbakestille innstilt tid

3. Vri Funksjonsbryter til posisjon "0"

(Fig. 1E) for å slå av apparatet.

PROGRAM-FUNKSJON /

se seks. ILL - REF o)

- NYTT PROGRAM / Slik lagrer du et program: 1. Drei funksjonsknappen til Programmer -symbolet (fig. 1G)
- 2. Drei valgknappen (fig. 1C) til nytt program og trykk i fem sekunder (se fig. 1H). Et pip vil bekrefte valget.
- 3. Vri og trykk på valgknappen for å stille inn: 1. Temperatur / 2. Timer / 3. Ristetid (kurv) / 4. Belastningskompensasjon (laveste steketemperatur / fig. 1D).



Trykk på valgknappen i fem sekunder for å lagre programmet. Et pip vil bekrefte at det er lagret



Opptil 100 programmer kan lagres (fra P00 til P99)

Drei funksjonsknappen til "Null" og avslutt funksjonen (fig. 1E).

- ENDRE PROGRAM /

- 1. Drei funksjonsknappen til Programmer -symbolet (fig. 1G)
- 2. Vri og trykk på valgknappen i 5 sekunder for å velge programmet som skal endres
- 3. Vri og trykk på valgknappen for å angi følgende parametre: 1. Temperatur / 2. Timer / 3. Ristetid (kurv) / 4. Belastningskompensasjon (laveste steketemperatur / fig. 1D).
- 4. For å endre verdiene, vri og trykk på valgknappen på ønsket parameter



Trykk på valgknappen i fem sekunder for å lagre endringene. Et pip vil bekrefte endringen

Drei funksjonsknappen til "Null" og avslutt funksjonen (fig. 1E).

- START PROGRAM / se ILL seksjonen. - REF o) For å aktivere dette alternativet: 1. Drei funksjonsknappen til Programmer -symbolet (fig. 1G)
- 2. Vri og trykk på valgknappen (fig. 1C)

for å velge og starte ønsket program (f.eks. P04). Et pip vil bekrefte valget.

3. Vri og trykk valgknappen til den angitte tiden.

Det valgte programmet starter og tilberedingscyklusen begynner

Når tiden er ute, vises ordet "SLUTT" og tre pip kan høres

For å stoppe/avslutte programmet, vri funksjonsknappen til "Null" (fig. 1E).

- AVBRYT PROGRAM / For å aktivere dette alternativet: 1. Drei funksjonsknappen til Programmer -symbolet (fig. 1G)
- 2. Vri og trykk på valgknappen (fig. 1C) i fem sekunder for å velge programmet som skal avbrytes (f.eks. P04). Et pip vil bekrefte.
- 3. Velg timer-parametert og sett den til 0,00 (fig. 1D), trykk på valgknappen i fem sekunder for å bekrefte kansellering av programmet.

For å gå ut av funksjonen, vri funksjonsknappen til "Null" (fig. 1E).



Ta kontakt med autorisert servicecenter for diagnose og problemløsning

LASTING - LOSSING AV PRODUKTET - se seks. ILL REF i)



Mengden produkt inne i beholderen må ikke overgå 3/4 av selve beholderens kapasitet (Kurv Fig.4) For eksempel: **Pommes frites (6x6 mm) 1,5 kg for vippemodell 700, 1 kg for 2V rotasjonsmodell 700 (1 kurv), 2,5 kg for modell -HP700, 2,5 kg for modell 900, 1 kg for modell 2V 900, 2,5 kg for modell -HP900**



Ikke la utstyret være uten tilsyn under bruk



Vent til ønsket temperatur er oppnådd før du setter kurven ned i fryterrommet.



Produktet som skal tilberedes må senkes helt ned i oljen inne i fryter-

rommet.



DET er forbudt å bruke matvarer som er for fuktige eller som er i for store biter (**Fare for plutselig overkoking**)



VIPPEMOD 700: Den maksimale lasten er 1,5 kg og ekspansjonsvolumet er 5,3 liter. / ROTASJON 2V 700: Den maksimale lasten er 1 kg (1 kurv) og ekspansjonsvolumet er 2,6 liter (1 tank) / - HP MODELL 700: Den maksimale lasten er 2,5 kg og ekspansjonsvolumet er 15 liter / ROTASJON 2V 900: Den maksimale lasten er 1 kg (1 kurv) og ekspansjonsvolumet er 7,7 liter (1 tank) / MODELL 900: Den maksimale lasten er 2,5 kg og ekspansjonsvolumet er 9,3 liter / MODELL -HP 900: Maksimal belastning er 2,5 kg og ekspansjonsvolumet er 24 liter

Produktene som skal kokes må være godt plassert i egne beholdere riktig plassert i friturekammeret.

Når du har fylt opp kurven utenfor apparatets område putter du kurven langsomt ned i friturekammeret ved å plassere den på plassen sin (Fig. 5).

Ved endt kokeprosess, må man fjerne beholderen fra friturekammeret (Fig. 6) og plassere den på egnet sted.

Når produktet er fjernet fortsetter du med nytt eller følg det som er beskrevet i "Driftsstans".

DRIFTSSTANS se seks. ILL REF m) / n) / Kontrolllampene (hvis de finnes) skal være slukket.



Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes, se "Vedlikehold".

Hvis det er aktuelt, lukk friturekammeret med egne lokk, eller fortsett operasjonrekkefølgen med: - Tømming av brukt olje. - Ordinært vedlikehold.

TØMMING AV BRUKT OLJE se seks. ILLUSTRASJON REF I)



Under tømming av brukt olje er det en restrisiko for forbrenning. Dette vil kunne skje ved utilsiktet kontakt med den brukte oljen ved høye

temperaturer.



Før du fortsetter med operasjonene må du vente til oljetemperaturen inne i friturekammeret kjøles ned



Versjonen TOP / Plasser den medfølgende forlengeren inn i røret for tømming av olje (Fig. 12)



Fjern alle beholdere som har blitt brukt under tilberedning av produktet fra friturekammeret.



Kapasiteten til oppsamlingsbeholderen for brukt olje er begrenset, du må derfor alltid overvåke oppfyllingen av beholderen når du tømmer oljen fra friturekammeret.



For at det skal være trygt å håndtere beholderen må du ikke fylle opp mer enn 3/4 av kapasiteten til oppsamlingsbeholderen.

Åpne døra og kontrollere at oppsamlingsbeholderen er plassert under tømmelukken (Fig. 7).



Versjonen TOP / Plasser en beholder under (egnet for materialet og kapasiteten) og utfør tømmingen

Etter å ha kontrollert at beholderen (tom) er på korrekt plass åpner du tømmelukken (Fig. 7) og lar den brukte oljen renne ut fra friturekammeret og ned i oppsamlingsbeholderen.

Ikke fyll beholderen opp mer enn 3/4 av kapasiteten, for sikker håndtering. Steng luken (Fig. 9).

Trekk beholderen ut fra plassen sin og tøm den i henhold til prosedyrene for avfallshåndtering som gjelder i landet der apparatet er i bruk (Fig. 10). Når disse operasjonene er over setter du beholderen på plass igjen.

Gjenta operasjonene beskrevet over til friturekammeret er fullstendig tomt. Steng døra til apparatet

Lukke nettsperrene oppstrøms for apparatet (Gass- Vann- Strøm).

Kontroller at rengjøringen og hygienens ved apparatet og beholderne som brukes til frituren er nøye utført, se "Vedlikehold".

NO



PÅBUD - FORBUD - RÅD - ANBEFALINGER



Slå opp i kapittel 2 og kapittel 5 for man går videre.



Hvis apparatet er koblet til en røkanal, må avtrekksrøret rengjøres i samsvar med bestemmelsene i landets gjeldende forskrifter (For mer informasjon, vennligst kontakt installatøren).



Apparatet brukes for tillaging av matvarer, man må derfor alltid holde apparatet og hele området rundt dette rent. Manglende opprettholdelse av optimale hygieniske forhold kan være årsaken til en hurtig forverring av apparatet og skape farlige situasjoner.



Rester av oppsamlet skitt i nærheten av varmekilder kan ta fyr under en normal bruk av apparatet og skape farlige situasjoner. Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes.



Den kjemiske effekten ved salt og/eller eddik eller andre stoffer med klorid, kan over tid generere korrosjon på insiden 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 ekstern og intern rengjøring av apparatet (Benytt rengjøringsmidler som er i handel, indikert for rengjøring av strål, glass, lakkerte overflater).



Les nøye igjennom indikasjonene som er oppført på etiketten til anvendte produkter, bruk personlig verneutstyr som er egnet for inngrepene som skal gjennomføres (Se hvilket verneutstyr som er oppført på pakningens etikett).



I tilfelle lengre inaktive perioder, i tillegg til å koble fra alle forsyningslinjene, er det også nødvendig å utføre en nøyaktig rengjøring av alle de interne og eksterne delene ved apparatet.



Vent til temperaturen på apparatet og alle dens deler har kjølt seg ned, slik at operatøren ikke får brannskader



Når disse operasjonene er fullført, setter du de fjernede og rensede delene på plass igjen

DAGLIG RENGJØRING / se seks. ILL REF m)



Fjern alle eventuelle gjenstander fra frityrrommet. Tøm olje fra frityrrommet (se prosedyre for tømming av brukt olje).

TILTING MODELL 700

1. Løft spaken til motstandsboxen manuelt til den blokkeres på festetappen (du hører et bekræftelsesklikk - Fig. 1/A).
2. Bruk en vanlig sprayflaske og sprut flytende rengjøringsmiddel på hele overflaten (frityrrom, spole, deksel og alle utsatte overflater). Bruk en ikke-slipende svamp og utfør en nøye rengjøring av hele overflaten på apparatet.
3. Når denne operasjonen er over må du skylle frityrrommet med rikelige mengder rent vann (Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker). Hell ut vannet fra frityrrommet ved hjelp av tømmeløken (se tømmeprosedyre for brukt olje).

Hell ut vannet fra frityrrommet ved hjelp av tømmeluken (se tømmeprosedyre for brukt olje).

4. Når operasjonene beskrevet over er fullført lukker du tømmeluken. Tørk av alle utsatte overflater med en myk klut.



Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringscyklus



5. Grip tak i spaken på motstandsboksen med høyre hånd og skyv langsomt. Trekk ut fjærtappen på låsesystemet med venstre hånd (Fig. 2/B).

6. Sett motstandsboksen forsiktig på plass igjen i horisontal posisjon.

MODELL TILTING HP700 / 900

1. Løft motstandsboksens spake manuelt til vertikal posisjon, helt til låsebraketten plasseres ved kanten av platen (Fig. 3).



Se forrige punkt 2-3-4



5. Grip tak i spaken på motstandsboksen med høyre hånd og skyv langsomt. Frigjør låsebraketten fra platen med venstre hånd (Fig. 4)

6. Sett motstandsboksen forsiktig på plass igjen i horisontal posisjon.

MODELL TILTING HP900

1. Hev motstandene manuelt vertikalt, ved hjelp av passende tilbehør, til låsebraketten er plassert på kanten av toppen (fig. 5).



Se forrige punkt 2-3-4

5. Hold riktig tilbehør med høyre hånd og trykk lett på motstanden. Med venstre hånd løsner du låsebraketten fra toppen (fig. 6)

6. Sett motstandsboksen forsiktig på plass igjen i horisontal posisjon.

/ ROTATIVE MODELL se seks. ILL REF n)



Fjern alle eventuelle gjenstander fra frityrrommet. Tøm olje fra frityrrommet (se prosedyre for tømning av brukt olje).

1. Vri kjøleribben 90° manuelt, til vertikal posisjon (Fig. 1).

2. Bruk en vanlig sprayflaske og sprut flytende rengjøringsmiddel på hele overflaten (frityrrom, spole, deksel og alle utsatte overflater). Bruk en ikke-slipende svamp og utfør en nøye rengjøring av hele overflaten på apparatet.

3. Når denne operasjonen er over må du skylle frityrrommet med rikelige mengder rent vann (Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker). Hell ut vannet fra frityrrommet ved hjelp av tømmeluken (se tømmeprosedyre for brukt olje).

Hell ut vannet fra frityrrommet ved hjelp av tømmeluken (se tømmeprosedyre for brukt olje).

4. Når operasjonene beskrevet over er fullført lukker du tømmeluken. Tørk av alle utsatte overflater med en myk klut.



Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringscyklus

Plasser kjøleribben tilbake i horisontal posisjon (Fig. 2).

Når inngrepene er fullført, må de demonterte delene plasseres tilbake på plass.

RENGJØRING FØR APPARATET SETTES UT AV DRIFT OVER EN LENGRE PERIODE

Se Kap. 5 / Inngrep for driftsstans / Sette ute av drift over en lengre periode

Luft apparatene og lokalene regelmessig.

NO

OPPSUMMERENDE TABELL / 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 gjenoprettelsen av apparatets riktige funksjon medfører inngrep som generell operatør ikke er i stand til å utføre.



Hvis strømkabelen er skadet, ta kontakt med autorisert teknisk assistanse for utskifting

INNGREP SOM MÅ UTFØRES		INNGREPENES HYPPIGHET
	Rengjøring av apparatet / Rengjøring av deler som kommer i kontakt med matvarer	Daglig
	Rengjøring av beholdere og filtre	Daglig / Ved behov
	Rengjøring ved første oppstart	Ved endt installasjon
	Rengjøring av røkkanal	Årlig
	Kontroll av termostat / mikrobryter	Ved endt installasjon / Årlig
	Kontroll av festet til sensorens hårrør.	Ved behov
	Kontroll av strømledningen	Ved endt installasjon / Årlig
	Kontroll av motstandsboks	Årlig
	Kontroll av skjermfunksjoner	Årlig / Ved behov
	Kontroll av Valgbryter	Halvårlig / Ved behov



LISTE OVER MELDINGER / På gjeldende modeller vises følgende meldinger under drift.

DISPLAY MELDINGER	BESKRIVELSE
MA n	Manuell kokemodus
MEL	Langsom oppvarming
SHA	Rist kurven
end	Timeren stanset
P00 - P99	Program lagret / fra 00 til 99
YES	ja
no	nei
E...	Feilmeldinger

DENNE HANDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

PROBLEMLØSNING

I tilfelle apparatet ikke fungerer på riktig måte må man forsøke å løse mindre problemer ved hjelp av denne tabellen.

FEIL	MULIG ÅRSAK	TILTAK
Det er ikke mulig å skru på apparatet	-Hovedbryter er ikke koblet inn -Differensialbryteren eller den magnetotermiske bryteren har blitt koblet inn - Mikrobryter er ikke aktivert	- Koble inn hovedbryteren -Ta kontakt med autorisert teknisk assistanse
Det er flekker inni frityrrommet	- Kvaliteten på vannet - Dårlig rengjøringsmiddel - Utilstrekkelig skylling	- Filtrér vannet (Ta kontakt med autorisert teknisk assistanse) - Bruk anbefalt rengjøringsmiddel - Gjenta skyllingen
Varsellampene forblir slukket.	-Hovedbryter er ikke koblet inn -Differensialbryteren eller den magnetotermiske bryteren har blitt koblet inn	-Koble inn hovedbryteren -Ta kontakt med autorisert teknisk assistanse
Frityrkokeren varmes ikke opp	-Hovedbryter er ikke koblet inn -Differensialbryteren eller den magnetotermiske bryteren har blitt koblet inn -Motstanden er ikke korrekt plassert / den er ødelagt -Skadet kontaktor -Skadet arbeidstermostat -Skadet mikrobryter motstand -Feil konfigurering av krets-kort (på forutsette modeller)	-Koble inn hovedbryteren -Ta kontakt med autorisert teknisk assistanse
Frityrkokeren fungerer ikke korrekt	-Skadet motstand -Skadet kontaktor	-Ta kontakt med autorisert teknisk assistanse
Problemer med skjermen (på forutsette modeller)	- Skadet forbindelseskabel - Funksjonsbryter er ikke aktivert - Mikrobrytermotstand skadet	• Ta kontakt med et autorisert servicesenter
Feilmelding / f.eks. EFr / ESa (på gjeldende modeller)	- Undersøk feil - Tankens over-temperatur	- Drei valgknappen til "Null" (se ILL -seksjonen. - REF g) Fig.3) for å starte på nytt og vente på at tanken er avkjølt ($T < 120^{\circ}\text{C}$)
Problemer med tømning av olje (versjonen top)	Forlenger-røret er ikke riktig innført	Før røret så langt inn som mulig



Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømmettet og steng alle alle strømforsyninger. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter

NO



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

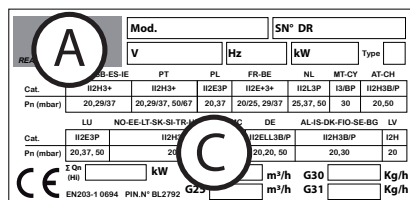
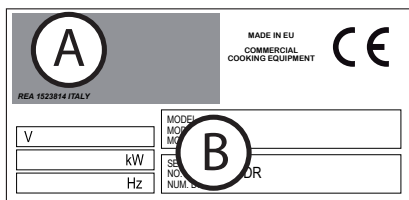
CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 200775
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA- KIA- DAS	Rev. 4 - 10/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - 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	ELE
ANNO - YEAR - ANNÉE - AÑO - ANO - ROK - JAAR - ГОД - BYGGÅR - ÅR - ÉVE	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - MEGFELELÉSÉRT	CE

TARGA DI IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION PLATE

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance



NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Dir. 2014/35/EU (LVD) / EN 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 in conjunction with EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 ; EN 62233:2008 + AC:2008

/ Dir. 2014/30/EU (EMC) / EN 55014-1: 2017; EN 55014-2: 2015
EN 61000-3-12: 11; EN 61000-3-11: 00

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

/ Reg. 1935/2004/CE (MOCA)

/ TECHNICAL DATA

MOD.	Dim. vasca (cm)	Capacità vasca (l)	Pot. (kW)	Tipo di alimentazione						Pesi (kg)
				380/415 V ~ 3N 50-60 Hz		220/240 V ~ 3 50-60 Hz		220/240 V ~ 1N 50-60 Hz		
				Ass A/F	n. cavi x mm²	Ass A/F	n. cavi x mm²	Ass A/F	n. cavi x mm²	
MOD.	Dim. tank (cm)	Tank capacity (l)	Power (kW)	Power supply						Weight (kg)
				380/415 V ~ 3N 50-60 Hz		220/240 V ~ 3 50-60 Hz		220/240 V ~ 1N 50-60 Hz		
				Ass A/F	n. cables x mm²	Ass A/F	n. cables x mm²	Ass A/F	n. cables x mm²	
SU ARMADIO / ON CABINET										
FRBE74A (D)	24x34x21	12	9	13	5x2,5	22,6	4x4	39	3x6	53
FRBE77A (D)	24x34x21	12+12	9+9	26	5x4	45	4x6	78	3x10	72
FRE74A2V	14x34x21	6+6	5,25 +5,25	15	5x2,5	26	4x4	46	3x6	58
FRE74A	28x34x23,5	13	9	13	5x2,5	22,6	4x4	39	3x6	53
FRE77A	28x34x23,5	13+13	9+9	26	5x4	45	4x6	78	3x10	72
FRBE74AHP	31x42x29	15	15.3	23	5x4	38	4x6	67	3x10	55
FRBE94A (D)	30x40x24	18	16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	56
FRBE98A (D) n.2 cables	30x40x24	18+18	16+16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	91
FRE94A2V	14x34x21	7,5+7,5	5,25 +5,25	15	5x2,5	26	4x4	46	4x6	56
FRE94A	30x40x24	18	16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	56
FRE98A	30x40x24	18+18	16+16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	91
FRBE94AHP	31x61x29	19,5	22,5	33	5x4	/	/	/	/	58
TOP										
FRBE74T	24x34x21	12	9	13	5x2,5	22,6	4x4	39	3x6	30
FRBE77T	24x34x21	12+12	9+9	26	5x4	45	4x6	78	3x10	53
FRE74T2V	14x34x21	6+6	5,25 +5,25	15	5x2,5	26	4x4	46	3x6	35
FRE74T	28x34x20	12	9	13	5x2,5	22,6	4x4	39	3x6	30
FRE77T	28x34x20	12+12	9+9	26	5x4	45	4x6	78	3x10	53
FRBE94T (D)	30x40x24	18	16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	50
FRBE98T (D) n.2 cables	30x40x24	18+18	16+16	26	5x4	45	4x6	78	3x10	85

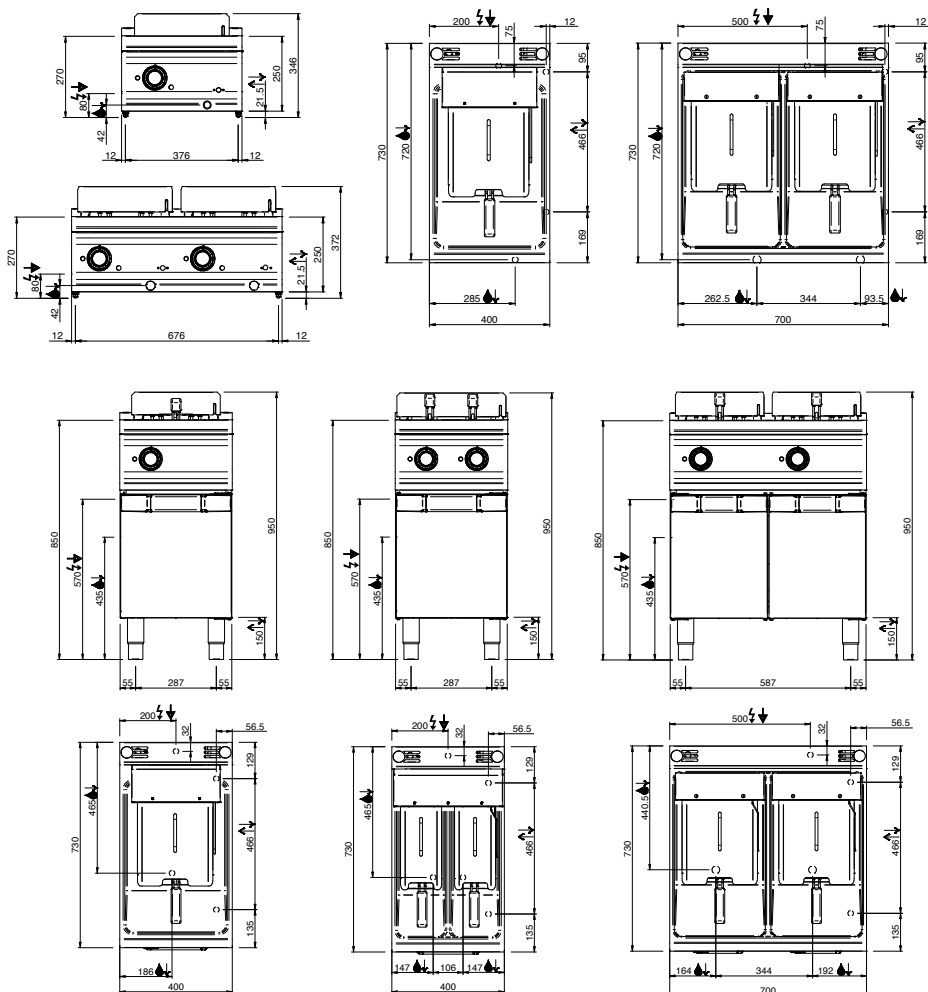
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE NOMINALE: A) 230 V ~ 1N 50/60 Hz. N.B.: La potenza assorbita con 220 V ~ 1N 50/60 Hz è circa 8% inferiore. La potenza assorbita con 240 V ~ 1N 50/60 Hz è circa 8% superiore / B) 400 V ~ 3N 50/60 Hz. N.B.: La potenza assorbita con 380 V ~ 3N 50/60 Hz è circa 8% inferiore. La potenza assorbita con 415 V ~ 3N 50/60 Hz è circa 8% superiore.

RATED SUPPLY VOLTAGE: A) 230 V ~ 1N 50/60 Hz. N.B.: The power absorbed with 220 V ~ 1N 50/60 Hz is about 8% lower. The power absorbed with 240 V ~ 1N 50/60 Hz is about 8% lower / B) 400 V ~ 3N 50/60 Hz. N.B.: The power absorbed with 380 V ~ 3N 50/60 Hz is about 8% lower. The power absorbed with 415 V ~ 3N 50/60 Hz is about 8% lower.

ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND					
	INGRESSO GAS / GAS INLET (EN 10226-1) Ø M 1/2"		INGRESSO ACQUA / WATER INLET Ø M 1/2"		ATTACCO EQUIPOTENZIALE / EQUIPOTENTIAL
	ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY		SCARICO ACQUA / OLII WATER / OILS DRAIN		REGOLAZIONE PIEDINI / FEET ADJUSTMENT (h 0/+50) / TOP VERSION (h 0/+5)

MOD. TILTING 700



ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY

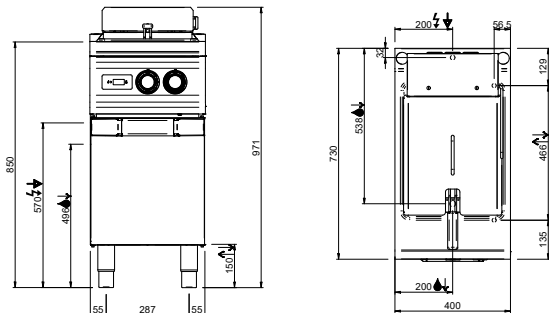


SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

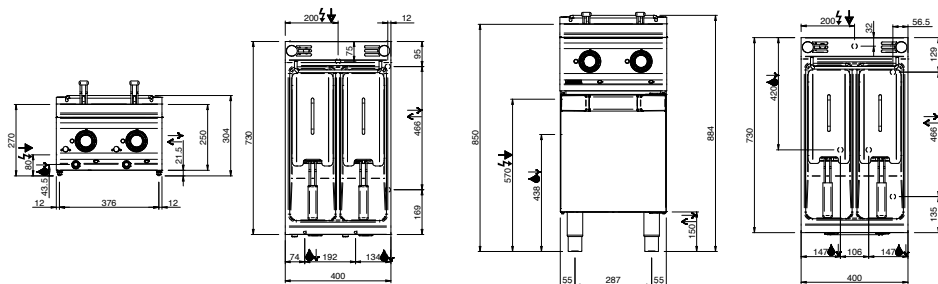


REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

MOD. TILTING HP 700



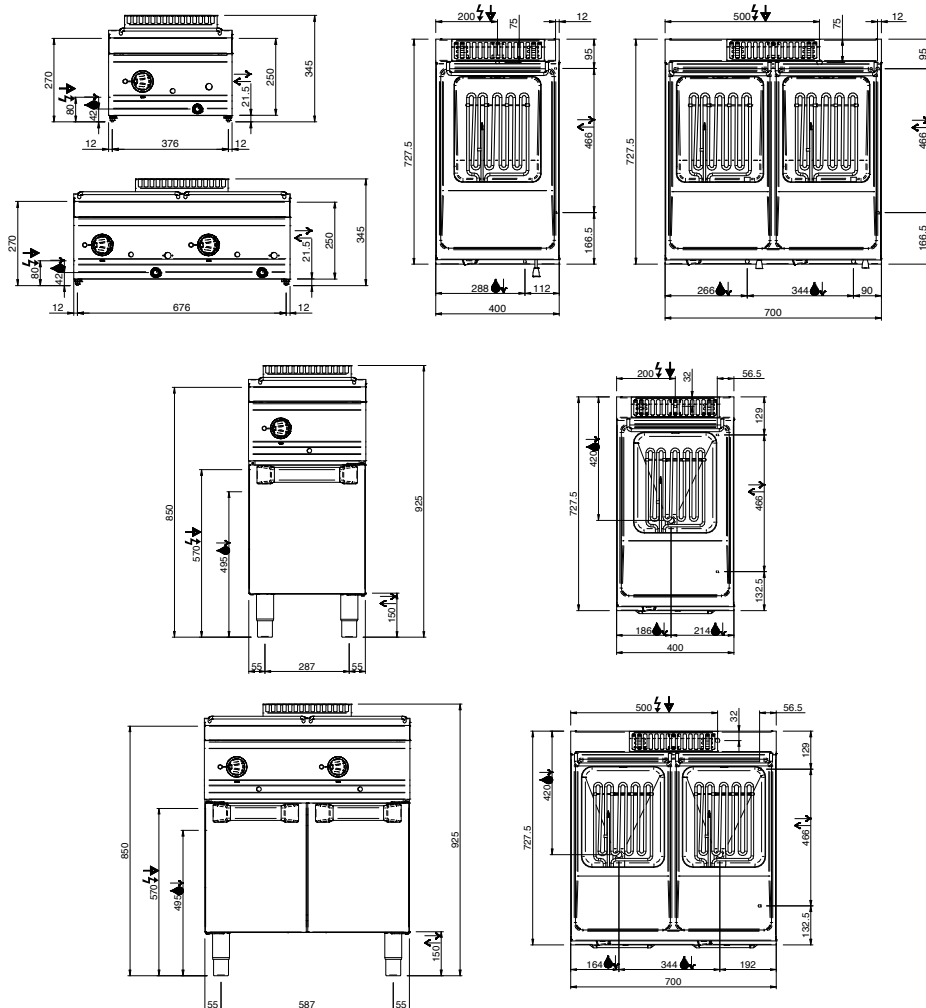
MOD. ROTATIVE 700



ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND					
	INGRESSO GAS / GAS INLET (EN 10226-1) Ø M 1/2"		INGRESSO ACQUA / WATER INLET Ø M 1/2"		ATTACCO EQUIPOTENZIALE / EQUIPOTENTIAL
	ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY		SCARICO ACQUA / OLII WATER / OILS DRAIN		REGOLAZIONE PIEDINI / FEET ADJUSTMENT (h 0/+50) / TOP VERSION (h 0/+5)

MOD. ROTATIVE 700



LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

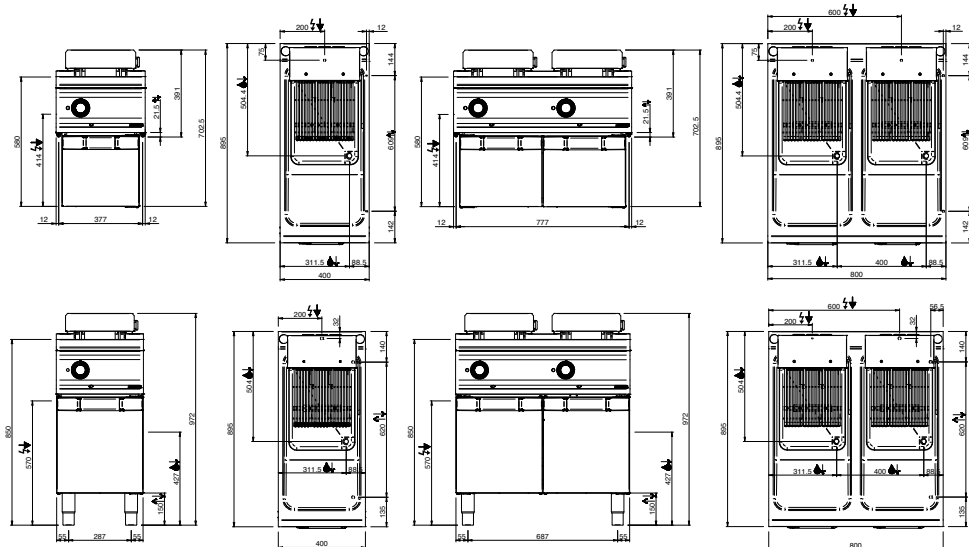


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL

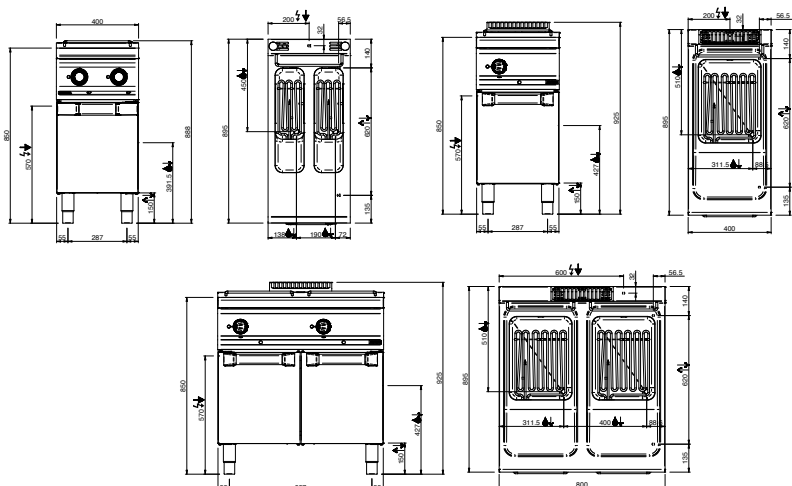


REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

MOD. TILTING 900



MOD. ROTATIVE 900



LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY

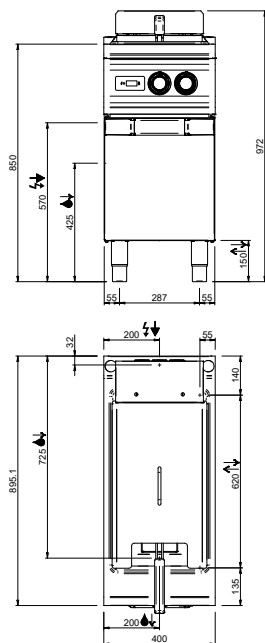


SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN



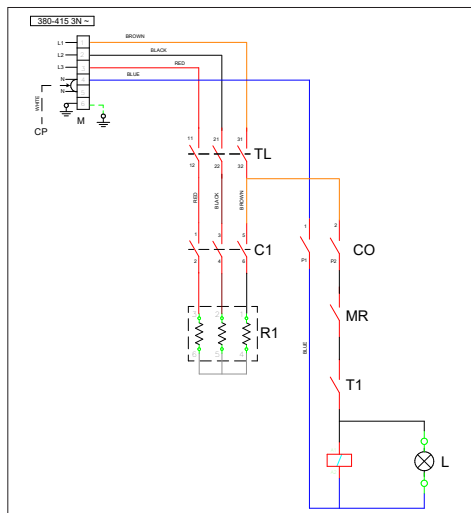
REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

MOD. TILTING HP 900



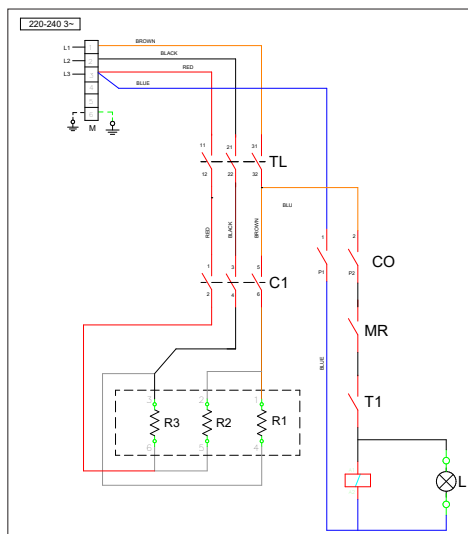
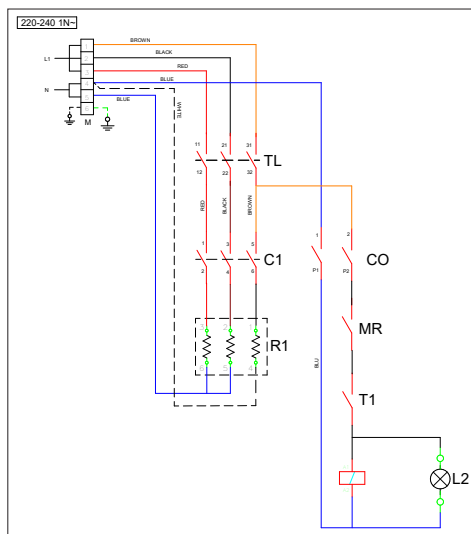
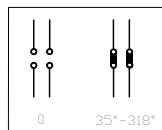
SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM

FR(B)E7...

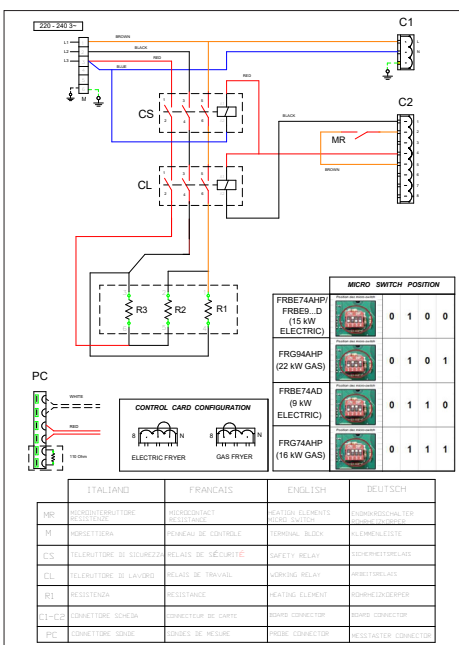
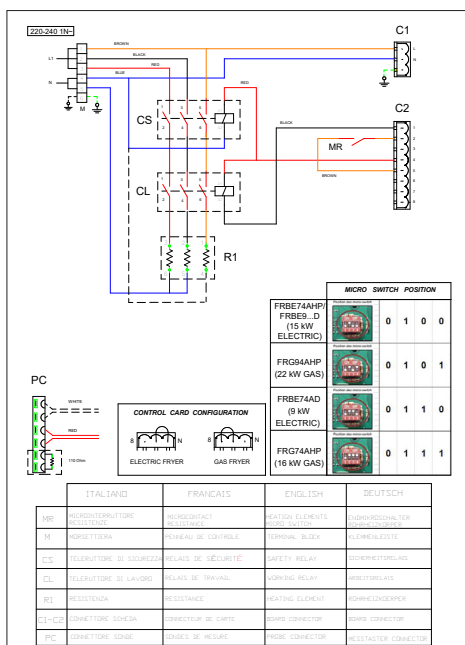
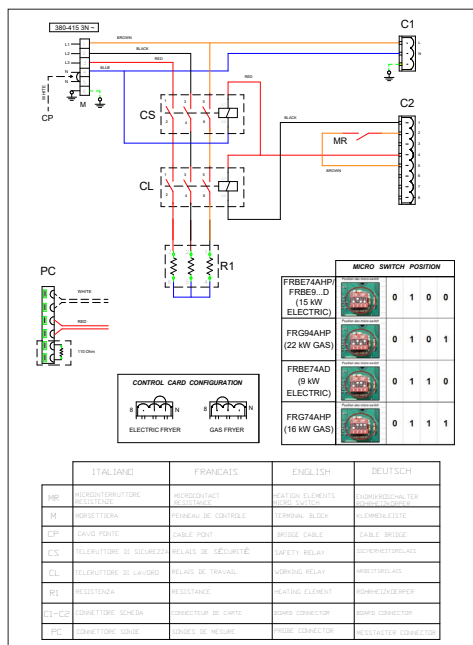


	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
MR	MICROINTERUTTORE	MICROCONTACT	HEATING ELEMENTS	FÜHRERKONTAKT
R1	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER
C1	CONDUTTORE	CONDUCTOR	SWITCH	HAUPTSCHALTER
TL	TERMOSTATO	THERMOSTAT	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER
R1	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATING ELEMENT	HEIZKÖRPER
CO	CONDUTTORE	CONDUCTOR	SWITCH	HAUPTSCHALTER
L	LAMPADA	LAMP	SWITCH	HAUPTSCHALTER
TL	TERMOSTATO DI SICUREZZA	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT

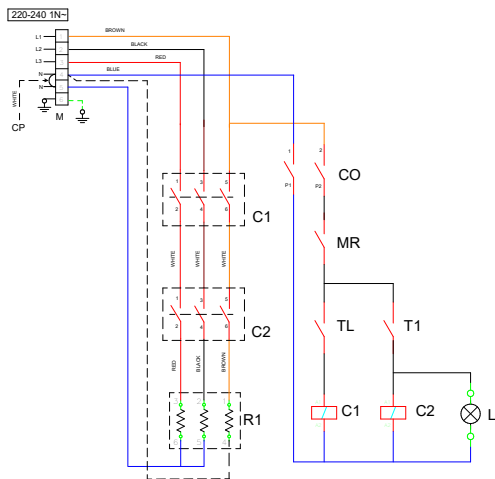
CO



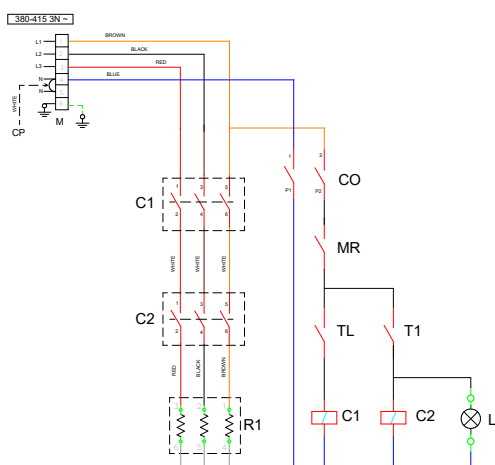
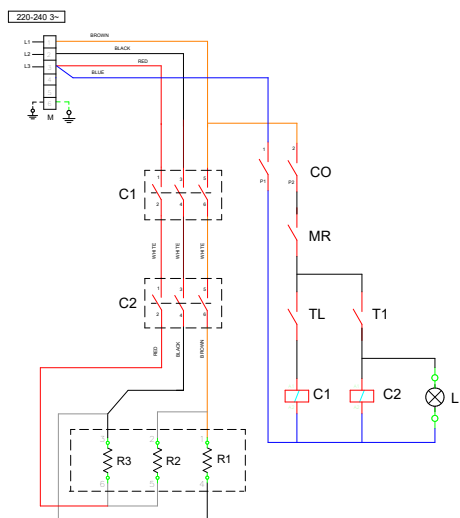
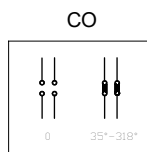
FRBE7...HP / FRBE...D



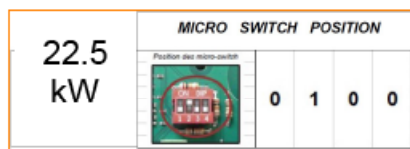
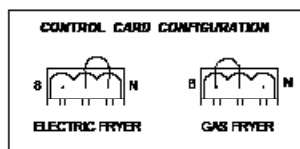
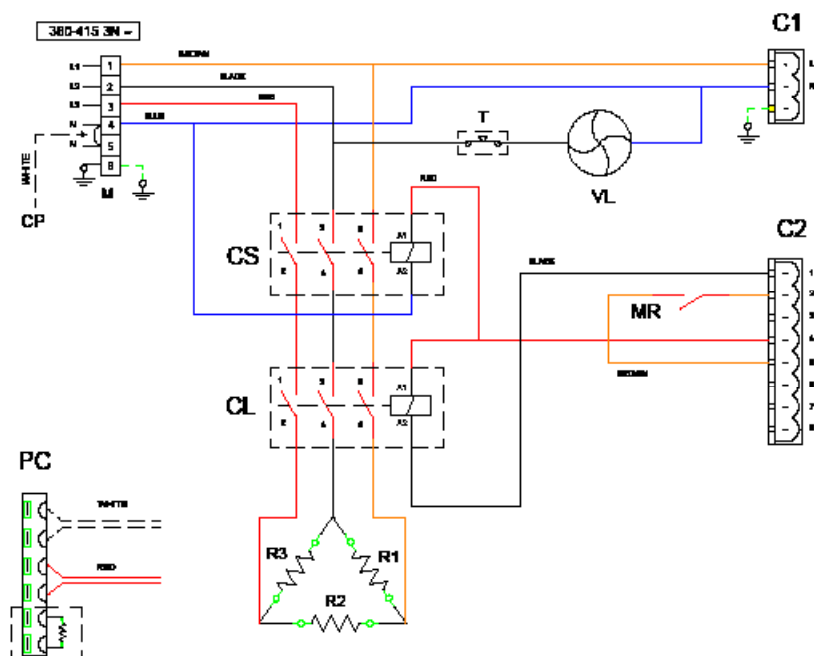
SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM FR(B)E9... A/T



ITALIANO	FRANÇAIS	ENGLISH	DEUTSCH
MR	HERMISTEMUTTERE	HERMIST ELEMENT	HERMISTENSCHALTER
M	BOULETTERIA	BRIDGE SWITCH	BRÜCKENLEISTE
CP	CABLE PORTO	CABLE BRIDGE	CABLE BRIDGE
C	COMUTATORE	SWITCH	HAUPTSCHALTER
T	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT
R	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	BEHEIZUNGSELEMENT
C1-C2	SELETTORIO	RELAY	RELAYS
L	LAMPADA INNESEDE	LAMP BRIDGE	BRIDGE LAMP
TL	TERMOSTATO DI SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT



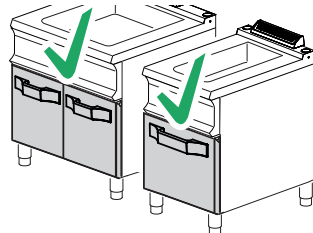
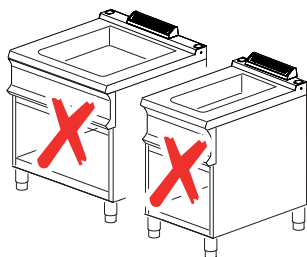
SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM FR(B)E94HP



	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
MR	MICROINTERRUTTORE RESISTENZA	MICROCONTACT RESISTANCE	HEATING ELEMENTS MICRO SWITCH	ENDMİKROSWITCHER BOHRHEIZKÖRPER
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTRÔLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CP	CAVO PONTE	CABLE PONT	BRIDGE CABLE	CABLE BRIDGE
CS	TELERUTTORE DI SICUREZZA	RELAIS DE SÉCURITÉ	SAFETY RELAY	SICHERHEITSRELAIS
CL	TELERUTTORE DI LAVORO	RELAIS DE TRAVAIL	WORKING RELAY	ARBEITSRELAIS
R1	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATING ELEMENT	ROHRHEIZKÖRPER
C1-C2	CONNETTORE SCHEDA	CONNECTEUR DE CARTE	BOARD CONNECTOR	BOARD CONNECTOR
PC	CONNETTORE SONDE	SONDES DE MESURE	PROBE CONNECTOR	MESSSTASTER CONNECTOR
T	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT
VL	VENTOLA	VENTILATEUR	FAN	FAN



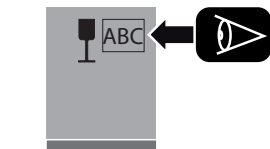
INSTALLAZIONE / INSTALLATION



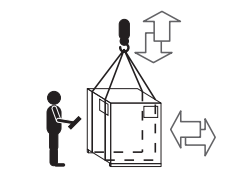
! OBBLIGO MONTAGGIO PORTE
! MANDATORY DOOR ASSEMBLY
! MONTAGE OBLIGATOIRE DES PORTES
! MONTAJE OBLIGATORIO DE LAS PUERTAS
! VERPFLICHTUNG TÜRENMONTAGE
! MONTAGEM OBRIGATÓRIA DAS PORTAS
! VERPLICHTE MONTAGE VAN DE DEUREN
! OBYAŹKOWY MONTAŻ DRZWI
! ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СБОРКА ДВЕРЕЙ
! OBLIGATORISK MONTERING AV DØRENE

a)

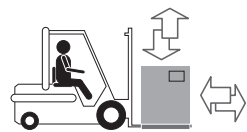
A



B



B

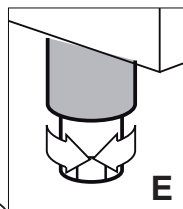
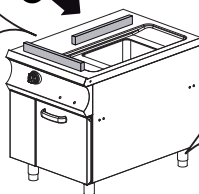
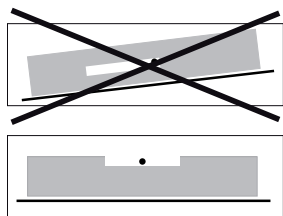


C



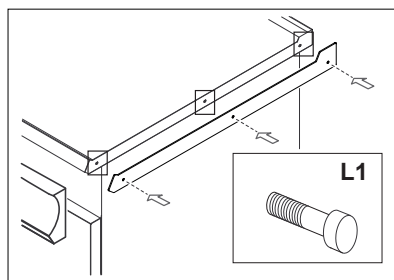
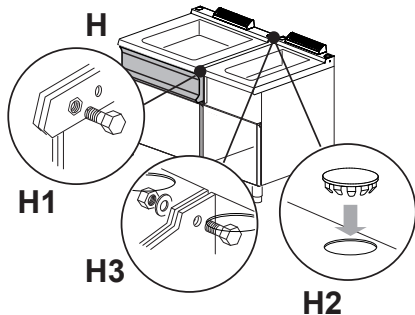
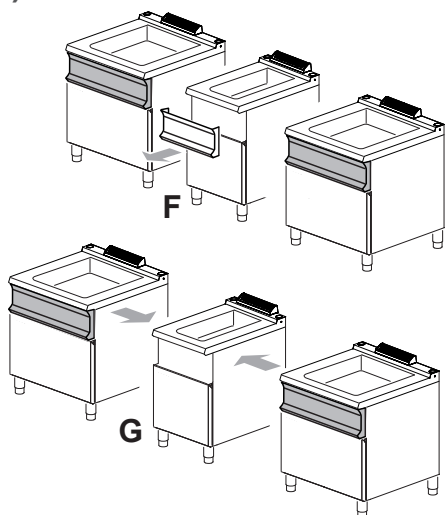
b)

D

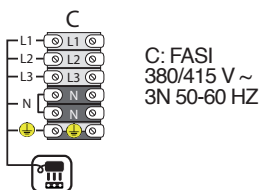
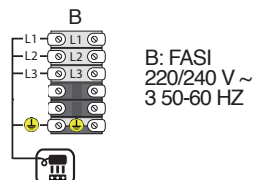
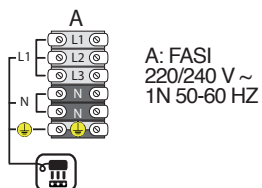


E

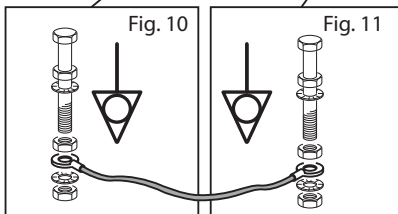
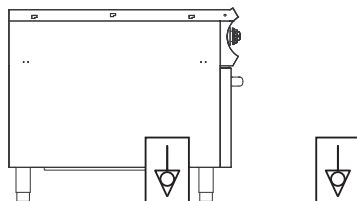
c)



d)



e)

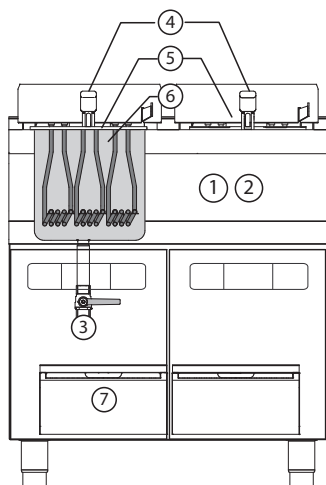




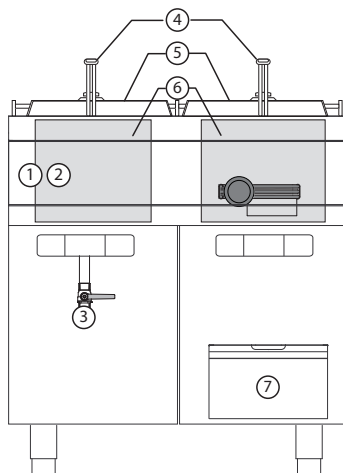
USO / USER

f)

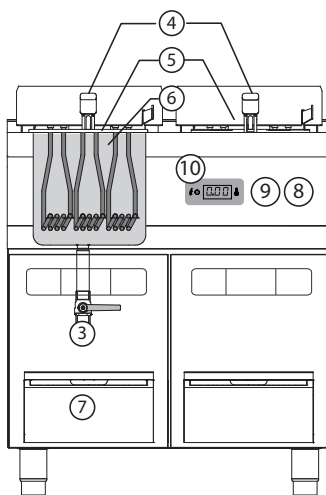
FRBE...



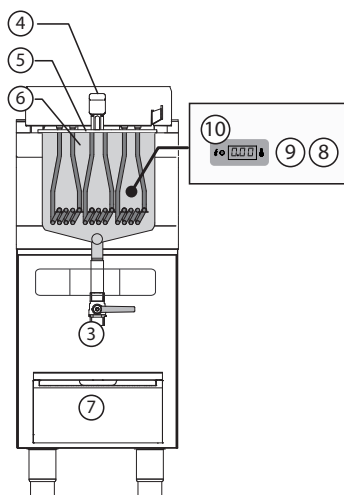
FRE...

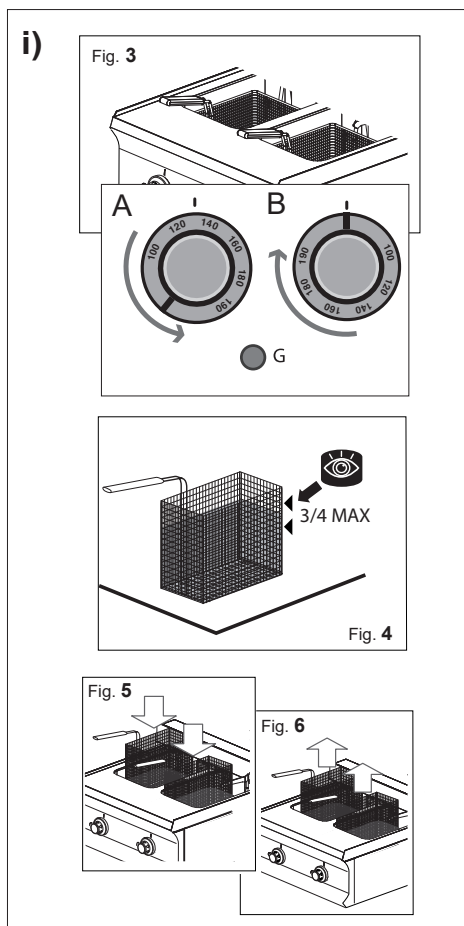
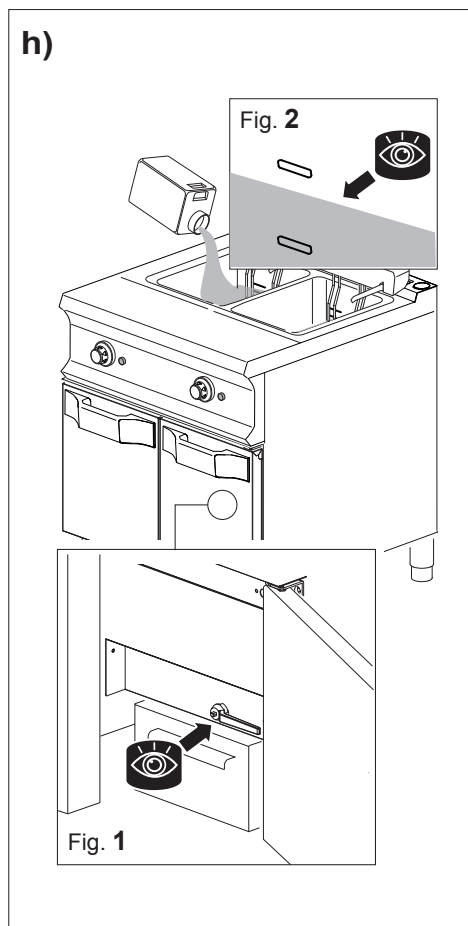
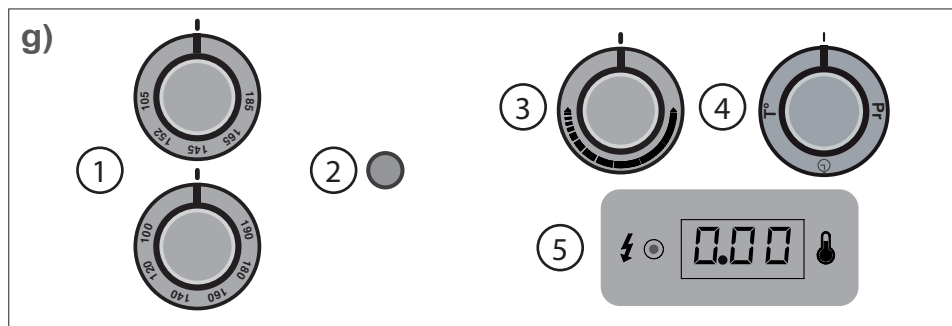


FRBE... AD

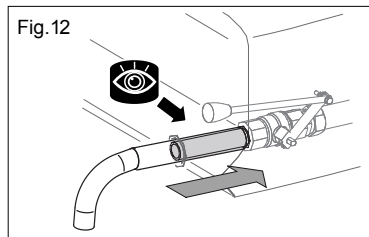
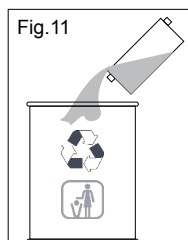
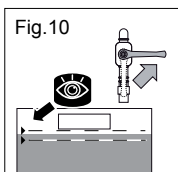
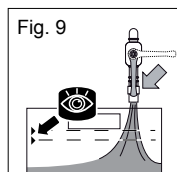
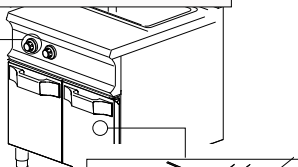
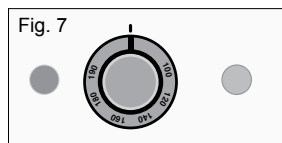


FRBE... AHP

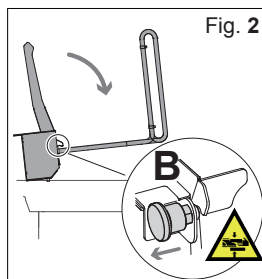
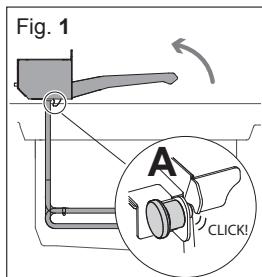




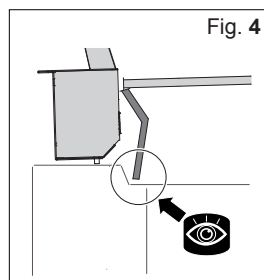
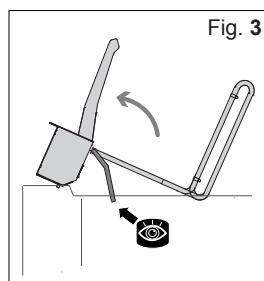
l)



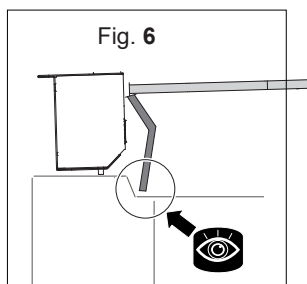
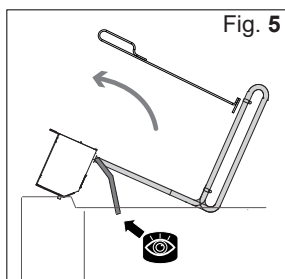
m)



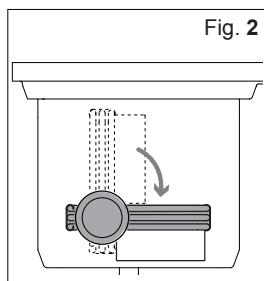
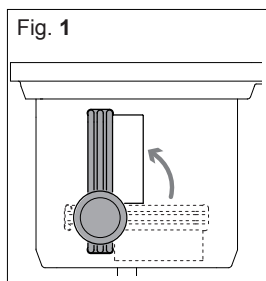
**MODELLI / MODELS
FRBE9... / FRBE74AHP**



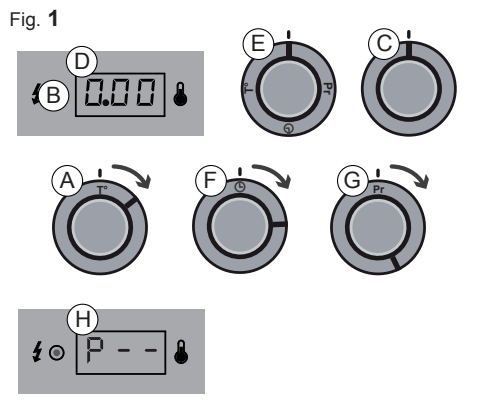
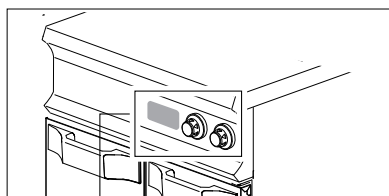
**m) MODELLO / MODEL
FRBE94AHP**



n)



o)





Grafen Europe Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12

62-023 Robakowo

info@grafen.com

www.grafen.com