

**CUCINA - TUTTAPIASTRA - FLEX BURNER
MANUALE PER L'UTILIZZO**

IT

**STOVE - SOLID TOP - FLEX BURNER
OPERATING INSTRUCTIONS**

EN

**CUISINE - COUP DE FEU - FLEX BURNER
INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT**

FR

**COCINA - PLACA TOTAL - FLEX BURNER
INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO**

ES

**HERD - GLÜHPLATTE - FLEX BURNER
BETRIEBSANLEITUNG**

DE

**COZINHA - CHAPEIRA - FLEX BURNER
INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO**

PT

**KEUKEN - VOLLE PLAAT - FLEX BURNER
GEBRUIKSHANDLEIDING**

NL

**TELJES FŐZŐLAPOS TŰZHELY - FLEX BURNER
HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

HU

G2... / G4... / G6... 7... XL

G2... / G4... / G6... 98... XL

G2... / G4... / G6... 8... XL

GT... 77 / 98 / 8... XL



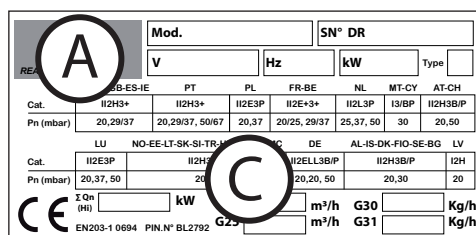
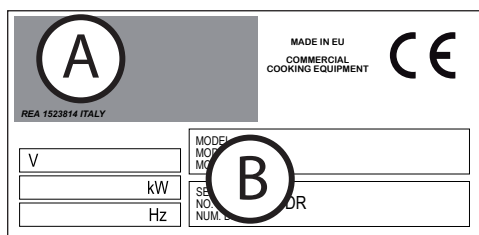
**GAS
GAZ
GÁS
GÁZ**



CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENT-CODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 186569
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÁVA - KIADÁS:	2017 Rev. 0 - 04/2017
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT - DOKUMENTUM TÍPUSA:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL - MODELL:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ - GÁZ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR - GYÁRTÁS ÉVE:	2017
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARERKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE - MEGFELELŐSÉG:	CE

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

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



	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива по газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidigere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE) 2009/142/EK Gázüzemű berendezésekről szóló irányelv (korábban 90/396/EEC)	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU по низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU по электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ- GÁZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK VILLAMOS	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9	EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42	EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO**0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO****1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI**

Prefazione - Scopo del documento - Come leggere il documento
Conservazione del documento - Destinatari - Programma di addestramento operatori
Predisposizioni a carico del cliente - Contenuto della fornitura - Destinazione d'uso
Condizioni limite di funzionamento ed ambientali consentite
Collaudo e garanzia

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione - Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni
Indicazioni sui rischi residui
Modalità operativa per odore di gas nell'ambiente

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Ubicazione dei principali componeneti
Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi
 Descrizione dei modi di arresto
 Arresto per anomalia di funzionamento
 Arresto di emergenza
 Arresto durante una fase della lavorazione
Messa in funzione per il primo avviamento
 Pulizia al primo avviamento
Messa in funzione giornaliera
Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo
Avviamento alla produzione
 Accensione
 Carico-Scarico del prodotto
 Messa fuori servizio

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni
 Pulizia giornaliera
 Pulizia per messa fuori servizio prolungata nel tempo
Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza
Troubleshooting

5. SMALTIMENTO

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura
 Smaltimento dei rifiuti

Prefazione

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. E' 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 è 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 ad uso esclusivo 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).

Programma di addestramento operatori

Dietro specifica richiesta dell'utilizzatore, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine.

In base alla richiesta potranno essere effettuati presso lo stabilimento del costruttore o dell'utilizzatore i corsi di preparazione per:

- Operatore omogeneo addetto alla manutenzione elettrica/elettronica (Tecnico specializzato).
- Operatore omogeneo addetto alla manutenzione meccanica (Tecnico specializzato).
- Operatore eterogeneo addetto alla conduzione semplice (Conduttore - Utente finale).

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 in bolla perfettamente livellata 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 idrica, rete gas, rete di scarico);
- predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
- illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
- eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;
- impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti
- predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

Contenuto della fornitura

- 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).
- A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura può variare.

Destinazione d'uso

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

Condizioni consentite per il funzionamento

L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti 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 $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti/le superfici immediatamente a ridosso/a contatto dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

Collaudo e garanzia

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

Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia.

I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici autorizzati dal costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del rivenditore, salvo i casi in cui la natura del difetto sia tale da poter essere agevolmente rimossa sul posto da parte del cliente.

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.

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 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 specializzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione.

La garanzia inoltre decade in presenza di:

- Danni provocati da una errata installazione.
- Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
- Danni provocati da uso di ricambi non consigliati o 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).

Flex Burner

Con l'indicazione "Flex Burner" s'intende la possibilità di modificare la posizione dei bruciatori fuochi aperti all'interno dell'apparecchiatura. **Operazione eseguibile solo dal servizio assistenza tecnica autorizzata** (vd. Manuale Installazione Capitolo 7 - Flex burner).

Prefazione

	Il manuale per l'utilizzo è stato realizzato per l'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 che utilizzano l'apparecchiatura devono essere addestrati in tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Quindi dovranno interagire utilizzando modi e strumenti appropriati, rispettando le norme di sicurezza richieste.
	Le informazioni riportate in questo documento non contemplano il trasporto, l'installazione e la manutenzione straordinaria che dovranno essere eseguite da operatori tecnici qualificati al tipo d'intervento da eseguire.
	L'operatore "Eterogeneo" destinatario di questa documentazione deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti elettrici, idrici, gas e di scarico).
	Il presente documento non riguarda le informazioni su ogni modifica o variazione di questa apparecchiatura. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

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. In presenza di danni, segnalare tempestivamente al trasportatore quanto rilevato e non procedere con l'installazione dell'apparecchiatura. Rivolgersi a personale qualificato ed autorizzato per segnalare il problema rilevato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto di effettuare qualsiasi intervento senza aver preso visione dell'intera documentazione.
	Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.
	Escludere ogni forma di alimentazione (elettrica - gas - idrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.
	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
	Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura. Non ostruire le aperture e/o feritoie di aspirazione o smaltimento del calore
	Utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali.
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi venendo in contatto accidentale con: superfici, teglie, materiale trattato.
	Utilizzare i contenitori per la cottura in modo che durante la lavorazione del prodotto possano rimanere a vista dell'operatore. Contenitori con all'interno dei liquidi, possono durante il trattamento di cottura trascinare creando una situazione di pericolo.
	La mancata igiene dell'apparecchiatura porta al deterioramento precoce della stessa, questa condizione ne condiziona il funzionamento e può creare delle situazioni di pericolo.
	E' assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.
	Conservare con cura il presente documento in modo che sia sempre disponibile a tutti gli utilizzatori dell'apparecchiatura i quali potranno all'occorrenza prenderne visione.
	I comandi dell'apparecchiatura possono essere azionati solo con le mani. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati o simili faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.
	Per minimizzare i pericoli di scosse e incendi, non collegare o scollegare l'unità con le mani bagnate
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate

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

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Indicazione sui rischi residui

Pur avendo adottato regole di “buona tecnica di costruzione” e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei “rischi residui” che, per natura stessa dell'apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:

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

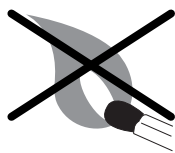
Modalità operativa per odore di gas nell'ambiente

	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 proposti (azienda elettrica e/o vigili del fuoco).



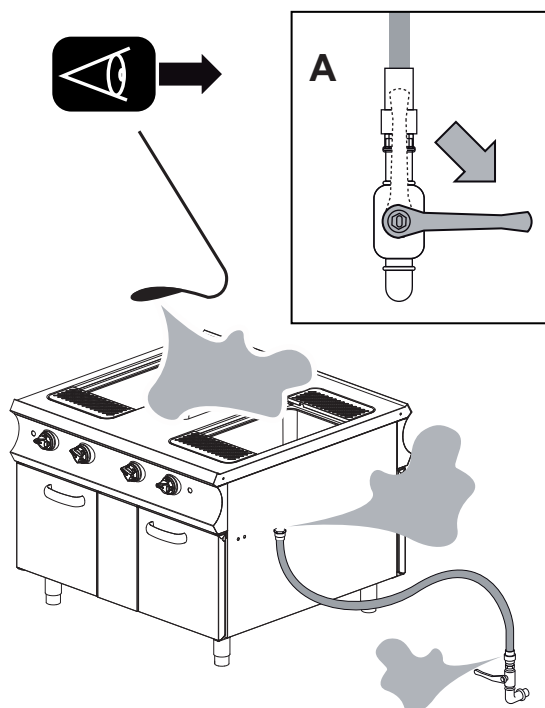
B



C



D



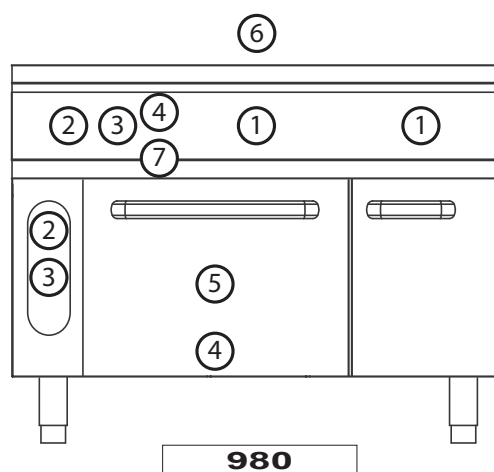
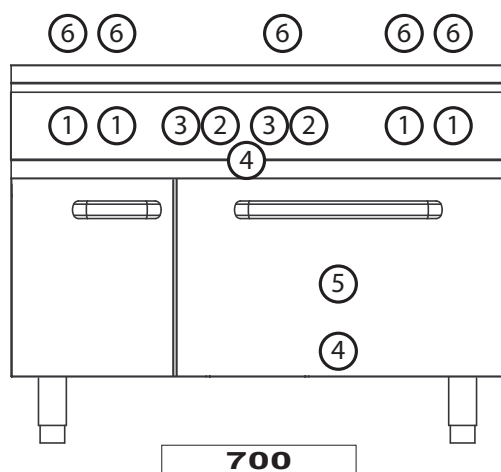
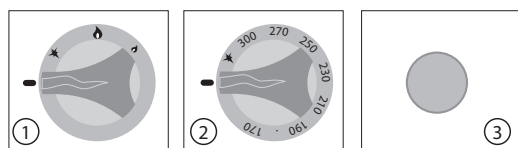
2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Ubicazione dei principali componenti

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

1. Manopola regolazione fuochi aperti
2. Manopola regolazione Termostato
3. Pulsante piezoelettrico
4. Controllo della fiamma pilota

5. Vano cottura (forno)
6. Piano Cottura (fuochi aperti - piastre)
7. Contenitore per la raccolta del materiale di scarico



Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

	Manopola di regolazione fuochi (GAS). Esegue tre diverse funzioni: 1. Accensione della fiamma pilota e bruciatore. 2. Regolazione della fiamma (minimo - massimo). 3. Spegnimento dell'apparecchiatura.
	Manopola termostato (GAS). Esegue tre diverse funzioni: 1. Accensione della fiamma pilota e bruciatore. 2. Regolazione della temperatura. 3. Spegnimento dell'apparecchiatura
	Pulsante piezoelettrico (GAS). Esegue una sola funzione: 1. Premuto produce la scintilla d'accensione sulla fiamma pilota.
	Indicatore luminoso verde (GAS/ELETTRICO): L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola di accensione. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di funzionamento.
	Indicatore luminoso giallo (GAS/ELETTRICO): L'indicatore quando presente, è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.
	Manopola termostato (ELETTRICO). Esegue due diverse funzioni: 1. Regolazione della temperatura. 2. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento.

3. ISTRUZIONI PER L'USO

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 (Elettrica-Idrica-Gas).
	Il disegno illustra le varie posizioni che assumono le manopole durante l'arresto di emergenza (A1-B1-C1-D1-E1) e l'arresto durante una fase della lavorazione (A2-B2-C2-D2-E2).

Arresto per anomalia di funzionamento

Termostato di sicurezza

Dotazione di serie sui seguenti modelli:

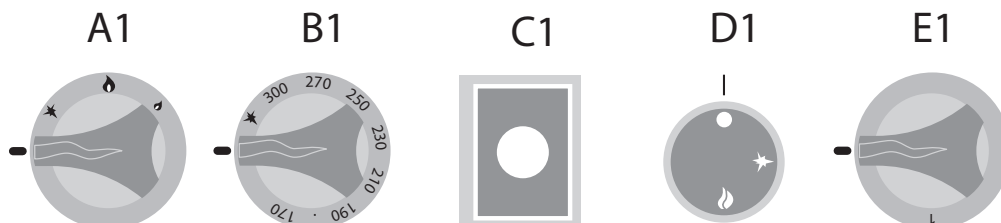
- Friggitrice (presente su tutti i modelli)
- Brasiera (presente su tutti i modelli)
- Pentola (presente su tutti i modelli)
- Cuocipasta (solo su modello Elettrico)
- Cucina (presente su tutti i modelli con forno elettrico)
- Frytop presente su tutti i modelli elettrici (solo per 980)
- Pietra lavica (non presente)
- Bagnomaria (non presente)
- Tutta piastra (solo per 980: presente su tutti i modelli con forno gas)

Arresto: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il termostato 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 termostato di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

Arresto di emergenza

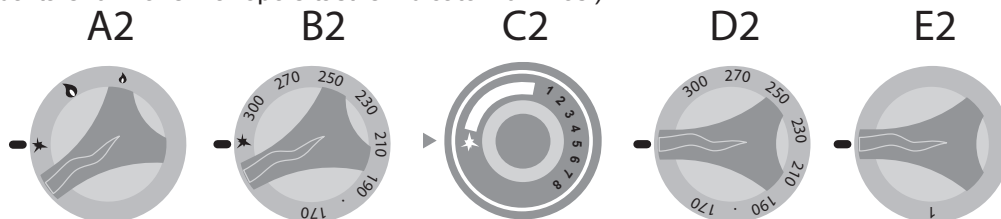
In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, ruotare a seconda del modello la manopola in posizione "Zero" (A-B-C-D-E-1). Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi.



Arresto durante una fase della lavorazione

In situazioni o circostanze che necessitano l'arresto temporaneo della generazione di calore agire in questo modo:

- Apparecchiatura Gas: Ruotare le manopole in posizione piezoelettrica (A-B-C-2), la fiamma pilota rimane in funzione mentre l'afflusso di gas nel bruciatore si interrompe.
- Apparecchiatura Elettrica: Ruotare le manopole "D2-E2" in posizione "Zero" per arrestare la generazione di calore.
- (Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).



3. ISTRUZIONI PER L'USO

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 (Vedi Manutenzione Ordinaria).
    	Pulizia al primo avviamento Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Rimuovere manualmente la pellicola protettiva di rivestimento esterno e pulire accuratamente tutte le parti esterne dell'apparecchiatura. Al termine delle operazioni descritte per la pulizia delle parti esterne, è necessario procedere come descritto in "Pulizia Giornaliera" (Vedi Manutenzione Ordinaria).

Messa in funzione giornaliera

Procedura:

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

	All'interno della rete di alimentazione gas (se mai utilizzata o utilizzata molto sporadicamente) possono formarsi delle bolle d'aria, è indispensabile predisporre l'impianto in modo da eliminare questo inconveniente.
	Per liberare 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.
	Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola in posizione "massimo" per qualche secondo in modo da stabilizzare la fiamma. Al termine della procedura riposizionare la manopola in posizione "Zero" e se del caso, chiudere la saracinesca di rete.

Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

Procedura:

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 (Vedi Manutenzione Ordinaria).

	In caso di inattività prolungata nel tempo, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come descritto nell'apposito capitolo (Vedi Manutenzione Ordinaria).
---	--

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Avviamento alla produzione

	Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: piano cottura - vano cottura - recipienti o materiale trattato.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.
	I prodotti da trattare devono essere adagiati negli appositi contenitori adibiti alla cottura e posizionati correttamente sui fuochi e/o nel vano cottura del forno.
	Diametro Pentole: Bruciatore 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375
	Alla prima accensione attendere che la possibile formazione d'aria all'interno del circuito gas fuoriesca completamente dal condotto.
	Tuttapiastre: $T \leq 250^{\circ} \text{C}$ (punto più caldo) Mijotage: $T \leq 150^{\circ} \text{C}$ (punto più caldo)

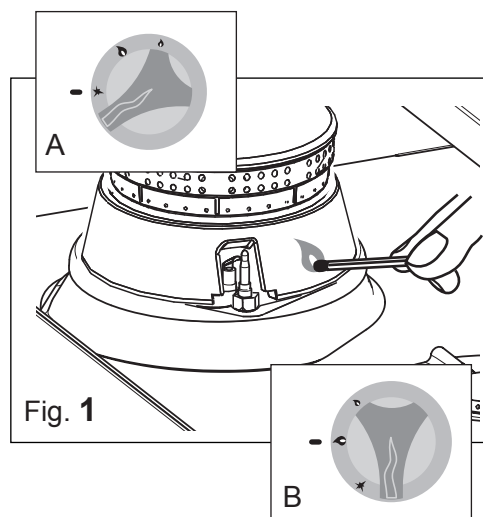
Accensione Fuochi aperti (Fig. 1)

Ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Part. A Fig.1).

Posizionare una fiamma (fiammifero o altro) sul pilota e attendere l'accensione (Fig. 1).

Rilasciare la manopola dopo circa 20" e verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota.

Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola (Part. B Fig.1) in posizione minino e/o massimo per regolare la fiamma.



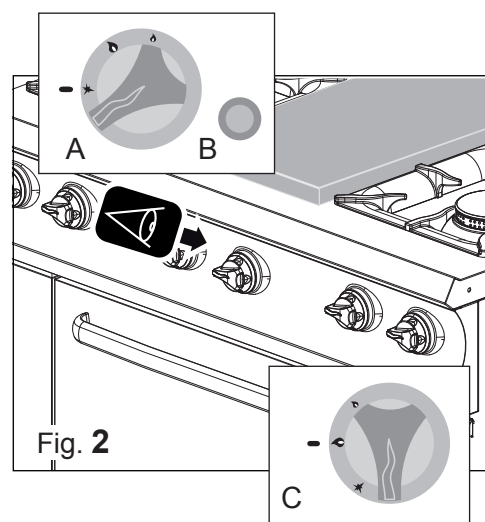
Accensione Piastra (Fig. 2)

Ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Fig. 2 Part. A), contemporaneamente premere più volte il pulsante piezoelettrico (Fig. 2 Part. B) fino all'accensione della fiamma pilota.

Rilasciare la manopola dopo circa 20" e verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig. 2).

La fiamma pilota è visibile tramite il foro posto sul cruscotto.

Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola termostato nella temperatura desiderata (Fig. 2 Part. C).



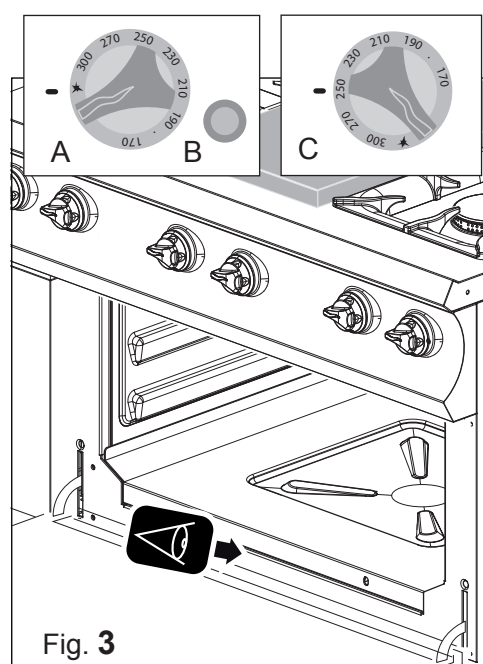
Accensione Forno Gas (Fig. 3)

Ruotare tenendo premuta la manopola in posizione piezoelettrica (Fig.3 Part. C). Contemporaneamente premere più volte il pulsante piezoelettrico (Fig.3 Part. D) fino all'accensione della fiamma pilota.

Rilasciare la manopola dopo circa 20" e verificare visivamente il mantenimento di accensione della fiamma pilota (Fig.3).

La fiamma pilota è visibile tramite il foro interno posto sul piano del forno.

Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola termostato nella temperatura desiderata (Fig. 3 Part. E).



3. ISTRUZIONI PER L'USO

Accensione Forno Elettrico (Fig. 3A)



Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.

Ruotare la manopola termostato nella posizione desiderata (Fig. 4 A-B) gli indicatori luminosi "G" e "H", indicano una fase di funzionamento.

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

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

Carico-Scarico del prodotto

Caricare il prodotto da trattare nell'apposito contenitore e posizionare il contenitore sul piano/vano di cottura (Fig. 5).

Nel caso di apparecchiatura forno, aprire la porta del vano cottura e posizionare il contenitore nell'apposito alloggiamento.



Procedere all'apertura della porta posizionandosi a lato dell'apparecchiatura per evitare fonti di calore dirette.

Al termine del processo di cottura, scaricare il prodotto posizionandolo in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

Messa fuori servizio

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

Gli indicatori luminosi devono rimanere spenti.



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

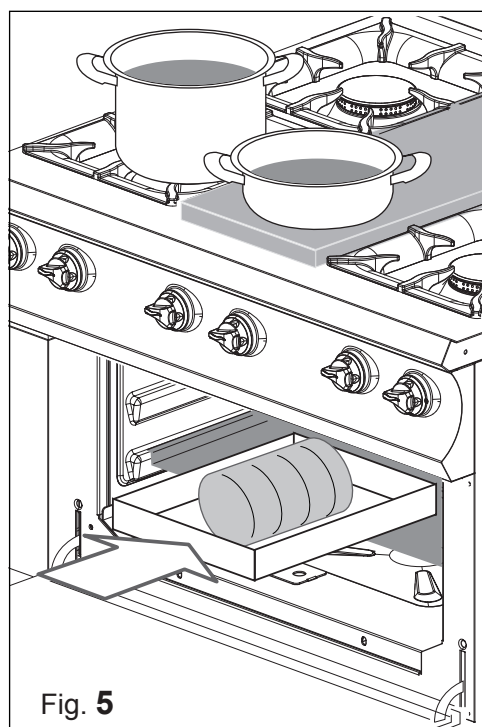
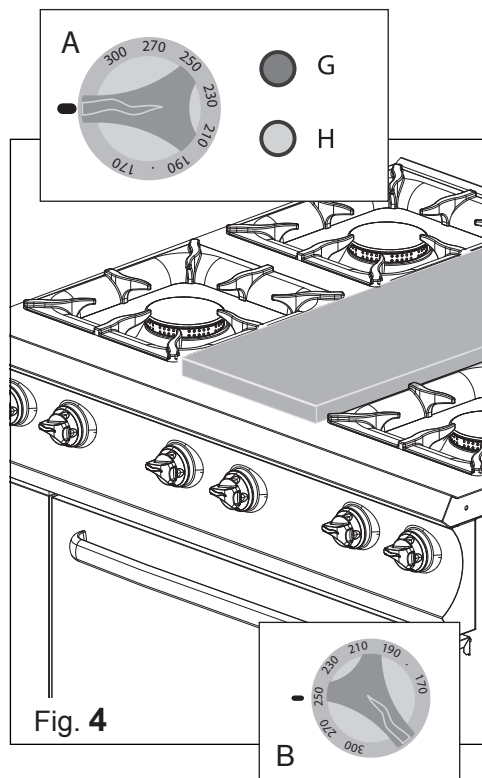


Se presenti, ad ogni fine ciclo di lavoro, gli indicatori luminosi devono rimanere spenti.

Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura vedi "Manutenzione".

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

Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".



4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	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).
	Per assicurarsi che l'apparecchiatura si trovi in condizioni tecniche perfette, sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un tecnico autorizzato dal servizio assistenza.
	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 di competenza tecnica qualificata ed autorizzata.
 	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate
 	Escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ogni volta che si debba operare in condizioni di sicurezza per effettuare operazioni o interventi di pulizia e di manutenzione.
	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.
	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 acide, durante la cottura può generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno del piano cottura. L'apparecchiatura a fine ciclo cottura di tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente, abbondantemente risciacquata e asciugata con cura.
	Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
	Il liquido detergente per la pulizia del piano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloruri/ammoniaca, viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detersivi 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).
	Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.
	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.
	Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia descritta al seguito, è obbligo che l'operatore abbia preso visione di tutto il documento.
   	Utilizzare le disposizioni normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.



Pulizia giornaliera piano cottura cucina

Asportare le griglie fuochi dal vano cottura.

In sequenza rimuovere: spartifiamma e corpo bruciatore.

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.

Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente (non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti) il vano cottura con dell'acqua potabile.

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

Pulire con detergente e acqua potabile spartifiamma e corpo bruciatore, asciugare accuratamente. Terminate le operazioni riposizionare negli appositi alloggiamenti le parti asportate.

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



Pulizia giornaliera tuttapiastra

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.

Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente (non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti) il vano cottura con dell'acqua potabile.

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

Residui di umidità depositati sulla/e piastra/e possono danneggiare la funzionalità dell'apparecchiatura provocando un'usura precoce sulla/e piastra/e stesse.

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



Pulizia giornaliera forno

Asportare a seconda dell'apparecchiatura: griglie, teglie o altri oggetti asportabili dal vano cottura.

Riscaldare il vano cottura per circa 20'.

Aprire la porta lasciando raffreddare per alcuni secondi il vano cottura.

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.

Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente (non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti) il vano cottura con dell'acqua potabile.

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

Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

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

Per eliminare ogni residuo di umidità, è necessario terminate le operazioni di pulizia ordinaria, accendere l'apparecchio e farlo funzionare al minimo per circa 20' prima di spegnerlo (Vedi procedura parte 3 Istruzioni per l'uso: Accensione/Spegnimento).

4. MANUTENZIONE ORDINARIA



Pulizia per messa fuori servizio prolungata nel tempo

In caso di inattività prolungata nel tempo è necessario effettuare tutte le procedure descritte in pulizia giornaliera.

Al termine delle operazioni, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito.

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

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

Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza

	Operatore "Eterogeneo" Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.
	Operatore "Omogeneo" Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

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

	Nel caso si verifichi un guasto, l'operatore generico, esegue una prima ricerca e, nel caso in cui ne sia abilitato, rimuove le cause dell'anomalia e ripristina il corretto funzionamento dell'apparecchiatura
	Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le rubinetterie di alimentazione, successivamente 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, allorché il ripristino del corretto funzionamento dell'apparecchiatura comporti l'esecuzione di operazioni per le quali l'operatore generico non è abilitato

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Troubleshooting



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

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
Non è possibile accendere l'apparecchio Gli indicatori luminosi rimangono spenti.	• L'interruttore principale non è inserito • E' scattato il magnetotermico e/o il differenziale	• Inserire l'interruttore principale • Contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata
L'apparecchiatura a gas non si accende.	• Rubinetto del gas chiuso. • Presenza di aria nella tubazione	• Aprire il rubinetto del gas • Ripetere le operazioni di accensione
Fiamma anomala	• Posizione errata del bruciatore	• Collocare il bruciatore nella posizione corretta (vd Cap.7 - Flex Burner)



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



5. SMALTIMENTO

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

Al 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.

Smaltimento dei rifiuti

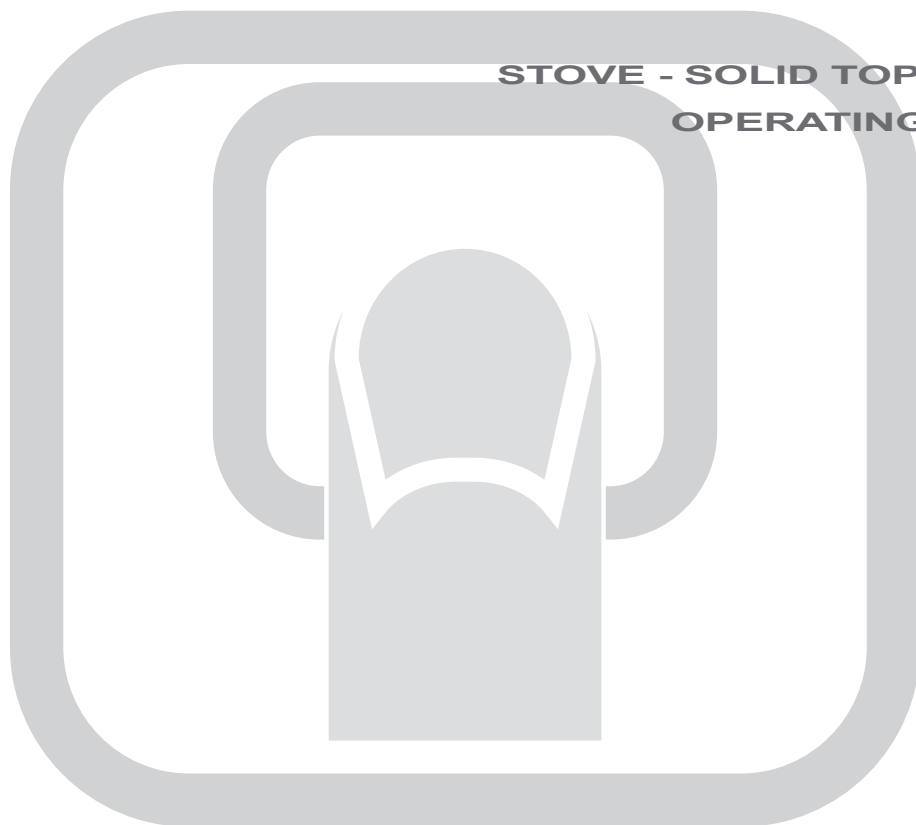


In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

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

STOVE - SOLID TOP - FLEX BURNER
OPERATING INSTRUCTIONS

EN



04/2017 - Ed 0 - Cod.n° 186569

GAS
GAZ
GÁS
GÁZ



0. DOCUMENT IDENTIFICATION

0.1 STANDARDS OF REFERENCE

1. INFORMATION FOR USERS

Foreword - Purpose of document - How to read the document
Keeping the document - Addressees - Operator training program
Pre-arrangements depending on customer - Contents of supply - Intended use
Allowed operational and environmental conditions
Test inspection and warranty

2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Foreword - Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations
Indications concerning residual risks
What to do if you smell gas in the room

3. INSTRUCTIONS FOR USE

Location of main components
Knobs, keys and indicator light modes and functions
 Description of stop modes
 Stoppage due to faulty operations
 Emergency stop
 Stoppage during a work phase
Commissioning
 Cleaning at commissioning
Daily activation
Daily and prolonged deactivation
Starting production
 Switching on
 Loading-Unloading the product
 Deactivation

4. ROUTINE MAINTENANCE

Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations
 Daily cleaning
 Cleaning for prolonged deactivation
Summarised table: qualification - operation - frequency
Troubleshooting

5. WASTE DISPOSAL

Deactivation and scrapping of appliance
 Waste disposal

Foreword

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

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

Purpose of the document

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

How to read the document

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

Keeping the document

This document is 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 structured for the exclusive use of 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).

Operator training program

Upon specific demand by the user, a training course can be held for operators in charge of using the appliance, following the modalities provided in the order confirmation.

Depending on the demand, preparation courses can be held at the site of manufacturer or of the user, for:

- Homogeneous operator in charge of electric/electronic maintenance (Specialised technician).
- Homogeneous operator in charge of mechanical maintenance (Specialised technician).
- Generic operator for simple operations (Operator - Final user).

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, perfectly level floor;
- pre-arrangement of installation place and installation of equipment respecting the dimensions indicated in the layout (foundation plan);
- pre-arrangement of auxiliary services adequate for requirements of the system (electrical mains, waterworks, gas network, drainage system);
- pre-arrangement of electrical system in compliance with regulatory provisions in force in the place of installation;
- sufficient lighting, in compliance with standards in force in the place of installation;
- safety devices upstream and downstream the energy supply line (residual current devices, equipotential earthing systems, safety valves, etc.) foreseen by legislation in force in the country of installation;
- earthing system in compliance with standards in force;
- pre-arrangement of a water softening system, if needed (see technical details).

Contents of the supply

- Appliance
- Lid/s
- Metallic rack/s
- Rack support grid
- Pipes and/or wires for connections to energy sources (only when indicated in work order).

The supply may vary depending on the order.

1. INFORMATION FOR USERS

Intended use

Original instructions. 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. The appliance must be used according to the foreseen conditions stated in the contract within the prescribed capacity limits carried in the respective paragraphs.

Allowed operating conditions

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

The appliance must be installed in a suitable place, namely, one which allows normal running, routine and extraordinary maintenance operations. The operating area for maintenance must be set up in such a way that the safety of the operator is not endangered.

The room must also be provided with the features required for installation, such as:

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

Test inspection and warranty

Testing: the equipment has been tested by the manufacturer during the assembly stages at the site of the production plant. All certificates relating to the testing carried out will be delivered to the customer.

Warranty: The guarantee is of 12 months from invoice date and 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, except in cases where the nature of the defect is such that it can be easily removed on site by the customer.

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 device in its original setting.

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 transportation and/or handling. Should this occur, the customer must inform the dealer and carrier via fax or RR and must write what has happened on the copies of the transportation documents. The specialised technician installing the appliance will assess whether it can be installed depending on the damage.

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 unadvised or non-original spare parts.
- Damage caused by incorrect maintenance and/or lack of maintenance.
- Damage caused by failure to comply with the procedures described in this document.

Authorisation

Authorisation refers to the permission to operate an activity intrinsic to the appliance.

Authorisation is given to anyone who is responsible for the appliance (manufacturer, purchaser, signer, dealer and/or location owner).

Flex Burner

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

Foreword

	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.
	This document does not include information regarding transportation, installation and extraordinary maintenance which must be performed by technicians qualified for the relevant operation.
	The "Generic" operator to whom this document is intended must operate on the appliance after the technician has completed installation (transportation, fixing electrical, water, gas and drain connections).
	This document does not include information regarding every modification or variation on the appliance. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

	Upon reception, open the packaging and make sure that the appliance and accessories have been damaged during transportation. If damage is found, report it promptly to the carrier and do not install the appliance. Contact qualified and authorised personnel to report the problem detected. The manufacturer is not liable for damage caused during transportation.
	Unauthorised persons (including children, disabled individuals and people with limited physical, sensory and mental abilities) are prohibited from performing any procedures. Generic operators are prohibited from performing any procedures reserved for qualified and authorised technicians.
	Read the instructions before acting.
	Disconnect all supplies (electrical - gas - water) upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions.
	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
	Do not leave flammable objects or material near the appliance. Do not obstruct the heat extraction and/or dissipation openings.
	Refer to standards in force for disposal of special waste.
	When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: surfaces, trays, processed material.
	Use the cooking vessels in such a way that while the product is cooking, they are in the operator's sight. Liquid containers can spill during cooking, thus creating dangerous situations.
	Failure to keep the appliance in hygienic conditions could cause it to deteriorate quickly, influencing operation and creating dangerous situations.
	It is strictly forbidden to tamper with or remove the plates and pictograms applied to the equipment.
	Store this document carefully, so that it is available for whoever uses the appliance, consulting it when needed.
	The controls on the appliance can only be switched by hand. Damage caused by sharp objects or the likes terminate all and any warranty rights.
	In order to minimise the risk of shocks or fire, do not connect or disconnect the unit with wet hands.
	Whenever you access the cooking area, always remember that the danger of being burnt persists. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection.

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

Indications concerning residual risks

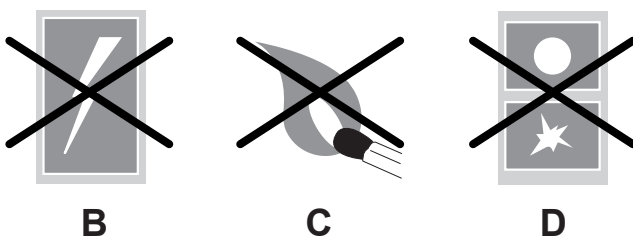
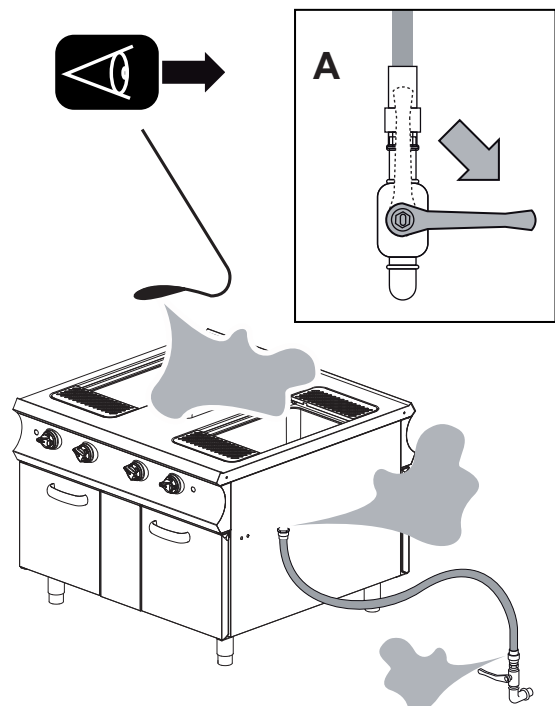
Though the rules for "good manufacturing practice" and the provisions of law which regulate manufacturing and marketing of the product have been implemented, "residual risks" still remain which, due to the very nature of the appliance, were not possible to eliminate. These risks include:

	Residual risk of electrocution: This risk remains when intervening on live electrical and/or electronic devices.
	Residual risk of burning: This risk remains when unintentionally coming into contact with materials at high temperatures.
	Residual risk of burning due to leaking material This risk remains when coming into contact unintentionally with leaking materials at high temperatures. Containers too full of liquids and/or solids which when heated change morphology (passing from a solid state to a liquid state) can cause burning if used improperly. During work, the containers which are used must be positioned at easily visible levels.
	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 remains when: • using with flammable liquids (such as alcohol).

What to do if you smell gas in the room

	If you detect the smell of gas in the room, it is mandatory to implement the following procedures urgently.
---	--

- Immediately cut the gas supply (shut the gas valve, detail A).
- Ventilate the room immediately.
- Do not activate any electrical device in the room (Detail B-C-D).
- Do not activate any device that can produce sparks or flames (Detail B-C-D).
- Use a communication device outside of the room where the smell of gas has occurred to inform the responsible bodies (electrical company and/or fire department).



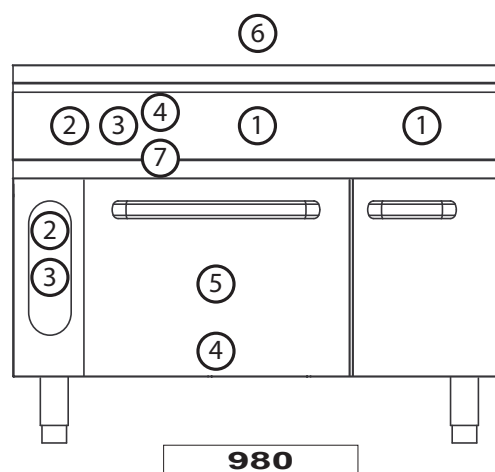
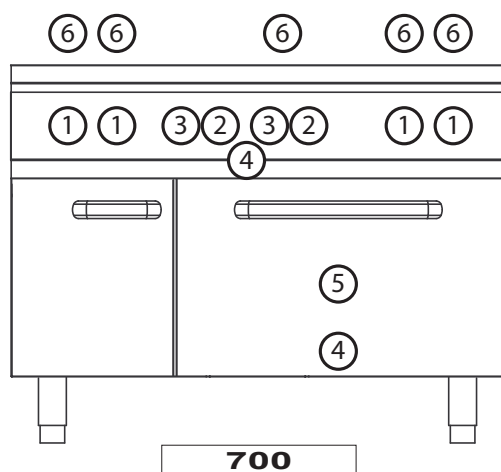
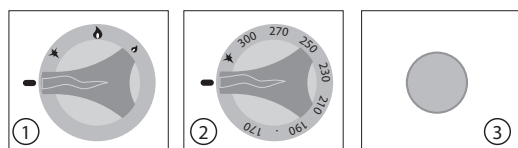
2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Location of main components

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

1. Open burners adjustment knob.
2. Thermostat adjustment knob.
3. Piezoelectric button.
4. Pilot light control.

5. Cooking compartment (oven).
6. Hob (gas range - hotplates).
7. Container to gather drain material.



Knobs, keys and indicator light modes and functions

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

	Burner regulation knob (GAS). It performs three different functions: 1. Igniting the pilot light and burner. 2. Adjusting the flame (minimum - maximum). 3. Turning the appliance off.
	Thermostat knob (GAS). It performs three different functions: 1. Igniting the pilot light and burner. 2. Temperature regulation. 3. Turning the appliance off.
	Piezoelectric button (GAS). It performs one function: 1. When pressed, it produces the spark to ignite pilot light.
	Green indicator light (GAS/ELECTRIC): The indicator is subordinated to use of the switch-on knob. Lighting of the indicator signals the operating phase.
	Yellow indicator light (GAS/ELECTRIC): When present, the indicator is subordinated to use of the thermostat knob. Lighting of the indicator signals the heating phase.
	Thermostat knob (ELECTRIC). It performs two different functions: 1. Temperature regulation. 2. Heating phase Start/Stop.

3. INSTRUCTIONS FOR USE

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 (Electrical-Water-Gas).
	The drawing illustrates the various positions the knobs take on during an emergency stop (A1-B1-C1-D1-E1) and stoppage during a working phase (A2-B2-C2-D2-E2).

Stoppage due to faulty operations

Safety thermostat

Standard supply with following models:

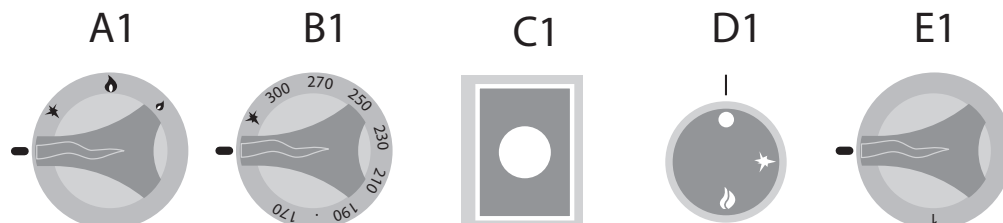
- Fryer (present on all models)
- Tilting Pan (present on all models)
- Pot (present on all models)
- Pasta cooker (only with Electric model)
- Stove (present on all models with electric oven)
- Frytop present on all electric models (only for 980)
- Lava stone (not present)
- Bain-marie (not present)
- All hotplate (only for 980: present on all models with gas oven)

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.

Emergency stop

In situations or circumstances which can be dangerous, turn the knob to “Zero” depending on the model (A-B-C-D-E-1). See knobs, keys and indicator light modes and functions.

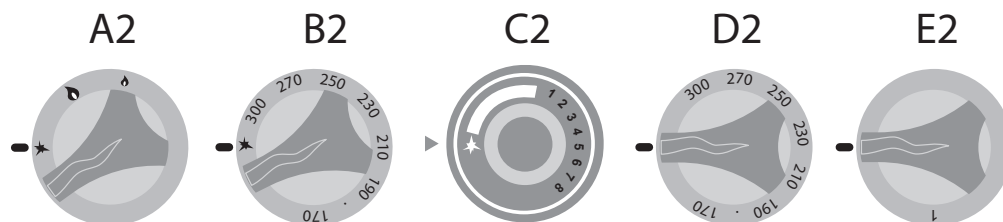


Stoppage during a work phase

In situations or circumstances which require temporary stop of heat generation, act as follows:

- Gas Appliance: Turn the knobs to the piezoelectric position (A-B-C-2), the pilot light remains lit as the gas flow in the burner is not interrupted.
- Electric Appliance: Turn the knobs “D2-E2” to “Zero” to stop heat generation.

(See knobs, keys and indicator light modes and functions).



3. INSTRUCTIONS FOR USE

Commissioning

	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 Routine Maintenance).
	Cleaning at commissioning Do not use pressurised or direct water jets to clean the appliance. Remove the outer protective film by hand and thoroughly clean all the outside parts of the appliance. At the end of the operations described for cleaning the outside parts, proceeded as instructed in "Daily Cleaning" (See Routine Maintenance).

Daily activation

Procedure:

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

	Air bubbles may form inside the gas supply network (if never used or used every now and then). The plant must be set so as to eliminate this problem.
	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.
	When the pilot light has been lit, turn the knob to "maximum" for a few seconds in order to stabilise the flame. Afterwards reposition the knob at "Zero" and, if needed, close the network gate valve.

Daily and prolonged deactivation

Procedure:

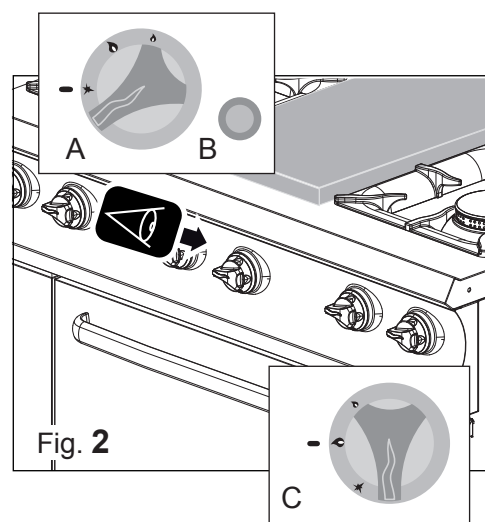
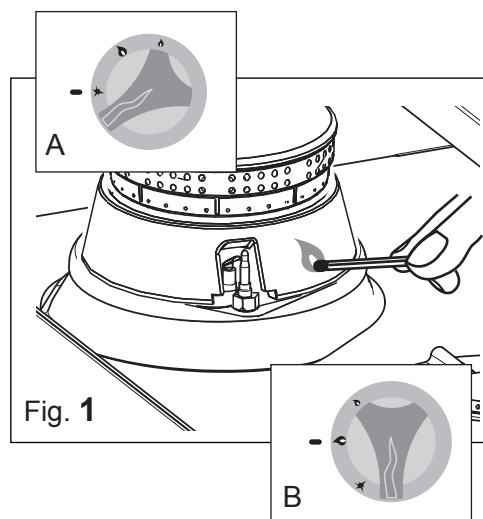
1. Close the network locks upstream the appliance (Gas - Water - Electric).
2. Make sure that the drain cocks (if present) are "Closed".
3. Check the cleanliness and hygiene of the appliance (See Routine Maintenance).

	In the event of prolonged inactivity, protect the parts more exposed to oxidation as described in the specific chapter (See Routine Maintenance).
---	---

3. INSTRUCTIONS FOR USE

Starting production

	Before proceeding with these operations, see "Daily activation".
	When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: hob - cooking compartment - recipients or material processed.
	Take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed.
	The products must be placed in the specific cooking containers and positioned correctly on the burners and/or in the cooking compartment of the oven.
	Diameter Pots: Burner 5.5-7-11 kW Ø mm 200-375
	When lighting for the first time, wait for the possible formation of air inside the gas circuit to fully escape from the duct.
	Solid top: T ≤ 250 ° C (hottest point) Mijotage: T ≤ 150 ° C (hottest point)



Lighting open burners (Fig. 1)

Turn the knob while holding it in the piezoelectric position (Detail A Fig.1).

Position a flame (match or something else) on the pilot light and wait for it to ignite (Fig. 1).

Release the knob after about 20" and check to make sure the pilot light remains lit.

When the pilot light has been lit, turn the knob (Detail B Fig.1) to minimum or maximum to adjust the flame.

Hotplate ignition (Fig. 2)

Turn the knob while holding it in the piezoelectric position (Fig. 2 Detail A), and simultaneously press the piezoelectric button several times (Fig. 2 Detail B) until the pilot light is lit.

Release the knob after about 20" and check to make sure the pilot light remains lit (Fig. 2).

The pilot light can be seen through the hole on the panel.
When the pilot light has been lit, turn the thermostat knob to the desired temperature (Fig. 2 Detail C).

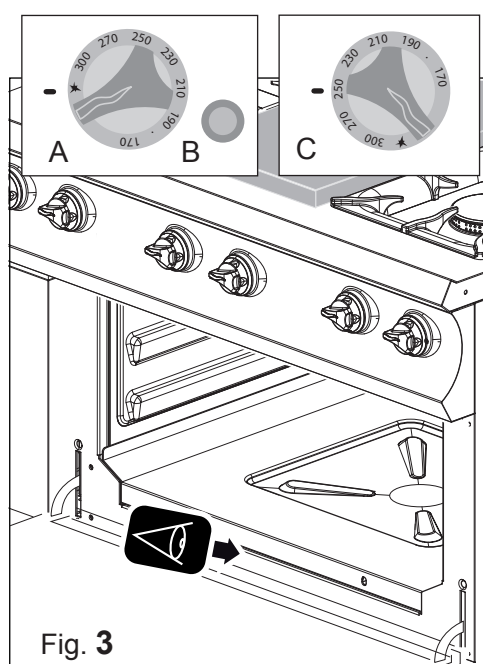
Lighting Gas Oven (Fig. 3)

Turn the knob while holding it in the piezoelectric position (Fig.3 Detail C). Simultaneously press the piezoelectric button several times (Fig.3 Detail D) until the pilot light is lit.

Release the knob after about 20" and check to make sure the pilot light remains lit (Fig.3).

The pilot light can be seen through the hole on the oven top.

When the pilot light has been lit, turn the thermostat knob to the desired temperature (Fig. 3 Detail E).



3. INSTRUCTIONS FOR USE

Switching Electric Oven on (Fig. 3A)



When necessary, plug the appliance into the appropriate socket.

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

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

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

Loading-Unloading the product

Load the product to be cooked in the specific container and place it in the cooking compartment/hob (Fig. 5).

For the oven appliance, open the door of the cooking compartment and place the container in the specific housing.



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

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

Deactivation

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

The light indicators must stay off.



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



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

Check the cleanliness and hygiene of the appliance; see "Maintenance".

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

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

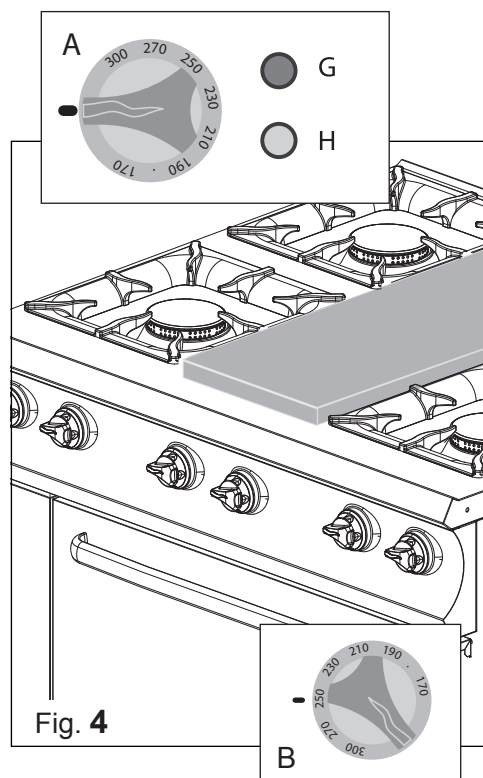


Fig. 4

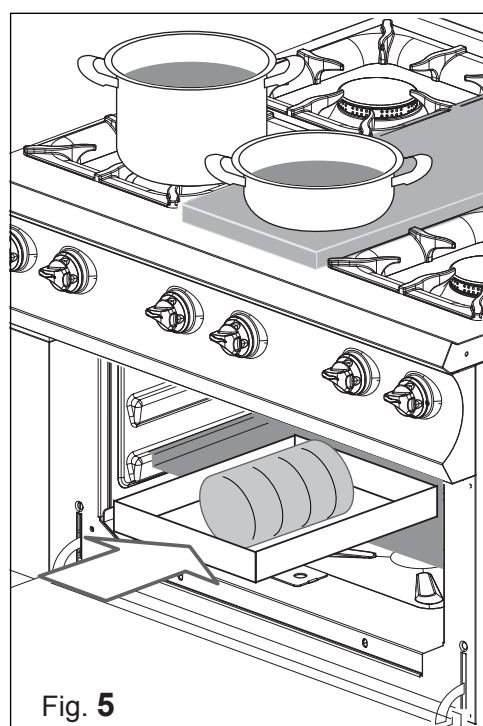


Fig. 5

4. ROUTINE MAINTENANCE

Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

	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).
	To make sure that the appliance is in perfect technical conditions; have it serviced at least once a year by an authorised technician of the assistance service.
	Unauthorised persons (including children, disabled individuals and people with limited physical, sensory and mental abilities) are prohibited from performing any procedures. Performing any procedures without first having read all the documentation is strictly prohibited.
 	Whenever you access the cooking area, always remember that the danger of being burnt persists. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection.
 	Disconnect electrical power upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions to perform cleaning or maintenance.
	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.
	The appliance is used to prepare food products. Keep the appliance and the surrounding area constantly clean. Failure to keep the appliance in ideal hygienic conditions could cause it to deteriorate quickly and create dangerous situations.
	Filth deposit built up near heat sources can burn during normal use of the appliance and create dangerous situations. The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed.
	The chemical effect of salt and/or vinegar or other acid substances can in the long run cause the inside of the cooking compartment to corrode during cooking. At the end of the cooking cycle of such substances, the appliance must be washed thoroughly with detergent, abundantly rinsed and carefully dried.
	Be careful not to damage stainless steel surfaces. Do not use corrosive products, abrasive material or sharp tools.
	The liquid detergent for cleaning the cooking compartment 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).
	Do not use pressurised or direct water jets to clean the appliance. Rinse the surfaces with tap water and dry them with an absorbent cloth or other non-abrasive material.
	In the event of prolonged inactivity, besides disconnecting the supply lines, you must thoroughly clean all the inside and outside parts of the appliance.
	Before performing any of the cleaning operations described hereafter, the operator must have had a look at the whole document.
   	Refer to standards in force for waste disposal.

4. ROUTINE MAINTENANCE



Daily cleaning of hob

Remove the burner grills from the cooking compartment.

Then remove, in order: burner cap and body.

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

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

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

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



Daily cleaning of solid top

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

When finished, rinse the cooking compartment abundantly with tap water (do not use pressurised and/or direct water jets).

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

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

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



Daily oven cleaning

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

Heat up the cooking compartment for about 20'.

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

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

When finished, rinse the cooking compartment abundantly with tap water (do not use pressurised and/or direct water jets).

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

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

Clean the parts previously removed from the cooking compartment (grills, trays and other removable objects) with detergent and tap water, rinse them carefully and dry them before putting them back.

In order to eliminate all humidity, once routine cleaning has been finished, turn the appliance on and run it at minimum for approximately 20' and then turn it back off (see procedure part 3 Instructions for use: Switching On/Off).

4. ROUTINE MAINTENANCE



Cleaning for prolonged deactivation

When the appliance remains idle for a long time, perform all the described daily cleaning procedures.

When the operations are over, protect the parts more exposed to oxidation doing as follows.

- Use lukewarm water with a bit of soap to clean the parts;
- Rinse the parts thoroughly, without using pressurised and/or direct water jets;
- Dry the surfaces carefully using non-abrasive material;
- Pass over all the stainless steel surfaces using a non-abrasive cloth slightly moistened with Vaseline to create a protective coating.

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.

Air out the appliances and rooms regularly.

Summarised table: qualification - operation - frequency

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

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

	Should a problem occur, the generic operator performs the first search and, if qualified, eliminates the cause of the problem and restores the appliance correctly
	If the problem cannot be resolved, turn the appliance off, disconnect it from the electrical mains and shut all the supply valves. Then contact authorized customer service
	The authorized maintenance technician intervenes when the generic operator was not able to pinpoint the cause of the problem, or whenever restoration of correct operation of the appliance entails executing operations for which the generic operator is not qualified

4. ROUTINE MAINTENANCE

Troubleshooting



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

FAULT	POSSIBLE CAUSE	OPERATION
The appliance does not turn on. The light indicators do not turn on.	• The master switch is not connected. • The residual current device or circuit breaker has tripped.	• Connect the master switch. • Contact authorized customer service
The gas appliance does not turn on.	• Gas cock closed. • Air in the piping	• Open the gas cock • Repeat switching on operations
Abnormal flame	• Incorrect position of the burner	• Place the burner in the correct position (see Cap.7 – Flex Burner)



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



5. WASTE DISPOSAL

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.

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.

CUISINE - COUP DE FEU - FLEX BURNER
INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

FR



0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT**0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE****1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS**

Préface - Objectif du document - Comment lire le document
Conservation du document - Destinataires - Programme de formation des opérateurs
Prédispositions à charge du client - Contenu de la fourniture - Destination d'usage
Conditions limites de fonctionnement et environnementales autorisées
Contrôle et garantie

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface - Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
Indications sur les risques résiduels
Modalité opérationnelle pour l'odeur du gaz dans l'environnement

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Emplacement des principaux composants
Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux
 Description des modes d'arrêt
 Arrêt pour anomalie de fonctionnement
 Arrêt d'urgence
 Arrêt pendant une phase d'usage
Mise en fonction pour le premier démarrage
 Nettoyage à la première mise en route
Mise en fonction quotidienne
Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps
Démarrage de la production
 Allumage
 Chargement-Déchargement du produit
Mise en hors service

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
 Nettoyage quotidien
 Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps
Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence
Troubleshooting

5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil
 Elimination des déchets

Préface

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

Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité (Obligation-Interdiction-Danger) sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité. Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés sans autorisation écrite du fabricant. L'utilisation de: Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Objectif du document

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

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 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 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).

Programme de formation des opérateurs

Suite à une demande spécifique de l'utilisateur, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande. En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur:

- Opérateur homogène préposé à la maintenance électrique/électronique (Technicien spécialisé).
- Opérateur homogène préposé à la maintenance mécanique (Technicien spécialisé).
- Opérateur hétérogène préposé à la conduite simple (Conducteur - Utilisateur final).

Prédispositions à la 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 à bulles parfaitement nivelée, antidérapantes sans aspérités ;
- la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
- la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
- la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc..) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur ;
- prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

Contenu de la fourniture

- 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).

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

Destination d'usage

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

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:

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

Contrôle et garantie

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production.

Tous les certificats relatifs au contrôle effectué, seront remis au client.

Garantie: la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, elle couvre les pièces défectueuses, à changer et transporter par soin de l'acheteur. Les parties électrique, 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 du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

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 mauvais installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie ne couvre que l'acheteur original.

Le Fabricant se tient responsable de l'appareil dans sa configuration originale.

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 dans les cas où:

- Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet événement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé 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 conseillées ou non originales.
- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance.
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

Autorisation

Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil.

L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

Flex Burner

L'indication « Flex Burner » permet de modifier la position des brûleurs feux ouverts à l'intérieur de l'appareil.

Opération pouvant être effectuée uniquement par le service d'assistance technique autorisé (voir le Manuel d'Installation Chapitre 7 - Flex Burner).

Préface

	Le manuel d'utilisation a été réalisé pour l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des 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).
	Les opérateurs qui utilisent l'appareil doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils devront donc interagir en utilisant les modes et les instruments appropriés, en respectant les normes de sécurité requises.
	Les informations reportées dans ce document n'illustrent pas le transport, l'installation et la maintenance extraordinaire qui devront être effectuées par les opérateurs techniques qualifiés au type d'intervention à effectuer.
	L'opérateur "Hétérogène" destinataire de cette documentation doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixation des raccordements électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).
	Ce document ne concerne pas les informations sur chaque modification ou variation de cet appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	A réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'aient pas subi de dommages durant le transport. En présence de dommages, les signaler en temps utile au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil. S'adresser au personnel qualifié et autorisé pour signaler le problème constaté. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport.
	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 tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée.
	Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.
	Exclure toute forme d'alimentation (électrique - gaz - eau) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. Bruit ≤ 70 dB
	Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil. Ne pas obstruer les ouvertures et/ou fentes d'aspiration ou de dissipation de la chaleur.
	Respecter les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: les surfaces, les plats, le matériel traité.
	Utiliser les conteneurs pour la cuisson qui soient visibles à l'opérateur pendant l'usinage du produit. Des conteneurs avec des liquides à l'intérieur, peuvent pendant la cuisson déborder et créer une situation de danger.
	Le manque d'hygiène pourrait détériorer l'appareil prématurément, ceci peut en conditionner le fonctionnement et créer des situations de danger.
	Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.
	Conserver avec soin ce manuel, afin qu'il soit toujours à portée de main de tous les utilisateurs de l'appareil qui pourront ainsi le consulter en cas de besoin.
	Les commandes de l'appareil peuvent être actionnées uniquement avec les mains. Les dommages provoqués par l'utilisation d'objets pointus, aiguisés ou similaires feront déchoir tout droit de garantie.
	Pour minimiser les dangers de décharges ou d'incendies, ne pas brancher ou débrancher l'unité avec les mains mouillées.
	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Indications sur les risques résiduels

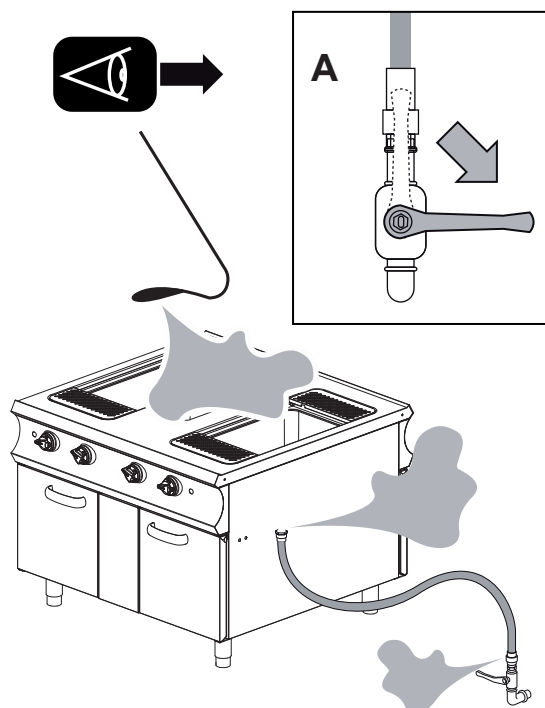
Ayant adopté les règles de "bonne technique de construction" et les dispositions législatives qui réglementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des "risques résiduels" liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent:

	Risque résiduel de fulguration: Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	Risque résiduel de brûlure: Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	Risque résiduel de brûlure pour sortie de matériel Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec la 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'explosion Ce risque subsiste avec: • la 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.
	Risque résiduel d'incendie Ce risque subsiste avec: • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).

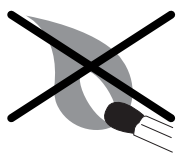
Modalité opérationnelle pour l'odeur du gaz dans l'environnement

	En présence d'odeur de gaz dans l'environnement, il faut effectuer avec urgence les procédures décrites ci-dessous.
---	--

- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet de réseau particulier A).
- Aérer immédiatement le local.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans l'environnement (Particulier B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Particulier B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieur à l'environnement où s'est vérifiée l'odeur de gaz afin d'avertir les organismes (entreprise électrique et/ou les pompiers).



B



C



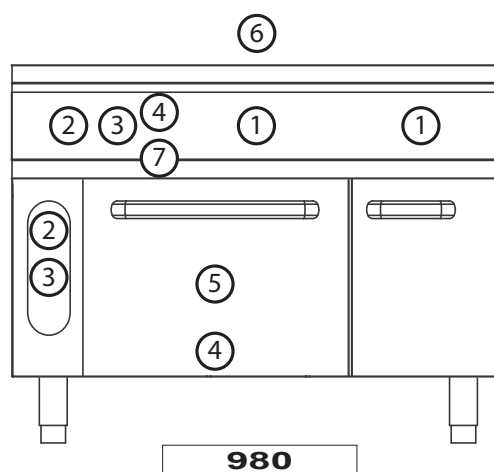
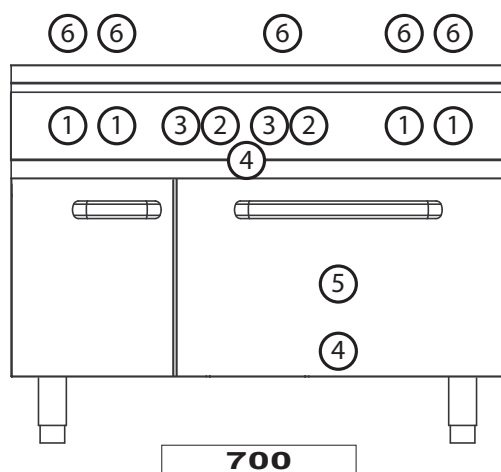
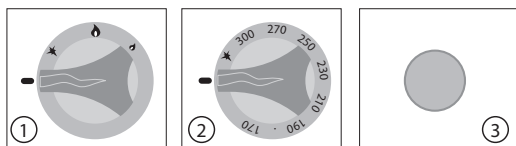
D

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Emplacement des principaux composants

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

- | | |
|---|---|
| 1. Poignée de réglage des feux ouverts. | 5. Espace de cuisson (four). |
| 2. Poignée de réglage Thermostat. | 6. Table de Cuisson (feux ouverts - plaques). |
| 3. Bouton piézoélectrique. | 7. Récipient pour recueillir du matériau d'évacuation |
| 4. Contrôle de la flamme pilote. | |



Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux

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

	Poignée de réglage des feux (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Allumage de la flamme pilote et brûleur. 2. Réglage de la flamme (minimum - maximum). 3. Extinction de l'appareil.
	Poignée du thermostat (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Allumage de la flamme pilote et brûleur. 2. Réglage de la température. 3. Extinction de l'appareil.
	Bouton piézoélectrique (GAZ). Exécute une seule fonction: 1. Appuyé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.
	Voyant lumineux vert (GAZ/ELECTRIQUE): Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée d'allumage. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.
	Voyant lumineux jaune (GAZ/ELECTRIQUE): Le voyant si présent, dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.
	Poignée du thermostat (ELECTRIQUE). Exécute trois fonctions diverses: 1. Réglage de la température. 2. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

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 (Electrique-Hydrique-Gaz).
	Le dessin illustre les différentes positions des poignées lors de l'arrêt d'urgence (A1-B1-C1-D1-E1) et l'arrêt durant une phase d'usinage (A2-B2-C2-D2-E2).

Arrêt pour anomalie de fonctionnement

Thermostat de sécurité

Dotation en série sur les modèles suivants:

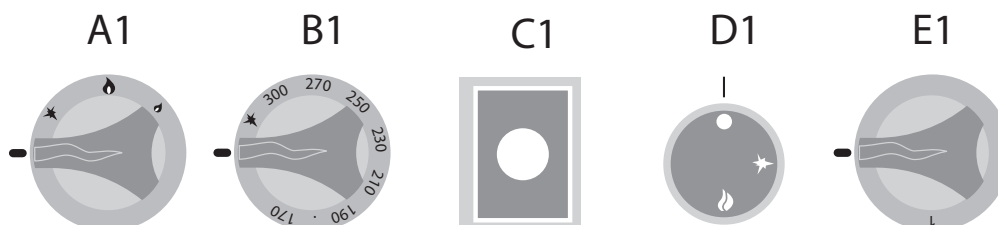
- Friteuse (présent sur tous les modèles)
- Sauteuse (présent sur tous les modèles)
- Marmite (présent sur tous les modèles)
- Cuiseur à pâtes (uniquement sur le modèle Electrique)
- Cuisine (présent sur tous les modèles avec four électrique)
- Frytop présent sur tous les modèles électrique (uniquement pour 980)
- Pierre lavique (non présent)
- Bain marie (non présent)
- Coup de feu (uniquement pour 980 : présent sur tous les modèles avec four à gaz)

Arrêt: Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, le thermostat 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 thermostat de sécurité, l'opérateur technicien autorisé peut redémarrer le fonctionnement de l'appareil avec les commandes appropriées.

Arrêt d'urgence

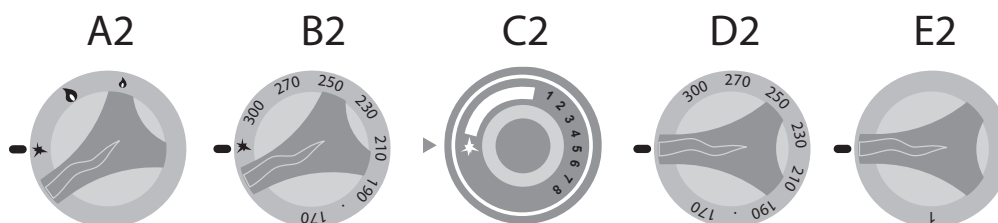
Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, tourner selon le modèle la poignée en position "Zéro" (A-B-C-D-E-1). Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux.



Arrêt pendant une phase d'usinage

Dans des situations ou des circonstances qui nécessitent l'arrêt temporaire de la génération de chaleur, agir de la façon suivante:

- Appareil à Gaz: Tourner les poignées en position piézoélectrique (A-B-C-2), la flamme pilote reste en fonction alors que l'afflux de gaz dans le brûleur s'interrompt.
- Appareil Electrique: Tourner les poignées "D2-E2" en position "Zéro" pour arrêter la génération de chaleur. (Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux).



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Mise en fonction pour le premier démarrage

	Suite au premier démarrage et après un arrêt prolongé dans le temps, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel (Voir Maintenance Ordinaire).
     	Nettoyage à la première mise en route Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil. Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder comme décrit au chapitre "Nettoyage Quotidien" (Voir Maintenance Ordinaire).

Mise en fonction quotidienne

Procédure:

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 l'évacuation de l'eau (si présente) n'ait pas d'occlusions.
6. Procéder avec les opérations décrites au chapitre "Démarrage de la production".

	A l'intérieur du réseau d'alimentation de gaz (si elle n'a jamais été utilisée ou utilisée très sporadiquement) peuvent se former des bulles d'air, il est donc indispensable de prédisposer l'installation de façon à éliminer cet inconvénient.
	Pour libérer 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.
	Dès que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée en position "maximum" pendant quelques secondes afin de stabiliser la flamme. A la fin de la procédure, remettre la poignée en position "Zéro" et fermer le robinet-vanne de réseau.

Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps

Procédure:

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.(Voir Maintenance Ordinaire).

	En cas d'inactivité prolongée dans le temps, protéger les parties plus exposées aux phénomènes d'oxydation comme décrit dans le chapitre correspondant (Voir Maintenance Ordinaire).
---	--

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Démarrage de la production

	Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: la table de cuisson - l'espace de cuisson - les récipients ou le matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Les produits à traiter doivent être mis dans des conteneurs appropriés spéciaux pour cuisson et positionnés correctement sur les feux et/ou dans l'espace de cuisson du four.
	Diamètre récipients: Burner 5.5-7-11 kW Ø mm 200-375
	Au premier démarrage, attendre que la formation possible d'air à l'intérieur du circuit de gaz sorte complètement du conduit.
	Coup de feu: $T \leq 250^{\circ} \text{C}$ (point le plus chaud) Mijotage: $T \leq 150^{\circ} \text{C}$ (point le plus chaud)

Allumage Feux ouverts (Fig. 1)

Tourner en tenant appuyée la poignée en position piézoélectrique (Partie A Fig.1). Positionner une flamme (allumette ou autre) sur le pilote et attendre l'allumage (Fig. 1). Relâcher la poignée après 20" environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote.

Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée en position minimum et/ou maximum pour régler la flamme.

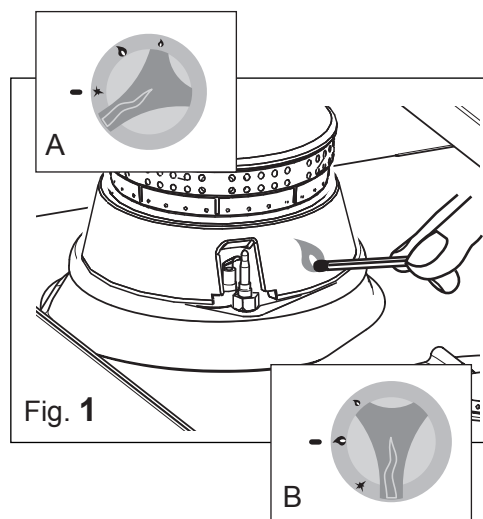


Fig. 1

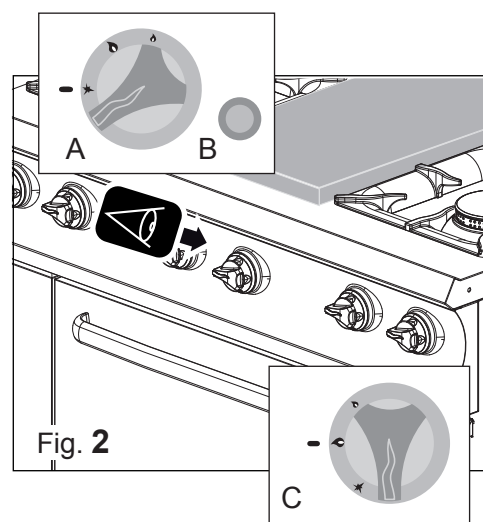


Fig. 2

Allumage de la Plaque (Figure 2)

Tourner en tenant appuyée la poignée en position piézoélectrique (Fig. 2 Partie A), appuyer en même temps plusieurs fois le bouton piézoélectrique (Fig. 2 Partie B) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote. Relâcher la poignée après 20" environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig. 2).

La flamme pilote est visible par le trou sur le tableau de bord.

Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée du thermostat sur la température souhaitée (Fig. 2 Partie C).

Allumage Four à Gaz (Fig. 3)

Tourner en tenant appuyée la poignée en position piézoélectrique (Fig. 3 Partie C). Appuyer en même temps plusieurs fois le bouton piézoélectrique (Fig. 3 Partie D) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.

Relâcher la poignée après 20" environ et vérifier visuellement le maintien d'allumage de la flamme pilote (Fig.3).

La flamme pilote est visible avec le trou interne situé sur le plan du four.

Une fois que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée du thermostat sur la température souhaitée (Fig. 3 Partie E).

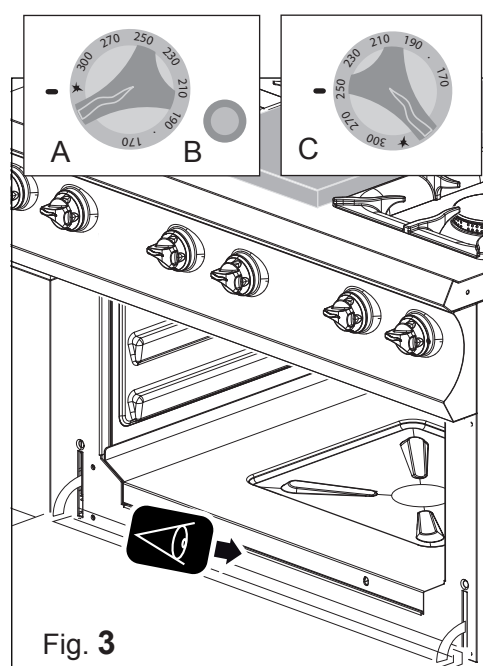


Fig. 3

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Allumage Four Electrique (Fig. 3A)



Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.

Tourner la poignée du thermostat dans la position souhaitée (Fig. 4 A -B) les voyants lumineux "G" et "H", indiquent une phase de fonctionnement.

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

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

Chargement-Déchargement du produit

Mettre le produit à traiter dans le conteneur approprié et le placer sur la table/l'espace de cuisson (Fig. 5).

Dans le cas d'un four, ouvrir la porte de l'espace de cuisson et positionner le conteneur dans son logement.



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

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

Mise en hors service

Au terme du cycle de travail, tourner les poignées présentes sur l'appareil et les mettre en position "Zéro". Les voyants lumineux doivent rester éteints.



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



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

Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil, voir "Maintenance".

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

Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".

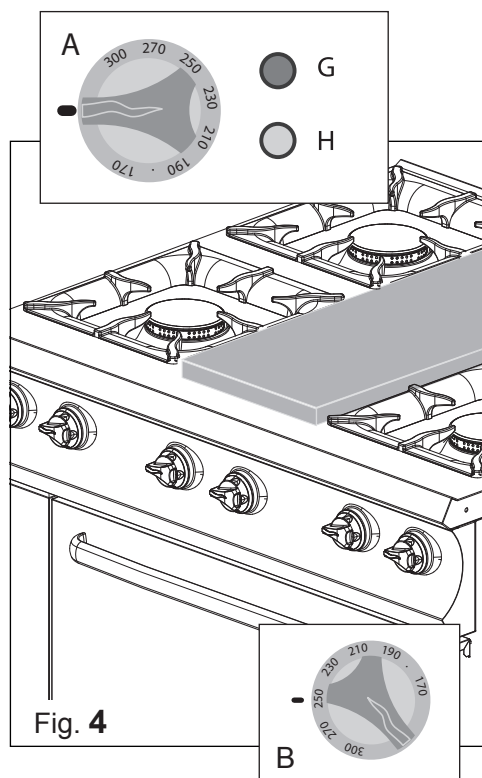


Fig. 4

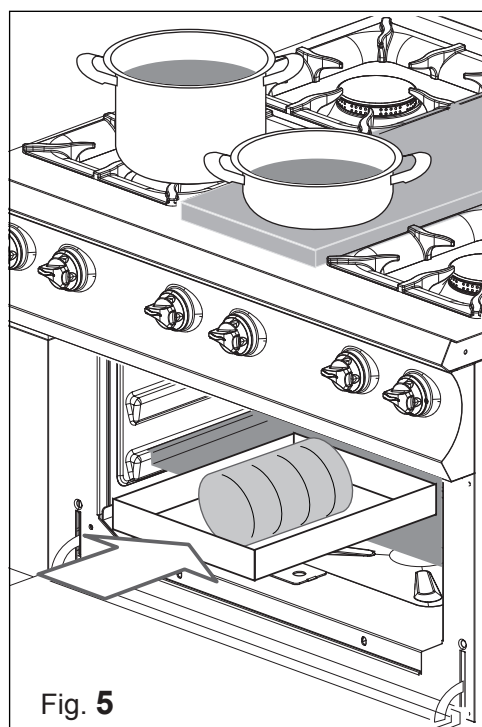


Fig. 5

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	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).
	Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques parfaites, le soumettre au moins une fois par an à la maintenance par un technicien autorisé du service assistance.
	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 d'effectuer toute intervention sans avoir pris connaissance de toute la documentation.
 	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.
 	Couper l'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois que l'on doit opérer en conditions de sécurité pour effectuer des opérations ou des interventions de nettoyage et de maintenance.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.
	L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire, maintenir l'appareil toujours propre ainsi que son environnement. Le non respect des conditions d'hygiène optimales peut être la cause d'une détérioration précoce de l'appareil et créer des situations de danger.
	Les résidus de saleté accumulés à côté des sources de chaleur peuvent prendre feu durant l'utilisation 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 acides peut générer à long terme durant la cuisson des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, 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 abraser ou des outils coupants.
	Le liquide détergent pour le nettoyage de l'espace 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).
	Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abraser.
	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.
	Avant d'effectuer toute opération de nettoyage décrite ci-après, l'opérateur doit prendre connaissance de tout le document.
   	Utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets.

	Nettoyage quotidien de la table de cuisson de la cuisine Enlever les grilles des feux de l'espace cuisson. Enlever successivement: calottes et corps des brûleurs. Appliquer avec un vaporisateur normal le liquide détergent sur toute la surface de l'espace de cuisson et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs) Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage. Nettoyer avec un détergent et de l'eau potable les calottes et les corps des brûleurs, sécher soigneusement. Une fois que les opérations sont terminées, remettre les parties enlevées à leur place. Lors de la remise en place des parties enlevées, ne pas inverser les positions des brûleurs et de leurs calottes.
	Nettoyage quotidien des coups de feu Appliquer avec un vaporisateur normal le liquide détergent sur toute la surface de l'espace de cuisson et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs). Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage. Les résidus d'humidité déposés sur la/les plaque/s peuvent endommager la fonction de l'appareil en provoquant une usure précoce sur la/les plaque/s elles-mêmes. Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 2/3' avant de l'éteindre (Voir procédure partie 3 Instructions d'utilisation: Allumage/Arrêt).
	Nettoyage quotidien four Selon l'appareil, enlever: les grilles, les plats ou autres objets qui peuvent s'enlever de l'espace de cuisson. Chauffer l'espace de cuisson pendant 20' environ. Ouvrir la porte en laissant l'espace cuisson refroidir pendant quelques secondes. Appliquer avec un vaporisateur normal le liquide détergent sur toute la surface de l'espace de cuisson et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs). Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage. Nettoyer aussi avec le détergent et l'eau potable le matériel enlevé précédemment de l'espace de cuisson (Grilles, plats, paniers ou autres objets que l'on peut enlever), rincer avec soin et sécher le tout avant de le remettre à sa place. Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 20' avant de l'éteindre (Voir procédure partie 3 Instructions d'utilisation: Allumage/Arrêt).

4. MAINTENANCE ORDINAIRE



Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps

En cas d'inactivité prolongée dans le temps, il est nécessaire d'effectuer toutes les procédures décrites au chapitre nettoyage quotidien.

Au terme des opérations, protéger les parties plus exposées à des phénomènes d'oxydation comme reporté ci-dessous.

- Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ;
- Rincer les parties soigneusement, ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs ;
- Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abraser ;
- Passer un chiffon non abraser légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inoxydable de façon à créer un voile 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 périodiquement les appareils et les locaux.

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence

	Opérateur "Hétérogène" Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.
	Opérateur "Homogène" Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

	OPERATIONS A EFFECTUER	FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage à la première mise en route	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage de l'appareil	Quotidien
	Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires	Quotidien
	Nettoyage cheminée	C'est nécessaire
	Contrôle/Remplacement des tuyaux d'alimentation de gaz	C'est nécessaire
	Graissage des robinets de gaz	C'est nécessaire
	Nettoyage plaques	Quotidien
	Contrôle thermostat	C'est nécessaire

	En cas de panne, l'opérateur générique, effectue une première recherche et s'il n'est pas habilité, élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de l'appareil
	S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, en le débranchant du réseau électrique et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service clients autorisé
	Le manutentionnaire technicien autorisé intervient si l'opérateur générique n'a pas réussi à identifier la cause du problème ou lorsque le rétablissement du correct fonctionnement de l'appareil comporte l'exécution des opérations pour lesquelles l'opérateur générique n'est pas habilité

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Troubleshooting



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

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil. Les voyants lumineux restent éteints.	• L'interrupteur principal n'est pas activé. • Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.	• Activer l'interrupteur principal. • Contacter le service autorisé d'assistance technique
L'appareil à gaz ne s'allume pas.	• Robinet de gaz fermé. • Présence d'air dans la tuyauterie.	• Ouvrir le robinet du gaz. • Répéter les opérations d'allumage.
Flamme anormale	• Position erronée du brûleur	• Placer le brûleur dans la position correcte (voir le Chap. 7 - Flex Burner)



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



5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE.

Aux SENS des Directives (voir le 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 en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

Elimination des déchets



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

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

COCINA - PLACA TOTAL - FLEX BURNER
INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

ES



0. IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO

0.1 MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Prefacio - Cometido del documento - Como leer el documento
Conservación del documento - Destinatarios - Programa de entrenamiento de operadores
Disposiciones previas a cargo del cliente - Contenido del equipo - Usos
Condiciones límite de funcionamiento y ambientales permitidas
Prueba de funcionamiento y garantía

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Prefacio - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
Indicaciones acerca de los riesgos residuales
Modo operativo cuando hay olor a gas en el ambiente

3. INSTRUCCIONES DE USO

Ubicación de los principales componentes
Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos
 Descripción de los modos de parada
 Parada por anomalía en el funcionamiento
 Parada de emergencia
 Parada durante una fase del trabajo
Primera puesta en marcha
 Limpieza en la primera puesta en marcha
Puesta en marcha diaria
Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo
Puesta en marcha para la producción
 Encendido
 Carga-Descarga del producto
 Puesta fuera de servicio

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
 Limpieza diaria
 Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada en el tiempo
Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia
Resolución de problemas

5. DESGUACE

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo
 Eliminación de los residuos

NOTAS

Prefacio

Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). Las informaciones contenidas en este documento son de uso exclusivo del operador autorizado a utilizar los aparatos objeto de este documento.

Los operadores deben ser entrenados sobre todos los aspectos del funcionamiento y de la seguridad. Las medidas de seguridad especiales (Obligación-Prohibición-Peligro) se detallan en el capítulo específico del tema tratado. El presente documento no se puede ceder a terceros sin autorización escrita del fabricante. El texto no se puede imprimir sin autorización escrita 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 modificar el equipo sin previo aviso.

Objetivo del documento

El fabricante analizó atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil del equipo, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del manual. Por lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia propia de la máquina. Si respeta cuidadosamente las indicaciones que brinda el manual, minimizará el riesgo de accidentes laborales y daños económicos.

Como leer el documento

El manual está dividido en capítulos que reúnen por argumentos toda la información necesaria para utilizar el equipo sin riesgo alguno. Cada capítulo está subdividido en apartados, cada uno de los cuales puede contener aclaraciones encabezadas por un título y seguidas de una descripción.

Conservación del documento

El presente documento es parte del suministro inicial, por lo tanto debe ser conservado y oportunamente utilizado durante toda la vida útil del aparato.

Destinatarios

El presente documento se destina para uso exclusivo del operador "Heterogéneo" (Operador con competencias y atribuciones 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 capacitación para operadores

Si el usuario lo requiere, se puede llevar a cabo un curso de capacitación para los operadores encargados del equipo siguiendo los métodos descritos en la confirmación del pedido.

Según lo que se requiera, en las dependencias del fabricante o del usuario se llevarán los cursos de capacitación para:

- Operador homogéneo encargado del mantenimiento eléctrico/electrónico (Técnico especializado).
- Operador homogéneo encargado del departamento de mantenimiento mecánico (Técnico especializado).
- Operador heterogéneo encargado de la operación simple (Operador - Usuario final).

Disposiciones previas a cargo del cliente

En general, y sin perjuicio de acuerdos contractuales diversos, son normalmente a cargo del cliente:

- adecuaciones de los locales (incluidos trabajos de albañilería, cimientos o tuberías que se requieran eventualmente);
- piso nivelado antideslizante y sin asperezas;
- adecuación del lugar de instalación y la propia instalación del equipo respetando las dimensiones indicadas en el diseño (superficie de apoyo);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las exigencias de instalación (red eléctrica, red hídrica, red de gas, red de descarga);
- predisposición del sistema eléctrico de acuerdo con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada según lo que establecen las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad ubicados antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos por la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de la puesta a tierra de acuerdo con las normativas vigentes;
- si fuera necesario, preparación de un sistema para ablandar el agua (vea las especificaciones técnicas).

Contenido del suministro

- Equipo
- Tapa/Tapas
- Cesta de metal/Cestas de metal
- Parrilla 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).

El contenido del suministro puede variar de acuerdo con el pedido.

Destino de uso

Instrucciones originales. Este dispositivo ha sido proyectado para una utilización profesional. Se considera que el equipo descrito en este documento se utiliza "en forma adecuada" si se destina a la cocción o regeneración de productos alimenticios. Cualquier otro uso se considera "inadecuado" y, por lo tanto, peligroso. La máquina se debe utilizar dentro de las condiciones previstas y declaradas en el contrato y dentro de los límites de capacidad prescritos e indicados en los apartados correspondientes.

Condiciones permitidas para el funcionamiento

El equipo fue diseñado exclusivamente para trabajar dentro de locales, respetando los límites técnicos y de capacidad prescritos. Para obtener un funcionamiento óptimo y seguro, será necesario respetar las siguientes indicaciones.

El equipo se debe instalar en un lugar adecuado para consentir las actividades normales de operación y de mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto será necesario preparar un espacio de trabajo para realizar las operaciones de mantenimiento sin comprometer la seguridad del operador.

Además, el local debe tener las características requeridas para la instalación, como por ejemplo:

- la humedad relativa máxima: 80%;
- la temperatura mínima del agua de enfriamiento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- El suelo debe ser antideslizamiento y el aparato debe colocarse nivelado plano;
- el local debe contar con un sistema de ventilación e iluminación, tal como lo establecen las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar preparado para descargar aguas grises y debe contar con interruptores y grifos para bloquear todas las formas de alimentación en el tramo anterior al equipo;
- Las paredes y las superficies cerca del aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

Prueba y garantía

Prueba: el fabricante ha realizado la prueba del aparato durante las fases de montaje en la sede de la planta de producción. Todos los certificados relativos a la prueba realizada serán entregados al cliente.

Garantía: la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de facturación, cubre las piezas 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 de mano de obra relativos a la intervención de los técnicos del fabricante en la sede del cliente, para la eliminación de los defectos bajo garantía, corren a cargo del revendedor, excepto los casos en los que la naturaleza del defecto permita al cliente solucionar el problema directamente en el lugar.

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.

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

La garantía se extingue en los siguientes casos:

- Daños provocados por el transporte y/o traslado. Si tal cosa sucede el cliente debe informar al revendedor y al transportador vía fax o correspondencia recomendada y debe anotar en las copias de los documentos de transporte lo que ha sucedido. El técnico especializado para instalar el aparato evaluará, considerando el daño, si se puede llevar a cabo la instalación.

La garantía además se extingue si se constatan:

- Daños ocasionados por una instalación errónea.
- Daños causados por desgaste de las partes debido a uso inadecuado.
- Daños causados por el uso de repuestos no aconsejados o no originales.
- Daños causados por mantenimiento defectuoso y/o falta de mantenimiento.
- Daños causados por no seguir los procedimientos descritos en el presente documento.

Autorización

Para autorización se entiende el permiso para empezar una actividad relativa a los equipos.

La autorización es elargada por el responsable de los equipos (fabricante, comprador, firmante, distribuidor y / o el propietario del local).

Flex Burner

Con la indicación de "Flex Burner" se entiende la posibilidad de modificar la posición de los quemadores de fuegos abiertos dentro del equipo. **Esta operación solo puede ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizada** (véase Manual de Instalación Capítulo 7 - Flex burner).

Prefacio

	El manual de uso está destinado al operador "Heterogéneo" (Operador con competencias y atribuciones 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 que utilicen el equipo deben contar con los conocimientos adecuados acerca del funcionamiento y la seguridad. Por esta razón, deberán interactuar utilizando las formas e instrumentos adecuados y respetando las normas de seguridad requeridas.
	Las informaciones contenidas en este documento no se refieren al transporte, la instalación y el mantenimiento extraordinario que deberán ser ejecutados por operadores técnicos calificados para tales operaciones.
	El operador "Heterogéneo" a quien se destina esta documentación debe operar en el aparato después que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).
	El presente documento incluye informaciones sobre cada modificación o variación de este aparato. El fabricante se reserva el derecho de modificar el equipo sin previo aviso.

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	En el momento de la entrega, abra el embalaje de la máquina y verifique que ésta y sus accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte. Si se constatan daños, informe inmediatamente al transportador sobre los hallazgos y no instale la máquina. Diríjase al personal cualificado y autorizado para informarles que problema ha encontrado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.
	Prohibido que personas no autorizadas (incluidos niños y personas inválidas o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas) realicen cualquier tipo de intervención. Prohibido que un operador heterogéneo realice cualquier tipo de trabajo que sea competencia de técnicos cualificados y autorizados.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación, lea las instrucciones.
	Elimine todo tipo de suministro (energía eléctrica - gas - agua) del tramo anterior al equipo cada vez que deba trabajar en condiciones de seguridad.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse. Ruido aéreo ≤ 70 dB
	No deje objetos ni materiales inflamables cerca del equipo. No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o de expulsión del calor.
	Elimine los residuos especiales según lo establecen las normas vigentes.
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual por quemaduras. Estas pueden ocurrir al entrar en contacto accidentalmente con: superficies, fuentes, material tratado.
	Utilice los contenedores para la cocción de manera que durante la elaboración de producto queden a la vista del operador. Los contenedores con líquido se pueden desbordar durante el proceso de cocción, lo que genera una situación peligrosa.
	La falta de limpieza del equipo podría deteriorarlo de manera precoz, lo que puede condicionar el funcionamiento de la máquina y generar situaciones de peligro.
	Queda terminantemente prohibido alterar o quitar las tarjetas y pictogramas aplicados al equipo.
	Conserve este manual cuidadosamente para que siempre quede al alcance de todos los que utilicen el equipo, de manera que puedan consultarlo cuando sea necesario.
	Puede operar los mandos del equipo solo con las manos. Los daños provocados por el uso de objetos punzantes, afilados o similares harán caducar todas las cláusulas de la garantía.
	Para minimizar los peligros de descargas e incendios, no conecte ni desconecte la unidad con las manos mojadas.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Indicaciones acerca de los riesgos residuales

A pesar de haber adoptado las normas de "prácticas adecuadas de la construcción" y las disposiciones legislativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto, aún quedan presentes los "riesgos residuales" que, por la propia naturaleza del equipo, no se han podido eliminar. Entre estos riesgos se encuentran:

	Riesgo residual de electrocución: Este riesgo existe en caso de que se deban intervenir los dispositivos eléctricos o electrónicos habiendo tensión.
	Riesgo residual de quemaduras: Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.
	Riesgo residual de quemaduras por salida del material. Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con la salida de materiales que se encuentran 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 explosión Este riesgo existe cuando: • hay olor a gas en el ambiente; • se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar; • se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo frascos o latas) si éstos no son adecuados al propósito.
	Riesgo residual de incendio: Este riesgo existe cuando: • se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).

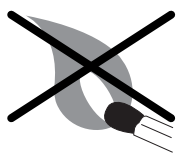
Modo operativo cuando hay olor a gas en el ambiente

	Si hay olor a gas en el ambiente es obligatorio llevar a cabo urgentemente el procedimiento que se describe a continuación.
---	--

- Interrumpir inmediatamente la alimentación de gas (cerrar el grifo de red particular A).
- Ventilar el local de inmediato.
- No utilizar ningún dispositivo eléctrico en el ambiente (Particular B-C-D).
- No utilizar ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Particular B-C-D).
- Utilizar un medio de comunicación externo al ambiente donde se detectó el olor a gas para alertar a las autoridades correspondientes (empresa de energía eléctrica o bomberos).



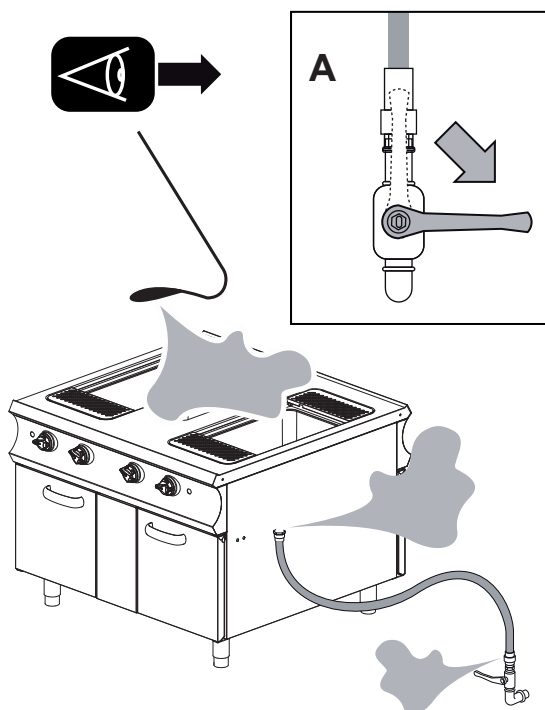
B



C



D



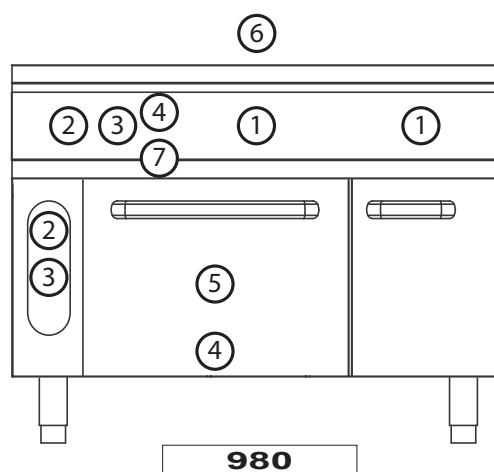
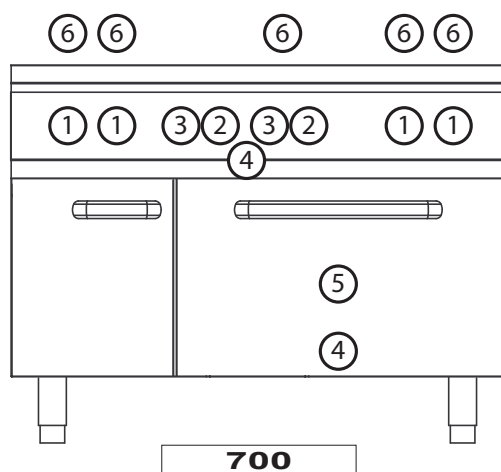
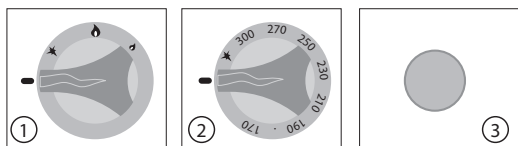
2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Ubicación de los principales componentes

La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede sufrir modificaciones.

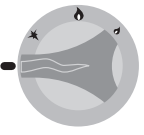
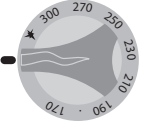
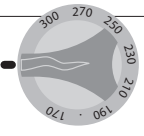
1. Llave de regulación llamas abiertas.
2. Llave de regulación Termostato.
3. Botón piezoeléctrico.
4. Control de la llama piloto.

5. Compartimiento de Cocción (horno).
6. Encimera de Cocción (fuegos abiertos - placas).
7. Contenedor para la recogida de residuos.



Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos

La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede sufrir modificaciones.

	Llave de ajuste de las llamas (GAS). Cumple tres funciones distintas: 1. Enciende la llama piloto y el quemador. 2. Regula la llama (mínimo - máximo). 3. Apaga el equipo.
	Llave termostato (GAS). Cumple tres funciones distintas: 1. Enciende la llama piloto y el quemador. 2. Regula la temperatura. 3. Apaga el equipo.
	Botón piezoeléctrico (GAS). Cumple una sola función: 1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.
	Indicador luminoso verde (GAS/ELÉCTRICO): El indicador está subordinado al uso de la llave de encendido. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.
	Indicador luminoso amarillo (GAS/ELÉCTRICO): Si está presente, el indicador estará subordinado al uso de la llave del termostato. La luz del indicador señala una fase de calentamiento.
	Llave termostato (ELÉCTRICO). Cumple dos funciones distintas: 1. Regula la temperatura. 2. Inicia/Detiene la fase de calentamiento.

3. INSTRUCCIONES DE USO

Descripción de los modos de parada

	En condiciones de detención a causa de una anomalía en el funcionamiento y en condiciones de emergencia, en caso de peligro inminente, cierre todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación situados antes del equipo (de electricidad - de agua - de gas).
	El dibujo muestra las diferentes posiciones en que pueden estar las llaves durante la parada de emergencia (A1-B1-C1-D1-E1) y durante la parada en una fase de trabajo (A2-B2-C2-D2-E2).

Parada por anomalía en el funcionamiento

Termostato de seguridad:

Es un elemento de serie en los siguientes modelos:

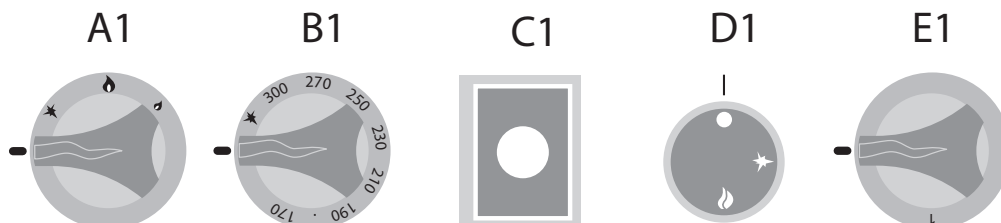
- Freidora (en todos los modelos)
- Cacerola para estofado (en todos los modelos)
- Cacerola (en todos los modelos)
- Cuecepasta (solo en el modelo Eléctrico)
- Cocina (en todos los modelos con horno eléctrico)
- Frytop presente en todos los modelos eléctricos (solo para 980)
- Piedra volcánica (no presente)
- Baño María (no presente)
- Placa total (solo para 980: presente en todos los modelos con horno a gas)

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 elimine la causa de la anomalía.

Re-encendido: Después de resolver el inconveniente que hizo funcionar el termostato de emergencia, el operador técnico autorizado puede volver a poner en marcha el equipo utilizando los mandos correspondientes.

Parada de emergencia

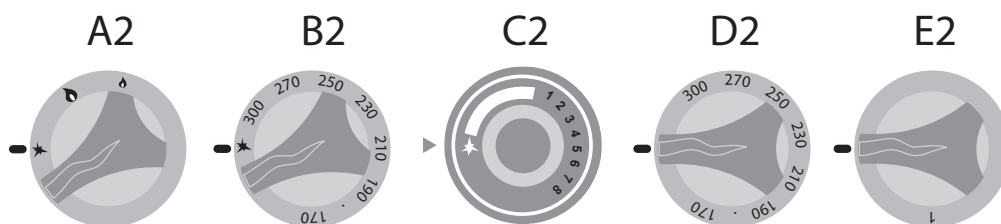
En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, según el modelo, gire la llave hasta la posición "Cero" (A-B-C-D-E-1). Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos.



Parada durante una fase del trabajo

En situaciones o circunstancias que exigen la interrupción momentánea de la generación de calor, actúe de la siguiente forma:

- Aparatos a Gas: Ponga las llaves en posición piezoeléctrica (A-B-C-2), la llama piloto permanece funcionando mientras el flujo de gas en el quemador se interrumpe.
 - Aparatos Eléctricos: Ponga las llaves "D2-E2" en posición "Cero" para detener la generación de calor.
- (Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos).



3. INSTRUCCIONES DE USO

Primera puesta en marcha

	Durante la primera puesta en marcha y después de un largo período de inactividad, se debe limpiar la máquina para eliminar cualquier residuo de materia extraña (Vea Mantenimiento Ordinario).
    	Limpieza en la primera puesta en marcha No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. Quite manualmente la película protectora de revestimiento externo y limpie con cuidado todas las partes externas de la máquina. Al terminar las operaciones indicadas para la limpieza de las partes externas hay que proceder como se describe en "Limpieza Diaria" (Vea Mantenimiento Ordinario).

Puesta en marcha diaria

Procedimiento:

1. Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio.
2. Controle que el sistema de aspiración del local funcione correctamente.
3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.
4. Abra los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
5. Asegúrese de que la descarga de agua (si está presente) no esté obstruida.
6. Proceda con las operaciones que se describen en "Puesta en marcha para la producción".

	Dentro de la red de alimentación de gas (si nunca se usa o se usa esporádicamente) pueden formarse burbujas de aire. Es indispensable preparar el sistema de manera que se elimine este inconveniente.
	Para eliminar el aire de las tuberías es suficiente abrir los candados de la red, girar la llave del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndola presionada, acercar una llama (fósforo u otro) al piloto y esperar que se encienda.
	Terminado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave hasta la posición "máximo" durante algunos segundos para estabilizar la llama. Al final del procedimiento vuelva a poner la llave en la posición "Cero" y si fuera el caso, cierre el mando de red.

Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Procedimiento:

1. Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
2. Compruebe que los grifos de descarga (si están presentes) estén en posición de "Cerrado".
3. Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio (Vea Mantenimiento Ordinario).

	En caso de períodos prolongados de inactividad, proteja las partes más expuestas a oxidación tal como se describe en el correspondiente capítulo (Vea Mantenimiento Ordinario).
---	---

3. INSTRUCCIONES DE USO

Puesta en marcha para la producción

	Antes de continuar, consulte el apartado “Puesta en funcionamiento diaria”.
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual de quemaduras. Éstas pueden ocurrir debido al contacto accidental con: la encimera de cocción - el compartimiento del horno - los recipientes o el material tratado.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Los productos para procesar se deben colocar en recipientes adecuados para la cocción correctamente puestos sobre los fuegos y/o el compartimiento de cocción del horno.
	Recipientes Diámetro: Quemador de 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375
	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.
	Placa total: $T \leq 250^{\circ} \text{C}$ (punto más caliente) Mijotage: $T \leq 150^{\circ} \text{C}$ (punto más caliente)

Encendido de las Llamas abiertas (Fig. 1)

Gire mientras presiona la llave en posición piezoeléctrica (Part. A Fig.1). Coloque la llama (fósforo u otro) en el piloto y espere a que se encienda (Fig. 1).

Suelte la llave después de 20" aproximadamente y asegúrese de que la llama permanezca encendida en piloto.

Una vez que finalice con el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave (Part. B Fig. 1) en posición mínimo y/o máximo para regular la llama.

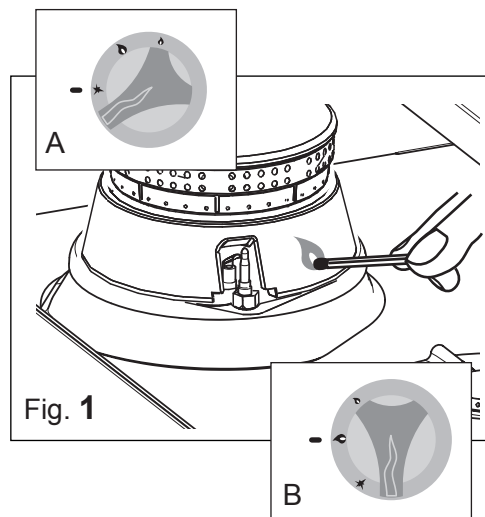


Fig. 1

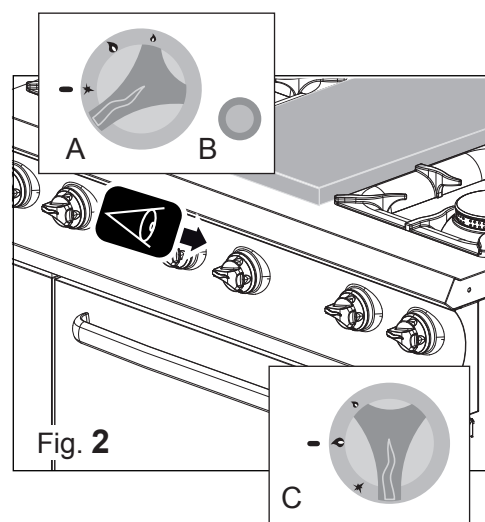


Fig. 2

Encendido de la Placa (Fig. 2)

Gire mientras presiona la llave en posición piezoeléctrica (Fig. 2 Part. A) al mismo tiempo, presione el botón piezoeléctrico varias veces (Fig. 2, Part. B) hasta que se encienda la llama piloto. Suelte la llave después de 20" aproximadamente y controle visualmente que la llama piloto esté encendida (Fig. 2).

La llama piloto se puede ver por el orificio situado en la parte delantera.

Una vez que finalice el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave termostato hasta la temperatura deseada (Fig. 2 Part. C).

Encendido del Horno a Gas (Fig. 3)

Gire mientras presiona la llave en posición piezoeléctrica (Fig. 3 Part. C). Al mismo tiempo, presione el botón piezoeléctrico varias veces (Fig. 3 Part. D) hasta que se encienda la llama piloto.

Suelte la llave después de 20" aproximadamente y controle visualmente que la llama piloto esté encendida (Fig. 3).

La llama piloto se ve por el orificio interno en la encimera del horno.

Una vez que finalice el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave termostato hasta la temperatura deseada (Fig. 3 Part. E).

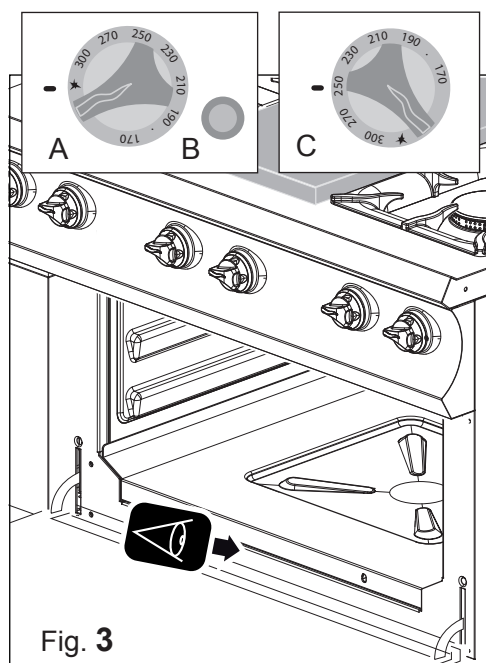


Fig. 3

3. INSTRUCCIONES DE USO

Encendido del Horno Eléctrico (Fig. 3A)



Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.

Gire la llave termostato hasta la posición deseada (Fig. 4 A-B). Los indicadores luminosos "G" y "H" indican una fase de funcionamiento.

Indicador verde luminoso: El indicador está subordinado al uso de la llave de encendido. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.

Indicador luminoso amarillo: El indicador está subordinado al uso de la llave del termostato. La luz del indicador señala una fase de calentamiento.

Carga-Descarga del producto

Cargue el producto que se debe procesar en el recipiente correspondiente y coloque el contenedor en la placa/compartimiento de cocción (Fig. 5).

En el caso de los hornos, abra la puerta del compartimiento de cocción y coloque el recipiente en el lugar adecuado.



Cuando abra la puerta ubíquese a un lado del equipo para no exponerse a fuentes de calor directas.

Al finalizar el proceso de cocción, retire el producto y colóquelo en un lugar previamente preparado para el estacionamiento.

Puesta fuera de servicio

Cuando termine el ciclo de trabajo, gire las llaves del equipo hasta la posición "Cero".

Los indicadores luminosos deben permanecer apagados.



El equipo se debe limpiar regularmente y se deben eliminar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos. Vea el capítulo: "Mantenimiento".



Si los indicadores luminosos están presentes, deben permanecer apagados al final de cada ciclo de trabajo.

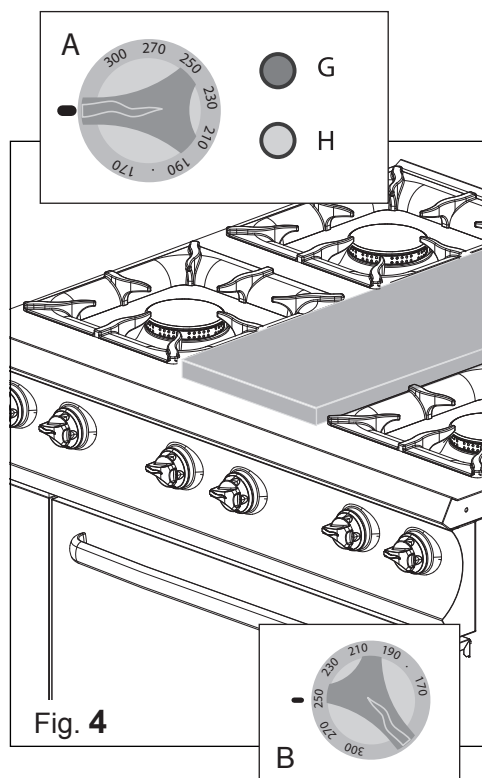


Fig. 4

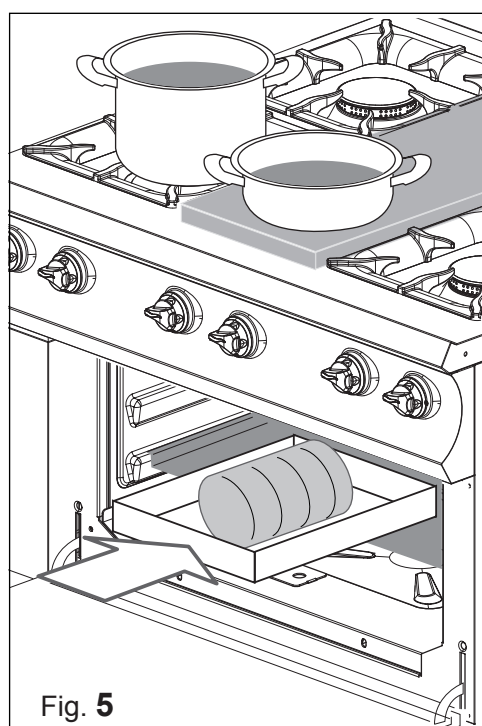


Fig. 5

Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio.

Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).

Compruebe que los grifos de descarga (si están presentes) estén en posición de "Cerrado".

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	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).
	Para asegurarse de que el equipo se encuentre en perfectas condiciones técnicas, solicite que un técnico autorizado del servicio de asistencia haga el mantenimiento al menos una vez al año.
	Prohibido que personas no autorizadas (incluidos niños y personas inválidas o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas) realicen cualquier tipo de intervención. Prohibido realizar cualquier intervención sin haber leído por completo la documentación.
 	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.
 	Elimine la alimentación eléctrica en el tramo anterior al equipo para trabajar en condiciones seguras al realizar las operaciones o intervenciones de limpieza y de mantenimiento.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse.
	El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimenticio; manténgalo constantemente limpio, al igual que todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.
	Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal de la máquina. Esto puede crear situaciones de peligro. El equipo se debe limpiar regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos.
	El efecto químico de la sal, del vinagre u otras sustancias ácidas durante el proceso de cocción puede causar a largo plazo corrosión dentro del compartimiento de cocción. Al final de cada ciclo de cocción que utilice dichas sustancias, el equipo se debe lavar a fondo con detergente, enjuagar con abundante agua y secar con cuidado.
	Preste atención para no dañar las superficies de acero inoxidable, evite especialmente el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo ni herramientas cortantes.
	El detergente líquido para limpiar el compartimiento de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, exento de cloruros/amoníaco, 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, utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del embalaje).
	No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. Enjuague las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.
	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.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las que se describen a continuación, es obligatorio que el operador haya leído todo el documento.
   	Elimine los residuos según lo establecen las normas vigentes.



Limpieza diaria de la encimera de cocción

Quite las parrillas de los fuegos del compartimiento de cocción.

Después quite: el quemador y el cuerpo quemador.

Mediante pulverización, aplique detergente en toda la superficie del compartimiento del horno y limpie con cuidado y manualmente la superficie entera con una esponja no abrasiva. Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable (no use chorros de agua a presión y/o directos).

Una vez terminadas las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción usando un paño no abrasivo. De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.

Limpie con detergente y agua potable la tapa del quemador y el quemador; séquelos con cuidado. Cuando finalice, vuelva a colocar las piezas extraídas en los emplazamientos correspondientes.

Al hacerlo, no invierta las posiciones de los quemadores y las tapas.



Limpieza diaria placa total

Mediante pulverización, aplique detergente en toda la superficie del compartimiento del horno y limpie con cuidado y manualmente la superficie entera con una esponja no abrasiva. Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable (no use chorros de agua a presión y/o directos).

Una vez terminadas las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción usando un paño no abrasivo. De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.

Los rastros de humedad que se depositan en la/s placa/s pueden dañar el funcionamiento del equipo y provocar un desgaste precoz de las mismas.

Para eliminar todas las trazas de humedad, cuando se concluyan las operaciones de limpieza ordinaria, encienda el aparato y hágalo funcionar al mínimo por aproximadamente 2/3' antes de apagarlo (Vea procedimiento parte 3 Instrucciones de uso: Encendido/Apagado).



Limpieza diaria del horno

Según el equipo, extraiga: las parrillas, las fuentes u otros objetos que se puedan quitar del compartimiento.

Caliente el compartimiento de cocción durante 20' aproximadamente.

Deje la puerta abierta durante algunos segundos para que el compartimiento se enfríe.

Mediante pulverización, aplique detergente en toda la superficie del compartimiento del horno y limpie con cuidado y manualmente la superficie entera con una esponja no abrasiva. Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable (no use chorros de agua a presión y/o directos).

Una vez terminadas las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción usando un paño no abrasivo.

De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.

También limpie con detergente y agua potable el material extraído anteriormente del compartimiento del horno (Parrillas, fuentes, cestas u otros objetos que se puedan quitar), enjuague con cuidado y seque todo antes de volver a colocarlo en el lugar correspondiente.

Para eliminar todas las trazas de humedad, cuando se concluyan las operaciones de limpieza ordinaria, encienda el aparato y hágalo funcionar al mínimo por aproximadamente 20' antes de apagarlo (Vea procedimiento parte 3 Instrucciones de uso: Encendido/Apagado).

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO



Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada

Si el equipo no se utiliza durante un período de tiempo prolongado, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos en el apartado "Limpieza diaria".

Al finalizar las operaciones, proteja las partes más expuestas a fenómenos de oxidación como se indica a continuación.

- Para limpiar las partes, utilice agua tibia ligeramente jabonosa;
- Enjuáguelas con cuidado y no utilice chorros de agua a presión o directos;
- Seque cuidadosamente todas las superficies utilizando material no abrasivo;
- Pase un paño no abrasivo apenas humedecido con aceite de vaselina sobre todas las superficies de acero inoxidable para crear una película de protección.

Si se trata de equipos con puertas o juntas de goma, deje la puerta apenas abierta para que se pueda ventilar y extienda el talco de protección en todas las superficies de las juntas de goma.

Ventile periódicamente los equipos y los locales.

Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia

	El operador "Heterogéneo" Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas simples.
	El operador "Homogéneo" Es el encargado de desplazar, transportar, instalar, mantener, reparar y desguazar el equipo.

	OPERACIONES PERIÓDICAS A EFECTUAR	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza para la primera puesta en marcha	A la llegada después de la instalación
	Limpieza aparato	Diaria
	Limpieza partes en contacto con productos alimenticios	Diaria
	Limpieza chimenea	En caso de necesidad
	Control /Sustitución tubos gas	En caso de necesidad
	Limpieza de las placas	Diaria
	Lubricación grifos de gas	En caso de necesidad
	Control de termostato	En caso de necesidad

	En caso de que se produzca una avería, el operario genérico, efectúa un primer control y si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato
	Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica, también cierre todos los grifos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado
	El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operario genérico no haya podido hallar la causa del problema o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operario genérico no está habilitado

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Resolución de problemas



Si el equipo no funciona correctamente, intente resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo. Los indicadores luminosos permanecen apagados.	• El interruptor principal no está introducido. • El interruptor diferencial o el magnetotérmico fueron accionados.	• Introduzca el interruptor principal. • Contacte con el servicio técnico autorizado
El equipo de gas no se enciende.	• Grifo del gas cerrado. • Hay aire en las tuberías.	• Abra el grifo del gas. • Repita las operaciones de encendido.
Llama anómala	• Posición incorrecta del quemador	• Coloque el quemador en la posición correcta (véase Cap.7 - Flex Burner)



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, y cierre todos los grifos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado



5. DESGUACE

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo



ES OBLIGACIÓN ELIMINAR LOS MATERIALES SEGÚN LO INDICA EL PROCEDIMIENTO LEGISLATIVO EN VIGOR DEL PAÍS DONDE SE DESGUAZARÁ EL EQUIPO.

DE ACUERDO CON las Directivas (véase el n. 0.1 Sección) correspondientes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como la eliminación de residuos, el símbolo del contenedor de basura tachado que aparece estampado en el equipo o en el embalaje indica que al final de su vida útil, el producto se debe recoger separadamente de los otros residuos.

El fabricante organiza y controla la recolección diferenciada del presente equipo al final de su vida útil. El usuario que desee eliminar el equipo, deberá contactar al fabricante y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recolección separada del equipo al final de su vida útil. Una adecuada recolección diferenciada del equipo para su consiguiente envío al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud, a la vez que favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que forman parte de la máquina. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario conlleva a la aplicación de sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.



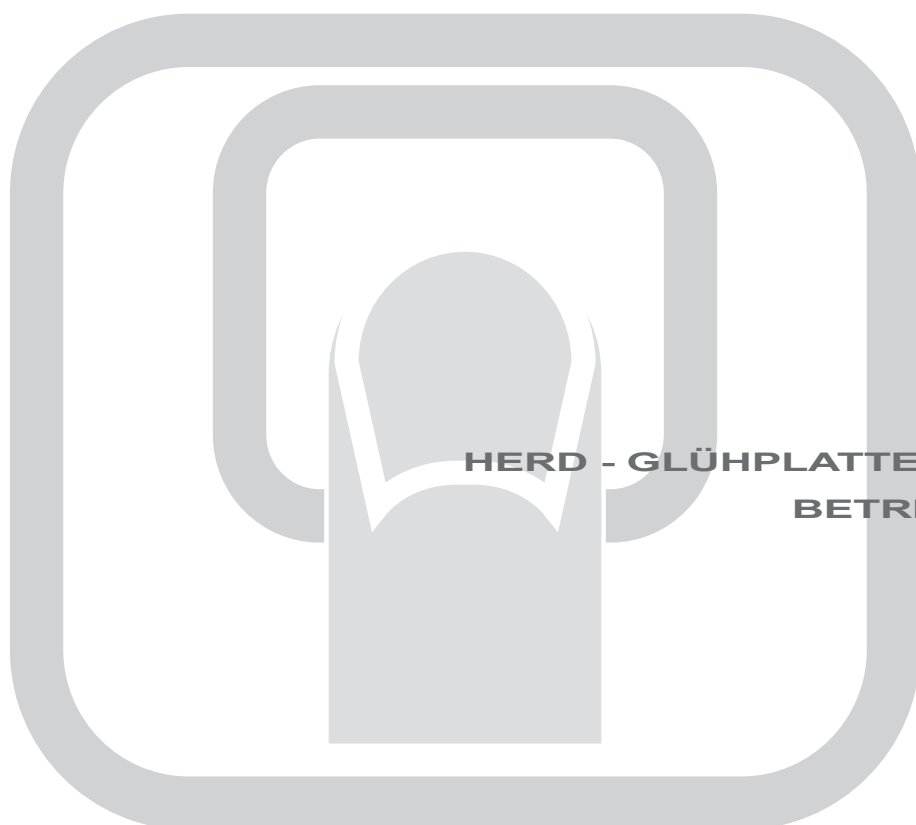
La puesta fuera de servicio y el desguace del aparato deben ser efectuados por personas especializadas.

Eliminación de los residuos



Durante la fase de uso y mantenimiento evite dispersar 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 ilícita de residuos se castiga con sanciones reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se constata la infracción.



**HERD - GLÜHPLATTE - FLEX BURNER
BETRIEBSANLEITUNG**

DE



0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. BENUTZERHINWEISE

Vorwort - Zweck des Dokuments - Hinweise zum Lesen des Dokuments
Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppe - Schulungsprogramm
Vorbereitungen durch den Kunden - Lieferumfang - Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Betriebsbedingungen
Abnahmeprüfung und Garantie

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort - Gebote - Verbote - Empfehlungen
Hinweise zu Restrisiken
Vorgehen bei Gasgeruch im Raum

3. BETRIEBSANLEITUNG

Anordnung der wichtigsten Bauteile
Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen
 Arten der Abschaltung
 Abschaltung bei Betriebsstörung
 Not-Abschaltung
 Abschaltung während des Betriebs
Erstinbetriebnahme
 Reinigung bei Erstinbetriebnahme
Tägliche Inbetriebnahme
Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung
Starten des Betriebs
 Einschalten
 Handhabung des Kochguts
 Außerbetriebsetzung

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Gebote - Verbote - Empfehlungen
 Tägliche Reinigung
 Reinigung für längere Stillsetzung
Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit
Troubleshooting

5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts
 Abfallentsorgung

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Hersteller in seiner eigenen Sprache (italienisch) verfasst. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind ausschließlich für das zum Gebrauch des entsprechenden Geräts autorisierte Personal bestimmt.

Die Bediener müssen zu allen den Betrieb und die Sicherheit betreffenden Aspekten geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Gebot/Verbot/Gefahr) sind in den jeweiligen Themenkapiteln erläutert. Das vorliegende Dokument darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Ansicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers in anderen Druckschriften verwendet werden. Die im Dokument eingesetzten Abbildungen/Fotos/Zeichnungen/Pläne dienen nur zur Veranschaulichung und können sich ändern. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Zweck des Dokuments

Alle Handlungen des Personals im Umgang mit dem Gerät über dessen gesamte Lebensdauer wurden bei der Konstruktion des Geräts und bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen daher, dass diese Dokumentation dazu beitragen kann, die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Werden die angegebenen Hinweise gewissenhaft befolgt, ist das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimal.

Hinweise zum Lesen des Dokuments

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, die alle zur gefahrlosen Benutzung des Geräts erforderlichen Informationen nach Themen geordnet abhandeln. Jedes Kapitel ist in Abschnitte gegliedert, die wiederum betitelte Unterabschnitte mit Beschreibungen enthalten können.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist fester Bestandteil der Ursprungslieferung und muss daher über die gesamte Lebensdauer des Geräts sorgfältig aufbewahrt und benutzt werden.

Zielgruppe

Das vorliegende Dokument ist für den ausschließlichen Gebrauch durch den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) bestimmt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.

Schulungsprogramm

Auf besondere Anfrage des Benutzers kann entsprechend den in der Auftragsbestätigung angegebenen Bedingungen ein Schulungskurs für das Personal zur Bedienung des Geräts abgehalten werden.

Je nach Anfrage können beim Hersteller oder beim Benutzer Schulungen durchgeführt werden für:

- Autorisierter Techniker für die Wartung der Elektrik/Elektronik (Fachtechniker).
- Autorisierter Techniker für die Wartung der Mechanik (Fachtechniker).
- Normales Personal für die einfache Bedienung (Bediener - Endanwender).

Vorbereitungen durch den Kunden

Unter Vorbehalt anderslautender vertraglicher Vereinbarungen hat der Kunde normalerweise bereitzustellen:

- Geeignete Räumlichkeiten (einschließlich Maurerarbeiten, Fundamente oder gegebenenfalls erforderlicher Zu- und Abluftkanäle);
- Ebene und vollkommen waagerechte, rutschhemmende Fußböden;
- Einrichtung des Installationsortes und eigentliche Installation des Geräts unter Beachtung der im Lageplan (Gründungsplan) angegebenen Maße;
- Geeignete Ver- und Entsorgungsanlagen für die Anlage (Stromnetz, Wassernetz, Gasnetz, Abflussleitungen);
- Elektrische Anlage gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
- Geeignete Beleuchtung gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
- Gegebenenfalls Sicherheitsvorrichtungen der Energieversorgungsleitungen (Fehlerstromschutzschalter, Erdschaltungsanlagen, Sicherheitsventile usw.) gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften;
- Erdungsanlage gemäß den geltenden Bestimmungen;
- Wenn erforderlich Wasserenthärtungsanlage (siehe technische Spezifikationen).

Lieferumfang

- Gerät
- Abdeckung(en)
- Metallkorb/-körbe
- Korbbhalterost
- Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).

Je nach Bestellauftrag kann der Lieferumfang abweichen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Originelle Betriebsanleitung. Diese Einrichtung ist nur fuer professionelle Benuetzung geplant. Der Gebrauch des in dieser Dokumentation behandelten Geräts gilt als "sachgemäß", wenn dieses zur Zubereitung durch Kochen oder zur Regenerierung von Lebensmitteln eingesetzt wird, jeder andere Gebrauch gilt als "unsachgemäß" und damit als gefährlich. Das Gerät darf nur unter den im Vertrag festgelegten Bedingungen und innerhalb der vorgeschriebenen und in den jeweiligen Abschnitten genannten Belastungsgrenzwerte betrieben werden.

Betriebsbedingungen

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb in geschlossenen Räumen innerhalb der vorgeschriebenen technischen und Belastungsgrenzwerte bestimmt. Um einen optimalen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden.

Die Installation des Geräts muss an einem geeigneten Ort erfolgen, d. h. so dass die normalen Bedientätigkeiten und ordentlichen sowie außerordentlichen Wartungsarbeiten möglich sind. Daher ist ausreichend Raum für eventuelle Wartungsarbeiten freizuhalten, so dass diese sicher ausgeführt werden können.

Der Raum muss außerdem die für die Installation erforderlichen Merkmale aufweisen, wie:

- maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%;
- minimale Kühlwassertemperatur > + 10 °C
- der Fußboden muss rutschhemmend sein und das Gerät muss exakt waagrecht aufgestellt sein;
- Die Räumlichkeiten müssen eine Belüftungs- und Beleuchtungsanlage aufweisen, die den im Land des Benutzers geltenden Vorschriften entspricht;
- Die Räumlichkeiten müssen für die Ableitung des Grauwassers eingerichtet und mit Schaltern und Absperrhähnen ausgerüstet sein, die bei Bedarf jede Form der Energiezufuhr zum Gerät unterbrechen;
- Wände/Oberflächen welche direkt mit dem Gerät in Kontakt stehen, müssen feuerfest sein und/oder vor möglichen Hitzequellen isoliert sein.

Abnahmekontrolle und Garantie

Testinspektion: Das Gerät wurde vom Hersteller nach der Produktion eingehend überprüft. Alle Prüfsertifikate werden dem Kunden zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantiezeit liegt bei 12 Monaten ab Rechnungsdatum auf Ersatzteile. Der Austausch und die Transportkosten für Ersatz obliegen dem Käufer. Von der Garantie ausgenommen sind Bedienfehler, Verschleißteile, Glas, etc.

Reparaturkosten durch einen autorisierten Techniker des Herstellers zur Behebung des Defektes im Rahmen der Garantie obliegen dem Fachhändler, sowie bei einem Bedienfehler bei dem Endverbraucher.

Die genutzten Werkzeuge und Materialien, welche nicht vom Hersteller direkt kommen werden von der Garantie ausgeschlossen.

Wartungsarbeiten und falsche Installation des Gerätes sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nur für den direkten Käufer der Ware.

Der Hersteller ist verantwortlich für das ursprünglich gelieferte Gerät.

Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird und daraus resultierende Schäden Reparaturen zur Folge haben, die nicht in der Bedienungsanleitung stehen oder ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind.

In folgenden Fällen erlischt die Garantie:

- Schäden durch Transport bzw. Handling; sollte es dazu kommen, muss der Kunde den Händler und den Transporteur per Fax oder Einschreiben/Rückschein informieren und auf den Ausfertigungen des Lieferscheins die Vorkommnisse vermerken. Der Installateur wird anhand des vorliegenden Schadens beurteilen, ob die Installation des Geräts möglich und zulässig ist.

Die Garantie erlischt außerdem bei:

- Schäden durch eine falsche Installation.
- Schäden durch Verschleiß von Teilen wegen unsachgemäßen Gebrauchs.
- Schäden durch Verwendung nicht empfohlener oder nicht originaler Ersatzteile.
- Schäden durch falsche bzw. unterlassene Wartung.
- Schäden durch Nichtbeachtung der in diesem Dokument beschriebenen Verfahrensweisen.

Genehmigung

Unter Genehmigung versteht man die Erlaubnis, Tätigkeiten mit oder am Gerät durchzuführen.

Die Genehmigung wird von demjenigen, der für das Gerät verantwortlich ist, erteilt (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Händler und/oder Inhaber der Räume).

Flex Burner

Die Angabe "Flex-Burner" bezieht sich auf die Möglichkeit, die Position der offenen Flammenbrenner im Gerät zu ändern. **Dieser Arbeitsgang kann nur durch den autorisierten Kundendienst durchgeführt werden** (siehe Installationsanleitung Kapitel 7 - Flexbrenner).

Vorwort

	Die Betriebsanleitung wurde für den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) erstellt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.
	Die Personen, die das Gerät benutzen, müssen zu allen Aspekten hinsichtlich Betrieb und Sicherheit umfassend geschult sein. Sie müssen sich angemessen verhalten, die geeigneten Mittel verwenden und die jeweiligen Sicherheitsvorschriften beachten.
	Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen zu Transport, Installation und außerordentlicher Wartung, die durch für die jeweils auszuführende Arbeit qualifizierte technische Fachkräfte durchzuführen sind.
	Der normale Benutzer, an den sich diese Dokumentation wendet, darf das Gerät erst bedienen, wenn der zuständige Techniker die Installation abgeschlossen hat (Transport, Befestigung, Herstellung der elektrischen, Wasser-, Gas- und Abflussanschlüsse).
	Im vorliegenden Dokument können nicht alle Änderungen und Varianten dieses Geräts berücksichtigt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Beim Empfang ist die Verpackung des Geräts zu öffnen und zu prüfen, ob das Gerät oder das Zubehör Transportschäden aufweisen. Liegen Schäden vor, sind diese dem Transporteur kurzfristig anzuzeigen und die Installation des Geräts ist zu unterlassen. Wenden Sie sich an autorisiertes Fachpersonal, um das festgestellte Problem zu melden. Der Hersteller haftet nicht für Transportschäden.
	Verbot der Durchführung von Eingriffen für unbefugte Personen (einschließlich Kindern, behinderten Menschen und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten). Der normale Benutzer darf keine Eingriffe durchführen, die technische Fachkenntnisse und eine Autorisierung des Herstellers erfordern.
	Vor der Bedienung die Anleitung lesen.
	Wenn unter sicheren Bedingungen gearbeitet werden muss, ist stets die Strom-, Gas- und Wasserzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind. Rauschen ≤ 70 dB
	Niemals brennbare Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen lassen. Die Öffnungen und / oder Entlüftungsöffnungen oder die zur Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.
	Bei der Entsorgung von Sonderabfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Geräteoberflächen, Kochgeschirr, Kochgut.
	Das Kochgeschirr ist so zu verwenden, dass es während der Zubereitung im Blickfeld des Bedieners bleibt. Gefäße, die Flüssigkeiten enthalten, können beim Kochen überlaufen und so zu einer gefährlichen Situation führen.
	Mangelnde Hygiene des Geräts führt zu vorzeitigem Verschleiß, was den Betrieb beeinflusst und zu Gefahrensituationen führen kann.
	Das Entfernen oder Manipulieren der am Gerät angebrachten Typenschilder und Piktogramme ist strengstens verboten.
	Das vorliegende Dokument ist sorgfältig aufzubewahren, so dass sie bei Bedarf stets zur Einsichtnahme für alle Benutzer des Geräts zur Verfügung steht.
	Die Bedienelemente des Gerät dürfen nur mit der Hand bedient werden. Schäden durch den Einsatz spitzer, scharfkantiger oder ähnlicher Gegenstände führen zum Verlust jeglichen Garantieanspruchs.
	Um die Stromschlag- und Brandgefahr zu minimieren, den Stecker des Geräts niemals mit nassen Händen anfassen.
	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS. DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Hinweise zu Restrisiken

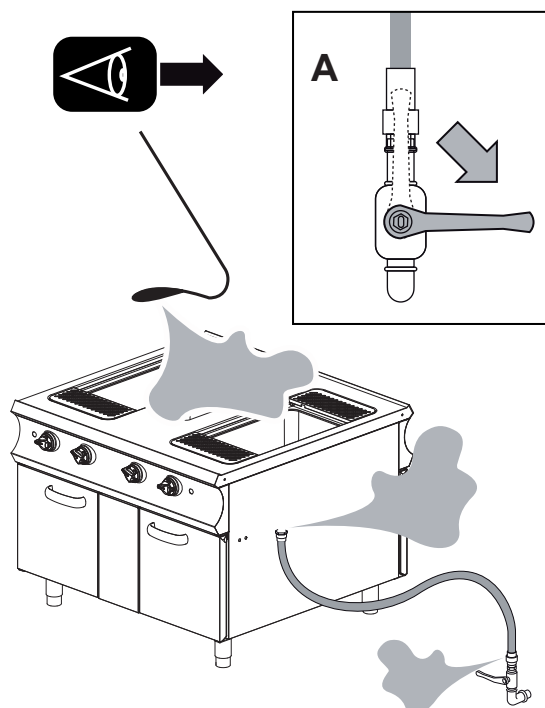
Trotz Umsetzung der anerkannten Regeln der Technik und gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung und Vermarktung des Produkts bleiben "Restrisiken" bestehen, die aufgrund der Beschaffenheit des Geräts nicht ausgeschlossen werden können. Diese Risiken umfassen:

	Restrisiko durch Stromschlag: Diese Gefahr besteht, wenn an Spannung führenden elektrischen bzw. elektronischen Bauteilen gearbeitet werden muss.
	Restrisiko durch Verbrennung: Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung heißer Materialien.
	Restrisiko Verbrennung durch Austritt von Stoffen Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung ausgetretener heißer Stoffe. Wenn Gefäße überfüllt werden, können Flüssigkeiten bzw. Feststoffe, die beim Erhitzen ihren Aggregatzustand wechseln (von fest zu flüssig), bei falschem Umgang Verbrennungen verursachen. Während der Zubereitung müssen die verwendeten Gefäße gut einsehbar angeordnet werden.
	Restrisiko durch Explosion Diese Gefahr besteht bei: • Gasgeruch im Raum; • Verwendung des Geräts in Atmosphären, die explosionsgefährliche Stoffe enthalten; • Verwendung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind.
	Restrisiko durch Brand Diese Gefahr besteht bei: • Gebrauch mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).

Vorgehen bei Gasgeruch im Raum

	Bei Gasgeruch im Raum müssen die im Folgenden beschriebenen Maßnahmen unbedingt sofort umgesetzt werden.
---	---

- Gaszufuhr sofort unterbrechen (Gashahn zudrehen, siehe Detail A).
- Raum sofort gut lüften.
- Keine elektrische Vorrichtung im Raum betätigen (Detail B/C/D).
- Keine Vorrichtung betätigen, die Funken oder Flammen erzeugen kann (Detail B/C/D).
- Zur Verständigung der zuständigen Einrichtungen (Energieversorgungsunternehmen bzw. Feuerwehr) ein Kommunikationsmittel außerhalb des Raumes benutzen, in dem der Gasgeruch aufgetreten ist.



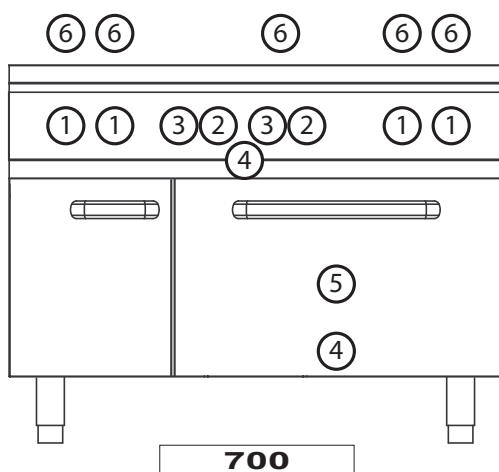
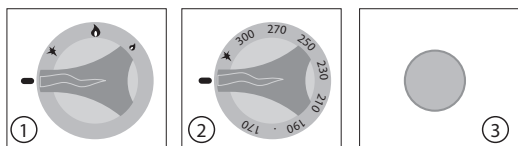
2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Anordnung der wichtigsten Bauteile

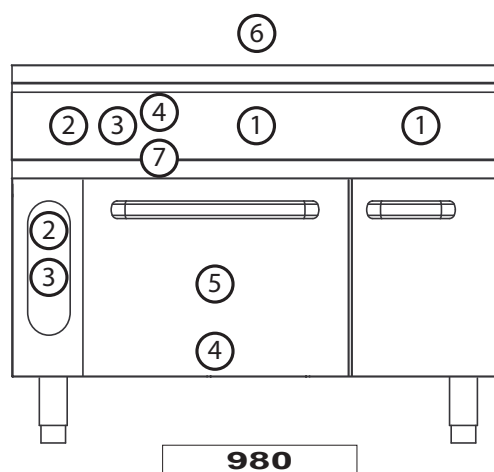
Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

1. Regel-Drehknopf offene Flammen.
2. Thermostat-Regel-Drehknopf.
3. Piezoelektrische Zündtaste.
4. Kontrolle der Pilotflamme.

5. Garraum (Backofen).
6. Kochfeld (offene Flammen - Platten).
7. Sammelbehälter für Ablass-Material



700



980

Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

	Drehknopf zur Flammenregelung (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Zünden der Pilotflamme und des Brenners. 2. Regelung der Flamme (minimal - maximal). 3. Abschalten des Geräts.
	Thermostat-Drehknopf (GAS). Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Zünden der Pilotflamme und des Brenners. 2. Regelung der Temperatur. 3. Abschalten des Geräts.
	Piezoelektrische Zündtaste (GAS). Hat nur eine Funktion: 1. Erzeugt beim Drücken den Zündfunken an der Pilotflamme.
	Grüne Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Diese Kontrolllampe ist an die Bedienung des Einschalt-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Betriebsphase an.
	Gelbe Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Ist diese Kontrolllampe vorhanden, ist sie an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Aufheizphase an.
	Thermostat-Drehknopf (ELEKTRISCH). Hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Regelung der Temperatur. 2. Start/Stopp der Heizphase.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Arten der Abschaltung

	Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (Strom, Wasser, Gas).
	Die Zeichnung zeigt die verschiedenen Stellungen der Drehknöpfe während der Not-Abschaltung (A1, B1, C1, D1, E1) und bei Abschaltung während des Betriebs (A2, B2, C2, D2, E2).

Abschaltung bei Betriebsstörung

Sicherheitsthermostat

Serienausstattung bei folgenden Modellen:

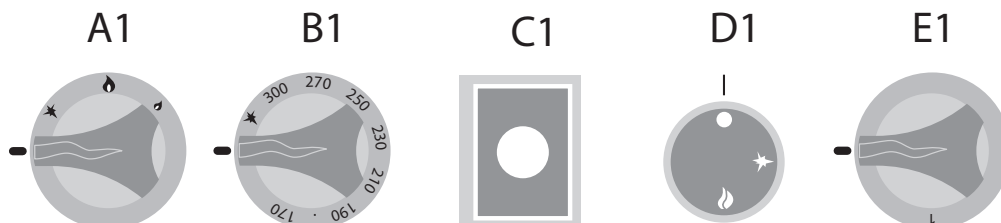
- Fritteuse (bei allen Modellen)
- Bräter (bei allen Modellen)
- Kochkessel (bei allen Modellen)
- Nudelkocher (nur beim Elektro-Modell)
- Herd (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)
- Grillplatte bei allen elektrischen Modellen (nur bei 980)
- Lava-Stein (nicht vorhanden)
- Wasserbad (nicht vorhanden)
- Glühplatte (nicht für 980: bei allen Modellen mit Gas-Backofen)

Abschaltung: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird der Sicherheitsthermostat ausgelöst, der automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird unterbrochen, damit die Ursache der Störung beseitigt werden kann.

Neustart: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung des Sicherheitsthermostaten geführt hat, kann der zuständige Techniker den Betrieb des Geräts über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

Not-Abschaltung

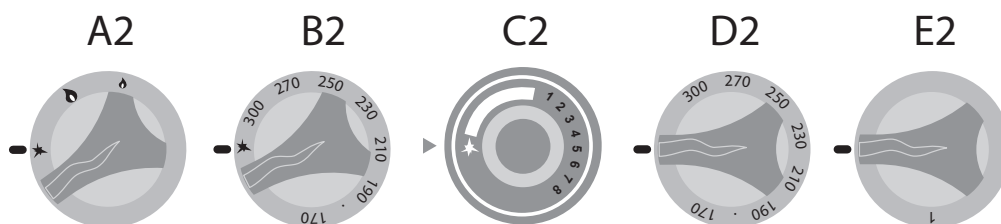
In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, je nach Modell den Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (A, B, C, D, E-1). Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen.



Abschaltung während des Betriebs

In Situationen oder unter Umständen, in denen eine zeitweilige Abschaltung der Wärmeerzeugung erforderlich ist, wie folgt vorgehen:

- Gasgerät: Drehknöpfe auf Piezozündung drehen (A, B, C-2), die Pilotflamme bleibt in Funktion, aber die Gaszufuhr im Brenner wird unterbrochen.
- Elektrogerät: Drehknöpfe D2 und E2 in "Null"-Stellung bringen, um die Wärmeerzeugung abzuschalten. (Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).



3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Erstinbetriebnahme

	Das Gerät muss bei der Erstinbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (siehe Ordentliche Wartung).
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Schutzfolie von der äußeren Oberfläche ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen abziehen und alle äußeren Teile des Geräts sorgfältig reinigen. Nach der beschriebenen Reinigung der äußeren Teile ist wie in "Tägliche Reinigung" beschrieben zu verfahren (siehe Ordentliche Wartung).

Tägliche Inbetriebnahme

Verfahrensweise:

1. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet.
2. Kontrollieren, ob die Abzugsanlage des Raums einwandfrei funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) öffnen.
5. Kontrollieren, ob der Wasserabfluss (wenn vorhanden) frei von Verstopfungen ist.
6. Mit den in "Starten des Betriebs" beschriebenen Arbeiten fortfahren.

	Wenn das Gasversorgungsnetz niemals oder nur selten benutzt wurde, können sich darin Luftblasen bilden, die Anlage muss unbedingt so gestaltet werden, dass dieser Fall ausgeschlossen ist.
	Um die Luft aus der Rohrleitung abzulassen, genügt es, die Absperrvorrichtung der Netzleitung zu öffnen, den Drehknopf des Geräts gedrückt zu halten und auf Piezozündung zu drehen, eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Pilotflammdüse zu halten und die Zündung abzuwarten.
	Nach dem Zünden der Pilotflamme den Drehknopf einige Sekunden lang auf "maximal" drehen, so dass sich die Flamme stabilisiert. Danach den Drehknopf wieder auf "Null" zurück stellen und gegebenenfalls den Netzleitungsabsperrhahn zudrehen.

Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung

Verfahrensweise:

1. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.
2. Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.
3. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet (siehe Ordentliche Wartung).

	Bei längerer Nichtbenutzung sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im entsprechenden Kapitel beschrieben zu schützen (siehe Ordentliche Wartung).
---	--

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Starten des Betriebs

	Vor Gebrauch siehe "Tägliche Inbetriebnahme".
	Beim Umgang mit dem Kochgut am Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Kochfeld, Garraum, Kochgeschirr bzw. Kochgut.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
	Die zu kochenden Lebensmittel sind in die dafür vorgesehenen Kochgefäße zu geben und korrekt über den Flammen bzw. im Garraum des Backofens zu positionieren.
	Durchmesser kochtopf: Brenner 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375
	Beim ersten Einschalten bitte abwarten, dass die möglicherweise in der Gasleitung angesammelte Luft vollständig ausgetreten ist.
	Gluhplatte: $T \leq 250^{\circ} \text{C}$ (heißeste Punkt) Mijotage: $T \leq 150^{\circ} \text{C}$ (heißeste Punkt)

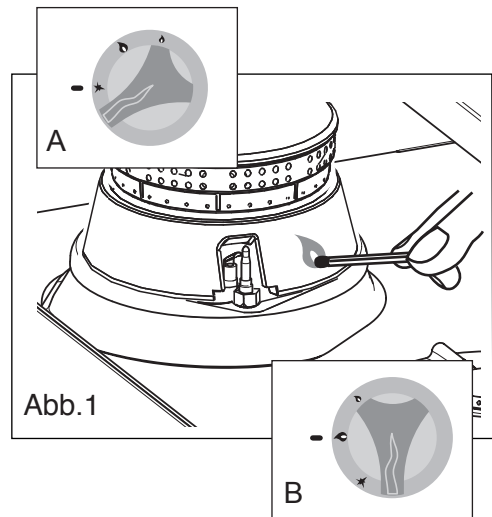
Zünden der Brennerflammen (Abb. 1)

Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abb. 1, Detail A).

Eine Flamme (Zündholz oder ähnliches) an die Pilotflammdüse halten und die Zündung abwarten (Abb. 1).

Drehknopf nach etwa 20 Sekunden loslassen und auf Sicht kontrollieren, ob die Pilotflamme weiter brennt.

Nach dem Anzünden der Pilotflamme mit dem Drehknopf (Abb. 1, Detail B) die Flamme auf minimal oder maximal regeln.



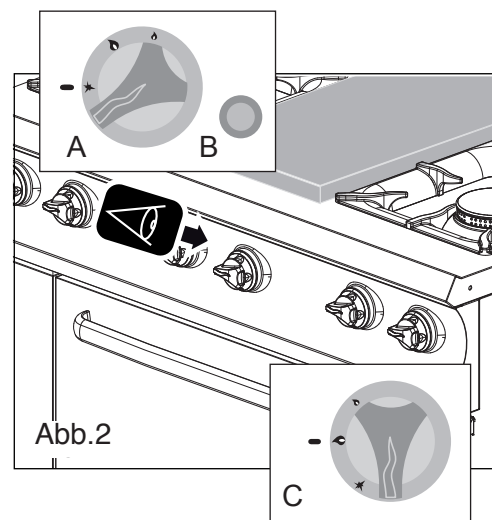
Zündung der Platte (Abb. 2)

Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abb. 2, Detail A), gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste (Abb. 2, Detail B) drücken, bis die Pilotflamme zündet.

Drehknopf nach etwa 20 Sekunden loslassen und beobachten, ob die Pilotflamme weiter brennt (Abb. 2).

Die Pilotflamme ist durch das Loch am Bedienfeld sichtbar.

Nach dem Zünden der Pilotflamme den Thermostat-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur drehen (Abb. 2, Detail C).



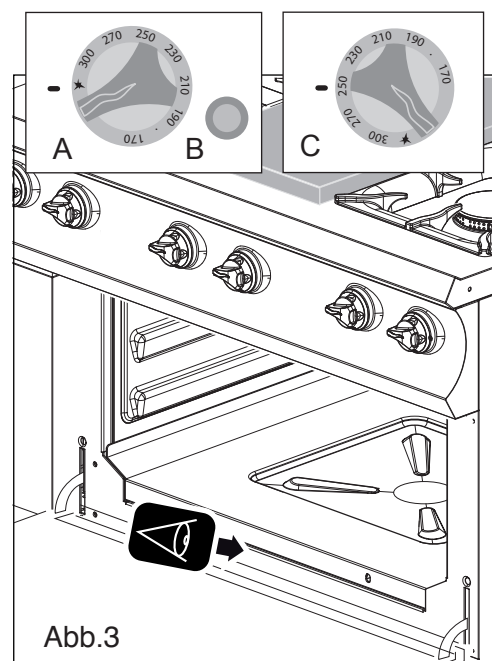
Zünden des Gas-Backofens (Abb. 3)

Drehknopf gedrückt halten und auf Piezozündung drehen (Abb. 3, Detail C). Gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste (Abb. 3, Detail D) drücken, bis die Pilotflamme zündet.

Drehknopf nach etwa 20 Sekunden loslassen und beobachten, ob die Pilotflamme weiter brennt (Abb. 3).

Die Pilotflamme ist durch das Loch innen im Boden des Backofens sichtbar.

Nach dem Zünden der Pilotflamme den Thermostat-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur drehen (Abb. 3, Detail E).



3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Einschalten des Elektro-Backofens (Abb. 3A)



Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.

Thermostat-Drehknopf in die gewünschte Stellung drehen (Abb. 4 A/B), die Kontrolllampen "G" und "H" zeigen eine Betriebsphase an.

Grüne Kontrolllampe: Diese Kontrolllampe ist an die Bedienung des Einschalt-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Betriebsphase an.

Gelbe Kontrolllampe: Diese Kontrolllampe ist an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Aufheizphase an.

Handhabung des Kochguts

Kochgut in das dafür vorgesehene Gefäß geben und das Gefäß auf das Kochfeld bzw. in den Garraum stellen (Abb. 5).

Bei Backöfen ist die Tür des Garraums zu öffnen und das Gefäß im dafür vorgesehenen Fach zu positionieren.



Beim Öffnen der Tür nicht direkt vor dem Gerät sondern seitlich davon stehen, um nicht direkt von der austretenden Wärme getroffen zu werden.

Am Ende des Kochprozesses das Gargut entnehmen und an einen vorher dafür vorbereiteten Ort stellen.

Außerbetriebsetzung

Am Ende des Arbeitsprozesses die Drehknöpfe am Gerät auf "Null" stellen.

Die Kontrolllampen müssen ausgeschaltet bleiben.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden, siehe Kapitel: "Wartung".

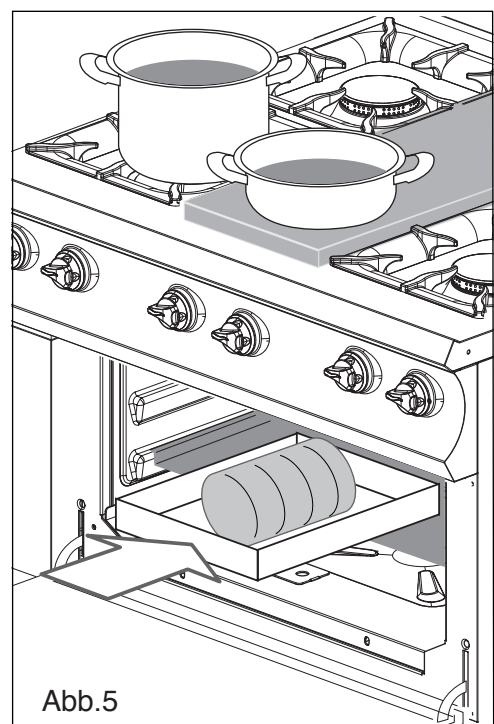
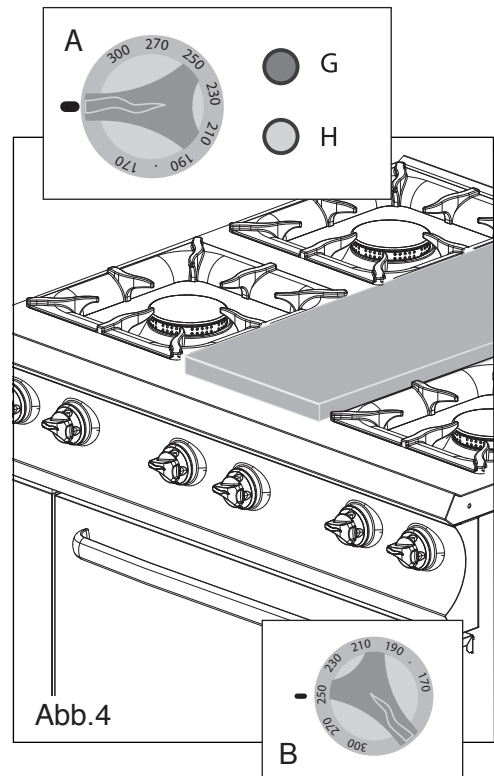


Wenn vorhanden, müssen die Kontrolllampen bei Ende jedes Arbeitsprozesses erlöschen.

Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet, siehe "Wartung".

Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.

Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.



4. ORDENTLICHE WARTUNG

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, muss die Abgasleitung gemäß den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen des Landes gereinigt werden (Informationen hierzu erteilt Ihnen Ihr Installateur).
	Um sicherzustellen, dass das Gerät sich in technisch einwandfreiem Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst autorisierten Techniker durchführen zu lassen.
	Verbot der Durchführung von Eingriffen für unbefugte Personen (einschließlich Kindern, behinderten Menschen und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten). Vor jedem Eingriff ist es zwingend erforderlich, zunächst die gesamte Dokumentation durchzulesen.
 	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.
 	Um Reinigungs- oder Wartungsarbeiten unter sicheren Bedingungen auszuführen, ist vorher stets die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind.
	Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher ist das Gerät und seine Umgebung stets sauber zu halten. Mangelnde hygienische Zustände können zu vorzeitiger Abnutzung des Geräts und gefährlichen Situationen führen.
	Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.
	Die chemische Wirkung von Salz, Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Kochens langfristig zu Korrosion in der Kochkammer führen. Am Ende des Kochprozesses mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reiniger gereinigt, gut nachgewischt und sorgfältig abgetrocknet werden.
	Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.
	Die Reinigungsflüssigkeit für die Kochkammer muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH über 12, chlorid-/ammoniakfrei, wasserähnliche Viskosität und Dichte. Zur Reinigung des Geräts von innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger benutzen).
	Angaben auf dem Etikett der verwendeten Mittel aufmerksam lesen und für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzkleidung tragen (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).
	Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Oberflächen mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch abwischen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderem nicht scheuernden Material abtrocknen.
	Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.
	Vor allen im Folgenden beschriebenen Reinigungsarbeiten muss der Benutzer, der diese ausführt, das gesamte Dokument durchgelesen haben.
 	Bei der Entsorgung von Abfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.

	Tägliche Reinigung des Kochfeldes Flammenroste aus der Kochmulde entfernen. Nacheinander entfernen: Flammenverteiler und Brennerkörper. Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen. Danach gut mit Trinkwasser nachspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen). Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen. Flammenverteiler und Brennerkörper mit Reiniger und Trinkwasser reinigen, sorgfältig abtrocknen. Danach die entfernten Teile wieder richtig einsetzen. Beim Wiedereinsetzen der herausgenommenen Teile dürfen die Positionen der Brenner und Flammenverteiler nicht vertauscht werden.
	Tägliche Reinigung der Glühplatte Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche der Kochfläche aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen. Danach gut mit Trinkwasser nachspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen). Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen. Auf der/den Platte(n) zurückbleibende Feuchtigkeit kann die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu vorzeitigem Verschleiß der Platte(n) führen. Um die gesamte Restfeuchtigkeit zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet und etwa 2-3 Minuten in Betrieb gehalten werden (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Ausschalten).
	Tägliche Reinigung des Backofens Je nach Gerät sind zu entfernen: Roste, Bleche und ähnliche Gegenstände, die aus dem Garraum entfernt werden können. Garraum etwa 20 Minuten lang aufheizen. Tür öffnen und Garraum einige Sekunden lang abkühlen lassen. Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen. Danach den Garraum gut mit Trinkwasser ausspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen). Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen. Auch das vorher aus dem Garraum entnommene Material (Roste, Bleche, Körbe oder andere herausnehmbare Teile) mit Reiniger und Trinkwasser reinigen, sorgfältig abspülen und alles abtrocknen. Erst danach wieder einsetzen. Um die gesamte Restfeuchtigkeit zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet und etwa 20 Minuten in Betrieb gehalten werden (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Ausschalten).



Reinigung für längere Stillsetzung

Bei längerer Nichtbenutzung sind alle in "Tägliche Reinigung" beschriebenen Arbeiten durchzuführen.

Am Ende der Arbeiten sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im Folgenden beschrieben zu schützen.

- Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel verwenden.
- Teile sorgfältig nachwischen, keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen.
- Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen.
- Mit einem leicht in Vaselineöl getränkten, nicht scheuernden Tuch über alle Oberflächen aus Edelstahl wischen, um diese mit einem Schutzfilm zu versehen.

Bei Geräten mit Türen und Gummidichtungen die Tür leicht geöffnet lassen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gummidichtungen mit Talk einstreichen.

Geräte und Räume regelmäßig lüften.

Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit

	Normaler Benutzer Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.
	Autorisierter Techniker Für den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts autorisiertes und erfahrenes Personal.

	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei der Ankunft nach der Installation
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Reinigung des Schornsteins	wenn gebraucht
	Überprüfen / Austauschen von Gasversorgungsleitungen	wenn gebraucht
	Reinigung der Platten	Täglich
	Kontrolle des Thermostats	wenn gebraucht
	Schmierung der Gashähne	wenn gebraucht

	Bei Auftreten eines Defekts führt der normale Benutzer eine erste Fehlersuche durch und beseitigt, falls er dazu befugt ist, die Ursachen der Störung und stellt den normalen Betrieb des Geräts wieder her
	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst zugelassen verständigen
	Der Wartungstechniker zugelassen greift dann ein, wenn der normale Benutzer die Ursache des Problems nicht ermitteln kann oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Benutzer nicht befugt ist

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Troubleshooting



Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Das Gerät lässt sich nicht einschalten. Die Kontrolllampen brennen weiter.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Kundendienst zugelassen verständigen
Das Gas-Gerät lässt sich nicht zünden.	• Gashahn geschlossen. • Luft in der Leitung.	• Gashahn öffnen. • Zündvorgang wiederholen.
Abnorme Flamme	• Falsche Position des Brenners	• Den Brenner in die richtige Position bringen (siehe Cap.7 - Flex Burner)



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst zugelassen verständigen



5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts



DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe n. 0.1 Abschnitt) 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 Benutzer 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 strafrechtlich verfolgt.



Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Geräts müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Abfallentsorgung



Während des Gebrauchs 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.



COZINHA - CHAPEIRA - FLEX BURNER
INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO

PT



0. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO**0.1 QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA****1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS**

Prefácio - Objetivo do documento - Como ler o documento

Conservação do documento - Destinatários - Programa de treinamento dos operadores

Predisposições sob responsabilidade do cliente - Conteúdo do fornecimento - Destino de uso

Condições limite de funcionamento e ambientais permitidas

Teste e garantia

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Prefácio - Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Indicações sobre os riscos residuais

Modalidade operativa para odor de gás no ambiente

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Localização dos componentes principais

Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

Descrição das modalidades de parada

Paradas por anomalia de funcionamento

Parada de emergência

Parada durante uma fase da elaboração

Preparação para a primeira inicialização

Limpeza para a primeira inicialização

Ativação diária

Desconexão diária e prolongada.

Inicialização para a produção

Acendimento

Carga-Descarga do produto

Desativação

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

Limpeza diária

Limpeza para a desativação prolongada

Tabela resumida: competências - intervenção - frequência

Resolução de problemas

5. ELIMINAÇÃO

Desativação e eliminação da aparelhagem

Eliminação de detritos

Prefácio

Este documento foi realizado pelo fabricante no próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão.

Os operadores devem ser treinados sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. As prescrições especiais de segurança (obrigação - proibição - perigo) estão detalhadamente descritas no capítulo específico. O presente manual não pode ser cedido a terceiros sem a autorização escrita do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante. A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas no interior do documento é meramente indicativa e podem ser modificadas. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Objetivo do documento

As interações entre o operador e a aparelhagem, durante o ciclo de vida útil da mesma, foram atentamente analisadas pelo fabricante tanto na fase de projeção quanto na redação do manual. Portanto, é nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica da aparelhagem. 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 é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil da aparelhagem.

Destinatários

O presente documento é estruturado para uso exclusivo do operador "Heterogéneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).

Programa de treinamento de operadores

Mediante a específica solicitação do utilizador, é possível efetuar um curso de treinamento para os operadores encarregados do uso da aparelhagem, seguindo as modalidades descritas na confirmação do pedido. Com base na solicitação podem ser efetuados, na fábrica ou no estabelecimento do utilizador, os cursos de preparação para:

- Operador homogéneo, encarregado da manutenção elétrica/eletrónica (Técnico especializado).
- Operador homogéneo, encarregado da manutenção mecânica (Técnico especializado).
- Operador heterogéneo encarregado da operação simples (Operador - Usuário final).

Predisposições sob a responsabilidade do cliente

Exceto acordos contratuais diferentes, normalmente é responsabilidade do cliente:

- Predisposição dos locais (inclusive as obras necessárias, fundações ou canalizações solicitadas);
- Pavimentação perfeitamente nivelada, antiderrapante e lisa;
- Predisposição do local de instalação e a própria instalação da aparelhagem, respeitando as quotas indicadas no layout (plano de fundação);
- Predisposição dos serviços auxiliares adequados às exigências do sistema (rede elétrica, hídrica, do gás e de descarga);
- Predisposição do sistema elétrico em conformidade com as disposições das normativas em vigor no local da instalação;
- Iluminação adequada, em conformidade com as normativas em vigor no local da instalação;
- Os dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação de energia (interruptores diferenciais, sistemas de instalação à terra equipotencial, válvulas de segurança, etc) previstos pela legislação em vigor no país de instalação;
- Instalação à terra em conformidade com as normativas em vigor;
- Predisposição, se necessário (ver as especificações técnicas) de um sistema para suavizar a água.

Conteúdo do fornecimento

- Aparelhagem
- Tampa/tampas
- Cesto metálico/cestos metálicos
- Grade de suporte do cesto
- Tubos e ou cabos para a ligação às fontes de energia (somente nos casos previstos, indicados no pedido).

De acordo com o pedido, o conteúdo do fornecimento pode variar.

1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Destinação de uso

Instruções originais. Este dispositivo destina-se a uso profissional. A utilização da aparelhagem, assunto deste documento, deve ser considerado "Uso Próprio" se destinado ao tratamento, por cozimento, ou a regeneração de géneros destinados ao uso alimentar. Qualquer uso diferente deve ser considerado "Uso impróprio" e, consequentemente, perigoso. A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos.

Condições permitidas para o funcionamento

A aparelhagem foi projetada para funcionar exclusivamente dentro de locais e nos limites técnicos e de capacidade prescritos. Para obter o funcionamento ideal, e em condições de segurança, é necessário respeitar 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 máxima relativa: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- O pavimento deve ser antiderrapante e a aparelhagem posicionada perfeitamente no plano;
- 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 da aparelhagem;
- As paredes/superfícies imediatamente adjacentes à/em contato com a aparelhagem devem ser ignífugas e/ou isoladas das possíveis fontes de calor.

Teste e garantia

Inspeção: a aparelhagem foi inspecionada pelo fabricante durante as fases de montagem na sede da unidade de produção. Todos os certificados relativos à inspeção realizada serão entregues ao cliente.

Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação e cobre peças com defeito, a substituir e a transportar aos cuidados do comprador. As peças elétricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia.

Os custos de mão de obra referentes à intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante no estabelecimento do cliente para a remoção de defeitos dentro da garantia ficam por conta do revendedor, exceto quando o defeito possa ser facilmente removido no próprio estabelecimento pelo cliente.

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 responsabiliza-se pelo equipamento desde que mantenha a configuração de fábrica.

O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio da aparelhagem ou danos causados após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

A garantia declina em caso de:

- Danos provocados pelo transporte e ou movimentação e, neste caso, é necessário que o cliente informe o revendedor e o transportador através de fax ou carta com aviso de recebimento e anote o fato ocorrido nas cópias de documentos de transporte. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada.

A garantia declina também se houver:

- Danos provocados pela instalação errada.
- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio.
- Danos provocados pelo uso de peças de troca não aconselhadas ou não originais.
- Danos provocados pela manutenção errada e ou danos provocados pela ausência de manutenção.
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

Autorização

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma actividade inerente ao aparelho.

A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou proprietário do local).

Flex Burner

Com a indicação "Flex Burner" entende-se a possibilidade de modificar a posição dos queimadores de fogos abertos no interior do aparelho. **Esta operação pode ser realizada apenas pelo serviço de assistência técnica autorizada** (ver Manual de Instalação Capítulo 7 - Flex burner).

Prefácio

	O manual para o uso foi realizado para o operador "Heterogéneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).
	Os operadores que utilizam a aparelhagem devem ser treinados em todos os aspectos relacionados ao funcionamento e à segurança. Portanto, devem interagir utilizando modos e instrumentos adequados e respeitando as normas solicitadas de segurança.
	As informações descritas neste documento não incluem o transporte, a instalação e a manutenção extraordinária, que devem ser efetuadas por técnicos qualificados para o tipo de intervenção a efetuar.
	O operador "Heterogéneo", destinatário desta documentação, deve operar na aparelhagem depois que o técnico encarregado terminar a instalação (transporte, fixação, ligação elétrica, hídrica, gás e descarga).
	O presente documento não se refere às informações sobre as modificações ou variações desta aparelhagem. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Ao receber a máquina, abrir a embalagem e verificar se o maquinário e os acessórios sofreram danos durante o transporte. Em presença de danos, sinalizar imediatamente ao transportador e não instalar a aparelhagem. Dirigir-se às pessoas qualificadas e autorizadas para sinalizar o problema identificado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.
	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 heterogéneo executar qualquer tipo de operação que exija competência técnica qualificada e autorização.
	Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.
	Excluir todas as formas de alimentação (elétrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem quando for necessário operar em condições de segurança.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente. Ruído ≤ 70 dB
	Não deixar objetos ou material inflamável nas proximidades da aparelhagem. Não obstruir as aberturas e/ou as entradas de exaustão ou dissipação do calor.
	Utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto acidental com: superfícies, torneiras, material tratado.
	Utilizar os recipientes para o cozimento de modo que, durante a elaboração do produto, possam ser visíveis para o operador. Os recipientes que contêm líquidos podem transbordar durante o cozimento e criar uma situação de perigo.
	A falta de higiene na aparelhagem pode deteriorá-la precocemente, influenciar no funcionamento e pode criar situações de perigo.
	É absolutamente proibido violar ou retirar placas e pictogramas aplicados na aparelhagem.
	Conservar com cuidado o presente documento para que esteja sempre disponível a todos os utilizadores da aparelhagem, para que possam consultá-lo quando necessário.
	Os comandos da aparelhagem podem ser acionados somente com as mãos. Os danos provocados pela utilização de objetos pontiagudos, afiados ou similares fazem com que a garantia decline.
	Para diminuir os perigos de choques e incêndios não conectar ou desconectar a unidade com as mãos molhadas.
	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozimento é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Indicação sobre os riscos residuais

Embora sejam adotadas as regras corretas de construção e disposições legislativas que regulamentam a fabricação e o comércio do produto ainda há "riscos residuais" que, devido à origem da aparelhagem" não é possível eliminar. Estes riscos compreendem:

	Risco residual de eletrocussão: Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos elétricos e ou eletrônicos 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 saída de material Este risco existe em caso de contacto accidental com a saída de materiais com temperaturas elevadas. Este risco existe no contacto accidental com recipientes muito cheio de líquidos e ou sólidos que, em fase de aquecimento, alteram a própria morfologia (passam do estado sólido ao líquido) e podem causar queimaduras se utilizados incorretamente. Durante a elaboração, os contentores utilizados devem ser posicionados em níveis facilmente visíveis.
	Risco residual de explosão Este risco existe com: • A presença de odor de gás no ambiente; • Utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão; • Utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, caixas e latas), se não forem adequadas para o objetivo.
	Risco residual de incêndio Este risco existe com: • Utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).

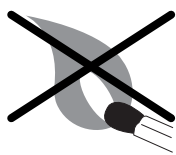
Modalidade operativa para odor de gás no ambiente

	Em presença de odor de gás no ambiente é obrigatório atuar os procedimentos descritos a seguir com a máxima urgência.
---	--

- Interromper imediatamente a alimentação do gás (fechar a torneira de rede privada A).
- Ventilar o local imediatamente.
- Não acionar nenhum dispositivo elétrico no ambiente (Pormenor B-C-D).
- Não acionar nenhum dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (Pormenor B-C-D).
- Utilizar um meio de comunicação externo ao ambiente para avisar as entidades especializadas (empresa distribuidora da energia elétrica e ou bombeiros).



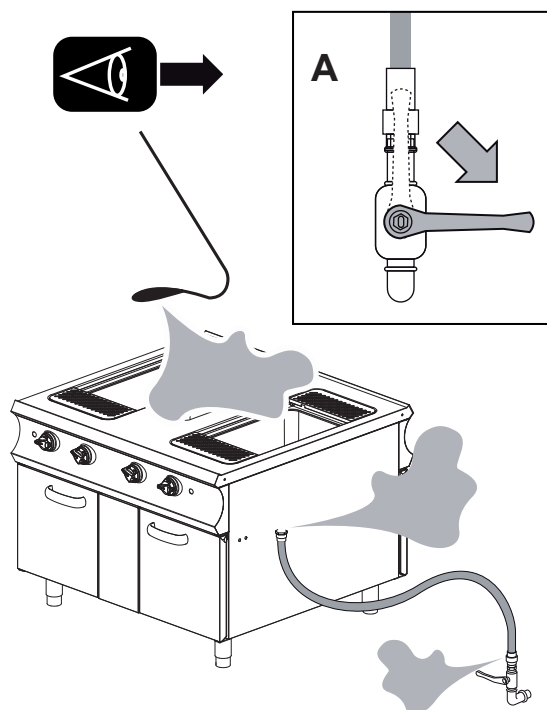
B



C



D



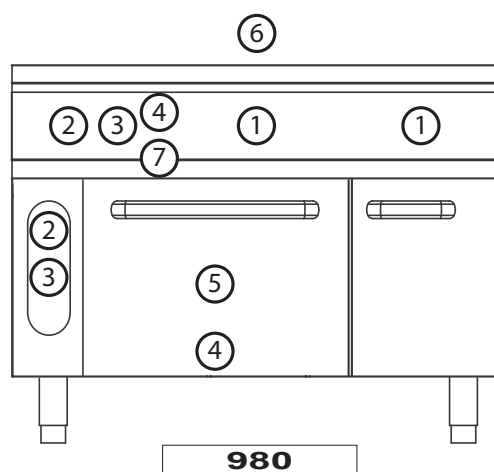
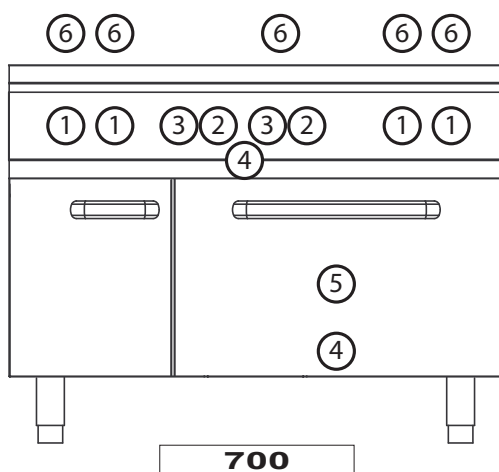
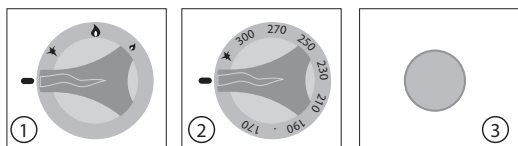
2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Localização dos componentes principais

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Manípulo de regulação de fogos abertos.
2. Manípulo de regulação do termóstato.
3. Botão piezoelétrico.
4. Controlo da chama piloto.

5. Vão de cozimento (forno).
6. Plano de cozimento (fogos abertos - chapas)
7. Contentor para a recolha do material de descarga



Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

	Manípulo de regulação de fogos (GÁS). Efetua três diferentes funções: 1. Acendimento da chama piloto e queimador. 2. Regulação da chama (mínimo - máximo). 3. Desconexão da aparelhagem.
	Manípulo do termóstato (GÁS). Efetua três diferentes funções: 1. Acendimento da chama piloto e queimador. 2. Regulação da temperatura. 3. Desconexão da aparelhagem.
	Botão piezoelétrico (GÁS). Efetua somente uma função: 1. Quando pressionado, introduz a faísca de acendimento na chama piloto.
	Indicador luminoso verde (GÁS/ELÉTRICO): O indicador é subordinado ao uso do manípulo de acendimento. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.
	Indicador luminoso amarelo (GÁS/ELÉTRICO): O indicador, quando presente, é subordinado ao uso do manípulo do termóstato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.
	Manípulo do termóstato (ELÉTRICO). Efetua duas diferentes funções: 1. Regulação da temperatura. 2. Ativação/Parada da fase de aquecimento.

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Descrição das modalidades de parada

	Nas condições de parada por anomalia de funcionamento e de emergência é obrigatório, em caso de perigo iminente, fechar todos os dispositivos de bloqueio das linhas de alimentação a montante da aparelhagem (Elétrica-hídrica-gás).
	O esquema ilustra os vários posicionamentos dos manípulos durante a parada de emergência (A1-B1-C1-D1-E1) e a parada durante uma fase da elaboração (A2-B2-C2-D2-E2).

Paradas por anomalia de funcionamento

Termóstato de segurança

Fornecido de série nos seguintes modelos:

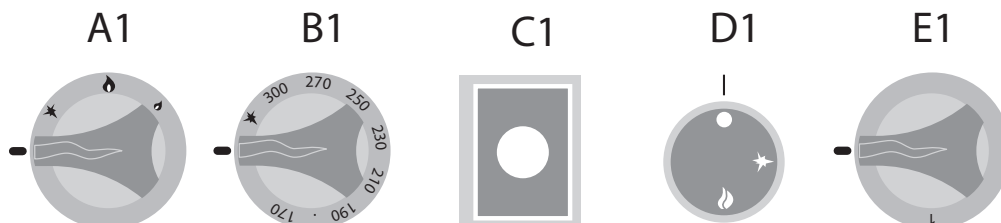
- Fritadeira (presente em todos os modelos)
- Churrasqueira (presente em todos os modelos)
- Marmita (presente em todos os modelos)
- Cozedor de massas (somente no modelo elétrico)
- Cozinha (presente em todos os modelos com forno elétrico)
- Grelhador de contacto presente em todos os modelos elétricos (somente para 980)
- Pedra lávica (não presente)
- Banho-Maria (não presente)
- Chapeira (somente para 980: presente em todos os modelos com forno a gás)

Parada: Em situações ou circunstâncias que possam ser perigosas, intervém o termóstato de segurança e para automaticamente a geração de calor. O ciclo de produção é interrompido à espera que seja removida a causa da anomalia.

Reinicialização: Depois de ter resolvido o inconveniente que gerou a ativação do termóstato de emergência, o operador técnico autorizado pode reinicializar o funcionamento da aparelhagem através de específicos comandos.

Parada de emergência

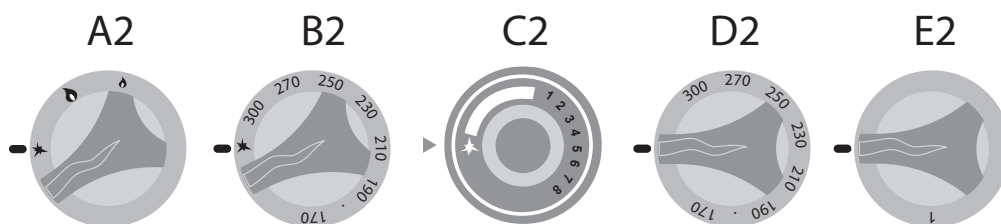
Em situações ou circunstâncias que podem ser perigosas, girar, de acordo com o modelo, o manípulo para a posição “Zero” (A-B-C-D-E-1). Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos.



Parada durante uma fase da elaboração

Em situações ou circunstâncias que necessitam a parada temporária da geração de calor, seguir as instruções abaixo:

- Aparelhagem a gás: Girar os manípulos para a posição piezoelétrica (A-B-C-2) e a chama piloto permanece em função enquanto o fluxo de gás do queimador interrompe-se.
- Aparelhagem elétrica: Girar os manípulos “D2-E2” para a posição “Zero” para parar a geração de calor (Ver modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).



3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Preparação para a primeira inicialização

	A aparelhagem na primeira inicialização, e após a parada prolongada, deve ser limpa cuidadosamente para eliminar qualquer tipo de resíduo de material estranho (ver "Manutenção ordinária").
    	Limpeza para a primeira inicialização Não limpar a aparelhagem utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos. Remover manualmente a película de proteção de revestimento externo e limpar cuidadosamente todas as partes externas da aparelhagem. No final das operações descritas para a limpeza das partes externas, é necessário seguir as instruções em "Limpeza diária" (Ver Manutenção Ordinária).

Ativação diária

Procedimento:

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, a ficha da aparelhagem na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
5. Verificar se a descarga da água (se houver) está obstruída.
6. Efetuar as operações descritas em "Inicialização para a produção".

	No interior da rede de alimentação do gás (se for nunca for utilizada ou raramente usada) podem formar-se bolhas de ar e é indispensável predispor o sistema de modo a eliminar este inconveniente.
	Para liberar o ar dentro da tubagem basta abrir o fechamento de rede, girar, mantendo pressionado o manípulo da aparelhagem para a posição piezoelétrica, posicionar uma chama (fósforo ou semelhante) no piloto e aguardar o acendimento.
	Após terminar o procedimento de acendimento da chama piloto, girar o manípulo ao "máximo" por alguns segundos para estabilizar a chama. No final do procedimento, reposicionar o manípulo em "Zero" e, se necessário, fechar a comporta de rede.

Desconexão diária e prolongada.

Procedimento:

1. Fechar os cadeados 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 da aparelhagem (Ver Manutenção Ordinária).

	Em caso de inatividade prolongada, proteger as partes mais expostas aos fenómenos de oxidação, como descrito no capítulo "Instruções para a limpeza" (Ver Manutenção Ordinária).
---	--

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Inicialização para a produção

	Antes de efetuar as operações ver "Ativação diária".
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto accidental com: Plano de cozimento - vão do cozimento - recipientes ou material tratado.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.
	Os produtos a cozer devem ser colocados em específicos recipientes destinados ao cozimento e posicionados corretamente nos fogos e ou vão de cozimento do forno.
	Recipientes Diâmetro: Burner 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375
	No primeiro acendimento aguardar que a possível formação de ar no interior do circuito de gás saia completamente da conduta.
	Chapeira: $T \leq 250^{\circ} \text{C}$ (ponto mais quente) Mijotage: $T \leq 150^{\circ} \text{C}$ (ponto mais quente)

Acendimento de fogos abertos (Fig. 1)

Girar e manter pressionado o manípulo em posição piezoelétrica (Porm. A Fig.1).

Posicionar uma chama (isqueiro ou similar) no piloto e aguardar o acendimento (Fig. 1).

Liberar o manípulo após 20", aproximadamente, e verificar visualmente se a chama piloto mantém o acendimento.

Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo (Porm. B Fig.1) para a posição de mínimo e ou máximo para regular a chama.

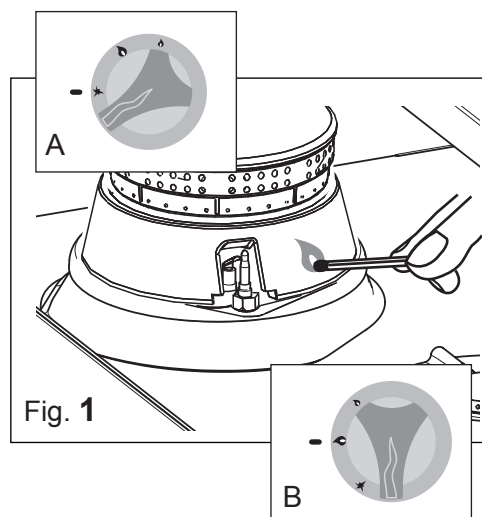


Fig. 1

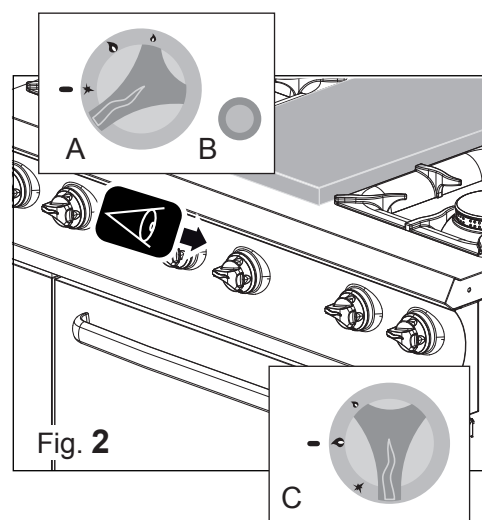


Fig. 2

Acendimento da chapa (Figura 2)

Girar e manter pressionado o manípulo em posição piezoelétrica (Fig. 2, Porm. A) e, contemporaneamente, pressionar mais vezes o botão piezoelétrico (Fig. 2, Porm. B) até que a chama piloto acenda.

Liberar o manípulo após 20", aproximadamente, e verificar se a chama piloto mantém o acendimento (Fig. 2).

A chama piloto é visível através da perfuração situada no painel.

Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo do termóstato na temperatura desejada (Fig. 2, Porm. C).

Acendimento do Forno Gás (Fig. 3)

Girar e manter pressionado o manípulo em posição piezoelétrica (Fig.3, Porm. C). Contemporaneamente, pressionar mais vezes o botão piezoelétrico (Fig.3, Porm. D) até que a chama piloto acenda.

Liberar o manípulo após 20", aproximadamente, e verificar visualmente se a chama piloto mantém o acendimento (Fig.3).

A chama piloto é visível através do furo interno situado no plano do forno.

Quando terminar o procedimento para acender a chama piloto, girar o manípulo do termóstato na temperatura desejada (Fig. 3, Porm. E).

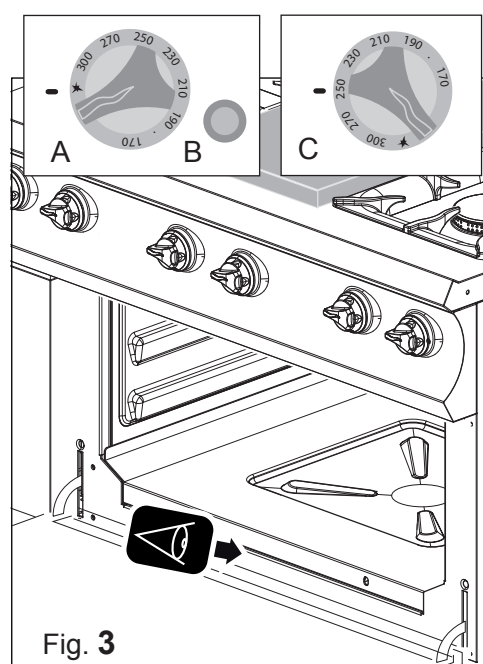


Fig. 3

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Acendimento do Forno elétrico (Figura 3A)



Inserir, se necessário, a ficha da aparelhagem na respectiva tomada de alimentação elétrica.

Girar o manípulo do termóstato na posição desejada (Fig. 4 A-B), os indicadores luminosos “G” e “H” indicam uma fase de funcionamento.

Indicador luminoso verde: O indicador é subordinado ao uso do manípulo de acendimento. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.

Indicador luminoso amarelo: O indicador é subordinado ao uso do manípulo do termóstato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.

Carga-Descarga do produto

Carregar o produto a confeccionar no respectivo recipiente e posicioná-lo no plano/vão de cozimento (Fig. 5).

Em caso de aparelhagem do forno, abrir a porta do vão de cozimento e posicionar o recipiente no específico alojamento.



Abrir a porta, posicionando-se ao lado da aparelhagem para evitar fontes diretas de calor.

No final do processo de cozimento, retirar o produto e posicioná-lo em local previamente predisposto para a sua permanência.

Desativação

No final do ciclo de trabalho, girar os manípulos que se encontram na aparelhagem para o posicionamento “Zero”. Os indicadores luminosos devem permanecer desligados.



A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos; ver capítulo: “Manutenção”.



Os indicadores luminosos, se houver, devem permanecer apagados no final de cada ciclo de trabalho.

Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem; ver “Manutenção”.

Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).

Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição “Fechado”.

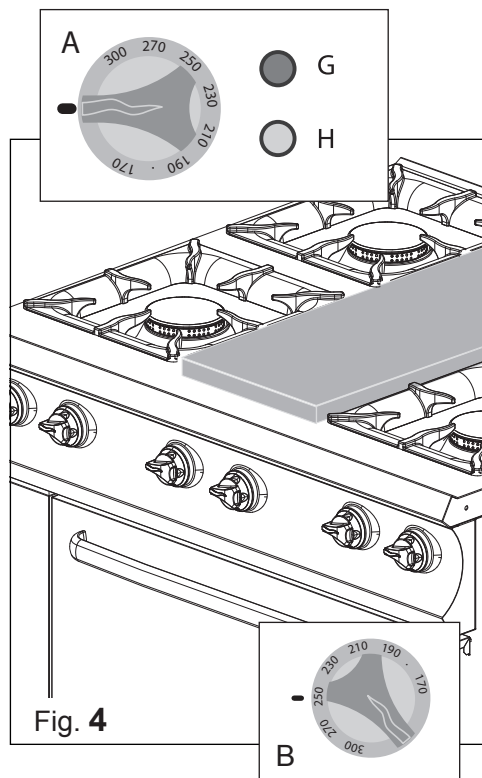


Fig. 4

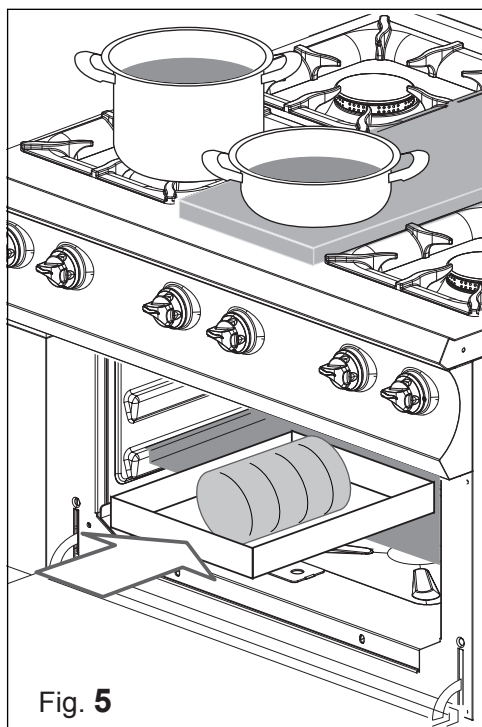


Fig. 5

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	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).
	Para que a aparelhagem esteja em condições técnicas perfeitas, é necessário que um técnico autorizado pelo serviço de assistência efetue, pelo menos uma vez por ano, a manutenção.
	Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido efetuar qualquer intervenção sem antes ler toda a documentação.
 	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozimento é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.
 	Excluir a alimentação elétrica a montante da aparelhagem sempre que for necessário operar em condições de segurança para efetuar operações ou intervenções de limpeza e de manutenção.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente.
	A aparelhagem é utilizada para preparar produtos de uso alimentar portanto, manter a aparelhagem constantemente limpa, assim como todo o ambiente circunstante. A deterioração precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de perigo.
	Os resíduos de sujeira em acúmulo, nas proximidades das fontes de calor, podem incendiar-se durante o uso normal da aparelhagem e criar situações de perigo. A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos.
	Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenómenos de corrosão dentro do vão de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguá-la abundantemente e secar com cuidado.
	Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.
	O líquido detergente para a limpeza do vão para o cozimento deve possuir determinadas características químicas: pH superior a 12, sem cloro/amoníaco, viscosidade e densidade semelhante à água. Usar produtos não agressivos para a limpeza externa e interna da aparelhagem (utilizar detergentes que normalmente são encontrados no comércio para a limpeza do aço, vidro e esmaltes).
	Ler atentamente as indicações presentes na etiqueta dos produtos utilizados, usar equipamento de proteção idóneo às operações a efetuar (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).
	Não limpar a aparelhagem utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos. Enxaguar as superfícies com água potável e secá-las com um pano absorvente ou outro material não abrasivo.
	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.
	Antes de efetuar as operações de limpeza descritas a seguir, é obrigatório que o operador conheça todo o manual e leia o documento com atenção.
 	Utilizar as disposições normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZIR-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

	Limpeza diária do plano de cozimento da cozinha Retirar as grades para o fogo do vão de cozimento. Em sequência remover: o separador de chamas e o corpo do queimador. Aplicar, através de um vaporizador normal, o líquido detergente em toda a superfície do vão de cozimento e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a superfície. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não utilizar jatos de água de pressão e ou diretos) o vão de cozimento com água potável. Quando terminarem as operações descritas anteriormente, secar com cuidado o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para o novo ciclo de limpeza. Limpar com detergente e água potável o separador de chamas e o corpo do queimador e secá-los cuidadosamente. Quando terminarem as operações, reposicionar os respectivos alojamentos as partes retiradas. Ao recolocar as partes retiradas não inverter as posições do queimadores e dos separadores de chama.
	Limpeza diária da chapeira Aplicar, através de um vaporizador normal, o líquido detergente em toda a superfície do vão de cozimento e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a superfície. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não utilizar jatos de água de pressão e ou diretos) o vão de cozimento com água potável. Quando terminarem as operações descritas anteriormente, secar com cuidado o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para o novo ciclo de limpeza. Os resíduos de humidade depositados na chapa (ou chapas) podem danificar a funcionalidade da aparelhagem e provocar o desgaste precoce da própria chapa. Para eliminar os resíduos de humidade, é necessário terminar as operações de limpeza ordinária, ligar o aparelho e fazer com que funcione no mínimo por 2/3 minutos, aproximadamente, antes de desligá-lo (ver o procedimento parte 3, Instruções para o uso: Ligar/Desligar).
	Limpeza diária do forno Retirar, de acordo com a aparelhagem: Grelhas, torteiras ou outros objetos que podem ser retirados do vão de cozimento. Aquecer o vão de cozimento por 20 minutos, aproximadamente. Abrir a porta e deixar arrefecer o vão de cozimento por alguns segundos. Aplicar, através de um vaporizador normal, o líquido detergente em toda a superfície do vão de cozimento e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a superfície. Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não utilizar jatos de água de pressão e ou diretos) o vão de cozimento com água potável. Quando terminarem as operações descritas anteriormente, secar com cuidado o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para o novo ciclo de limpeza. Limpar com detergente e água potável também o material retirado anteriormente do vão de cozimento (grades, torteiras, cestos ou os outros objetos que podem ser retirados) enxaguá-los com cuidado e secar completamente antes de reposicioná-los no próprio alojamento. Para eliminar os resíduos de humidade, é necessário terminar as operações de limpeza ordinária, ligar o aparelho e fazer com que funcione no mínimo por 20 minutos, aproximadamente, antes de desligá-lo (ver o procedimento parte 3, Instruções para o uso: Ligar/Desligar).

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA



Limpeza para a desativação prolongada

Em caso de inatividade prolongada, é necessário efetuar todos os procedimentos descritos sobre a "Limpeza diária".

No final das operações, proteger as partes mais expostas aos fenómenos de oxidação como ilustrado a seguir.

- Utilizar água morna e com pouco sabão para a limpeza das partes.
- Enxaguar as peças cuidadosamente e não utilizar jatos de água sob pressão e ou diretos.
- Secar com cuidado todas as superfícies, utilizando material não abrasivo.
- Passar um pano não abrasivo com um pouco de óleo de vaselina em todas as superfícies de aço inox para criar um véu de proteção.

Em caso de aparelhagens com as portas e guarnições de borracha, deixar a porta entreaberta para a ventilação e colocar talco de proteção em todas as superfícies das guarnições de borracha.

Ventilar periodicamente as aparelhagens e os locais.

Tabela resumida: competências - intervenção - frequência

	Operador "heterogéneo" Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.
	Operador "homogéneo" Operador treinado e autorizado a movimentar, transportar, instalar, manter, consertar e demolir a aparelhagem.

	OPERAÇÕES A EFETUAR	FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da aparelhagem	Diária
	Limpeza das partes em contato com géneros alimentares	Diária
	Limpeza da chaminé	Anual
	Verificação/Substituição dos tubos de gás	Conforme necessário
	Controlo do termostato	Conforme necessário
	Limpeza das chapas	Diária
	Lubrificação das torneiras de gás	Conforme necessário

	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 manutentor técnico autorizado intervém se o operador geral não conseguir identificar a causa do problema ou se o restauro do funcionamento correto da aparelhagem implicar a execução de operações para as quais o operador geral não está habilitado

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Resolução de problemas



Se a aparelhagem não funcionar corretamente tentar solucionar os problemas mais simples, com o auxílio desta tabela.

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho. Os indicadores luminosos permanecem desligados.	• O interruptor principal não está conectado. • Disparou o diferencial ou o termomagnético.	• Inserir o interruptor principal. • Contactar o serviço de assistência técnica autorizado
A aparelhagem a gás não liga.	• Torneira do gás fechada. • Presença de ar na tubagem.	• Abrir a torneira do gás. • Repetir as operações de acendimento.
Chama anómala	• Posição errada do queimador	• Colocar o queimador na posição correta (ver Cap.7 - Flex Burner)



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 eliminação da aparelhagem



OBRIGAÇÃO DE ELIMINAR OS MATERIAIS SEGUINDO OS PROCEDIMENTOS LEGISLATIVOS EM VIGOR NO PAÍS ONDE A APARELHAGEM FOR ELIMINADA.

Nos termos das DIRETIVAS (ver n. 0,1 Seção), referentes à redução do uso de substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrônicas, além da eliminação de detritos. O símbolo do bidão barrado presente na aparelhagem ou na confecção indica que o produto deve ser recolhido separadamente dos outros detritos no final de sua vida útil.

O recolhimento diferenciado da presente aparelhagem é organizada e controlada pelo produtor, no final da vida útil do aparelho. O usuário que desejar eliminar a presente aparelhagem deve contactar o fabricante e seguir o esquema adotado pelo mesmo para a recolha separada da aparelhagem no final de sua vida útil. A recolha diferenciada adequada para a ativação sucessiva da aparelhagem entregue à reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no próprio ambiente e para a saúde, favorecendo a reutilização e ou reciclagem dos materiais com os quais a aparelhagem é composta. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.



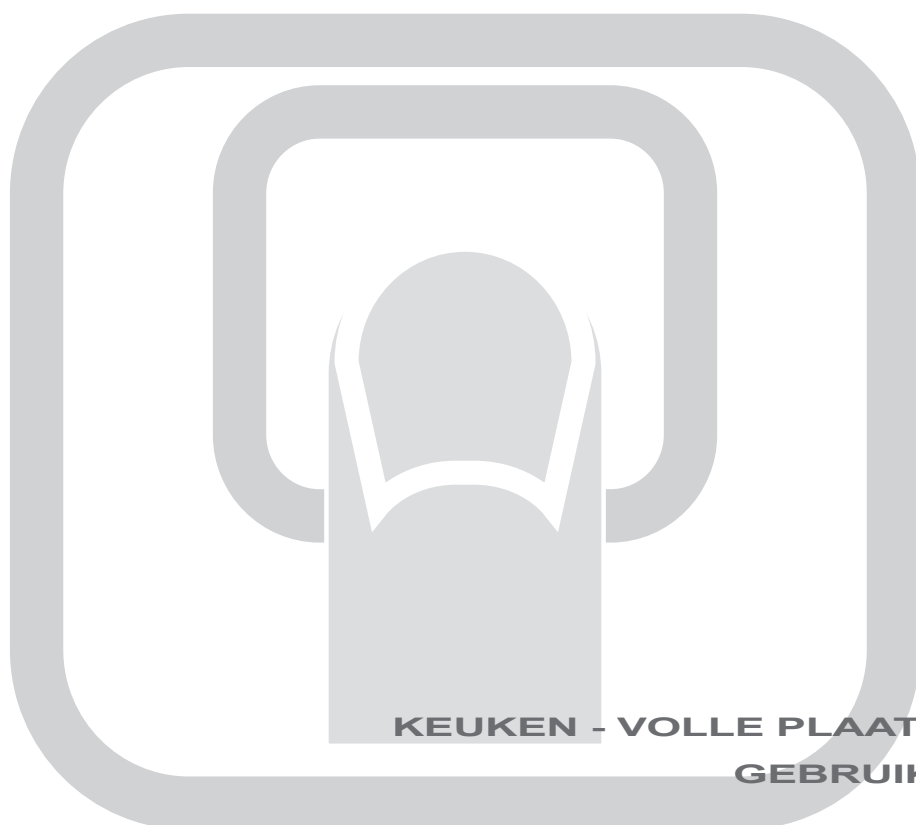
A desativação e a eliminação da aparelhagem devem ser efetuadas por pessoas especializadas.

Eliminação de detritos



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 detritos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.



KEUKEN - VOLLE PLAAT - FLEX BURNER
GEBRUIKSHANDLEIDING

NL



04/2017 - Ed 0 - Cod.n° 186569

GAS
GAZ
GÁS
GÁZ



0. DOCUMENTIDENTIFICATIE

0.1 TABEL MET NORMREFERENTIES

1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Voorwoord - Doel van het document - Hoe het document te lezen
Het document bewaren - Bestemmingen - Programma voor opleiding van bedieners
Voorzieningen ten laste van de klant - Inhoud van de levering - Gebruiksbestemming
Limietomstandigheden voor werking en toegestane omgevingsomstandigheden
Test en garantie

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Voorwoord - Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen
Indicaties betreffende blijvende risico's
Operationele werkwijze voor gasgeur in het milieu

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Plaats van de belangrijkste componenten
Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren
 Beschrijving van de manieren om te stoppen
 Stop wegens werkingsstoring
 Noodstop
 Stop tijdens een bewerkingsfase
Inwerkingstelling voor de eerste opstart
 Schoonmaak bij de eerste opstart
Dagelijkse inwerkingstelling
Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling
Productieopstart
 Inschakelen
 Product vullen-verwijderen
 Buitendienststelling

4. GEWOON ONDERHOUD

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen
 Dagelijkse schoonmaak
 Schoonmaak voor langdurige buitendienststelling
Samenvattingstabel: competenties - interventie - frequentie
Troubleshooting

5. VERWIJDERING

Buitendienststelling en ontmanteling van het apparaat
 Verwijdering van afvalstoffen

Voorwoord

Dit document werd door de fabrikant in zijn eigen taal (het Italiaans) opgesteld. De informatie die in dit document vermeld wordt, dient uitsluitend voor de bediener die bevoegd is voor gebruik van het apparaat waarvan sprake. De bedieners moeten opleiding krijgen over alle aspecten met betrekking tot de werking en de veiligheid. Bijzondere veiligheidsvoorschriften (Verplichting-Verbod-Gevaar) staan in het specifieke hoofdstuk over het behandelde onderwerp vermeld. Dit document mag niet aan derden worden overgemaakt zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag niet in andere uitgaven worden gebruikt zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. Het gebruik van: Figuren/Afbeeldingen/Schetsen/Schema's in het document is louter indicatief en kan variaties ondergaan. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

Doel van het document

Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfase als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen daarom dat deze documentatie kan helpen om de eigenschappen van het apparaat efficiënt te behouden. Door zich nauwgezet aan de vermelde aanwijzingen te houden, wordt het risico op werkongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

Hoe het document te lezen

Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die alle informatie, nodig om het apparaat zonder risico's te gebruiken, per onderwerp samenbrengen. Binnenin elk hoofdstuk bestaat een onderverdeling in paragrafen, iedere paragraaf kan getitelde puntverdelingen met een ondertitel en een beschrijving hebben.

Het document bewaren

Onderhavig document maakt integraal deel uit van de initiële levering, daarom moet het tijdens de hele operationele levensduur van het apparaat worden bewaard en afdoende worden gebruikt.

Bestemmelingen

Dit document is gestructureerd voor exclusief gebruik van de "heterogene" gebruiker (bediener 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).

Programma voor opleiding van bedieners

Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker ken een opleidingscursus worden gegeven voor de bedieners belast met het gebruik van het apparaat, volgens de modaliteiten die in de orderbevestiging vermeld worden.

Op basis van het verzoek kunnen voorbereidingscursussen doorgaan bij de vestiging van de fabrikant ofwel van de gebruiker voor:

- Homogene bediener belast met elektrisch/elektronisch onderhoud (gespecialiseerde technicus).
- Homogene bediener belast met mechanisch onderhoud (gespecialiseerde technicus).
- Heterogene bediener belast met de eenvoudige bediening (bestuurder - eindgebruiker).

Voorzieningen ten laste van de klant

Behalve eventuele contractuele andersluidende bepalingen, is het volgende normaal ten laste van de klant:

- voorzieningen van de lokalen (met inbegrip van metselwerkzaamheden, funderingen of eventueel vereiste kanaliseringen);
- vloerlegging die perfect waterpas is, antislip en zonder oneffenheden;
- voorziening van de installatieplaats en de eigenlijke installatie van het apparaat in naleving van de afmetingen die op de lay-out (funderingsvlak) zijn aangegeven;
- voorziening van hulpdiensten die aangepast zijn aan de vereisten van de installatie (elektrisch net, waternet, gasnet, afvoernet);
- voorziening van de elektrische installatie conform met de normbepalingen die van kracht zijn op de plaats van installatie;
- geschikte verlichting, conform met de normen die van kracht zijn op de plaats van installatie;
- eventuele veiligheidsvoorzieningen voor en na de energievoedingslijn (differentiaalschakelaars, installaties voor equipotentiaalaarding, veiligheidskleppen, enz.) voorzien door de wetgeving die van kracht is in het land van de installatie;
- installatie voor aarding conform met de normen die van kracht zijn;
- voorziening indien nodig (zie technische specificaties) van een installatie voor waterverzachting.

Inhoud van de levering

- 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 werkorder aangegeven zijn).

De inhoud van de levering kan variëren naargelang de bestelorder.

Gebruiksbestemming

Originele instructies. Dit apparaat is voor professioneel gebruik bedoeld. Het gebruik van het apparaat dat in deze documentatie wordt beschreven dient als "correct gebruik" te worden beschouwd indien aangewend voor de behandeling voor de bereiding of de regeneratie van waren bestemd voor voedingsgebruik, ieder ander gebruik moet als "verkeerd gebruik" en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd. Het apparaat moet worden gebruikt binnen de voorziene termen die in het contract staan aangegeven en binnen de vermogenslimieten beschreven en vermeld in de respectievelijke paragrafen.

Toegelaten omstandigheden voor de werking

Het apparaat werd uitsluitend ontworpen om te werken in lokalen binnen de beschreven technische beperkingen en vermogenslimieten. Teneinde een optimale werking te bekomen in veilige omstandigheden, moet men de volgende aanwijzingen respecteren.

De installatie van het apparaat moet in een geschikte plaats gebeuren, dit betekent waar normale bedieningshandelingen en gewoon en buitengewoon onderhoud kunnen plaatsvinden. Daarom moet men de operationele ruimte voorzien voor eventuele onderhoudsinterventies, zodat de veiligheid van de bediener niet in gevaar komt.

Het lokaal moet bovendien voorzien zijn van de vereiste kenmerken voor de installatie, zoals:

- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimale temperatuur van het koelwater > + 10 °C;
- de vloer moet antislip veilig zijn en het apparaat moet perfect vlak geplaatst zijn;
- het lokaal moet een installatie voor verluchting en verlichting hebben zoals voorgeschreven door de normen die van kracht zijn in het land van de gebruiker;
- het lokaal moet voorzien zijn voor de afvoer van vuil water, en moet schakelaars en blokkeerafsluiters hebben die indien nodig ieder vorm van voeding voorgeschakeld op het apparaat kunnen uitsluiten;
- 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 betreffende de uitgevoerde tests zullen aan de klant worden geleverd.

Garantie: de garantie heeft een duur van 12 maanden vanaf de datum van facturering en dekt defecte onderdelen die door de koper vervangen en vervoerd moeten worden. 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, behalve in gevallen waarin de aard van het defect zodanig is dat het gemakkelijk door de klant ter plaatse kan worden opgelost.

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.

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 de volgende gevallen:

- Schade veroorzaakt door transport en/of door verplaatsing; wanneer dit zich voordoet, moet de klant de koper en de vervoerder via fax of RR op de hoogte brengen en op de kopieën van de transportdocumenten noteren wat er gebeurd is. De technicus die gespecialiseerd is om het apparaat te installeren zal op basis van de schade oordelen of de installatie kan worden uitgevoerd.

De garantie vervalt bovendien ook bij:

- Schade veroorzaakt door een foutieve installatie.
- Schade veroorzaakt door slijtage van onderdelen wegens verkeerd gebruik.
- Schade veroorzaakt door gebruik van niet-aanbevolen of niet-originele wisselstukken.
- Schade veroorzaakt door een foutief onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
- Schade veroorzaakt door het niet naleven van de procedures beschreven in dit document.

Bevoegdheid

Onder bevoegdheid wordt verstaan het mogen uitvoeren van een handeling die inherent is aan het bedienen van het apparaat. Een ieder die verantwoordelijk is voor het apparaat (fabrikant, koper, ondertekenaar, wederverkoper, en/of eigenaar van de locatie) wordt geacht bevoegd te zijn.

Flex Burner

Met de aanduiding "Flex Burner" wordt verwezen naar de mogelijkheid om de positie van de branders met open vuren vanbinnen in het toestel te wijzigen. **Deze handeling kan alleen worden uitgevoerd door de bevoegde technische assistentiedienst** (zie Installatiehandleiding Hoofdstuk 7 - Flex burner).

Voorwoord

	De gebruikshandleiding werd opgemaakt voor de "heterogene" gebruiker (bediener 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 bedieners die het apparaat gebruiken, moeten opleiding krijgen over alle aspecten met betrekking tot de werking en de veiligheid. Bovendien moeten ze tewerk gaan met gebruik van geschikte werkwijzen en instrumenten, in naleving van de vereiste veiligheidsnormen.
	De informatie vermeld in dit document neemt het transport, de installatie en het buitengewoon onderhoud niet in beschouwing. Deze moeten worden uitgevoerd door technici die gekwalificeerd zijn voor het soort uit te voeren interventie.
	De "heterogene" bediener tot wie deze documentatie zich richt, moet het apparaat bedienen nadat de voorziene technicus de installatie heeft beëindigd (transport, bevestiging, aansluitingen op elektriciteit, water, gas en afvoer).
	Dit document betreft niet de informatie over elke wijziging of verandering van dit apparaat. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Bij ontvangst moet men de verpakking van de machine openen, en controleren of de machine en de accessoires geen schade hebben opgelopen tijdens het transport. Bij aanwezigheid van schade moet men zo snel mogelijk de vervoerder signaleren wat werd vastgesteld en mag het apparaat niet worden geïnstalleerd. Wendt u tot gekwalificeerd en bevoegd personeel om het vastgestelde probleem te signaleren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.
	Het is verboden voor onbevoegden om werkzaamheden uit te voeren (met inbegrip van kinderen, gehandicapten en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke en geestelijke vermogens). Het is verboden voor de gewone bediener om werkzaamheden uit te voeren waarvoor gekwalificeerde technische vaardigheden en bevoegdheden vereist zijn..
	Lees eerst de instructies vooraleer een handeling uit te voeren.
	iedere vorm van voeding (elektriciteit - gas - water) voorgeschakeld op het apparaat uitsluiten telkens men in veilige omstandigheden moet werken.
	Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Wat betreft individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen opgesteld waaraan de werknemers zich verplicht moeten houden. Geluid ≤ 70 dB
	Laat geen voorwerpen of ontvlambaar materiaal in de buurt van het apparaat. De openingen en/of ventilatiespleten voor aspiratie of warmteafvoer mogen niet geblokkeerd worden.
	Pas de geldende normen toe voor de verwijdering van speciale afvalstoffen.
	Tijdens het inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: oppervlakken, ovenschalen, verwerkt materiaal.
	Gebruik de recipiënten voor de bereiding zodat ze tijdens de bewerking van het product in het zicht van de bediener kunnen blijven. Recipiënten met vloeistoffen in kunnen tijdens de bereidingsbehandeling overlopen waardoor een gevaarlijke situatie ontstaat.
	- Gebrek aan hygiëne van het apparaat leidt tot vroegtijdige slijtage van het apparaat, deze toestand beïnvloedt de werking en kan gevaarlijke situaties doen ontstaan. - Het is absoluut verboden om labels en pictogrammen die op het apparaat zijn aangebracht te veranderen of weg te nemen.
	Bewaar dit document met zorg, zodat het altijd beschikbaar is voor alle gebruikers van het apparaat, die er indien nodig inzage van kunnen nemen.
	De bedieningen van het apparaat mogen enkel met de handen worden bediend. Schade veroorzaakt door puntige of scherpe voorwerpen of gelijkaardig kunnen elk recht op garantie doen vervallen.
	Om gevaar voor schokken en brand tot een minimum te beperken, mag men de eenheid niet met vochtige handen aansluiten of loskoppelen
	Telkens men in de bereidingszone moet gaan, is het belangrijk eraan te denken dat er gevaar voor brandwonden blijft. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Indicatie betreffende blijvende risico's

Hoewel de regels voor “goede constructietechniek” en de wettelijke bepalingen die de fabricatie en de verkoop van het product werden toegepast, blijven er niettemin “blijvende risico's” die, wegens de aard van het apparaat, niet weggenomen kunnen worden. 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 door uitkomend materiaal Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met uitstromende 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 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 borden en blikjes) indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing.
	Blijvend risico voor brand Dit risico bestaat bij: • gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).

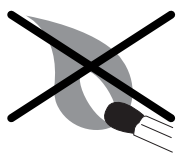
Operationele werkwijze voor gasgeur in het milieu

	Bij aanwezigheid van gasgeur in de ruimte moet men verplicht zo snel mogelijk de hierna beschreven procedures toepassen.
---	---

- Onderbreek onmiddellijk de gastoevoer (sluit de kraan van het net, detail A).
- Onmiddellijk het lokaal verluchten.
- Geen enkele elektrische voorziening in de omgeving bedienen (detail B-C-D).
- Geen enkele voorziening bedienen die vonken of vlammen kan produceren (detail B-C-D).
- Gebruik een extern communicatiemiddel van buiten de omgeving waar de gasgeur zich heeft voorgedaan om de bevoegde instanties te verwittigen (elektriciteitsmatschappij en/of brandweerdienst).



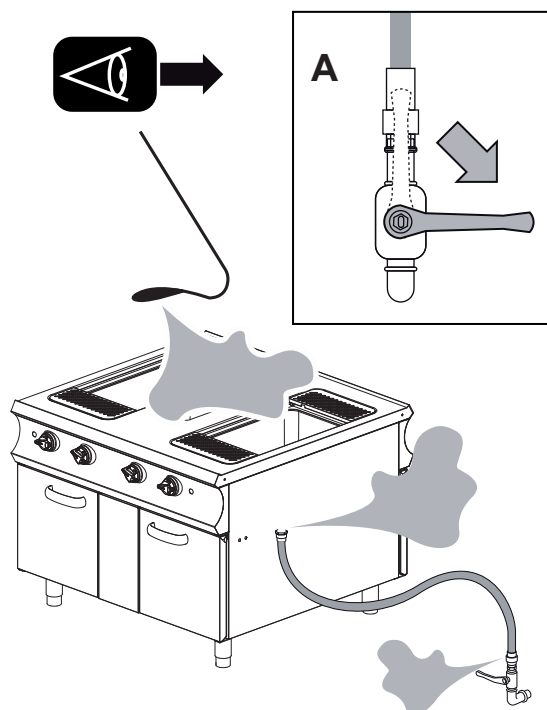
B



C



D

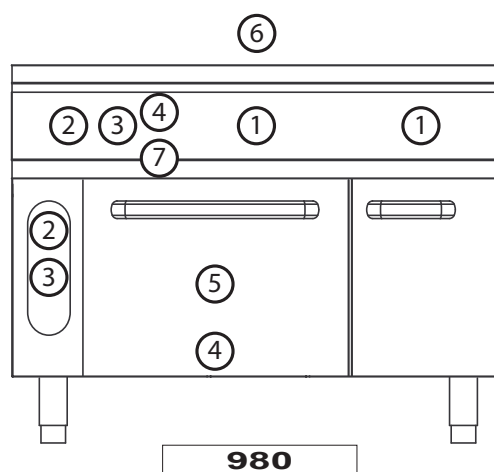
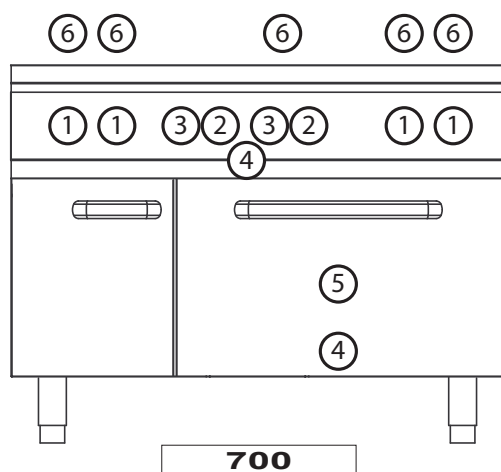
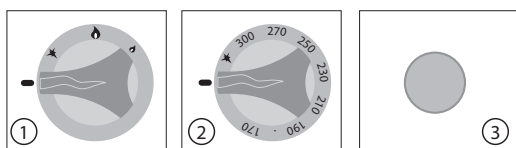


2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Plaats van de belangrijkste componenten

De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

1. Draaiknop voor regeling open vuren.
2. Draaiknop voor regeling thermostaat.
3. Piëzo-elektrische drukknop.
4. Controle van de waakvlam.
5. Bereidingskamer (oven).
6. Kookplaat (open vuren - platen).
7. Recipiënt voor de opvang van het afvoermateriaal.



Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

	Draaiknop voor regeling van vuren (GAS). Voert drie verschillende functies uit: 1. Inschakelen van de waakvlam en de brander. 2. Afstelling van de vlam (minimum - maximum). 3. Het apparaat uitschakelen.
	Draaiknop thermostaat (GAS). Voert drie verschillende functies uit: 1. Inschakelen van de waakvlam en de brander. 2. Afstelling van de temperatuur. 3. Het apparaat uitschakelen.
	Piëzo-elektrische drukknop (GAS). Voert één enkele functie uit: 1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.
	Groen verlichte indicator (GAS/ELEKTRISCH): De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop voor inschakeling. De verlichting van de indicator geeft een werkingsfase aan.
	Geel verlichte indicator (GAS/ELEKTRISCH): Indien de indicator aanwezig is, is die ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat. De verlichting van de indicator geeft een verwarmingsfase aan.
	Draaiknop thermostaat (ELEKTRISCH). Voert twee verschillende functies uit: 1. Afstelling van de temperatuur. 2. Start/Stop van de verwarmingsfase.

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Beschrijving van de manieren om te stoppen

	In omstandigheden waardoor gestopt wordt wegens werkingsstoringen of bij noodstop moet men in geval van nakend gevaar verplicht alle blokkeervoorzieningen van de voedingslijn voorgeschakeld op het apparaat (elektriciteit-water-gas) sluiten.
	De schets toont de verschillende posities aan die de draaiknoppen aannemen tijdens de noodstop (A1-B1-C1-D1-E1) en het stoppen tijdens een bewerkingsfase (A2-B2-C2-D2-E2).

Stop wegens werkingsstoring

Veiligheidsthermostaat

Standaarduitrusting bij de volgende modellen:

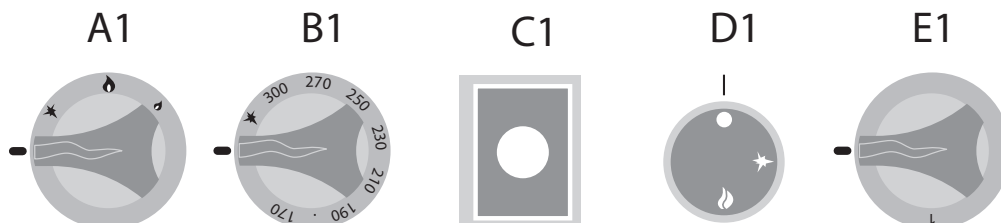
- Frituurpan (aanwezig bij alle modellen)
- Stoofpan (aanwezig bij alle modellen)
- Pan (aanwezig bij alle modellen)
- Pastakoker (enkel bij elektrisch model)
- Keuken (aanwezig bij alle modellen met elektrische oven)
- Frytop aanwezig bij alle elektrische modellen (enkel voor 980)
- Lavasteen (niet aanwezig)
- Bain-marie (niet aanwezig)
- Volle plaat (enkel voor 980: aanwezig bij alle modellen met gasoven)

Stop: In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, treedt de veiligheidsthermostaat op en stopt automatisch het opwekken van warmte. De productiecyclus wordt onderbroken in afwachting dat de oorzaak van het probleem wordt weggenomen.

Heropstart: Nadat het probleem is opgelast waardoor de veiligheidsthermostaat in werking is getreden, kan de bevoegde technische bediener het apparaat opnieuw opstarten door middel van de speciaal voorziene commando's.

Noodstop

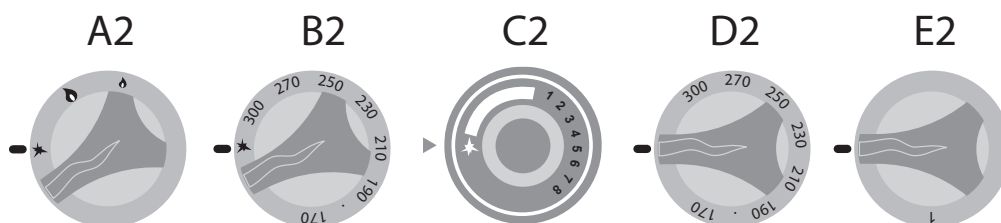
In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, moet men de knop naargelang het model naar de stand "Nul" (A-B-C-D-E-1) draaien. Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren.



Stop tijdens een bewerkingsfase

In situaties of omstandigheden die het tijdelijke stoppen van warmteopwekking vereisen, gaat men op deze manier tewerk:

- Gasapparaat: Draai de knoppen naar de piëzo-elektrische stand (A-B-C-2), de waakvlam blijft in werking terwijl de gastoevoer in de brander onderbroken wordt.
- Elektrisch apparaat: Draai de knoppen "D2-E2" naar de stand "Nul" om de warmteopwekking stil te leggen. (Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).



3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Inwerkingstelling voor de eerste opstart

	Bij de eerste opstart en na een langdurige stilstand moet het apparaat grondig worden schoongemaakt om alle resten van vreemde materialen weg te nemen (zie Gewoon onderhoud).
    	Schoonmaak bij de eerste opstart Het apparaat niet schoonmaken met gebruik van waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht. De beschermende film van de externe bekleding manueel verwijderen en alle externe delen van het apparaat zorgvuldig schoonmaken. Op het einde van de beschreven handelingen voor schoonmaak van de externe delen, moet men verdergaan zoals beschreven onder "Dagelijkse schoonmaak" (zie Gewoon onderhoud).

Dagelijkse inwerkingstelling

Procedure:

1. Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is.
2. Controleer de correcte werking van het afzuigsysteem van het lokaal.
3. Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.
4. Open de netafsluiters die voorgeschakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).
5. Controleer of de afvoer van het water (indien aanwezig) niet verstopt is.
6. Ga verder met de handelingen beschreven in "Productieopstart".

	Wanneer het gastoevoernet nooit of zeer sporadisch wordt gebruikt, kunnen er zich luchtbellen vormen; het is onontbeerlijk om de installatie voor te bereiden zodat dit ongemak verholpen kan worden.
	Om de lucht uit de leidingen te laten volstaat het de netafsluiter te openen, draaien terwijl men de draaiknop van het apparaat in piëzo-elektrische stand ingedrukt houdt, houd een vlam (lucifer of andere) bij de waakvlam en wacht op ontbranding.
	Na de procedure voor ontsteking van de waakvlam, moet men de draaiknop enkele seconden lang naar de stand "maximum" draaien zodat de vlam zich stabiliseert. Op het einde van de procedure moet men de draaiknop terug naar de stand "Nul" zetten en desgevallend de netafsluiter sluiten.

Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling

Procedure:

1. Sluit de netafsluiters die voorgeschakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).
2. Controleer of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de stand "gesloten" staan.
3. Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is (zie Gewoon onderhoud).

	In geval van langdurige inactiviteit moet men de delen die meest aan oxidatiefenomenen zijn blootgesteld beschermen zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk (zie Gewoon onderhoud).
---	---

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Productieopstart

	Vooraleer verder te gaan, zie "Dagelijkse inwerkingstelling".
	Tijdens het inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: kookplaat - bereidingskamer - recipienten of bewerkt materiaal.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.
	De te bewerken producten moeten in speciale recipienten worden gelegd die geschikt zijn voor bereiding en correct op de vuren en/of in de bereidingskamer van de oven worden gezet.
	Diameter Pots: Burner 5.5-7-11 kW Ø mm 200-375
	Bij de eerste inschakeling moet men wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.
	Solid top: $T \leq 250^{\circ}C$ (hottest point) Mijotage: $T \leq 150^{\circ}C$ (hottest point)

Inschakeling open vuren (Afb. 1)

Draai aan de draaiknop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Det. A Afb.1).

Breng een vlam (lucifer of andere) op de waakvlam en wacht op ontsteking (Afb. 1).

Laat de draaiknop na circa 20" los en controleer visueel of de waakvlam aan blijft.

Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, draait men de draaiknop (Det. B Afb.1) naar stand minimum en/of maximum om de vlam te regelen.

Inschakeling plaat (Afb. 2)

Draai aan de draaiknop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb. 2 Det. A), druk tegelijk meerdere keren op de piëzo-elektrische drukknop (Afb. 2 Det. B) tot de waakvlam aangaat.

Laat de draaiknop na circa 20" los en controleer visueel of de waakvlam aan blijft (Afb. 2).

De waakvlam is zichtbaar via de opening op het instrumentenbord.

Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, moet men de draaiknop van de thermostaat naar de gewenste temperatuur (Afb. 2 Det. C).

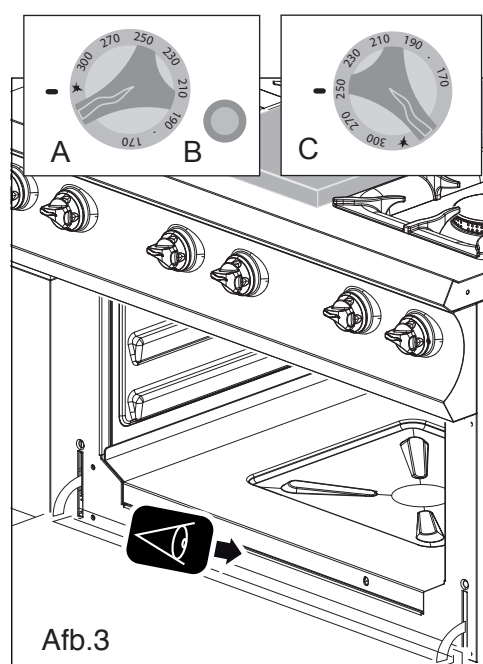
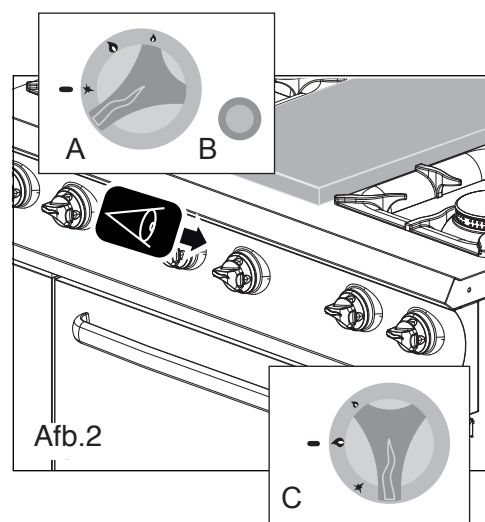
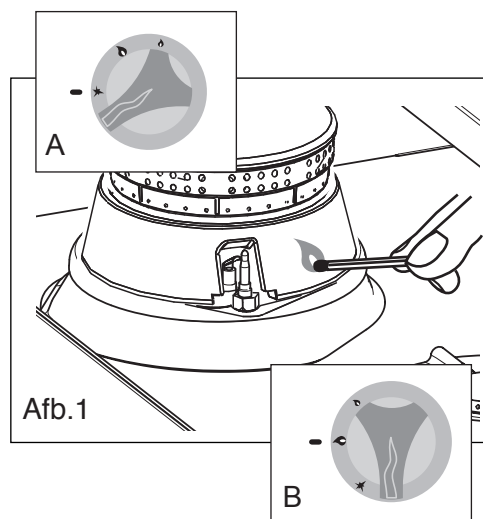
Inschakeling gasoven (Afb. 3)

Draai aan de draaiknop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb.3 Det. C). Druk tegelijk meerdere keren op de piëzo-elektrische drukknop (Afb.3 Part. D) tot de waakvlam aangaat.

Laat de draaiknop na circa 20" los en controleer visueel of de waakvlam aan blijft (Afb.3).

De waakvlam is zichtbaar via de interne opening in de bodem van de oven.

Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, moet men de draaiknop van de thermostaat naar de gewenste temperatuur (Afb. 3 Det. E).



3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Inschakeling elektrische oven (Afb. 3A)



Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.

Draai de draaiknop van de thermostaat naar de gewenste stand (Afb. 4 A -B), de verlichte indicatoren "G" en "H" geven een werkingsfase aan.

Groen verlichte indicator: De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop voor inschakeling. De verlichting van de indicator geeft een werkingsfase aan.

Geel verlichte indicator: De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat. De verlichting van de indicator geeft een verwarmingsfase aan.

Product vullen-verwijderen

Het te bewerken product in het speciaal voorziene recipiënt doen en het recipiënt op de plaat/bereidingskamer plaatsen (Afb. 5).

In geval van een apparaat met oven, de deur van de bereidingskamer openen en het recipiënt in de speciale houder plaatsen.



Doe de deur open door aan de zijkant van het apparaat te gaan staan om de rechtstreekse warmtebronnen te ontwijken.

Op het einde van het bereidingsproces het product wegneemen en op een plaats neerzetten die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

Buitendienststelling

Op het einde van de werkcyclus moet men de draaiknoppen op het apparaat naar de stand "Nul" draaien. De verlichte indicatoren moeten uit blijven.



Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden, zie hoofdstuk: "Onderhoud".

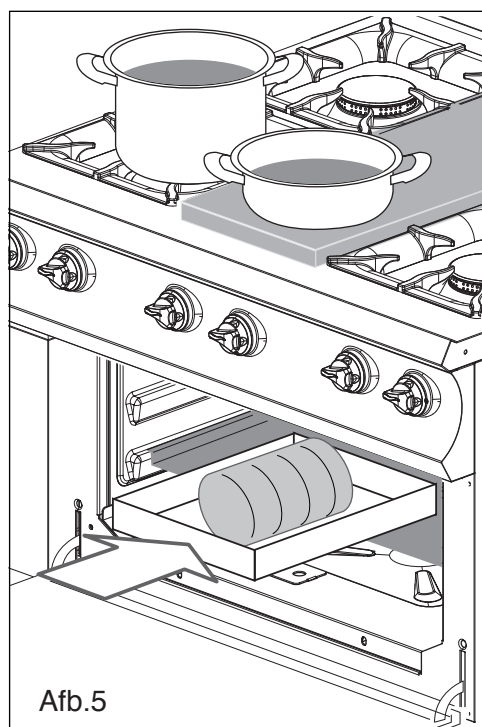
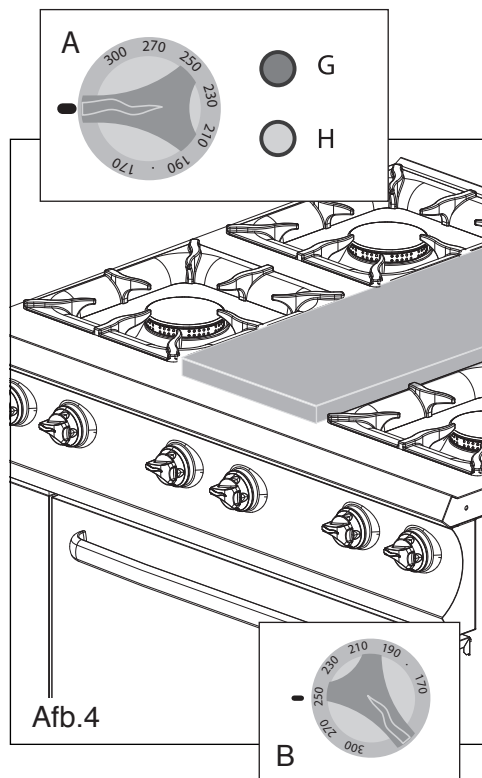


Indien aanwezig moeten de verlichte indicatoren op het einde van iedere werkcyclus uit blijven.

Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is, zie "Onderhoud".

Sluit de metafluiters die voorgeschakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).

Controleer of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de stand "gesloten" staan.



4. GEWOON ONDERHOUD

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	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).
	Om zeker te zijn dat het apparaat zich in perfecte technische condities bevindt, moet men die minstens één keer per jaar aan onderhoud laten onderwerpen door een technicus die erkend is voor assistentieservice.
	Het is verboden voor onbevoegden om werkzaamheden uit te voeren (met inbegrip van kinderen, gehandicapten en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke en geestelijke vermogens). Het is verboden om werkzaamheden uit te voeren zonder vooraf de hele documentatie te hebben gelezen. .
 	Telkens men in de bereidingszone moet gaan, is het belangrijk eraan te denken dat er gevaar voor brandwonden blijft. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen.
 	De elektrische voeding voorgeschakeld op het apparaat uitsluiten telkens men in veilige omstandigheden moet werken om handelingen of interventies voor schoonmaak en onderhoud uit te voeren.
	Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Wat betreft individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen opgesteld waaraan de werknemers zich verplicht moeten houden.
	Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van producten voor voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving erond 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 zure stoffen tijdens de bereiding kan op lange termijn fenomenen van corrosie binnenin de bereidingskamer genereren. Op het einde van de bereiding met dergelijke stoffen moet het apparaat zorgvuldig met detergent worden schoongemaakt, overvloedig worden nagespoeld en met zorg worden afgedroogd.
	Let op dat de inox oppervlakken niet beschadigd worden, vermijd in het bijzonder het gebruik van corrosieve producten, geen schurend materiaal of snijdende gereedschappen gebruiken.
	De detergentvloeistof voor schoonmaak van de bereidingskamer moet welbepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloriden/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 detergents die aangewezen zijn voor schoonmaak van 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).
	Het apparaat niet schoonmaken met gebruik van waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht. Spoel de oppervlakken met drinkbaar water na en droog ze af met een absorberende doek of ander niet-schurend materiaal.
	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.
	Vooraleer een hierna beschreven schoonmaakinterventie uit te voeren, moet de bediener verplicht inzage nemen van dit hele document.
 	Pas de bepalingen volgens de geldende normen toe voor de verwijdering van afvalstoffen.



Dagelijkse schoonmaak kookplaat keuken

De roosters van de vuren uit de bereidingskamer wegnemen.

In volgorde verwijderen: vlamverdeler en branderhuis.

Breng de detergentvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak van de bereidingskamer aan, en maak het hele oppervlak manueel met behulp van een niet schurende spons zorgvuldig schoon.

Daarna de bereidingskamer overvloedig naspoelen met drinkbaar water (gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht).

Na succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet men met zorg de bereidingskamer met een niet-schurende doek afdrogen. Indien nodig bovenbeschreven handelingen herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.

Vlamverdeler en branderhuis met detergent en drinkbaar water schoonmaken, zorgvuldig afdrogen. Daarna de weggenomen onderdelen in hun zittingen terugplaatsen.

Bij het terugplaatsen van de weggenomen onderdelen mag men de posities van de branders en de vlamverdelers niet omwisselen.



Dagelijkse schoonmaak van de volle plaat

Breng de detergentvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak van de bereidingskamer aan, en maak het hele oppervlak manueel met behulp van een niet schurende spons zorgvuldig schoon.

Daarna de bereidingskamer overvloedig naspoelen met drinkbaar water (gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht).

Na succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet men met zorg de bereidingskamer met een niet-schurende doek afdrogen. Indien nodig bovenbeschreven handelingen herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.

Vochtresten die op de plaat/platen achterblijven kunnen de werking van het apparaat schaden door vroegtijdige slijtage van de plaat/platen te veroorzaken.

Om alle vochtresten weg te nemen moet men na de handelingen van gewoon onderhoud het toestel aanzetten en gedurende circa 2/3' op minimum laten werken vooraleer uit te schakelen (zie procedure deel 3 Gebruiksaanwijzing: Inschakelen/Uitschakelen).



Dagelijkse schoonmaak van de oven

Naargelang het apparaat moet men het volgende wegnemen: roosters, ovenschalen of andere verwijderbare voorwerpen uit de bereidingskamer.

De bereidingskamer gedurende circa 20' opwarmen.

Open de deur om de bereidingskamer enkele seconden te laten afkoelen.

Breng de detergentvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak van de bereidingskamer aan, en maak het hele oppervlak manueel met behulp van een niet schurende spons zorgvuldig schoon.

Daarna de bereidingskamer overvloedig naspoelen met drinkbaar water (gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht).

Na succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet men met zorg de bereidingskamer met een niet-schurende doek afdrogen.

Indien nodig bovenbeschreven handelingen herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.

Maak ook het materiaal dat voordien uit de bereidingskamer werd weggenomen (roosters, ovenschalen, mandjes of andere verwijderbare voorwerpen) met detergent en drinkbaar water schoon, grondig naspoelen en alles afdrogen vooraleer terug op zijn plaats te zetten.

Om alle vochtresten weg te nemen moet men na de handelingen van gewoon onderhoud het toestel aanzetten en gedurende circa 20' op minimum laten werken vooraleer uit te schakelen (zie procedure deel 3 Gebruiksaanwijzing: Inschakelen/Uitschakelen).

4. GEWOON ONDERHOUD



Schoonmaak voor langdurige buitendienststelling

In geval van langdurige inactiviteit is het noodzakelijk om alle beschreven procedures voor dagelijkse schoonmaak uit te voeren.

Op het einde van de handelingen moet men de delen die meest zijn blootgesteld aan fenomenen voor oxidatie beschermen zoals hierna vermeld.

- Gebruik lauwwarm water met een beetje zeep voor de schoonmaak van de onderdelen;
- De onderdelen zorgvuldig naspoelen, gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht;
- Met zorg alle oppervlakken afdrogen met behulp van niet-schurend materiaal;
- Met een niet-schurende doek die lichtjes in vaseline-olie is gedrenkt over alle inox oppervlakken gaan om een beschermende laag op het oppervlak te creëren.

In geval van apparaten met deuren en rubberen pakkingen, moet men de deur op een kier laten staan zodat het kan verluchten, breng wat beschermende talk aan op alle oppervlakken van de rubberen pakkingen.

De apparaten en de lokalen regelmatig verluchten.

Samenvattingstabel: competenties - interventie - frequentie

	“Heterogene” bediener Persoon, bevoegd en belast om het apparaat te laten werken met actieve beschermingen die in staat is eenvoudige taken uit te voeren.
	“Homogene” bediener Ervaren bediener die bevoegd is om het apparaat te verplaatsen, te vervoeren, te installeren, te onderhouden te repareren en af te breken.

	UIT TE VOEREN HANDELINGEN	FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling	Bij ontvangst, na de installatie
	Reiniging apparatuur	Dagelijks
	Reiniging delen in contact met levensmiddelen	Dagelijks
	Reiniging schoorsteen	Indien nodig
	Controle / vervanging gasleidingen	Indien nodig
	Controle thermostaat	Indien nodig
	Schoonmaak platen	Dagelijks
	Smering gaskranen	Indien nodig

	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 toevoerkranken; raadpleeg vervolgens de geautoriseerde technische servicedienst
	De onderhoudstechnicus grijpt in 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

4. GEWOON ONDERHOUD

Troubleshooting



Wanneer het apparaat niet correct werkt, probeer dan de meer bescheiden problemen op te lossen met behulp van deze tabel.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld. De verlichte indicatoren blijven uit.	• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld. • De differentiaal of de magneetthermische beveiliging is doorgeslagen.	• Schakel de hoofdschakelaar in. • Raadpleeg de bevoegde technische servicedienst
Het gasapparaat gaat niet aan.	• Gaskraan gesloten. • Lucht in de leidingen aanwezig.	• Open de gaskraan. • Herhaal de handelingen voor inschakeling.
Abnormale vlam	• Foutieve positie van de brander	• Plaats de brander in de correcte positie (zie Hfdst.7 - Flex Burner)



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel het apparaat dan uit en sluit alle toevoerkransen; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische servicedienst



5. VERWIJDERING

Buitendienststelling en ontmanteling van het apparaat



HET IS VERPLICHT DE MATERIELEN TE VERWIJDEREN VOLGENS DE WETTELIJKE PROCEDURE DIE VAN KRACHT IS IN HET LAND WAAR HET APPARAAT WORDT ONTMANTELD.

KRACHTENS de Richtlijnen (zie n. 0.1 sectie), met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronische apparaten, evenals de verwijdering van afvalstoffen. Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak dat op het apparaat of op de verpakking staat vermeld, geeft aan dat het product op het einde van zijn nuttige leven afzonderlijk van de andere afvalstoffen moet worden ingezameld.

De gescheiden inzameling van dit apparaat op het einde van zijn leven 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 herbruik en/of de recyclage van de materialen waaruit het apparaat bestaat. Een foutieve verwijdering van het product door de eigenaar leidt tot de toepassing van administratieve sancties voorzien door de normen die van kracht zijn.



De buitendienststelling en de ontmanteling van het apparaat moet door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.

Verwijdering van afvalstoffen



Tijdens de fase van gebruik en onderhoud moet men vermijden om vervuilende producten (olie, vet, enz.) in het milieu te verspreiden en moet men een gescheiden verwijdering voorzien in functie van de samenstelling van de verschillende materialen en in naleving van de geldende wetten in deze materie.

Foutieve verwijdering van afvalstoffen wordt bestraft met sancties die vastgelegd zijn door de wetten die van kracht zijn op het grondgebied waar de inbreuk wordt vastgesteld.



TELI FŐZŐLAPOS TŰZHELY - FLEX BURNER
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

HU



0. A DOKUMENTUM AZONOSÍTÁSA

0.1 VONATKOZÓ JOGSZABÁLYI HÁTTÉR

1. TÁJÉKOZTATÓ A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE

Bevezetés - A dokumentum célja - A dokumentum olvasása

A dokumentum megőrzése - Címzetek - Kezelői betanítási program

Vevőre háruló előkészítési munkák - A szállítás tartalma - Rendeltetésszerű használat

Megengedett működési és környezeti határfeltételek

Tesztelés és garancia

2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Bevezetés - Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

Maradványkockázattal kapcsolatos útmutató

Használat módja gázszag esetén

3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A főbb alkatrészek elhelyezkedése

Nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója

Leállítási módok leírása

Leállítás működési rendellenesség miatt

Vészleállítás

Leállítás munkafázis közben

Beüzemelés első indításkor

Tisztítás első indításkor

Napi beüzemelés

Napi vagy hosszabb üzemben kívül helyezés

Termelés indítása

Bekapcsolás

Termék berakás-kirakás

Üzemen kívül helyezés

4. RENDSZERES KARBANTARTÁS

Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

Napi tisztítás

Tisztítás hosszabb üzemben kívül helyezés előtt

Összefoglaló táblázat: illetékesség - beavatkozás - gyakoriság

Hibaelhárítás

5. HULLADÉKKEZELÉS

A berendezés üzemben kívül helyezése és megsemmisítése

Hulladékkezelés

Bevezetés

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

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

A dokumentum célja

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

A dokumentum olvasása

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

A dokumentum megőrzése

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

Címzettek

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

Kezelői betanítási program

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

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

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

Vevőre háruló előkészítési munkák

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

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

A szállítás tartalma

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

A rendelés függvényében a szállítás tartalma változhat.

Rendeltetésszerű használat

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

Működési feltételek

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

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

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

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

Tesztelés és garancia

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

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

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

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

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

A Gyártó a berendezés eredeti konfigurációjára vállal felelősséget.

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

A garancia az alábbi esetekben érvényét veszti:

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

A garancia érvényét veszti továbbá:

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

Engedélyezés

Engedélyezés alatt a berendezéssel kapcsolatos tevékenységre vonatkozó engedély értendő.

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

Flex Burner

A „Flex burner” kifejezés alatt azt értjük, hogy a készüléken a nyílt égésű gázégők helyzete módosítható. **Ezt a műveletet kizárólag a meghatalmazott márkaszerviz szakemberei végezhetik el** (lásd a Beszerelési útmutató 7. Flex burner című fejezetét).

Bevezetés

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

Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

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

JELEN KÉZIKÖNYV A GYÁRTÓ TULAJDONA, EZÉRT TELJES VAGY RÉSZLEGES MÁSOLÁSA IS TILOS.

2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Maradványkockázattal kapcsolatos útmutató

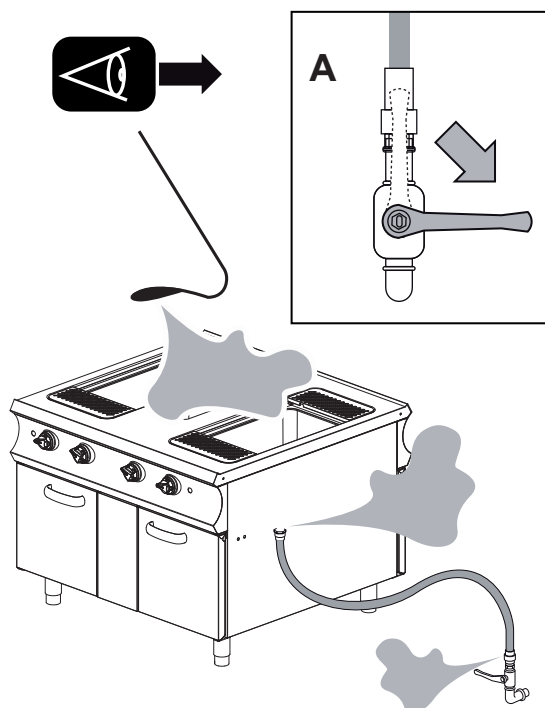
Annak ellenére, hogy betartottuk a "helyes gyártási technológiai" szabályokat és a termék gyártását és forgalmazását szabályozó törvényi rendelkezéseket, továbbra is fennállnak olyan "maradványkockázatok", melyek a berendezés természeténél fogva nem küszöbölhetők ki. Ezek az alábbiak:

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

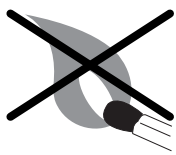
Használat módja gázzag esetén

	Amennyiben a helyiségben gázzag észlelhető, a lehető leggyorsabban végezze el az alábbiakban leírt eljárást.
---	---

- Azonnal zárja el a gázellátást (Zárja el a hálózati csapot, A részlet)
- Azonnal szellőztesse ki a helyiséget.
- A helyiségben ne hozzon működésbe semmilyen elektromos készüléket (B-C-D részlet).
- Ne hozzon működésbe szikrát vagy lángot kibocsátó készüléket (B-C-D részlet).
- A hatóságok (áramszolgáltató és/vagy tűzoltóság) értesítéséhez hagyja el a helyiséget, ahol a gázzag észlelhető.



B



C



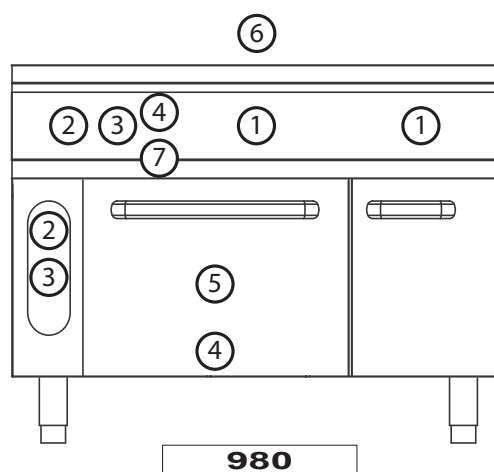
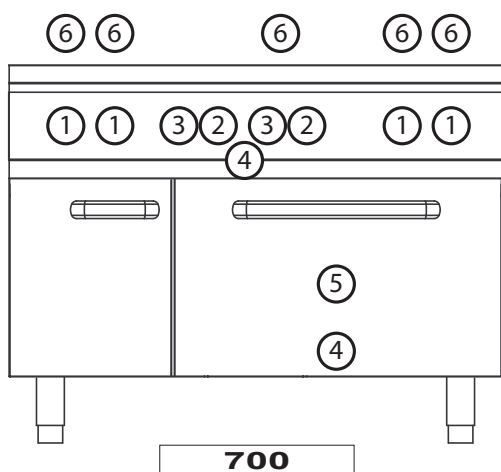
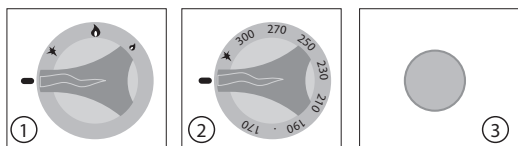
D

2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A főbb alkatrészek elhelyezkedése

Az ábrák elhelyezkedése csak tájékoztató jellegű, ezért módosulhat.

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Nyílt láng szabályozó gomb | 5. Sütőtér (sütő) |
| 2. Termosztát beállító gomb | 6. Főzőlap (nyílt lángok - főzőlapok) |
| 3. Piezoelektromos gomb | 7. Hulladékgyűjtő tartály |
| 4. Órláng ellenőrzése | |



Nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója

	Lángszabályozó gomb (GÁZ). Három különböző funkciója van: 1. Az órláng és az égőfej bekapcsolása. 2. Lángszabályozás (minimum - maximum). 3. A berendezés kikapcsolása.
	Termosztát gomb (GÁZ). Három különböző funkciója van: 1. Az órláng és az égőfej bekapcsolása. 2. Hőmérséklet szabályozás. 3. A berendezés kikapcsolása.
	Piezoelektromos gomb (GÁZ). Csak egy funkciója van: 1. Lenyomásával előidézi az órlángot begyújtó szikrát.
	Zöld fényjelzés (GÁZ/ELEKTROMOS): A bekapcsoló gomb használatával összefüggő jelzőfény. A jelzőlámpa felgyulladás egy működési fázist jelez.
	Sárga fényjelzés (GÁZ/ELEKTROMOS): A jelzőfény, ha van, a termosztát gomb használatával függ össze. A jelzőlámpa felgyulladás a felfűtési fázist jelzi.
	Termosztát gomb (ELEKTROMOS). Két különböző funkciója van: 1. Hőmérséklet szabályozás. 2. Felfűtési fázis Indítás/Leállítás.

Leállítási módok leírása

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

Leállítás működési rendellenesség miatt

Biztonsági termosztát

Alapfelszereltség az alábbi modelleknél:

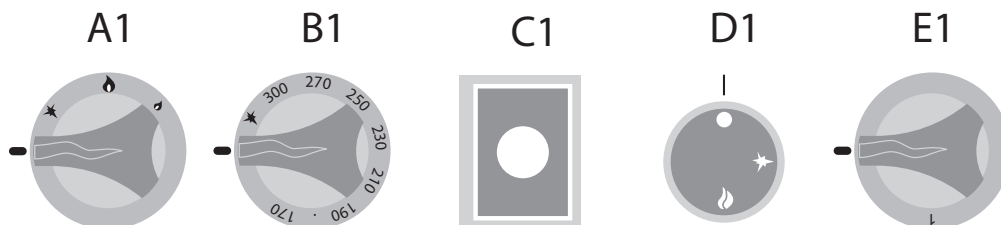
- Olajsütő (minden modellen megtalálható)
- Billenőserpenyő (minden modellen megtalálható)
- Főzőüst (minden modellen megtalálható)
- Tésztafőző (csak az elektromos modelleknél)
- Tűzhely (minden elektromos sütővel felszerelt modellen megtalálható)
- Frytop csak az elektromos modelleknél (csak 900-980-hoz)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

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

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

Vészleállítás

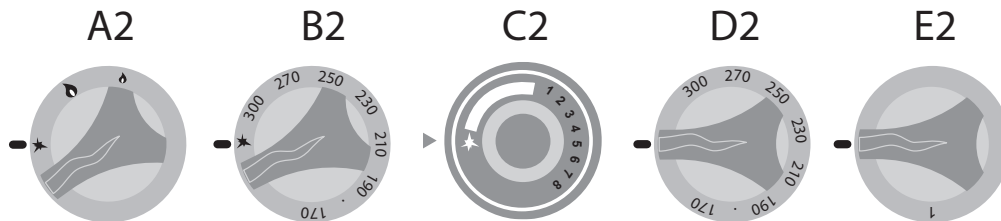
A veszélyesnek ítélt esetekben modell függvényében tekerje el a gombot "Nulla" állásba (A-B-C-D-E-1). Lásd nyomógombok és jelzőfények működése és funkciója.



Leállítás munkafázis közben

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

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



Beüzemelés első indításkor

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

Napi beüzemelés

Eljárás:

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

	A gázhálózaton belül (ha azt soha nem, vagy csak nagyon ritkán használták) légbuborékok alakulhatnak ki, ezért úgy kell előkészíteni a rendszert, hogy ez a probléma kiküszöbölhető legyen.
	A csővezetékben belül található levegő kieresztéséhez nyissa ki a hálózati csapot úgy, hogy a berendezés gombját lenyomva piezoelektromos állásba forgatva, közelítsen egy lángot (gyufát vagy mást) az őrlánghoz és várja meg a begyulladást.
	Az őrláng begyújtását követően néhány másodpercre forgassa a gombot "maximum" állásba, hogy stabilizálja a lángot. Az eljárás végeztével állítsa vissza a gombot "Nulla" állásba, és szükség esetén zárja el a hálózati elzárót.

Napi vagy hosszabb üzemben kívül helyezés

Eljárás:

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

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

3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Termelés indítása

	A műveletek elvégzése előtt olvassa el a "Napi üzembe helyezés" pontot.
	A berendezés feltöltésénél és leengedésénél fennáll az égés maradványkockázata, ami főzőlap, sütőtér, illetve a használt edények vagy anyagok véletlen érintésekor fordulhat elő.
	Alkalmazzon megfelelő egyéni óvintézkedéseket. Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést.
	A főzendő alapanyagokat a főzés céljára használt edényekbe kell helyezni, majd a megfelelő módon elhelyezni a lángon vagy a sütőtérben.
	Üstök átmérője: 5,5-7-11 kW égőfej Ø 200-375 mm
	Az első begyújtásnál várja meg, hogy a gázkörben esetlegesen képződő levegő teljesen kiürüljön a vezetékből.
	Teli főzőlap: $T \leq 250^{\circ} \text{C}$ (legmelegebb pont) Lassú főzés: $T \leq 150^{\circ} \text{C}$ (legmelegebb pont)

Nyílt láng begyújtása (1. ábra)

Lenyomva forgassa a gombot piezoelektromos állásba (A rész 1. ábra).

közelítsen egy lángot (gyufát vagy mást) az őrlánghoz és várja meg a begyulladást (1. ábra).

Kb. 20 mp elteltével engedje el a gombot és szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az őrláng égve marad-e.

Az őrláng begyújtását követően a láng szabályozásához forgassa el a gombot (B rész 1. ábra) minimum vagy maximum állásba.

Főzőlap begyújtása (2. ábra)

Lenyomva forgassa a gombot piezoelektromos állásba (2. ábra A rész.), és ezzel egyidejűleg nyomja le többször a piezoelektromos gombot (2. ábra B rész.), amíg az őrláng be nem gyullad.

Kb. 20 mp elteltével engedje el a gombot és szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az őrláng égve marad-e (2. ábra).

Az őrláng az előlapon található furaton keresztül látható.

Az őrláng begyújtását követően forgassa el a termosztát gombot a kívánt hőmérsékletre (2. ábra C rész.).

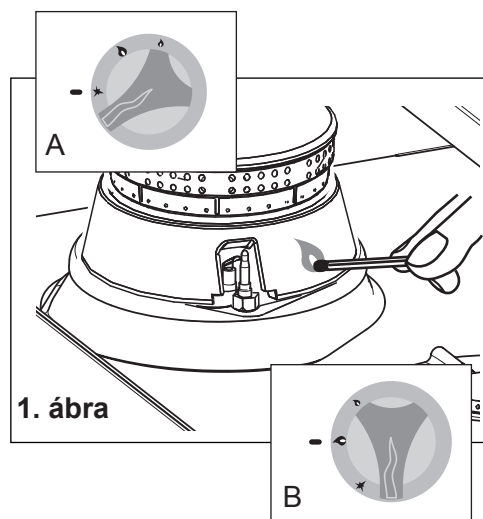
Gázsütő begyújtása (3. ábra)

Lenyomva forgassa a gombot piezoelektromos állásba (3. ábra C rész.), Ezzel egyidejűleg nyomja le többször a piezoelektromos gombot (3. ábra D rész.), amíg az őrláng be nem gyullad.

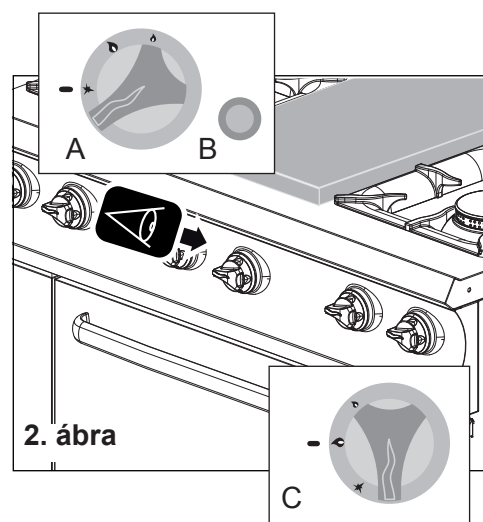
Kb. 20 mp elteltével engedje el a gombot és szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az őrláng égve marad-e (3. ábra).

Az őrláng a sütőlemezén található furaton keresztül látható.

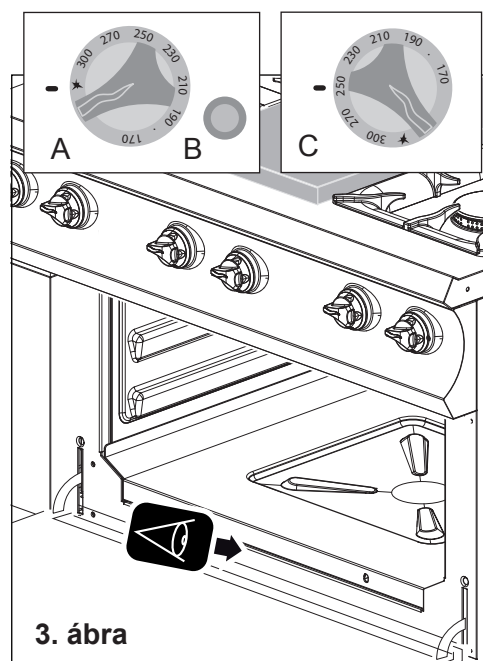
Az őrláng begyújtását követően forgassa el a termosztát gombot a kívánt hőmérsékletre (3. ábra E rész.).



1. ábra



2. ábra



3. ábra

3. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Elektromos sütő begyújtása (3. ábra)



Szükség esetén dugja be a berendezés csatlakozóját az elektromos hálózati dugaljba.

Forgassa a termosztát gombot a kívánt állásba 4- ábra A-B) a "G" és "H" jelzőfények a működési fázist jelzik.

Zöld jelzőfény: A bekapcsoló gomb használatával összefüggő jelzőfény. A jelzőlámpa felgyulladás a működési fázist jelez.

Sárga jelzőfény: A termosztát gomb használatával összefüggő jelzőfény. A jelzőlámpa felgyulladás a felfűtési fázist jelzi.

Termék berakás-kirakás

Töltse be a főzendő alapanyagot az erre a célra szolgáló edénybe, majd helyezze az edényt a főzőlapra/térbe (5. ábra).

Sütő berendezés esetén nyissa ki a sütőteret és helyezze be az edényt a kialakított helyére.



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

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

Üzemen kívül helyezés

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

A jelzőfények kikapcsolva maradnak.



A berendezést rendszeresen meg kell tisztítani, minden lerakódást és/vagy élelmiszer maradványt el kell távolítani. Lásd a "Karbantartás" pontban.

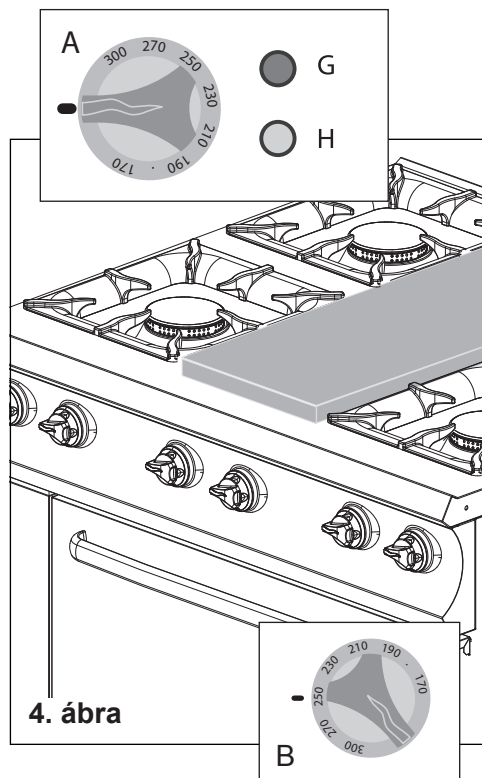


A jelzőfényeknek, ha vannak, minden munkaciklus végén lekapcsolva kell lenniük.

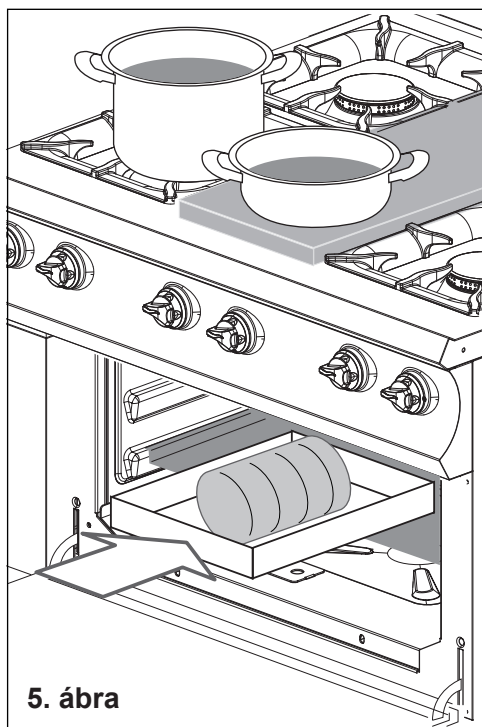
Ellenőrizze, hogy a berendezés tökéletesen tiszta és higiénikus állapotban van-e (Lásd a Karbantartásnál).

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

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



4. ábra



5. ábra

4. RENDSZERES KARBANTARTÁS

Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

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



Tűzhely főzőlap napi tisztítása

Vegye ki a rácsokat a főzőtérből.

Ezt követően távolítsa el a lánggrózsát és az égőfejet.

Egy normál gőzölő segítségével vigye fel a főzőtér teljes felületére a tisztító folyadékot, majd egy nem dörzsölős szivaccsal alaposan tisztítsa meg az egész felületet.

A művelet végén ivóvizet használva öblítse át bő vízzel (ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízugarat) a főzőteret.

A fent leírt műveletek elvégzését követően egy nem dörzsölős ronggyal törölje szárazra a főzőteret. Szükség esetén ismételje meg a fent leírtakat.

Tisztítószerrel és ivóvízzel tisztítsa meg a lánggrózsát és az égőfejet, majd gondosan törölje szárazra. Ezt követően tegye vissza a helyükre az eltávolított részeket.

Az alkatrészek visszahelyezésekor ne cserélje fel az égőfejek és a rózsaák helyzetét.



Teli főzőlap napi tisztítása

Egy normál gőzölő segítségével vigye fel a főzőtér teljes felületére a tisztító folyadékot, majd egy nem dörzsölős szivaccsal alaposan tisztítsa meg az egész felületet.

A művelet végén ivóvizet használva öblítse át bő vízzel (ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízugarat) a főzőteret.

A fent leírt műveletek elvégzését követően egy nem dörzsölős ronggyal törölje szárazra a főzőteret. Szükség esetén ismételje meg a fent leírtakat.

A főzőlapon/lapokon maradt nedvesség kárt tehet a készülék működésében, továbbá előidézheti a főzőlap/lapok idő előtti elhasználódását.

Ahhoz hogy minden nedvességet eltávolítson a rendszeres tisztítási műveletek befejeztével be kell kapcsolni a készüléket és kikapcsolás előtt minimumon kb. 2-3 percig működtetni (Lásd Használati utasítás 3. részében leírt eljárást: Bekapcsolás/Kikapcsolás).



Sütő napi tisztítása

A készülék típusának függvényében távolítsa el: a rácsokat, tepsiket vagy a sütőtérből kivehető egyéb tárgyakat.

Kb. 20 percig melegítse fel a sütőteret.

Nyissa ki az ajtót és néhány másodpercig hagyja hűlni a sütőteret.

Egy normál gőzölő segítségével vigye fel a főzőtér teljes felületére a tisztító folyadékot, majd egy nem dörzsölős szivaccsal alaposan tisztítsa meg az egész felületet.

A művelet végén ivóvizet használva öblítse át bő vízzel (ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízugarat) a főzőteret.

A fent leírt műveletek elvégzését követően egy nem dörzsölős ronggyal törölje szárazra a főzőteret.

Szükség esetén ismételje meg a fent leírtakat.

Tisztítsa meg ivóvízzel és tisztítószerrel a sütőtérből előzetesen eltávolított elemeket (rácsok, tepsik, kosarak vagy más kivehető elemek), gondosan öblítse át, és visszahelyezés előtt szárítsa meg őket..

Ahhoz hogy minden nedvességet eltávolítson a rendszeres tisztítási műveletek befejeztével be kell kapcsolni a készüléket és kikapcsolás előtt minimumon kb. 20 percig működtetni (Lásd Használati utasítás 3. részében leírt eljárást: Bekapcsolás/Kikapcsolás).

**Tisztítás hosszabb üzemén kívül helyezés előtt**

Hosszabb üzemén kívüli időszak esetén el kell végezni a napi tisztításnál leírt eljárást.

A művelet után a korrózióknak leginkább kitett elemeket az alábbiak szerint kell védeni:

- Az elemek tisztításához langyos enyhén szappanos vizet használjon;
- Gondosan öblítse le a részeket, de ne alkalmazzon nagynyomású és/vagy közvetlen vízugarat.
- Dörzsmentes anyaggal törölje szárazra az összes felületet.
- Egy vazelinos olajjal enyhén átítatott nem dörzsölős ronggyal törölje át az összes rozsdamentes acél felületet, hogy egy védőréteg alakuljon ki rajtuk.

Gumitömítéses ajtóval felszerelt készülékek esetén hagyja kissé nyitva az ajtót, hogy szellőzhessen, és vigyen fel egy védő talkum réteket a gumitömítés felületére.

Időszakosan szellőztesse át a készülékeket és a helyiséget.

Összefoglaló táblázat: illetékesség - beavatkozás - gyakoriság

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

	ELVÉGZENDŐ MŰVELETEK	MŰVELETEK GYAKORISÁGA
	Tisztítás első indításkor	Érkezéskor telepítés után
	Készülék tisztítása	Napi
	Élelmiszerrel érintkező részek tisztítása	Napi
	Kémény tisztítása	Éves
	Termosztát ellenőrzése	Szükség esetén
	Főzőlapok tisztítása	Napi
	Gázcsapok zsírása	Szükség esetén
	Gázcsövek ellenőrzése / cseréje	Szükség esetén

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

4. RENDSZERES KARBANTARTÁS

Hibaelhárítás



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

RENDELLENESSÉG	LEHETSÉGES OK	BEAVATKOZÁS
A készüléket nem lehet bekapcsolni A jelzőfények kikapcsolva maradnak.	- A főkapcsoló nincs bekapcsolva - A differenciál megszakító vagy a mágneses megszakító leoldott	- Kapcsolja be a főkapcsolót - Vegye fel a kapcsolatot a meghatalmazott műszaki szervizzel
A gázkészülék nem kapcsol be.	- A gázcsap el van zárva. - Levegő van a csővezetékben	- Nyissa ki a gázcsapot - Ismételje meg a begyújtást
Hibás láng	Az égő helyzete nem jó	Helyezze az égőt a megfelelő helyzetbe (lásd a 7. Flex burner című fejezetet).



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



5. HULLADÉKKEZELÉS

A berendezés üzemén kívül helyezése és megsemmisítése



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

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

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



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

Hulladékkezelés



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

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

