

12/2017

Mod: E7/2VC4T

Production code: BBEVC277



Diamond
catering equipment



**ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP
HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

HU



**EVC277/477
EVC4F77**

11/2016 - Ed 0 - Cod.n° 186360



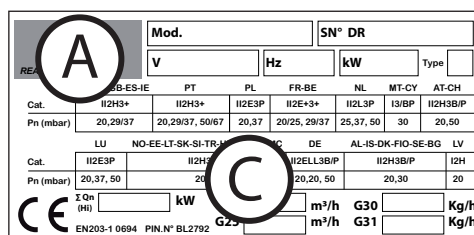
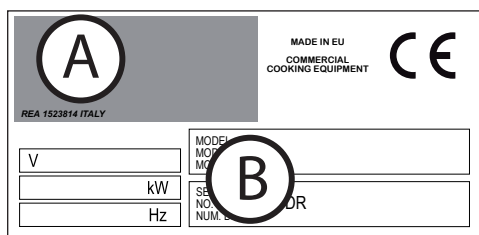
ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
ELEKTRISK



CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD:	N° 186360
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA:	2016 Rev. 0 - 11/2016
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNA - ELEKTRISCH - ЭЛЕКТРИКА
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR:	2016
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - ПОСВИДІРЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ - SAMSVARSEKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkarens adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gas Utrustning.



Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива о газовом оборудовании 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidigere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU о низковольтном оборудовании Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU о электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avtørring av elektriske og elektroniske produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 62233:2008; EN 60335-2-36:2003 EN 60335-1:2012/ A11:2014 EN 60335-2-36/A1:2005 EN 60335-2-36/A2:2008	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008; EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008 EN55011:2007; A2	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)

0. A DOKUMENTUM AZONOSÍTÁSA

0.1 VONATKOZÓ JOGSZABÁLYI HÁTTÉR

1. TÁJÉKOZTATÓ A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE

Bevezetés - A dokumentum célja - A dokumentum olvasása

A dokumentum megőrzése - Címzettek - Kezelői betanítási program

Vevőre háruló előkészítési munkák - A szállítás tartalma - Rendeltetésszerű használat

Működési feltételek - Tesztelés és garancia - Engedélyezés

2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Bevezetés - Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

Maradványkockázattal kapcsolatos útmutató

3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A főbb alkatrészek elhelyezkedése

Nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója

Leállítási módok leírása

Leállás működési rendellenesség miatt

Vészleállítás

Leállás munkafázis közben

Beüzemelés első indításkor

Tisztítás első indításkor

Napi beüzemelés

Napi vagy hosszabb üzemén kívül helyezés

Termelés indítása

Bekapcsolás

Termék berakás-kivétel

Üzemen kívül helyezés

4. RENDSZERES KARBANTARTÁS

Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

Az acél alkatrészek napi takarítása

Az üveg alkatrészek napi takarítása

Sütő napi tisztítása

Tisztítás hosszabb üzemén kívül helyezés előtt

Összefoglaló táblázat: illetékesség - beavatkozás - gyakoriság

Üzemzavar

5. HULLADÉKKEZELÉS

A berendezés üzemén kívül helyezése és megsemmisítése

Hulladékkezelés

Bevezetés

Jelen dokumentum a gyártó anyanyelvén (olaszul) íródott. Jelen dokumentumban megadott információkat csak a tárgyban szereplő berendezés használatával megbízott kezelő használhatja.

A kezelők oktatásának a működés és biztonság minden kérdésére ki kell terjednie. A különleges biztonsági előírásokat (Kötelességek - Tilalmak - Veszélyek) a tárgyalta témával kapcsolatos fejezetben találja. Jelen dokumentumba harmadik személyek csak a gyártó írásbeli engedélyével tekinthetnek be. A szöveg más kiadványokhoz csak a gyártó írásbeli engedélyével használható. A dokumentumban használt Ábrák/Képek/Rajzok/Tervrajzok tájékoztató jellegűek, ezért módosulhatnak. A gyártó fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül módosításokat hajtson végre.

A dokumentum célja

A kezelő és a berendezés között a gép teljes életciklusa alatt létrejövő minden kölcsönhatást alaposan kielemeztünk, mind a tervezés során, mind pedig jelen dokumentum megfogalmazásakor. Ezért reméljük, hogy jelen dokumentum segítségével lesz a berendezésre jellemző hatékonyság fenntartásban. Az itt megadott utasítások pontos betartásával a munkahelyi balesetveszély és/vagy a gazdasági károk kockázata minimálisra csökken.

A dokumentum olvasása

A dokumentum több fejezetre oszlik, melyek témánként tartalmazzák a berendezés kockázatmentes használatához szükséges összes információt. A fejezetek pontokra vannak osztva, melyek mindegyikét alcímmel és leírással láttunk el.

A dokumentum megőrzése

Jelen dokumentum az alap szállítmány elválaszthatatlan részét képezi, ezért a berendezés teljes élettartama alatt meg kell őrizni és szükség esetén használni kell.

Címzettek

Jelen dokumentum az "Általános" kezelők (korlátozott hatáskörrel és feladatkörrel rendelkező kezelő) kizárólagos használatára készült. Olyan személy, aki a berendezést bekapcsolt védelmi szerkezetek mellett működtetheti, a működtetésre megbízást és engedélyt kapott, továbbá képes a rendszeres karbantartási feladatok elvégzésére.

Kezelői betanítási program

A felhasználó külön kérésére a berendezést használó kezelő személyek részére betanítási tanfolyam szervezhető, a rendelés visszaigazolásban megadott módon.

Igény szerint a gyártó vagy a felhasználó telephelyén az alábbi felkészítő tanfolyamokra van lehetőség:

- Elektromos/elektronikus karbantartással megbízott szakirányú kezelő (Szaktechnikus).
- Gépészeti karbantartással megbízott szakirányú kezelő (Szaktechnikus).
- Az egyszerű üzemeltetéssel megbízott általános kezelő (Kezelő - Végfelhasználó).

Vevőre háruló előkészítési munkák

Amennyiben a szerződés erről másképp nem rendelkezik, a Vevőt terhelik általában:

- a helyiség előkészítési munkái (ideértve az esetleg szükséges kőműves munkát, alapozást vagy csatornázást);
- tökéletesen vízszintes, csúszásmentes, de nem érdes padlózati;
- a telepítés helyének az előkészítése, valamint a berendezés telepítése az elrendezési rajzon megadott méretek betartásával (alapozási terv);
- a berendezés igényeinek megfelelő kiszolgáló egységek előkészítése (elektromos hálózat, vízvezeték, gázvezeték, csatorna hálózat);
- az elektromos rendszer előkészítése a telepítés helyén érvényben lévő jogszabályokkal összhangban;
- megfelelő világítás a telepítés helyén érvényben lévő jogszabályokkal összhangban;
- szükség esetén az energia ellátó hálózat előtti és utáni biztonsági berendezések (differenciál megszakítók, EPH rendszer, biztonsági szelepek, stb.) a telepítés helyén érvényben lévő jogszabályokban előírtak szerint;
- földelési rendszer a hatályos jogszabályok szerint;
- szükség esetén (lásd a műszaki specifikációt) vízlágyító berendezés telepítése.

A szállítás tartalma

- Berendezés
- Fedél/Fedelek
- Fém kosár/Fém kosarak
- Kosár tartó rács
- Csövek és/vagy kábelek az energia hálózatra történő csatlakoztatáshoz (csak a munka megrendelésben jelzett esetekben).

A rendelés függvényében a szállítás tartalma változhat.

Rendeltetésszerű használat

Eredeti utasítások. Ez a készülék professzionális használatra lett tervezve. Jelen dokumentum tárgyát képező berendezés használata akkor tekinthető "Rendeltetésszerűnek", ha emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek főzéséhez vagy hőkezeléséhez alkalmazzák, minden más felhasználás "Nem rendeltetésszerűnek" minősül és veszélyes lehet. A berendezést a szerződésben lefektetett keretek között és a vonatkozó pontokban megadott és előírt teljesítménykorlátokon belül kell használni.

Működési feltételek

A berendezés úgy lett megtervezve, hogy kizárólag beltérben és az előírt műszaki és teljesítmény határokon belül használható. Az optimális és biztonságos működéshez be kell tartani az alábbi utasításokat.

A berendezést megfelelő helyre kell telepíteni, oly módon, hogy lehetővé tegye a normál kezelési műveleteket, valamint a rendszeres és rendkívüli karbantartást. Ezért megfelelő térrel kell rendelkezni az esetleges karbantartási beavatkozásokhoz, hogy a kezelő biztonsága ne kerüljön veszélybe.

A helyiségnek rendelkeznie kell továbbá a telepítéshez szükséges jellemzőkkel, vagyis:

- maximális relatív páratartalom: 80%
- hűtővíz minimális hőmérséklete $> +10\text{ °C}$;
- a padlónak csúszásmentesnek kell lennie, és a berendezést tökéletesen vízszintben kell elhelyezni;
- a helyiség szellőzését és megvilágítását úgy kell kialakítani, hogy megfeleljen a felhasználó országában érvényes jogszabályokban előírtaknak;
- a helyiségnek rendelkeznie kell szennyvízelvezetéssel, továbbá fel kell szerelni olyan megszakítókkel és zárócsapokkal, melyek szükség esetén minden energiaellátást megszakítanak a gép előtt.
- A berendezés mögötti / közvetlen közelében lévő falnak tűzállónak kell lennie és/vagy le kell szigetelni a lehetséges hőforrástól.

Tesztelés és garancia

Tesztelés: a berendezés tesztelését a gyártó a gyártás helyén az összeszerelési szakaszokban végezte el. A végrehajtott tesztelésre vonatkozó minden bizonylatot vevőnek átadjuk.

Garancia: a garancia a számla kiállításától számított 12 hónapig érvényes, és a meghibásodott alkatrészekre terjed ki. A csere és a szállítás vevőt terheli. Az elektromos alkatrészekre, tartozékokra és bármilyen más eltávolítható tárgyra a garancia nem terjed ki.

A gyártó által megbízott és a vevő telephelyén a garancia által fedezett meghibásodás kijavítását végző technikusok munkadíja a viszonteladót terheli, kivéve ha a meghibásodás jellege lehetővé teszi, hogy azt a vevő egyszerűen a helyszínen megoldja.

A garancia nem terjed ki a gyártó által a géppel együtt leszállított eszközökre, fogyóeszközökre.

A rendszeres karbantartási vagy a hibás telepítés miatti beavatkozást a garancia nem fedezi. A garancia csak az eredeti vevővel szemben érvényes.

A Gyártó a berendezés eredeti konfigurációjára vállal felelősséget.

A gyártó minden felelősséget elhárít a berendezés nem rendeltetésszerű használatára, illetve a jelen kézikönyvben nem szereplő vagy a gyártó által előzetesen nem engedélyezett beavatkozások miatt bekövetkező károk kapcsolatban.

A garancia az alábbi esetekben érvényét veszti:

- A szállítás és/vagy mozgatás során bekövetkező károk; ilyen esetben a vevőnek faxon vagy ajánlott levél útján tájékoztatni kell a viszonteladót és a szállítót, valamint a szállítmányozási okiratokon fel kell tüntetni a történeteket. A berendezés telepítésére szakosodott technikus dönti el a kár függvényében, hogy elvégezhető-e a telepítés.

A garancia érvényét veszti továbbá:

- A hibás telepítés miatt bekövetkező károk esetén.
- A nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkező károk esetén.
- A nem javasolt vagy nem eredeti alkatrészek használata miatt bekövetkező károk esetén.
- Nem megfelelő karbantartás vagy a karbantartás elmulasztása miatt bekövetkező károk esetén.
- A jelen dokumentumban leírtak be nem tartásából fakadó károk esetén.

Engedélyezés

Engedélyezés alatt a berendezéssel kapcsolatos tevékenységre vonatkozó engedély értendő.

Az engedélyt a berendezésért felelős személy adja ki (gyártó, vevő, aláíró, márkakereskedő és/vagy a helyiség tulajdonosa).

Bevezetés

	A kézikönyv az "Általános" gépkezelő (korlátozott hatáskörrel és feladatkörrel rendelkező kezelő) használatára készült. A kezelő olyan személy, aki a berendezést bekapcsolt védelmi szerkezetek mellett működtetheti, a működtetésre megbízást és engedélyt kapott, továbbá képes a rendszeres karbantartási feladatok elvégzésére.
	A berendezést használó kezelők oktatásának a működés és biztonság minden kérdésére ki kell terjednie. Tehát a beavatkozást megfelelő módon és eszközökkel, a szükséges biztonsági előírások betartása mellett kell elvégezni.
	Jelen kézikönyvben szereplő információk nem érintik a szállítást, a telepítést és a rendkívüli karbantartást, amit az adott beavatkozás típusának megfelelő, szakképzett személyeknek kell végezniük.
	Jelen dokumentum címzettje, az általános gépkezelő azt követően dolgozhat a berendezéssel, miután a vezető technikus a telepítést befejezte (szállítás, rögzítés, elektromos, víz-, gáz- és szennyvíz bekötések).
	Jelen dokumentum a berendezés módosításával vagy változtatásával kapcsolatos információkat nem érinti. A gyártó fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül módosításokat hajtson végre.

Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

	Átvételkor nyissa ki a gép csomagolását és ellenőrizze, hogy a berendezés és a tartozékok nem sérültek-e meg a szállítás során. Sérülés esetén azonnal jelezze a szállító felé az észlelteket, és ne végezze el a berendezés telepítését. Jelezze az észlelt problémát a szakképzett és engedéllyel rendelkező személyzet felé. A gyártó nem felelős a szállítás során bekövetkező károkért.
	A berendezésen engedéllyel nem rendelkező személyek (ideértve a gyerekeket, fogyatékkal élőket és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkezőket) semmilyen beavatkozást nem végezhetnek. A teljes dokumentáció átolvasása nélkül tilos a berendezésen bármilyen beavatkozást végezni.
	Bármilyen tevékenység végzése előtt olvassa el az útmutatót.
	Ha a beavatkozást biztonságos körülmények között kell végezni, zárjon el minden energiaellátást (elektromos, gáz, víz) a berendezés előtt.
	Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést. A személyes védőfelszerelésekkel kapcsolatban a munkavállalónak be kell tartania az Európai Unió által kiadott irányelveket. Zajosság ≤ 70 dB
	Ne hagyjon a berendezés közelében éghető tárgyat vagy anyagot. Ne zárja el a beszívó illetve a hőelvezető nyílásokat és/vagy réseket.
	A speciális hulladékok kezelését a hatályos jogszabályok szerint végezze.
	A berendezés feltöltésénél és leengedésénél fennáll az égés maradványkockázata, ami a felületek, tepsik, nem kezelt anyagok véletlen érintésekor fordulhat elő.
	A főzéshez alkalmazott edényeket úgy használja, hogy a termékfeldolgozás során a kezelő személy látóterében legyenek. A főzési eljárás során az edényekből a folyadék kifuthat, ami veszélyhelyzetet teremt.
	A berendezés nem megfelelő tisztántartása idő előtti elhasználódáshoz vezethet; ez hatással van a működésre és veszélyhelyzeteket teremthet.
	Szigorúan tilos a berendezésen elhelyezett címkéket, piktogramokat megváltoztatni vagy eltávolítani.

2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

	Jelen dokumentumot gondosan őrizze meg, hogy szükség esetén betekintésre a berendezést használó személyek rendelkezésére álljon.
	A berendezés vezérlő gombjai csak kézzel működtethetők. Hegyes, éles vagy hasonló eszközök használata miatt bekövetkező károk esetén a garancia érvényét veszti.
	Az áramütés és a balesetveszély minimalizálása érdekében vizes kézzel ne csatlakoztassa és kösse le az egységet.
	A főzési területre való belépéskor ne feledje, hogy fennáll az égésveszély. Ezért megfelelő személyes védőfelszerelés használata kötelező.
	Ne használja a készüléket üres edényekkel. Égési sérülés következhet be
	Ne használja a készüléket, ha megsérült/elrepedt a felület. Ne használjon hideg folyadékokat (pl. vizet), a forró felületen. Ekkor ugyanis a hősokk miatt megrepedhet a kerámia.

Maradványkockázattal kapcsolatos útmutató

Annak ellenére, hogy betartottuk a "helyes gyártási technológiai" szabályokat és a termék gyártását és forgalmazását szabályozó törvényi rendelkezéseket, továbbra is fennállnak olyan "maradványkockázatok", melyek a berendezés természeténél fogva nem küszöbölhetők ki. Ezek az alábbiak:

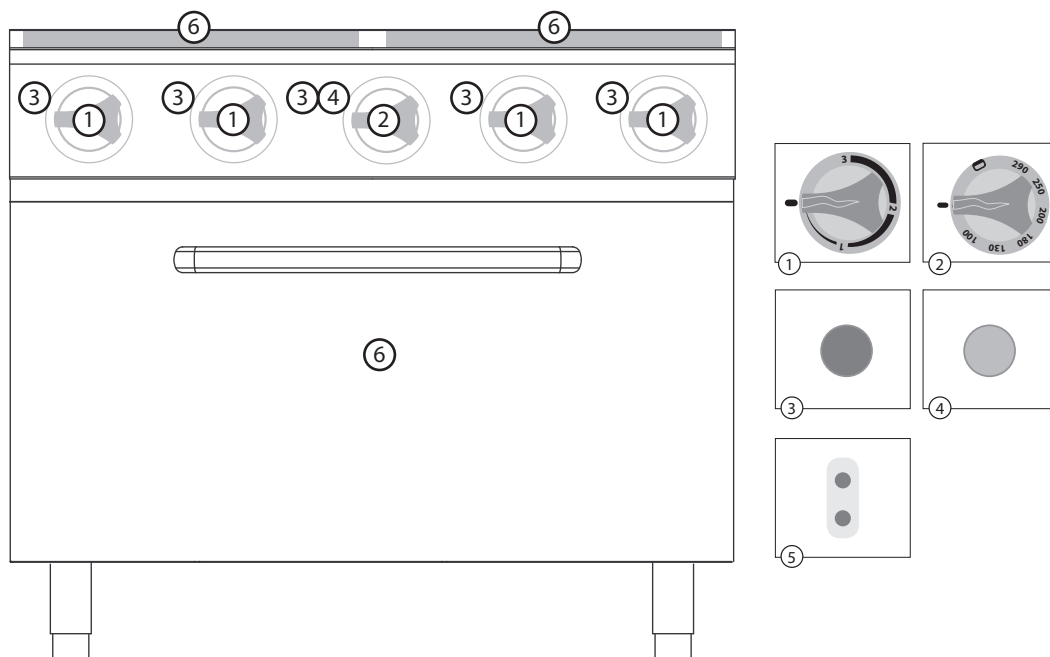
	Áramütés veszélye: Ez a veszély akkor áll fenn, ha feszültség alatt lévő elektromos és/vagy elektronikus szerkezeten kíván beavatkozást végrehajtani.
	Égésveszély: Ez a veszély akkor áll fenn, ha magas hőmérsékletű anyagokkal véletlen módon érintkezik.
	Égésveszély kiömlés miatt: Ez a veszély akkor áll fenn, ha magas hőmérsékletű, kiömlő anyagokkal véletlen módon érintkezik. Az olyan folyadékkal és/vagy szilárd anyagokkal túltelített edények, melyek a melegítés során alakváltozáson mennek át (szilárdból folyékony halmazállapotúvá válnak), helytelen használat esetén égést okozhatnak. A munkafázis során a használt edényeket úgy kell elhelyezni, hogy megkönnyítse a rálátást.
	Robbanásveszély: Ez a maradványkockázat akkor áll fenn, ha: • a beltérben gázszag érzékelhető; • a berendezést robbanásveszélyes anyagokat tartalmazó környezetben használja; • a célnak nem megfelelő, lezárt téglékben (például konzervdobozok), található élelmiszer használ.
	Tűzveszély: Ez a maradványkockázat akkor áll fenn, ha: • gyúlékony folyadékokat használ (például alkoholt).

3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A főbb alkatrészek elhelyezkedése

Az ábrák elhelyezkedése csak tájékoztató jellegű, ezért módosulhat.

1. Főzőlap bekapcsoló és hőmérséklet szabályozó gomb
2. Sütő bekapcsoló és hőmérséklet szabályozó gomb
3. Zöld jelzőfény
4. Sárga jelzőfény
5. Érzékelő Led
6. Főzőlap / Sütőtér (sütő)



Nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója

Az ábrák elhelyezkedése csak tájékoztató jellegű, ezért módosulhat.

	Termosztát gomb (ELEKTROMOS). 1. Üzemi hőmérséklet szabályozása. 2. Felfűtési fázis Indítás/Leállítás.
	Termosztát gomb (ELEKTROMOS). 1. Üzemi hőmérséklet szabályozása. 2. Felfűtési fázis Indítás/Leállítás. 3. Grill funkció
	Sárga fényjelzés (GÁZ/ELEKTROMOS): A jelzőfény, ha van, a termosztát gomb használatával függ össze. A jelzőlámpa felgyulladás a felfűtési fázist jelzi.
	Zöld fényjelzés (GÁZ/ELEKTROMOS): A bekapcsoló gomb használatával összefüggő jelzőfény. A jelzőlámpa felgyulladás egy működési fázist jelez.
	Sensor (ELEKTRISCH). Voert een functie uit: 1. Az érzékelő; a meleg jelenlétét jelzi ($T \geq 60^\circ$). Az első és hátsó lemezen egyaránt.

3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Leállítási módok leírása

	Vészleállítás esetén, vagy amennyiben működési rendellenesség miatt történik a leállítás, közvetlen veszély esetén a berendezés előtt le kell zárni minden energia ellátó (elektromos, gáz, víz) hálózatot.
	A rajzon a gomboknak az a helyzete látható, melyben vészleállítás során (A1-B1-C1-D1-E1) vagy munkavégzési szakaszban történő leállítás során állnak (A2-B2-C2-D2-E2).

Leállítás működési rendellenesség miatt

Biztonsági termosztát

Alapfelszereltség az alábbi modelleknél:

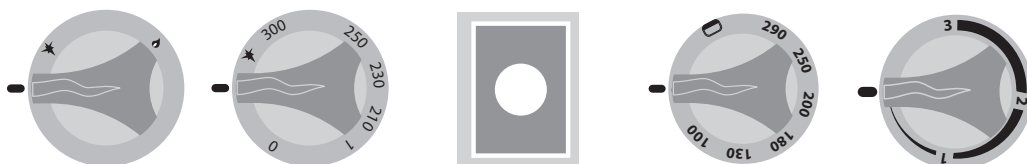
- Olajsütő (minden modellen megtalálható)
- Billenő serpenyő (minden modellen megtalálható)
- Főzőüst (minden modellen megtalálható)
- Tésztafőző (csak az elektromos modelleknél)
- Tűzhely (minden elektromos sütővel felszerelt modellen megtalálható)
- Frytop minden elektromos modellnél (csak 900-980-hoz)
- Lávakő (nincs)
- Vízfürdő (nincs)
- Teli főzőlap (csak 900-980-hoz: minden gázsütővel felszerelt modellen megtalálható)
- Indukció (minden modellnél megtalálható)

Leállítás: Veszélyes helyzetekben vagy körülmények között, a biztonsági termosztát beavatkozik és automatikusan leállítja a hőtermelést. A termelési ciklus a rendellenesség okának megszüntetéséig leáll.

Újraindítás: A biztonsági termosztát beavatkozását kiváltó probléma megszüntetése után az arra felhatalmazott kezelő a megfelelő vezérlőgombok segítségével újraindíthatja a berendezés működését.

Vészleállítás

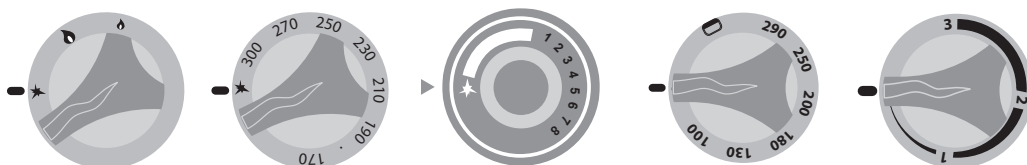
A veszélyesnek ítélt esetekben modell függvényében tekerje el a gombot "Nulla" állásba (A-B-C-D-E-1). Lásd nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója.



Leállítás munkafázis közben

Olyan esetekben, amikor a hőtermelést ideiglenesen le kell állítani, az alábbiak szerint járjon el:

- Gázkészülék: Forgassa el a gombot piezoelektromos állásba (A-B-C-2), az őrláng továbbra is működik, de a gázellátás az égőfejnél megszűnik.
- Elektromos készülék: A hőtermelés leállításához forgassa a "D2-E2" gombokat "Nulla" állásba. (Lásd nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója).



Beüzemelés első indításkor

	Az első beüzemelés előtt, illetve hosszabb állásidő után a berendezést gondosan meg kell tisztítani, az esetleges idegen anyag maradványok eltávolítása érdekében (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).
    	Tisztítás első indításkor A berendezést ne tisztítsa nagynyomású és/vagy közvetlen vízszugárral. Kézzel távolítsa el a külső védőfóliát, majd gondosan tisztítsa meg a berendezés minden külső elemét. A külső elemek tisztításánál leírt műveletek befejeztével el kell végezni a "Napi Tisztításnál" leírtakat (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).

Napi beüzemelés

Eljárás:

1. Ellenőrizze, hogy a berendezés tökéletesen tiszta és higiénikus állapotban van-e.
2. Ellenőrizze, hogy a helyiség szellőző rendszere megfelelően működik-e.
3. Szükség esetén dugja be a berendezés csatlakozóját az elektromos hálózati dugaljba.
4. Nyissa ki a berendezés előtti hálózati csapokat (elektromos, gáz, víz).
5. Ellenőrizze, hogy a szennyvízelvezető (ha van) nincs-e eldugulva.
6. Végezze el a "Termelés elindítása" c. pontban leírt műveleteket.

Napi vagy hosszabb üzemben kívül helyezés

Eljárás:

1. Zárja el a berendezés előtti hálózati csapokat (elektromos, gáz, víz).
2. Ellenőrizze, hogy a leeresztő csapok (ha vannak) "Zárva" állásban legyenek.
3. Ellenőrizze, hogy a berendezés tökéletesen tiszta és higiénikus állapotban van-e (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).

	Hosszabb üzemben kívüli időszak esetén óvja a korrózióknak leginkább kitett elemeket az adott fejezetben leírtak szerint (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).
---	---

Termelés indítása

	A műveletek elvégzése előtt olvassa el a "Napi üzembe helyezés" pontot.
	A berendezés feltöltésénél és leengedésénél fennáll az égés maradványkockázata, ami főzőlap, sütőtér, illetve a használt edények vagy anyagok véletlen érintésekor fordulhat elő.
	Alkalmazzon megfelelő egyéni óvintézkedéseket. Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést.
	A főzendő alapanyagokat a főzés céljára használt edényekbe kell helyezni, majd a megfelelő módon elhelyezni a főzőlapon vagy a sütőtérben.
	Az edény maximális átmérőjének meg kell egyeznie a főzési zóna átmérőjével.
	Mielőtt először használná a sütőt, melegítse fel maximális hőmérsékletre 30-40 percig, miközben zárva tartja az ajtaját, mert így kiegészíthető belőle minden olajos maradvány, amely kellemetlen szagokat okozhatna.

3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓV

Bekapcsolás/Kikapcsolás

A főzés megkezdéséhez kövesse az alábbi eljárást:

FŐZŐLAPOK

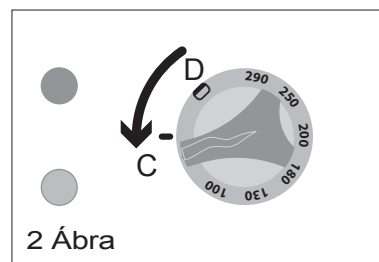
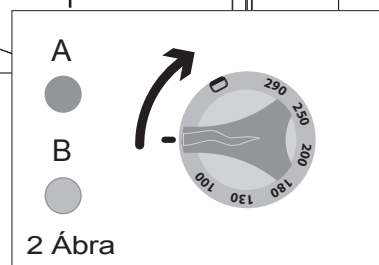
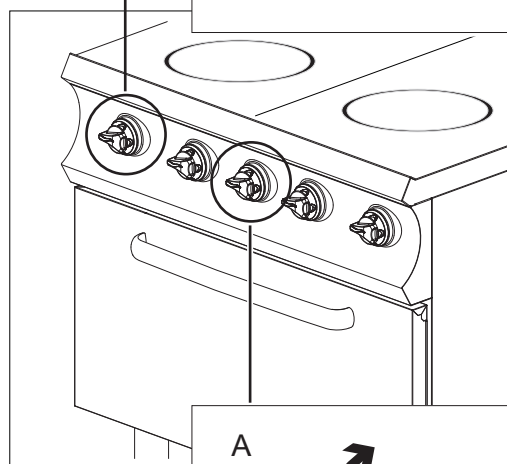
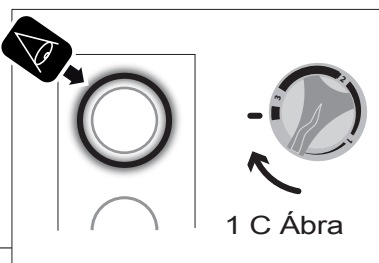
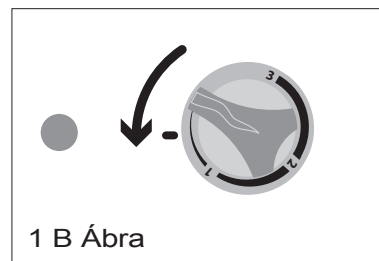
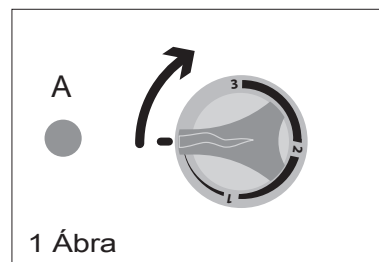
1. Az üzemi hőmérséklet beállításához forgassa a gombot a kívánt állásba (1. ábra FŐZŐLAPOK)
2. A zöld jelzőlámpa felgyulladása a működési fázist jelzi (1. A ábra).
3. A hőtermelés leállításához forgassa a gombot "Nulla" állásba (1 B ábra).

	A főzőlapok felfűtési sebességét a gomb elforgatásával lehet beállítani (0-tól 3-ig). A 3-os állás a maximális felfűtési gyorsaságot jelenti.
	Az érzékelő (az üveg lapon lévő piros led); a meleg jelenlétét jelzi. Az első és hátsó lemezen egyaránt ($T \geq 60^\circ$)
	A második fűtőszál bekapcsolásához fordítsa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig, majd adja ki a bekapcsolási parancsot (1/C ábra).

SÜTŐ

1. Az üzemi hőmérséklet beállításához forgassa a gombot a kívánt állásba (2. ábra SÜTŐ).
2. A zöld jelzőlámpa felgyulladása a működési fázist jelzi (2. A ábra).
A sárga jelzőlámpa felgyulladása a felfűtési fázist jelzi (2. B ábra).
3. A hőtermelés leállításához forgassa a gombot "Nulla" állásba (2. C ábra).

	A sütő üzemi hőmérsékletét a termosztát gomb elforgatásával lehet beállítani (Lásd a gombon található jelzéseket).
	Ha csak a felső fűtőszálakat szeretné bekapcsolni, akkor forgassa a kapcsolót a megfelelő jelre (2/D ábra).



3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Termék berakás-kivétel

	Az edényben lévő termék mennyisége nem haladhatja meg az edény űrtartalmának 3/4-ét.
	A főzendő termékeket a készüléken kívül eső területen kell az edényekbe helyezni, majd megfelelően elhelyezni a sütőtérben (sütő) és/vagy a főzőlapon.
	Használjon megfelelő edényeket (pl. rozsdamentes acélból készült lapos fenekű lábosokat).

Helyezze el az edényt a főzőlap közepén (3. ábra).

A főzési eljárás végén vegye le az edényt a főzőlapról és helyezze el egy előre kialakított helyen.

A sütő betöltéséhez ki kell nyitni a sütőajtót, behelyezni az edényt a sütőtérbe, a rács közepére (4. ábra). Berakás után zárja vissza a sütőajtót.

	Az ajtót úgy nyissa ki, hogy közben a berendezés oldalánál áll, így elkerülheti a közvetlen hőforrást.
--	--

A főzési eljárás végén vegye ki a terméket és helyezze el egy előre kialakított helyen.

Miután a terméket levette, tegyen fel újabb terméket, vagy folytassa az "Üzemen kívül helyezés" pontban leírtakkal.

Üzemen kívül helyezés

A munkaciklus befejeztével forgassa el a készüléken található gombokat "Nulla" állásba.

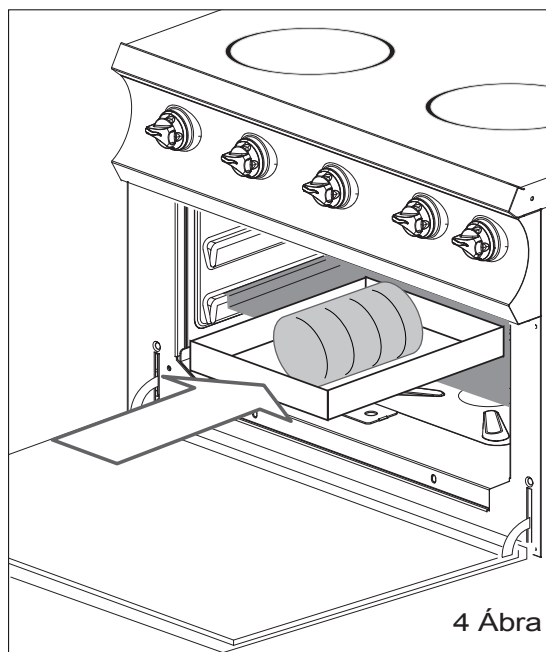
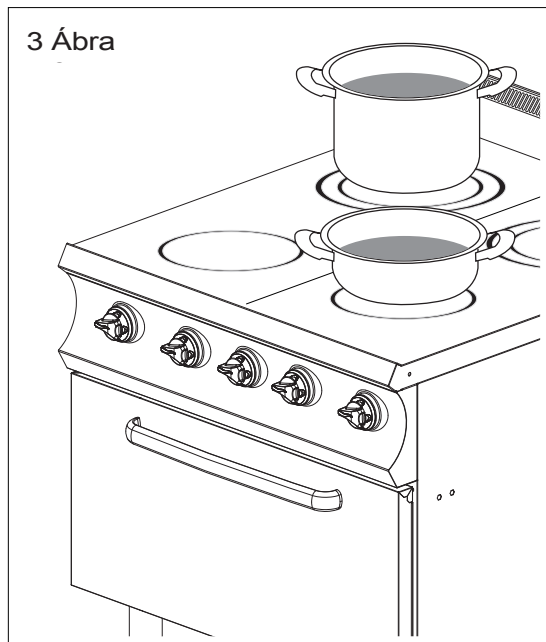
	A berendezést rendszeresen meg kell tisztítani, minden lerakódást és/vagy élelmiszer maradványt el kell távolítani: "Karbantartás"
	A jelzőfényeknek, ha vannak, minden munkaciklus végén lekapcsolva kell lenniük.

Ellenőrizze, hogy a berendezés tökéletesen tiszta és higiénikus állapotban van-e (Lásd a Karbantartásnál).

Zárja el a berendezés előtti hálózati csapokat (elektromos, gáz, víz).

Ellenőrizze, hogy a leeresztő csapok (ha vannak) "Zárva" állásban legyenek.

3 Ábra



4 Ábra

4. RENDSZERES KARBANTARTÁS

Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

	Amennyiben a berendezés kéményhez van csatlakoztatva, az elvezető csövet az országban érvényes jogszabályokban leírtak szerint kell tisztítani (erre vonatkozó információkért vegye fel a kapcsolatot a telepítést végzővel).
	A berendezés tökéletes műszaki állapotának biztosítása érdekében évente legalább egyszer végeztesse el egy karbantartást a szervizszolgálat által megbízott technikussal.
	A berendezésen engedéllyel nem rendelkező személyek (ideértve a gyerekeket, fogyatékkal élőket és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkezőket) semmilyen beavatkozást nem végezhetnek. Az általános kezelőnek tilos bármilyen olyan beavatkozást végeznie, ami a szakképzett és engedéllyel rendelkező technikus hatáskörébe tartozik.
 	A főzési területre való belépéskor ne feledje, hogy fennáll az égésveszély. Ezért megfelelő személyes védőfelszerelés használata kötelező.
 	A tisztítási vagy karbantartási műveletek elvégzésénél a biztonságos feltételek garantálásához zárja el a berendezés előtt az áramellátást.
	Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést. A személyes védőfelszerelésekkel kapcsolatban a munkavállalónak be kell tartania az Európai Unió által kiadott irányelveket.
	A berendezés élelmiszerek elkészítéséhez használandó, ezért tartsa folyamatosan tisztán mind a berendezést, mind annak környezetét. Az optimális higiénikus feltételek be nem tartása idő előtti elhasználódáshoz vezethet és veszélyhelyzeteket teremthet.
	A hőforrás közelében lerakódott szennyeződések a normál működés során meggyulladhatnak és veszélyhelyzetet teremthetnek. A berendezést rendszeresen meg kell tisztítani, minden lerakódást és/vagy élelmiszer maradványt el kell távolítani.
	A főzés során használt só és/vagy ecet vagy egyéb savas anyagok hosszú távon korróziót okozhatnak a sütőtéren belül. A munkaciklus végén a készüléket megfelelő tisztítószerrel gondosan meg kell tisztítani ezektől az anyagoktól, majd leöblíteni és megszáritani.
	Figyeljen oda a rozsdamentes acél felületekre, hogy ne sértse meg őket, ezért kerülje a korrózív termékek, illetve a dörzsölő anyagok vagy éles eszközök használatát.
	A sütőtér tisztításához használt tisztító folyadéknak meghatározott kémiai jellemzőkkel kell rendelkeznie: 12-nél nagyobb pH érték, klór- és ammóniamentes, vízhez hasonló viszkozitás és sűrűség. Ne használjon agresszív termékeket a berendezés külső és belső tisztításához (kereskedelmi forgalomban kapható, acél, üveg vagy lakkozott felületek tisztításához ajánlott terméket használjon).
	Figyelmesen olvassa el a használt termék címkéjén található utasításokat, valamint viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést (Lásd a csomagoláson feltüntetett védőfelszereléseket).
	A berendezést ne tisztítsa nagynyomású és/vagy közvetlen vízsugárral. A felületeket ivóvízzel öblítse át, majd törölje szárazra egy nedvszívó ronggyal vagy más nem dörzsölő anyaggal.
	A véletlenül a főzőlapra eső, cukrot tartalmazó élelmiszereket azonnal el kell távolítani egy megfelelő eszközzel (üvegkaparóval), nehogy meghibásodjon a készülék.
	Vigye távolabb a működésben lévő főzési zónától az olyan anyagokat, mint az alufólia és a műanyag edények, nehogy veszélyeztessék a készülék állapotát.
	Legyen óvatos, amikor használja a készüléket: a főzőlap üvegből készült. Ne használja a főzőlapot munkalapként.
	Használjon tiszta aljú edényeket, nehogy megsérüljön a főzőlapok felülete, mert ettől leromlik a készülék használhatósága.
	Hosszabb üzemén kívüli időszak esetén le kell kötni a berendezést az összes energia ellátó hálózatról, továbbá alaposan meg kell tisztítani a készülék külső és belső részeit.
	Mielőtt az alábbiakban leírt tisztítási műveleteket elkezdené, a kezelő köteles átnézni a teljes dokumentumot.
   	A hulladékok kezelését a hatályos jogszabályi előírások szerint végezze.

	Az acél alkatrészek napi takarítása Vigye fel normál permetezővel a teljes érintett felületre a tisztítófolyadékot, majd kézzel, egy nem karcoló szivaccsal alaposan tisztítsa meg a teljes felületet. A tisztítás végeztével öblítse ki a sütőteret ivóvízzel (ne használjon túlnyomásos és/vagy közvetlen vízsugarat). Miután sikeresen elvégezte a fenti műveleteket, óvatosan törölje le egy nem koptató hatású ronggyal a teljes felületet. Ha szükséges, ismételje meg az előző lépéseket; végezzon el egy új tisztítási ciklust.
	Az üveg alkatrészek napi takarítása Várja meg amíg a berendezés lehül. Ne használjon soha nagy nyomású és/vagy közvetlen vízsugarat. A maradék szennyeződések megfelelő eszközzel kell eltávolítani. Vigye fel a megfelelő tisztítószer az érintett területre, majd alaposan törölje le egy nedves ruhával. Miután sikeresen elvégezte a fenti műveleteket, óvatosan törölje le egy nem koptató hatású ronggyal a teljes felületet. Ha szükséges, ismételje meg az előző lépéseket; végezzon el egy új tisztítási ciklust.
	Sütő napi tisztítása A készülék típusának függvényében távolítsa el: a rácsokat, tepsiket vagy a sütőtérből kivehető egyéb tárgyakat. Kb. 20 percig melegítse fel a sütőteret. Nyissa ki az ajtót és néhány másodpercig hagyja hűlni a sütőteret. Egy normál gőzölő segítségével vigye fel a főzőtér teljes felületére a tisztító folyadékot, majd egy nem dörzsölős szivaccsal alaposan tisztítsa meg az egész felületet. A művelet végén ivóvizet használva öblítse át bő vízzel (ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízsugarat) a sütőteret. A fent leírt műveletek elvégzését követően egy nem dörzsölős ronggyal törölje szárazra a főzőteret. Szükség esetén ismételje meg a fent leírtakat. Tisztítsa meg ivóvízzel és tisztítószerrel a sütőtérből előzetesen eltávolított elemeket ((ácsok, tepsik, kosarak vagy más kivehető elemek), gondosan öblítse át, és visszahelyezés előtt szárítsa meg őket. Ahhoz hogy minden nedvességet eltávolítson a rendszeres tisztítási műveletek befejeztével be kell kapcsolni a készüléket és kikapcsolás előtt minimumon kb. 5 percig működtetni (Lásd Használati utasítás 3. részében leírt eljárást: Bekapcsolás/Kikapcsolás).
	Tisztítás hosszabb üzemén kívül helyezés előtt Hosszabb üzemén kívüli időszak esetén el kell végezni a napi tisztításnál leírt eljárást. A művelet után a korróziónak leginkább kitett elemeket az alábbiak szerint kell védeni: • Az elemek tisztításához langyos enyhén szappanos vizet használjon; • Gondosan öblítse le a részeket, de ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízsugarat. • Dörzsmentes anyaggal törölje szárazra az összes felületet. • Egy vazelinos olajjal enyhén átitatott nem dörzsölős ronggyal törölje át az összes rozsdamentes acél felületet, hogy egy védőréteg alakuljon ki rajtuk. Gumitömítéssel felszerelt készülékek esetén hagyja kissé nyitva az ajtót, hogy szellőzhessen, és vigyen fel egy védő talkum réteget a gumitömítés felületére. Időszakosan szellőztesse át a készülékeket és a helyiséget.

4. RENDSZERES KARBANTARTÁS

Összefoglaló táblázat: illetékesség - beavatkozás - gyakoriság

	"Általános" kezelő Olyan személy, aki a berendezést bekapcsolt védelmi szerkezetek mellett működtetheti, az egyszerű működtetésre megbízást és engedélyt kapott.
	Szakirányú kezelő A készülék mozgatásával, szállításával, telepítésével, karbantartásával, javításával és elbontásával megbízott szakképzett kezelő.

	ELVÉGZENDŐ MŰVELETEK	MŰVELETEK GYAKORISÁGA
	Tisztítás első indításkor	Érkezéskor telepítés után
	Ellenőrzése a tápkábel	Érkezéskor telepítés után - Éves
	Készülék tisztítása	Napi
	Élelmiszerrel érintkező részek tisztítása	Napi
	Kémény tisztítása	Éves
	Termosztát ellenőrzése	Érkezéskor telepítés után - Éves
	Mikrokapcsoló ellenőrzése	Érkezéskor telepítés után - Éves
	A főzőlapok tisztítása	Napi

	Meghibásodás esetén az általános kezelő elvégez egy elsődleges ellenőrzést és amennyiben felhatalmazással rendelkezik, megszünteti a rendellenesség okát és helyreállítja a berendezés megfelelő működését.
	Ha a hiba oka nem szüntethető meg, az elektromos hálózatról lekötve kapcsolja ki a készüléket és zárja el az ellátást biztosító csapokat, majd vegye fel a kapcsolatot a meghatalmazott műszaki szervizzel.
	Amennyiben az általános kezelő nem tudta megállapítani a hiba okát, vagy ha a működés helyreállítása olyan műveleteket igényel, melyre az általános kezelőnek nincs felhatalmazása, az engedéllyel rendelkező műszaki karbantartónak kell beavatkoznia.
	Ha a hálózati kábel sérült, cseréltesse ki egy megbízott szervizhez

4. RENDSZERES KARBANTARTÁS

Üzemzavar



Amennyiben a készülék nem működik megfelelően, a kisebb problémákat az alábbi táblázat segítségével próbálja megoldani.

RENDELLENESSÉG	LEHETSÉGES OK	BEAVATKOZÁS
A készüléket nem lehet bekapcsolni	- A főkapcsoló nincs bekapcsolva - A differenciál megszakító és/vagy a mágneses megszakító leoldott	- Kapcsolja be a főkapcsolót - Állítsa helyre a differenciál megszakítót és/vagy a mágneses megszakítót
A főzőtérben foltok láthatók.	- Vízminőség - Rossz minőségű tisztítószer - Nem megfelelő öblítés	- Használja a javasolt tisztítószer (üvegkerámia főzőlap) - Ismételje meg az öblítést
A jelzőfények kikapcsolva maradnak.	- A főkapcsoló nincs bekapcsolva - A differenciál megszakító és/vagy a mágneses megszakító leoldott	- Kapcsolja be a főkapcsolót - Állítsa helyre a differenciál megszakítót és/vagy a mágneses megszakítót
A készülék nem melegít	Megsérültek a belső alkatrészek	Hívja fel a meghatalmazott márkaszervizt



Ha a hiba oka nem szüntethető meg, kapcsolja ki a készüléket és zárja el az ellátást biztosító csapokat, majd vegye fel a kapcsolatot a meghatalmazott műszaki szervizzel.



A berendezés üzemén kívül helyezése és megsemmisítése



AZ ANYAGOK MEGSEMMISÍTÉSÉT KÖTELEZŐ A BERENDEZÉS ELBONTÁSI ORSZÁGÁBAN ÉRVÉNYBEN LÉVŐ ELJÁRÁS SZERINT VÉGREHAJTANI.

Az elektromos és elektronikus készülékekben alkalmazott káros anyagok használatának csökkentésére és a hulladékkezelésre vonatkozó irányelvek (lásd 0.1 sz. Szakasz) ÉRTELMEBEN. A berendezésen vagy annak csomagolásán elhelyezett, áthúzott konténerrel jelölt szimbólum azt jelzi, hogy a készülék hasznos élettartamát követően a berendezés egyéb hulladékoktól elkülönítve gyűjtendő össze.

Jelen készülék esetén, a hasznos élettartam lejártá után a szelektív begyűjtés a gyártó szervezésében és kezelésében történik. A felhasználó, amennyiben szeretné a használaton kívüli berendezést elszállíttatni, vegye fel a kapcsolatot a gyártóval, és az elkülönített összegyűjtés érdekében kövesse az általa alkalmazott eljárást. A használaton kívüli készülék megfelelő szelektív begyűjtése, majd ezt követően a környezetvédelmi szempontokkal kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és megsemmisítése révén elkerülhetők a környezetre és az egészségre ártalmas esetleges negatív hatások, valamint lehetővé válik a berendezést alkotó anyagok újrafelhasználása és/vagy újrahasznosítása. A termék törvénytelen megsemmisítése az érvényben lévő jogszabályokban foglalt szankciókat vonja maga után.



Az üzemén kívül helyezést és a berendezés megsemmisítését szakképzett személyeknek kell végezniük.

Hulladékkezelés



A használat és a karbantartás során kerülje a szennyező anyagok (olajok, zsírok, stb.) környezetbe való kijuttatását és az egyes anyagok összetételének függvényében, valamint a vonatkozó hatályos jogszabályok betartása mellett gondoskodjon a szelektív hulladékkezelésről.

A hulladékok szabálytalan megsemmisítése a szabálysértés elkövetési országában hatályos törvényekben szabályozott büntetés kiszabását vonja maga után.

