MOD : C4EA7-BF

Production code : DIMPR77A

08/2023

FB7... T / A / FG / FE / FEV / FM / AFG / AFE / AFEV / AFM...

FB711MFG4 / MA4...

TPG77T / A / FG...

TPG711FG2 / T2 / 7152FG4 / 715T4...

FB9.. T / A...

FB9... FG / FE / FM / AFG / AFE / FGM / FGMG...

TPG98T / A / FG...

CUCINA - TUTTAPIASTRA (FLEX BURNER) IT
MANUALE DI INSTALLAZIONE E USO

STOVE - SOLID TOP (FLEX BURNER) EN
INSTALLATIONS AND USE INSTRUCTIONS

CUISINE - PLAQUES COUP DE FEU (FLEX BURNER) FR
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

COCINA - PLACA TOTAL (FLEX BURNER) ES
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

HERD - GLÜHPLATTE (FLEX BURNER) DE
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

COZINHA - CHAPEIRA (FLEX BURNER) PT
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

KEUKEN - VOLLE PLAAT (FLEX BURNER) NL
HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

KUCHENKA - TYLKO Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ (FLEX BURNER) PL
PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

КУХОННАЯ ПЛИТА - СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ (FLEX BURNER) RU
РУКОВОДТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

KOMFYR - HELDEKKENDE PLATE (FLEX BURNER) NO
HÅNDBOK FOR INSTALLASJON OG BRUK

03/2022 - Ed 1 - Cod. n° 200768

GAS

DESCRIZIONE DEI PITTOGRAMMI

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

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

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

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

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

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

Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi 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.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

SOMMARIO

1-2.INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

3.POSIZIONAMENTO E MOVIMENTAZIONE

4.ALLACCIAMENTO ALLE FONTI DI ENERGIA

5. OPERAZIONI PER LA MESSA IN SERVIZIO

6. CAMBIO TIPOLOGIA GAS

7. FLEX BURNER

8. SOSTITUZIONE COMPONENTI

9. ISTRUZIONI PER L'USO

10. MANUTENZIONE

11. SMALTIMENTO

12. 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.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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

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

PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE / Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:
• predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
• pavimentazione anti sdrucciolo senza asperità;
• predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
• predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (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 vigent 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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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

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

COLLAUDO E GARANZIA /

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

Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione dell'apparecchiatura, tale durata non è prorogabile. Copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti 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: • Danni provocati da una errata installazione.

• Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.

• Danni provocati da uso di ricambi non originali.

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

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

AUTORIZZAZIONE /

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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).

FLEX BURNER / Con l'indicazione "Flex Burner" s'intende la possibilità di modificare la potenza e/o posizione dei bruciatori fuochi aperti all'interno dell'apparecchiatura. Operazione eseguibile solo dal servizio assistenza tecnica autorizzata (vd. Cap. Flex burner).

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. **È assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.**



Sulle linee di alimentazione (Idrica-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.



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 pertan-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

to in tali ambienti se ne vieta categoricamente l'installazione e l'uso.

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

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

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

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

Munirsi se del caso di cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica con caratteristiche non inferiori al modello H07RN-F. La tensione di alimentazione sopportata dal cavo, ad apparecchiatura funzionante, non deve discordarsi dal valore della tensione nominale ± 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.

Particolari prescrizioni di sicurezza (obbligo-divieto-pericolo) sono dettagliatamente riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato.

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

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

MANSIONI E QUALIFICHE RICHIESTE PER GLI OPERATORI

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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.



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 e cacciavite a testa croce medio
- Giratubi regolabile
- Utensileria gas (tubi 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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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

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



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

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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI

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

SICUREZZA PER LA MOVIMENTAZIONE

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

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

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

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

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

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

Sollevare l’apparecchiatura ad un’altezza minima dal suolo tanto da poterne garantirne la movimentazione.

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

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

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

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

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

ELIMINAZIONE DELL’IMBALLO

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

1. Togliere in sequenza gli angolari di

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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

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

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

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

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

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

Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.

PULIZIA AL PRIMO AVVIAMENTO / Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.
Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente il vano cottura con dell'acqua potabile. Far defluire il liquido contenente detergente e/o altre impurità nell'apposito foro di scarico.
Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

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

MESSA IN BOLLA E FISSAGGIO - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO c)
Posizionare nel luogo di lavoro (vedi condizioni limite di funzionamento ed ambientali consentite), preventivamente reso idoneo, l'apparecchiatura.

La messa in bolla e fissaggio prevede: la regolazione dell'apparecchiatura come singola unità indipendente.

Posizionare una livella sulla struttura (particolare D).

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

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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

ASSEMBLAGGIO IN "BATTERIA" / VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. d)
Nei modelli previsti, rimuovere le manopole e svitare le viti di fissaggio cruscotto (part. F).

Pareti infiammabili / La distanza minima dell'apparecchio dalle pareti laterali deve essere di 15 cm e dalla parete posteriore deve essere di 20 cm. Nel caso fosse inferiore isolare le pareti a ridosso dell'apparecchiatura con trattamenti ignifughi e/o isolanti.

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

Posizionare le apparecchiature in modo che i lati aderiscano perfettamente (part. G). Livellare l'apparecchiatura come precedentemente descritto (particolare E). Inserire le viti nei propri alloggiamenti e bloccare le due strutture con i dadi di bloccaggio (part. H1-H3).
Ricollocare i tappi di protezione tra le apparecchiature (part. H2).
Ripetere, se il caso, la sequenza delle operazioni di livellamento e fissaggio per le restanti apparecchiature.

INSERIMENTO TERMINALE (OPZIONALE) VD. SEZ. ILL - RIF. d)
Per inserire il terminale è necessario posizionarlo e fissarlo con le apposite viti in dotazione (particolare L1).
Terminate con successo le operazioni descritte, riposizionare nei propri alloggiamenti i cruscotti e le manopole delle varie apparecchiature.

ALLACCIAMENTO ALLE FONTI DI ENERGIA 4.

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

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

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

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

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

Sulla rete deve essere installata una valvola di sicurezza a monte

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

della linea d'alimentazione generale, essa deve essere facilmente individuabile e accessibile da parte dell'operatore (Fig. 3).

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

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

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

I tubi devono essere avvitati saldamente ai rispettivi attacchi

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

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

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

CAMBIO TIPOLOGIA DI GAS - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO f).

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

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

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

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

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

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 confermemente alle norme locali in vigore.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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. g).

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. h).

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 possono 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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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 5.

AVVERTENZE GENERALI

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

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

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

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

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

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

1. Pulizia dai materiali di protezione (olii, 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);

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

- Verifica e controllo dei pannelli di protezione (tutte le pannellature devono essere montate correttamente)

CONTROLLO E REGOLAZIONE DEI GRUPPI ALIMENTAZIONE GAS

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

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

RILEVAMENTO PRESSIONE INGRESSO GAS

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

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

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

Accertarsi che non vi siano fughe di gas

Controllata la pressione e la tipologia di alimentazione gas potrebbe rendersi necessaria:
1. Sostituzione dell'iniettore (nel caso in cui la tipologia di gas di rete è diversa da quello per cui l'apparecchio è predisposto - vd. Cap. 6)

DESCRIZIONE DEI MODI DI ARRESTO

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

ARRESTO PER ANOMALIA DI FUNZIONAMENTO

Componente di sicurezza / ARRESTO: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il componente di sicurezza interviene e arresta automaticamente la generazione di calore. Il ciclo di produzione viene interrotto in attesa che venga rimossa la causa dell'anomalia.
RIAVVIO: Dopo aver risolto l'inconveniente che ha generato l'entrata in funzione del componente di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

MESSA IN FUNZIONE PER IL PRIMO AVVIAMENTO

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

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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

alimentazione elettrica.
4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.

Terminate con successo le operazioni descritte, procedere con le operazioni di "Avviamento alla produzione".

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

MESSA FUORI SERVIZIO GIORNALIERA /

Terminate le operazioni sopra descritte, è necessario:
1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (per es. Gas - Elettrica) etc.
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura

MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO /

In caso di inattività prolungata nel tempo, è necessario effettuare tutte le procedure descritte per la messa fuori servizio giornaliera e proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito:

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

Nel caso di apparecchiature con porte e guarnizioni in gomma, lasciare leggermente aperta la porta in modo che possa arieggiarsi e stendere del talco di protezione su tutte la superfici delle guarnizioni in gomma.
Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

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

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

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

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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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

CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'INIETTORE

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

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

SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE PILOTA - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. i)
1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.
2. Smontare se del caso la candeletta onde evitare di danneggiarla durante la sostituzione dell'iniettore (Fig. 2).
3. Svitare il dado e smontare l'iniettore pilota (l'iniettore è agganciato al bicono - Fig. 2).
4. Sostituire l'iniettore pilota (Fig. 1) con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella di riferimento.
5. Avvitare il dado con il nuovo iniettore (Fig. 2).
6. Rimontare la candeletta (Fig. 2).
7. Accendere il bruciatore pilota per verificare che non ci siano perdite di gas.

Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti

SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. l) 1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.
2. Svitare l'iniettore dalla propria sede (Fig. 3).
3. Sostituire l'iniettore con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella di riferimento.
4. Avvitare bene l'iniettore nell'apposita sede.

Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti

REGOLAZIONE BRUCIATORE PRINCIPALE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. m)
Per la regolazione dell'aria primaria:
1. Svitare la vite di blocco (Fig. 1).
2. Dove previsto impostare la distanza (X) mm della boccola corrispondente al gas prescelto (vedi Tabella Gas di riferimento).

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

REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. n)
Nei modelli previsti, la portata termica ridotta viene ottenuta con la vite del minimo by-pass (Fig. 2) "calibrata" e avvitata a fondo (vedi Tabella Gas di riferimento). Aprire il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.

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

REGOLAZIONE BRUCIATORE PILOTA - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. o) Per la regolazione dell'aria primaria del pilota :1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura; 2. Rimuovere il pilota;
Con gli appositi strumenti, regolare l'apertura del foro pilota (Fig. 1) per avere:
- 1 mm per gas GPL
- 2 mm per gas METANO

Collocare le parti asportate nelle posizioni e ordine corretti

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Ogni qualvolta si debba operare all'interno della macchina (operazioni di controllo, sostituzioni etc) predisporlo per le operazioni necessarie in rispetto delle condizioni di sicurezza

Per "FLEX BURNER" s'intende la possibilità di modificare la potenza e/o posizione dei bruciatori fuochi aperti all'interno dell'apparecchiatura.

Operazione eseguibile solo dal servizio di assistenza tecnica autorizzata

VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO p)
Nei casi previsti, per cambiare la posizione dei bruciatori agire come segue:
1. Smontare il cruscotto e le manopole
2. Asportare griglie, spartifiamma e bruciatori (Fig. 1/A bruciatore 5,5 / 7 kW - Fig. 1/B bruciatore 11 kW)

MODIFICA POSIZIONE BRUCIATORI 700 (7KW ⇄ 5,5KW)

1. Regolare la vite del minimo by pass (Fig. 2/A)
2. Svitare gli ugelli (Fig. 2/B) e avvitarli nella posizione corrispondente scelta
3. Se presente, asportare la targhetta potenza (Fig. 2/C) e collocarla sul bruciatore corrispondente

Collocare le parti nelle posizioni e ordine corretti

Controllare la regolazione e la tenuta del gas con gli appositi strumenti

SOSTITUZIONE COMPONENTI 8.

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

1. Smontare il cruscotto e le manopole
2. **Cucina**: togliere griglie e spartifiamma / **Tuttapiastra 900**: togliere disco centrale con l'apposito ferro di manovra e le piastre laterali/ **Cucina con piastra di cottura (Mijotage)**: asportare la piastra / **Forno**: aprire la porta

SOSTITUZIONE RUBINETTO
1. Svitare i collegamenti entrata ed uscita gas
2. Svitare la termocoppia
3. Rimontare il nuovo rubinetto
4. Controllare la vite del minimo (vd. cap.6 e Tabelle Dati Tecnici)

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

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

SOST. PIEZOELETTRICO / ACCENSIONE ELETTRONICA (opzionale)
1. Staccare il cavo/ i cavi dal pulsante accensione
2. Sostituire il pulsante
3. Ripristinare i collegamenti

SOSTITUZIONE BRUCIATORE
Cucina: 1. Asportare il bruciatore / 2. Posizionare il nuovo bruciatore

Tuttapiastra 700: 1. Svitare il dado di fissaggio alla traversa e il gruppo pilota / 2. Estrarre il bruciatore / 3. Posizionare il nuovo bruciatore / 4.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Riavvitare il bruciatore alla traversa e il gruppo pilota

Tuttapiastra 900: 1. Svitare le viti di fissaggio del convogliatore calore / 2. Asportare l'isolante e svitare il bruciatore dalla camera di combustione / 3. Smontare i collegamenti ed estrarre il bruciatore / 4. Svitare i supporti e riavvitarli al bruciatore nuovo / 5. Montare il nuovo bruciatore alla camera di combustione, e ripristinare i collegamenti / 6. Riposizionare isolante e convogliatore

Cucina con piastra di cottura (Mijotage): 1. Svitare le viti di fissaggio e il collegamento all'alimentazione / 2. Sfilare il bruciatore / 3. Posizionare il nuovo bruciatore/ 4. Riavvitare e ripristinare i collegamenti

Forno gas: 1. Togliere, in sequenza, griglie, portateglie e fondo del forno
2. Svitare la vite di fissaggio
3. Sfilare il bruciatore
4. Posizionare il nuovo bruciatore e riavvitare la vite di fissaggio

SOSTITUZIONE RESISTENZA

1. Togliere, in sequenza, griglie, portateglie e fondo del forno
2. Svitare le viti di fissaggio e scollegare i collegamenti elettrici
3. Smontare la resistenza
4. Montare la nuova resistenza e ripristinare i collegamenti

SOSTITUZIONE TERM. GAS

1. Sfilare il bulbo dal supporto
2. Svitare i collegamenti entrata ed uscita gas
3. Svitare la termocoppia
4. Montare il nuovo termostato
5. Controllare la vite del minimo (vd. cap. 6 - Regolazione portata termica e Tabelle Dati Tecnici) e ripristinare i collegamenti

SOST. TERM. ELETTRICO

1. Sfilare il bulbo dal supporto
2. Installare il nuovo termostato e fissarlo al commutatore
3. Infilare il nuovo bulbo nel supporto

SOST. TERM. DI SICUREZZA

1. Svitare il termostato dal supporto
2. Sfilare il bulbo dal supporto
3. Avvitare il nuovo termostato e infilare il nuovo bulbo nel supporto

SOSTITUZIONE LAMPADINE

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

Se del caso, controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti e ricollocare le parti asportate nell'ordine corretto

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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

1. Manopola regolazione fuochi aperti
2-3. Manopola regolazion e Termostato (gas o ele)
4. Pulsante piezo / Accensione elettronica
7. Vano cottura (forno)
8. Piano Cottura (fuochi aperti/piastre)
9. Controllo della fiamma pilota

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

(1) MANOPOLA DI REGOLAZIONE FUOCHI (GAS). Esegue tre diverse funzioni:
1. Accensione della fiamma pilota e bruciatore.
2. Regolazione della fiamma (minimo - massimo).
3. Spegnimento dell'apparecchiatura.

(2) MANOPOLA TERMOSTATO (GAS). Esegue tre funzioni:
1. Accensione della fiamma pilota e bruciatore.
2. Regolazione della temperatura.
3. Spegnimento dell'apparecchiatura

(3) MANOPOLA TERMOSTATO (ELE). Esegue tre funzioni:
1. Regolazione della temperatura.
2. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento. 3. Funzione grill

(4) PULSANTE PIEZOELETTRICO / ACCENSIONE ELETTRONICA (opzionale) Esegue una funzione:
1. Premuto produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.

(5) INDICATORE LUMINOSO VERDE. L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola di accensione. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di funzionamento.

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

AVVIAMENTO ALLA PRODUZIONE

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

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

I prodotti da trattare devono essere adagiati negli appositi contenitori adibiti alla cottura e posizionati correttamente sui fuochi e/o nel vano cottura del forno.

Diametro Pentole / Bruciatore 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375

Tuttapiastra T ≤ 250° C (Temperatura più bassa nel punto più caldo) / Mijotage T ≤ 150° C (Temperatura più bassa nel punto più caldo)

Vietato ostruire le asole delle flange dei bruciatori - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIF. t)

Prima di usare il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di 30 - 40 minuti a porta chiusa, in modo da bruciare eventuali residui oleosi che potrebbero sviluppare odori sgradevoli.

ACCENSIONE FUOCHI APERTI - vd. sez. ILL - RIF u) / Ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Fig.1/A). Posizionare una fiamma (fiammifero o altro) sul pilota e attendere l'accensione (Fig. 1).Rilasciare la manopola dopo circa

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

20" e verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota. Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola (Fig.1/B) in posizione minino e/o massimo per regolare la fiamma.

ACCENSIONE PIASTRA - vd. sez. ILL - RIF u) / Ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Fig. 2 Part. A), contemporaneamente premere più volte il pulsante piezoelettrico (Fig. 2 Part. B) fino all'accensione della fiamma pilota. Rilasciare la manopola dopo circa 20" e verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig. 2).
La fiamma pilota è visibile tramite il foro posto sul cruscotto.
Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola termostato nella temperatura desiderata (Fig. 2 Part. C).

ACCENSIONE FORNO GAS - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIF. u)
Ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Fig.3 Part. A). Contemporaneamente premere più volte il pulsante piezoelettrico (Fig.3 Part. B) fino all'accensione della fiamma pilota.
Rilasciare la manopola dopo circa 20" e verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig.3).
La fiamma pilota è visibile tramite il foro interno posto sul piano del forno.
Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola termostato nella temperatura desiderata (Fig. 3 Part. C).

ACCENSIONE FORNO ELETTRICO - vd. sez. ILL. RIF. v)

Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica. Ruotare la manopola termostato nella posizione desiderata (Fig.4 A-B) gli indicatori luminosi "G" e "H", indicano una fase di funzionamento.

Indicatore luminoso verde: L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola di accensione. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di funzionamento.

Indicatore luminoso giallo: L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.

NEW! ACCENSIONE ELETTRONICA (OPZIONALE) /
ACCENSIONE FUOCHI APERTI - vd. sez. ILL - RIF s)
Nei modelli previsti, ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Part. 1), contemporaneamente premere il pulsante (Part. 4) fino all'accensione della fiamma pilota.
Rilasciare la manopola dopo circa 20" e verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota.
Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola regolazione fuochi nella temperatura desiderata (Part. 1).

CARICO-SCARICO DEL PRODOTTO - vd. sez. ILL. RIF. v)
Caricare il prodotto da trattare nell'apposito contenitore e posizionare il contenitore sul piano / vano di cottura (Fig. 5).
Nel caso di apparecchiatura forno, aprire la porta del vano cottura e posizionare il contenitore nell'apposito alloggiamento.

Procedere all'apertura della porta posizionandosi a lato dell'apparecchiatura per evitare fonti di calore dirette.
Al termine del processo di cottura, scaricare il prodotto posizionandolo in un

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

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

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

Se presenti, ad ogni fine ciclo di lavoro, gli indicatori luminosi devono rimanere spenti.

Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura vedi "Manutenzione". Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica). I rubinetti di scarico (se presenti) devono essere in posizione "Chiuso".

MANUTENZIONE 10.

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 cloluri/ammoniaca,viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, degli smalti).

Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti utilizzati, indossare un equipaggiamento di protezione ido-

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

neo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).

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

Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura e di tutte le sue parti si raffreddi, in modo da non provocare ustioni all'operatore

PULIZIA GIORNALIERA PIANO COTTURA CUCINA



Asportare le griglie fuochi dal vano cottura.
In sequenza rimuovere: spartifiamma e corpo bruciatore.
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 (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore) il vano cottura con dell'acqua potabile.

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 spartifiamma e corpo bruciatore, asciugare accuratamente. Terminate le operazioni riposizionare negli appositi alloggiamenti le parti asportate.

Nel ricollocare le parti asportate non invertire le posizioni dei bruciatori e degli spartifiamma.

PULIZIA GIORNALIERA TUTTAPIASTRA



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 (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore) il vano cottura con dell'acqua potabile. 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.
Residui di umidità depositati sulla/e piastra/e possono danneggiare la funzionalità dell'apparecchiatura provocando un'usura precoce sulla/e piastra/e stesse. Per eliminare ogni residuo di umidità, è necessario terminate le operazioni di pulizia ordinaria, accendere l'apparecchio e farlo funzionare al minimo per circa 2/3' prima di spegnerlo (vd Cap. 9).

PULIZIA GIORNALIERA FORNO



Asportare a seconda dell'apparecchiatura: griglie, teglie o altri oggetti asportabili dal vano cottura. Riscaldare Il vano cottura per circa 20'. Aprire la porta lasciando raffreddare per alcuni secondi il vano cottura.
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 (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore) il vano cottura con dell'acqua potabile.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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 il materiale asportato precedentemente dal vano cottura (Griglie, teglie, cestelli o altri oggetti asportabili) sciacquare con cura e asciugare il tutto prima di riposizionarlo nel proprio alloggiamento.

Collocare le parti asportate nella corretta posizione.

Per eliminare ogni residuo di umidità, è necessario terminate le operazioni di pulizia ordinaria, accendere l'apparecchio e farlo funzionare al minimo per circa 20' prima di spegnerlo (Vedi Cap. 9 / Istruzioni per l'uso / Accensione).

PULIZIA PER MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO
Vedi Cap. 5 / Operazioni per la Messa fuori servizio / Messa fuori servizio prolungata nel tempo. **Arieggiare periodicamente le apparecchiature ed i locali.**

TABELLA RIEPILOGATIVA / - INTERVENTO - FREQUENZA

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

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

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

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

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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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 Gli indicatori luminosi rimangono spenti.	• L'interruttore principale non è inserito • È scattato il magnetotermico e/o il differenziale	• Inserire l'interruttore principale • Contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata
L'apparecchiatura a gas non si accende.	• Rubinetto del gas chiuso. • Presenza di aria nella tubazione	• Aprire il rubinetto del gas • Ripetere le operazioni di accensione
Fiamma anomala	• Posizione errata del bruciatore	• Collocare il bruciatore nella posizione corretta (vd cap - Flex Burner)
Fiamma pilota si spegne	• Ostruzione flange bruciatore	• Liberare le flange da qualsiasi impedimento che ostacoli la circolazione dell'aria (vd cap 5 / Messa in fuzione giornaliera)



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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

MESSA FUORI SERVIZIO E SMANTELLAMENTO DELL'APPARECCHIATURA



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

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

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

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

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

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

Ripristinata la zona operativa in modo descritto è necessario:
• Smontare i pannelli di protezione.
• Smontare l'apparecchiatura nelle sue parti principali.
• Separare le parti dell'apparecchiatura in base alla loro natura (es. materiali metallici, elettrici etc.) ed avviarle presso i centri di raccolta differenziata.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

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

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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

TABLE OF CONTENTS

1-2. GENERAL SAFETY INFORMATION
3. POSITIONING AND HANDLING
4. POWER SUPPLY CONNECTIONS
5. OPERATIONS FOR COMMISSIONING
6. GAS TYPE CHANGEOVER
7. FLEX BURNER
8. REPLACING COMPONENTS
9. INSTRUCTIONS FOR USE
10. MAINTENANCE
11. WASTE DISPOSAL
12.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



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



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



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



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



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



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



Obligation to use safety goggles.



Obligation to use protective gloves.



Obligation to use a protective helmet.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Obligation to use safety shoes.

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

Advice and suggestions to ensure the correct usage procedure.

"Homogeneous" Operator (Qualified Technician). Expert operator authorised for handling, transporting, installing, servicing, repairing and scrapping the appliance.

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

Earthing symbol

Symbol for attachment to the Equipotential system

Obligation to respect the regulations for waste disposal.

GENERAL AND SAFETY INFORMATION 1.

FOREWORD /
Original instructions.This document has been drawn up in the mother language of the manufacturer (Italian). The information it contains is for the sole use of the operator authorised to use the appliance in question.
Operators must be trained concerning all aspects regarding functioning and safety. Special safety prescriptions (Obligations-Prohibitions-Dangers) are carried in a specific chapter concerning these issues. This document cannot be handed over to third parties to take vision of it without written consent by the manufacturer. The text cannot be used in other publications without the written consent of the manufacturer.
The use of: Figures/Images/Drawings/ Layouts inside the document, is purely indicative and can undergo variations. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

PURPOSE OF THE DOCUMENT /
Every type of interaction between the operator and the appliance during its entire life cycle has been carefully assessed both during designing and while drawing up this document. We therefore hope that this documentation can help to maintain the characteristic efficiency of the appliance.
By strictly keeping to the indications it contains, the risk of injuries while working and/or of economical damage is limited to a minimum.

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

KEEPING THE DOCUMENT /
This document, and the rest of the

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

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 op**erator 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, waterworks, 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 ope-

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

rating 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 °C ;
- the floor must be anti-slip, and devices positioned perfectly level;
- the room must be equipped with a ventilation system and lighting as prescribed by standards in force in the country of the user;
- the room must be set up for draining greywater, and must have switches and gate valves which cut all types of supply upstream the appliance when needed;
- The walls/surfaces immediately close/contact to the appliance must be fireproof and/or isolated from possible source of heat

TEST INSPECTION AND WARRANTY / Testing: the equipment has been tested by the manufacturer during the assembly stages at the site of the production plant. All certificates related to the testing performed will be delivered to the customer upon request. **Guarantee: the warranty is 12 months from the date of invoicing of the equipment, this period cannot be extended.** It covers the faulty parts only. Carriage and installation charges are for the buyer's account. Electric components, accessories as well as other removable parts are not covered by the guarantee. Labor costs relating to the intervention of authorized by the manufacturer at the customer's premises, for removal of defects under warranty are charged to the dealer. Excluded are all tools and supplies, possibly supplied by the manufacturer together with the machines. Damage occurred in transit or due to incorrect installation or maintenance can't be considered. Guarantee is not transferable and replacement of parts and appliance is at the final discretion of our company. The Manufacturer is responsible for the equipment in its original configuration and only for original spare parts replacement. The manufacturer declines all responsibility for improper use, for damages caused as a result of operations not covered in this manual or not authorized in advance by the manufacturer.consideration in this manual or without prior authorisation of the manufacturer himself.

THE WARRANTY TERMINATES IN CASE OF / • Damage caused by transport "ex works" (EXW) and / or by handling, should this event occur, the customer must inform the retailer and the carrier (eg. via e-mail and / or website) and write down on the copies of the transport documents what It's happened. The technician authorized to install the appliance will evaluate the damage and decide if the installation can be carried out. The warranty also terminates in the presence of: • Damage caused by incorrect installation. / • Damage caused by parts worn due to improper use. / • Damage caused by use of non-original spare parts. / • Damage caused by incorrect maintenance and/or lack of maintenance. / • Damage caused by failure to comply with the procedures described in this document.

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

FLEX BURNER / The indication "Flex Burner" refers to the option of changing the position of the open-flame burners inside the equipment. **This operation can only be performed by the authorised technical assistance service (see Chapter 7 – Flex burner).**

TECHNICAL DATA and IMAGES / The section is at the ending of this manual.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

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

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

Read the instructions before acting.

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

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

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 (water - gas - electrical) upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions.

Connect the appliance when 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 model H07RN-F. The supply voltage supported by the cable with the appliance working must not differ from the nominal voltage value ± 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

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

"glass" unsiphoned formation.

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

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

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

Do not leave flammable objects or material near the appliance.

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

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

DUTIES AND QUALIFICATIONS REQUIRED OF OPERATORS

Prohibition for the homogeneous / generic 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, inter-

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

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

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

If there is a smell of gas in the environment, it is mandatory to urgently implement the procedures described below.
- Immediately stop the gas supply (Close the network tap, detail A).
- Ventilate the room immediately.
- Do not operate any electrical device in the environment (Detail

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

B-C-D).
- Do not operate any device which could produce sparks or flames (Detail B-C-D).
- Use a means of communication that is external to the environment where there is a smell of gas to warn the relevant entities (electricity operator and/or fire-fighters).

NEW! REMOVABLE BOTTOM / VD. SECT. ILL - REF. q)

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

In case of doors, need to disassembled before (hinges and fixing).

POSITIONING AND HANDLING 3.

Before proceeding with the operations, see “General safety information”.

OBLIGATIONS - PROHIBITIONS - ADVICE

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

HANDLING SAFETY /

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The orientation of the packed appliance must be maintained according to the instructions

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

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. No not use corrosive products, abrasive material or sharp tools.

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

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

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

CLEANING AT COMMISSIONING /
Apply the cleaning liquid using normal spray over the entire surface of the cooking chamber and manually thoroughly clean the entire surface using a non-abrasive sponge.
Afterwards rinse the cooking chamber with drinking water.
Let the liquid containing detergent and/or other impurities flow off into the drain hole.
Having successfully completed the operations described, carefully wipe the cooking chamber with a non-abrasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

Also clean with detergent and water the parts removed and clean them.
With the operations completed, place the parts removed in the appropriate housings of the various pieces of equipment.

LEVELLING AND SECURING - see SECTION IMAGES - REFERENCES c).
Position in the work place (see operation and environmental limit conditions

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

permitted), previously made suitable, of the appliance.

The tasks of levelling and securing include: adjustment of the appliance as a single independent unit.
Place a spirit level on the structure (detail D).
Adjust the levelling feet (detail E) according to the indications provided by the level.

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

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

Flammable walls / The minimum distance of the appliance from the side walls must be 15 cm and from the rear wall must be 20 cm. If it is lower, insulate the walls close to the appliance with fireproof and / or insulating treatments.

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

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

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

INTRODUCTION OF TERMINAL (OPTIONAL) see SECT. IMAGES - REF. d). / In order to introduce the terminal, position it and fix it with the equipped screws provided (detail L1).

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

POWER SUPPLY CONNECTIONS 4.

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

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

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

GASPOWER CONNECTIONS - see SECT. IMAGES - REF. e). Features of the installation site / The premises for installation of the appliance (type A1 under hood) must be equipped with features such as:
Air premises according to the provisions required by the local regulations

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

in force. The extraction hood above the appliance must be in operation during use of the appliance itself.
The distance between the appliance and the filter of the extraction hood must be at least 20 cm.

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

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

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

The gas supply pipe must comply with local regulations in force and must be periodically reviewed and/or replaced in accordance with local conformities in force, by authorized personnel.

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

The pipes must be screwed firmly to their attachment points.

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

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

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

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

The appliance comes from the factory with setting to the type of power indicated on the plate. Any other configuration that changes the parameters set must be authorized by the manufacturer or by its representative.

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

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

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

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

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 omnipo-

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

lar 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 qualifi ed 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. g)

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. h)

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

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

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

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).

OPERATIONS FOR COMMISSIONING 5.

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.

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

FIRST COMMISSIONING START UP / Upon completion of the operations of positioning and connection to the power sources, perform a series of operations such as:
1. Cleaning away of the protective materials (oils, grease, silicones, etc.) inside and outside of the cooking chamber (see section 3 / Removal of protective materials).
2. General checks and controls such as: Check opening of switches & network gate valves (water, electricity, gas when applicable); Checking of drains; Checking and monitoring of the external fumes/vapour extraction; Checking and monitoring of the protection panels (all the panels must be fitted correctly).

CONTROL AND REGULATION OF THE GROUPS GAS SUPPLY /

With the connection operations described in the pre-

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

vious sections completed, the appliance, even if correctly calibrated during the testing phase, requires partial verification of the parameters set directly at the place of final destination.

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

PRESSURE DETECTION GAS INLET

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

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

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

Make sure there are no gas leaks

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

DESCRIPTION OF STOP MODES

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

STOPPAGE DUE TO FAULTY OPERATIONS

Safety component / STOP: In situations or circumstances which can be dangerous, a safety thermostat is triggered, automatically stopping heat generation. The production cycle is interrupted until the cause of the fault is resolved.
RESTARTING: After the problem that triggered the safety thermostat is resolved, the authorised technician can restart the appliance by means of the specific controls.

COMMISSIONING FOR INITIAL START-UP

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

DAILY ACTIVATION

1. Check the cleanliness and hygiene of the appliance.
2. Make sure that the room exhaust system works properly.
3. When necessary, plug the appliance into the appropriate socket.
4. Open the network locks upstream the appliance (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 DECOMMISSIONG / Upon completion of the operations descri-

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

bed above:
1. Close the network locks upstream the appliance (Water - Gas - Electric).
2. Make sure that the drain cocks (if present) are “Closed”.
3. Check the cleanliness and hygiene of the appliance.

PROLONGED DECOMMISSIONING / In case of prolonged inactivity, perform all the procedures described for daily putting out of service and protect the parts most exposed to oxidation as indicated below:
1. Use lukewarm water with a bit of soap to clean the parts;
2.Rinse the parts thoroughly, without using pressurised and/or direct water jets;
3. Dry the surfaces carefully using non-abrasive material;
4. Wipe a non-abrasive cloth lightly soaked with food-safe Vaseline oil over all of the stainless steel surfaces in order to create a protective film.
For appliances with doors and rubber gaskets, leave the door slightly ajar to let it air out and spread protective talcum powder on the rubber gasket surfaces.

Periodically air the appliances and rooms.

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

GAS TYPE CHANGEOVER 6.

UPSTREAM DYNAMIC PRESSURE CONTROL / See gas inlet pressure detection.

INJECTOR PRESSURE CONTROL

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

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

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

Make sure there are no gas leaks

REPLACEMENT OF BURNER INJECTOR - see SECT. IMAGES - REF. l) / 1. Close the cut-off cock upstream the machine.
2. Unscrew the injector (Fig. 3)
3. Replace the injector with the one corresponding to the selected gas according to what reported in the reference Table.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

4. Screw the new injector.

Make sure there are no gas leaks

ADJUSTMENT OF MAIN BURNER - see SECT. IMAGES - REF. m)
For primary air adjustment:
1. Unscrew the locking screw (Fig. 1).
2. Where required set the distance (X) mm of the bushing corresponding to the selected gas (see Gas reference Table).

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

ADJUSTMENT OF MINIMUM THERMAL RANGE - see SECT. IMAGES - REF. n)
In the provided models, the reduced thermal range is obtained with the "sized" by-pass minimum screw (Fig. 2), screwed hard (see Gas Table).
Open the cut-off cock upstream the machine.

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

PILOT BURNER ADJUSTMENT - see SECT. IMAGES - REF. o)
For primary pilot air adjustment:
1. Close the cut-off cock upstream the machine;
2. Remove the pilot;
With the appropriate tools, adjust the opening of the pilot hole (Fig. 1) to set the following :
- 1 mm for LPG
- 2 mm for METHANE gas

Place the parts removed in the correct position and order.

FLEX BURNER 7.

Whenever it is necessary to operate inside the machine (inspections, replacements, etc), prepare it for the necessary operations in relation to the safety conditions

"FLEX BURNER" refers to the option of changing the position of the open-flame burners inside the equipment.

This operation can only be performed by the authorised technical assistance service

SEE SECT. IMAGES - REF. p)
Proceed as follows to change the position of the burners:

1. Disassemble the panel and the knobs
2. Remove the grilles, burner caps and burners (Fig. 1/A burner 5.5 / 7 kW - Fig. 1/B burner 11 kW)

CHANGING THE POSITION OF THE BURNERS 700 (7KW ⇄ 5,5KW)
1. Adjust the minimum by-pass screw (Fig. 2/A)
2. Unscrew the nozzles (Fig. 2/B) and screw them in the chosen position
3. Remove the power plate (Fig. 2/C) and place it on the corresponding burner

Place the pieces in the right order and positions

Check the gas setting and seal with the special tools

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Before proceeding with the operations, see “General safety information”.

see SECT. IMAGES - REF. q)
1. Remove the panel and knobs (Fig. 1/A)
2. **Stove**: remove the grills and burner-caps (Fig. 1/B)
Cooking plate stove: remove the plate.
Oven: open the door (Fig. 1/D).

CUT-OFF COCK REPLACEMENT
1. Unscrew the gas inlet (e.g. Fig. 2/E) and outlet (Fig. 2/A and B) connections.
2. Unscrew the thermocouple (Fig. 2/D).
3. Fit the new cut-off cock
4. Check the minimum screw (see section chapiter 6 and Technical Tables)

THERMOCOUPLE REPLACEMENT / 1. Unscrew the thermocouple from the cut-off cock (Fig. 2/D)
2. Unscrew the thermocouple from the pilot (Fig. 3/A)
3. Fit the new thermocouple and tighten the connections again

PLUG REPLACEMENT
1. Disconnect the high voltage cable from the plug (Fig. 3/B)
2. Unscrew the nut (Fig. 3/C)
3. Fit the new plug.
4. Connect the high voltage cable (Fig. 3/B)

PIEZOELECTRIC / ELECTR IGNITION (optional) REPLACEMENT
1. Disconnect the cable from the piezoelectric igniter (Fig. 3/D)
2. Dismantle the igniter to be replaced
3. Fit the new piezoelectric igniter

BURNER REPLACEMENT
Stove: Remove the burner/ Extract the burner body/ Position the new burner

Solid top 700: Unscrew the retaining nut at the crosspiece and the pilot group (Fig. 4/A) / Remove the burner/Position the new burner/ Tighten the burner at the crosspiece and the pilot group

Cooking plate stove: 1. Loosen the retaining screws and the power supply connection (Fig. 6/A+B)
2. Remove the burner
3. Position the new burner
4. Rescrew and restore the connections

Gas oven: 1. Remove, in sequence, the grills, tray holders and oven base 2. Loosen the retaining screws (Fig. 7/A) 3. Remove the burner 4. Position the new burner and tighten the retaining screw again

HEATER REPLACEMENT
1. Remove, in sequence, the grills, tray holders and oven base
2. Loosen the retaining screws (Fig. 7/B) and disconnect the electrical connections
3. Dismantle the heater
4. Fit the new heater and restore the connections

GAS THERMOSTAT REPLACEMENT
1. Remove the bulb from the support (Fig. 8/A)
2. Unscrew the gas inlet and outlet connections (e.g. Fig. 8/B)
3. Unscrew the thermocouple
4. Install the new THERMOSTAT
5. Check the minimum screw (see section chap. 6 and Technical Tables)

ELECRICAL THERMOSTAT REPLACEMENT
1. Remove the bulb from the support (Fig. 9/A)
2. Install the new thermostat and secure it to the switch
3. Insert the new bulb into the support

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

SAFETY THERMOSTAT REPLACEMENT

1. Unscrew the thermostat from the support (
2. Remove the bulb from the support
3. Screw the new thermostat and insert the new bulb into the support

BULB REPLACEMENT

1. Disconnect the electrical connections
2. Fit the new bulb
3. Reconnect the cables

Check the gas seal with the appropriate instruments and replace the parts removed in the correct order.

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

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

1. Open burners adjustment knob
2-3. Thermostat adjustment knob (gas / ele)
4. Piezoelectric button / Electronic ignition (optional)
7. Cooking compartment (oven)
8. Hob (gas range - hotplates)
9. Pilot light control

KNOBS, KEYS AND INDICATOR LIGHT MODES AND FUNCTIONS see SECT. IMAGES - REF. s). The layout of the keys in the figures is purely indicative and can be subject to variations.

(1) BURNER REGULATION KNOB (GAS). It performs three different functions:
1. Igniting the pilot light and burner.
2. Adjusting the flame (minimum - maximum).
3. Turning the appliance off.

(2) THERMOSTAT KNOB (GAS). It performs three different functions:
1. Igniting the pilot light and burner.
2. Temperature regulation.
3. Turning the appliance off.

(3) THERMOSTAT KNOB (ELE). It performs three different functions:
1. Temperature regulation / 2. Heating phase Start/Stop / 3. Grill function

(4) PIEZOELECTRIC BUTTON / ELECTRONIC IGNITION (optional). It performs one function:
1. When pressed, it produces the spark to ignite pilot light.

(5) GREEN INDICATOR LIGHT (GAS/ELECTRIC): The indicator is subordinated to use of the switch-on knob. Lighting of the indicator signals the operating phase.

(6) YELLOW INDICATOR LIGHT (GAS/ELECTRIC): When present, the indicator is subordinated to use of the thermostat knob. Lighting of the indicator signals the heating phase.

STARTING PRODUCTION

Before proceeding see chapters 2 and 5.

The products must be placed in the specific cooking containers and positioned correctly on the burners and/or in the cooking compartment of the oven.

Diameter Pots / Burner 5.5-7-11 kW Ø mm 200-375

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

1. Solid top: T ≤ 250 ° C / Lower temperature at the hottest point 2. Mijotage: T ≤ 150 ° C / Lower temperature at the hottest point

Do not obstruct the burner flange eyelets - see seCT. IMAGES - REF. t)

Before using the oven for the firs time, it is advisable to pre-heat it at the highest setting for 30-40 minutes with the door closed. This burns any oily residue that could release unpleasant odours.

LIGHTING OPEN BURNERS - see SECT. IMAGES - REF. u)
Turn the knob while holding it in the piezoelectric position (Detail A Fig.1).
Position a flame (match or something else) on the pilot light and wait for it to ignite (Fig. 1).
Release the knob after about 20" and check to make sure the pilot light remains lit.
When the pilot light has been lit, turn the knob (Detail B Fig.1) to minimum or maximum to adjust the flame.

HOTPLATE IGNITION - see SECT. IMAGES - REF. u)
Turn the knob while holding it in the piezoelectric position (Fig. 2 Detail A), and simultaneously press the piezoelectric button several times (Fig. 2 Detail B) until the pilot light is lit.
Release the knob after about 20" and check to make sure the pilot light remains lit (Fig. 2).
The pilot light can be seen through the hole on the panel.
When the pilot light has been lit, turn the thermostat knob to the desired temperature (Fig. 2 Detail C).

LIGHTING GAS OVEN - see SECT. IMAGES - REF. u)
Turn the knob while holding it in the piezoelectric position (Fig.3 Detail A). Simultaneously press the piezoelectric button several times (Fig.3 Detail B) until the pilot light is lit.
Release the knob after about 20" and check to make sure the pilot light remains lit (Fig.3).
The pilot light can be seen through the hole on the oven top.
When the pilot light has been lit, turn the thermostat knob to the desired temperature (Fig. 3 Detail C).

SWITCHING ELECTRIC OVEN ON - see SECT. IMAGES - REF. u)

When necessary, plug the appliance into the appropriate socket.

Turn the thermostat knob to the desired position (Fig. 4 A -B). The indicator lights "G" and "H" indicate an operating phase.

Green indicator light: The indicator is subordinated to use of the switch-on knob. Lighting of the indicator signals the operating phase.

Yellow indicator light: The indicator is subordinated to use of the thermostat knob. Lighting of the indicator signals the heating phase.

NEW! ELECTRONIC IGNITION (OPTIONAL) / IGNITION OPEN BURNERS - vd. sect. ILL - REF s) /
In the models provided, press and rotate the knob in the piezoelectric position (Part 1), at the same time press the button (Part 4) until the pilot flame light on. Release the knob after 20 "and visually check that the pilot light is on. Once the pilot flame ignition procedure is completed, turn the burner adjustment knob to the desired temperature (Part 1).

LOADING / UNLOADING THE PRODUCT - see SECT. IMAGES - REF. v) Load the product to be cooked in the specific container and place it in

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

the cooking compartment/hob (Fig. 5). For the oven appliance, open the door of the cooking compartment and place the container in the specific housing.

When opening the doors, step to the side of the appliance to avoid direct heat.

When the product is cooked, unload it and put it in a place prepared beforehand.

DEACTIVATION / At the end of the work cycle, turn the knobs on the appliance to “Zero”. The light indicators must stay off.

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

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

Check the cleanliness and hygiene of the appliance; see “Maintenance”.

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

Make sure that the drain cocks (if present) are “Closed”.

MAINTENANCE 10.

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. No 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 PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

the inside and outside of the appliance (use detergents on the market for cleaning steel, glass and enamel).

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

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

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

DAILY CLEANING OF HOB



Remove the burner grills from the cooking compartment.

Then remove, in order: burner cap and body.

Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface of the cooking compartment and, using a non-abrasive sponge, clean the entire surface thoroughly by hand. When finished, rinse the cooking compartment abundantly with tap water (do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations).

When these operations have been performed successfully, dry the cooking compartment carefully using a non-abrasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

Clean the burner cap and body with detergent and tap water and dry them thoroughly. When these operations are over, reposition the removed parts in their specific housings.

When putting these parts back, do not invert the position of the burners and burner caps.

DAILY CLEANING OF SOLID TOP



Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface of the cooking compartment and, using a non-abrasive sponge, clean the entire surface thoroughly by hand. When finished, rinse the cooking compartment abundantly with tap water (do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations).

When these operations have been performed successfully, dry the cooking compartment carefully using a non-abrasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

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

In order to eliminate all humidity, once routine cleaning has been finished, turn the appliance on and run it at minimum for approximately 2/3' and then turn it back off. (see chapter 9).

DAILY OVEN CLEANING



Depending on the appliance, remove: grills, trays or other objects removed from the cooking compartment.

Heat up the cooking compartment for about 20'.

Open the door to let the cooking compartment cool off for a few seconds.

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

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

When finished, rinse the cooking compartment abundantly with tap water (do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations). When these operations have been performed successfully, dry the cooking compartment carefully using a non-abrasive cloth.
If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle. Clean the parts previously removed from the cooking compartment (grills, trays and other removable objects) with detergent and tap water, rinse them carefully and dry them before putting them back.

Replace the parts removed in the correct order.
In order to eliminate all humidity, once routine cleaning has been finished, turn the appliance on and run it at minimum for approximately 20' and then turn it back off (see chapter 9).

CLEANING FOR PROLONGED DEACTIVATION / See chapter 5 / Daily decommissioning / Prolonged decommissioning.

Air out the appliances and rooms regularly

SUMMARISED TABLE / OPERATION - FREQUENCY


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


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


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


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

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

OPERATION		FREQUENCY
	Cleaning appliance	Daily
	Cleaning parts in contact with foodstuff / hotplates	Daily
	Cleaning at commissioning	Upon arrival after installation
	Cleaning flue	Yearly
	Checking thermostat	In case of need - Yearly
	Greasing the gas taps	In case of need
	Checking / Replacing gas supply pipes	In case of need

TROUBLESHOOTING

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

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The appliance does not turn on The 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 customer service
The gas appliance does not turn on	• Gas cock closed. • Air in the piping	• Open the gas cock • Repeat switching on operations
Abnormal flame	• Incorrect position of the burner	• Place the burner in the correct position (see chapter Flex Burner)
Pilot light goes out	• Burner flange blocked	• Free the flange from any blockage that prevents air circulation (see chapter / Daily Start of Operations)

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 PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

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.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

TABLE DES MATIÈRES

1.-2. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ
3. MISE EN PLACE ET MANUTENTION
4. RACCORDEMENTS AUX SOURCES D'ÉNERGIE
5. OPÉRATIONS POUR LA MISE EN SERVICE
6. CHANGEMENT TYPOLOGIE DE GAS
7. FLEX BURNER
8. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS
9. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION
10. MAINTENANCE
11. ÉLIMINATION
12. 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 entrainer des lésions graves ou un décès

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

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

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

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

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

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

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

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 entrainer 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 règlementations en vigueur pour l'élimination des déchets.

INFORMATIONS GENERALES ET SUR LA SECURITE 1.

PRÉFACE / Instructions originales. Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet.
Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité (Obligation-Interdiction-Danger) sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité. Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés dans autorisation écrite du fabricant.
L'utilisation de : Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

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

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

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

PRÉDISPOSITIONS À CHARGE DU CLIENT / Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client :
• les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
• le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;
• la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
• la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
• la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des règlementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
• l'éclairage adapté, conforme aux règlementations 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

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

est à considérer « Usage Impropre » et donc dangereux.
Ces appareils sont destinés à des activités commerciales (par ex. cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux, etc.) et dans des entreprises commerciales (par ex. boulangeries, boucheries, etc.) mais pas à la production en série continue de denrées alimentaires.
L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants.
N'utiliser que des accessoires d'origine et des pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant afin de respecter les réglementations en vigueur.

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

- humidité relative maximum : 80 % ;
- la température minimale de refroidissement > + 10 °C ;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les parois/surfaces immédiatement près/à contact de l'équipement doivent être ignifugeant et/ou isolées de possibles source de chaleur.

CONTRÔLE ET GARANTIE /
Contrôle : l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production. Tous les certificats relatifs aux tests effectués seront livrés au client sur demande.
Garantie : la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, cette durée ne peut être prolongée. Elle couvre les pièces défectueuses, à remplacer et transporter par l'acheteur. Les parties électriques, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie. Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés par le fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du revendeur.
Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie. L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvaise installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie La garantie ne couvre que l'acheteur original. Le Fabricant est responsable de l'appareil dans sa configuration originale et uniquement des pièces de rechange originales remplacées. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

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

LA GARANTIE DÉCHOIT EN CAS DE / • Dommages provoqués par le transport « franco usine » (EXW) et/ou le déplacement, si cet évènement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur (par ex. par e-mail et/ou site internet) et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien autorisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée. La garantie déchoit également en présence de : • Dommages provoqués par une installation erronée.
• Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre.
• Dommages provoqués par l'usage de pièces non originales.
• Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance.
• Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

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

FLEX BURNER / L'indication « Flex Burner » signifie qu'il est possible de modifier la puissance et/ou la position des brûleurs à feu ouvert à l'intérieur de l'appareil. Opération pouvant être exécutée par le service assistance technique agréé (v. Chap. Flex burner).

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


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


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


Lire les instructions avant d'effectuer toute opération


Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.

Bruit aérien ≤ 70 dB


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


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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si nécessaire, utiliser un câble flexible pour le branchement à la ligne électrique, ayant des caractéristiques non inférieures au modèle H07RN-F. La tension d'alimentation supportée par le câble, quand l'appareil est en marche, ne doit pas être différente de la tension nominale ± 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 emboitement sans siphon.

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

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

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

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



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

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

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

pectant les conditions de sécurité.

FONCTIONS ET QUALIFICATIONS REQUISES POUR LES OPÉRA



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



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



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



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



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

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

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

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



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

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

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

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

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

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE À L'INSTALLATION /

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

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



En plus des outils indiqués, il est nécessaire de disposer d'un système de soulèvement de l'appareil ; ce dispositif doit respecter toutes

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

les réglementations en vigueur relatives aux systèmes de soulèvement.

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



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



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



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



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



RISQUE RÉSIDUEL D'EXPLOSION / Ce risque subsiste en cas d': • Présence d'odeur de gaz dans l'environnement ;
• utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ;
• utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation ;
• utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).



RISQUE RÉSIDUEL D'INCENDIE / Ce risque subsiste en cas de : utilisation avec des liquides / matériaux inflammables

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



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

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

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

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



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

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

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 entrainer un danger de graves lésions.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

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

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

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

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

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

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

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

Ne pas utiliser de matières agressives (PH<7) telles que des solvants, pour nettoyer l'appareil. Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits détergents utilisés. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection 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 c)
Placer l'appareil sur le lieu de travail (voir conditions limites de fonctionnement et environnements consentis) en l'ayant préalablement rendu apte.
La mise à niveau et la fixation prévoient : le réglage de l'appareil comme unité autonome.
Placer un niveau à bulle sur la structure (détail D).
Régler les pieds de mise à niveau (détail E) en suivant les indications fournies par le niveau à bulle.

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

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

ASSEMBLAGE DANS « BATTERIE » / V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. d)
Dans les modèles prévus, enlever les poignées et desserrer les vis de fixation du tableau de bord (dét. F).

Murs inflammables / La distance minimale entre l'appareil et les murs latéraux doit être de 15 cm et le mur arrière de 20 cm. Si ce n'est pas le cas, isoler les murs contre l'appareil avec des traitements ignifuges et/ou isolants.

Installer les machines de manière à exclure tout contact accidentel, avec des surfaces à haute température, y compris des fumées chaudes de combustion à la sortie de la cheminée (voir identification avec pictogramme Hautes températures et description page 2), aux personnes qui transitent et/ou qui interviennent sur le lieu de travail.
Placer les appareils afin que les côtés adhèrent parfaitement (dét. G). Niveler l'appareil comme décrit précédemment (détail E).
Insérer les vis dans leurslogements et bloquer les deux structures avec les écrous de blocage (dét. H1-H3).
Placer à nouveau les bouchons de protection entre les appareils (dét. H2).
Répéter, si c'est le cas, la séquence des opérations de nivellement et de fixation pour les appareils restants.

INSERTION DU TERMINAL (EN OPTION) V. SECT. ILL - RÉF. d)
Pour insérer le terminal il faut le placer et le fixer avec les vis spécifiques fournies (détail L1).
Lorsque les opérations décrites sont terminées avec succès, remettre dans leurs logements les panneaux frontaux et les poignées des différents appareils.

RACCORDEMENT AUX SOURCES D'ENERGIE 4.

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

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

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

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE e)
Caractéristiques du lieu d'installation / La pièce d'installation de l'appareil (type A1 sous hotte) doit disposer de caractéristiques telles que : Pièce aérée, conformément aux dispositions prévues par les réglementations locales en vigueur. La hotte d'aspiration située au-dessus de l'appareil doit fonctionner pendant l'utilisation de ce dernier.
La distance entre l'appareil et le filtre de la hotte d'aspiration doit être d'au moins 20 cm.

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

Sur le réseau, il est nécessaire de monter une vanne de sécurité en

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

amont de la ligne d'alimentation générale. L'opérateur doit pouvoir l'identifier et y accéder facilement (Fig. 3).

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

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

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

Les tubes doivent être vissés solidement aux raccords correspondants

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

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

Si on doit remplacer l'injecteur pour le conformer à un autre type de gaz d'alimentation, consulter la procédure décrite dans les Opérations pour la mise en service (v. Chap. 5).

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

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

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

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

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

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

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

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

MISE À LA TERRE / Il est essentiel de raccorder l'appareil à la terre. Pour cela, il est nécessaire de raccorder les bornes,

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

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. g).

Retirer dans les cas prévus, le panneau du boitier 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. h).

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.

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

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).

OPÉRATIONS POUR LA MISE EN SERVICE 5.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES GROUPES D'ALIMENTATION EN GAZ

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

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

DÉTECTION DE LA PRESSION D'ENTRÉE DU GAZ

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

Si la pression mesurée est supérieure de 20 % par rapport à la pression nominale (ex. G20 20 mbar ≥ 25 mbar), arrêter l'installation et contacter le service de distribution gaz

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

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

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

DESCRIPTION DES MODES D'ARRÊT

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

ARRÊT POUR ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Composant de sécurité / ARRÊT : Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, le composant de sécurité arrête automatiquement la génération de chaleur. Le cycle de production est interrompu dans l'attente que la cause de l'anomalie soit éliminée.
REDÉMARRAGE : Après avoir résolu l'inconvénient qui a généré l'entrée en fonction du composant de sécurité, l'opérateur technique autorisé peut redémarrer le fonctionnement de l'appareil avec les commandes appropriées.

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

MISE EN SERVICE LORS DU PREMIER DÉMARRAGE

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

MISE EN SERVICE QUOTIDIENNE

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

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

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

MISE HORS SERVICE QUOTIDIENNE /

Une fois les opérations décrites ci-dessus terminées, il est nécessaire :
1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position « Fermée ».
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil

MISE HORS SERVICE PROLONGÉE DANS LE TEMPS /

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

1. Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ;
2. Rincer les parties soigneusement, ne pas utiliser jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur..

3. Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abrasif ;
4. Passer un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'huile de vaseline destinée à un usage alimentaire sur toutes les surfaces en acier inox afin de créer un film protecteur sur la surface.

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

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

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

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

CONTRÔLE DE LA PRESSION À L'INJECTEUR

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

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

REMPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR PILOTE - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. i)
1. Fermer le robinet d'arrêt en amont de l'appareil.
2. Démonter si nécessaire la bougie afin d'éviter de l'endommager durant le remplacement de l'injecteur (Fig. 2).
3. Dévisser l'écrou et démonter l'injecteur pilote (l'injecteur est accroché au bicône - Fig. 2).
4. Remplacer l'injecteur pilote (Fig. 1) par celui qui correspond au gaz choisi suivant ce qui est reporté dans le Tableau de référence.
5. Visser l'écrou avec l'injecteur neuf (Fig. 2).
6. Remonter la bougie (Fig. 2).
7. Allumer le brûleur pilote pour vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés

REMPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. l) 1. Fermer le robinet d'arrêt en amont de l'appareil.
2. Dévisser l'injecteur de son emplacement (Fig. 3).
3. Remplacer l'injecteur par celui qui correspond au gaz choisi suivant ce qui est reporté dans le Tableau de référence.
4. Bien visser l'injecteur dans son logement.

Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés

RÉGLAGE DU BRULEUR PRINCIPAL - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. m)
Pour le réglage de l'air primaire :
1. Dévisser la vis de blocage (Fig. 1).
2. Si prévu, configurer la distance (X) mm de la bague correspondante au gaz pré-choisi (voir Tableau Gaz de référence).

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

RÉGLAGE DU DÉBIT THERMIQUE MINIMUM - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. n)
Dans les modèles prévus, le débit thermique réduit est obtenu avec la vis du by-bass minimum (Fig. 2) « calibrée » et vissée à fond (voir Tableau Gaz de référence).
Ouvrir le robinet de fermeture en amont de l'appareil.

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

RÉGLAGE DU BRULEUR PILOTE - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. o) Pour le réglage de l'air primaire du pilote : 1. Fermer le robinet d'arrêt en amont de l'appareil ; 2. Retirer le pilote ; À l'aide des instruments spécifiques, régler l'ouverture du trou pilote (Fig. 1) pour avoir :
- 1 mm pour gaz GPL
- 2 mm pour gaz MÉTHANE

Placer les pièces enlevées dans le bon ordre et dans les bonnes positions

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

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

L'indication « FLEX BURNER » signifie qu'il est possible de modifier la puissance et/ou la position des brûleurs à feu ouvert à l'intérieur de l'appareil.

Opération pouvant être exécutée par le service assistance technique agréé

V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE p)
Dans les cas prévus, pour changer la position des bruleurs, agir de la façon suivante :
1. Démonter le panneau frontal et les poignées
2. Retirer les grilles, le diffuseur de chaleur et les bruleurs (Fig. 1/A brûleur 5,5 / 7 kW - Fig. 1/B brûleur 11 kW)

MODIFICATION POSITION BRULEURS 700 (7KW ⇄ 5,5KW)

1. Régler la vis du by-pass minimum (Fig. 2/A)
2. Dévisser les buses (Fig. 2/B) et les visser dans la position correspondante choisie
3. Si présente, retirer la plaque puissance (Fig. 2/C) et la placer sur le bruleur correspondant

Placer les pièces dans le bon ordre et dans les bonnes positions

Contrôler le réglage et l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS 8.

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

1. Démonter le panneau frontal et les poignées
2. **Cuisinière** : retirer les grilles et le diffuseur de flamme / **Cuisinière avec plaque de cuisson (Mijotage)** : retirer la plaque / **Four** : ouvrir la porte

REMPLACEMENT DU ROBINET
1. Dévisser les raccordements d'entrée et de sortie du gaz
2. Dévisser le thermocouple
3. Remonter le nouveau robinet
4. Contrôler la vis du minimum (v. chap.6 et Tableaux Données Techniques)

REMPL. THERMOCOUPLE / 1. Dévisser le thermocouple du robinet
2. Dévisser le thermocouple du pilote
3. Remonter le thermocouple neuf et revisser les raccordements

REMPL. BOUGIE / 1. Dévisser l'écrou / 2. Débrancher le câble de haute tension et remplacer la bougie / 3. Raccorder le câble de haute tension et revisser l'écrou.

REMPL, PIÉZOÉLECTRIQUE / ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE (en option)
1. Débrancher le câble / les câbles du bouton allumage
2. Remplacer le bouton
3. Rétablir les branchements

REMPLACEMENT DU BRULEUR
Cuisinière : 1. Retirer le bruleur / 2.

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

Positionner le nouveau bruleur

Plaque coup de feu 700 : 1. Dévisser l'écrou de fixation à la traverse et le groupe pilote / 2. Retirer le bruleur / 3. Positionner le nouveau bruleur /4. Revisser le bruleur à la traverse et le groupe pilote

Cuisinière avec plaque de cuisson (Mijotage) : 1. Dévisser les vis de fixation et le branchement à l'alimentation / 2. Retirer le bruleur / 3. Positionner le nouveau bruleur/ 4. Revisser et rétablir les branchements

Four gaz : 1. Retirer, dans l'ordre, les grilles, les porte-plats à four et le fond du four
2. Dévisser la vis de fixation
3. Retirer le bruleur
4. Positionner le nouveau bruleur et revisser la vis de fixation

REMPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE
1. Retirer, dans l'ordre, les grilles, les porte-plats à four et le fond du four
2. Dévisser les vis de fixation et rebrancher les branchements électriques
3. Démonter la résistance
4. Installer la nouvelle résistance et rétablir les branchements

REMPLACEMENT DU THERM. GAZ
1. Retirer le bulbe du support
2. Dévisser les raccordements d'entrée et de sortie du gaz
3. Dévisser le thermocouple
4. Installer le nouveau thermostat
5. Contrôler la vis du minimum (v. chap. 6 - Réglage du débit thermique et Tableaux Données Techniques) et rétablir les branchements

REMPL. THERM. ÉLECTRIQUE
1. Retirer le bulbe du support
2. Installer le nouveau thermostat et le fixer au commutateur
3. Insérer le nouveau bulbe dans le support

REMPL. THERM. DE SÉCURITÉ
1. Dévisser le thermostat du support
2. Retirer le bulbe du support
3. Visser le nouveau thermostat en insérer le nouveau bulbe dans le support

REMPLACEMENT DES AMPOULES
1. Débrancher les raccordements électriques
2. Installer la nouvelle ampoule
3. Rétablir les branchements

⚠ Si nécessaire, contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments spécifiques et replacer les pièces enlevées dans le bon ordre.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 9.

EMPLACEMENT DES PRINCIPAUX COMPOSANTS - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. r). La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

1. Poignée de réglage des feux ouverts
2-3. Poignée de réglage du Thermostat (gas / ele)
3. Bouton piézo / Allumage électronique (en option)
7. Espace Cuisson (four)
8. Plan de Cuisson (feux ouverts/ plaques)
9. Contrôle de la flamme pilote

MODALITÉ ET FONCTION DES POIGNÉES, DES TOUCHES ET DES VOYANTS LUMINEUX / V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. s). La description est purement indi-

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

cative et peut subir des variations.

(1) POIGNÉE DE RÉGLAGE DES FEUX (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Allumage de la flamme pilote et brûleur.
2. Réglage de la flamme (minimum - maximum).
3. Extinction de l'appareil.

(2) POIGNÉE DU THERMOSTAT (GAZ). Elle exécute trois fonctions :
1. Allumage de la flamme pilote et brûleur.
2. Réglage de la température.
3. Extinction de l'appareil

(3) POIGNÉE DU THERMOSTAT (ELE). Elle exécute deux fonctions :
1. Réglage de la température.
2. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage.

(4) BOUTON PIÉZOÉLECTRIQUE / ALLUMAGE ÉLEC (en option) . Effectue une fonction:
1. Appuyé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.

(5) VOYANT LUMINEUX VERT. Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée d'allumage. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.

(6) VOYANT LUMINEUX JAUNE. Le voyant si présent, dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.

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 ».

Les produits à traiter doivent être mis dans des conteneurs appropriés spéciaux pour cuisson et positionnés correctement sur les feux et/ou dans l'espace de cuisson du four.

Diamètres des Casseroles / Brûleur 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375

Plaque coup de feu T ≤ 500° C (point le plus chaud) / Mijotage T ≤ 250° C (point le plus chaud)

Il est interdit d'obstruer les fentes des brides des brûleurs - v. sect. ILLUSTRATIONS - RÉF. t)

Avant d'utiliser le four pour la première fois, il doit être chauffé à la température maximale pendant 30 - 40 minutes avec la porte fermée, afin de brûler tout résidu huileux qui pourrait développer des odeurs désagréables.

ALLUMAGE FEUX OUVERTS - v. sect. ILL - RÉF u) / Tourner en tenant enfoncée la poignée en position piézoélectrique (Fig.1/A). Positionner une flamme (allumette ou autre) sur le pilote et attendre l'allumage (Fig. 1). Relâcher la poignée après 20" environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote. Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée (Fig. 1/B) en position minimum et/ou maximum pour régler la flamme.

ALLUMAGE PLAQUE - v. sect. ILL - RÉF u) / Tourner en tenant enfoncée la poignée en position piézoélectrique (Fig. 2 Dét. A), simultanément, appuyer plusieurs fois sur le bouton piézoélectrique (Fig. 2 Dét. B) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote. Relâcher la poignée après 20" environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig. 2).
La flamme pilote est visible avec le trou situé sur le panneau frontal.
Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tour-

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

ner la poignée du thermostat sur la température souhaitée (Fig. 2 Dét. C).

ALLUMAGE FOUR GAZ - v. sect. ILLUSTRATIONS - RÉF. u)
Tourner en tenant enfoncée la poignée en position piézoélectrique (Fig.3 Dét. A). Simultanément, appuyer plusieurs fois sur le bouton piézoélectrique (Fig.3 Dét. B) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.
Relâcher la poignée après 20" environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig.3).
La flamme pilote est visible avec le trou interne situé sur le plan du four.
Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée du thermostat sur la température souhaitée (Fig. 3 Dét. C).

ALLUMAGE FOUR ÉLECTRIQUE - v. sect. ILL. RÉF. v)

Insérer si nécessaire la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet. Tourner la poignée du thermostat dans la position souhaitée (Fig. 4 A-B) les voyants lumineux « G » et « H », indiquent une phase de fonctionnement.

Voyant lumineux vert : Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée d'allumage. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.

Voyant lumineux jaune : Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.

NEW ! ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE (EN OPTION) / ALLUMAGE FEUX OUVERTS - v. sect. ILL - RÉF s)
Dans les modèles prévus, tourner en tenant enfoncée la poignée en position piézoélectrique (Dét. 1), simultanément appuyer sur le bouton (Dét. 4) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.
Relâcher la poignée après 20" environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote.
Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée de réglage des feux sur la température souhaitée (Dét. 1).

CHARGEMENT-DÉCHARGEMENT DU PRODUIT- v. sect. ILL. RÉF. v)
Mettre le produit à traiter dans le conteneur approprié et le placer sur le plan / l'espace de cuisson (Fig. 5).
Dans le cas d'un four, ouvrir la porte de l'espace de cuisson et positionner le conteneur dans son logement.

Ouvrir la porte en se positionnant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.

À la fin du processus de cuisson, enlever le produit en le positionnant dans un lieu adapté où il pourra être posé.

MISE HORS SERVICE
Au terme du cycle de travail, tourner les poignées présentes sur l'appareil et les mettre en position « Zéro ».

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

S'il y a des voyants lumineux, ils doivent être éteints à chaque fin de cycle.

Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil, voir « Maintenance ». Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique). Les robinets d'évacuation (si présents) doivent être en position « Fermée ».

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

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS - RECOMMANDATIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NETTOYAGE QUOTIDIEN DU PLAN DE CUISSON DE LA CUISINIÈRE



Retirer les grilles feux de l'espace cuisson. Dans l'ordre, retirer : le diffuseur de chaleur et le corps bruleur. Appliquer, avec un vaporisateur normal, sur toute la surface de l'espace de cuisson, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur.).

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

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

décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.
Nettoyer avec un détergent et de l'eau potable le diffuseur de chaleur et le corps bruleur, sécher méticuleusement. Une fois les opérations terminées, placer les pièces retirées dans les logements prévus à cet effet.

Lors de la remise en place des parties enlevées, ne pas inverser les positions des bruleurs et des diffuseurs de chaleur.

NETTOYAGE QUOTIDIEN DE LA PLAQUE COUP DE FEU



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. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur.).
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.
Les résidus d'humidité déposés sur la/les plaque/s peuvent endommager la fonction de l'appareil en provoquant une usure précoce sur la/les plaque/s elles-mêmes. Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées, il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 2/3' avant de l'éteindre (v. Chap. 9).

NETTOYAGE QUOTIDIEN FOUR



Selon l'appareil, enlever: les grilles, les plats ou autres objets qui peuvent s'enlever de l'espace de cuisson. Chauffer l'espace de cuisson pendant 20' environ. Ouvrir la porte en laissant l'espace cuisson refroidir pendant quelques secondes.
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.
Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser jets d'eau sous pression, directs ou avec des nettoyeurs à vapeur.).
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 aussi avec le détergent et l'eau potable le matériel enlevé précédemment de l'espace de cuisson (Grilles, plats, paniers ou autres objets que l'on peut enlever), rincer avec soin et sécher le tout avant de le remettre à sa place.

Placer les pièces enlevées dans la bonne position.

Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées, il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 20' avant de l'éteindre (Voir Chap. 9 / Instructions pour l'utilisation / Allumage).

NETTOYAGE POUR LA MISE HORS SERVICE PROLONGÉE DANS LE TEMPS

Voir Chap. 5 / Opérations pour la Mise hors service / Mise hors service prolongée dans le temps
Aérer régulièrement les appareils et les locaux.

TABLEAU RÉCAPITULATIF /

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

COMPÉTENCES - INTERVENTION - FRÉQUENCE

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

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

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

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

OPERATIONS A EFFECTUER		FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage de l'appareil	Quotidien
	Nettoyage des pièces en contact avec des aliments	Quotidien
	Nettoyage des plaques	Quotidien
	Nettoyage à la première mise en route	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage cheminée	Annuel
	Contrôle thermostat	Lorsque nécessaire - Annuel
	Graissage robinets du gaz	Lorsque nécessaire
	Contrôle / Remplacement tuyaux alimentation gaz	Lorsque nécessaire

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.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil Les voyants lumineux restent éteints.	• L'interrupteur principal n'est pas activé • Le magnéto- thermique ou le différentiel s'est déclenché	• Activer l'interrupteur principal • Contacter le service d'assistance technique agréé
L'appareil à gaz ne s'allume pas.	• Robinet du gaz fermé. • Présence d'air dans la tuyauterie	• Ouvrir le robinet du gaz • Répéter les opérations d'allumage
Flamme anormale	• Position incorrecte du bruleur	• Placer le bruleur dans la bonne position (v. chap - Flex Burner)
Flamme pilote s'éteint	• Obstruction des brides bruleur	• Libérer les brides de tout obstacle susceptible d'entraver la circulation de l'air (voir chap. 5 / Mise en service quotidienne)

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

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

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

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

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

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

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

CONTENIDO

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

DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

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

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

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

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

Peligro de aplastamiento de las extremidades durante el desplazamiento y/o la colocación; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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

PREFACIO/Instrucciones originales. Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión.
Los operadores deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. En el capítulo específico del asunto tratado, se recogen indicaciones especiales de seguridad (obligación-prohibición-peligro). El presente documento no puede cederse a terceros sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede utilizarse en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.
El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin obligación de previo aviso.

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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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

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

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

DESTINATARIOS/El presente documento se ha redactado para:
- **Operador «homogéneo»** (técnico especializado y autorizado), es decir, todo operador autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.
- **Operador «heterogéneo»** (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

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

PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/Salvo posibles 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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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

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

- humedad relativa máxima: 80 %;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento > + 10 °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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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).

FLEX BURNER/Con la indicación «Flex Burner» se entiende la posibilidad de modificar la potencia y/o la posición de los quemadores de los fuegos en el aparato. Esta operación solo puede realizarla el servicio de asistencia técnica autorizado (véase apart. Flex Burner).

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



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



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



Lea las instrucciones antes de realizar cualquier operación.



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



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



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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

colocados en el aparato.

En las líneas de alimentación (hídrica-gas-eléctrica) situadas aguas arriba del aparato, deben instalarse dispositivos de bloqueo que desconecten la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en condiciones de seguridad.

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

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

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

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

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

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

Si fuese necesario, disponga de cable flexible para la conexión a la red eléctrica que tenga unas características no inferiores al modelo H07RN-F. La tensión de alimentación soportada por el cable, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe diferir del valor de tensión nominal ± 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 maniera abierta y sin sifón.

El aparato debe utilizarse solo para los fines indicados. Cualquier otro uso se considera “IMPROPIO” y por lo tanto el fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños a las personas y o cosas consecuentes

Las indicaciones específicas sobre seguridad (obligación - prohibición -peligro) están incluidas en el capítulo específico del tema tratado.

No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o expulsión del calor.

No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.

Desconecte cualquier forma de alimentación (por ej. hídrica - gas - eléctrica) situada aguas arriba del aparato cada vez que deba trabajar en condiciones de seguridad.

Cuando sea necesario trabajar en el interior de la máquina (conexiones, puesta en funcionamiento, operaciones de control, etc.) prepárela para las operaciones necesa-

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

rias (desmontaje de paneles, corte de la alimentación) respetando las condiciones de seguridad.

TAREAS Y CARGOS REQUERIDAS PARA LOS OPERARIOS


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


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


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


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


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

ZONAS DE TRABAJO Y ZONAS PELIGROSAS Para establecer mejor el campo de intervención y las respectivas zonas de trabajo, se establece la siguiente clasificación:

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

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


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

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

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

• Todas las zonas internas de centralitas de mando, armarios eléctricos y cajas de derivación.

• Todas las zonas alrededor del aparato en funcionamiento, cuando no se cumplen las distancias mínimas de seguridad.

EQUIPO NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN

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

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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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



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

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



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



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS POR PROYECCIÓN DE MATERIAL Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.



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



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



RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO / Este riesgo existe ante el uso de líquidos/materiales inflamables.

MODALIDAD OPERATIVA ANTE OLOR A GAS EN EL AMBIENTE (VÉASE SECC. IL. - REF. a).



En presencia de olor a gas en el ambiente, es obligatorio poner en marcha con la máxima urgencia los procedimientos descritos a continuación.

- Desconecte inmediatamente la alimentación de gas (cierre la llave de paso, detalle A).
- Ventile inmediatamente el local.
- No accione ningún dispositivo eléctrico en el lugar (detalles B-C-D).
- No accione ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Detalle B-C-D).
- Utilice un medio de comunicación externo al lugar donde se ha comprobado el olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).

¡NUEVO! FONDO EXTRAÍBLE

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

(véase. SECC. IL. - REF. q)
En los modelos previstos (fondo de armario libre), puede quitarse la superficie inferior para realizar las operaciones de instalación y mantenimiento (por ejemplo, inspecciones, conexiones, limpieza, etc.). Para retirar el fondo, desatorníllelo y retírelo (det. A). Para volver a colocar el fondo, introdúzcalo y atorníllelo (det. B).

En caso de haber puertas, será necesario desmontarlas en primer lugar (bisagras y fijaciones).

EMPLAZAMIENTO Y DESPLAZAMIENTO 3.

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

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES

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

SEGURIDAD PARA EL DESPLAZAMIENTO

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

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

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

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

Respete las indicaciones contenidas en el embalaje y/o en el aparato antes de realizar el desplazamiento.

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

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

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

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

La posición del aparato embalado debe ser conforme a las indicaciones de los pictogramas y de los mensajes presentes en

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

el envoltorio externo del embalaje.

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

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

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



La eliminación de los materiales de embalaje corre a cargo del destinatario, que deberá hacerlo de acuerdo con las leyes vigentes en el país de instalación del aparato.
1. Desmonte, en secuencia, las cantoneras de protección superiores y las laterales.
2. Quitar el material de protección utilizado para el embalaje.
3. Eleve el aparato en la medida necesaria para retirar el palé.
4. Posicionar el aparato en el suelo.
5. Quitar el medio utilizado para la elevación.
6. Eliminar de la zona de las operaciones todo el material que se ha quitado.



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

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



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



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



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



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

LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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

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

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

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

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

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

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

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

MONTAJE EN «BATERÍA» (VÉASE SECC. IL. - REF. d) / En los modelos previstos**,** retire los mandos y desatornille los tornillos de fijación del panel de mandos (det. F).

Paredes inflamables / La distancia mínima del aparato de las paredes laterales debe ser de 15 cm, y de la pared posterior de 20 cm. En caso de que esta distancia fuese inferior, aísle las paredes alrededor del aparato con tratamiento ignífugos y/o aislantes.

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

Coloque los aparatos de modo que que los costados se adhieran perfectamente el uno al otro (det. G). Nivele el aparato tal y como se ha descrito anteriormente (detalle E).
Introduzca los tornillos de fijación en sus alojamientos y bloquee ambas estructuras con tuercas de bloqueo (det. H1-H3).

Vuelva a colocar los tapones de protección entre los aparatos (det. H2).

Repita, de ser necesario, la secuencia de las operaciones de nivelado y fijación para los otros aparatos.

INTRODUCCIÓN DEL TERMINAL (OPCIONAL) VÉASE SECC. IL. - REF. d)

Para introducir el terminal, es necesario colocarlos y fijarlo mediante los tornillos correspondientes incluidos en el suministro (detalle L1).
Tras realizar correctamente las operaciones descritas, vuelva a colocar en sus alojamientos los paneles de mandos y los mandos de los distintos aparatos.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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 PARA EL SUMINISTRO DE GAS (VÉASE SECC. IL. - REF. e)

Características del lugar de instalación El local de instalación del aparato (tipo A1 bajo campana) debe contar con las siguientes características: Local ventilado, de acuerdo con lo dispuesto en las normativas locales vigentes. La campana extractora encima del aparato debe estar funcionando cuando se utiliza el aparato.
La distancia entre el aparato y el filtro de la campana extractora debe ser al menos 20 cm.

El aparato, una vez conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para el uso y el mantenimiento.

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

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

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

La salida del aparato es de tipo «macho», de 1/2"G. Por lo tanto, el tubo de conexión debe ser de tipo «hembra», de 1/2"G.

Los tubos deben ser enroscados firmemente en los respectivos enganches

Realice una prueba para comprobar si hay pérdidas de gas una vez abierta la válvula de red (Fig. 4).

Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de red (Fig. 3).

En caso de que fuera necesario sustituir el inyector para adaptarlo a otro tipo de gas de alimentación, consulte el procedimiento descrito en las oeraciones para la puesta en servicio (véase cap. 5).

CAMBIO DEL TIPO DE GAS (VÉASE SECC. IL. - REF. f).

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

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

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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

necesario para la transformación del tipo de gas, deberán solicitarse directamente al fabricante.

Al final de la transformación de un tipo de alimentación a otro, sustituya la placa situada en el aparato con los nuevos parámetros incluidos en el documento adhesivo suministrado.

Las placas a sustituir en algunos casos (equipo horno) pueden ser dos: una externa cerca de la conexión del gas y otro interna (véase. ILUST. f).

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 ppuesta 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. g).
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.

ESTÁprohibido 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. h).

La puesta a tierra de protección consiste en una serie de medidas adecuadas para asegurar el mismo potencial de tierra a las masas eléctri-

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

cas, 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).

OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO 5.

ADVERTENCIAS GENERALES

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

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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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

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

En el caso de alimentación con gas LPG (Butano o Propano) a 50 mbares, hay que instalar aguas arriba del aparato un estabilizador de presión de 50 mbares.

PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

1. Limpieza de los materiales de protección (aceites, grasas, siliconas, etc.) en el interior y el exterior del compartimiento de cocción (ver apdo 3 - Retirada de los materiales de protección).
2. Comprobaciones y controles generales: - Comprobación de la apertura de los interruptores y válvulas de red (por ej agua, electricidad y gas, cuando corresponda);
- comprobación de las descargas (cuando corresponda);
- comprobación y control de los sistemas de aspiración de humos/vapores externos (cuando corresponda);
- comprobación y control de los paneles de protección (todos los paneles deben estar montados correctamente).

CONTROL Y AJUSTE DE LOS EQUIPOS DE SUMINISTRO DE GAS

Una vez finalizadas las operaciones de conexión descritas en los apartados anteriores, el aparato, aunque haya sido calibrado correctamente durante la fase de prueba, requiere una comprobación parcial de los parámetros programados directamente en el lugar de destino final.

El primer parámetro permite comprobar, mediante el tipo de alimentación proporcionada por la compañía de suministro, la correcta presión actual.

DETECCIÓN PRESIÓN ENTRADA GAS

Si la presión medida es inferior al 20 % en comparación con la presión nominal (p. ej. G20 20 mbar ≤ 17 mbar),interrumpa la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.

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

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

Asegúrese de que no hay fugas de gas.

Una vez comprobada la presión y el tipo de alimentación de gas, podría ser necesario:
1. Sustituir el inyector (en caso de que el tipo de gas de red sea distinto al tipo para el que el equipo está preparado - véase cap. 6).

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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 (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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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 las junta de goma.

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.

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

CAMBIO DEL TIPO DE GAS 6.

CONTROL DE LA PRESIÓN DINÁMICA AGUAS ARRIBA Véase «Detección de la presión de entrada del gas».

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL INYECTOR

Si la presión medida es inferior al 20 % respecto a la presión de entrada, suspenda la instalación y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.

Si la presión medida es superior a la presión de entrada, interrumpa la instalación y póngase en contacto con el servicio asistencia autorizado.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO (VÉASE SECC. IL. - REF. i)

1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato.
2. Si fuese necesario, desmonte la bujía incandescente para evitar dañarla durante la sustitución del inyector (Fig. 2).
3. Desatornille la tuerca y desmonte el inyector piloto (el inyector está enganchado en el bicono - Fig. 2).
4. Sustituya el inyector piloto (Fig. 1) con el correspondiente al gas seleccionado en función de lo indicado en la tabla de referencia.
5. Atornille la tuerca con el inyector nuevo (Fig. 2).
6. Vuelva a montar la bujía incandescente (Fig. 2).
7. Encienda el quemador piloto para comprobar que no haya pérdidas de gas.

Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR (VÉASE SECC. IL. - REF. I) 1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato.
2. Desatornille el inyector de su alojamiento (Fig. 3).
3. Sustituir el inyector con lo correspondiente al gas seleccionado según la Tabla de referencia.
4. Atornille bien el inyector en su alojamiento correspondiente.

Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes.

AJUSTE DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL (VÉA-

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

SE SECC. IL. - REF. m)
Para el ajuste del aire principal:
1. Desatornille el tornillo de bloqueo (Fig. 1).
2. Cuando sea necesario, ajuste la distancia (X) mm del casquillo correspondiente al gas seleccionado (consulte la «Tabla de gas» de referencia).

Bloquee el casquillo con el tornillo y coloque un sello de detección de manipulación.

AJUSTE DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA (VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES - REF. n)
En los modelos previstos, el caudal térmico reducido se obtiene con el tomillo del mínimo by-pass (Fig. 2) «calibrado» y atornillado a fondo (véase la «Tabla de gas» de referencia).
Abra la llave de paso colocada antes del equipo.

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

AJUSTE DEL QUEMADOR PILOTO (VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES - REF. o) Para el ajuste del aire principal del piloto :1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato; 2. Retire el piloto.
Con las herramientas pertinentes, ajuste la abertura del orificio del piloto (Fig. 1) para lograr:
- 1 mm para gas GPL;
- 2 mm para gas METANO.

Coloque las piezas previamente retiradas en la posición y orden correctos.

FLEX BURNER 7.

Cuando sea necesario trabajar en el interior del aparato (operaciones de control, sustituciones, etc.) prepárelo para las operaciones necesarias respetando las condiciones de seguridad.

Por «FLEX BURNER» se entiende la posibilidad de modificar la potencia y/o la posición de los quemadores de los fuegos en el aparato.

Esta operación solo puede realizarla el servicio de asistencia técnica autorizado.

VÉASE SECC. IL. - REF. p)
En los casos previstos, para cambiar la posición de los quemadores será necesario:
1. Desmontar el panel de mandos y los mandos.
2. Retirar las rejillas, las coronas y los quemadores (Fig. 1/A quemador 5,5 / 7 kW - Fig. 1/B quemador 11 kW).

MODIFICACIÓN DE LA POSICIÓN DE LOS QUEMADORES 700 (7KW ⇄ 5,5KW)

1. Ajuste el tornillo de mínimo by-pass (Fig. 2/A).
2. Desatornille las boquillas (Fig. 2/B) y vuélvalas a atornillas en la posición elegida correspondiente.
3. De haberla, retire la placa de potencia (Fig. 2/C) y colóquela en el quemador correspondiente.

Coloque las piezas en la posición y orden correctos.

Compruebe el ajuste y la retención del gas con los instrumentos pertinentes.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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

1. Desmonte el panel de mandos y los mandos.
2. **Cocina**: retire las rejillas y las coronas / **Cocina con placa de cocción (Mijotage)**: retire la rejilla / **Horno**: abra la puerta.

SUSTITUCIÓN DE LA LLAVE DE PASO

1. Desatornille las conexiones de entrada y salida del gas.
2. Desatornille el termopar.
3. Monte la llave nueva.
4. Compruebe el tornillo de mínimo (véase apart. 6 y tablas de datos técnicos).

SUST. DEL TERMOPAR 1. Desatornille el termopar de la llave.
2. Desatornille el termopar del piloto.
3. Monte el termopar nuevo y atornille las conexiones

SUST. DE LA BUJÍA INCANDESCENTE 1. Desatornille la tuerca. / 2. Retire el cable de alta tensión y sustituya la bujía. / 3. Conecte el cable de alta tensión y vuelva a apretar la tuerca.

SUST. PIEZOELÉCTRICO / ENCENDIDO ELECTRÓNICO (opcional) / 1. Retire el cable/s del botón de encendido.
2. Sustituya el botón.
3. Restablezca las conexiones.

SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR

Cocina: 1. Retire el quemador. / 2. Coloque el nuevo quemador.

Placa radiante a gas 700: 1. Desatornille la tuerca de fijación del travesaño y la unidad piloto. / 2. Retire el quemador. / 3. Coloque el nuevo quemador./ 4. Vuelva a atornillar el quemador al travesaño y la unidad piloto.

Cocina con placa de cocción (Mijotage): 1. Desatornille los tornillos de fijación y la conexión a la red de alimentación. / 2. Retire el quemador. / 3. Coloque el nuevo quemador./ 4. Vuelva a colocar los tornillos y restablezca las conexiones.

Horno de gas: 1. Retire, por orden, las rejillas, los rieles para bandejas y el fondo del horno.
2. Desatornille los tornillos de fijación.
3. Retire el quemador.
4. Coloque el nuevo quemador y vuelva a atornillar los tornillos de fijación.

SUSTITUCIÓN DE LA RESISTENCIA

1. Retire, por orden, las rejillas, los rieles para bandejas y el fondo del horno.
2. Desatornille los tornillos de fijación y desconecte las conexiones eléctricas.
3. Desmonte la resistencia.
4. Coloque la nueva resistencia y restablezca las conexiones.

SUSTITUCIÓN TERMOSTATO GAS

1. Retire la bombilla de su soporte.
2. Desatornille las conexiones de entrada y salida del gas.
3. Desatornille el termopar.
4. Monte el nuevo termostato.
5. Compruebe el tornillo de mínimo (véase apart. 6 - Ajuste de la capacidad térmica y Tablas de datos técnicos) y restablezca las conexiones.

SUST. TERMOSTATO ELÉCTRICO

1. Retire la bombilla de su soporte.
2. Coloque el nuevo termostato y fíjelo al conmutador.
3. Coloque la bombilla nueva en su soporte.

SUST. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

1. Desmonte el termostato de su soporte.
2. Retire la bombilla del soporte.
3. Atornille el nuevo termostato y colo-

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

que la bombilla nueva en su soporte.

SUSTITUCIÓN DE LAS BOMBILLAS
1. Desconecte las conexiones eléctricas.
2. Coloque la nueva bombilla.
3. Restablezca las conexiones.

⚠ Si fuese necesario, compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes y vuelva a colocar las piezas previamente retiradas en el orden correcto.

UBICACIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES (VÉASE SECC. IL. - REF. r). La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede sufrir modificaciones.

1. Mando de ajuste fuegos abiertos.
2-3. Mando de ajuste del termostato (gas / ele)
4. Botón piezoeléctrico / Encendido electrónico (opcional)
7. Compartimiento de cocción (horno).
8. Superficie de cocción (fuegos abiertos/placas).
9. Control de llama piloto.

MODALIDAD Y FUNCIÓN DE LOS MANDOS, TECLAS E INDICADORES LUMINOSOS (VÉASE SECC. IL. - REF. s). La descripción es meramente indicativa y puede sufrir variaciones.

(1) MANDO DE AJUSTE DE LOS FUEGOS (GAS). Cumple tres funciones distintas:
1. Enciende la llama piloto y el quemador.
2. Regula la llama (mínimo - máximo).
3. Apaga el equipo.

(2) MANDO DEL TERMOSTATO (GAS). Cumple tres funciones:
1. Enciende la llama piloto y el quemador.
2. Regular la temperatura.
3. Apaga el equipo.

(3) MANDO DEL TERMOSTATO (ELE). Cumple tres funciones:
1. Regular la temperatura.
2. Activar/detener la fase de calentamiento. 3. Función grill

(4) BOTÓN PIEZOELÉCTRICO/ ENCENDIDO ELECTRÓNICO (opcional) Cumple una función:
1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.

(5) INDICADOR LUMINOSO VERDE. El indicador está subordinado al uso del mando giratorio de encendido. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.

(6) INDICADOR LUMINOSO AMARILLO. El indicador, si está presente, estará subordinado al uso del mando del termostato.
La luz del indicador señala una fase de calentamiento.

PUESTA EN MARCHA PARA LA PRODUCCIÓN

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

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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

Los productos para hornear se deben colocar en recipientes adecuados para la cocción y deben colocarse correctamente sobre la placa y/o el compartimiento del horno.

Diámetro de las cazuelas/Quemador 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375

Placa radiante a gas T ≤ 500 °C (punto más caliente) / Mijotage T ≤ 250 °C (punto más caliente)

Está prohibido obstruir las ranuras de las bridas del quemador (véase secc. IL. - REF. t)

Antes de utilizar el horno por primera vez, conviene calentarlo a la máxima temperatura durante 30-40 minutos con la puerta cerrada para quemar los posibles residuos aceitosos que pueda haber y que podrían dar lugar a olores desagradables.

ENCENDIDO FUEGOS ABIERTOS (véase secc. IL. - REF u) / Gire el mando, manteniéndolo apretado, en la posición piezoeléctrica (Fig.1/A). Coloque una llama (cerilla u otro) sobre el piloto y espere a que se encienda (Fig. 1). Suelte el mando transcurridos unos 20" y asegúrese de que la llama piloto permanezca encendida. Una vez terminado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el mando (Fig.1/B) a la posición de mínimo y/o máximo para regular la llama.

ENCENDIDO DE LA PLACA (véase secc. IL. - REF u) / Gire el mando, manteniéndolo apretado, en la posición piezoeléctrica (Fig. 2 det. A) y, al mismo tiempo, pulse varias veces el botón piezoeléctrico (Fig. 2 det. B) hasta que la llama piloto se encienda. Suelte el mando transcurridos unos 20" y asegúrese de que la llama piloto permanezca encendida. 2).
La llama piloto puede verse a través del orificio situado en el panel de mandos.
Una vez finalizado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el mando del termostato hasta la temperatura deseada (Fig. 2 det. C).

ENCENDIDO DEL HORNO DE GAS (véase secc. ILUSTRACIONES - REF u)
Gire el mando, manteniéndolo apretado, en la posición piezoeléctrica (Fig. 3 det. A). Al mismo tiempo, pulse varias veces el botón piezoeléctrico (Fig.3 det. B) hasta que la llama piloto se encienda.
Suelte la llave después de 20" aproximadamente y controle visualmente que la llama piloto esté encendida (Fig. 3).
La llama piloto se ve por el orificio interno en la encimera del horno.
Una vez finalizado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el mando del termostato hasta la temperatura deseada (Fig. 3 det. C).

ENCENDIDO DEL HORNO ELÉCTRICO (véase secc. IL. REF. v)

Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente. Gire el mando del termostato hasta la posición deseada (Fig.4 A-B). Los indicadores luminosos «G» y «H» indican una fase de funcionamiento.

Indicador luminoso verde: El indicador está subordinado al uso del mando giratorio de encendido. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.

Indicador luminoso amarillo: El indicador está estará subordinado al uso del mando del termostato. La luz del indicador señala una fase de calentamiento.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

¡NUEVO! ENCENDIDO ELÉCTRICO (OPCIONAL) /
ENCENDIDO FUEGOS ABIERTOS (véase secc. IL. - REF s)
En los modelos previstos, gire el mando manteniéndolo apretado en la posición piezoeléctrica (det. 1) y, al mismo tiempo, pulse el botón (det. 4) hasta que la llama piloto se encienda. Suelte la llave después de 20" aproximadamente y asegúrese de que la llama permanezca encendida en piloto.
Una vez finalizado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el mando de ajuste de los fuegos hasta la temperatura deseada (det. 1).

CARGA-DESCARGA DEL PRODUCTO (véase secc. IL. REF. v)
Cargue el producto para cocinar en el recipiente correspondiente y coloque este último en la superficie/compartimiento de cocción (Fig. 5).
En el caso de los hornos, abra la puerta del compartimiento de cocción y coloque el recipiente en su interior.

Cuando abra la puerta,colóquese a un lado del aparato para no exponerse a fuentes de calor directas.
Al finalizar el proceso de cocción, retire el producto y colóquelo en un lugar previamente preparado para el estacionamiento.

PUESTA FUERA DE SERVICIO
Cuando termine el ciclo de trabajo, gire las llaves del equipo hasta la posición "Cero".
El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos; consulte el capítulo: "Mantenimiento".

Si hubiera indicadores luminosos, estos deben quedar apagados al final de cada ciclo de trabajo.

Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica). Asegúrese de que las llaves de desagüe (de haberlas) se encuentren en la posición «Cerrada!.

MANTENIMIENTO ORDINARIO 10.

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES
Antes de continuar, consulte el apart. 2 y el apart. 5.

Si el equipo está conectado a un tubo extractor, este debe limpiarse según lo establecen las disposiciones específicas del país en cuestión (para más información al respecto, póngase en contacto con su instalador).

El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimentario; manténgalo siempre limpio, así como todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.

Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal del aparato, lo que puede crear situaciones de peligro. El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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.

LIMPIEZA DIARIA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN



Retire las rejillas de los fuegos del compartimento de cocción.
A continuación, retire en este orden: las coronas, los cuerpos de los quemadores. Aplique, con un pulverizador normal, el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie a mano cuidadosamente toda la superficie. Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor).

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Limpie con detergente y agua potable las coronas y los cuerpos de los quemadores y, a continuación, séquelos minuciosamente. Una vez finalizadas las operaciones, vuelva a colocar las piezas retiradas en sus asientos correspondientes.

Al colocar nuevamente las piezas que se han quitado, no invierta la posición de los quemadores ni de las coronas.

LIMPIEZA DIARIA DE LA PLACA RADIANTE A GAS



Aplique, con un pulverizador normal, el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie a mano cuidadosamente toda la superficie.
Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable (no use chorros de agua a presión, directos o

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

con limpiadores a vapor).
). Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.
Los rastros de humedad que se depositan en la/s placa/s pueden dañar el funcionamiento del equipo y provocar un desgaste precoz de las mismas. Para eliminar cualquier resto de humedad, una vez terminadas las operaciones de limpieza ordinaria, deberá encender el aparato y dejarlo funcionar al mínimo durante unos 2-3 minutos antes de apagarlo (véase apart. 9).

LIMPIEZA DIARIA DEL HORNO



En función del equipo de que se trate, retire: las rejillas, las bandejas u otros objetos que se puedan extraer del compartimiento. Caliente el compartimiento de cocción durante 20' aproximadamente. Deje la puerta abierta durante algunos segundos para que el compartimiento se enfríe.
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.
Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable (no use chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor).
Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo.
Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza. También limpie con detergente y agua potable el material extraído anteriormente del compartimiento del horno (Parrillas, fuentes, cestas u otros objetos que se puedan quitar), enjuague con cuidado y seque todo antes de volver a colocarlo en el lugar correspondiente.

Coloque las piezas retiradas en la posición correcta.

Para eliminar cualquier resto de humedad, una vez terminadas las operaciones de limpieza ordinaria, deberá encender el aparato y dejarlo funcionar al mínimo durante unos 20 minutos antes de apagarlo (véase apart. 9 - Instrucciones de uso/encendido).

LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

Véase apart. 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.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

OPERACIONES A REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato	Diaria
	Limpieza de las piezas en contacto con alimentos y de las placas	Diaria
	Limpieza para la primera puesta en marcha	A la llegada y tras la instalación
	Limpieza del tubo	Anual
	Control del termostato	Cuando sea necesario - Anual
	Engrase de las llaves de gas	Cuando sea necesario
	Control/Sustitución de los tubos de alimentación del gas	Cuando sea necesario

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Siempre que el equipo no funcione correctamente, trate de resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo. Los indicadores luminosos se quedan apagados.	• El interruptor principal no está conectado. • SE ha desactivado el diferencial o el interruptor magnetotérmico.	• Conecte el interruptor principal. • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.
El equipo de gas no se enciende	• Grifo del gas cerrado. • Presencia de aire en la tubería.	• Abra el grifo del gas. • Repita las operaciones de encendido.
Llama anómala	• Quemador mal colocado	• Coloque el quemador en la posición correcta (véase apart. - Flex Burner).
La llama piloto se apaga	• Obstrucción de las bridas del quemador	• Libere las bridas de cualquier obstrucción que impida la circulación del aire (véase apart. 5 - Puesta en funcionamiento diaria).

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.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

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.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

INHALT

1-2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEITSHINWEISE
3. AUFSTELLUNG UND HANDLING
4. ENERGIE- UND WASSERANSCHLÜSSE
5. ARBEITEN BEI DER INBETRIEBNAHME
6. UMRÜSTUNG DER GASART
7. FLEX BURNER
8. AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN
9. BEDIENUNGSANLEITUNG
10. WARTUNG
11. ENTSORGUNG
12. TECHNISCHE DATEN / ABBILDUNGEN

BESCHREIBUNG DER PIKTOGRAMME

Gefahrenhinweise. Unmittelbare Gefahr, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte. Möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.

Gefährliche Spannung! Vorsicht! Lebensgefahr! Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Gefahr durch hohe Temperaturen, Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Gefahr durch Austreten von Stoffen mit hohen Temperaturen. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Quetschgefahr der Gliedmaßen während des Handlings und/oder Positionierens. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Verbote. Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Es ist dem Bedienpersonal verboten, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, welche qualifizierten und autorisierten Technikern vorbehalten sind. Es ist dem Fachpersonal verboten, Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Pflichten. Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art.

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


Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung des Geräts, wenn dies für eine sichere Tätigkeit erforderlich ist.


Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille.


Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen.


Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms.


Verpflichtung zum Tragen von Sicherheitsschuhen.


Weitere Hinweise. Beschreibung der richtigen Vorgehensweise. Nichtbeachtung kann eine gefährliche Situation hervorrufen.


Tipps und Tricks für ein korrektes Vorgehen.


Fachpersonal (qualifizierter Techniker) / Für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Wartung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts geschultes und autorisiertes Personal.


„Gewöhnlicher“ Bediener (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben)
Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.


Erdungssymbol.


Symbol zum Anschluss an das Potentialausgleichssystem.


Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Abfällen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE 1.

VORWORT / Übersetzung der Originalanleitung. Dieses Dokument wurde in der Landessprache des Herstellers (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind zur ausschließlichen Verwendung durch den berechtigten Bediener des Geräts bestimmt.
Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtung-Verbot-Gefahr) sind in den entsprechenden Kapiteln der behandelten Themen enthalten. Dieses Dokument darf ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht zur Einsicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht in anderen Veröffentlichungen verwendet werden.
Die Verwendung von: Abbildungen/ Fotografien/ Zeichnungen/ Schaltplänen innerhalb des Dokuments dient nur zur Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet

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

zu sein, dies zu kommunizieren.
ZWECK DES DOKUMENTS / Jede Interaktion zwischen dem Bediener und dem Gerät während des gesamten Lebenszyklus des Geräts wurde sowohl während der Konstruktion als auch bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen deshalb, dass diese Dokumentation dazu beitragen wird, die charakteristische Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Wenn man sich strikt an die darin enthaltenen Anweisungen hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

WIE MAN DAS DOKUMENT LIEST / Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen enthalten, die zur sicheren Verwendung des Geräts notwendig sind. Jedes Kapitel ist in Absätze unterteilt; jeder Absatz kann eine betitelte Erläuterung mit Untertiteln und Beschreibungen enthalten.
AUFBEWAHRUNG DES DOKUMENTS / Das vorliegende Dokument sowie der restliche Inhalt des Umschlags ist integraler Bestandteil der Erstbelieferung und ist daher während der gesamten Nutzdauer des Geräts aufzubewahren und entsprechend zu verwenden.

ZIELGRUPPEN / Dieses Dokument ist konzipiert für :
- **Fachpersonal** (qualifizierter und autorisierter Techniker), d.h. alle Personen, die befugt sind, das Gerät zu bewegen, transportieren, installieren, wv, reparieren und verschrotten.
- **„Gewöhnlicher" Bediener** (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben). Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) auszuführen.

PROGRAMM ZUR SCHULUNG DER BEDIENER / Auf ausdrückliche Anfrage ist es möglich, eine Schulung für Bediener durchzuführen, die mit der Bedienung, Installation und Wartung der Geräte befasst sind, entsprechend den in der Auftragsbestätigung beschriebenen Modalitäten.

DE

VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN / Vorbehaltlich eventuell abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:
• Vorbereitung der Räume (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
• Glatter, rutschfester Boden;
• Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation des Geräts unter Beachtung der im Layout angegebenen Abmessungen (Fundamentplan);
• Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (z.B. Stromnetz, Wasserversorgung, Gasversorgung, Abflussleitungen);
• Vorbereitung der elektrischen Anlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden rechtlichen Vorschriften;
• Ausreichende Beleuchtung in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Vorschriften;
• Alle Sicherheitseinrichtungen vor und nach den Energieversorgungsleitungen (Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen, Erdungs- und Potentialausgleichssysteme, Sicherheitsventile, usw.), die nach den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften erforderlich sind;
• Erdungsanlage in Übereinstimmung mit den am Installationsort geltenden Bestimmungen;
• Ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

LIEFERUMFANG / Der Lieferumfang variiert je nach Bestellung.
• Gerät • Abdeckung(en) / Deckel
• Metallkorb / Metallkörbe
• Korbgestell • Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energie-

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

versorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben). • Vom Hersteller gelieferter Bausatz zur Umrüstung der Gasart

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG /
Dieses Gerät ist für die gewerbliche Verwendung konzipiert. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird als „bestimmungsgemäße Verwendung" angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung" und daher als gefährlich angesehen. Die Geräte sind für den gewerblichen Einsatz (z. B. in Küchen von Restaurants, Mensen, Krankenhäusern etc.) und in Unternehmen (z. B. Bäckereien, Metzgereien etc.) ausgelegt, jedoch nicht für eine unterbrechungsfreie Massenproduktion von Lebensmitteln.
Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen. **Nur vom Hersteller geliefertes Originalzubehör und Originalersatzteile verwenden, um die Konformität mit den Rechtsvorschriften zu bewahren.**

ZULÄSSIGE BETRIEBSBEDINGUNGEN / Das Gerät wurde ausschließlich für den Betrieb im Innenraum innerhalb der vorgeschriebenen technischen Grenzen und Kapazitätsgrenzen konzipiert. Um einen optimalen Betrieb und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden. Das Gerät muss an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem sowohl der normale Betrieb als auch die routinemäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungseingriffe muss so eingerichtet werden, dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird. Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende 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 Prüfzertifikate werden dem Kunden auf Anfrage zur Verfügung gestellt.
Garantie: Die Garantie ist 12 Monate ab dem Rechnungsdatum des Geräts gültig, diese Dauer kann nicht verlängert werden. Diese umfasst die defekten Teile, Transport und Austausch gehen zu Lasten des Käufers. Elektrische Teile, Zubehör und andere abnehmbare Gegenstände sind von der Garantie ausgenommen. Die Arbeitskosten, die sich aus dem Einsatz der vom Hersteller autorisierten Fachkräfte beim Kunden zur Beseitigung von Mängeln im Rahmen der Garantie ergeben, gehen zu Lasten des Händlers.
Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Utensilien und Verbrauchsmaterialien, die vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch regelmäßige Wartung oder unsachgemäße Installation kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie gilt nur gegenüber dem ursprünglichen

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

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).

FLEX BURNER / Die Kennzeichnung „Flex Burner" bedeutet, dass es möglich ist, die Leistung und/oder die Position der Brenner mit offenen Flammen im Inneren des Geräts zu ändern. Dieser Vorgang darf nur vom autorisierten technischen Kundendienst durchgeführt werden (s. Kap. Flex Burner).

TECHNISCHE DATEN und ABBILDUNGEN / Dieser Abschnitt befindet sich am Ende dieser Anleitung.



Jede technische Änderung hat Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts. Daher müssen diese Arbeiten vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Bei Erhalt der Ware muss vor der Benutzung geprüft werden, ob das Gerät und seine Komponenten (z. B. Stromversorgungskabel) unversehrt sind; sollten Schäden festgestellt werden, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen, sondern müssen sich mit dem nächsten Servicecenter in Kontakt setzen.



Vor dem Ausführen jeglicher Arbeiten ist die Anleitung zu lesen.



Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf die persönliche Schutzausrüstung Richtlinien erlassen, an die sich die Bediener unbedingt halten müssen.
Geräuschpegel ≤ 70 dB

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

Verbot der Installation der Freistehende Geräte OHNE Kippschutz (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

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

nicht blockieren werden.

Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen.

Trennen Sie jegliche Art von Versorgung (z.B. Wasser - Gas - Strom) vor dem Gerät, wenn Eingriffe unter sicheren Bedingungen ausgeführt werden müssen.

Wenn im Inneren des Geräts Arbeiten (Anschluss, Inbetriebnahme, Kontrollen, usw.) durchgeführt werden müssen, muss es gemäß den Sicherheitsbedingungen vorbereitet werden (Demontage der Verkleidungen, Trennung des Stromanschlusses).

AUFGABEN UND ERFORDERLICHE QUALIFIKATIONEN DER BEDIENER

Es ist dem Fachpersonal und den Bedienern verboten, jegliche Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben.

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind für qualifiziertes technisches Fachpersonal bestimmt, das autorisiert ist, Handling-, Installations- und Wartungsarbeiten an den betreffenden Ausrüstungen durchzuführen.

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind für „Gewöhnliche“ Bediener (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben) des Geräts bestimmt. Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) auszuführen.

Die Bediener und Verwender müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Die Tätigkeiten müssen unter Einhaltung der geforderten Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

Der „gewöhnliche“ Bediener, darf erst nach erfolgter Installation des Geräts (Transport, Befestigung, Strom-, Wasser-, Gas- und Abwasseranschlüsse) durch einen Techniker an ihm arbeiten.

ARBEITSBEREICHE UND GEFAHRENZONEN / Um den Gesamtbereich und die entsprechenden Arbeitsbereiche besser definieren zu können, wurde folgende Klassifizierung vorgenommen:

• **Gefahrenzone**: Alle Bereiche innerhalb oder in der Nähe einer Maschine, in denen die Gegenwart einer exponierten Person ein Risiko für die Gesundheit und Sicherheit der Person darstellt.

• **Exponierte Person**: Jede Person, die sich ganz oder teilweise in einer Gefahrenzone aufhält.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss ein Sicherheitsabstand um das Gerät eingehalten werden, um die Sicherheit des Bedieners für den Fall unvorhergesehener Umstände gewährleisten zu können.

Gefahrenzonen sind außerdem /

• Alle Arbeitsbereiche innerhalb des Geräts.

• Alle Bereiche, die durch entsprechende Schutz- und Sicherheitssysteme geschützt sind, wie Sicherheitslichtschranken, Schutzbleche, verriegelte Türen, Schutzgehäuse.

• Alle Bereiche im Inneren der Steuereinheiten, Schaltschränke und Verteilerkästen.

• Alle Bereiche um das eingeschaltete Gerät, wenn die Sicherheitsabstände

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

nicht eingehalten werden.

FÜR DIE INSTALLATION ERFORDERLICHE AUSRÜSTUNG / Das autorisierte Fachpersonal muss im Allgemeinen mit folgendem Werkzeug und Zubehör ausgestattet sein, um das Gerät ordnungsgemäß installieren zu können:
- Schlitzschraubendreher, 3 und 8 mm und mittlerer Kreuzschlitzschraubendreher
- Einstellbare Rohrzange
- Zubehör für Gasanschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Elektrikerschere
- Zubehör für Wasseranschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Sechskantsteckschlüssel, 8 mm
- Gaslecksuchgerät
- Zubehör für Stromanschluss (Kabel, Klemmen, Industriestecker, usw.)
- Schraubenschlüssel, 8 mm
- Vollständiger Installationsbausatz (Elektro, Gas usw.)

Zusätzlich zu den angegebenen Werkzeugen ist auch eine Vorrichtung zum Heben des Geräts erforderlich: Diese Vorrichtung muss den geltenden Vorschriften für Hebezeuge entsprechen.

ANGABEN ZU RESTRISIKEN / Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben noch „Restrisiken“, welche aufgrund der Art des Produkts nicht zu beseitigen sind. Diese Restrisiken umfassen:

RESTRISIKO STROMSCHLAG / Ein solches Risiko besteht bei Eingriffen an unter Spannung stehenden elektrischen und/oder elektronischen Einrichtungen.

RESTRISIKO VERBRENNUNGEN / Ein solches Risiko besteht bei versehentlicher Berührung von Materialien mit hohen Temperaturen.

RESTRISIKO VERBRENNUNGEN DURCH AUSTRETENDE STOFFE / Ein solches Risiko besteht bei versehentlicher Berührung von Materialien mit hohen Temperaturen. Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Feststoffen überfüllt sind, welche ihren Zustand unter Erwärmung verändern (Übergang vom festen in den flüssigen Zustand), und somit bei falscher Handhabung Brandwunden verursachen können. Während der Verarbeitung müssen die verwendeten Behälter auf einer gut überschaubaren Höhe platziert werden.

RESTRISIKO QUETSCHUNG VON GLIEDMASSEN / Ein solches Risiko besteht bei unbeabsichtigtem Kontakt zwischen den Teilen während der Positionierung, des Transports, der Lagerung, der Montage und der Verwendung der Geräte.

RESTRISIKO EXPLOSION / Ein solches Risiko besteht in folgenden Fällen:
• Gasgeruch im Raum;
• Verwendung des Geräts, wenn explosionsfähige Stoffe in der Luft vorhanden sind;
• Verarbeitung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind;
• Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).

RESTRISIKO BRAND / Ein solches Risiko besteht bei: Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten / Stoffen.

VERFAHREN BEI GASGERUCH IN DER UMGEBUNG - S. ABSCHN. ABB - REF. a).

Bei Gasgeruch in der Umgebung müssen dringend die folgend beschriebenen Vorgehensweisen befolgt werden.
• Unterbrechen Sie sofort die Gas-

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

zufuhr (Schließen Sie den Absperrhahn, siehe A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (siehe B-C-D).
- Betätigen Sie kein Gerät, das Funken oder Flammen erzeugen kann (siehe B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, das außerhalb der Umgebung bedient wird, in der der Gasgeruch auftritt, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Gasversorgungsunternehmen und/oder Feuerwehr).

AUFSTELLUNG UND HANDLING 3.

Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

VERPFLICHTUNGEN - VERBOTE - TIPPS - EMPFEHLUNGEN

Bei Erhalt die Verpackung der Maschine öffnen und sicherstellen, dass die Maschine und ihr Zubehör während des Transports keine Schäden erlitten haben, ggf. unverzüglich dem Spediteur melden und die Installation nicht durchführen, sondern autorisiertes Fachpersonal hinzuziehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die während des Transports verursacht wurden.

SICHERHEIT BEIM HANDLING

Wenn die nachstehenden Anweisungen nicht eingehalten werden, kann dies zu gefährlichen Verletzungen führen.

Das für das Handling und die Montage des Geräts autorisierte Personal muss ggf. einen „Sicherheitsplan“ erstellen, um die Sicherheit der involvierten Personen zu gewährleisten. Des Weiteren müssen die gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien für bewegliche Baustellen streng und gewissenhaft eingehalten werden.

Es muss sichergestellt werden, dass die verwendeten Hebemittel in Bezug auf ihre Tragkraft geeignet sind und sich in einem guten Zustand befinden.

Die Tragkraft der verwendeten Hebemittel muss mindestens 20 % höher als das Gewicht des Geräts sein.

Beachten Sie vor dem Handling die Anweisungen auf der Verpackung und/oder am Gerät.

Prüfen Sie den Schwerpunkt, bevor Sie das Gerät anheben.

Heben Sie das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig an, um es verschieben zu können.

Während des Hebens und dem Handling des Geräts dürfen Sie sich nicht darunter aufhalten oder unten durchgehen.

HANDLING UND TRANSPORT - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ b).

Die Ausrichtung des verpackten Geräts muss den Piktogrammen und den Aufschriften auf der Außenverpackung beibehalten werden.

1. Positionieren Sie das Hebemittel; achten Sie dabei auf den Schwerpunkt der zu hebenden Last (siehe B-C).
2. Das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig anheben.
3. Positionieren Sie das Gerät am vorgesehenen Aufstellungsort

LAGERUNG / Die Lagerverfahren

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

der Materialien müssen folgende Anforderungen erfüllen: Die Paletten, Container, Förderbänder, Fahrzeuge, Werkzeuge und Hubvorrichtungen müssen geeignet sein, um Schäden durch Vibrationen, Stöße, Abrieb, Korrosion, Hitze oder andere Zustände, die auftreten können, zu verhindern. Der Zustand der gelagerten Teile muss regelmäßig überprüft werden, um mögliche Schäden frühzeitig zu erkennen

ENTSORGEN DER VERPACKUNG



Die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften erfolgen und liegt im Aufgabenbereich des Empfängers.

1. Entfernen Sie der Reihe nach den oberen und seitlichen Kantenschutz.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
3. Heben Sie das Gerät nur so weit wie nötig an, um es von der Palette herunterzuheben.
4. Stellen Sie das Gerät am Boden ab.
5. Entfernen Sie das Hebemittel.
6. Entfernen Sie das gesamte Material vom Arbeitsbereich und entsorgen Sie es.



Nach dem Entfernen der Verpackung dürfen keine Anzeichen von Manipulationen, Dellen oder andere Auffälligkeiten sichtbar sein. Andernfalls müssen Sie sofort den Kundenservice darüber informieren.

ENTFERNEN DES SCHUTZMATERIALS / Das Gerät ist an den Außenflächen durch eine selbstklebende Schutzfolie geschützt, die nach der Positionierung von Hand entfernt werden muss. Das Gerät äußerlich und innerlich sorgfältig reinigen und dabei alle Materialien, die zum Schutz der Teile verwendet werden, manuell entfernen.



Edelstahloberflächen vorsichtig behandeln, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keineDampfreiniger verwenden.



Zum Reinigen des Geräts keine aggressiven Stoffe (pH<7) oder Lösemittel verwenden. Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).



Oberflächen mit Leitungswasser abspülen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderen nicht scheuernden Materialien abtrocknen.

REINIGUNG BEI ERSTINBETRIEBNAHME /
Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums und wischen Sie alles mit einem nicht scheuernden Tuch ab.
Spülen Sie den Garraum anschließend mit Leitungswasser aus. Lassen Sie die Flüssigkeit, die Reinigungsmittel und / oder andere Verunreinigungen enthält, abfließen.
Trocknen Sie nach dem Ausspülen den Garraum mit einem nicht scheuernden Lappen gut ab. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Reinigen Sie auch die ausgebauten Teile mit einem Reinigungsmittel und Wasser und trocknen Sie diese danach ab. Am Ende dieser Arbeiten müssen die ausgebauten Teile wieder in die entsprechenden Stellen der verschiedenen Geräteteile eingesetzt werden.

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

WAAGRECHTE AUSRICHTUNG UND BEFESTIGUNG - S. ABSCHN. ABB. - REFERENZ c)
Positionieren Sie das Gerät am zuvor entsprechend vorbereiteten Arbeitsplatz (siehe zulässige Grenzwerte für Betriebs- und Umweltbedingungen).
Zur Ausrichtung und Befestigung muss das Gerät als Einzelgerät aufgestellt werden.
Legen Sie eine Wasserwaage auf das Gerät (siehe D).
Stellen Sie die Nivellierfüße (siehe E) mit Hilfe der Wasserwaage ein.

Das Gerät wird perfekt ausgerichtet, indem Sie es mit Hilfe der Wasserwaage und den Füßen sowohl in der Breite als auch der Tiefe einstellen.

MONTAGE IN REIHE / S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. d) Bei den Modellen**,** die Bedienelemente und die Befestigungsschrauben der Blenden entfernen (s. Det. F).

Brennbare Wände / Der erforderliche Mindestabstand zwischen dem Gerät und den Seitenwänden ist 15 cm und 20 cm an der Rückwand. Bei geringeren Abständen müssen die entsprechenden Wände mit Brandschutz und/oder Isoliermaterial versehen werden.

Die Maschine so aufstellen, dass keine versehentliche Berührung mit den heißen Flächen, einschließlich dem aus dem Abzug ausströmenden Rauch, möglich ist (siehe Kennzeichnung mit Piktogramm „Vorsicht heiß“ und die Beschreibung auf S. 2), wenn Personen den Arbeitsbereich durchqueren oder dort arbeiten.

Die Geräte so positionieren, dass die Seitenteile perfekt anliegen (s. Det. G). Die Geräte wie oben beschrieben ausrichten (siehe E).
Die Befestigungsschrauben in ihre Sitze einfügen und die beiden Geräte mit den Befestigungsmuttern (siehe H1-H3) fixieren.
Die Schutzkappen zwischen den Geräten erneut anbringen (s. Det. H2).
Die Arbeitsschritte zur Ausrichtung und Befestigung ggf. für die restlichen Geräte wiederholen.

ANBRINGEN DES ABSCHLUSSTEILS (OPTIONAL) S. ABSCHN. ABB. - REF. d) / Zum Montieren des Abschlussteils muss dieses positioniert und mit den entsprechenden mitgelieferten Schrauben (siehe L1) befestigt werden.
Nach der Durchführung aller oben beschriebenen Vorgänge die Blenden und Bedienelemente der verschiedenen Geräte wieder an ihrem Platz einsetzen.

ENERGIE- UND WASSERANSCHLÜSSE 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 GASVERSORGUNG S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ e) / Merkmale

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

des Aufstellungsorts / Der Raum zur Aufstellung des Geräts (Typ A1 unter Abzugshaube) muss über folgende Merkmale verfügen: Belüfteter Raum, gemäß den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss die darüber liegende Abzugshaube eingeschaltet sein. Der Abstand zwischen dem Filter der Abzugshaube und dem Gerät muss mindestens 20 cm betragen.

Nachdem das Gerät an die Versorgungsquellen und an den Abfluss angeschlossen wurde, ist es ortsfest darf für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden.

Der Hauptzuleitung des Geräts muss ein Sicherheitsventil vorgeschaltet sein, das für den Bediener gut sichtbar und leicht zugänglich ist (Abb. 3).

Für den Netzanschluss muss eine Leitung vorgesehen werden, die den geltenden örtlichen Vorschriften und den in der EN 10226-1 festgelegten Eigenschaften entspricht.

Der Gasversorgungsschlauch muss gemäß den geltenden örtlichen Bestimmungen regelmäßig von autorisiertem technischem Personal geprüft und/oder ausgetauscht werden.

Der Anschlussstutzen des Gerätes ist 1/2“ G Außengewinde, der Anschlussschlauch muss entsprechen ein 1/2“ G Innengewinde besitzen.

Die Rohre müssen fest mit den Anschlüssen verschraubt werden.

Stellen Sie sicher, dass nach dem Öffnen des Gasabsperrhahns nirgends Gas austritt (Abb. 4)

Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte den Gasabsperrhahn schließen (Abb. 3).

Bei der Umrüstung auf eine andere Gasart muss die Düse ausgetauscht werden. Siehe dazu die im Kapitel „Arbeiten bei der Inbetriebnahme“ beschriebene Vorgehensweise (Kap. 5).

UMRÜSTUNG DER GASARTGAS - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ f).

Das Gerät wird mit Einstellungen für die Energieart ausgeliefert, wie sie auf dem Typenschild angegeben ist. Jede andere Konfiguration, die diese eingestellten Parameter ändert, muss vom Hersteller oder seinem Vertreter zuvor genehmigt werden.

Die Umrüstung auf eine andere Gasart muss von qualifiziertem und für diese Arbeiten zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden. Die ordnungsgemäße Vorgehensweise für die Umrüstung wird im entsprechenden Kapitel beschrieben.

Die für die Umrüstung erforderlichen Teile wie Düsen, By-Pass, Düsen der Zündflamme, Membranen und weiteres Zubehör müssen direkt beim Hersteller angefordert werden.

Nach Abschluss der Umrüstungsarbeiten muss das Schild am Gerät durch das mitgelieferte Klebeschild (mit den neuen Parametern) ersetzt werden.

In manchen Fällen (Backofen) müssen zwei Schilder gewechselt werden, eines außen neben dem Gasanschluss und eines innen s. ABB. f).

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

ANSCHLUSS STROMVERSORGUNG
Der elektrische Anschluss darf nur von autorisiertem und kompetentem Personal nach den geltenden örtlichen Vorschriften vorgenommen werden. Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen.

Das Gerät an eine omnipolare Vorrichtung der Überspannungsategorie III anschließen.

ERDUNG / Die Erdung des Geräts ist zwingend vorgeschrieben. Zu diesem Zweck ist es notwendig, die Klemmen, die durch entsprechende Symbole am Klemmbrett der eingehenden Leitungen gekennzeichnet sind, mit einem effizienten Erdungsanschluss zu verbinden, der den geltenden örtlichen Vorschriften entspricht.

SPEZIFISCHE WARNHINWEISE /
Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß an ein leistungsfähiges Erdungssystem gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für elektrische Sicherheit angeschlossen ist; der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften ab. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung ist zu überprüfen und im Zweifelsfall muss die Anlage von qualifiziertem Fachpersonal gründlich überprüft werden. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die durch fehlende Erdung des Gerätes entstehen.

Den Schutzleiter der Erdung (grün-gelb) nicht unterbrechen.

ANSCHLÜSSE AN VERSCHIEDENE ELEKTRISCHE VERSORGUNGSNETZE - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. g).
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 Verkablung innerhalb des Geräts zu ändern

ELEKTRISCHE VERBINDUNG DES KABELS MIT DER KLEMMLEISTE
Sofern vorhergesehen, die Abdeckung des Klemmenkastens an der Rückseite des Geräts abnehmen.
Das Netzkabel an der Klemmleiste anschließen wie in „Anschluss der elektrischen Versorgung“ beschrieben und auf dem entsprechenden Schild angegeben ist. Der Schaltplan und die Tabelle (s. TECHNISCHE DATEN) enthalten die möglichen Anschlüsse in Abhängigkeit von der Netzspannung.

ANSCHLUSS AN DAS POTENTIALAUSGLEICHSSYSTEM - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. h).
Die Schutzerdung besteht aus einer Reihe von Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die elektrischen Massen das gleiche Potenzial wie die Erde haben und somit nicht unter Spannung stehen können. Der Zweck der Erdung besteht daher darin, sicherzustellen, dass die Massen der Geräte das gleiche Potential des Bodens haben.
Die Erdung ermöglicht außerdem auch das automatische Eingreifen des Fehlerstrom-Schutzschalters. Die Schutzerdung betrifft nicht nur die elektrische Anlage, sondern alle anderen Anlagen und Metallteile des Gebäudes, von den Rohrleitunen, über die Wasserinstallation, von den Stahlträgern bis

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

zur Heizungsanlage und so weiter, wodurch das gesamte Gebäude auch vor Blitzeinschlägen geschützt ist.

Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden sein, dessen Wirksamkeit nach den im Installationsland geltenden Vorschriften überprüft werden muss.

Die Elektrofachkraft, die die allgemeine elektrische Anlage vorbereitet, muss gewährleisten, dass die Anlage den Normen für direkte und indirekte Berührungen entspricht.

Die Elektrofachkraft muss sicherstellen, dass alle verschiedenen Massen an das gleiche Potential angeschlossen sind, um eine gute Erdung mit Potentialausgleich an dem Ort zu erzielen, an dem die verschiedenen Geräte installiert werden.

Zum Anschluss des Geräts an das Potentialausgleichssystem des Raums wird ein grün-gelbes Stromkabel benötigt, das für die Leistung der installierten Geräte angemessen ist.

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).

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Die Bediener sind verpflichtet, sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Das vorliegende Handbuch muss vor jeglichem Eingriff genau durchgelesen werden; es müssen alle notwendigen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um eine sichere Interaktion zwischen Mensch und Maschine zu gewährleisten.

Jede technische Änderung, die Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts hat, darf nur vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.

Nach dem aufmerksamen Lesen des Handbuches müssen einige Abläufe vor der ersten Inbetriebnahme simuliert werden, um die Bedienung der wesentlichen Funktionen des Geräts schneller zu automatisieren, z. B. Einschalten, Ausschalten, usw.

Das Gerät wurde vor Auslieferung beim Hersteller getestet und mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart und Charakteristik der elektrischen Versorgung vorbereitet.

Wenn die Versorgung mit LPG (Butan oder Propan) und 50 mbar erfolgt, muss vor dem Gerät

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

ein Druckregler für 50 mbar installiert werden.

ERSTE INBETRIEBNAHME / Nachdem das Gerät aufgestellt und an die Versorgungsquellen angeschlossen wurde (einschließlich der Abflüsse), müssen folgende Schritte durchgeführt werden:
1. Entfernen des Schutzmaterials (Öle, Fette, Silikone, usw.) im Inneren und außerhalb des Garraums (siehe Abschnitt 3/ Entfernen des Schutzmaterials).
2. Allgemeine Kontrollen und Überprüfungen:
- Überprüfen der Funktionsfähigkeit von Schaltern und Ventilen (z.B. Wasser, Strom, Gas, sofern vorgesehen);
- Überprüfen der Abflüsse (sofern vorgesehen);
- Überprüfung und Kontrolle der externen Rauch-/Dampfabzugsanlagen (falls vorhanden);
- Überprüfung und Kontrolle der Schutzabdeckungen (alle Abdeckungen müssen korrekt montiert sein).

KONTROLLE UND EINSTELLUNG DER GASVERSORGUNGSEINHEITEN

Nachdem die oben beschriebenen Anschlussarbeiten beendet sind, müssen die eingestellten Parameter zum Teil direkt am Aufstellungsort überprüft werden, auch wenn das Gerät während der Testphase korrekt kalibriert wurde.

Der erste zu prüfende Parameter, nämlich der richtige Druck, ist in Abhängigkeit der vom Versorgungsunternehmen gelieferten Gasart zu überprüfen.

MESSUNG DES GASEINTRITTSDRUCKS

Wenn der gemessene Druck um 20 % niedriger ist als der Nenndruck (z.B. G20 20 mbar ≤ 17 mbar), die Installation unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.

Wenn der gemessene Druck um 20 % höher ist als der Nenndruck (z.B. G20 20 mbar ≥ 25 mbar), die Installation unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.

Der Hersteller übernimmt keine Garantie für das Gerät, wenn der Gasdruck niedriger oder höher als die oben genannten Werte ist.

Sicherstellen, dass keine Gasleckagen vorhanden sind.

Nach der Überprüfung des Gasdrucks und der Gasart könnte Folgendes notwendig werden: 1. Austausch der Düse (falls die vorhandene Gasart nicht derjenigen entspricht, für die das Gerät voreingestellt wurde - s. Kap. 6)

BESCHREIBUNG DER ABSCHALTFUNKTIONEN

Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen der betreffenden Versorgungsleitungen zu schließen (Wasser, Gas, Strom)

ABSCHALTUNG BEI BETRIEBSSTÖRUNG

Sicherheitsvorrichtung / 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 VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS UND JEDE VERVIELFÄLTIGUNG, AUCH TEILWEISE, IST UNTERSAGT.

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 beschrieben Arbeitsschritte abgeschlossen wurden:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem optimalen Sauberkeits- und Hygienezustand ist.

AUSSERBETRIEBNAHME FÜR LÄNGERE ZEIT /

Im Falle eines längeren Stillstands führen Sie alle Schritte der täglichen Außerbetriebnahme durch und schützen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile wie im Folgenden beschrieben:

1. Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Seife verwenden;
2. Teile sorgfältig abspülen, keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keineDampfreiniger 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 Gummidichtungen die Tür leicht geöffnet lassen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gummidichtung mit Talkum einstreichen.
Geräte und Räume regelmäßig lüften.

Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem technisch einwandfreien Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst zugelassenen Techniker durchführen zu lassen.

NEU! HERAUSNEHMBARER BODEN / s. ABSCHN. ABB - REF. I)

Bei den dafür vorgesehenen Modellen (leerer Schrankunterbau) kann der Boden für Installations- und Wartungstätigkeiten entfernt werden. Zum Entnehmen des Bodens die Schrauben entfernen und ihn herausnehmen (Det. A). Zum erneuten Einbauen des Bodens ihn einsetzen und die Schrauben anziehen (Det. B).

Falls Türen vorhanden sind, müssen diese zunächst ausgebaut werden (Scharniere und Befestigung).

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

PRÜFUNG DES DYNAMISCHEN EINGANGSDRUCKS / S. Messung des Gaseintrittsdrucks.

PRÜFUNG DES DRUCKS AN DER DÜSE

Wenn der gemessene Druck um 20 % niedriger ist als der Eingangsdruck, die Installation unterbrechen und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Wenn der gemessene Druck höher ist als der Eingangsdruck, die Installation unterbrechen und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

AUSTAUSCH DER DÜSE DER ZÜNDFLAMME - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. i)

1. Das dem Gerät vorgeschaltete Absperrventil schließen.
2. Die Zündkerze gegebenenfalls ausbauen, um zu vermeiden, dass sie während des Austauschs der Düse beschädigt wird (Abb.. 2).
3. Die Mutter lösen und die Düse der Zündflamme abmontieren (die Düse ist am Doppelkegel befestigt - Abb. 2).
4. Die Düse der Zündflamme (Abb. 1) durch die Düse austauschen, die der gemäß der Referenztabelle ausgewählten Gasart entspricht.
5. Die Mutter mit der neuen Düse anziehen (Abb. 2).
6. Die Zündkerze erneut montieren (Abb. 2).
7. Den Zündbrenner einschalten und sicherstellen, dass keine Gasleckage vorhanden ist.

Mit entsprechenden Geräten sicherstellen, dass keine Gasleckagen vorhanden sind.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES BRENNERS - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. l) 1. Das dem Gerät vorgeschaltete Absperrventil schließen.
2. Die Düse aus ihrem Sitz schrauben (Abb. 3).
3. Die vorhandene Düse (Abb. 1) durch die Düse austauschen, die der gemäß der Referenztabelle ausgewählten Gasart entspricht.
4. Die neue Düse in ihren Sitz einschrauben und festziehen.

Mit entsprechenden Geräten sicherstellen, dass keine Gasleckagen vorhanden sind.

EINSTELLUNG DES HAUPTBRENNERS - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. m)

Zur Einstellung der Primärluft:
1. Die Fixierschraube lösen (Abb. 1).
2. Wo dies vorgesehen ist, den Abstand (X) mm der Hülse entsprechend des gewählten Gases einstellen (siehe Gas-Referenztabelle).

Die Hülse mit der Schraube fixieren und versiegeln, um Manipulationen daran erkennen zu können.

EINSTELLUNG DER MINIMALEN BRENNERLEISTUNG - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. n)

Bei den Modellen, wo dies vorgesehen ist, erreicht man die verminderte Brennerleistung, indem man die „kalibrierte“ Bypass-Drosselschraube (Abb. 2) ganz hineinschraubt (siehe Gas-Referenztabelle).
Den Absperrhahn vor dem Gerät öffnen.

Falls die Schraube ersetzt wird, diese am Ende des Arbeitsschritts versiegeln, um unbefugtes Lösen zu erkennen.

EINSTELLUNG DES ZÜNDBRENNERS - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. o) Zur Einstellung der Primärluft des Zündbrenners:
1. Das dem Gerät vorgeschaltete Absperrventil schließen. 2. Die Zündvorrichtung ausbauen.

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

Mit entsprechendem Werkzeug die Öffnungsweite der Zündvorrichtung einstellen (Abb. 1), um folgende Werte zu erhalten:
- 1 mm für LPG
- 2 mm für ERDGAS

Die ausgebauten Teile wieder in der richtigen Reihenfolge korrekt einbauen.

Wenn im Inneren des Geräts Arbeiten (Kontrolle, Austausch usw.) durchgeführt werden müssen, ist es gemäß den Sicherheitsbedingungen für die erforderlichen Tätigkeiten vorzubereiten.

„FLEX BURNER“ ist die Bezeichnung für die Möglichkeit, die Leistung und/oder die Position der Brenner mit offenen Flammen im Inneren des Geräts zu ändern.

Dieser Vorgang darf nur vom autorisierten technischen Kundendienst durchgeführt werden.

S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ p)
Wenn dies vorgesehen ist, die Position der Brenner wie folgt ändern:
1. Die Blende und die Bedienelemente abbauen.
2. Roste, Brennerdeckel und Brennen ausbauen (Abb. 1/A Brenner 5,5 / 7 kW - Abb. 1/B Brenner 11 kW)

POSITIONSÄNDERUNG BRENNER 700 (7KW ⇄ 5,5KW)

1. Die Bypass-Schraube für Minimum regulieren (Abb. 2/A)
2. Die Düsen herausschrauben (Abb. 2/B) und in der entsprechend gewählten Position einschrauben.
3. Falls vorhanden, das Schild für die Leistung entfernen (Abb. 2/C) und am entsprechenden Brenner anbringen.

Die Teile in der richtigen Reihenfolge korrekt einbauen.

Mit entsprechenden Geräten die Einstellung des Gases und die Dichtigkeit überprüfen.

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

Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

1. Die Blende und die Bedienelemente abbauen.
2. **Kochfeld**: Roste und Brennerdeckel entfernen / **Kochfeld mit Kochplatte (Mijotage)**: die Platte entfernen / **Ofen**: die Tür öffnen

AUSTAUSCH DES HAHNS

1. Die Anschlüsse für Gaseintritt und Gasausaustritt trennen.
2. Das Thermoelement herausdrehen.
3. Den neuen Hahn montieren.
4. Die Schraube für Minimum kontrollieren (s. Kap. 6 und Tabelle technische Daten)

AUST. THERMOELEMENT / 1. Das Thermoelement vom Hahn abschrauben.
2. Das Thermoelement von der Zündvorrichtung abschrauben.
3. Das neue Thermoelement einbauen und die Anschlüsse wieder anschrauben.

AUST. ZÜNDKERZE / 1. Die Mutter lösen. / 2. Das Hochspannungskabel lösen und die Zündkerze austauschen. / 3. Das Hochspannungskabel erneut anschließen und die Mutter anziehen.

AUST. PIEZOELEMENT / ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG(optional)

1. Das/die Kabel vom Zündknopf trennen.
2. Den Knopf austauschen.
3. Die Anschlüsse wiederherstellen.

AUSTAUSCH DES BRENNERS

Kochfeld: 1. Den Brenner ausbauen. / 2. Den neuen Brenner einbauen.

Glühplatte 700: 1. Die Befestigungsmutter der Querstrebe und der Zündvorrichtung lösen. / 2. Den Brenner herausnehmen. / 3. Den neuen Brenner platzieren. / 4. Den Brenner erneut an der Querstrebe und der Zündvorrichtung anschrauben.

Kochfeld mit Kochplatte (Mijotage): 1. Die Befestigungsschrauben und den Anschluss der Versorgung lösen. / 2. Den Brenner herausnehmen. / 3. Den neuen Brenner platzieren. / 4. Schrauben und Anschlüsse erneut anziehen.

Gasofen: 1. Der Reihe nach Roste, Blechführungen und Boden des Ofens herausnehmen.
2. Die Befestigungsschraube entfernen.
3. Den Brenner herausnehmen.
4. Den neuen Brenner einbauen und die Schraube erneut festschrauben.

AUSTAUSCH DES HEIZWIDERSTANDS

1. Der Reihe nach Roste, Blechführungen und Boden des Ofens herausnehmen.
2. Die Befestigungsschrauben und die Anschlüsse der Stromversorgung lösen.
3. Den Heizwiderstand ausbauen.
4. Den neuen Heizwiderstand montieren und die Anschlüsse wiederherstellen.

AUSTAUSCH GASTHERMOSTAT

1. Den Fühler von der Halterung lösen.
2. Die Anschlüsse für Gaseintritt und Gasausaustritt trennen.
3. Das Thermoelement herausdrehen.
4. Den neuen Thermostat montieren.
5. Die Schraube für Minimum kontrollieren (s. Kap. 6 Einstellung der minimalen Brennerleistung und Tabelle technische Daten) und die Anschlüsse wiederherstellen.

AUST. ELEKTROTHERMOSTAT

1. Den Fühler von der Halterung lösen.
2. Den neuen Thermostat einbauen und am Schalter befestigen.
3. Den neuen Fühler an der Halterung befestigen.

AUST. SICHERHEITSTHERMOSTAT

1. Den Thermostat von der Halterung lösen.
2. Den Fühler von der Halterung lösen.
3. Den neuen Thermostat einschrauben und den Fühler an der Halterung befestigen.

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

AUSTAUSCH GLÜHBIRNEN
1. Die elektrischen Anschlüsse trennen.
2. Die neue Glühbirne montieren.
3. Die Anschlüsse wiederherstellen.

⚠ Gegebenenfalls die Gasdichtigkeit mit entsprechenden Werkzeugen prüfen und die ausgebauten Teile in der richtigen Reihenfolge erneut einbauen.

LAGE DER WESENTLICHEN KOMPONENTEN - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. m) Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen.

1. Drehknopf f. Regelung offene Brenner
2-3. Drehknopf Thermostateinstellung (gas / ele)
4. Taste für Piezozündung / Elektronische Zündung (optional)
7. Garraum (Backofen)
8. Kochfeld (offene Brenner/Platten)
9. Kontrolle der Zündflamme

MODALITÄT UND FUNKTION DER DREHKNÖPFE, TASTEN UND LEUCHTANZEIGEN / S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. s). Die Beschreibung dient nur der Veranschaulichung und kann abweichen.

(1) DREHKNOPF ZUR FLAMMENREGELUNG (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen:
1. Zünden von Zündflamme und Brenner.
2. Regelung der Flamme (minimal - maximal).
3. Abschalten des Geräts.

(2) DREHKNOPF THERMOSTEINSTELLUNG (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen:
1. Zünden von Zündflamme und Brenner.
2. Einstellung der Temperatur.
3. Abschalten des Geräts.

(3) DREHKNOPF THERMOSTEINSTELLUNG. Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Einstellung der Temperatur. / 2. Start/Stopp der Heizphase. / 3. Funktion Grill

(4) TASTE PIEZOZÜNDUNG / ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG (OPTIONAL) Hat nur eine Funktion:
1. Erzeugt beim Drücken den Zündfunken an der Zündflamme.

(5) GRÜNE KONTROLLLEUCHTE. Diese Kontrollleuchte ist an die Bedienung des Einschalt-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrollleuchte zeigt eine Betriebsphase an.

(6) GELBE KONTROLLLEUCHTE. Wenn vorhanden, ist diese Kontrollleuchte an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt eine Aufheizphase an.

STARTEN DES BETRIEBS

Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise / Restrisiken“.

Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Tägliche Inbetriebnahme“.

Die zu garenden Lebensmittel sind in die dafür vorgesehenen Gargefäße zu geben und korrekt über den Flammen bzw. im Garraum des Backofens zu positionieren.

Durchmesser Gargefäße / Brenner 5,5-7-11 kW Ø 200-375 mm.

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

Glühplatte T ≤ 500° C (heißeste Stelle) / Mijotage T ≤ 250° C (heißeste Stelle).

Das Verstopfen der Langlöcher der Brennerringe ist verboten - s. Abschn. ABBILDUNGEN - REF. t)

Vor der ersten Verwendung des Ofens sollte er bei geschlossener Tür 30 - 40 Minuten bei maximaler Temperatur aufgeheizt werden, um ölige Rückstände zu verbrennen, die unangenehme Gerüche entwickeln könnten.

EINSCHALTEN DER OFFENEN BRENNER - s. Abschn. ABB - REF u) / Den Drehknopf drehen und in Zündposition drücken (Abb. 1/A). Eine Flamme (Streichholz oder ähnliches) an die Pilotflammendüse halten und die Zündung abwarten (Abb. 1). Den Drehknopf nach ca. 20 s loslassen und durch Sichtkontrolle gewährleisten, dass die Zündflamme weiter brennt. Nach Beendigung des Verfahrens zum Zünden der Zündflamme den Drehknopf (Abb. 1/B) in Minimal- oder Maximalstellung bringen, um die Flamme zu regeln.

EINSCHALTEN DER PLATTE - s. Abschn. ABB - REF u) / Den Drehknopf drehen und in Zündposition drücken (Abb. 2 Det. A), gleichzeitig mehrmals die Piezo-Zündtaste drücken (Abb. 2 Det. B) bis die Zündflamme brennt. Den Drehknopf nach ca. 20 s loslassen und durch Sichtkontrolle gewährleisten, dass die Zündflamme weiter brennt. (Abb. 2).
Die Zündflamme ist durch das Loch in der Blende sichtbar.
Nach dem Zünden der Zündflamme den Thermostat-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur drehen (Abb. 2 Det. C).

EINSCHALTEN DES GASOFENS - s. Abschn. ABBILDUNGEN - REF. u)
Den Drehknopf drehen und in Zündposition drücken (Abb. 3 Det. A). Gleichzeitig mehrmals die Piezo-Zündtaste drücken (Abb. 3 Det. B) bis die Zündflamme brennt.
Drehknopf nach etwa 20 Sekunden loslassen und beobachten, ob die Zündflamme weiter brennt (Abb. 3).
Die Zündflamme ist durch das Loch innen im Boden des Backofens sichtbar.
Nach dem Zünden der Zündflamme den Thermostat-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur drehen (Abb. 3 Det. C).

EINSCHALTEN DES ELEKTRISCHEN OFENS - s. Abschn. ABBILDUNGEN - REF. REF. v)

Gegebenenfalls den Stecker des Geräts in die entsprechende Steckdose stecken. Thermostat-Drehknopf in die gewünschte Stellung drehen (Abb. 4 A-B), die Kontrollleuchten „G“ und „H“ zeigen eine Betriebsphase an.

Grüne Kontrollleuchte: Diese Kontrollleuchte ist an die Bedienung des Einschalt-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrollleuchte zeigt eine Betriebsphase an.

Gelbe Kontrollleuchte: Diese Kontrollleuchte ist an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt eine Aufheizphase an.

NEU! ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG (OPTIONAL) / EINSCHALTEN DER OFFENEN BRENNER - s. Abschn. ABB - REF s)
Bei den Modellen, wo dies vorgesehen ist, den Drehknopf drehen und in Zündposition drücken (Det. 1), gleichzeitig mehrmals die Piezo-Zündtaste drücken (Det.. 4) bis die Zündflamme brennt.
Den Drehknopf nach ca. 20 s loslassen und durch Sichtkontrolle gewährleisten, dass die Zündflamme weiter brennt.
Nach dem Zünden der Zündflamme

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

den Drehknopf zur Einstellung des Brenners auf die gewünschte Temperatur drehen (Det. 1).

AUFSETZEN-ENTNEHMEN DES GARGUTS - s. Abschn. ABB. REF. v)
Das zu verarbeitende Gargut in das dafür vorgesehene Gefäß geben und das Gefäß auf das Kochfeld bzw. in den Garraum stellen (Abb. 5).
Bei Backöfen ist die Tür des Garraums zu öffnen und das Gefäß im dafür vorgesehenen Fach zu platzieren.

Beim Öffnen der Tür nicht direkt vor dem Gerät, sondern seitlich davon stehen, um nicht direkt von der austretenden Wärme getroffen zu werden.

Am Ende des Garvorgang das Gargut entnehmen und an einen vorher dafür vorbereiteten Ort stellen.

AUSSERBETRIEBNAHME
Am Ende des Arbeitsprozesses die Drehknöpfe am Gerät auf „Null“ stellen.

Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden, siehe Kapitel: „Wartung“.

Wenn vorhanden, müssen die Kontrollleuchten bei Ende jedes Arbeitsprozesses erlöschen.

Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet, siehe „Wartung“. Die Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom) mittels der Absperrhähne/Schalter unterbrechen. Die Ablasshähne (falls vorhanden) müssen geschlossen sein.

WARTUNG 10.

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 be-

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

schädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.

Die Reinigungsflüssigkeit für das Kochfeld muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH höher als 12, frei von Chloriden/Ammoniak und mit einer Viskosität und Dichte ähnlich der von Wasser. Für die interne und externe Reinigung des Geräts keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reinigungsmittel benutzen).

Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).

Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.

Warten, bis sich die Temperatur des Geräts und aller seiner Teile abgekühlt hat, damit der Bediener keine Verbrennungen erleidet.

TÄGLICHE REINIGUNG DES KOCHFELDS



Die Roste vom Kochfeld entfernen.



Der Reihe nach entfernen: Brennerdeckel und Brennergehäuse..

Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Kochfelds und reinigen Sie alles mit einem nicht scheuernden Schwamm. Danach gut mit Trinkwasser nachspülen (Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keineDampfreiniger verwenden).

Trocknen Sie nach dem Ausspülen das Kochfeld mit einem nicht scheuernden Lappen gut ab. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Auch Brennerdeckel und Brennergehäuse reinigen und sorgfältig trocknen. Am Ende dieser Arbeiten müssen die ausgebauten Teile wieder an den entsprechenden Stellen platziert werden.

Beim Wiedereinsetzen der entnommenen Teile darf die Position der Brenner und Brennerdeckel nicht vertauscht werden.

TÄGLICHE REINIGUNG DER GLÜHPLATTE



Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Kochfelds und reinigen Sie alles mit einem nicht scheuernden Schwamm. Danach gut mit Trinkwasser nachspülen (Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keineDampfreiniger verwenden). Trocknen Sie nach dem Ausspülen das Kochfeld mit einem nicht scheuernden Lappen gut ab. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.
Auf der/den Platte(n) zurückbleibende Feuchtigkeit kann die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu vorzeitigem Verschleiß der Platte(n) führen. Um die gesamte Restfeuchtigkeit zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet und für etwa 2-3 Minu-

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

ten in Betrieb gehalten werden, danach ausschalten (s. Kap. 9).

TÄGLICHE REINIGUNG DES BACKOFENS



Je nach Gerät sind zu entfernen: Roste, Bleche und andere Gegenstände, die aus dem Garraum entfernt werden können. Garraum etwa 20 Minuten lang aufheizen. Tür öffnen und Garraum einige Sekunden lang abkühlen lassen.
Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums und wischen Sie alles mit einem nicht scheuernden Tuch ab.
Danach gut mit Trinkwasser nachspülen (Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keineDampfreiniger verwenden).
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. Auch das vorher aus dem Garraum entnommene Material (Roste, Bleche, Körbe oder andere herausnehmbare Teile) mit Reiniger und Trinkwasser reinigen, sorgfältig abspülen und alles abtrocknen.

Die ausgebauten Teile wieder korrekt einsetzen.

Um die gesamte Restfeuchtigkeit zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet und für etwa 20 Minuten in Betrieb gehalten werden, danach ausschalten (s. Kap. 9 / Bedienungsanleitung / Einschalten).

REINIGUNG FÜR LÄNGERE STILLSETZUNG

Siehe Kap. 5 / Tätigkeiten für die Außerbetriebnahme / Außerbetriebnahme für längere Zeit
Geräte und Räume regelmäßig lüften.

ÜBERSICHTSTABELLE / ZUSTÄNDIGKEIT - 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.

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

AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN		HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung von Teilen mit Lebensmittelkontakt	Täglich
	Reinigung der Platten	Täglich
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei Lieferung nach der Installation
	Reinigung des Rauchgasabzugs	Jährlich
	Überprüfung des Thermostats	Wenn erforderlich - Jährlich
	Schmierung des Gashahns	Wenn erforderlich
	Kontrolle / Austausch Gasleitungen	Wenn erforderlich

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. Die Kontrolllampen brennen weiter.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet • Leitungsschutz- oder Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Autorisierten Kundendienst kontaktieren.
Das Gasgerät lässt sich nicht einschalten.	• Gashahn geschlossen. • Luft in den Leitungen.	• Gashahn öffnen. • Zündvorgang wiederholen.
Gestörtes Flammenbild.	• Falsche Position des Brenners.	• Den Brenner korrekt positionieren (s. Kap. - Flex Burner).
Die Zündflamme erlischt.	• Löcher des Brennerrings verstopft.	• Den Brennerring von sämtlichen Fremdkörpern befreien, die die Luftströmung behindern (s. Kap. 5 / Tägliche Inbetriebnahme).

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.

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

TABELA DE CONTEÚDO

1-2. INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA

3. COLOCAÇÃO E MOVIMENTAÇÃO

4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO

5. TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO

6. ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS

7. FLEX BURNER

8. SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

9. INSTRUÇÕES PARA O USO

10. MANUTENÇÃO

11. ELIMINAÇÃO

12. 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. Obrigação de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.

Obrigação de excluir a alimentação elétrica a montante do equipamento sempre que seja necessário um funcionamento seguro.

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

 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 "Homogéneo"**(-Técnico Qualificato)/Operador experiente autorizado a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

 **Operador "Heterogéneo"** (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.

 É obrigatório proceder à eliminação dos resíduos em conformidade com as disposições da legislação em vigor sobre a matéria.

INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA 1.

PREFÁCIO /Instruções originais. Este documento foi realizado pelo fabricante no próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão.
Os operadores especializados devem ter formação sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. Instruções de segurança especiais (Obrigação - Proibição - Perigo) podem ser encontradas no capítulo específico sobre o assunto. Este documento não pode ser transmitido a terceiros sem a autorização por escrito do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante.
O uso de: A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas 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, Énossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica do

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

equipamento. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

COMO LER O DOCUMENTO/ O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

CONSERVAÇÃO DO DOCUMENTO / O presente documento e o resto da dotação contida no envelope é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil do equipamento.

DESTINATÁRIOS / Este documento está estruturado da seguinte forma :
- **Operador "Homogéneo"** (Técnico especializado e autorizado) ou seja, todos os operadores autorizados a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

Operador "Heterogéneo" (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).

PROGRAMA DE FORMAÇÃO DO OPERADOR / Mediante pedido específico, é possível realizar um curso de formação para os operadores envolvidos na utilização, instalação e manutenção do equipamento, seguindo os procedimentos indicados na confirmação do pedido.

ACORDOS A EXPENSAS DO CLIENTE / Sujeitos a quaisquer acordos contratuais diferentes, são normalmente a expensas do cliente:

• disposição das instalações (incluindo alvenaria, fundações ou canalização, se necessário);
• piso anti-escorregadio sem rugosidade;
• preparação do local de instalação e da própria instalação do equipamento de acordo com as dimensões indicadas na disposição (plano de Fundação);
• fornecimento de serviços auxiliares adaptados às necessidades da Central (por ex. rede de Eletricidade,rede de gás, rede de escoamento);
• preparação da instalação eléctrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;
• iluminação adequada, de acordo com os regulamentos em vigor no local de instalação
• possíveis dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação eléctrica (interruptores diferenciais, sistemas de imobilização equipotencial, válvulas de segurança, etc.) previsto pela legislação em vigor no País de instalação.;
• sistema de aterramento conforme com os regulamentos vigentes no local de instalação
• preparação, se necessário (ver especificações técnicas), de um sistema de amolecimento da água.

CONTEÚDO DE FORNECIMENTO /De acordo com o pedido, o conteúdo do fornecimento varia.
• Equipamento • Tampa/tampas
• Cesta de metal/cestos de metal
• Grade de suporte para cesto
• Tubos e/ou cabos para ligação a fontes de energia (apenas nos casos indicados na ordem de trabalho).
• Kit de mudança de gás fornecido pelo fabricante

UTILIZAÇÃO PREVISTA / Este dispositivo foi concebido para uso profissional. A utilização do equipamento abrangido pela presente do-

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

cumentação deve ser considerada "utilização própria" quando utilizado para o tratamento da cozedura ou da regeneração de géneros alimentícios, qualquer outra utilização deve ser considerada "utilização indevida" e, por conseguinte, perigosa. Estes aparelhos destinam-se a atividades comerciais (por ex., cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais etc.) e a empresas comerciais (por ex., padarias, talhos etc.), mas não para a produção contínua de alimentos.
A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos. **Utilizar apenas acessórios e peças de reposição originais fornecidas pela marca fabricante para manutenção da conformidade normativa.**

AS CONDIÇÕES PERMITIDAS DE FUNCIONAMENTO / O equipamento é concebido exclusivamente para funcionar dentro dos limites técnicos e de alcance exigidos. A fim de obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, devem ser observadas as seguintes indicações. A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador. O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:
humidade relativa máxima: 80%;

- temperatura mínima da água de arrefecimento > + 10 °C;
- o piso deve ser anti-escorregadio e o equipamento deve estar perfeitamente posicionado no piso;
- O local deve haver um sistema de ventilação e iluminação como prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- O local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possui interruptores e comportas de bloqueiam que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante do equipamento;
- As paredes/ superfícies imediatamente próximas/em contacto com o equipamento devem estar à prova de fogo e/ou isoladas de eventuais fontes de calor.

TESTE E GARANTIA /
Teste: o equipamento foi testado pelo fabricante durante as fases de montagem no local da unidade de produção. Todos os certificados relacionados ao teste realizado serão entregues ao cliente mediante solicitação.
Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação do equipamento, esta duração não é prorrogável. Cobre as peças defeituosas a serem substituídas e transportadas pelo comprador. As partes eléctricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia. Os custos de mão-de-obra relacionados com a intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante nas instalações do cliente, para a eliminação de defeitos sob garantia, são suportados pelo revendedor.
Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas. As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original. O fabricante é responsável pelo equipamento na sua configuração original e apenas pelas peças de substituição originais. O fabricante declina de qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio do equipamento ou danos causados

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

A GARANTIA CADUCA EM CASO DE /

• Danos causados por transporte "à saída da fábrica" (EXW) e/ou movimentação, se tal evento ocorrer, o cliente deve informar o revendedor e o transportador (por exemplo, via e-mail e/ou site) e anotar nas cópias dos documentos de transporte o que aconteceu. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada. A garantia também expira na presença de: • Danos causados por instalação incorreta.

• Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;

• Danos causados pela utilização de peças sobressalentes não originais.

• Danos causados por manutenção inadequada e ou danos causados por falta de manutenção.

•Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

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).

FLEX BURNER/ Com indicação "Flex Burner" significa a possibilidade de alterar a potência e/ou a posição dos queimadores abertos no interior do equipamento. Esta operação só pode ser realizada pelo serviço de suporte técnico autorizado (ver Cap. Flex burner).

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. **É absolutamente proibido mexer ou remover placas de identificação e pictogramas aplicados ao equipamento.**

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Nas linhas de alimentação (por ex. hídrica-gás-eléctrica) a montante do equipamento, devem ser instalados dispositivos de bloqueamento que excluam a alimentação sempre que seja necessário funcionar em segurança.

Em geral, Ligar em primeiro lugar o equipamento à rede de abastecimento e escoamento da água e depois à rede de abastecimento de gás. Verificar se não existem fugas e só então proceder à ligação à rede eléctrica.

O equipamento não foi concebido para funcionar em atmosferas explosivas pelo que é expressamente proibido proceder à sua instalação e utilização em locais onde tal se verifique.

Colocar toda a estrutura de acordo com as dimensões e características de instalação indicadas nos capítulos específicos do presente manual.

O equipamento não foi concebido para ser instalado embutido./O equipamento deve funcionar em salas bem ventiladas./O equipamento deve ter descargas livres (não impedidas ou impedidas por corpos estranhos).

O equipamento de gás deve ser colocado sob uma ventoinha de sucção cujo sistema deve ter características técnicas em conformidade com as regras em vigor no país de utilização.

O equipamento, quando ligado às fontes de energia e de escape, deve permanecer estático (não móvel) no local de utilização e manutenção previsto. Ligações incorretas podem dar origem a situações de perigo.

Se aplicável, fornecer um cabo flexível para ligação à linha eléctrica com características não inferiores ao tipo do modelo H07RN-F. A tensão de alimentação suportada pelo cabo com o equipamento em funcionamento não deve diferir em ± 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.), pro-

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

ceder em conformidade com as normas de segurança (desmontar painéis, cortar a corrente eléctrica e o fornecimento).

ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS EXIGIDAS AOS OPERADORES



Proibido ao operador heterogéneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação.



As informações constantes deste documento destinam-se exclusivamente ao técnico qualificado e autorizado a efetuar os seguintes trabalhos: movimentação, instalação e manutenção do equipamento em questão.



As informações contidas neste documento são para uso do operador "Heterogéneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento)



Os operadores e os utilizadores devem receber formação sobre todos os aspectos da operação e da segurança. Devem interagir com a máquina em conformidade com as normas de segurança exigidas.



O operador "heterogéneo" deve operar no equipamento depois de o técnico responsável ter terminado a instalação (ligações eléctricas de fixação de transporte, água, gás e escape).

ÁREAS DE TRABALHO E ÁREAS PERIGOSAS /

A seguinte classificação é definida a fim de definir melhor o campo de ação e as suas Áreas de trabalho:

• **Zonas de perigo:** qualquer zona dentro e/ou em torno da uma máquina na qual a presença de uma pessoa exposta constitui um risco para a sua segurança ou saúde.

• **Pessoa exposta**: qualquer pessoa que se encontre total ou parcialmente numa zona de perigo.



Manter uma distância mínima ao equipamento durante o seu funcionamento, de forma a não comprometer a segurança do operador face a imprevistos que poderão ocorrer.

São também definidas zonas perigosas/ • Todas as áreas de trabalho dentro do equipamento também devem ser consideradas

• Todas as áreas protegidas por sistemas especiais de proteção e segurança, tais como fotocélulas de cortinas de luz, painéis de proteção, portas interligadas, cárter de proteção.

• Todas as áreas internas com unidades de controle, armários eléctricos e caixas de derivação.

• Todas as áreas em torno do equipamento em funcionamento quando as distâncias mínimas de segurança não são respeitadas.

EQUIPAMENTO NECESSÁRIO PARA A INSTALAÇÃO /

Em geral, para poder proceder corretamente nas operações de instalação, o operador técnico autorizado deve estar equipado com as ferramentas adequadas, tais como:

- Chave de fendas de 3 e 8 mm e chave de fendas de cabeça média
- Torneira ajustável do tubo
- Ferramentas para a utilização de gás (canalizações, juntas, etc.)
- Tesouras de eletricista
- Ferramentas para canalizações (tubos,juntas, etc.)
- Chave sextavada tubular de 8 mm
- Detector de fugas de gás
- Ferramentas para ligações eléctri-

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

cas (cabos, bloco de terminais, tomadas industriais, etc.)
- Chave fixa de 8 mm
- Kit de instalação (ele., gás, etc.)



Para além das ferramentas indicadas, é necessário um equipamento de elevação do equipamento. Tal equipamento deve estar em conformidade com as normas em vigor sobre a matéria.

INDICAÇÃO DOS RISCOS RESIDUAIS / apesar de terem adoptado regras de "boa técnica de construção" e disposições legislativas que regulam o fabrico e o comércio do próprio produto , subsistem "riscos residuais" que, pela própria natureza do equipamento, não puderam ser eliminados. Estes riscos compreendem:



RISCO RESIDUAL DE ELETROCUSSÃO /Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos eléctricos e ou eletrónicos em presença de tensão.



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



RISCO RESIDUAL DE QUEIMADURA POR FUGA DE MATERIAL: Este risco existe em caso de contacto acidental 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 acidentalmente entrar em contato com as peças durante a colocação, transporte, armazenamento, montagem e utilização do equipamento.



RISCO RESIDUAL DE EXPLOSÃO/ Este risco existe com:
• A presença de odor de gás no ambiente;
• Utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão;
• Utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, caixas e latas), se não forem adequadas para o objetivo;
• Utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).



RISCO RESIDUAL DE INCÊNDIO/ Este risco existe com: utilização com líquidos/materiais inflamáveis

MODO DE FUNCIONAMENTO PARA O CHEIRO A GÁS NO AMBIENTE-VER SEÇ. ILL - REF. a).



Na presença de cheiro de gás no ambiente é obrigatório implementar com a máxima urgência os procedimentos descritos abaixo.

- Interromper imediatamente o fornecimento de gás (fechar a torneira de rede, detalhe A).
- Arejar imediatamente o local.
- Não acionar nenhum dispositivo eletrônico no ambiente (detalhe B-C-D).
- Não acionar qualquer dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (detalhe B-C-D).
- Utilizar um meio de comunicação fora do ambiente de onde ocorreu o cheiro a gás para alertar os organismos propostos (companhia de eletricidade e / ou bombeiros).

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES

Após a recepção, abra a embalagem da máquina, verifique se a máquina e os acessórios não sofreram danos durante o transporte, se houver que comunicá-los prontamente à transportadora e não avançar para a instalação, mas entre em contato com pessoal qualificado e autorizado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.

MOVIMENTAÇÃO EM SEGURANÇA

A inobservância das instruções que a seguir se descrevem pode resultar em ferimentos graves.

O operador autorizado a proceder à movimentação e instalação do equipamento deve elaborar um “plano de segurança” que assegure a integridade física do pessoal envolvido nessas operações. Para além disso, deve respeitar e aplicar escrupulosamente as disposições previstas na legislação e nas normas aplicáveis a estaleiros temporários ou móveis.

Certificar-se de que os equipamentos de elevação selecionados são adequados à carga a levantar e estão em bom estado de conservação.

Efetuar os trabalhos de movimentação com equipamentos de elevação cuja capacidade seja 20% superior ao peso do equipamento.

Seguir as instruções indicadas na embalagem e/ou no equipamento antes de proceder à movimentação

Verificar a posição do centro de gravidade da carga antes de proceder à elevação do equipamento.

Levantar o equipamento a uma altura mínima acima do chão de modo a garantir a sua movimentação.

Não parar nem transitar por baixo do equipamento durante a sua elevação e movimentação.

PT

MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE - VER SEC. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA b).

O manuseamento do equipamento embalado deve respeitar as indicações dos pictogramas e dos rótulos apostos na parte exterior da embalagem.

1. Colocar o meio de elevação com atenção ao centro de gravidade da carga a levantar (figuras B - C).
2. Levantar o equipamento apenas o suficiente para poder ser movimentado.
3. Colocar o equipamento no local previsto para a sua instalação.

ARMAZENAMENTO/ Os métodos de armazenamento de materiais devem incluir paletes, contentores, transportadores, veículos, ferramentas e dispositivos de elevação adequados para prevenir vibrações, choques, abrasão, corrosão, temperatura ou outras condições que possam surgir. As peças armazenadas devem ser verificadas periodicamente com vista a detectar eventuais estados de deterioração.

ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS

A eliminação das embalagens é da responsabilidade do destinatário, o qual deverá proceder em conformidade com a legislação em vigor no

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

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 palete.
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 absorvente ou outro material não abrasivo.

LIMPEZA PARA O PRIMEIRO ACIONAMENTO/
Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva.
Em seguida, lave a câmara de cozedura com água abundante. Deixe correr o detergente líquido e/ou outras impurezas para o orifício de descarga.
Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Limpe as partes removidas com água limpa e potável e seque-as. Após as operações, colocar as partes removidas nos compartimentos adequados dos vários equipamentos.

REGULAÇÃO DA BOLHA E FIXAÇÃO-VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA c)
Colocar o equipamento no local de trabalho (Ver condições operacionais e ambientais permitidas), previamente adaptado. A regulação e fixação das bolhas envolve: o ajuste do equipamento como uma única unidade independente. Colocar um nível na estrutura (figura D). Regule os pés de nivelamento (figura E) de acordo com as indicações do nível.

Lo nivelamento preciso é conseguido através da colocação do nível e da regulação dos pés a toda a largura e profundidade do equipamento.

MONTAGEM EM "BATTERIA" / VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. d)
Nos modelos fornecidos, remover os manípulos e soltar os parafusos de fixação do painel de instrumentos (detalhe F).

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Paredes inflamáveis / A distância mínima entre o aparelho e as paredes laterais deve ser de 15 cm e das paredes posteriores deve ser de 20 cm. Se não for este o caso, isolar as paredes contra o equipamento com tratamentos a prova de fogo e/ou isolantes.

Instalar as máquinas de forma a excluir qualquer contacto acidental com superfícies a alta temperatura, incluindo os gases de combustão quentes na saída da chaminé (ver identificação com pictograma Altas temperaturas e descrição na página 2), para as pessoas que transitam e/ou trabalham no interior do ambiente de trabalho.

Posicionar os equipamentos de modo que as suas laterais se unam perfeitamente (detalhe G). Nivelar o equipamento como descrito acima (detalhe E). Inserir os parafusos de fixação nas suas devidas posições e prender as duas estruturas com as porcas de bloqueio (peça H1-H3).
Substitua as tampas de proteção entre o equipamento (peça. H2).
Se necessário, repetir a sequência das operações de nivelamento e fixação para o restante do equipamento.

INSERÇÃO DE TERMINAL (OPCIONAL) VER SEÇ. ILL - RIF. d)
Para inserir o terminal, é necessário posicioná-lo e fixá-lo com os respectivos parafusos fornecidos (figura L1).
Terminadas com sucesso as operações descritas, recolocar nas suas posições as máscaras e os manípulos das várias aparelhagens.

LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO 4.

Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.

Estas operações devem ser efetuadas por operadores técnicos qualificados e autorizados, na estrita observância das leis em vigor sobre a matéria e com o uso dos materiais apropriados descritos

Em geral, o equipamento é entregue sem cabos de alimentação elétrica e sem tubos para ligação à rede hídrica, de descarga e de gás

LIGAÇÃO À INSTALAÇÃO DE GÁSVER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA e)
Características do local de instalação / O espaço para instalação do equipamento (tipo A1 sob a campânula) deve ser fornecido com características tais como: O local deve ser bem ventilado, de acordo com as disposições previstas nas normas locais em vigor. A capota de sucção acima do equipamento deve estar em funcionamento enquanto se utiliza o próprio equipamento.
A distância entre o equipamento e o filtro da capota de sucção deve ser de pelo menos 20 cm.

O equipamento, quando ligado às fontes de energia e de escape, deve permanecer estático (não deslocável) no local de utilização e manutenção previstos

Na rede, deve ser instalada uma válvula de segurança a montante da linha de alimentação geral, facilmente identificável e acessível ao operador (Fig. 3).

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Para ligar à rede, deve ser fornecido um tubo em conformidade com os regulamentos locais em vigor e com as características especificadas na EN 10226-1.

O tubo de alimentação de gás deve ser periodicamente examinado e/ou substituído de acordo com a conformidade local em vigor, por pessoal técnico autorizado.

A saída do equipamento é do tipo "macho" 1/2"G. O tubo de ligação deve ser do tipo "fêmea" 1/2"G

Os tubos devem ser firmemente apertados nas respetivas roscas

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

Terminadas as operações descritas, fechar o obturador de rede (Fig. 3).

Caso seja necessário substituir o injetor para adaptá-lo a outro tipo de gás de alimentação, consultar o procedimento descrito em Trabalhos Preparatórios para o Acionamento (ver Cap. 5).

MUDANÇA DO TIPO DE GÁS-VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA f).

O equipamento sai da fábrica preparado para o tipo de alimentação indicado na placa de identificação. Qualquer outra configuração que altere os parâmetros definidos deve ser autorizada pelo fabricante ou pelo seu representante

A transformação de um tipo de alimentação para outro deve ser efetuada por técnicos qualificados e autorizados ao tipo de operação a ser efetuado. O procedimento correto a adotar para a transformação é descrito no Manual correspondente

Injetores - Bypass - Injetores piloto - Membranas - E tudo o que for necessário para a eventual transformação de gás deve ser solicitado diretamente ao fabricante

No final da transformação de um tipo de alimentação eléctrica para outro, substituir a placa colocada sobre o equipamento pelos novos parâmetros indicados na documentação adesiva fornecida

As placas a serem substituídas em alguns casos (equipamento de forno) podem ser duas, uma externa próxima da conexão de gás e uma interna (ver ILLUSTR. f).

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 ligações, consultar os dados indicados na placa de identificação do equipamento e neste Manual.

Ligar o equipamento a um dispositivo omnipolar da categoria sobretensão III.

O ATERRAMENTO / terra do equipamento é essencial. Para isso, é necessário conectar os terminais, marcados com os símbolos no borne de chegada da linha, a um terra eficaz, feito de acordo com as normas locais em vigor.

ADVERTÊNCIAS ESPECÍFICAS / A segurança eléctrica deste equipamento só é garantida se este estiver

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

corretamente ligado a um sistema de ligação à terra eficiente, conforme indicado nas normas locais de segurança eléctrica em vigor; o fabricante declina qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas normas de segurança. Este requisito básico de segurança deve ser verificado e, em caso de dúvida, o sistema deve ser cuidadosamente verificado por pessoal profissional qualificado. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos causados pela falta de ligação à terra da unidade.

Não quebre o cabo de ligação à terra (amarelo-verde).

LIGAÇÕES ÀS DIFERENTES REDES DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA - VER SECÇÃO ILUSTRAÇÕES - REF. g).

Os aparelhos são entregues para funcionar com a tensão indicada na placa dados colocada no aparelho. Qualquer outra ligação é considerada imprópria e, portanto, perigosa.

É obrigatório respeitar a ligação prevista pelo fabricante, visível na placa de ligação perto do terminal de bornes.

É proibida a cablagem dentro do aparelho

LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO CABO AO BLOCO DE TERMINAIS

Remover, nos casos previstos, o painel da caixa de proteção do terminal localizado na parte traseira da máquina.

Ligar o cabo de alimentação ao terminal como descrito em: “Ligação alimentação elétrica” 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 SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF.h).

O aterramento de proteção consiste em uma série de medidas destinadas a garantir que as massas elétricas tenham o mesmo potencial que o aterramento, evitando que fiquem sob tensão. O objetivo da ligação à terra é, por conseguinte, assegurar que as massas do equipamento tenham o mesmo potencial que o da terra.

O aterramento também facilita a intervenção automática do interruptor diferencial. A ligação à terra de proteção não afeta apenas o sistema eléctrico, mas todos os outros sistemas e partes metálicas do edifício, desde os tubos, à canalização, aos feixes, ao sistema de aquecimento, etc., para que todo o edifício esteja protegido mesmo contra qualquer raio que possa atingir o edifício.

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

O equipamento deve ser incluído num sistema “Equipotencial” cuja eficiência deve ser verificada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.

O eletricista que prepara o sistema eléctrico geral deve certificar-se de que o sistema está em conformidade com as normas relativas aos contactos diretos e indiretos.

O eletricista deve certificar-se de que todas as massas diferentes estão ligadas ao mesmo potencial para ter um bom sistema de terra “Equipotencial” dentro do local onde os diferentes equipamentos estão instalados.

Para conectar o equipamento ao sistema “Equipotencial” da sala, é necessário ter um cabo elétrico amarelo/verde adequado à potência dos dispositivos instalados.

A etiqueta “Equipotencial” do equipa-

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

mento está geralmente localizada no painel do mesmo, próximo do sistema utilizado para o ataque, uma vez identificado (ver desenho esquemático para a localização correta), proceda com a ligação.

1. Ligue uma extremidade do cabo eléctrico de ligação à terra (o cabo deve ser marcado com uma dupla cor amarela/verde) ao sistema utilizado para a ligação “Equipotencial” do equipamento (ver desenho esquemático na Fig. 1).

2. Conecte a extremidade oposta do cabo elétrico de aterramento ao sistema de conexão “Equipotencial” do local onde o equipamento está instalado (Fig. 2).

TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO 5.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

Os operadores devem ler atentamente este Manual antes de efetuarem qualquer tipo de intervenção, adotando as prescrições específicas de segurança para tornar seguro qualquer tipo de interação homem-máquina.

Qualquer alteração técnica que venha a ter consequências no funcionamento ou na segurança da máquina deve ser efetuada exclusivamente por técnicos do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados por ele. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativa a modificações ou a danos que possam derivar delas.

Mesmo após a leitura atenta da documentação, no primeiro uso da aparelhagem, é necessário simular algumas operações de teste para memorizar mais rapidamente as principais funções do equipamento (ex.: ligar, desligar etc.)

O equipamento sai da fábrica já inspecionado pelo fabricante e preparado para o tipo de gás e de alimentação elétrica indicado na placa de identificação.

Em caso de alimentação com gás GPL (butano ou propano) a 50 mbar, é necessário instalar a montante do aparelho um estabilizador de pressão de 50 mbar.

ENTRADA EM FUNCIONAMENTO DA PRIMEIRA FASE DE ARRANQUE/Após as operações de posicionamento e ligação às fontes de energia (incluindo as relacionadas com as ligações à rede de escape, caso existam), deve ser realizada uma série de operações, tais como:
1. Limpeza a partir de materiais de proteção (óleos, gorduras, silicones, etc.) dentro e fora do compartimento de cozedura (ver cap. 3/ Remoção dos materiais de proteção)
2. Verificações e controles gerais, como:
- Verificação da abertura dos interruptores e obturadores de rede (por ex., água, eletricidade e gás, quando previsto);
- Verificação dos escoamentos (quando previsto);
- Verificação e controle dos sistemas de aspiração da fumaça/vapores externos (quando previsto);

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

- Verificação e controle dos painéis de proteção (todos os painéis devem estar montados corretamente)

CONTROLO E REGULAÇÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS

Concluídas as operações de ligação descritas nos parágrafos anteriores, o equipamento, mesmo que corretamente calibrado na fase de inspeção, necessita de uma verificação parcial dos parâmetros configurados diretamente no local de destino final.

O primeiro parâmetro a ser verificado permite verificar através do tipo de energia fornecida pelo regulador a pressão correta presente.

DETECÇÃO DA PRESSÃO À ENTRADA DE GÁS

Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão nominal (ex.: G20 20 mbar ≤ 17 mbar), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás

Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão nominal (ex.: G20 20 mbar ≥ 25 mbar), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás

A empresa fabricante não reconhece a garantia do equipamento caso a pressão do gás seja inferior ou superior aos valores descritos acima

Verifique se há vazamentos de gás

Verificada a pressão e o tipo de alimentação do gás, pode ser necessário: 1. Substituir o injetor (caso o tipo de gás da rede seja diferente daquele para o qual o equipamento está preparado - ver Cap. 6)

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE PARAGEM

Em caso de paragem de emergência ou de avaria, é obrigatório fechar todos os dispositivos que bloqueiam as linhas de alimentação a montante do equipamento (por ex. água-gás-eletricidade) em caso de perigo iminente).

PARAGEM POR ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Componente de segurança/PARAGEM: Em situações ou circunstâncias que possam se revelar perigosas, o dispositivo de segurança é acionado para parar automaticamente a produção de calor. O ciclo de produção é interrompido até ser eliminada a causa que deu origem à anomalia.
REINICIAR: Após a resolução do incidente que provocou a entrada em funcionamento do componente de segurança, o operador técnico autorizado pode reiniciar o funcionamento do equipamento através dos controlos adequados.

PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO

O equipamento deve ser cuidadosamente limpo para o primeiro acionamento e após uma paragem prolongada, de modo a remover qualquer resíduo de 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).

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

5. Verificar se o escoamento da água (se houver) está livre de obstruções.

Uma vez concluídas com êxito as operações descritas, prosseguir com as operações de “Início da produção”.

Para remover o ar dentro do tubo, basta abrir o bloqueio da rede, rodar segurando o manípulo do equipamento na posição piezoelétrica, colocar uma chama (fósforo ou outro) no piloto e esperar pela ignição.

COMISSIONAMENTO DIÁRIO/

Concluídas as operações acima descritas, é necessário:

1. Fechar o bloqueio de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição “Fechado”.
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento

COLOCADO FORA DE SERVIÇO PARA A DESATIVAÇÃO PROLONGADA/

Em caso de paragem prolongada, é necessário efetuar todas as operações descritas para o desligamento diário e proteger as partes mais expostas a fenômenos de oxidação. Para tal, proceder da seguinte forma:

1. Usar água morna com um pouco de sabão para a limpeza das peças;
2. Lavar bem as peças; não utilizar jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.
3. Secar bem todas as superfícies com materiais não abrasivos;
4. Passar um pano não abrasivo, ligeiramente embebido em óleo de vaselina de uso alimentar, em todas as superfícies de aço inoxidável de modo a criar uma camada protetora na superfície.

Caso os equipamentos possuam portas e vedações de borracha, deixar a porta ligeiramente aberta para arejar e espalhar talco de proteção em toda a superfície da vedação de borracha. Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.

Para se certificar de que o equipamento se encontra em condições técnicas ideais, submeta-o a uma manutenção por um técnico do serviço de assistência autorizado pelo menos uma vez por ano.

NOVO! FUNDO REMOVÍVEL / ver. SEÇ. ILL - RIF. q)

Nos modelos fornecidos (fundo livre do armário), é possível remover o piso inferior para operações de instalação e manutenção (por exemplo, inspeções, ligações, limpeza, etc.). Para remover o fundo, desparafuse-o e remova-o (Peça A). Para reposicionar o plano, inserir e reinstalar (Part. B).

Se as portas estiverem montadas, devem primeiro ser removidas (dobradiças e fixações).

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

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

CONTROLO DA PRESSÃO NO INJETOR

Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço de assistência autorizado

Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço de assistência autorizado

SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO QUEIMADOR PILOTO - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. i)

1. Fechar a torneira de intercetação a montante do equipamento.
2. Desmontar a vela de ignição para evitar que seja danificada durante a substituição do injetor (Fig. 2).
3. Desaparafusar a porca e desmontar o injetor piloto (o injetor está engatado ao bico - Fig. 2).
4. Substitua o injetor piloto (Fig. 1) pelo correspondente ao gás escolhido de acordo com as indicações da Tabela de referência.
5. Atarraxar a porca com o novo injetor(Fig. 2).
6. Montar novamente a vela de ignição. (Fig. 2).
7. Acender o queimador piloto para controlar se há perdas de gás.

Verificar a estanquidade do gás com as ferramentas adequadas

SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO QUEIMADOR - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF.l) 1. Fechar a torneira de intercetação a montante do equipamento.
2. Soltar o injetor da sua posição (Fig. 3).
3. Substituir o injetor pelo correspondente ao gás escolhido de acordo com as indicações da Tabela de referência.
4. Prender bem o injetor na sua posição.

Verificar a estanquidade do gás com as ferramentas adequadas

REGULAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF.m)

Para controlar o ar primário:
1. Desaparafusar o parafuso de bloqueio (Fig. 1).
2. Se necessário, ajuste a distância (X) mm da bucha correspondente ao gás selecionado (consulte a Tabela de gás de referência).

Bloquear a bucha com o parafuso e afixar um selo de detecção de tampões na bucha

REGULAÇÃO DO FLUXO TÉRMICO MÍNIMO - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. n)

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

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

AJUSTE DO QUEIMADOR PILOTO - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF.o) Para a regulação do ar primário do piloto :1. Fechar a torneira de intercetação a montante da aparelhagem; 2. Remova o piloto;
Utilize as ferramentas fornecidas para ajustar a abertura do orifício piloto (Fig. 1) ter:

- 1 mm para o gás GPL
- 2 mm para o gás natural

Coloque as peças removidas nas posições e ordem corretas

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Sempre que for necessário operar no interior da máquina (operações de controlo, substituições, etc.), prepará-la para as operações necessárias em conformidade com as condições de segurança

Por “FLEX BURNER”, entende-se a capacidade de alterar a potência e/ou a posição dos queimadores abertos no interior do equipamento.

Esta operação só pode ser realizada pelo serviço de assistência técnica autorizada

VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA p)

Para alterar a posição dos queimadores, proceda da seguinte forma:

1. Remova o painel de instrumentos e os botões
2. Remova os grelhadores, espalhadores de chama e queimadores (Fig. 1/A queimador de 5,5 / 7 kW-Fig. 1/B queimador 11 kW)

MUDANÇA DE POSIÇÃO DOS QUEIMADORES 700 (7KW⇄5.5KW)

1. Ajustar o parafuso de derivação mínimo (Fig. 2/A)
2. Desaparafusar os bicos (Fig. 2/B) e aparafusá-los na posição correspondente escolhida
3. Se presente, remova a placa de potência (Fig. 2/C) e colocá-la no queimador correspondente

Coloque as peças nas posições e ordem corretas

Verificar a regulação e a estanquidade do gás com as ferramentas adequadas

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

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

1. Remova o painel de instrumentos e os botões
2. **Cozinha**: remover grelhadores e espalhadores de chamas / **Cozinha com placa de cozedura (Mijotage)**: remover placa / **Forno**: porta aberta

SUBSTITUIÇÃO DA TORNEIRA

1. Desaparafusar as conexões de entrada e saída de gás
2. Desenrosque o termopar
3. Montar novamente a nova torneira
4. Controlar o parafuso de rotação em vazio (ver capítulo 6 e Tabelas de dados técnicos)

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

SUBST. VELA/ 1. Desapertar a porca / 2. Desligue o cabo de alta tensão e substitua a vela de incandescência / 3. Ligue o cabo de alta tensão e aperte a porca.

SUBST. PIEZOELÉCTRICO / IGNIÇÃO ELECTRÓNICA (opcional)

1. Desligue o(s) cabo(s) do botão de alimentação
2. Substitua o botão
3. Restaurar as conexões

SUBSTITUIÇÃO DO BURNER

Cozinha: 1. Remova o queimador / 2. Posicionamento do novo queimador

Toda a placa 700: 1. Desaparafusar a porca de fixação na travessa e na unidade piloto / 2. Retire o queimador / 3. Posicione o novo queimador / 4. Aparafuse o queimador de volta à barra transversal e à unidade piloto

Cozinha com placa de cozinha (Mijotage): 1. Desaparafusar os parafusos de fixação e a conexão da fonte de alimentação / 2. Remova o queimador / 3. Posicione o novo queimador/ 4. Re-atarraxar e restaurar conexões

Forno a gás: 1. Retire, em sequência, as grelhas, a grelha e o fundo do forno
2. Desaparafusar o parafuso de fixação
3. Remover o queimador
4. Posicione o novo queimador e aperte o parafuso de fixação

RESISTÊNCIA À SUBSTITUIÇÃO

1. Retire, em sequência, as grelhas, a grelha e o fundo do forno
2. Desaparafusar os parafusos de fixação e desligar as ligações eléctricas
3. Desmontar a resistência
4. Montar o novo resistor e restaurar as conexões

SUBSTITUIÇÃO DO TERMPOPAR GÁS

1. Retirar a lâmpada do suporte
2. Desaparafusar as conexões de entrada e saída de gás
3. Desenrosque o termopar
4. Montar o novo termóstato
5. Verificar parafuso sem carga (ver cap. 6 - Regulação do fluxo de calor e tabelas de dados técnicos) e restaurar as ligações

SUBST. TERM. ELÉTRICO

1. Retirar a lâmpada do suporte
2. Instale o novo termóstato e ligue-o ao comutador da torneira em carga
3. Inserir a nova lâmpada no suporte

SUBST. TERM. SEGURANÇA

1. Desaparafusar o termóstato do suporte
2. Retirar a lâmpada do suporte
3. Aparafusar o novo termóstato e inserir a nova lâmpada no suporte

LÂMPADA DE SUBSTITUIÇÃO

1. Desligue as ligações eléctricas
2. Montar a nova lâmpada
3. Restaurar as conexões

Se necessário, verifique a estanqueidade ao gás com as ferramentas apropriadas e substitua as peças removidas na ordem correta

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

LOCALIZAÇÃO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF.r). A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Abrir o manípulo de ajuste do fogo
2-3. Manípulo de ajuste do termóstato (gas / ele)
4. Botão Piezo / Ignição electrónica (opcional)
7. Vão de cozimento (forno)
8. Superfície de cozedura (fogos abertos/placas)
9. Controlo de chama piloto

MODALIDADE E FUNÇÃO DOS BOTÕES, TECLAS E INDICADORES LUMINOSOS/ VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF.s). A descrição é meramente indicativa e pode ser sujeita a alterações.

(1) MANÍPULO DE REGULAÇÃO DE FOGOS (GÁS). Efetua três diferentes funções:
1. Acendimento da chama piloto e queimador.
2. Regulação da chama (mínimo - máximo).
3. Desconexão do equipamento.

(2) MANÍPULO DO TERMÓSTATO (GAS). Desempenha três funções:
1. Acendimento da chama piloto e queimador.
2. Regulação da temperatura.
3. Desconexão do equipamento

(3) MANÍPULO DO TERMOSTATO (ELÉTRICO).
Desempenha três funções:
1. Regulação da temperatura.
2. Ativação / Parada da fase de aquecimento. 3. Função grill

(4) BOTÃO PIEZOELÉCTRICO / IGNIÇÃO ELECTRÓNICA (OPTIONAL). Efetua uma função:
1. Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.

(5) INDICADOR LUMINOSO VERDE. O indicador está sujeito à utilização do manípulo da ignição. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.

(6) INDICADOR LUMINOSO AMARELO. O indicador, quando presente, é subordinado ao uso do manípulo do termóstato.
A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.

INICIALIZAÇÃO PARA A PRODUÇÃO

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

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

Os produtos a cozer devem ser colocados em recipientes específicos destinados ao cozimento e posicionados corretamente nos fogos e/ou vão de cozimento do forno.

Diâmetro da panela / Queimador 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375

Todas as placas T ≤ 500° C (ponto mais quente) / Mijotage T ≤ 250° C (ponto mais quente)

Proibida a obstrução das ranhuras das flanges do queimador - ver seç. ILUSTRAÇÕES - REF. t)

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, é aconselhável aquecê-lo à temperatura máxima durante um período de 30 a 40 minutos, com a porta fechada, para queimar eventuais resíduos de óleo que possam desenvolver odores desagradáveis.

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

ACENDIMENTO DE FOGOS ABERTOS - ver seç. ILL - RIF u) / Girar e manter pressionado o manípulo em posição piezoelétrica (Fig.1/A). Posicionar uma chama (isqueiro ou similar) no piloto e aguardar o acendimento (Fig. 1). Solte o manípulo após cerca de 20" e verifique visualmente a manutenção da ignição da chama do piloto. Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo (Fig.1/B) para a posição de mínimo e ou máximo para regular a chama.

PLACA DE IGNIÇÃO - ver seç. ILL--RIF u) / Rodar segurando o manípulo na posição piezoelétrica (Fig. 2 Part. A), pressione simultaneamente o botão piezoelétrico várias vezes (Fig. 2 Part. (B) até que a chama piloto se acenda. Liberar o manípulo após 20", aproximadamente, e verificar visualmente se a chama piloto mantém o acendimento (Fig.3). 2).
A chama piloto é visível através do orifício no painel de instrumentos.
Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo do termostato na temperatura desejada (Fig. 2 Part. C).

ACENDIMENTO DO FORNO A GÁS - ver seç. ILUSTRAÇÕES - REF. u)
Girar e manter pressionado o manípulo em posição piezoelétrica (Fig.3, Part. A). Ao mesmo tempo, pressione o botão piezoelétrico várias vezes (Fig.3 Part. (B) até que a chama piloto se acenda.
Liberar o manípulo após 20", aproximadamente, e verificar visualmente se a chama piloto mantém o acendimento (Fig.3).
A chama piloto é visível através do furo interno situado no plano do forno.
Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo do termostato na temperatura desejada (Fig. 3 Part. C).

ACENDIMENTO DO FORNO ELÉCTRICO - ver seç. ILL. REF. v)



Inserir, se necessário, a ficha da aparelhagem na respectiva tomada de alimentação elétrica. Girar o manípulo do termostato na posição desejada (Fig. 4 A -B), os indicadores luminosos "G" e "H" indicam uma fase de funcionamento.

Indicador luminoso verde: O indicador está sujeito à utilização do manípulo da ignição. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.

Indicador luminoso amarelo: O indicador é subordinado ao uso do manípulo do termóstato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.

NOVO! IGNIÇÃO ELECTRÓNICA (OPCIONAL) /
ACENDIMENTO DE FOGOS ABERTOS - ver seç. ILL - RIF s)
Nos modelos fornecidos, rode enquanto mantém o manípulo pressionado para a posição piezoelétrica (Part. 1), pressione simultaneamente o botão (Part. 4. até que a chama piloto se acenda.
Liberar o manípulo após 20", aproximadamente, e verificar visualmente se a chama piloto mantém o acendimento.
Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo do termostato na temperatura desejada (Part. 1).

CARGA-DESCARGA DO PRODUTO -ver seç. ILL. RIF. v)
Carregar o produto a confeccionar no respectivo recipiente e posicioná-lo no plano/vão de cozimento (Fig. 5).
Em caso de aparelhagem do forno, abrir a porta do vão de cozimento e posicionar o recipiente no específico alojamento.

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

Abrir a porta, posicionando-se ao lado da aparelhagem para evitar fontes diretas de calor.

No final do processo de cozimento, retirar o produto e posicioná-lo em local previamente predisposto para a sua permanência.

DESATIVAÇÃO
No final do ciclo de trabalho, girar os botões que se encontram na aparelhagem para o posicionamento “Zero”.

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

Se presente, em cada final do ciclo de trabalho, as luzes indicadoras devem permanecer apagadas.

Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem; ver “Manutenção”. Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica). As válvulas de drenagem (se existirem) devem estar na posição “Fechadas”.

MANUTENÇÃO 10.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES

Antes de prosseguir, ver capítulos 2 e 5.

Se a aparelhagem for conectada a uma chaminé, o tubo de descarga deve ser limpo, de acordo com o que foi previsto pelas disposições das normativas específicas do país (para ulteriores informações sobre o assunto, contactar o próprio instalador).

O equipamento é utilizada para preparar produtos de uso alimentar, portanto, manter o equipamento constantemente limpa, assim como todo o ambiente circunstante. A deterioração precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de perigo.

Os resíduos de sujeira em acúmulo, nas proximidades das fontes de calor, podem incendiar-se durante o uso normal da aparelhagem e criar situações de perigo. A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos.

Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenómenos de corrosão dentro do vão de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguá-la abundantemente e secar com cuidado.

Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.

O líquido detergente para a limpeza do vão para o cozimento deve possuir determinadas caracte-

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

rísticas 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 atenciosamente as indicações presentes na etiqueta dos produtos utilizados, usar equipamento de proteção idóneo às operações a efetuar (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).



Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar a limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas da aparelhagem.



Aguarde a temperatura do aparelho e todas as suas partes esfriarem, de modo que o operador não esteja queimado

LIMPEZA DIÁRIA DA PLACA DE COZINHA



Retire os grelhadores da zona de cozedura. Em sequência, remover: espalhador de chamas e corpo do queimador.
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. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor) o vão de cozimento com água potável.

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 com detergente e água potável espalhador de chama e corpo do queimador, seque bem. Uma vez concluídas as operações, reposicione as peças removidas nas caixas apropriadas.



Ao substituir as peças removidas, não inverta as posições dos queimadores e espalhadores de chama.

LIMPEZA DIÁRIA DA PLACA COMPLETA



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. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor) o vão de cozimento com água potável. 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.
Os resíduos de humidade depositados na(s) placa(s) podem danificar o funcionamento do equipamento, provocando um desgaste prematuro da(s) própria(s) placa(s). Para eliminar qualquer humidade residual, é necessário completar as operações de limpeza normais, ligar o aparelho e fazê-lo funcionar durante cerca de 2/3' antes de o desligar (ver Cap. 9).

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

LIMPEZA DIÁRIA DO FORNO



Retirar, de acordo com a aparelhagem: Grelhas, torneiras ou outros objetos que podem ser retirados do vão de cozimento. Aquecer o vão de cozimento por 20 minutos, aproximadamente. Abrir a porta e deixar arrefecer o vão de cozimento por alguns segundos.
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.
Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor) o vão de cozimento com água potável.
Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo.
Se necessário, repetir os passos acima para um novo ciclo de limpeza.
Limpar com detergente e água potável também o material retirado anteriormente do compartimento de cozimento (grelhas, frigideiras, cestos ou outros objetos amovíveis) enxaguar com cuidado e secar antes de reposicionar na sua caixa.

Coloque as peças removidas na posição correta.

Para eliminar os resíduos de humidade, é necessário terminar as operações de limpeza ordinária, ligar o aparelho e fazer com que funcione no mínimo por 20 minutos, aproximadamente, antes de desligá-lo (ver Cap. 9 / Instruções de utilização / Ignição).

LIMPEZA PARA A DESATIVAÇÃO PROLONGADA

Ver Cap. 5 / Operação de desligamento / Desligamento a longo prazo
Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.

TABELA RESUMIDA: COMPETÊNCIAS - OPERAÇÃO - FREQUÊNCIA

Antes de prosseguir, ver capítulo 2 “Tarefas e qualificações”

Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma primeira pesquisa e, se for habilitado, 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.

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

OPERAÇÕES A EFETUAR		FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza do equipamento	Diária
	Limpeza de peças de contato com alimentos	Diária
	Limpeza de placas	Diária
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo do termóstato	Se necessário - Anual
	Lubrificação das torneiras de gás	Quando necessário
	Verificação/substituição condutas de abastecimento de gás	Quando necessário

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho Os indicadores luminosos permanecem desligados.	• O interruptor principal não está inserido • É Intervenção do diferencial ou do disjuntor termomagnético.	• Inserir o interruptor principal • Contacte o serviço de assistência técnica autorizada
O equipamento a gás não liga.	• Torneira do gás fechada. • Presença de ar na tubagem	• Abrir a torneira do gás • Repetir as operações de acendimento
Chama anormal	• Posição incorreta do queimador	• Coloque o queimador na posição correta (ver cap.- Flex Burner)
A chama piloto apaga-se	• Obstrução de flanges do queimador	• Liberte as flanges de qualquer impedimento que possa obstruir a circulação do ar (ver capítulo 5 / Colocação em funcionamento diária)

Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

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 elétricos e eletrónicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo da lixeira riscado no equipamento ou embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente de outros resíduos. A recolha separada deste equipamento no fim da vida útil é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que queira dispor deste equipamento deve, então, contactar o fabricante e seguir o sistema que adotou para permitir a recolha separada do equipamento que chegou ao fim da vida. A recolha separada adequada para o arranque subsequente do equipamento utilizado na reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.

O equipamento deve ser colocado em serviço e desmontado por pessoal qualificado, tanto eléctrico como mecânico, que deve usar o equipamento de proteção individual adequado, como vestuário adequado para as operações a realizar, luvas de proteção, 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 proteção.
• 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.

ESTE MANUAL É DE PROPRIEDADE DO FABRICANTE E CADA REPRODUÇÃO PARCIAL É PROIBIDA.

INHOUD

1-2. ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

3. PLAATSING EN VERPLAATSING

4. AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN

5. HANDELINGEN VOOR DE INBEDRIJFSTELLING

6. WIJZIGING TYPE GAS

7. FLEX BURNER

8. VERVANGING VAN ONDERDELEN

9. GEBRUIKSINSTRUCTIES

10. ONDERHOUD

11. VERWIJDERING

12. TECHNISCHE GEGEVENS / AFBEELDINGEN

BESCHRIJVING VAN DE PICTOGRAMMEN



Gevaaraanduidingen. 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.

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

 Veiligheidsbril verplicht.

 Veiligheidshandschoenen verplicht.

 Veiligheidshelm verplicht.

 Veiligheidsschoenen verplicht.

 **Andere aanduidingen**. Instructies voor het correct uitvoeren van een procedure, de niet-naleving kan leiden tot een gevaarlijke situatie.

 Tips en suggesties voor het correct uitvoeren van een procedure

 **"Homogene" operator** (gekwalificeerde technicus) / Ervaren operator, bevoegd voor de hantering, transport, installatie, onderhoud, reparatie, en ontmanteling van de apparatuur.

 **"Heterogene" operator** (Operator met beperkte bevoegdheden en taken). Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om eenvoudige taken uit te voeren.

 Symbool van de aarding.

 Symbool aansluiting op het equipotentiale systeem.

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

ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

VOORWOORD / Originele instructies. Dit document is opgesteld door de fabrikant in zijn eigen taal (Italiaans). De in dit document opgenomen informatie is voor het exclusieve gebruik door operatoren bevoegd voor de bediening van de apparatuur in kwestie.
De operatoren moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Speciale veiligheidseisen (Verplichting-Verbod-Risico) zijn vermeld in het daaraan gewijde specifieke hoofdstuk. Dit document mag niet ter inzage aan derden worden gegeven zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant niet gebruikt worden in andere publicaties. Het gebruik van: Tekeningen/Afbeeldingen/Illustraties/Schema's in het document is enkel indicatief en kan aan wijzigingen onderhevig zijn. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.
DOEL VAN HET DOCUMENT / Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfase als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen dan ook dat deze documentatie kan bijdragen tot het handhaven van de kenmerkende efficiëntie van de apparatuur. Wan-

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

neer de weergegeven instructies strikt worden opgevolgd wordt het risico op arbeidsongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

HET DOCUMENT LEZEN / Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die per onderwerp alle informatie verzamelen die nodig is om het apparaat zonder risico's te bedienen. Elk hoofdstuk is onderverdeeld in paragrafen, elke paragraaf kan preciseringen hebben met een ondertitel en een beschrijving.
HET DOCUMENT BEWAREN / Dit document en alles wat in het zakje erbij zit, maakt integraal deel uit van de originele levering en moet daarom goed worden bewaard en gebruikt gedurende de gehele levensduur van de apparatuur.

DOELGROEP / Dit document is gestructureerd voor:
- **"Homogene operator"** (gespecialiseerde en bevoegde technicus), dit betekent alle operatoren die bevoegd zijn voor het verplaatsen, het transport, de installatie, het onderhoud, de reparatie en de ontmanteling van de apparatuur.
- **"Heterogene" operator** (operator met beperkte bevoegdheden en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).

TRAININGSPROGRAMMA OPERATOREN / Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker is het mogelijk de operatoren belast met het gebruik, de installatie en het onderhoud van de apparatuur te trainen volgens de in de orderbevestiging vermelde procedure.

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN DOOR DE KLANT / In afwezigheid van eventuele andere contractuele overeenkomsten zijn normaal gesproken ten laste van de klant:
• voorbereiding van de ruimtes (met inbegrip van eventueel benodigd metselwerk, funderingen of leidingen);
• antislip vloer zonder oneffenheden;
• voorbereiding van de plaats van installatie en de installatie van de apparatuur zelf met inachtneming van de in de lay-out (fundatieplan) vermelde afmetingen;
• voorbereiding van de eigen bedrijfsinstallatie geschikt voor de behoeften van het systeem (bijv. elektriciteitsvoorziening, watervoorziening, gasaansluiting, afvoernetwerk);
• aanleg van de elektrische installatie in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
• voldoende verlichting in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving
• eventuele vóór en na de elektriciteitsvoorziening geplaatste veiligheidsvoorzieningen (aardlekschakelaars, equipotentiale aardingssystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
• aardingssysteem in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving
• indien nodig, de aanleg van een wateronthardingssysteem (zie technische specificaties).

INHOUD VAN DE LEVERING / De inhoud van de levering varieert naargelang de bestelorder.
• Apparaat • Deksel/Deksels
• Metalen mand/Metalen manden
• Steunrooster mand • Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werk- order aangegeven zijn). • Kit voor wijziging gassoort, door de fabrikant geleverd

GEBRUIKSBESTEMMING / Dit apparaat is voor professioneel gebruik bedoeld. Het gebruik van de in deze documentatie beschreven apparatuur moet worden beschouwd als "Beoogd Gebruik" indien toegepast voor het koken of regenereren van voedingsmid-

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

delen; elk ander gebruik moet gezien worden als “Oneigenlijk Gebruik” en dus gevaarlijk. Deze apparaten zijn bestemd voor commerciële activiteiten (bijv. restaurantkeukens, grootkeukens, ziekenhuiskeukens, enz.) en commerciële bedrijven (bijv. bakkerijen, slagerijen, enz.) maar niet voor continue seriële productie van voedingswaren.
De apparatuur moet worden gebruikt onder de in het contract vermelde voorwaarden en binnen de toelaatbare intensiteit zoals beschreven en vermeld in de betreffende paragrafen. **Gebruik uitsluitend originele accessoires en reserveonderdelen die door de fabrikant worden geleverd, zodat de overeenstemming met de geldende normen behouden blijft.**

TOEGELATEN OMSTANDIGHEDEN VOOR DE WERKING / De apparatuur is uitsluitend ontworpen voor bedrijf in ruimtes met de beschreven technische beperkingen en intensiteit. Om een optimale werking en veiligheidsomstandigheden te verkrijgen moeten de volgende indicaties in acht worden genomen. De installatie van de apparatuur moet plaatsvinden op een geschikte plaats waar de normale handelingen voor de bediening en gewoon en buitengewoon onderhoud mogelijk zijn. De ruimte moet derhalve geschikt zijn voor eventuele onderhoudswerkzaamheden, op dusdanige wijze dat de veiligheid van de operator niet in gevaar wordt gebracht. De ruimte moet verder ook beschikken over de voor de installatie vereiste eigenschappen:

- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimum temperatuur van het koelwater > + 10 °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.

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

DE GARANTIE VERVALT IN GEVAL VAN / • Schade veroorzaakt door het transport en/of de verplaatsing; in deze gevallen moet de klant de tussenhandelaar en de transporteur hierover informeren (bijv. via mail en/of de website) en de gebeurtenissen op de kopieën van de vervoersdocumenten noteren. De technicus die voor de installatie van de apparatuur bevoegd is, zal op basis van de schade oordelen of de installatie mogelijk is. De garantie vervalt eveneens in aanwezigheid van: • Schade veroorzaakt door onjuiste installatie.
• Schade veroorzaakt door slijtage van de onderdelen door oneigenlijk gebruik.
• Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele onderdelen.
• Schade veroorzaakt door slecht onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
• Schade veroorzaakt door de niet-naleving van de in dit document beschreven procedures.

VERGUNNING /
De vergunning is de toestemming voor het ondernemen van een activiteit met betrekking tot de apparatuur. De vergunning wordt afgegeven door degene die verantwoordelijk is voor de apparatuur (fabrikant, koper, ondertekenaar, tussenhandelaar en/of eigenaar van de onderneming).

FLEX BURNER / Met de aanduiding “Flex Burner” bedoelt men de mogelijkheid om het vermogen en/of de positie van de branders voor open vuren in de apparatuur aan te passen. Deze handeling mag alleen worden uitgevoerd door de erkende technische assistentiedienst (zie Hfdst. Flex burner).

TECHNISCHE GEGEVENS en AFBEELDINGEN / Deze paragraaf bevindt zich op het einde van deze handleiding.



Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de apparatuur en moet derhalve worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.



Bij ontvangst en vóór gebruik de integriteit van de apparatuur en zijn onderdelen (bijv. netsnoer) controleren; in aanwezigheid van afwijkingen de apparatuur niet in werking stellen en met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum contact opnemen.



Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.



Beschermende uitrusting dragen die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Met betrekking tot de individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen vastgesteld waaraan de operatoren verplicht moeten voldoen.
Geluid ≤ 70 dB



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



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

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

standigheden moet werken.

Afhankelijk van het model, sluit de apparatuur in de juiste volgorde aan op de watervoorziening en de afvoer, dan op het gasnet (controleer op lekkages) en vervolgens op de elektriciteitsvoorziening.

Sluit de apparatuur in de juiste volgorde aan op de watervoorziening en de afvoer, dan op het gasnet (controleer op lekkages) en vervolgens op de elektriciteitsvoorziening.

De apparatuur is niet ontworpen om te werken in een explosieve atmosfeer en derhalve zijn installatie en gebruik in dergelijke omgevingen absoluut verboden.

De gehele structuur plaatsen met inachtneming van de afmetingen en kenmerken voor installatie zoals beschreven in de betreffende hoofdstukken van deze handleiding.

De apparatuur is niet geschikt voor een ingebouwde installatie. / De apparatuur moet werken in goed geventileerde ruimten. / De afvoeren van de apparatuur moeten vrij zijn (niet belemmert of geblokkeerd door vreemde voorwerpen).

Het gasapparaat moet worden geplaatst onder een afzuigkap met technische eigenschappen in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving.

Eenmaal aangesloten op de energiebronnen en de afvoer moet de apparatuur statisch blijven (niet verplaatsbaar) op de voor het gebruik en onderhoud gekozen plek. Een onjuiste aansluiting kan gevaar veroorzaken.

Zorg, waar nodig voor aansluiting op de elektriciteitsvoorziening, voor een flexibele kabel het type H07RN-F. De door de kabel getolereerde voedingsspanning mag, bij functionerend apparaat, niet afwijken van de in de tabel technische gegevens vermelde waarde van de nominale spanning ± 15%.

De apparatuur moet worden opgenomen in een “Equipotentiaal” aardingssysteem.

Indien aanwezig, moet de afvoer van de apparatuur op open wijze worden aangesloten op het netwerk voor afvoer van afvalwater met een “beker” zonder sifon.

De apparatuur mag alleen voor de aangegeven doeleinden worden gebruikt. Enig ander gebruik moet worden beschouwd als "ONEIGENLIJK" en derhalve kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor hierdoor veroorzaakte schade aan personen of voorwerpen.

Speciale veiligheidseisen (Verplichting-Verbod-Risico) zijn vermeld in het daaraan gewijde specifieke hoofdstuk.

De openingen en/of ventilatiespleten voor aspiratie of warmteafvoer mogen niet worden afgedicht.

Laat geen voorwerpen of brandbare materialen in de buurt van de apparatuur.

Alle vormen van voeding (bijv. gas - water - elektriciteit) vóór de apparatuur afsluiten, telkens men in veilige omstandigheden moet handelen.

Telkens wanneer men binnen moet werken (aansluitingen, inbedrijfstelling, controlehandelingen, enz.) moet het apparaat in overeenkomst met de veiligheidsvoorwaarden worden voorbereid (bijv. demontage panelen, afsluiten van elektriciteitsvoorziening).

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

VOOR DE OPERATOREN VEREISTE TAKEN EN KWALIFICATIES



Het is de homogene/heterogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen.



De in dit document vermelde informatie is bedoeld voor gebruik door de gekwalificeerde technische operator, bevoegd voor de verplaatsing, installatie en onderhoud van de apparatuur in kwestie.



De informatie vermeld in dit document is voor gebruik door de “heterogene” operator (operator met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).



De operatoren en gebruikers moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Ze moeten in hun samenwerking de vereiste veiligheidsnormen respecteren.



De “heterogene” operator moet het apparaat bedienen nadat de voorziene technicus de installatie heeft beëindigd (transport, bevestiging, aansluitingen op elektriciteit, water, gas en afvoer).

WERKZONES EN GEVAARLIJKE ZONES / Voor het beter omschrijven van het toepassingsgebied en de betreffende werkzones, wordt de volgende classificatie gehanteerd:
• **Gevaarlijke zone**: elke zone in en/of in de buurt van een machine waarin de aanwezigheid van een blootgesteld persoon een risico inhoudt voor de veiligheid en de gezondheid van deze persoon.
• **Blootgesteld persoon**: elke persoon die zich volledig of gedeeltelijk in een gevarenzone bevindt.



Tijdens de werking moet een minimum afstand van de apparatuur in acht genomen worden om geen afbreuk te doen aan de veiligheid van de operator in onverwachte voorvallen.
Volgende zones worden eveneens als gevaarlijke zones beschouwd / • Alle werkzones vanbinnen in de apparatuur
• Alle zones beschermd door passende beschermings- en 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 installatiewerkzaamheden beschikken over geschikt gereedschap zoals:
- Platte schroevendraaiers van 3 en 8 mm en een middelgrote kruisschroevendraaier
- Verstelbare pijpentang
- Hulpmiddelen voor gas (slangen, afdichtingen enz.)
- Elektricien 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.)

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

Verder is er naast het vermelde gereedschap ook een hefwerktuig nodig voor het heffen van de apparatuur; dit werktuig moet aan alle voor hefmiddelen geldende normen voldoen.

INDICATIE BETREFFENDE BLIJVENDE RISICO'S / Ondanks de toepassing van regels voor “goede bouwtechniek” en de wettelijke bepalingen die de fabricage en de verkoop van het product regelen, blijven er echter “blijvende risico’s” bestaan waarvan de eliminatie, als gevolg van de aard van de apparatuur, niet mogelijk was. Deze risico’s omvatten:

BLIJVEND RISICO VOOR ELEKTROCUTIE / Dit risico bestaat in geval men een interventie moet doen op elektrische en/of elektronische voorzieningen die onder spanning staan.

BLIJVEND RISICO VOOR BRANDWONDEN / Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.

BLIJVEND RISICO VOOR BRANDWONDEN WANNEER ER MATERIAAL NAAR BUITEN KOMT / Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met naar buiten komende materialen die zeer heet zijn. Recipiënten die te vol zijn met vloeistoffen en/of vaste stoffen die tijdens de verwarmingsfase van morfologie veranderen (overgaan van een vaste naar vloeibare toestand) kunnen oorzaak zijn van brandwonden indien op een verkeerde manier gebruikt. Tijdens de bewerkingsfase moeten de gebruikte recipiënten op gemakkelijk zichtbare niveaus worden geplaatst.

BLIJVEND RISICO VOOR VERPLETTERING VAN DE 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.

BLIJVEND RISICO VOOR ONTPLOFFING /
Dit risico bestaat bij:
• Aanwezigheid van gasgeur in de omgeving;
• gebruik van het apparaat in een atmosfeer die stoffen met ontploffingsgevaar bevat;
• gebruik van eetwaren in gesloten recipiënten (bijvoorbeeld bokalen en blikjes) indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing;
• gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).

BLIJVEND RISICO VOOR BRAND / Dit risico bestaat bij: gebruik van ontvlambare vloeistoffen/materialen

WERKWIJZE IN GEVAL VAN GASLUCHT IN DE RUIMTE - ZIE PAR. ILL - REF. a).

In geval van gaslucht in de ruimte is het verplicht om de hierna beschreven procedure met uiterste voorzichtigheid te verrichten.

- Onmiddellijk de gasvoorziening onderbreken (de gaskraan sluiten - detail A).
- De ruimte onmiddellijk ventileren.
- Geen enkel elektrisch apparaat in de ruimte activeren (details B-C-D).
- Geen enkel apparaat activeren dat vonken of vlammen kan maken (details B-C-D).
- Gebruik een, aan de ruimte waar de gaslucht was, extern communicatiemiddel om de bevoegde entiteiten te waarschuwen (elektriciteitsbedrijf en/of brandweer).

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

Zie “Algemene informatie voor de veiligheid” vooraleer de handelingen uit te voeren.

VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN

Bij ontvangst de verpakking van de machine openen en controleren dat de machine en de accessoires tijdens het transport geen schade hebben opgelopen; in dat geval de transporteur hierover onmiddellijk informeren en niet verder gaan met de installatie maar het gekwalificeerde en bevoegde personeel raadplegen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.

VEILIGE VERPLAATSING

Het niet in acht nemen van de hieronder beschreven instructies heeft de blootstelling aan gevaar op ernstig letsel tot gevolg.

De operator die bevoegd is voor de verplaatsing en installatie van de apparatuur moet, indien nodig, een "veiligheidsplan" voorbereiden ter bescherming van de veiligheid van de bij de handelingen betrokken personen. Verder moeten de wetten en normen met betrekking tot verplaatsbare werkplaatsen strikt en nauwgezet worden toegepast en in acht worden genomen.

Zorg ervoor dat de gebruikte hijsmiddelen beschikken over een voldoende capaciteit voor de te heffen lading en in goede staat van onderhoud verkeren.

Voor de handelingen voor verplaatsing moeten hefmiddelen worden gebruikt die beschikken over voldoende capaciteit voor het gewicht van de apparatuur vermeerderd met 20%.

Volg de op de verpakking en/of de apparatuur vermelde aanwijzingen alvorens de verplaatsing te beginnen.

Bepaal het zwaartepunt van de lading alvorens de apparatuur te heffen.

De apparatuur op een minimale afstand vanaf de vloer heffen om de verplaatsing ervan mogelijk te maken.

Tijdens het opheffen of de verplaatsing niet onder de apparatuur doorlopen of blijven staan.

VERPLAATSING EN TRANSPORT - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE b).

De positie van de ingepakte apparatuur moet worden behouden volgens de indicaties van de pictogrammen en opschriften op de buitenkant van de verpakking.

1. Bij het positioneren van het hefmiddel het zwaartepunt van de te heffen lading controleren (detail B - C).
2. De apparatuur heffen net zoveel als genoeg is voor de verplaatsing.
3. De apparatuur positioneren op de voor de opstelplaats gekozen plek.

OPSLAG / De opslagmethoden van de materialen moeten voorzien in pallets, recipiënten, transportbanden, voertuigen, gereedschappen en hijsmiddelen die beschikken over dusdanige kenmerken dat schade door trillingen, botsingen, frictie, corrosie, temperatuur of andere mogelijke omstandigheden vermeden wordt. De opgeslagen onderdelen moeten regelmatig gecontroleerd worden op eventuele degradatie.

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

De verwijdering van de verpakkingsmaterialen is ten laste van de ontvanger en moet in overeenkomst ven de plaatselijk geldende wetten gebeuren.

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

1. De bovenste en laterale hoekbeschermingen in volgorde verwijderen.
2. Al het voor de verpakking gebruikte beschermend materiaal verwijderen.
3. De apparatuur net voldoende heffen en de pallet verwijderen.
4. De apparatuur op de vloer positioneren.
5. Het gebruikte hefmiddel afvoeren.
6. Het zone van de werkzaamheden van al het verwijderde materiaal ontdoen.

Na de verwijdering van de verpakking mogen er geen wijzigingen, deuken of andere afwijkingen zijn. Neem anders onmiddellijk contact op met de assistentiedienst.

VERWIJDERING VAN HET BESCHERMENDE MATERIAAL / De apparatuur is aan de buitenkant beschermd met een laag kleeffolie die na het voltooien van de positionering handmatig moet worden verwijderd. De buiten- en de binnenkant van de apparatuur zorgvuldig reinigen en van al de voor de onderdelen gebruikte beschermende materialen ontdoen.

Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijtende producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.

Het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen ofstoomreinigers.

Gebruik geen agressieve materialen (PH<7) zoals oplosmiddelen om het apparaat schoon te maken. Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte schoonmaakproducten. Draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).

De oppervlakken met drinkwater schoonspoelen en drogen met een absorberende doek of ander niet schurend materiaal.

REINIGING VOOR DE EERSTE INWERKINGSTELLING /
Met behulp van een gewone handspuit de schoonmaakvloeistof over het gehele binnen-oppervlak aanbrengen en het oppervlak met een niet-schurende spons zorgvuldig schoonmaken.
Daarna de binnenkant goed met drinkwater schoonspoelen. De vloeistof met het schoonmaakmiddel en/of andere onzuiverheden door de afvoeropening laten wegstromen.
Na het voltooien van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

Ook de afneembare onderdelen met schoonmaakmiddel en drinkwater reinigen en drogen. Daarna de afneembare onderdelen in de desbetreffende behuizingen van de verschillende apparaten terugplaatsen.

WATERPAS PLAATSEN EN VASTZETTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE c)
De apparatuur op de correct voorbereide werkplek positioneren (zie toegestane werkings- en milieuvoorwaarden).

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.

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

MONTAGE IN GROEP / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. d)
Bij de voorziene modellen, verwijder de knoppen en draai de schroeven voor de bevestiging van het dashboard (det. F).

Ontvlambare wanden / De minimale afstand van de apparatuur tot de zijwanden moet 15 cm zijn en tot de achterwand moet dit 20 cm zijn. Als deze afstand minder bedraagt, dan moet u de wanden tegen de apparatuur isoleren met brandwerende en/of isolerende behandelingen.

Installeer de machines zodat elk onopzettelijk contact met hete oppervlakken uitgesloten is, inclusief contact met hete verbrandingsgassen die uit de schoorsteen komen (zie identificatie met pictogram Hoge temperaturen en beschrijving pg.2), voor personen die in de werkomgeving voorbijkomen en/of er werkzaamheden uitvoeren.

Plaats de apparaten zo dat de zijkanten perfect aansluiten (det. G). Nivelleer de apparaten zoals eerder beschreven (detail E).
Plaats de schroeven in hun zittingen en blokkeer de twee structuren met de borgmoeren (det. H1-H3).
Plaats de beschermdoppen terug tussen de apparaten (det. H2).

INVOEGEN WERKSTATION (OPTIONEEL) ZIE PAR. ILL - REF. d)
Voor het invoegen moet het werkstation gepositioneerd en bevestigd worden met de meegeleverde schroeven (detail L1).
Na het voltooien van de beschreven handelingen moeten de instrumentenborden en de knoppen van de verschillende apparaten in hun zittingen worden teruggeplaatst.

AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN 4.

Zie “Algemene informatie voor de veiligheid” vooraleer de handelingen uit te voeren.

Deze handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde en bevoegde technische operatoren, in overeenkomst met de geldende betreffende wetten en met gebruik van geschikt en beschreven materialen

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

GAS-AANSLUITING ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE e)
Kenmerken van de plaats van installatie / Het lokaal waar het apparaat (type A1 onder kap) wordt geïnstalleerd, moet aan de volgende kenmerken beantwoorden: Geventileerde ruimte, volgens de voorschriften van de plaatselijk geldende regelgeving. De afzuigkap boven de apparatuur moet gedurende de werking van de apparatuur functioneren.
De afstand tussen de apparatuur en het filter van de afzuigkap moet ten minste 20 cm zijn.

Eenmaal aangesloten op de energiebronnen en de afvoer moet de apparatuur statisch blijven (niet verplaatsbaar) op de voor het gebruik en onderhoud gekozen plek

Op het netwerk moet stroomopwaarts van de algemene voedingsleiding een veiligheidsklep

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

geïnstalleerd worden, gemakkelijk herkenbaar en toegankelijk voor de operator (afb. 3).

Om de aansluitingen op het net uit te voeren, hebt u een slang nodig die in overeenstemming is met de plaatselijke voorschriften die van kracht zijn en moet de kenmerken gespecificeerd in EN 10226-1.

De gastoevoerslang moet regelmatig gecontroleerd worden en/ of vervangen worden door geautoriseerd technisch personeel in overeenstemming met de plaatselijk geldende normen.

De koppeling van de apparatuur is van het type buitendraads 1/2"G. De pijp voor de verbinding moet van het type binnendraads 1/2 "G zijn

De leidingen moeten stevig op de betreffende koppelingen worden vastgedraaid

Controleer het geheel op gaslekken na het openen van de toevoerkraan (afb. 4)

Na het voltooien van de werkzaamheden de toevoerkraan sluiten (afb. 3).

Indien de injector vervangen moet worden voor de aanpassing aan een andere gassoort ga dan te werk volgens de procedure beschreven onder Handelingen voor de inbedrijfstelling (zie Hfdst. 5).

WIJZIGING TYPE GAS - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE f).

De vanuit de fabriek geleverde machine is ingesteld op het type gas dat aangegeven staat op het typeplaatje. Andere configuraties die de ingestelde parameters wijzigen moeten door de fabrikant of zijn gemachtigde worden goedgekeurd.

De omzetting van de ene gassoort naar een andere moet worden verricht door gekwalificeerd technisch personeel, bevoegd voor de te verrichten handeling. De juiste procedure voor de omzetting wordt beschreven in het betreffende hoofdstuk

Verstuivers - By-pass - Membranen - en andere benodigdheden voor de omzetting van het gas moeten rechtstreeks bij de fabrikant opgevraagd worden

Na het voltooien van de omzetting van de ene soort voeding naar een andere moet het typeplatje van de apparatuur met de nieuwe parameters worden vervangen zoals weergegeven op de bijgeleverde sticker.

In enkele gevallen moeten er twee typeplaatjes vervangen worden (oventoestellen), één in de buurt van de gasaansluiting en één binnen de apparatuur (zie ILLUSTR. f).

AANSLUITING OP DE ELEKTRISCHE VOEDING

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

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

AARDING / Het is noodzakelijk om het apparaat op een aarding aan te sluiten. Hiertoe moet u de klemmen gemarkeerd met de symbolen op het klemmenbord van de aankomst van de lijn aansluiten op een efficiënte aarding, die conform met de

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

plaatselijke normen die van kracht zijn is uitgevoerd.

SPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN / De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen verzekerd wanneer het apparaat correct is aangesloten op een efficiënt 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 veiligheidsvereiste 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. g).
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.

NL

AANSLUITING OP HET “EQUIPOTENTIALE” SYSTEEM - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. h).
De beschermingsaarding bestaat uit een reeks voorzorgen die dienen om aan de elektrische massa’s dezelfde potentiaalwaarde van de aarde te verzekeren, en zo te vermijden dat deze massa’s onder spanning komen te staan. De aarding dient om te verzekeren dat de massa’s van de apparaten op dezelfde potentiaalwaarde als het terrein zijn.
Bovendien vergemakkelijkt de aarding de automatische interventie van de differentiaalschakelaar. De beschermingsaarding betreft niet alleen de elektrische installatie, maar alle andere installaties en metalen delen van het gebouw, van de leidingen tot de hydraulische installatie, van de balken tot de verwarmingsinstallatie enzovoort, zodat het hele gebouw in veiligheid is gesteld, ook in geval van een eventuele blikseminslag die het gebouw kan treffen.

Zie “Algemene informatie voor de veiligheid” vooraleer verder te gaan.

Het apparaat moet in een “equipotentiaal” systeem geïntegreerd zijn, waarvan de efficiëntie gecontroleerd moet worden volgens de normen die in het land van installatie van kracht zijn.

De elektricien-technicus die de algemene elektrische installatie

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

voorziet, moet garanderen dat de installatie aan de normen beantwoordt wat betreft rechtstreeks en onrechtstreeks contact.

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

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

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

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

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

HANDELINGEN VOOR DE INBEDRIJFSTELLING 5.

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

De operatoren zijn verplicht zich door middel van deze handleiding goed te informeren alvorens enige handeling te verrichten en daarbij de specifieke veiligheidsvoorschriften in acht te nemen om elke vorm van interactie mens-machine veilig te maken.

Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de machine en moet derhalve alleen worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.

Ook na het vergaren van de benodigde informatie is het noodzakelijk om, bij het eerste gebruik van de apparatuur, enkele testhandelingen te verrichten om de belangrijkste functies van de apparatuur, zoals bijvoorbeeld de in- en uitschakeling, sneller te onthouden.

De apparatuur wordt voor de levering door de fabrikant getest en is ingesteld voor het op het aanwezige typeplaatje weergegeven type gas en elektrische voeding.

In geval met LPG-gas (butaan of propaan) op 50 mbar wordt gevoed, is het noodzakelijk om vóór het apparaat een drukregelaar op 50 mbar te installeren.

INBEDRIJFSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART / Na het voltooien van de werkzaamheden voor de plaatsing en voor de aansluiting op de energiebronnen (inclusief, waar voorzien, de werkzaamheden voor

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

het verbinden met het rioolsysteem), moet de volgende serie handelingen worden verricht:
1. Reiniging voor het verwijderen van beschermende materialen (olie, vet, silicone, enz.) van zowel de binnen- als buitenkant (zie hfdst. 3 / Verwijdering beschermend materiaal)
2. Algemene controles zoals:
- Controle opening schakelaars en ventielen van de netwerken (bijv. voor water, elektriciteit, gas indien van toepassing);
- Controle van de afvoeren (indien van toepassing);
- Inspectie en controle van de externe afzuigsystemen rookgassen/dampen (indien van toepassing);
- Inspectie en controle van de beschermende panelen (alle panelen moeten correct gemonteerd zijn)

CONTROLE EN REGELING VAN DE GASTOEVOERGROEPEN

Ook al is de apparatuur tijdens de keuring al correct gekalibreerd, moet, na het voltooien van de handelingen voor de aansluitingen zoals beschreven in de voorgaande paragrafen, op de plaats van eindbestemming een gedeeltelijke controle van de ingestelde parameters worden verricht.

De eerste te controleren parameter stelt in staat te controleren of de door het energiebedrijf geleverde voeding beschikt over de juiste druk.

DETECTIE TOEVOERDRUK GAS

Indien de gemeten druk 20% lager is dan de nominale druk (bijv. G20 20 mbar ≤ 17 mbar), de installatie onderbreken en contact opnemen met uw gasdistributiemaatschappij

Indien de gemeten druk 20% lager is dan de nominale druk (bijv. G20 20 mbar ≥ 25 mbar), de installatie onderbreken en contact opnemen met uw gasdistributiemaatschappij

De fabrikant verleent geen garantie voor de apparatuur indien de gasdruk lager of hoger is dan de hierboven beschreven waarden

Controleer of er geen gaslekken zijn

Na het vaststellen van de gasdruk en het soort gas kan het noodzakelijk zijn om: 1. Het mondstuk te vervangen (in geval het geleverde soort gas afwijkt van de het gas waarvoor het apparaat is voorzien - zie Hfdst. 6)

BESCHRIJVING STOPMETHODES

In geval van een stop als gevolg van een afwijkende werking of noodsituatie is het verplicht, in geval van dreigend gevaar, alle afsluitinrichtingen van de energiebronnen stroomopwaarts van de apparatuur te sluiten (bijv Water - Gas - Elektriciteit)

STOP WEGENS STORING WERKING.
Veiligheidscomponent / STOP: In situaties of omstandigheden die gevaar kunnen opleveren grijpt de beveiligingseenheid in en wordt de warmteproductie automatisch gestopt. De productiecyclus wordt onderbroken totdat de oorzaak van de storing verwijderd wordt.
HERSTART: Na het oplossen van het probleem dat de tussenkomst van de beveiligingseenheid heeft veroorzaakt, kan de bevoegde technische operator de apparatuur met de gepaste opdrachten opnieuw starten.

INWERKINGSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART

De apparatuur moet bij de eer-

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

ste inwerkingstelling en na een langdurige inactiviteit zorgvuldig gereinigd worden om elk spoor van restmaterialen te verwijderen (zie Verwijdering beschermend materiaal)

DAGELIJKSE INWERKINGSTELLING

1. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur.
2. Controleer de juiste werking van het afzuigsysteem van de ruimte.
3. Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.
4. De netwerkafsluitingen stroomopwaarts van de apparatuur openen (Gas - Water - Elektriciteit).
5. Controleer dat de waterafvoer (indien aanwezig) vrij is van verstoppingen.

Wanneer de beschreven handelingen met succes zijn uitgevoerd, gaat u verder met “Productieopstart”.

Om de lucht uit de leidingen af te laten, volstaat het de netafsluiter te openen, draai terwijl men de draaiknop van het apparaat in piëzo-elektrische stand ingedrukt houdt, houd een vlam (lucifer of andere) bij de waakvlam en wacht op ontbranding.

DAGELIJKSE BUITENDIENSTSTELLING /

Na de hierboven beschreven handelingen moet men:

1. De netwerkafsluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).
2. Controleren of de afvoerkranen (indien aanwezig) in de gesloten positie staan.
3. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur

LANGDURIGE BUITENDIENSTSTELLING /

In geval van langdurige inactiviteit moeten alle handelingen van de dagelijkse buitendienststelling worden verricht en moeten de meest aan oxidatie blootgestelde delen als volgt beschermd worden:

1. Reinig de delen met een lauw en mild zeepsopje;
2. Spoel de delen zorgvuldig af maar gebruik geen directe waterstraal of hogedrukspuit.
3. Alle oppervlakken zorgvuldig drogen met een niet-schurend materiaal;
4. Veeg met een niet-schurende doek die lichtjes is bevochtigd met vaseline-olie geschikt voor voedingswaren over alle oppervlakken in roestvrij staal, om een beschermend laagje op het oppervlak te creëren.

In het geval van apparatuur met deuren en rubberen afdichtingen, de deur voor de ventilatie enigszins open laten en een beschermend laagje talkpoeder aanbrengen over het gehele oppervlak van de rubberen afdichtingen. De apparatuur en ruimten regelmatig ventileren.

Om ervoor te zorgen dat de apparatuur in optimale technische omstandigheden verkeert, moet het onderhoud ten minste eenmaal per jaar door een erkende technicus van de assistentiedienst worden uitgevoerd.

NIEUW! VERWIJDERBARE BODEM / zie PAR. ILL - REF. q)

Bij de voorziene modellen (vrije kastbodem), kan men het onderste vlak wegnemen om het installeren en het onderhoud te kunnen uitvoeren (bijv. inspecties, aansluitingen, reiniging, enz.). Om de bodem weg te nemen, moet u die losschroeven en verwijderen (Det. A). Om het vlak terug te plaatsen, moet u die aanbrengen en opnieuw aanschroeven (Det. B).

Als er deuren aanwezig zijn, moet u die eerst gaan demonteren (scharnieren en bevestiging).

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

CONTROLE VAN DE STROOMOPWAARTSE DYNAMISCHE DRUK / zie Detectie toevoerdruk gas.

CONTROLE VAN DE DRUK VAN DE INJECTOR

Indien de gemeten druk 20% lager is dan de toevoerdruk moet de installatie onderbroken worden en moet men contact opnemen met de assistentiedienst

Indien de gemeten druk 20% hoger is dan de toevoerdruk moet de installatie onderbroken worden en moet men contact opnemen met de assistentiedienst

VERVANGING VAN DE INJECTOR VAN DE PILOOTBRANDER - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. i)
1. De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur sluiten.
2. Demonteer indien nodig de ontsteking om te vermijden dat die tijdens het vervangen van de injector beschadigd raakt (Afb. 2).
3. Schroef de moer los en demonteer de pilootinjector (de injector is op het biconische deel vastgemaakt - Afb. 2).
4. Vervang de pilootinjector (Fig. 1) door de injector die voor het gekozen gas geschikt is, volgens de gegevens in de referentietabel.
5. Schroef de moer met de nieuwe injector aan (Afb. 2).
6. Monteer de ontsteking opnieuw (Afb. 2).
7. Zet de pilootbrander aan om te controleren of er geen gas lekt.

Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten

VERVANGING VAN DE INJECTOR VAN DE BRANDER- ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. l)
1. De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur sluiten.
2. Schroef de injector uit zijn zitting (Afb. 3).
3. De injector vervangen met het voor het gekozen gas geschikte type, zoals aangegeven in de Referentietabel.
4. De injector goed op zijn plaats vastschroeven.

Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten

AFSTELLING VAN DE HOOFDBRANDER - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. m)
Voor de afstelling van de primaire lucht:
1. Draai de blokkeerschroef los (Afb. 1).
2. Waar voorzien moet u de afstand (X) mm instellen van de bus die met het gekozen gas overeenstemt (zie Referentietabel Gas).

Blokkeer de bus met de schroef en breng een verzegeling erop aan zodat u geknoei kan detecteren

REGELING VAN HET MINIMALE WARMTEVERMOGEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. n)
In de daarvoor uitgeruste modellen wordt het beperkte warmtevermogen verkregen met de schroef van het minimum by-pass (Afb. 2) "gekalibreerd" en volledig aangeschroefd (zie de referentietabel gas).
De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur openen.

Indien de schroef wordt vervangen moet er aan het einde van de detectie een sabotage-detectie- zegel op worden aangebracht

AFSTELLING VAN DE PILOOTBRANDER - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. o) Voor de afstelling van de primaire lucht van de pilootbrander:
1. De afsluitkraan stroomopwaarts van de apparatuur sluiten; 2. Verwijder de pilootbrander;
Regel de opening van het gat van de pilootbrander met speciale instrumenten (Afb. 1) om het volgende te verkrijgen: **- 1 mm voor LPG-gas**
- 2 mm voor METAAN-gas

Plaats de weggenomen delen in de correcte posities en in de juiste volgorde

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

Telkens wanneer men binnen de machine moet werken (controlehandelingen, vervangingen, enz.) moet het apparaat in overeenkomst met de veiligheidsvoorwaarden worden voorbereid

Met de aanduiding “FLEX BURNER” bedoelt men de mogelijkheid om het vermogen en/of de positie van de branders voor open vuren in de apparatuur aan te passen.

Deze handeling mag alleen worden uitgevoerd door de erkende technische assistentiedienst

ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE p)

In de voorziene gevallen handelt u als volt om de positie van de branders te veranderen:

1. Demonteer het instrumentenbord en de draaiknoppen
2. Verwijder de roosters, het branderdeksel en de branders (Afb. 1/A brander 5,5 / 7 kW - Afb. 1/B brander 11 kW)

WIJZIGING POSITIE BRANDERS 700 (7KW ⇄ 5,5KW)

1. Regel de schroef van het minimum by-pass (Afb. 2/A)
2. Schroef de spuitmonden los (Afb. 2/B) en schroef ze aan in de betreffende gekozen positie
3. Verwijder het vermogenplaatje, indien aanwezig (Afb. 2/C) en breng het aan op de betreffende brander

Plaats de delen in de correcte posities en in de juiste volgorde

Controleer de afstelling en de dichting van het gas met speciale instrumenten

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

Zie “Algemene info voor de veiligheid” vooraleer de handelingen uit te voeren.

1. Demonteer het instrumentenbord en de draaiknoppen
2. **Keuken**: verwijder de roosters en branderdeksels / **Keuken met kookplaat (Mijotage)**: neem de plaat weg / **Oven**: open de deur

VERVANGING VAN DE KRAAN
1. Schroef de aansluitingen van de gastoevoer en -afvoer los
2. Schroef de thermokoppel los
3. Monteer de nieuwe kraan
4. Controleer de schroef van het minimum (zie hfdst.6 en Tabellen met technische gegevens)

VERV. THERMOKOPPEL / 1. Schroef de thermokoppel los van de kraan
2. Schroef de thermokoppel los van de pilootbrander
3. Monteer de nieuwe thermokoppel en schroef de aansluitingen opnieuw aan

VERV. ONTSTEKING / 1. Schroef de moer los / 2. Maak de hoogspanningskabel los en vervang de ontsteking / 3. Sluit de hoogspanningskabel aan en schroef de moer opnieuw aan.

VERV. PIËZO-ELEKTRISCHE / ELEKTRONISCHE AANSTEKER (optie)
1. Maak de kabel(s) los van de inschakelknop
2. Vervang de knop
3. Herstel de aansluitingen

VERVANGING VAN DE BRANDER
Keuken: 1. Neem de brander weg / 2. Plaats de nieuwe brander

Volle plaat 700: 1. Schroef de moer voor bevestiging op de traverse en de pilootbrandergroep los / 2. Haal de brander weg / 3. Plaats de nieuwe brander / 4. Schroef de brander opnieuw aan op de traverse en de pilootbrandergroep
Keuken met kookplaat (Mijotage): 1. Schroef de bevestigingsschroeven en de aansluiting op de voeding los / 2. Neem de brander weg / 3. Plaats de nieuwe brander / 4. Schroef de aansluitingen opnieuw aan en herstel

Gasoven: 1. Verwijder in volgorde de roosters, ovenschaalhouders en de bodem van de oven
2. Draai de bevestigingsschroef los
3. Neem de brander weg
4. Plaats de nieuwe brander en draai de bevestigingsschroef opnieuw aan

VERVANGING VAN DE WEERSTAND
1. Verwijder in volgorde de roosters, ovenschaalhouders en de bodem van de oven
2. Draai de bevestigingsschroeven los en sluit de elektrische aansluitingen aan
3. Demonteer de weerstand
4. Monteer de nieuwe weerstand en herstel de aansluitingen

VERVANGING VAN DE THERM. GAS
1. Verwijder de bol uit de steun
2. Schroef de aansluitingen van de gastoevoer en -afvoer los
3. Schroef de thermokoppel los
4. Monteer de nieuwe thermostaat
5. Controleer de schroef van het minimum (zie hfdst. 6 - Afstelling warmtevermogen en Tabellen met technische gegevens) en herstel de aansluitingen

VERV. ELEKTRISCHE THERM.
1. Verwijder de bol uit de steun
2. Installeer de nieuwe thermostaat en bevestig die op de omschakelaar
3. Plaats de nieuwe bol in de steun

VERV. BEVEILIGINGSTHERM.
1. Schroef de thermostaat uit de steun
2. Verwijder de bol uit de steun
3. Schroef de nieuwe thermostaat aan en plaats de nieuwe bol in de steun

VERVANGING VAN DE LAMPJES
1. Maak de elektrische aansluitingen los
2. Monteer het nieuwe lampje
3. Herstel de aansluitingen

Controleer desgevallend de dichting van het gas met speciale instrumenten en plaats de weggenomen delen in de juiste volgorde terug

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

PLAATS VAN DE BELANGRIJKSTE COMPONENTEN -ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. r). De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

1. Draaiknop voor regeling van open vuren
2-3. Draaiknop voor de regeling van de Thermostaat (gas / ele)
4. Piëzo-elektrische drukknop / Elektronische aansteker (optie)
7. Bereidingskamer (oven)
8. Kookvlak (open vuren/platen)
9. Controle van de waakvlam

WERKWIJZE EN FUNCTIE DRAAIKNOPPEN, TOETSEN EN VERLICHTE INDICATOREN / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. s). De beschrijving is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

(1) DRAAIKNOP VOOR REGELING VAN VUREN (GAS). Voert drie verschillende functies uit:
1. Inschakelen van de waakvlam en de brander.
2. Afstelling van de vlam (minimum - maximum).
3. Het apparaat uitschakelen.

(2) DRAAIKNOP THERMOSTAAT (GAS). Voert drie functies uit:
1. Inschakelen van de waakvlam en de brander.
2. Afstelling van de temperatuur.
3. Het apparaat uitschakelen

(3) DRAAIKNOP THERMOSTAAT (ELE). Voert drie functies uit:
1. Afstelling van de temperatuur.
2. Start/Stop van de verwarmingsfase. 3. Grill-functie

(4) PIËZO-ELEKTRISCHE DRUKKNOP / ELEKTRONISCHE AANSTEKER (OPTIE). Voert een functie uit: 1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.

(5) GROEN VERLICHTE INDICATOR. De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop voor inschakeling. De verlichting van de indicator geeft een werkingsfase aan.

(6) GEEL VERLICHTE INDICATOR. Indien de indicator aanwezig is, is die ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat.
De verlichting van de indicator geeft een verwarmingsfase aan.

PRODUCTIEOPSTART

Zie “Algemene informatie voor de veiligheid / Blijvende risico’s” vooraleer de handelingen uit te voeren

Zie “Dagelijkse inwerkingstelling” vooraleer verder te gaan.

De te bewerken producten moeten in speciale recipiënten worden gelegd die geschikt zijn voor bereiding en correct op de vuren en/of in de bereidingskamer van de oven worden gezet.

Diameter van de potten / Brander 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375

Volle plaat T ≤ 500° C (warmste punt) / Mijotage T ≤ 250° C (warmste punt)

Het is verboden om de openingen van de flenzen van de brander af te dichten - zie par. ILLUSTRATIES - REF. t)

Vooraleer de oven voor de eerste keer te gebruiken, is het aanbevolen om de oven gedurende 30 - 40 minuten op de maximumtemperatuur te verwarmen met de ovendeur dicht, om eventuele olieachtige residuen te verbranden die onaangename geuren kunnen doen ontstaan.

INSCHAKELING OPEN VUREN - zie par. ILL - REF. u) / Draai aan de draaiknop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb.1/A). Breng een vlam (lucifer of andere) op de waakvlam en wacht op ontsteking

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

(Afb. 1). Laat de draaiknop na circa 20" los en controleer visueel of de waakvlam aan blijft. Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, draait men de draaiknop (Afb.1/B) naar de stand van het minimum en/of maximum om de vlam te regelen.

INSCHAKELING PLAAT - zie par. ILL - REF. u) / Draai aan de draaiknop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb. 2 Det. A), druk tegelijk meermaals op de piëzo-elektrische drukknop (Afb. 2 Det. B) tot de waakvlam aan gaat. Laat de draaiknop na circa 20" los en controleer visueel of de waakvlam aan blijft (Afb. 2).
De waakvlam is zichtbaar via het gat op het instrumentenbord.
Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, draait u de draaiknop van de thermostaat naar de gewenste temperatuur (Afb. 2 Det. C).

INSCHAKELING GASOVEN - zie par. ILLUSTRATIES - REF. u)
Draai aan de draaiknop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb.3 Det. A). Druk tegelijk meermaals op de piëzo-elektrische drukknop (Afb.3 Det. B) tot de waakvlam aan gaat.
Laat de draaiknop na circa 20" los en controleer visueel of de waakvlam aan blijft (Afb.3).
De waakvlam is zichtbaar via de interne opening in de bo dem van de oven.
Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, draait u de draaiknop van de thermostaat naar de gewenste temperatuur (Afb. 3 Det. C).

INSCHAKELING ELEKTRISCHE OVEN - zie par. ILL. REF. v)



Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding. Draai de draaiknop van de thermostaat naar de gewenste stand (Afb.4 A -B), de verlichte indicatoren "G" en "H" geven een werkingsfase aan.

Groen verlichte indicator: De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop voor inschakeling. De verlichting van de indicator geeft een werkingsfase aan.

Geel verlichte indicator: De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat. De verlichting van de indicator geeft een verwarmingsfase aan.

NIEUW! ELEKTRONISCHE AANSTEKER (OPTIE) /
INSCHAKELING OPEN VUREN - zie par. ILL - REF s)
Bij de voorziene modellen draait u aan de draaiknop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Det. 1), tegelijk drukt u op de knop (Det. 4) tot de waakvlam aan gaat.
Laat de draaiknop na circa 20" los en controleer visueel of de waakvlam aan blijft.
Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, draait u de draaiknop voor de regeling van de vuren naar de gewenste temperatuur (Det. 1).

PRODUCT VULLEN-VERWIJDEREN - zie par. ILL. REF. v)
Het te bewerken product in het speciaal voorziene recipiënt doen en het recipiënt op de plaat/bereidingskamer plaatsen (Afb. 5).
In geval van een apparaat met oven, de deur van de bereidingskamer openen en het recipiënt in de speciale houder plaatsen.



Doe de deur open door aan de zijkant van het apparaat te gaan staan om de rechtstreekse warmtebronnen te ontwijken.

Op het einde van het bereidingsproces het product wegnemen en op een plaats neerzetten die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

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

BUITENDIENSTSTELLING
Op het einde van de werkcyclus moet men de draaiknoppen op het apparaat naar de stand “Nul” draaien.

Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden, zie hoofdstuk: “Onderhoud”.

Indien aanwezig moeten de verlichte indicatoren op het einde van iedere werkcyclus uit blijven.

Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is, zie “Onderhoud”. De netwerkafsluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit). De afvoerkranen (indien aanwezig) moeten in de gesloten positie staan.

ONDERHOUD 10.

VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN

Raadpleeg hoofdstuk 2 en hoofdstuk 5 vooraleer verder te gaan.

Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuis worden schoongemaakt volgens de bepalingen van de specifieke normvoorschriften van het land (contacteer uw installateur voor informatie hieromtrent).

Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van producten voor voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving errond constant rein. Het niet naleven van optimale hygiënische omstandigheden kan oorzaak zijn van vroegtijdige slijtage van het apparaat en gevaarlijke situaties creëren.

Vuilresten die zich ophopen in de buurt van warmtebronnen kunnen tijdens het normale gebruik van het apparaat ontbranden en zo gevaarlijke situaties creëren. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden.

Het chemische effect van zout en/of azijn of andere stoffen die chloor bevatten, kan op lange termijn fenomenen van corrosie binnenin de bereidingszone genereren. Als het apparaat met dergelijke stoffen in contact komt, moet het zorgvuldig met specifiek schoonmaakproduct worden schoongemaakt, overvloedig worden nagespoeld en met zorg worden afgedroogd.

Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijtende producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.

De schoonmaakvloeistof voor de reiniging van het kookvlak moet welbepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloor/ammoniak, viscositeit en densiteit zoals water. Gebruik geen agressieve producten voor de schoonmaak aan de buitenkant en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare schoonmaakproducten die aangewezen zijn voor staal, glas en email).

Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte pro-

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

ducten, draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).

In geval van langdurige inactiviteit, is het noodzakelijk om naast alle voedingslijnen af te sluiten ook een zorgvuldige schoonmaak van alle interne en externe delen van het apparaat uit te voeren.

Wacht tot de temperatuur van het apparaat en alle onderdelen is afgekoeld, zodat de gebruiker niet wordt verbrand

DAGELIJKSE SCHOONMAAK VAN DE KOOKPLAAT



Verwijder de roosters van de vuren uit de kookruimte.
verwijder in volgorde: branderdeksel en romp van de brander.
Met behulp van een gewone handspuit de schoonmaakvloeistof over het gehele binnen-oppervlak aanbrengen en het oppervlak met een niet-schurende spons zorgvuldig schoonmaken. Daarna de bereidingskamer overvloedig naspoelen met drinkbaar water (het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen ofstoomreinigers).

Na het voltooien van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

Reinig het branderdeksel en de romp van de brander met schoonmaakproduct en drinkbaar water, droog zorgvuldig af. Daarna de weggenomen onderdelen in de desbetreffende behuizingen terugplaatsen.

De posities van de branders en de branderdeksels niet omwisselen wanneer u de weggenomen delen terugplaatst.

DAGELIJKSE SCHOONMAAK VAN DE VOLLE PLAAT



Met behulp van een gewone handspuit de schoonmaakvloeistof over het gehele binnen-oppervlak aanbrengen en het oppervlak met een niet-schurende spons zorgvuldig schoonmaken. Daarna de bereidingskamer overvloedig naspoelen met drinkbaar water (het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen ofstoomreinigers). Na het voltooien van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.
Vochtresten die op de plaat/platen achterblijven kunnen de werking van het apparaat schaden en vroegtijdige slijtage van de plaat/platen te veroorzaken. Om alle vochtresten weg te nemen moet men na de handelingen van gewoon onderhoud het toestel aanzetten en gedurende circa 2/3’ op minimum laten werken vooraleer uit te schakelen (zie hfdst. 9).

DAGELIJKSE SCHOONMAAK VAN DE OVEN



Naargelang het apparaat moet men het volgende wegnemen: roosters, ovenschalen of andere verwijderbare voorwerpen uit de bereidingskamer. De bereidingskamer gedurende circa 20’ opwarmen. Open de deur om de bereidingskamer enkele seconden te laten afkoelen.
Met behulp van een gewone handspuit de schoonmaakvloeistof over het ge-

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

hele binnen-oppervlak aanbrengen en het oppervlak met een niet-schurende spons zorgvuldig schoonmaken.
Daarna de bereidingskamer overvloedig naspoelen met drinkbaar water (het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen ofstoomreinigers).
Na het voltooien van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen.
Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus. Maak ook het materiaal dat voordien uit de bereidingskamer werd weggenomen (roosters, ovenschalen, mandjes of andere verwijderbare voorwerpen) met detergent en drinkbaar water schoon, grondig naspoelen en alles afdrogen vooraleer terug op zijn plaats te zetten.

Plaats de weggenomen delen in de correcte positie.

Om alle vochtresten weg te nemen moet men na de handelingen van gewoon onderhoud het toestel aanzetten en gedurende circa 20' op minimum laten werken vooraleer uit te schakelen (zie hfdst. 9 / Gebruiksinstructies / Inschakelen).

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 toevoerkranen; raadpleeg vervolgens de geautoriseerde technische assistentiedienst.


De onderhoudstechnicus treedt op in geval de algemene operator er niet in geslaagd is de oorzaak van het probleem vast te stellen of indien het herstel van de correcte werking van de apparatuur vraagt om verrichten van werkzaamheden waarvoor deze operator niet bevoegd is.

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

UIT TE VOEREN HANDELINGEN		FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging apparatuur	Dagelijks
	Reiniging van delen in contact met algemene voedingswaren	Dagelijks
	Reiniging van de platen	Dagelijks
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling	Bij ontvangst, na de installatie
	Reiniging schoorsteen	Jaarlijks
	Controle thermostaat	Indien nodig - Elk jaar
	Smering gaskranen	Indien nodig
	Controle / Vervanging gastoevoerleidingen	Indien nodig

TROUBLESHOOTING

Wanneer het apparaat niet correct werkt, probeer dan de meer bescheiden problemen op te lossen met behulp van deze tabel.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld De verlichte indicatoren blijven uit.	• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld • De thermomagnetische beveiliging en/of de differentiaal is door geslagen	• Schakel de schakelaar in • Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
Het gasapparaat gaat niet aan.	• Gaskraan gesloten • Lucht in de leidingen aanwezig	• Open de gaskraan • Herhaal de handelingen om aan te steken
Abnormale vlam	• Verkeerde positie van de brander	• Plaats de brander in de juiste positie (zie hfdst. - Flex Burner)
Waakvlam gaat uit	• Obstructie flenzen brander	• Neem alle obstructies op de flenzen weg die de luchtcirculatie belemmeren (zie hfdst. 5 / Dagelijkse inwerkingstelling)

Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel het apparaat dan uit en sluit alle toevoerkranen; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische assistentiedienst

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

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 apparatuur 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 (netwerkafsluiter) van de watervoorziening te sluiten.
• De buizen van de watertoevoer van het apparaat los te koppelen en te verwijderen.
• De afvoerbuis van het afvalwater los te koppelen en te verwijderen.

Na deze handelingen kan zich rondom de apparatuur een natte zone gevormd hebben die, alvorens verder te gaan met de volgende werkzaamheden, moet worden opgedroogd

Na het op orde brengen van de handelingszone moet men:
• De beschermende panelen verwijderen.
• De belangrijkste onderdelen van de apparatuur demonteren.
• De onderdelen van de apparatuur op basis van hun aard scheiden (bijvoorbeeld metalen, elektrisch materiaal, enz.) en ze voor een centrum voor gescheiden vuilinzameling bestemmen.

VERWIJDERING VAN AFVALSTOFFEN

Tijdens de fase van gebruik en onderhoud moet men vermijden om vervuilende producten (olie, vet, enz.) in het milieu te verspreiden en moet men een gescheiden verwijdering voorzien in functie van de samenstelling van de verschillende materialen en in naleving van de geldende wetten in deze materie.

Foutieve verwijdering van afvalstoffen wordt bestraft met sancties die vastgelegd zijn door de wetten die van kracht zijn op het grondgebied waar de inbreuk wordt vastgesteld.

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

SPIS TREŚCI

1-2. INFORMACJE OGÓLNE I DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

3. USTAWIANIE I PRZEMIESZCZANIE

4. PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ ENERGII

5. PRACE ZWIĄZANE Z WPROWADZANIEM DO EKSPLOATACJI

6. ZMIANA TYPU GAZU

7. FLEX BURNER

8. ZASTĘPOWANIE KOMPONENTÓW

9. INSTRUKCJE OBSŁUGI

10. KONSERWACJA

11. LIKWIDACJA

12. DANE TECHNICZNE / OBRAZY

OPIS PIKTOGRAMÓW

Znaki niebezpieczeństwa. Sytuacja nagłego niebezpieczeństwa, która potencjalnie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć. Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.



Wysokie napięcie! Ostrożność! Niebezpieczeństwo utraty życia! Nieprzestrzeganie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć



Niebezpieczeństwo związane z wysokimi temperaturami, nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.



Niebezpieczeństwo związane z wydostawaniem się na zewnątrz materiałów o wysokiej temperaturze, nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.



Niebezpieczeństwo zgniecenia kończyn podczas przemieszczania i/lub ustawiania, nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.



Znaki zakazu. Zakaz wykonywania wszelkich interwencji przez osoby nieupoważnione (w tym dzieci, osoby niepełnosprawne oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i umysłowych). Zakaz wykonywania przez niejednorodnego operatora wszelkiego typu prac (konserwacji i/lub innych) wymagających posiadania wykwalifikowanych kompetencji i upoważnienia. Zakaz wykonywania przez jednorodnego operatora wszelkiego typu prac (instalacji, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z pełną treścią dokumentacji. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w celu zabawy. Czyszczenie i konserwacja to prace, które nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



Znaki nakazu. Obowiązek przeczytania instrukcji przed wykonaniem jakiejkolwiek interwencji.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Obowiązek odłączenia wszystkich źródeł zasilania elektrycznego znajdujących się przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.

Obowiązek noszenia okularów ochronnych.

Obowiązek noszenia rękawic ochronnych.

Obowiązek noszenia kasku ochronnego.

Obowiązek noszenia bezpiecznego obuwia.

Pozostałe znaki. Wskazówki dotyczące prawidłowego przeprowadzania procedury, ich nieprzestrzeganie może spowodować powstanie niebezpiecznej sytuacji.

Rady i sugestie dotyczące prawidłowego wykonywania procedury.

Operator „jednorodny” (Technik wykwalifikowany) / Operator doświadczony i upoważniony do przemieszczania, transportowania, instalowania, naprawiania, utrzymywania, naprawiania i demontowania urządzenia.

Operator „niejednorodny” (Operator posiadający ograniczone kompetencje i zadania). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami, będąca w stanie wykonać proste zadania.

Symbol uziemienia.

Symbol połączenia z systemem Ekwipotencjalnym.

Obowiązek przestrzegania przepisów obowiązujących w zakresie utylizacji odpadów.

OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA 1.

WSTĘP / Oryginalne instrukcje. Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoskim). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do obsługi omawianego urządzenia. Operatorzy muszą być przeszkoleni pod względem wszystkich aspektów dotyczących działania i bezpieczeństwa. Szczegółowe przepisy bezpieczeństwa (Obowiązek-Zakaz-Niebezpieczeństwo) podano w specjalnym rozdziale przedmiotowego zagadnienia.Niniejszy dokument nie może być przekazywany do wglądu osobom trzecim bez pisemnego upoważnienia konstruktora. Tekst nie może być używany w innych drukach bez pisemnego upoważnienia konstruktora.
Posłużenie się w dokumencie figurami/obrazami/rysunkami/schematami ma charakter czysto przykładowy i może ulec zmianom. Konstruktor zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, zwalniając się z komunikowania informacji o własnych działaniach.
CEL DOKUMENTU / Każde współdziałanie między operatorem i urządzeniem w całym cyklu jego życia zostało

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

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 zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).

PROGRAM SZKOLENIA OPERATORÓW /
Na wyraźną prośbę istnieje możliwość przeprowadzenia kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi, instalacji i konserwacji urządzenia, postępując w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

PREDYSPOZYCJE ZE STRONY KLIENTA / O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj ponosi odpowiedzialność za:
• przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
• posadzkę antypoślizgową pozbawioną chropowatości;
• przygotowanie miejsca instalacji i montaż samego urządzenia z zachowaniem wysokości wskazanych na planie (plan fundamentów);
• przygotowanie dodatkowych usług dostosowanych do wymogów instalacji (np. sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
• przygotowanie układu elektrycznego zgodnego z normami obowiązującymi w miejscu instalacji;
• odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
• ewentualne urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje uziemienia ekwipotencjalnego, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez przepisy obowiązujące w kraju instalacji;
• układ uziemienia zgodny z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
• przygotowanie, w razie konieczności (zobacz wytyczne techniczne), układu do zmiękczania wody.

ZAWARTOŚĆ DOSTAWY / W zależności od zamówienia, zakres dostawy może ulec zmianie.
• Urządzenie • Pokrywę / Pokrywy
• Kosz Metalowy / Kosze Metalowe
• Siatkę podtrzymującą kosz • Rury i/lub kable służące do podłączania do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

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°C;
- posadzka musi być antypoślizgowa, a urządzenie powinno być ustawione idealnie poziomo;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, tak jak wskazano w normach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi posiadać odpływ wody szarej, wyłączniki i zasuwy blokujące, które w razie konieczności odłączą jakikolwiek rodzaj zasilania znajdującego się przed urządzeniem;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się bezpośrednio z urządzeniem muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od potencjalnych źródeł ciepła.

PRÓBA TECHNICZNA I GWARANCJA /
Odbiór techniczny: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty dotyczące wykonanej próby technicznej zostaną przekazane klientowi na jego życzenie.
Gwarancja: gwarancja obowiązuje przez okres 12 miesięcy od daty zafakturowania urządzenia, okres ten nie podlega przedłużeniu. Dotyczy ona części wadliwych, wymagających wymiany i transport na rzecz klienta. Części elektryczne, akcesoria i wszelkie inne możliwe do wyjęcia elementy nie są objęte gwarancją. Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez konstruktora w siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją są pokrywane przez odsprzedawcę.
Gwarancją nie są objęte żadne narzędzia i materiały ulegające zużyciu, ewentualnie dostarczone przez produ-

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

centa wraz z maszynami. Zwyczajna interwencja konserwacji lub spowodowana błędną instalacją nie jest objęta gwarancją. Gwarancja obowiązuje tylko w stosunku do pierwotnego nabywcy. Konstruktor ponosi odpowiedzialność za urządzenie w jego oryginalnej konfiguracji i jedynie za oryginalnie wymienione części zamienne. Producent nie ponosi jakiejkolwiek odpowiedzialności za nieprawidłową obsługę urządzenia, za szkody powstałe wskutek prac niewymienionych w niniejszym podręczniku lub nieupoważnionych uprzednio przez samego producenta.

GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ W PRZYPADKACH: / • O szkodach powstałych podczas transportu „dostawy do fabryki" [EXW] i/lub przemieszczania, w razie zajścia tego typu zdarzenia, klient jest zobowiązany poinformować odsprzedawcę i przewoźnika (np. pocztą elektroniczną i/lub na stronie internetowej) i zanotować zdarzenie w kopiach dokumentów transportowych. Technik upoważniony do instalacji urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może być wykonana instalacja. Ponadto gwarancja traci 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).

FLEX BURNER / Nazwą „Flex Burner" określa się możliwość modyfikacji mocy i/lub ustawienia palników z zapalonym ogniem wewnątrz urządzenia. Tego typu czynność jest możliwa do wykonania tylko przez autoryzowany serwis techniczny (zob. Rozdz. Flex burner).

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 jakiejkolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub szkodami, które mogłyby z nich wyniknąć.


W chwili dostawy należy sprawdzić nienaruszalność urządzenia i jego komponentów (np. Kabla zasilania), przed użyciem, w razie wystąpienia nieprawidłowości nie należy uruchamiać urządzenia, lecz skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.


Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności należy przeczytać instrukcję.


Należy nosić wyposażenie ochronne dopasowane do

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

wykonywanych prac. W odniesieniu do środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywy, do których przestrzegania operatorzy są zobowiązani.
emitowany Hałas ≤ 70 dB

Zakaz instalowania pojedynczego sprzętu BEZ zestawu zapobiegającemu wywróceniu (AKCESORIUM). Z wyłączeniem wersji TOP.

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 zainstalować urządzenia blokujące, które odcinają zasilanie za każdym razem, gdy zaistnieje konieczność wykonania pracy w bezpiecznych warunkach.

W zależności od modelu, podłączyć kolejno urządzenie do sieci wodnej i spustowej, a następnie do sieci gazowej, sprawdzić, czy nie występują wycieki, a następnie wykonać podłączenia do sieci elektrycznej.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy w atmosferze wybuchowej, dlatego też, kategorycznie zabrania się jego instalacji i używania w tego typu środowiskach.

Ustawić całą strukturę, przestrzegając wysokości i parametrów instalacji podanych w poszczególnych rozdziałach niniejszego podręcznika.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane w celu jego instalacji w zabudowie. / Urządzenie musi pracować w pomieszczeniach o optymalnie dobrej wentylacji. / Urządzenie musi posiadać wolne spusty (nieutrudnione lub uniemożliwione przez ciała obce).

Urządzenie gazowe należy ustawić pod okapem ssącym, którego układ musi posiadać parametry techniczne zgodne z normami obowiązującymi w kraju użytkowania.

Po podłączeniu do źródeł energii i spustu urządzenie musi stać stabilnie (w sposób nieprzesuwalny) w miejscu przeznaczonym do obsługi i konserwacji. Nieodpowiednie podłączenie może spowodować niebezpieczeństwo.

W razie konieczności należy przygotować giętki kabel służący do podłączenia do linii elektrycznej o parametrach nie mniejszych niż model H07RN-F. Napięcie zasilania przenoszone przez kabel do działającego urządzenia, nie może odbiegać od napięcia nominalnego ± 15% wskazanego pod tabelą danych technicznych.

Urządzenie musi posiadać „Ekwipotencjalny" układ uziemienia.

Jeżeli występuje, spust urządzenia musi być odprowadzany do sieci spustowej szarej wody w sposób otwarty typu „kieliszkowego" nie syfonowego.

Urządzenie może być używane tylko we wskazanych celach. Każde inne użycie należy rozumieć jako „NIEPRAWIDŁOWE" i dlatego konstruktor nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualnie wynikające z niego szkody wyrządzone osobom lub na rzeczach.

Poszczególne przepisy bezpieczeństwa (obowiązek-zakaz-niebezpieczeństwo) podano

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

szczegółowo w specjalnym rozdziale omawianego zagadnienia.



Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła.



Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.



Odłączyć wszystkie źródła zasilania (np. wodne – gazowe – elektryczne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.



Za każdym razem gdy występuje konieczność wykonywania prac wewnątrz maszyny (podłączenia, wprowadzenie do eksploatacji, prace kontrolne itp.) należy przygotować ją do niezbędnych prac (demontaż paneli, usunięcie zasilania) postępując zgodnie z warunkami bezpieczeństwa.

ZADANIA I KWALIFIKACJE WYMAGANE OD OPERATORÓW



Zakaz wykonywania przez jednorodnego/niejednorodnego operatora wszelkiego typu prac (instalacji, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z pełną treścią dokumentacji.



Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się do operatora technicznego wykwalifikowanego i upoważnionego do wykonywania: przenoszenia, instalacji i konserwacji przedmiotowych urządzeń.



Informacje zawarte w niniejszym dokumencie służą do wykorzystania przez operatora „Niejednorodnego” (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonywać prace z zakresu konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).



Operatorzy i użytkownicy muszą być przeszkoleni pod względem wszystkich aspektów dotyczących działania i bezpieczeństwa. Muszą oni postępować, przestrzegając wymaganych norm bezpieczeństwa.



Operator „Niejednorodny”, może pracować na urządzeniu dopiero, gdy wyznaczony technik zakończy instalację (transport, mocowanie podłączeń elektrycznych, wodnych, gazowych i spustowych).

STREFY PRACY I STREFY NIEBEZPIECZNE /

Celem lepszego określenia zakresu interwencji i odnośnych stref pracy, określono następującą klasyfikację:

• **Strefy niebezpieczne**: jakakolwiek strefa wewnątrz/lub w pobliżu maszyny, w której obecność narażonej osoby stanowi ryzyko dla bezpieczeństwa i zdrowia tejże osoby.

• **Osoba narażona**: jakakolwiek osoba, która znajduje się w całości lub w części w strefie niebezpiecznej.



W tracie działania należy zachować minimalną odległość od urządzenia w taki sposób, aby nie narażać bezpieczeństwa operatora w nieprzewidzianym przypadku.

Ponadto przez strefy niebezpieczne należy rozumieć / • Wszystkie miejsca pracy wewnątrz urządzenia

• Wszystkie obszary zabezpieczone specjalnymi systemami ochrony i bezpieczeństwa, takimi jak bariery fotoelektryczne fotokomórek, panele ochronne, blokowane drzwi, ochronna miska olejowa.

• Wszystkie strefy wewnątrz centralek sterujących, szafy elektryczne i skrzynki rozgałęźne.

• Wszystkie strefy wokół działającego

PL

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

urządzenia, gdy nie są przestrzegane minimalne odległości bezpieczeństwa.

OPRZYRZĄDOWANIE NIEZBĘDNE DO INSTALACJI / W rozumieniu ogólnym, operator techniczny upoważniony do prawidłowego wykonywania prac instalacyjnych musi wyposażyć się w specjalne urządzenia, takie jak:
- Śrubokręt z rowkiem o wymiarze 3 i 8 mm i średni śrubokręt krzyżakowy
- Regulowany klucz do rur
- Zestaw narzędzi do użycia gazu (przewody rurowe, uszczelki itp.)
- Nożyce dla elektryka
- Zestaw narzędzi do użycia hydraulicznego (przewody rurowe, uszczelki itp.)
- Klucz sześciokątny o wymiarze 8 mm
- Wykrywacz nieszczelności gazu
- Zestaw narzędzi do użytku elektrycznego (kable, skrzynki zaciskowe, gniazda przemysłowe itp.)
- Klucz płaski o wymiarze 8 mm
- Pełny zestaw instalacyjny (przekaźnik, 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:

RYZYKO RESZTKOWE PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM / Tego typu ryzyko występuje, gdy zachodzi konieczność interwencji na urządzeniach elektrycznych i/lub elektronicznych będących pod napięciem.

RYZYKO RESZTKOWE POPARZENIA / Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu z materiałami o wysokich temperaturach.

RYZYKO RESZTKOWE OPARZENIA PRZY WYLANIU SIĘ MATERIAŁU/ Tego typu ryzyko występuje w przypadku przypadkowego kontaktu z wyciekiem 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.

RYZYKO RESZTKOWE ZGNIECENIA KOŃCZYN / Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu między częściami na etapie ustawiania, transportu, składowania, montażu i używania urządzenia.

RYZYKO 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).

RYZYKO RESZTKOWE POŻARU / Tego typu ryzyko występuje przy: użyciu płynów / materiałów łatwopalnych

SPOSÓB POSTĘPOWANIA W RAZIE WYSTĘPOWANIA ZAPACHU GAZU W ŚRODOWISKU – ZOB. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. a).

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

W przypadku występowania gazu w środowisku należy obowiązkowo i jak najszybciej wdrożyć procedury opisane poniżej.

- Natychmiast odciąć zasilnie gazem (Zamknąć kurek sieciowy, szczegół A).
- Natychmiast przewietrzyć lokal.
- Nie uruchamiać żadnego urządzenia elektrycznego w otoczeniu (Szczegół B-C-D).
- Nie uruchamiać żadnego urządzenia mogącego wytwarzać iskry lub płomienie (Szczegół B-C-D).
- Użyć środka komunikacji zewnętrznego względem środowiska, w którym wykryto zapach gazu, aby ostrzec odpowiednie jednostki (zakład elektryczny i/lub straż pożarną).

USTAWIANIE I PRZEMIESZCZANIE

3. PL

Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

OBOWIĄZKI – ZAKAZY – PORADY – ZALECENIA

W chwili otrzymania otworzyć opakowanie i sprawdzić, czy maszyna i akcesoria nie uległy uszkodzeniu podczas transportu; jeżeli urządzenie występuje, należy je bezzwłocznie zgłosić przewoźnikowi i nie przystępować do instalacji, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Konstruktor nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRZEMIESZCZANIA

Nieprzestrzeganie instrukcji wskazanych poniżej naraża na ryzyko poważnych urazów.

Operator upoważniony do wykonywania prac związanych z przemieszczaniem i instalacją urządzenia musi zorganizować, jeśli jest to konieczne, „plan bezpieczeństwa”, aby chronić nietykalność osób biorących udział w pracach. Dodatkowo musi on rygorystycznie i skrupulatnie przestrzegać i stosować prawa i normy dotyczące ruchomych zapleczy techniczno- gospodarczych.

Należy upewnić się, że udźwig stosowanych urządzeń podnośnikowych jest dostosowany do podnoszonych ładunków i że są one dobrze utrzymane.

Prace związane z przemieszczaniem należy wykonywać z użyciem urządzeń podnośnikowych o udźwigu dostosowanym do masy urządzeń i zwiększonym o 20%.

Przed przystąpieniem do przemieszczania należy przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu i na urządzeniu.

Przed przystąpieniem do podnoszenia urządzenia należy sprawdzić środek masy.

Aby umożliwić przemieszczanie urządzenia, należy je unieść na minimalną wysokość względem podłoża.

Nie stawać, ani nie przechodzić pod urządzeniem podczas podnoszenia i przemieszczania.

PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE b).

Kierunek zapakowanej maszyny musi zostać zachowany zgodnie ze wskazówkami wskazanymi na piktogramach i zgodnie z napisami znajdującymi się na zewnętrznej stronie opakowania.

1. Ustawić urządzenie podnośnikowe, zwracając uwagę na środek masy podnoszonego ładunku (szczegół B – C).
2. Unieść urządzenie na wysokość pozwalającą na przemieszczenie.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

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 łoże.
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 foli 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 wnęki do pieczenia za pomocą zwyczajnej parownicy i posługując się ręcznie nieścierną gąbką, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię.
Po zakończeniu czynności przepłukać obficie wnękę pieczenia wodą pitną. Spuścić płyn zawierający detergent i/lub inne zanieczyszczenia do odpowiedniego otworu upustowego.
Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności dokładnie osuszyć wnękę pieczenia nieścierną szmatką. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Detergentem i wodą pitną wyczyścić również wyjęte części, a następnie dokładnie je osuszyć. Po zakończeniu czynności ułożyć w specjalnych miejscach poszczególne urządzenia i wyjęte części.

WYRÓWNYWANIE I MOCOWANIE - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE - ODNIESIENIE c)
Przygotowane do działania urządzenie należy ustawić w odpowiednim

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

miejscu pracy (zobacz dopuszczalne warunki graniczne działania i warunki środowiskowe).

Wyrównywanie i mocowanie przewiduje: regulację urządzenia jako pojedynczej niezależnej jednostki.
Ułożyć poziomnicę na strukturze (szczegół D).

Wyregulować stopki poziomujące (szczegół E), postępując zgodnie ze wskazówkami podanymi na poziomnicy.

Odpowiednie wypoziomowanie uzyskuje się, regulując poziomnicę i stopki pod względem szerokości i głębokości.

MONTAŻ W „BATERII" - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. d) / W przewidzianych modelach**,** wyjąć pokrętła i odkręcić śruby mocujące panel sterowania (szczegół F).

Ściany łatwopalne / minimalna odległość urządzenia od ścian bocznych musi wynosić 15 cm, a od ściany tylnej 20 cm. Jeżeli jest ona mniejsza, odizolować tylne ściany urządzenia materiałem ognioodpornym i/lub izolacyjnym.

Należy zainstalować maszyny w taki sposób, aby wykluczyć jakąkolwiek możliwość przypadkowego kontaktu osób przechodzących lub pracujących w strefie roboczej z gorącymi powierzchniami, w tym z gorącymi spalinami wydobywającymi się z komina (patrz: piktogram ostrzegający przed wysoką temperaturą na str.2).

Ustawić urządzenia w taki sposób, aby ich boki przylegały idealnie do siebie (szczegół G). Wypoziomować urządzenie zgodnie z poprzednim opisem (szczegół E).
Włożyć śruby w ich obsady i zablokować dwie struktury nakrętkami blokującymi (szczegóły H1-H3).

Ponownie umieścić między urządzeniami zatyczki ochronne (szczegół H2).

W razie konieczności należy powtórzyć czynności związane z poziomowaniem i mocowaniem pozostałych urządzeń.

KOŃCOWE WKŁADANIE (OPCJA) ZOB. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. d) / Aby włożyć końcówkę, należy ją ustawić i przymocować specjalnymi śrubami na wyposażeniu (szczegół L1). Po pomyślnym zakończeniu wykonywania opisanych prac ponownie ułożyć we swych miejscach panele sterownicze i pokrętła poszczególnych urządzeń.

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 GAZEM - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE e)
Charakterystyka miejsca instalacji / Pomieszczenie instalacji urządzenia (typu A1 pod okapem) musi posiadać następujące cechy: Pomieszczenie przewiewne, zgodnie z rozporządzeniami przewidzianymi przez lokalne

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

obowiązujące normy. Podczas używania urządzenia należy włączyć znajdujący się nad nim okap ssania.
Odległość między urządzeniem i filtrem okapu ssania musi wynosić co najmniej 20 cm.

Po podłączeniu urządzenia do źródeł energii i spustu musi ono stać stabilnie (w sposób nieprzesuwalny) w miejscu przeznaczonym do obsługi i konserwacji

W sieci, przed linią głównego zasilania należy zainstalować zawór bezpieczeństwa, musi być on łatwy do odnalezienia i dostępny dla operatora (Rys. 3).

Aby wykonać podłączenie do sieci, należy przygotować przewód rurowy zgodny z obowiązującymi lokalnymi rozporządzeniami i posiadający parametry określone w EN 10226-1.

Przewód zasilania gazem musi być okresowo sprawdzany i/lub wymieniany przez autoryzowany techniczny personel z zachowaniem lokalnych obowiązujących zgodności.

Wyjście z urządzenia jest typu „męskiego" o 1/2"G. Przewód rurowy służący do podłączenia musi być typu „żeńskiego" o 1/2"G

Przewody rurowe muszą być bezpiecznie dokręcone do odnośnych połączeń

Przeprowadzić test, aby sprawdzić, czy nie ulatnia się gaz po otwarciu zasuwy sieci (Rys. 4)

Po zakończeniu opisanych prac, zamknąć zasuwę sieci (Rys. 3).

Wrazie konieczności należy wymienić iniektor, aby go dostosować do innego rodzaju gazu zasilania, zobacz procedurę opisaną w zagadnieniu dotyczącym prac mających na celu uruchomienie (zob. Rozdz. 5).

ZMIANA TYPU GAZU – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE f).

Urządzenie opuszczające zakład jest dopasowane do typu zasilania podanego na tabliczce. Każda inna konfiguracja, która modyfikuje ustawione parametry, wymaga upoważnienia przez konstruktora lub przez jego mandatariusza.

Zamiana z jednego typu zasilania na inny musi być wykonana przez wykwalifikowany personel techniczny i upoważniony do rodzaju pracy do wykonania. Prawidłowa procedura zamiany została opisana w specjalnym rozdziale.

Iniektory – Obejścia – Iniektory startowe – Przegrody i wszystko to, co jest niezbędne do ewentualnej zamiany gazu należy zamawiać bezpośrednio u konstruktora.

Po zakończeniu zamiany z jednego rodzaju zasilania na inne zastąpić tabliczkę znajdującą się na urządzeniu inną z nowymi parametrami podanymi na przyklejonym dokumencie na wyposażeniu.

W niektórych przypadkach mogą występować dwa rodzaje tabliczek wymagających zamiany, jedna zewnętrzna w pobliżu połączenia gazu i jedna wewnętrzna (zob. ILUSTRACJĘ f).

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 po-

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

dane 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 uziemienia, jak wskazano w obowiązujących lokalnych normach dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego; producent nie ponosi jakiejkolwiek 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.g).
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 SKRZYNKI ZACISKOWEJ
W razie potrzeby zdjąć panel ochronny skrzynki zaciskowej znajdującej się z tyłu urządzenia.

PL

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. h).
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".

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Urządzenie musi obejmować system „Ekwipotencjalny" uziemienia, którego sprawność musi być sprawdzona zgodnie z normami obowiązującymi w kraju instalacji.

Technik-elektryk, który przygotowuje ogólny układ elektryczny musi zapewnić jego zgodność z normą pod względem kontaktów bezpośrednich i pośrednich.

Technik-elektryk musi postępować w sposób pozwalający na podłączenie wszystkich poszczególnych mas do tego samego potencjału, zapewniając tym samym odpowiedni układ uziemienia „Ekwipotencjalnego" w miejscu, w którym są instalowane różnego typu urządzenia.

Celem podłączenia urządzenia do układu „Ekwipotencjalnego" pomieszczenia, należy przygotować kabel elektryczny w kolorze żółtym/zielonym dostosowany do mocy zainstalowanych urządzeń.

Tabliczka „Ekwipotencjalna" urządzenia zazwyczaj znajduje się na jego panelu, w pobliżu podłączanego systemu. Po jej odszukaniu (zobacz rysunek schematyczny celem prawidłowego umiejscowienia) należy przystąpić do podłączenia.

1. Podłączyć końcówkę kabla elektrycznego masy (kabel musi być oznaczony podwójnym żółto/zielonym kolorem) do przeznaczonego w tym celu połączenia „Ekwipotencjalnego" urządzenia (zob. rysunek schematyczny Rys. 1).

2. Podłączyć drugą końcówkę kabla elektrycznego masy do systemu przeznaczonego do podłączenia „Ekwipotencjalnego" miejsca, w którym urządzenie jest instalowane (Rys. 2).

PRACE ZWIĄZANE Z WPROWADZANIEM DO UŻYTKU

5.

Operatorzy mają obowiązek odpowiedniego zaznajomienia się z treścią niniejszego podręcznika przed wykonaniem jakiejkolwiek 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 jakiejkolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub szkodami, które mogłyby z nich wyniknąć.

Nawet po odpowiednim zaznajomieniu się z treścią dokumentacji, przy pierwszym użyciu urządzenia należy zasymulować kilka próbnych czynności, aby szybciej zapamiętać jego główne funkcje np. włączanie, wyłączanie itd.

Urządzenie opuszcza zakład konstruktora po przeprowadzeniu kolaudacji i z typem gazu i zasilania elektrycznego wskazanym na umieszczonej tabliczce.

W przypadku zasilania na gaz LPG (butan lub propan) o ciśnieniu 50 mbar przed urządzeniem należy zainstalować stabilizator ciśnienia 50mbar.

WPROWADZENIE DO UŻYCIA PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM / Po zakończeniu prac związanych z ustawianiem i podłączaniem do sieci energii (wraz z pracami dotyczącymi podłączenia do sieci spustowej,

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

jeżeli przewidziano), należy wykonać szereg czynności, takich jak:
1. Oczyszczenie z materiałów ochronnych (oleje, smary, silikony itp.) wewnątrz i na zewnątrz wnęki do pieczenia. (zob. rozdz. 3 / Usuwanie materiałów ochronnych)
2. Ogólne weryfikacje i kontrole takie jak:
- Weryfikacja wzbudzenia wyłączników i zasuw sieci (np. wody, elektryczności, gazu, jeśli przewidziano);
- Weryfikacja spustów (jeśli przewidziano);
- Weryfikacja i kontrola systemów zasysania zewnętrznych dymów/par (gdy przewidziano);
- Weryfikacja i kontrola paneli ochronnych (wszystkie panele muszą być prawidłowo zamontowane)

KONTROLA I REGULACJA ZESPOŁÓW ZASILANIA GAZEM

Po zakończeniu czynności dotyczących połączeń opisanych w poprzednich paragrafach, urządzenie, pomimo prawidłowej kalibracji na etapie kolaudacji, wymaga częściowej weryfikacji parametrów ustawionych bezpośrednio w miejscu docelowego przeznaczenia.

Pierwszy parametr do sprawdzenia pozwala sprawdzić poprzez rodzaj zasilania dostarczanego przez jednostkę dostarczającą występowanie prawidłowego ciśnienia.

WYKRYWANIE CIŚNIENIA DOPROWADZANEGO GAZU

Jeśli wartość zmierzonego ciśnienia jest niższa o 20% względem ciśnienia nominalnego (np. G20 20 mbar ≤ 17 mbar), należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem dystrybucji gazu

Jeśli wartość zmierzonego ciśnienia jest wyższa o 20% względem ciśnienia nominalnego (np. G20 20 mbar ≥ 25 mbar), należy wstrzymać instalację i skontaktować się z serwisem dystrybucji gazu

Firma konstrukcyjna nie uwzględnia gwarancji urządzeń w przypadku, gdy ciśnienie gazu jest niższe lub wyższe od wyżej wskazanych wartości

Upewnić się, że gaz nie ulatnia się

Po sprawdzeniu ciśnienia i rodzaju zasilania gazem może okazać się konieczna: 1. Wymiana iniektora (w przypadku gdy rodzaj gazu sieci różni się od tego, do którego przygotowano urządzenie – zob. Rozdz. 6)

PL

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

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

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 pokrętło urządzenia w pozycji piezoelektrycznej, ustawić płomień (zapałka lub inny) na płomieniu startowym i zaczekać na zapalenie się.

WYCOFANIE Z CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA /

Po zakończeniu wyżej opisanych czynności należy:
1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli są obecne) są w pozycji „Zamkniętej".
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny

DŁUGOTRWAŁE WYŁĄCZENIE Z EKSPLOATACJI /

W razie długotrwałego wyłączenia należy wykonać wszystkie procedury opisane celem codziennego czyszczenia i chronić najbardziej narażone części przed zjawiskami utleniania, postępując w podany niżej sposób:

1. Do czyszczenia części, należy używać letniej, lekko namydlonej wody;
2. Opłukać dokładnie części, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/ lub strumieni bezpośrednich.
3. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieściernego;
4. Wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej przetrzeć szmatką lekko zwilżoną olejem wazelinowym przeznaczonym do kontaktu z żywnością, tworząc na nich warstwę ochronną.

W przypadku urządzenia z drzwiczkami i gumowymi uszczelkami drzwiczki należy pozostawić lekko otwarte, aby ułatwiały wietrzenie i nałożyć talk ochronny na wszystkie powierzchnie gumowych uszczelek.
Należy okresowo wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.

Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, co najmniej raz w roku należy poddawać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.

NOWOŚĆ! WYJMOWANE DNO / zob. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. q)

W przewidzianych modelach (wolne dno szafkowe) istnieje możliwość wyjęcia dolnej płaszczyzny celem wykonania prac instalacyjnych i konserwacyjnych (np. inspekcji, połączeń, czyszczenia itp.). Aby wyjąć dno, należy je odkręcić i wysunąć (szczegół A). Aby ponownie ułożyć płytę, należy ją włożyć i przykręcić (Szczegół B).

Jeżeli występują drzwiczki, należy najpierw je zdemontować (zawiasy i mocowanie).

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

KONTROLA CIŚNIENIA DYNAMICZNEGO W PRZEDNIEJ CZĘŚCI / Zob. Wykrywanie ciśnienia doprowadzania gazu.

KONTROLA CIŚNIENIA W INIEKTORZE

Jeżeli wartość zmierzonego ciśnienia jest niższa o 20% względem doprowadzanego ciśnienia, należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem obsługi

Jeżeli wartość zmierzonego ciśnienia jest wyższa od doprowadzanego ciśnienia, należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem obsługi.

WYMIANA INIEKTORA PALNIKA STARTOWEGO – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. i)
1. Zakręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem.
2. Zdemontować w razie konieczności świeczkę, aby zapobiec jej uszkodzeniu podczas wymiany iniektora (Rys. 2).
3. Odkręcić nakrętkę i zdemontować iniektor startowy (iniektor jest zaczepiony do dwustożka – Rys. 2).
4. Zastąpić iniektor startowy (Rys. 1) iniektorem dostosowanym do wybranego wcześniej gazu zgodnie z treścią Tabeli odniesienia.
5. Wkręcić nakrętkę z nowym iniektorem (Rys. 2).
6. Ponownie zamontować świeczkę (Rys. 2).
7. Zapalić palnik startowy, aby sprawdzić, czy nie ulatnia się gaz.

Sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów

WYMIANA INIEKTORA PALNIKA – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. l) 1. Zakręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem.
2. Wykręcić iniektor z gniazda (Rys. 3).
3. Zastąpić iniektor na inny dostosowany do wybranego wcześniej gazu zgodnie z treścią Tabeli odniesienia.
4. Wkręcić prawidłowo iniektor w specjalne gniazdo.

Sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów

REGULACJA GŁÓWNEGO PALNIKA – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. m)
Celem wyregulowania głównego powietrza:
1. Odkręcić śrubę blokującą (Rys. 1).
2. Jeżeli jest to przewidziane, ustawić odległość (X) mm tulei odpowiedniej do wybranego wcześniej gazu (zobacz odnośną Tabelę Gazu).

Zablokować tuleję śrubą i wbić pieczęć pozwalającą na wykrycie jej naruszenia

REGULACJA MINIMALNEGO NATĘŻENIA CIEPLNEGO – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. n)
W przewidzianych modelach zmniejszone natężenie cieplne uzyskuje się z użyciem śruby minimalnego obejścia (Rys. 2) „skalibrowanej" i wkręconej do końca (zobacz odnośną Tabelę gazów).
Odkręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem.

W razie wymiany śruby po zakończeniu wykrycia należy wbić pieczęć pozwalającą na wykrycie jej naruszenia

REGULACJA PALNIKA STARTOWEGO – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. o) Celem wyregulowania głównego powietrza startowego: 1. Zakręcić kurek odcinający znajdujący się przed urządzeniem; 2. Usunąć starter;
Za pomocą specjalnych narzędzi należy wyregulować otwór startowy (Rys. 1), aby otrzymać:
– 1 mm w przypadku gazu GPL
– 2 mm w przypadku gazu typu METAN

Ułożyć wyjęte części w odpowiednich miejscach i porządku

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Za każdym razem gdy zachodzi konieczność wykonania prac wewnątrz maszyny (prace kontrolne, wymiany itp.), należy przygotować ją do niezbędnych czynności, postępując zgodnie z warunkami bezpieczeństwa.

Nazwą „FLEX BURNER" określa się możliwość modyfikacji mocy i/lub ustawienia palników z otwartymi ogniami wewnątrz urządzenia.

Operacja jest możliwa do wykonania tylko przez autoryzowany serwis techniczny

ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE p)

W przewidzianych przypadkach, aby zmienić ustawienie palników, należy postępować w następujący sposób:

1. Zdemontować panel sterowniczy i pokrętła
2. Usunąć kratki, płomień i palniki (Rys. 1/A palnik 5,5 / 7 kW – Rys. 1/B palnik 11 kW)

MODYFIKACJA POZYCJI PALNIKÓW 700 (7 KW ⇄ 5,5 KW)

1. Wyregulować śrubę minimalnego obejścia (Rys. 2/A)
2. Odkręcić dysze (Rys. 2/B) i wkręcić je w odpowiedniej wybranej pozycji
3. Jeżeli występuje, zdjąć tabliczkę mocy (Rys. 2/C) i umieścić ją na odpowiednim palniku

Umieścić części w odpowiednich pozycjach i porządku

Sprawdzić regulację i szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Przed przystąpieniem do czynności zobacz „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

1. Zdemontować panel sterowniczy i pokrętła
2. **Kuchenka**: wyjąć kratki i czaszę / **Kuchenka z płytą do gotowania (Mijotage)**: wyjąć płytę / **Piekarnik**: otworzyć drzwiczki

WYMIANA KURKA

1. Odkręcić podłączenia wlotu i wylotu gazu
2. Odkręcić ogniwo termoelektryczne
3. Ponownie zamontować kurek
4. Sprawdzić śrubę minimum (zob. rozdz.6 i Tabele Danych Technicznych)

WYM. OGNIWA TERMOELEKTRYCZNEGO / 1. Wykręcić ogniwo termoelektryczne z kurka
2. Odkręcić ogniwo termoelektryczne ze sterownika
3. Ponownie zamontować nowe ogniwo termoelektryczne i ponownie dokręcić podłączenia

WYM. ŚWIECZKI / 1. Odkręcić nakrętkę / 2. Usunąć kabel wysokiego napięcia i wymienić świeczkę / 3. Podłączyć kabel wysokiego napięcia i ponownie dokręcić nakrętkę.

WYM. PIEZOELEKTRYCZNEGO / WŁĄCZANIE ELEKTRONICZNE (opcjonalne)

1. Odłączyć kabel/kable od przycisku włączania
2. Wymienić przycisk
3. Przywrócić połączenia

WYMIANA PALNIKA

Kuchenka: 1. Wyjąć palnik / 2. Włożyć nowy palnik

Tylko z płytą 700: 1. Odkręcić nakrętkę mocującą do poprzeczki i zespół sterownika / 2. Wyjąć palnik / 3. Włożyć nowy palnik / 4. Ponownie dokręcić palnik do poprzeczki i zespołu sterownika

Kuchenka z płytą do gotowania (Mijotage): 1. Odkręcić śruby mocujące i podłączenie do zasilania / 2. Wysunąć palnik / 3. Włożyć nowy palnik/ 4. Ponownie dokręcić i przywrócić połączenia

Piekarnik gazowy: 1. Wyjąć kolejno kratki, uchwyty brytfanek i dno piekarnika
2. Odkręcić śrubę blokującą
3. Wysunąć palnik
4. Włożyć nowy palnik i ponownie dokręcić śrubę mocującą

WYMIANA REZYSTORA

1. Wyjąć kolejno kratki, uchwyty brytfanek i dno piekarnika
2. Odkręcić śruby mocujące i odłączyć podłączenia elektryczne
3. Zdemontować rezystor
4. Zamontować nowy rezystor i przywrócić podłączenia

WYMIANA TERM. GAZU

1. Wysunąć żarówkę z uchwytu
2. Odkręcić podłączenia wlotu i wylotu gazu
3. Odkręcić ogniwo termoelektryczne
4. Zamontować nowy termostat
5. Sprawdzić śrubę minimum (zob. rozdz. 6 – Regulacja natężenia cieplnego i Tabele Danych Technicznych) i przywrócić podłączenia

WYM. TERM. ELEKTRYCZNEGO

1. Wysunąć żarówkę z uchwytu
2. Zainstalować nowy termostat i przymocować go do przełącznika
3. Wsunąć nową żarówkę do uchwytu

WYM. TERM. BEZPIECZEŃSTWA

1. Odkręcić termostat z uchwytu
2. Wysunąć żarówkę z uchwytu
3. Wkręcić nowy termostat i wsunąć nową żarówkę do uchwytu

WYMIANA ŻARÓWEK

1. Odłączyć podłączenia elektryczne
2. Zamontować nową żarówkę
3. Przywrócić połączenia

W takim przypadku sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów i ponownie umieścić wyjęte części w prawidłowej kolejności.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

USYTUOWANIE GŁÓWNYCH KOMPONENTÓW – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. r).
Rozmieszczenie rysunków ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

1. Pokrętło regulacji otwartych płomieni
2-3. Pokrętło regulacji termostatu
4. Przycisk piezoelektryczny / Włączanie elektroniczne (opcjonalnie)
7. Komora pieczenia (piekarnik)
8. Płyta gotowania (otwarte płomienie/ płyty)
9. Kontrola płomienia startowego

TRYB I FUNKCJA POKRĘTEŁ, PRZYCISKÓW I PODŚWIETLANYCH WSKAŹNIKÓW / ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. s).
Opis ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

(1) POKRĘTŁO REGULACJI PŁOMIENI (GAZ). Spełnia trzy różne funkcje: 1. Zapalenie płomienia startowego i palnika.
2. Regulacja płomienia (minimalny – maksymalny).
3. Wyłączenie urządzenia.

(2) POKRĘTŁO TERMOSTATU (GAZ). Spełnia trzy funkcje:
1. Zapalenie płomienia startowego i palnika.
2. Regulacja temperatury.
3. Wyłączanie urządzenia

(3) POKRĘTŁO TERMOSTATU (ELE). Spełnia trzy funkcje:
1. Regulacja temperatury.
2. Uruchomienie/Zatrzymanie etapu podgrzewania. 3. Funkcja grilla

(4) PRZYCISK PIEZOELEKTRYCZNY / WŁĄCZENIE ELEKTRONICZNE (opcjonalnie). Pełni jedną funkcję: 1. Wciśnięty wytwarza iskrę zapalającą na płomieniu startowym.

(5) PODŚWIETLANY ZIELONY WSKAŹNIK. Wskaźnik podlega zastosowaniu pokrętła włączenia. Oświetlenie wskaźnika wskazuje etap funkcjonowania.

(6) PODŚWIETLANY ŻÓŁTY WSKAŹNIK. Wskaźnik, gdy jest obecny, jest zależny od użycia pokrętła termostatu.
Światło wskaźnika wskazuje etap podgrzewania.

URUCHOMIENIE DO PRODUKCJI

Przed przystąpieniem do czynności zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa / ryzyk resztkowych”

Przed przystąpieniem do czynności patrz „Rozruch codzienny”.

Produkty do przygotowania należy umieścić w specjalnych pojemnikach używanych do gotowania i ustawić prawidłowo na ogniu i/ lub we wnęce piekarnika.

Średnica garnków / Palnik 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375

Kuchenka tylko z płytą T ≤ 500° C (punkt najwyższej temperatury) / Mijotage T ≤ 250° C (punkt najwyższej temperatury)

Zabrania się zatykania otworów kołnierzy palników / zob. sekcję ILUSTRACJE – ODN. t)

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go rozgrzać do maksymalnej temperatury na okres 30-40 minut przy zamkniętych drzwiczkach, aby wypalić ewentualne oleiste pozostałości, które mogłyby wydzielać nieprzyjemne zapachy.

ZAPALENIE OTWARTYCH PŁOMIENI zob. sekcję ILL – ODN. u) / Przytrzymując pokrętło, przekręcić je do pozycji piezoelektrycznej (Rys.1/A). Ustawić płomień (zapałkę lub inne źródło) przy palniku startowym i zaczekać na zapalenie się (Rys. 1).Zwolnić pokrętło po około 20” i sprawdzić wzrokowo utrzymanie się zapalonego płomienia startowego. Po zakończeniu

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

procedury zapalania płomienia startowego, przekręcić pokrętło (Rys.1/B) do pozycji minimalnej i/lub maksymalnej, aby wyregulować płomień.

WŁĄCZANIE PŁYTY - zob. sekcję ILL – ODN. u) / Jednocześnie, przytrzymując pokrętło w pozycji piezoelektrycznej (Rys. 2 Szczegół A), jednocześnie kilka razy wcisnąć przycisk piezoelektryczny (Rys. 2 Szczegół B), aż do zapalenia płomienia startowego. Zwolnić pokrętło po około 20" i sprawdzić wzrokowo utrzymanie się zapalonego płomienia startowego (Rys. 2).
Płomień startowy jest widoczny przez otwór w panelu sterowniczym.
Po zakończeniu procedury zapalenia płomienia startowego należy przekręcić pokrętło do żądanej temperatury (Rys. 2 Szczegół C).

WŁĄCZENIE PIEKARNIKA GAZOWEGO - zob. sekcję ILUSTRACJE – ODN.u)
Przekręcić, przytrzymując wciśnięte pokrętło do pozycji piezoelektrycznej (Rys.3 Szcz. A). Jednocześnie, kilka razy wcisnąć przycisk piezoelektryczny (Rys.3 Szczegół B, aż do zapalenia płomienia startowego.
Zwolnić pokrętło po około 20" i sprawdzić wzrokowo utrzymanie się włączonego płomienia startowego (Rys.3).
Płomień startowy jest widoczny przez otwór w płaszczyźnie piekarnika.
Po zakończeniu procedury zapalenia płomienia startowego należy przekręcić pokrętło termostatu do żądanej temperatury (Rys. 3 Szczegół C).

WŁĄCZENIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO - zob. sekcję ILUSTR. ODN. v)

W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego. Przekręcić pokrętło termostatu do żądanej pozycji (Rys. 4 A-B), podświetlane wskaźniki „G" i „H", wskazują etap funkcjonowania.

Podświetlany zielony wskaźnik: Wskaźnik podlega zastosowaniu pokrętła włączenia. Oświetlenie wskaźnika wskazuje etap funkcjonowania.

Podświetlany żółty wskaźnik: Działanie wskaźnika jest zależne od użycia pokrętła termostatu. Światło wskaźnika wskazuje etap podgrzewania.

NEW! WŁĄCZANIE ELEKTRONICZNE (OPCJONALNE) / ZAPALENIE OTWARTYCH PŁOMIENI - zob. sekcję ILUSTR. – ODN. s)
W modelach, w których to przewidziano, przytrzymując pokrętło w pozycji piezoelektrycznej (Szcz. 1), jednocześnie kilka razy wcisnąć przycisk piezoelektryczny (Szcz. 4) aż do zapalenia się płomienia startowego.
Zwolnić pokrętło po około 20" i wzrokowo sprawdzić zachowanie płomienia startowego.
Po zakończeniu procedury zapalenia płomienia startowego należy przekręcić pokrętło termostatu do żądanej temperatury (Szcz. 1).

ZAŁADUNEK/WYŁADUNEK PRODUKTU - zob. sekcję ILUSTR. ODN. v)
Włożyć produkt przeznaczony do przygotowania do specjalnego pojemnika i umieścić go na płycie / we wnęce do pieczenia (Rys. 5).
W przypadku piekarnika otworzyć drzwiczki wnęki pieczenia i włożyć pojemnik do specjalnej obudowy.

Otworzyć drzwiczki, ustawiając się z boku urządzenia, aby uniknąć bezpośrednich źródeł ciepła.

Po zakończeniu pieczenia, wyjąć produkt, umieszczając go w uprzednio przygotowanym miejscu celem odstawienia.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Po zakończeniu cyklu pracy, przekręcić pokrętła znajdujące się na urządzeniu do pozycji „Zero”.

Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie twarde osady i/lub pozostałości spożywcze, zob. rozdział: „Konserwacja”.

Jeżeli występują, po każdym zakończonym cyklu pracy, podświetlane wskaźniki muszą być zgaszone.

Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny, zobacz „Konserwacja”. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne). Kurki spustowe (jeżeli występują) muszą być ustawione w pozycji „Zamkniętej”.

KONSERWACJA 10.

OBOWIĄZKI – ZAKAZY – PORADY – ZALECENIA

Przed kontynuacją prac, zobacz rozdział 2 i rozdział 5.

Jeżeli urządzenie jest podłączone do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju w danym zakresie (Odnośnie danych informacji, należy skontaktować się z własnym instalatorem).

Urządzenie jest używane do przygotowywania produktów przeznaczonych do spożycia, dlatego urządzenie i całe otaczające środowisko muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i spowodować niebezpieczne sytuacje.

Pozostałości zabrudzeń zgromadzonych przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia, doprowadzając do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie osady i/lub pozostałości spożywcze.

Działanie chemiczne soli i/lub octu lub innych substancji zawierających chlorki wraz z upływem czasu może doprowadzić do powstawania korozji w strefie gotowania. Jeśli zachodzi kontakt między urządzeniem a tego typu substancjami, należy dokładnie umyć je właściwym detergentem, obficie spłukać i starannie wysuszyć.

Należy uważać na powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać używania produktów korozyjnych, nie używać materiału ściernego lub ostrych narzędzi.

Detergent do czyszczenia płyty do gotowania musi posiadać określone cechy chemiczne: pH wyższe niż 12, brak chlorków/amoniaku, lepkość i gęstość podobne do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (Używać detergentów z handlu wskazanych do

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

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

CODZIENNE CZYSZCZENIE PŁYTY KUCHENKI SŁUŻĄCEJ DO GOTOWANIA



Wyjąć kratki płomieni z wnęki pieczenia.
Wyjąć kolejno: czaszę i korpus palnika.
Za pomocą zwykłej parownicy na całej powierzchni wnęki gotowania należy użyć detergentu w płynie i posługując się ręcznie nieścierną gąbką, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię. Po zakończeniu pracy, przepłukać obficie wodą pitną (nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia) wnękę służącą do pieczenia.

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności dokładnie osuszyć wnękę pieczenia nieścierną szmatką. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Detergentem i wodą pitną wyczyścić czaszę i korpus palnika, dokładnie osuszyć. Po zakończeniu czynności ponownie ułożyć na miejscu zdjęte części.

Odkładając na miejsce wyjęte części, nie należy zmieniać pozycji palników i czasz.

CODZIENNE CZYSZCZENIE CAŁEJ PŁYTY



Za pomocą zwykłej parownicy nałożyć detergent w płynie na całą powierzchnię wnęki do pieczenia i ręcznie, posługując się gąbką nieścierną, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię. Po zakończeniu pracy, przepłukać obficie wodą pitną (nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia). wnękę służącą do pieczenia. Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności, dokładnie osuszyć wnękę służącą do pieczenia nieścierną szmatką. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.
Pozostałości wilgoci na płycie/-płytach mogą uszkodzić działanie urządzenia, powodując przedwczesne zużycie samej płyty i płyt. Powtórzyć opisane powyżej czynności, wykonując ich nowy cykl czyszczenia. Aby usunąć wszelkie resztki wilgoci, po zakończeniu zwyczajnych czynności czyszczenia należy włączyć urządzenie i pozwolić mu działać co najmniej przez około 2/3' przed jego wyłączeniem (zob. Rozdz. 9).

CODZIENNE CZYSZCZENIE PIECA



Wyjąć zależnie od urządzenia: kratki, blaszki lub inne przedmioty do wyjęcia z wnęki do pieczenia. Podgrzewać wnękę pieca przez około 20'. Otworzyć drzwiczki, umożliwiając schłodzenie wnęki do pieczenia przez kilka

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

sekund.Za pomocą zwykłej parownicy nałożyć detergent w płynie na całą powierzchnię wnęki do pieczenia i ręcznie, posługując się gąbką nieścierną, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię.
Po zakończeniu czynności przepłukać obficie wodą pitną wnękę do pieczenia (nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia).
Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności dokładnie osuszyć wnękę pieczenia nieścierną szmatką.
W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia. Detergentem i pitną wodą wyczyścić również materiał wyjęty wcześniej z wnęki do pieczenia (Kratki, blaszki, koszyki lub inne przedmioty do wyjęcia), wszystko ostrożnie przepłukać i wysuszyć przed odłożeniem na miejsce.

Ułożyć wyjęte części w odpowiednich miejscach.

Aby usunąć wszelkie resztki wilgoci, po zakończeniu zwyczajnych czynności czyszczenia, należy włączyć urządzenie i pozwolić na jego działanie co najmniej przez około 20' przed jego wyłączeniem (Zobacz Rozdz. 9 / Instrukcje obsługi / Włączanie).

CZYSZCZENIE PRZED DŁUGOTRWAŁYM WYŁĄCZENIEM
Zob. Rozdz. 5 / Prace wykonywane przed wyłączeniem z eksploatacji / Długotrwałe wyłączenie z eksploatacji
Należy okresowo wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.

TABELA PODSUMOWUJĄCA / INTERWENCJA – CZĘSTOTLIWOŚĆ


Przed kontynuacją prac, zobacz rozdz. 2 „Zadania i kwalifikacje"


Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, wykonuje pierwsze wyszukiwanie i jeśli posiada na to uprawnienia, usuwa przyczyny nieprawidłowości i przywraca prawidłowe działanie urządzenia.


Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, a następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.


Upoważniony konserwator techniczny interweniuje, gdy zwyczajny operator nie był w stanie znaleźć przyczyny problemu lub gdy przywrócenie prawidłowego działania urządzenia wymaga wykonania czynności, do których zwyczajny operator nie jest uprawniony.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

CZYNNOŚCI DO WYKONANIA		CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYNNOŚCI
	Czyszczenie urządzenia	Codziennie
	Czyszczenie części mających styczność z artykułami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie płyt	Codziennie
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Kontrola termostatu	W razie konieczności – Raz w roku
	Smarowanie kurków gazu	W razie konieczności
	Kontrola / Wymiana przewodów zasilania gazem	W razie konieczności

PL

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy z pomocą niniejszej tabeli.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Nie można włączyć urządzenia Wskaźniki świetlne są zgaszone.	• Główny wyłącznik nie jest włączony • ZADZIAŁAŁ wyłącznik termomagnetyczny i/ lub różnicowy	• Włączyć główny wyłącznik • Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym
Urządzenie gazowe nie włącza się.	• Zakręcony kurek gazu. • Występowanie powietrza w przewodzie rurowym	• Odkręcić kurek gazu • Powtórzyć czynności włączania
Nieprawidłowy płomień	• Niewłaściwe położenie palnika	• Ustawić palnik w prawidłowej pozycji (zob. rozdz. – Flex Burner)
Płomień startowy gaśnie	• Zatkanie kołnierzy palnika	• Usunąć z kołnierzy wszelkie elementy, które uniemożliwiają cyrkulację powietrza (zob. rozdz. 5 Codzienne włączanie).

Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie i zakręcić wszystkie kurki zasilania, a następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

WYCOFANIE Z UŻYCIA I DEMONTAŻ URZĄDZENIA



Obowiązuje likwidacja materiałów z zastosowaniem procedury prawnej obowiązującej w kraju likwidacji urządzenia

ZGODNIE z Dyrektywami (zobacz Sekcję nr. 0.1) z Dyrektywą (patrz n. 0,1 pkt), dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również usuwania odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu swego życia eksploatacyjnego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci. Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana jest organizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał pozbyć się tego urządzenia, musi skontaktować się z producentem i postępować zgodnie z systemem, który został przez niego zastosowany, aby umożliwić selektywną zbiórkę zużytego urządzenia po zakończeniu jego żywotności eksploatacyjnej. Odpowiednia selektywna zbiórka przed następującym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych negatywnych wpływów na środowisko i na zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza powoduje nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące normy.

Wyłączenie z eksploatacji i rozbiórka urządzenia musi być wykonywana przez wyspecjalizowany personel, zarówno elektryczny, jak i mechaniczny, który jest zobowiązany do noszenia specjalnych urządzeń ochronny indywidualnej, takich jak odzież odpowiednia dla wykonywanych operacji, rękawic ochronnych, obuwia przeciw wypadkowego, kasków i okularów ochronnych.

Przed przystąpieniem do demontażu należy zorganizować woków 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 wyjściu 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 spuszczającego 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.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1-2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

3. РАЗМЕЩЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

4. ПОДКЛЮЧЕНИ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

6. СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА

7. FLEX BURNER

8. ЗАМЕНА УЗЛОВ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ

9. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

10. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

11. УТИЛИЗАЦИЯ

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ИЛЛЮСТРАЦИИ

ОПИСАНИЕ УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

Предупреждение об опасности. Ситуации, представляющие непосредственную опасность и грозящие тяжелыми травмами или смертью. Потенциально опасные ситуации, способные привести к тяжелым травмам или смерти.

Высокое напряжение! Осторожно! Угроза для жизни! Несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти

Опасность высокой температуры, несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.

Опасность выброса горячих продуктов, несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.

Опасность защемления конечностей при перемещении и/или размещении, несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.

Предупреждение о запретах. Запрещается выполнять любые работы посторонним лицам (включая детей, инвалидов и лиц с ограниченными физическими и умственными возможностями и нарушением работы органов чувств). Запрещается неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие), требующие специальной технической квалификации и допуска. Запрещается специализированному персоналу вы полнять любые работы (по тех-

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

ническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией. Запрещены игры детей с оборудованием. Запрещены чистка и техническое обслуживание оборудования детьми без надзора взрослых.

Предупреждение об обязательных действиях. Перед началом любых работ обязательно следует ознакомиться с руководством.

Следует отключать подачу электроэнергии на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.

Обязательно следует использовать защитные очки.

Обязательно следует использовать защитные перчатки.

Обязательно следует использовать защитную каску.

Обязательно следует использовать защитную обувь.

Иные предупреждения. Указания по правильному выполнению того или иного действия, несоблюдение данных указаний грозит возникновением опасной ситуации.

Советы и подсказки для правильного осуществления необходимых действий

«Специализированный» пользователь (квалифицированный специалист) / опытный пользователь, допущенный к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации оборудования.

«Неспециализированный» пользователь (пользователь с ограниченным кругом обязанностей и задач).
Лицо, допущенное к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами, способное выполнять простые действия.

Знак заземления.

Знак подключения эквипотенциального заземления.

При утилизации отходов следует соблюдать действующие нормы.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ВВЕДЕНИЕ / Оригинальный текст руководства. Оригинальный вариант настоящего документа был составлен на языке производителя (итальянском). Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены исключительно для пользователей, допущенных к эксплуатации описываемого оборудования.
Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями по безопасности. Особые предписания (относительно обязательных действий, запретов и опасных ситуаций) приведены в соответствующей отдельной главе. Не допускается передача документа для ознакомления третьим лицам без письменного разрешения производителя. Запрещено использование текста данного документа в других публикациях без письменного

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

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.
ХРАНЕНИЕ ДОКУМЕНТА /Настоящий документ, а также остальное содержимое пакета, является неотъемлемой частью поставки. Он должен храниться для дальнейших обращений в течение всего срока эксплуатации изделия.

КАТЕГОРИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ / Настоящий документ рассчитан на следующие категории:
- **«Специализированный» пользователь** (специалист узкого профиля с допуском) - имеются в виду все пользователи, допущенные к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации оборудования.
- **«Неспециализированный» пользователь** (пользователь с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь, допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ / По специальному запросу может быть организован курс обучения для пользователей, ответственных за эксплуатацию оборудования, в соответствии с условиями, приводимыми в подтверждении заказа.

ОБЯЗАННОСТИ ПОКУПАТЕЛЯ / За исключением случаев, когда контрактом предусмотрено иное, покупатель, как правило, обязан произвести за свой счет следующие работы:
• подготовку помещений (включая строительные работы, установку фундаментов или прокладывание каналов при необходимости);
• подготовку нескользящего, гладкого напольного покрытия;
• подготовку места установки и саму установку изделия при соблюдении размерных требований, указанных на плане размещения (схеме основания);
• подготовку вспомогательных систем в соответствии с характеристиками оборудования (например, сетей электро-, газоснабжения);
• подготовку системы электрооборудования, отвечающей нормативным требованиям, действующим в стране установки;
• подготовку соответствующей системы освещения, отвечающей местным нормативным требованиям;
• установку предохранительных устройств в начале и в конце линии энергоснабжения (устройства защитного отключения, эквипотенциальные устройства заземления, предохранительные клапаны и т.д.) в соответствии с действующим в стране установки законодательством;
• подготовку системы заземления в соответствии с нормами, действующими в стране установки;
• при необходимости - подготовку системы смягчения воды (см. технические характеристики).

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

СОДЕРЖИМОЕ ПОСТАВКИ / Комплект поставки может различаться в зависимости от заказа.
• Оборудование • Крышка / крышки
• Металлическая корзина / корзины
• Поддерживающая решетка для установки корзины • Шланги и/или провода для подключения к системам энергоснабжения (только если оговорено в заказе). • Набор для перенастройки системы подачи газа, поставляемый производителем

НАЗНАЧЕНИЕ / Это устройство предназначено для профессионального применения. Использование оборудования, описываемого в настоящем документе, считается надлежащим, если оно применяется для приготовления или разогрева пищевых продуктов. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, потенциально опасным.
Данное оборудование предназначено для обслуживания коммерческой деятельности (например, на кухнях ресторанов, в столовых, больницах и т.п.), а также для использования на предприятиях коммерческого назначения (например, в пекарнях, мясных лавках и т.п.) , но не для непрерывного потокового приготовления пищи. Данное оборудование предназначено для применения в определенных условиях, описанных в контракте, и в пределах предусмотренных ограничений, указанных в соответствующих пунктах. **Для обеспечения соответствия нормативным требованиям использовать только оригинальные аксессуары и запасные части, поставляемые производителем.**

ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ /Данное оборудование рассчитано на эксплуатацию исключительно в помещении с соблюдением соответствующих технических и производственных ограничений. Для максимально эффективной и безопасной работы изделия необходимо обеспечить соблюдение нижеследующих требований. Оборудование должно устанавливаться в подходящем месте, в котором обеспечивалось бы удобство текущей эксплуатации, а также штатного и внеочередного обслуживания. Место установки необходимо оборудовать таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя при проведении работ по техобслуживанию. Помещение должно соответствовать определенным требованиям, в частности:

- максимальная относительная влажность - 80 %;
- минимальная температура охлаждающей воды не менее +10°C;
- пол в помещении не должен быть скользким, оборудование должно стоять ровно;
- помещение должно иметь систему вентиляции и освещения в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации;
- помещение должно быть оснащено для слива «серых» вод, а также выключателями и вентилями для отключения при необходимости оборудования от всех питающих коммуникаций;
- стены/поверхности, находящиеся в непосредственной близости/контактирующие с оборудованием, должны быть огнестойкими и/или должны быть изолированы от возможных источников тепла.

ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ И ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ / Приемочные испытания: оборудование испытано изготовителем на стадии монтажа на собственном заводе. Все сертификаты, связанные с проведением испытания, передаются клиенту по его запросу.
Гарантия: гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты, указанной на счет-фактуре, данный период продлению не подлежит. Гарантией покрываются дефектные детали, замена и транспортировка которых производится за счет покупателя. Гарантия не распространяется на электрические детали, комплектующие и любые другие съемные элементы. Расходы на оплату труда технических специалистов, уполномоченных изготовителем устранить на предприятии клиента покрываемые гарантией дефекты, несет дистрибьютор.
Гарантия не распространяется на все ин-

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

струменты и расходные материалы, поставляемые изготовителем вместе с оборудованием. Гарантией не покрываются работы по плановому техобслуживанию или работы, связанные с неправильной установкой. Гарантия действительна только в отношении первоначального покупателя. Изготовитель берет на себя ответственность за оборудование в его изначальной конфигурации и только за оригинальные запчасти, установленные в ходе ремонта. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за использование оборудования не по назначению, за ущерб, нанесенный в результате выполнения действий, не предусмотренных в настоящем руководстве или не разрешенных предварительно самим изготовителем.

СЛУЧАИ ПРЕКРАЩЕНИЯ ГАРАНТИИ / • При повреждениях, вызванных транспортировкой «франко-завод» (EXW) и/или погрузочно-разгрузочными работами. При обнаружении таких повреждений заказчик должен поставить в известность продавца и перевозчика по (например, по электронной почте или через интернет-сайт), а также зафиксировать происшествие в сопроводительных документах. Авторизованный специалист по установке оборудования вынесет оценку возможности дальнейшей установки в зависимости от степени повреждения. Гарантийные обязательства также теряют силу при наличии: • Повреждений, вызванных неправильной установкой.
• Повреждений, вызванных износом частей из-за ненадлежащего применения оборудования.
• Повреждений, вызванных применением запасных частей стороннего производителя.
• Повреждений, возникших по причине неправильного техобслуживания и/или повреждений из-за отсутствия обслуживания.
• Повреждений вследствие несоблюдения требований настоящего документа.

АВТОРИЗАЦИЯ /
Под авторизацией понимается разрешение на осуществление действий, касающихся данного оборудования. Авторизация предоставляется ответственным за оборудование лицом (производителем, покупателем, лицом, ставящим свою подпись, дилером и/или владельцем помещения).

FLEX BURNER / Словосочетание «Flex Burner» в названии модели указывает на возможность регулировки положения горелок внутри оборудования. Данное действие может производиться только авторизованными работниками службы технического обслуживания (см. главу «Flex Burner»).

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 прочитать соответствующие инструкции.


Во время эксплуатации оборудования применять соответствующие средства индивидуальной за-

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

щиты. 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 антиопрокидывателя (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 НЕНАДЛЕЖАЩИМ и следовательно, производитель снимает с себя любую ответственность за физический урон и повреждения имущества, возникшие вследствие такового.

Описание особых мер по технике безопасности (обязательные и недопустимые действия, опасности) приводится непосредственно в соответствующей главе.

Не закрывать отверстия и (или) щели для вытяжки или удаления тепла.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.


Не оставлять легковоспламеняющиеся предметы или материалы вблизи оборудования.


Следует отключать подачу питания (воды, газа, электроэнергии) на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.


При любой необходимости выполнения каких-либо действий внутри оборудования (при подключении, вводе в эксплуатацию, проведении проверок и т. д.) подготовительные операции (демонтаж панелей, отключение подачи воды, газа, электроэнергии) должны проводиться в соответствии с нормами безопасности.

ДОЛЖНОСТНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ И КВАЛИФИКАЦИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ


Запрещается специализированному/неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией.


Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для квалифицированных пользователей, имеющих допуск для перемещения, установки и обслуживания описываемого оборудования.


Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для неспециализированного пользователя (пользователя с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь, допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).


Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями техники безопасности. Эксплуатация изделия должна осуществляться в соответствии с установленными нормами безопасности.


Неспециализированный пользователь допускается к к эксплуатации оборудования только после завершения уполномоченным техническим специалистом его установки (включая транспортировку, закрепление, подключение к электро-, водо- и газоснабжению и канализации).

РАБОЧИЕ ЗОНЫ И ОПАСНЫЕ ЗОНЫ / Для более четкого разграничения участка проведения работ и соответствующих рабочих зон используются следующие определения:

• **Опасная зона**: любая зона внутри и/или в непосредственной близи 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 фотоэлементы, защитные панели, сблокированные дверцы, защитные картеры.

• Все зоны внутри блоков управления, электрощитов и распределительных коробок.

• Любые зоны вокруг оборудования в случае несоблюдения минимальных безопасных расстояний.

ИНСТРУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ / Обычно для правильного осуществления установки авторизованный технический специалист должен иметь в своем распоряжении определенный набор инструментов, а именно: - Отвертки для прямых шлицов размером 3 и 8 мм и крестовую отвертку

RU

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

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 собл юдение современных производственных норм и законодательных требований в отношении производства и коммерческой реализации оборудования, существуют остаточные риски, которые в силу определенных особенностей самого оборудования невозможно устранить. Такими рисками являются нижеперечисленные.


ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ / Данный риск присутствует при работе с электрическими и/или электронными устройствами под напряжением.


ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ / Данный риск существует при случайном контакте с материалами, нагретыми до высоких температур.


ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ПРИ УТЕЧКЕ МАТЕРИАЛА / Данный риск существует при случайном контакте с материалами, нагретыми до высоких температур, в случае их утечки. Емкости, наполненные до краев жидкостями и/или твердыми продуктами, которые при нагреве претерпевают трансформацию (переходят из твердого состояния в жидкое), при неправильном использовании могут стать причиной получения ожогов. В процессе готовки такие емкости должны располагаться на таком уровне, который обеспечивает беспрепятственный визуальный контроль.


ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ЗАЩЕМЛЕНИЯ КОНЕЧНОСТЕЙ / Данный риск существует при случайном контакте с частями оборудования в процессе его размещения, транспортировки, складирования, сборки и эксплуатации.


ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ВЗРЫВА / Данный риск возникает в следующих случаях:
• При наличии запаха газа в помещении;
• При эксплуатации оборудования в атмосфере, содержащей потенциально взрывоопасные вещества;
• При приготовлении пищевых продуктов в закрытых контейнерах, непригодных для этой цели (например, стеклянных и металлических банках);
• При использовании в ходе эксплуатации воспламеняющихся жидкостей (например, спирта).


ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЖАРА / Данный риск присутствует при использовании огнеопасных жидкостей/материалов.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ НАЛИЧИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «a»).


При наличии в помещении запаха газа в обязательном порядке следует незамедлительно принять меры, описанные ниже.

- Немедленно прекратить подачу газа (перекрыть сетевой кран, см. фрагмент A).
- Немедленно проветрить помещение.
- Не включать в помещении никаких электрических устройств (фрагменты B, C, D).
- Не включать никаких устройств, которые могут стать источником искр или пламени (фрагменты B, C, D).
- Уведомить соответствующие организации (электрическая компания и/или пожарная служба) с помощью средств связи, находящихся за пределами помещения, где обнаружена утечка газа.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».

ОБЯЗАННОСТИ - ЗАПРЕТЫ - СОВЕТЫ - РЕКОМЕНДАЦИИ

После доставки оборудования следует вскрыть упаковку и убедиться, что оборудование и аксессуары не были повреждены во время транспортировки. При наличии повреждений срочно сообщить об этом перевозчику. Не приступать к установке, обратиться к квалифицированным специалистам с соответствующим допуском. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный во время транспортировки.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ

Несоблюдение приведенных ниже инструкций ведет к возникновению опасности тяжелых травм.

Специалист с допуском для перемещения и установки оборудования должен при необходимости подготовить «безопасный план» для предотвращения вреда лицам, участвующим в работах. Кроме того, он должен точно и неотступно придерживаться и применять нормативные акты, действующие в отношении передвижных рабочих площадок.

Следует убедиться в том, что грузоподъемность используемых средств соответствует поднимаемым грузам, и что сами эти средства находятся в надлежащем рабочем состоянии.

Для работ по перемещению следует использовать технические средства с грузоподъемностью, не менее чем на 20 % превышающую массу оборудования.

Прежде чем приступить к перемещению оборудования, следует выполнить инструкции, приведенные на упаковке и/или на самом оборудования.

Прежде чем приступить к поднятию оборудования, следует определить его центр тяжести.

Минимальная поднятия оборудования над землей должна гарантировать свободу его перемещения.

Запрещено стоять или проходить под оборудованием в процессе его поднятия или перемещения.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «b»).

RU

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 B - C).
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. Складируемые 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-

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

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 ипаровых очистителей.

Не применять для чистки оборудования агрессивные средства (PH<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» «c»)
Разместить оборудование в заранее подготовленном месте эксплуатации (см. предельные допустимые условия эксплуатации и окружающей среды).

Регулировка уровня и фиксация оборудования обеспечивает его работу в качестве единого независимого устройства.

Поместить уровнемер на верхнюю поверхность конструкции (фрагмент D).

Отрегулировать высоту выдвижных ножек (фрагмент E) в соответствии с показаниями уровня.

Для идеального выравнивания оборудования необходимо с помощью уровнемера и ножек отрегулировать его уровень как в продольном, так и в поперечном измерении.

СБОРКА «БАТАРЕЕЙ» / СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «d») Некоторые модели /
Демонтировать ручки регулировки и отвернуть крепежные винты передней панели (фраг. F).

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Стены из огнеопасного материала / Минимальное расстояние между оборудованием и боковыми стенами должно составлять 15 см, между оборудованием и задней стеной - 20 см. В том случае, если расстояние до стен меньше указанного, проложить между оборудованием и ближайшим к нему участкам стен огнеупорный и/или изолирующий материал.

Устанавливайте машины таким образом, чтобы исключить любой случайный контакт с высокотемпературными поверхностями, включая отработанные горячие газы, выходящие из дымохода (см. обозначение пиктограммой «Высокая температура» и описание на стр.2),

Разместить устройства таким образом, чтобы их боковые поверхности идеально соприкасались друг с другом (фраг. G). Выровнять оборудование по уровню, как описано выше (фрагмент E). Вставить винты в соответствующие отверстия и закрепить оба устройства крепежными гайками (фраг. H1-H3).
Снова установить между устройствами защитные заглушки (фраг. H2).

При необходимости повторить операцию выравнивания и крепежа для остальных устройств.

МОНТАЖ БОКОВОЙ ПЛАСТИНЫ (ФАКУЛЬТАТИВНО) СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «d»)
Для монтажа боковой пластины установить ее в соответствующее положение и закрепить поставляемыми в комплекте винтами (фрагмент L1).
После успешного выполнения описанных выше действий установить на место передние панели и ручки смонтированных устройств.

RU

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ПИТАНИЯ 4.

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 канализациuv

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ГАЗОВОГО СНАБЖЕНИЯ СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «e»).
Требования к месту установки / Помещение, предназначенное для установки оборудования (тип A1 с вытяжным устройством) должно отвечать определенным требованиям. Помещение должно быть проветриваемым в соответствии с действующими местными нормами.Установленное над оборудованием вытяжное устройство должно оставаться включенным в ходе эксплуатации самого оборудования.
Расстояние между оборудованием и фильтром вытяжного устройства должно составлять не менее 20 см.

После подключения к системам питания, заземлению и канализации оборудование должно оставаться постоянно (без возможности перемещения) на месте, отведенном для его эксплуатации и обслуживания.

Сеть газового снабжения должна быть оснащена аварийным вентилем, установленным в начале

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

общей линии подачи. Данный вентиль должен находиться на виду и обеспечивать беспрепятственный доступ пользователя (Рис. 3).

Подключение к сети снабжения должно осуществляться посредством шланга, соответствующего действующим местным требованиям и имеющего характеристики, отвечающие стандарту EN 10226-1.

Шланг подачи газа должен подвергаться периодической проверке и/или замене авторизованными специалистами в соответствии с действующими местными требованиями.

На выходе из оборудования установлено соединение «мужского» типа диаметром 1/2" (G). Соединительный шланг должен быть оснащен резьбовым соединением «женского» типа диаметром 1/2" (G).

Трубные соединения должны быть крепко привинчены к соответствующим соединительным деталям

После открытия сетевой задвижки следует произвести проверку для выявления возможных утечек газа (Рис. 4).

После выполнения вышеописанных действий перекрыть сетевую задвижку (Рис. 3).

В случае необходимости замены форсунке при переходе на другой вид газа следовать указаниям, приведенным в главе «Ввод в эксплуатацию» (см. гл. 5)

СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «f»).

При выпуске с завода в техническом паспорте оборудования указывается вид газа, на который оно рассчитано. Любые модификации для изменения изначальных параметров должны производиться только с разрешения производителя или его доверенного лица.

Перенастройка оборудования с одного вида газа на другой должна осуществляться квалифицированным персоналом с допуском для проведения подобных действий. Правильная процедура перенастройки описана в соответствующей главе

Форсунки, байпасы, запальные форсунки, диафрагмы и иные детали, необходимые для перенастройки оборудования, должны заказываться напрямую у производителя

По завершении перенастройки с одного вида газа на другой заменить закрепленный на оборудовании технический паспорт, указав новые параметры, приведенные в прилагаемой наклейке

В некоторых случаях (для печей) может потребоваться замена двух табличек с техническим паспортом - одна из них расположена снаружи рядом с соединением для подключения подачи газа, другая - внутри (см. раздел «ИЛЛЮСТРАЦИИ», «f»).

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 клем-

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

мы 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» «g»).

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» «h»).

RU

Защитное заземление представляет из себя комплекс мер, призванных уравнять электрические потенциалы масс оборудования с потенциалом земли во избежание возникновения между ними напряжения. То есть, целью заземления является обеспечение равенства потенциалов между массами оборудования и землей.
Кроме того, заземление повышает эффективность автоматического срабатывания дифференциального автомата. Защитное заземление затрагивает не только систему электроснабжения, но и все иные системы и металлические части здания - трубопроводы, систему подачи воды, балки, систему отопления и т. д. Таким образом, обеспечивается безопасность всего здания в том числе на случай возможного попадания в него молнии.

Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».

Оборудование должно быть подключено к эквипотенциально 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 сое-

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

динить различные массы с точками с одним и тем же потенциалом, обеспечив таким образом эффективную систему эквипотенциального заземления в помещении, где устанавливаются различные устройства.

Для подключения оборудования к системе эквипотенциального заземления следует использовать провод зеленого и желтого цветов, соответствующий мощности различных установленных в помещении устройств.

Табличка с надписью «Эквипотенциальное заземление» обычно находится на панели оборудования, рядом с соединительным разъемом. После ее нахождения (точное положение указано на схематическом рисунке) осуществить подключение.

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 оборудования (Рис. 2).

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 5.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед проведением любых работ пользователи должны соответствующим образом подготовиться, ознакомившись с настоящим руководством и приняв на вооружение установленные правила безопасности для того, чтобы обезопасить любое взаимодействие с оборудованием.

Любое конструктивное изменение, отражающееся на работе и безопасности оборудования, должно вноситься только техническими специалистами, предоставленными производителем или получившими его формальную авторизацию. В противном случае производитель снимает с себя всякую ответственность за вносимые изменения и за ущерб, который может возникнуть вследствие них.

Даже после соответствующей подготовки при первом применении оборудования следует сначала проводить некоторые операции в режиме пробной имитации для быстрого запоминания основных аспектов работы оборудования, например, включения, выключения и т. д.

Перед выпуском оборудование подвергается испытанию со стороны изготовителя и поставляется настроенной для того вида газа и электрического напряжения, которые указаны в техническом паспорте.

При подаче сжиженного газа (бутана или пропана) под давлением 50 мбарперед прибором следует установить стабилизатор давления 50 мбар.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ, ПЕРВЫЙ ЗАПУСК / По завершении размещения оборудования и его подключения к источникам питания (включая соединение с канализацией, если это предусмотрено) следует провести следующую серию операций.
1. Удаление защитных материалов (масла, смазок, силикона и т. д.) изнутри и снаружи варочного отсека (см. гл. 3 / «Удаление защитных материалов»)
2. Общие проверки и осмотр, а именно:
- Пробное включение сетевых выключателей и открытие задвижек (например,

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

электрических, водяных, газовых, если это предусмотрено).
- Проверка слива (если это предусмотрено).
- Проверка и осмотр внешних систем вытяжки дыма/пара (если это предусмотрено).
- Проверка и осмотр защитных панелей (все панели должны быть установлены правильно).

ПРОВЕРКА И НАСТРОЙКА УЗЛОВ ГАЗОВОГО СНАБЖЕНИЯ

По завершении действий по подключению, описанных в предыдущих параграфах, оборудование, даже пройдя точную калибровку на этапе испытания, должно быть подвергнуто проверке на конечном месте эксплуатации для частичного выявления исходных рабочих параметров.

Первая проверка позволяет вычислить, с учетом изначально выбранного типа питания, поставляемого газовой компанией, точное давление поступающего газа.

ЗАМЕР ДАВЛЕНИЯ ПОДАВАЕМОГО ГАЗА

В том случае, если измерения показывают давление на 20 % ниже номинального (например, G20 20 мбар ≤ 17 мбар), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа

В том случае, если измерения показывают давление на 20 % выше номинального (например, G20 20 мбар ≥ 25 мбар), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа

Компания-производитель не признает за собой гарантийных обязательств в том случае, если эксплуатация производится при давлении газа ниже или выше указанных значений.

Убедиться в отсутствии утечек газа

После проверки давления и вида подаваемого газа может возникнуть необходимость проведения следующих действий. 1. Замена форсунки (в случае, если через сеть поступает газ, отличный от того, на который изначально рассчитано устройство - см. гл. 6)

ОПИСАНИЕ СПОСОБОВ ОТКЛЮЧЕНИЯ

При отключении изделия из-за неисправности или в экстренной ситуации, если возникла непосредственная опасность для пользователя, в обязательном порядке следует изолировать изделие от электро-, водо- и газоснабжения.

RU

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,

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

открыть подачу газа и воды.
5. Убедиться, что дренажная система свободна от засоров (если имеется).

Выполнить действия, описанные в главе «Начало готовки».

Для удаления воздуха из трубопровода достаточно открыть газовый кран, повернуть рукоятку изделия в положение розжига, удерживая ее нажатой, поднести открытое пламя (спичку или т. п.) к запальнику и дождаться воспламенения газа.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ И ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД /

По завершении вышеперечисленных действий необходимо выполнить следующее.
1. Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электропитания с помощью сетевых задвижек и выключателей.
2. Убедиться, что сливные вентили (если имеются) находятся в закрытом положении.
3. Проверить санитарно-гигиеническое состояние оборудования.

ОТКЛЮЧЕНИЕ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД /

В случае длительного простоя необходимо выполнить все вышеописанные действия, предусмотренные для ежедневного отключения, и обеспечить защиту частей, подверженных окислению, следующим образом.

1. Для очистки частей использовать теплый слабый мыльный раствор.
2. Тщательно промыть части, не использовать прямые струи воды или струи под напором.
3. Аккуратно высушить все поверхности с помощью неабразивного материала.
4. Для создания защитной пленки на всех поверхностях из нержавеющей стали протереть их неабразивной тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле бытового назначения.

Если оборудование имеет дверцы с резиновыми прокладками, оставить дверцы приоткрытыми для проветривания, а на резиновые прокладки нанести защитный слой талька.
Регулярно проветривать оборудование и помещение.

Для поддержания оборудования в безукоризненном техническом состоянии следует не реже одного раза в год проводить его техническое обслуживание силами уполномоченного технического специалиста.

НОВИНКА! СЪЕМНЫЙ ПОДДОН /
см. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «q»).

Некоторые модели (с отдельным основанием-шкафом) оснащены съемным дном, что облегчает действия по установке и обслуживанию (например, инспекции, подключению, чистке и т. д.). Для того, чтобы снять дно, следует отвернуть винты и вынуть панель из пазов (фрагмент A). Для установки дна на место, следует вставить ее в пазы и завернуть винты (фрагмент B).

При наличии дверец следует предварительно демонтировать их (освободив петли и фиксирующие детали).

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

ПРОВЕРКА ДИНАМИЧЕСКОГО ДАВЛЕНИЯ НА ВХОДЕ / См. «Замер давления подаваемого газа».

ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ НА ФОРСУНКЕ

В том случае, если измерения показывают давление на 20 % ниже давления на входе, следует прервать установку и связаться с авторизованной технической службой

В том случае, если измерения показывают давление выше давления на входе, следует прервать установку и связаться с авторизованной технической службой

ЗАМЕНА ЗАПАЛЬНОЙ ФОРСУНКИ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «i»)
1. Перекрыть отсекающий вентиль на линии подачи перед оборудованием.
2. При необходимости демонтировать запальную свечу во избежание ее повреждения при замене форсунки (Рис. 2).
3. Отвернуть гайку и демонтировать запальную форсунку (форсунка крепится биконической гайкой - Рис. 2).
4. Заменить запальную форсунку (Рис. 1) форсункой, пригодной для выбранного вида газа, в соответствии со справочной таблицей.
5. Закрепить установленную форсунку гайкой (Рис. 2).
6. Установить запальную свечу (Рис. 2).
7. Зажечь запальную горелку для выявления возможных утечек газа.

Проверить плотность газового соединения с помощью соответствующих инструментов

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «l»)
1. Перекрыть отсекающий вентиль на линии подачи перед оборудованием.
2. Вывинтить форсунку из гнезда (Рис. 3).
3. Заменить форсунку другой форсункой, пригодной для выбранного вида газа, в соответствии со справочной таблицей.
4. Плотно завернуть форсунку в соответствующее гнездо.

Проверить плотность газового соединения с помощью соответствующих инструментов

РЕГУЛИРОВКА ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «m»)
Регулировка рабочей смеси производится следующим образом.
1. Отвернуть крепежный винт (Рис. 1).
2. Если это предусмотрено, установить расстояние в (X) мм от сопла в зависимости от используемого вида газа (см. справочную таблицу).

Зафиксировать втулку винтом и наложить на него контрольную пломбу

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО РАСХОДА ТЕПЛА - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «n»)
В определенных моделях возможно настроить сниженный расход тепла с помощью «откалиброванного» винта минимального байпаса (Рис. 2), завернув его до упора (см. справочную таблицу газового оборудования).
Открыть отсекающий вентиль на входе оборудования.

В случае замены винта после проведения замера наложить на него контрольную пломбу

РЕГУЛИРОВКА ЗАПАЛЬНОЙ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «o»)
Регулировка рабочей смеси запальной горелки производится следующим образом. 1. Перекрыть отсекающий вентиль на линии подачи перед оборудованием.
2. Демонтировать запальное устройство.
С помощью соответствующего инструмента отрегулировать размер отверстия запального устройства (Рис. 1) следующим образом:
- 1 мм для СЖИЖЕННОГО ПРОПАНА
- 2 мм для МЕТАНА

Установить демонтированные части оборудования в соответствующее положение в правильном порядке

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

При любой необходимости выполнения каких-либо действий внутри оборудования (при проведении проверок, замене деталей и т. д.) подготовительные операции должны проводиться в соответствии с нормами безопасности.

Словосочетание «FLEX BURNER» в названии модели указывает на возможность регулировки положения горелок внутри оборудования.

Данное действие может производиться только авторизованными работниками службы технического обслуживания

СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «p»).

В предусмотренных случаях для изменения положения горелок применяется следующий порядок действий.

1. Демонтировать переднюю панель и ручки управления
2. Демонтировать решетки, рассекатели пламени и горелки (Рис. 1/A для горелок 5,5-7 кВт, Рис. 1/B для горелок 11 кВт)

ИЗМЕНИТЬ ПОЛОЖЕНИЕ ГОРЕЛОК СЕРИИ 700 (7 КВТ ⇄ 5,5 КВТ)

1. Отрегулировать винт минимального байпаса (Рис. 2/A)
2. Вывинтить сопла (Рис. 2/B) и установить их в соответствующее требуемое положение
3. При наличии пластины с указанием мощности демонтировать ее (Рис. 2/C) и установить на соответствующую горелку

Установить части оборудования в соответствующее положение в правильном порядке

Проверить регулировку и плотность газового соединения с помощью соответствующих инструментов

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».

1. Демонтировать переднюю панель и ручки управления
2. **Газовая плита**: демонтировать решетки и рассекатели пламени / **Плита с варочной панелью (Mijotage)**: демонтировать варочную поверхность / **Печь**: открыть дверцу

ЗАМЕНА ВЕНТИЛЯ

1. Отвернуть крепежные элементы входных и выходных газовых соединений
2. Отвернуть термопару
3. Установить новый вентиль
4. Проверить винт регулировки минимума (см. гл. 6 и таблицу технических характеристик)

ЗАМЕНА ТЕРМОПАРЫ /

1. Отсоединить термопару от вентиля
2. Отсоединить термопару от запального устройства
3. Установить новую термопару и затянуть соединения

ЗАМЕНА ЗАПАЛЬНОЙ СВЕЧИ /

1. Отвернуть гайку / 2. Отсоединить провод высокого напряжения и заменить свечу / 3. Подсоединить провод высокого напряжения и завернуть гайку.

ЗАМЕНА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО / ЭЛЕКТРОННОГО ЗАПАЛЬНОГО УСТРОЙСТВА (факультативно)

1. Отсоединить провод/провода от кнопки включения
2. Заменить кнопку
3. Восстановить все соединения

ЗАМЕНА ГОРЕЛКИ

Газовая плита: 1. Демонтировать горелку / 2. Установить новую горелку

Сплошная варочная панель 700: 1. Отвернуть крепежную гайку поперечины и запального устройства / 2. Демонтировать горелку / 3. Установить новую горелку / 4. Присоединить горелку крепежной гайкой к поперечине и запальному устройству

Плита с варочной панелью (Mijotage): 1. Отвернуть крепежные винты, отсоединить линию питания / 2. Демонтировать горелку / 3. Установить новую горелку / 4. Завернуть винты, восстановить все соединения

Газовая печь: 1. По очереди демонтировать решетки, опоры для противней и дно печи
2. Отвернуть крепежный винт
3. Демонтировать горелку
4. Установить новую горелку и завернуть крепежный винт

ЗАМЕНА ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЯ

1. По очереди демонтировать решетки, опоры для противней и дно печи
2. Отвернуть крепежные винты, отсоединить линии электропитания
3. Демонтировать электронагреватель
4. Установить новый электронагреватель, завернуть винты, восстановить все соединения

ЗАМЕНА ГАЗОВОГО ТЕРМОСТАТА

1. Извлечь щуп из крепления
2. Отвернуть крепежные элементы входных и выходных газовых соединений
3. Отвернуть термопару
4. Установить новый термостат
5. Проверить винт регулировки минимума (см. гл. 6 и таблицу технических характеристик) и восстановить все соединения

ЗАМЕНА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТЕРМОСТАТА

1. Извлечь щуп из крепления
2. Установить новый термостат и соединить его с коммутатором
3. Вставить новый щуп в крепление

ЗАМЕНА АВАРИЙНОГО ТЕРМОСТАТА

1. Вывернуть термостат из опоры
2. Извлечь щуп из крепления
3. Ввернуть новый термостат, вставить новый щуп в крепление

ЗАМЕНА ЛАМП

1. Отсоединить электрические провода
2. Установить новую лампу
3. Восстановить все соединения

При необходимости проверить плотность газового соединения с помощью соответствующих инструментов и заново установить демонтированные детали в правильном порядке

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «r»). Иллюстрации носят наглядный характер и могут подвергаться изменениям.

1. Ручка регулировки высоты пламени
2-3. Ручка регулировки термостата
4. Кнопка пьезоэлектрического розжига / Электронное запальное устройство (факультативно)
7. Варочный отсек (духовка)
8. Варочная поверхность (открытые горелки или нагревательные панели)
9. Контроль запального пламени

РЕЖИМЫ РАБОТЫ И ФУНКЦИИ РУКОЯТОК, КНОПОК И СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ / СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «s»). Данное описание носит наглядный характер и межнт подвергаться изменениям.

(1) РУКОЯТКА РЕГУЛИРОВКИ ГОРЕЛОК (ДЛЯ ГАЗОВЫХ УСТРОЙСТВ). Выполняет три различные функции:
1. Розжиг запального устройства и горелки.
2. Регулировка интенсивности пламени (минимум - максимум).
3. Выключение устройства.

(2) РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ ТЕРМОСТАТА (ДЛЯ ГАЗОВЫХ УСТРОЙСТВ). Выполняет три функции:
1. Розжиг запального устройства и горелки.
2. Регулировка рабочей температуры.
3. Выключение устройства.

(3) ВЫПОЛНЯЕТ РЕГУЛЯТОР ТЕРМОСТАТА (ELE). Осуществляет три функции: 1. Регулировка температуры. / 2. Запуск/останов фазы нагрева. / 3. Функция «гриль»

(4) КНОПКА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО / ЭЛЕКТРОННОГО РОЗЖИГА (факультативно) Выполняет одну функцию: 1. При нажатии создает искру для розжига запального устройства.

(5) ЗЕЛЕНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР. Работа индикатора зависит от положения рукоятки включения. Включение индикатора означает, что устройство находится во включенном состоянии.

(6) ЖЕЛТЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР. При наличии такого индикатора его работа зависит от регулятора термостата.
Включение индикатора означает выполнение этапа нагрева.

НАЧАЛО ГОТОВКИ

Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности / Остаточные риски».

Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Ежедневное включение в штатном режиме».

Приготовляемые продукты следует поместить в специальные емкости, предназначенные для готовки. Аккуратно установить такие емкости на горелки и/или в варочном отсеке (духовке).

Допустимый диаметр кастрюль для горелок 5,5-7-11 кВт - 200-375 мм

Рабочая температура для «плиты со сплошной варочной поверхностью» - до 500°C (максимальный нагрев), для «Mijotage» - до 250°C (максимальный нагрев)

Не допускать засора фланцевых отверстий горелок - см. раздел «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «t»)

Перед первым использованием печи желательно прогреть ее при максимальной температуре в течение 30-40 минут при зарытой дверце для устранения возможных остатков маслянистых веществ, которые могут стать причиной неприятного запаха внутри печи.

РОЗЖИГ ОТКРЫТЫХ ГОРЕЛОК - см. раздел «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «u»Нажать рукоятку регулировки горелки и, удерживая ее в таком положении, повернуть в положение пьезоэлектрического розжига (Рис. 1/A). Поднести открытое пламя (спичку или

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

другое) к запальному устройству и дождаться воспламенения (рис. 1). Отпустить рукоятку примерно через 20 секунд и визуально убедиться во включении запального устройства. После включения запального устройства отрегулировать интенсивность пламени горелки, вращая рукоятку (Рис. 1/B) в положение минимального или максимального нагрева.

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ См. раздел «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «u» / Нажать рукоятку регулировки горелки и, удерживая ее в таком положении, повернуть в положение пьезоэлектрического розжига (Рис. 2/A). Одновременно нажать несколько раз кнопку пьезоэлектрического розжига (Рис. 2/B) до розжига запального пламени. Отпустить рукоятку примерно через 20 секунд и визуально убедиться во включении запального устройства (рис.°C2).
Запальное пламя видно через отверстие на передней панели.
После розжига запального устройства перевести рукоятку термостата в требуемое положение (Рис. 2/C).

РОЗЖИГ ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ - см. раздел «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «u»)
Нажать рукоятку регулировки горелки и, удерживая ее в таком положении, повернуть в положение розжига (Рис. 3/A). Одновременно нажать несколько раз кнопку пьезоэлектрического розжига (Рис. 3/B) до розжига запального пламени.
Отпустить рукоятку примерно через 20 секунд и визуально убедиться во включении запального устройства (рис. 3).
Запальное пламя видно через отверстие на передней панели.
После розжига запального устройства перевести рукоятку термостата в требуемое положение (Рис. 3/C).

ВКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ - см. раздел «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «v»)

При необходимости вставить штекер изделия в соответствующую розетку электрического питания. Перевести рукоятку термостата в нужное положение (Рис. 4/A-B). Включение световых индикаторов «G» и «H» означает переход в рабочий режим.

Зеленый световой индикатор: Работа индикатора зависит от положения рукоятки включения. Включение индикатора означает, что устройство находится во включенном состоянии.

Желтый световой индикатор: Работа индикатора зависит от регулятора термостата. Включение индикатора означает выполнение этапа нагрева.

RU

НОВИНКА! ЭЛЕКТРОННОЕ ЗАПАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО (ФАКУЛЬТАТИВНО) / РОЗЖИГ ОТКРЫТЫХ ГОРЕЛОК - см. раздел «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «s»)
Если данная функция предусмотрена конструкцией модели, нажать рукоятку регулировки горелки и, удерживая ее в таком положении, повернуть в положение розжига (фрагм. 1). Одновременно нажать кнопку розжига (фрагм. 4) и удерживать ее до розжига запального пламени.
Отпустить рукоятку через примерно 20 секунд и визуально убедиться во включении запальника.
После розжига запального устройства перевести рукоятку регулировки горелки в требуемое положение (фрагм. 1).

ЗАГРУЗКА И ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРОДУКТА - см. раздел «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «v»)
Поместить продукты в специальную емкость и установить их на варочной панели/в варочном отсеке (рис. 5).
При наличии духовки следует открыть ее дверцу и установить посуду в специальный паз.

При открытии дверцы духовки следует находиться сбоку от нее, чтобы избежать прямого воздействия тепла.

После завершения процесса приготовления извлечь продукт и поместить его

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

в заранее подготовленное место.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании работы следует повернуть все имеющиеся ручки регулировки в положение «0».

Следует регулярно чистить изделие и удалять из него налет и/или остатки пищевых продуктов, см. главу «Текущее обслуживание».

После завершения рабочего цикла световые индикаторы должны быть выключены (если таковые имеются).

Проверить санитарно-гигиеническое состояние оборудования, см. главу «Текущее обслуживание». Перекрыть подачу на оборудование газа, воды и электропитания с помощью сетевых задвижек и выключателей. Сливные вентили (если имеются) должны находиться в закрытом положении.

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 10.

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 разъедающих веществ, не использовать абразивные материалы или острые приспособления.

Химические свойства чистящего средства для варочной поверхности должны отвечать определенным требованиям: pH больше 12, без хлоридов и аммиака, вязкость и плотность как у воды. Для чистки наружных и внутренних частей оборудования использовать неагрессивные средства (бытового типа, предназначенные для чистки стали, стекла и эмали).

Следует внимательно читать информацию на этикетках таких средств. Использовать подходящие средства индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).

В случае длительного простоя следует отключить оборудование от всех источников питания, а также тщательную очистить все его внутренние и наружные поверхности.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Следует дождаться, когда оборудование и все его части остынут, во избежание получения пользователем ожогов.

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ ПЛИТЫ



Демонтировать конфорочные решетки. По очереди демонтировать рассекатели пламени и корпуса горелок.
Нанести с помощью обычного пульверизатора на всю поверхность варочного отсека чистящее средство и вручную, используя неабразивную губку, тщательно очистить всю поверхность. Затем обильно промыть (he очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением ипаровых очистителей). варочный отсек водопроводной водой.

После завершения вышеописанных действий тщательно протереть варочный отсек неабразивной тканью. При необходимости повторить вышеописанные действия для нового цикла очистки.

Рассекатель пламени и корпус горелки также промыть моющим средством и водопроводной водой, затем аккуратно просушить. После этого поместить демонтированные детали в соответствующие пазы и гнезда.

Устанавливая демонтированные детали, следить за правильностью положения горелок и рассекателей.

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА СПЛОШНОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ



Нанести с помощью обычного пульверизатора на всю поверхность варочного отсека чистящее средство и вручную, используя неабразивную губку, тщательно очистить всю поверхность. Затем обильно промыть (he очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением ипаровых очистителей). варочный отсек водопроводной водой. После завершения вышеописанных действий тщательно протереть варочный отсек неабразивной тканью. При необходимости повторить вышеописанные действия для нового цикла очистки.
Остатки влаги на варочной панели (панелях) могут повредить оборудованию, вызвав преждевременный износ панели (панелей). Для полного удаления влаги следует после штатной очистки включить оборудование как минимум на 2-3 минуты, а затем выключить его (см. гл. 9).

RU

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ДУХОВКОЙ



В зависимости от модели извлечь из духовки решетки, противни или другие съемные элементы. Разогреть духовку в течение примерно 20 минут. Открыть дверцу на несколько секунд и дать духовке остыть.
Нанести с помощью обычного пульверизатора на всю поверхность варочного отсека чистящее средство и вручную, используя неабразивную губку, тщательно очистить всю поверхность.
Затем обильно промыть (he очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением ипаровых очистителей). варочный отсек водопроводной водой.После завершения вышеописанных действий тщательно протереть варочный отсек неабразивной тканью.
При необходимости повторить вышеописанные действия для нового цикла очистки. С помощью чистящего средства и водопроводной воды очистить ранее извлеченные из духовки приспособления (решетки, противни, корзины или другие предметы), тщательно ополоснуть и высушить перед установкой на место.

Установить демонтированные части

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

оборудования в соответствующее положение

Чтобы удалить все остатки влаги, необходимо после обычной очистки включить оборудование минимум на 20 минут, после чего выключить (см. гл. 9 «Инструкции по эксплуатации» - «Включение оборудования»).

ЧИСТКА ПЕРЕД ДЛИТЕЛЬНЫМ ПРОСТОЕМ

См. гл. 5 - «Вывод из эксплуатации», «Отключение на длительный период»
Регулярно проветривать оборудование и помещение.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА: «КВАЛИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА - ВИД РАБОТ - ПЕРИОДИЧНОСТЬ РАБОТ»

Прежде чем приступить к проведению работ, ознакомиться с гл. 2 «Должностное положение и квалификация»

При обнаружении неисправности рядовой пользователь должен произвести первичный осмотр с целью установить причину неполадки и, при наличии у него соответствующего допуска, устранить ее и восстановить правильную работу оборудования.

Если не представляется возможным устранить причину неисправности, необходимо выключить оборудование, отсоединить его от сети электропитания и закрыть все питающие краны, а затем обратиться в авторизованную службу технической поддержки.

Уполномоченный технический специалист может вмешаться, если рядовой пользователь не смог определить причину неисправности или если для восстановления правильной работы оборудования необходимо выполнить работы, для которых у рядового пользователя нет допуска.

	ВИД РАБОТ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ РАБОТ
	Уход за оборудованием	Ежедневно
	Уход за поверхностями, находящимися в контакте с пищевыми продуктами	Ежедневно
	Чистка конфорок	Ежедневно
	Очистка при вводе в эксплуатацию	После доставки и установки
	Чистка дымоотвода	Ежегодно
	Проверка термостата	При необходимости - Ежегодно
	Смазка газовых кранов	При необходимости
	Проверка / замена шлангов подачи газа	При необходимости

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
Оборудование не включается Световые индикаторы не работают.	• Главный выключатель не включен • Сработал магнитотермический выключатель или дифференциальный автомат	• Включить главный выключатель • Связаться с авторизованной службой технического обслуживания
Не включается газовое оборудование.	• Закрыт вентиль на линии подачи газа. • В трубопроводе присутствует воздух	• Открыть вентиль на линии подачи газа • Повторить попытку включения
Пламя имеет необычный вид	• Неправильно установлена горелка	• Установить горелку в правильное положение (см. гл. «Flex Burner»)
Запальное пламя гаснет	• Засор фланцевых отверстий горелки	• Устранить любой имеющийся засор фланцевых отверстий, препятствующий циркуляции воздуха (см. гл. 5 «Ежедневное включение в штатном режиме»)

RU

Если не представляется возможным устранить причину неисправности, необходимо выключить оборудование, отсоединить его от сети электропитания и закрыть все питающие краны, а затем обратиться в авторизованную службу технической поддержки

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.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

INNHOLDSFORTEGNELSE

1-2. GENERELL INFORMASJON OG SIKKERHETSINFORMASJON
3. PLASSERING OG HÅNDTERING
4. TILKOBLING TIL ENERGIKILDER
5. INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE
6. ENDRING AV GASSTYPE
7. FLEX BURNER
8. UTSKIFTNING AV KOMPONENTER
9. INSTRUKSJONER FOR BRUK
10. VEDLIKEHOLD
11. ELIMINERING
12. TEKNISKE DATA / BILDER

BESKRIVELSE AV PIKTOGRAMMER

Fareskilt. Situasjon med øyeblikkelig fare, som kan medføre alvorlige skader eller dødsfall. Mulig farlig situasjon, som kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

Høyspenning! Forsiktig! Livsfare! En manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall

Fare for høye temperaturer, en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

Fare for utslipp av materialer ved høye temperaturer, en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

Fare for at armer og ben kommer i klem under håndtering og/eller plassering, en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

Forbudsskilt. Det er forbud for ikke-autoriserte personer å foreta ethvert inngrep (inkludert barn, funksjonshemmede og personer med nedsatte fysiske, følelsesmessige og psykiske evner). Det er forbudt for heterogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (vedlikehold og/eller annet) som er ment for kvalifisert og autorisert 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.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

 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 demontering av apparatet.

 «**Heterogen**» **operatør** (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre enkle oppgaver.

 Symbol for jording.

 Symbol for kobling til det ekvipotensiale systemet.

 Påbud om å følge gjeldene forskrifter for eliminering av spesialavfall.

GENEREL INFORMASJON OG SIKKERHET

INNLEDNING / Oversettelse fra originale instruksjoner. Dette dokumentet er utarbeidet av produsenten og original bruksanvisning er på produsentens språk (italiensk). Informasjonen som er oppført i dette dokumentet er kun til bruk for operatører som er autorisert til å anvende gjeldende apparat. Operatørene må ha mottatt opplæring angående alle aspektene som angår driften og sikkerheten. Spesielle sikkerhetsforskrifter (Påbud-Forbud-Fare) er oppført i tilhørende kapittel. Dette dokumentet kan ikke overleveres til tredjeparter uten skriftlig tillatelse fra produsenten. Teksten kan ikke brukes i andre trykksaker uten skriftlig tillatelse fra produsenten.
Bruken av: Figurer/Bilder/Tegninger/ Skjemaer inne i dokumentet er kun veiledende og kan variere. Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer uten forvarsel.

FORMÅLET MED DOKUMENTET / Enhver samhandling mellom operatøren og apparatet under hele apparatets levetid har blitt nøye analysert, både i utviklingsfasen og under dette dokumentets utarbeidelse. Vi håper derfor at denne dokumentasjonen vil være nyttig for å opprettholde apparatets funksjonsdyktighet. Gjennom en nøye overholdelse av de oppførte indikasjonene, vil risikoen for uhell på arbeidsplassen og/eller økonomiske tap minimaliseres.

HVORDAN LESE DOKUMENTET / Dokumentet er delt inn i kapitler, som igjen er delt inn i emner med all nødvendig informasjon for å bruke apparatet uten noen form for risiko. Inne i hvert kapittel finnes det en underinndeling i avsnitt. Hvert avsnitt kan inneholde overskrifter med underpunkter og en beskrivelse.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

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. strømnett, vann nett, gassnett, avløpsnett);
• tilrettelegging av det elektriske anlegget i samsvar med gjeldene forskrifter i installasjonslandet;
• egnet belysning, i samsvar med gjeldene forskrifter i installasjonslandet
• eventuelle sikkerhetsinnretninger montert oppstrøms og nedstrøms i forhold til strømforsyningens linje (differensialbrytere, ekvipotensiale jordingsanlegg, sikkerhetsventiler, etc.) forutsett av gjeldene forskrifter i installasjonslandet;
• jordingsanlegg i samsvar med gjeldene forskrifter
• ved behov (se tekniske spesifikasjoner), tilrettelegging av et anlegg for bløtgjøring av vann.

INNHOLD I LEVERANSEN / Leveransen varierer alt etter innholdet i ordren. • Apparat • Lokk / Flere lokk
• Metallisk kurv / Metalliske kurver
• Støtterist for kurv • Slanger og/eller ledninger for tilkobling til energikilder (kun i forutsette tilfeller indikert i arbeidsordren). • Utstyr for å skrifte ut type gass, levert av produsenten

TILTENKT BRUK / Denne anordningen er prosjektert for profesjonell bruk. Anvendelsen av apparatet denne dokumentasjonen gjelder for, må anses som «Egnet bruk» hvis det er for å tilberede eller oppfriske matvarer. En hvilken som helst annen bruk må anses som «Uegnet bruk» og dermed farlig. Disse apparatene er laget for kommersielle aktiviteter, (for eksempel i restauranter, på kantiner, sykehus, etc.) og selskaper (f.eks. bakerier, slakterforretninger, etc.), men ikke for kontinuerlig serieproduksjon av matvarer. Apparatet må brukes innenfor de forutsette betingelsene som erklæres i kontrakten og innenfor de begrensningene for ytelser som foreskrives og er oppført i tilhørende avsnitt. **Bruk kun originale reservedeler og tilbehør, levert av produsenten, slik at forskriftsmessig samsvar opprettholdes.**

TILLATTE DRIFTSVILKÅR / Apparatet er prosjektert utelukkende for drift i lukkede lokaler, innenfor foreskrevne

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

tekniske begrensninger og ytelser. For å oppnå en optimal funksjon under sikre forhold, er det nødvendig å overholde de følgende indikasjonene. Installasjonen av apparatet må skje på et passende sted, som gjør det mulig å utføre de normale driftsinngrepene og ordinært og ekstraordinært vedlikehold. Den operative plassen må derfor tilrettelegges slik at operatørens sikkerhet ikke settes på spill når det utføres eventuelle vedlikeholdsinngrep. Lokalet må i tillegg være utstyrt med de etterspurte egenskapene for installasjon, som innebærer:

- maksimal luftfuktighet: 80 %;
- minimumstemperatur for kjølevann > + 10°C;
- gulvet må være sklisikkert og apparatet må plasseres helt flatt;
- lokalet må ha en belysning og et ventilasjonssystem som tilsvarer kravene i gjeldene forskrifter i brukerens land;
- lokalet må være tilrettelagt for avløp for gråvann, og må ha brytere og sluseventiler som utelukker enhver form for forsyning oppstrøms for apparatet;
- Vegger/overflater i øyeblikkelig nærheten til/i kontakt med utstyret, må være brannsikre og/eller isolerte fra mulige varmekilder.

TESTING OG GARANTI /

Testing: utstyret har blitt testet av produsenten under monteringsfasene ved produksjonsanlegget. Alle sertifikater tilknyttet den utførte testingen leveres til kunden ved forespørsel.

Garanti: apparatet har en garanti på 12 måneder fra faktureringsdato, denne varigheten kan ikke forlenges. Den dekker defekte deler, som kunden selv må bytte ut og transportere. Elektriske deler, tilbehør en hvilken som helst annen avtagbar gjenstand, dekkes ikke av garantien. Kostnader for arbeidskraft, for å fjerne defekte deler i garanti ved kundens bedrift, dekkes av produsenten når det gjelder inngrep utført av autoriserte teknikere. Alt verktøy og alle forbruksmaterialer som eventuelt leveres av produsenten sammen med maskinen, dekkes ikke av garantien. Ordinært vedlikehold, eller årsaker som grunnes en feil installasjon, dekkes ikke av garantien. Garantien er gyldig kun for den opprinnelige kjøperen. Produsenten påtar seg ansvaret kun for apparatet i sin originale konfigurasjon og kun for originale reservedeler. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feilaktig bruk av apparatet, for skader som skyldes inngrep som ikke er oppført i denne brukerveiledningen, eller som ikke er godkjent av produsenten på forhånd.

GARANTIEN OPPHØRER I FØLGENDE TILFELLER / • Skader som oppstår under transporten «franko fabrikk» (EXW) og/eller håndteringen. Skulle dette inntreffe må kunden informere forhandler og transportør (f.eks. via e-post og/eller hjemmesiden) og bemerke det inntrufne på transportdokumentenes kopier. Teknikeren som autorisert til å installere apparatet vil vurdere skaden og avgjøre om det er mulig å foreta installasjonen. Garantien opphører også i de tilfeller hvor:

• Skadene er forårsaket av en feilaktig installasjon.

• Skader forårsaket av slitasje ved delene grunnet utilsiktet bruk.

• Skader forårsaket av bruken av ikke originale reservedeler.

• Skader forårsaket av et feilaktig vedlikehold og/eller et manglende vedlikehold.

• Skader forårsaket av en manglende overholdelse av prosedyrene beskrevet i dette dokumentet.

AUTORISASJON /

Med autorisasjon menes tillatelse til å foreta virksomheter vedrørende apparatet. Autorisasjonen gis av den som er ansvarlig for apparatet (produsenten, kjøper, underskriver, forhandler

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

og/eller lokalets eier).

FLEX BURNER / Med indikasjonen «Flex Burner» menes muligheten til å endre ytelsen og/eller posisjonen for brennerne med åpne flammer inne i apparatet. Inngrep som kun skal utføres av autorisert teknisk kundeservice (se Kap. Flex burner).

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 strømnettet.

Apparatet er ikke prosjektert for drift i eksplosiv atmosfære. Det er derfor strengt forbudt å installere og anvende apparatet i følgende miljø.

Plasser hele strukturen ved å overholde installasjonens verdier og særtrekk, som er oppført i tilhørende kapittel i denne håndboken.

Apparatet er ikke prosjektert for en innebygget installasjon. / Apparatet må fungere i lokaler som er godt luftet. / Apparatet må ha frie avløp (ikke tette eller hindret av fremmedlegemer).

Gassapparatet må plasseres under en avtrekksvifte, hvis anlegg må ha tekniske egenskaper som samsvarer med forskriftene i det landet apparatet anvendes.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Etter at apparatet er koblet til energikildene og avløp, må det forbli statisk (ikke flyttbart) på stedet for bruk og vedlikehold. En uegnet kobling kan forårsake farer.

Hvis man benytter en fleksibel kabel for tilkobling til strømlinjen, må denne minst ha de samme egenskapene som modell H07RN-F. Matespenningen som støttes av kabelen, med fungerende apparat, må ikke være i strid med verdien for nominell spenning ± 15 %, oppført nederst i tabellen med tekniske data.

Apparatet må inkluderes i et «Ekvipotensial»-system for utladning i bakken.

Hvis det finnes, må apparatets avløp føres inn i avløpsnettet for gråvann på en åpen måte uten vannlås.

Apparatet må kun anvendes for indikerte formål. En hvilken som helst annen bruk anses som «UEGNET» og produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle påfølgende skader på personer og gjenstander.

Spesielle sikkerhetsforskrifter (påbud-forbud-fare) gjengis detaljert i eget kapittel for det omtalte argumentet.

Ikke blokker åpningene og/eller spaltene for innsuging av luft eller utslipp av varme.

Man må ikke etterlate brennfarlige gjenstander eller materialer i nærheten av apparatet.

Utelukk enhver form for forsyning (for eks. gass - strøm) oppstrøms for apparatet hver gang man må gripe inn under sikre forhold.

Hver gang det må utføres inngrep inne i maskinen (forbindelser, idriftsettelse, kontroller osv.), må denne forberedes for de nødvendige inngrepene (demontering av panel, eliminering strøm forsyning etc.) i samsvar med sikre forhold.

YRKESTITTEL SOM KREVES AV OPERATØRENE OG DERES OPPGAVER

Det er forbudt for homogen/heterogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (installasjon, vedlikehold og/eller annet) uten først å ha lest gjennom hele dokumentasjonen.

Informasjonen som er oppført i dette dokumentet er ment for en faglært tekniker, som er autorisert til å utføre: håndtering, installasjon og vedlikehold av gjeldende apparat.

Informasjonen som er oppført i dette dokumentet er ment for en «Uensartet» operatør (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre ordinært vedlikehold (rengjøring av apparatet).

Operatører og brukere må ha mottatt opplæring angående alle aspektene som angår driften og sikkerheten. Disse må overholde alle foreskrevne sikkerhetsforskrifter.

Den «Heterogene» operatøren må jobbe ved apparatet etter at teknikeren har ferdigstilt installasjonen (transport, festing, tilkobling til strøm, vann, gass og avløp).

ARBEIDSSONER OG FARESONER / For å gi en bedre definisjon av området for inngrep og tilhørende ar-

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

beidssoner, 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 ser helt eller delvis inne i en faresone.

Opprettholde en minimums avstand fra apparatet under drift, slik at operatørens sikkerhet ikke settes på spill hvis det forekommer noe uforutsett.

Andre soner som anses som faresoner / • Alle arbeidsområder inne i apparatet
• Alle områder som beskyttes av spesielle system med vern og sikkerheter, som fotoelektriske barrierer, fotoceller, verne-panel, sperredører, vernedeksel.
• Alle soner inne i kontrollpanel, elskap og koblingsbokser.
• Alle soner rundt apparatet når dette er i drift og minste sikkerhetsavstand ikke overholdes.

NØDVENDIG UTSTYR FOR INSTALLASJONEN /

Generelt sett må autorisert teknisk operatør være utstyrt med følgende verktøy for å utføre installasjonen på riktig måte:
- Flatt skrujern på 3 til 8 mm og et middels stort stjerneskrujern
- 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 risikoen oppstår når man må gripe inn på elektriske og/eller elektroniske komponentene under spenning.

RESTRISIKO FOR BRANNSKADER / Denne risikoen forekommer i tilfelle man ved uhell kommer i kontakt med materiale ved høye temperaturer.

RESTRISIKO FOR BRANNSKADER HVIS DET KOKER OVER / Denne risikoen forekommer i tilfelle man ved uhell kommer i kontakt med varme materialer som renner over. Beholdere som er overfulle av væske og/eller faste materialer som endrer seg når de varmes opp (går fra en fast tilstand til en flytende tilstand), kan forårsake brannskader hvis de ikke benyttes på riktig måte. Under fasen for bearbeidelse må beholderne som anvendes være plassert ved nivå som er lett synlige.

RESTRISIKO FOR KVESTELSE AV ARMER OG BEN / Denne risikoen forekommer ved tilfeldig kontakt med deler under plassering, transport, lagring, sammensetning og bruk av apparatet.

RESTRISIKO FOR EKSPLOSJON /

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Denne risikoen forekommer ved: • Tilstedeværelse av gasslukt i området;
• bruk av apparatet i atmosfære som inneholder stoffer med eksplosjonsfare;
• bruk av næringsmidler i lukkede beholdere (som for eksempel hermetikkbokser), hvis disse ikke er egnet til formålet;
• bruk av brannfarlig væske (som for eksempel sprit).

RESTRISIKO FOR BRANN / Denne risikoen forekommer ved: bruk av brannfarlig væske / materialer

DRIFTSMODUS VED GASSLUKT I OMRÅDET - SE SEKS. ILL - RIF. a).

I tilfelle gasslukt i området er det obligatorisk å utføre prosedyrene beskrevet nedenfor så raskt som mulig.

- Avbryt gassforsyningen umiddelbart (Steng nettkranen, detalj A).
- Luft umiddelbart ut lokalet.
- Ikke aktiver noen elektriske enheter i lokalet (Detalj B-C-D).
- Ikke aktiver noen enheter som kan produsere gnister eller flammer (Detalj B-C-D).
- Bruk et kommunikasjonsmiddel utenfor lokalet hvor gasslukten har blitt oppdaget for å varsle ansvarlige enheter (strømleverandør og/ eller brannvesenet).

NEW! AVTAGBAR BUNN / se SEKS. ILL - REF. q)

På forutsette modeller (med fri skapbunn) er det mulig å fjerne den nederste platen for å utføre installasjon og vedlikehold (f.eks. kontroll, forbindelser, rengjøring, osv.). For å fjerne bunnen, skru den løs og trekk den ut (Det. A). For å plassere platen tilbake, før den inn og skru den fast (Det. B).

Hvis det finnes dører, må man først demontere disse (hengsler og fester).

PLASSERING OG HÅNDTERING 3.

Før inngrepene utføres må man lese gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».

PÅBUD - FORBUD - RÅD - ANBEFALINGER

Åpne opp emballasjen når maskinen mottas og kontroller at hverken maskinen eller dens utstyr ble påført skader under transporten. Hvis dette er tilfelle må man gi øyeblikkelig beskjed til transportøren og ikke utføre installasjonen, men ta kontakt med autorisert og faglært personale. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som har oppstått under transporten.

SIKKERHET UNDER HÅNDTERING

En manglende overholdelse av instruksjonene som er oppført under, kan føre til alvorlige skader.

Operatøren som er autorisert til å utføre håndtering og installasjon av apparatet må, ved behov, organisere en «sikkerhetsplan» for å verne om berørte personers fysiske ve og vel. I tillegg til dette må operatøren nøye overholde og anvende lover og forskrifter som gjelder for mobile byggeplasser.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Forsikre seg om at anvendt løfteutstyr har en egnet bæreevne for lasten som skal løftes og er i god stand.

Utfør håndteringsinngrepene ved å bruke løfteutstyr med en bæreevne som tilsvarer apparatets vekt økt med 20 %.

Følg henvisningene som er oppført på emballasjen og/eller på selve apparatet før håndteringen startes.

Kontroller lastens tyngdepunkt før apparatet løftes.

Løft apparatet så lite som mulig fra bakken, tilstrekkelig for å garantere håndteringen.

Ingen må oppholde seg eller passere under apparatet under løfting og håndtering.

HÅNDTERING OG TRANSPORT - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE b).

Det innpakkede apparatet må orienteres etter indikasjonene i piktogrammene og skriften på emballasjens eksterne lag.

1. Plasser løfteutstyret og vær oppmerksom på tyngdepunktet for lasten som skal løftes (detalj B - C).
2. Løft apparatet det lille som er nødvendig for håndteringen.
3. Plasser apparatet på forutbestemt sted.

LAGRING / Metoder for oppmagasinering av materialer må forutse paller, beholdere, transportører, kjøretøy, verktøy og løfteinnretninger som 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.

NO

Når emballasjen er fjernet, må det ikke vises tegn til tukling, deformering eller andre anomalier. I motsatt tilfelle må man øyeblikkelig advare servicesenter.

FJERNING AV BESKYTTENDE MATERIALER / Apparatet beskyttes utvendig av en klebende plastikkfilm som må fjernes manuelt når apparatet er ferdigplassert. Utfør en nøye rengjøring av apparatet, både utvendig og innvendig, og fjern manuelt alle materialer som ble brukt for å verne de ulike delene.

Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slipende materialer eller spisse redskaper.

Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker.

Ikke bruk aggressive materialer (PH<7), som løsemidler, for å rengjøre apparatet. Les nøye gjennom indikasjonene som er oppført

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

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 OPP-START /
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 rengjøringssyklus.

Rengjør også de demonterte delene med vaskemiddel og drikkevann og tørk dem. Når inngrepene er fullført, må de demonterte delene plasseres tilbake der de hører til.

NIVELLERING OG FESTING - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE c)
Plasser apparatet ved den preventivt forberedte arbeidsplassen (se vilkår for begrensninger for drift og tillatte miljø).
Nivellering og festing forutser: regulering av apparatet som en enkel, uavhengig enhet.
Plasser et vaterpass på strukturen (detalj D).
Reguler støtteføttene (detalj E) etter vaterpasset.

En perfekt nivellering oppnås gjennom regulering av vaterpass og støtteføtter både på langs og på tvers.

MONTERING I «KJØKKENØY» / SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. d)
På forutsette modeller, ta vekk håndtakene og skru løs festeskruene kontrollpanel (det. F).

Brannfarlige vegger / Minste avstand mellom apparatet og sideveggene må være 15 cm, mens den for veggen på baksiden må 20 cm. Hvis avstanden er mindre, må veggene i nærheten av apparatet brannsikres og/eller isoleres.

Installer maskinene slik at en hvilken som helst tilfeldig kontakt med varme overflater, inkludert varm forbrenningsrøyk som kommer ut fra ildstedet (se identifikasjon med piktogrammet Høye temperaturer og beskrivelse på side 2), for personer som går gjennom og/eller som oppholder seg på arbeidsområdet.

Plasser apparatet slik at sidene slutter seg perfekt til hverandre (det. G). Niveller apparatet som tidligere beskrevet (detalj E).
Sett skruene inn i tilhørende åpning og blokker de to strukturene med låsemutter (det. H1-H3).
Plasser verne-proppene tilbake på plass mellom apparatene (det. H2).
Hvis det finnes andre apparat, gjenta inngrepene for nivelleringen og festingen også av disse.

INNFØRING AV ENDESTYKKE (VALGFRITT) SE SEKS. ILL - REF. d)
For å sette inn endestykke må dette plasseres og festes med de tilhørende og medleverte skruene (detalj L1).
Når de ovennevnte inngrepene er ferdig utført, plasseres kontrollpanelene og håndtakene på de ulike apparatene tilbake på plass.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Før inngrepene utføres må man lese gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».

Disse inngrepene må utføres av faglærte og autoriserte operatører, i overensstemmelse med tilhørende lover og ved hjelp av egnet og beskrevet verktøy

Generelt apparatet leveres uten strømkabel og uten rør og slanger for tilkobling til vannforsyning, avløp og gass

TILKOBLING TIL GASSFORSYNING SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE e)

Egenskaper for installasjonsstedet / Lokalet hvor apparatet (type A1 under avtrekksvifte) installeres må ha følgende egenskaper: Det må være godt ventilert, i samsvar med gjeldende vedtak i lokale forskrifter. Avtrekksvifte over apparatet må være i drift når selve apparatet er i bruk.
Avstanden mellom apparatet og avtrekksviftens filter må være på minst 20 cm.

Etter at apparatet er koblet til energikildene og avløp, må det forbli statisk (ikke flyttbart) på stedet for bruk og vedlikehold

Det må installeres en sikkerhetsventil oppstrøms for den generelle forsyningslinjen. Denne må være lett tilgjengelig og synlig for operatøren (Fig. 3).

For å koble apparatet til nettet har man behov for rør som samsvarer med gjeldende lokale vedtak og egenskapene som spesifiseres i NS-EN 10226-1.

Gassforsyningsrøret må kontrolleres regelmessig og/eller byttes ut etter gjeldende lokale overensstemmelser, av autorisert faglært personale.

Utgangen fra apparatet er en utvendig kobling på 1/2"G. Forbindelsesrøret må ha en innvendig kobling på 1/2"G

Rørene må festes godt til de tilhørende festene

Utfør en prøve for å kontrollere at det ikke lekker gass når nettets sluseventil åpnes (Fig. 4)

Steng sluseventilen når inngrepene som beskrives er ferdig utført (Fig. 3).

NO

Hvis man må bytte ut injektoren slik at den er i overensstemmelse med en annen type gassforsyning, vennligst følg prosedyren som beskrives i Inngrep for idriftsettelse (se Kap. 5).

ENDRING AV GASSTYPE - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE f).

Apparatet sendes ut fra fabrikken predisponert for den type forsyning som er oppført på merkeplaten. En hvilken som helst annen konfigurasjon, som endrer på innstilte parametre, må autoriseres av produsenten eller fullmektig

Omdannelsen fra en type forsyning til en annen må utføres av faglært teknisk personale, med autorisasjon til å utføre denne typen inngrep. Riktig fremgangsmåte for å utføre omdannelsen beskrives i tilhørende kapittel

Injektorer - Bypass - Pilot-injektorer - Membraner - og alt som eventuelt trengs for omdannelsen, må bestilles direkte hos produsenten

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

Når omdannelsen av type forsyning og annet er ferdig utført, må merkeskiltet på apparatet byttes ut med de nye parametrene. Disse er oppført på det klebende dokumentet som leveres

Ved enkelte tilfeller (apparater med ovn) kan merkeskiltene som må byttes ut være to, et utvendig i nærheten av gassfestet og et innvendig (se ILLUSTR. f).

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 innkommende linje, merket med spesielle symboler, kobles til en virksom jording laget i overensstemmelse med gjeldende lokale forskrifter.

SPESIFIKKE ADVARSLER / Dette apparatets elektriske sikkerhet garanteres kun når det er koblet på riktig måte til et virksomt jordingssystem, som indikert i gjeldende lokale forskrifter for elektrisk sikkerhet; produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en manglende overholdelse av disse sikkerhetsforskriftene. Dette vesentlige sikkerhetskravet må verifiseres og, hvis man er i tvil, må kvalifisert personale utføre en nøye kontroll av systemet. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som forårsakes av en manglende jording av enheten.

Ikke avbryt jordkabelen (gul-grønn).

KOBLING TIL ULIKE ELEKTRISKE FORDELINGSNETT - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. g) /

I forutsatte tilfeller, fjern beskyttelsespanelet foran klemmebrettet på baksiden av maskinen.

Apparatene leveres for drift ved den spenningen som er angitt på skiltet påført apparatet. En hvilken som helst annen tilkobling anses som uegnet og dermed farlig.

DU må ta hensyn til koblingene forutsett av produsenten, og denne kan sees på koblingsskjemaet like ved klemmebrettet.

DET er forbudt å endre på apparatets kablingen.

ELEKTRISK KOBLING AV KABELEN 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 «EKVIPOTENSIAL» SYSTEM - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. h).

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-

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

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 skjematiske tegningen for riktig plassering).

NO

1. Koble den ene enden av jordkabelen (kabelen må være dobbeltfarget gul/grønn) til apparatets system for «Ekvipotensial» tilkobling (se den skjematiske tegningen Fig. 1).

2. Koble den andre enden av jordkabelen til systemet for «Ekvipotensial» kobling der hvor apparatet installeres (Fig. 2).

INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE 5.

GENERELLE ADVARSLER

Operatørene er pliktet til å dokumentere seg ved bruk av denne håndboken før det utføres et hvilket som helst inngrep. De må anvende alle spesifikke sikkerhetsforskrifter for å gjøre enhver samhandling mellom mann-maskin sikker.

Enhver teknisk endring som virker inn på apparatets ytelser eller sikkerhet, må kun utføres av teknisk personell fra produsenten, eller av teknikere som formelt er autorisert av produsenten. I motsatt tilfelle fraskriver produsenten seg ethvert ansvar for eventuelle endringer eller skader som en følge av dette.

Også etter at operatøren har hensiktsmessig dokumentert seg, må han/hun simulere enkelte prøveinngrep, før apparatet anvendes for første gang, for å lære seg hovedfunksjonene som for eksempel tenning, slukking, osv. på en raskere måte.

Apparatet kommer ferdig testet fra produsenten og predisponert for den type gass og strømforsyning som er oppført på merkeplaten.

I tilfelle LPG-forsyning (Butan eller Propan) ved 50 mbar, må man installere en trykkreduksjonsventil på 50 mbar oppstrøms for apparatet.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

FØRSTE OPPSTART VED IDRIFTSETTELSE / Når plassering og tilkobling til energikilder (inkludert dem for tilkobling til avløpssystem, hvor det forutses) er ferdig utført, må følgende inngrep utføres :
1. Rengjøring av beskyttende materialer (oljer, smørefett, silikon, osv.) inne i og utenpå ovnsrommet (se kap. 3 / Fjerning av beskyttende materialer)
2. Generelle verifiseringer og kontroller, deriblant:
- Verifisering av åpning av brytere og sluser for nett (for eks. strøm, gass når det forutses);
- Verifisering av avløp (når det forutses);
- Verifisering og kontroll av eksterne system for røyk- og dampavtrekk (når det forutses);
- Verifisering og kontroll av beskyttende panel (alle panel må være riktig montert)

KONTROLL OG REGULERING AV GASSFORSYNINGSENHETENE

Selv om apparatet ble riktig justert under prøving, må man utføre en delvis verifisering av innstilte parametre ved installasjonsstedet. Dette gjør man etter at alle inngrep for tilkobling, beskrevet i de forrige avsnittene, er ferdig utført.

Den første parameteren som må kontrolleres tillater å verifisere at leverandøren leverer riktig trykk for type forsyning.

MÅLING AV GASSTRYKK I INNGANG

Hvis det målte trykket er mindre enn 20 % i forhold til nominelt trykk (f.eks. G20 20 mbar ≤ 17 mbar), avbryt installasjonen og ta kontakt med gassleverandøren

Hvis det målte trykket er større enn 20 % i forhold til nominelt trykk (f.eks. G20 20 mbar ≤ 25 mbar), avbryt installasjonen og ta kontakt med gassleverandøren

Produsenten erkjenner ingen garanti for apparater hvis gasstrykket er lavere eller høyere enn de ovennevnte verdiene

Forsikre seg om at det ikke finnes gasslekkasje

Etter at gassforsyningens trykk og type er kontrollert, kan det være behov for å: 1. Bytte ut injektoren (hvis type gass som leveres er ulik den apparatet er predisponert for - se Kap. 6)

BESKRIVELSE AV MÅTER FOR STANS

Generelt ved stans på grunn av funksjonsfeil og nødtilstand, og i tilfelle overhengende fare, er det obligatorisk å lukke alle sperreanordninger på forsyningslinjene i oppstrøms for apparatet (Gass-Strøm-Vann)

STANS VED FUNKSJONSFEIL
Sikkerhetskomponenter / STANS: I situasjoner eller omstendigheter som kan være farlige vil 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)

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

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

ENDRING AV GASSTYPE 6.

KONTROLL AV DET DYNAMISKE TRYKKET I OPPSTRØM / Se Måling av gasstrykk i inngang.

KONTROLL AV TRYKKET TIL INJEKTOREN

Hvis det målte trykket er mindre enn 20 % i forhold til trykket i inngang, avbryt installasjonen og ta kontakt med autorisert servicesenter

Hvis det målte trykket er større enn trykket i inngang, avbryt installasjonen og ta kontakt med autorisert servicesenter

UTBYTTING AV INJEKTOR FOR PILOTBRENNER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. i)

1. Lukk stengekranen oppstrøms for apparatet.
2. Demonter tennpluggen hvis det fin-

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

nes fare for at den kommer til skade under utbyttingen av injektoren (Fig. 2).
3. Skru løs mutteren og demonter pilot-injektoren (injektoren er hektet fast til dobbeltkjeglen - Fig. 2).
4. Bytt ut pilot-injektoren (Fig. 1) med den som er egnet for den valgte gassen, etter henvisning i referansetabellen.
5. Skru fast mutteren med den nye injektoren (Fig. 2).
6. Monter tennpluggen tilbake på plass (Fig. 2).
7. Tenn pilotbrenneren for å verifisere at det ikke finnes gasslekkasje.

Kontroller gassens hold med egnet utstyr

UTBYTTING AV BRENNER-INJEKTOR - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. l) 1. Lukk stengekranen oppstrøms for apparatet.
2. Skru injektoren løs fra sitt feste (Fig. 3).
3. Bytt ut injektoren med den som er egnet for den valgte gassen, etter henvisning i referansetabellen.
4. Skru injektoren godt fast i sitt feste.

Kontroller gassens hold med egnet utstyr

REGULERING AV HOVEDBRENNER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. m)
For å regulere primærluften:
1. Skru løs sperreskruene (Fig. 1).
2. Der hvor forutsett, still inn avstanden (X) mm for bøssingen som tilsvarer valgte gass (se refererende gasstabell).

Blokker bøssingen med skruen og sett på en forsegling for å unngå en eventuell tukling

REGULERING AV MINSTE TERMISKE YTELSE - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. n)
På forutsette modeller, kan den termiske ytelsen reduseres ved at skruen for minimums bypass (Fig. 2) «justeres» og skrus helt fast (se refererende gasstabell).
Åpne stengekranen oppstrøms for apparatet.

Hvis skruen byttes ut, må en ny forsegling for oppdagelse av krenking påføres etter utført måling

REGULERING AV PILOTBRENNER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. o) For regulering av pilotens primærluft :1. Lukk stengekranen oppstrøms for apparatet; 2. Ta vekk piloten;
Bruk tilhørende utstyr og reguler åpningen for pilotens hull (Fig. 1) for å oppnå:
- 1 mm for LPG
- 2 mm for METAN

Plasser demonterte deler tilbake på plass, i riktig posisjon og rekkefølge

FLEX BURNER 7.

Hver gang det er behov for å utføre inngrep inne i maskinen (kontroller, utbytting, osv.) må den predisponeres for de nødvendige inngrepene med respekt for sikre forhold

Med «FLEX BURNER» menes muligheten til å endre ytelsen og/eller posisjonen for brennerne med åpne flammer inne i apparatet.

Inngrep som kun skal utføres av autorisert teknisk kundeservice

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE p)
I forutsette tilfeller, utfør følgende for å endre brennernes posisjon:
1. Demonter kontrollpanelet og håndtakene
2. Ta vekk rister, flammeskiller og brennere (Fig. 1/A brenner 5,5 / 7 kW - Fig. 1/B brenner 11 kW)

ENDRING AV POSISJONEN FOR BRENNERE 700 (7KW ⇄ 5,5KW)

1. Reguler skruen for minimum bypass (Fig. 2/A)
2. Skru løs dysene (Fig. 2/B) og skru dem fast i valgte posisjon
3. Hvis det finnes, ta av merkeskiltet (Fig. 2/C) og plasser det på tilhørende brenner

Plasser delene tilbake på plass, i riktig posisjon og rekkefølge

Kontroller gassens regulering og hold med egnet utstyr

NO

UTSKIFTNING AV KOMPONENTER 8.

Før inngrepene utføres må man lese gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».

1. Demonter kontrollpanelet og håndtakene
2. **Komfyr**: ta vekk gitter og flammeskiller / **Komfyr med kokeplate (Mijotage)**: fjern platen / **Ovn**: åpne døren

UTBYTTING AV KRAN
1. Skru løs gasskoblingen i inngang og utgang
2. Skru løs termoelementet
3. Monter den nye kranen
4. Kontroller skruen for minimum (se kap. 6 og tabell med tekniske data)

UTBYTTING TERMOELEMENT/
1. Skru løs termoelementet fra kranen
2. Skru løs termoelementet fra piloten
3. Monter det nye termoelementet og skru koblingene på igjen

UTBYTTING TENNPLUGG / 1. Skru løs mutteren / 2. Fjern høyspentledningen og bytt ut tennpluggen / 3. Koble høyspentledningen og skru på igjen mutteren.

UTBYTTING PIEZOELEKTRISK / ELEKTRONISK TENNING (valgfritt)
1. Fjern ledningen/-e fra startknappen
2. Bytt ut knappen
3. Gjenopprett forbindelsene

UTBYTTING AV BRENNER
Komfyr: 1. Ta vekk brenneren / 2. Sett inn den nye brenneren

Heldekkende plate 700: 1. Skru løs låsemutteren på tverrstangen og pilotenheten / 2. Dra ut brenneren / 3. Sett inn den nye brenneren / 4. Skru brenneren fast igjen på tverrstangen og pilotenheten

Komfyr med kokeplate (Mijotage): 1. Skru løs festeskruene og koblingen til forsyningen / 2. Dra ut brenneren / 3. Sett inn den nye brenneren/ 4. Skru fast igjen og gjenopprett forbindelsene
Gassovn: 1. Fjern i sekvens rister, formholder og bunnen av ovnen
2. Skru løs festeskruene
3. Dra ut brenneren
4. Plasser den nye brenneren og skru på festeskruene

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

UTBYTTING AV MOTSTAND
1. Fjern i sekvens rister, formholder og bunnen av ovnen
2. Skru løs festeskruene og koble i fra de elektriske forbindelsene
3. Demonter motstanden
4. Monter den nye motstanden og gjenopprett forbindelsene

UTBYTTING AV GASS TERMOSTAT
1. Dra sensoren ut fra støtten
2. Skru løs gasskoblingen i inngang og utgang
3. Skru løs termoelementet
4. Monter den nye termostaten
5. Kontroller skruen for minimum (se kap. 6 - Regulering av minste termiske ytelse og tabeller med tekniske data) og gjenopprett forbindelsene

UTB. TERM. ELEKTRISK
1. Dra sensoren ut fra støtten
2. Installer den nye termostaten og fest den til bryteren
3. Før den nye sensoren inn i støtten

UTB. TERM. FOR SIKKERHET
1. Skru termostaten løs fra støtten
2. Dra sensoren ut fra støtten
3. Skru på den nye termostaten og før den nye sensoren inn i støtten

UTBYTTING AV LYSPÆRER
1. Koble fra de elektriske forbindelsene
2. Monter den nye lyspæren
3. Gjenopprett forbindelsene

Hvis det er tilfelle, kontroller gassens hold med spesielle verktøy og plasser delene som ble fjernet tilbake i riktig rekkefølge

INSTRUKSJONER FOR BRUK 9.

PLASSERING AV HOVEDKOMPONENTER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. r). Figurenes plassering er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

1. Bryter for regulering av åpen ild
2-3. Bryter for regulering av termostat (gass / elek)
4. Piezo-knapp / Elektronisk tenning (valgfritt)
7. Ovnsrom (ovn)
8. Kokeplate (åpen ild/plater)
9. Kontroll av pilotflamme

MODUS OG FUNKSJON FOR BRYTERE, TASTER OG SIGNALLAMPER / SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. s). Beskrivelsen er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

(1) BRYTER FOR REGULERING AV ILD (GASS). Utfører tre ulike funksjoner:
1. Tenning a pilotflamme og brenner.
2. Regulering av flammen (minimum - maksimum).
3. Slukking av apparatet.

(2) BRYTER FOR TERMOSTAT (GASS). Utfører tre funksjoner:
1. Tenning a pilotflamme og brenner.
2. Regulering av temperatur.
3. Slukking av apparatet

(3) TERMOSTATBRYTER / Utfører tre funksjoner:
1. Regulering av temperatur.
2. Start / Stans av oppvarmingsfase.
3. Grillfunksjon

(4) PIEZOELEKTRISK KNAPP / ELEK TENNING (VALGFRITT). Utfører en funksjon:
1. Når denne trykkes ned, kommer det gnister som tenner pilotflammen.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

(5) GRØNN INDIKATORLAMPE. Indikatoren er underlagt bruken av startbryter. Når denne lyser, signaliserer den en driftsfase.

(6) GUL INDIKATORLAMPE. Indikatoren er underlagt bruken av termostatens bryter.
Når den grønne indikatoren lyser, signaliseres en oppvarmingsfase.

OPPSTART FOR PRODUKSJON

Før inngrepene utføres må man lese gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon / Restrisiko»

Før man går i gang med inngrepene, se «Daglig igangsetting».

Produktene som skal tilberedes må plasseres i egnede beholdere, laget for koking og plassert på riktig måte på flammen og/eller i ovnsrommet.

Diameter Gryte / Brenner 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375

Heldekkende plate T ≤ 500°C (varmeste punkt) / Mijotage T ≤ 250°C (varmeste punkt)

Det er forbudt å dekke over åpningene til brennernes flenser - se seks. ILLUSTRASJONER - REF. t)

Før ovnen anvendes for første gang, bør den varmes til maksimal temperatur i 30 - 40 minutter med lukket dør. På denne måten brennes eventuelle oljeholdige rester, som kan fremkalle ubehagelige lukter.

TENNING AV ÅPNE FLAMMER - se seks. ILL. - REF u) / Vri og holde bryteren i piezoelektrisk posisjon (Fig.1/A). Plasser en flamme (fyrstikk eller annet) på piloten og vent til den tennes (Fig. 1).Slipp bryteren etter cirka 20” og kontroller at pilotflammen forblir tent. Når man er ferdig med å tenne pilotflammen må bryteren (Fig.1/B) vris til minimums og/eller maksimums posisjon for å regulere flammen.

TENNING AV PLATE - se seks. ILL REF u) / Vri bryteren til piezoelektrisk posisjon mens den holdes inne (Fig. 2 Det. A), trykk samtidig flere ganger på den piezoelektriske knappen (Fig. 2 Det. B) helt til pilotflammen tennes. Slipp bryteren etter cirka 20” og kontroller at pilotflammen forblir tent (Fig. 2).
Pilotflammen er synlig via hullet på kontrollpanelet.
Når man er ferdig med prosedyren for tenning av pilotflammen, må termostatens bryter vris til ønsket temperatur (Fig. 2 Det. C).

TENNING AV GASSOVN - se seks. ILLUSTRASJONER - REF. u)
Vri og hold inne bryteren i piezoelektrisk posisjon (Fig. 3 Det. A). Trykk samtidig flere ganger på den piezoelektriske knappen (Fig. 3 Det. B) helt til pilotflammen tennes.
Slipp bryteren etter cirka 20” og kontroller at pilotflammen forblir tent (Fig. 3).
Pilotflammen er synlig via hullet på ovnens plate.
Når man er ferdig med prosedyren for tenning av pilotflammen, må termostatens bryter vris til ønsket temperatur (Fig. 3 Det. C).

TENNING AV ELEKTRISK OVN - se seks. ILL. REF. v)

Sett apparatets støpsel inn i tilhørende stikkontakt for elektrisk forsyning. Vri termostatbryteren til ønsket posisjon (Fig.4 A-B), indikatorlampene «G» og

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

«H» indikerer driftsfase.

Grønn indikatorlampe: Indikatoren er underlagt bruken av startbryter. Når denne lyser, signaliserer den en driftsfase.

Gul indikatorlampe: Indikatoren er underlagt bruken av termostatens bryter. Når den grønne indikatoren lyser, signaliseres en oppvarmingsfase.

NEW! ELEKTRONISK TENNING (VALGFRITT) /
TENNING AV ÅPNE FLAMMER - se seks. ILL - REF s)
På forutsette modeller, vri og hold inne bryteren i piezoelektrisk posisjon (Det. 1). Trykk samtidig på knappen (Det. 4), helt til pilotflammen tennes.
Slipp bryteren etter cirka 20" og kontroller at pilotflammen forblir tent.
Når man er ferdig med prosedyren for tenning av pilotflam- men, må man vri den flammeregulerende bryteren til ønsket temperatur (Det. 1).

LASTING-LOSSING AV PRODUKTET - se seks. ILL. REF. v)
Last produktet som skal behandles i en egnet beholder og plasser den på platen / i ovnsrommet (Fig. 5).
Hvis det dreier seg om en ovn, åpne døren til ovnsrommet og sett inn beholderen.

Plasser deg ved siden av døren når denne åpnes, slik at man unngår den direkte varmen.

Ved endt kokeprosess, fjern produktet og plasser det på et predisponert og egnet sted.

DRIFTSSTANS
Ved endt arbeidssyklus må man vri på apparatets brytere til «Null»-posisjon.

Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes, se kapittel: «Vedlikehold».

Hvis de finnes, ved hver utførte arbeidssyklus, må indikatorlampene forbli slukket.

Kontroller at rengjøringen og hygienen ved apparatet er nøye utført, se «Vedlikehold». Lukke nettsperrene oppstrøms for apparatet (Gass- Vann- Strøm). Tømmekranene (hvis de finnes) må være i «Lukket» posisjon.

VEDLIKEHOLD 10.

PÅBUD - FORBUD - RÅD - ANBEFALINGER

Slå opp i kapittel 2 og kapittel 5 før man går videre.

Hvis apparatet er koblet til en røkkanal, må avtrekksrøret rengjøres i samsvar med bestemmelsene i landets gjeldene forskrifter (For mer informasjon, vennligst kontakt installatøren).

Apparatet brukes for tillaging av matvarer, man må derfor alltid holde apparatet og hele området rundt dette rent. Manglende opprettholdelse av optimale hygieniske forhold kan være årsaken til en hurtig forverring av apparatet og skape farlige situasjoner.

Rester av oppsamlet skitt i nærheten av varmekilder kan ta fyr

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

under en normal bruk av apparatet og skape farlige situasjoner. Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes.

Den kjemiske effekten ved salt og/eller eddik eller andre stoffer med klorid, kan over tid generere korrosjon på innsiden av kokeområdet. Hvis apparatet er i kontakt med disse stoffene, må det vaskes nøye med rengjøringsmiddel, skylles godt og tørkes med omhu.

Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slipende materialer eller spisse redskaper.

Flytende rengjøringsmiddel for rengjøring av kokeplaten må ha følgende kjemiske egenskaper: pH-verdi større enn 12, fri for klor/ammoniakk, viskositet og tetthet som er lignende vann. Bruk ikke-aggressive produkter for ekstern og intern rengjøring av apparatet (Benytt rengjøringsmidler som er i handel, indikert for rengjøring av stål, 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

DAGLIG RENGJØRING AV KOMFYRENS KOKEPLATE



Fjern gitter fra kokeplaten. Fjern i rekkefølge: flammeskiller og brennerdelen.
Bruk en vanlig sprayflaske og sprut rengjøringsmiddel på alle overflatene til ovnsrommet. Utfør en nøye rengjøring manuelt med en ikke slipende svamp. Deretter må man skylle ovnsrommet grundig med rent vann (Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker).

Når de beskrevne inngrepene er fullført, må ovnsrommet tørkes med en ikke slipende klut. Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringssyklus.

Rengjør flammeskiller og brennerdelen med vaskemiddel og rent vann, tørk dem godt etterpå. Når inngrepene er fullført, må de demonterte delene plasseres tilbake på plass.

Vær nøye med at brennere og flammeskillere ikke byttes om på når de monteres tilbake.

DAGLIG RENGJØRING AV HELDEKKENDE PLATE



Bruk en vanlig sprayflaske og sprut rengjøringsmiddel på alle overflatene til ovnsrommet. Bruk en ikke slipende svamp og utfør en nøye rengjøring manuelt. Deretter må man skylle ovnsrommet grundig med rent vann (Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker). Når de beskrevne inngrepene er fullført, må ovnsrommet tørkes med en ikke slipende klut. Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringssyklus.
Rester av fuktighet på platen/-e kan ska-

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

de apparatets funksjonsevne og forårsake en tidlig slitasje på selve platen/-e. For å fjerne all fuktighet, må apparatet slås på og fungere i cirka 2/3' etter hver gang det utføres ordinært vedlikehold (se Kap. 9).

DAGLIG RENGJØRING AV OVN



Avhengig av type apparat, fjern: rister, former og andre gjenstander som kan tas ut av ovnsrommet. Varm opp ovnsrommet i cirka 20'. Åpne døren for å la ovnsrommet kjøle seg av i noen sekunder.
Bruk en vanlig sprayflaske og sprut rengjøringsmiddel på alle overflatene til ovnsrommet. Bruk en ikke slipende svamp og utfør en nøye rengjøring manuelt.
Deretter må man skylle ovnsrommet grundig med rent vann (Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker).
Når de beskrevne inngrepene er fullført, må ovnsrommet tørkes med en ikke slipende klut.
Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringssyklus. Rengjør med rengjøringsmiddel og rent vann også materialet som ble fjernet fra ovnsrommet (Rister, former, kurver eller andre objekter som kan tas ut), skyll dem grundig og tørk dem godt før de plasseres tilbake.

Plasser de demonterte deler tilbake i riktig posisjon.

For å fjerne all fuktighet, må man etter alle inngrep for ordinær rengjøring slå på apparatet og la det fungere i minst 20' før det skrus av (Se Kap. 9 / Instruksjoner for bruk / Tenning).

RENGJØRING FØR APPARATET SETTES UTE AV DRIFT OVER EN LENGRE PERIODE

Se Kap. 5 / Inngrep for driftsstans / Sette ute av drift over en lengre periode
Luft apparatene og lokalene regelmessig.

OPPSUMMERENDE TABELL / KOMPETANSE - INNGREP - HYPPIGHET

Før man går videre, vennligst slå opp i kap. 2 «Oppgaver og yrkestittel»

Hvis det oppstår en feil, vil den generelle operatøren gjennomføre en første inspeksjon, og hvis vedkommende er kvalifisert, fjerne årsakene til feilen og gjenopprette riktig drift av utstyret.

Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømnettet og steng alle kraner. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter.

Autorisert vedlikeholdstekniker griper inn hvis generell operatør ikke har klart å finne fram til årsaken, eller hvis gjenopprettelsen av apparatets riktige funksjon medfører inngrep som generell operatør ikke er i stand til å utføre.

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

INNGREP SOM MÅ UTFØRES		INNGREPENES HYPPIGHET
	Rengjøring av apparatet	Daglig
	Rengjøring av deler i kontakt med matvarer / Rengjøring av plater	Daglig
	Rengjøring ved første oppstart	Ved endt installasjon
	Rengjøring av røkkanal	Årlig
	Kontroll av termostat	Ved behov - Årlig
	Smøring av gasskraner	Ved behov
	Kontroll / Utbytting av gassforsyningsrør	Ved behov

NO

PROBLEMLØSNING

I tilfelle apparatet ikke fungerer på riktig måte må man forsøke å løse mindre problemer ved hjelp av denne tabellen.

FEIL	MULIG ÅRSAK	TILTAK
Det er ikke mulig å skru på apparatet Varsellampene forblir slukket.	• Hovedbryter er ikke koblet inn • Den differensialbryteren og/eller den magnetotermiske bryteren har koblet seg inn	• Koble inn hovedbryteren • Ta kontakt med et autorisert servicesenter
Gassapparatet slår seg ikke på.	• Gasskranen er stengt. • Det finnes luft i rørsystemet	• Åpne opp gasskranen • Gjenta inngrepene for antenning
Unormal flamme	• Feil plassering av brenner	• Plasser brenner i riktig posisjon (se kap - Flex Burner)
Pilotflammen slukkes	• Hindringer på brennerens flens	• Frigjør flensen fra hva det måtte være som hindrer luftsirkulasjonen (se kap 5 / Daglig igangsetting)

Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømnettet og steng alle kraner. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter

DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

SETTE UTE AV DRIFT OG DEMONTERING AV APPARATET



Det er obligatorisk å utføre materialenes eliminering i samsvar med gjeldende forskrifter i det landet maskinen demonteres

I SAMSVAR med Direktivene (se Seksjon nr. 0.1) vedrørende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt eliminering av avfall. Symbolet med krysset søppelbøtte, plassert på apparatet eller på emballasjen, indikerer at produktet ved endt levetid må elimineres separat fra annet avfall. Kildesorteringen av dette apparatet ved endt levetid, organiseres og styres av produsenten. En bruker som vil kvitte seg med apparatet må derfor ta kontakt med produsenten og følge systemet som denne benytter for å tillate apparatets kildesortering ved endt levetid. Tilpasset kildesortering for videre resirkulering av maskinen, for en miljøvennlig behandling og eliminering, bidrar til å unngå eventuelle negative konsekvenser på miljøet og for helsen. I tillegg vil det bli lettere å foreta gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet er laget av. Hvis brukeren eliminerer apparatet på ulovlig vis, vil dette føre til administrative sanksjoner i samsvar med gjeldene 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 inngrepene 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 strømnettet.
• Koble apparatet fra strømnettet.
• 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 tømming av gråvann.

NO

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 gjeldene forskrifter.

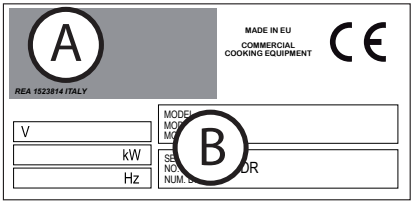
Ulovlig eliminering av avfall er straffbart og reguleres av forskrifter som gjelder i det området lovbruddet forekommer.

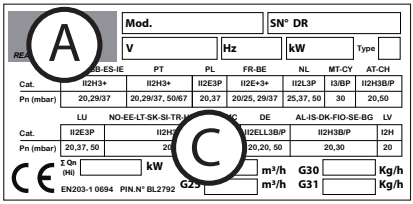
DENNE HÅNDBOKEN ER PRODUSENTENS EIENDOM OG ENHVER REPRODUKSJON, OGSÅ DELVIS, ER FORBUDT.

CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 200768
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA- KIADÁS	Rev. 1 - 03/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENT-TYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT	M.I.U. / manuale di installazione e uso / installation and user manual
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL- MODELL	GAS / GAZ
ANNO - YEAR - ANNÉE - AÑO - ANO - ROK - JAAR - ГОД - BYGGEÅR - ÅR - ÉVE	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - MEGFELELÉSÉRT	CE

TARGA DI IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION PLATE

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address
B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance
C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance





NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Reg. 2016/426/CE (GAR) / EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9

/ Dir. 2014/35/EU (LVD) / EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42 EN 60335-2-102

/ Dir. 2014/30/EU (EMC) / EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

/ Reg. 1935/2004/CE (MOCA)

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÁ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

/ 700 - TECHNICAL DATA

MODELLO	Portata termica		Forno 6 kW	Piastra 10 kW	Attacco gas Ø "	Forno elettrico (kW)	Al. ele	Peso (kg)
	5,5 kW	7 kW						
MODEL	Thermal range		Oven 6 kW	Plate 10 kW	Gas coupling Ø "	Ele. oven (kW)	Ele. supply	Weight (kg)
	5,5 kW	7 kW						
SU ARMADIO / ON CABINET								
FB74AXS	2	-	-		1/2"	-	-	43
FB77AXS	4	-	-		1/2"	-	-	67
FB711AXS	6	-	-		1/2"	-	-	94
FB74AXL	-	2	-		1/2"	-	-	43
FB77AXL	-	4	-		1/2"	-	-	67
FB711AXL	-	6	-		1/2"	-	-	94
FB711MA4XL	-	4	-	1(5,5)	1/2"	-	-	-
TPG77A			-	1	1/2"	-	-	83
SU FORNO / ON OVEN								
FB77FGXS	4	-	1		1/2"	-	-	94
FB77FEXS	4	-	-		1/2"	5.3	380/415V 3N, 50/60 Hz	95
FB77FEVXS	4	-	-		1/2"	2.6	230V, 1N, 50/60 Hz	87
FB711AFGXS	6	-	1		1/2"	-	-	131
FB711FGMXS	6	-	1 (8 kW)		1/2"	-	-	121
FB711AFEXS	6	-	-		1/2"	5.3	380/415V 3N, 50/60 Hz	134
FB77FGXL	-	4	1		1/2"	-	-	94
FB77FEXL	-	2	-	-	1/2"	5.3	380/415V 3N, 50/60 Hz	95
FB77FEVXL	-	2	-	-	1/2"	2.6	230V, 1N, 50/60 Hz	87
FB711AFGXL		6	1	-	1/2"	-	-	131
FB711FGMXL	-	6	1 (8 kW)	-	1/2"	-	-	121
FB711AFEXL	-	6	-	-	1/2"	5.3	380/415V 3N, 50/60 Hz	134

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÁ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

MODELLO	Portata termica		Forno 6 kW	Piastra 10 kW	Attacco gas Ø "	Forno elettrico (kW)	Al. ele	Peso (kg)
	5,5 kW	7 kW						
MODEL	Thermal range		Oven 6 kW	Plate 10 kW	Gas coupling Ø "	Ele. oven (kW)	Ele. supply	Weight (kg)
	5,5 kW	7 kW						
SU FORNO / ON OVEN								
FB711MFG4XL	-	4	1	1(5,5)	1/2"	-	-	150
TPG711FG2XL	-	2	1	1	1/2"	-	-	160
TPG77FG	-	-	1	1	1/2"	-	-	116
TPG7152FG4XL	-	4	2	1	1/2"	-	-	320
TOP								
FB74TXS	2	-	-	-	1/2"	-	-	32
FB77TXS	4	-	-	-	1/2"	-	-	54
FB711TXS	6	-	-	-	1/2"	-	-	70
FB74TXL	-	2	-	-	1/2"	-	-	32
FB77TXL	-	4	-	-	1/2"	-	-	54
FB711TXL	-	6	-	-	1/2"	-	-	70
TPG77T	-	-	-	1	1/2"	-	-	68
TPG711T2XL	-	2	-	1	1/2"			100
TPG715T4XL	-	4	-	1	1/2"			122

MODEL	Dim. forno / oven (cm)	Pot. / Power (kW)	Tipo di alimentazione / Power supply						Forno / oven ele. (kW)	Grill (kW)
			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 / cables x mm²	Ass A/F	n. cavi / cables x mm²	Ass A/F	n. cavi / cables x mm²		
SU FORNO / ON OVEN										
FB77FE...	56x66x31	5,3	8	5x2,5	13	4x2,5	23	3x4	3,8	1,5
FB77FEV...	56x66x31	2,6	11	5x1,5	19	4x1,5	11	3x1,5	2,6	-
FB711AFE...	56x66x31	5,3	8	5x2,5	13	4x2,5	23	3x4	3,8	1,5

- I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm - Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm - Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm - A fúvókák átmérője 1/100mm-ben van kifejezve

- **RDA**:Regolazione dell'aria primaria; Primary air regulation; Réglage del'air primaire; Primärluftеinstellung; Regulación de la entrada del aire; Primer levegő szabályozás;
- **5,5kW**: Bruc.piccolo; Small burner; Petit bruleur; Kleinen brenners; Quemador pequeno; Kis égőfej / **7.0kW:** Bruc.medio; Medium burner; Bruleur moyen; Mittleren brenners; Quemador mediano; Közep. égőfej / **6kW**: Bruc. Forno; Oven burner; Bruleur four; Backofen-brennerduesen; Quemador horno; Égőfej Sütő / **5.5kW****: Bruc.piastra di cottura; Solid top Burner; Bruleur plaques de cuisson; Gluehplatten-brennerduesen; Quemador plancha; Főzőlap égőfej / **8.0kW**: Bruciatore forno maxi; Bruleur four maxi; Backofen-brennerdüsen maxi; Quemador horno maxi; Sütő maxi égőfej / **10kW**: Bruc. Tuttapiastra; Solid top Burner; Bruleur de plaques coupe-feu; Gluehplatten-brennerduesen; Quemador plancha; Égőfej Teli főzőlap

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÁ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

/ 900 - TECHNICAL DATA

MODELLO	Portata termica			Forno 7 kW	Piastra 12 kW	Attacco gas Ø “	Forno elettrico (kW)	Al. ele	Peso (kg)
	5,5 kW	7 kW	11 kW						
MODEL	Thermal range			Oven 7 kW	Plate 12 kW	Gas coupling Ø “	Ele. oven (kW)	Ele. supply	Weight (kg)
	5,5 kW	7 kW	11 kW						
SU ARMADIO / ON CABINET									
FB94AXXS	2	-	-	-		1/2”	-	-	51
FB94AXL	-	1	1	-		1/2”	-	-	51
FB94AXXL			2			1/2”			51
FB98AXXS	4	-	-	-		1/2”	-	-	80
FB98AXL	-	2	2	-		1/2”	-	-	80
FB98AXXL	-	1	3	-		1/2”	-	-	80
FB912AXXS	6	-	-	-		1/2”	-	-	113
FB912AXXL	-	3	3	-		1/2”	-	-	113
TPG98A				-	1	1/2”	-	-	100
SU FORNO / ON OVEN									
FB98FGXXS	4	-	-	1		1/2”	-	-	112
FB98FGXL	-	2	2	1		1/2”	-	-	112
FB98FGXXL	-	1	3	1		1/2”	-	-	112
FB98FEXXS	4	-	-	-		1/2”	6	380/415V 3N, 50/60 Hz	112
FB98FEXL	-	2	2	-		1/2”	6	380/415V 3N, 50/60 Hz	112
FB912AFGXXL	-	3	3	1		1/2”	-	-	153
FB912AFEXXS	6	-	-	-		1/2”	6	380/415V 3N, 50/60 Hz	153
FB912AFEXXL	-	3	3	-		1/2”	6	380/415V 3N, 50/60 Hz	153
FB912FGMXXL	-	3	3	1 (10kW)		1/2”	-	-	180
FB912FGMGXXL	-	3	3	1 (10kW)		1/2”	5 (grill)	380/415V 3N, 50/60 Hz	182
TPG98FG				1	1	1/2”	-	-	125
TPG912FGXL	-	1	1	1	1	1/2”	-	-	180

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

MODELLO	Portata termica			Forno 7 kW	Piastra 12 kW	Attacco gas Ø “	Forno elettrico (kW)	Al. ele	Peso (kg)
	5,5 kW	7 kW	11 kW						
MODEL	Thermal range			Oven 7 kW	Plate 12 kW	Gas coupling Ø “	Ele. oven (kW)	Ele. supply	Weight (kg)
	5,5 kW	7 kW	11 kW						
TOP									
FB94TXXS	2	-	-	-	-	1/2”	-	-	43
FB94TXL	-	1	1	-	-	1/2”	-	-	43
FB94TXXL	-	-	2	-	-	1/2”	-	-	43
FB98TXXS	4	-	-	-	-	1/2”	-	-	71
FB98TXL	-	2	2	-	-	1/2”	-	-	71
FB98TXXL	-	1	3	-	-	1/2”	-	-	71
FB912TXXS	6	-	-	-	-	1/2”	-	-	99
FB912TXXL	-	3	3	-	-	1/2”	-	-	99
TPG98T				-	1	1/2”	-	-	85

MODEL	Dim. forno / oven (cm)	Pot. / Power (kW)	Tipo di alimentazione / Power supply						Forno / oven ele. (kW)	Grill (kW)
			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 / cables x mm²	Ass A/F	n. cavi / cables x mm²	Ass A/F	n. cavi / cables x mm²		
SU FORNO / ON OVEN										
FB98FE...	54x69,5x32	6	9	5x2,5	15	4x2,5	26	3x4	3,8	2,2
FB912AFE...	54x69,5x32	6	9	5x2,5	15	4x2,5	26	3x4	3,8	2,2
FB912FGMG...	100x69,5x32	5	7	5x4	13	4x2,5	22	3x4	-	5

- I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm - Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm - Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm - A fúvókák átmérője 1/100mm-ben van kifejezve

- **RDA**:Regolazione dell’aria primaria; Primary air regulation; Réglage del’air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire; Primer levegő szabályozás;
- **5,5kW**: Bruc.piccolo; Small burner; Petit bruleur; Kleinen brenners; Quemador pequeno; Kis égőfej / **7.0kW:** Bruc.medio; Medium burner; Bruleur moyen; Mittleren brenners; Quemador mediano; Közep. égőfej / **11kW**: Bruc.grande; Large burner; Bruleur grand; Große brenners; Quemador grande / **7kW**: Bruciatore forno; Bruleur four; Backofen-brennerdüsen; Quemador horno; Sütő égőfej/ **10kW**: Bruciatore forno maxi; Bruleur four maxi; Backofen-brennerdüsen maxi; Quemador horno maxi; Sütő maxi égőfej / **12kW**: Bruc. Tuttapiastra; Solid top Burner; Bruleur de plaques coupe-feu; Gluehplatten-brennerduesen; Quemador plancha; Égőfej Teli főzőlap

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÁ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

/ 700 - TECHNICAL DATA

AT / Austria
AL / Albania
BE / Belgium
BG / Bulgaria
CH / Switzerland
CY / Cyprus
CZ / Czech Rep.
DE / Germany
DK / Denmark
EE / Estonia
ES / Spain
FI / Finland
FR / France
GB / UK
GR / Greece
HR / Croatia
HU / Hungary
IE / Ireland
IS / Iceland
IT / Italy
LT / Lithuania
LV / Latvia
LU / Luxembourg
MK / Macedonia
MT / Malta
NL / Netherland
NO / Norway
PL / Poland
PT / Portugal
RO / Romania
SE / Sweden
SI / Slovenia
SK / Slovakia
TR / Turkey

IT, IE, GR, GB, ES, PT, BG, CZ, DK, FI, EE, SE, HR, LT, LU, LV, NO, PL, RO, SI, SK, TR, AL, MK, CH								
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**6,0 kW**	**5,5 kW****	**8 kW**	**10 kW**
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	6	5.5	8	10
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m^3/h**	0,582	0,740	0,635	0,582	0,846	1,057
	G30/ G31	**kg/h**	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,434/ 0,427	0,630/ 0,621	0,788/ 0,776
Bruciatore principale - Main burner	**G20 20 mbar***		165/250K	195L	185K	170K	205L	235K
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20 20 mbar***		35	35	36	27	36	36
Bruciatore principale - Main burner	**G30/G31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar***		120K	120K	125K	115K	145K	155K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	65	65	80	100
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar***		21	21	19	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure
** 5,5kW: Bruc. Mijotage; Mijotage Burner

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

AT, CH								
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**6,0 kW**	**5,5 kW****	**8 kW**	**10 kW**
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5	7	6	5,5	8	10
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m³/h**	0,582	0,740	0,635	0,582	0,846	1,057
	G30/ G31	**kg/h**	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,473/ 0,466	0,434/ 0,427	0,630/ 0,621	0,788/ 0,776
Bruciatore princ - Main burner	**G20 20 mbar***		165/250K	195L	185K	170K	205L	235K
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20 20 mbar***		35	35	36	27	36	36
Bruciatore principale - Main burner	**G30/G31 50 mbar***		95K	110K	105K	100/250K	120K	140K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	55	55	70	90
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 50 mbar***		21	21	19	14	19	19

BE, FR								
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**6,0 kW**	**5,5 kW****	**8 kW**	**10 kW**
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	6	5,5	8	10
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m³/h**	0,582	0,740	0,635	0,582	0,846	1,057
	G25	**m³/h**	0,676	0,861	0,738	0,676	0,984	1,230
	G30/ G31	**kg/h**	0,433/ 0,466	0,433/ 0,466	0,473/ 0,466	0,434/ 0,427	0,630/ 0,621	0,788/ 0,776
Bruciatore princ - Main burner	**G20/G25 20/25 mbar***		165/250K	195L	185K	170K	205L	235K
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20/G25 20/25 mbar***		35	35	36	27	36	36
Bruc.princ - Main burner	**G30/G31 28-30/37 mbar***		120K	120K	125K	115K	145K	155K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	65	65	80	100
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 28-30/37 mbar***		21	21	19	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

** 5,5kW: Bruc. Mijotage; Mijotage Burner

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

DE								
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**6,0 kW**	**5,5 kW****	**8 kW**	**10 kW**
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5	7	6	5,5	8	10
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m^3/h**	0,582	0,740	0,635	0,582	0,846	1,057
	G25	**m^3/h**	0,676	0,861	0,739	0,677	0,984	1,230
	G30/ G31	**kg/h**	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,473/ 0,466	0,434/ 0,427	0,630/ 0,621	0,788/ 0,776
Bruciatore princ - Main burner	**G20 20 mbar***		165/ 250K	195L	185K	170K	205L	235K
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20 20 mbar***		35	35	36	27	36	36
Bruc.princ - Main burner	**G25 20 mbar***		180/ 250K	205/ 350L	195/ 350L	185/ 250K	220 350L	270K
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	105	100	110	180
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	**G25 20 mbar***		35	35	36	27	36	36
Bruc.princ - Main burner	**G30/G31 50 mbar***		95K	110K	105K	100/ 250K	120K	140K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	55	55	70	90
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 50 mbar***		21	21	19	14	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

** 5,5kW: Bruc. Mijotage; Mijotage Burner

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

MT, CY, IS								
Modelli – Models			5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW	5,5 kW**	8 kW	10 kW
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5	7	6	5,5	8	10
Consumo gas - Gasconsumption	**G30/ G31**	**kg/h**	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,434/ 0,427	0,630/ 0,621	0,788/ 0,776
Bruciatore princ - Main burner	**G30/G31 30/30 mbar***		120K	120K	125K	115K	145K	155K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	65	65	80	100
Bruc. pil - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 30/30 mbar***		21	21	19	19	19	19

NL								
Modelli – Models			5,5 kW	7,0 kW	6,0 kW	5,5 kW**	8 kW	10 kW
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	6	5,5	8	10
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m^3/h**	0,582	0,740	0,635	0,582	0,846	1,057
	G25.3	**m^3/h**	0,661	0,842	0,721	0,661	0,962	1,202
	G30/ G31	**kg/h**	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,473/ 0,466	0,433/ 0,427	0,630/ 0,621	0,788/ 0,776
Bruciatore princ - Main burner	**G20 20 mbar***		165/250K	195L	185K	170K	205L	235K
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20 20 mbar***		35	35	36	27	36	36
Bruciatore princ - Main burner	**G25.3 25 mbar***		170/350L	195/350L	185/250K	170/250K	215/350L	225/350L
R.D.A.-X mm					15	20	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	95	95	100	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G25.3 25 mbar***		35	35	36	27	36	36
Bruciatore princ - Main burner	**G30/G31 30/30 mbar***		120K	120K	125K	115K	145K	155K
R.D.A.-X mm					15	20	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	65	65	80	100
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 30/30 mbar***		21	21	19	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

** 5,5kW: Bruc. Mijotage; Mijotage Burner

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

HU							
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**6,0 kW**	**8 kW**	**10 kW**
Tipo – Type **A1**							
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	6	8	10
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m³/h**	0,582	0,740	0,634	0,634	1,057
	G25.1	**m³/h**	0,675	0,859	0,737	0,982	1,228
	G30/ G31	**kg/h**	0,433 /0,466	0,433 /0,466	0,441 /0,435	0,630 /0,621	0,788 /0,776
Bruciatore princ - Main burner	**G20 25 mbar***		145/250K	185L	180K	195L	220K
R.D.A.-X mm	**G20 25 mbar***				22	15	
Bruciatore princ - Main burner	**G25.1 25 mbar***		175/250K	200/350L	185/350L	220/350L	270K
R.D.A.-X mm	**G25.1 25 mbar***				22	15	
Bruciatore princ - Main burner	**G20 25 mbar***		80	85	85	100	180
R.D.A.-X mm	**G25.1 25 mbar***		80	85	100	115	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20 25 mbar* G25.1 25 mbar***		35	35	36	36	36
Bruciatore princ - Main burner	**G30/G31 29/37 mbar***		120K	120K	125K	145K	155K
R.D.A.-X mm					15	8	
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	65	80	100
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 29/37 mbar***		21	21	19	19	19

ALL COUNTRIES								
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**6,0 kW**	**5,5 kW****	**8 kW**	**10 kW**
Tipo – Type **A1**								
Potenza ridotta - Reduced thermal power	**(kW)**		1,4 (G20) / 2,7 (G30/31)	1,4 (G20) / 3 (G30/31)	1,55	1,4 (G25) / 1,55 (other gases)	1,8 (G20)/ 2,35 (G30/31)	3,7
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m³/h**	0,148	0,148	0,164	0,164	0,190	0,391
	G20 (25 mbar)	**m³/h**	0,148	0,169	0,164	0,164	0,190	0,391
	G25	**m³/h**	0,172	0,172	0,191	0,172	0,221	0,455
	G25.1	**m³/h**	0,172	0,172	0,190	-	0,221	0,454
	G25.3	**m³/h**	0,168	0,168	0,186	0,186	0,216	0,445
	G30 /G31	**kg/h**	0,173/ 0,171	0,173/ 0,171	0,122/ 0,120	0,122/ 0,120	0,185/ 0,182	0,292/ 0,287
	G30/G31 (50 mbar)	**kg/h**	0,213/ 0,210	0,236/ 0,233	0,122/ 0,120	0,122/ 0,120	0,185/ 0,182	0,292/ 0,287

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure ** 5,5kW: Bruc. Mijotage; Mijotage Burner

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

/ 900 - TECHNICAL DATA

AT / Austria
AL / Albania
BE / Belgium
BG / Bulgaria
CH / Switzerland
CY / Cyprus
CZ / Czech Rep.
DE / Germany
DK / Denmark
EE / Estonia
ES / Spain
FI / Finland
FR / France
GB / UK
GR / Greece
HR / Croatia
HU / Hungary
IE / Ireland
IS / Iceland
IT / Italy
LT / Lithuania
LV / Latvia
LU / Luxembourg
MK / Macedonia
MT / Malta
NL / Netherland
NO / Norway
PL / Poland
PT / Portugal
RO / Romania
SE / Sweden
SI / Slovenia
SK / Slovakia
TR / Turkey

IT, IE, GR, GB, ES, PT, BG, CZ, DK, FI, EE, SE, HR, LT, LU, LV, NO, PL, RO, SI, SK, TR, AL, MK, CH								
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**11,0 kW**	**7,0 kW****	**10 kW**	**12 kW**
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	11 (8,6 kW G30/31)	7	10	12
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m³/h**	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269
	G30/ G31	**kg/h**	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,678/ 0,668	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore principale - Main burner	**G20 20 mbar***		165/250K	195L	245L	200K	235K	270L
R.D.A.-X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	105	180
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20 20 mbar***		35	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner	**G30/G31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar***		120K	120K	145K	135K	155K	175K
R.D.A.-X mm						10	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	85	65	80	115
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 28-30/37 mbar* G30/G31 30/30 mbar* G31 37 mbar***		21	21	21	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure
**7 kW: Bruciatore Forno / Oven burner

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

AT, CH								
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**11,0 kW**	**7,0 kW****	**10 kW**	**12 kW**
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5	7	11	7	10	12
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m³/h**	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269
	G30/ G31	**kg/h**	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,867/ 0,854	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore princ - Main burner	**G20 20 mbar***		165/250K	195L	245L	200K	235K	270L
R.D.A.-X mm						15	15	1
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	105	180
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20 20 mbar***		35	35	35	36	36	36
Bruciatore principale - Main burner	**G30/G31 50 mbar***		95K	110K	145K	115K	135K	145/250K
R.D.A.-X mm						8	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	80	55	70	100
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 50 mbar***		21	21	21	19	19	19

BE, FR								
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**11,0 kW**	**7,0 kW****	**10 kW**	**12 kW**
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	11 (8,6 kW G30/31)	7	10	12
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m³/h**	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269
	G25	**m³/h**	0,676	0,861	1,353	0,861	1,230	1,476
	G30/ G31	**kg/h**	0,433/ 0,466	0,433/ 0,466	0,678/ 0,668	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore princ - Main burner	**G20/G25 20/25 mbar***		165/250K	195L	245L	200K	235K	270L
R.D.A.-X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	105	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20/G25 20/25 mbar***		35	35	35	36	36	36
Bruc.princ - Main burner	**G30/G31 28-30/37 mbar***		120K	120K	145K	135K	155K	175K
R.D.A.-X mm						10	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	85	65	80	115
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 28-30/37 mbar***		21	21	21	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure **7 kW: Bruciatore Forno / Oven burner

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

DE								
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**11,0 kW**	**7,0 kW****	**10 kW**	**12 kW**
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5	7	11	7	10 (9,4 kW G25)	12 (12,5 kW G25)
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m^3/h**	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269
	G25	**m^3/h**	0,676	0,861	1,353	0.861	1,156	1,537
	G30/ G31	**kg/h**	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,867/ 0,854	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore princ - Main burner	**G20 20 mbar***		165/250K	195L	245L	200K	235K	270L
R.D.A.-X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	105	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20 20 mbar***		35	35	35	36	36	36
Bruc.princ - Main burner	**G25 20 mbar***		180/250K	205/350L	270L	215/350L	255K	275/350L
R.D.A.-X mm						15	15	6
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	105	115	180
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	**G25 20 mbar***		35	35	35	36	36	36
Bruc.princ - Main burner	**G30/G31 50 mbar***		95K	110K	145K	115K	135K	145/250K
R.D.A.-X mm						8	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	80	55	70	100
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 50 mbar***		21	21	21	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure **7 kW: Bruciatore Forno / Oven burner

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

MT, CY, IS								
Modelli – Models			5,5 kW	7,0 kW	11,0 kW	7,0 kW**	10 kW	12 kW
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5	7	8,6	7	10	12
Consumo gas - Gasconsumption	**G30/ G31**	**kg/h**	0,473/ 0,466	0,473/ 0,466	0,678/ 0,668	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore princ - Main burner	**G30/31 30/30 mbar***		120K	120K	145K	135K	155K	175K
R.D.A.-X mm						10	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	85	65	80	115
Bruc. pil - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 30/30 mbar***		21	21	21	19	19	19

NL								
Modelli – Models			5,5 kW	7,0 kW	11,0 kW	7,0 kW**	10 kW	12 kW
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	11 (10,5 kW G25.3, G25 8,6 kW G31/31)	7	10	12 (13 kW G25.3)
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m^3/h**	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,269
	G25.3	**m^3/h**	0,661	0,842	1,262	0,842	1,202	
	G30/ G31	**kg/h**	0,433/ 0,427	0,552/ 0,543	0,678/ 0,668	0,552/ 0,543	0,788/ 0,776	0,985/ 0,971
Bruciatore princ - Main burner	**G20 20 mbar***		165/250K	195L	245L	200K	235K	270L
R.D.A.-X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	105	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20 20 mbar***		35	35	35	36	36	36
Bruciatore princ - Main burner	**G25.3 25 mbar***		170/350L	195/350L	225/350L	205L	245K	255/350L
R.D.A.-X mm						15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm			80	85	110	95	115	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G25.3 25 mbar***		35	35	35	36	36	36
Bruciatore princ - Main burner	**G30/G31 30/30 mbar***		120K	120K	145K	135K	155K	175K
R.D.A.-X mm						10	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm			75	75	85	65	80	115
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 30/30 mbar***		21	21	21	19	19	19

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure **7 kW: Bruciatore Forno / Oven burner

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÁ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

HU								
Modelli – Models			5,5 kW	7,0 kW	11,0 kW	7,0 kW**	10 kW	12 kW
Tipo – Type **A1**								
Potenza nominale - Nominal thermal power	**(kW)**		5,5 (6 kW G30/31)	7 (6 kW G30/31)	11 (10,5 kW G25.1 8,6 kW G30/31)	7	10 (9,4 kW G25.1)	12/ (13 kW G20)
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m³/h**	0,582	0,740	1,163	0,740	1,057	1,375
	G25.1	**m³/h**	0,675	0,859	1,289	0,859	1,154	1,473
	G30/ G31	**kg/h**	0,433 /0,466	0,433 /0,466	0,678 /0,668	0,552 /0,543	0,788 /0,776	0,985 /0,971
Bruciatore princ - Main burner	**G20 25 mbar***		145/250K	185L	235L	195K	220K	270L
R.D.A.-X mm	**G20 25 mbar***					15	15	3
BY PASS-Ø-1/100mm	**G20 25 mbar***		80	85	110	85	105	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G20 25 mbar***		35	35	35	36	36	36
Bruciatore princ - Main burner	**G25.1 25 mbar***		175/250K	200/350L	245/350L	210 /350L	250K	280L
R.D.A.-X mm	**G25.1 25 mbar***					15	15	2,5
BY PASS-Ø-1/100mm	**G25.1 25 mbar***		80	85	110	100	115	180
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G25.1 25 mbar***		35	35	35	36	36	36
Bruciatore princ - Main burner	**G30/G31 29/37 mbar***		120K	120K	145K	135K	155K	175K
R.D.A.-X mm	**G30/G31 29/37 mbar***					10	8	7
BY PASS-Ø-1/100mm	**G30/G31 29/37 mbar***		75	75	85	65	80	115
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	**G30/G31 29/37 mbar***		21	21	21	19	19	19

ALL COUNTRIES								
Modelli – Models			**5,5 kW**	**7,0 kW**	**11,0 kW**	**7,0 kW****	**10 kW**	**12 kW**
Tipo – Type **A1**								
Potenza ridotta - Reduced thermal power	**(kW)**		1,4 (G20) / 2,7(G30/31)	1,4 (G20) / 3(G30/31)	2,1 (G20) / 3,2(G30/31)	1,55 (G20) / 1,65(G30/31)	2,5	3,1 (G25.1) / 4,8(G30/31)
Consumo gas - Gasconsumption	**G20**	**m³/h**	0,148	0,148	0,222	0,164	0,264	0,391
	G20 (25 mbar)	**m³/h**	0,148	0,169	0,222	0,164	0,264	0,434
	G25	**m³/h**	0,172	0,172	0,258	0,191	0,307	0,357
	G25.1	**m³/h**	0,172	0,172	0,258	0,190	0,307	0,381
	G25.3	**m³/h**	0,168	0,168	0,252	0,186	0,301	0,493
	G30/G31	**kg/h**	0,173/0,171	0,173/0,171	0,197/0,194	0,130/0,128	0,197/0,194	0,378/0,373
	G30/G31 (50 mbar)	**kg/h**	0,213/ 0,210	0,236/ 0,233	0,252/ 0,248	0,130/ 0,128	0,197/ 0,194	0,378/ 0,373

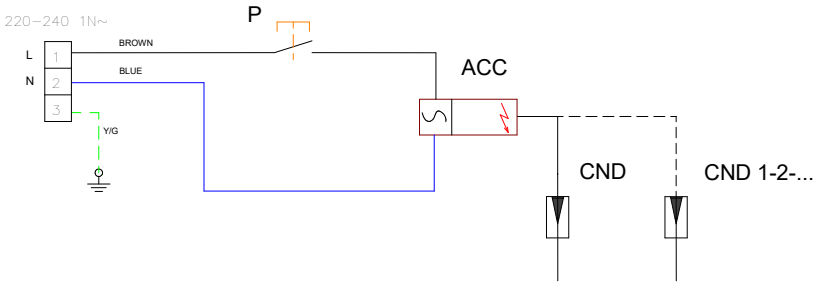
*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure **7 kW: Bruciatore Forno / Oven burner

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

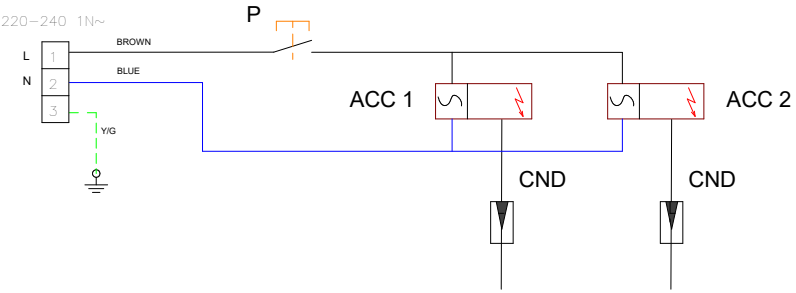
SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM

FB... AE

220/240 V ~ 1N 50-60 HZ (ELECTRONIC IGNITION)



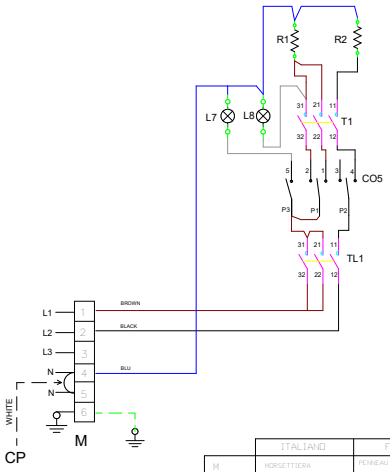
	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CND	CANDELETTA	BOUGIE DE ALLUMAGE	SPARK IGNITION	ZüNDKERZE
ACC 1-2	ACCENDITORE	BRIQUET	LIGHTER	FEUERZEUG
P	PULSANTE PIEZOELETTRICO	BOUTON PIEZO	BUTTON PIEZO	BUTTON PIEZO



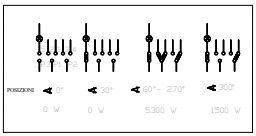
	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CND	CANDELETTA	BOUGIE DE ALLUMAGE	SPARK IGNITION	ZüNDKERZE
ACC 1-2	ACCENDITORE	BRIQUET	LIGHTER	FEUERZEUG
P	PULSANTE PIEZOELETTRICO	BOUTON PIEZO	BUTTON PIEZO	BUTTON PIEZO

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

FB...FE



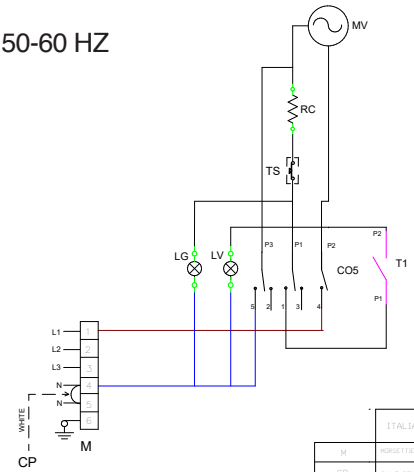
CO5



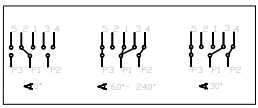
	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	RENEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CP	CAVO PONTE	CABLE PONT	BRIDGE CABLE	CABLE BRIDGE
CO5	COMMUTATORE	COMMUTATEUR	SWITCH	VAUPTSCHALTER
R1	RESISTENZA SUOLA	RESISTANCE	RESISTANCE	WIDERSTAND
R2	RESISTENZA GRILL	RESISTANCE GRILL	GRILL RESISTANCE	WIDERSTAND GRILL
L7	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRUENE LAMPE
L8	LAMPADA ARANCIONE	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMP	ORANGE LAMPE
T1	TERMOSTATO DI LAVORO	THERMOSTAT DE TRAVAIL	WORKING THERMOSTAT	THERMOSTAT DER WORK
TL1	TERMOSTATO LIMITE	THERMOSTAT DE SECURITE	LIMIT THERMOSTAT	LIMIT THERMOSTAT

FB...FEV

220/240 V ~ 1N 50-60 HZ



CO5

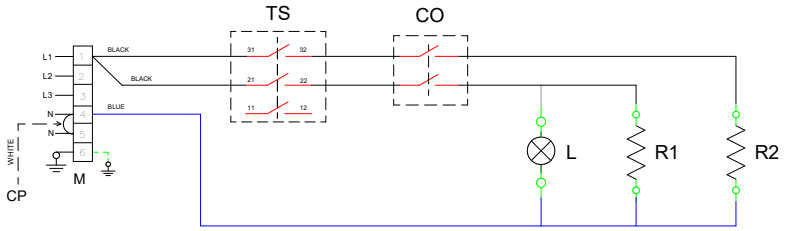


	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	RENEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CP	CAVO PONTE	CABLE PONT	BRIDGE CABLE	CABLE BRIDGE
LV	LAMPADA VERDE	LAMPE VERTE	GREEN LAMP	GRUENE LAMP
LG	LAMPADA ARANCIONE	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMP	LAMPE ORANGE
MV1	MOTORE+VENTOLA	MOTEUR VENTILATEUR	FAN MOTOR	ELEKTROMOTOR FAN
T1	TERMOSTATO DI LAVORO	THERMOSTAT DE TRAVAIL	WORKING THERMOSTAT	ARBEITEN THERMOSTAT
RC	RESISTENZA FORNO	RESISTANCE DE FOUR	OVEN HEATING ELEMENT	WIDERSTANDSOFEN
CO5	COMMUTATORE FORNO	COMMUTATEUR DE FOUR	OVEN SWITCH	SWITCH - BACKOFEN
TS	TERMOSTATO DI SICUREZZA	THERMOSTAT DE SECURITE	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT

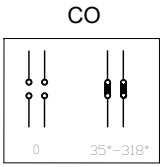
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM

FB912FGMG...



	ITALIANO	FRANCAIS	ENGLISH	DEUTSCH
M	MORSETTIERA	PENNEAU DE CONTROLE	TERMINAL BLOCK	KLEMMENLEISTE
CP	CAVO PONTE	CABLE PONT	BRIDGE CABLE	CABLE BRIDGE
CO	COMMUTATORE	COMMUTATEUR	SWITCH	HAUPTSCHALTER
R1-R2	RESISTENZA	RESISTANCE	HEATING ELEMENT	ROHRHEIZKOERPER
L	LAMPADA ARANCIONE	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMP	ORANGE LAMPE
TS	TERMOSTATO DI SICUREZZA	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEITSTHERMOSTAT

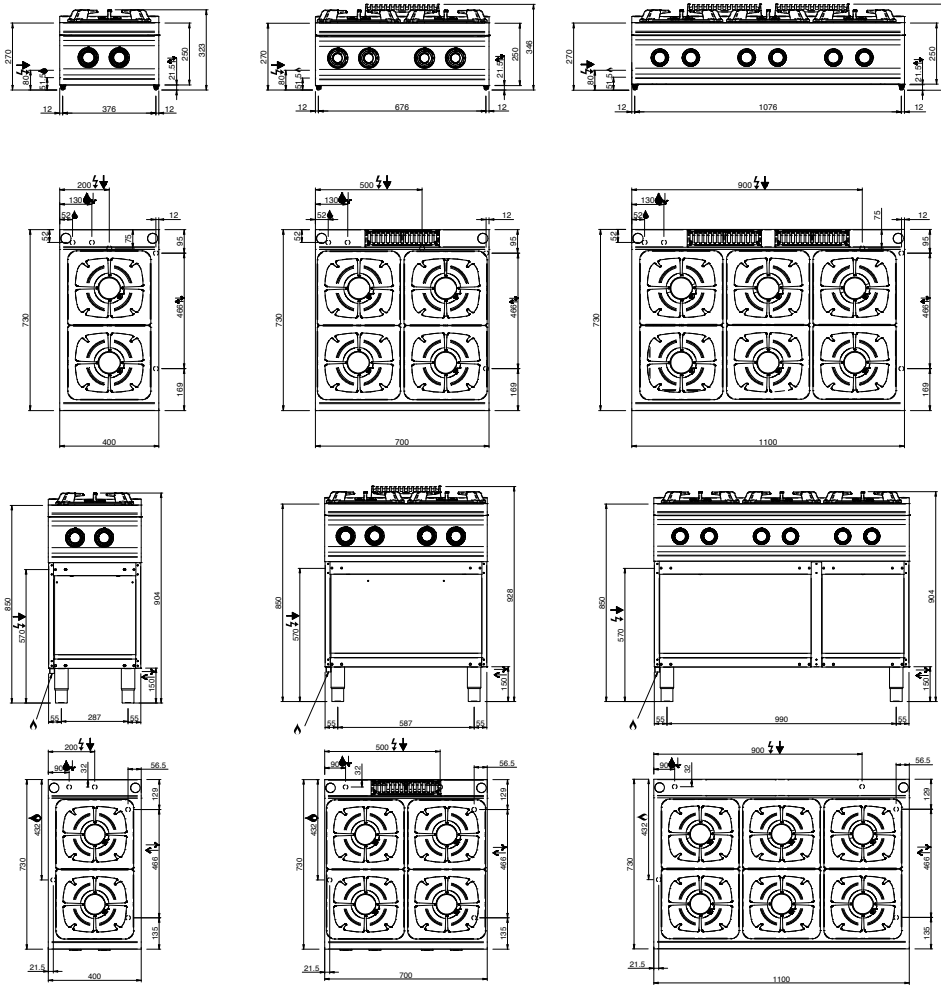


IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

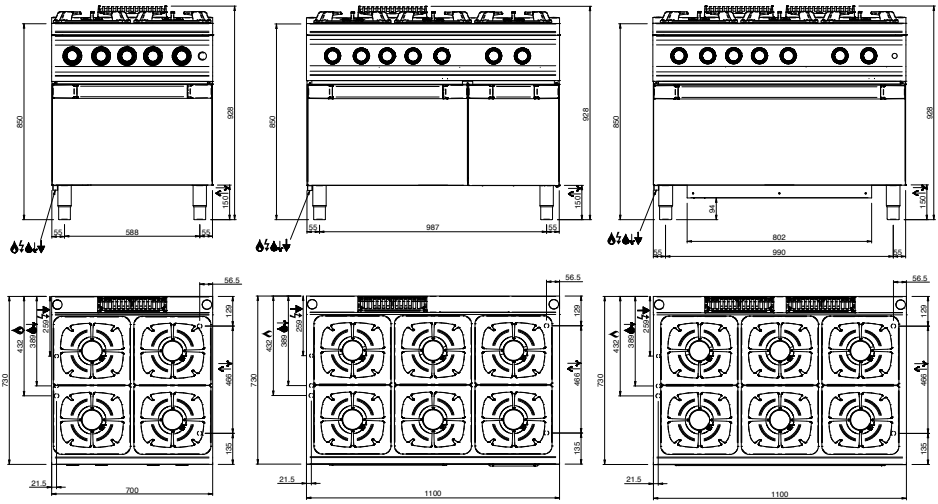
LEGENDA SIMBOLI / LEGEND

- 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)

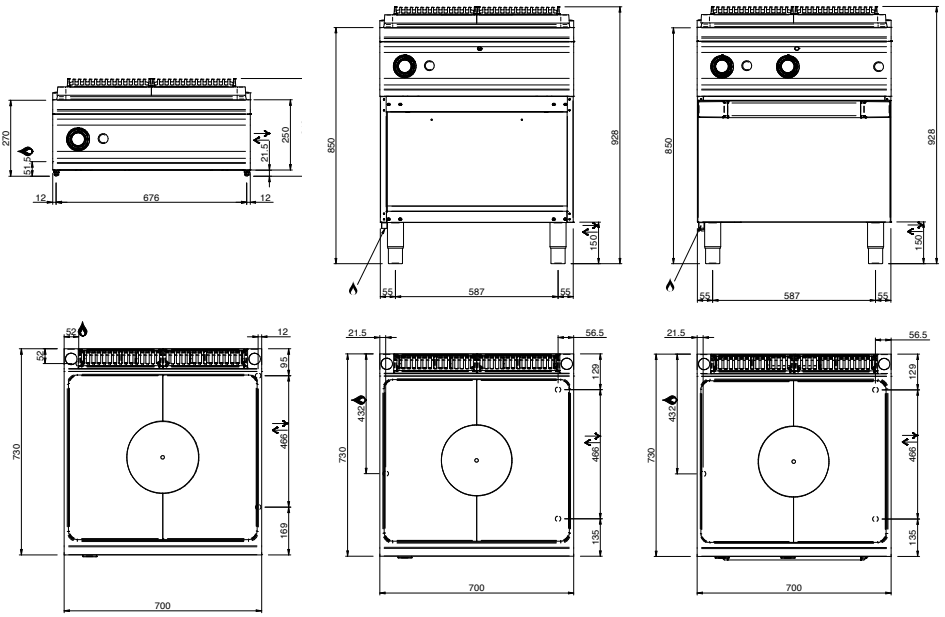
/ 700 FLEX BURNER ON TOP / ON CUPBOARD / ON OVEN



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.



/ 700 SOLID TOP ON TOP / ON CUPBOARD / ON OVEN

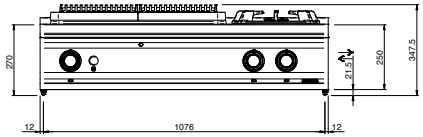


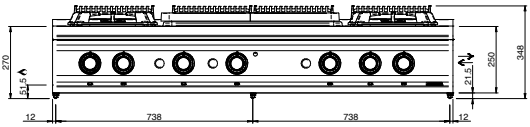
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

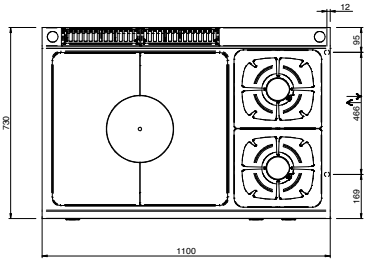
LEGENDA SIMBOLI / LEGEND

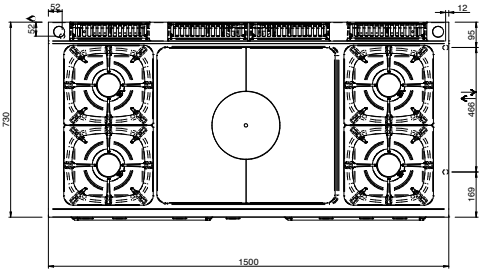
- INGRESSO GAS / GAS INLET (EN 10226-1) Ø M 1/2"
- INGRESSO ACQUA / WATER INLET Ø M 1/2"
- ATTACCO EQUIPOTENZIALE / EQUIPOTENTIAL
- ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY
- SCARICO ACQUA / OLII WATER / OILS DRAIN
- REGOLAZIONE PIEDINI / FEET ADJUSTMENT (h 0/+50) / TOP VERSION (h 0/+5)

/ 700 SOLID TOP

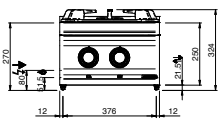


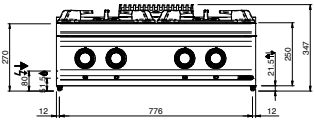


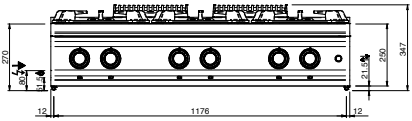


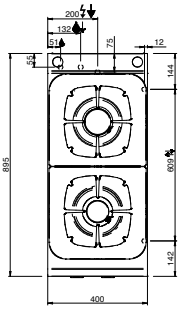


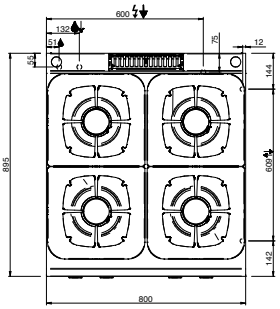
/ 900 FLEX BURNER ON TOP / ON CUPBOARD / ON OVEN

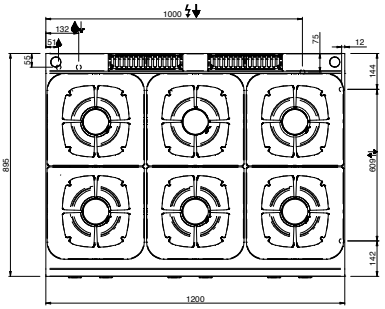




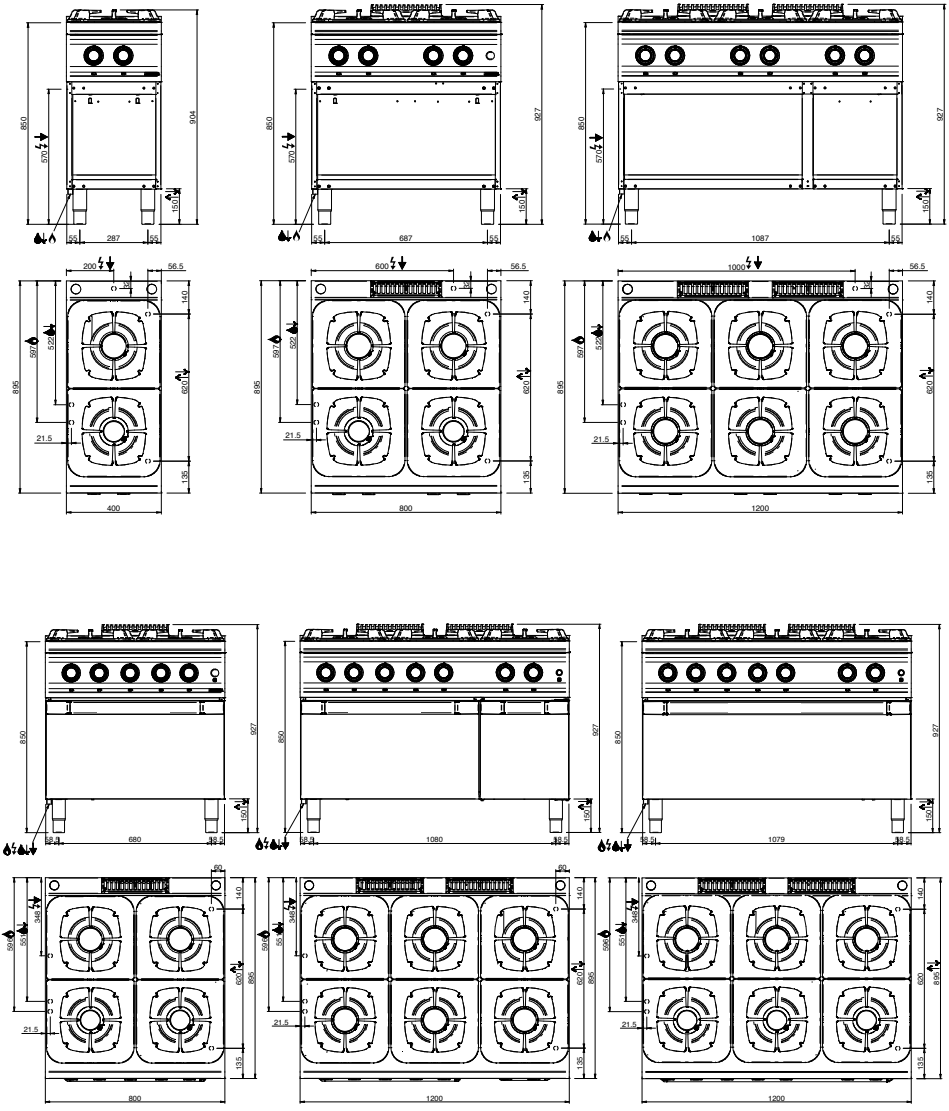








IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

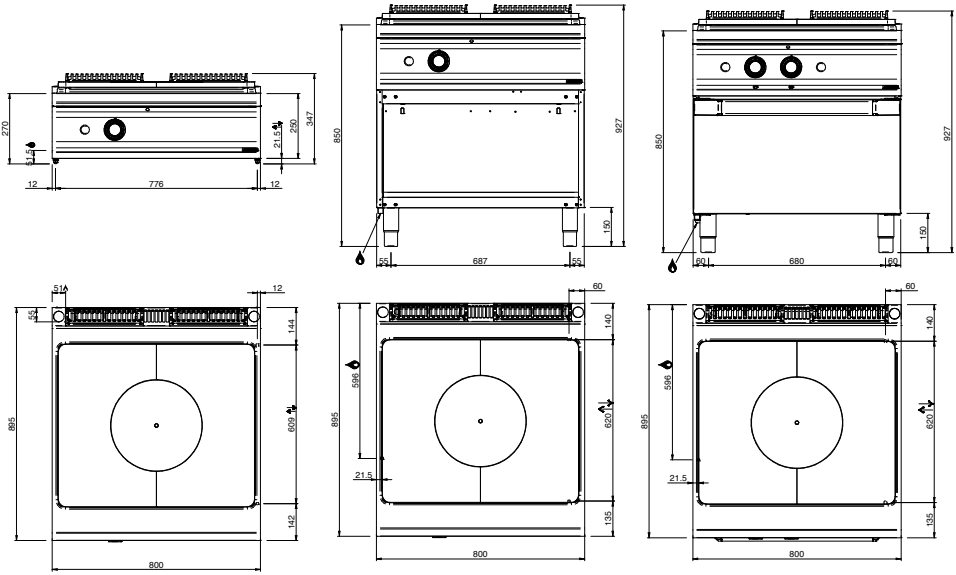


IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

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)

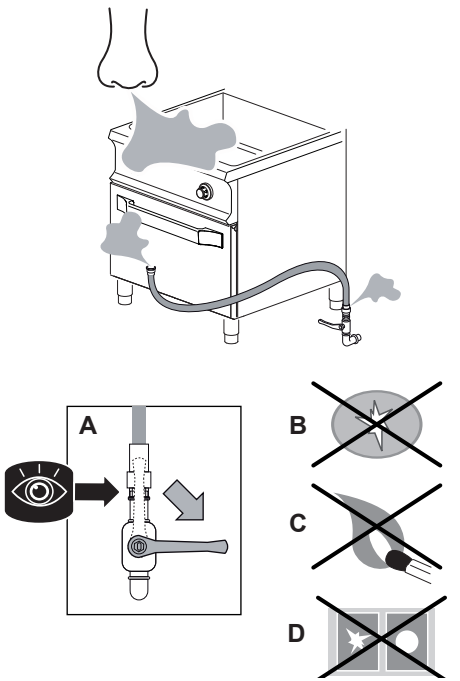
/ 900 SOLID TOP ON TOP / ON CUPBOARD / ON OVEN



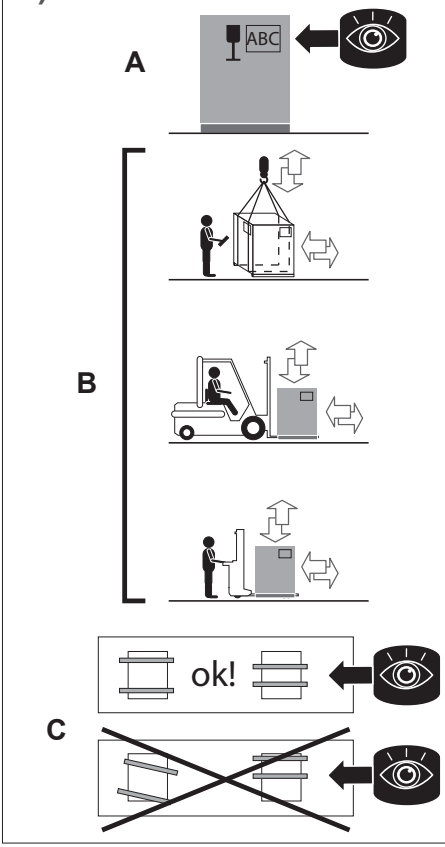
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

INSTALLAZIONE / INSTALLATION

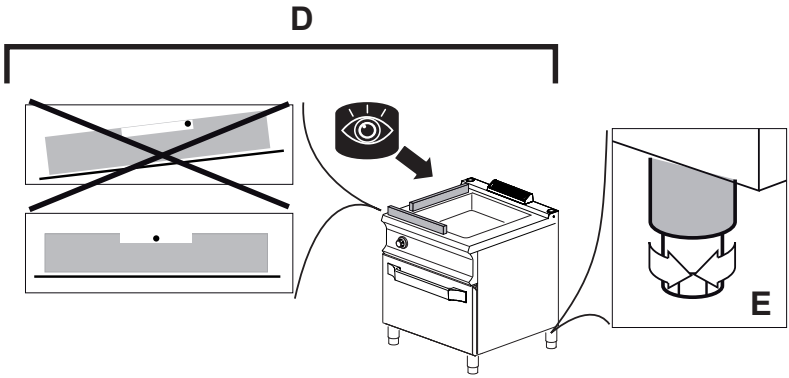
a)



b)

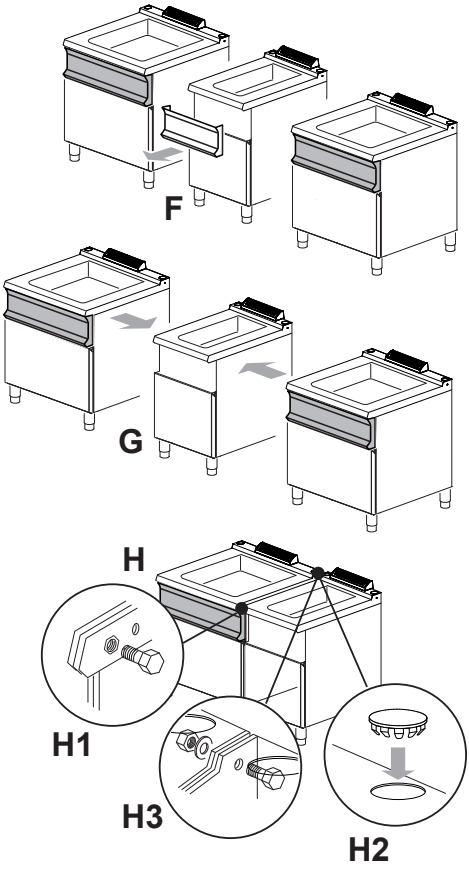


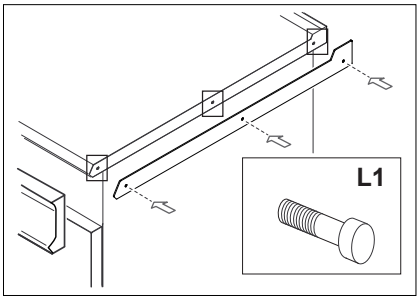
c)



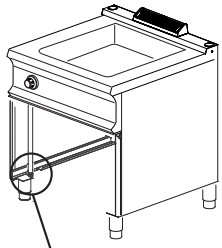
THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

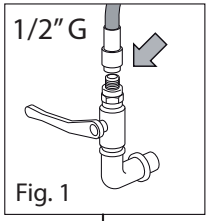
d)

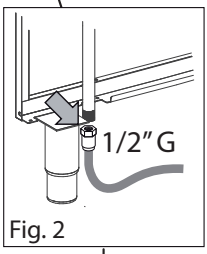


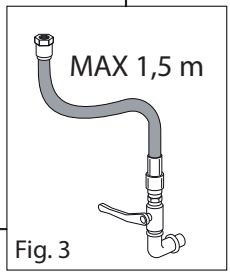


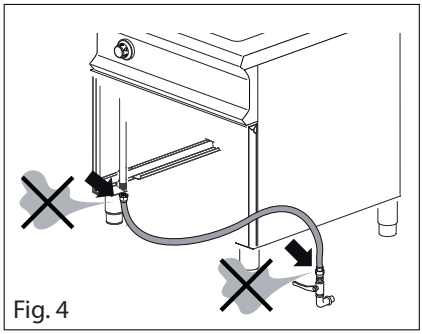
e)





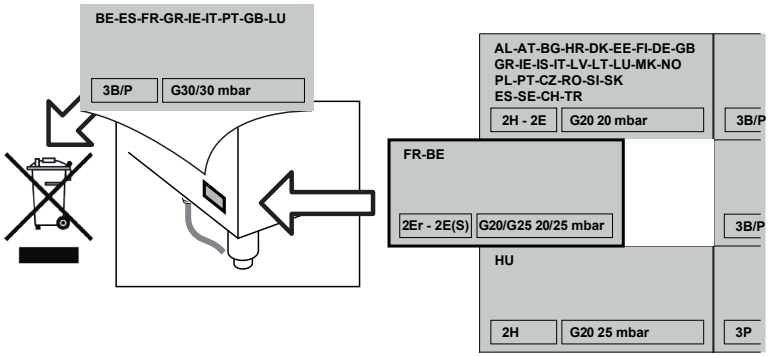




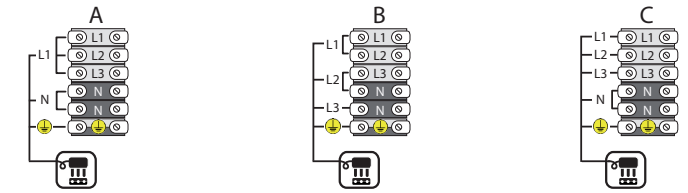


IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

f)



g)

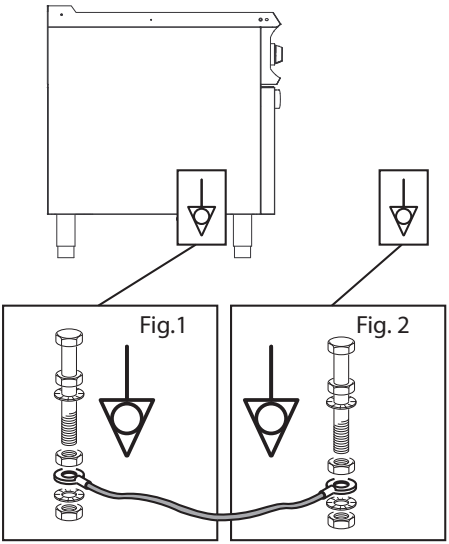


A: FASI 220/240 V ~ 1N 50-60 HZ

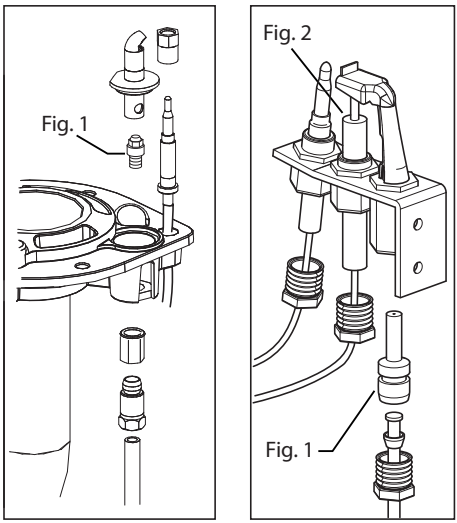
B: FASI 220/240 V ~ 3 50-60 HZ

C: FASI 380/415 V ~ 3N 50-60 HZ

h)

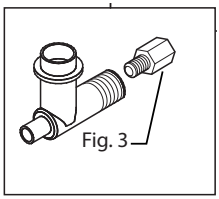


i)

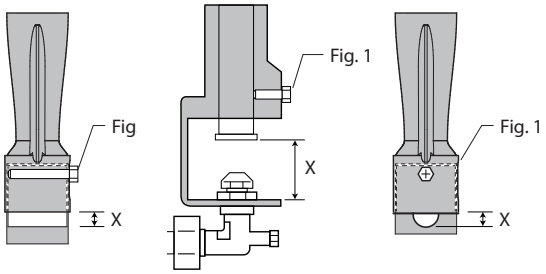


THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

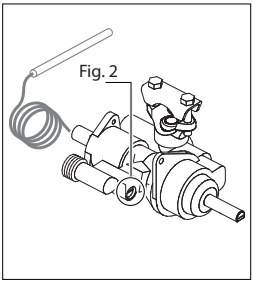
l)



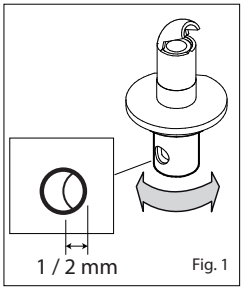
m)



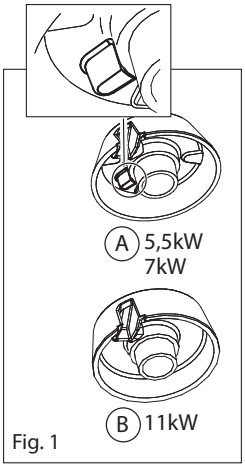
n)

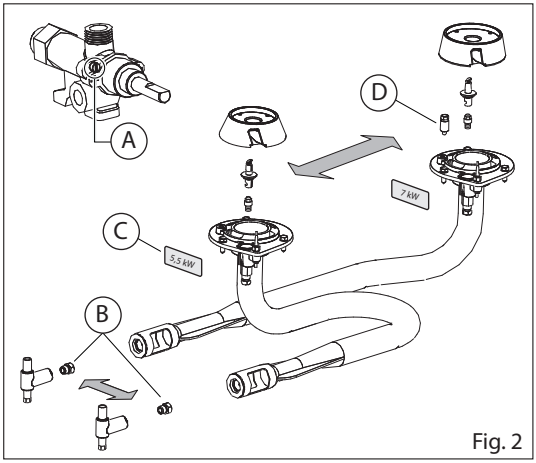


o)



p)

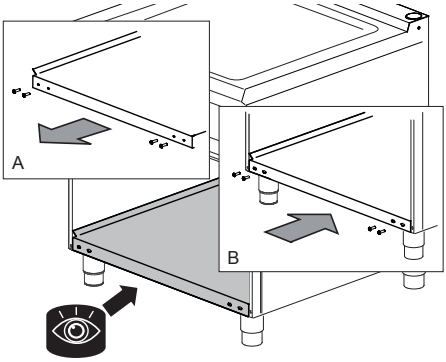




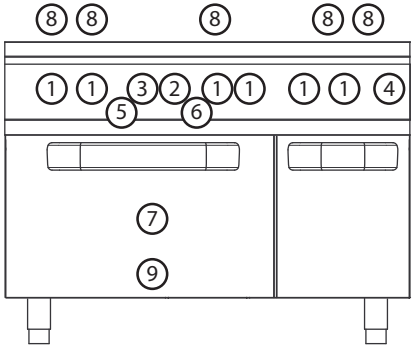
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

USO / USER

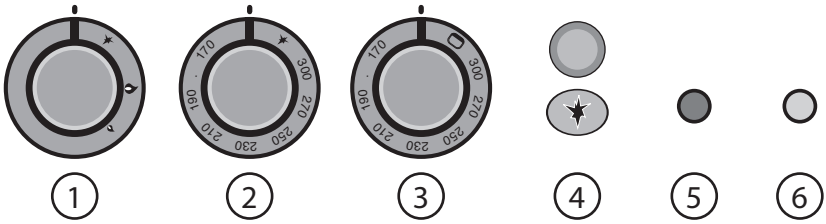
q)



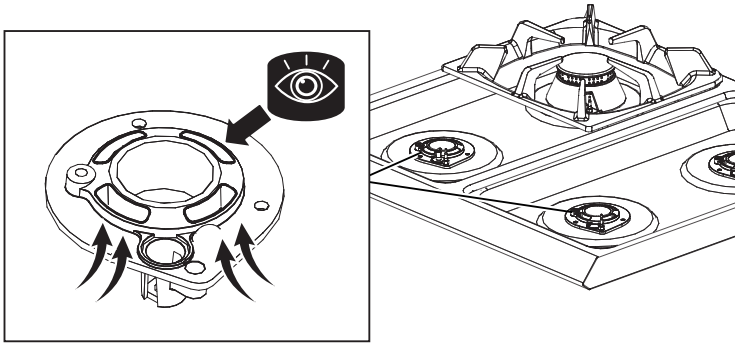
r)



s)



t)



THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÁ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

u)

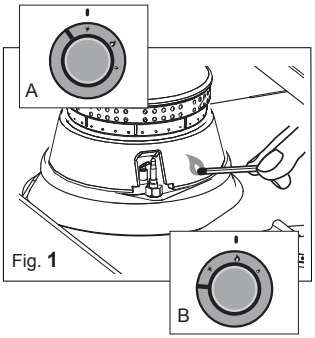


Fig. **1**

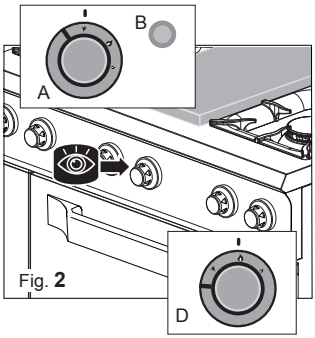


Fig. **2**

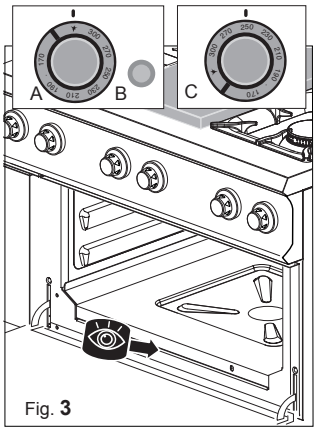


Fig. **3**

v)

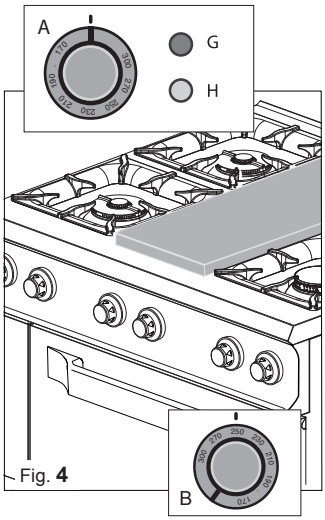


Fig. **4**

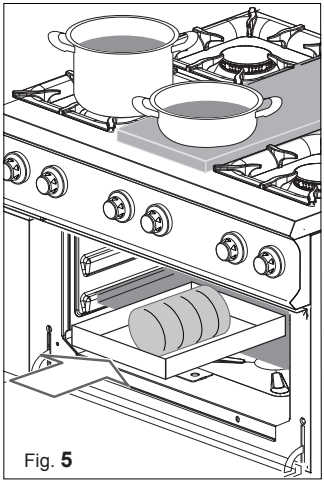


Fig. **5**

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.