

FRG74A / 74A2V

FRG77A

FRG94A / 94T

FRG98A / 98T

FRIGGITRICE
MANUALE DI INSTALLAZIONE E USO

IT

FRYER
INSTALLATIONS AND USE INSTRUCTIONS

EN

FRITEUSE
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FR

FREIDORA
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

ES

FRITTEUSE
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

FRITADEIRA
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

PT

FRITUURPAN
HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

NL

FRYTKOWNICA
PODRĘCZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

PL

ФРИТЮРНИЦА
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

FRITYRKOKER
HÅNDBOK FOR INSTALLASJON OG BRUK

NO



03/2022 - Ed 1 - Cod. n° 200769





DESCRIZIONE DEI PITTOGRAMMI

Segnalazioni di pericolo.

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

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

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

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

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

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

 Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi

si intervento.

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

 Obbligo di occhiali di protezione.

 Obbligo di guanti di protezione.

 Obbligo di casco di protezione.

 Obbligo di scarpe antinfortunistiche.

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

 Consigli e suggerimenti per effettuare una corretta procedura

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

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

 Simbolo della messa a terra.

 Simbolo per attacco al sistema Equipotenziale.

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



SOMMARIO

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1-2. INFORMAZIONI GENERALI
E DI SICUREZZA | 6. CAMBIO TIPOLOGIA GAS |
| 3. POSIZIONAMENTO
E MOVIMENTAZIONE | 7. SOSTITUZIONE COMPONENTI |
| 4. ALLACCIAMENTO ALLE FONTI
DI ENERGIA | 8. ISTRUZIONI PER L'USO |
| 5. OPERAZIONI PER LA MESSA
IN SERVIZIO | 9. MANUTENZIONE |
| | 10. SMALTIMENTO |
| | 11. DATI TECNICI / IMMAGINI |



INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

1.

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

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

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

SCOPO DEL DOCUMENTO / Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della

stessa è stata attentamente analizzata sia in fase di progettazione che nella stesura del presente documento. È quindi nostra speranza che tale documentazione possa agevolare nel mantenere l'efficienza caratteristica dell'apparecchiatura. Attenendosi scrupolosamente alle indicazioni riportate, il rischio di infortuni sul lavoro e/o danni economici è minimizzato.

COME LEGGERE

IL DOCUMENTO / Il documento è diviso in capitoli che radunano per argomenti tutte le informazioni necessarie per utilizzare l'apparecchiatura senza alcun rischio. All'interno di ogni capitolo esiste una suddivisione in paragrafi, ogni paragrafo può avere delle puntualizzazioni titolate con un sotto titolo ed una descrizione.

CONSERVAZIONE DEL DOCUMENTO / Il presente documento e il resto della dotazione contenuta nella busta, sono parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la

vita operativa dell'apparecchiatura.

DESTINATARI / Il presente documento è strutturato per :

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

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

PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE / Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:

- predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
- pavimentazione anti sdrucchiolo senza asperità;
- predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
- predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (rete elettrica, rete gas etc);
- predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
- illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
- eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimenta-

zione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;

- impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti nel luogo di installazione
- predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

CONTENUTO DELLA FORNITURA / A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura varia.

- Apparecchiatura
- Coperchio / Coperchi
- Cestello metallico / Cestelli metallici
- Griglia supporto cestello
- Tubi e/o cavi per l'allacciamento alle fonti di energia (solo nei casi previsti indicati nella commessa di lavoro).
- Kit cambio tipologia di gas fornito dal costruttore

DESTINAZIONE D'USO / Questo dispositivo è stato progettato per l'uso professionale. L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi "Uso Proprio" se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi "Uso Improprio" e quindi pericoloso.

Questi apparecchi sono destinati per attività commerciali (per es. cucine di ristoranti, mense etc) e in aziende commerciali (per es. panetterie etc) ma non per la produzione in serie continua di alimenti.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi.

Utilizzare solo accessori e ricambi originali forniti dall'azienda costruttrice per il mantenimento delle conformità normative.

CONDIZIONI CONSENTITE PER IL FUNZIONAMENTO / L'apparec-

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

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

COLLAUDO E GARANZIA /

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

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

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

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

LA GARANZIA DECADE NEI

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

- Danni provocati da una errata instal-

lazione.

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

AUTORIZZAZIONE /

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

DATI TECNICI e IMMAGINI /

La sezione si trova alla fine del presente manuale.



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



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



Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.



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

Rumore aereo ≤ 70 dB



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



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



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



In generale, allacciare in sequenza l'apparecchiatura alla rete idrica e di scarico, successivamente alla rete gas, verificare che non vi siano perdite quindi procedere con gli allacciamenti alla rete elettrica.



L'apparecchiatura non è stata progettata per operare in

atmosfera esplosiva pertanto in tali ambienti se ne vieta categoricamente l'installazione e l'uso.



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



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



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



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



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



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



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

a persone o a cose conseguenti.



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



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



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



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



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

MANSIONI E QUALIFICHE RICHIESTE PER GLI OPERATORI



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



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



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



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



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

ZONE DI LAVORO E ZONE PERICOLOSE / Per meglio definire il campo di intervento e relative zone di lavoro, viene definita la seguente classificazione:

- **Zone pericolosa:** qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona esposta costituisca un rischio per la sicurezza e la salute di detta persona.
- **Persona esposta:** qualsiasi persona che si trovi interamente o in parte in una zona pericolosa.



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

S'intendono inoltre zone peri-

colose / • Tutte le aree di lavoro interne all'apparecchiatura

- Tutte le aree protette da appositi sistemi di protezione e di sicurezza come barriere fotoelettriche, fotocellule, pannelli di protezione, porte interbloccate, carter di protezione.
- Tutte le zone interne a centraline di comando, armadi elettrici e scatole di derivazione.
- Tutte le zone attorno all'apparecchiatura in funzione quando non vengono rispettate le distanze minime di sicurezza.

ATTREZZATURA NECESSARIA PER L'INSTALLAZIONE /

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

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



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

INDICAZIONE SUI RISCHI RESIDUI / Pur avendo adottato regole di "buona tecni-

ca 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

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



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

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



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

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI



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

SICUREZZA PER LA MOVIMENTAZIONE



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



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



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



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



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



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



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



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

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



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

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

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

ELIMINAZIONE DELL'IMBALLO



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

1. Togliere in sequenza gli angolari di

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



Tolto l'imballo non si devono presentare manomissioni, ammacature 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. Terminare le operazioni posizionare negli appositi alloggiamenti delle varie apparecchiature le parti asportate.

MESSA IN BOLLA E FISSAGGIO - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO c)

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

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

Posizionare una livella sulla struttura (particolare D).

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



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

ASSEMBLAGGIO IN “BATTERIA” / VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. d)

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



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



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

Posizionare le apparecchiature in modo che i lati aderiscano perfettamente (part. G). Livellare l'apparecchiatura come precedentemente descritto (particolare E). Inserire le viti nei propri alloggiamenti e bloccare le due strutture con i dadi di bloccaggio (part. H1-H3). Ricollare 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). Terminare 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



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

ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE GAS - VD. SEZ. ILL - RIF. 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 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 alimen-

tazione, vedere la procedura descritta nelle Operazioni per la messa in servizio (vd. Cap. 5).

CAMBIO TIPOLOGIA DI GAS - VD. SEZ. ILL - RIF 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 manuale



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



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



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



AVVERTENZE GENERALI



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



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



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



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



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

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

1. Pulizia dai materiali di protezione

(oli, grassi, siliconi etc.) all'interno e all'esterno del vano cottura (vd. cap. 3 / Rimozione dei materiali di protezione)

2. Verifiche e controlli generali quali:

- Verifica apertura interruttori e saracinesche di rete (per es. acqua, elettricità, gas quando previsto);
- Verifica degli scarichi (quando previsto);
- Verifica e controllo dei sistemi di aspirazione fumi/vapori esterni (quando previsto);
- Verifica e controllo dei pannelli di protezione (tutte le pannellature devono essere montate correttamente)

CONTROLLO E REGOLAZIONE DEI GRUPPI ALIMENTAZIONE GAS



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



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

RILEVAMENTO PRESSIONE INGRESSO GAS



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



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



La ditta costruttrice non ricono-

sce 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 (per es. 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. Rimoz dei materiali di protezione)

MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA

1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.
2. Verificare il corretto funzionamento del sistema di aspirazione del locale.
3. Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.
4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (per es. Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni. Terminare 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 (Gas - Idrica - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura

MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO /

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

1. Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti;
2. Sciacquare le parti in modo accurato, non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore.

3. Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo;
4. Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vasellina ad uso alimentare su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie.

Nel caso di apparecchiature con porte e guarnizioni in gomma, lasciare leggermente aperta la porta in modo che

possa arieggiarsi e stendere del talco di protezione su tutte le superfici delle guarnizioni in gomma. Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.



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



CAMBIO TIPOLOGIA DI GAS

6.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DINAMICA A MONTE / Vd. cap. 5 / 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, 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. g)

1. Chiudere il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.
2. Smontare se del caso la candelella 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 bico - 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 candelella (Fig. 2).



Controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti

SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. h) 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. h)

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



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

1. Smontare il cruscotto e le manopole
2. Aprire la/e porta/e dell'apparecchiatura
3. Svuotare le vasche (vd Cap. 8 / Scarico olio) ed estrarre, se presente, il contenitore raccogli olio per facilitare le operazioni.

SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA

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

SOST. CANDELETTA /1. Staccare il cavo d'alta tensione della candeledda / 2. Svitare il dado / 3. Rimontare la candeledda nuova / 4. Collegare il cavo d'alta tensione

SOST. PIEZOELETTRICO

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

SOSTITUZIONE VALVOLA

1. Rimuovere il porta bulbo e il bulbo
2. Svitare la termocoppia e i collegamenti entrata / uscita gas
3. Rimuovere la manopola e le viti di fissaggio della valvola
4. Asportare la copertura di plastica
5. Montare la nuova valvola e le parti asportate
6. Ripristinare i collegamenti

SOSTITUZIONE BRUCIATORE

1. Svitare il fissaggio al supporto e il collegamento all'alimentazione
2. Sfilare il bruciatore
3. Smontare venturi e ugello dal bruciatore da sostituire
4. Montare venturi e ugello sul nuovo bruciatore
5. Posizionare il nuovo bruciatore correttamente
6. Avvitare e ripristinare i collegamenti

SOSTITUZIONE TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

SOSTITUZIONE RUBINETTO OLIO

1. Svitare il fissaggio dell'asta rubinetto e sfilarla
2. Svitare il rubinetto
3. Asportare, se presente, la maniglia in dotazione e mettere del frenafiletti sul nuovo rubinetto
4. Montare il nuovo rubinetto
5. Avvitare e ripristinare i collegamenti



Ogni volta che si interviene sui componenti controllare la tenuta del gas con gli appositi strumenti e ricollocare le parti asportate nell'ordine corretto



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

1. Coperchio
2. Cestello
3. Vano cottura
4. Fessura per il controllo della fiamma pilota
5. Gruppo di accensione (vedi Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).
6. Saracinesca di scarico olio dal vano di cottura
7. Contenitore per la raccolta olio combusto

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

① **PULSANTE PIEZOELETTRICO (GAS).** Esegue una sola funzione: Premuto produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.

② **MANOPOLA TERMOSTATO (GAS).** Esegue due funzioni:
1. Immette gas nel circuito d'accensione del bruciatore.
2. Regolazione della temperatura.

③ **TASTO D'IMMISSIONE GAS FIAMMA PILOTA (GAS):** Premuto immette gas nel circuito d'accensione per la fiamma pilota.
TASTO SPEGNIMENTO GENERALE: Premuto arresta l'afflusso di gas alla fiamma pilota.

AVVIAMENTO ALLA PRODUZIONE



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



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



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



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



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



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



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

CARICO OLIO/GRASSO NEL VANO COTTURA - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIFERIMENTO m)

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

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



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



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



La quantità massima di olio/grasso (lardo o simili) all'interno della vasca deve essere: - per es. FRG77A circa 13 kg / FRG98A circa 16,5 kg

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO - vd. sez. ILL - RIF n)



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



Durante l'uso non lasciare l'apparecchiatura incustodita



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

Per iniziare la procedura di cottura è necessario agire come segue:

1. Ruotare la manopola termostato su simbolo piezoelettrico (Fig. 3 C).
2. Premere a fondo per 20" il tasto d'immissione gas fiamma pilota (Fig. 3 A) e contemporaneamente premere più volte il tasto accensione piezoelettrica (Fig. 3 B) fino all'accensione della fiamma pilota. **La fiamma pilota è visibile tramite il foro posto sul cruscotto (Part. E)**



Se dopo 20" la fiamma pilota si spegne ripetere l'operazione. Nel caso non rimanga accesa la

fiamma pilota contattare il centro d'assistenza tecnica.

Completate le operazioni per l'accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola termostato nelle posizioni da 1 a 8 per impostare la temperatura d'esercizio desiderata (Fig. 3 C).

POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURA
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

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



La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del recipiente (Cestello Fig.4). Per es: **patatine fritte (6x6 mm) 1,5 kg FRG77A / 2,5 kg FRG98A**



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



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



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

I prodotti da trattare in cottura devono essere adagiati negli appositi contenitori e posizionati correttamente nel vano cottura.

Terminate le operazioni di riempimento cestello fuori dall'area dell'apparec-

chiatura, introdurre lentamente il cestello nel vano cottura posizionandolo nel proprio alloggiamento (Fig. 5).

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

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

MESSA FUORI SERVIZIO vd. sez. ILL RIF i)

Al termine del ciclo di lavoro premere il pulsante "D" (Fig.3) per spegnere l'apparecchiatura.

Gli indicatori luminosi (se presenti) devono rimanere spenti.



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

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

- Scarico oli combustibili.
- Manutenzione ordinaria.

SCARICO OLIO COMBUSTO vd. sez. ILLUSTRAZIONE RIF o)



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



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



Liberare il vano cottura dai con-

tenitori utilizzati nella lavorazione del prodotto.



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



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

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

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

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

Estrarre dalla propria sede il contenitore e vuotarlo seguendo le procedure di smaltimento vigenti nel paese di utilizzazione (Fig.10). Al termine delle operazioni, riposizionare il contenitore svuotato nell'apposita sede. Ripetere le operazioni descritte sopra fino al completo svuotamento del vano cottura.

Chiudere la porta dell'apparecchiatura. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).

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



OBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI



Prima di procedere vedere capitolo 2 e capitolo 5.



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



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



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



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



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



Il liquido detergente per la pulizia del piano cottura deve avere de-

terminate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloruri/ammoniaca, viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, degli smalti).



Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti utilizzati, indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).



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



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

PULIZIA GIORNALIERA



Asportare qualsiasi oggetto dal vano cottura.



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

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

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

Far defluire l'acqua dal vano cottura utilizzando la saracinesca di scarico (vedi procedura scarico olio combusto). Terminare con successo le operazioni descritte, chiudere la saracinesca di scarico

Asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Terminate le operazioni riposizionare negli appositi alloggiamenti le parti asportate.

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 / Pulizia parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Pulizia contenitori e filtri	Quotidiana / All'occorrenza
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia camino	Annuale
	Controllo termostato	Annuale
	Controllo / Sostituzione tubi alimentazione gas	All'occorrenza

TROUBLESHOOTING



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

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
L'apparecchiatura a gas non si accende.	- Rubinetto di rete chiuso - Presenza di aria nella tubazione	- Aprire il rubinetto di rete - Ripetere le operazioni di accensione
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	- Qualità dell'acqua - Detergente scadente - Risciacquo insufficiente	- Filtrare l'acqua (vedi addolcitore) - Utilizzare il detergente consigliato - Ripetere il risciacquo
Il pilota non si accende	• Controllare il circuito dell'accenditore piezo-elettrico • Il pilota è ostruito • Rubinetto del gas chiuso • Rubinetto del gas o termostato danneggiato	• Sostituire cavo, candele o piezo • Sostituire/Pulire ugello pilota • Aprire rubinetto gas • Sostituire rubinetto o termostato (vedi cap.7 Sostituzione componenti)
Il pilota si accende ma non rimane accesa la fiamma	• Termocoppia danneggiata • Intervenuto termostato di sicurezza • Valvola gas danneggiata	• Sostituire Termocoppia • Riarmare il termostato di sicurezza • Sostituire valvola gas
La friggitrice non cuoce correttamente	• Problemi pressioni gas • Posizionamento bulbo termostato valvola gas • Valvola gas	• Verificare pressione gas all'ugello • Mettere il bulbo nella posizione corretta • Verificare con un termometro esterno la temperatura dell'olio nella vasca, se non corretta sostituire la valvola
Si spegne la fiamma bruciatore durante il funzionamento	• Problemi di pressione gas • Aria primaria non adeguata • Ugelli sbagliati	• Verificare la pressione gas dinamica (tutte le macchine accese) • Regolare aria primaria • Sostituire ugelli



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



MESSA FUORI SERVIZIO E SMANTELLAMENTO DELL'APPARECCHIATURA



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

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



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



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

È necessario:

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



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

Ripristinata la zona operativa in modo descritto è necessario:

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

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



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

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



TABLE OF CONTENTS

1-2. GENERAL AND SAFETY
INFORMATION

3. POSITIONING AND HANDLING

4. POWER SUPPLY CONNECTIONS

5. OPERATIONS
FOR COMMISSIONING

6. GAS TYPE CHANGEOVER

7. REPLACING COMPONENTS

8. INSTRUCTIONS FOR USE

9. MAINTENANCE

10. WASTE DISPOSAL

11. TECHNICAL DATA / IMAGES

DESCRIPTION
OF PICTOGRAMS

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



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



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



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



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



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

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



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



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



Obligation to use safety goggles.



Obligation to use protective gloves.



Obligation to use a protective helmet.



Obligation to use safety shoes.



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



Advice and suggestions to ensure the correct usage procedure.



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

ling, servicing, repairing and scrapping the appliance.



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



Earthing symbol



Symbol for attachment to the Equipotential system



Obligation to respect the regulations for waste disposal.



GENERAL AND SAFETY INFORMATION

1.

FOREWORD / 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 com-

municate his acts.

PURPOSE OF THE DOCUMENT /

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

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

HOW TO READ THE DOCUMENT /

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

and descriptions.

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

ADDRESSEES / This document is drawn up as follows:

- **Homogeneous operator / Expert operator** authorised for handling, transporting, installing, servicing, repairing and scrapping the equipment.
- **Generic operator** / Person authorised and employed to operate the appliance with guards active, capable of performing routine tasks.

OPERATOR TRAINING

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

PRE-ARRANGEMENTS DEPENDING ON CUSTOMER /

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

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

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

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

CONTENTS OF THE SUPPLY /

The supply vary depending on the order. • Appliance • Lid/s

- Metallic rack/s • Rack support grid
- Pipes and/or wires for connections to energy sources (only when indicated in work order).
- Gas type change kit supplied by the manufacturer

INTENDED USE / This device is intended for professional use. The use of the appliance treated in this document must be considered "Proper Use" if used for cooking or regeneration of goods intended for alimentary use; any other use is to be considered "Improper use" and therefore dangerous.

These appliances are intended for commercial activities (e.g. restaurant kitchens, canteens etc) and in commercial companies (e.g. bakeries etc.) but not for the continuous food production. The appliance must be used according to the foreseen conditions stated in the contract within the prescribed capacity limits carried in the respective paragraphs.

Only use original accessories and spare parts supplied by the manufacturer to maintain regulatory compliance.

ALLOWED OPERATING

CONDITIONS / The appliance has been designed to operate only inside of rooms within the prescribed technical and capacity limits. The following indications must be observed in order to attain ideal operation and safe work conditions.

The appliance must be installed in a su-

itable place, namely, one which allows normal running, routine and extraordinary maintenance operations. The operating area for maintenance must be set up in such a way that the safety of the operator is not endangered. The room must also be provided with the features required for installation, such as:

- maximum relative humidity: 80%;
- minimum cooling water temperature $> +10^{\circ}\text{C}$;
- the floor must be anti-slip, and devices positioned perfectly level;
- the room must be equipped with a ventilation system and lighting as prescribed by standards in force in the country of the user;
- the room must be set up for draining greywater, and must have switches and gate valves which cut all types of supply upstream the appliance when needed;
- The walls/surfaces immediately close/contact to the appliance must be fireproof and/or isolated from possible source of heat

TEST INSPECTION AND WARRANTY / Testing:

the equipment has been tested by the manufacturer during the assembly stages at the site of the production plant. All certificates related to the testing performed will be delivered to the customer upon request.

Guarantee: the warranty is 12 months from the date of invoicing of the equipment, this period cannot be extended. It covers the faulty parts only. Carriage and installation charges are for the buyer's account. Electric components, accessories as well as other removable parts are not covered by the guarantee. Labor costs relating to the intervention of authorized by the manufacturer at the customer's premises, for removal of defects under warranty are charged to the dealer. Excluded are all tools and supplies, possibly supplied by the manufacturer together with the machines. Damage occurred in transit or

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

THE WARRANTY TERMINATES IN CASE OF /

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

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

AUTHORISATION /

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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

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

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

 Do not leave flammable objects or material near the appliance.

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

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

DUTIES AND QUALIFICATIONS REQUIRED OF OPERATORS

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

  The information contained in this document is for the use of the

qualified technical operator who is authorised for: handling, installation and maintenance of the appliance in question.

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

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

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

WORK AREAS AND HAZARDOUS ZONES /

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

- **Dangerous zone:** any zone within and/or in proximity to a machine in which the presence of an exposed person constitutes a risk in terms of the health and safety of such a person;
- **Exposed person:** any person that is found wholly or partly in a dangerous zone.

 Maintain a minimum distance from the appliance when operating in such a way as to avoid endangering the safety of the

operator in case of unexpected circumstances.

The following are also danger zones /

- All the work areas within the appliance
- All the areas protected by appropriate safety and protection systems such as safety photocell photoelectric curtains, protective panels, interlocked doors, protective casing.
- All the zones within the control units, electrical cabinets and junction boxes.
- All the zones around the appliance in operation when the minimum safety distances are not being respected.

EQUIPMENT REQUIRED FOR INSTALLATION /

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

- 3 and 8 mm screwdriver
- Adjustable pipe wrench
- Gas use tools (hoses, gaskets etc.)
- Electrician's scissors
- Water use tools (hoses, gaskets 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 SECT. IMAGES - REF. a).



If there is a smell of gas in the environment, it is mandatory to urgently implement the procedures described below.

- Immediately stop the gas supply (Close the network tap, detail A).
- Ventilate the room immediately.
- Do not operate any electrical device in the environment (Detail B-C-D).
- Do not operate any device which could produce sparks or flames (Detail B-C-D).
- Use a means of communication that is external to the environment where there is a smell of gas to warn the relevant entities (electricity operator and/or fire-fighters).



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 ap-



pliance during lifting and handling.

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



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

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING



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

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



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

REMOVAL OF PROTECTIVE

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



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



Do not use pressurized or direct water jets to clean the appliance.



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



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

CLEANING AT COMMISSIONING /

Apply the cleaning liquid using normal spray over the entire surface of the cooking chamber and manually thoroughly clean the entire surface using a non-abrasive sponge.

Afterwards rinse the cooking chamber with drinking water.

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

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

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

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

of equipment.

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

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

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



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

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

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



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

or insulating treatments.



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

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

Replace the protective caps between the devices (part H2).

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

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

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



POWER SUPPLY CONNECTIONS

4.



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



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



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 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 described, close the network gate valve (Fig. 3).

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

GAS TYPE CHANGE - see SECT. IMAGES - REF. 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 manual.**

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

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

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



GENERAL WARNINGS

 Operators have a duty to familiarise themselves adequately, using this manual before performing any intervention, adopting the specific safety requirements to make every kind of human-computer interaction safe.

 Any technical modification that affects the operation or safety of the machine must only be carried out by the technical personnel of the manufacturer or by technicians that are formally authorised by the manufacturer. Failure to do so exempts the manufacturer from any liability for any possible resulting modifications or damage.

 Even after appropriate familiarisation, upon the first use of the appliance, in any case simulate a number of test operations to save more rapidly the main functions of the appliance, e.g. start-up, shut-down, etc.

 The appliance is provided already tested by the manufacturer and fitted with the type of gas and electrical supply specified on the rating plate applies.

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

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

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

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

CONTROL AND REGULATION OF THE GROUPS GAS SUPPLY /

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

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

PRESSURE DETECTION GAS INLET

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

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

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

 Make sure there are no gas leaks

 After controlling the pressure and type of gas supply intervention may be required, such as: 1.

Replacement of the nozzle (in the case where the type of network gas is different from that for which the appliance is preset- see chapter 6).

DESCRIPTION OF STOP MODES

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

STOPPAGE DUE TO FAULTY OPERATIONS

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

RESTARTING: After the problem that triggered the safety thermostat is resolved, the 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 - Electr).
5. Make sure that the water drain (if present) is not clogged.

Proceed with the operations described in "Starting production".



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

DAILY DECOMMISSIONING / Upon completion of the operations described above:

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

PROLONGED DECOMMISSIONING

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

1. Use lukewarm water with a bit of soap to clean the parts;
2. Rinse the parts thoroughly, without using pressurised and/or direct water jets;
3. Dry the surfaces carefully using non-abrasive material;
4. Wipe a non-abrasive cloth lightly soaked with food-safe Vaseline oil over all of the stainless steel surfaces in order to create a protective film.

For appliances with doors and rubber gaskets, leave the door slightly ajar to let it air out and spread protective talcum powder on the rubber gasket surfaces.

Periodically air the appliances and rooms.



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



UPSTREAM DYNAMIC PRESSURE CONTROL / See gas inlet pressure detection.

INJECTOR PRESSURE CONTROL

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

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

REPLACEMENT OF PILOT BURNER INJECTOR - see SECT. IMAGES - REF. g)

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 leaks.



Make sure there are no gas leaks

REPLACEMENT OF BURNER INJECTOR - see SECT. IMAGES - REF. h)

1. Close the cut-off cock upstream the machine.
2. Unscrew the injector (Fig. 3)
3. Replace the injector with the one corresponding to the selected gas according to what reported in the reference Table.
4. Screw the new injector.



Make sure there are no gas leaks

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

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).



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



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

1. Disassemble the panel and knobs
2. Open the door/s of the equipment
3. Empty the tanks (see the chapter 8 / Oil drain) and if present, extract the oil container for easier operation.

REPLACING THERMOCOUPLE /

1. Remove the thermocouple from the valve and the pilot group.
2. Disconnect the safety thermostat connections.
3. Reassemble the new thermocouple and the connections.

REPLACING THE PLUG /

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

REPLACING PIEZOELECTRIC /

1. Disconnect the cable from the piezo-electric igniter
2. Loosen the igniter to be replaced
3. Reassemble the new piezoelectric igniter

REPLACING THE VALVE /

1. Remove the bulb holder and the bulb
2. Unscrew the thermocouple and the gas inlet / outlet connections
3. Remove the knob and the fixing screws of the valve
4. Remove the plastic cover

5. Assemble the new valve and the removed parts
6. Restore the connections

REPLACING THE BURNER /

1. Loosen the mount to the support and the supply connection
2. Remove the burner
3. Dismantle the Venturi and nozzle from the burner to be replaced
4. Mount the Venturi and nozzle on the new burner
5. Position the new burner correctly
6. Screw and restore the connections

REPLACING THE SAFETY THERMOSTAT /

1. Take the bulb out of the tank
2. Unscrew the support and remove the thermostat
3. Disconnect the electric cables
4. Screw the new thermostat onto the support and restore the connections
5. Insert the new bulb onto the support

REPLACING THE OIL VALVE /

1. Unscrew the fastening of the valve rod and take out the rod
2. Unscrew the valve
3. Remove, if present, the handle supplied and place threadlocks on the new valve
4. Install the new valve
5. Screw and restore the connections



Every time work is carried out on the parts, check the gas seal with the special tools and refit the removed parts in the correct order



LOCATION OF MAIN COMPONENTS - SEE SECT. IMAGES - REF. i).

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

1. Lid / 2. Rack / 3. Cooking compartment / 4. Opening for checking pilot light / 5. Switch-on unit (see Knobs, keys and indicator light modes and functions). / 6. Gate valve for emptying oil from cooking compartment / 7. Burnt oil collection container

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

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

- ① **PIEZOELECTRIC BUTTON (GAS).** It performs one function:

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

- ② **THERMOSTAT KNOB (GAS).** It performs two different functions:

1. Emits gas in the circuit to ignite the burner.

2. Temperature regulation.

- ③ **PILOT LIGHT GAS INLET KEY (GAS):** When pressed, it introduces gas in the ignition circuit for the pilot light. / **GENERAL SWITCH-OFF KEY:** When pressed, it stops the gas flow to the pilot light.

STARTING PRODUCTION /



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



Before proceeding see "Daily activation"



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



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



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



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



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

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

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

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



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



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



The maximum amount of oil / fat (lard or the like) inside the container must be: e.g. FR-G77A about 13 kg / FRG98A about 16,5 kg

SWITCHING ON/OFF - See SECT. IMAGES - REF n).

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



During use, do not leave the equipment unattended



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

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

1. Turn the thermostat knob to the piezo-electric symbol (Fig. 3C).
2. Press the pilot light gas inlet key (Fig. 3A) all the way for 20" and simultaneously press the piezoelectric button several times (Fig. 3B) until the pilot light is lit. **The pilot light can be seen through the hole on the panel (Part. E)**



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

After having lit the pilot light, turn the thermostat knob from 1 to 8 to set the desired working temperature (Fig. 3C).

POS. KNOB	TEMPERATURE
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

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

The amount of the product inside the container must not exceed 3/4 the capacity of the recipient (rack Fig.4).

For example: **french friers/chips (6x6 mm) 1.5 kg for model FRG77A / 2,5 kg FRG98A**



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



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



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

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

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

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

After the product has been unloaded, load it once again or else perform the operations described in "Deactivation".

DEACTIVATION - see SECT. IMAGES - REF i)

When the work cycle is over, press the button "D" (Fig.3) to switch the appliance off. If present, the light indicators must stay off.



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

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

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



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



Before operating, wait for the oil inside the cooking compartment to cool off.



Free the cooking compartment from containers used during cooking.



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



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

Open the door of the appliance and

make sure the collection container is underneath the drainage gate valve (Fig. 7).

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

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

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

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

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

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



MAINTENANCE

9.

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

clean 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 sub-

stances 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 stain-less steel surfaces. Do not use corrosive products, abrasive material or sharp tools.



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



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



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



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

DAILY CLEANING



Remove everything from the cooking compartment. Empty oil from the cooking compartment (see burnt oil drain procedure). Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface (cooking compartment, lid and all



exposed surfaces) and using a non-abrasive sponge, clean the entire appliance thoroughly by hand. When finished, rinse abundantly with tap water (do not use pressurised and/or direct water jets). Have water flow out of the cooking compartment using the drainage gate valve (see burnt oil drainage procedure). When these operations have been done successfully, close the drainage gate valve.

Carefully dry the cooking compartment with a non-abrasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

When these operations are over, reposition the removed parts in their specific housings.

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

Air out the appliances and rooms regularly

CLEANING FOR PROLONGED

DEACTIVATION / See chapter 5 / Daily decommissioning / Prolonged decommissioning.

Air out the appliances and rooms regularly

SUMMARISED TABLE: QUALIFICATION - OPERATION - FREQUENCY



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



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



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



The authorized maintenance technician intervenes when the generic operator was not able to pin-

point 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.



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

	OPERATION	FREQUENCY
	Cleaning appliance / Cleaning parts in contact with foodstuff	Daily
	Cleaning containers and filters	Daily / In case of need
	Cleaning at commissioning	Upon arrival after installation
	Cleaning flue	Yearly
	Checking thermostat	Yearly
	Check / Replace gas supply pipes	In case of need

TROUBLESHOOTING

EN



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

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The gas appliance does not turn on	- Mains tap closed - Air in the pipe	- Open the mains tap - Repeat the ignition operation
In the cooking compartment there are stains	- Water quality - Poor cleanser - Poor rinse	- Filter the water (see softener) - Use the recommended detergent - Repeat rinsing
The pilot light does not go on	• Check the circuit of the piezoelectric igniter • The pilot light is obstructed • Gas valve shut • Gas valve or thermostat damaged	• Replace cable, glow plug or piezo • Replace/Clean pilot light nozzle • Open gas valve • Replace valve or thermostat (see chap. 7 Replacement of components)
The pilot light goes on but the flame does not stay lit	• Thermocouple damaged • Triggered safety thermostat • Damaged gas valve	• Replace the Thermocouple • Reset the safety thermostat • Replace the gas valve
The fryer does not cook correctly	• Problems with the gas pressure • Gas valve thermostat bulb position • Gas valve	• Verify the gas pressure to the nozzle • Set the bulb in the correct position • Use an external thermometer to check the oil temperature in the tank - if not correct, replace the valve
The burner flame goes off during operation	• Problems with the gas pressure • Primary air not adequate • Incorrect nozzles	• Check the dynamic gas pressure (all machines on) • Adjust the primary air • Replace the nozzles



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



DEACTIVATION AND SCRAPPING OF APPLIANCE

 **Obligation of disposing of materials using the legislative procedure in force in the country where the appliance is scrapped**

In compliance with Directives (see n. 0.1 Section), relating to the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as waste disposal. The symbol of the barred waste bin carried on the appliance or its packaging indicates that the product at the end of its useful life it must be disposed of separately from other waste.

Differentiated waste collection of this appliance at the end of its life is organised and implemented by the manufacturer. The user who wishes to get rid of this appliance must contact the manufacturer and follow the instructions received to separately dispose of the appliance at the end of its life. An appropriate collection and dispatching of exhausted appliances to environmentally compatible recycling, treatment and disposal plants helps to prevent damaging effects on health and environment and also guarantees that the component parts of exhausted appliances are effectively recycled or reused. Holders of exhausted appliances who dispose of them illegally will be prosecuted. Specialised personnel is in charge of deactivation and scrapping of the appliance.

 **The decommissioning and dismantling of the appliance must be carried out by qualified personnel, either mechanical or electrical, that must wear appropriate personal protective equipment such as protective clothing appropriate to the operations to be performed, protective gloves, safety shoes, head gear and goggles.**

 **Before commencing dismantling of the appliance, ensure around the appliance a space that is large enough and arranged in such a way as to allow all movements without risk.**

The following are necessary:

- Disconnect the power supply.
- Disconnect the appliance from the mains.
- Remove the electrical cables exiting the appliance.
- Close the water inlet tap (mains valve) from the mains supply.
- Disconnect and remove the pipes from the appliance water system.
- Disconnect and remove the grey water discharge pipe.

 **After this operation, a wet area around the appliance may form and therefore, before continuing with operations, dry these wet areas.**

After restoring the operational area as described:

- Remove the protective panels.
- Disassemble the appliance in its main parts.
- Separate the parts of the appliance according to their nature (e.g. metals, electrical parts etc.) and deliver them to recycling centres.

WASTE DISPOSAL

 During operation and maintenance, do not disperse pollutants (oils, grease, etc.) into the environment and perform differentiated waste disposal depending on the composition of the different materials and in compliance with relevant laws in force.

Illegal waste disposal will be prosecuted by laws in force in the territory where the violation has been ascertained.



TABLE DES MATIÈRES

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1-2. INFORMATIONS GÉNÉRALES
ET SUR LA SÉCURITÉ | 7. REMPLACEMENT DES
COMPOSANTS |
| 3. MISE EN PLACE ET
MANUTENTION | 8. INSTRUCTIONS POUR
L'UTILISATION |
| 4. RACCORDEMENTS AUX
SOURCES D'ÉNERGIE | 9. MAINTENANCE |
| 5. OPÉRATIONS POUR LA MISE
EN SERVICE | 10. ÉLIMINATION |
| 6. CHANGEMENT TYPOLOGIE
DE GAS | 11. DONNÉES TECHNIQUES /
IMAGES |

DESCRIPTION DES PICTOGRAMMES

Signalisation des dangers.

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

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

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

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

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

 **Signalisation des obligations.** Interdiction de confier

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



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



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



Obligation de porter des lunettes de protection.



Obligation de porter des gants de protection.



Obligation de porter un casque de protection.



Obligation de porter des chaussures de sécurité.



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



Conseils et suggestions pour effectuer une procédure



Opérateur « Homogène » (Technicien qualifié) Opéra-

teur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.



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



Symbole de la mise à la terre.



Symbole pour attaque au système Équipotentiel.



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



INFORMATIONS GENERALES ET SUR LA SECURITE

1.

PRÉFACE / Instructions originales. Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet.

Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité (Obligation-Interdiction-Danger) sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité. Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés dans autorisation écrite du fabricant.

L'utilisation de : Figures/Images/Des-sins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

OBJECTIF DU DOCUMENT /

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

vail et/ou de dommages économiques est minimisé.

COMMENT LIRE LE DOCUMENT /

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

CONSERVATION DU DOCUMENT /

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

DESTINATAIRES / Ce document est structuré par :

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

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

PROGRAMME DE FORMATION DES OPERATEURS /

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

PRÉDISPOSITIONS À CHARGE DU CLIENT /

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

- les prédispositions des locaux (y compris

les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;

- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;

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

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

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

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

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

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

CONTENU DE LA FOURNITURE

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

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

DESTINATION D'USAGE /

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer « Usage Propre » si destiné au traitement pour la cuis-

FR

son ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer « Usage Impropre » et donc dangereux. Ces appareils sont destinés à des activités commerciales (par ex. cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux, etc.) et dans des entreprises commerciales (par ex. boulangeries, boucheries, etc.) mais pas à la production en série continue de denrées alimentaires. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants.

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

CONDITIONS AUTORISÉES POUR LE FONCTIONNEMENT /

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

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

gueur dans le pays de l'utilisateur ;

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

CONTRÔLE ET GARANTIE /

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

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

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

LA GARANTIE DÉCHOIT EN CAS DE /

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

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

- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance.
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

FR

AUTORISATION /

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

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



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



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



Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.



Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection indivi-

duelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. **Bruit aérien ≤ 70 dB**



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



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



Sur les lignes d'alimentation (Gaz-Électrique) en amont de l'appareil, des dispositifs de blocage doivent être installés qui servent à exclure l'alimentation, toutes les fois qu'on doit opérer dans des conditions de sécurité.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

FONCTIONS ET QUALIFICATIONS REQUISES POUR LES OPÉRA



Interdiction, à l'opérateur homogène/hétérogène, d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement pris 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 fixation des raccordements électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).

ZONES DE TRAVAIL ET ZONES DANGEREUSES /

Pour mieux définir le domaine d'intervention et les zones de travail afférentes, la classification suivante est établie :

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

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



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

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

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

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

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

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE À L'INSTALLATION /

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

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



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

INDICATION SUR LES RISQUES RÉSIDUELS /

Ayant

FR

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

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 - REF. a).



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

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



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

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS - RECOMMANDATIONS



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



SÉCURITÉ POUR LA MANUTENTION

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



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



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



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



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



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



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



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

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



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

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

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

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE



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

dans le pays d'installation de l'appareil.

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



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

RETRAIT DES MATÉRIAUX DE PROTECTION /

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



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



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



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



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

NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE /

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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



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

Insérer les vis dans leurs logements et bloquer les deux structures avec les écrous de blocage (dét. H1-H3).

Placer à nouveau les bouchons de protection entre les appareils (dét. H2).

Répéter, si c'est le cas, la séquence des opérations de nivellement et de fixation pour les appareils restants.

INSERTION DU TERMINAL

(EN OPTION) V. SECT. ILL - RÉF. d)

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

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



RACCORDEMENT AUX SOURCES D'ENERGIE



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



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



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

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION 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 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).



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



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



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



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



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



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

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

d'opérations telles que :

1. Nettoyage des différents matériaux de protections (huiles, graisses, silicones etc.) à l'intérieur et à l'extérieur de l'espace de cuisson (v. chap. 3 / Retrait des matériaux de protection)

2. Vérifications et contrôles généraux tels que :

- Vérification de l'ouverture des interrupteurs et des vannes de réseau (par ex. eau, électricité, gaz, si prévu) ;

- Vérification des tuyaux d'évacuation (si prévu) ;

- Vérification et contrôle des systèmes d'aspiration fumées/vapeurs extérieures (si prévu) ;

- Vérification et contrôle des carters de protection (tous les panneaux doivent être montés correctement)

CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES GROUPES D'ALIMENTATION EN GAZ



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



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

DÉTECTION DE LA PRESSION D'ENTRÉE DU GAZ



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



Si la pression mesurée est supérieure de 20 % par rapport à

la pression nominale (ex. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), arrêter l'installation et contacter le service de distribution gaz



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



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



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

DESCRIPTION DES MODES D'ARRÊT



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

ARRÊT POUR ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

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

MISE EN SERVICE LORS DU PREMIER DÉMARRAGE



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

MISE EN SERVICE QUOTIDIENNE

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

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



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

MISE HORS SERVICE QUOTIDIENNE /

Une fois les opérations décrites ci-dessus terminées, il est nécessaire :

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Electrique etc.).
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 des 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

remment 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.

FR



CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ

6.

CONTRÔLE DE LA PRESSION DYNAMIQUE EN AMONT / Voir chap. 5 /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, il faut arrêter l'installation et contacter le service d'assistance autorisé



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

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR BRÛLEUR PILOTE - VOIR SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. g)

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 bîcône - Fig. 2).

4. Remplacer l'injecteur pilote (Fig. 1) par celui qui correspond au gaz choisi selon 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 a pas de fuites de gaz.



Contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments appropriés

REPLACEMENT INJECTEUR BRÛLEUR - VOIR. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. h)

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 cor-

respond au gaz choisi selon 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 BRÛLEUR PRINCIPAL - VOIR SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. h)

TIONS - RÉF. h)

Pour le réglage de l'air primaire :

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



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



REPLACEMENT DES COMPOSANTS

7.



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

1. Démonter le panneau frontal et les poignées
2. Ouvrir la ou les portes de l'appareil
3. Vider les bacs (voir Chap. 8 / Vidange de l'huile) et, le cas échéant, retirer le récipient de récupération de l'huile pour faciliter les opérations.

REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

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

REPLACEMENT BOUGIE/1.

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

REPL. DU PIÉZOÉLECTRIQUE

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

REPLACEMENT DE LA SOUPAPE

1. Retirer le porte-bulbe, puis le bulbe
2. Dévisser le thermocouple et les raccordements d'entrée/sortie de gaz
3. Retirer la poignée et les vis de fixation de la valve
4. Retirer le couvercle en plastique
5. Monter la nouvelle valve et les pièces retirées
6. Rétablir les branchements

REPLACEMENT DU BRÛLEUR

1. Dévisser la fixation sur le support et le branchement à l'alimentation
2. Retirer le brûleur
3. Démonter le venturi et la buse du brûleur à remplacer
4. Monter le venturi et la buse sur le nouveau brûleur
5. Placer correctement le nouveau brûleur
6. Visser et rétablir les branchements

REPLACEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

1. Retirer le bulbe du bac
2. Dévisser le support et retirer le thermostat
3. Débrancher les câbles électriques

4. Visser le nouveau thermostat sur le support et rétablir les raccordements
5. Insérer le nouveau bulbe dans le support

REEMPLACEMENT DU ROBINET D'HUILE

1. Dévisser la fixation de la tige du robinet et la déposer
2. Dévisser le robinet
3. Retirer, le cas échéant, la poignée

- fournie et placer le frein-filets sur le nouveau robinet
4. Monter le nouveau robinet
5. Visser et rétablir les branchements

FR



Toutes les fois que l'on intervient sur les composants, il faut contrôler l'étanchéité du gaz avec les instruments spécifiques et replacer les pièces déposées dans le bon ordre



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

8.

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

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

1. Couvercle
2. Panier
3. Espace cuisson
4. Fente pour le contrôle de la flamme pilote
5. Groupe d'allumage (voir Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux).
6. Robinet-vanne de vidange d'huile de l'espace de cuisson
7. Récipient pour la récupération de huile de cuisson

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

- ① **BOUTON PIÉZOÉLECTRIQUE (GAZ).** Exécute une seule fonction : Enfoncé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.

- ② **POIGNÉE DU THERMOSTAT (GAZ).** Elle exécute deux fonctions :

1. Elle injecte du gaz dans le circuit d'allumage du brûleur.
2. Réglage de la température.

- ③ **TOUCHE ACTIVATION DE LA FLAMME PILOTE (GAZ) :** Lorsqu'il est enfoncé, il injecte du gaz dans le circuit d'allumage de la flamme pilote.

TOUCHE GÉNÉRALE D'ARRÊT : Enfoncé il arrête le flux de gaz vers la flamme pilote.

DÉMARRAGE DE LA PRODUCTION



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



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



Ne démarrer l'appareil qu'après avoir rempli à niveau avec de

l'huile/de la graisse l'espace cuisson. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.



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



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



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



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

REPLISSAGE D'HUILE/GRAISSE DANS L'ESPACE CUISSON - voir sect. ILLUSTRATIONS - RÉFÉRENCE m)

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

Verser le produit utilisé pour le travail (huile et/ou graisse) dans l'espace cuisson en respectant le niveau minimum maximum indiqué dans l'espace cuisson (Fig. 2).



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



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



La quantité maximale d'huile/graisse (saindoux ou similaire) dans le récipient doit être : - par ex. FRG77A environ 13 kg / FRG98A environ 16,5 kg

ALLUMAGE/ARRÊT - voir sect. ILL - RÉF. n)



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



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



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

Pour commencer la procédure de cuisson, il faut procéder comme suit :

1. Tourner le bouton du thermostat sur le symbole piézoélectrique (Fig. 3 C).
2. Enfoncer pendant 20" la touche d'entrée de gaz de flamme pilote (Fig. 3 A) et en même temps appuyer plusieurs fois sur le bouton d'allumage piézoélectrique (Fig. 3 B) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote. **La flamme pilote est visible avec le trou interne situé sur le plan du four (Part. E)**



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

Après les opérations d'allumage de la flamme pilote, tourner le bouton du thermostat sur les positions de 1

à 8 permettant de régler la température de fonctionnement souhaitée (Fig. 3 C).

POSITION POIGNÉE	TEMPÉRATURE
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

CHARGEMENT-DÉCHARGEMENT DU PRODUIT /

Voir sect. ILL - RÉF. n)



La quantité de produit à l'intérieur du récipient ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité de celui-ci (Panier fig.4). Par exemple : **frites (6x6 mm) 1,5 kg pour le modèle FRG77A / 2,5 kg FRG98A**



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



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



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

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

Après avoir terminé les opérations de remplissage du panier, en dehors de la zone de l'appareil, introduire lentement le panier dans l'espace

cuisson en le plaçant dans son logement (Fig. 5).

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

Dès que les opérations de déchargement du produit sont terminées, procéder à un nouveau chargement ou effectuer les opérations décrites au chapitre « Mise hors service ».

MISE HORS SERVICE voir sect.

ILL. - RÉF. i)

À la fin du cycle de travail, appuyer sur le bouton « D » (Fig.3) pour éteindre l'appareil.

Les voyants lumineux (si présents) doivent rester éteints.



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

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

- Vidange des huiles de cuisson.
- Maintenance ordinaire.

VIDANGE DE L'HUILE DE CUISSON voir sect. ILLUSTRATION RÉF o)



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



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



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



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



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

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

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

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

Ne pas remplir le récipient à plus des 3/4 de la capacité pour une manipulation en toute sécurité. Fermer le robinet-vanne (Fig. 9).

Retirez le récipient de son logement et le vider en suivant les procédures d'élimination en vigueur dans le pays d'utilisation (Fig.10). À la fin des opérations, replacer le récipient vidé dans son logement.

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

Fermer la porte de l'appareil

Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydraulique - Électrique).

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



MAINTENANCE

9.

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 environ-

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



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



L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances contenant des chlorures peuvent générer à long terme des phéno-

mènes de corrosion à l'intérieur de l'espace cuisson. S'il se trouve en contact avec ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent spécifique, rincé abondamment et séché avec soin.



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



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



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



En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il 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 provoquer de brûlures à l'opérateur

NETTOYAGE QUOTIDIEN



Enlever tout objet de l'espace cuisson.

Vider l'huile de l'espace cuisson (voir la procédure



de vidange de l'huile de cuisson).

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

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

Dès que les opérations décrites sont terminées avec succès, fermer le robinet-vanne de vidange

Sécher avec soin l'espace cuisson avec un chiffon non abrasif. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

Une fois les opérations terminées, placer les pièces retirées dans les logements prévus à cet effet.

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.

TABEAU RÉCAPITULATIF / - INTERVENTION - FRÉQUENCE



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



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

rétablit le fonctionnement correct de l'appareil.



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



L'agent de maintenance autorisé intervient si l'opérateur gé-

rique n'a pas réussi à identifier la cause du problème ou lorsque le rétablissement du bon fonctionnement de l'appareil comporte l'exécution d'opérations pour lesquelles l'opérateur générique n'est pas habilité.



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

OPÉRATIONS À EFFECTUER		FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS
	Nettoyage de l'appareil / Nettoyage des pièces en contact avec des aliments	Tous les jours
	Nettoyage des récipients et des filtres	Tous les jours / Lorsque nécessaire
	Nettoyage à la première mise en marche	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage cheminée	Tous les ans
	Contrôle thermostat	Tous les ans
	Contrôle / Remplacement tuyaux alimentation gaz	Lorsque nécessaire

TROUBLESHOOTING



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

FR

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
L'appareil à gaz ne s'allume pas.	- Robinet du réseau fermé - Présence d'air dans la tuyauterie	- Ouvrir le robinet du réseau - Répéter les opérations d'allumage
Il y a des tâches dans l'espace cuisson	- Qualité de l'eau - Détergent de mauvaise qualité - Rinçage insuffisant	- Filtrer l'eau (voir adoucisseur) - Utiliser le détergent conseillé - Répéter le rinçage
Le pilote ne s'allume pas	• Contrôler le circuit de l'allumeur piézoélectrique • Le pilote est obstrué • Robinet du gaz fermé • Robinet du gaz ou thermostat endommagé	• Remplacer le câble, bougie ou piézoélectrique • Remplacer/Nettoyer la buse pilote • Ouvrir le robinet du gaz • Remplacer le robinet ou le thermostat (voir chap. 7 Remplacement des composants)
Le pilote s'allume mais la flamme ne reste pas allumée	• Thermocouple endommagé • Intervention du thermostat de sécurité • Vanne du gaz endommagée	• Remplacer le thermocouple • Réinitialiser le thermostat de sécurité • Remplacer la vanne du gaz
La friteuse ne cuit pas correctement	• Problèmes de pression de gaz • Positionnement du bulbe du thermostat de la vanne de gaz • Vanne de gaz	• Vérifiez la pression du gaz au niveau de la buse • Mettre le bulbe dans la bonne position • Vérifier avec un thermomètre externe la température de l'huile dans le bac, si elle est inexacte remplacer la vanne
La flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement	• Problèmes de pression du gaz • Air primaire inadéquate • Buses erronées	• Vérifier la pression dynamique du gaz (toutes les machines en marche) • Régler l'air primaire • Remplacer les buses



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



MISE HORS SERVICE ET DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL



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

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



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



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

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

Il est nécessaire de :

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



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

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

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

ÉLIMINATION DES DÉCHETS



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

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



CONTENIDO

- 1-2. INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD
3. COLOCACIÓN Y TRASLADO
4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA
5. OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO
6. CAMBIO TIPOLOGÍA DE GAS

7. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES
8. INSTRUCCIONES DE USO
9. MANTENIMIENTO ORDINARIO
10. ELIMINACIÓN
11. DATOS TÉCNICOS/IMÁGENES

DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

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

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

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

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

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

nes graves o la muerte.

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

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



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



Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



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



Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto



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



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



Símbolo de puesta a tierra.



Símbolo para la conexión al sistema equipotencial.



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



INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE LA SEGURIDAD

1.

PREFACIO/Instrucciones originales. Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión.

Los operadores deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. En el capítulo específico del asunto tratado, se recogen indicaciones especiales de seguridad (obligación-prohibición-peligro). El presente documento no puede cederse a terceros sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede utilizarse

en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.

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

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

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

CÓMO LEER EL DOCUMENTO/

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

CONSERVACIÓN DEL DOCUMENTO/

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

DESTINATARIOS/ El presente documento se ha redactado para:

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

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE OPERADORES/

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

PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/

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

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

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

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

DESTINO DE USO/ Este dispositivo se ha diseñado para uso profesional.

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

CONDICIONES PERMITIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO/El

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

- humedad relativa máxima: 80 %;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- el suelo debe ser antideslizante y el aparato debe estar colocado en posición totalmente plana;
- el local debe estar equipado con una

instalación de ventilación e iluminación, tal y como prescriben las normativas vigentes en el país del usuario;

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

PRUEBA Y GARANTÍA

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

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

bilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

LA GARANTÍA DECAE EN CASO

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

las piezas debido al uso inapropiado.

- Daños causados por el uso de piezas de repuesto no originales.
- Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
- Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

ES

AUTORIZACIÓN

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

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



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



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



Lea las instrucciones antes de realizar cualquier operación.



Utilice un equipo de protección ade-

cuerdo para las operaciones que deben realizarse. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Unión Europea ha publicado las directivas que los operadores deben respetar de forma obligatoria.

Ruido aéreo ≤ 70 dB



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



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



En las líneas de alimentación (hídrica-gas-eléctrica) situadas aguas arriba del aparato, deben instalarse dispositivos de bloqueo que desconecten la alimenta-

ción 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.

 De haberla, la descarga del aparato debe ser encauzada en la red de desagüe de aguas sucias de manera abierta y sin sifón.

 El aparato debe utilizarse solo para los fines indicados. Cual-

quier otro uso se considera "IMPROPIO" y por lo tanto el fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños a las personas y o cosas consecuentes

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

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

 No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.

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

 Cuando sea necesario trabajar en el interior de la máquina (conexiones, puesta en funcionamiento, operaciones de control, etc.) prepárela para las operaciones necesarias (desmontaje de paneles, corte de la alimentación) respetando las condiciones de seguridad.

TAREAS Y CARGOS REQUERIDAS PARA LOS OPERARIOS

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

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



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



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



El operador «heterogéneo» debe operar en el aparato después de que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hidráulica, 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;
- 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 EXPLOSION

Este riesgo existe cuando:

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



RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO

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

MODALIDAD OPERATIVA ANTE OLOR A GAS EN EL AMBIENTE (VEASE 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).



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 el envoltorio externo del embalaje.

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

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

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



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

1. Desmonte, en secuencia, las can-

toneras de protección superiores y las laterales.

2. Quitar el material de protección utilizado para el embalaje.

3. Eleve el aparato en la medida necesaria para retirar el palé.

4. Posicionar el aparato en el suelo.

5. Quitar el medio utilizado para la elevación.

6. Eliminar de la zona de las operaciones todo el material que se ha quitado.



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

RETIRADA DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN

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



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



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



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



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

LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

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

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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



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

bajan 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.

ES



CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA

4.



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 adap-

tarlo a otro tipo de gas de alimentación, consulte el procedimiento descrito en las operaciones para la puesta en servicio (véase cap. 5).

CAMBIO DEL TIPO DE GAS (VÉASE SECC. 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 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 otra interna (véase. ILUST. f).



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.



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 pro-

tección (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 (p. ej. agua, electricidad y gas, cuando corresponda);
- comprobación de las descargas (cuando corresponda);
- comprobación y control de los sistemas de aspiración de humos/vapores externos (cuando corresponda);
- comprobación y control de los paneles de protección (todos los paneles deben estar montados correctamente).

CONTROL Y AJUSTE DE LOS EQUIPOS DE SUMINISTRO DE GAS



Una vez finalizadas las operaciones de conexión descritas en los apartados anteriores, el aparato, aunque haya sido calibrado correctamente durante la fase de prueba, requiere una comprobación parcial de los parámetros programados directamente en el lugar de destino final.



El primer parámetro permite comprobar, mediante el tipo de alimentación proporcionada por la compañía de suministro, la correcta presión actual.

DETECCIÓN PRESIÓN ENTRADA GAS



Si la presión medida es inferior al 20 % en comparación con la presión nominal (p. ej. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), interrumpa la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.



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

presión nominal (p. ej. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), suspenda la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.



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



Asegúrese de que no hay fugas de gas.



Una vez comprobada la presión y el tipo de alimentación de gas, podría ser necesario:
1. Sustituir el inyector (en caso de que el tipo de gas de red sea distinto al tipo para el que el equipo está preparado - véase cap. 6).

DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA



En 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 (por ej. gas - hídrica - eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición "Cerrado".
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

En caso de inactividad prolongada

en el tiempo, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos para la puesta fuera de servicio diaria y proteger las partes más expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como se describe a continuación:

1. Utilice agua templada ligeramente jabonosa para la limpieza de las piezas del aparato;
2. aclare las piezas cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.
3. seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo;
4. pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las

superficies de acero inoxidable, a fin de crear una película protectora en la superficie.

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

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.

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



CAMBIO DEL TIPO DE GAS

6.

CONTROL DE LA PRESIÓN DINÁMICA EN LA ENTRADA/
Véase cap. 5/ Detección de la presión de entrada del gas.

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL INYECTOR

 Si la presión medida es inferior al 20% con respecto a la presión de entrada, suspenda la instalación y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado

 Si la presión medida es superior a la presión de entrada, interrumpa la instalación y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO - VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REF. g)

1. Cierre la llave de paso en la entrada del aparato.
2. Si fuese necesario, desmonte la bu-

jía 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) por el correspondiente para el 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. ILUSTRACIONES - REF. h)

1. Cierre la llave de paso en la entrada del aparato.
2. Desatornille el inyector de su ranura

(Fig. 3).

3. Sustituya el inyector por el correspondiente para el gas seleccionado según la Tabla de referencia.

4. Atornille bien el inyector en su ranura correspondiente.



Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes

AJUSTE DEL QUEMADOR PRINCIPAL - VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REF. h)

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 para el gas previamente seleccionado (consulte la Tabla del gas de referencia).



Bloquee el casquillo con el tornillo y coloque un sello de detección-manipulación en el mismo



SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

7.



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

1. Desmonte el salpicadero y las perillas
2. Abra la(s) puerta(s) del equipo
3. Vacíe los depósitos (véase cap. 8 / Drenaje del aceite) y extraiga, si lo hubiere, el recipiente de recogida de aceite para facilitar las operaciones.

SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

1. Retire el termopar de la válvula y del grupo piloto
2. Desconecte las conexiones del termostato de seguridad
3. Monte el termopar nuevo y atornille las conexiones

SUST. DE LA BUJÍA 1. Desconecte el cable de alta tensión de la bujía / 2. Desenrosque la tuerca / 3. Vuelva a montar la bujía nueva / 4. Conecte el cable de alta tensión

SUST. DEL PIEZOELECTRICO

1. Desconecte el cable del encendedor del piezoeléctrico / 2. Desmonte el encendedor que desea sustituir / 3. Vuelva a montar el nuevo encendedor del piezoeléctrico

SUSTITUCIÓN DE LA VÁLVULA

1. Retire el portalámparas y la bombilla
2. Desenrosque el termopar y las conexiones de entrada / salida del gas
3. Retire la perilla y los tornillos de fijación de la válvula
4. Quite la cubierta de plástico
5. Monte la nueva válvula y las piezas retiradas
6. Restablezca las conexiones

SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR

1. Desenrosque la fijación del soporte y la conexión de la fuente de alimentación
2. Retire el quemador
3. Desmonte el venturi y la boquilla del quemador que desea sustituir
4. Monte el venturi y la boquilla en el nuevo quemador
5. Coloque el nuevo quemador correctamente
6. Vuelva a atornillar y restablezca las conexiones

SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

1. Retire la cubeta del depósito
2. Desatornille el soporte y retire el termostato
3. Desconecte los cables eléctricos

4. Atornille el nuevo termostato al soporte y restablezca las conexiones
5. Coloque la bombilla nueva en su soporte

SUSTITUCIÓN DE LA LLAVE DE PASO DEL ACEITE

1. Desatornille la fijación de la varilla de la llave de paso y retírela
2. Desatornille la llave de paso
3. Retire, si lo hubiere, la manija suministrada y coloque el sellador de roscas

en la nueva llave de paso

4. Monte la llave de paso nueva
5. Vuelva a atornillar y restablezca las conexiones



Cada vez que se interviene en los componentes, compruebe, si fuese necesario, la retención del gas con los instrumentos pertinentes y vuelva a colocar las piezas previamente retiradas en el orden correcto

ES



INSTRUCCIONES DE USO

8.

UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES - VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES - REF. i). La disposición mostrada en las figuras es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

1. Tapa
2. Cesta
3. Cubeta de cocción
4. Ranura para el control de la llama piloto
5. Grupo de encendido, (consulte Modalidades y funcionamiento de los mandos giratorios [selectores], las teclas y los indicadores luminosos).
6. Válvula de descarga del aceite de la cubeta de cocción
7. Recipiente para la recogida del aceite usado

MODALIDADES Y FUNCIÓN DE LOS MANDOS GIRATORIOS, LAS TECLAS Y LOS INDICADORES LUMINOSOS / VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES - REF. i). La descripción es meramente indicativa y puede sufrir variaciones.

- ① BOTÓN PIEZOELÉCTRICO

(GAS). Cumple una única función: Al pulsarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.

- ② PERILLA DEL TERMOSTATO (GAS). Cumple dos funciones:

1. Introducir el gas en el circuito de encendido del quemador.
2. Regular la temperatura.

- ③ TECLA DE INTRODUCCIÓN DEL GAS EN LA LLAMA PILOTO (GAS): Pulsado introduce gas en el circuito de encendido para la llama piloto. TECLA DE APAGADO GENERAL: Al pulsarlo se detiene el suministro de gas a la llama piloto.

PUESTA EN MARCHA DE LA PRODUCCIÓN



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



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



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



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



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



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



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

CARGA DE ACEITE/GRASA EN LA CUBETA DE COCCIÓN - véase secc. ILUSTRACIONES - REFERENCIA m)

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

Vierta el producto utilizado para la elaboración (aceite y/o grasa) dentro de la cubeta de cocción respetando el

nivel mínimo/máximo indicado en la propia cubeta de cocción (Fig. 2).



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



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



La cantidad máxima de aceite/grasa (lardo o similar) dentro del recipiente debe ser: - p.ej. FRG77A unos 13 kg / FRG98A unos 16,5 kg

ENCENDIDO / APAGADO - véase secc. IL. - REF. n)



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



Durante el uso, no deje el equipo desatendido



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

Para iniciar la cocción haga lo siguiente:

1. Gire la perilla del termostato hasta el símbolo piezoeléctrico (Fig. 3 C).
2. Presione a fondo durante 20" la tecla de introducción de gas a la llama piloto (Fig. 3 A) y, simultáneamente, pulse la tecla de encendido piezoeléctrica (Fig. 3 B) hasta que se encienda la llama piloto. **La llama piloto se ve por el orificio interno en la encimera del horno. (Part. E)**



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

Una vez finalizadas las operaciones para encender la llama piloto, gire la perilla del termostato a las posiciones de 1 a 8 para configurar la temperatura de funcionamiento deseada (Fig. 3 C).

POSICIÓN PERILLA	TEMPERATURA
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

CARGA/DESCARGA DEL PRODUCTO - véase secc. IL - REF. n)



La cantidad de producto dentro del recipiente no debe ser superior a los 3/4 de la capacidad del mismo (Cesta Fig.4). Por ejemplo: **patatas fritas (6x6 mm) 1,5 kg para el modelo FRG77A / 2,5 kg FRG98A**



Espere hasta que se alcance la temperatura deseada antes de introducir la cesta en la cubeta de cocción.



El producto destinado a la cocción debe sumergirse completamente en el aceite dentro de la cubeta de cocción.



ESTÁ prohibido el uso de alimentos demasiado húmedos y de gran tamaño (**riesgo de ebullición repentina**)

Los productos que se desean cocinar deben depositarse en los recipientes específicos correctamente colocados en la cubeta de cocción.

Una vez terminadas las operaciones de llenado de la cesta fuera del área del aparato, introduzca lentamente la cesta en la cubeta de cocción colocándola en su ranura (Fig. 5).

Una vez concluido el proceso de cocción, extraiga el recipiente de la cubeta de cocción (Fig.6) colocándolo en un lugar preparado previamente para depositarlo.

Al terminar las operaciones de descarga del producto, proceda con una nueva carga o con las operaciones descritas en "Puesta fuera de servicio".

PUESTA FUERA DE SERVICIO

véase secc. IL - REF. i)

Una vez concluido el ciclo de trabajo, pulse el botón "D" (Fig. 3) para apagar el aparato.

Los indicadores luminosos (de estar presentes) deben permanecer apagados.



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

Si es necesario, cierre la cubeta de cocción con las tapas correspondientes; como alternativa, realice en secuencia las operaciones de:

- Descarga del aceite usado.
- Mantenimiento ordinario.

DESCARGA DEL ACEITE USADO

véase secc. ILUSTRACIÓN REF. o)



Durante la descarga de los aceites usados, existe el riesgo residual de quemaduras; este riesgo puede producirse con el con-

tacto accidental con aceite tratado a temperaturas elevadas.



Antes de realizar las operaciones, espere hasta que la temperatura del aceite presente en la cubeta de cocción se enfríe



Extraiga los recipientes utilizados en la elaboración del producto de la cubeta de cocción.



La capacidad del recipiente de recogida de aceites usados es limitada; en la operación de descarga del aceite de la cubeta de cocción es obligatorio controlar el llenado del recipiente.



Para un desplazamiento seguro, realice una carga que no supere los 3/4 de la capacidad total del recipiente de recogida del aceite.

Abra la puerta del aparato y compruebe la presencia del recipiente de recogida bajo la válvula de descarga (Fig. 7).

Tras haber comprobado que el recipiente (Vacío) se encuentra en su

ranura, abra la válvula de descarga (Fig. 8) y deje que fluya el aceite usado por la cuba de cocción hasta llegar al interior del recipiente de recogida.

Para un desplazamiento seguro, realice una carga que no supere los 3/4 de la capacidad total del recipiente de recogida del aceite. Cierre la válvula (Fig. 9).

Extraiga de su asiento el recipiente y vacíelo siguiendo los procedimientos de eliminación vigentes en el país de uso (Fig. 10). Al concluir las operaciones, vuelva a colocar el recipiente vaciado en su ranura.

Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo la cuba de cocción.

Cierre la puerta del aparato
Cierre las llaves de red situadas en la entrada del aparato (gas - hídrica - eléctrica).

Asegúrese de que el aparato y los recipientes utilizados estén completamente limpios y desinfectados; consulte el capítulo "Mantenimiento".



MANTENIMIENTO ORDINARIO

9.

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES



Antes de continuar, consulte el aptdo. 2 y el capítulo 5.



Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto, contacte con el propio 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 duran-

te el funcionamiento normal del aparato, lo que puede crear situaciones de peligro. El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos.



El efecto químico de la sal y/o el vinagre u otras sustancias que contienen cloruros, puede causar a largo plazo, corrosión dentro de la superficie de cocción. Si el equipo entra en contacto con sustancias de este tipo, deberá lavarlo minuciosamente con un detergente específico, aclararlo con abundante agua y secarlo con cuidado.



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no dañarlas, especialmente, evite utilizar productos corrosivos; 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 use un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.



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

LIMPIEZA DIARIA



Quite cualquier objeto que haya en la cubeta de cocción.



Descargue el aceite presente en la cubeta de cocción

(véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

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

Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no use chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.

Deje salir el agua por la cubeta de cocción utilizando la válvula de descarga (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de descarga

Seque bien y cuidadosamente la cubeta de cocción con una bayeta no abrasiva. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Una vez finalizadas las operaciones, vuelva a colocar las piezas retiradas en sus ranuras correspondientes.

LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

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

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.

TABLA RESUMEN/OPERACIONES - INTERVENCIÓN - FRECUENCIA



Antes de continuar, lea el cap. 2 "Tareas y cualificaciones"



En caso de que se produzca una avería, el operador genérico realiza una primera revisión 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, pón-

gase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operador genérico no haya podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.



Si el cable de alimentación se daña, contacte con el servicio de atención al cliente autorizado para su sustitución.

OPERACIONES PARA REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato/ Limpieza de las piezas en contacto con alimentos	Diaria
	Limpieza de los recipientes y filtros	Diario / Cuando sea necesario
	Limpieza para la primera puesta en marcha	En el momento de la entrega del aparato y tras la instalación
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Control del termostato	Anual
	Control / Sustitución de los tubos de suministro 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
El equipo de gas no se enciende.	- La llave de paso de la red está cerrada - Presencia de aire en la tubería	- Abra la llave de paso de la red - Repita las operaciones de encendido
Hay manchas en la cubeta de cocción	- Calidad del agua - Detergente de mala calidad - Enjuague insuficiente	- Filtre el agua (véase descalcificador) - Utilice el detergente recomendado - Repita el enjuague
El piloto no se enciende	• Controle el circuito del encendedor piezoeléctrico • El piloto está atascado • La llave de paso del gas está cerrada • La llave de paso del gas o el termostato está estropeado	• Sustituya el cable, la bujía o el piezoeléctrico • Sustituya/limpie la boquilla del piloto • Abra la llave de paso del gas • Sustituya la llave de paso o el termostato (véase el cap. 7 Sustitución de los componentes)
El piloto se enciende, pero la llama no se mantiene encendida	• Termopar estropeado • Intervención del termostato de seguridad • Válvula de gas estropeada	• Sustituya el termopar • Rearme el termostato de seguridad • Sustituya la válvula del gas
La freidora no fríe correctamente	• Problemas con las presiones del gas • Colocación de la bombilla en el termostato de la válvula del gas • Válvula del gas	• Compruebe la presión del gas en la boquilla • Coloque la bombilla en la posición correcta • Compruebe con un termómetro externo la temperatura del aceite en la cubeta, si no es correcta, sustituya la válvula
Se apaga la llama del quemador durante el funcionamiento	• Problemas de presión del gas • Aire primario no adecuado • Boquillas inadecuadas	• Compruebe la presión dinámica del gas (todas las máquinas encendidas) • Regule el aire primario • Sustituya las boquillas



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.

ES



PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE DEL EQUIPO



Es obligatorio eliminar los materiales de acuerdo con la legislación vigente en el país de desguace del aparato

En virtud de las directivas (véase secc. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su embalaje, indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos. La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil debe organizarla y gestionarla el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de las multas administrativas previstas por la normativa vigente.



La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe realizarlas personal cualificado, ya sea eléctrico o mecánico, que deberá utilizar los equipos de protección individual adecuados para las operaciones que deben realizarse, como guantes de protección, calzado de seguridad, cascos y gafas de protección.



Antes de comenzar con el desmontaje, es necesario dejar

alrededor del aparato un espacio suficientemente amplio y recogido que permita realizar todos los movimientos necesarios sin peligro

ES necesario:

- Desconectar el suministro de electricidad de la red eléctrica.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Retirar los cables eléctricos que salen del aparato.
- Cerrar el grifo de suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
- Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del aparato.
- Desconectar y quitar el tubo de desagüe de aguas sucias.



Después de realizar estas operaciones, podría formarse una zona mojada alrededor del aparato, por lo que antes de continuar con las siguientes operaciones deben secarse las zonas mojadas

Tras restablecer la zona operativa según la descripción, será necesario:

- Desmontar los paneles de protección.
- Desmontar las partes principales del aparato.
- Separar las partes del aparato de acuerdo con su naturaleza (p. ej. materiales metálicos, eléctricos, etc.) y llevarlas a los centros de recogida diferenciada.

ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS



Durante la fase de uso y mantenimiento evite desechar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

La eliminación abusiva de residuos se castiga con multas reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se produce la infracción.



INHALT

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1-2. ALLGEMEINE
INFORMATIONEN UND
SICHERHEITSHINWEISE | 7. AUSTAUSCH VON
KOMPONENTEN |
| 3. AUFSTELLUNG UND HANDLING | 8. BEDIENUNGSANLEITUNG |
| 4. ENERGIE- UND
WASSERANSCHLÜSSE | 9. WARTUNG |
| 5. ARBEITEN BEI DER
INBETRIEBNAHME | 10. ENTSORGUNG |
| 6. UMRÜSTUNG DER GASART | 11. TECHNISCHE DATEN /
ABBILDUNGEN |

BESCHREIBUNG DER PIKTOGRAMME

 **Gefahrenhinweise.** Unmittelbare Gefahr, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte. Möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.

 **Gefährliche Spannung! Vorsicht! Lebensgefahr! Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.**

 **Gefahr durch hohe Temperaturen, Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.**

 **Gefahr durch Austreten von Stoffen mit hohen Temperaturen. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.**

 **Quetschgefahr der Gliedmaßen während des Handlings und/oder Positionierens. Nichtbeachtung kann**

zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

 **Verbote.** Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Es ist dem Betriebspersonal verboten, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, welche qualifizierten und autorisierten Technikern vorbehalten sind. Es ist dem Fachpersonal verboten, Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

 **Pflichten.** Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art.

 Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung des Geräts, wenn dies für eine sichere Tätigkeit erforderlich ist.

 Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille.

 Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen.

 Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms.

 Verpflichtung zum Tragen von Sicherheitsschuhen.

 **Weitere Hinweise.** Beschreibung der richtigen Vorgehensweise. Nichtbeachtung kann eine gefährliche Situation hervorrufen.

 Tipps und Tricks für ein korrektes Vorgehen.

 **Fachpersonal** (qualifizierter Techniker) / Für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Wartung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts geschultes und autorisiertes Personal.

 **„Gewöhnlicher“ Bediener** (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben) Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.

 Erdungssymbol.

 Symbol zum Anschluss an das Potentialausgleichssystem.

 Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Abfällen.



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

1.

VORWORT / Übersetzung der Originalanleitung. Dieses Dokument wurde in der Landessprache des Herstellers (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind zur ausschließlichen Verwendung durch den berechtigten Bediener des Geräts bestimmt.

Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtung-Verbot-Gefahr) sind in den entsprechenden Kapiteln der behandelten Themen enthalten. Dieses Dokument

darf ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht zur Einsicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht in anderen Veröffentlichungen verwendet werden.

Die Verwendung von: Abbildungen/ Fotografien/ Zeichnungen/ Schaltplänen innerhalb des Dokuments dient nur zur Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, dies zu kommunizieren.

ZWECK DES DOKUMENTS / Jede

Interaktion zwischen dem Bediener und dem Gerät während des gesamten Lebenszyklus des Geräts wurde sowohl während der Konstruktion als auch bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen deshalb, dass diese Dokumentation dazu beitragen wird, die charakteristische Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Wenn man sich strikt an die darin enthaltenen Anweisungen hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

WIE MAN DAS DOKUMENT

LIEST / Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen enthalten, die zur sicheren Verwendung des Geräts notwendig sind. Jedes Kapitel ist in Absätze unterteilt; jeder Absatz kann eine betitelte Erläuterung mit Untertiteln und Beschreibungen enthalten.

AUFBEWAHRUNG DES DOKUMENTS

/ Das vorliegende Dokument sowie der restliche Inhalt des Umschlags ist integraler Bestandteil der Erstbelieferung und ist daher während der gesamten 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, warten, reparieren und verschrotten.
- „**Gewöhnlicher**“ **Bediener** (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben). Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) auszuführen.

PROGRAMM ZUR SCHULUNG DER BEDIENER

/ Auf ausdrückli-

che Anfrage ist es möglich, eine Schulung für Bediener durchzuführen, die mit der Bedienung, Installation und Wartung der Geräte befasst sind, entsprechend den in der Auftragsbestätigung beschriebenen Modalitäten.

VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN

/ Vorbehaltlich eventuell abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- Vorbereitung der Räume (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Glatter, rutschfester Boden;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation des Geräts unter Beachtung der im Layout angegebenen Abmessungen (Fundamentplan);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (z.B. Stromnetz, Wasserversorgung, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorbereitung der elektrischen Anlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden rechtlichen Vorschriften;
- Ausreichende Beleuchtung in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Vorschriften;
- Alle Sicherheitseinrichtungen vor und nach den Energieversorgungsleitungen (Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen, Erdungs- und Potentialausgleichssysteme, Sicherheitsventile, usw.), die nach den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften erforderlich sind;
- Erdungsanlage in Übereinstimmung mit den am Installationsort geltenden Bestimmungen;
- Ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

LIEFERUMFANG / Der Lieferumfang variiert je nach Bestellung.

- Gerät
- Abdeckung(en) / Deckel
- Metallkorb / Metallkörbe

- Korbgestell
- Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
- Vom Hersteller gelieferter Bausatz zur Umrüstung der Gasart

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG / Dieses Gerät ist für die gewerbliche Verwendung konzipiert. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird als „bestimmungsgemäße Verwendung“ angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung“ und daher als gefährlich angesehen. Die Geräte sind für den gewerblichen Einsatz (z. B. in Küchen von Restaurants, Mensen, Krankenhäusern etc.) und in Unternehmen (z. B. Bäckereien, Metzgereien etc.) ausgelegt, jedoch nicht für eine unterbrechungsfreie Massenproduktion von Lebensmitteln. Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen. **Nur vom Hersteller geliefertes Originalzubehör und Originalersatzteile verwenden, um die Konformität mit den Rechtsvorschriften zu bewahren.**

ZULÄSSIGE BETRIEBSBEDINGUNGEN / Das Gerät wurde ausschließlich für den Betrieb im Innenraum innerhalb der vorgeschriebenen technischen Grenzen und Kapazitätsgrenzen konzipiert. Um einen optimalen Betrieb und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden. Das Gerät muss an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem sowohl der normale Betrieb als auch die routinemäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungs-

eingriffe muss so eingerichtet werden, dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird. Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende Anforderungen für die Installation erfüllen:

- Maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80 %;
- Mindesttemperatur für Kühlwasser > + 10°C;
- Der Fußboden muss rutschfest sein und das Gerät muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- Die Räumlichkeiten müssen mit einer Lüftungsanlage und Beleuchtung gemäß der im Land des Betreibers geltenden Vorschriften ausgestattet sein;
- Der Raum muss einen Abwasseranschluss sowie Schalter und Absperrhähne besitzen, wodurch jeglicher Rückfluss in das Gerät ausgeschlossen werden kann;
- Die das Gerät umgebenden Wände/Oberflächen müssen feuerfest und/oder vor möglichen Wärmequellen isoliert sein.

ABNAHMEPRÜFUNG UND GARANTIE /

Abnahme: Das Gerät wurde vom Hersteller während der verschiedenen Montageschritte in der Produktionsstätte eingehend geprüft. Alle Prüferzertifikate werden dem Kunden auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantie ist 12 Monate ab dem Rechnungsdatum des Geräts gültig, diese Dauer kann nicht verlängert werden. Diese umfasst die defekten Teile, Transport und Austausch gehen zu Lasten des Käufers. Elektrische Teile, Zubehör und andere abnehmbare Gegenstände sind von der Garantie ausgenommen. Die Arbeitskosten, die sich aus dem Einsatz der vom Hersteller autorisierten Fachkräfte beim Kunden zur Beseitigung von Mängeln im Rahmen der Garantie ergeben, gehen zu Lasten des Händlers.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Utensilien und Verbrauchsmateria-

lien, die vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch regelmäßige Wartung oder unsachgemäße Installation kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie gilt nur gegenüber dem ursprünglichen Käufer. Der Hersteller übernimmt die Verantwortung für das Gerät in seiner ursprünglichen Konfiguration und nur für die ersetzten Originalersatzteile. Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, sowie für Schäden aufgrund von Tätigkeiten, die nicht in dieser Anleitung vorgesehen oder nicht zuvor vom Hersteller genehmigt wurden.

DIE GARANTIE ERLISCHT IN FOLGENDEN FÄLLEN

• Durch den Transport „ab Werk“ (EXW) und/oder das Handling hervorgerufene Schäden. Sollte dies der Fall sein, muss der Kunde den Händler und den Spediteur informieren (z.B. per E-Mail und/oder Internetseite) und den Vorfall auf den Transportunterlagen vermerken. Das zur Installation des Geräts autorisierte Fachpersonal beurteilt auf Grund-

lage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann. Die Garantie erlischt ebenfalls bei Vorliegen von:

- Schäden aufgrund fehlerhafter Installation.

- Schäden durch verschlissene Teile aufgrund unsachgemäßer Nutzung.

- Schäden aufgrund des Einsatzes von nicht originalen Ersatzteilen.

- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlender Wartungsarbeiten.

- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Verfahren, die im vorliegenden Dokument beschrieben sind.

GENEHMIGUNG

Unter Genehmigung versteht sich die Erlaubnis zum Durchführen einer Tätigkeit im Zusammenhang mit dem Gerät. Die Genehmigung wird von demjenigen erteilt, der für das Gerät verantwortlich ist (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Fachhändler und/oder Inhaber der Betriebsräume).

TECHNISCHE DATEN und ABBILDUNGEN / Dieser Abschnitt befindet sich am Ende dieser Anleitung.



Jede technische Änderung hat Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts.

Daher müssen diese Arbeiten vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Bei Erhalt der Ware muss vor der Benutzung geprüft werden, ob das Gerät und seine Komponenten

(z. B. Stromversorgungskabel) unversehrt sind; sollten Schäden festgestellt werden, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen, sondern

müssen sich mit dem nächsten Servicecenter in Kontakt setzen.



Vor dem Ausführen jeglicher Arbeiten ist die Anleitung zu lesen.



Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf die persönliche Schutzausrüstung Richtlinien erlassen, an die sich die Bediener unbedingt halten müssen.

Geräuschpegel ≤ 70 dB



Verbot der Installation der Freistehende Geräte OHNE Kipperschutz (ZUBEHÖR). TOP-Versionen ausgeschlossen.

 Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen. **Es ist strengstens verboten, die am Gerät angebrachten Klebeschilder und Piktogramme zu manipulieren oder zu entfernen.**

 An den Anschlussleitungen (z.B. Wasser, Gas und Strom) müssen dem Gerät Vorrichtungen vorgeschaltet sein, mit deren Hilfe es möglich ist, die Zufuhr zu stoppen, wenn dies für das sichere Ausführen von Tätigkeiten erforderlich ist.

 Im Allgemeinen, schließen Sie das Gerät zuerst an die Wasserversorgung und den Abfluss an, danach an das Gasnetz. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass keine Leckagen vorhanden sind, können Sie das Gerät auch an das Stromversorgungsnetz anschließen.

 Das Gerät wurde nicht für den Einsatz in einem explosionsgefährdeten Bereich entwickelt, deshalb darf es in einer solchen Umgebung auf keinen Fall installiert oder verwendet werden.

 Positionieren Sie die gesamte Anlage unter Beachtung der Einbaumaße und Eigenschaften, die im entsprechenden Kapitel des vorliegenden Handbuches angegeben sind.

 Das Gerät ist als Einzelgerät konzipiert und nicht für den Einbau geeignet. / Das Gerät muss in gut belüfteten Räumen betrieben werden. / Die Abflüsse des Geräts müssen frei sein, d.h. sie dürfen nicht verstopft oder durch Fremdkörper blockiert sein.

 Das Gasgerät muss unter einer Abzugshaube positioniert werden, deren technische Merkmale, einschließlich der daran ange-

schlossenen 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 vorhanden, muss der Abfluss des Geräts an das Abwassernetz offen, mit Steckmuffe, ohne Siphon, angeschlossen werden.

 Das Gerät darf nur für die angegebenen Zwecke verwendet werden. Jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Nutzung“ angesehen. In diesem Fall haftet der Hersteller nicht für daraus resultierende Personen- oder Sachschäden.

 Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtungen / Verbote / Gefahren) werden in einem gesonderten Kapitel zu diesen Themen erläutert.

 Die Öffnungen zur Entlüftung und/oder Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.

 Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen.

   Trennen Sie jegliche Art von Versorgung (z.B. Wasser - Gas - Strom) vor dem Gerät, wenn Eingriffe unter sicheren Bedingungen ausgeführt werden müssen.

 Wenn im Inneren des Geräts Arbeiten (Anschluss, Inbetriebnahme, Kontrollen, usw.) durchgeführt werden müssen, muss es gemäß den Sicherheitsbedingungen vorbereitet werden (Demontage der Verkleidungen, Trennung des Strom-

anschlusses).



Das Gerät muss so aufgestellt und verwendet werden, dass das Wasser auf keinen Fall in Kontakt mit Fett und Öl gerät.

AUFGABEN UND ERFORDERLICHE QUALIFIKATIONEN DER BEDIENER



Es ist dem Fachpersonal und den Bedienern verboten, jegliche Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind für qualifiziertes technisches Fachpersonal bestimmt, das autorisiert ist, Handling-, Installations- und Wartungsarbeiten an den betreffenden Ausrüstungen durchzuführen.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind für „Gewöhnliche“ Bediener (Bediener mit begrenzten 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 GE-

FAHRENZONEN / Um den Gesamtbereich und die entsprechenden Arbeitsbereiche besser definieren zu können, wurde folgende Klassifizierung vorgenommen:

- **Gefahrenzone:** Alle Bereiche innerhalb oder in der Nähe einer Maschine, in denen die Gegenwart einer exponierten Person ein Risiko für die Gesundheit und Sicherheit der Person darstellt.
- **Exponierte Person:** Jede Person, die sich ganz oder teilweise in einer Gefahrenzone aufhält.



Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss ein Sicherheitsabstand um das Gerät eingehalten werden, um die Sicherheit des Bedieners für den Fall unvorhergesehener Umstände gewährleisten zu können.

Gefahrenzonen sind außerdem /

- Alle Arbeitsbereiche innerhalb des Geräts.
- Alle Bereiche, die durch entsprechende Schutz- und Sicherheitssysteme geschützt sind, wie Sicherheitslichtschranken, Schutzbleche, verriegelte Türen, Schutzgehäuse.
- Alle Bereiche im Inneren der Steuereinheiten, Schaltschränke und Verteilerkästen.
- Alle Bereiche um das eingeschaltete Gerät, wenn die Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden.

FÜR DIE INSTALLATION ERFORDERLICHE AUSRÜSTUNG /

Das autorisierte Fachpersonal muss im Allgemeinen mit folgendem Werkzeug und Zubehör ausgestattet sein, um das Gerät ordnungsgemäß installieren zu können:

- Schlitzschraubendreher, 3 und 8 mm und mittlerer Kreuzschlitzschraubendreher
- Einstellbare Rohrzange
- Zubehör für Gasanschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Elektrikerschere

- Zubehör für Wasseranschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Sechskantsteckschlüssel, 8 mm
- Gaslecksuchgerät
- Zubehör für Stromanschluss (Kabel, Klemmen, Industriestecker, usw.)
- Schraubenschlüssel, 8 mm
- Vollständiger Installationsbausatz (Elektro, Gas usw.)



Zusätzlich zu den angegebenen Werkzeugen ist auch eine Vorrichtung zum Heben des Geräts erforderlich: Diese Vorrichtung muss den geltenden Vorschriften für Hebezeuge entsprechen.

ANGABEN ZU RESTRISIKEN / Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben noch „Restrisiken“, welche aufgrund der Art des Produkts nicht zu beseitigen sind. Diese Restrisiken umfassen:



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 Gaszufuhr (Schließen Sie den Absperrhahn, siehe A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (siehe B-C-D).
- Betätigen Sie kein Gerät, das Funken oder Flammen erzeugen kann (siehe B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, das außerhalb der Umgebung bedient wird, in der der Gasgeruch auftritt, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Gasversorgungsunternehmen und/oder Feuerwehr).



Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

VERPFLICHTUNGEN - VERBOTE - TIPPS - EMPFEHLUNGEN



Bei Erhalt die Verpackung der Maschine öffnen und sicherstellen, dass die Maschine und ihr Zubehör während des Transports keine Schäden erlitten haben, ggf. unverzüglich dem Spediteur melden und die Installation nicht durchführen, sondern autorisiertes Fachpersonal hinzuziehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die während des Transports verursacht wurden.

SICHERHEIT BEIM HANDLING



Wenn die nachstehenden Anweisungen nicht eingehalten werden, kann dies zu gefährlichen Verletzungen führen.



Das für das Handling und die Montage des Geräts autorisierte Personal muss ggf. einen „Sicherheitsplan“ erstellen, um die Sicherheit der involvierten Personen zu gewährleisten. Des Weiteren müssen die gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien für bewegliche Baustellen streng und gewissenhaft eingehalten werden.



Es muss sichergestellt werden, dass die verwendeten Hebemittel in Bezug auf ihre Tragkraft geeignet sind und sich in einem guten Zustand befinden.



Die Tragkraft der verwendeten Hebemittel muss mindestens 20 % höher als das Gewicht des Geräts sein.



Beachten Sie vor dem Handling die Anweisungen auf der Verpackung und/oder am Gerät.



Prüfen Sie den Schwerpunkt, bevor Sie das Gerät anheben.



Heben Sie das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig an, um es verschieben zu können.



Während des Hebens und dem Handling des Geräts dürfen Sie sich nicht darunter aufhalten oder unten durchgehen.

HANDLING UND TRANSPORT - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ b).



Die Ausrichtung des verpackten Geräts muss den Piktogrammen und den Aufschriften auf der Außenverpackung beibehalten werden.

1. Positionieren Sie das Hebemittel; achten Sie dabei auf den Schwerpunkt der zu hebenden Last (siehe B-C).

2. Das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig anheben.

3. Positionieren Sie das Gerät am vorgesehenen Aufstellungsort

LAGERUNG / Die Lagerverfahren der Materialien müssen folgende Anforderungen erfüllen: Die Paletten, Container, Förderbänder, Fahrzeuge, Werkzeuge und Hubvorrichtungen müssen geeignet sein, um Schäden durch Vibrationen, Stöße, Abrieb, Korrosion, Hitze oder andere Zustände, die auftreten können, zu verhindern. Der Zustand der gelagerten Teile muss regelmäßig überprüft werden, um mögliche Schäden frühzeitig zu erkennen

ENTSORGEN DER VERPACKUNG



Die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften erfolgen und liegt im Aufgabenbereich des Empfängers.

1. Entfernen Sie der Reihe nach den oberen und seitlichen Kantenschutz.

2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3. Heben Sie das Gerät nur so weit

wie nötig an, um es von der Palette herunterzuheben.

4. Stellen Sie das Gerät am Boden ab.
5. Entfernen Sie das Hebemittel.
6. Entfernen Sie das gesamte Material vom Arbeitsbereich und entsorgen Sie es.



Nach dem Entfernen der Verpackung dürfen keine Anzeichen von Manipulationen, Dellen oder andere Auffälligkeiten sichtbar sein. Andernfalls müssen Sie sofort den Kundenservice darüber informieren.

ENTFERNEN DES SCHUTZMATERIALS

/ Das Gerät ist an den Außenflächen durch eine selbstklebende Schutzfolie geschützt, die nach der Positionierung von Hand entfernt werden muss. Das Gerät äußerlich und innerlich sorgfältig reinigen und dabei alle Materialien, die zum Schutz der Teile verwendet werden, manuell entfernen.



Edelstahlflächen vorsichtig behandeln, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden.



Zum Reinigen des Geräts keine aggressiven Stoffe (pH<7) oder Lösemittel verwenden. Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).



Oberflächen mit Leitungswasser abspülen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderen nicht scheuernden Materialien abtrocknen.

REINIGUNG BEI ERSTINBETRIEBNAHME

Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums und wischen Sie alles mit einem nicht scheuernden Tuch ab.

Spülen Sie den Garraum anschließend mit Leitungswasser aus. Lassen Sie die Flüssigkeit, die Reinigungsmittel und / oder andere Verunreinigungen enthält, abfließen.

Trocknen Sie nach dem Ausspülen den Garraum mit einem nicht scheuernden Lappen gut ab. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Reinigen Sie auch die ausgebauten Teile mit einem Reinigungsmittel und Wasser und trocknen Sie diese danach ab. Am Ende dieser Arbeiten müssen die ausgebauten Teile wieder in die entsprechenden Stellen der verschiedenen Geräteteile eingesetzt werden.

WAAGRECHTE AUSRICHTUNG UND BEFESTIGUNG - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ c)

Positionieren Sie das Gerät am zuvor entsprechend vorbereiteten Arbeitsplatz (siehe zulässige Grenzwerte für Betriebs- und Umweltbedingungen).

Zur Ausrichtung und Befestigung muss das Gerät als Einzelgerät aufgestellt werden.

Legen Sie eine Wasserwaage auf das Gerät (siehe D).

Stellen Sie die Nivellierfüße (siehe E) mit Hilfe der Wasserwaage ein.



Das Gerät wird perfekt ausgerichtet, indem Sie es mit Hilfe der Wasserwaage und den Füßen sowohl in der Breite als auch der Tiefe einstellen.

MONTAGE IN REIHE / S. ABSCHN.

ABBILDUNGEN - REF. d)

Bei den Modellen, die Bedienelemente und die Befestigungsschrauben der Blenden entfernen (s. Det. F).



Brennbare Wände / Der erforderliche Mindestabstand zwischen dem Gerät und den Seitenwänden ist 10 cm und 20 cm an der Rückwand. Bei geringeren Abständen müssen die entsprechenden Wände mit Brandschutz und/oder Isoliermaterial versehen werden.



Die Maschine so aufstellen, dass keine versehentliche Berührung mit den heißen Flächen, einschließlich dem aus dem Abzug ausströmenden Rauch, möglich ist (siehe Kennzeichnung mit Piktogramm „Vorsicht heiß“ und die Beschreibung auf S. 2), wenn Personen den Arbeitsbereich durchqueren oder dort arbeiten.

Die Geräte so positionieren, dass die

Seitenteile perfekt anliegen (s. Det. G). Die Geräte wie oben beschrieben ausrichten (siehe E).

Die Befestigungsschrauben in ihre Sitze einfügen und die beiden Geräte mit den Befestigungsmuttern (siehe H1-H3) fixieren.

Die Schutzkappen zwischen den Geräten erneut anbringen (s. Det. H2).

Die Arbeitsschritte zur Ausrichtung und Befestigung ggf. für die restlichen Geräte wiederholen.

DE

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 angeliefert.

ANSCHLUSS GASVERSORGUNG S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ e)

Merkmale des Aufstellungsorts / Der Raum zur Aufstellung des Geräts (Typ A1 unter Abzugshaube) muss über folgende Merkmale verfügen: Belüfteter Raum, gemäß den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss die darüber liegende Abzugshaube eingeschaltet sein. Der Abstand zwischen dem Filter der Abzugshaube und dem Gerät muss mindestens 20 cm betragen.



Nachdem das Gerät an die Versorgungsquellen und an den Abfluss angeschlossen

wurde, ist es ortsfest darf für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden.



Der Hauptzuleitung des Geräts muss ein Sicherheitsventil vorgeschaltet sein, das für den Bediener gut sichtbar und leicht zugänglich ist (Abb. 3).



Für den Netzanschluss muss eine Leitung vorgesehen werden, die den geltenden örtlichen Vorschriften und den in der EN 10226-1 festgelegten Eigenschaften entspricht.



Der Gasversorgungsschlauch muss gemäß den geltenden örtlichen Bestimmungen regelmäßig von autorisiertem technischem Personal geprüft und/oder ausgetauscht werden.



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 GASART GAS - 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, Bypass, Düsen der Zündflamme, Membranen und weiteres Zubehör müssen direkt beim Hersteller angefordert werden.



Nach Abschluss der Umrüstungsarbeiten muss das Schild am Gerät durch das mitgelieferte 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).



ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE



Die Bediener sind verpflichtet, sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Das vorliegende Handbuch muss vor jeglichem Eingriff genau durchgelesen werden; es müssen alle notwendigen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um eine sichere Interaktion zwischen Mensch und Maschine zu gewährleisten.



Jede technische Änderung, die Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts hat, darf nur vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Nach dem aufmerksamen Lesen des Handbuches müssen einige Abläufe vor der ersten Inbetriebnahme simuliert werden, um die Bedienung der wesentlichen Funktionen des Geräts schneller zu automatisieren, z. B. Einschalten, Ausschalten, usw.



Das Gerät wurde vor Auslieferung beim Hersteller getestet und mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart und Charakteristik der elektrischen Versorgung vorbereitet.



Wenn die Versorgung mit LPG (Butan oder Propan) und 50 mbar erfolgt, muss vor dem Gerät ein Druckregler für 50 mbar installiert werden.

ERSTE INBETRIEBNAHME / Nachdem das Gerät aufgestellt und an die Versorgungsquellen angeschlossen wurde (einschließlich der Abflüsse), müssen folgende Schritte durchge-

führt 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 $\leq$ 17 mbar), die Installation unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.



Wenn der gemessene Druck um 20 % höher ist als der Nenndruck (z.B. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), die Installation unter-

DE

brechen 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 autorisierte Fachkraft das Gerät über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

ERSTINBETRIEBNAHME



Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (s. Entfernung des Schutzmaterials).

TÄGLICHE INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienezustand des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Abluftsystem des Raums korrekt funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Öffnen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.

Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte die Tätigkeiten zum „Starten des Betriebs“ ausführen.



Um die Luft aus der Rohrleitung zu entfernen, genügt es, die Absperrvorrichtung der Netzleitung zu öffnen, den Drehknopf des Geräts gedrückt zu halten und in Zündstellung zu drehen, eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Düse der Zündflamme zu halten und die Zündung abzuwarten.

TÄGLICHE AUSSERBETRIEBNAHME /

Wenn die oben beschriebenen Arbeitsschritte abgeschlossen wurden:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem optimalen Sauberkeits- und Hygienezustand ist.

AUSSERBETRIEBNAHME FÜR LÄNGERE ZEIT /

Im Falle eines längeren Stillstands führen Sie alle Schritte der täglichen Außerbetriebnahme durch und schützen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile wie im Folgenbeschriebenen:

1. Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Seife verwenden;
2. Teile sorgfältig abspülen, keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden.;
3. Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen;
4. Alle Edelstahloberflächen mit einem nicht scheuernden Tuch abwischen,

das mit lebensmittelechtem Vaselineöl benetzt ist, um einen Schutzfilm auf der Oberfläche zu erzeugen.

Bei Geräten mit Türen und Gumdichtungen die Tür leicht geöffnet lassen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gumdichtung 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.

DE



UMRÜSTUNG DER GASART

6.

**PRÜFUNG DES DYNAMISCHEN
EINGANGSDRUCKS** / s. Kap. 5 /
Messung des Gasdrucks am Eingang.

PRÜFUNG DES DRUCKS AN DER DÜSE



Wenn der gemessene Druck um 20 % niedriger ist als der Eingangsdruck, die Installationsarbeiten unterbrechen und an den autorisierten Kundendienst wenden.



Wenn der gemessene Druck höher ist als der Eingangsdruck, die Installationsarbeiten unterbrechen und an das Gasversorgungsunternehmen wenden.

**AUSWECHSELN DER DÜSE DES
ZÜNDBRENNERS - S. KAP. AB-
BILDUNGEN - g).**

1. Das vor dem Gerät liegende Absperrventil schließen.
2. Die Zündkerze gegebenenfalls aus-

bauen, um zu vermeiden, dass sie während des Austauschs der Düse beschädigt wird (Abb. 2).

3. Die Mutter lösen und die Zünddüse abmontieren (die Düse ist am Doppelschlauch befestigt - Abb. 2).

4. Die Zünddüse (Abb. 1) durch die Düse ersetzen, die in der Referenztabelle für die ausgewählte Gasart angegeben ist.

5. Die Mutter mit der neuen Düse anziehen (Abb. 2).

6. Die Zündkerze erneut montieren (Abb. 2).

7. Den Zündbrenner einschalten und sicherstellen, dass kein Gas an evtl. undichten Stellen austritt.



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

**AUSWECHSELN DER DÜSE DES
ZÜNDBRENNERS - S. KAP. AB-**

- BILDUNGEN - h)** 1. Das vor dem Gerät liegende Absperrventil schließen.
2. Die Düse aus ihrem Sitz schrauben (Abb. 3).
3. Die vorhandene Düse durch die Düse ersetzen, die in der Referenztabelle für die ausgewählte Gasart angegeben ist.
4. Die neue Düse fest in ihren Sitz schrauben.



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

EINSTELLUNG DES HAUPT-BRENNERS - S. KAP. ABBILDUNGEN - h). / Zur Einstellung der Primärluft: 1. Die Sicherungsschraube lösen (Abb. 1).

2. Wo dies vorgesehen ist, den Abstand (X) mm der Hülse wie für das gewählte Gas gefordert einstellen (siehe Referenztabelle - Gas).



Die Hülse mit der Schraube fixieren und mit einem Siegel versehen, um ggf. Manipulationen daran erkennen zu können.



AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

7.



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

1. Die Blende und die Bedienelemente abbauen.
2. Die Gerätetür(en) öffnen
3. Die Becken leeren (siehe Kap. 8 / Öl ablassen) und, falls vorhanden, den Öl-Auffangbehälter herausziehen, um die Arbeiten zu erleichtern.

AUSWECHSELN DES HEIZWIDERSTANDS

1. Das Thermoelement vom Ventil und von der Zündungseinheit abbauen.
2. Die Anschlüsse am Sicherheitsthermostaten abklemmen.
3. Das neue Thermoelement einbauen und anschließen.

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

AUSW. DES PIEZOZÜNDERS

1. Das Kabel vom Piezozünder abklemmen / 2. Den auszuwechselnden Zünder abbauen / 3. Den neuen Piezozünder einbauen

AUSWECHSELN DES VENTILS

1. Den Fühlerhalter und den Fühler abbauen.
2. Das Thermoelement und die Gas-einlass- / Gasauslassanschlüsse abschrauben.
3. Den Griff und die Befestigungsschrauben des Ventils abnehmen bzw. heraus-schrauben.
4. Die Kunststoffabdeckung abnehmen.
5. Das neue Ventil und die abgebauten Teile montieren.
6. Die Leitungen wieder anschließen.

AUSWECHSELN DES BRENNERS

1. Die Schrauben, mit denen er an der Halterung befestigt ist, heraus-schrauben und die Stromversorgung abklemmen.
2. Den Brenner abziehen.
3. Die Venturi-Düse und die Düse von dem Brenner abmontieren, der ausgetauscht werden soll.

4. Die Venturi-Düse und die Düse am neuen Brenner montieren.
5. Den neuen Brenner richtig einsetzen.
6. Festschrauben und die Leitungen wieder anschließen.

AUSWECHSELN DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

1. Den Fühler aus dem Becken ziehen.
2. Die Halterung abschrauben und den Thermostaten abnehmen.
3. Die Stromkabel abklemmen.
4. Den neuen Thermostaten an der Halterung festschrauben und die Kabel wieder anschließen.
5. Den neuen Fühler in die Halterung schieben.

AUSWECHSELN DES ÖLHAHNS

1. Die Befestigung der Stange des Hahns abschrauben und die Stange herausziehen.
2. Den Hahn abschrauben.
3. Den evtl. mitgelieferten Griff abnehmen und Schraubensicherung auf den neuen Hahn geben.
4. Den neuen Hahn montieren.
5. Festschrauben und die Leitungen wieder anschließen.



Nach jedem Eingriff an den Bauteilen mit entsprechenden Werkzeugen die Dichtheit überprüfen und sie in der richtigen Reihenfolge wieder einbauen.

DE



BEDIENUNGSANLEITUNG

8.

LAGE DER WICHTIGSTEN BAUTEILE - S. KAP. ABBILDUNGEN

- i). Die Anordnung der Abbildungen ist nicht verbindlich und kann Änderungen unterliegen.

1. Deckel
2. Korb
3. Ölbehälter
4. Öffnung zum Kontrollieren der Zündflamme
5. Zündeinheit (siehe Bedienung und Funktionen der Drehknöpfe, Tasten und Kontrollleuchten)
6. Absperrhahn zum Ablassen des Öls aus dem Behälter
7. Behälter zum Auffangen des verbrauchten Öls

zündet ein Funken die Zündflamme.

② TEMPERATURREGLER (GAS).

Er hat zwei Funktionen:

1. Er leitet Gas in den Zündkreis des Brenners.
2. Mit ihm wird die Temperatur eingestellt.

③ TASTE ZUM ABGEBEN VON GAS FÜR DIE ZÜNDFLAMME (GAS):

Durch ihr Drücken wird Gas in den Zündkreis der Zündflamme eingeleitet.

HAUPTTASTE ZUM AUSSCHALTEN: Durch Drücken von wird der Gasstrom zur Zündflamme unterbrochen.

BEDIENUNG UND FUNKTIONEN DER DREHKNÖPFE, TASTEN UND LEUCHTANZEIGEN / S. KAP. ABBILDUNGEN - I). Die Beschreibung ist nicht verbindlich und kann Änderungen unterliegen.

① PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDUNG (GAS).

Sie hat nur eine Funktion: Wenn die gedrückt wird, ent-



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



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



Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie das Becken mit Öl bzw. Fett gefüllt haben. Jede andere Nutzung muss als unsachgemäß eingestuft werden und ist somit gefährlich.



Zu viel Öl bzw. Fett im Behälter kann zum Überlaufen führen, wodurch das Restrisiko einer Verbrennung bestehen bleibt. **Beim Füllen auf die Min.-Max. Anzeige im Becken achten.**



Wenn sich bei eingeschaltetem Gerät kein Öl bzw. Fett im Becken befindet, besteht das Restrisiko eines Brandes. Während das Gerät eingeschaltet ist, muss der Öl- bzw. Fettstand im Becken innerhalb der Markierungen bleiben.



Während des Gebrauchs müssen folgende Vorschriften eingehalten werden:

Kein Salz, Gewürze oder anderes in das Becken geben. Das Becken nicht mit einem Deckel oder anderen Gegenständen abdecken, um zu verhindern, dass Kondenswasser in das Becken tropft.



Kein altes Fett bzw. Öl verwenden (Gefahr einer Flammpunkterhöhung und Überhitzung)

EINFÜLLEN DES ÖLS BZW FETTS IN DAS BECKEN - s. Kap. ABBILDUNGEN - m)

Das Gerät kann über einen oder zwei Hähne verfügen. Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie, ob die Öl- / Fettablasshähne auf „zu“ stehen (Abb. 1).

Gießen Sie das gewünschte Produkt (Öl bzw. Fett) in das Becken und achten Sie darauf, dass Sie innerhalb der Markierungen Min. und Max. bleiben (Abb. 2).



Wenn das Öl seine Höchsttemperatur erreicht hat, ist der Füllstand im ca. 1 cm ange-

stiegen (im Vergleich zum kalten Zustand).



Wenn feste Fette (Schmalz oder andere) verwendet werden, muss der Thermostat am Anfang auf das Minimum eingestellt werden, damit sich das Produkt langsam und allmählich im Becken auflösen kann.



Im Becken darf sich maximal die folgende Menge an Öl / Fett (Schmalz oder ähnliches) befinden: - z. B. bei dem Modell FR-G77A ca. 13 kg / FRG98A ca. 16,5 kg

EIN- UND AUSSCHALTEN - s. Kap. ABBILDUNGEN - n)



Das Gerät darf erst eingeschaltet werden, nachdem das Öl bzw. Fett in das Becken gefüllt wurde. **Nicht mit leeren Becken einschalten. Kein Öl / Fett nachfüllen,** wenn das Gerät eingeschaltet ist.



Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt



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

Frittieren:

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf das Zündsymbol (Abb. 3 C).
2. Drücken Sie die Taste zum Einleiten des Gases für die Zündflamme (Abb. 3 A) 20 Sekunden lang und währenddessen mehrmals die Zündungstaste (Abb. 3 B) bis die Zündflamme brennt. **Die Zündflamme ist durch das Loch in der Blende sichtbar (Part. E)**



Wenn die Zündflamme nach 20 „erlischt“, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die Zündflamme sich zu brennen beginnt, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

Nach dem Zünden der Zündflamme den Temperaturregler auf eine der Stufen von 1 bis 8 drehen, um die gewünschte Betriebstemperatur einzustellen (Abb. 3 C).

STELLUNG	TEMPERATURE
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

EINFÜLLEN UND ENTNAHME DES PRODUKTES - s. Kap. ABB. - n)



Die Produktmenge darf 3/4 des Fassungsvermögens des Gefäßes (Korb Abb. 4) nicht überschreiten. Zum Beispiel: **1,5 kg Pommes Frites (6 x 6 mm) beim Modell FRG77A / 2,5 kg FRG98A**



Warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, bevor Sie den Korb in das Becken hängen.



Das Produkt muss vollständig in das Öl im Becken eingetaucht sein.



Es ist verboten, zu nasse und zu große Lebensmittel zu frittieren **(Gefahr des plötzlichen Aufwallens des Öls/Fetts).**

Die zu frittierenden Produkte, müssen in die dafür vorgesehenen Behälter gelegt und fachgerecht im Becken positioniert werden.

Nachdem Sie den Korb in einem von der Fritteuse entfernten Bereich gefüllt haben, wird er in seinen Sitz gegangen (Abb. 5).

Wenn das Produkt frittiert ist, den Korb aus dem Becken nehmen (Abb. 6) und an einem vorher dafür vorbereiteten Ort abstellen.

Nachdem Sie das frittierte Produkt entnommen haben, können Sie den Korb erneut füllen oder mit den unter „Ausschalten“ beschriebenen Arbeitsschritten fortfahren.

DE

AUSSCHALTEN s. Kap. ABB. - i)

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, auf die Taste „D“ (Abb.3) drücken, um das Gerät auszuschalten.

Die Kontrollleuchten (falls vorhanden) müssen nun erloschen sein.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angehängenen bzw. zurückgebliebenen Speisereste entfernt werden, siehe hierzu Kapitel „Pflege des Gerätes“.

Gegebenenfalls das Becken mit den zugehörigen Abdeckungen verschließen, ansonsten mit den folgenden Arbeitsschritten in der angegebenen Reihenfolge fortfahren:

- Das verbrauchte Öl ablassen.
- Regelmäßige Pflege.

ABLASSEN DES VERBRAUCHTEN ÖLS s. Kap. ABBILDUNGEN - o)



Beim Ablassen des verbrauchten Öls besteht das Restrisiko einer Verbrennung, da es zu einem versehentlichen Kontakt mit dem heißen Öl kommen kann.



Warten Sie, bis sich das Öl im Becken abgekühlt hat, bevor Sie mit den Arbeiten fortfahren.



Nehmen Sie die Körbe, in denen das Produkt frittiert wurde, aus dem Becken.



Die Kapazität des Behälters zum Auffangen des verbrauchten Öls ist begrenzt, weshalb beim Ablassen des Öls aus dem Becken immer

der Füllstand in dem Behälter überwacht werden muss.



Um den Öl-Auffangbehälter sicher handhaben zu können, darf er nicht mehr als zu 3/4 seines Fassungsvermögens gefüllt werden.

Öffnen Sie Tür des Gerätes und überprüfen Sie, ob der Öl-Auffangbehälter unter dem Fettablasshahn steht (Abb. 7).

Nachdem Sie sichergestellt haben, dass sich der Behälter (leer) in seinem Sitz befindet, den Ablasshahn (Abb. 8) öffnen und das verbrauchte Öl aus dem Becken in Auffangbehälter abfließen lassen.

Füllen Sie den Behälter maximal bis zu 3/4 seines Fassungsvermögens, um ihn sicher herausnehmen und wegtragen zu können. Schließen Sie den

Hahn (Abb. 9).

Ziehen Sie den Behälter aus seinem Sitz und leeren Sie ihn den im Verwendungsland geltenden Vorschriften zur Entsorgung entsprechend (Abb. 10). Stellen Sie den geleerten Behälter dann wieder in seinen Sitz.

Wiederholen Sie nun die oben beschriebenen Arbeitsschritte bis das Becken komplett leer ist.

Schließen Sie nun die Tür des Gerätes wieder.

Schließen Sie nun die Versorgungsleitungen des Gerätes (Gas - Wasser - Strom) an den Absperrhähnen bzw. dem Schalter.

Überprüfen Sie, ob das Gerät und die verwendeten Körbe sauber ist und sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden (siehe hierzu „Pflege“).

WARTUNG

9.



GEBOTE - VERBOTE - TIPPS - EMPFEHLUNGEN



Vor dem Fortfahren bitte Kapitel 2 und Kapitel 5 lesen.



Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, muss die Abgasleitung gemäß den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen des Landes gereinigt werden (Für weitere Informationen hierzu wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur).



Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher muss das Gerät und seine Umgebung stets sauber gehalten werden. Wenn das Gerät nicht in einem hygienisch optimalen Zustand

erhalten wird, kann es vorzeitig altern, und es können gefährliche Situationen entstehen.



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 Becken führen. Nachdem das Gerät mit derartigen Stoffen in Kontakt gekommen ist, muss es sorgfältig mit einem spezifi-

schen Reinigungsmittel gereinigt, gut nachgespült und sorgfältig getrocknet werden.



Die Edelstahlf Flächen müssen vorsichtig gereinigt, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Hilfsmittel oder scharfen Werkzeuge verwendet werden.



Die Reinigungsflüssigkeit für das Kochfeld muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH höher als 12, frei von Chloriden/Ammoniak und mit einer wasserähnlichen Viskosität und Dichte. Für die Reinigung des Geräts innen und außen 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 eine geeignete Schutzausrüstung (die erforderliche Schutzausrüstung ist auf dem Etikett des Reinigungsmittels angegeben).



Bei längerer Nichtbenutzung müssen alle Versorgungsleitungen abzuklemmen und alle innen und außen gelegenen Teile des Gerätes sorgfältig zu reinigen.



Warten, bis sich die Temperatur des Geräts und aller seiner Teile abgekühlt hat, damit sich der Bediener nicht verbrennt.

TÄGLICHE REINIGUNG



Nehmen Sie sämtliche Gegenstände aus dem Becken. Lassen Sie das Öl aus dem Becken ab (siehe Anweisungen



zum Ablassen des verbrauchten Öls).

Mit einem normalen Zerstäuber das Reinigungsmittel auf die gesamte Oberfläche (Becken, Abdeckung und alle freiliegenden Oberflächen) aufbringen und mit einem nicht-scheuernden Schwamm sorgfältig das gesamte Gerät von Hand säubern.

Danach sorgfältig mit Leitungswasser nachspülen (Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden). Lassen Sie das Wasser über den Auslass des Beckens ablaufen (siehe Anweisungen zum Ablassen des verbrauchten Öls).

Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte den Ablasshahn schließen.

Trocknen Sie den Garraum sorgfältig mit einem nicht-scheuernden Tuch ab. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsdurchgang zu wiederholen.

Am Ende dieser Arbeiten müssen die abgenommenen Teile wieder an den entsprechenden Stellen platziert werden.

REINIGUNG FÜR LÄNGERE STILLLEGUNG

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

Die Geräte und Räume regelmäßig lüften.

ÜBERSICHTSTABELLE: ZUSTÄNDIGKEITEN - TÄTIGKEITEN - HÄUFIGKEIT



Vor dem Fortfahren bitte Kapitel 2 „Aufgaben und Qualifikationen“ lesen.



Im Falle einer Störung führt der normale Bediener eine erste

Fehlersuche durch und behebt, falls er dazu befugt ist, deren Ursache und stellt die korrekte Funktion des Geräts wieder her.



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen. Dann den autorisierten Kundendienst verständigen.



Der autorisierte Wartungstechniker wird tätig, wenn der gewöhn-

liche 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.



Sollte das Stromkabel beschädigt sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, um ein neues zu erhalten.

AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN		HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung des Geräts / Reinigung der Teile mit Lebensmittelkontakt	täglich
	Reinigung der Behälter und Filter	täglich / wenn erforderlich
	Reinigung bei der ersten Inbetriebnahme	Bei der Anlieferung nach der Installation
	Reinigung des Rauchgasab- zugs	einmal pro Jahr
	Überprüfung des Tempera- turreglers	einmal pro Jahr
	Kontrolle / Auswechseln der 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 mit Gas betriebene Gerät lässt sich nicht einschalten.	- Der Gashahn ist geschlossen - Es befindet sich Luft in den Leitungen	- Den Gashahn öffnen - Den Zündvorgang wiederholen
Im Becken sind Flecken	- Wasserqualität - Minderwertiger Reiniger - Nicht ausreichend nachgespült	- Das Wasser filtern (siehe Wasserenthärter) - Den empfohlenen Reiniger verwenden - Nochmals nachspülen
Die Zündflamme lässt sich nicht anzünden	• Den Schaltkreis der piezoelektrischen Zündvorrichtung überprüfen • Der Zündflammenbrenner ist verstopft • Der Gashahn ist geschlossen • Der Gashahn oder der Temperaturregler ist defekt	• Das Kabel, die Zündkerze oder den Piezo austauschen • Die Zündflammdüse austauschen / reinigen • Den Gashahn öffnen • Den Hahn oder den Temperaturregler austauschen (siehe Kap. 7 Auswechseln von Bauteilen)
Die Zündflamme beginnt zu brennen, geht dann aber aus	• Das Thermoelement ist beschädigt • Das Sicherheitsthermostat hat ausgelöst • Das Gasventil ist beschädigt	• Das Thermoelement austauschen • Den Sicherheitsthermostaten wieder zurücksetzen • Das Gasventil ersetzen
Die Fritteuse frittiert nicht richtig	• Der Gasdruck stimmt nicht • Positionierung des Temperaturfühlers am Gasventil • Gasventil	• Den Gasdruck an der Düse überprüfen • Den Fühler an die richtige Stelle setzen • Mit einem externen Thermometer die Öltemperatur im Becken messen. Falls sie nicht stimmt, das Ventil auswechseln
Die Brennerflamme erlischt während des Betriebs	• Der Gasdruck stimmt nicht • Primärluft nicht richtig eingestellt • Falsche Düsen	• Den dynamischen Gasdruck überprüfen (alle Geräte eingeschaltet) • Die Primärluft richtig einstellen • Die Düsen auswechseln



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den autorisierten Kundendienst verständigen.



AUSSERBETRIEBNAHME UND ABBAU DES GERÄTS



Die Materialien müssen gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen des Landes entsorgt werden, in dem das Gerät verschrottet wird.

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe Abschnitt 0.1) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss. Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Betreiber sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird nach geltendem Recht verwaltungsrechtlich verfolgt.



Außerbetriebnahme und Abbau des Geräts müssen durch qualifiziertes, elektrisch und mechanisch geschultes, Fachpersonal erfolgen, das mit entsprechender persönlicher Schutzausrüstung, wie Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzhelm und Schutzbrille ausgerüstet ist.



Die Demontage des Geräts muss an einem Ort erfolgen,

der ausreichend Platz bietet und so vorbereitet ist, dass die Arbeiten gefahrlos durchgeführt werden können.

Folgende Schritte sind auszuführen:

- Schalten Sie das elektrische Netz spannungsfrei.
- Trennen Sie das Gerät vom elektrischen Netz.

- Entfernen Sie die aus dem Gerät austretenden elektrischen Leitungen.
- Schließen Sie den Wasserhahn (Hauptabsperrhahn) der Wasserzufuhr.
- Entfernen Sie die Wasserschläuche vom Gerät.
- Entfernen Sie die Abwasserschläuche vom Gerät.



Nach diesen Arbeitsschritten könnte sich eine kleine Wasserlache um das Gerät gebildet haben. Bevor Sie mit den Arbeiten fortfahren, wischen Sie diese bitte auf.

Wenn der Arbeitsbereich wieder wie beschrieben gesäubert wurde, fahren Sie wie folgt fort:

- Montieren Sie die Schutzverkleidungen ab.
- Zerlegen Sie das Gerät in seine Hauptbestandteile.
- Trennen Sie die Bauteile nach Materialart (z.B. Metall, Elektrik, usw.) und transportieren Sie sie zu den Recyclinghöfen.

ABFALLENTSORGUNG



Während des Betriebs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette, usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.



TABELA DE CONTEÚDO

1-2. INFORMAÇÕES GERAIS
E DE SEGURANÇA

3. COLOCAÇÃO E MOVIMENTAÇÃO

4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE
ALIMENTAÇÃO

5. TRABALHOS PREPARATÓRIOS
PARA ENTRADA EM SERVIÇO

6. ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS

7. SUBSTITUIÇÃO DE
COMPONENTES

8. INSTRUÇÕES PARA O USO

9. MANUTENÇÃO

10. ELIMINAÇÃO

11. DADOS TÉCNICOS/IMAGENS

DESCRIÇÃO DOS PICTOGRAMAS

 **Sinais de perigo.** Situação de perigo imediato que pode causar ferimentos graves ou morte. Situação potencialmente perigosa que pode causar ferimentos graves ou morte.

 **Alta tensão! Aviso! Perigo de morte!** A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte.

 **Perigo de altas temperaturas,** a não observância pode causar ferimentos graves ou morte.

 **Derramamento de materiais a altas temperaturas.** A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte.

 **Perigo de esmagamento dos membros durante o manuseamento e/ou posiciona-**

mento, a não conformidade pode causar lesões graves ou morte.

 **Anúncios de proibição.** Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) que exija competência técnica qualificada e autorização. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

 **Sinalização obrigatória.** Obrigação de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Obrigação de excluir a alimentação elétrica a montante do equipamento sempre que seja necessário um funcionamento seguro.



Obrigação de usar óculos de segurança.



Obrigação de usar luvas de proteção.



Obrigação de usar um capacete protetor.



Obrigação de usar sapatos de segurança.



Outras sinalizações. Indicações para a realização de um procedimento correto, a não observância pode causar uma situação perigosa.



Conselhos e sugestões para adoção de procedimentos adequados



Operador “Homogêneo” (- Técnico Qualificado)/Operador experiente autorizado a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.



Operador “Heterogêneo” (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 atentamente analisadas pelo fabricante, tanto na

fase de concepção quanto na redacção do manual. Portanto, É nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica do equipamento. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

COMO LER O DOCUMENTO/ O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

CONSERVAÇÃO DO DOCUMENTO / O presente documento e o resto da dotação contida no envelope é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil do equipamento.

DESTINATÁRIOS / Este documento está estruturado da seguinte forma :

- **Operador “Homogéneo”** (Técnico especializado e autorizado) ou seja, todos os operadores autorizados a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

Operador “Heterogéneo” (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).

PROGRAMA DE FORMAÇÃO DO OPERADOR / Mediante pedido específico, é possível realizar um curso de formação para os operadores envolvidos na utilização, instalação e manutenção do equipamento, seguindo os procedimentos indicados na confirmação do pedido.

ACORDOS A EXPENSAS DO CLIENTE /

Sujeitos a quaisquer acordos contratuais diferentes, são normalmente a expensas do cliente:

- disposição das instalações (incluindo alvenaria, fundações ou canalização, se necessário);
- piso anti-eskorregadio sem rugosidade;
- preparação do local de instalação e da própria instalação do equipamento de acordo com as dimensões indicadas na disposição (plano de Fundação);
- fornecimento de serviços auxiliares adaptados às necessidades da Central (por ex. rede de Eletricidade, Rede de água, rede de gás, rede de escoamento);
- preparação da instalação eléctrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;
- iluminação adequada, de acordo com os regulamentos em vigor no local de instalação
- possíveis dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação eléctrica (interruptores diferenciais, sistemas de imobilização equipotencial, válvulas de segurança, etc.) previsto pela legislação em vigor no País de instalação.;
- sistema de aterramento conforme com os regulamentos vigentes no local de instalação
- preparação, se necessário (ver especificações técnicas), de um sistema de amolecimento da água.

CONTEÚDO DE FORNECIMENTO /

De acordo com o pedido, o conteúdo do fornecimento pode variar.

- 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

PT

UTILIZAÇÃO PREVISTA / Este dispositivo foi concebido para uso profissional. A utilização do equipamento abrangido pela presente documentação deve ser considerada “utilização própria” quando utilizado para o tratamento da cozedura ou da regeneração de géneros alimentícios, qualquer outra utilização deve ser considerada “utilização indevida” e, por conseguinte, perigosa. Estes aparelhos destinam-se a atividades comerciais (por ex., cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais etc.) e a empresas comerciais (por ex., padarias, talhos etc.), mas não para a produção contínua de alimentos. A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos. **Utilizar apenas acessórios e peças de reposição originais fornecidas pela marca fabricante para manutenção da conformidade normativa.**

AS CONDIÇÕES PERMITIDAS DE FUNCIONAMENTO / O equipamento é concebido exclusivamente para funcionar dentro dos limites técnicos e de alcance exigidos. A fim de obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, devem ser observadas as seguintes indicações. A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador. O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- humidade relativa máxima: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- o piso deve ser anti-escorregadio e o equipamento deve estar perfeita-

mente posicionado no piso;

- O local deve haver um sistema de ventilação e iluminação como prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- O local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possui interruptores e comportas de bloqueiam que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante do equipamento;
- As paredes/ superfícies imediatamente próximas/em contacto com o equipamento devem estar à prova de fogo e/ou isoladas de eventuais fontes de calor.

TESTE E GARANTIA /

Teste: o equipamento foi testado pelo fabricante durante as fases de montagem no local da unidade de produção. Todos os certificados relacionados ao teste realizado serão entregues ao cliente mediante solicitação.

Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação do equipamento, esta duração não é prorrogável. Cobre as peças defeituosas a serem substituídas e transportadas pelo comprador. As partes eléctricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia. Os custos de mão-de-obra relacionados com a intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante nas instalações do cliente, para a eliminação de defeitos sob garantia, são suportados pelo revendedor.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas. As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original. O fabricante é responsável pelo equipamento na sua configuração original e apenas pelas peças de substituição originais. O

fabricante declina de qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio do equipamento ou danos causados após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

AGARANTIA CADUCA EM CASO DE /

• Danos causados por transporte “à saída da fábrica” (EXW) e/ou movimentação, se tal evento ocorrer, o cliente deve informar o revendedor e o transportador (por exemplo, via e-mail e/ou site) e anotar nas cópias dos documentos de transporte o que aconteceu. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada. A garantia também expira na presença de:

- Danos causados por instalação incorreta.

- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;
- Danos causados pela utilização de peças sobressalentes não originais.
- Danos causados por manutenção inadequada e ou danos causados por falta de manutenção.
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

PT

AUTORIZAÇÃO /

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente ao equipamento. A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

DADOS TÉCNICOS e IMAGENS /
A seção está localizada no final deste manual.



Qualquer modificação técnica tem impacto no funcionamento ou na segurança do equipamento, pelo que deve ser efetuada por pessoal técnico do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados pelo fabricante. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados pela introdução de adaptações ou alterações técnicas ao equipamento.



Verificar, à chegada, a integridade do equipamento e dos seus componentes (por exemplo, Cabo de alimentação), antes da utilização, se houver quaisquer anomalias, não iniciem o equipamento e contactem o centro de serviço mais próximo.



Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação



Utilizar equipamento idóneo de proteção



Proibição de instalação do equipamento individual SEM kit antibasculamento (ACESÓRIO). Excluídas versões TOP.



Antes de fazer as conexões, verifique os dados técnicos na placa do equipamento e os dados técnicos deste manual. **E absolutamente proibido mexer ou remover placas de identificação e pictogramas aplicados ao equipamento.**



Antes de fazer as conexões, verifique os dados técnicos na placa do equipamento e os dados técnicos deste manual. **E absolutamente proibido mexer ou re-**

mover placas de identificação e pictogramas aplicados ao equipamento.



Nas linhas de alimentação (por ex. hídrica-gás-eléctrica) a montante do equipamento, devem ser instalados dispositivos de bloqueamento que excluam a alimentação sempre que seja necessário funcionar em segurança.



Em geral, Ligar em primeiro lugar o equipamento à rede de abastecimento e escoamento da água e depois à rede de abastecimento de gás. Verificar se não existem fugas e só então proceder à ligação à rede eléctrica.



O equipamento não foi concebido para funcionar em atmosferas explosivas pelo que é expressamente proibido proceder à sua instalação e utilização em locais onde tal se verifique.



Colocar toda a estrutura de acordo com as dimensões e características de instalação indicadas nos capítulos específicos do presente manual.



O equipamento não foi concebido para ser instalado embutido. O equipamento deve funcionar em salas bem ventiladas. O equipamento deve ter descargas livres (não impedidas ou impedidas por corpos estranhos).



O equipamento de gás deve ser colocado sob uma ventoinha de sucção cujo sistema deve ter características técnicas em conformidade com as regras em vigor no país de utilização.



O equipamento, quando ligado às fontes de energia e de escape, deve permanecer estático (não móvel) no local de utilização e manutenção previsto. Ligações incor-

retas podem dar origem a situações de perigo.



Se existir, o dreno do equipamento deve ser encaminhado para a rede de escoamento de água cinzenta de forma aberta para “vidro” não sifonado.



O equipamento deve ser utilizado exclusivamente para os fins indicados. Qualquer outra utilização será considerada “INDEVIDA”, pelo que o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos danos causados a pessoas ou a bens materiais daí decorrentes.



Os requisitos específicos de segurança (obrigação-proibição-perigo) são indicados em pormenor no capítulo específico da matéria.



Não bloquear aberturas e/ou brechas para sucção ou eliminação de calor.



Não deixar objetos inflamáveis ou materiais perto do equipamento.



Excluir todas as formas de alimentação (por ex. eléctrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem quando for necessário operar em condições de segurança.



Sempre que for necessário efetuar trabalhos no interior do equipamento (ligações, entrada em serviço, verificações, etc.), proceder em conformidade com as normas de segurança (desmontar painéis, cortar a corrente eléctrica e o fornecimento).



O equipamento deve ser instalado e utilizado de forma que a água não entre, de forma nenhuma, em contacto com a gordura ou óleo.

ATRIBUIÇÕES 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 pes-

soa 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, cârter 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 eléctricas (cabos, bloco de terminais, tomadas industriais, etc.)
- Chave fixa de 8 mm

- Kit completo de instalação (ele., gás, etc.)



Para além das ferramentas indicadas, é necessário um equipamento de elevação do equipamento. Tal equipamento deve estar em conformidade com as normas em vigor sobre a matéria.

INDICAÇÃO DOS RISCOS RESIDUAIS / apesar de terem adoptado regras de “boa técnica de construção” e disposições legislativas que regulam o fabrico e o comércio do próprio produto, subsistem “riscos residuais” que, pela própria natureza do equipamento, não puderam ser eliminados. Estes riscos compreendem:



RISCO RESIDUAL DE ELECTROCUSSÃO / Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos eléctricos e ou electrónicos em presença de tensão.



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



RISCO RESIDUAL DE QUEIMADURA POR FUGA DE MATERIAL: Este risco existe em caso de contacto accidental com fugas de materiais a altas temperaturas. Recipientes que estão muito cheios de líquidos, e / ou sólidos que mudam de morfologia durante o aquecimento (movendo-se de um estado sólido para um líquido), pode, se usado incorrectamente, ser a causa da queima. Durante o processamento, os recipientes utilizados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.



RISCO RESIDUAL DE ESMAGAMENTO DE MEMBROS / existe um risco se você accidentalmente entrar em con-

tato com as peças durante a colocação, transporte, armazenamento, montagem e utilização do equipamento.



RISCO RESIDUAL DE EXPLOSAO/

Este risco existe com:

- A presença de odor de gás no ambiente;
- Utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão;
- Utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, caixas e latas), se não forem adequadas para o objetivo;
- Utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).



RISCO RESIDUAL DE INCÊNDIO/ Este risco permanece quando é usado com líquidos / materiais inflamáveis

MODO DE FUNCIONAMENTO PARA O CHEIRO A GÁS NO AMBIENTE-VER SEQ. 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).



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES



Após a recepção, abra a embalagem da máquina, verifique se a máquina e os acessórios não sofreram danos durante o transporte, se houver que comunicá-los prontamente à transportadora e não avançar para a instalação, mas entre em contato com pessoal qualificado e autorizado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.

MOVIMENTAÇÃO EM SEGURANÇA



A inobservância das instruções que a seguir se descrevem pode resultar em ferimentos graves.



O operador autorizado a proceder à movimentação e instalação do equipamento deve elaborar um “plano de segurança” que assegure a integridade física do pessoal envolvido nessas operações. Para além disso, deve respeitar e aplicar escrupulosamente as disposições previstas na legislação e nas normas aplicáveis a estaleiros temporários ou móveis.



Certificar-se de que os equipamentos de elevação seleccionados são adequados à carga a levantar e estão em bom estado de conservação.



Efetuar os trabalhos de movimentação com equipamentos de elevação cuja capacidade seja 20% superior ao peso do equipamento.



Seguir as instruções indicadas na embalagem e/ou no equipamento antes de proceder à movimentação



Verificar a posição do centro de gravidade da carga antes de proceder à elevação do equipamento.



Levantar o equipamento a uma altura mínima acima do chão de modo a garantir a sua movimentação.



Não parar nem transitar por baixo do equipamento durante a sua elevação e movimentação.

MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE - VER SEC. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIAb).



O manuseamento do equipamento embalado deve respeitar as indicações dos pictogramas e dos rótulos apostos na parte exterior da embalagem.

1. Colocar o meio de elevação com atenção ao centro de gravidade da carga a levantar (figuras B - C).
2. Levantar o equipamento apenas o suficiente para poder ser movimentado.
3. Colocar o equipamento no local previsto para a sua instalação.

ARMAZENAMENTO/ Os métodos de armazenamento de materiais devem incluir paletes, contentores, transportadores, veículos, ferramentas e dispositivos de elevação adequados para prevenir vibrações, choques, abrasão, corrosão, temperatura ou outras condições que possam surgir. As peças armazenadas devem ser verificadas periodicamente com vista a detectar eventuais estados de deterioração.

ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS



A eliminação das embalagens é da responsabilidade do destinatário, o qual deverá proceder em conformidade com a legislação em vigor no

PT

país onde o equipamento é instalado.

1. Retirar os cantos superiores e laterais de proteção.
2. Retirar o material de proteção utilizado na embalagem.
3. Levantar o equipamento apenas o suficiente para retirar a paleta.
4. Colocar o equipamento no chão.
5. Retirar o equipamento de elevação utilizado.
6. Retirar todas as embalagens da zona de trabalho.



Depois de desembalado, o equipamento não deve apresentar fraturas, amolgadelas(mossas) ou outro problema. Caso contrário, contactar imediatamente o serviço de assistência técnica.

A REMOÇÃO DOS MATERIAIS DE PROTEÇÃO/

O equipamento é protegido nas superfícies externas com um revestimento de película adesiva que deve ser removido manualmente após a fase de colocação. Limpe bem as partes interiores e exteriores do equipamento e remova manualmente o material de proteção.



Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.



Não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.



Não utilizar produtos de limpeza agressivos (PH<7) solventes, por exemplo, para limpar o equipamento. Leia atentamente as instruções na etiqueta dos produtos detergentes utilizados. Usar equipamento de proteção adequado às operações a realizar (ver equipamento de proteção na etiqueta da embalagem).



Lavar as superfícies com água limpa e secar com um pano ab-

sorvente ou outro material não abrasivo.

LIMPEZA PARA O PRIMEIRO ACIONAMENTO/

Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva.

Em seguida, lave a câmara de cozedura com água abundante. Deixe correr o detergente líquido e/ou outras impurezas para o orifício de descarga.

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Limpe as partes removidas com água limpa e potável e seque-as. Após as operações, colocar as partes removidas nos compartimentos adequados dos vários equipamentos.

REGULAÇÃO DA BOLHA E FIXAÇÃO-VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA c)

Colocar o equipamento no local de trabalho (Ver condições operacionais e ambientais permitidas), previamente adaptado.

A regulação e fixação das bolhas envolve: o ajuste do equipamento como uma única unidade independente.

Colocar um nível na estrutura (figura D).

Regule os pés de nivelamento (figura E) de acordo com as indicações do nível.



IO nivelamento preciso é conseguido através da colocação do nível e da regulação dos pés a toda a largura e profundidade do equipamento.

MONTAGEM EM “BATERIA” / VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. d)

Nos modelos fornecidos, remover os

manípulos e soltar os parafusos de fixação do painel de instrumentos (detalhe F).



Paredes inflamáveis / A distância mínima entre o aparelho e as paredes laterais deve ser de 10 cm e das paredes posteriores deve ser de 20 cm. Se não for este o caso, isolar as paredes contra o equipamento com tratamentos a prova de fogo e/ou isolantes.



Instalar as máquinas de forma a excluir qualquer contacto 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.

PT



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 GÁS VER 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).



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).



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.).



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.



O equipamento sai da fábrica já inspecionado pelo fabricante e preparado para o tipo de gás e de alimentação elétrica indicado na placa de identificação.

ENTRADA EM FUNCIONAMENTO DA PRIMEIRA FASE DE ARRANQUE/Após as operações de posicionamento e ligação às fontes de energia (incluindo as relacionadas com as ligações à rede de escape, caso existam), deve ser realizada uma série de operações, tais como:

1. Limpeza a partir de materiais de

proteção (óleos, gorduras, silicones, etc.) dentro e fora do compartimento de cozedura (ver cap. 3/ Remoção dos materiais de proteção)

2. Verificações e controlos gerais, como:

- Verificação da abertura dos interruptores e obturadores de rede (por ex., água, eletricidade e gás, quando previsto);
- Verificação dos escoamentos (quando previsto);

- Verificação e controle dos sistemas de aspiração da fumaça/vapores externos (quando previsto);

- Verificação e controle dos painéis de proteção (todos os painéis devem estar montados corretamente)

CONTROLO E REGULAÇÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS



Concluídas as operações de ligação descritas nos parágrafos anteriores, o equipamento, mesmo que corretamente calibrado na fase de inspeção, necessita de uma verificação parcial dos parâmetros configurados diretamente no local de destino final.



O primeiro parâmetro a ser verificado permite verificar através do tipo de energia fornecida pelo regulador a pressão correta presente.

DETECÇÃO DA PRESSÃO À ENTRADA DE GÁS



Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão nominal (ex.: $G20 \ 20 \text{ mbar} \leq 17 \text{ mbar}$), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás



Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão nominal (ex.: $G20 \ 20 \text{ mbar} \geq 25 \text{ mbar}$), suspender a instalação e contactar o serviço de distribuição de gás

PT



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 geral, em caso de paragem de emergência ou de avaria, é obrigatório fechar todos os dispositivos que bloqueiam as linhas de alimentação a montante do equipamento (por ex. água-gás-eletricidade) em caso de perigo iminente).

PARAGEM POR ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Componente de segurança/PARA-GEM: Em situações ou circunstâncias que possam se revelar perigosas, o dispositivo de segurança é acionado para parar automaticamente a produção de calor. O ciclo de produção é interrompido até ser eliminada a causa que deu origem à anomalia.

REINICIAR: Após a resolução do incidente que provocou a entrada em funcionamento do componente de segurança, o operador técnico autorizado pode reiniciar o funcionamento do equipamento através dos controlos adequados.

PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO



O equipamento deve ser cuidadosamente limpo para o primei-

ro acionamento e após uma paragem prolongada, de modo a remover qualquer resíduo de materiais estranhos (ver Remoção de materiais de proteção)

COMISSIONAMENTO DIÁRIO

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene o equipamento.
 2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
 3. Inserir, se necessário, a ficha do equipamento na respectiva tomada de alimentação elétrica.
 4. Abrir os bloqueios de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
 5. Verificar se o escoamento da água (se houver) está livre de obstruções.
- Uma vez concluídas com êxito as operações descritas, prosseguir com as operações de “Início da produção”.



Para remover o ar dentro do tubo, basta abrir o bloqueio da rede, rodar segurando o manípulo do equipamento na posição piezoelétrica, colocar uma chama (fósforo ou outro) no piloto e esperar pela ignição.

COMISSIONAMENTO DIÁRIO/

Concluídas as operações acima descritas, é necessário:

1. Fechar o bloqueio de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição “Fechado”.
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento

COLOCADO FORA DE SERVIÇO PARA A DESATIVAÇÃO PROLONGADA/

Em caso de paragem prolongada, é necessário efetuar todas as operações descritas para o desligamento diário e proteger as partes mais expostas a fenômenos de oxidação. Para tal, proceder da seguinte forma:

1. Usar água morna com um pouco de sabão para a limpeza das peças;
2. Lavar bem as peças; não utilizar jatos de água diretos e/ou a alta pressão.
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 por-

tas 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.

PT



MUDANÇA DO TIPO DE GÁS

6.

CONTROLO DA PRESSÃO DINÂMICA A MONTANTE / Ver. cap. 5 / Detecção de pressão à entrada de gás.

VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO NO INJETOR



Se a pressão medida estiver 20% abaixo da pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço de assistência autorizado



Se a pressão medida estiver 20% acima da pressão de entrada, suspender a instalação e contactar o serviço de assistência autorizado

SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO QUEIMADOR PILOTO - VER SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. g)

1. Fechar a torneira de intercetção a montante do equipamento..
2. Desmontar, se necessário, 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. Aparafusar 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 SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. h)

1. Fechar a torneira de intercetção 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 SECÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. h)

1. Desaparafusar o parafuso de bloqueio (Fig. 1).

2. Se necessário, ajustar a distância (X) mm da bucha correspondente ao gás selecionado (consultar a Tabela de gás de referência).



Bloquear a bucha com o parafuso e afixar um selo de detecção de adulterações na mesma



SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

7.



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

1. Remover o painel de instrumentos e os botões
2. Abra a(s) porta(s) do equipamento
3. Esvaziar os tanques (ver Cap. 8 / Drenagem do óleo) e extrair, se presente, o recipiente de recolha de óleo para facilitar as operações.

SUBSTITUIÇÃO DO TERMOPAR

1. Remover o termopar da válvula e do conjunto piloto
2. Desconectar as conexões do termostato de segurança
3. Montar novamente o termopar novo e as ligações

SUBST. VELA DE IGNIÇÃO/1. Soltar o cabo de alta tensão da vela de ignição /2. Desapertar a porca /3. Montar novamente a vela de ignição nova /4. Conectar o cabo de alta tensão

SUBST. PIEZOELÉTRICO

1. Soltar o cabo do acendedor piezoelétrico / 2. Desmontar o acendedor a substituir / 3. Montar novamente o novo acendedor piezoelétrico

SUBSTITUIÇÃO VÁLVULAS

1. Retirar o suporte do lâmpada e a lâmpada
2. Desaparafusar o termopar e as conexões de entrada / saída de gás
3. Retirar o botão e os parafusos de fixação da válvula
4. Retirar a tampa de plástico
5. Instalar a nova válvula e as peças removidas

6. Restaurar as conexões

SUBSTITUIÇÃO QUEIMADOR

1. Desaparafusar a fixação ao suporte e a conexão à fonte de alimentação
2. Remover o queimador
3. Remover o venturi e o bico do queimador a ser substituído
4. Montar o venturi e o bico no novo queimador
5. Posicionar o novo queimador corretamente
6. Aparafusar e restaurar conexões

SUBSTITUIÇÃO DO TERMOSTATO DE SEGURANÇA

1. Retirar a lâmpada do tanque
2. Desaparafusar o suporte e remover o termostato
3. Desconectar os cabos elétricos
4. Aparafusar o novo termostato no suporte e restaurar as conexões
5. Inserir a nova lâmpada no suporte

SUBSTITUIÇÃO TORNEIRA ÓLEO

1. Desaparafusar a fixação da haste e removê-la
2. Desaparafusar a torneira
3. Remover, se presente, a alça fornecida e colocar vedante de roscas na nova torneira
4. Montar novamente a nova torneira
5. Aparafusar e restaurar conexões



Se necessário, verificar a estanqueidade ao gás com as ferramentas apropriadas e substituir as peças removidas na ordem correta



LOCALIZAÇÃO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS - VER SECC. ILUSTRAÇÕES - REF. i).

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Tampa
2. Cesta
3. Vão de cozimento
4. Fissura para controlo da chama piloto
5. Grupo de ignição (ver Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).
6. Portão de descarga de óleo do compartimento de cozimento
7. Recipiente para a recolha de óleo queimado

MODALIDADE E FUNÇÃO DOS MANÍPULOS, TECLAS E INDICADORES LUMINOSOS/ VER SECC. ILUSTRAÇÕES - REF. i).

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

① **BOTÃO PIEZOELECTRICO (GÁS)**.. Efetua somente uma função: Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.

② **MANÍPULO DO TERMÓSTATO (GÁS)**. Realiza duas funções:
1. Injeta gás no circuito de ignição do queimador.
2. Regulação da temperatura.

③ **TECLA DE INTRODUÇÃO GÁS CHAMA PILOTO (GÁS)**: Quando pressionado, injeta gás no circuito de ignição da chama piloto.
TECLA DE DESLIGAMENTO GERAL: Pressionada interrompe o fluxo de gás para a chama piloto.

ARRANQUE PARA PRODUÇÃO



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



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



Ligar o aparelho apenas depois de encher o compartimento de cozimento com óleo/gordura. Qualquer outro uso é considerado impróprio e, portanto, perigoso.



Muito óleo/gordura dentro do compartimento de cozimento pode causar transbordamento e o risco residual de queimaduras permanece. **Respeitar durante o carregamento o nível de mín. e máx. indicados no compartimento de cozimento.**



A ausência de óleo no interior do compartimento de cozimento com o aparelho a funcionar pode causar um risco residual de incêndio. Durante a operação, o nível de óleo/gordura no compartimento de cozimento deve permanecer dentro dos limites indicados.



Durante o uso, recomenda-se: não derramar sais ou aromas ou qualquer outra coisa dentro do compartimento para cozinhar, não cobrir o compartimento para cozinhar com tampas ou outras coisas para evitar condensação dentro do compartimento.



Não usar gordura/óleo velhos (perigo de aumentar o ponto de inflamação e sobreaquecimento)

CARREGAMENTO ÓLEO/GORDURA COMPARTIMENTO DE COZIMENTO - ver secc. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA m)

O aparelho pode ter uma ou duas comportas. Abrir a porta e verificar se a comporta de descarga de óleo/gordura está na posição “Fechada” (Fig. 1).

PT

Despejar o produto usado para processamento (óleo e/ou gordura) no compartimento de cozimento, respeitando o nível mínimo e máximo relatado no próprio compartimento de cozimento (fig. 2).



O nível de óleo na temperatura máxima aumenta cerca de 1 cm em comparação com o nível a frio



Usando gordura (banha ou outro) no estado sólido, durante a ignição é necessário ajustar o termostato no mínimo para permitir uma dissolução lenta e gradual do produto dentro do compartimento de cozimento.



A quantidade máxima de óleo/gordura (banha ou similar) no interior do recipiente deve ser:
- por ex. FRG77A cerca de 13 kg / FRG98A cerca de 16,5 kg

IGNIÇÃO / DESLIGAMENTO - ver secç. ILU - REF n)



A aparelhagem deve ser ligada após efetuar a carga da óleo/gordura dentro do compartimento de cozimento. **Não ligar se estiver seco** (com o compartimento de cozimento vazio). **Não atestar** o nível de óleo/gordura quando o aparelho estiver em funcionamento.



Durante o uso, não deixe o equipamento sem vigilância



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

Para iniciar o procedimento de cozimento, é necessário seguir as instruções abaixo descritas:

1. Girar o manípulo do termostato para o símbolo piezoelétrico (fig. 3 C).
2. Pressionar a fundo por 20" a tecla de introdução do gás piloto (Fig. 3 A) e ao mesmo tempo pressionar várias vezes o botão de ignição piezoelétrica (Fig. 3 B) até que a chama piloto se acenda. **A chama piloto é visível**

através do orifício no painel de instrumentos (Part. E)



Se depois de 20" a chama piloto apagar-se, repetir a operação. Se a chama piloto não permanecer acesa, entrar em contacto com o centro de assistência técnica.

Concluídas as operações para o acendimento da chama piloto, girar o botão do termostato para as posições 1 a 8 para definir a temperatura operacional desejada (fig. 3 C).

POSIÇÃO MANÍPULO	TEMPERATURA
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

CARGA-DESCARGA DO PRODUTO -ver secç. ILU REF n)



A quantidade de produto no interior do recipiente não deve ser superior a 3/4 da capacidade do próprio recipiente (Cesto Fig. 4). Por exemplo: **batatas fritas (6x6 mm) 1,5 kg para o modelo FRG77A / 2,5 kg FRG98A**



Aguardar a temperatura desejada antes de introduzir o cesto no compartimento de cozimento.



O produto que está a ser cozido deve estar completamente imerso no óleo dentro do compartimento de cozimento.



É proibido o uso de alimentos muito úmidos e grandes (**Perigo de imprevista ebulição**)

Os produtos a serem tratados durante o cozimento devem ser colocados em recipientes especiais e posicionados corretamente no compartimento de cozimento. Após concluir as operações de enchimento do cesto fora da área do aparelho, introduza lentamente o cesto no compartimento de cozimento, posicionando-o em seu compartimento (fig. 5).

No final do processo de cozimento, retirar o recipiente da do compartimento de cozimento (Fig.6) e posicioná-lo em local previamente predisposto para a sua permanência.

Após terminar as operações de descarga do produto, carregar novamente ou efetuar as operações descritas em “Desativação”.

DESATIVAÇÃO ver secç. ILU REF i) / No final do ciclo de trabalho, pressione o botão “D” (Fig.3) para desligar o aparelho.

Os indicadores luminosos (se presentes) devem permanecer desligados.



O equipamento deve ser limpo regularmente e as incrustações e/ou depósitos alimentares devem ser removidos. ver «Manutenção».

Se necessário, proceda ao fecho do compartimento de cozimento com as tampas apropriadas, alternativamente, proceder à sequência de operações:

- Descarga óleo queimados.
- Manutenção ordinária.

DESCARGA DE ÓLEO QUEIMADO ver secç. ILUSTRAÇÃO REF. o)



Na descarga de óleos queimados, o risco residual de queimadura permanece, esse risco pode ocorrer com o contacto accidental com o óleo tratado em altas temperaturas.



Antes de prosseguir com as operações, aguarde até que a

temperatura do óleo no compartimento de cozimento arrefeça



Libertar o compartimento de cozimento dos recipientes utilizados no processamento do produto.



A capacidade do recipiente de recolha de óleo queimado é limitada; na operação de drenagem de óleo do compartimento de cozimento, é obrigatório monitorar o enchimento do recipiente.



Para um manuseio seguro, encha o recipiente de recolha de óleo com no máximo 3/4 da capacidade.

Abra a porta do aparelho e verifique o recipiente de recolha sob a comporta de descarga (fig. 7).

Depois de verificar se o recipiente (Vazio) está no seu compartimento, abrir a porta de descarga (Fig. 8) e deixar o óleo usado sair do compartimento de cozimento dentro do recipiente de recolha.

Encher o recipiente com no máximo 3/4 de capacidade para manuseio seguro. Fechar o portão (fig. 9).

Retirar o recipiente da sua sede e esvaziá-lo seguindo os procedimentos de eliminação em vigor no país de uso (Fig.10). No final das operações, reposicione o recipiente vazio na respetiva sede.

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

Fechar a porta do aparelho

Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).

Verifique o excelente estado de limpeza e higiene do aparelho e dos recipientes utilizados para cozinhar, consulte “Manutenção”.



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 limpo, assim como todo o ambiente circunstante. A deterioração precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de perigo.



Os resíduos de sujidade 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 compartimento 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 compartimento de cozimento deve possuir determinadas características químicas: pH superior a 12, sem cloretos/amoniaco, viscosidade e densidade semelhante à água. Usar produtos não agressivos para a limpeza externa e interna da aparelhagem (utilizar detergentes que normalmente são encontrados no comércio para a limpeza do aço, vidro e esmaltes).



Ler atentamente as indicações presentes na etiqueta dos produtos utilizados, usar equipamento de proteção idóneo às operações a efetuar (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).



Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar a limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas da aparelhagem.



Aguardar que a temperatura do aparelho e de todas as suas partes arrefeçam, de modo que o operador não seja queimado.

LIMPEZA DIÁRIA



Retirar qualquer objeto do compartimento de cozimento.



Esvaziar o óleo do compartimento de cozimento (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

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

Após terminar as operações, enxaguar abundantemente com água potável (não utilizar jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor).

Drenar a água do compartimento de cozimento usando a comporta de descarga (consultar o procedimento de descarga de óleo queimado).

Terminadas as operações descritas, fechar a comporta de descarga

Secar cuidadosamente o compartimento de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Uma vez concluídas as operações, reposicione as peças removidas nas caixas apropriadas.

LIMPEZA POR DESATIVAÇÃO PROLONGADA / Ver Cap. 5 / Operação de desligamento / Desligamento a longo prazo

Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.

TABELA RESUMIDA / OPERAÇÃO - FREQUÊNCIA



Antes de prosseguir, ver capítulo 2 "Tarefas e qualificações"



Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma primeira pesquisa e, se for habilitado, remove as causas da anomalia e restabelece o correto funcionamento da aparelhagem.



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho, desconectá-lo da rede elétrica e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizada.



O técnico de manutenção autorizado intervém no caso do operador genérico não ter identificado a causa do problema ou do restabelecimento do funcionamento correto do equipamento implicar a execução de operações para as quais o operador genérico não seja habilitado.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, entre em contacto com o serviço assistência técnica autorizado para a substituição.

OPERAÇÕES A EFETUAR		FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza do equipamento / Limpeza de peças em contacto com alimentos	Diária
	Limpeza de recipientes e filtros	Diariamente / Se necessário
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo do termóstato	Anual
	Verificação/substituição tubos de alimentação 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
O equipamento a gás não liga-se.	- Torneira de rede fechada - Presença de ar na tubagem	- Abrir a torneira de rede - Repetir as operações de acendimento
Há manchas no compartimento de cozimento	- Qualidade da água - Detergente de má qualidade - Enxague insuficiente	- Filtrar a água (ver sua-vizador) - Utilizar o detergente aconselhado - Repetir o enxague
O piloto não liga-se	• Controlar o circuito do acendedor piezoelétrico • O piloto está obstruído • Torneira do gás fechada • Torneira do gás do termostato avariada	• Substituir o cabo, vela de ignição ou piezo • Substituir/Limpar o bico do piloto • Abrir a torneira do gás • Substituir a torneira ou o termostato (ver Cap. 7 Substituição componentes)
O piloto liga-se mas a chama não fica acesa	• Termopar avariado • Termostato de segurança ativado • Válvula de gás danificada	• Substituir o termopar • Redefinir o termostato de segurança • Substituir a válvula do gás
A fritadeira não cozinha adequadamente	• Problemas de pressão de gás • Posicionamento da lâmpada do termostato da válvula de gás • Válvula de gás	• Verifique a pressão do gás no bico • Colocar a lâmpada na posição correta • Verificar com um termómetro externo a temperatura do óleo no tanque, se não estiver correto, substituir a válvula
A chama do queimador apaga-se durante o funcionamento	• Problemas de pressão de gás • Ar primário inadequado • Bicos errados	• Verificar a pressão gás dinâmica (todas as máquinas ligadas) • Regular ar primário • Substituir bicos



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado



DESATIVAÇÃO E DESMONTAGEM DO EQUIPAMENTO



Obrigação de eliminar os materiais seguindo os procedimentos legislativos em vigor no país onde o equipamento for eliminado

Nos termos das DIRETIVAS (ver Secção 0,1), referentes à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos eléctricos e eletrónicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo da lixeira riscado no equipamento ou embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente de outros resíduos. A recolha separada deste equipamento no fim da vida útil é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que queira dispor deste equipamento deve, então, contactar o fabricante e seguir o sistema que adotou para permitir a recolha separada do equipamento que chegou ao fim da vida. A recolha separada adequada para o arranque subsequente do equipamento utilizado na reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.



O equipamento deve ser colocado em serviço e desmontado por pessoal qualificado, tanto eléctrico como mecânico, que deve usar o equipamento de protecção individual adequado, como vestuário adequado para as operações a realizar, luvas de protecção, sapatos de segurança, capacetes e óculos.



Antes de iniciar a desmontagem, é necessário criar em

torno do equipamento uma zona suficientemente ampla e organizada que não impeça os movimentos do pessoal e permita executar o trabalho sem riscos

É necessário:

- Cortar a corrente eléctrica.
- Desligar o equipamento da corrente eléctrica.
- Retirar os cabos eléctricos de saída do equipamento.
- Fechar a torneira de admissão de água (válvula da rede) da rede de abastecimento de água.
- Desligar e retirar os tubos do sistema de água do equipamento.
- Desligar e retirar o tubo de saída e escoamento das águas sujas.



Depois destas operações, é possível que a zona em torno do equipamento fique molhada, pelo que é necessário secá-la antes de prosseguir os trabalhos.

É necessário restabelecer a zona de funcionamento conforme descrito:

- Desmontar os painéis de protecção.
 - Desmontar as partes principais do equipamento.
- Separar as partes do equipamento de acordo com as características do material (ex.: metal, componentes eléctricos, etc.) e entregá-las nos centros autorizados de recolha seletiva.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS



Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras, etc) e efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

A eliminação abusiva dos resíduos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.



INHOUD

1-2. ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

3. PLAATSING EN VERPLAATSING

4. AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN

5. HANDELINGEN VOOR DE INBEDRIJFSTELLING

6. WIJZIGING TYPE GAS

7. VERVANGING VAN ONDERDELEN

8. GEBRUIKSIINSTRUCTIES

9. ONDERHOUD

10. VERWIJDERING

11. TECHNISCHE GEGEVENS / AFBEELDINGEN

BESCHRIJVING VAN DE PICTOGRAMMEN

 **Gevaar aanduidingen.** Onmiddellijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken. Mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken.

 **Hoogspanning! Let op! Levensgevaar!** De niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood

 **Gevaar voor hoge temperaturen,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **Gevaar voor lekkages van materiaal met hoge temperaturen,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **Gevaar voor beknelling van ledematen tijdens de verplaatsing en/of plaatsing,** de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **Verbodsaanduidingen.** Verbod op alle werkzaamheden door onbevoegde personen (inclusief kinderen, gehandicapten en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens). Verbod op alle werkzaamheden door de heterogene operator (onderhoud en/of andere) die onder de gekwalificeerde technische bevoegdheid vallen. Het is de homogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.

 **Gebodsaanduidingen.** Verplichting om de instructies te lezen alvorens enige werkzaamheid te verrichten.

 **Verplichting om de stroomtoevoer stroomopwaarts van het apparaat af te sluiten,** telkens men in veilige omstandigheden moet werken.



Veiligheidsbril verplicht.



Veiligheidshandschoenen verplicht.



Veiligheidshelm verplicht.



Veiligheidsschoenen verplicht.



Andere aanduidingen. Instructies voor het correct uitvoeren van een procedure, de niet-naleving kan leiden tot een gevaarlijke situatie.



Tips en suggesties voor het correct uitvoeren van een procedure



“Homogene” operator (gekwalificeerde technicus) / Ervaren operator, bevoegd voor de hantering, transport, in-

stallatie, onderhoud, reparatie, en ontmanteling van de apparatuur.



“Heterogene” operator (Operator met beperkte bevoegdheden en taken).

Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om eenvoudige taken uit te voeren.



Symbool van de aarding.



Symbool aansluiting op het equipotentiale systeem.



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



Het gebruik van: Tekeningen/Afbeeldingen/Illustraties/Schema's in het document is enkel indicatief en kan aan wijzigingen onderhevig zijn. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

DOEL VAN HET DOCUMENT / Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfasen als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen dan ook dat deze documentatie kan bijdragen tot het handhaven van de kenmerkende efficiëntie van de apparatuur. Wanneer de weergegeven instructies strikt worden opgevolgd wordt het risico op



ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

1.

VOORWOORD / Originele instructies. Dit document is opgesteld door de fabrikant in zijn eigen taal (Italiaans). De in dit document opgenomen informatie is voor het exclusieve gebruik door operatoren bevoegd voor de bediening van de apparatuur in kwestie. De operatoren moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Speciale veiligheidsvoorschriften (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.

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 aardingsystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
- aardingssysteem in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving
- indien nodig, de aanleg van een wateronthardingssysteem (zie technische specificaties).

INHOUD VAN DE LEVERING / De inhoud van de levering varieert naargelang de bestelorder.

- Apparaat • Deksel/Deksels
- Metalen mand/Metalen manden
- Steunrooster mand • Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werk- order aangegeven zijn).
- Kit voor wijziging gassoort, door de fabrikant geleverd

GEBRUIKSBESTEMMING / Dit apparaat is voor professioneel gebruik bedoeld. Het gebruik van de in deze documentatie beschreven apparatuur moet worden beschouwd als "Beoogd Gebruik" indien toegepast voor het koken of regenereren van voedingsmiddelen; elk ander gebruik moet gezien worden als

“Oneigenlijk Gebruik” en dus gevaarlijk. Deze apparaten zijn bestemd voor commerciële activiteiten (bijv. restaurantkeukens, grootkeukens, ziekenhuiskeukens, enz.) en commerciële bedrijven (bijv. bakkerijen, slagerijen, enz.) maar niet voor continue seriële productie van voedingswaren. De apparatuur moet worden gebruikt onder de in het contract vermelde voorwaarden en binnen de toelaatbare intensiteit zoals beschreven en vermeld in de betreffende paragrafen. **Gebruik uitsluitend originele accessoires en reserveonderdelen die door de fabrikant worden geleverd, zodat de overeenstemming met de geldende normen behouden blijft.**

TOEGELATEN OMSTANDIGHEDEN VOOR DE WERKING / De apparatuur is uitsluitend ontworpen voor bedrijf in ruimtes met de beschreven technische beperkingen en intensiteit. Om een optimale werking en veiligheidsomstandigheden te verkrijgen moeten de volgende indicaties in acht worden genomen. De installatie van de apparatuur moet plaatsvinden op een geschikte plaats waar de normale handelingen voor de bediening en gewoon en buitengewoon onderhoud mogelijk zijn. De ruimte moet derhalve geschikt zijn voor eventuele onderhoudswerkzaamheden, op dusdanige wijze dat de veiligheid van de operator niet in gevaar wordt gebracht. De ruimte moet verder ook beschikken over de voor de installatie vereiste eigenschappen:

- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimum temperatuur van het koelwater $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- een antislip vloer en de perfecte waterpas plaatsing van de apparatuur;
- de ruimte moet beschikken over systemen voor ventilatie en verlichting zoals voorgeschreven door de plaatselijk geldende regelgeving;
- de ruimte moet beschikken over een afvoer van afvalwater, alsook over schakelaars en afsluiters om

indien nodig elke vorm van toevoer stroomopwaarts van de apparatuur te blokkeren;

- De muren/oppervlakken in de directe nabijheid van/in contact met de apparatuur moeten vlamvertragend zijn en/of geïsoleerd worden van de mogelijke warmtebronnen.

KEURING EN GARANTIE /

Keuring: de apparatuur is getest door de fabrikant tijdens de montage op de plaats van de productie. Alle certificaten met betrekking tot de uitgevoerde tests worden op verzoek aan de klant geleverd.

Garantie: de garantie is 12 maanden geldig vanaf de factuurdatum van het apparaat. Deze duur kan niet worden verlengd. Het dekt te vervangen defecte onderdelen, die door de koper moeten worden vervoerd. De elektrische onderdelen, de accessoires en alle andere verwijderbare voorwerpen worden niet gedekt door de garantie. De arbeidskosten voor ingrepen van door de fabrikant geautoriseerde technici op de site van de klant voor het verwijderen van de door de garantie gedekte defecten zijn voor rekening van de dealer.

Alle eventueel door de fabrikant samen met de machine geleverde werktuigen en eenmalige onderdelen vallen niet onder de garantie. De ingrepen voor buitengewoon onderhoud of die het gevolg zijn van een onjuiste installatie worden niet gedekt door de garantie. De garantie is alleen geldig ten opzichte van de oorspronkelijke koper. De fabrikant is verantwoordelijk voor het apparaat in zijn originele configuratie en voor enkel originele vervangen reserveonderdelen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik van de apparatuur, voor schade als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding opgenomen zijn en niet voortvloeiend uit de fabrikant goedgekeurd zijn.

DE GARANTIE VERVALT IN GEVAL VAN / • Schade veroorzaakt

door het transport en/of de verplaatsing; in deze gevallen moet de klant de tussenhandelaar en de transporteur hierover informeren (bijv. via mail en/of de website) en de gebeurtenissen op de kopieën van de vervoersdocumenten noteren. De technicus die voor de installatie van de apparatuur bevoegd is, zal op basis van de schade oordelen of de installatie mogelijk is. De garantie vervalt eveneens in aanwezigheid van:

- Schade veroorzaakt door slijtage van de onderdelen door oneigenlijk gebruik.
- Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele onderdelen.
- Schade veroorzaakt door slecht onderhoud en/of schade veroorzaakt

door gebrek aan onderhoud.

- Schade veroorzaakt door de niet-naleving van de in dit document beschreven procedures.

VERGUNNING / De vergunning is de toestemming voor het ondernemen van een activiteit met betrekking tot de apparatuur. De vergunning wordt afgegeven door degene die verantwoordelijk is voor de apparatuur (fabrikant, koper, ondertekenaar, tussenhandelaar en/of eigenaar van de onderneming).

TECHNISCHE GEGEVENS en AFBEELDINGEN /

Deze paragraaf bevindt zich op het einde van deze handleiding.



Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de apparatuur en moet derhalve worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.



Bij ontvangst en vóór gebruik de integriteit van de apparatuur en zijn onderdelen (bijv. netsnoer) controleren; in aanwezigheid van afwijkingen de apparatuur niet in werking stellen en met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum contact opnemen.



Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.



Beschermende uitrusting dragen die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Met betrekking tot de individuele beschermings-

middelen 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.



De technische gegevens zoals vermeld op het typeplaatje van de apparatuur en weergegeven in deze handleiding controleren alvorens de aansluitingen tot stand te brengen. **Het is absoluut verboden om met de plaatjes en pictogrammen die op de apparatuur zijn aangebracht te knoeien of om ze weg te nemen.**



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



Afhankelijk van het model, sluit de apparatuur in de juiste volgorde aan op de watervoorziening en de afvoer, dan op het gasnet (controleer op lekkages) en vervolgens op de elektriciteitsvoorziening.



De apparatuur is niet ontworpen om te werken in een explosieve atmosfeer en derhalve zijn installatie en gebruik in dergelijke omgevingen absoluut verboden.



De gehele structuur plaatsen met inachtneming van de afmetingen en kenmerken voor installatie zoals beschreven in de betreffende hoofdstukken van deze handleiding.



De apparatuur is niet geschikt voor een ingebouwde installatie. / De apparatuur moet werken in goed geventileerde ruimten. / De afvoeren van de apparatuur moeten vrij zijn (niet belemmert of geblokkeerd door vreemde voorwerpen).



Het gasapparaat moet worden geplaatst onder een afzuigkap met technische eigenschappen in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving.



Eenmaal aangesloten op de energiebronnen en de afvoer moet de apparatuur statisch blijven (niet verplaatsbaar) op de voor het gebruik en onderhoud gekozen plek. Een onjuiste aansluiting kan gevaar veroorzaken.



Indien aanwezig, moet de afvoer van de apparatuur op open wijze worden aangesloten op het netwerk voor afvoer van afvalwater met een "beker" zonder sifon.



De apparatuur mag alleen voor de aangegeven doeleinden worden gebruikt. Enig ander gebruik moet worden beschouwd als "ONEIGENLIJK" en derhalve kan de fabrikant niet aansprakelijk worden

gesteld voor hierdoor veroorzaakte schade aan personen of voorwerpen.



Speciale veiligheidseisen (Verplichting-Verbod-Risico) zijn vermeld in het daaraan gewijde specifieke hoofdstuk.



De openingen en/of ventilatiespleten voor aspiratie of warmteafvoer mogen niet worden afgedicht.



Laat geen voorwerpen of brandbare materialen in de buurt van de apparatuur.



Alle vormen van voeding (bijv. gas - water - elektriciteit) vóór de apparatuur afsluiten, telkens men in veilige omstandigheden moet handelen.



Telkens wanneer men binnen moet werken (aansluitingen, inbedrijfstelling, controlehandelingen, enz.) moet het apparaat in overeenkomst met de veiligheidsvoorwaarden worden voorbereid (bijv. demontage panelen, afsluiten van elektriciteitsvoorziening).



De apparatuur moet worden geïnstalleerd en gebruikt zodat water op geen enkele wijze met vet of olie in contact kan komen.

VOOR DE OPERATOREN VEREISTE TAKEN EN KWALIFICATIES



Het is de homogene/heterogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen.



De in dit document vermelde informatie is bedoeld voor gebruik door de gekwalificeerde technische operator, bevoegd voor de verplaatsing, in-

stallatie 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 beveiligings-systemen zoals foto-elektrische fotocellen, beschermende panelen, onderling vergrendelde deuren, beschermende behuizingen.

• Alle zones binnen bedieningspanelen, schakelkasten en klemmenkasten.

• Alle gebieden rondom de functionerende apparatuur indien de minimum veiligheidsafstanden niet in acht genomen worden.

NL

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.)
- Elektriciën schaar
- Hulpmiddelen voor water (slangen, afdichtingen enz.)
- Zeskantsleutel 8 mm
- Gaslek detector
- Hulpmiddelen voor elektriciteit (kabels, aansluitklemmen, industriële contactdozen enz.)
- Steek- en moersleutels 8 mm
- Volledige installatiekit (elektriciteit, gas, enz.)



Verder is er naast het vermelde gereedschap ook een hefwerktuig nodig voor het heffen van de apparatuur; dit werktuig moet aan alle voor hefmiddelen geldende normen voldoen.

INDICATIE BETREFFENDE BLIJVENDE RISICO'S /

Ondanks de toepassing van regels voor "goede bouwtechniek" en de wettelijke bepalingen die de fabricage en de ver-

koop 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).



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.

VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN



Bij ontvangst de verpakking van de machine openen en controleren dat de machine en de accessoires tijdens het transport geen schade hebben opgelopen; in dat geval de transporteur hierover onmiddellijk informeren en niet verder gaan met de installatie maar het gekwalificeerde en bevoegde personeel raadplegen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.

VEILIGE VERPLAATSING



Het niet in acht nemen van de hieronder beschreven instructies heeft de blootstelling aan gevaar op ernstig letsel tot gevolg.



De operator die bevoegd is voor de verplaatsing en installatie van de apparatuur moet, indien nodig, een "veiligheidsplan" voorbereiden ter bescherming van de veiligheid van de bij de handelingen betrokken personen. Verder moeten de wetten en normen met betrekking tot verplaatsbare werkplaatsen strikt en nauwgezet worden toegepast en in acht worden genomen.



Zorg ervoor dat de gebruikte hijsmiddelen beschikken over een voldoende capaciteit voor de te heffen lading en in goede staat van onderhoud verkeren.



Voor de handelingen voor verplaatsing moeten hefmiddelen worden gebruikt die beschikken over voldoende capaciteit voor het gewicht van de apparatuur vermeerderd met 20%.



Volg de op de verpakking en/of de apparatuur vermelde aanwijzingen

gen alvorens de verplaatsing te beginnen.



Bepaal het zwaartepunt van de lading alvorens de apparatuur te heffen.



De apparatuur op een minimale afstand vanaf de vloer heffen om de verplaatsing ervan mogelijk te maken.



Tijdens het opheffen of de verplaatsing niet onder de apparatuur doorlopen of blijven staan.

VERPLAATSING EN TRANSPORT - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE b).



De positie van de ingepakte apparatuur moet worden behouden volgens de indicaties van de pictogrammen en opschriften op de buitenkant van de verpakking.

1. Bij het positioneren van het hefmid-
del het zwaartepunt van de te heffen
lading controleren (detail B - C).
2. De apparatuur heffen net zoveel als
genoeg is voor de verplaatsing.
3. De apparatuur positioneren op de
voor de opstelplaats gekozen plek.

OPSLAG / De opslagmethoden van de materialen moeten voorzien in pallets, recipiënten, transportbanden, voertuigen, gereedschappen en hijsmiddelen die beschikken over dusdanige kenmerken dat schade door trillingen, botsingen, frictie, corrosie, temperatuur of andere mogelijke omstandigheden vermeden wordt. De opgeslagen onderdelen moeten regelmatig gecontroleerd worden op eventuele degradatie.

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING



De verwijdering van de verpak-
kingsmaterialen is ten laste van
de ontvanger en moet in over-
eenkomst van de plaatselijk geldende
wetten gebeuren.

1. De bovenste en laterale hoekbeschermingen in volgorde verwijderen.
2. Al het voor de verpakking gebruikte beschermend materiaal verwijderen.
3. De apparatuur net voldoende heffen en de pallet verwijderen.
4. De apparatuur op de vloer positioneren.
5. Het gebruikte hefmiddel afvoeren.
6. Het zone van de werkzaamheden van al het verwijderde materiaal ontdoen.



Na de verwijdering van de verpakking mogen er geen wijzigingen, deuken of andere afwijkingen zijn.

Neem anders onmiddellijk contact op met de assistentiedienst.

VERWIJDERING VAN HET BESCHERMEDE MATERIAAL /

De apparatuur is aan de buitenkant beschermd met een laag kleefolie die na het voltooiën van de positionering handmatig moet worden verwijderd. De buiten- en de binnenkant van de apparatuur zorgvuldig reinigen en van al de voor de onderdelen gebruikte beschermende materialen ontdoen.



Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijten- de producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.



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



Gebruik geen agressieve materialen (PH<7) zoals oplosmiddelen om het apparaat schoon te maken. Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte schoonmaakproducten. Draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).



De oppervlakken met drinkwater schoonspoelen en drogen met

een absorberende doek of ander niet schurend materiaal.

REINIGING VOOR DE EERSTE INWERKINGSTELLING /

Met behulp van een gewone handsprit de schoonmaakvloeistof over het gehele binnen-oppervlak aanbrengen en het oppervlak met een niet-schurende spons zorgvuldig schoonmaken.

Daarna de binnenkant goed met drinkwater schoonspoelen. De vloeistof met het schoonmaakmiddel en/of andere onzuiverheden door de afvoeropening laten wegstromen.

Na het voltooiën van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

Ook de afneembare onderdelen met schoonmaakmiddel en drinkwater reinigen en drogen. Daarna de afneembare onderdelen in de desbetreffende behuizingen van de verschillende apparaten terugplaatsen.

WATERPAS PLAATSEN EN VASTZETTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE c)

De apparatuur op de correct voorbereide werkplek positioneren (zie toegestane werkings- en milieuvorwaarden).

Het waterpas plaatsen en het vastzetten moet gezien worden als de afstelling van de apparatuur als een onafhankelijke eenheid.

Plaats een waterpas op de structuur (detail D).

De stelvoeten (detail E) volgens de aanwijzing van de waterpas regelen.



De perfecte waterpas plaatsing wordt verkregen door de waterpas en de stelvoeten over de gehele breedte en diepte van het apparaat te regelen.

MONTAGE IN GROEP / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. d)

Bij de voorziene modellen, verwijder de knoppen en draai de schroeven voor de bevestiging van het dashboard (det. F).



Ontvlambare wanden / De minimale afstand van de apparatuur tot de zijwanden moet 10 cm zijn en tot de achterwand moet dit 20 cm zijn. Als deze afstand minder bedraagt, dan moet u de wanden tegen de apparatuur isoleren met brandwerende en/of isolerende behandelingen.



Installeer de machines zodat elk onopzettelijk contact met hete oppervlakken uitgesloten is, inclusief contact met hete verbrandingsgassen die uit de schoorsteen komen (zie identificatie met pictogram Hoge temperaturen en beschrijving pg.2), voor personen die in de werkomgeving voorbijkomen en/of er werkzaamheden uitvoeren.

den uitvoeren.

Plaats de apparaten zo dat de zijkanalen perfect aansluiten (det. G). Nivelleer de apparaten zoals eerder beschreven (detail E).

Plaats de schroeven in hun zittingen en blokkeer de twee structuren met de borgmoeren (det. H1-H3).

Plaats de beschermhoezen terug tussen de apparaten (det. H2).

NL

INVOEGEN WERKSTATION**(OPTIONEEL) ZIE PAR. ILL - REF. d)**

Voor het invoegen moet het werkstation gepositioneerd en bevestigd worden met de meegeleverde schroeven (detail L1).

Na het voltooiën van de beschreven handelingen moeten de instrumentborden en de knoppen van de verschillende apparaten in hun zittingen worden teruggeplaatst.

**AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN**

4.



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.



Deze handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde en bevoegde technische operators, in overeenkomst met de geldende betreffende wetten en met gebruik van geschikt en beschreven materialen



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

GAS-AANSLUITING ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE e)
Kenmerken van de plaats van in-

stallatie / Het lokaal waar het apparaat (type A1 onder kap) wordt geïnstalleerd, moet aan de volgende kenmerken beantwoorden: Geventileerde ruimte, volgens de voorschriften van de plaatselijk geldende regelgeving. De afzuigkap boven de apparatuur moet gedurende de werking van de apparatuur functioneren.

De afstand tussen de apparatuur en het filter van de afzuigkap moet ten minste 20 cm zijn.



Enmaal aangesloten op de energiebronnen en de afvoer moet de apparatuur statisch blijven (niet verplaatsbaar) op de voor het gebruik en onderhoud gekozen plek

 Op het netwerk moet stroomopwaarts van de algemene voedingsleiding een veiligheidsklep geïnstalleerd worden, gemakkelijk herkenbaar en toegankelijk voor de operator (afb. 3).

 Om de aansluitingen op het net uit te voeren, hebt u een slang nodig die in overeenstemming is met de plaatselijke voorschriften die van kracht zijn en moet de kenmerken 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 voltooiën van de werkzaamheden de toevoerkraan sluiten (afb. 3).

 Indien de injector vervangen moet worden voor de aanpassing aan een andere gassoort ga dan te werk volgens de procedure beschreven onder Handelingen voor de inbedrijfstelling

ling (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 voltooiën van de omzetting van de ene soort voeding naar een andere moet het typeplaatje van de apparatuur met de nieuwe parameters worden vervangen zoals weergegeven op de bijgeleverde sticker.

 In enkele gevallen moeten er twee typeplaatjes vervangen worden (oventoestellen), één in de buurt van de gasaansluiting en één binnen de apparatuur (zie ILLUSTR. f).



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 uit-schakeling, sneller te onthouden.



De apparatuur wordt voor de levering door de fabrikant getest en is ingesteld voor het op het aanwezige typeplaatje weergegeven type gas en elektrische voeding.



In geval met LPG-gas (butaan of propaan) op 50 mbar wordt gevoed, is het noodzakelijk om vóór het apparaat een drukregelaar op 50 mbar te installeren.

INBEDRIJFSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART / Na het voltooi-

en van de werkzaamheden voor de plaatsing en voor de aansluiting op de energiebronnen (inclusief, waar voorzien, de werkzaamheden voor het verbinden met het rioolsysteem), moet de volgende serie handelingen worden verricht:

1. Reiniging voor het verwijderen van beschermende materialen (olie, vet, silicone, enz.) van zowel de binnen- als buitenkant (zie hfdst. 3 / Verwijderen beschermend materiaal)
2. Algemene controles zoals:
 - Controle opening schakelaars en ventielen van de netwerken (bijv. voor water, elektriciteit, gas indien van toepassing);

- Controle van de afvoer (indien van toepassing);
- Inspectie en controle van de externe afzuigsystemen rookgassen/dampen (indien van toepassing);
- Inspectie en controle van de beschermende panelen (alle panelen moeten correct gemonteerd zijn)

CONTROLE EN REGELING VAN DE GASTOEVOERGROEPEN



Ook al is de apparatuur tijdens de keuring al correct gekalibreerd, moet, na het voltooiën van de handelingen voor de aansluitingen zoals beschreven in de voorgaande paragrafen, op de plaats van eindbestemming een gedeeltelijke controle van de ingestelde parameters worden verricht.



De eerste te controleren parameter stelt in staat te controleren of de door het energiebedrijf geleverde voeding geschikt over de juiste druk.

DETECTIE TOEVOERDRUK GAS



Indien de gemeten druk 20% lager is dan de nominale druk (bijv. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), de installatie onderbreken en contact opnemen met uw gasdistributiemaatschappij



Indien de gemeten druk 20% lager is dan de nominale druk (bijv. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), de installatie onderbreken en contact opnemen met uw gasdistributiemaatschappij



De fabrikant verleent geen garantie voor de apparatuur indien de gasdruk lager of hoger is dan de hierboven beschreven waarden



Controleer of er geen gaslekken zijn



Na het vaststellen van de gasdruk en het soort gas kan het noodzakelijk zijn om: 1. Het mondstuk te vervangen (in geval het geleverde soort gas afwijkt van de het gas waarvoor het apparaat is voorzien - zie Hfdst. 6)

BESCHRIJVING STOPMETHODES



In geval van een stop als gevolg van een afwijkende werking of noodsituatie is het verplicht, in geval van dreigend gevaar, alle afsluitinrichtingen van de energiebronnen stroomopwaarts van de apparatuur te sluiten (Water - Gas - Elektriciteit)

STOP WEGENS STORING WERKING.

Veiligheidscomponent / STOP:
In situaties of omstandigheden die gevaar kunnen opleveren grijpt de beveiligingseenheid in en wordt de warmteproductie automatisch gestopt. De productiecycclus wordt onderbroken totdat de oorzaak van de storing verwijderd wordt.

HERSTART: Na het oplossen van het probleem dat de tussenkomst van de beveiligingseenheid heeft veroorzaakt, kan de bevoegde technische operator de apparatuur met de gepaste opdrachten opnieuw starten.

INWERKINGSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling en na een langdurige inactiviteit zorgvuldig gereinigd worden om elk spoor van restmaterialen te verwijderen (zie Verwijdering beschermend materiaal)

DAGELIJKSE INWERKINGSTELLING

1. Controleer de staat van reiniging

en hygiëne van de apparatuur.

2. Controleer de juiste werking van het afzuigstelsel van de ruimte.
3. Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.
4. De netwerkaansluitingen 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 metaafsluiter te openen, draai terwijl men de draaiknop van het apparaat in piezo-elektrische stand ingedrukt houdt, houd een vlam (lucifer of andere) bij de waakvlam en wacht op ontbranding.

DAGELIJKSE BUITENDIENSTSTELLING /

Na de hierboven beschreven handelingen moet men:

1. De netwerkaansluitingen 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 la-

ten en een beschermend laagje talkpoeder aanbrengen over het gehele oppervlak van de rubberen afdichtingen.

De apparatuur en ruimten regelmatig ventileren.



Om ervoor te zorgen dat de apparatuur in optimale technische omstandigheden verkeert, moet het onderhoud ten minste eenmaal per jaar door een erkende technicus van de assistentiedienst worden uitgevoerd.

NL



CONTROLE VAN DE STROOM-OPWAARTSE DYNAMISCHE DRUK / zie hfdst. 5 / 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. g)

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).

WIJZIGING TYPE GAS

6.

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. h)

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. h)

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 ge-

kozen gas overeenstemt (zie Referentietabel Gas).



Blokkeer de bus met de schroef en breng een verzegeling erop aan zodat u geknoei kan detecteren



Zie "Algemene info voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.

1. Demonteer het instrumentenbord en de draaiknoppen
2. Open de deur(en) van de apparatuur
3. Maak de tanks leeg (zie hfdst. 8 / Olie aftappen) en verwijder de olieopvangbak om de handelingen te vergemakkelijken.

VERVANGING VAN DE THERMOKOPPEL / 1. Verwijder de thermokoppel van de klep en de pilootbrandergroep

2. Koppel de verbindingen los van de veiligheidsthermostaat
3. Monteer de nieuwe thermokoppel en de aansluitingen opnieuw

VERV. ONTSTEKING / 1. Maak de hoogspanningskabel los van de ontsteking / 2. Schroef de moer los / 3. Monteer de nieuwe ontsteking / 4. Sluit de hoogspanningskabel aan

VERV. PIËZO-ELEKTRISCH ELEMENT / 1. Maak de kabel los van de piëzo-elektrische aansteker / 2. Schroef de aansteker los die vervangen moet worden / 3. Monteer de nieuwe piëzo-elektrische aansteker

VERVANGING VAN DE KLEP

1. Verwijder de bolhouder en de bol
2. Schroef de thermokoppel en de aansluitingen voor gasinlaat/-uitlaat los
3. Verwijder de knop en de bevestigingsschroeven van de klep
4. Verwijder het plastic deksel
5. Monteer de nieuwe klep en de ver-

wijderde onderdelen

6. Herstel de aansluitingen

VERVANGING VAN DE BRANDER

1. Schroef de bevestiging los op de steun en de verbinding met de voeding
2. Neem de brander weg
3. Demonteer de venturi en de straalpijp van de brander die vervangen moet worden
4. Monteer de venturi en de straalpijp op de nieuwe brander
5. Plaats de nieuwe brander correct
6. Schroef de aansluitingen opnieuw aan en herstel de aansluitingen

VERVANGING VAN DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

1. Verwijder de bol uit de tank
2. Schroef de steun los en verwijder de thermostaat
3. Koppel de elektrische kabels los
4. Schroef de nieuwe thermostaat op de steun en herstel de aansluitingen
5. Plaats de nieuwe bol in de steun

VERVANGING OLIEKRAAN

1. Schroef de bevestiging van de kraanstang los en verwijder
2. Schroef de kraan los
3. Verwijder de meegeleverde hendel, indien aanwezig, en plaats de draadborging op de nieuwe kraan
4. Monteer de nieuwe kraan
5. Schroef de aansluitingen opnieuw aan en herstel de aansluitingen



Controleer de dichting van het gas met speciale instrumenten bij elke interventie op de componenten en plaats de weggenomen delen in de juiste volgorde terug



PLAATS VAN DE BELANGRIJKSTE COMPONENTEN -ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. i). De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

1. Deksel
2. Mand
3. Bereidingskamer
4. Gleuf voor de regeling van de waakvlamregeling
5. Inschakelingsgroep (zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en indicatorlampjes).
6. Afsluiter voor afvoer van olie uit de bereidingskamer
7. Receptiënt voor de opvang van verbrande olie

WERKWIJZE EN FUNCTIE DRAAIKNOPPEN, TOETSEN EN INDICATORLAMPJES / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. I). De beschrijving is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

① **PIËZO-ELEKTRISCHE DRUKKNOP (GAS).** Voert één enkele functie uit: Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.

② **DRAAIKNOP THERMOSTAAT (GAS).** Voert twee functies uit:
1. Injecteert gas in het ontstekingscircuit van de brander.
2. Afstelling van de temperatuur.

③ **TOETS VOOR GASTOEVOER WAAKVLAM (GAS):** Wanneer u die indrukt, wordt er gas in het ontstekingscircuit voor de waakvlam gebracht.

ALGEMENE UITSCHAKELTOETS: Wanneer u die indrukt, stopt de gastoevoer naar de waakvlam.

PRODUCTIEOPSTART



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid / Blijvende risico's" vooraleer de handelingen uit te voeren



Zie "Dagelijkse inwerkingstelling" vooraleer verder te gaan.



Start het apparaat pas op nadat de bereidingskamer tot aan het niveau met olie/vet is gevuld. Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk en bijgevolg gevaarlijk beschouwd.



Teveel olie/vet in de bereidingskamer kan overlopen veroorzaken en een blijvend risico voor brandwonden. **Respecteer het min. en max. niveau dat in de bereidingskamer is aangegeven tijdens het vullen.**



Wanneer het apparaat in werking is zonder olie in de bereidingskamer, kan er een blijvend brandgevaar ontstaan. Tijdens de werking moet het niveau van de olie/het vet in de bereidingskamer binnen de aangegeven limieten blijven.



Tijdens het gebruik gelden volgende aanbevelingen:
giet geen zout, smaakstoffen of ander stoffen in de bereidingskamer, de bereidingskamer niet afdekken met deksels of andere afdekkingen, om te voorkomen dat er condens in de bereidingskamer druppelt.



Gebruik geen oud vet/oude olie (gevaar voor verhoging van het vlampunt en oververhitting)

OLIE/VET VULLEN IN DE BEREIDINGSKAMER - zie par. ILLUSTRATIES - REFERENTIE m)

Het apparaat kan een of twee afsluiters hebben. Open de deur en controleer of de afsluiter van de olie/het vet in "gesloten" stand staat (afb. 1).

Giet het product dat wordt gebruikt voor de verwerking (olie en/of vet) in de bereidingskamer en respecteer het minimum-/maximumniveau dat in de bereidingskamer is aangegeven (afb. 2).



Bij de maximumtemperatuur stijgt het oliepeil met ongeveer 1 cm in vergelijking met het koude niveau



Bij gebruik van vet (reuzel of ander vet) in vaste vorm is het noodzakelijk om de thermostaat tijdens het inschakelen op minimum in te stellen, zodat het product in de bereidingskamer langzaam en geleidelijk kan smelten.



De maximale hoeveelheid olie/vet (reuzel of ander vet) in het recipiënt bedraagt: - bijv. FRG77A ongeveer 13 kg / FRG98A ongeveer 16,5 kg

INSCHAKELEN/UITSCHAKELEN - zie par. ILL - REF. n)



Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met olie/vet is gevuld. **Niet droog inschakelen** (met een lege bereidingskamer). **Geen olie/vet bijvullen** als het apparaat in werking is.



Laat de apparatuur tijdens gebruik niet onbeheerd achter



Bij de eerste inschakeling moet u wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.

Om de bereidingsprocedure te beginnen moet men als volgt tewerk gaan:

1. Draai de thermostaatknop naar het piëzo-elektrische symbool (afb. 3 C).
2. Druk de toets voor toevoer van gas voor de waakvlam 20" in (afb. 3 A) en druk tegelijkertijd meermaals op de piëzo-elektrische ontstekingsknop (afb. 3 B) tot de waakvlam aan gaat. **De waakvlam is zichtbaar via het gat op het instrumentenbord (Part. E)**



Herhaal de handeling als de waakvlam na 20" uit gaat. Neem

contact op met de technische assistentiedienst als de waakvlam niet blijft branden.

Wanneer het inschakelen van de waakvlam is voltooid, draait u de thermostaatknop naar de standen van 1 tot 8 om de gewenste bedrijfstemperatuur in te stellen (afb. 3 C).

POSITIE DRAAIKNOP	TEMPERATUUR
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

PRODUCT VULLEN-VERWIJDEREN - zie par. ILL - REF. n)



De hoeveelheid product in het recipiënt mag niet meer dan 3/4 van de inhoudscapaciteit van het recipiënt zijn (mand afb.4). Bijvoorbeeld: **frietjes (6x6 mm) 1,5 kg voor model FRG77A / 2,5 kg FRG98A**



Wacht tot de gewenste temperatuur is bereikt voordat u de mand in de bereidingskamer plaatst.



Het product dat wordt bereid, moet volledig worden ondergedompeld in de olie in de bereidingskamer.



Het is verboden om voedsel te gebruiken dat te nat en te groot is (**risico voor plotseling opkoken**)

De te verwerken producten moeten tijdens de bereiding in de speciale recipiënten worden gedaan en correct in de bereidingskamer worden geplaatst.

Na het vullen van de mand buiten het

apparaat, brengt u de mand langzaam in de bereidingskamer in de voorziene zitting (afb. 5).

Op het einde van het bereidingsproces haalt u het recipiënt uit de bereidingskamer (afb.6) en zet u die neer op een plaats die hiertoe vooraf is klaargemaakt.

Na het wegnemen van het product gaat men verder met een nieuwe lading of met de handelingen beschreven onder "Buitendienststelling".

BUITENDIENSTSTELLING ZIE

PAR. ILL. - REF. i)

Op het einde van de werkcyclus drukt u op de knop "D" (afb.3) om het apparaat uit te schakelen.

De indicatorlampjes (indien aanwezig) moeten uit blijven.



Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden, zie "Onderhoud".

Sluit de bereidingskamer indien nodig met de voorziene deksels af of ga als volgt te werk:

- Verbrande olie aflaten.
- Gewoon onderhoud.

VERBRANDE OLIE AFLATEN zie par. ILLUSTRATIE REF. o)



Tijdens het aflaten van verbrande olie bestaat een blijvend risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met olie die op hoge temperaturen werd verwerkt.



Wacht tot de temperatuur van de olie in de bereidingskamer is afgekoeld voordat u doorgaat

met de werkzaamheden



Haal de recipiënten gebruikt voor de verwerking van het product uit de bereidingskamer.



De inhoud van de olieopvangbak is beperkt, daarom is het verplicht om het vullen van het recipiënt te controleren tijdens het aflaten van olie.



Vul de olieopvangbak niet meer dan 3/4 van de inhoud, om die daarna veilig te kunnen verplaatsen.

NL

Open de deur van het apparaat en controleer of de opvangbak aanwezig is onder de afsluiter om af te laten (afb. 7).

Controleer of het (lege) recipiënt in zijn zitting zit, open vervolgens de afsluiter om af te laten (afb. 8) en laat de afgewerkte olie uit de bereidingskamer in de opvangbak stromen.

Vul het recipiënt niet meer dan 3/4 van de inhoud, om die daarna veilig te kunnen verplaatsen. Sluit de afsluiter (afb. 9).

Haal het recipiënt uit zijn zitting en leeg die volgens de verwijderingsprocedures die van kracht zijn in het land van gebruik (afb.10). Plaats het geleedigde recipiënt daarna terug in de voorziene zitting.

Herhaal de hierboven beschreven handelingen tot de bereidingskamer volledig leeg is.

Sluit de deur van het apparaat De netwerkafsluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).

Controleer of het apparaat en de gebruikte recipiënten optimaal schoongemaakt en hygiënisch zijn, zie "Onderhoud".



VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN



Raadpleeg hoofdstuk 2 en hoofdstuk 5 vooraleer verder te gaan.



Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuys worden schoongemaakt volgens de bepalingen van de specifieke normvoorschriften van het land (contacteer uw installateur voor informatie hieromtrent).



Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van producten voor voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving errond constant rein. Het niet naleven van optimale hygiënische omstandigheden kan oorzaak zijn van vroegtijdige slijtage van het apparaat en gevaarlijke situaties creëren.



Vuilresten die zich ophopen in de buurt van warmtebronnen kunnen tijdens het normale gebruik van het apparaat ontbranden en zo gevaarlijke situaties creëren. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden.



Het chemische effect van zout en/of azijn of andere stoffen die chloor bevatten, kan op lange termijn fenomenen van corrosie binnin 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 producten, draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).



In geval van langdurige inactiviteit, is het noodzakelijk om naast alle voedingslijnen af te sluiten ook een zorgvuldige schoonmaak van alle interne en externe delen van het apparaat uit te voeren.



Wacht tot de temperatuur van het apparaat en van alle onderdelen ervan is afgekoeld, zodat de gebruiker geen brandwonden oploopt

DAGELIJKSE SCHOONMAAK



Haal alle voorwerpen uit de bereidingskamer.



Haal de olie uit de bereidingskamer (zie procedure voor het aflaten van verbrande olie).

Breng de schoonmaakvloeistof via een normale verstuiver op het hele

oppervlak aan (bereidingskamer, deksel en alle blootgestelde oppervlakken) en maak het hele apparaat handmatig met behulp van een niet-schurende spons zorgvuldig schoon.

Daarna overvloedig naspoelen met drinkbaar water (Het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen of stoomreinigers).

Laat het water af uit de bereidingskamer met behulp van de afsluiter om af te laten (zie procedure voor het afdrukken van verbrande olie).

De afsluiter opnieuw sluiten wanneer de beschreven handelingen correct zijn uitgevoerd

Droog de bereidingskamer zorgvuldig met een niet-schurende doek. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

Daarna de weggenomen onderdelen in de desbetreffende behuizingen terugplaatsen.

SCHOONMAAK VOOR LANGDURIGE BUITENDIENSTSTELLING

Zie hfdst. 5 / Handelingen voor buitendienststelling / Langdurige buitendienststelling

De apparatuur en de lokalen regel-

matig 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.



Neem dan contact op met de bevoegde klantenservice om de voedingskabel te laten vervangen als die beschadigd is.

NL

UIT TE VOEREN HANDELINGEN		FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging apparatuur / Reiniging van delen in contact met algemene voedingswaren	Dagelijks
	Recipiënten en filters reinigen	Dagelijks / indien nodig
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling	Bij ontvangst, na de installatie
	Reiniging schoorsteen	Jaarlijks
	Controle thermostaat	Jaarlijks
	Controle/vervanging gastoe- voerleidingen	Indien nodig

TROUBLESHOOTING



Wanneer het apparaat niet correct werkt, probeer dan de meer beschikbare problemen op te lossen met behulp van deze tabel.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het gasapparaat gaat niet aan.	- Distributiekraan gesloten - Lucht in de leidingen aanwezig	- Open de distributiekraan - Herhaal de handelingen om in te schakelen
Er zijn vlekken in de bereidingskamer	- Kwaliteit van het water - Minderwaardig schoonmaakmiddel - Onvoldoende nagespoeld	- Het water filteren (zie verder) - Gebruik het aanbevolen schoonmaakmiddel - Herhaal het naspoelen
De pilootbrander gaat niet aan	• Controleer het circuit van de piezo-elektrische aansteker • De pilootbrander is verstopt • Gaskraan gesloten • Gaskraan of thermostaat beschadigd	• Vervang de kabel, de ontsteking of het piezo-element • Vervang/reinig de straalspij van de pilootbrander • Open de gaskraan • Vervang de kraan of de thermostaat (zie hfdst.7 Vervanging componenten)
De pilootbrander gaat aan maar de vlam blijft niet aan	• Thermokoppel beschadigd • Veiligheidsthermostaat in werking getreden • Gasklep beschadigd	• Vervang de thermokoppel • Reset de veiligheidsthermostaat • Vervang de gasklep
De frituurpan kookt niet goed	• Problemen met de gasdruk • Positionering bol thermostaat gasklep • Gasklep	• Controleer de gasdruk op de straalspij • Plaats de bol in de correcte positie • Controleer de temperatuur van de olie in de tank met een externe thermometer, vervang de klep als de temperatuur niet correct is
De vlam van de brander gaat uit tijdens de werking	• Problemen met de gasdruk • Primaire lucht niet geschikt • Verkeerde straalspijpen	• Controleer de dynamische gasdruk (alle machines aan) • Regel de primaire lucht • Straalspijpen vervangen



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel het apparaat dan uit en sluit alle toevoerkranten; 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 ap-

paratuur een voldoende grote en geordende ruimte worden vrijgemaakt om alle bewegingen zonder risico mogelijk te maken

Het is nodig om:

- De spanning van de elektriciteitsvoorziening weg te nemen.
- Het apparaat van de elektriciteitsvoorziening los te koppelen.
- De uitgaande elektrische kabels te verwijderen.
- De toevoerkraan water (netwerfafsluiter) van de watervoorziening te sluiten.
- De buizen van de watertoevoer van het apparaat los te koppelen en te verwijderen.
- De afvoerbuys van het afvalwater los te koppelen en te verwijderen.



Na deze handelingen kan zich rondom de apparatuur een natte zone gevormd hebben die, alvorens verder te gaan met de volgende werkzaamheden, moet worden opgedroogd

Na het op orde brengen van de handelingszone moet men:

- De beschermende panelen verwijderen.
- De belangrijkste onderdelen van de apparatuur demonteren.
- De onderdelen van de apparatuur op basis van hun aard scheiden (bijvoorbeeld metalen, elektrisch materiaal, enz.) en ze voor een centrum voor gescheiden vuilinzameling bestemmen.

VERWIJDERING VAN AFVALSTOFFEN



Tijdens de fase van gebruik en onderhoud moet men vermijden om vervuilde producten (olie, vet, enz.) in het milieu te verspreiden en moet men een gescheiden verwijdering voorzien in functie van de samenstelling van de verschillende materialen en in naleving van de geldende wetten in deze materie.

Foutieve verwijdering van afvalstoffen wordt bestraft met sancties die vastgelegd zijn door de wetten die van kracht zijn op het grondgebied waar de inbreuk wordt vastgesteld.



SPIS TREŚCI

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1-2. INFORMACJE OGÓLNE
I DOTYCZĄCE
BEZPIECZEŃSTWA | 6. ZMIANA TYPU GAZU |
| 3. USTAWIANIE I PRZEMIESZCZANIE | 7. ZASTĘPOWANIE
KOMPONENTÓW |
| 4. PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ
ENERGII | 8. INSTRUKCJE OBSŁUGI |
| 5. PRACE ZWIĄZANE Z
WPROWADZANIEM DO
EKSPLOATACJI | 9. KONSERWACJA |
| | 10. LIKWIDACJA |
| | 11. DANE TECHNICZNE / OBRAZY |

OPIS PIKTOGRAMÓW

 **Znaki niebezpieczeństwa.** Sytuacja nagłego niebezpieczeństwa, która potencjalnie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć. Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Wysokie napięcie! Ostrożność! Niebezpieczeństwo utraty życia! Nieprzestrzeganie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć**

 **Niebezpieczeństwo związane z wysokimi temperaturami, nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.**

 **Niebezpieczeństwo związane z wydostawaniem się na zewnątrz materiałów o wysokiej temperaturze, nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.**

 **Niebezpieczeństwo zgniecenia kończyn podczas przemieszczania i/lub ustawiania,**

nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Znaki zakazu.** Zakaz wykonywania wszelkich interwencji przez osoby nieupoważnione (w tym dzieci, osoby niepełnosprawne oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i umysłowych). Zakaz wykonywania przez niejednorodnego operatora wszelkiego typu prac (konserwacji i/lub innych) wymagających posiadania wykwalifikowanych kompetencji i upoważnienia. Zakaz wykonywania przez jednorodnego operatora wszelkiego typu prac (instalacji, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z pełną treścią dokumentacji. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w celu zabawy. Czyszczenie i konserwacja to prace, które nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

 **Znaki nakazu.** Obowiązek przeczytania instrukcji przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji.

 **Obowiązek** odłączenia wszystkich źródeł zasilania elektrycznego znajdujących się przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.

 **Obowiązek** noszenia okularów ochronnych.

 **Obowiązek** noszenia rękawic ochronnych.

 **Obowiązek** noszenia kasku ochronnego.

 **Obowiązek** noszenia bezpiecznego obuwia.

 **Pozostałe znaki.** Wskazówki dotyczące prawidłowego przeprowadzania procedury, ich nieprzestrzeganie może spowodować powstanie niebezpiecznej sytuacji.

 **Rady i sugestie** dotyczące prawidłowego wykonywania procedury

 **Operator „jednorodny”** (Technik wykwalifikowany) / Operator doświadczony i upoważniony do przemieszczania, transportowania, instalowania, naprawiania, utrzymywania, naprawiania i demontowania urządzenia.

 **Operator „niejednorodny”** (Operator posiadający ograniczone kompetencje i zadania). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami, będąca w stanie wykonać proste zadania.

 Symbol uziemienia.

 Symbol połączenia z systemem 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 uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania, jak i przy spo-

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

rządzeniu 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 zwykłej (Czyszczenie urządzenia).

PROGRAM SZKOLENIA OPERATORÓW /

Na wyraźną prośbę istnieje możliwość przeprowadzenia kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi, instalacji i konserwacji

urządzenia, postępując w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

PREDYSPOZYCJE ZE STRONY KLIENTA / O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj ponosi odpowiedzialność za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- posadzkę antypoślizgową pozbawioną chropowatości;
- przygotowanie miejsca instalacji i montaż samego urządzenia z zachowaniem wysokości wskazanych na planie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych usług dostosowanych do wymogów instalacji (np. sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie układu elektrycznego zgodnego z normami obowiązującymi w miejscu instalacji;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
- ewentualne urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje uziemienia 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 zmieszania 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 podłączenia do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy).
- Zestaw zmiany rodzaju gazu dostarczanego przez konstruktora

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

/ Przedmiotowe urządzenie zostało zaprojektowane w celu profesjonalnej obsługi. Użytkowanie urządzenia będącego przedmiotem niniejszej dokumentacji należy uznać za „Użycie prawidłowe”, jeżeli jest ono przeznaczone do gotowania lub regeneracji rodzajów przeznaczonych do użytku spożywczego, a wszelkie inne użycie należy uznać za „Użycie nieprawidłowe”, a zatem niebezpieczne. Urządzenie musi być obsługiwane w warunkach przewidzianych i zadeklarowanych w umowie oraz w zakresie ograniczeń dotyczących nośności zaleconych i wskazanych w odnośnych paragrafach. **Celem zachowania zgodności z normami należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów i części zamiennych dostarczanych przez konstruktora.**

DOZWOLONE WARUNKI DZIAŁANIA

/ Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie w celu pracy w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zalecanych ograniczeń technicznych i zaleconej nośności. Aby zapewnić optymalne działanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń. Instalacja urządzenia musi być wykonana w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, które umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej oraz specjalnej. Z tego względu należy przygotować przestrzeń roboczą w celu wykonania ewentualnych interwencji konserwacyjnych tak, aby nie narażać bezpieczeństwa operatora. Ponadto pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do instalacji, takie jak:

- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chłodzącej $> +10^{\circ}\text{C}$;
- posadzka musi być antypoślizgowa, a urządzenie powinno być ustawione idealnie poziomo;

- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, tak jak wskazano w normach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi posiadać odpływ wody szarej, wyłączniki i zasuwy blokujące, które w razie konieczności odłączą jakiegokolwiek rodzaj zasilania znajdującego się przed urządzeniem;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się bezpośrednio z urządzeniem muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od potencjalnych źródeł ciepła.

PRÓBA TECHNICZNA I GWARANCJA

Odbiór techniczny: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty dotyczące wykonanej próby technicznej zostaną przekazane klientowi na jego życzenie.

Gwarancja: gwarancja obowiązuje przez okres 12 miesięcy od daty zafakturowania urządzenia, okres ten nie podlega przedłużeniu. Dotyczy ona części wadliwych, wymagających wymiany i transport na rzecz klienta. Części elektryczne, akcesoria i wszelkie inne możliwe do wyjęcia elementy nie są objęte gwarancją. Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez konstruktora w siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją są pokrywane przez odsprzedawcę.

Gwarancją nie są objęte żadne narzędzia i materiały ulegające zużyciu, ewentualnie dostarczone przez producenta wraz z maszynami. Zwyczajna interwencja konserwacji lub spowodowana błędną instalacją nie jest objęta gwarancją. Gwarancja obowiązuje tylko w stosunku do pierwotnego nabywcy. Konstruktor ponosi odpowiedzialność za urządzenie w jego oryginalnej konfiguracji i jedynie za oryginalnie wymienione części zamienne. Producent

nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za nieprawidłową obsługę urządzenia, za szkody powstałe wskutek prac niewymienionych w niniejszym podręczniku lub nieupoważnionych uprzednio przez samego producenta.

GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ W PRZYPADKACH: /

• O szkodach powstałych podczas transportu „dostawy do fabryki” [EXW] i/lub przemieszczania, w razie zajścia tego typu zdarzenia, klient jest zobowiązany poinformować odsprzedawcę i przewoźnika (np. pocztą elektroniczną i/lub na stronie internetowej) i zanotować zdarzenie w kopiach dokumentów transportowych. Technik upoważniony do instalacji urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może być wykonana instalacja. Ponadto gwarancja traci ważność w razie wystąpienia:

- Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu ich nieprawidłowego użycia.
- Uszkodzeń spowodowanych użyciem nieoryginalnych części zamiennych.
- Uszkodzeń będących skutkiem błędnej konserwacji i/lub uszkodzeń wynikających z braku konserwacji.
- Uszkodzeń spowodowanych nieprzestrzeganiem procedur opisanych w niniejszym dokumencie.

UPOWAŻNIENIE / Przez upoważnienie rozumie się zezwolenie na wykonywanie czynności dotyczącej urządzenia. Upoważnienie jest wydawane przez osobę odpowiedzialną za urządzenie (konstruktora, nabywcę, osobę składającą podpis, posiadającą koncesję i/lub właściciela lokalu).

DANE TECHNICZNE I OBRAZY / Dział ten znajduje się na końcu niniejszej instrukcji



Każda modyfikacja techniczna przekłada się na działanie lub na bezpieczeństwo urządzenia, a zatem musi być wykonywana przez personel techniczny producenta lub przez techników formalnie przez niego upoważnionych. W przeciwnym razie producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub szkodami, które mogłyby z nich wynikać.



W chwili dostawy należy sprawdzić nienaruszalność urządzenia i jego komponentów (np. Kable zasilania), przed użyciem, w razie wystąpienia nieprawidłowości nie należy uruchamiać urządzenia, lecz skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.



Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności należy przeczytać instrukcję.



Należy nosić wyposażenie ochronne dopasowane do wykonywanych prac. W odniesieniu do środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których przestrzegania operatorzy są zobowiązani.

emitowany Hałas ≤ 70 dB



Zakaz instalowania pojedynczego sprzętu BEZ zestawu zapobiegającego wywróceniu (AKCESORIUM). Z wyłączeniem wersji TOP.



Przed przystąpieniem do 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 znaj-**

dujących się na urządzeniu.



Na liniach zasilania (np. wodnego-gazowego-elektrycznego) przed urządzeniem należy zaizolować urządzenia blokujące, które odcinają zasilanie za każdym razem, gdy zaistnieje konieczność wykonania pracy w bezpiecznych warunkach.



W zależności od modelu, podłączyć kolejno urządzenie do sieci wodnej i spustowej, a następnie do sieci gazowej, sprawdzić, czy nie występują wycieki, a następnie wykonać podłączenia do sieci elektrycznej.



Urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy w atmosferze wybuchowej, dlatego też, kategorycznie zabrania się jego instalacji i używania w tego typu środowiskach.



Ustawić całą strukturę, przestrzegając wysokości i parametrów instalacji podanych w poszczególnych rozdziałach niniejszego podręcznika.



Urządzenie nie zostało zaprojektowane w celu jego instalacji w zabudowie. / Urządzenie musi pracować w pomieszczeniach o optymalnie dobrej wentylacji. / Urządzenie musi posiadać wolne spusty (nieutrudnione lub uniemożliwione przez ciała obce).



Urządzenie gazowe należy ustawić pod okapem ssącym, którego układ musi posiadać parametry techniczne zgodne z normami obowiązującymi w kraju użytkownika.



Po podłączeniu do źródeł energii i spustu urządzenie musi stać stabilnie (w sposób nieprzesuwalny) w miejscu przeznaczonym do obsługi i konserwacji. Nieodpowiednie podłączenie może

spowodować niebezpieczeństwo.



Jeżeli występuje, spust urządzenia musi być odprowadzany do sieci spustowej szarej wody w sposób otwarty typu „kieliskowego” nie syfonowego.



Urządzenie może być używane tylko we wskazanych celach. Każde inne użycie należy rozumieć jako „NIEPRAWIDŁOWE” i dlatego konstruktor nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualnie wynikające z niego szkody wyrządzone osobom lub na rzeczach.



Poszczególne przepisy bezpieczeństwa (obowiązek-zakazniebezpieczeństwo) podano szczegółowo w specjalnym rozdziale omawianego zagadnienia.



Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła.



Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.



Odcłączyć wszystkie źródła zasilania (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 wodnego – gazowego – elektrycznego), postępując zgodnie z warunkami bezpieczeństwa.



Urządzenie musi być zainstalowane i użytkowane w taki sposób, aby woda nie miała kontaktu z tłuszczem lub olejem.

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 zwykłej (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:** jakkolwiek strefa wewnątrz/lub w pobliżu ma-

szyny, w której obecność narażonej osoby stanowi ryzyko dla bezpieczeństwa i zdrowia tejże osoby.

• **Osoba narażona:** jakkolwiek osoba, która znajduje się w całości lub w części w strefie niebezpiecznej.



W 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 urządzenia, gdy nie są przestrzegane minimalne odległości bezpieczeństwa.

OPRZYRZĄDOWANIE NIEZBĘDNE DO INSTALACJI /

W rozumieniu ogólnym, operator techniczny upoważniony do prawidłowego wykonywania prac instalacyjnych musi wyposażyć się w specjalne urządzenia, takie jak:

- Śrubokręt z rowkiem o wymiarze 3 i 8 mm i średni śrubokręt krzyżakowy
- Regulowany klucz do rur
- Zestaw narzędzi do użycia gazu (przewody rurowe, uszczelki itp.)
- Nożyce dla elektryka
- Zestaw narzędzi do użycia hydraulicznego (przewody rurowe, uszczelki itp.)
- Klucz sześciokątny o wymiarze 8 mm
- Wykrywacz nieszczelności gazu
- Zestaw narzędzi do użytku elektrycznego (kable, skrzynki zaciskowe, gniazda przemysłowe itp.)

- Klucz płaski o wymiarze 8 mm
- Pełny zestaw instalacyjny (przełącznik, gaz itp.).



Oprócz wskazanych narzędzi konieczne jest urządzenie służące do podnoszenia sprzętu; tego typu urządzenie musi spełniać wymogi wszystkich obowiązujących norm dotyczących sprzętu podnośnikowego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE RYZYK RESZTKOWYCH / Pomimo wdrożenia zasad „dobrej techniki konstrukcji” i przepisów prawnych regulujących produkcję i handel produktem, nadal występuje „ryzyko resztkowe”, które ze względu na rodzaj urządzenia nie było możliwe do wyeliminowania. Tego typu ryzyka obejmują:



RYZIKO RESZTKOWE PO-RAŻENIA PRADEM ELEKTRYCZNYM / Tego typu ryzyko występuje, gdy zachodzi konieczność interwencji na urządzeniach elektrycznych i/lub elektronicznych będących pod napięciem.



RYZIKO RESZTKOWE PO-PARZENIA / Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu z materiałami o wysokich temperaturach.



RYZIKO RESZTKOWE OPA-RZENIA PRZY WYLANIU SIĘ MATERIAŁU / Tego typu ryzyko występuje w przypadku przypadkowego kontaktu z wyciekami materiałów o wysokich temperaturach. Pojemniki wypełnione 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.



RYZIKO RESZTKOWE ZGNIECENIA KONCZYŃ /

Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu między częściami na etapie ustawiania, transportu, składowania, montażu i używania urządzenia.



RYZIKO RESZTKOWE WYBUCHU /

Tego typu ryzyko zachodzi przy:

- Występowaniu zapachu gazu w środowisku;
- obsłudze urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem;
- użyciu artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie są one przeznaczone do tego celu;
- użyciu z płynami łatwopalnymi (jak na przykład alkohol).



RYZIKO RESZTKOWE PO-ZARU / Ryzyko to istnieje w przypadku: używania z cieczami/materiałami łatwopalnymi

SPOSÓB POSTĘPOWANIA W RAZIE WYSTĘPOWANIA ZAPACHU GAZU W ŚRODOWISKU – ZOB. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. a).



W przypadku występowania gazu w środowisku należy obowiązkowo i jak najszybciej wdrożyć procedury opisane poniżej.

- Natychmiast odciąć zasilnie gazem (Zamknąć kurek sieciowy, 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 zewnętrznej względem środowiska, w którym wykryto zapach gazu, aby ostrzec odpowiednie jednostki (załącznik elektryczny i/lub straż pożarną).



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 urządzeń, należy je unieść na minimalną wysokość względem podłoża.



Nie stawać, ani nie przechodzić pod urządzeniem podczas podnoszenia i przemieszczania.

PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE b).



Kierunek zapakowanej maszyny musi zostać zachowany zgodnie ze wskazówkami wskazanymi na piktogramach i zgodnie z napisami znajdującymi się na zewnętrznej stronie opakowania.

1. Ustawić urządzenie podnośnikowe, zwracając uwagę na środek masy podnoszonego ładunku (szczegół B – C).
2. Unieść urządzenie na wysokość pozwalającą na przemieszczenie.
3. Ustawić urządzenie w wybranym stabilnym miejscu.

SKŁADOWANIE / Metody magazynowania materiałów muszą uwzględniać palety, pojemniki, przenośniki, pojazdy, przyrządy i urządzenia podnośnikowe dostosowane w sposób uniemożliwiający uszkodzenia wskutek drgań, ścierania, korozji, temperatury lub innych potencjalnie występujących warunków. Magazynowane części należy okresowo sprawdzać celem sprawdzenia występowania ewentualnych uszkodzeń.

ZDEJMOWANIE OPAKOWANIA



Utylizacja materiałów opakowaniowych jest obowiązkiem dostawcy, który musi wykonać ją zgodnie z prawem obowiązującym w kraju instalacji urządzenia.

1. Zdjąć kolejno górne i boczne kaptowniki ochronne.
2. Zdjąć materiał ochronny użyty do opakowania.
3. Unieść urządzenie na niezbędną wysokość i wyjąć łożę.
4. Ustawić urządzenie na ziemi.
5. Usunąć sprzęt wykorzystany do podnoszenia.
6. Usunąć z obszaru prac wszystkie zdjęte materiały.



Po zdjęciu opakowania nie mogą występować naruszenia, wgniecenia lub inne nieprawidłowości.

W przeciwnym razie należy bezzwłocznie powiadomić serwis obsługi.

USUWANIE MATERIAŁÓW

OCHRONNYCH / Zewnętrzne części urządzenia są chronione powłoką z folii samoprzylepnej, którą należy usunąć ręcznie po zakończeniu ustawiania. Dokładnie wyczyścić urządzenie, wewnątrz i na zewnątrz, usuwając ręcznie wszystkie materiały chroniące części.



Należy zwrócić uwagę na powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby ich nie uszkodzić, a 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).



Oplukać powierzchnie wodą pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym materiałem nieściernym.

CZYSZCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU /

Nałożyć detergent w płynie na całą powierzchnię wnętrza do pieczenia za pomocą zwykłej parownicy i posługując się ręcznie nieścierną gąbką, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię. Po zakończeniu czynności przepłukać obficie wnętrze pieczenia wodą pitną. Spuścić płyn zawierający detergent i/ lub inne zanieczyszczenia do odpowiedniego otworu upustowego.

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności dokładnie osuszyć wnętrze pieczenia nieścierną szmatką. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Detergentem i wodą pitną wyczyścić również wyjęte części, a następnie dokładnie je osuszyć. Po zakończeniu czynności ułożyć w specjalnych miejscach poszczególne urządzenia i wyjęte części.

WYRÓWNYWANIE I MOCOWANIE - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE - ODNIESIENIE c)

Przygotowane do działania urządzenie należy ustawić w odpowiednim 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 10 cm, a od ściany tylnej 20 cm. Jeżeli jest ona mniejsza, odizolować tylne ściany urządzenia materiałem ognioodpornym i/lub izolacyjnym.



Należy zainstalować maszyny w taki sposób, aby wykluczyć 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.

PL

KOŃCOWE WKŁADANIE (OPCJA) ZOB. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. d)

Aby włożyć końcówkę, należy ją ustawić i przymocować specjalnymi śrubami na wyposażeniu (szczegół L1).

Po pomyślnym zakończeniu wykonywania opisanych prac ponownie ułożyć we swych miejscach panele sterownicze i pokrętła poszczególnych urządzeń.

**PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ ENERGII**

4.



Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Te prace muszą być wykonane przez wykwalifikowanych i upoważnionych techników, zgodnie z prawami obowiązującymi w danym temacie oraz z użyciem odpowiednich i opisanych materiałów



Urządzenie jest dostarczane bez kabli zasilania 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 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).



OGÓLNE OSTRZEŻENIA

 Operatorzy mają obowiązek odpowiedniego zaznajomienia się z treścią niniejszego podręcznika przed wykonaniem jakiegokolwiek pracy, stosując poszczególne przepisy bezpieczeństwa celem zapewnienia bezpiecznego każdego rodzaju wzajemnego oddziaływania typu człowiek-maszyna.

 Każda modyfikacja techniczna, która przekłada się na działanie lub na bezpieczeństwo maszyny może być wykonywana tylko przez personel techniczny konstruktora lub przez techników formalnie przez niego upoważnionych. W przeciwnym razie konstruktor nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub uszkodzami, które mogłyby z nich wynikać.

 Nawet po odpowiednim zaznajomieniu się z treścią 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, jeżeli przewidziano), należy wykonać szereg czynności, takich jak:

1. Oczyszczenie z materiałów ochron-

nych (oleje, smary, silikony itp.) wewnątrz i na zewnątrz wnętrza 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 zasyssania 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 $\leq$ 17 mbar), należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem dystrybucji gazu

 Jeśli wartość zmierzonego ciśnienia jest wyższa o 20% względem ciśnienia nominalnego (np. G20 20 mbar $\geq$ 25 mbar), należy wstrzymać instalację i skontaktować się z serwisem dystrybucji gazu



Firma konstrukcyjna nie uwzględnia gwarancji urządzeń w przypadku, gdy ciśnienie gazu jest niższe lub wyższe od wyżej wskazanych wartości



Upewnić się, że gaz nie ulatnia się



Po sprawdzeniu ciśnienia i rodzaju zasilania gazem może okazać się konieczna: 1. Wymiana iniektora (w przypadku gdy rodzaj gazu sieci różni się od tego, do którego przygotowano urządzenie – zob. Rozdz. 6)

OPIS SPOSOBÓW ZATRZYMANIA



W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości działania i awarii, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy obowiązkowo zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (wodne – gazowe – elektryczne).

ZATRZYMANIE Z POWODU NIEPRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA

Komponenty bezpieczeństwa / ZATRZYMANIE: W sytuacjach lub okolicznościach, które mogą okazać się niebezpieczne, włącza się element bezpieczeństwa i automatycznie zatrzymuje się wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny zostaje przerwany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.

PONOWNE URUCHOMIENIE: Po rozwiązaniu niedogodności, która spowodowała uruchomienie komponentu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może ponownie uruchomić urządzenie za pomocą specjalnych sterowań.

WŁĄCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU



Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju

urządzenia, należy je dokładnie wyczyścić, aby usunąć wszelkie resztki obcego materiału (zob. Usuwanie materiałów ochronnych)

CODZIENNE URUCHAMIANIE

1. Sprawdzić optymalny stan czystości i higieny urządzenia.
2. Sprawdzić prawidłowe działanie systemu ssania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
5. Sprawdzić, czy spust wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.

Po zakończeniu z powodzeniem opisanych czynności, przystąpić do prac związanych z „Uruchomieniem do produkcji”.



Aby usunąć powietrze z wnętrza przewodu rurowego, wystarczy otworzyć zamknięcie sieci na kłódki, przekręcić, przytrzymując pokrętko urządzenia w pozycji piezoelektrycznej, ustawić płomień (zapalka lub inny) na płomieniu startowym i zaczekać na zapalenie się.

WYCOFANIE Z CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA /

Po zakończeniu wyżej opisanych czynności należy:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli są obecne) są w pozycji „Zamkniętej”.
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny

DŁUGOTRWALE WYŁĄCZENIE Z EKSPLOATACJI /

W razie długotrwałego wyłączenia należy wykonać wszystkie procedury opisane celem codziennego czyszczenia i chronić najbardziej narażone części przed zjawiskami utleniania,

postępując w podany niżej sposób:

1. Do czyszczenia części, należy używać letniej, lekko namydłonej wody;
2. Oplukać dokładnie części, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/ lub strumieni bezpośrednich.
3. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieściernego;
4. Wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej przetrzeć szmatką lekko zwilżoną olejem wazelinowym przeznaczonym do kontaktu z żywnością, tworząc na nich warstwę ochronną.

W przypadku urządzenia z drzwiczkami i gumowymi uszczelkami drzwiczki należy pozostawić lekko otwarte, aby ułatwiać wietrzenie i nałożyć talk ochronny na wszystkie powierzchnie gumowych uszczeltek.

Należy okresowo wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.



Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, co najmniej raz w roku należy poddawać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.

PL



ZMIANA TYPU GAZU

6.

KONTROLA CIŚNIENIA DYNAMICZNEGO W PRZEDNIEJ CZĘŚCI / Patrz rozdz. 5 / Wykrywanie ciśnienia doprowadzanego gazu.

KONTROLA CIŚNIENIA W INIEKTORZE



Jeżeli wartość zmierzonego ciśnienia jest niższa o 20% względem doprowadzanego ciśnienia, należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem obsługi



Jeżeli wartość zmierzonego ciśnienia jest wyższa od doprowadzanego ciśnienia, należy wstrzymać instalację i skontaktować się z upoważnionym serwisem obsługi.

WYMIANA INIEKTORA PALNIKA STARTOWEGO – PATRZ SEK. ILUSTRACJE - ODN. g)

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. Wymienić iniektor startowy (Rys. 1) na inny dostosowany 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 – PATRZ SEK. ILUSTRACJE - ODN.h)

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 – PATRZ SEK. ILUSTRACJE

- ODN. h)

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



WYMIANA KOMPONENTÓW

7.



Przed przystąpieniem do czynności zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

1. Zdemontować panel sterowniczy i pokrętła.
2. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Opróżnić zbiorniki (zob. rozdz. 8 / Spuszczenie oleju) oraz wyjąć, jeśli występuje, pojemnik na zużyty olej, aby ułatwić wykonanie czynności.

WYMIANA OGNIWA TERMoelektrycznego

1. Zdjąć ogniwo termoelektryczne z zaworu i zespołu startowego.
2. Odłączyć termostat bezpieczeństwa.
3. Ponownie zamontować nowe ogniwo termoelektryczne i przywrócić podłączenia.

WYM. ŚWIECY / 1. Odłączyć kabel wysokiego napięcia od świecy / 2. Odkręcić nakrętkę / 3. Zamontować nową świecę / 4. Podłączyć kabel wysokiego napięcia.

WYM. ZAPALNIKA PIEZoelektrycznego

1. Odłączyć kabel od zapalnika piezoelektrycznego / 2. Odkręcić zapalnik przeznaczony do wymiany / 3. Zamontować nowy zapalnik piezoelektryczny

WYMIANA ZAWORU

1. Zdjąć uchwyt bańki i samą bańkę.
2. Odkręcić ogniwo termoelektryczne i połączenia doprowadzające / odprowadzające gaz.
3. Zdjąć pokrętło i śruby mocujące zawór.
4. Zdjąć obudowę z tworzywa sztucznego.
5. Zamontować nowy zawór i usunięte części.
6. Przywrócić połączenia.

WYMIANA PALNIKA

1. Odkręcić mocowanie od wspornika i podłączenia do zasilania.
2. Wysunąć palnik.
3. Zdemontować pierścienie venturi oraz dyszę z palnika przeznaczonego do wymiany.
4. Zamontować pierścienie venturi i dyszę na nowym palniku.
5. Ustawić prawidłowo palnik.
6. Ponownie dokręcić i przywrócić połączenia.

WYMIANA TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA

1. Wysunąć bańkę ze zbiornika.
2. Odkręcić uchwyt i wyjąć termostat.
3. Odłączyć kable elektryczne.
4. Dokręcić nowy termostat do uchwytu i przywrócić połączenia.

5. Wsunąć nową bańkę do uchwytu.

WYMIANA KURKA OLEJU

1. Odkręcić mocowanie drążka kurka i wysunąć go.
2. Odkręcić kurek.
3. Zdjąć uchwyt (jeżeli występuje) i umieścić blokady na nowym kurku.

4. Zamontować nowy kurek.

5. Ponownie dokręcić i przywrócić połączenia.



Za każdym razem, gdy wykonuje się czynności na komponentach, sprawdzić szczelność gazu za pomocą specjalnych przyrządów i ponownie umieścić wyjęte części w prawidłowej kolejności

PL



INSTRUKCJE OBSŁUGI

8.

USYTUOWANIE GŁÓWNYCH KOMPONENTÓW – ZOB. DZ. ILUSTRACJE - ODN. i).

Rozmieszczenie rysunków ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

1. Pokrywa
2. Koszyk
3. Zbiornik do gotowania
4. Otwór do kontrolowania płomienia startowego
5. Zespół uruchamiania (zob. Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).
6. Zasuwa spustowa oleju ze zbiornika do gotowania
7. Pojemnik do zbierania zużytego oleju

TRYB I FUNKCJA POKRĘTEŁ, PRZYCISKÓW I PODŚWIETLANYCH WSKAŹNIKÓW/ZOB. DZ. ILUSTRACJE - ODN. I). Opis ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

- ① **PRZYCISK PIEZOELEKTRYCZNY (GAZOWY).** Wykonuje jedną funkcję: Wciśnięty wytwarza iskrę zapalającą na płomieniu startowym.

- ② **POKRĘTŁO TERMOSTATU (GAZ).** Spełnia dwie funkcje:

1. Doprowadza gaz do obwodu włączania palnika.
2. Regulacja temperatury.

- ③ **KLAWISZ DOPROWADZANIA GAZU PŁOMIENIA STARTOWEGO (GAZ):** Wciśnięcie klawisza powoduje doprowadzenie gazu do obwodu włączania dla płomienia startowego. **KLAWISZ WYŁĄCZENIA OGÓLNEGO:** Wciśnięcie klawisza powoduje zatrzymanie dopływu gazu do płomienia startowego.

URUCHOMIENIE PRODUKCJI



Przed przystąpieniem do czynności zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa / ryzyk resztkowych”



Przed przystąpieniem do czynności patrz „Rozruch codzienny”.



Uruchomić urządzenie po napełnieniu zbiornika do gotowania.

nia z olejem/tłuszczem. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne.



Nadmiar oleju/tłuszczu w zbiorniku do gotowania może spowodować jego przelanie i wystąpienie ryzyka resztkowego w postaci poparzenia. **Podczas wlewania przestrzegać poziomów maks. i min. podanych na zbiorniku do gotowania.**



Brak oleju w zbiorniku do gotowania podczas pracy urządzenia może skutkować wystąpieniem ryzyka resztkowego w postaci pożaru. Podczas pracy urządzenia poziom oleju/tłuszczu w zbiorniku do gotowania powinien zawierać się w oznaczonych limitach.



Podczas korzystania z urządzenia zaleca się: nie wsypywać soli, środków aromatyzujących ani niczego innego do zbiornika do gotowania, nie zakrywać zbiornika do gotowania pokrywkami ani innymi przedmiotami, aby uniknąć skapywania pary wodnej do wnętrza zbiornika do gotowania.



Nie używać starego tłuszczu/oleju (Niebezpieczeństwo podwyższenia temperatury zapłonu i przegrzania)

WLEWANIE OLEJU/TŁUSZCZU DO ZBIORNIKA DO GOTOWANIA – zob. sek. ILUSTRACJE – ODNIESIENIE m)

Urządzenie może być wyposażone w jedną lub dwie zasuwy. Otworzyć drzwiczki i sprawdzić, czy zasuwa spuszczenia oleju/tłuszczu jest na pozycji „Zamknięta” (Rys. 1).

Wlać produkt używany do przetwarzania (olej i/lub tłuszcz) do zbiornika do gotowania, przestrzegając minimalnego i maksymalnego poziomu podanego na samym zbiorniku do gotowania (Rys. 2).



Poziom oleju o maksymalnej temperaturze zwiększa się o około 1 cm względem poziomu zimnego oleju



W przypadku używania tłuszczu (smalcu lub innego) w stanie stałym podczas włączania urządzenia konieczne jest ustawienie termostatu na minimum, aby umożliwić powolne i stopniowe rozpuszczanie się produktu w zbiorniku do gotowania.



Maksymalna ilość oleju/tłuszczu (ślonina lub podobne) w zbiorniku musi wynosić: – np. FRG77A około 13 kg / FRG98A około 16,5 kg

WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE – zob. sek. IL - ODN. n)



Urządzenie należy włączyć po napełnieniu zbiornika do gotowania olejem/tłuszczem. **Nie włączać nienapełnionego urządzenia** (z pustym zbiornikiem do gotowania). **Nie uzupełniać** poziomu oleju/tłuszczu podczas pracy urządzenia.



Podczas użytkowania nie pozostawiaj sprzętu bez nadzoru



Przy pierwszym włączeniu poczekać, aż ewentualne powietrze zgromadzone wewnątrz obwodu gazu zostanie w pełni odprowadzone z kanału.

Aby rozpocząć procedurę gotowania/pieczenia, należy:

1. Ustawić pokrętko termostatu na symbol piezoelektryczny (Rys. 3 C).
2. Wcisnąć do końca przez 20" klawisz doprowadzania gazu do płomienia startowego (Rys. 3 A) i jednocześnie kilka razy wcisnąć klawisz piezoelektryczny (Rys. 3 B), aż do zapalenia płomienia startowego. **Płomień startowy jest widoczny przez otwór w panelu sterowniczym (Part. E)**



Jeżeli po 20" płomień startowy zgaśnie, powtórzyć czynność. Jeżeli płomień startowy nie utrzyma się zapalony, skontaktować się z serwisem technicznym.

Po zakończeniu czynności zapalania płomienia startowego, obrócić pokrętkę termostatu na pozycję od 1 do 8, aby ustawić żadaną temperaturę roboczą (Rys. 3 C).

POZYCJA POKRĘTKA	TEMPERATURY
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

ZAŁADUNEK-ROZŁADUNEK PRODUKTU – zob. sek. IL ODN. n)



Ilość produktu w zbiorniku nie może przekroczyć 3/4 jego pojemności (Koszyk Rys. 4). Na przykład: frytki (6x6 mm) 1,5 kg dla modelu FRG77A / 2,5 kg FRG98A



Przed umieszczeniem koszyka w zbiorniku do gotowania należy zacheć na osiągnięcie żadanej temperatury.



Gotowany produkt musi zanurzyć się całkowicie w oleju w zbiorniku do gotowania.



NIE wolno używać produktów zbyt mokrych i w zbyt dużych kawałkach (**Niebezpieczeństwo nagłego wrzenia**)

Produkty do przygotowania należy umieścić w specjalnych pojemnikach

i ustawić prawidłowo w zbiorniku do gotowania.

Po zapełnieniu koszyka z dala od urządzenia, włożyć go powoli do zbiornika do gotowania, umieszczając go w miejscu dla niego przeznaczonym (Rys. 5).

Po zakończeniu gotowania/pieczczenia, wyjąć pojemnik ze zbiornika do gotowania (Rys. 6), umieszczając go w uprzednio przygotowanym do tego celu miejscu.

Po wyjęciu produktu, ponownie załadować piec lub postępować wg czynności opisanych w części "Wyłączenie".

WYŁĄCZENIE zob. sek. IL ODN. i)

Po zakończeniu cyklu roboczego nacisnąć przycisk „D” (Rys. 3), aby wyłączyć urządzenie.

Podświetlane wskaźniki (jeśli występują) muszą być zgaszone.



Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie twarde osady i/lub pozostałości spożywcze, zob. „Konserwacja”.

W razie konieczności, przykryć zbiornik do gotowania odpowiednimi pokrywami lub wykonać czynności w następującej kolejności:

- Spuszczenie zużytego oleju.
- Konserwacja zwyczajna.

SPUSZCZENIE ZUŻYTEGO OLEJU zob. sek. ILUSTRACJA ODN. o)



Podczas usuwania zużytych olejów pozostaje ryzyko reszkowe oparzenia, które zaistnieć przy przypadkowym kontakcie z olejem w wysokiej temperaturze.



Przed przystąpieniem do wykonywania czynności odczekać, aż temperatura oleju w zbiorniku do gotowania spadnie



Usunąć ze zbiornika do gotowania pojemniki używane do przetwarzania produktu.



Pojemność pojemnika na zużyty olej jest ograniczona, zatem przy spuszczeniu oleju ze zbiornika do gotowania konieczne należy monitorować napełnienie pojemnika.



Aby bezpiecznie przenieść pojemnik na zużyty olej, napełnić go maksymalnie do 3/4 jego pojemności.

Otworzyć drzwiczki urządzenia i sprawdzić, czy pojemnik na zużyty olej znajduje się pod zasuwą spustową (Rys. 7).

Po sprawdzeniu, że pojemnik (pusty) znajduje się na swoim miejscu, otworzyć zasuwę spustową (Rys. 8)

i spuścić zużyty olej ze zbiornika do gotowania do pojemnika.

Aby bezpiecznie przenieść pojemnik na zużyty olej, napełnić go maksymalnie do 3/4 jego pojemności. Zamknąć zasuwę (Rys. 9).

Wyjąć pojemnik i opróżnić go zgodnie z procedurami likwidacji obowiązującymi w kraju stosowania (Rys. 10). Po zakończeniu czynności umieścić opróżniony pojemnik na jego miejsce.

Powtórzyć opisane powyżej czynności, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika do gotowania.

Zamknąć drzwiczki urządzenia

Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).

Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia i pojemników do gotowania/pieczenia jest idealny, zobacz „Konserwacja”.



KONSERWACJA

9.

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 (Odnosnie danych informacji, należy skontaktować się z własnym instalatorem).



Urządzenie jest używane do przygotowywania produktów przeznaczonych do spożycia, dlatego urządzenie i całe otaczające środowisko muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych

warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i spowodować niebezpieczne sytuacje.



Pozostałości zabrudzeń zgromadzonych przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia, doprowadzając do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie osady i/lub pozostałości spożywcze.



Działanie chemiczne soli i/lub octu lub innych substancji zawierających chlorki wraz z upływem czasu może doprowadzić do powstawania korozji w strefie gotowania. Jeśli zachodzi kontakt między urządzeniem a tego

typu substancjami, należy dokładnie umyć je właściwym detergentem, obficie spłukać i starannie wysuszyć.



Należy uważać na powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać używania produktów korozyjnych, nie używać materiału ściernego lub ostrych narzędzi.



Detergent do czyszczenia płyty do gotowania musi posiadać określone cechy chemiczne: pH wyższe niż 12, brak chlorków/amoniaku, lepkość i gęstość podobne do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (Używać detergentów z handlu wskazanych do czyszczenia stali, szkła, emalii).



Należy uważnie przeczytać wskazówki zamieszczone na etykiecie używanych produktów, stosować wyposażenie ochronne dopasowane do czynności do wykonania (Zobacz środki ochronne wskazane na etykiecie opakowania).



W przypadku długotrwałego nieużywania urządzenia, oprócz odłączenia wszystkich linii zasilania, należy dokładnie wyczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.



Zaczekać, aż temperatura urządzenia i wszystkich jego części schłodzi się, aby nie spowodować oparzenia operatora

CZYSZCZENIE CODZIENNE



Wyjąć wszystkie przedmioty ze zbiornika do gotowania.

Spuścić olej ze zbiornika do gotowania (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju).



Rozpylić detergent na całej powierzchni (zbiornik do gotowania, pokrywa i wszystkie powierzchnie) i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie.

Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie wodą pitną (Nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia) Spuścić wodę ze zbiornika do gotowania za pomocą zasuwy spustowej (zob. procedura spuszczenia zużytego oleju). Po zakończeniu opisanych prac, zamknąć zasuwę spustową

Delikatnie osuszyć zbiornik do gotowania za pomocą materiału nieściernego. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Po zakończeniu czynności ponownie ułożyć na miejscu zdjęte części.

CZYSZCZENIE PRZED DŁUGOTRWAŁYM WYŁĄCZENIEM

Zob. Rozdz. 5 / Czynności wyłączenia z użytkowania / Dłuższe wyłączenie z użytkowania

Należy okresowo wietrzyć urządzenie i pomieszczenia.

TABELA PODSUMOWUJĄCA / KOMPETENCJE – 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.



Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym w celu jego wymiany.

CZYNNOŚCI DO WYKONANIA		CZĘSTOTLIWOŚĆ
	Czyszczenie urządzenia / Czyszczenie części mających kontakt z produktami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie pojemników i filtrów	Codziennie / W razie potrzeby
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Kontrola termostatu	Raz w roku
	Kontrola/Wymiana przewodów zasilania gazem	W razie konieczności

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy z pomocą niniejszej tabeli.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Urządzenie gazowe nie włącza się.	- Zamknięty zawór sieciowy - Występowanie powietrza w przewodzie rurowym	- Odkręcić kurek sieciowy - Powtórzyć czynności włączania
W komorze pieczenia znajdują się plamy.	- Jakość wody - Zły detergent - Niewystarczające płukanie	- Przefiltrować wodę (patrz urządzenie zmiękczające). - Używać wskazanego detergentu. - Powtórzyć płukanie.
Płomień startowy nie włącza się.	• Sprawdzić obwód zapalnika piezoelektrycznego. • Palnik płomienia startowego jest zatkany. • Zakręcony kurek gazu. • Uszkodzony zawór gazu lub termostat.	• Wymienić kabel, świecę lub element piezoelektryczny. • Wymienić/wyczyścić dyszę płomienia startowego • Otworzyć zawór gazowy • Wymienić zawór lub termostat (zob. rozdz. 7 Wymiana komponentów)
Płomień startowy włącza się, ale nie pozostaje włączony	• Uszkodzona termopara. • Zadziałanie termostatu bezpieczeństwa • Uszkodzony zawór gazowy	• Wymienić ogniwo termoelektryczne • Zresetować termostat bezpieczeństwa • Wymienić zawór gazowy
Frytkownica nie gotuje prawidłowo.	• Problemy z ciśnieniem gazu • Ustawienie bańki termostatu zaworu gazowego • Zawór gazowy	• Sprawdzić ciśnienie gazu w dyszy • Ustawić bańkę w prawidłowym położeniu • Za pomocą termometru zewnętrznego sprawdzić temperaturę oleju w zbiorniku, jeżeli nie jest prawidłowa, wymienić zawór
Płomień palnika gaśnie podczas pracy	• Problemy z ciśnieniem gazu • Nieodpowiednie powietrze pierwotne • Błędne dysze	• Sprawdzić dynamiczne ciśnienie gazu (wszystkie maszyny włączone) • Wyregulować powietrze pierwotne • Wymienić dysze



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 ochronnych indywidualnej, takich jak odzież odpowiednia dla wykonywanych operacji, rękawic ochronnych, obuwia przeciw wypadkowego, kasków i okularów ochronnych.



Przed przystąpieniem do demontażu należy zorganizować wokół urządzenia wystarczająco obszerną i uporządkowaną przestrzeń, umożliwiając tym samym wszystkie ruchy w sposób pozwalający na wszelkie ruchy bez występowania zagrożeń

KONIECZNE jest:

- Odcięcie napięcia od sieci elektrycznej.
- Odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej.
- Usunięcie kabli elektrycznych na wyściu z urządzenia.
- Zakręcenie kurka wprowadzającego wodę (zaworu sieciowego) od sieci wodnej.
- Odłączenie i usunięcie przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia.
- Odłączenie i usunięcie odprowadzających przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia spuszczonego szare wody.



Po tego typu czynności wokół urządzenia może powstać zmoczona strefa, dlatego też przed przystąpieniem do dodatkowych prac należy osuszyć zmoczone miejsca

Po przywróceniu stanu strefy roboczej w wyżej opisany sposób należy:

- Zdemontować panele ochronne.
- Zdemontować główne części urządzenia.
- Oddzielić części urządzenia w zależności od ich rodzaju (np. materiały metalowe, elektryczne itp.) i przekazać je do centrów selektywnej zbiórki odpadów.

UTYLIZACJA ODPADÓW



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać rozrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywną zbiórkę w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna utylizacja odpadów jest karana sankcjami regulowanymi przez przepisy obowiązujące na terytorium, w którym miało popełniono dane wykroczenie.



ОГЛАВЛЕНИЕ

- | | |
|--|--|
| 1-2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ | 7. ЗАМЕНА УЗЛОВ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ |
| 3. РАЗМЕЩЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ | 8. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ |
| 4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ | 9. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ |
| 5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ | 10. УТИЛИЗАЦИЯ |
| 6. СМЕНА ИСПОЛЪЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА | 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ИЛЛЮСТРАЦИИ |

ОПИСАНИЕ УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

 **Предупреждение об опасности.** Ситуации, представляющие непосредственную опасность и грозящие тяжелыми травмами или смертью. Потенциально опасные ситуации, способные привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Высокое напряжение! Осторожно! Угроза для жизни!** Несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти

 **Опасность высокой температуры, несоблюдение правил техники безопасности** может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Опасность выброса горячих продуктов, несоблюдение правил техники безопасности** может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Опасность заземления конечностей при перемеще-**

нии и/или размещении, несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Предупреждение о запретах.** Запрещается выполнять любые работы посторонним лицам (включая детей, инвалидов и лиц с ограниченными физическими и умственными возможностями и нарушением работы органов чувств). Запрещается неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие), требующие специальной технической квалификации и допуска. Запрещается специализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией. Запрещены игры детей с оборудованием. Запрещены чистка и техническое обслуживание оборудования детьми без надзора взрослых.



Предупреждение об обязательных действиях.

Перед началом любых работ обязательно следует ознакомиться с руководством.



Следует отключать подачу электроэнергии на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.



Обязательно следует использовать защитные очки.



Обязательно следует использовать защитные перчатки.



Обязательно следует использовать защитную каску.



Обязательно следует использовать защитную обувь.



Иные предупреждения.

Указания по правильному выполнению того или иного действия, несоблюдение данных указаний грозит возникновением опасной ситуации.



Советы и подсказки для правильного осуществления необходимых действий



«Специализированный» пользователь

(квалифицированный специалист) / опытный пользователь, допущенный к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации оборудования.



«Неспециализированный» пользователь

(пользователь с ограниченным кругом обязанностей и задач).

Лицо, допущенное к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами, способное выполнять простые действия.



Знак заземления.



Знак подключения эквипотенциального заземления.



При утилизации отходов



следует соблюдать действующие нормы.



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

1.

ВВЕДЕНИЕ / Оригинальный текст руководства. Оригинальный вариант настоящего документа был составлен на языке производителя (итальянском). Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены исключительно для пользователей, допущенных к эксплуатации описываемого оборудования.

Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями по безопасности. Особые предписания (относительно обязательных действий, запретов и опас-

ных ситуаций) приведены в соответствующей отдельной главе. Не допускается передача документа для ознакомления третьим лицам без письменного разрешения производителя. Запрещено использование текста данного документа в других публикациях без письменного разрешения производителя.

Используемые в настоящем документе чертежи, фотографии, рисунки и схемы носят исключительно иллюстративный характер и могут быть изменены. Производитель оставляет за собой право вно-

ситель изменения в документ без предварительного уведомления.

ЦЕЛЬ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА / Как на этапе проектирования оборудования, так и в процессе составления настоящего документа были тщательно проанализированы все аспекты взаимодействия между пользователем и оборудованием на протяжении всего жизненного цикла последнего. ТАКИМ образом, мы надеемся, что настоящий документ будет способствовать поддержанию эффективности оборудования на неизменно высоком уровне. Строгое соблюдение приведенных в документе указаний поможет свести к минимуму риск причинения вреда пользователю и/или экономического ущерба.

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДОКУМЕНТОМ / Настоящий документ состоит из нескольких глав, в которых в соответствии с освещаемыми темами собраны все необходимые сведения для безопасной эксплуатации оборудования. Каждая глава подразделяется на параграфы, в каждом параграфе могут быть пояснения с заголовком и описанием.

ПОРЯДОК ХРАНЕНИЯ ДОКУМЕНТА / Настоящий документ, а также остальное содержимое пакета, является неотъемлемой частью поставки. Он должен храниться для дальнейших обращений в течение всего срока эксплуатации изделия.

КАТЕГОРИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ / Настоящий документ рассчитан на следующие категории:

- «**Специализированный**» пользователь (специалист узкого профиля с допуском) - имеются в виду все пользователи, допущенные к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации оборудования.

- «**Неспециализированный**» пользователь (пользователь с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь, допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ / По специальному запросу может быть организован курс обучения для пользователей, ответственных за эксплуатацию оборудования, в соответствии с условиями, приводимыми в подтверждении заказа.

ОБЯЗАННОСТИ ПОКУПАТЕЛЯ / За исключением случаев, когда контрактом предусмотрено иное, покупатель, как правило, обязан произвести за свой счет следующие работы:

- подготовку помещений (включая строительные работы, установку фундаментов или прокладывание каналов при необходимости);
- подготовку нескользящего, гладкого напольного покрытия;
- подготовку места установки и саму установку изделия при соблюдении размерных требований, указанных на плане размещения (схеме основания);
- подготовку вспомогательных систем в соответствии с характеристиками оборудования (например, сетей электро-, газоснабжения);
- подготовку системы электрооборудования, отвечающей нормативным требованиям, действующим в стране установки;
- подготовку соответствующей системы освещения, отвечающей местным нормативным требованиям;
- установку предохранительных устройств в начале и в конце линии энергоснабжения (устройства защитного отключения, эквипотенциальные устройства заземления, предохранительные клапаны и т.д.) в соответствии с действующим в стране установки законодательством;
- подготовку системы заземления в соответствии с нормами, действующими в стране установки;
- при необходимости - подготовку системы смягчения воды (см. технические характеристики).

СОДЕРЖИМОЕ ПОСТАВКИ / Комплект поставки может различаться в зависимости от заказа.

- Оборудование
- Крышка / крышки

- Металлическая корзина / корзины
- Поддерживающая решетка для установки корзины
- Шланг и/или провода для подключения к системе 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 удобное текущее обслуживание, а также штатного и внеочередного обслуживания. Место установки необходимо оборудовать таким образом,

чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя при проведении работ по техобслуживанию. Помещение должно соответствовать определенным требованиям, в частности: максимальная относительная влажность - 80 %;

- минимальная температура охлаждающей воды не менее +10°C;
- пол в помещении не должен быть скользким, оборудование должно стоять ровно;
- помещение должно иметь систему вентиляции и освещения в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации;
- помещение должно быть оснащено для слива «серых» вод, а также выключателями и вентилями для отключения при необходимости оборудования от всех питающих коммуникаций;
- стены/поверхности, находящиеся в непосредственной близости/контактирующие с оборудованием, должны быть огнестойкими и/или должны быть изолированы от возможных источников тепла.

ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ И ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ /

Приемочные испытания: оборудование испытано изготовителем на стадии монтажа на собственном заводе. Все сертификаты, связанные с проведением испытаний, передаются клиенту по его запросу.

Гарантия: гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты, указанной на счет-фактуре, данный период продлению не подлежит. Гарантией покрываются дефектные детали, замена и транспортировка которых производится за счет покупателя. Гарантия не распространяется на электрические детали, комплектующие и любые другие съемные элементы. Расходы на оплату труда технических специалистов, уполномоченных изготовителем устранить на предприятии клиента покрываемые гарантией дефекты, несет дистрибьютор.

Гарантия не распространяется на все инструменты и расходные материалы, поставляемые изготовителем вместе с оборудованием. Гарантией не покрываются

работы по плановому техобслуживанию или работы, связанные с неправильной установкой. Гарантия действительна только в отношении первоначального покупателя. Изготовитель берет на себя ответственность за оборудование в его изначальной конфигурации и только за оригинальные запчасти, установленные в ходе ремонта. Изготовитель снимает с себя всюкую ответственность за использование оборудования не по назначению, за ущерб, нанесенный в результате выполнения действий, не предусмотренных в настоящем руководстве или не разрешенных предварительно самим изготовителем.

СЛУЧАИ ПРЕКРАЩЕНИЯ ГАРАНТИИ /

- При повреждениях, вызванных транспортировкой «франко-завод» (EXW) и/или погрузочно-разгрузочными работами. При обнаружении таких повреждений заказчик должен поставить в известность продавца и перевозчика по (например, по электронной почте или через интернет-сайт), а также зафиксировать происшествие в сопроводительных документах. Авторизованный специалист по установке оборудования вынесет оценку возможности дальнейшей уста-

новки в зависимости от степени повреждения. Гарантийные обязательства также теряют силу при наличии:

- Повреждений, вызванных неправильной установкой.
- Повреждений, вызванных износом частей из-за ненадлежащего применения оборудования.
- Повреждений, вызванных применением запасных частей стороннего производителя.
- Повреждений, возникших по причине неправильного техобслуживания и/или повреждений из-за отсутствия обслуживания.
- Повреждений вследствие несоблюдения требований настоящего документа.

АВТОРИЗАЦИЯ /

Под авторизацией понимается разрешение на осуществление действий, касающихся данного оборудования. Авторизация предоставляется ответственным за оборудование лицом (производителем, покупателем, лицом, ставящим свою подпись, дилером и/или владельцем помещения).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ и ИЛЛЮСТРАЦИИ / Раздел находится в конце настоящего руководства.



Любое изменение, вносимое в устройство оборудования, отражается на его работе и на уровне безопасности, а поэтому должно производиться только техническими специалистами, предоставленными производителем, или иными специалистами, получившими его соответствующую формальную авторизацию. В противном случае производитель снимает с себя всякую ответственность за вносимые изменения и за ущерб, который может возникнуть вследствие них.



Сразу после доставки проверить целостность оборудования и его компонентов (например, шнура питания), прежде чем приступить к эксплуатации. При наличии нарушений целостности не включать оборудование,

обратиться в ближайший центр обслуживания.



Перед началом любых действий с оборудованием внимательно прочитать соответствующие инструкции.



Во время эксплуатации оборудования применять соответствующие средства индивидуальной защиты. На территории ЕС действуют соответствующие директивы, касающиеся СИЗ, которые пользователь должен соблюдать во время эксплуатации оборудования. **Воздушный шум ≤ 70 дБ**



Запрещено устанавливать изделие отдельно, БЕЗ антипрокidyвателя (ДОПОЛНИТЕЛЬ-

НОВЕ УСТРОЙСТВО). Исключаються 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.



Сливное отверстие оборудования должно быть соединено с системой отвода «серых» вод посредством открытого соединения стakanного типа без сифона, при наличии такового.



Оборудование должно применяться только для указанных целей. Любое иное применение оборудования считается **НЕНАДЛЕЖАЩИМ** и следовательно, производитель снимает с себя любую ответственность за физический урон и повреждения имущества, возникшие вследствие такового.



Описание особых мер по технике безопасности (обязательные и недопустимые действия, опасности) приводится непосредственно в соответствующей главе.



Не закрывать отверстия и (или) щели для вытяжки или удаления тепла.



Не оставлять легковоспламеняющиеся предметы или материалы вблизи оборудования.



Следует отключать подачу питания (воды, газа, электроэнергии) на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.



При любой необходимости выполнения каких-либо действий внутри оборудования (при подключении, вводе в эксплуатацию, проведении проверок и т. д.) подготовительные операции (демонтаж панелей, отключение подачи воды, газа, электроэнергии) должны проводиться в соответствии с нормами безопасности.



При эксплуатации прибора необходимо исключить любую возможность контакта воды с жиром или маслом

ДОЛЖНОСТНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ И КВАЛИФИКАЦИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ



Запрещается специализированному/неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией.



Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для квалифицированных пользователей, имеющих допуск для перемещения, установки и обслуживания описываемого оборудования.



Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для неспециализированного пользователя (пользователя с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь, допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).



Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями техники безопасности. Эксплуатация изделия должна осуществляться в соответствии с установленными нормами безопасности.



Неспециализированный пользователь допускается к эксплуатации оборудования только после завершения уполномоченным техническим специалистом его установки (включая транспортировку, закрепление, подключение к электро-, водо- и газоснабжению и канализации).

РАБОЧИЕ ЗОНЫ И ОПАСНЫЕ ЗОНЫ / Для более четкого разграни-

чения участка проведения работ и соответствующих рабочих зон используются следующие определения:

• **Опасная зона:** любая зона внутри и/или в непосредственной близости некоего механизма, присутствие в которой лица, открытого для воздействия, создает угрозу безопасности данного лица.

• **Лицо, открытое для воздействия:** любое лицо, целиком или частично находящееся в опасной зоне.



При работе оборудования следует соблюдать такое минимальное расстояние от него, чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя в случае возникновения непредвиденной ситуации.

Также опасными зонами считаются /

• Все рабочие зоны внутри оборудования.

• Все зоны, оборудованные соответствующими защитными устройствами и системами безопасности, такими, как фотозлементы, защитные панели, заблокированные дверцы, защитные картеры.

• Все зоны внутри блоков управления, электродвигателей и распределительных коробок.

• Любые зоны вокруг оборудования в случае несоблюдения минимальных безопасных расстояний.

ИНСТРУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ /

Обычно для правильного осуществления установки авторизованный технический специалист должен иметь в своем распоряжении определенный набор инструментов, а именно:

- Отвертки для прямых шлицов размером 3 и 8 мм и крестовую отвертку среднего размера;

- Регулируемый трубный ключ;

- Набор средств для газовых соединений (шланги, уплотнители и т. д.);

- Ножницы для электропроводов;

- Набор средств для водопроводных соединений (шланги, уплотнители и т. д.);

- Трубчатый шестигранный ключ на 8 мм;

- Датчик утечки газа;

- Набор средств для электрических соединений (провода, клеммные колодки, промышленные штепсельные розетки

и т. д.);

- Гаечный ключ на 8 мм;

- Полный набор для установки (для подключения электрического и газового питания и т. д.).



Помимо вышеперечисленных инструментов, требуется устройство для поднятия оборудования, соответствующее действующим нормам в отношении грузоподъемных механизмов.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ / Несмотря на соблюдение современных производственных норм и законодательных требований в отношении производства и коммерческой реализации оборудования, существуют остаточные риски, которые в силу определенных особенностей самого оборудования невозможно устранить. Такими рисками являются нижеперечисленные.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ /

Данный риск присутствует при работе с электрическими и/или электронными устройствами под напряжением.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ /

Данный риск существует при случайном контакте с материалами, нагретыми до высоких температур.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ПРИ УТЕЧКЕ МАТЕРИАЛА /

Данный риск существует при случайном контакте с материалами, нагретыми до высоких температур, в случае их утечки. Емкости, наполненные до краев жидкостями и/или твердыми продуктами, которые при нагреве претерпевают трансформацию (переходят из твердого состояния в жидкое), при неправильном использовании могут стать причиной получения ожогов. В процессе подготовки такие емкости должны располагаться на таком уровне, который обеспечивает беспрепятственный визуальный контроль.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ЗАЩЕМЛЕНИЯ КОНЕЧНОСТЕЙ /

Данный риск существует при случайном контакте с частями оборудования в процессе его размещения, транспортировки, складирования, сборки и эксплуатации.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ВЗРЫВА /

Данный риск возникает в следующих случаях:

- При наличии запаха газа в помещении;
- При эксплуатации оборудования в атмосфере, содержащей потенциально взрывоопасные вещества;
- При приготовлении пищевых продуктов в закрытых контейнерах, непригодных для этой цели (например, стеклянных и металлических банках);
- При использовании в ходе эксплуатации воспламеняющихся жидкостей (например, спирта).



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЖАРА /

Такой риск обусловлен: использованием воспламеняющихся жидкостей / материалов

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ НАЛИЧИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «а»).



При наличии в помещении запаха газа в обязательном порядке следует незамедлительно принять меры, описанные ниже.

- Немедленно прекратить подачу газа (перекрыть сетевой кран, см. фрагмент А).
- Немедленно проветрить помещение.
- Не включать в помещении никаких электрических устройств (фрагменты В, С, D).
- Не включать никаких устройств, которые могут стать источником искр или пламени (фрагменты В, С, D).
- Уведомить соответствующие организации (электрическая компания и/или пожарная служба) с помощью средств связи, находящихся за пределами помещения, где обнаружена утечка газа.



Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».

ОБЯЗАННОСТИ - ЗАПРЕТЫ - СОВЕТЫ - РЕКОМЕНДАЦИИ



После доставки оборудования следует вскрыть упаковку и убедиться, что оборудование и аксессуары не были повреждены во время транспортировки. При наличии повреждений срочно сообщить об этом перевозчику. Не приступать к установке, обратиться к квалифицированным специалистам с соответствующим допуском. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный во время транспортировки.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ



Несоблюдение приведенных ниже инструкций ведет к возникновению опасности тяжелых травм.



Специалист с допуском для перемещения и установки оборудования должен при необходимости подготовить «безопасный план» для предотвращения вреда лицам, участвующим в работах. Кроме того, он должен точно и неотступно придерживаться и применять нормативные акты, действующие в отношении передвижных рабочих площадок.



Следует убедиться в том, что грузоподъемность используемых средств соответствует поднимаемым грузам, и что сами эти средства находятся в надлежащем рабочем состоянии.



Для работ по перемещению следует использовать технические средства с грузоподъемностью, не менее чем на 20 % превышающую массу оборудования.



Прежде чем приступить к перемещению оборудования, следует выполнить инструкции, приведенные на упаковке и/или на самом оборудовании.



Прежде чем приступить к подъему оборудования, следует определить его центр тяжести.



Минимальная высота подъема оборудования над землей должна гарантировать свободу его перемещения.



Запрещено стоять или проходить под оборудованием в процессе его подъема или перемещения.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «b»).



Оборудование в упаковке должно быть всегда ориентировано в соответствии с указаниями в виде пиктограмм и надписей на внешней оболочке упаковки.

1. Разместить подъемное устройство с соблюдением центра тяжести поднимаемого груза (фрагмент В - С).
2. Поднять перемещаемое оборудование.
3. Разместить оборудование на участке, выбранном для его установки.

СКЛАДИРОВАНИЕ / Хранение материалов на складе должно производиться с применением поддонов, контейнеров, транспортеров, транспортных средств, инструментов и подъемных устройств, позволяющих избежать повреждений из-за вибрации, ударов, царапин, коррозии или иных возможных происшествий. Складироваемые части оборудования должны подвергаться периодическим проверкам для выявления их возможной порчи.

УДАЛЕНИЕ УПАКОВКИ



Переработка упаковочных материалов производится за счет получателя, который обязан произвести ее в соответствии с законами, действующими в стране установки оборудования.

1. Снять по очереди верхние и боковые защитные уголки.
2. Снять защитный материал, использованный в качестве упаковки.
3. Поднять оборудование на необходи-

- мую высоту и извлечь из-под него поддон.
4. Разместить оборудование на полу.
5. Удалить используемое подъемное средство.
6. Очистить рабочий участок от снятой упаковки.



После снятия упаковки на оборудовании не должно наблюдаться повреждений, вмятин и иных нарушений целостности. В противном случае следует немедленно сообщить об этом в службу технического обслуживания.

УДАЛЕНИЕ ЗАЩИТНОГО МАТЕРИАЛА

/ Внешние поверхности оборудования защищены покрытием из клейкой пленки, которая должна быть удалена вручную по окончании размещения. Тщательно очистить оборудование снаружи и изнутри, удалив вручную весь материал, использованный для защиты его частей.



Следует бережно относиться к поверхностям из нержавеющей стали во избежание их повреждения, в частности, избегать применения разъедающих веществ, не использовать абразивные материалы или острые приспособления.



Не очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением паровых очистителей.



Не применять для чистки оборудования агрессивные средства (РН<7), такие, как растворители. Следует внимательно читать информацию на этикетках используемых моющих средств. Использовать подходящие средства индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).



Промывать поверхности водопроводной водой, протирать впитывающей салфеткой или иным неабразивным материалом.

ОЧИСТКА ПРИ ВВОДЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Нанести с помощью обычного пульверизатора на всю поверхность варочного

отсека чистящее средство и вручную, используя неабразивную губку, тщательно очистить всю поверхность.

Затем обильно промыть варочный отсек водопроводной водой. Дать стечь воде с растворенным в ней чистящим средством через соответствующее сточное отверстие.

После завершения вышеописанных действий тщательно протереть варочный отсек неабразивной тканью. При необходимости повторить вышеописанные действия для нового цикла очистки.

Демонтированные детали также промыть моющим средством и водопроводной водой, затем просушить. После этого поместить демонтированные детали в соответствующие пазы на оборудовании.

РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ И ФИКСАЦИЯ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «с»)

Разместить оборудование в заранее подготовленном месте эксплуатации (см. предельные допустимые условия эксплуатации и окружающей среды).

Регулировка уровня и фиксация оборудования обеспечивает его работу в качестве единого независимого устройства.

Поместить уровнемер на верхнюю поверхность конструкции (фрагмент D).

Отрегулировать высоту выдвижных ножек (фрагмент E) в соответствии с показаниями уровня.



Для идеального выравнивания оборудования необходимо с помощью уровня 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).



Стены из огнеопасного материала / Минимальное расстояние между оборудованием и боковыми стенами должно составлять 10 см, между оборудованием и задней стеной - 20 см. В том случае, если расстояние до стен меньше указанного, проложить между оборудованием и ближайшим к нему участкам стен огнеупорный и/или изолирующий материал.



Устанавливайте машины таким образом, чтобы исключить любой случайный контакт с высокотемпературными поверхностями, включая отработанные горячие газы, выходящие из дымохода (см. обозначение пиктограммой «Высокая температура» и описание на стр.2),

Разместить устройство 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 канализации

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 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 форсунки при переходе на другой вид газа следовать указаниям, приведенным в главе «Ввод в эксплуатацию» (см. гл. 5)

СМЕНА ИСПОЛЪЗУЕМОГО 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»).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА



Перед проведением любых работ пользователи должны соответствующим образом подготовиться, ознакомившись с настоящим руководством



Любое конструктивное изменение, отражающееся на работе и

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.

и приняв на вооружение установленные правила безопасности для того, чтобы обезопасить любое взаимодействие с оборудованием.

безопасности оборудования, должно вноситься только техническими специалистами, предоставленными производителем или получившими его формальную авторизацию. В противном случае производитель снимает с себя всякую ответственность за вносимые изменения и за ущерб, который может возникнуть вследствие них.



Даже после соответствующей подготовки при первом применении оборудования следует сначала проводить некоторые операции в режиме пробной имитации для быстрого запоминания основных аспектов работы оборудования, например, включения, выключения и т. д.



Перед выпуском оборудование подвергается испытанию со стороны изготовителя и поставляется настроенной для того вида газа и электрического напряжения, которые указаны в техническом паспорте.



При подаче сжиженного газа (бутана или пропана) под давлением 50 мбар перед прибором следует установить стабилизатор давления 50 мбар.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ, ПЕРВЫЙ ЗАПУСК / По завершении размещения оборудования и его подключения к источникам питания (включая соединение с канализацией, если это предусмотрено) следует провести следующую серию операций.

1. Удаление защитных материалов (масла, смазок, силикона и т. д.) изнутри и снаружи варочного отсека (см. гл. 3 / «Удаление защитных материалов»)
2. Общие проверки и осмотр, а именно:
 - Пробное включение сетевых выключателей и открытие задвижек (водяных, электрических, 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.

RU

ЗАМЕР ДАВЛЕНИЯ ПОДАВАЕМОГО ГАЗА



В том случае, если измерения показывают давление на 20 % ниже номинального (например, G20 20 мбар $\leq$ 17 мбар), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа



В том случае, если измерения показывают давление на 20 % выше номинального (например, G20 20 мбар $\geq$ 25 мбар), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа



Компания-производитель не признает за собой гарантийных обязательств в том случае, если эксплуатация производится при давлении газа ниже или выше указанных значений.



Убедиться в отсутствии утечек газа



После проверки давления и вида подаваемого газа может возникнуть необходимость проведения следующих действий. 1. Замена форсунки (в случае, если через сеть поступает газ, отличный от того, на который изначально рассчитано устройство - см. гл. 6)

ОПИСАНИЕ СПОСОБОВ ОТКЛЮЧЕНИЯ



При отключении изделия из-за неисправности или в экстренной

ситуации, если возникла непосредственная опасность для пользователя, в обязательном порядке следует изолировать изделие от электро-, водо- и газоснабжения.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ИЗ-ЗА НЕПОЛАДОК В РАБОТЕ

Предохранительные элементы / ОТКЛЮЧЕНИЕ: В потенциально опасных ситуациях происходит срабатывание предохранительного элемента, который автоматически прекращает нагрев. Процесс готовки приостанавливается до устранения причин неполадки.

ПОВТОРНЫЙ ПУСК: После устранения неполадки, повлекшей за собой срабатывание предохранительного элемента, квалифицированный работник может снова включить изделие с помощью ответственных органов управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИ ПЕРВОМ ЗАПУСКЕ



Перед вводом изделия в эксплуатацию и после длительного простоя необходимо тщательно очистить его, чтобы устранить любые остатки загрязнений (см. «Устранение защитных материалов»).

ЕЖЕДНЕВНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ В ШТАТНОМ РЕЖИМЕ

1. Проверить санитарно-гигиеническое состояние изделия.
2. Проверить должную работу вытяжной системы в помещении.
3. Вставить штекер изделия в розетку электрического питания.
4. Включить электропитание изделия, открыть подачу газа и воды.
5. Убедиться, что дренажная система свободна от засоров (если имеется).

Выполнить действия, описанные в главе «Начало готовки».



Для удаления воздуха из трубопровода достаточно открыть газовый кран, повернуть рукоятку изделия в положение розжига, удерживая ее нажатой, поднести открытое пламя (спичку или т. п.) к запальнику и дождаться воспламенения газа.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ И ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД /

По завершении вышеперечисленных действий необходимо выполнить следующее.

1. Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электропитания с помощью сетевых задвижек и выключателей.
2. Убедиться, что сливные ventили (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.

**КОНТРОЛЬ ДИНАМИЧЕСКОГО ДАВЛЕНИЯ ВЫШЕ ПО ЦЕПИ**

/ см. гл. 5 / Определение давления газа на входе.

КОНТРОЛЬ ДАВЛЕНИЯ В ИНЖЕКТОРЕ

Если измеренное давление на 20% ниже входного давления, временно прекратите установку и обратитесь в уполномоченную службу поддержки



Если измеренное давление выше входного давления, приостановите установку и обратитесь в авторизованную службу поддержки

ЗАМЕНА ЗАПАЛЬНОЙ ФОРСУНКИ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛ. g)

1. Закройте запорный кран выше прибора по цепи.
2. При необходимости снимите свечу накаливания, чтобы не повредить ее при замене форсунки (рис. 2).
3. Открутите гайку и разберите запальный инжектор (инжектор подключен к биконусу - рис. 2).
4. Замените запальный инжектор (рис. 1) на соответствующий выбранному газу в соответствии со справочной таблицей.
5. Закрутите гайку с новым инжектором (рис. 2).
6. Вновь установите свечу накаливания (рис. 2).

7. Включите запальную горелку, чтобы убедиться в отсутствии утечек газа.



Проверьте газовое уплотнение с помощью соответствующих инструментов

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - h)

1. Закройте запорный кран выше прибора по цепи.
2. Выкрутите инжектор из его гнезда (рис. 3).
3. Замените инжектор на соответствующий выбранному газу согласно справочной таблице.
4. Как следует вкрутите инжектор в соответствующее гнездо.



Проверьте газовое уплотнение с помощью соответствующих инструментов

РЕГУЛИРОВКА ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛ. h)

Для регулирования первичного воздуха:

1. Открутите стопорный винт (рис. 1).
2. При необходимости установите расстояние в (X) мм от втулки, соответствующей выбранному газу (см. таблицу эталонных газов).



Зафиксируйте втулку винтом и установите на нее уплотнение



Перед тем как приступать к выполнению операций, ознакомьтесь с разделом «Общая информация и правила техники безопасности».

1. Снимите приборную панель и рукоятки
2. Откройте дверцу(-цы) прибора
3. Опорожните баки (см. гл. 8 / Слив масла) и извлеките контейнер для сбора масла, если таковой имеется, чтобы облегчить работу.

ЗАМЕНА ТЕРМОПАРЫ

1. Снимите термopару с клапана и с запального узла
2. Отсоедините от предохранительного термостата
3. Поставьте новую термopару и восстановите соединения

ЗАМЕНА СВЕЧА ЗАЖИГАНИЯ / 1. Отсоедините высоковольтный кабель свечи зажигания / **2.** Отвинтите гайку / **3.** Установите новую свечу зажигания / **4.** Подключите кабель высокого напряжения

ЗАМЕНА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РОЗЖИГ

1. Отсоедините кабель пьезоэлектрического запальника / **2.** Снимите запальник, который требуется заменить / **3.** Установите новый пьезоэлектрический запальник

ЗАМЕНА КЛАПАНА

1. Снимите держатель колбы и саму колбу
2. Отвинтите термopару и соединения для входа / выхода газа
3. Снимите рукоятку и крепежные винты клапана
4. Снимите пластиковую крышку
5. Установите новый клапан и сня-

тые детали

6. Восстановите соединения

ЗАМЕНА ГОРЕЛКИ

1. Отвинтите крепление от опоры и отсоедините источник питания
2. Снимите горелку
3. Снимите трубку Вентури и сопло с горелки, подлежащей замене
4. Установите трубку Вентури и сопло на новую горелку
5. Правильно установите новую горелку
6. Привинтите и восстановите соединения

ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО ТЕРМОСТАТА

1. Извлеките колбу из бака
2. Отвинтите опору и снимите термостат
3. Отсоедините электрокабель
4. Привинтите новый термостат к опоре и восстановите соединения
5. Установите новую колбу на опору

ЗАМЕНА МАСЛЯНЫЙ КРАН

1. Отвинтите крепление стержня крана и снимите его
2. Открутите кран
3. Снимите поставляемую ручку при наличии таковой и установите фиксатор нити на новый кран
4. Установите новый кран
5. Привинтите и восстановите соединения



Каждый раз при работе с компонентами проверяйте газовые соединения на герметичность с помощью соответствующих инструментов и установите снятые детали обратно в правильном порядке

**РАСПОЛОЖЕНИЕ ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ - СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛ. i).**

Схема расположения рисунков имеет ориентировочный характер и может подвергаться изменениям.

1. Крышка
2. Корзина
3. Варочный отсек
4. Слот для контроля запального пламени
5. Узел розжига (см. «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов»).
6. Заслонка для слива масла из варочного отсека
7. Контейнер для сбора отработанного масла

РЕЖИМЫ РАБОТЫ И ФУНКЦИИ РУКОЯТОК, КНОПОК И СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ / СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛ. i). Описание носит ориентировочный характер и может подвергаться изменениям.

① **КНОПКА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО РОЗЖИГА (GAS).** Выполняет только одну функцию: При нажатии дает искру для розжига запального пламени.

② **РУКОЯТКА ТЕРМОСТАТА (GAS).** Выполняет две функции:
1. Впрыскивает газ в цепь зажигания горелки.
2. Регулировка температуры.

③ **КЛАВИША ПОДАЧИ ГАЗА ДЛЯ ЗАПАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ (GAS):** При нажатии вводит газ в цепь зажигания для запального пламени.
КНОПКА ОБЩЕГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ: При нажатии останавливает подачу газа для запального пламени.

ЗАПУСК ПРОИЗВОДСТВА

Прежде чем приступить к выполнению операций, см. «Общая информация о безопасности / Остаточные риски»



Перед выполнением работ обратиться к параграфу «Ежедневное включение в штатном режиме».



Запускайте прибор только после заполнения рабочей камеры маслом/жиром до необходимого уровня. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, опасным.



Избыток масла/жира внутри рабочей камеры может привести к переливу и остаточному риску ожога. **При заливке учитывайте отметки мин. и макс. уровня на стенке варочного отсека.**



Отсутствие масла в рабочей камере при работающем приборе может привести к пожару. Во время работы уровень масла / жира в рабочей камере должен оставаться в указанных пределах.



Во время использования рекомендуется:
не наливать соли, ароматизаторы и т.п. в варочный отсек, не накрывать варочный отсек крышками или другими предметами во избежание образования конденсата внутри варочного отсека.



Не используйте старый жир/масло (опасность повышения температуры вспышки и перегрева)

ЗАЛИВ МАСЛА/ЖИРА В ВАРОЧНЫЙ ОТСЕК - см. разд. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛКА m)

Прибор может быть снабжен одной

или двумя заслонками. Откройте дверцу и убедитесь в том, что заслонка для слива масла/жира находится в положении «закрыто» (рис. 1).

Налейте продукт, используемый для обработки (масло и/или жир) внутрь варочного отсека с учетом отметок минимального и максимального уровня на стенке самого варочного отсека (рис. 2).



Уровень масла при максимальной температуре увеличивается примерно на 1 см по сравнению с уровнем при низкой температуре



При использовании жира (сала и т.п.) в твердом состоянии во время зажигания необходимо установить термостат на минимальное значение, чтобы обеспечить медленное и постепенное растворение продукта внутри варочного отсека.



Максимальное количество масла/жира (сала и т.п.) внутри контейнера: - напр., FRG77A около 13 кг / FRG98A около 16,5 кг

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ - см. разд. ИЛЛ. - ССЫЛ. №)



Включение прибора допускается только после залива масла/жира внутрь варочного отсека. **Не допускайте включение всухую** (при пустом варочном отсеке). **Не доливайте** масло/жир при работающем приборе.



Во время использования не оставляйте оборудование без присмотра



При первом включении дождитесь, пока образовавшийся в газовом контуре воздух полностью не выйдет через газопровод.

Для начала процесса приготовления

следует действовать следующим образом:

1. Установите рукоятку термостата на пьезоэлектрический символ (рис. 3 С).

2. Нажмите до конца кнопку подачи газа для запального пламени на 20" (рис. 3 А) и одновременно несколько раз нажмите кнопку пьезоэлектрического зажигания (рис. 3 В), пока не загорится запальное пламя. **Запальное пламя видно через отверстие на передней панели. (Часть Е)**



Если после 20" пилотное пламя погаснет, повторите операцию. Если пилотное пламя не горит, обратитесь в центр технической поддержки.

Завершите операции включения запального пламени, поверните рукоятку термостата в положение с 1 по 8, чтобы установить желаемую рабочую температуру (рис. 3 С).

ПОЛОЖЕНИЕ РУКОЯТКИ	ТЕМПЕРАТУРА
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

ЗАЛИВ-СЛИВ ПРОДУКТА - см. разд. ИЛЛ. ССЫЛ. №)



Количество продукта внутри контейнера не должно превышать 3/4 от объема самой емкости (корзина на рис. 4). Например: **картофель фри (6х6 мм) 1,5 кг для модели FRG77A / 2,5 кг для**

модели FRG98A

Перед вводом корзины в варочный отсек подождите, пока не будет достигнута желаемая температура.



Приготовленный продукт должен быть полностью погружен в масло внутри варочного отсека.



запрещается употребление слишком влажных и слишком больших по размеру продуктов (**риск внезапного закипания**)

Продукты, обрабатываемые во время приготовления, должны быть помещены в специальные контейнеры и правильно размещены в варочном отсеке.

Завершив операции по заполнению корзины за пределами прибора, медленно вставьте корзину в варочный отсек, установив ее в соответствующее углубление (рис. 5).

По окончании процесса приготовления извлеките контейнер из варочного отсека (рис.6) и установите его в заранее предусмотренное место.

По окончании операций по извлечению продукта залейте в прибор новые продукты или выполните действия, описанные в параграфе «Вывод из эксплуатации».

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ см. разд. ИЛЛ. ССЫЛ. i)

По окончании рабочего цикла нажмите кнопку «D» (рис. 3), чтобы выключить прибор.

Световые индикаторы (при наличии таковых) должны погаснуть.



Следует регулярно чистить прибор и удалять с него налет и/или остатки пищевых продуктов, см. главу «Техническое обслуживание».

При необходимости закройте варочный отсек при помощи соответствующих крышек или выполните последовательные операции:

- Слив отработанных масел.
- Текущее обслуживание.

СЛИВ ОТРАБОТАННОГО МАСЛА см. разд. ИЛЛЮСТРАЦИЯ ССЫЛ. o)

При сливе отработанных масел остаточный риск ожога сохраняется, этот риск может возникнуть при случайном контакте с маслом, обработанным при высоких температурах.



Прежде чем приступить к выполнению операций, подождите, пока температура масла в рабочей камере не понизится



Освободите варочный отсек от контейнеров, используемых при обработке продукта.



Емкость контейнера для сбора отработанных масел ограничена, при сливе масла из варочного отсека обязательно следите за наполнением контейнера.



Для безопасного перемещения заполняйте емкость для сбора масла не более чем на 3/4.

Откройте дверцу прибора и проверьте наличие контейнера для сбора под сливной заслонкой (рис. 7).

Убедившись, что контейнер (пустой) находится в своем корпусе, откройте сливную заслонку (рис. 8) и дайте отработанному маслу перетечь из варочного отсека в контейнер для сбора.

Заполните контейнер не более чем на 3/4 его емкости для безо-

пасного перемещения. Закройте заслонку (рис. 9).

Извлеките контейнер из соответствующего углубления и опорожните его, соблюдая процедуры утилизации, действующие в стране использования (рис.10). По окончании операций вновь установите опорожненный контейнер в соответствующее углубление. Повторяйте описанные выше опе-

рации до полного опорожнения варочного отсека.

Закройте дверцу прибора
Закройте сетевые блоки выше прибора по цепи (газ - вода - электричество).

Проверьте чистоту и гигиену прибора и емкостей, используемых для приготовления, см. «Техническое обслуживание».



ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

9.

ОБЯЗАТЕЛЬСТВА - ЗАПРЕТЫ - СОВЕТЫ - РЕКОМЕНДАЦИИ



Перед продолжением работы ознакомьтесь с главами 2 и 5.



Если изделие соединено с дымоходом, следует очищать дымоотводную трубу согласно местным нормам (дополнительные сведения следует запросить у организации, выполнявшей установку).



Прибор предназначен для приготовления пищевых продуктов. Следует всегда держать в чистоте само изделие и зону его размещения. Несоблюдение санитарно-гигиенических норм может стать причиной преждевременного износа изделия и возникновения опасных для пользователей ситуаций.



Загрязнения, скапливающиеся вокруг источников тепла, могут воспламеняться во вре-

мя эксплуатации изделия, создавая угрозу жизни и здоровью пользователя. Изделие следует регулярно чистить, удаляя все загрязнения и/или остатки пищевых продуктов.



Химическое воздействие соли и/или уксуса, а также других кислотосодержащих веществ в процессе приготовления может стать причиной коррозии варочного отсека. После контакта с такими веществами прибор следует тщательно вымыть специальным моющим средством, обильно промыть водой и тщательно высушить.



Бережно относитесь к поверхностям из нержавеющей стали: избегайте применения разъедающих веществ, не используйте абразивные материалы или острые инструменты.



Химические свойства чистящего средства для варочного отсека должны отвечать определенным требованиям: pH больше

12, без содержания хлоридов/аммиака, вязкость и плотность как у воды. Для наружной и внутренней чистки прибора используйте неагрессивные средства (используйте моющие средства бытового типа для чистки стали, стекла и эмали).



Внимательно читайте информацию на этикетках используемых средств, носите соответствующие средства индивидуальной защиты с учетом характера выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).



В случае длительного простоя отключите все линии питания, а также проведите тщательную очистку всех внутренних и наружных поверхностей прибора.



Подождите, пока температура прибора и всех его частей не снизится, чтобы оператор не получил ожогов

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД



Извлеките все предметы из варочного отсека.

Слейте масло из варочного отсека (см. процедуру слива отработанного масла).

При помощи обычного пульверизатора нанесите на все поверхности (варочный отсек, крышка и все открытые поверхности) жидкое моющее средство. Неабразивной губкой тщательно очистите весь прибор вручную.

Затем обильно промойте водопроводной водой (не используйте прямую струю воды под напором), Слейте воду из варочного отсека,

используя сливной вентиль (см. процедуру слива отработанного масла).

После успешного завершения вышеописанных операций закройте сливную заслонку

Тщательно протрите варочный отсек насухо неабразивной тканью. При необходимости повторите вышеописанные действия в рамках нового цикла очистки.

По завершении операций вновь установите снятые детали в соответствующие углубления.

RU

ЧИСТКА ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ПРОСТОЕ

См. гл. 5 / Операции по выводу из эксплуатации / Вывод из эксплуатации с длительным простоем

Регулярно проветривайте оборудование и помещение.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА / КВАЛИФИКАЦИЯ - РАБОТЫ - ЧАСТОТА



Прежде чем продолжить, см. гл. 2 «Задачи и квалификация».



При обнаружении неисправности рядовой оператор должен произвести первый осмотр и, при наличии у него соответствующих полномочий, возобновить правильную работу прибора.



При невозможности устранения причины неисправности выключите прибор, отсоедините его от электросети и закройте все краны для подачи, а затем обратитесь в соответствующую службу технической поддержки.



Уполномоченный технический специалист может вмешаться, если рядовой опера-

тор не смог определить причину неисправности или если для возобновления правильной работы прибора необходимо выполнить работы, которые рядовой оператор не уполномочен выполнять.



Если поврежден кабель питания, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для его замены.

ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ОПЕРАЦИИ		ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ
	Уход за прибором / Чистка деталей, контактирующих с продуктами питания	Ежедневно
	Очистка контейнеров и фильтров	Ежедневно / При необходимости
	Очистка при вводе в эксплуатацию	При доставке после установки
	Чистка дымохода	Ежегодно
	Проверка термостата	Ежегодно
	Проверка / Замена труб газоснабжения	При необходимости

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



При возникновении неисправностей оборудования использовать приведенную ниже таблицу для устранения наименее серьезные из них.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Газовое оборудование не включается.	- Газовый кран закрыт - Наличие воздуха в трубах	- Откройте сетевой кран - Повторите операции включения
Пятна на стенках варочного отсека	- Качество воды - Неэффективное моющее средство - Недостаточное ополаскивание	- Отфильтруйте воду (см. информацию о смягчителе воды) - Используйте рекомендованное моющее средство - Повторите ополаскивание
Запальник не включается	• Проверьте цепь пьезоэлектрического запальника • Запальник заблокирован • Газовый кран закрыт • Газовый кран или термостат повреждены	• Замените кабель, свечу зажигания или пьезоэлемент • Замените/Прочистите пилотное сопло • Откройте газовый кран • Замените кран или термостат (см. гл. 7 «Замена компонентов»)
Запальник включается, но пламя не горит	• Повреждена термопара • Сработал предохранительный термостат • Поврежден газовый клапан	• Замените термопару • Верните предохранительный термостат в исходное положение • Замените газовый клапан
Фритюрница не готовит правильно	• Проблемы с давлением газа • Размещение колбы термостата газового клапана • Газовый клапан	• Проверьте давление газа в форсунке • Установите колбу в надлежащее положение • Проверьте с помощью внешнего термометра температуру масла в баке, при неправильном значении замените клапан
Во время работы пламя горелки гаснет	• Проблемы с давлением газа • Недостаточный первичный воздух • Неправильные насадки	• Проверьте динамическое давление газа (все машины включены) • Отрегулируйте первичный воздух • Замените форсунки



При невозможности устранения причины проблемы выключите прибор и закройте все краны подачи, а затем обратитесь в уполномоченную службу технической поддержки



ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



Утилизацию материалов в обязательном порядке следует выполнять согласно законодательным нормам страны, где происходит вывод оборудования из эксплуатации

В СООТВЕТСТВИИ с директивами (см. Раздел 0.1), касающимися ограничения использования вредных веществ при производстве электрического и электронного оборудования, а также утилизации отходов. Символ в виде перечеркнутого мусорного бака на оборудовании или его упаковке указывает, что оборудование в конце своего жизненного цикла должно утилизироваться отдельно от прочих отходов. Раздельная утилизация этого оборудования после завершения его срока службы организуется и осуществляется производителем. Для утилизации данного оборудования пользователь должен обратиться к производителю и следовать его указаниям по раздельной утилизации изделия в конце его срока службы. Надлежащим образом организованный раздельный сбор и последующее направление оборудования на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении норм по охране окружающей среды способствует предотвращению негативных воздействий на окружающую среду и на здоровье людей, а также обеспечивает повторное использование и/или переработку материалов, из которых состоит изделие. Незаконная утилизация оборудования пользователем ведет к применению административных санкций, предусмотренным действующим законодательством.



Вывод из эксплуатации и демонтаж оборудования должны выполняться только квалифицированными специалистами по обслуживанию электрического и механического оборудования с обязательным применением соответствующих средств индивидуальной защиты: спецодежды, соответствующей типу проводимых работ, защитных перчаток, защитной обуви, касок и очков.



Демонтаж следует производить, предварительно освободив вокруг оборудования достаточное пространство, обеспечивающее полную безопасность движений.

Необходимо:

- Обесточить сеть электроснабжения.
- Отключить оборудование от электрической сети.
- Демонтировать электрические провода, находящиеся вне оборудования.
- Перекрыть кран на входе системы циркуляции воды (задвижку сети водоснабжения).
- Отсоединить и демонтировать шланги системы циркуляции воды.
- Отсоединить и демонтировать шланг для слива «серой» воды.



После проведения данных операций часть пола вокруг оборудования может оказаться влажной, поэтому, прежде чем переходить к последующим действиям, необходимо ее высушить.

Приведя рабочую территорию в вышеописанное состояние, необходимо:

- Демонтировать защитные панели.
- Отделить друг от друга основные узлы оборудования.
- Разделить узлы оборудования в соответствии с их характером (например, механические металлические детали, детали электрооборудования и т. д.) и отправить их в центры раздельного сбора.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ



В процессе эксплуатации и технического обслуживания следует избегать выброса в окружающую среду загрязняющих веществ (масла, жира и пр.), принимая меры к их раздельной утилизации в зависимости от их состава при соблюдении действующего законодательства.

Незаконная утилизация отходов предполагает применение санкций, предусмотренных действующим на территории страны утилизации законодательством.



INNHOLDSFORTEGNELSE

1-2. GENERELL INFORMASJON OG
SIKKERHETSINFORMASJON

3. PLASSERING OG HÅNDTERING

4. TILKOBLING TIL ENERGIKILDER

5. INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE

6. ENDRING AV GASSTYPE

7. UTSKIFTNING AV
KOMPONENTER

8. INSTRUKSJONER FOR BRUK

9. VEDLIKEHOLD

10. ELIMINERING

11. TEKNISKE DATA / BILDER

BESKRIVELSE AV PIKTOGRAMMER

 **Fareskilt.** Situasjon med øyeblikkelig fare, som kan medføre alvorlige skader eller dødsfall. Mulig farlig situasjon, som kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Høyspenning! Forsiktig! Livsfare!** En manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall

 **Fare for høye temperaturer,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Fare for utslipp av materialer ved høye temperaturer,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Fare for at armer og ben kommer i klem under håndtering og/eller plassering,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Forbudsskilt.** Det er for-

bud for ikke-autoriserte personer å foreta ethvert inngrep (inkludert barn, funksjonshemmede og personer med nedsatte fysiske, følelsesmessige og psykiske evner). Det er forbudt for heterogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (vedlikehold og/eller annet) som er ment for kvalifisert og autorisert teknikker. Det er forbudt for homogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (installasjon, vedlikehold og/eller annet) uten først å ha lest gjennom hele dokumentasjonen. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.



Påbudsskilt. Påbud om å lese instruksjonene før det utføres et hvilket som helst inngrep.



Påbud om å utelukke strømforsyningen oppstrøms for apparatet hver gang man må gripe inn under sikre forhold.



Vernebriller er påbudt.



Vernehansker er påbudt.



Vernehjelm er påbudt.



Vernesko er påbudt.



Andre skilt. Anvisninger for å utføre en riktig prosedyre, en manglende overholdelse kan føre til farlige situasjoner.



Råd og anbefalinger for å utføre en riktig prosedyre



«Homogen» operatør (Kvalifisert tekniker) / Erfaren og godkjent operatør for håndtering, transport, installasjon, vedli-

kehold, reparasjon og demontering av apparatet.



«Heterogen» operatør (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre enkle oppgaver.



Symbol for jording.



Symbol for kobling til det ekvipotensiale systemet.



Påbud om å følge gjeldende forskrifter for elimineringsavfall.



GENEREL INFORMASJON OG SIKKERHET

1.

INNLEDNING / Oversettelse fra originale instruksjoner. Dette dokumentet er utarbeidet av produsenten og original bruksanvisning er på produsentens språk (italiensk). Informasjonen som er oppført i dette dokumentet er kun til bruk for operatører som er autorisert til å anvende gjeldende apparat. Operatørene må ha mottatt opplæring angående alle aspektene som angår driften og sikkerheten. Spesielle sikkerhetsforskrifter (Påbud-Forbud-Fare) er oppført i tilhørende kapittel. Dette dokumentet kan ikke overleveres til tredjeparter uten skriftlig tillatelse fra produsenten. Teksten kan ikke brukes i andre trykksaker uten skriftlig tillatelse fra produsenten.

Bruken av: Figurer/Bilder/Tegninger/Skjemaer inne i dokumentet er kun veiledende og kan variere. Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer uten forvarsel.

FORMÅLET MED DOKUMENTET

/ Enhver samhandling mellom operatøren og apparatet under hele apparatets levetid har blitt nøye analysert, både i utviklingsfasen og under dette dokumentets utarbeidelse. Vi håper derfor at denne dokumentasjonen vil være nyttig for å opprettholde apparatets funksjonsdyktighet. Gjennom en nøye overholdelse av de oppførte indikasjonene, vil risikoen for uhell på arbeidsplassen og/eller økonomiske tap minimaliseres.

HVORDAN LESE DOKUMENTET /

Dokumentet er delt inn i kapitler, som igjen er delt inn i emner med all nødvendig informasjon for å bruke apparatet uten noen form for risiko. Inne i hvert kapittel finnes det en underinndeling i avsnitt. Hvert avsnitt kan inneholde overskrifter med underpunkter og en beskrivelse.

OPPBEVARING AV DOKUMENTET / Dette dokumentet, og resten

av dokumentasjonen i posen, er en integrerende del av leveransen. Den må derfor oppbevares og hensiktsmessig benyttes under hele apparatets driftslevetid.

MOTTAKERE / Dette dokumentet er laget for:

- «**Homogen**» operatør (Faglært og autorisert tekniker), det vil si alle operatører som er autoriserte for håndtering, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og demontering av apparatet.

- «**Heterogen**» operatør (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre ordinært vedlikehold (rengjøring av apparatet).

PROGRAM FOR OPPLÆRING AV OPERATØRER

/ Ved spesifikk forespørsel, kan det gjennomføres opplæringskurs for operatører tilknyttet bruk, installasjon og vedlikehold av apparatet. Vennligst følg anvisningene som er oppført i ordrebekreftelsen.

TILRETTELEGGING SOM ER KUNDENS ANSVAR

/ Med mindre annet er avtalt i kontrakten, er følgende vanligvis kundens ansvar:

- tilrettelegging av lokaler (inkludert murerarbeid, fundamenter eller eventuelt påkrevde avløp);
- sklisikre gulv uten ruhet;
- tilrettelegging av installasjonsstedet og selve installasjonen av apparatet i samsvar med kvotene som er oppført i layout (fundamentplan);
- tilrettelegging av hjelpetjenester som er egnet for anleggets behov (for eks. strømmett, vann nett, gassnett, avløpsnett);
- tilrettelegging av det elektriske anlegget i samsvar med gjeldene forskrifter i installasjonslandet;
- egnet belysning, i samsvar med gjeldene forskrifter i installasjonslandet

- eventuelle sikkerhetsinnretninger montert oppstrøms og nedstrøms i forhold til strømforsyningens linje (differensialbrytere, ekvipotensiale jordingsanlegg, sikkerhetsventiler, etc.) forutsett av gjeldene forskrifter i installasjonslandet;
- jordingsanlegg i samsvar med gjeldene forskrifter
- ved behov (se tekniske spesifikasjoner), tilrettelegging av et anlegg for bløtjøring av vann.

INNHold I LEVERANSEN / Leve- ransen varierer alt etter innholdet i ordren.

- Apparat
- Lokk / Flere lokk
- Metallisk kurv / Metalliske kurver
- Støtterist for kurv
- Slinger og/eller ledninger for tilkobling til energikilder (kun i forutsette tilfeller indikert i arbeidsordren).
- Utstyr for å 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 tekniske begrensninger og ytelser. For å oppnå en optimal funksjon under

sikre forhold, er det nødvendig å overholde de følgende indikasjonene. Installasjonen av apparatet må skje på et passende sted, som gjør det mulig å utføre de normale driftsinngrepene og ordinært og ekstraordinært vedlikehold. Den operative plassen må derfor tilrettelegges slik at operatørens sikkerhet ikke settes på spill når det utføres eventuelle vedlikeholdsinngrep. Lokalet må i tillegg være utstyrt med de etterspurte egenskapene for installasjon, som innebærer:

- maksimal luftfuktighet: 80 %;
- minimumstemperatur for kjølevann $> +10^{\circ}\text{C}$;
- gulvet må være sklisikkert og apparatet må plasseres helt flatt;
- lokalet må ha en belysning og et ventilasjonssystem som tilsvarer kravene i gjeldene forskrifter i brukers 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, tilhører 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 inntreffe på transportdokumentenes kopier. Teknikeren som autorisert til å installere apparatet vil vurdere skaden og avgjøre om det er mulig å foreta installasjonen. Garantien opphører også i de tilfeller hvor:

- Skadene er forårsaket av en feilaktig installasjon.
- Skader forårsaket av slitasje ved delene grunnet utilsiktet bruk.
- Skader forårsaket av bruken av ikke originale reservedeler.
- Skader forårsaket av et feilaktig vedlikehold og/eller et manglende vedlikehold.
- Skader forårsaket av en manglende overholdelse av prosedyrene beskrevet i dette dokumentet.

AUTORISASJON /

Med autorisasjon menes tillatelse til å foreta virksomheter vedrørende apparatet. Autorisasjonen gis av den som er ansvarlig for apparatet (produsenten, kjøper, underskriver, forhandler og/eller lokalets eier).

TEKNISKE DATA og BILDER / Seksjonen er plassert i slutten av denne håndboken.



Enhver teknisk endring vil virke inn på apparatets ytelser eller sikkerhet. Disse må derfor utføres av teknisk personell fra produsenten, eller av teknikere som formelt er autorisert av produsenten. I motsatt tilfelle fraskriver produsenten seg ethvert ansvar for eventuelle endringer eller skader som en følge av dette.



Kontroller både apparatet og komponentene (f.eks. strømkabelen) hver gang før det anvendes. Hvis det oppdages uregelmessigheter, ikke slå på apparatet og ta kontakt med nærmeste servicesenter.



Les instruksjonene før det utføres et hvilket som helst inngrep.



Bruk personlig verneutstyr som er egnet for arbeidet som skal utføres. Med hensyn til personlig verneutstyr, har Den Europeiske Union utstedt direktiver som operatørene er forpliktet til å følge. **Støy ≤ 70 dB**



Det er forbudt å installere et enkelt apparat UTEN å montere settet mot velt (TILLEGGSUTSTYR). Med unntak for versjonene TOP.



Kontroller den tekniske informasjonen på apparatets merkeskilt og den som er oppført i denne håndboken før forbindelsen utføres. **DET er strengt forbudt å tukle med eller fjerne merkeskilt og piktogrammer som er festet på apparatet.**



På tilførselslinjene (for eks. Gass-Strøm etc.) i oppstrøm for apparatet, må det instal-

leres 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.

NO



Apparatet er ikke prosjektert for en innebygget installasjon. / Apparatet må fungere i lokaler som er godt luftet. / Apparatet må ha frie avløp (ikke tette eller hindret av fremmedlegemer).



Gassapparatet må plasseres under en avtrekksvifte, hvis anlegg må ha tekniske egenskaper som samsvarer med forskriftene i det landet apparatet anvendes.



Etter at apparatet er koblet til energikildene og avløp, må det forbli statisk (ikke flyttbart) på stedet for bruk og vedlikehold. En uegnet kobling kan forårsake farer.



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 hvil-

ken 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) gjen-
gis 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 brenn-
farlige gjenstander eller mate-
rialer i nærheten av apparatet.



Utelukk enhver
form for forsyning
(for eks. gass -
strøm) oppstrøms for apparatet
hver gang man må gripe inn under
sikre forhold.



Hver gang det må utføres
inngrep inne i maskinen (for-
bindelser, idriftsettelse, kon-
troller osv.), må denne forberedes
for de nødvendige inngrepene
(demontering av panel, elimine-
ring strøm forsyning etc.) i sam-
svær med sikre forhold.



Apparatet skal installeres og
brukes slik at vannet ikke på
noen måte kommer i kontakt
med fett eller oljer.

YRKESTITTEL SOM KRE- VES 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 gjen-
nom hele dokumentasjonen.



Informasjonen som er
oppført i dette doku-
mentet 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 doku-
mentet er ment for en
«Uensartet» operatør (Operatør
med begrenset kompetanse og
oppgaver). Autorisert person som
er pålagt apparatets drift med virk-
somme vern og som er i stand til å
utføre ordinært vedlikehold (ren-
gjøring av apparatet).



Operatører og brukere må
ha mottatt opplæring angå-
ende alle aspektene som
angår driften og sikkerheten. Dis-
se må overholde alle foreskrevne
sikkerhetsforskrifter.



Den «Heterogene» operatør-
en må jobbe ved apparatet
etter at teknikeren har fer-
digstilt installasjonen (transport,
festing, tilkobling til strøm, vann,
gass og avløp).

**ARBEIDSSONER OG FARE-
SONER** / For å gi en bedre de-
finisjon av området for inngrep og
tilhørende arbeidssoner, defineres
følgende klassifisering:

- **Faresone:** en hvilken som helst
sone inne i og/eller i nærheten av
maskinen hvor tilstedeværelsen
av en utsatt person utgjør en fare
for denne personens sikkerhet og
helse.

- **Utsatt person:** en hvilken som
helst person som befinner seg helt
eller delvis inne i en faresone.



Oppretthold en minimums
avstand fra apparatet under
drift, slik at operatørens sik-

kerhet ikke settes på spill hvis det forekommer noe uforutsett.

Andre soner som anses som faresoner / • Alle arbeidsområder inne i apparatet

• Alle områder som beskyttes av spesielle system med vern og sikkerheter, som fotoelektriske barrierer, fotoceller, verne-panel, sperredører, vernedeksel.

• Alle soner inne i kontrollpanel, elskap og koblingsbokser.

• Alle soner rundt apparatet når dette er i drift og minste sikkerhetsavstand ikke overholdes.

NØDVENDIG UTSTYR FOR INSTALLASJONEN /

Generelt sett må autorisert teknisk operatør være utstyrt med følgende verktøy for å utføre installasjonen på riktig måte:

- Flatt skrujern på 3 til 8 mm og et middels stort stjerneskrud
- Regulerbar rørtang
- Gassutstyr (rør, pakninger, osv.)
- Elektrikersaks
- Utstyr for hydraulisk bruk (rør, pakninger, osv.)
- 8 mm sekskantnøkkel
- Gassalarm
- Utstyr for elektrisk bruk (kabler, klemmer, industrielle stikkontakter, osv.)
- 8 mm fastnøkkel
- Utstyr for en fullstendig installasjon (strøm, gass, osv.)



I tillegg til det ovennevnte verktøyet er det også behov for en innretning for å løfte apparatet. Denne innretningen må overholde alle gjeldende forskrifter for løfteutstyr.

INDIKASJONER OM RESTRISIKO / Selv om man har anvendt reglene for «god byggeskikk» og vedtatte forskrifter som reglemen-

terer 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 KVELTELSE AV ARMER OG BEN /

Denne risikoen forekommer ved tilfeldig kontakt med deler under plassering, transport, lagring, sammensetning og bruk av apparatet.



RESTRISIKO FOR EKSPLOSJON /

Denne risikoen forekommer ved:

- Tilstedeværelse av gasslukt i

NO

området;

- bruk av apparatet i atmosfære som inneholder stoffer med eksplosjonsfare;
- bruk av næringsmidler i lukkede beholdere (som for eksempel hermetikkbokser), hvis disse ikke er egnet til formålet;
- bruk av brannfarlig væske (som for eksempel sprit).



GJENVÆRENDE RISIKO FOR BRANN / Denne risikoen forekommer ved: bruk av brannfarlig væske / materialer

DRIFTSMODUS VED GASSLUKT I OMRÅDET - SE SEKS. ILL - RIF. a).



I tilfelle gasslukkt i området er det obligatorisk å utføre prosedyrene beskrevet nedenfor så raskt som mulig.

- Avbryt gassforsyningen umiddelbart (Steng nettkranen, detalj A).
- Luft umiddelbart ut lokalet.
- Ikke aktiver noen elektriske enheter i lokalet (Detalj B-C-D).
- Ikke aktiver noen enheter som kan produsere gnister eller flammer (Detalj B-C-D).
- Bruk et kommunikasjonsmiddel utenfor lokalet hvor gasslukten har blitt oppdaget for å varsle ansvarlige enheter (strømleverandør og/eller brannvesenet).



PLASSERING OG HÅNDTERING

3.



Før inngrepene utføres må man lese gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».

PÅBUD - FORBUD - RÅD - ANBEFALINGER



Åpne opp emballasjen når maskinen mottas og kontroller at hverken maskinen eller dens utstyr ble påført skader under transporten. Hvis dette er tilfelle må man gi øyeblikkelig beskjed til transportøren og ikke utføre installasjonen, men ta kontakt med autorisert og faglært personale. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som har oppstått under transporten.

SIKKERHET UNDER HÅNDTERING



En manglende overholdelse av instruksjonene som er oppført under, kan føre til alvorlige skader.



Operatøren som er autorisert til å utføre håndtering og installasjon av apparatet må, ved behov, organisere en «sikkerhetsplan» for å verne om berørte personers fysiske ve og vel. I tillegg til dette må operatøren nøye overholde og anvende lover og forskrifter som gjelder for mobile byggeplasser.



Forsikre seg om at anvendt løfteutstyr har en egnet bæreevne for lasten som skal løftes og er i god stand.



Utfør håndteringsinngrepene ved å bruke løfteutstyr med en bæreevne som tilsvarer apparatets vekt økt med 20 %.



Følg henvisningene som er oppført på emballasjen og/eller på selve apparatet før håndteringen startes.



Kontroller lastens tyngdepunkt før apparatet løftes.



Løft apparatet så lite som mulig fra bakken, tilstrekkelig for å garantere håndteringen.



Ingen må oppholde seg eller passere under apparatet under løfting og håndtering.

HÅNDTERING OG TRANSPORT - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE b).



Det innpakke apparatet må orienteres etter indikasjonene i piktogrammene og skriften på emballasjens eksterne lag.

1. Plasser løfteutstyret og vær oppmerksom på tyngdepunktet for lasten som skal løftes (detalj B - C).
2. Løft apparatet det lille som er nødvendig for håndteringen.
3. Plasser apparatet på forutbestemt sted.

LAGRING / Metoder for oppmagasinering av materialer må forutse paller, beholdere, transportører, kjøretøy, verktøy og løfteinnretninger som egner seg for å hindre skader grunnet vibrasjoner, støt, skraping, etsing, temperaturer eller andre tilstander som kan forekomme. Lagrede deler må kontrolleres ved jevne mellomrom for en eventuell forringelse.

ELIMINERING AV EMBALLASJEN



Emballasjematerialene må elimineres av mottaker, som må følge gjeldende lover i det landet apparatet installeres.

1. Fjern først de øvre kantbeskyttelsene og deretter dem på siden.
2. Ta vekk det beskyttende materialet som ble brukt for emballering.
3. Løft apparatet litt opp for å ta vekk pallen.
4. Plasser apparatet på bakken igjen.
5. Fjern innretningen som ble brukt for å

utføre løftingen.

6. Rengjør driftsområdet for alle materialer som ble fjernet.



Når emballasjen er fjernet, må det ikke vises tegn til tukling, deformering eller andre anomalier. I motsatt tilfelle må man øyeblikkelig advare servicesenter.

FJERNING AV BESKYTTENDE MATERIALER

Apparatet beskyttes utvendig av en klebende plastikkfilm som må fjernes manuelt når apparatet er ferdigplassert. Utfør en nøye rengjøring av apparatet, både utvendig og innvendig, og fjern manuelt alle materialer som ble brukt for å verne de ulike delene.



Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slipende materialer eller spisse redskaper.



Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker.



Ikke bruk aggressive materialer (PH<7), som løsemidler, for å rengjøre apparatet. Les nøye gjennom indikasjonene som er oppført på de anvendte rengjøringsmidlenes etiketter. Bruk personlig verneutstyr som er egnet for inngrepet man skal gjennomføre (Se hvilket verneutstyr som er oppført på pakningens etikett).



Skyll overflatene med rent vann og tork av med en absorberende klut eller annet materiale som ikke er slipende.

RENGJØRING VED FØRSTE OPPSTART

Bruk en vanlig sprayflaske og sprut rengjøringsmiddel på alle overflatene til ovnsrommet. Utfør en nøye ren-

NO

gjøring 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 forutset: regulering av apparatet som en enkel, uavhengig enhet.

Plasser et vaterpass på strukturen (detalj D).

Reguler støtteføttene (detalj E) etter vaterpasset.



En perfekt nivellering oppnås gjennom regulering av vaterpass og støtteføtter både på langs og på tvers.

MONTERING I «KJØKKENØY» / SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. d)

På forutsette modeller, ta vekk hånd-

take og skru løs festeskruene kontrollpanel (det. F).



Brannfarlige vegger / Minste avstand mellom apparatet og sideveggene må være 10 cm, mens den for veggen på baksiden må 20 cm. Hvis avstanden er mindre, må veggene i nærheten av apparatet brannsikres og/eller isoleres.



Installer maskinene slik at en hvilken som helst tilfeldig kontakt med varme overflater, inkludert varm forbrenningsrøyk som kommer ut fra ildstedet (se identifikasjon med piktogrammet Høye temperaturer og beskrivelse på side 2), for personer som går gjennom og/eller som oppholder seg på arbeidsområdet.

Plasser apparatet slik at sidene slutter seg perfekt til hverandre (det. G). Niveller apparatet som tidligere beskrevet (detalj E).

Sett skruene inn i tilhørende åpning og blokker de to strukturene med låsemutter (det. H1-H3).

Plasser verne-proppene tilbake på plass mellom apparatene (det. H2).

Hvis det finnes andre apparat, gjenta inngrepene for nivelleringen og festingen også av disse.

INNFORING AV ENDESTYKKE (VALGFRITT) SE SEKS. ILL - REF. d)

For å sette inn endestykke må dette plasseres og festes med de tilhørende og medleverte skruene (detalj L1).

Når de ovennevnte inngrepene er ferdig utført, plasseres kontrollpanelene og håndtakene på de ulike apparatene tilbake på plass.



Før inngrepene utføres må man lese gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».



Disse inngrepene må utføres av faglærte og autoriserte operatører, i overensstemmelse med tilhørende lover og ved hjelp av egnet og beskrevet verktøy



Generelt apparatet leveres uten strømkabel og uten rør og slanger for tilkobling til vannforsyning, avløp og gass

TILKOBLING TIL 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. Avtrekksviften over apparatet må være i drift når selve apparatet er i bruk.

Avstanden mellom apparatet og avtrekksviftens filter må være på minst 20 cm.



Etter at apparatet er koblet til energikildene og avløp, må det forbli statisk (ikke flyttbart) på stedet for bruk og vedlikehold



Det må installeres en sikkerhetsventil oppstrøms for den generelle forsyningslinjen. Denne må være lett tilgjengelig og synlig for operatøren (Fig. 3).



For å koble apparatet til nettet har man behov for rør som 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 fabrikkens predisponert for den type forsyning som er oppført på merkeplaten. En hvilken som helst annen konfigurasjon, som endrer på innstilte parametre, må autoriseres av produsenten eller fullmektig



Omdannelsen fra en type forsyning til en annen må utføres av faglært teknisk personale, med autorisasjon til å utføre denne typen inngrep. Riktig fremgangsmåte for å utføre omdannelsen beskrives i tilhørende kapittel



Injektorer - Bypass - Pilot-injektorer - Membraner - og alt som eventuelt trengs for omdannelsen, må bestilles direkte hos produsenten



Når omdannelsen av type forsyning og annet er ferdig utført, må merkeskiltet på apparatet byttes ut med de nye parametrene. Disse er oppført på det klebende dokumentet som leveres



Ved enkelte tilfeller (apparater med ovn) kan merkeskiltene som må byttes ut være to, et utvendig i nærheten av gassfestet og et innvendig (se ILLUSTR. f).



INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE

5.

GENERELLE ADVARSLER



Operatørene er pliktet til å dokumentere seg ved bruk av denne håndboken før det utføres et hvilket som helst inngrep. De må anvende alle spesifikke sikkerhetsforskrifter for å gjøre enhver samhandling mellom mann-maskin sikker.



Enhver teknisk endring som virker inn på apparatets ytelser eller sikkerhet, må kun utføres av teknisk personell fra produsenten, eller av teknikere som formelt er autorisert av produsenten. I motsatt tilfelle fraskriver produsenten seg ethvert ansvar for eventuelle endringer eller skader som en følge av dette.



Også etter at operatøren har hensiktsmessig dokumentert seg, må han/hun simulere enkelte prøveinngrep, før apparatet anvendes for første gang, for å lære seg hovedfunksjonene som for eksempel tenning, slukking, osv. på en raskere måte.



Apparatet kommer ferdig testet fra produsenten og predisponert for den type gass og strømforsyning som er oppført på merkeplaten.



I tilfelle LPG-forsyning (Butan eller Propan) ved 50 mbar, må man installere en trykkreduksjonsventil på 50 mbar oppstrøms for apparatet.

FØRSTE OPPSTART VED IDRIFTSETTELSE /

Når plassering og tilkobling til energikilder (inkludert dem for tilkobling til avløpssystem, hvor det forutses) er ferdig utført, må følgende inngrep utføres :

1. Rengjøring av beskyttende materialer (oljer, smørefett, silikon, osv.) inne i og utenpå ovnsrommet (se kap. 3 / Fjerning av beskyttende materialer)
2. Generelle verifiseringer og kontroller, deriblant:

- Verifisering av åpning av brytere og sluser for nett (for eks. strøm, gass når det forutses);
- Verifisering av avløp (når det forutses);
- Verifisering og kontroll av eksterne system for røyk- og dampavtrekk (når det forutses);
- Verifisering og kontroll av beskyttende panel (alle panel må være riktig montert)

KONTROLL OG REGULERING AV GASSFORSYNINGSENHETENE



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)



Den første parameteren som må kontrolleres tillater å verifisere at leverandøren leverer riktig trykk for type forsyning.

MÅLING AV GASSTRYKK I INNGANG



Hvis det målte trykket er mindre enn 20 % i forhold til nominelt trykk (f.eks. G20 20 mbar $\leq$ 17 mbar), avbryt installasjonen og ta kontakt med gassleverandøren



Hvis det målte trykket er større enn 20 % i forhold til nominelt trykk (f.eks. G20 20 mbar $\leq$ 25 mbar), avbryt installasjonen og ta kontakt med gassleverandøren



Produsenten erkjenner ingen garanti for apparater hvis gasstrykket er lavere eller høyere enn de ovennevnte verdiene



Forsikre seg om at det ikke finnes gasslekkasjer



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



Ved stans på grunn av funksjonsfeil og nødtilstand, og i tilfelle overhengende fare, er det obligatorisk å lukke alle sperrordninger på forsyningslinjene i oppstrøms for apparatet (Vann-Gass-Strøm)

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 fremmede materialer (se Fjerning av beskyttende materialer)

DAGLIG IGANGSETTING

1. Kontroller at rengjøringen er nøye utført og at apparatet er rent.
2. Kontroller at lokalets avtrekkssystem fungerer riktig.
3. Sett apparatets støpsel inn i tilhørende stikkontakt for elektrisk forsyning.
4. Åpne nettsperrene oppstrøms for apparatet (Gass- Vann- Strøm).
5. Kontroller om vannavløpet (hvis det finnes) er fritt for hindring.

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.



ENDRING AV GASSTYPE

6.

KONTROLL AV DET DYNAMISKE TRYKKET OPPSTRØMS/ Se kap. 5 / Måling av gasstrykk i inngang.

KONTROLL AV TRYKKET TIL INJEKTOREN



Hvis det målte trykket er mindre enn 20 % i forhold til trykket i inngang, avbryt installasjonen og ta kontakt med autorisert servicesenter



Hvis det målte trykket er større enn trykket i inngang, avbryt installasjonen og ta kontakt med autorisert servicesenter

UTSKIFTING AV INJEKTOR FOR PILOTBRENNER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. g)

1. Lukk stengekranen oppstrøms for apparatet.

2. Demonter tennpluggen hvis det finnes fare for at den kommer til skade under utskiftingen av injektoren (Fig. 2).

3. Skru løs mutteren og demonter pilot-injektoren (injektoren er heftet 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 INJEKTOR FOR BRENNER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. h)

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

UTBYTTING AV HOVEDRENNER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. h)

For å regulere primærluften:

1. Skru løs sperreskruene (Fig. 1).

2. Der hvor forutsett, still inn avstanden (X) mm for bøsingen som tilsvarer valgte gass (se refererende gasstabell).



Blokker bøsingen med skruen og sett på en forsegling for å unngå en eventuell tukling



Før inngrepene utføres må man lese gjennom "Generell sikkerhetsinformasjon".

1. Demonter kontrollpanelet og håndtakene
2. Åpne døra/dørene til apparatet
3. Tøm karene (se kap. 8 / Tømme olje) og trekk ut oppsamlingsbeholderen for olje hvis den finnes, for å gjøre operasjonene enklere.

UTBYTTING AV TERMEOLEMENT

1. Fjern termoelementet fra ventilen og fra pilotenheten
2. Koble fra koblingen til sikkerhetstermostaten
3. Monter det nye termoelementet og koblingene

UTSKIFTING AV TENNPLUGG

- /1. Fjern høyspentledningen fra tennpluggen / 2. Skru løs mutteren / 3. Monter den nye tennpluggen / 4 Koble til høyspentledningen

UTSKIFTING AV PIEZOELEKTRISK

1. Fjern ledningen fra piezotennen /
2. Løsne tenneren som må byttes ut /
3. Monter den nye piezotennen

UTBYTTING AV VENTIL

1. Fjern sensorholderen og sensor
2. Løsne termoelementet og koblingen for gassinngang/-utgang
3. Fjern bryteren og festeskruene fra ventilen
4. Fjern plastdekslene
5. Monter den nye ventilen og de

- delene du tidligere fjernet
6. Gjenopprett koblingene

UTBYTTING AV BRENNER

1. Skru løs festet til støtten og koblingen til forsyningen
2. Dra ut brenneren
3. Demonter venturi og dyse fra brenneren som skal skiftes ut
4. Monter venturi og dyse på den nye brenneren
5. Sett inn den nye brenneren korrekt
6. Skru fast igjen og gjenopprett forbindelsene

UTSKIFTING AV TERMOSTAT FOR SIKKERHET

1. Trekk sensoren ut av karet
2. Skru løs støtten og fjern termostaten
3. Koble fra strømledningene
4. Skru fast den nye termostaten til støtten og gjenopprett forbindelsene
5. Før den nye sensoren inn i støtten

UTSKIFTING AV OLJEKRAN

1. Løsne festet fra kranstangen og trekk det ut
2. Skru løs kranen
3. Fjern det medfølgende håndtaket hvis det finnes og påfør gjengelås på den nye kranen
4. Monter den nye kranen
5. Skru fast igjen og gjenopprett forbindelsene



Hver gang du griper inn på komponentene må du kontrollere gasstetningen med egnet verktøy og plasser delene som ble fjernet tilbake i riktig rekkefølge

NO



Plassering av Hovedkomponenter - se seks. Illustrasjoner - Ref. i). Plassering av taster på figurene er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

1. Lukk
2. Kurv
3. Frityrrom
4. Åpning for kontroll av pilotflamme
5. Antenningsenhet (se Modus og funksjon av brytere, taster og kontrollamper).
6. Luke for tømning av olje fra frityrrom
7. Beholder for oppsamling av brukt olje

Modus og funksjon for brytere, taster og kontrollamper/ se seks. Illustrasjoner - Ref. i). Beskrivelsen er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

1 **PIEZOELEKTRISK TAST (GASS).** Den utfører kun en funksjon: Når denne trykkes ned, kommer det gnister som tenner pilotflammen.

2 **BRYTER FOR TERMOSTAT (GASS.** Utfører to funksjoner:
1. Sender gass til antenningsskretsen til brenneren.
2. Regulering av temperatur.

3 **TAST FOR INNFORING AV GASS TIL PILOTFLAMMEN (GAS):** Når denne er trykket inn sendes det gass til antenningsskretsen for pilotflammen.
GENERELL SLUKKETAST: Når denne trykkes inn avbrytes strømmen av gass til pilotflammen.

OPPSTART AV PRODUKSJON



Før inngrepene utføres må man lese gjennom "Generell sikkerhetsinformasjon / Restrisiko"



Før man går i gang med inngrepene, se "Daglig igangsetting".

 Start opp maskinen først etter å ha fylt opp frityrrommet med

olje/fett. All annen bruk anses som uegnet og dermed farlig.



For mye olje/fett inne i frityrrommet vil kunne føre til oversvømmelse og fare for forbrenninger. **Respekter alltid nivåene for min. og maks, som er angitt i frityrrommet.**



Mangel på olje inne i frityrrommet mens maskinen er i funksjon kan føre til en risiko for brann. Under funksjon må nivået på oljen/fettet i frityrrommet ligge innenfor de angitte grensene.



Under bruk anbefaler vi å:
Ikke helle i salt eller krydder eller annet inn i frityrrommet, ikke dekke til frityrrommet lokk eller lignende, for å unngå at det drypper kondens inne i frityrrommet.



Ikke bruk gammelt fett / olje (fare for økt flammepunkt og overtemperatur)

FYLLING AV OLJE/FETT I FRITYRROMMET - se seks. Illustrasjoner - REFERANSE m)

Apparatet kna ha en eller to luker. Åpne døra og kontroller at luken for tømning av olje/fett er i posisjon "Lukket" (Fig. 1).

Hell produktet som brukes til tilberedningen (olje og/eller fett) inn i frityrrommet. Respekter minimums- og maksimumsnivået som er angitt på selve frityrrommet (Fig. 2).



Ved maksimal temperatur stiger oljenivået med omtrent 1 cm forhold til nivået ved kald olje



Ved bruk av fett (smult eller lignende) i fast form må du under normal antenning regulere termostaten til minimum slik at produktet inne i frityrrommet smelter langsomt og gradvis.



Den maksimale mengden olje/fett (svinefett eller lignende) inne i beholderen skal være: -

for eks. FRG77A cirka 13 kg / FRG98A cirka 16,5 kg

ANTENNING / SLUKKING - se seks. ILL - REF n)



Apparatet må slås på etter å ha fylt i olje/fett inne i frityrrommet. **Ikke slå på tørr maskin** (med tomt frityrrom. **Ikke fyll opp** olje-/fettnivået mens apparatet er i funksjon.



Ikke la utstyret være uten tilsyn under bruk



Ved første oppstart må man vente til mulig forming av luft inne i gasskretsen slippes fullstendig ut av røret.

For å begynne kokeprosedyren er det nødvendig å gjøre følgende:

1. Drei termostatbryteren på det piezoelektriske symbolet (Fig. 3 C).
2. Trykk tasten for innføring av gass til pilotflammen helt inn i 20 sek., (Fig. 3 A), og trykk samtidig flere ganger på den piezoelektriske knappen (Fig. 3 B) helt til pilotflammen tennes. **Pilotflammer synlig via hullet på ovns plate (Part. E)**



Hvis pilotflammen slukkes etter 20 sek. må du gjenta operasjonen. Hvis pilotflammen ikke forblir tent må du kontakte teknisk assistanse. Når antenning av pilotflammen er fullført dreier du termostatbryteren i posisjonene fra 1 til 8 for å stille inn ønsket funksjonstemperatur (Fig. 3 C).

POSISJON	TEMPERATUR
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

LASTING - LOSSING AV PRODUKTET - se seks. ILL REF n)



Mengden produkt inne i beholderen må ikke overgå 3/4 av selve beholderens kapasitet (Kurv Fig. 4) For eksempel: **Pommes frites (6x6 mm) 1,5 kg FRG77A / 2,5 kg FRG98A**



Vent til ønsket temperatur er oppnådd før du setter kurven ned i frityrrommet.



Produktet som skal tilberedes må senkes helt ned i oljen inne i frityrrommet.



DET er forbudt å bruke matvarer som er for fuktige eller som er i for store biter (**Fare for plutselig overkoking**)

Produktene som skal kokes må være godt plassert i egne beholdere riktig plassert i frityrrommet.

Når du har fylt opp kurven utenfor apparatets område putter du kurven langsomt ned i frityrrommet ved å plassere den på plassen sin (Fig. 5).

Ved endt kokeprosess, må man fjerne beholderen fra frityrrommet (Fig. 6) og plassere den på egnet sted.

Når produktet er fjernet, fortsett med nytt produkt eller følg det som er beskrevet i "Driftsstans".

DRIFTSSTANS se seks. ILL REF i)

Når arbeidssyklusen er over trykker du på tasten "D" (Fig. 3) for å slå av apparatet. Kontrollampene (hvis de finnes) må forbli avslått.



Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes, se "Vedlikehold".

Hvis det er aktuelt, lukk frityrrommet med egne lokk, eller fortsett operasjonrekkefølgen med:

- Tømming av brukt olje.
- Ordinært vedlikehold.

TØMMING AV BRUKT OLJE se seks. ILLUSTRSJON REF o)



Under tømning av brukt olje er det en restrisiko for forbrenning. Dette vil kunne skje ved utilsiktet kontakt med den brukte oljen ved høye temperaturer.



Før du fortsetter med operasjonene må du vente til oljetemperaturen inne i frityrrommet kjøles ned



Fjern alle beholdere som har blitt brukt under tilberedning av produktet fra frityrrommet.



Kapasiteten til oppsamlingsbeholderen for brukt olje er begrenset, du må derfor alltid overvåke oppfyllingen av beholderen når du tømmer oljen fra frityrrommet.



For at det skal være trygt å håndtere beholderen må du ikke fylle opp mer enn 3/4 av kapasiteten til oppsamlingsbeholderen.

Åpne døra på apparatet og kontrollere at oppsamlingsbeholderen er plassert under

tømmeløken (Fig. 7).

Etter å ha kontrollert at beholderen (tom) er på korrekt plass åpner du tømmeløken (Fig. 7) og lar den brukte oljen renne ut fra frityrrommet og ned i oppsamlingsbeholderen.

Ikke fyll beholderen opp mer enn 3/4 av kapasiteten, for sikker håndtering. Steng løken (Fig. 9).

Trekk beholderen ut fra plassen sin og tøm den i henhold til prosedyrene for avfallshåndtering som gjelder i landet der apparatet er i bruk (Fig. 10). Når disse operasjonene er over setter du beholderen på plass igjen.

Gjenta operasjonene beskrevet over til frityrrommet er fullstendig tomt.

Steng døra til apparatet

Lukke nettsperrene oppstrøms for apparatet (Gass- Vann- Strøm).

Kontroller at rengjøringen og hygienien ved apparatet og beholderne som brukes til frityren er nøye utført, se "Vedlikehold".



VEDLIKEHOLD

9.

PÅBUD - FORBUD - RÅD - ANBEFALINGER



Slå opp i kapittel 2 og kapittel 5 før man går videre.



Hvis apparatet er koblet til en røkkekanal, må avtrekksrøret rengjøres i samsvar med bestemmelsene i landets gjeldende forskrifter (For mer informasjon, vennligst kontakt installatøren).



Apparatet brukes for tillaging av matvarer, man må derfor alltid



Rester av oppsamlet skitt i nærheten av varmekilder kan ta fyr under en normal bruk av apparatet og skape farlige situasjoner. Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes.



Den kjemiske effekten ved salt og/eller eddik eller andre stoffer

med klorid, kan over tid generere korrosjon på innsiden av kokeområdet. Hvis apparatet er i kontakt med disse stoffene, må det vaskes nøye med rengjøringsmiddel, skylles godt og tørkes med omhu.



Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slpende materialer eller spisse redskaper.



Flytende rengjøringsmiddel for rengjøring av kokeplaten må ha følgende kjemiske egenskaper: pH-verdi større enn 12, fri for klor/ammoniakk, viskositet og tetthet som er lignende vann. Bruk ikke-aggressive produkter for 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 delene avkjøles, slik at operatøren ikke blir brent

DAGLIG RENGJØRING



Fjern alle eventuelle gjenstander fra frityrrommet. Tøm olje fra frityrrommet (se prosedyre for tømning av brukt olje).



Bruk en vanlig sprayflaske og sprut flytende rengjøringsmiddel på hele overflaten (frityrrom, lokk og alle utsatte overflater). Bruk en ikke-slipende svamp og utfør en nøye rengjøring av hele overflaten på apparatet.

Når denne operasjonen er over må du skylle frityrrommet med rikelige mengder rent vann (Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker) Hell ut vannet fra frityrrommet ved hjelp av tømmeluken (se tømmeprosedyre for brukt olje).

Når operasjonene beskrevet over er fullført lukker du tømmeluken

Tørk frityrrommet omhyggelig med en ikke slipende klut. Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringsssyklus.

Når inngrepene er fullført, må de demonterte delene plasseres tilbake på plass.

RENGJØRING FØR APPARATET SETTES UT AV DRIFT OVER EN LENGRE PERIODE

Se Kap. 5 / Inngrep for driftsstans / Sette ute av drift over en lengre periode
Luft apparatene og lokalene regelmessig.

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, fjerner årsakene til feilen og gjenopprette riktig drift av utstyret.



Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømmettet og steng alle

NO

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.



Hvis strømkabelen er skadet, ta kontakt med autorisert teknisk assistanse for utskifting.

INNGREP SOM MÅ UTFØRES		INNGREPENES HYPPIGHET
	Rengjøring av apparatet / Rengjøring av deler som kommer i kontakt med matvarer	Daglig
	Rengjøring av beholdere og filtre	Daglig / Ved behov
	Rengjøring ved første oppstart	Ved endt installasjon
	Rengjøring av røkkkanal	Årlig
	Kontroll av termostat	Årlig
	Kontroll / Utbytting av gassforsyningsrør	Ved behov

PROBLEMLØSNING



I tilfelle apparatet ikke fungerer på riktig måte må man forsøke å løse mindre problemer ved hjelp av denne tabellen.

FEIL	MULIG ÅRSAK	TILTAK
Gassapparatet slår seg ikke på.	- Lukket nettverkskran - Det finnes luft i rørsystemet	- Åpne opp nettverkskranen - Gjenta inngrepene for antenning
Det er flekker inni frityrommet	- Kvaliteten på vannet - Dårlig rengjøringsmiddel - Utilstrekkelig skylling	- Filtrer vannet (se oppmyker) - Bruk anbefalt rengjøringsmiddel - Gjenta skyllingen
Piloten tennes ikke	• Kontroller piezotenne-rens krets • Piloten er tilstoppet • Gasskranen er stengt • Gasskranen eller termostaten er skadet	• Skift ut kabel, tennplugg eller piezo • Skift ut / Rengjør pilotdyse • Åpne gasskranen • Skift ut kranen eller termostaten (se kap. 7 Utskiftning av komponenter)
Piloten tennes men flammen forblir ikke tent	• Skadet termoelement • Utløst sikkerhetstermostat • Skadet gassventil	• Skift ut termoelementet • Gjenopprett sikkerhetstermostaten • Skift ut gassventilen
Frityrkokeren fungerer ikke korrekt	• Problemer med gasstrykk • Plassering av sensoren til termostaten for gassventilen • Gassventil	• Kontroller gasstrykket på dysen • Sett sensoren i korrekt posisjon • Kontroller temperaturen på oljen i karet med et eksternt termometer. Hvis temperaturen ikke er korrekt må du skifte ut ventilen.
Brennerflammen slukkes under funksjon	• Problemer med gasstrykk • Uegnet primærluft • Feil dyser	• Kontroller det dynamiske gasstrykket (alle maskiner tent) • Reguler primærluften • Skift ut dyser



Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømmettet og steng alle kraner. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter



SETTE UTE AV DRIFT OG DEMONTERING AV APPARATET



Det er obligatorisk å utføre materialenes eliminering i samsvar med gjeldende forskrifter i det landet maskinen demonteres

I SAMSVAR med Direktivene (se Seksjon nr. 0.1) vedrørende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt eliminering av avfall. Symbolet med krysset søppelbøtte, plassert på apparatet eller på emballasjen, indikerer at produktet ved endt levetid må elimineres separat fra annet avfall. Kildesorteringen av dette apparatet ved endt levetid, organiseres og styres av produsenten. En bruker som vil kvitte seg med apparatet må derfor ta kontakt med produsenten og følge systemet som denne benytter for å tillate apparatets kildesortering ved endt levetid. Tilpasset kildesortering for videre resirkulering av maskinen, for en miljøvennlig behandling og eliminering, bidrar til å unngå eventuelle negative konsekvenser på miljøet og for helsen. I tillegg vil det bli lettere å foreta gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet er laget av. Hvis brukeren eliminerer apparatet på ulovlig vis, vil dette føre til administrative sanksjoner i samsvar med gjeldende forskrifter.



Apparatet må settes ute av drift og demonteres av både elektrisk og mekanisk faglært personale, som må ha på seg personlig verneutstyr som er egnet for inngrepen som skal utføres, vernehansker, vernesko, hjelm og vernebriller.



Før man starter demonteringen må man sørge for en stor nok plass rundt apparatet, som er ordnet slik at alle bevegelser kan utføres uten farer

Man må:

- Fjerne spenningen fra strømmettet.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- Ta vekk de elektriske ledningene som stikker ut bak på apparatet.
- Stenge kranen for innføring av vann (nettkran) fra vannforsyningen.
- Koble i fra og fjern vannsystemets rør fra apparatet.
- Koble i fra og fjern røret i utgang for tømning av gråvann.



Etter dette inngrepet kan det danne seg våte områder rundt apparatet. Tørk eventuelt opp før det utføres andre inngrep

Når driftsområdet er gjenopprettet som beskrevet, må man:

- Demontere beskyttende panel.
- Demontere apparatets hoveddeler.
- Dele apparatets deler inn etter type (f.eks. metalliske materialer, elektriske, osv.) og sende dem inn til en miljøvernstasjon.

ELIMINERING AV AVFALL



Under bruk og vedlikehold må man passe på at forurensende produkter (oljer, smørefett, osv.) ikke havner i naturen, men kildesorteres etter sammensetningen av de ulike materialene og i samsvar med gjeldende forskrifter.

Ulovlig eliminering av avfall er straffbart og reguleres av forskrifter som gjelder i det området lovbruddet forekommer.

NO

CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 200769
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA- KIA- DAS	Rev. 1 - 03/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENT- TYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT	M.I.U. / manuale di installazione e uso / installation and user manual
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL - MODELL	GAS / GAZ
ANNO - YEAR - ANNÉE - AÑO - ANO - ROK - JAAR - ГОД - BYGGÅR - ÅR - ÉVE	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - 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

A	MADE IN EU COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT		CE
	REA 1523814 ITALY		
V	MODEL MOD	B	
	kW	SE	
Hz	Hz	NUM.	

A	Mod.		SN° DR	
	V	Hz	kW	Type
Cat.	12H13+	12H13+	12E3P	12E43+
Pr (mbar)	20,28/37	20,28/37,50/67	20,37	20/25,28/37
			25,37,50	30
			20,30	20,50
Cat.	12E3P	12H13+	12E2LL3BP	12H13BP
Pr (mbar)	20,37,50	20	20,20,50	20,30
			20,30	20
1 Qm (m)		kW	m³/h	G30
			m³/h	G31
				Kg/h
				Kg/h

0.1

NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Reg. 2016/426/CE (GAR) / EN 437 EN 203-1 EN 203-2-4

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

/ Reg. 1935/2004/CE (MOCA)

/ TECHNICAL DATA

MODELLO	Dimensioni vasca (cm)	Capacità vasca (l)	Attacco gas Ø "	Ass. el (W)	Alim. (kW)	Peso. (kg)
MODEL	Tank dimensions (cm)	Tank capacity (l)	Gas coupling Ø "	Power consumption (W)	El. supply (kW)	Weight (kg)
SU ARMADIO / ON CABINET						
FRG74A	28x34x30	14	1/2"	-	-	57
FRG74A2V	14x34x30	7+7	1/2"	-	-	62
FRG77A	28x34x30	14+14	1/2"	-	-	97
FRG94A	30x40x31,5	18	1/2"	-	-	69
FRG98A	30x40x31,5	18+18	1/2"	-	-	114
TOP						
FRG94T	30x40x31,5	18	1/2"	-	-	60
FRG98T	30x40x31,5	18+18	1/2"	-	-	101

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE NOMINALE: 230 V ~ 1N 50/60 Hz. N.B.: La potenza assorbita con 220 V ~ 1N 50/60 Hz è circa 8% inferiore. La potenza assorbita con 240 V ~ 1N 50/60 Hz è circa 8% superiore. / **RATED SUPPLY VOLTAGE:** 230 V ~ 1N 50/60 Hz. N.B.: The power absorbed with 220 V ~ 1N 50/60 Hz is about 8% lower. The power absorbed with 240 V ~ 1N 50/60 Hz is about 8% lower.



INFORMATION ON NEW GAS DUTCH The appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m³ (dry, 0°C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15°C, upper value). This appliance can moreover be converted and/or be calibrated for the appliance category E (I2E). This therefore implies that the appliance "is suitable for G+ gas and H gas or is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas" within the meaning of the "Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree and the Dutch Commodities (Administrative Fines) Act in connection with the changing composition of gas in the Netherlands as well as technical amendment of some other decrees.



1. **I diametri degli ugelli** sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm - Le diamètres des gicleurs sont exprimés en 1/100mm - Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm. 2. **RDA:** Regolazione dell'aria primaria; Primary air regulation; Réglage de l'air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire.

/ 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			FRG74A FRG77A**	FRG74A2V	FRG94... / FRG98...**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5** (12 G30/31)**	6,25+6,25 (6+6 G30/31)	18**
Consumo gas - Gas consump- tion	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G30/31	kg/h	0,945**/ 0,932**	0,945/ 0,932	1,418**/ 1,398**
Bruciatore principale - Main burner	G20 20 mbar*		180L	180L	175L
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	24
BY PASS-Ø- 1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		51	27	51
Bruciatore principale - Main burner	G30/31 28-30/37 mbar* G30/ G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		120K	120K	120K
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	22
BY PASS-Ø- 1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 28-30/37 mbar* G30/ G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		30	19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores /
 Die Werte verdoppeln / Dobro os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości
 / Удвойте ценности / Doble verdienē

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

AT, CH					
Modelli – Models			FRG74A FRG77A**	FRG74A2V	FRG94... / FRG98...**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5**	6,25+6,25	18**
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G30/31	kg/h	0,985**/ 0,971**	0,985/ 0,971	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		180L	180L	175L
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	24
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		51	27	51
Bruciatore principale - Main burner	G30/31 50 mbar*		105K	105K	105K
R.D.A.-X mm			12	12	13,5
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		30	19	30

BE, FR					
Modelli – Models			FRG74A FRG77A**	FRG74A2V	FRG94... / FRG98...**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5** (12 G30/31)	6,25+6,25 (6+6 G30/31)	18**
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G25	m³/h	1,537**	1,537	2,214**
	G30/31	kg/h	0,945**/0,932**	0,945/0,932	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G20/G25 20/25 mbar*		180L	180L	175L
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	24
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20/G25 20/25 mbar*		51	27	51
Bruc.princ - Main burner	G30/31 28-30/37 mbar*		120K	120K	120K
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	22
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 28-30/37 mbar*		30	19	30

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

DE					
Modelli – Models			FRG74A / 77A**	FRG74A2V	FRG94 / 98**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5**	6,25+6,25	18** (G25 17,5kW)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G25	m³/h	1,537**	1,537	2,152**
	G30/31	kg/h	0,985**/ 0,971**	0,985/ 0,971	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		180L	180L	175L
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	24
BY PASS-Ø- 1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burn- er (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		51	27	51
Bruc.princ - Main burner	G25 20 mbar*		195L	195L	200L
R.D.A.-X mm			20	20	22
BY PASS-Ø- 1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G25 20 mbar*		51	27	51
Bruc.princ - Main burner	G30/31 50 mbar*		105K	105K	105K
R.D.A.-X mm			12	12	13,5
BY PASS-Ø- 1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 50 mbar*		30	19	30

MT, CY, IS					
Modelli – Models			FRG74A / 77A**	FRG74A2V	FRG94 / 98**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12**	6+6	18**
Consumo gas - Gasconsumption	G30/31	kg/h	0,945**/ 0,932**	0,945/ 0,932	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G30/31 30/30 mbar*		120K	120K	120K
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	22
BY PASS-Ø- 1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burn- er (max 0,25 kW)	G30/31 30/30 mbar*		30	19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure ** Raddoppiare i valori / Double the values

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

NL					
Modelli – Models			FRG74A FRG77A**	FRG74A2V	FRG94... / FRG98...**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5 ** (12 G30/31)**	6,25+6,25 (6+6 G30/31)	18** (G25.3 17,5 kW)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G25.3	m³/h	1,503**	1,503	2,104**
	G30/31	kg/h	0,945**/ 0,932**	0,945/ 0,932	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		180L	180L	175L
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	24
BY PASS-Ø- 1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		51	27	51
Bruciatore princ - Main burner	G25.3 25 mbar*		185L	185L	180L
R.D.A.-X mm			20	20	22
BY PASS-Ø- 1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G25.3 25 mbar*		51	27	51
Bruciatore princ - Main burner	G30/31 30/30 mbar*		120K	120K	120K
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	22
BY PASS-Ø- 1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 30/30 mbar*		30	19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobro os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdine

HU					
Modelli – Models			FRG74A FRG77A**	FRG74A2V	FRG94... / FRG98...**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5** (12 G30/31)**	6,25+6,25 (6+6 G30/31)	18**
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G25.1	m³/h	1,535**	1,535	2,210**
	G30/31	kg/h	0,945**/ 0,932**	0,945/ 0,932	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G20 25 mbar*		175L	175L	170L
R.D.A.-X mm	G20 25 mbar*		21	21	22
Bruciatore princ - Main burner	G25.1 25 mbar*		195L	195L	195L
R.D.A.-X mm	G25.1 25 mbar*		19	19	22
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 25 mbar* G25.1 25 mbar*		51	27	51
Bruciatore princ - Main burner	G30/31 29/37 mbar*		120K	120K	120K
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	22
BY PASS-Ø- 1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/31 29/37 mbar*		30	19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobře os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdine

ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

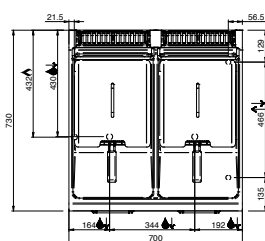
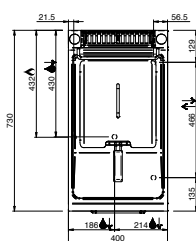
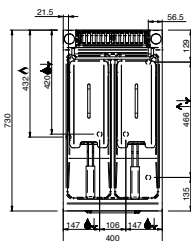
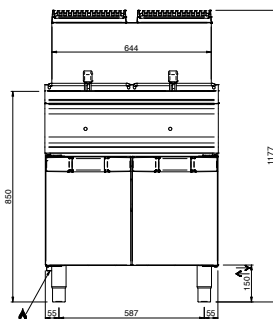
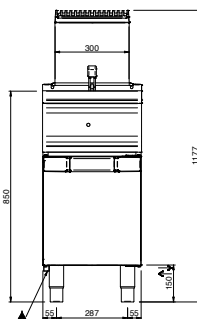
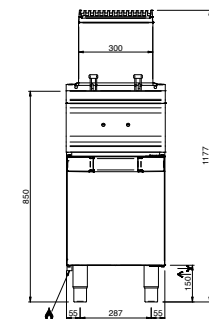


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL

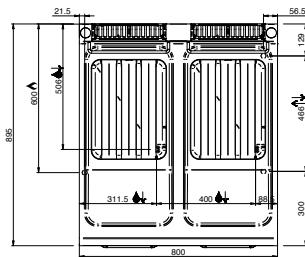
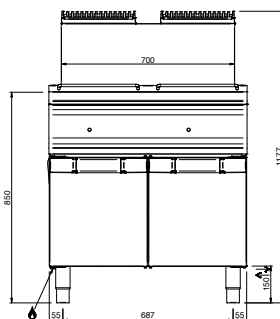
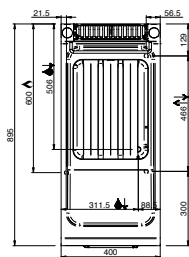
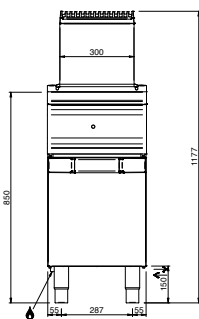


REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

FRG74... / FRG77...

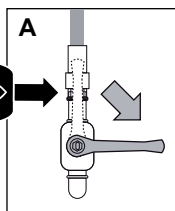


FRG94... / FRG98...





a)



B



C

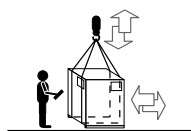


D



b)

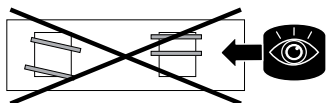
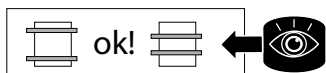
A



B

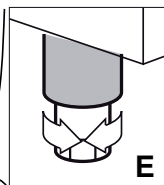
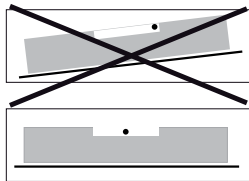


C



c)

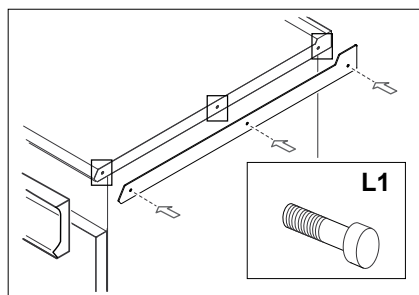
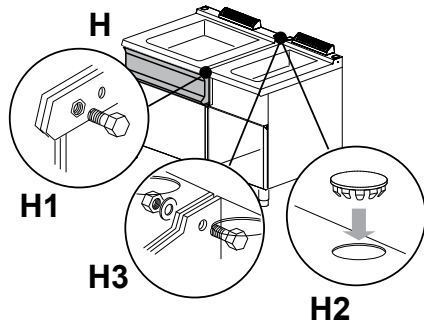
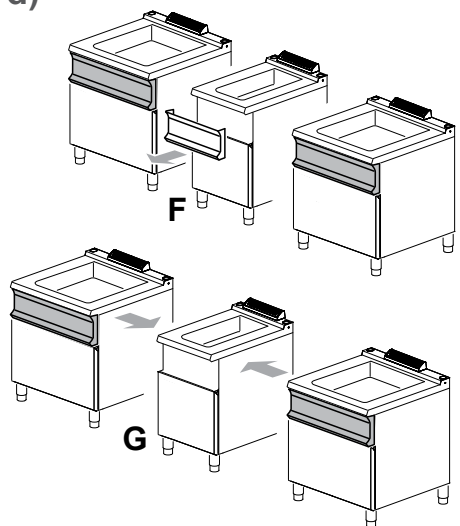
D



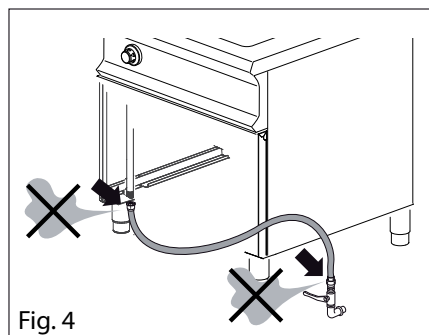
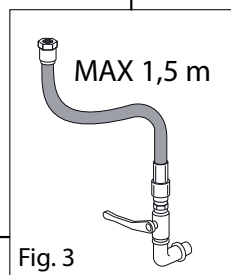
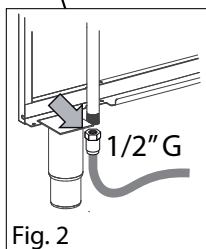
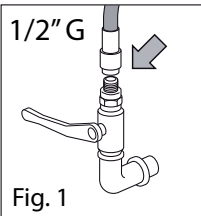
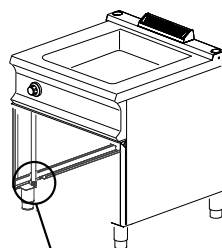
E

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)

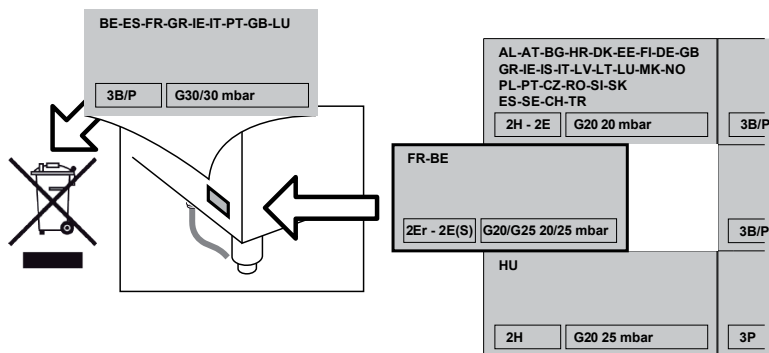


e)

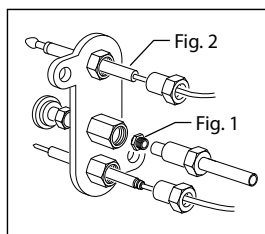


INSTALLAZIONE / INSTALLATION

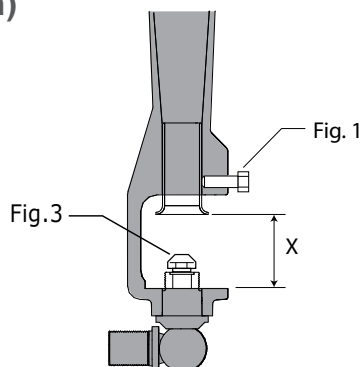
f)



g)



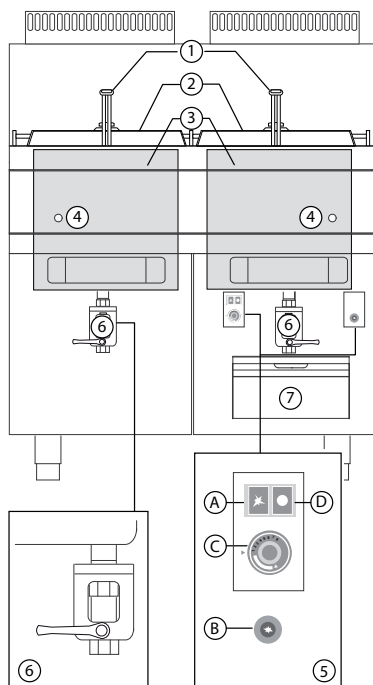
h)



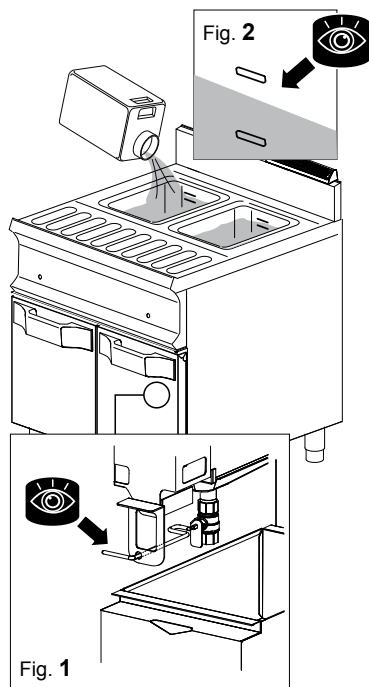


USO / USER

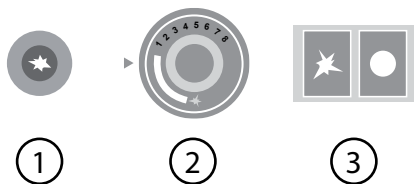
i)



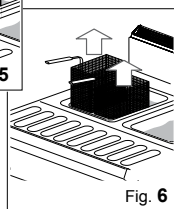
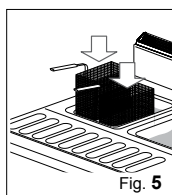
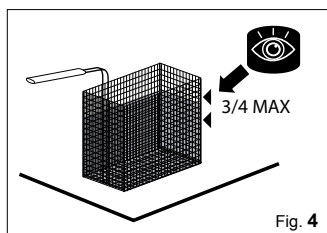
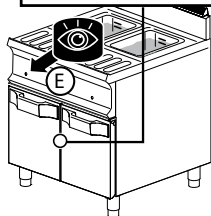
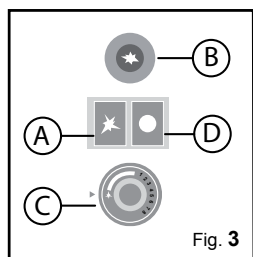
m)



l)



n)



o)

