

IN74T / 77T

IN74A / 77A

INW74T / 74A

IN94T / 98T

IN94A / 98A

PIANO DI COTTURA A INDUZIONE / WOK
MANUALE DI INSTALLAZIONE E USO

IT

INDUCTION COOK TOPS / WOK
INSTALLATIONS AND USE INSTRUCTIONS

EN

TABLES A INDUCTION / WOK
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FR

PLACAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN / WOK
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

ES

INDUKTIONSBEHEIZTE KOCHFELDER / WOK
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

FOGÃO DE INDUÇÃO / WOK
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

PT

INDUCTIEKOOKPLAAT / WOK
PODRECZNIK INSTALACJI I OBSŁUGI

NL

PLYTA INDUKCYJNA / WOK
HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

PL

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ / WOK
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU


INDUKSJONSTOPP / WOK
HÅNDBOK FOR INSTALLASJON OG BRUK


NO








DESCRIZIONE DEI PITTOGRAMMI


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


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

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

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

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

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

 **Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare**


qualsiasi intervento.


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

 **Obbligo di occhiali di protezione.**


 **Obbligo di guanti di protezione.**


 **Obbligo di casco di protezione.**

 **Obbligo di scarpe antinfortunistiche.**


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



 **Consigli e suggerimenti per effettuare una corretta procedura**

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

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

 **Simbolo della messa a terra.**

 **Simbolo per attacco al sistema Equipotenziale.**

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



SOMMARIO

1- 2. INFORMAZIONI GENERALI E
DI SICUREZZA

3. POSIZIONAMENTO
E MOVIMENTAZIONE

4. ALLACCIAMENTO ALLE FONTI
DI ENERGIA

5. OPERAZIONI PER LA MESSA
IN SERVIZIO

6. SOSTITUZIONE COMPONENTI

7. ISTRUZIONI PER L'USO

8. MANUTENZIONE

9. SMALTIMENTO

10. DATI TECNICI / IMMAGINI



INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

1.

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

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

L'utilizzo di: Figure/Immagini/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

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

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

COME LEGGERE

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

CONSERVAZIONE DEL DOCUMENTO

/ Il presente documento e il resto della dotazione contenuta nella busta, sono parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

DESTINATARI / Il presente documento è strutturato per :

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

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

PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE /

Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:

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

ferenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;

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

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

- Apparecchiatura • Coperchio/Coperchi • Cestello metallico/Cestelli metallici • Griglia supporto cestello
- Tubi e/o cavi per l'allacciamento alle fonti di energia (solo nei casi previsti indicati nella commessa di lavoro)

DESTINAZIONE D'USO / Questo dispositivo è stato progettato per l'uso professionale. L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi “Uso Proprio” se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi “Uso Improprio” e quindi pericoloso. Questi apparecchi sono destinati per attività commerciali (per es. cucine di ristoranti, mense etc) e in aziende commerciali (per es. panetterie etc) ma non per la produzione in serie continua di alimenti.

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

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

CONDIZIONI CONSENTITE PER IL FUNZIONAMENTO

/ L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzio-



namento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indicazioni. L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore. Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

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

COLLAUDO E GARANZIA /

Collaudo: l'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore durante le fasi di montaggio nella sede dello stabilimento di produzione. Tutti i certificati relativi al collaudo effettuato saranno consegnati al cliente su richiesta. **Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione dell'apparecchiatura, tale durata non è prorogabile.**

La garanzia copre le parti difetto-

se, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia.

I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici autorizzati dal costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del rivenditore. Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine. L'intervento di ordinaria manutenzione o per cause derivanti da errata installazione non è coperto da garanzia. La garanzia è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario.

Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale e dei soli ricambi originali sostituiti. Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.

LA GARANZIA DECADE NEI CASI DI /

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

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

- Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione (vd cap. 8 Manutenzione)
- Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.
- Danni provocati dall'ingresso accidentale di liquidi all'interno della macchina e/o generatore ad induzione (per es. olio, acqua etc)

AUTORIZZAZIONE /

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

DATI TECNICI e IMMAGINI /

La sezione si trova alla fine del presente manuale.



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



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



Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.



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



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



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



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



Allacciare in sequenza l'apparecchiatura alla rete idrica e di scarico, successivamente alla rete elettrica.



L'apparecchiatura non è stata progettata per operare in atmosfera esplosiva pertanto in tali ambienti se ne vieta categoricamente l'installazione e l'uso.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



L'aria aspirata per il raffreddamento deve avere una temperatura inferiore a 40°C e non deve contenere grasso.



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



Non usare l'apparecchiatura con pentole vuote. Pericolo di ustione



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



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



Se la superficie presenta della crepe, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione.



Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando. Non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

MANSIONI E QUALIFICHE RICHIESTE PER GLI OPERATORI



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



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



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



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



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

ZONE DI LAVORO E ZONE PERICOLOSE / Per meglio definire il campo di intervento e relative

zone di lavoro, viene definita la seguente classificazione:

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



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

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

ATTREZZATURA NECESSARIA PER L'INSTALLAZIONE

- / In generale l'operatore tecnico autorizzato per poter procedere correttamente nelle operazioni d'installazione deve munirsi degli appositi utensili quali:
- Cacciavite a taglio da 3 e 8 mm
 - Giratubi regolabile
 - Utensileria ad uso gas (tubi, guarnizioni etc.)
 - Forbici da elettricista
 - Utensileria ad uso idrico (tubi, guarnizioni etc.)
 - Chiave a tubo esagonale da 8 mm
 - Rilevatore fughe di gas

- Utensileria ad uso elettrico (cavi, morsettiere, prese industriali etc.)
- Chiave fissa da 8 mm
- Kit installazione completo (ele, gas etc)



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

INDICAZIONE SUI RISCHI RESIDUI

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



RISCHIO RESIDUO DI INTERFERENZA ELETTROMAGNETICA / L'utilizzo dell'apparecchiatura può danneggiare il corretto funzionamento di stimolatori cardiaci (pacemaker).



RISCHIO RESIDUO DI DANNO A COMPONENTI MAGNETICHE / Tale rischio sussiste nel caso di oggetti dotati di componenti magnetiche (telefoni cellulari, carte di credito etc.) posti in prossimità dell'apparecchio in funzione. Potrebbero subire alterazioni e rimanere danneggiati.



RISCHIO RESIDUO DI CHIUSURA CIRCUITO ELETTRICO / Tale rischio sussiste nel caso vengano a contatto diretto due o più recipienti in fase di cottura. Pericolo di surriscaldamento ed eventuale saldatura fra i recipienti.



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).



RISCHIO RESIDUO DI INCENDIO / Tale rischio sussiste con: utilizzo con liquidi / materiali infiammabili



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

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



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



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

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI - RACCOMANDAZIONI



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

SICUREZZA PER LA MOVIMENTAZIONE



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



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



Assicurarsi che i mezzi di solleva-

mento adottati abbiano una portata adeguata ai carichi da sollevare e siano in buono stato di mantenimento.



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

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



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

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

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

ELIMINAZIONE DELL'IMBALLO



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

1. Togliere in sequenza gli angolari di protezione superiori e quelli laterali.
2. Togliere il materiale protettivo utilizza-

to per l'imballaggio.

3. Sollevare l'apparecchiatura quanto necessario e rimuovere il bancale.

4. Posizionare l'apparecchiatura a terra.

5. Rimuovere il mezzo utilizzato per il sollevamento.

6. Pulire l'area delle operazioni da tutto il materiale rimosso.



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

REMOZIONE DEI MATERIALI DI PROTEZIONE /

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



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



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



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



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

PULIZIA AL PRIMO AVVIAMENTO /

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

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

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

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

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

Posizionare una livella sulla struttura (particolare D).

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



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

ASSEMBLAGGIO IN "BATTERIA" / VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. c)

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



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

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

bloccaggio (part. H1-H3).

Ricollocare i tappi di protezione tra le apparecchiature (part. H2).

Ripetere, se il caso, la sequenza delle operazioni di livellamento e fissaggio per le restanti apparecchiature.

INSERIMENTO TERMINALE (OPZIONALE) VD. SEZ. ILL - RIF. c)

Per inserire il terminale è necessario posizionarlo e fissarlo con le apposite viti in dotazione (particolare L1).

Terminate con successo le operazioni descritte, riposizionare nei propri alloggiamenti i cruscotti e le manopole delle varie apparecchiature.



ALLACCIAMENTO ALLE FONTI DI ENERGIA



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



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

ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE ELETTRICA /

La connessione elettrica deve essere eseguita conformemente alle norme locali in vigore, solo da personale autorizzato e competente. Prima di effettuare l'allacciamento verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchiatura e i dati tecnici riportati sul presente manuale.



Collegare l'apparecchiatura ad un dispositivo onnipolare della categoria sovratensione III.



L'impedenza di riferimento dell'impianto deve avere valore $Z_{ref} 0,193 \Omega$ (solo per induzione wok)



MESSA A TERRA / È indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura. A tale proposito è

necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme locali in vigore.


AVVERTENZE SPECIFICHE / La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata solo quando è correttamente collegata ad un efficiente sistema di messa a terra come indicato nelle norme locali di sicurezza elettrica in vigore; il produttore declina ogni responsabilità per la mancata osservanza di queste norme di sicurezza. È necessario verificare questo requisito di sicurezza fondamentale e, in caso di dubbio, richiedere un accurato controllo del sistema da parte di personale professionale qualificato. Il produttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'unità.



Non interrompere il cavo da terra (Giallo-verde).


COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. d).

Le apparecchiature sono consegnate per funzionare con la tensione indicata nella targhetta di collegamento. Ogni altro collegamento è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

 **È vietato cambiare e/o modificare il collegamento impostato dal costruttore, visibile sulla targa identificazione del prodotto.**

 **È vietato modificare il cablaggio all'interno dell'apparecchiatura**

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL CAVO ALLA MORSETTIERA

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

Collegare, nel caso, il cavo d'alimentazione alla morsettieria come descritto in: "Allacciamento alimentazione elettrica" e indicato sulla targhetta di collegamento. Lo schema e la tabella (vd DATI TECNICI) indicano le connessioni possibili in relazione alla tensione di rete.


ALLACCIAMENTO AL SISTEMA "EQUIPOTENZIALE" - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. e).


La messa a terra di protezione consiste in una serie di accorgimenti idonei ad assicurare alle masse elettriche lo stesso potenziale della terra, evitando che le stesse possano venire a trovarsi in tensione. Lo scopo della messa a terra è quindi assicurare che le masse delle apparecchiature siano allo stesso potenziale del terreno. La messa a terra, inoltre, facilita l'intervento automatico dell'interruttore differenziale.


La messa a terra di protezione non interessa solo l'impianto elettrico, ma tutti gli altri impianti e parti metalliche dell'edificio, dalle tubazioni, all'impianto idraulico, dalle travi all'impianto di riscaldamento e così via, in modo che tutto lo stabile risulti messo in sicurezza anche rispetto


ad un eventuale fulmine che dovesse investire il fabbricato.

 Prima di procedere vedere "Informazioni generali di sicurezza".

 L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema "Equipotenziale" la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme vigenti nel paese di installazione.

 Il tecnico elettricista che predispone l'impianto elettrico generale, deve garantire l'impianto a norma per i contatti diretti e indiretti.

 Il tecnico elettricista, deve fare in modo di collegare tutte le diverse masse allo stesso potenziale per avere così un buon sistema di messa a terra "Equipotenziale" all'interno del luogo dove vengono installate le varie apparecchiature.

 Per l'allacciamento dell'apparecchiatura al sistema "Equipotenziale" del locale, è necessario munirsi di un cavo elettrico di colore giallo/verde adatto alla potenza dei dispositivi installati.

La targhetta "Equipotenziale" dell'apparecchiatura si trova generalmente sul pannello della stessa, in prossimità del sistema adibito all'attacco, una volta identificata (vedi disegno schematico per la corretta ubicazione), procedere con l'allacciamento.

1. Collegare un'estremità del cavo elettrico di massa (il cavo deve essere contraddistinto dal doppio colore giallo/verde) al sistema adibito all'attacco "Equipotenziale" dell'apparecchiatura (vedi disegno schematico Fig. 1).

2. Collegare l'estremità opposta del cavo elettrico di massa al sistema adibito all'attacco "Equipotenziale" del luogo dove viene installata l'apparecchiatura (Fig. 2).



AVVERTENZE GENERALI



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



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



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



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

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

1. Pulizia dai materiali di protezione (oli, grassi, siliconi etc.) all'interno e all'esterno del vano cottura (vd. cap. 3 / Rimozione dei materiali di protezione)
2. Verifiche e controlli generali quali:
 - Verifica apertura interruttori e saracinesche di rete (per es. acqua, elettrici-

tà, gas quando previsto);

- Verifica degli scarichi (quando previsto);
- Verifica e controllo dei sistemi di aspirazione fumi/vapori esterni (quando previsto);
- Verifica e controllo dei pannelli di protezione (tutte le pannellature devono essere montate correttamente)

DESCRIZIONE DEI MODI DI ARRESTO



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

ARRESTO PER ANOMALIA DI FUNZIONAMENTO

Componente di sicurezza / ARRESTO: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il componente di sicurezza interviene e arresta automaticamente la generazione di calore. Il ciclo di produzione viene interrotto in attesa che venga rimossa la causa dell'anomalia.

RIAVVIO: Dopo aver risolto l'inconveniente che ha generato l'entrata in funzione del componente di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

MESSA IN FUNZIONE PER IL PRIMO AVVIAMENTO



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

MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA

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

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

MESSA FUORI SERVIZIO

GIORNALIERA / Terminate le operazioni sopra descritte, è necessario:

1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura (vd. Manutenzione)

MESSA FUORI SERVIZIO PROLUNGATA NEL TEMPO /

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

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

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



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



SOSTITUZIONE COMPONENTI



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



UBICAZIONE DEI PRINCIPALI COMPONENTI - VD. SEZ. ILLUSTRAZIONI - RIF. g).

- La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.
1. Manopola accensione e regolazione temperatura piastra
 2. Indicatore luminoso verde
 3. Indicatore luminoso rosso
 4. Piastra di cottura / Vano cottura
 5. Cassetto filtro aria

Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi / vd. sez. ILL - RIF. g). La descrizione è puramente indicativa e può subire variazioni.

① MANOPOLA TERMOSTATO (ELETTRICO). Esegue tre diverse funzioni: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito. 2. Regolazione della temperatura d'esercizio. / 3. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento.

② INDICATORE LUMINOSO VERDE (ELE): L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. Ha tre tipologie di segnale: 1. L'illuminazione fissa indica il corretto funzionamento. 2. L'illuminazione FREQUENZA REGOLARE indica che l'apparecchiatura è in attesa del posizionamento del recipiente per procedere al funzionamento. 3. L'illuminazione FREQUENZA BREVE segnala un errore di funzionamento (vd. cap. Manutenzione - Elenco errori).

③ INDICATORE LUMINOSO ROSSO (ELE): L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione fissa segnala un errore (vd. cap. Manutenzione - Elenco errori).

AVVIAMENTO ALLA PRODUZIONE



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



I prodotti da trattare devono es-

sere adagiati negli appositi contenitori adibiti alla cottura e posizionati correttamente sulle piastre e/o nel vano cottura del forno.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO - vd. sez. ILL. - RIFERIMENTO h)

Per iniziare la procedura di cottura è necessario:

1. Ruotare la manopola nella posizione desiderata per regolare la temperatura d'esercizio (Fig. 1).

2. L'indicatore verde si accende ed emette impulsi luminosi a intermittenza regolare (Fig. 1 A).

3. Posizionare il recipiente al centro della zona di cottura (vd. Carico/Scarico del prodotto).

4. L'illuminazione fissa dell'indicatore verde segnala la fase di funzionamento (Fig. 1 A)

5. Ruotare la manopola in posizione "Zero" (Fig. 1 B) per arrestare la generazione di calore.



La velocità di riscaldamento delle zone di cottura viene impostata con la rotazione della manopola (Posizione da 0 a posizione 6). La posizione 6 è la massima velocità di riscaldamento.

CARICO/SCARICO DEL PRODOTTO - vd. sez. ILLUSTRAZIONI - RIF. i)



I recipienti adibiti alla cottura a induzione devono essere in ghisa, acciaio, acciaio inox, acciaio smaltato, fondi multistrato (dove specificatamente indicato).



Il fondo dei recipienti deve essere piatto e di materiale idoneo; Per i modelli wok il fondo deve essere opportunamente sagomato.



I recipienti adibiti alla cottura devono avere un diametro minimo di 120 mm.



Le dimensioni dei recipienti devono essere adeguate alle serigrafie delle zone di cottura



Divieto durante l'uso dell'apparecchiatura di creare zone di contatto fra i recipienti.



La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del contenitore stesso.



I prodotti da trattare in cottura devono essere adagiati negli appositi contenitori fuori dall'area dell'apparecchiatura e posizionati correttamente al centro della zona di cottura.

Adagiare il contenitore al centro della piastra di cottura come indicato dalla serigrafia (Fig. 3).

MESSA FUORI SERVIZIO

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



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



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



MANUTENZIONE

8.

OBBLIGHI - DIVIETI - CONSIGLI



Prima di procedere vedere capitolo 2 e capitolo 5.



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



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



Residui di sporco in accumulo vicino alle fonti di calore possono durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura incendiarsi creando situazioni di pericolo. L'apparecchiatura deve es-

sere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.



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



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



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

la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, degli smalti).



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



Rimuovere immediatamente con un utensile adatto (raschietto per vetro) alimenti contenenti zucchero caduti accidentalmente nella zona di cottura, per evitare di compromettere il funzionamento dell'apparecchiatura.



Allontanare dalla zona di cottura in funzione materiali quali fogli di alluminio e recipienti di plastica, per evitare di compromettere lo stato dell'apparecchiatura.



Usare cautela durante l'uso dell'apparecchiatura: piano di cottura in vetro. **Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio.**



Utilizzare recipienti dal fondo pulito per non danneggiare la superficie delle piastre e comprometterne l'uso.



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



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

PULIZIA GIORNALIERA PARTI IN ACCIAIO /

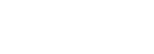
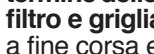
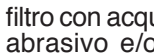
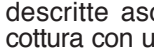
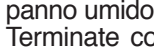
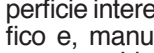
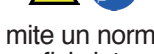


Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie interes-



sata il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie. Terminata l'operazione sciacquare (non utilizzare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore) il vano cottura con dell'acqua potabile. Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura con un panno non abrasivo l'intera superficie. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

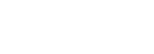
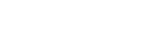
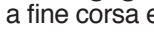
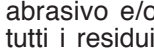
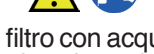
PULIZIA GIORNALIERA PARTI IN VETRO /



Asportare qualsiasi oggetto dal piano cottura (non usare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore). Applicare tramite un normale vaporizzatore sulla superficie interessata un detergente specifico e, manualmente servendosi di un panno umido, pulire accuratamente.

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.

PULIZIA FILTRO ARIA /



Escludere ogni forma di alimentazione. Svitare il cassetto ed estrarlo. Sfilare la griglia ed estrarre il filtro dal vano. Lavare il filtro con acqua potabile e materiale non abrasivo e/o corrosivo per eliminare tutti i residui. Asciugare con cura. **Al termine delle operazioni, riposizionare filtro e griglia.** Chiudere il cassetto fino a fine corsa e fissarlo al cruscotto.



Ricollocare le parti nelle posizioni e ordine corretti

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. Per le parti in acciaio, al termine delle operazioni, proteggere le parti 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 usare getti d'acqua a pressione, diretti e pulitori a vapore. Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo. Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vaselina ad uso alimentare su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie.

Per le parti in vetro, stendere con un panno morbido un velo di cera protettiva specifica per il materiale.

Per concludere le operazioni vedere cap. 5 / Messa fuori servizio

Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

TAB.RIEPILOGATIVA / FREQUENZA / TROUBLESHOOTING



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



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





Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le 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, il ripristino del corretto funzionamento dell'apparecchiatura comporti l'esecuzione di operazioni per le quali l'operatore generico non è abilitato.



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

OPERAZIONI DA ESEGUIRE		FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia apparecchiatura	Quotidiana
	Pulizia piastre	Quotidiana
	Pulizia filtro aria	Settimanale
	Pulizia al primo avviamento	All'arrivo dopo l'installazione
	Pulizia camino	All'occorrenza - Annuale
	Controllo potenziometro	All'arrivo dopo l'installazione - Annuale
	Controllo cavo alimentazione	All'arrivo dopo l'installazione - Annuale

ELENCO ERRORI

 I guasti sono rilevati con l'illuminazione fissa dell'indicatore luminoso rosso e della spia verde lampeggiante (vd. Informazioni generali e di sicurezza - Funzione manopole e tasti). Alla durata e alla frequenza dell'indicatore verde lampeggiante corrisponde una tipologia di errore. Esempi:


a) ERRORI DEL GENERATORE / ESEMPIO E1 → 04



b) ERRORI DI CONTROLLO DIGITALE / ESEMPIO E2 → 03



 Qualora all'accensione dell'apparecchiatura, si attivi la spia rossa provare a risolvere con l'aiuto di questa tabella.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
 LUCE ROSSA	- Errore autodiagnosi / Inizializzazione	- Reset macchina / Ruotare manopola su "zero" (spegnere), attendere 5 minuti e accendere dispositivo
	- Recipiente vuoto	- Rimuovere recipiente e spegnere.
	- Filtro aria sporco	- Pulire filtro aria (vd cap. Manutenzione / Pulizia Filtro aria)

 Qualora nell'apparecchiatura si attivino gli indicatori luminosi provare a risolvere i problemi con l'aiuto di questa tabella.

MESSAGGI DI ERRORE GENERATORE (E1)

GUASTO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
E1 → 01	Sovracorrente generatore	<ul style="list-style-type: none"> - Recipiente non adatto (per es. alluminio) - Errore inizializzazione - Induttanza rotta o sbagliata 	<ul style="list-style-type: none"> - Usare recipienti adatti (vd. Istruz per l'uso - Carico/Scarico del prodotto) - Ruotare la manopola sullo "0" e riaccendere - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 02	Induttore non alimentato	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare collegamenti elettrici 	<ul style="list-style-type: none"> - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 03	Temperatura generatore troppo alta	<ul style="list-style-type: none"> - Installazione errata - Filtro aria ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia filtro aria - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 04	Temperatura della zona di cottura troppo alta / troppo bassa	<ul style="list-style-type: none"> - Recipiente vuoto - Sensore di Temperatura difettoso - Scheda di alimentazione difettosa 	<ul style="list-style-type: none"> - Rimuovere il recipiente e spegnere il piano di cottura - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 05	Guasto dell'unità di controllo	<ul style="list-style-type: none"> - Generatore difettoso o cablaggio danneggiato - Verificare indirizzi potenziometri - Unità di controllo danneggiata 	<ul style="list-style-type: none"> - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 06	Temperatura interna troppo alta	<ul style="list-style-type: none"> - Filtro aria ostruito - Ventola ostruita, difetto del sensore di temperatura, Installazione errata 	<ul style="list-style-type: none"> - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 07	Temperatura induttanza elevata	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura induttanza troppo elevata - Sensore di temperatura danneggiato 	<ul style="list-style-type: none"> - Rimuovere recipiente, spegnere e attendere che si raffreddi il piano - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 08	Mancata fase di rete	<ul style="list-style-type: none"> - Ripartizione della fase di rete o qualità della rete insufficiente mancante o danneggiata 	<ul style="list-style-type: none"> - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 10	Errore comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> - Nessuna connessione tra tastiera e generatore 	<ul style="list-style-type: none"> - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 11	Errore di inizializzazione	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare indirizzi potenziometri - Errore durante l'inizializzazione di hardware - Terminazione CAN-Bus RJ45 disconnesso o danneggiato 	<ul style="list-style-type: none"> - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 13	Errore di connessione alla rete	<ul style="list-style-type: none"> - La tensione di rete è troppo alta o troppo bassa 	<ul style="list-style-type: none"> - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata

GUASTO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
E1 → 14	Errore dell'adattatore di rete	La tensione di rete è troppo alta o troppo bassa	- Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E1 → 15	Protezione recipiente vuoto	<ul style="list-style-type: none"> - Errore alimentazione elettrica - Recipiente vuoto - Sensore di temperatura danneggiato 	<ul style="list-style-type: none"> - Ruotare su "zero", attendere 5 minuti e riaccendere - Rimuovere recipiente, spegnere e attendere che si raffreddi il piano - Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata

MESSAGGI DI ERRORE CONTROLLI DIGITALI (E2)

GUASTO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
E2 → 02	Integrità potenziometro	Potenziometro danneggiato	Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
E2 → 03	Perso controllo doppio lato	Uno dei nodi su due lati è danneggiato	
E2 → 05	Collegamento LIN Bus aperto	Nessuna rilevamento di comunicazione	
E2 → 06	LIN Bus conflitto	Conflitto di indirizzo	
E2 → 10	<ul style="list-style-type: none"> - Cablaggio interrotto - ID errato 	<ul style="list-style-type: none"> - Connessione difettosa tra tastiera e generatore - Il controllo digitale ha un ID errato 	
E2 → 14	Tensione di alimentazione	Problema con la tensione di alimentazione della tastiera	
E2 → 20	Compatibilità della versione LIN	La versione LIN non è compatibile	
E2 → ☒☒	Errore sconosciuto	Si è verificato un errore la cui causa è sconosciuta	

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
Riscaldamento insufficiente della zona di cottura	Recipiente non adatto (per es. alluminio)	Usare recipienti adatti (vd. Istruz per l'uso - Carico/Scarico del prodotto)
Riscaldamento continuo della zona di cottura alla massima potenza	Interruttore della manopola danneggiata	Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata
La zona di cottura vuota inizia a funzionare	Sensore di rilevamento pentola danneggiato	
Piccoli oggetti metallici vengono riscaldati	Sensore di rilevamento pentola danneggiato	
Nessuna reazione dell'apparecchio	Generatore danneggiato	
I fusibili si bruciano all'accensione	Linea elettrica non idonea / Cortocircuito nel generatore	Usare recipienti adatti (vd. Istruz per l'uso - Carico/Scarico del prodotto)
La zona di cottura non viene riscaldata	Ø recipiente inferiore a 12 cm / Recipiente non adatto	
Elevata temperatura generatore	Filtro aria da pulire / sostituire	Pulire (vd Manutenzione) / Sostituire filtro aria
Intervento sensore di temperatura zona di cottura	Recipiente vuoto	Spegnere dispositivo (ruotare "zero" manopole) / Togliere recipiente / Attendere raffreddamento della macchina / Contattare il servizio assistenza tecnica autorizzata



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 autorizzata.



MESSA FUORI SERVIZIO E SMANTELLAMENTO DELL'APPARECCHIATURA



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

AI SENSI delle Direttive (vedi Sezione n. 0.1) relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



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



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

È necessario: • Togliere tensione alla rete elettrica.

• Scollegare l'apparecchiatura dalle rete elettrica.

• Rimuovere i cavi elettrici in uscita dall'apparecchiatura.

• Chiudere il rubinetto di immissione acqua (valvola di rete) dalla rete idrica.

• Scollegare e rimuovere i tubi dell'impianto idrico dall'apparecchiatura.

• Scollegare e rimuovere il tubo di uscita scarico acque grigie.



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

Ripristinata la zona operativa in modo descritto è necessario:

• Smontare i pannelli di protezione.

• Smontare l'apparecchiatura nelle sue parti principali.

• Separare le parti dell'apparecchiatura in base alla loro natura (es. materiali metallici, elettrici etc.) ed avviarle presso i centri di raccolta differenziata.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



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

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





TABLE OF CONTENTS


- 1-2. GENERAL AND SAFETY INFORMATION
3. POSITIONING AND HANDLING
4. POWER SUPPLY CONNECTIONS
5. OPERATIONS FOR COMMISSIONING


6. REPLACING COMPONENTS
7. INSTRUCTIONS FOR USE
8. MAINTENANCE
9. WASTE DISPOSAL
10. TECHNICAL DATA / IMAGES


DESCRIPTION OF PICTOGRAMS


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

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


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


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


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


 **Prohibition indications.** Unauthorised persons (including children, disabled individuals and people with limi-

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

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

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

 Obligation to use safety goggles.

 Obligation to use protective gloves.



Obligation to use a protective helmet.



Obligation to use safety shoes.



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



Advice and suggestions to ensure the correct usage procedure.



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

appliance.



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



Earthing symbol



Symbol for attachment to the Earth potential system



Obligation to respect the regulations for waste disposal.



GENERAL AND SAFETY INFORMATION

1.

FOREWORD / Original instructions. This document has been drawn up in the mother language of the manufacturer (Italian).

The information it contains is for the sole use of the operator authorised to use the appliance in question.

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

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

PURPOSE OF THE DOCUMENT /

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

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

HOW TO READ THE DOCUMENT /

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

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

of the envelope, are an integral part of the initial supply. It must therefore be kept and used appropriately during the entire operational life of the appliance.

ADDRESSEES / This document is drawn up as follows:

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

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

OPERATOR TRAINING

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

PRE-ARRANGEMENTS DEPENDING ON CUSTOMER /

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

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

installation;

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

CONTENTS OF THE SUPPLY /

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

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

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

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

ALLOWED OPERATING

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

The appliance must be installed in a suitable place, namely, one which allows normal running, routine and extraordinary maintenance operations. The operating area for maintenance must be set up in such a way that the safety of the

operator is not endangered. The room must also be provided with the features required for installation, such as:

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

TEST INSPECTION AND WARRANTY

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

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

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

THE WARRANTY TERMINATES IN CASE OF

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

The warranty also terminates in the presence of:

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

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

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



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



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



Read the instructions before acting.



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



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



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



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



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



The appliance is not designed to work in an explosive atmosphere and as such its installation

and use is categorically prohibited in such environments.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



The air drawn in for cooling must have a temperature of less than 40°C and must not contain grease.



Do not leave flammable objects or material near the appliance.



Do not use the equipment with empty pots. Risk of burning.



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



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



If the surface is cracked, immediately unplug the appliance from the mains.



After use, switch off the hob by its control device.
Do not rely on the saucepan detector.

DUTIES AND QUALIFICATIONS REQUIRED OF OPERATORS



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



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

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



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



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



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

WORK AREAS AND HAZARDOUS ZONES /

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

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



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

The following are also dangerous zones /

- All the work areas within the appliance
- All the areas protected by appropriate safety and protection systems

such as safety photocell photoelectric curtains, protective panels, interlocked doors, protective casing.

- All the zones within the control units, electrical cabinets and junction boxes.
- All the zones around the appliance in operation when the minimum safety distances are not being respected.

EQUIPMENT REQUIRED FOR INSTALLATION /

The authorised technical operator, in order to perform the installation operations correctly, must respect the following requirements: - 3 and 8 mm screwdriver / - Adjustable pipe wrench / - Gas use tools (hoses, gaskets etc.) / - Electrician's scissors / - Water use tools (hoses etc.) / - 8 mm hex socket wrench / - Gas leak detector - Tools for electric use (cables, terminal blocks, industrial sockets etc.) - 8 mm nut driver / - Complete installation set (ele etc.)



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

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



RESIDUAL DANGER OF ELECTROMAGNETIC INTERFERENCE / The equipment use can damage the correct working of cardiac stimulator (pacemaker).



RESIDUAL RISK OF DANGER TO MAGNETIC COMPONENTS / This risk subsists in case of objects equipped with magnetic components (mobile phone, credit cards etc.) which are placed near the working equipment. They could suffer

alterations and be damaged.



RESIDUAL RISK OF SHORTCIRCUIT / This risk exists in case are in direct contact two or more pots during cooking. Danger of overheating and possible welding between the parts.



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



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



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



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



RESIDUAL RISK OF EXPLOSIONS / This risk remains when:

- there is smell of gas in the room;
- appliance used in an atmosphere containing substances which risk exploding;
- using food in closed containers (such as jars and cans), if they are not suitable for the purpose.



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

NEW! REMOVABLE BOTTOM / vd. SECT. ILL - REF. f)



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



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



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

OBLIGATIONS - PROHIBITIONS - ADVICE



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

HANDLING SAFETY /



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



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



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



Perform the handling operations

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



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



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



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



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

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



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

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING



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



country of installation of the appliance.

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



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

REMOVAL OF PROTECTIVE MATERIALS

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



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



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



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



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

CLEANING AT COMMISSIONING

Apply the cleaning liquid using normal

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

Afterwards rinse the cooking chamber with drinking water.

Let the liquid containing detergent and/or other impurities flow off into the drain hole. Having successfully completed the operations described, carefully wipe the cooking chamber with a non-abrasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

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

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

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

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

The tasks of levelling and securing include: adjustment of the appliance as a single independent unit.

Place a spirit level on the structure (detail D).

Adjust the levelling feet (detail E) according to the indications provided by the level.



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

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

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



Flammable walls / The minimum distance of the appliance from the side walls must be 10 cm

and from the rear wall must be 20 cm. If it is lower, insulate the walls close to the appliance with fireproof and / or insulating treatments.



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

To place the equipment adherent each other perfectly (part G). Level the equipment as described above (detail E).

Insert the screws in their housings and lock the two structures with the locking nuts (part H1-H3).

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

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

INTRODUCTION OF TERMINAL (OPTIONAL) see SECT. IMAGES

- REF. c) / In order to introduce the terminal, position it and fix it with the equipped screws provided (detail L1). Once the described operations have been carried out, position again the panels and knobs of the different appliances in the respective housings.



POWER SUPPLY CONNECTIONS

4.



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



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

ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be performed in compliance with the local regulations in force, only by authorised and competent personnel.

In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the serial plate and on the electrical diagram.



Connect the equipment to an overvoltage category III omnipolar device.



The system's reference impedance must be $Z_{ref} 0,193 \Omega$ (only for wok induction)



EARTHING / It is essential to earth the unit. To this purpose, it

is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols placed on the line-receiving terminal box. The earthing system should comply with the local law in force.

SPECIFIC WARNINGS /

The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical local safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations. It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel. The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.



Never interrupt the earth wire (Yellow-Green).

CONNECTION TO THE DIFFERENT ELECTRIC DISTRIBUTION NETWORKS / see SECT.

IMAGES - REF. d)

The equipment is delivered to work with the voltage indicated on the technical label attached on the appliance. Any other connection is to be considered improper and therefore dangerous.



It is mandatory to respect the connection provided by the manufacturer, visible on the connection label near the terminal board.



It is forbidden to modify the wiring inside the equipment

ELECTRICAL CONNECTION OF THE CABLE TO THE TERMINAL BOARD /

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

Connect in case the supply cable to the terminal board as described in: "Connection to the electrical power supply". The diagram and the table (see Technical data) indicate the possible connections according to the mains voltage.

CONNECTION TO "EQUIPOTENTIAL" SYSTEM - see SECT. IMAGES - REF. e)

The protective earthing consists of a series of contrivances, which ensure the same earth potential in the electrical earths, thus preventing the same earths from being tensioned.

The earthing has the aim to ensure that the earths of the household appliances have the same potential of the earth. Earthing also makes the automatic intervention of the residual current device easier. Protection earthing involves not only the electrical system, but also all the other systems and metallic parts of the building, including piping, beams, heating system and so on, so that the whole building

turns out to be under safety conditions, also in case a lightning should hit the building.



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



The appliance must be included in an "Equipotential" system, which efficiency must be tested, according to the rules in force in the installation country.



The electrician preparing the general electrical system must guarantee a system in conformity with the regulations, for what concerns the direct and indirect contacts.



The electrician must connect all the different earths to the same potential, in order to achieve a good "Equipotential" earthing system in the area where the different appliances will be installed.



For what concerns the connection of the appliance to the room Equipotential system, use an electrical yellow/green cable, suitable to the power of the devices installed.

The appliance plate "Equipotential" is usually on its panel, near the system used for the connection; carry out the connection after having recognized the same plate (see schematic drawing for the correct location).

Connect an edge of the earth electric cable (the cable must be characterized by the double colour yellow/green) to the system used for the appliance "Equipotential" connection (see schematic drawing Fig. 1).

Connect the opposite edge of the earth electrical cable to the system used for the "Equipotential" connection of the area where the appliance will be installed (Fig. 2).



GENERAL WARNINGS



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



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



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



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

FIRST COMMISSIONING START UP

Upon completion of the operations of positioning and connection to the power sources, perform a series of operations such as: 1. Cleaning away of the protective materials (oils, grease, silicones, etc.) inside and outside of the cooking chamber (see section 3 / Removal of protective materials).

2. General checks and controls such as: Check opening of switches & network gate valves (water, electricity, gas when applicable); Checking of drains; Checking and monitoring of the external fumes/vapour extraction; Checking and monitoring of the protection panels (all the panels must be fitted correctly).

DESCRIPTION OF STOP MODES



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

STOPPAGE DUE TO FAULTY OPERATIONS

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

COMMISSIONING FOR INITIAL START-UP



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

DAILY ACTIVATION

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

Proceed with the operations described in "Starting production".



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

DAILY DECOMMISSIONING / Upon completion of the operations described above: 1. Close the network locks upstream the appliance (Water - Gas - Electric). / 2. Make sure that the drain cocks (if present) are "Closed". 3. Check the cleanliness and hygiene of the appliance.

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

1. Use lukewarm water with a bit of soap to clean the parts;
2. Rinse the parts thoroughly, without using pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations.

3. Dry the surfaces carefully using non-abrasive material;
4. Wipe a non-abrasive cloth lightly soaked with food-safe Vaseline oil over all of the stainless steel surfaces in order to create a protective film.

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

Periodically air the appliances and rooms.



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



REPLACING COMPONENTS



PLEASE CALL TECHNICAL AUTHORIZED SERVICE AND READ THE TECHNICAL MANUAL



LOCATION OF MAIN COMPONENTS / see SECT. IMAGES - REF. g)

The layout of the figures is purely indicative and can undergo variations. 1. Hotplate switch-on and temperature control knob;

2. Green indicator light;

3. Yellow indicator light;

4. Hotplate / Cooking compartment

5. Air filter drawer

KNOBS, KEYS AND INDICATOR LIGHT MODES AND FUNCTIONS / see SECT. IMAGES - REF. g)

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

① **SWITCH-ON AND THERMOSTAT KNOB (ELECTRIC)**. It performs three different functions:

1. Switches electricity inside circuit on and off.

2. Adjusting cooking temperature.

3. Heating phase Start/Stop.

② **GREEN SHINING LIGHT (ELECT)**: the indicator is connected to the use of thermostat's knob. There are three different types of signal:

1. Fixed lighting showing the correct operation.

2. Regular frequency light indicates that the equipment is waiting for the container positioning, in order to proceed to the running.

3. Short frequency light signals a working mistake (see chap. Maintenance - Error list).

③ **RED SHINING LIGHT (ELECTRIC)**: the indicator is connected to the use of thermostat's knob. Fixed light shows a phase of mistake (see chap. Maintenance - Error list).

STARTING PRODUCTION



Before proceeding with the operations, see "General safety information / Residual risks"



The products must be placed in the specific cooking containers

and positioned correctly on the hotplates and/or in the cooking compartment of the oven.

SWITCHING ON/OFF / see SECT. IMAGES - REF. h)

To begin cooking operations, follows the below instruction:

1. Turn the knob to set the correct temperature (Fig.1).

2. Green indicator switch-on and blinks regularly (Fig.1 A).

3. Put the pot on the centre of the cooking area (see Product's Loading/unloading).

4. Green indicator always ON, means working phase (Fig. 1 A).

5. Turn the knob in "Zero" position (Fig. 1 B) to switch-off the heating generator.



Hotplate heating speed is set by turning the knob (Position 0-6).

Position 6 is the maximum heating speed.

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



Containers used for induction cooking must be made of cast iron, stainless steel, enameled steel, multilayer bottom (where precisely state).



The bottom of the containers must be flat and of suitable material;

For wok models, the bottom must be appropriately shaped.



Containers used for cooking must have a diameter of at least 120 mm.



Containers used for cooking must be suitable for the silk-screen printing of the cooking zones



Forbidden during use of the machine to create areas of contact between the pots.



The amount of the product inside the container must not exceed 3/4 its capacity.



Products to be cooked must be put into suitable containers outside the equipment area. They have to be correctly placed in the middle of cooking area.

Place the container in the middle of the hotplate (Fig. 3).



DEACTIVATION

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



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.

MAINTENANCE

8.

OBLIGATIONS - PROHIBITIONS - RECOMMENDATIONS



Before proceeding see chapter 2 and chapter 5.



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



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



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



The chemical effect of salt and/or vinegar or other acid substances can in the long run cause the inside of the 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).



Food containing sugar which casually fell into the cooking area have to be immediately removed by a suitable tool (scraper for glass). This will avoid to jeopardize the equipment working.



Move aluminum sheets and plastic containers from the cooking area. This will allow to compromise the equipment conditions.



Be careful when using the equipment: glass cooktop. Do not use the induction top as supporting surface.



Use containers with clean bottom, in order to do not damage the plates' surface and do not jeopardize the use.



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



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

DAILY CLEANING OF ALL STEEL COMPONENTS /



Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface of the cooking compartment and, using a non-abrasive sponge, clean the entire surface thoroughly by hand. When finished, rinse the cooking compartment abundantly with tap water (do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations). When these operations have been performed successfully, dry the cooking compartment carefully using a non-abrasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

DAILY CLEANING OF ALL GLASS COMPONENTS /



Remove everything from the cooking compartment. Wait for the equipment cooling. Do not use pressurised direct water or steam cleaners jets for cleaning operations. Put a pyroceramic specific detergent on the concerned surface and carefully clean it by a damp cloth. Wipe the cooking area by a not abrasive cloth. Repeat this operation, if necessary.

CLEANING THE AIR FILTER



Disconnect all power supply sources. Unscrew the drawer and pull

it out. Remove the grill and take the filter out of the compartment. Wash the filter with tap water and non-abrasive and/or non-corrosive material to remove all residues. Dry carefully. **When finished, put the filter and grill back in place.** Close the drawer completely and fasten it to the panel.



Put the parts back in the correct positions and order

CLEANING FOR PROLONGED DEACTIVATION



When the appliance remains idle for a long time, perform all the described daily cleaning procedures. For steel components. 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 direct water or steam cleaners jets for cleaning operations. Dry the surfaces carefully using non-abrasive material. Wipe a non-abrasive cloth lightly soaked with food-safe Vaseline oil over all of the stainless steel surfaces in order to create a protective film.

For glass components, apply with a soft cloth a layer of protective wax specific for the material.

Per concludere le operazioni vedere cap. 5 / Messa fuori servizio

Air out the appliances and rooms regularly.

SUMMARISED TABLE: FREQUENCY / TROUBLESHOOTING



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



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.



If the power cable is damaged, contact the authorised technical assistance service to have it replaced.

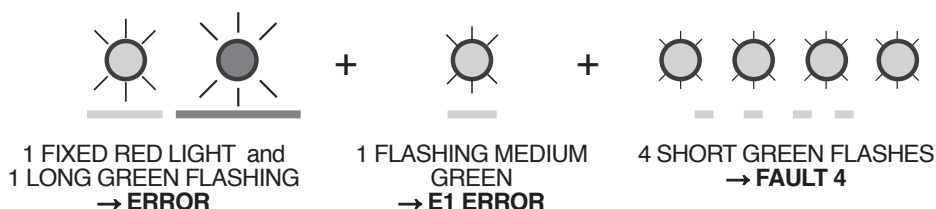
	OPERATION	FREQUENCY
	Cleaning appliance	Daily
	Cleaning hotplates	Daily
	Air filter cleaning	Weekly
	Cleaning at commissioning	Upon arrival after installation
	Cleaning flue	If necessary - Yearly
	Checking potentiometer	Upon arrival after installation - Yearly
	Checking power cable	Upon arrival after installation - Yearly

ERROR LIST

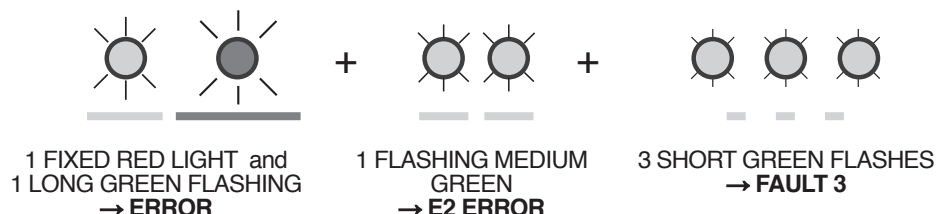


Red indicator's fixed lighting and shining green light (see chap. Safety general information – knobs and keys tasks). A different kind of error is connected to the green light's frequency and length of time. Example:

a) GENERATOR ERRORS / EXAMPLE E1 → 04




b) DIGITAL CONTROL ERRORS / EXAMPLE E2 → 03





If the red light comes on when the appliance is switched on, try to solve it with the help of this table.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
 RED LIGHT	- Self diagnosis error / Initialization error	- Machine reset / Turn knob to “zero” (switch off), wait 5 minutes and switch on again
	- Empty pan	- Remove the pan and switch off the hob
	- Dirty air filter	- Clean air filter (see chapter Maintenance / Air filter Cleaning)



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

FAULT MESSAGES FROM THE GENERATOR (E1)

ERROR	FAULT	CAUSE	INTERVENTION
E1 → 01	Hardware over current	Unsuitable pan material (eg aluminum)	Use suitable pan material (see. Instruction - Loading/Unloading) - Turn knob to “zero” (switch off) and switch on again - Call technical authorized service
E1 → 02	No inductor current	- Check electrical connections	- Call technical authorized service
E1 → 03	Generator temperature too high	- Incorrect installation - Clogged air filter	- Air filter cleaning - Call technical authorized service
E1 → 04	Cooking zone temperature too high or too low	- Pan empty - Temperature sensor faulty - Power board faulty	- Remove the pan and switch off the hob - Call technical authorized service
E1 → 05	Control unit failure	- Control unit defective or wiring defective - Check Potentiometer ID - Control unit faulty	- Call technical authorized service
E1 → 06	Internal temperature too high	- Air filter blocked - Fan clogged, temperature sensor defect, wrong installation	Call technical authorized service
E1 → 07	Temperature high inductance	- Inductance temperature too high - Temperature sensor damaged	- Remove pan, switch off and wait for the hob to cool down - Call technical authorized service

ERROR	FAULT	CAUSE	INTERVENTION
E1 → 08	Mains phase failure	- Interruption of the network phase or insufficient or poor network quality	- Call technical authorized service
E1 → 10	Communication error	No connection between keyboard and generator	- Call technical authorized service
E1 → 11	Initialization error	- Check potentiometer ID - Error during hardware initialization - RJ45 CAN-Bus termination disconnected or damaged	- Call technical authorized service
E1 → 13	Mains connection error	Mains voltage is too high or too low	- Call technical authorized service
E1 → 14	Mains adaptor error	Mains voltage is too high or too low	- Call technical authorized service
E1 → 15	Empty pan protection	- Power supply error - Empty pan - Damaged temperature sensor	- Turn the knob to “zero”, wait 5 minutes and turn on again - Remove pan, switch off and wait for the hob to cool down - The sensor must be replaced

FAULT MESSAGES FROM THE DIGITAL CONTROLS (E2)

ERROR	FAULT	CAUSE	INTERVENTION
E2 → 02	Potentiometer integrity	Damaged potentiometer	- Call technical authorized service
E2 → 03	Double-Sided control lost	One of Double-Sided nodes damaged	
E2 → 05	LIN Bus connection open	No communication detected	
E2 → 06	LIN Bus conflict	Conflict ID	
E2 → 10	- Interrupted wiring - Incorrect ID	- Connection fault between keyboard and generator - The digital control has an incorrect ID	

**FAULT MESSAGES FROM THE DIGITAL CONTROLS (E2)**

ERROR	FAULT	CAUSE	INTERVENTION
E2 → 14	Supply voltage	Problem with the keyboard supply voltage	- Call technical authorized service
E2 → 20	LIN version compatibility	Incompatible LIN version	
E2 → XX	Unknown error	Unknown cause for the error	



For the all other issues please contact authorized costumer service.

TROUBLESHOOTING

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

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
Insufficient heating of cooking zone	Unsuitable pan material (eg aluminum)	Use suitable pan material (see. chap. Instruction - Loading/Unloading)
Continuous heating of cooking zone at maximum power	Knob switch faulty	Call technical authorized service
Empty cooking zone starts operating	Pan detection faulty	
Small metal objects are heated	Pan detection faulty	
No heating of cooking zone	Pan bottom Ø less than 12 cm //	Use suitable pan material (see. chap. Instruction - Loading/Unloading) /
No reaction of appliance	Generator defective	Call technical authorized service
Fuses blow when switching on	Mains fuse / main supply interrupted	
High generator temperature	Air filter to be cleaned / changed	Clean / Change air filter
Cooking zone temperature sensor intervention on	Empty pan	Turn the knob to “zero”/ Remove pan, switch off and wait for the hob to cool down / Call technical authorized service



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



DEACTIVATION AND SCRAPPING OF APPLIANCE



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

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

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



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



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

The following are necessary:

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



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

After restoring the operational area as described:

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

WASTE DISPOSAL



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


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





TABLE DES MATIÈRES

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


DESCRIPTION DES PICTOGRAMMES

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

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

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

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

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



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



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



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



Obligation de porter des lunettes de protection.



Obligation de porter des gants de protection.



Obligation de porter un casque de protection.



Obligation de porter des chaussures de sécurité.



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



Conseils et suggestions pour effectuer une procédure



Opérateur « Homogène » (Technicien qualifié) Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.



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



Symbole de la mise à la terre.



Symbole pour attaque au système Equipotentiel.



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



INFORMATIONS GENERALES ET SUR LA SECURITE

1.

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

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

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

OBJECTIF DU DOCUMENT /

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

vail et/ou de dommages économiques est minimisé.

COMMENT LIRE LE DOCUMENT /

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

CONSERVATION DU DOCUMENT /

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

DESTINATAIRES / Ce document est structuré par :

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

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

PROGRAMME DE FORMATION DES OPERATEURS /

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

PRÉDISPOSITIONS À CHARGE DU CLIENT /

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

- les prédispositions des locaux (y com-

pris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;

- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;

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

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

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

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

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

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

CONTENU DE LA FOURNITURE

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

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

DESTINATION D'USAGE / Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation,

FR

est à considérer « Usage Propre » si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer « Usage Impropre » et donc dangereux.

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

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

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

CONDITIONS AUTORISÉES POUR LE FONCTIONNEMENT /

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

- humidité relative maximum : 80 % ;
- la température minimale de refroidissement $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;

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

CONTRÔLE ET GARANTIE /

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

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

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

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

mages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

LA GARANTIE DÉCHOIT EN CAS DE :

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

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

FR

AUTORISATION /

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

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



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



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



Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.



Porter un équipement de protection adapté aux opéra-

tions à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. **Bruit aérien ≤ 70 dB**



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



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



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

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



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



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



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



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



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



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



Si nécessaire, utiliser un câble flexible pour le branchement à la ligne électrique, ayant des caractéristiques non inférieures au

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



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



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



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



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



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



L'air aspiré pour le refroidissement doit avoir une température inférieure à 40 °C et ne doit pas contenir de graisse.



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



Ne pas utiliser l'équipement avec des conteniteurs vides. Risque de brûlure.



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

en conditions de sécurité.



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



Si la surface est fissurée, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.



Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de son dispositif de commande. Ne pas se fier au détecteur de casseroles.

FONCTIONS ET QUALIFICATIONS REQUISES POUR LES OPERA



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



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



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



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



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

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

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

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



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

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

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

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

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

ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE À L'INSTALLATION /

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

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



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

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



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



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



RISQUE RÉSIDUEL DE BRÛLURE POUR SORTIE DE MATÉRIEL / Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec sortie de matériaux très chauds.

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



RISQUE RÉSIDUEL D'ÉCRASEMENT DES MEMBRES /

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



RISQUE RÉSIDUEL D'EXPLOSION /

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



RISQUE RÉSIDUEL D'INCENDIE /

Ce risque subsiste en cas de : utilisation avec des liquides / matériaux inflammables

NÉCESSITÉ D'UN FOND AMOVIBLE /
v. SECT. ILL - RÉF. f)

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



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



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

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS - RECOMMANDATIONS



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

SÉCURITÉ POUR LA MANUTENTION



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



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



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



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



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



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



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



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

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



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

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

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

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE



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

gueur dans le pays d'installation de l'appareil.

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



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

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



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



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



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

portés sur l'étiquette de l'emballage).



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

NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE /

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

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

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

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

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

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

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

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

Régler les pieds de mise à niveau (détail E) en suivant les indications four-

nies par le niveau à bulle.



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

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

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



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

Placer les appareils afin que les côtés adhèrent parfaitement (dét. G). Nive-

ler l'appareil comme décrit précédemment (détail E).

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

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

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

INSERTION DU TERMINAL

(EN OPTION) V. SECT. ILL - RÉF. c)

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

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

FR



RACCORDEMENT AUX SOURCES D'ÉNERGIE

4.



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



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

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

indiquées dans le présent manuel.



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



L'impédance de référence de l'installation doit avoir la valeur $Z_{ref} 0,193 \Omega$ (**uniquement pour l'induction wok**)



MISE À LA TERRE / Il est essentiel de raccorder l'appareil à la terre. Pour cela, il est nécessaire de raccorder les bornes, marquées par les symboles situés sur le bornier d'arrivée de ligne, à une terre efficace, réalisée conformément aux normes locales en vigueur.

MISES EN GARDE SPÉCIFIQUES /

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correcte-

ment raccordé à un système de mise à la terre efficace comme indiqué dans les normes locales de sécurité électrique en vigueur ; le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes de sécurité. Cette exigence de sécurité fondamentale doit être vérifiée et, en cas de doute, demander un contrôle précis du système par un personnel professionnel qualifié. Le producteur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages causés par l'absence de mise à la terre de l'unité.



Ne pas couper le câble de terre (Jaune-vert).

BRANCHEMENTS AUX DIFFÉRENTS RÉSEAUX ÉLECTRIQUES DE DISTRIBUTION - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. d).



Retirer dans les cas prévus, le panneau du boîtier de protection bornier situé à l'arrière de la machine.

Les appareils sont livrés pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaque des données appliquée sur l'appareil. Tout autre branchement est considéré comme inapproprié et donc dangereux.



IL est obligatoire de respecter le branchement prévu par le fabricant, visible sur la plaque de connexion près du bornier.



IL est interdit de modifier le câblage à l'intérieur de l'appareil

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DU CÂBLE AU BORNIER

Raccorder en cas de besoin le câble d'alimentation au bornier comme décrit dans : « Raccordement à l'alimentation électrique » et indiqué sur la plaque de connexion. Le schéma et le tableau (voir DONNÉES TECHNIQUES) indiquent les connexions possibles par rapport à la tension de réseau.

RACCORDEMENT AU SYSTÈME « ÉQUIPOTENTIEL » - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. e).

La mise à la terre de protection consiste en une série de mesures destinées à garantir que les masses électriques ont le même potentiel que la terre, évitant ainsi qu'elles puissent être sous tension. Le but de la mise à la terre est donc de s'assurer que les masses des équipements soient au même potentiel que le sol. La mise à la terre facilite également le déclenchement automatique du disjoncteur différentiel. La mise à la terre de protection ne concerne pas seulement le système électrique, mais tous les autres systèmes et parties métalliques du bâtiment, des tuyaux à l'installation hydraulique, des poutres au système de chauffage et ainsi de suite, de sorte que l'ensemble du bâtiment soit protégé même contre la foudre qui pourrait frapper le bâtiment.



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



L'appareil doit être inclus dans un système « Équipotentiel » dont l'efficacité doit être vérifiée conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.



L'électricien qui prédispose le système électrique général doit garantir que le système est conforme aux normes relatives aux contacts directs et indirects.



L'électricien doit s'assurer que toutes les masses différentes sont branchées au même potentiel afin d'avoir un bon potentiel de mise à la terre « Équipotentiel » à l'endroit où les différents appareils sont installés.



Pour le raccordement de l'appareil au système « Équipotentiel » de la pièce, il est néces-

saire de disposer d'un câble électrique jaune/vert adapté à l'alimentation des dispositifs installés.

La plaque « Équipotentiel » de l'appareil est généralement située sur le panneau de celui-ci, près du système utilisé pour la connexion, une fois identifié (voir le schéma pour l'emplacement correct), procéder au raccordement.

1. Raccorder une extrémité du câble électrique de masse (le câble doit être marqué d'une double couleur jaune/vert) au système utilisé pour le raccordement « Équipotentiel » de l'appareil (voir schéma Fig. 1).

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

FR



OPÉRATIONS POUR LA MISE EN SERVICE

5.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



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



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



Même après s'être documenté de manière appropriée, à la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire de simuler quelques opérations d'essai pour mémoriser plus rapidement les fonc-

tions principales de l'appareil comme par ex. l'allumage, l'arrêt etc.



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

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

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

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

DESCRIPTION DES MODES D'ARRÊT



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

ARRÊT POUR ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

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

MISE EN SERVICE LORS DU PREMIER DÉMARRAGE



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

MISE EN SERVICE QUOTIDIENNE

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

3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Électrique).
5. Vérifier que le tuyau d'évacuation de l'eau (si présent) n'ait pas d'occlusions.

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



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

MISE HORS SERVICE QUOTIDIENNE /

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

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

MISE HORS SERVICE PROLONGÉE DANS LE TEMPS /

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

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

rs à vapeur.

3. Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abrasif ;

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

En présence d'appareils avec des portes et des joints en gomme, laisser la porte légèrement ouverte de façon

à ce qu'elle puisse s'aérer et étaler du talc de protection sur toute la surface des joints en gomme.

Aérer régulièrement les appareils et les locaux.

FR



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



REEMPLACEMENT DES COMPOSANTS

6.



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



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

7.

EMPLACEMENT DES PRINCIPAUX COMPOSANTS - V. SECT. ILLUSTRATIONS - RÉF. g).

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

1. Poignée d'allumage et de réglage de la température de la plaque
2. Voyant lumineux vert
3. Voyant lumineux rouge
4. Plaque de cuisson / Espace cuisson
5. Tiroir filtre à air

Modalités et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux / v. sect. ILL. - RÉF. g). La description

est purement indicative et peut subir des variations.

- ① **POIGNÉE DU THERMOSTAT (ÉLECTRIQUE).** Exécute trois fonctions diverses : 1. Marche/Arrêt du courant électrique à l'intérieur du circuit.
2. Réglage de la température de fonctionnement. / 3. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage.

- ② **VOYANT LUMINEUX VERT (ÉLE) :** Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. Il a trois types de signal :

1. L'éclairage fixe indique le bon fonctionnement.
2. L'éclairage FRÉQUENCE RÉGULIÈRE indique que l'appareil attend que le récipient soit positionné pour procéder au fonctionnement.
3. L'éclairage COURTE FRÉQUENCE indique une erreur de fonctionnement (voir chap. Maintenance - Liste des erreurs).

3 VOYANT LUMINEUX ROUGE (ÉLE) : Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage fixe indique une erreur (v. chap. Maintenance - Liste des erreurs).

LANCEMENT DE LA PRODUCTION



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



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

ALLUMAGE / ARRÊT - v. sect. ILL. - RÉFÉRENCE (h)

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

1. Tourner la poignée dans la position souhaitée pour régler la température de fonctionnement (Fig. 1).
2. Le voyant vert s'allume et émet des impulsions lumineuses par intermittence régulière (Fig. 1 A).
3. Placer le récipient au milieu de la zone de cuisson (v. Chargement/Déchargement du produit).
4. L'éclairage fixe du voyant vert signale la phase de fonctionnement (Fig. 1 A)
5. Tourner la poignée sur la position « Zéro » (Fig. 1/B) pour arrêter la génération de chaleur.



La vitesse de chauffage des zones de cuisson est configurée avec la rotation de la poignée (Position de 0 à la position 6). La position 6 est la vitesse de chauffage maximum.

CHARGEMENT/DÉCHARGEMENT DU PRODUIT - v. sect. ILLUSTRATIONS - RÉF. i)



Les récipients utilisés pour la cuisson à induction doivent être en fonte, acier, acier inox, acier émaillé, fonds multicouches (lorsque cela est spécifiquement indiqué).



Le fond des récipients doit être plat et d'un matériau approprié; Pour les modèles de wok, le fond doit avoir une forme appropriée.



Les récipients utilisés pour la cuisson doivent avoir un diamètre minimal de 120 mm.



Les dimensions des récipients doivent être adaptées aux sérigraphies des zones de cuisson



Interdiction pendant l'utilisation de l'appareil de créer des zones de contact entre les récipients.



La quantité de produit à l'intérieur du récipient ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité de celui-ci.



Les produits à traiter doivent être mis dans des conteneurs appropriés hors de la zone de l'appareil et placés correctement au milieu de l'espace de cuisson.

Poser le récipient au centre de la plaque de cuisson comme indiqué par la sérigraphie (Fig. 3).

MISE HORS SERVICE

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



L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être en-

levés, voir chapitre : « Maintenance ».



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

FR



MAINTENANCE

8.

OBLIGATIONS - INTERDICTIONS - CONSEILS



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



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



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



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



L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances contenant des chlorures peuvent générer à long terme des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace cuisson. Si l'appareil se trouve en contact



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



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



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



Retirer immédiatement avec un outil approprié (grattoir à verre) les aliments contenant du sucre qui sont accidentellement tombés dans la zone de cuisson, afin de ne pas compromettre le fonctionnement de l'appareil.



Éloigner les matériaux tels que les feuilles d'aluminium et les récipients en plastique de la zone de cuisson en marche pour éviter de compromettre l'état de l'appareil.



Attention à l'utilisation de l'appareil : plan de cuisson en verre. **Ne pas utiliser le plan de cuisson comme surface d'appui.**



Utiliser des récipients à fond propre afin de ne pas endommager la surface des plaques et de ne pas compromettre leur utilisation.



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



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

NETTOYAGE QUOTIDIEN DES PIÈCES EN ACIER /



Appliquer, avec un vaporisateur normal, sur toute la surface concernée, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface. Dès que l'opération est terminée, rincer (ne pas utiliser des jets d'eau sous pression et/ou direct, ni des nettoyeurs à vapeur) l'espace cuisson avec de l'eau potable. Une fois que les opérations décrites sont terminées, sécher avec soin toute la surface à l'aide d'un chiffon non abrasif. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

NETTOYAGE QUOTIDIEN DES PIÈCES EN VERRE /



Retirer tout objet du plan de cuisson (ne pas utiliser des jets d'eau sous pression, directs, ni des nettoyeurs à vapeur.). Appliquer un détergent spécifique sur la surface concernée à l'aide d'un vaporisateur normal et, manuellement, à l'aide d'un chiffon humide, nettoyer soigneusement.

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

NETTOYAGE FILTRE AIR /



Exclure toute forme d'alimentation. Dévisser le tiroir et l'extraire. Retirer la grille et enlever le filtre du compartiment. Laver le filtre à l'eau potable et à l'aide d'un matériau non abrasif et/ou corrosif pour éliminer tous les résidus. Sécher soigneusement. **À la fin des opérations, remplacer le filtre et la grille.** Fermer le tiroir jusqu'au fin de course et le fixer au panneau frontal.



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

NETTOYAGE POUR LA MISE 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. Pour les pièces en acier, au terme des opérations, protéger les pièces 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 sous pression, directs, ni des nettoyeurs à vapeur.. Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abrasif. Passer un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'huile de vaseline destinée à un usage alimentaire sur toutes les surfaces en acier inox afin de créer un film protecteur sur la surface.

Pour les pièces en verre, utiliser un chiffon doux pour appliquer une couche de cire protectrice spécifique au matériau.

Pour conclure les opérations, voir chap. 5 / Mise hors service

Aérer régulièrement les appareils et les locaux.

TAB.RÉCAPITULATIF / FRÉ- QUENCE / DÉPANNAGE



Avant de procéder aux opérations, voir le chap. 2 « Fonctions et qualifications »



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





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




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



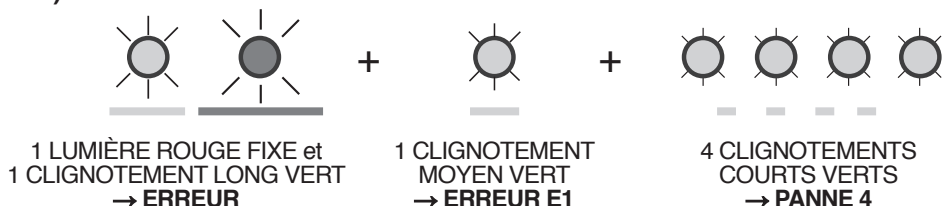
Si le cordon d'alimentation est endommagé, contacter le service d'assistance technique agréé pour le remplacement.

OPÉRATIONS À EFFECTUER		FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS
	Nettoyage de l'appareil	Tous les jours
	Nettoyage des plaques	Tous les jours
	Nettoyage du filtre à air	Toutes les semaines
	Nettoyage à la première mise en marche	À l'arrivée après l'installation
	Nettoyage cheminée	Lorsque nécessaire - Annuel
	Contrôle du potentiomètre	À l'arrivée après l'installation - Tous les ans
	Contrôle cordon d'alimentation	À l'arrivée après l'installation - Tous les ans

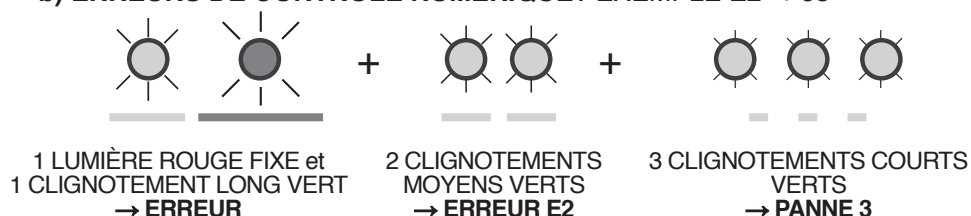
LISTE DES ERREURS


 Les pannes sont détectées par l'éclairage fixe du voyant rouge et du voyant vert clignotant (v. Informations générales et consignes de sécurité - Fonction des poignées et des touches). La durée et la fréquence du voyant vert clignotant correspondent à un type d'erreur. Exemples :


a) ERREURS DU GÉNÉRATEUR / EXEMPLE E1 → 04




b) ERREURS DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE / EXEMPLE E2 → 03



 Si, lors de l'allumage de l'appareil, le voyant rouge s'allume, essayer de résoudre le problème à l'aide de ce tableau.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
 LUMIÈRE ROUGE	- Erreur d'auto-diagnostic / Initialisation	- Réinitialiser la machine / Tourner la poignée sur « zéro » (éteindre), attendre 5 minutes et mettre en marche le dispositif
	- Récipient vide	- Retirer le récipient et éteindre.
	- Filtre à air sale	- Nettoyer le filtre à air (v. chap. Maintenance /Nettoyage du Filtre à air)

 Si les voyants lumineux sont activés dans l'appareil, essayer de résoudre les problèmes à l'aide de ce tableau.

MESSAGES D'ERREUR GÉNÉRATEUR (E1)

PANNE	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
E1 → 01	Surintensité générateur	<ul style="list-style-type: none"> - Récipient inadapté (par ex. aluminium) - Erreur initialisation - Inductance rompue ou incorrecte 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser des récipients adaptés (v. Instruct pour l'utilisation - Chargement/Déchargement du produit) - Tourner la poignée sur « 0 » et rallumer - Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 02	Inducteur non alimenté	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier les branchements électriques 	<ul style="list-style-type: none"> - Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 03	Température générateur trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> - Installation incorrecte - Filtre à air obstrué 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage du filtre à air - Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 04	Température de la zone de cuisson trop élevée / trop basse	<ul style="list-style-type: none"> - Récipient vide - Capteur de Température défectueux - Carte d'alimentation défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> - Retirer le récipient et éteindre le plan de cuisson - Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 05	Panne de l'unité de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> - Générateur défectueux ou câblage endommagé - Vérifier les adresses des potentiomètres - Unité de contrôle endommagée 	<ul style="list-style-type: none"> - Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 06	Température interne trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> - Filtre à air obstrué - Ventilateur obstrué, capteur de température défectueux, Installation incorrecte 	<ul style="list-style-type: none"> - Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 07	Température inductance élevée	<ul style="list-style-type: none"> - Température d'inductance trop élevée - Capteur de température endommagé 	<ul style="list-style-type: none"> - Retirer le récipient, éteindre et attendre que le plan refroidisse - Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 08	Pas de phase de réseau	<ul style="list-style-type: none"> - Répartition de la phase de réseau ou qualité du réseau insuffisante manquante ou endommagée 	<ul style="list-style-type: none"> - Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 10	Erreur de communication	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de connexion entre le clavier et le générateur 	<ul style="list-style-type: none"> - Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 11	Erreur d'initialisation	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier les adresses des potentiomètres - Erreur lors de l'initialisation du matériel (hardware) - Terminaison CAN-Bus RJ45 déconnectée ou endommagée 	<ul style="list-style-type: none"> - Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 13	Erreur de connexion au réseau	<ul style="list-style-type: none"> - La tension de réseau est trop élevée ou trop basse 	<ul style="list-style-type: none"> - Contacter le service d'assistance technique agréé

FR

PANNE	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
E1 → 14	Erreur de l'adaptateur de réseau	La tension de réseau est trop élevée ou trop basse	- Contacter le service d'assistance technique agréé
E1 → 15	Protection récipient vide	<ul style="list-style-type: none"> - Erreur d'alimentation électrique - Récipient vide - Capteur de température endommagé 	<ul style="list-style-type: none"> - Tourner sur « zéro », attendre 5 minutes puis rallumer - Retirer le récipient, éteindre et attendre que le plan refroidisse - Contacter le service d'assistance technique agréé

MESSAGES D'ERREUR DES CONTRÔLES NUMÉRIQUES (E2)

PANNE	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
E2 → 02	Intégrité du potentiomètre	Potentiomètre endommagé	Contacter le service d'assistance technique agréé
E2 → 03	Perte contrôle double côté	Un des nœuds sur deux côtés est endommagé	
E2 → 05	Connexion LIN Bus ouverte	Pas de détection de communication	
E2 → 06	LIN Bus conflit	Conflit d'adresse	
E2 → 10	<ul style="list-style-type: none"> - Câblage interrompu - ID incorrect 	<ul style="list-style-type: none"> - Connexion défectueuse entre le clavier et le générateur - Le contrôle numérique a un ID incorrect 	
E2 → 14	Tension d'alimentation	Problème avec la tension d'alimentation du clavier	
E2 → 20	Compatibilité de la version LIN	La version LIN n'est pas compatible	
E2 → XX	Erreur inconnue	Une erreur s'est produite, dont la cause est inconnue	

DÉPANNAGE / TROUBLESHOOTING



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de peu d'importance à l'aide de ce tableau.

FR

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Chauffage insuffisant de la zone de cuisson	Récipient inadapté (par ex. aluminium)	Utiliser des récipients adaptés (v. Instruct pour l'utilisation - Chargement/ Déchargement du produit)
Chauffage continu de la zone de cuisson à la puissance maximale	Interrupteur de la poignée endommagé	Contacteur le service d'assistance technique agréé
La zone de cuisson vide commence à fonctionner	Capteur de détection casserole endommagé	Contacteur le service d'assistance technique agréé
Des petits objets métalliques sont chauffés	Capteur de détection casserole endommagé	Contacteur le service d'assistance technique agréé
La zone de cuisson n'est pas chauffée	Ø récipient inférieur à 12 cm / Récipient inadapté	Utiliser des récipients adaptés (v. Instruct pour l'utilisation - Chargement/ Déchargement du produit)
Aucune réaction de l'appareil	Générateur endommagé	Contacteur le service d'assistance technique agréé
Les fusibles brûlent lors de l'allumage	Ligne électrique inadaptée / Court-circuit dans le générateur	Contacteur le service d'assistance technique agréé
Température élevée du générateur	Filtre à air à nettoyer / remplacer	Nettoyer / Remplacer le filtre à air
Déclenchement du capteur de température de la zone de cuisson	Récipient vide	Éteindre le dispositif (tourner les poignées sur « zéro ») / Retirer le récipient / Attendre que la machine refroidisse / Contacter le service d'assistance technique agréé



S'il est impossible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les types d'alimentation, puis contacter le service d'assistance technique agréé.



MISE HORS SERVICE ET DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL



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

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



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



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

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

Il est nécessaire de :

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



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

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

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

ÉLIMINATION DES DÉCHETS



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

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




CONTENIDO


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


DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

Indicaciones de peligro.

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

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

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

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

 Peligro de aplastamiento de las extremidades duran-

te el desplazamiento y/o la colocación; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.



Señales de prohibición.

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



Señales de obligación.

Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



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



Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



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



Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto



Operador «homogéneo»

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



Operador «heterogéneo»

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



Símbolo de puesta a tierra.



Símbolo para la conexión al sistema equipotencial.



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



INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

1.

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

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

en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.

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

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

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

CÓMO LEER EL DOCUMENTO/

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

CONSERVACIÓN DEL DOCUMENTO/

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

DESTINATARIOS/ El presente documento se ha redactado para:

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

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE OPERADORES/

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

PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/

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

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

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

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

DESTINO DE USO/Este dispositivo se ha diseñado para uso profesional. Se considera “Uso debido” del aparato objeto de este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados a uso alimentario; cualquier otro uso se considerará “Uso indebido” y, por lo tanto, peligroso.

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

CONDICIONES PERMITIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO/El

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

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

posición totalmente plana;

- el local debe estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación, tal y como prescriben las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas sucias, y deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- las paredes y las superficies situadas muy cerca/en contacto con el aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

PRUEBA Y GARANTÍA

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

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

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

LA GARANTÍA DECAE EN CASO

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

dos por la instalación incorrecta.

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

ES

AUTORIZACIÓN

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

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



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



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



Lea las instrucciones antes de realizar cualquier operación.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Si fuese necesario, disponga de cable flexible para la conexión

a la red eléctrica que tenga unas características no inferiores al tipo de cable con aislamiento de modelo H07RN-F. La tensión de alimentación soportada por el cable, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe diferir del valor de tensión nominal $\pm 15\%$ que figura en la parte inferior de la tabla de datos técnicos.



El aparato debe estar incluido en un sistema «Equipotencial» de puesta a tierra.



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



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



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



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



El aire aspirado para el enfriamiento debe tener una temperatura inferior a los 40°C y no ha de contener grasa.



No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.



No utilizar el dispositivo con marmitas vacíos. Peligro de combustión. Riesgo de quemaduras



Desconecte cualquier forma de alimentación (por ej. hídrica - gas - eléctrica) situada aguas arriba del aparato cada vez

que deba trabajar en condiciones de seguridad.



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



Si la superficie presenta grietas, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica.



Tras el uso, apague la placa de cocción con su dispositivo de control.

No confíe únicamente en el detector de cacerolas en la superficie.

TAREAS Y CARGOS REQUERIDAS PARA LOS OPERARIOS



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



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



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



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



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

ZONAS DE TRABAJO Y ZONAS PELIGROSAS

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

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

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



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

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

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

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


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


EQUIPO NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN

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

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

Además de las herramientas indicadas, será necesario un dispositivo para la elevación del aparato, que deberá cumplir con la normativa vigente relativa a los medios de elevación. **INDICACIÓN SOBRE RIESGOS RESIDUALES** Si bien se han adoptado normas de «buena técnica de fabricación» y las disposiciones normativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto mismo, siguen existiendo «riesgos residuales» que, por la misma naturaleza del aparato no se han podido eliminar. Dichos riesgos incluyen:

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

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

 **RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS POR PROYECCIÓN DE MATERIAL** Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materia-

les a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.



RIESGO RESIDUAL DE APLASTAMIENTO DE LAS ARTICULACIONES

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



RIESGO RESIDUAL DE EXPLOSION

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



RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO / Este riesgo existe con: uso de líquidos/materiales inflamables

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



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



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

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES



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

SEGURIDAD PARA EL DESPLAZAMIENTO



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



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



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



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



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

aparato antes de realizar el desplazamiento.



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



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



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

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



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

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

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

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



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

1. Desmonte, en secuencia, las can-

toneras de protección superiores y las laterales.

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

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

4. Posicionar el aparato en el suelo.

5. Quitar el medio utilizado para la elevación.

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



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

RETIRADA DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN

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



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



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



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



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

LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

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

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

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

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

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

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

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

Ajuste las patas de nivelación (detalle E) siguiendo las indicaciones propor-

cionadas por el nivel de burbuja.



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

MONTAJE EN «BATERÍA» (VÉASE SECC. IL. - REF. c)

En los modelos previstos, retire los mandos y desatornille los tornillos de fijación del panel de mandos (det. F).



Paredes inflamables / La distancia mínima del aparato de las paredes laterales debe ser de 10 cm, y de la pared posterior de 20 cm. En caso de que esta distancia fuese inferior, aisle las paredes alrededor del aparato con tratamiento ignífugos y/o aislantes.

Coloque los aparatos de modo que que los costados se adhieran perfectamente el uno al otro (det. G).

Nivele el aparato tal y como se ha descrito anteriormente (detalle E). Introduzca los tornillos de fijación en sus alojamientos y bloquee ambas estructuras con tuercas de bloqueo (det. H1-H3).

Vuelva a colocar los tapones de protección entre los aparatos (det. H2).

Repita, de ser necesario, la secuencia de las operaciones de nivelado y fijación para los otros aparatos.

INTRODUCCIÓN DEL TERMINAL (OPCIONAL) VÉASE SECC. IL. - REF. c)

Para introducir el terminal, es necesario colocarlos y fijarlo mediante los tornillos correspondientes incluidos en el suministro (detalle L1).

Tras realizar correctamente las operaciones descritas, vuelva a colocar en sus alojamientos los paneles de mandos y los mandos de los distintos aparatos.

ES



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



Estas operaciones deben realizarlas operarios técnicos cualificados y autorizados, en cumplimiento de las leyes vigentes en la materia y con utilizando materiales adecuados y descritos.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas locales en vigor y solo por parte de personal autorizado y competente. Antes de realizar la conexión, compruebe los datos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual.



Conecte el aparato a un dispositivo omnipolar con categoría de sobretensión III.



La impedancia de referencia del sistema debe tener un valor de $Z_{ref} 0,193 \Omega$ **(solo para inducción wok)**



PUESTA A TIERRA ES fundamental conectar el aparato a tierra. Para ello, es necesario conectar los bornes, señalados con los símbolos situados en el terminal de conexiones de llegada de la línea, a una puesta a tierra efectiva, realizada de acuerdo con las normas locales en vigor.

ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada cuando este esté correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficaz, tal y como disponen las normas locales vigentes en materia de seguridad eléctrica; el fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas normas de seguridad. Es necesario comprobar este requisito de seguridad fundamental y, en caso de duda,

solicitar una comprobación minuciosa del sistema por parte de personal profesional cualificado. El fabricante no puede considerarse responsable de posibles daños causados si no se dispone una puesta a tierra del aparato.



No interrumpa el cable de conexión a tierra (amarillo-verde).

CONEXIONES A LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE DISTRIBUCIÓN (VÉASE SECC. IL. - REF. d).



En los casos previstos, quite el panel de la caja de protección/sopORTE del terminal de conexiones situado en la parte trasera de la máquina.

Los aparatos se suministran para funcionar con la tensión indicada en la placa fijada en el aparato. Cualquier otra conexión deberá considerarse inadecuada y, por lo tanto, peligrosa.



ES obligatorio respetar la conexión prevista por el fabricante, visible en la placa de conexión situada cerca de la regleta de bornes.



ESTÁ prohibido modificar el cableado montado dentro del aparato.

CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL CABLE AL TERMINAL DE CONEXIONES

En caso de que conecte el cable de alimentación a la regleta de bornes tal como se describe en: “Conexión de la alimentación eléctrica” y se indica en la placa de conexión. El esquema y la tabla (véase el apdo. DATOS TÉCNICOS) indican las posibles conexiones en función de la tensión de red.

CONEXIÓN AL SISTEMA «EQUIPOTENCIAL» (VÉASE SECC. IL. - REF. e).

La puesta a tierra de protección consiste en una serie de medidas adecuadas para asegurar el mismo potencial de tierra a las masas eléctricas.

cas, evitando que estas puedan entrar en tensión. El objetivo de la puesta a tierra es garantizar que las masas de los aparatos se encuentren al mismo potencial del suelo.

Además, la puesta a tierra facilita la intervención automática del interruptor diferencial. La puesta a tierra de protección no solo afecta al sistema eléctrico, sino a todos los demás sistemas y partes metálicas del establecimiento, desde tuberías hasta el sistema hidráulico, desde las vigas hasta el sistema de calefacción, etc., de modo que todo quede estable y seguro en relación a un posible rayo que pudiese afectar al edificio.



Antes de continuar, consulte «Información general de seguridad».



El aparato debe incluirse en un sistema «equipotencial», cuya eficiencia deberá comprobarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.



El técnico electricista que realice el sistema eléctrico general, tendrá que garantizar que el sistema respeta lo relativo a los contactos directos e indirectos.



El técnico electricista tendrá que conectar todas las distintas masas al mismo potencial para tener, de esta forma, un buen sistema de puesta a tierra «equipotencial» en el lugar donde se instalarán los distintos aparatos.



Para la conexión del aparato al sistema «equipotencial» del establecimiento, deberá contar con un cable eléctrico de color amarillo/verde adecuado para la potencia de los dispositivos instalados.

La placa «equipotencial» del aparato se encuentra, por lo general, en el panel del mismo, cerca del sistema preparado para la conexión; una vez identificada la placa (ver el dibujo esquemático para su correcta ubicación), proceda con la conexión.

1. Conecte un extremo del cable eléctrico de masa (el cable debe diferenciarse por su doble color amarillo/verde) al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del aparato (ver el dibujo esquemático Fig. 1).

2. Conecte el extremo opuesto del cable eléctrico de masa al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del establecimiento donde va a instalarse el aparato (Fig. 2).



OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO

5.

ADVERTENCIAS GENERALES



Los operadores tienen la obligación de documentarse adecuadamente utilizando el presente manual antes de realizar cualquier intervención, adoptando las medidas de seguridad específicas para que la interacción hombre-máquina se produzca en condiciones de seguridad.



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

podrían derivar de las mismas.



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



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

PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez finalizadas las operaciones de colocación y conexión a las fuentes de energía (incluidas las relativas a las conexiones a la red de descarga, cuando corresponda), será necesario realizar una serie de operaciones:

1. Limpieza de los materiales de protección (aceites, grasas, siliconas, etc.) en el interior y el exterior del compartimiento de cocción (ver apdo 3 - Retirada de los materiales de protección).

2. Comprobaciones y controles generales:

- Comprobación de la apertura de los interruptores y válvulas de red (p. ej. agua, electricidad y gas, cuando corresponda);
- comprobación de las descargas (cuando corresponda);
- comprobación y control de los sistemas de aspiración de humos/vapores externos (cuando corresponda);
- comprobación y control de los paneles de protección (todos los paneles deben estar montados correctamente).

DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA



En general, en las condiciones de parada por fallo de fun-

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

PARADA POR FALLO DE FUNCIONAMIENTO

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

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

PRIMERA PUESTA EN MARCHA



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

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DIARIA

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.
2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.
3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.
4. Abra las llaves de red antes situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).
5. Asegúrese de que la descarga de agua (de haberla) no esté obstruida. Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, continúe con las ope-

raciones de «Inicio de la producción».



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

PUESTA FUERA DE SERVICIO DIARIA

Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:

1. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición “Cerrado”.
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

En caso de inactividad prolongada en el tiempo, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos para la puesta fuera de servicio diaria y proteger las partes más expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como se describe a continuación:

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

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

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

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

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

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.



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



SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES



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



UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES - VÉASE LA SECCIÓN IL. - REF. g).

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

1. Selector de encendido y regulación de la temperatura de la placa
2. Indicador luminoso verde
3. Indicador luminoso rojo
4. Placa de cocción / Compartimento de cocción
5. Cajón del filtro de aire

Modalidades y funciones de los selectores, las teclas y los indicadores luminosos / v. secc. IL. - REF. g). La descripción es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

① SELECTOR DEL TERMOSTATO (ELÉCTRICO). Cumple tres funciones distintas: 1. Puesta en marcha/Parada de la tensión eléctrica dentro del circuito.

2. Regulación de la temperatura de ejercicio. / 3. Puesta en marcha/parada de la fase de calentamiento.

② INDICADOR LUMINOSO VERDE (ELÉC.): El indicador está subordinado al uso del mando del termostato. Dispone de tres tipos de señal: 1. La iluminación fija indica el correcto funcionamiento.

2. La iluminación FRECUENCIA REGULAR indica que el aparato está esperando la colocación del recipiente para proceder al funcionamiento.

3. La iluminación FRECUENCIA BREVE señala un error de funcionamiento (v. cap. Mantenimiento - Lista de errores).

③ INDICADOR LUMINOSO ROJO (ELÉC.): El indicador está subordinado al uso del mando del termostato. La iluminación fija señala un error (v. cap. Mantenimiento - Lista de errores).

PUESTA EN MARCHA DE LA PRODUCCIÓN



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad / Riesgos residuales»



Los productos para hornear se deben colocar en recipientes adecuados para la cocción y puestos correctamente sobre la placa y/o el compartimiento del horno.

ENCENDIDO/APAGADO - v. secc. IL. - REFERENCIA h)

Para iniciar la cocción, proceda de la siguiente forma:

1. Gire el selector hasta la posición deseada para regular la temperatura de trabajo (Fig. 1).

2. El indicador verde se enciende y emite impulsos luminosos de forma intermitente regular (Fig. 1 A).

3. Coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción (v. Carga/Descarga del producto).

4. La iluminación fija del indicador verde señala la fase de funcionamiento (Fig. 1 A)

5. Gire el selector hasta la posición "Cero" (Fig. 1/B) para detener la generación de calor.



La velocidad de calentamiento de las zonas de cocción se configura girando el selector (Posiciones de 0 a 6). La posición 6 corresponde a la velocidad de calentamiento mayor.

CARGA/DESCARGA DEL PRODUCTO - v. secc. ILUSTR - REF. i)



Los recipientes destinados a la cocción mediante inducción han de ser de arrabio, acero, acero inoxidable, acero esmaltado, con bases

multicapa (cuando así se indique específicamente).



La base de los recipientes debe ser plana y de un material adecuado.

Para los modelos tipo wok, la base debe tener la forma y el perfil adecuados.



Los recipientes destinados a la cocción han de tener un diámetro mínimo de 120 mm.



Las dimensiones de los recipientes deben ser adecuadas a las serigrafías de las zonas de cocción.



Está prohibido durante el uso del aparato crear zonas de contacto entre los recipientes.



La cantidad de producto dentro del recipiente no debe superar los 3/4 de la capacidad del mismo.



Los productos que se cocinarán deben ponerse en los recipientes apropiados alejados del área del aparato y deben situarse correctamente en el centro de la zona de cocción.

Coloque el recipiente en el centro de la placa de cocción tal como indica la serigrafía (Fig. 3).

PUESTA FUERA DE SERVICIO

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



El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos; consulte el capítulo: "Mantenimiento".



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

ES



MANTENIMIENTO ORDINARIO

8.

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS



Antes de continuar, consulte el apdo. 2 y el apdo. 5.



Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto, contacte con el propio instalador).



El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimentario; manténgalo siempre limpio, así como todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es

posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.



Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal del equipo, lo que puede crear situaciones de peligro. El equipo debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos.



El efecto químico de la sal y/o el vinagre u otras sustancias que contienen cloruros, puede causar a largo plazo, corrosión dentro de la superficie de cocción. Si el equipo entra en

contacto con sustancias de este tipo, deberá lavarlo minuciosamente con un detergente específico, aclararlo con abundante agua y secarlo con cuidado.



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



El detergente líquido para limpiar la superficie de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, libre de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).



Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados y use un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



Elimine inmediatamente con una herramienta adecuada (rasqueta para cristal) los alimentos que contengan azúcar que hayan caído accidentalmente en la zona de cocción, para evitar comprometer el funcionamiento del aparato.



Aleje de la zona de cocción en funcionamiento materiales como hojas de aluminio y recipientes de plástico, para evitar comprometer el estado del aparato.



Trabaje con precaución durante el uso del aparato: plano de cocción de vidrio. **No utilice el plano de cocción como superficie de apoyo.**



Utilice recipientes con la base limpia para no estropear la superficie de las placas y comprometer su uso.



En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.



Espere a que baje la temperatura del equipo y de todas sus partes, para que el operador no sufra quemaduras.

LIMPIEZA DIARIA DE LAS PARTES DE ACERO /



Aplique, con un pulverizador normal, el líquido detergente sobre toda la superficie afectada y con una esponja no abrasiva limpie manualmente y a fondo toda la superficie. Finalizada la operación, enjuague (no use chorros de agua a presión, directos y limpiadores de vapor) abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable. Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado toda la superficie utilizando un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

LIMPIEZA DIARIA DE LAS PARTES DE CRISTAL /



Quite cualquier objeto presente en la superficie de cocción (no utilice chorros de agua a presión, directos ni limpiadores de vapor). Con un vaporizador normal, aplique un detergente específico por la superficie afectada y, manualmente, con un paño húmedo, limpie a fondo.

Una vez finalizadas correctamente las

operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con una bayeta no abrasiva. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE /



Excluya cualquier forma de alimentación.

Desenrosque el cajón y extraígallo. Retire la rejilla y extraiga el filtro del alojamiento. Lave el filtro con agua potable y un material no abrasivo ni corrosivo para eliminar todos los residuos. Séquelo bien. **Una vez concluidas las operaciones, vuelva a colocar el filtro y la rejilla.** Cierre el cajón hasta el tope y fíjelo en el panel frontal.



Vuelva a colocar las piezas en las posiciones y el orden correctos.

LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA



Si el aparato no va a utilizarse durante un periodo de tiempo prolongado, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos en el apartado limpieza diaria. Al finalizar las operaciones, para las partes de acero, proteja las partes expuestas a fenómenos de oxidación como se indica a continuación.

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

Enjuague las partes cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión, directos ni limpiadores de vapor. Seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo. Pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso

alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin de crear una capa protectora en la superficie.

Para las partes de vidrio, extienda con un paño suave una capa fina de cera protectora específica para el material.

Para concluir las operaciones, consulte el cap. 5 / Puesta fuera de servicio

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.

TAB. DE RESUMEN / FRECUENCIA/ LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Antes de proceder con las operaciones, véase el cap. 2 "Tareas y cargos"



En caso de que se produzca una avería, el operador genérico realiza una primera revisión y, si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato.





Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y cierre todas las llaves de alimentación; posteriormente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.




El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operador genérico no haya podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.



Si el cable de alimentación está estropeado, contacte con el servicio de asistencia autorizado para su sustitución.

OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato	Diaria
	Limpieza de las placas	Diaria
	Limpieza del filtro de aire	Semanal
	Limpieza durante la primera puesta en marcha	En el momento de la entrega tras la instalación
	Limpieza de la chimenea	Cuando sea necesario - Anual
	Control del potenciómetro	En el momento de la entrega tras la instalación - Anual
	Control del cable de alimentación	En el momento de la entrega tras la instalación - Anual

LISTA DE ERRORES

 Las averías se señalan con la iluminación fija del indicador luminoso rojo y del indicado luminoso verde intermitente (v. Información general y de seguridad - Función de los selectores y las teclas). A la duración y a la frecuencia del indicador verde intermitente corresponde un tipo de error. Ejemplos:

a) ERRORES DEL GENERADOR / EJEMPLO E1 → 04




b) ERRORES DE CONTROL DIGITAL / EJEMPLO E2 → 03





Si al encender el aparato se activa el indicador luminoso rojo, intente solucionar el problema con la ayuda de esta tabla.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
 LUZ ROJA	- Error de autodiagnóstico / Inicialización	- Reset máquina / Gire el selector hasta "cero" (apagar), espere 5 minutos y encienda el dispositivo
	- Recipiente vacío	- Quite el recipiente y apague.
	- Filtro de aire sucio	- Limpie el filtro de aire (v. cap. Mantenimiento / Limpieza del Filtro de aire)

ES



Si en el aparato se activan los indicadores luminosos, intente solucionar los problemas con la ayuda de esta tabla.

MENSAJES DE ERROR DEL GENERADOR (E1)

AVERÍA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
E1 → 01	Sobrecorriente generador	- Recipiente no adecuado (por ej. aluminio) - Error de inicialización - Inductancia rota o errónea	- Utilice recipientes adecuados (v. Instr. de uso - Carga/Descarga del producto). - Gire el selector hasta "0" y volver a encender - Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 02	Inductor no alimentado	- Compruebe las conexiones eléctricas	- Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 03	Temperatura del generador muy alta	- Instalación incorrecta - Filtro de aire atascado	- Limpieza del filtro de aire - Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 04	Temperatura de la zona de cocción demasiado alta / demasiado baja	- Recipiente vacío - Sensor de temperatura defectuoso - Tarjeta de alimentación defectuosa	- Retire el recipiente y apague el plano de cocción - Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 05	Avería de la unidad de control	- Generador defectuoso o cableado estropeado - Compruebe las direcciones de los potenciómetros - Unidad de control estropeada	- Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 06	Temperatura interna muy alta	- Filtro de aire atascado - Ventilador obstruido, defecto del sensor de temperatura, Instalación incorrecta	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 07	Temperatura inductancia elevada	- Temperatura inductancia demasiado elevada - Sensor de temperatura estropeado	- Quite el recipiente, apague y espere hasta que se enfríe el plano de cocción - Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado

MANTENIMIENTO ORDINARIO

AVERÍA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
E1 → 08	Fase de red fallida	- Distribución de la fase de red o calidad de la red insuficiente, ausente o estropeada	- Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 10	Error de comunicación	No hay conexión entre teclado y generador	- Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 11	Error de inicialización	- Compruebe las direcciones de los potenciómetros - Error durante la inicialización del hardware - Terminación CAN-Bus RJ45 desconectada o estropeada	- Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 13	Error de conexión a la red	La tensión de red es muy alta o muy baja	- Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 14	Error del adaptador de red	La tensión de red es muy alta o muy baja	- Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E1 → 15	Protección del recipiente vacío	- Error de alimentación eléctrica - Recipiente vacío - Sensor de temperatura estropeado	- Gire hasta "cero", espere 5 minutos vuelva a encender - Quite el recipiente, apague y espere hasta que se enfríe el plano de cocción - Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado

MENSAJES DE ERROR DE LOS CONTROLES DIGITALES (E2)

AVERÍA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
E2 → 02	Integridad del potenciómetro	Potenciómetro estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
E2 → 03	Se ha perdido el control de doble lado	Uno de los nodos situado en los dos lados está estropeado	
E2 → 05	Conexión LIN Bus abierta	No se detecta ninguna comunicación	
E2 → 06	LIN Bus conflicto	Conflicto de dirección	
E2 → 10	- Cableado interrumpido - ID errónea	- Conexión defectuosa entre teclado y generador - El control digital tiene una ID errónea	
E2 → 14	Tensión de alimentación	Problema con la tensión de alimentación del teclado	
E2 → 20	Compatibilidad de la versión LIN	La versión LIN no es compatible	
E2 → XX	Error desconocido	Se ha producido un error cuya causa se desconoce	

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Siempre que el equipo no funcione correctamente, trate de resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
Calentamiento insuficiente de la zona de cocción	Recipiente no adecuado (por ej. aluminio)	Utilice recipientes adecuados (v. Instr. de uso - Carga/Descarga del producto)
Calentamiento continuo de la zona de cocción a la máxima potencia	Interruptor del selector estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
La zona de cocción vacía empieza a funcionar	Sensor de detección de olla estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Se calientan pequeños objetos metálicos	Sensor de detección de olla estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
La zona de cocción no se calienta	Ø recipiente inferior a 12 cm / Recipiente no adecuado	Utilice recipientes adecuados (v. Instr. de uso - Carga/Descarga del producto)
Ninguna reacción del aparato	Generador estropeado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Los fusibles se queman en el momento del encendido	Línea eléctrica no idónea / Cortocircuito en el generador	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Temperatura del generador elevada	Filtro de aire para limpiar / sustituir	Limpie / Sustituya el filtro de aire
Intervención del sensor de temperatura de la zona de cocción	Recipiente vacío	Apague el dispositivo (gire hasta "cero" los selectores) / Quite el recipiente / Espere hasta que se enfríe la máquina / Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y cierre todas las llaves de alimentación; a continuación, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

ES



PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE DEL EQUIPO



Es obligatorio eliminar los materiales de acuerdo con la legislación vigente en el país de desguace del aparato

En virtud de las directivas (véase secc. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su embalaje, indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos. La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil debe organizarla y gestionarla el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de las multas administrativas previstas por la normativa vigente.



La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe realizarlas personal cualificado, ya sea eléctrico o mecánico, que deberá utilizar los equipos de protección individual adecuados para las operaciones que deben realizarse, como guantes de protección, calzado de seguridad, cascos y gafas de protección.



Antes de comenzar con el desmontaje, es necesario dejar

alrededor del aparato un espacio suficientemente amplio y recogido que permita realizar todos los movimientos necesarios sin peligro

ES necesario:

- Desconectar el suministro de electricidad de la red eléctrica.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Retirar los cables eléctricos que salen del aparato.
- Cerrar el grifo de suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
- Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del aparato.
- Desconectar y quitar el tubo de desagüe de aguas sucias.



Después de realizar estas operaciones, podría formarse una zona mojada alrededor del aparato, por lo que antes de continuar con las siguientes operaciones deben secarse las zonas mojadas

Tras restablecer la zona operativa según la descripción, será necesario:

- Desmontar los paneles de protección.
- Desmontar las partes principales del aparato.
- Separar las partes del aparato de acuerdo con su naturaleza (p. ej. materiales metálicos, eléctricos, etc.) y llevarlas a los centros de recogida diferenciada.

ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS



Durante la fase de uso y mantenimiento evite desechar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.


La eliminación abusiva de residuos se castiga con multas reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se produce la infracción.





INHALT


- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1-2. ALLGEMEINE
INFORMATIONEN UND
SICHERHEITSHINWEISE | 6. AUSTAUSCH VON
KOMPONENTEN |
| 3. AUFSTELLUNG UND HANDLING | 7. BEDIENUNGSANLEITUNG |
| 4. ENERGIE- UND
WASSERANSCHLÜSSE | 8. WARTUNG |
| 5. ARBEITEN BEI DER
INBETRIEBNAHME | 9. ENTSORGUNG |
| | 10. TECHNISCHE DATEN /
ABBILDUNGEN |


BESCHREIBUNG DER PIKTOGRAMME

 **Gefahrenhinweise.** Unmittelbare Gefahr, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte. Möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnte.

 **Gefährliche Spannung! Vorsicht! Lebensgefahr! Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.**

 **Gefahr durch hohe Temperaturen, Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.**

 **Gefahr durch Austreten von Stoffen mit hohen Temperaturen. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.**

 **Quetschgefahr der Gliedmaßen während des Handlings und/oder Positionierens. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.**



Verbote. Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Es ist dem Bedienpersonal verboten, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, welche qualifizierten und autorisierten Technikern vorbehalten sind. Es ist dem Fachpersonal verboten, Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.



Pflichten. Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art.



Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung des Geräts, wenn dies für eine sichere Tätigkeit erforderlich ist.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille.



Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen.



Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms.



Verpflichtung zum Tragen von Sicherheitsschuhen.



Weitere Hinweise. Beschreibung der richtigen Vorgehensweise. Nichtbeachtung kann eine gefährliche Situation hervorrufen.



Tipps und Tricks für ein korrektes Vorgehen.



Fachpersonal (qualifizierter Techniker) / Für das Handling, den Transport, die In-

stallation, die Instandhaltung, die Wartung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts geschultes und autorisiertes Personal.



„Gewöhnlicher“ Bediener (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben) Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.



Erdungssymbol.



Symbol zum Anschluss an das Potentialausgleichssystem.



Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Abfällen.



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

1.

VORWORT / Übersetzung der Originalanleitung. Dieses Dokument wurde in der Landessprache des Herstellers (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind zur ausschließlichen Verwendung durch den berechtigten Bediener des Geräts bestimmt.

Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtung-Verbot-Gefahr) sind in den entsprechenden Kapiteln der behandelten Themen enthalten. Dieses Dokument darf ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht zur Einsicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht in anderen Veröffent-

lichungen verwendet werden.

Die Verwendung von: Abbildungen/ Fotografien/ Zeichnungen/ Schaltplänen innerhalb des Dokuments dient nur zur Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, dies zu kommunizieren.

ZWECK DES DOKUMENTS / Jede Interaktion zwischen dem Bediener und dem Gerät während des gesamten Lebenszyklus des Geräts wurde sowohl während der Konstruktion als auch bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen deshalb, dass diese Dokumentation dazu beitragen wird, die charakteristische Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Wenn man sich strikt an die darin ent-

haltenen Anweisungen hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

WIE MAN DAS DOKUMENT LIEST

/ Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen enthalten, die zur sicheren Verwendung des Geräts notwendig sind. Jedes Kapitel ist in Absätze unterteilt; jeder Absatz kann eine betitelte Erläuterung mit Untertiteln und Beschreibungen enthalten.

AUFBEWAHRUNG DES DOKUMENTS

/ Das vorliegende Dokument sowie der restliche Inhalt des Umschlags ist integraler Bestandteil der Erstbelieferung und ist daher während der gesamten Nutzdauer des Geräts aufzubewahren und entsprechend zu verwenden.

ZIELGRUPPEN / Dieses Dokument ist konzipiert für :

- **Fachpersonal** (qualifizierter und autorisierter Techniker), d.h. alle Personen, die befugt sind, das Gerät zu bewegen, transportieren, installieren, warten, reparieren und verschrotten.
- „**Gewöhnlicher**“ **Bediener** (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben). Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) auszuführen.

PROGRAMM ZUR SCHULUNG DER BEDIENER

/ Auf ausdrückliche Anfrage ist es möglich, eine Schulung für Bediener durchzuführen, die mit der Bedienung, Installation und Wartung der Geräte befasst sind, entsprechend den in der Auftragsbestätigung beschriebenen Modalitäten.

VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN

/ Vorbehaltlich eventuell abweichender vertraglicher Ver-

einbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- Vorbereitung der Räume (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Glatter, rutschfester Boden;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation des Geräts unter Beachtung der im Layout angegebenen Abmessungen (Fundamentplan);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (z.B. Stromnetz, Wasserversorgung, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorbereitung der elektrischen Anlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden rechtlichen Vorschriften;
- Ausreichende Beleuchtung in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Vorschriften;
- Alle Sicherheitseinrichtungen vor und nach den Energieversorgungsleitungen (Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen, Erdungs- und Potentialausgleichssysteme, Sicherheitsventile, usw.), die nach den im Installationsland geltenden Rechtsvorschriften erforderlich sind;
- Erdungsanlage in Übereinstimmung mit den am Installationsort geltenden Bestimmungen;
- Ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

LIEFERUMFANG / Der Lieferumfang variiert je nach Bestellung.

- Gerät • Abdeckung(en) / Deckel
- Metallkorb / Metallkörbe
- Korbgestell • Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
- Vom Hersteller gelieferter Bausatz zur Umrüstung der Gasart

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

/ Dieses Gerät ist für die gewerbliche Verwendung konzipiert. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird

als „bestimmungsgemäße Verwendung“ angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung“ und daher als gefährlich angesehen.

Die Geräte sind für den gewerblichen Einsatz (z. B. in Küchen von Restaurants, Mensen, Krankenhäusern etc.) und in Unternehmen (z. B. Bäckereien, Metzgereien etc.) ausgelegt, jedoch nicht für eine unterbrechungsfreie Massenproduktion von Lebensmitteln. Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen. **Nur vom Hersteller geliefertes Originalzubehör und Originalersatzteile verwenden, um die Konformität mit den Rechtsvorschriften zu bewahren.**

ZULÄSSIGE BETRIEBSBEDINGUNGEN / Das Gerät wurde ausschließlich für den Betrieb im Innenraum innerhalb der vorgeschriebenen technischen Grenzen und Kapazitätsgrenzen konzipiert. Um einen optimalen Betrieb und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden. Das Gerät muss an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem sowohl der normale Betrieb als auch die routinemäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungseingriffe muss so eingerichtet werden, dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird. Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende Anforderungen für die Installation erfüllen:

- Maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80 %;
- Mindesttemperatur für Kühlwasser $> +10^{\circ}\text{C}$;
- Der Fußboden muss rutschfest sein und das Gerät muss vollkommen

eben aufgestellt werden;

- Die Räumlichkeiten müssen mit einer Lüftungsanlage und Beleuchtung gemäß der im Land des Betreibers geltenden Vorschriften ausgestattet sein;
- Der Raum muss einen Abwasseranschluss sowie Schalter und Absperrhähne besitzen, wodurch jeglicher Rückfluss in das Gerät ausgeschlossen werden kann;
- Die das Gerät umgebenden Wände/Oberflächen müssen feuerfest und/oder vor möglichen Wärmequellen isoliert sein.

ABNAHMEPRÜFUNG UND GARANTIE /

Abnahme: Das Gerät wurde vom Hersteller während der verschiedenen Montageschritte in der Produktionsstätte eingehend geprüft. Alle Prüferzertifikate werden dem Kunden auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantie ist 12 Monate ab dem Rechnungsdatum des Geräts gültig, diese Dauer kann nicht verlängert werden. Diese umfasst die defekten Teile, Transport und Austausch gehen zu Lasten des Käufers. Elektrische Teile, Zubehör und andere abnehmbare Gegenstände sind von der Garantie ausgenommen. Die Arbeitskosten, die sich aus dem Einsatz der vom Hersteller autorisierten Fachkräfte beim Kunden zur Beseitigung von Mängeln im Rahmen der Garantie ergeben, gehen zu Lasten des Händlers.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Utensilien und Verbrauchsmaterialien, die vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch regelmäßige Wartung oder unsachgemäße Installation kann keine Garantie gewährt werden. Die Garantie gilt nur gegenüber dem ursprünglichen Käufer. Der Hersteller übernimmt die Verantwortung für das Gerät in seiner ursprünglichen Konfiguration und nur für die ersetzten Originalersatzteile. Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus,

wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, sowie für Schäden aufgrund von Tätigkeiten, die nicht in dieser Anleitung vorgesehen oder nicht zuvor vom Hersteller genehmigt wurden.

DIE GARANTIE ERLISCHT IN FOLGENDEN FÄLLEN /

• Durch den Transport „ab Werk“ (EXW) und/oder das Handling hervorgerufene Schäden. Sollte dies der Fall sein, muss der Kunde den Händler und den Spediteur informieren (z.B. per E-Mail und/oder Internetseite) und den Vorfall auf den Transportunterlagen vermerken. Das zur Installation des Geräts autorisierte Fachpersonal beurteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann. Die Garantie erlischt ebenfalls bei Vorliegen von:

- Schäden aufgrund fehlerhafter Installation.
- Schäden durch verschlissene Teile

aufgrund unsachgemäßer Nutzung.

- Schäden aufgrund des Einsatzes von nicht originalen Ersatzteilen.
- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlender Wartungsarbeiten.
- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Verfahren, die im vorliegenden Dokument beschrieben sind.

DE

GENEHMIGUNG /

Unter Genehmigung versteht sich die Erlaubnis zum Durchführen einer Tätigkeit im Zusammenhang mit dem Gerät. Die Genehmigung wird von demjenigen erteilt, der für das Gerät verantwortlich ist (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Fachhändler und/oder Inhaber der Betriebsräume).

TECHNISCHE DATEN und ABBILDUNGEN / Dieser Abschnitt befindet sich am Ende dieser Anleitung.



Jede technische Änderung hat Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts. Daher müssen diese Arbeiten vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Bei Erhalt der Ware muss vor der Benutzung geprüft werden, ob das Gerät und seine Komponenten (z. B. Stromversorgungskabel) unversehrt sind; sollten Schäden festgestellt werden, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen, sondern müssen sich mit dem nächsten Servicecenter in Kontakt setzen.



Vor dem Ausführen jeglicher Arbeiten ist die Anleitung zu lesen.



Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf die persönliche Schutzausrüstung Richtlinien erlassen, an die sich die Bediener unbedingt halten müssen.

Geräuschpegel ≤ 70 dB



Verbot der Installation der Freistehende Geräte OHNE Kipperschutz (ZUBEHÖR). TOP-Versionen ausgeschlossen.



Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen. **Es ist strengstens verboten, die am Gerät angebrachten Klebeschilder und Piktogramme zu manipulieren**

oder zu entfernen.



An den Anschlussleitungen (z.B. Wasser, Gas und Strom) müssen dem Gerät Vorrichtungen vorgeschaltet sein, mit deren Hilfe es möglich ist, die Zufuhr zu stoppen, wenn dies für das sichere Ausführen von Tätigkeiten erforderlich ist.



Im Allgemeinen, schließen Sie das Gerät zuerst an die Wasserversorgung und den Abfluss an, danach an das Gasnetz. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass keine Leckagen vorhanden sind, können Sie das Gerät auch an das Stromversorgungsnetz anschließen.



Das Gerät wurde nicht für den Einsatz in einem explosionsgefährdeten Bereich entwickelt, deshalb darf es in einer solchen Umgebung auf keinen Fall installiert oder verwendet werden.



Positionieren Sie die gesamte Anlage unter Beachtung der Einbaumaße und Eigenschaften, die im entsprechenden Kapitel des vorliegenden Handbuches angegeben sind.



Das Gerät ist als Einzelgerät konzipiert und nicht für den Einbau geeignet. / Das Gerät muss in gut belüfteten Räumen betrieben werden. / Die Abflüsse des Geräts müssen frei sein, d.h. sie dürfen nicht verstopft oder durch Fremdkörper blockiert sein.



Das Gasgerät muss unter einer Abzugshaube positioniert werden, deren technische Merkmale, einschließlich der daran angeschlossenen Anlage, den im Land des Betreibers geltenden Vorschriften entsprechen müssen.



Nachdem das Gerät an die Versorgungsquellen und an den Abfluss angeschlossen wurde, ist es ortsfest darf für die Nutzung oder die Wartung nicht mehr verschoben werden.

Ein nicht ordnungsgemäßer Anschluss kann Gefahrensituationen auslösen.



Falls erforderlich, ist ein flexibles Kabel für den Anschluss an die Stromleitung mit Eigenschaften vorzusehen, die nicht unter denen des Typs H07RN-F liegen. Die vom Kabel geführte Versorgungsspannung darf während des Betriebs des Gerätes nicht um mehr als $\pm 15\%$ vom Wert der Nennspannung abweichen, die in der Tabelle der technischen Daten angegeben ist.



Das Gerät muss an das Potentialausgleichssystem angeschlossen werden.



Falls vorhanden, muss der Abfluss des Geräts an das Abwassernetz offen, mit Steckmuffe, ohne Siphon, angeschlossen werden.



Das Gerät darf nur für die angegebenen Zwecke verwendet werden. Jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Nutzung“ angesehen. In diesem Fall haftet der Hersteller nicht für daraus resultierende Personen- oder Sachschäden.



Besondere Sicherheitsvorschriften (Verpflichtungen / Verbote / Gefahren) werden in einem gesonderten Kapitel zu diesen Themen erläutert.



Die Öffnungen zur Entlüftung und/oder Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.



Die zur Kühlung angesaugte Luft muss eine Temperatur von unter 40°C aufweisen und darf kein Fett enthalten.



Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen.



Verwenden Sie das Gerät nicht mit leerem Kochgeschirr. Brandgefahr.



Trennen Sie jegliche Art von Versorgung (z.B. Wasser - Gas - Strom) vor dem Gerät, wenn Eingriffe unter sicheren Bedingungen ausgeführt werden müssen.



Wenn im Inneren des Geräts Arbeiten (Anschluss, Inbetriebnahme, Kontrollen, usw.) durchgeführt werden müssen, muss es gemäß den Sicherheitsbedingungen vorbereitet werden (Demontage der Verkleidungen, Trennung des Stromanschlusses).



Wenn die Oberfläche beschädigt ist, muss das Gerät sofort von der Stromversorgung getrennt werden.



Das Kochfeld nach Gebrauch über sein Bedienelement ausschalten.

Nicht auf den Topfdetektor verlassen.

AUFGABEN UND ERFORDERLICHE QUALIFIKATIONEN DER BEDIENER



Es ist dem Fachpersonal und den Bedienern verboten, jegliche Arbeiten (Installation, Wartung und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind für qualifiziertes technisches Fachpersonal bestimmt, das autorisiert ist, Handling-, Installations- und Wartungsarbeiten an den betreffenden Ausrüstungen durchzuführen.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind für „Gewöhnliche“ Bediener (Bediener mit begrenzten Fertigkeiten und Aufgaben) des Geräts bestimmt. Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben

(Reinigung des Geräts) auszuführen.



Die Bediener und Verwender müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Die Tätigkeiten müssen unter Einhaltung der geforderten Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.



Der „gewöhnliche“ Bediener, darf erst nach erfolgter Installation des Geräts (Transport, Befestigung, Strom-, Wasser-, Gas- und Abwasseranschlüsse) durch einen Techniker an ihm arbeiten.

ARBEITSBEREICHE UND GEFAHRENZONEN / Um den Gesamtbereich und die entsprechenden Arbeitsbereiche besser definieren zu können, wurde folgende Klassifizierung vorgenommen:

- **Gefahrenzone:** Alle Bereiche innerhalb oder in der Nähe einer Maschine, in denen die Gegenwart einer exponierten Person ein Risiko für die Gesundheit und Sicherheit der Person darstellt.
- **Exponierte Person:** Jede Person, die sich ganz oder teilweise in einer Gefahrenzone aufhält.



Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss ein Sicherheitsabstand um das Gerät eingehalten werden, um die Sicherheit des Bedieners für den Fall unvorhergesehener Umstände gewährleisten zu können.

Gefahrenzonen sind außerdem /

- Alle Arbeitsbereiche innerhalb des Geräts.

- Alle Bereiche, die durch entsprechende Schutz- und Sicherheitssysteme geschützt sind, wie Sicherheitslichtschranken, Schutzbleche, verriegelte Türen, Schutzgehäuse.

- Alle Bereiche im Inneren der Steuereinheiten, Schaltschränke und Verteilerkästen.

- Alle Bereiche um das eingeschaltete Gerät, wenn die Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden.

FÜR DIE INSTALLATION ERFORDERLICHE AUSRÜSTUNG /

Das autorisierte Fachpersonal muss im Allgemeinen mit folgendem Werkzeug und Zubehör ausgestattet sein, um das Gerät ordnungsgemäß installieren zu können: - Schlitzschraubendreher, 3 und 8 mm und mittlerer Kreuzschlitzschraubendreher

- Einstellbare Rohrzange
- Zubehör für Gasanschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Elektrikerschere
- Zubehör für Wasseranschluss (Rohre, Dichtungen, usw.)
- Sechskantsteckschlüssel, 8 mm
- Gaslecksuchgerät
- Zubehör für Stromanschluss (Kabel, Klemmen, Industriestecker, usw.)
- Schraubenschlüssel, 8 mm
- Vollständiger Installationsbausatz (Elektro, Gas usw.)



Zusätzlich zu den angegebenen Werkzeugen ist auch eine Vorrichtung zum Heben des Geräts erforderlich: Diese Vorrichtung muss den geltenden Vorschriften für Hebezeuge entsprechen.

ANGABEN ZU RESTRISIKEN / Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben noch „Restrisiken“, welche aufgrund der Art des Produkts nicht zu beseitigen sind. Diese Restrisiken umfassen:



RESTRISIKO STROMSCHLAG / Ein solches Risiko besteht bei Eingriffen an unter Spannung stehenden elektrischen und/ oder elektronischen Einrichtungen.



RESTRISIKO VERBRENNUNGEN / Ein solches Risiko besteht bei versehentlicher Berührung von Materialien mit hohen Temperaturen.



RESTRISIKO VERBRENNUNGEN DURCH AUSTRETENDE STOFFE / Ein solches Risiko besteht bei versehentlicher Berührung von

Materialien mit hohen Temperaturen. Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Feststoffen überfüllt sind, welche ihren Zustand unter Erwärmung verändern (Übergang vom festen in den flüssigen Zustand), und somit bei falscher Handhabung Brandwunden verursachen können. Während der Verarbeitung müssen die verwendeten Behälter auf einer gut überschaubaren Höhe platziert werden.



RESTRISIKO QUETSCHUNG VON GLIEDMASSEN /

Ein solches Risiko besteht bei unbeabsichtigtem Kontakt zwischen den Teilen während der Positionierung, des Transports, der Lagerung, der Montage und der Verwendung der Geräte.



RESTRISIKO EXPLOSION /

Ein solches Risiko besteht in folgenden Fällen:

- Gasgeruch im Raum;
- Verwendung des Geräts, wenn explosionsfähige Stoffe in der Luft vorhanden sind;
- Verarbeitung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind;
- Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).



RESTRISIKO BRAND / Ein solches Risiko besteht bei: Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten / Stoffen

NEU! HERAUSNEHMBARER BODEN s. ABSCHN. ABB - REF. f)

Bei den dafür vorgesehenen Modellen (leerer Schrankunterbau) kann der Boden für Installations- und Wartungstätigkeiten entfernt werden. Zum Entnehmen des Bodens die Schrauben entfernen und ihn herausnehmen (Det. A). Zum erneuten Einbauen des Bodens ihn einsetzen und die Schrauben anziehen (Det. B).



Falls Türen vorhanden sind, müssen diese zunächst ausgebaut werden (Scharniere und Befestigung).



Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

VERPFLICHTUNGEN - VERBOTE - TIPPS - EMPFEHLUNGEN



Bei Erhalt die Verpackung der Maschine öffnen und sicherstellen, dass die Maschine und ihr Zubehör während des Transports keine Schäden erlitten haben, ggf. unverzüglich dem Spediteur melden und die Installation nicht durchführen, sondern autorisiertes Fachpersonal hinzuziehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die während des Transports verursacht wurden.

SICHERHEIT BEIM HANDLING



Wenn die nachstehenden Anweisungen nicht eingehalten werden, kann dies zu gefährlichen Verletzungen führen.



Das für das Handling und die Montage des Geräts autorisierte Personal muss ggf. einen „Sicherheitsplan“ erstellen, um die Sicherheit der involvierten Personen zu gewährleisten. Des Weiteren müssen die gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien für bewegliche Baustellen streng und gewissenhaft eingehalten werden.



Es muss sichergestellt werden, dass die verwendeten Hebemittel in Bezug auf ihre Tragkraft geeignet sind und sich in einem guten Zustand befinden.



Die Tragkraft der verwendeten Hebemittel muss mindestens 20 % höher als das Gewicht des Geräts sein.



Beachten Sie vor dem Handling die Anweisungen auf der Verpackung und/oder am Gerät.



Prüfen Sie den Schwerpunkt, bevor Sie das Gerät anheben.



Heben Sie das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig an, um es verschieben zu können.



Während des Hebens und dem Handling des Geräts dürfen Sie sich nicht darunter aufhalten oder unten durchgehen.

HANDLING UND TRANSPORT - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ a).



Die Ausrichtung des verpackten Geräts muss den Piktogrammen und den Aufschriften auf der Außenverpackung beibehalten werden.

1. Positionieren Sie das Hebemittel; achten Sie dabei auf den Schwerpunkt der zu hebenden Last (siehe B-C).

2. Das Gerät nur so weit wie unbedingt notwendig anheben.

3. Positionieren Sie das Gerät am vorgesehenen Aufstellungsort

LAGERUNG / Die Lagerverfahren der Materialien müssen folgende Anforderungen erfüllen: Die Paletten, Container, Förderbänder, Fahrzeuge, Werkzeuge und Hubvorrichtungen müssen geeignet sein, um Schäden durch Vibrationen, Stöße, Abrieb, Korrosion, Hitze oder andere Zustände, die auftreten können, zu verhindern. Der Zustand der gelagerten Teile muss regelmäßig überprüft werden, um mögliche Schäden frühzeitig zu erkennen

ENTSORGEN DER VERPACKUNG



Die Entsorgung des Verpackungsmaterials muss gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften erfolgen und liegt im Aufgabenbereich des Empfängers.

1. Entfernen Sie der Reihe nach den oberen und seitlichen Kantenschutz.

2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3. Heben Sie das Gerät nur so weit

wie nötig an, um es von der Palette herunterzuheben.

4. Stellen Sie das Gerät am Boden ab.
5. Entfernen Sie das Hebemittel.
6. Entfernen Sie das gesamte Material vom Arbeitsbereich und entsorgen Sie es.



Nach dem Entfernen der Verpackung dürfen keine Anzeichen von Manipulationen, Dellen oder andere Auffälligkeiten sichtbar sein. Andernfalls müssen Sie sofort den Kundenservice darüber informieren.

ENTFERNEN DES SCHUTZMATERIALS

Das Gerät ist an den Außenflächen durch eine selbstklebende Schutzfolie geschützt, die nach der Positionierung von Hand entfernt werden muss. Das Gerät äußerlich und innerlich sorgfältig reinigen und dabei alle Materialien, die zum Schutz der Teile verwendet werden, manuell entfernen.



Edelstahlflächen vorsichtig behandeln, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Zum Reinigen keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden.



Zum Reinigen des Geräts keine aggressiven Stoffe ($\text{pH} < 7$) oder Lösemittel verwenden. Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzausrüstung (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).



Oberflächen mit Leitungswasser abspülen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderen nicht scheuernden Materialien abtrocknen.

REINIGUNG BEI ERSTINBETRIEBNAHME

Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums und wischen Sie alles mit einem nicht scheuernden Tuch ab.

Spülen Sie den Garraum anschließend mit Leitungswasser aus. Lassen Sie die Flüssigkeit, die Reinigungsmittel und / oder andere Verunreinigungen enthält, abfließen.

Trocknen Sie nach dem Ausspülen den Garraum mit einem nicht scheuernden Lappen gut ab. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Reinigen Sie auch die ausgebauten Teile mit einem Reinigungsmittel und Wasser und trocknen Sie diese danach ab. Am Ende dieser Arbeiten müssen die ausgebauten Teile wieder in die entsprechenden Stellen der verschiedenen Geräteteile eingesetzt werden.

WAAGRECHTE AUSRICHTUNG UND BEFESTIGUNG - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REFERENZ b)

Positionieren Sie das Gerät am zuvor entsprechend vorbereiteten Arbeitsplatz (siehe zulässige Grenzwerte für Betriebs- und Umweltbedingungen).

Zur Ausrichtung und Befestigung muss das Gerät als Einzelgerät aufgestellt werden.

Legen Sie eine Wasserwaage auf das Gerät (siehe D).

Stellen Sie die Nivellierfüße (siehe E) mit Hilfe der Wasserwaage ein.



Das Gerät wird perfekt ausgerichtet, indem Sie es mit Hilfe der Wasserwaage und den Füßen sowohl in der Breite als auch der Tiefe einstellen.

MONTAGE IN REIHE / S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. c)

Bei den Modellen, die Bedienelemente und die Befestigungsschrauben der Blenden entfernen (s. Det. F).



Brennbare Wände / Der erforderliche Mindestabstand zwischen dem Gerät und den Seitenwänden ist 10 cm und 20 cm an der Rückwand. Bei geringeren Abständen müssen die entsprechenden Wände mit Brandschutz und/oder Isoliermaterial versehen werden.

Die Geräte so positionieren, dass die Seitenteile perfekt anliegen (s. Det. G). Die Geräte wie oben beschrieben ausrichten (siehe E).

Die Befestigungsschrauben in ihre Sitze einfügen und die beiden Geräte

mit den Befestigungsmuttern (siehe H1-H3) fixieren.

Die Schutzkappen zwischen den Geräten erneut anbringen (s. Det. H2).

Die Arbeitsschritte zur Ausrichtung und Befestigung ggf. für die restlichen Geräte wiederholen.

ANBRINGEN DES ABSCHLUSSTEILS (OPTIONAL) S. ABSCHN. ABB. - REF. c)

Zum Montieren des Abschlussteils muss dieses positioniert und mit den entsprechenden mitgelieferten Schrauben (siehe L1) befestigt werden.

Nach der Durchführung aller oben beschriebenen Vorgänge die Blenden und Bedienelemente der verschiedenen Geräte wieder an ihrem Platz einsetzen.

DE



ENERGIE- UND WASSERANSCHLÜSSE

4.



Vor dem Durchführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.



Diese Tätigkeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Fachkräften ausgeführt werden. Die geltenden Vorschriften müssen eingehalten und es darf nur geeignetes und in diesem Handbuch angegebenes Material verwendet werden.

ANSCHLUSS STROMVERSORGUNG

Der elektrische Anschluss darf nur von autorisiertem und kompetentem Personal nach den geltenden örtlichen Vorschriften vorgenommen werden. Bevor Sie das Gerät anschließen, müssen Sie die auf dem Typenschild

des Geräts und im vorliegenden Handbuch angegebenen technischen Daten überprüfen.



Das Gerät an eine omnipolare Vorrichtung der Überspannungskategorie III anschließen.



Die Referenzimpedanz der Anlage muss einen Wert Z_{ref} von 0,193 haben Ω (**nur bei Wok-Induktion**)



ERDUNG / Die Erdung des Geräts ist zwingend vorgeschrieben.

Zu diesem Zweck ist es notwendig, die Klemmen, die durch entsprechende Symbole am Klemmbrett der eingehenden Leitungen gekennzeichnet sind, mit einem effizienten Erdungsanschluss zu verbinden, der den geltenden örtlichen Vorschriften entspricht.

SPEZIFISCHE WARNHINWEISE /

Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß an ein leistungsfähiges Erdungssystem gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für elektrische Sicherheit angeschlossen ist; der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften ab. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung ist zu überprüfen und im Zweifelsfall muss die Anlage von qualifiziertem Fachpersonal gründlich überprüft werden. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die durch fehlende Erdung des Gerätes entstehen.



Den Schutzleiter der Erdung (grün-gelb) nicht unterbrechen.

ANSCHLÜSSE AN VERSCHIEDENE ELEKTRISCHE VERSOR- GUNGSNETZE - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. d).



Sofern vorhergesehen, die Abdeckung des Klemmenkastens an der Rückseite des Geräts abnehmen.

Die Geräte werden mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung geliefert. Jeder andere Anschluss gilt als unsachgemäß und damit als gefährlich.



ES IST obligatorisch, dass der vom Hersteller vorgesehene Anschluss berücksichtigt wird, der auf dem entsprechenden Schild in der Nähe der Klemmleiste angegeben ist.



ES IST verboten, die Verkabelung innerhalb des Geräts zu ändern

ELEKTRISCHE VERBINDUNG DES KABELS MIT DER KLEMMLEISTE

Im Bedarfsfall das Netzkabel an der Klemmleiste anschließen wie in „Anschluss der elektrischen Versorgung“ beschrieben und auf dem entsprechenden Schild angegeben ist. Der Schaltplan und die Tabelle (s. TECHNISCHE DATEN) enthalten die möglichen Anschlüsse in Abhängigkeit von der Netzspannung.

ANSCHLUSS AN DAS POTENTIALAUSGLEICHSSYSTEM - S. ABSCHN. ABBILDUNGEN - REF. e).

Die Schutzerdung besteht aus einer Reihe von Maßnahmen, um sicherzustellen, dass die elektrischen Massen das gleiche Potenzial wie die Erde haben und somit nicht unter Spannung stehen können. Der Zweck der Erdung besteht daher darin, sicherzustellen, dass die Massen der Geräte das gleiche Potential des Bodens haben.

Die Erdung ermöglicht außerdem auch das automatische Eingreifen des Fehlerstrom-Schutzschalters. Die Schutzerdung betrifft nicht nur die elektrische Anlage, sondern alle anderen Anlagen und Metallteile des Gebäudes, von den Rohrleitungen, über die Wasserinstallation, von den Stahlträgern bis zur Heizungsanlage und so weiter, wodurch das gesamte Gebäude auch vor Blitzeinschlägen geschützt ist.



Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe „Allgemeine Sicherheitshinweise“.



Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden sein, dessen Wirksamkeit nach den im Installationsland geltenden Vorschriften überprüft werden muss.



Die Elektrofachkraft, die die allgemeine elektrische Anlage vorbereitet, muss gewährleisten, dass die Anlage den Normen für direkte und indirekte Berührungen entspricht.



Die Elektrofachkraft muss sicher-

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS UND JEDE VERVIELFÄLTIGUNG, AUCH TEILWEISE, IST UNTERSAGT.



stellen, dass alle verschiedenen Massen an das gleiche Potential angeschlossen sind, um eine gute Erdung mit Potentialausgleich an dem Ort zu erzielen, an dem die verschiedenen Geräte installiert werden.



Zum Anschluss des Geräts an das Potentialausgleichssystem des Raums wird ein grün-gelbes Stromkabel benötigt, das für die Leistung der installierten Geräte angemessen ist.

Das Schild „Potentialausgleich“ des Geräts befindet sich im Allgemeinen an einem Gehäuseblech, in der Nähe

des Anschlusssystems. Nachdem es ausfindig gemacht wurde (siehe schematische Zeichnung für die Platzierung), den Anschluss ausführen.

1. Ein Ende des Massekabels (das Kabel muss mit einer grün-gelben Färbung gekennzeichnet sein) an das Anschlusssystem für den Potentialausgleich des Geräts anschließen (siehe Schemazeichnung in Abb. 1).

2. Das gegenüberliegende Ende des Massekabels an das Anschlusssystem für den Potentialausgleich des Aufstellungsorts anschließen (Abb. 2).

DE



ARBEITEN BEI DER INBETRIEBNAHME

5.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



Die Bediener sind verpflichtet, sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Das vorliegende Handbuch muss vor jeglichem Eingriff genau durchgelesen werden; es müssen alle notwendigen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um eine sichere Interaktion zwischen Mensch und Maschine zu gewährleisten.



Jede technische Änderung, die Auswirkungen auf den Betrieb oder die Sicherheit des Geräts hat, darf nur vom Fachpersonal des Herstellers oder von Technikern, die offiziell von ihm dazu autorisiert wurden, durchgeführt werden. Andernfalls schließt der Hersteller jegliche Haftung aus für Änderungen oder Schäden, die dadurch entstehen können.



Nach dem aufmerksamen Lesen des Handbuches müssen

einige Abläufe vor der ersten Inbetriebnahme simuliert werden, um die Bedienung der wesentlichen Funktionen des Geräts schneller zu automatisieren, z. B. Einschalten, Ausschalten, usw.



Das Gerät wurde vor Auslieferung beim Hersteller getestet und mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart und Charakteristik der elektrischen Versorgung vorbereitet.

ERSTE INBETRIEBNAHME / Nachdem das Gerät aufgestellt und an die Versorgungsquellen angeschlossen wurde (einschließlich der Abflüsse), müssen folgende Schritte durchgeführt werden:

1. Entfernen des Schutzmaterials (Öle, Fette, Silikone, usw.) im Inneren und außerhalb des Garraums (siehe Abschnitt 3/ Entfernen des Schutzmaterials).
2. Allgemeine Kontrollen und Überprüfungen:

- Überprüfen der Funktionsfähigkeit von Schaltern und Ventilen (z.B. Wasser, Strom, Gas, sofern vorgesehen);
- Überprüfen der Abflüsse (sofern vorgesehen);
- Überprüfung und Kontrolle der externen Rauch-/Dampfzugsanlagen (falls vorhanden);
- Überprüfung und Kontrolle der Schutzabdeckungen (alle Abdeckungen müssen korrekt montiert sein).

ARTEN DER ABSCHALTUNG

Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (z.B. Strom, Wasser, Gas).

ABSCHALTUNG BEI BETRIEBSSTÖRUNG

Sicherheitsvorrichtung / ABSCHALTUNG: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird eine Sicherheitsvorrichtung ausgelöst, die automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird solange unterbrochen, bis die Ursache der Störung beseitigt ist. **NEUSTART:** Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung der Sicherheitsvorrichtung geführt hat, kann die autorisierte Fachkraft das Gerät über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

ERSTINBETRIEBNAHME



Das Gerät muss vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (s. Entfernung des Schutzmaterials).

TÄGLICHE INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygieniezustand des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich, dass das

Abluftsystem des Raums korrekt funktioniert.

3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Öffnen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.

Nach Abschluss der beschriebenen Arbeitsschritte die Tätigkeiten zum „Starten des Betriebs“ ausführen.



Um die Luft aus der Rohrleitung zu entfernen, genügt es, die Absperrvorrichtung der Netzleitung zu öffnen, den Drehknopf des Geräts gedrückt zu halten und in Zündstellung zu drehen, eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Düse der Zündflamme zu halten und die Zündung abzuwarten.

TÄGLICHE AUSSERBETRIEBNAHME /

Wenn die oben beschriebenen Arbeitsschritte abgeschlossen wurden:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem optimalen Sauberkeits- und Hygieniezustand ist.

AUSSERBETRIEBNAHME FÜR LÄNGERE ZEIT /

Im Falle eines längeren Stillstands führen Sie alle Schritte der täglichen Außerbetriebnahme durch und schützen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile wie im Folgenden beschrieben:

1. Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Seife verwenden;
2. Teile sorgfältig abspülen, keinen direk-

ten Wasserstrahl auf das Gerät richten und keine Dampfreiniger verwenden.;

3. Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen;

4. Alle Edelstahloberflächen mit einem nicht scheuernden Tuch abwischen, das mit lebensmittelechtem Vaselineöl benetzt ist, um einen Schutzfilm auf der Oberfläche zu erzeugen.

Bei Geräten mit Türen und Gummidichtungen die Tür leicht geöffnet las-

sen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gummidichtung mit Talkum einstreichen.

Geräte und Räume regelmäßig lüften.



Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem technisch einwandfreien Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst zugelassenen Techniker durchführen zu lassen.



AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN



WENDEN SIE SICH AN DEN AUTORISIERTEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST UND LESEN SIE IM TECHNISCHEN HANDBUCH NACH.



LAGE DER WICHTIGSTEN BAUTEILE - S. KAP. ABB. - g).

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen.

1. Drehknopf zum Einschalten und Regeln der Plattentemperatur
2. Grüne Leuchtanzeige
3. Rote Leuchtanzeige
4. Kochplatte / Kochkammer
5. Luftfilterfach

Bedienung und Funktion der Drehknöpfe, Tasten und Leuchtanzeigen / s. Kap. ABB. g). Die Beschreibung dient nur der Veranschaulichung und kann Änderungen unterliegen.

① THERMOSTAT-DREHKNOPF (ELEKTRISCH). Er hat drei verschiedene Funktionen: 1. Ein-/Ausschalten der elektrischen Spannung im Schaltkreis.

2. Regelung der Betriebstemperatur. /
3. Start/Stop der Heizphase.

② GRÜNE LEUCHTANZEIGE (ELEKTR.): Diese Leuchtanzeige ist an die Bedienung des Thermostats-Drehknopfs gebunden. Sie hat drei Signalarten: 1. Ein Dauerlicht zeigt einen ordnungsgemäßen Betrieb an.

2. Das REGELMÄSSIGE FREQUENZ-Licht weist darauf hin, dass das Gerät darauf wartet, dass das Gefäß positioniert wird, damit der Betrieb fortgesetzt werden kann.

3. Das kurze FREQUENZ-Licht weist auf einen Betriebsfehler hin (s. Kap. Wartung - Fehlerliste).

③ ROTE LEUCHTANZEIGE (ELEKTR.): Diese Leuchtanzeige ist an die Bedienung des Thermostats-Drehknopfs gebunden. Das Dauerlicht weist auf einen Fehler hin (siehe Kap. Wartung - Fehlerliste).

PRODUKTIONSSTART



Bevor Sie fortfahren, bitte das Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise/Restrisiken“ lesen



Alle Lebensmittel müssen zum Garen bzw. Backen in die dafür vorgesehenen Garbehälter gegeben und richtig über den Flammen bzw. im Garraum des Backofens positioniert werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN - s. Kap. ABB. h)

Zum Starten des Garvorgangs ist wie folgt vorzugehen:

1. Den Drehknopf auf die gewünschte Betriebstemperatur stellen (Abb. 1).

2. Die grüne Anzeige leuchtet auf und sendet regelmäßig unterbrochene Lichtimpulse aus (Abb. 1 A).

3. Das Gefäß in die Mitte des Kochfelds stellen (s. Handhabung des Garguts).

4. Das dauerhafte Leuchten der grünen Leuchtanzeige zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist (Abb. 1 A)

5. Den Drehknopf auf „Null“ stellen (Abb. 1 B), um die Heizfunktion auszuschalten.



Die Aufheizgeschwindigkeit der Kochfelder wird durch Drehen des Drehknopfs eingestellt (0 bis 6). 6 entspricht der maximalen Aufheizgeschwindigkeit.

EINFÜLLEN/ENTNAHME DES GARGUTS - s. Kap. ABBILDUNGEN i)



Die für das Induktionskochen verwendeten Gefäße müssen aus Gusseisen, Stahl, Edelstahl bzw. emailliertem Stahl sein und einen mehrschichtigen Boden aufweisen (sofern ausdrücklich angegeben).



Der Boden der Gefäße muss flach und aus geeignetem Material sein;
Bei Wok-Modellen muss der Boden entsprechend geformt sein.



Die Kochgefäße müssen einen Mindestdurchmesser von 120 mm aufweisen.



Die Abmessungen der Gefäße müssen für den Siebdruck der Kochfelder geeignet sein



Verbot während der Verwendung der Ausrüstung, Kontaktbereiche zwischen den Gefäßen zu schaffen.



Der Inhalt des Gefäßes darf 3/4 des Fassungsvermögens des Gefäßes nicht überschreiten.



Die zu garenden Lebensmittel müssen außerhalb des Gerätebereichs gestellt und ordnungsgemäß in der Mitte des Kochfeldes positioniert werden.

Das Gefäß in die Mitte der Kochplatte stellen, siehe Siebdruck (Abb. 3).

DE

AUSSCHALTEN

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



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



Wenn vorhanden, müssen die Leuchtanzeigen nach Abschluss jedes Arbeitsprozesses erlöschen.



WARTUNG

8.

VERPFLICHTUNGEN - VERBOTE - TIPPS



Vor dem Ausführen von Tätigkeiten siehe Kapitel 2 und Kapitel 5.



Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, muss die Abgasleitung gemäß den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen des Landes gereinigt werden (Für weitere Informationen hierzu wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur).



Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher muss das Gerät und seine Umgebung stets sauber gehalten werden. Wenn das Gerät nicht in einem hygienisch optimalen Zustand erhalten wird, kann es vorzeitig altern, und es können gefährliche Situationen entstehen.



Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden, und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.



Die chemische Wirkung von Salz und/oder Essig oder anderen Stoffen, die Chloride enthalten, kann langfristig zu Korrosion im Koch- bzw. Garbereich führen. Nachdem das Gerät mit derartigen Substanzen in Kontakt gekommen ist, muss es sorgfältig mit einem speziellen Reinigungsmittel gereinigt, gut nachgespült und gut getrocknet werden.



Edelstahloberflächen vorsichtig behandeln, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Materialien oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Die Reinigungsflüssigkeit für das Kochfeld muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH-Wert höher als 12, frei von Chloriden/Ammoniak und mit einer Viskosität und Dichte ähnlich der von Wasser. Für die Reinigung des Geräts innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reinigungsmittel benutzen).



Die Angaben auf dem Etikett der verwendeten Reinigungsmittel aufmerksam durchlesen. Für die auszuführenden Arbeiten eine geeignete Schutzausrüstung tragen (die erforderliche Schutzausrüstung ist auf dem Etikett des Reinigungsmittels angegeben).



Lebensmittel mit Zucker, die versehentlich in das Kochfeld gefallen sind, sofort mit einem geeigneten Werkzeug entfernen (Schaber für Glasbehälter), um den Betrieb des Geräts nicht zu beeinträchtigen.



Materialien wie Alufolien und Kunststoffbehälter aus dem Kochbereich entfernen, um den Zustand des Geräts nicht zu beeinträchtigen.



Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät verwenden: Glaskochfeld. **Das Kochfeld nicht als Auflagefläche verwenden.**



Behälter mit sauberem Boden verwenden, um die Oberfläche der Platten nicht zu beschädigen und deren Verwendung nicht zu beeinträchtigen.



Bei längerer Nichtbenutzung müssen alle Versorgungsleitungen abgeklemmt und alle innen und außen gelegenen Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.



Warten, bis sich das Gerät und alle seine Teile abgekühlt haben, damit sich der Bediener nicht verbrennt

TÄGLICHE REINIGUNG DER TEILE AUS STAHL /



Das flüssige Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Kochfelds sprühen und alles mit einem nicht scheuernden Schwamm von Hand reinigen. Danach mit Trinkwasser nachspülen (keine Druckwasser-, Direktwasser- oder Dampfreiniger verwenden). Nach Abschluss der beschriebenen Tätigkeiten die gesamte Oberfläche mit einem weichen Lappen trockenwischen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsdurchgang zu wiederholen.



TÄGLICHE REINIGUNG DER TEILE AUS GLAS /



Alle Gegenstände vom Kochfeld entfernen (keine Druckwasser-, Direkt- und Dampfreiniger verwenden). Ein spezielles Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber auf die betreffende Oberfläche auftragen und sie



mit einem feuchten Tuch sorgfältig von Hand reinigen.

Nach dem Ausspülen den Garraum mit einem nicht scheuernden Lappen gut abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsdurchgang zu wiederholen.

REINIGUNG VON LUFTFILTER /



Alle Versorgungen trennen.

Das Fach abschrauben und entfernen. Den Rost entfernen und den Filter aus der Öffnung entnehmen. Den Filter mit Trinkwasser und nicht scheuerndem und/oder korrosivem Material reinigen, um alle Rückstände zu entfernen. **Gut trocknen. Am Ende den Filter und den Rost wieder einsetzen.** Das Fach bis zum Anschlag schließen und an der Blende befestigen.



Die Teile in der richtigen Reihenfolge wieder korrekt einbauen.

REINIGUNG FÜR EINE LÄNGERE STILLLEGUNG



Bei längerer Nichtbenutzung sind alle in „Tägliche Reinigung“ beschriebenen Arbeiten durchzuführen. Bei den Edelstahlteilen müssen nach diesen Arbeiten die der Oxidation ausgesetzten Bauteile wie folgt geschützt werden:

Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Seife verwenden; Teile gründlich abspülen, keine Druckwasser-, Direkt- und Dampfreiniger verwenden. Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen. Alle Edelstahloberflächen mit

einem nicht scheuernden Tuch abwischen, das mit lebensmittelechtem Vaselineöl benetzt ist, um einen Schutzfilm auf der Oberfläche zu erzeugen.

Für die Teile aus Glas eine für das Material spezifische Schicht Schutzwachs mit einem weichen Tuch auftragen.

Zum Abschluss der Operationen siehe Kap. 5 / Ausschalten

Die Geräte und Räume regelmäßig lüften.

ÜBERSICHTSTABELLE / FREQUENZ / FEHLERSUCHE



Vor dem Fortfahren bitte Kapitel 2 „Aufgaben und Qualifikationen“ lesen.



Im Falle einer Störung führt der normale Bediener eine erste Fehlersuche durch und behebt, falls er dazu befugt ist, deren Ursache und stellt die korrekte Funktion des Geräts wieder her.




Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen. Dann den autorisierten Kundendienst verständigen.




Der autorisierte Wartungstechniker wird tätig, wenn der gewöhnliche Bediener die Störungsursache nicht ermitteln konnte oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Bediener nicht befugt ist.



Falls das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, um ein neues zu erhalten.

AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN		HÄUFIGKEIT
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Platten	Täglich
	Reinigung von Luftfilter	Wöchentlich
	Reinigung bei der ersten Inbetriebnahme	Bei der Anlieferung nach der Installation
	Reinigung des Rauchgasabzugs	Wenn erforderlich - Jährlich
	Kontrolle des Potenziometers	Bei der Anlieferung und Aufstellung - Jährlich
	Kontrolle des Netzkabels	Bei der Anlieferung und Aufstellung - Jährlich

FEHLERLISTE

 Fehler werden durch das stetige Aufleuchten der roten Leuchtanzeige des grünen Blinklichts angezeigt (s. Allgemeine Sicherheitsinformationen - Funktion der Drehknöpfe und Tasten). Die Dauer und Häufigkeit des grünen Blinklichts entspricht einer Fehlerart. Beispiele:

a) GENERATORFEHLER / BEISPIEL E1 → 04



1 ROTES DAUERLICHT und
1 GRÜNES LANGES BLINK-
LICHT → **FEHLER**

+



1 GRÜNES MITTEL-
LANGES BLINKLICHT →
FEHLER E1

+



4 GRÜNE KURZE BLINK-
LICHTER → **STÖRUNG 4**

b) FEHLER DER DIGITALEN STEUERUNG / BEISPIEL E2 → 03



1 ROTES DAUERLICHT und
1 GRÜNES LANGES BLINKLICHT
→ **FEHLER**

+



2 GRÜNE MITTELLAN-
GE BLINKLICHTER →
FEHLER E2

+



3 GRÜNE KURZE BLINKLICHTER
→ **STÖRUNG 3**



Wenn das rote Licht beim Einschalten des Geräts aufleuchtet, versuchen Sie mit Hilfe dieser Tabelle Abhilfe zu schaffen.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
 ROTES LICHT	- Eigendiagnose-/Initialisierungsfehler	- Maschine zurücksetzen / Den Drehknopf auf „Null“ drehen (ausschalten), 5 Minuten warten und das Gerät einschalten
	- Gefäß leer	- Gefäß entfernen und Gerät ausschalten.
	- Luftfilter verschmutzt	- Luftfilter reinigen (siehe Kap. Wartung / Reinigung von Luftfilter)

DE



Wenn die Anzeigelampen im Gerät aktiviert sind, versuchen Sie, die Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.

FEHLERMELDUNGEN GENERATOR (E1)

STÖRUNG	PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
E1 → 01	Überstrom Generator	- Nicht geeignetes Gefäß (z. B. Aluminium) - Initialisierungsfehler - Defekte oder falsche Induktivität	- Geeignete Behälter verwenden (s. Gebrauchsanweisung - Einfüllen/Entnehmen des Produkts) - Den Drehknopf auf „0“ drehen und wieder einschalten - Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 02	Induktor nicht mit Strom versorgt	- Die elektrischen Anschlüsse überprüfen	- Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 03	Generatortemperatur zu hoch	- Falsche Installation - Luftfilter verstopft	- Reinigung von Luftfilter - Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 04	Temperatur des Kochfelds zu hoch/zuniedrig	- Gefäß leer - Temperatursensor defekt - Netzteilkarte defekt	- Gefäß entfernen und Kochfeld ausschalten - Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 05	Störung der Steuereinheit	- Generator defekt oder Kabel beschädigt - Adressen der Potenziometer überprüfen - Steuereinheit beschädigt	- Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 06	Temperatur zu hoch (innen)	- Luftfilter verstopft - Lüfter verstopft, Temperatursensor defekt, fehlerhafte Installation	Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 07	Temperatur Induktivität hoch	- Temperatur von Induktivität zu hoch - Temperatursensor beschädigt	- Das Gefäß herausnehmen, Gerät ausschalten und warten, bis das Kochfeld abgekühlt ist - Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden

STÖRUNG	PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
E1 → 08	Netzwerkphasenfehler	- Ausfall der Netzwerkphase oder unzureichende, fehlende oder fehlerhafte Netzwerkqualität	- Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 10	Kommunikationsfehler	Keine Verbindung zwischen Tastatur und Generator	- Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 11	Initialisierungsfehler	- Adressen der Potenziometer - Fehler beim Initialisieren der Hardware - RJ45-CAN-Bus-Anschluss getrennt oder beschädigt	- Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 13	Netzwerkverbindungsfehler	Die Netzspannung ist zu hoch oder zu niedrig	- Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 14	Netzwerkadapterfehler	Die Netzspannung ist zu hoch oder zu niedrig	- Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E1 → 15	Schutz Leeres Gefäß	- Stromversorgungsfehler - Gefäß leer - Temperatursensor beschädigt	- Auf „Null“ drehen, 5 Minuten warten und wieder einschalten - Das Gefäß herausnehmen, Gerät ausschalten und warten, bis das Kochfeld abgekühlt ist - Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden

FEHLERMELDUNGEN DER DIGITALEN STEUERUNG (E2)

STÖRUNG	PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
E2 → 02	Integrität von Potenziometer	Beschädigtes Potenziometer	Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
E2 → 03	Kontrolle verloren, doppelseitig	Einer der Knoten auf beiden Seiten ist beschädigt	
E2 → 05	LIN-Busverbindung offen	Keine Kommunikationserkennung	
E2 → 06	LIN-Bus-Konflikt	Adressenkonflikt	
E2 → 10	- Verkabelung getrennt - Falsche ID	- Schlechte Verbindung zwischen Tastatur und Generator - Die digitale Steuerung hat eine falsche ID	
E2 → 14	Versorgungsspannung	Problem mit der Versorgungsspannung der Tastatur	
E2 → 20	Kompatibilität der LIN-Version	Die LIN-Version ist nicht kompatibel	
E2 → XX	Unbekannter Fehler	Es ist ein Fehler aufgetreten, dessen Ursache unbekannt ist	

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

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

ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
Unzureichende Erwärmung des Kochfelds	Nicht geeignetes Gefäß (z. B. Aluminium)	Geeignete Behälter verwenden (s. Gebrauchsanweisung - Einfüllen/Entnehmen des Produkts)
Kontinuierliche Erwärmung des Kochfelds bis zur maximalen Leistung	Knopfschalter beschädigt	Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
Das leere Kochfeld setzt sich in Betrieb	Erkennungssensor Kessel beschädigt	Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
Kleine Metallgegenstände werden erhitzt	Erkennungssensor Kessel beschädigt	Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
Der Kochbereich wird nicht erhitzt	Ø von Gefäß geringer als 12 cm / Gefäß nicht geeignet	Geeignete Behälter verwenden (s. Gebrauchsanweisung - Einfüllen/Entnehmen des Produkts)
Das Gerät spricht nicht an	Generator beschädigt	Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
Die Sicherungen brennen bei Zündung durch	Ungeeignete Stromleitung/Kurzschluss im Generator	Bitte an den zuständigen Kundendienst wenden
Hohe Temperatur des Generators	Luftfilter zu reinigen/auszutauschen	Luftfilter reinigen/auszutauschen
Eingriff des Temperatursensors im Kochbereich	Gefäß leer	Das Gerät ausschalten (Drehknöpfe auf „Null“ drehen) / Gefäß entfernen / Warten, bis die Maschine abgekühlt ist / Den autorisierten technischen Kundendienst kontaktieren



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

DE



AUSSERBETRIEBNAHME UND ABBAU DES GERÄTS



Die Materialien müssen gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen des Landes entsorgt werden, in dem das Gerät verschrottet wird.

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe Abschnitt 0.1) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss. Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Betreiber sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird nach geltendem Recht verwaltungsrechtlich verfolgt.



Außerbetriebnahme und Abbau des Geräts müssen durch qualifiziertes, elektrisch und mechanisch geschultes, Fachpersonal erfolgen, das mit entsprechender persönlicher Schutzausrüstung, wie Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzhelm und Schutzbrille ausgerüstet ist.



Die Demontage des Geräts muss an einem Ort erfolgen,

der ausreichend Platz bietet und so vorbereitet ist, dass die Arbeiten gefahrlos durchgeführt werden können.

Folgende Schritte sind auszuführen:

- Schalten Sie das elektrische Netz spannungsfrei.

- Trennen Sie das Gerät vom elektrischen Netz.

- Entfernen Sie die aus dem Gerät austretenden elektrischen Leitungen.

- Schließen Sie den Wasserhahn (Hauptabsperrhahn) der Wasserzufuhr.

- Entfernen Sie die Wasserschläuche vom Gerät.

- Entfernen Sie die Abwasserschläuche vom Gerät.



Nach diesen Arbeitsschritten könnte sich eine kleine Wasserlache um das Gerät gebildet haben. Bevor Sie mit den Arbeiten fortfahren, wischen Sie diese bitte auf.

Wenn der Arbeitsbereich wieder wie beschrieben gesäubert wurde, fahren Sie wie folgt fort:

- Montieren Sie die Schutzverkleidungen ab.

- Zerlegen Sie das Gerät in seine Hauptbestandteile.

- Trennen Sie die Bauteile nach Materialart (z.B. Metall, Elektrik, usw.) und transportieren Sie sie zu den Recyclinghöfen.

ABFALLENTSORGUNG



Während des Betriebs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette, usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.


Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.





TABELA DE CONTEÚDO


1-2. INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA	6. SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES
3. COLOCAÇÃO E MOVIMENTAÇÃO	7. INSTRUÇÕES PARA O USO
4. LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO	8. MANUTENÇÃO
5. TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO	9. ELIMINAÇÃO
	10. DADOS TÉCNICOS/IMAGENS


DESCRIÇÃO DOS PÍCTOGRAMAS

 **Sinais de perigo.** Situação de perigo imediato que pode causar ferimentos graves ou morte. Situação potencialmente perigosa que pode causar ferimentos graves ou morte.


 **Alta tensão! Aviso! Perigo de morte!** A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte


 **Perigo de altas temperaturas,** a não observância pode causar ferimentos graves ou morte.

 **Derramamento de materiais a altas temperaturas.** A inobservância deste sinal pode causar ferimentos graves ou morte.

 **Perigo de esmagamento dos membros durante o manuseamento e/ou posiciona-**

mento, a não conformidade pode causar lesões graves ou morte.

 **Anúncios de proibição.** Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) que exija competência técnica qualificada e autorização. Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

 **Sinalização obrigatória.** Obrigação de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Obrigação de excluir a alimentação elétrica a montante do equipamento sempre que seja necessário um funcionamento seguro.



Obrigação de usar óculos de segurança.



Obrigação de usar luvas de proteção.



Obrigação de usar um capacete protetor.



Obrigação de usar sapatos de segurança.



Outras sinalizações. Indicações para a realização de um procedimento correto, a não observância pode causar uma situação perigosa.



Conselhos e sugestões para adoção de procedimentos adequados



Operador “Homogêneo” (- Técnico Qualificado)/Operador experiente autorizado a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.



Operador “Heterogêneo” (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.



Sinal de aterramento.



Sinal de fixação ao sistema equipotencial.



É obrigatório proceder à eliminação dos resíduos em conformidade com as disposições da legislação em vigor sobre a matéria.



INFORMAÇÕES GERAIS E DE SEGURANÇA

1.

PREFÁCIO /Instruções originais. Este documento foi realizado pelo fabricante no próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão. Os operadores especializados devem ter formação sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. Instruções de segurança especiais (Obrigação - Proibição - Perigo) podem ser encontradas no capítulo específico sobre o assunto. Este documento não pode ser transmitido a terceiros sem a autorização

por escrito do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante. O uso de: A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas no interior do documento é meramente indicativa e podem ser modificados. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

ESCOPO DO DOCUMENTO / As interações entre o operador e o equipamento, durante o ciclo de vida útil do mesmo, foram atentamente analisadas pelo fabricante, tanto na

fase de concepção quanto na redacção do manual. Portanto, É nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica do equipamento. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

COMO LER O DOCUMENTO/ O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

CONSERVAÇÃO DO DOCUMENTO / O presente documento e o resto da dotação contida no envelope é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil do equipamento.

DESTINATÁRIOS / Este documento está estruturado da seguinte forma :

- **Operador “Homogéneo”** (Técnico especializado e autorizado) ou seja, todos os operadores autorizados a mover, transportar, instalar, manter, reparar e demolir o equipamento.

Operador “Heterogéneo” (Operador com atribuições e competências limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).

PROGRAMA DE FORMAÇÃO DO OPERADOR / Mediante pedido específico, é possível realizar um curso de formação para os operadores envolvidos na utilização, instalação e manutenção do equipamento, seguindo os procedimentos indicados na confirmação do pedido.

ACORDOS A EXPENSAS DO CLIENTE /

Sujeitos a quaisquer acordos contratuais diferentes, são normalmente a expensas do cliente:

- disposição das instalações (incluindo alvenaria, fundações ou canalização, se necessário);
- piso anti-eskorregadio sem rugosidade;
- preparação do local de instalação e da própria instalação do equipamento de acordo com as dimensões indicadas na disposição (plano de Fundação);
- fornecimento de serviços auxiliares adaptados às necessidades da Central (por ex. rede de Eletricidade, Rede de água, rede de gás, rede de escoamento);
- preparação da instalação eléctrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;
- iluminação adequada, de acordo com os regulamentos em vigor no local de instalação
- possíveis dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação eléctrica (interruptores diferenciais, sistemas de imobilização equipotencial, válvulas de segurança, etc.) previsto pela legislação em vigor no País de instalação.;
- sistema de aterramento conforme com os regulamentos vigentes no local de instalação
- preparação, se necessário (ver especificações técnicas), de um sistema de amolecimento da água.

CONTEÚDO DE FORNECIMENTO /

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

- Equipamento
- Tampa/tampas
- Cesta de metal/cestos de metal
- Grade de suporte para cesto
- Tubos e/ou cabos para ligação a fontes de energia (apenas nos casos indicados na ordem de trabalho).
- Kit de mudança de gás fornecido pelo fabricante

PT

UTILIZAÇÃO PREVISTA / Este dispositivo foi concebido para uso profissional. A utilização do equipamento abrangido pela presente documentação deve ser considerada “utilização própria” quando utilizado para o tratamento da cozedura ou da regeneração de géneros alimentícios, qualquer outra utilização deve ser considerada “utilização indevida” e, por conseguinte, perigosa.

Estes aparelhos destinam-se a atividades comerciais (por ex., cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais etc.) e a empresas comerciais (por ex., padarias, talhos etc.), mas não para a produção contínua de alimentos.

A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos. **Utilizar apenas acessórios e peças de reposição originais fornecidas pela marca fabricante para manutenção da conformidade normativa.**

AS CONDIÇÕES PERMITIDAS DE FUNCIONAMENTO

/ O equipamento é concebido exclusivamente para funcionar dentro dos limites técnicos e de alcance exigidos. A fim de obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, devem ser observadas as seguintes indicações. A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador. O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- humidade relativa máxima: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento > + 10 °C;
- o piso deve ser anti-escorregadio e

o equipamento deve estar perfeitamente posicionado no piso;

- O local deve haver um sistema de ventilação e iluminação como prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- O local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possui interruptores e comportas de bloqueiam que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante do equipamento;
- As paredes/ superfícies imediatamente próximas/em contacto com o equipamento devem estar à prova de fogo e/ou isoladas de eventuais fontes de calor.

TESTE E GARANTIA /

Teste: o equipamento foi testado pelo fabricante durante as fases de montagem no local da unidade de produção. Todos os certificados relacionados ao teste realizado serão entregues ao cliente mediante solicitação.

Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação do equipamento, esta duração não é prorrogável. Cobre as peças defeituosas a serem substituídas e transportadas pelo comprador. As partes eléctricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia. Os custos de mão-de-obra relacionados com a intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante nas instalações do cliente, para a eliminação de defeitos sob garantia, são suportados pelo revendedor.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas. As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original. O fabricante é responsável pelo equipamento na sua configuração original e apenas

pelos peças de substituição originais. O fabricante declina de qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio do equipamento ou danos causados após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

A GARANTIA CADUCA EM CASO DE /

• Danos causados por transporte “à saída da fábrica” (EXW) e/ou movimentação, se tal evento ocorrer, o cliente deve informar o revendedor e o transportador (por exemplo, via e-mail e/ou site) e anotar nas cópias dos documentos de transporte o que aconteceu. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada. A garantia também expira na presença de:

- Danos causados por instalação incorreta.

- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;
- Danos causados pela utilização de peças sobressalentes não originais.
- Danos causados por manutenção inadequada e ou danos causados por falta de manutenção.
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

PT

AUTORIZAÇÃO /

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente ao equipamento. A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

DADOS TÉCNICOS e IMAGENS /
A seção está localizada no final deste manual.



Qualquer modificação técnica tem impacto no funcionamento ou na segurança do equipamento, pelo que deve ser efetuada por pessoal técnico do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados pelo fabricante. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados pela introdução de adaptações ou alterações técnicas ao equipamento.



Verificar, à chegada, a integridade do equipamento e dos seus componentes (por exemplo, Cabo de alimentação), antes da utilização, se houver quaisquer anomalias, não iniciem o equipamento e contactem o centro de serviço mais próximo.



Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente. **Ruído aéreo ≤ 70 dB**



Proibição de instalação do equipamento individual SEM kit antibasculamento (ACES-SÓRIO). Excluídas versões TOP.





Antes de fazer as conexões, verifique os dados técnicos na placa do equipamento e os dados técnicos deste manual. **E absolutamente proibido mexer ou remover placas de identificação e pictogramas aplicados ao equipamento.**





Nas linhas de alimentação (por ex. hídrica-gás-eléctrica)


a montante do equipamento, devem ser instalados dispositivos de bloqueamento que excluam a alimentação sempre que seja necessário funcionar em segurança.


 Em geral, Ligar em primeiro lugar o equipamento à rede de abastecimento e escoamento da água e depois à rede de abastecimento de gás. Verificar se não existem fugas e só então proceder à ligação à rede eléctrica.


 O equipamento não foi concebido para funcionar em atmosferas explosivas pelo que é expressamente proibido proceder à sua instalação e utilização em locais onde tal se verifique.

 Colocar toda a estrutura de acordo com as dimensões e características de instalação indicadas nos capítulos específicos do presente manual.

 O equipamento não foi concebido para ser instalado embutido. O equipamento deve funcionar em salas bem ventiladas. O equipamento deve ter descargas livres (não impedidas ou impedidas por corpos estranhos).


 O equipamento de gás deve ser colocado sob uma ventoinha de sucção cujo sistema deve ter características técnicas em conformidade com as regras em vigor no país de utilização.


 O equipamento, quando ligado às fontes de energia e de escape, deve permanecer estático (não móvel) no local de utilização e manutenção previsto. Ligações incorretas podem dar origem a situações de perigo.


 Se aplicável, fornecer um cabo flexível para ligação à linha eléctrica com características não inferiores ao tipo do mode-


lo H07RN-F. A tensão de alimentação suportada pelo cabo com o equipamento em funcionamento não deve diferir em $\pm 15\%$ do valor da tensão nominal indicada na parte inferior da tabela das especificações técnicas.


 O equipamento deve estar ligado a um sistema terra "Equipotenziale".


 Se existir, o dreno do equipamento deve ser encaminhado para a rede de escoamento de água cinzenta de forma aberta para "vidro" não sifonado.

 O equipamento deve ser utilizado exclusivamente para os fins indicados. Qualquer outra utilização será considerada "INDEVIDA", pelo que o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos danos causados a pessoas ou a bens materiais daí decorrentes.




 Os requisitos específicos de segurança (obrigação-proibição-perigo) são indicados em pormenor no capítulo específico da matéria.


 Não bloquear aberturas e/ou brechas para sucção ou eliminação de calor.


 O ar aspirado para o arrefecimento deve ter uma temperatura inferior a 40 °C e não deve conter massa lubrificante.

 Não deixar objetos inflamáveis ou materiais perto do equipamento.

 Não utilizar o equipamento com os recipientes vazios. Risco de queimadura.

   Excluir todas as formas de alimentação (por ex. eléctrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem quando for necessário operar em condições de segurança.


 Sempre que for necessário efetuar trabalhos no interior do equipamento (ligações, entrada em serviço, verificações, etc.), proceder em conformidade com as normas de segurança (desmontar painéis, cortar a corrente eléctrica e o fornecimento).



 Se a superfície estiver rachada, desligar imediatamente a unidade da fonte de alimentação.



 Após a utilização, desligar a placa através do seu dispositivo de controlo.


Não confie no detetor de utensílio.

ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS EXIGIDAS AOS OPERADORES


 Proibido ao operador heterogéneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação.

  As informações constantes deste documento destinam-se exclusivamente ao técnico qualificado e autorizado a efetuar os seguintes trabalhos: movimentação, instalação e manutenção do equipamento em questão.

  As informações contidas neste documento são para uso do operador "Heterogéneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento do equipamento, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza do equipamento).


 Os operadores e os utilizadores devem receber formação sobre todos os aspectos da operação e da segurança. Devem interagir com a máquina em confor-

midade com as normas de segurança exigidas.

 O operador "heterogéneo" deve operar no equipamento depois de o técnico responsável ter terminado a instalação (ligações eléctricas de fixação de transporte, água, gás e escape).

ÁREAS DE TRABALHO E ÁREAS PERIGOSAS / A seguinte classificação é definida a fim de definir melhor o campo de ação e as suas Áreas de trabalho:

- **Zonas de perigo:** qualquer zona dentro e/ou em torno da uma máquina na qual a presença de uma pessoa exposta constitui um risco para a sua segurança ou saúde.
- **Pessoa exposta:** qualquer pessoa que se encontre total ou parcialmente numa zona de perigo.

 Manter uma distância mínima ao equipamento durante o seu funcionamento, de forma a não comprometer a segurança do operador face a imprevistos que poderão ocorrer.

São também definidas zonas perigosas/ • Todas as áreas de trabalho dentro do equipamento também devem ser consideradas

- Todas as áreas protegidas por sistemas especiais de proteção e segurança, tais como fotocélulas de cortinas de luz, painéis de proteção, portas interligadas, cárter de proteção.
- Todas as áreas internas com unidades de controlo, armários eléctricos e caixas de derivação.
- Todas as áreas em torno do equipamento em funcionamento quando as distâncias mínimas de segurança não são respeitadas.

EQUIPAMENTO NECESSÁRIO PARA A INSTALAÇÃO /

Em geral, para poder proceder corretamente nas operações de ins-

talação, o operador técnico autorizado deve estar equipado com as ferramentas adequadas, tais como:

- Chave de fendas de 3 e 8 mm e chave de fendas de cabeça média
- Torneira ajustável do tubo
- Ferramentas para a utilização de gás (canalizações, juntas, etc.)
- Tesouras de electricista
- Ferramentas para canalizações (tubos, juntas, etc.)
- Chave sextavada tubular de 8 mm
- Detector de fugas de gás
- Ferramentas para ligações eléctricas (cabos, bloco de terminais, tomadas industriais, etc.)
- Chave fixa de 8 mm
- Kit completo de instalação (ele., gás, etc.)



Para além das ferramentas indicadas, é necessário um equipamento de elevação do equipamento. Tal equipamento deve estar em conformidade com as normas em vigor sobre a matéria.

INDICAÇÃO DOS RISCOS RESIDUAIS / apesar de terem adoptado regras de “boa técnica de construção” e disposições legislativas que regulam o fabrico e o comércio do próprio produto, subsistem “riscos residuais” que, pela própria natureza do equipamento, não puderam ser eliminados. Estes riscos compreendem:



RISCO RESIDUAL DE ELECTROCUSSÃO / Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos eléctricos e ou electrónicos em presença de tensão.



RISCO RESIDUAL DE QUEIMADURA: Este risco existe em caso de contacto acidental com materiais com temperaturas elevadas.



RISCO RESIDUAL DE QUEIMADURA POR FUGA DE MATERIAL: Este risco existe em caso de contacto acidental com fugas de materiais a altas tempera-

turas. Recipientes que estão muito cheios de líquidos, e / ou sólidos que mudam de morfologia durante o aquecimento (movendo-se de um estado sólido para um líquido), pode, se usado incorretamente, ser a causa da queima. Durante o processamento, os recipientes utilizados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.



RISCO RESIDUAL DE ESMAGAMENTO DE MEMBROS /

existe um risco se você acidentalmente entrar em contacto com as peças durante a colocação, transporte, armazenamento, montagem e utilização do equipamento.



RISCO RESIDUAL DE EXPLOSAO/

Este risco existe com:

- A presença de odor de gás no ambiente;
- Utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão;
- Utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, caixas e latas), se não forem adequadas para o objetivo;
- Utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).



RISCO RESIDUAL DE INCÊNDIO/

Este risco permanece quando é usado com líquidos / materiais inflamáveis

NOVO! FUNDO REMOVIVEL / ver. SEÇ. ILL - RIF. f)

Nos modelos fornecidos (fundo livre do armário), é possível remover o piso inferior para operações de instalação e manutenção (por exemplo, inspeções, ligações, limpeza, etc.). Para remover o fundo, desparafuse-o e remova-o (Peça A). Para reposicionar o plano, inserir e reinstalar (Part. B).



Se as portas estiverem montadas, devem primeiro ser removidas (dobradiças e fixações).



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS - PRESCRIÇÕES



Após a recepção, abra a embalagem da máquina, verifique se a máquina e os acessórios não sofreram danos durante o transporte, se houver que comunicá-los prontamente à transportadora e não avançar para a instalação, mas entre em contato com pessoal qualificado e autorizado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.

MOVIMENTAÇÃO EM SEGURANÇA



A inobservância das instruções que a seguir se descrevem pode resultar em ferimentos graves.



O operador autorizado a proceder à movimentação e instalação do equipamento deve elaborar um “plano de segurança” que assegure a integridade física do pessoal envolvido nessas operações. Para além disso, deve respeitar e aplicar escrupulosamente as disposições previstas na legislação e nas normas aplicáveis a estaleiros temporários ou móveis.



Certificar-se de que os equipamentos de elevação selecionados são adequados à carga a levantar e estão em bom estado de conservação.



Efetuar os trabalhos de movimentação com equipamentos de elevação cuja capacidade seja 20% superior ao peso do equipamento.



Seguir as instruções indicadas na embalagem e/ou no equipamento antes de proceder à movimentação



Verificar a posição do centro de gravidade da carga antes de proceder à elevação do equipamento.



Levantar o equipamento a uma altura mínima acima do chão de modo a garantir a sua movimentação.



Não parar nem transitar por baixo do equipamento durante a sua elevação e movimentação.

MOVIMENTAÇÃO E TRANSPORTE - VER SEC. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA a).



O manuseamento do equipamento embalado deve respeitar as indicações dos pictogramas e dos rótulos apostos na parte exterior da embalagem.

1. Colocar o meio de elevação com atenção ao centro de gravidade da carga a levantar (figuras B - C).
2. Levantar o equipamento apenas o suficiente para poder ser movimentado.
3. Colocar o equipamento no local previsto para a sua instalação.

ARMAZENAMENTO/ Os métodos de armazenamento de materiais devem incluir paletes, contentores, transportadores, veículos, ferramentas e dispositivos de elevação adequados para prevenir vibrações, choques, abrasão, corrosão, temperatura ou outras condições que possam surgir. As peças armazenadas devem ser verificadas periodicamente com vista a detectar eventuais estados de deterioração.

ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS



A eliminação das embalagens é da responsabilidade do destinatário, o qual deverá proceder em conformidade com a legislação em vigor no

PT

país onde o equipamento é instalado.

1. Retirar os cantos superiores e laterais de proteção.
2. Retirar o material de proteção utilizado na embalagem.
3. Levantar o equipamento apenas o suficiente para retirar a paleta.
4. Colocar o equipamento no chão.
5. Retirar o equipamento de elevação utilizado.
6. Retirar todas as embalagens da zona de trabalho.



Depois de desembalado, o equipamento não deve apresentar fraturas, amolgadelas(mossas) ou outro problema. Caso contrário, contactar imediatamente o serviço de assistência técnica.

A REMOÇÃO DOS MATERIAIS DE PROTEÇÃO/

O equipamento é protegido nas superfícies externas com um revestimento de película adesiva que deve ser removido manualmente após a fase de colocação. Limpe bem as partes interiores e exteriores do equipamento e remova manualmente o material de proteção.



Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.



Não limpar o equipamento utilizando jatos de água com pressão, diretos e limpadores a vapor.



Não utilizar produtos de limpeza agressivos (PH<7) solventes, por exemplo, para limpar o equipamento. Leia atentamente as instruções na etiqueta dos produtos detergentes utilizados. Usar equipamento de proteção adequado às operações a realizar (ver equipamento de proteção na etiqueta da embalagem).



Lavar as superfícies com água limpa e secar com um pano ab-

sorvente ou outro material não abrasivo.

LIMPEZA PARA O PRIMEIRO ACIONAMENTO/

Aplique o detergente líquido com um pulverizador normal em toda a superfície da câmara de cozedura e limpe bem a superfície com uma esponja não abrasiva.

Em seguida, lave a câmara de cozedura com água abundante. Deixe correr o detergente líquido e/ou outras impurezas para o orifício de descarga.

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

Limpe as partes removidas com água limpa e potável e seque-as. Após as operações, colocar as partes removidas nos compartimentos adequados dos vários equipamentos.

REGULAÇÃO DA BOLHA E FIXAÇÃO - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REFERÊNCIA b)

Colocar o equipamento no local de trabalho (Ver condições operacionais e ambientais permitidas), previamente adaptado.

A regulação e fixação das bolhas envolve: o ajuste do equipamento como uma única unidade independente.

Colocar um nível na estrutura (figura D).

Regule os pés de nivelamento (figura E) de acordo com as indicações do nível.



IO nivelamento preciso é conseguido através da colocação do nível e da regulação dos pés a toda a largura e profundidade do equipamento.

MONTAGEM EM “BATERIA” / VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF. c)

Nos modelos fornecidos, remover os

manípulos e soltar os parafusos de fixação do painel de instrumentos (detalhe F).



Paredes inflamáveis / A distância mínima entre o aparelho e as paredes laterais deve ser de 10 cm e das paredes posteriores deve ser de 20 cm. Se não for este o caso, isolar as paredes contra o equipamento com tratamentos a prova de fogo e/ou isolantes.

Posicionar os equipamentos de modo que as suas laterais se unam perfeitamente (detalhe G). Nivelar o equipamento como descrito acima (det. E). Inserir os parafusos de fixação nas suas devidas posições e prender as

duas estruturas com as porcas de bloqueio (peça H1-H3).

Substitua as tampas de proteção entre o equipamento (peça. H2).

Se necessário, repetir a sequência das operações de nivelamento e fixação para o restante do equipamento.

INSERÇÃO DE TERMINAL (OPCIONAL) VER SEÇ. ILL - RIF. c)

Para inserir o terminal, é necessário posicioná-lo e fixá-lo com os respectivos parafusos fornecidos (figura L1). Terminadas com sucesso as operações descritas, recolocar nas suas posições as máscaras e os manípulos das várias aparelhagens.

PT



LIGAÇÃO ÀS FONTES DE ALIMENTAÇÃO

4.



Antes de prosseguir com as operações, consulte “Informações gerais de segurança”.



Estas operações devem ser efetuadas por operadores técnicos qualificados e autorizados, na estrita observância das leis em vigor sobre a matéria e com o uso dos materiais apropriados descritos

LIGAÇÃO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO /

A conexão elétrica deve ser feita de acordo com os regulamentos locais em vigor, apenas por pessoal autorizado e competente. Antes de proceder às ligações, consultar os dados indicados na placa de identificação do equipamento e neste Manual.



Ligar o equipamento a um dispositivo omnipolar da categoria sobretensão III.



A impedância de referência da instalação deve ter um valor Z_{ref} 0,193 Ω **(apenas para indução wok)**



O ATERRAMENTO / terra do equipamento é essencial. Para isso, é necessário conectar os terminais, marcados com os símbolos no borne de chegada da linha, a um terra eficaz, feito de acordo com as normas locais em vigor.


ADVERTÊNCIAS ESPECÍFICAS /

A segurança elétrica deste equipamento só é garantida se este estiver corretamente ligado a um sistema de ligação à terra eficiente, conforme indicado nas normas locais de segurança elétrica em vigor; o fabricante declina qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas normas de segurança. Este requisito básico de segurança deve ser verificado e, em caso de dúvida, o sistema deve ser


cuidadosamente verificado por pessoal profissional qualificado. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos causados pela falta de ligação à terra da unidade.


 **Não quebre o cabo de ligação à terra (amarelo-verde).**

LIGAÇÕES ÀS DIFERENTES REDES DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA - VER SECÇÃO ILUSTRAÇÕES - REF. g).

 Remover, nos casos previstos, o painel da caixa de proteção do terminal localizado na parte traseira da máquina.

Os aparelhos são entregues para funcionar com a tensão indicada na placa dados colocada no aparelho. Qualquer outra ligação é considerada imprópria e, portanto, perigosa.

 **É obrigatório respeitar a ligação prevista pelo fabricante, visível na placa de ligação perto do terminal de bornes.**

 **É proibida a cablagem dentro do aparelho**

LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO CABO AO BLOCO DE TERMINAIS


Se necessário, ligar o cabo de alimentação ao terminal como descrito em: “Ligação alimentação elétrica” e indicado na laca de ligação. O diagrama e a tabela (ver DADOS TÉCNICOS) indicam as ligações possíveis em relação à tensão de rede.


LIGAÇÃO AO SISTEMA “EQUIPOTENCIAL” - VER SEÇ. ILUSTRAÇÕES - REF.h).


O aterramento de proteção consiste em uma série de medidas destinadas a garantir que as massas elétri-


cas tenham o mesmo potencial que o aterramento, evitando que fiquem sob tensão. O objetivo da ligação à terra é, por conseguinte, assegurar que as massas do equipamento tenham o mesmo potencial que o da terra.


O aterramento também facilita a intervenção automática do interruptor diferencial. A ligação à terra de proteção não afeta apenas o sistema eléctrico, mas todos os outros sistemas e partes metálicas do edifício, desde os tubos, à canalização, aos feixes, ao sistema de aquecimento, etc., para que todo o edifício esteja protegido mesmo contra qualquer raio que possa atingir o edifício.

 Antes de prosseguir, consulte “Informações gerais de segurança”.

 O equipamento deve ser incluído num sistema “Equipotencial” cuja eficiência deve ser verificada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.

 O electricista que prepara o sistema eléctrico geral deve certificar-se de que o sistema está em conformidade com as normas relativas aos contactos directos e indirectos.

 O electricista deve certificar-se de que todas as massas diferentes estão ligadas ao mesmo potencial para ter um bom sistema de terra “Equipotencial” dentro do local onde os diferentes equipamentos estão instalados.

 Para conectar o equipamento ao sistema “Equipotencial” da sala, é necessário ter um cabo eléctrico amarelo/verde adequado à potência dos dispositivos instalados.

A etiqueta “Equipotencial” do equipamento está geralmente localizada no painel do mesmo, próximo do sistema utilizado para o ataque, uma vez identificado (ver desenho esquemático

para a localização correta), proceda com a ligação.

1. Ligue uma extremidade do cabo eléctrico de ligação à terra (o cabo deve ser marcado com uma dupla cor amarela/verde) ao sistema utilizado para a ligação “Equipotencial”

do equipamento (ver desenho esquemático na Fig. 1).

2. Conecte a extremidade oposta do cabo eléctrico de aterramento ao sistema de conexão “Equipotencial” do local onde o equipamento está instalado (Fig. 2).


PT





TRABALHOS PREPARATÓRIOS PARA ENTRADA EM SERVIÇO

5.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

 Os operadores devem ler atentamente este Manual antes de efetuarem qualquer tipo de intervenção, adotando as prescrições específicas de segurança para tornar seguro qualquer tipo de interação homem-máquina.

 Qualquer alteração técnica que venha a ter consequências no funcionamento ou na segurança da máquina deve ser efetuada exclusivamente por técnicos do fabricante ou por técnicos formalmente autorizados por ele. Caso contrário, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativa a modificações ou a danos que possam derivar delas.

 Mesmo após a leitura atenta da documentação, no primeiro uso da aparelhagem, é necessário simular algumas operações de teste para memorizar mais rapidamente as principais funções

do equipamento (ex.: ligar, desligar etc.)



O equipamento sai da fábrica já inspecionado pelo fabricante e preparado para o tipo de gás e de alimentação elétrica indicado na placa de identificação.

ENTRADA EM FUNCIONAMENTO DA PRIMEIRA FASE DE ARRANQUE

Após as operações de posicionamento e ligação às fontes de energia (incluindo as relacionadas com as ligações à rede de escape, caso existam), deve ser realizada uma série de operações, tais como:


1. Limpeza a partir de materiais de proteção (óleos, gorduras, silicones, etc.) dentro e fora do compartimento de cozedura (ver cap. 3/ Remoção dos materiais de proteção)

2. Verificações e controlos gerais, como:

- Verificação da abertura dos interruptores e obturadores de rede (por ex., água, eletricidade e gás, quando previsto);

- Verificação dos escoamentos (quando previsto);
- Verificação e controle dos sistemas de aspiração da fumaça/vapores externos (quando previsto);
- Verificação e controle dos painéis de proteção (todos os painéis devem estar montados corretamente)

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE PARAGEM


 **Em geral, em caso de paragem de emergência ou de avaria, é obrigatório fechar todos os dispositivos que bloqueiam as linhas de alimentação a montante do equipamento (por ex. água-gás-eletricidade) em caso de perigo iminente).**

PARAGEM POR ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Componente de segurança/PA-RAGEM: Em situações ou circunstâncias que possam se revelar perigosas, o dispositivo de segurança é acionado para parar automaticamente a produção de calor. O ciclo de produção é interrompido até ser eliminada a causa que deu origem à anomalia.

REINICIAR: Após a resolução do incidente que provocou a entrada em funcionamento do componente de segurança, o operador técnico autorizado pode reiniciar o funcionamento do equipamento através dos controlos adequados.

PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO

 O equipamento deve ser cuidadosamente limpo para o primeiro acionamento e após uma paragem prolongada, de modo a remover qualquer resíduo de materiais estranhos (ver Remoção de materiais de proteção)

COMISSIONAMENTO DIÁRIO

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene o equipamento.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, a ficha do equipamento na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os bloqueios de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
5. Verificar se o escoamento da água (se houver) está livre de obstruções. Uma vez concluídas com êxito as operações descritas, prosseguir com as operações de “Início da produção”.



Para remover o ar dentro do tubo, basta abrir o bloqueio da rede, rodar segurando o manípulo do equipamento na posição piezoelétrica, colocar uma chama (fósforo ou outro) no piloto e esperar pela ignição.

COMISSIONAMENTO DIÁRIO/

Concluídas as operações acima descritas, é necessário:

1. Fechar o bloqueio de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição “Fechado”.
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene do equipamento

COLOCADO FORA DE SERVIÇO PARA A DESATIVAÇÃO PROLONGADA/

Em caso de paragem prolongada, é necessário efetuar todas as operações descritas para o desligamento diário e proteger as partes mais expostas a fenômenos de oxidação. Para tal, proceder da seguinte forma:

1. Usar água morna com um pouco de sabão para a limpeza das peças;
2. Lavar bem as peças; não utilizar jatos de água diretos e/ou a alta pressão.
3. Secar bem todas as superfícies com materiais não abrasivos;
4. Passar um pano não abrasivo, ligeiramente embebido em óleo de vaselina de uso alimentar, em todas as superfícies de aço inoxidável de modo a criar uma camada protetora na superfície.

Caso os equipamentos possuam

portas e vedações de borracha, deixar a porta ligeiramente aberta para arejar e espalhar talco de proteção em toda a superfície da vedação de borracha.

Arejar periodicamente os equipamentos e os locais.



Para se certificar de que o equipamento se encontra em condições técnicas ideais, submeta-o a uma manutenção por um técnico do serviço de assistência autorizado pelo menos uma vez por ano.

PT



SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

6.



CONTACTAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA E CONSULTAR O MANUAL TÉCNICO.



LOCALIZAÇÃO DOS COMPONENTES PRINCIPAIS - VER SECC. ILUSTRAÇÕES - REF. g).

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode sofrer variações.

1. Manipulo de acendimento e regulação de temperatura da chapa
2. Indicador luminoso verde
3. Indicador luminoso vermelho
4. Chapa de cozimento / Vão de cozimento
5. Gaveta do filtro de ar

Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos/ ver secc. IL - REF. g). A descrição é meramente indicativa e pode ser sujeita a alterações.

① **MANÍPULO DO TERMÓSTATO (ELE).** Efetua três diferentes funções: 1. Ativação/Desativação da tensão elétrica no interior do circuito. 2. Regulação da temperatura de funcionamento. / 3. Início/Paragem da fase de aquecimento.

② **INDICADOR LUMINOSO VERDE (ELE):** O indicador está subordinado à utilização do manípulo do termóstato. Tem três tipos de sinal: 1. A iluminação fixa indica o correto funcionamento. 2. A iluminação FREQUÊNCIA REGULAR indica que o aparelho está a aguardar o posicionamento do recipiente para continuar a funcionar. 3. A iluminação FREQUÊNCIA BREVE assinala um erro de funcionamento (ver cap. Manutenção - Lista erros).

③ **INDICADOR LUMINOSO VERMELHO (ELE):** O indicador está subordinado à utilização do manípulo do termóstato. A iluminação fixa assinala um erro (ver cap. Manutenção - Lista erros).

INÍCIO DA PRODUÇÃO



antes de continuar as opera-

ções, ver “Informações gerais de segurança / Riscos residuais”



Os produtos a cozer devem ser colocados em específicos recipientes destinados para o cozimento e posicionados corretamente nas chapas e ou vão de cozimento do forno.

IGNIÇÃO / DESLIGAMENTO - ver secc. ILU. - REFERÊNCIA (h)

Para iniciar o procedimento de cozimento, é necessário:

1. Girar o manípulo na posição desejada para regular a temperatura de funcionamento (Fig. 1).
2. O indicador verde acende-se e emite impulsos de luz com intermitência regular (Fig. 1 A).
3. Posicionar o recipiente no centro da zona de cozimento (ver Abastecimento/descarga do produto).
4. A iluminação fixa do indicador verde indica a fase de funcionamento (Fig. 1 A)
5. Girar o manípulo em posição “Zero” (Fig. 1 B) para parar a geração de calor.



A velocidade de aquecimento das zonas de cozimento é configurada girando o manípulo (Posição de 0 à posição 6). A posição 6 é a máxima velocidade de aquecimento.

ABASTECIMENTO/DESCARGA DO PRODUTO -ver secc. ILUSTRAÇÕES - REF. i)



Os recipientes utilizados para o cozimento por indução devem ser de ferro fundido, aço, aço inox, aço esmaltado, fundos multicamada (onde especificamente indicado).



O fundo dos recipientes deve ser plano e de material adequado; Para os modelos wok, o fundo deve ter a forma apropriada.



Os recipientes de cozimento devem ter um diâmetro mínimo de 120 mm.



As dimensões dos recipientes devem ser adequadas às serigrafias das zonas de cozimento



Durante o uso do equipamento, é proibido criar zonas de contacto entre os recipientes.



A quantidade de produto no interior do recipiente não deve ser superior a 3/4 da capacidade do próprio recipiente.



Os produtos a submeter ao cozimento devem estar apoiados nos respetivos recipientes fora da área do equipamento e posiciona-

dos corretamente no centro da zona de cozimento.

Colocar o contentor no centro da chapa de cozimento como indicado pela serigrafia (Fig. 3).

DESATIVAÇÃO

No final do ciclo de trabalho, rodar os botões presentes no equipamento na posição “Zero”.



O equipamento deve ser limpo 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.

PT



MANUTENÇÃO

8.

OBRIGAÇÕES - PROIBIÇÕES - CONSELHOS



Antes de prosseguir, consultar os capítulos 2 e 5.



Se a aparelhagem for conectada a uma chaminé, o tubo de descarga deve ser limpo, de acordo com o que foi previsto pelas disposições das normativas específicas do país (para posteriores informações sobre o assunto, contactar o próprio instalador).



O equipamento é utilizada para preparar produtos de uso alimentar, portanto, manter o equipamento constantemente limpo, assim como todo o ambiente circunstante. A deterioração precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de

perigo.



Os resíduos de sujidade em acúmulo, nas proximidades das fontes de calor, podem incendiar-se durante o uso normal da aparelhagem e criar situações de perigo. A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos.



Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenómenos de corrosão dentro do compartimento de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguá-la abundantemente e secar com cuidado.



Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.



O líquido detergente para a limpeza do compartimento de cozimento deve possuir determinadas características químicas: pH superior a 12, sem cloretos/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).



Remover imediatamente com uma ferramenta adequada (raspador para vidro) alimentos com açúcar que caíram acidentalmente na zona de cozimento, para evitar comprometer o funcionamento do equipamento.



Afastar os materiais como folhas de alumínio e recipientes de plástico da área de cozimento para evitar comprometer o estado do aparelho.



Ter cuidado durante a utilização do aparelho: vão de cozimento em vidro. **Não utilizar o vão de cozimento como superfície de apoio.**



Utilizar recipientes de fundo limpo para não danificar a superfície das chapas e comprometer a sua utilização.



Em caso de inatividade prolongada, além de desligar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar uma limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas do equipamento.



Aguardar que a temperatura do aparelho e de todas as suas partes arrefeçam, de modo que o operador não seja queimado

LIMPEZA DIÁRIA DE PARTES EM AÇO/



Aplique por meio de um vaporizador normal sobre toda a superfície interessada e o detergente líquido, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpe completamente a superfície inteira. Quando a operação estiver concluída, enxaguar (não usar jatos de água sob pressão, diretos e limpadores a vapor) no vão de cozimento com água potável. Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente toda a superfície com um pano não abrasivo. Se for necessário, repita as operações descritas acima para um novo ciclo de limpeza.

LIMPEZA DIÁRIA DE PARTES EM VIDRO /



Remover qualquer objeto do compartimento de cozimento (não usar jatos de água sob pressão, diretos e limpadores a vapor). Aplicar através de um vaporizador normal na superfície envolvida um detergente específico e, manualmente, utilizando um pano húmido, limpar cuidadosamente. Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não

abrasivo. Se for necessário, repita as operações descritas acima para um novo ciclo de limpeza.

LIMPEZA FILTROAR /



Exclua qualquer forma de alimentação. Desa-

parafuse a gaveta e retire-a. Retire a grelha e

retire o filtro do compartimento. Lave o filtro com água potável e material não abrasivo e/ou corrosivo para eliminar todos os resíduos. Secar com cuidado.

Quando terminar as operações, repositicione o filtro e a grelha. Feche a gaveta até ao final de curso e fixe-a ao painel de instrumentos.



Coloque as peças nas posições e ordem corretas

LIMPEZA POR DESATIVAÇÃO PROLONGADA



Em caso de tempo de inatividade prolongada você deve seguir todos os procedimentos de limpeza diária.

Para as partes em aço, no final das operações, proteger as partes expostas a fenómenos de oxidação conforme mostrado abaixo.

Usar água morna e sabão para limpar as peças;

Lavar as partes com cuidado, não usar jatos de água sob pressão, diretos e limpadores a vapor. Limpar cuidadosamente todas as superfícies utilizando materiais não-abrasivos. Passar um pano não-abrasivo ligeiramente umedecido com óleo de vaselina de utilização alimentar em todas as superfícies

de aço inoxidável, a fim de criar uma camada protetora sobre a superfície.

Para as partes de vidro, estender com um pano macio uma camada de cera protetora específica para o material.

Para concluir as operações, ver cap. 5 / Desativação

Ventilar periodicamente equipamentos e instalações.

PT

TAB. DE RESUMO / FREQUÊNCIA / TROUBLESHOOTING



Antes de prosseguir com as operações, consultar o cap. 2 "Tarefas e qualificações"



Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma primeira pesquisa e, se for habilitado, remove as causas da anomalia e restabelece o correto funcionamento da aparelhagem.





Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho, desconectá-lo da rede elétrica e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizada.




O técnico de manutenção autorizado intervém caso o operador genérico não tenha identificado a causa do problema, ou o restabelecimento do funcionamento correto do equipamento implicar a execução de operações para as quais o operador genérico não seja habilitado.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, contactar o serviço de assistência técnica autorizado para a substituição.

OPERAÇÃO A EXECUTAR		FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza do equipamento	Quotidiana
	Limpeza de placas	Quotidiana
	Limpeza do filtro de ar	Semanal
	Limpeza para o primeiro acionamento	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da chaminé	Se necessário - Anual
	Controlo potenciômetro	No momento da chegada, após a instalação - Anual
	Controlo cabo de alimentação	No momento da chegada, após a instalação - Anual

LISTA DE ERROS

 As avarias são detetadas com a iluminação fixa do indicador luminoso vermelho e do indicador verde intermitente (ver Informações gerais e de segurança - Função manipuladores e teclas). A duração e à frequência do indicador verde intermitente corresponde uma tipologia de erro. Exemplos:

a) ERROS DO GERADOR / EXEMPLO E1 → 04




b) ERROS DO CONTROLO DIGITAL / EXEMPLO E2 → 03





Se a luz piloto vermelha se ativar ao ligar o equipamento, tente resolver com o auxílio desta tabela.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
 LUZ VERME- LHA	-Erro autodiagnóstico / Inicialização	- Reset máquina / Rodar manípulo para “zero” (desligar), aguardar 5 minutos e ligar dispositivo
	- Recipiente vazio	-Remover recipiente e desligar.
	- Filtro de ar sujo	- Limpar filtro ar (ver cap. Manutenção / Limpeza Filtro ar)

PT



Sempre que os indicadores luminosos se ativarem no equipamento, tentar resolver os problemas com o auxílio desta tabela.

MENSAGENS DE ERRO GERADOR (E1)

AVARIA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
E1 → 01	Sobreintensidade gerador	- Recipiente não adequado (por ex., alumínio) - Erro inicialização - Indutância danificada ou errada	- Utilizar recipientes adequados (ver Instruções de uso - Abastecimento/Descarga do produto) - Rodar o manípulo para “0” e voltar a ligar - Contactar o serviço de assistência técnica autorizada
E1 → 02	Indutor não alimentado	- Verifique as conexões elétricas	- Contactar o serviço de assistência técnica autorizada
E1 → 03	Temperatura gerador muito alta	- Instalação errada - Filtro de ar obstruído.	- Limpeza do filtro de ar - Contactar o serviço de assistência técnica autorizada
E1 → 04	Temperatura da zona de cozimento muito alta/muito baixa	- Recipiente vazio - Sensor de Temperatura defeituoso - Placa de alimentação defeituosa	- Remover o recipiente e desligar o compartimento de cozimento - Contactar o serviço de assistência técnica autorizada
E1 → 05	Avaria da unidade de controlo	- Gerador defeituoso ou cablagem danificada - Verificar endereços potenciômetros - Unidade de controlo danificada	- Contactar o serviço de assistência técnica autorizada
E1 → 06	Temperatura interna muito alta	- Filtro de ar obstruído. - Ventoinha obstruída, defeito do sensor de temperatura, Instalação incorreta	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica autorizada
E1 → 07	Temperatura indutância elevada	- Temperatura indutância muito elevada - Sensor de temperatura danificado	- Remover recipiente, desligar e aguardar que arrefeça o compartimento - Contactar o serviço de assistência técnica autorizada

AVARIA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
E1 → 08	Falta fase de rede	- Repartição da fase de rede ou qualidade da rede insuficiente, em falta ou danificada	- Contactar o serviço de assistência técnica autorizada
E1 → 10	Erro comunicação	Nenhuma ligação entre teclado e gerador	- Contactar o serviço de assistência técnica autorizada
E1 → 11	Erro de inicialização	- Verificar endereços potenciômetros - Erro durante a inicialização de hardware - Terminação CAN-Bus RJ45 desligada ou danificada	- Contactar o serviço de assistência técnica autorizada
E1 → 13	Erro de ligação à rede	A tensão de rede é demasiado alta ou demasiado baixa;	- Entre em contacto com o serviço de assistência técnica autorizada.
E1 → 14	Erro do adaptador de rede	A tensão de rede é demasiado alta ou demasiado baixa;	- Contactar o serviço de assistência técnica autorizada
E1 → 15	Proteção recipiente vazio	- Erro alimentação elétrica - Recipiente vazio - Sensor de temperatura danificado	- Girar para “zero”, aguardar 5 minutos e voltar a ligar - Remover recipiente, desligar e aguardar que arrefeça o compartimento - Contactar o serviço de assistência técnica autorizada

MENSAGENS DE ERRO CONTROLOS DIGITAIS (E2)

AVARIA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
E2 → 02	Integridade potenciômetro	Potenciômetro danificado	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica autorizada
E2 → 03	Controlo duplo lado perdido	Um dos nós nos dois lados está danificado	
E2 → 05	Ligação LIN Bus aberta	Sem deteção de comunicação	
E2 → 06	LIN Bus conflito	Conflito de endereço	
E2 → 10	- Interrupção na cablagem - ID errado	- Ligação defeituosa entre teclado e gerador - O controlo digital tem um ID errado	
E2 → 14	- Tensão de alimentação	Problema com a tensão de alimentação do teclado	
E2 → 20	Compatibilidade da versão LIN	A versão LIN não é compatível	
E2 → XX	Ocorreu um erro desconhecido	Ocorreu um erro cuja causa é desconhecida	

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	INTERVENÇÃO
Aquecimento insuficiente da zona de cozimento	Recipiente não adequado (por ex., alumínio)	Utilizar recipientes adequados (ver Instruções de uso - Abastecimento/ Descarga do produto)
Aquecimento contínuo da zona de cozimento à máxima potência	Interruptor do manípulo danificado	Contactar o serviço assistência técnica autorizada
A zona de cozimento varia começa a funcionar	Sensor de detecção panela danificado	Contactar o serviço assistência técnica autorizada
Pequenos objetos metálicos são aquecidos	Sensor de detecção panela danificado	Contactar o serviço assistência técnica autorizada
A zona de cozimento não é aquecida	Ø recipiente inferior a 12 cm / Recipiente não adequado	Utilizar recipientes adequados (ver Instruções de uso - Abastecimento/ Descarga do produto)
Nenhuma reação do aparelho	Gerador danificado	Contactar o serviço assistência técnica autorizada
Os fusíveis queimam-se durante o acendimento	Linha elétrica não adequada / Curto-circuito no gerador	Contactar o serviço assistência técnica autorizada
Alta temperatura gerador	Filtro de ar por limpar / substituir	Limpar / Substituir filtro ar
Intervenção sensor de temperatura zona de cozimento	Recipiente vazio	Desligar dispositivo (rodar "zero" manípulos) / Retirar recipiente / Aguardar arrefecimento da máquina / Contactar o serviço assistência técnica autorizada



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as torneiras de alimentação; a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado



DESATIVAÇÃO E DESMONTAGEM DO EQUIPAMENTO



Obrigação de eliminar os materiais seguindo os procedimentos legislativos em vigor no país onde o equipamento for eliminado

Nos termos das DIRETIVAS (ver Secção 0,1), referentes à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos eléctricos e eletrónicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo da lixeira riscado no equipamento ou embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente de outros resíduos. A recolha separada deste equipamento no fim da vida útil é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que queira dispor deste equipamento deve, então, contactar o fabricante e seguir o sistema que adotou para permitir a recolha separada do equipamento que chegou ao fim da vida. A recolha separada adequada para o arranque subsequente do equipamento utilizado na reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.



O equipamento deve ser colocado em serviço e desmontado por pessoal qualificado, tanto eléctrico como mecânico, que deve usar o equipamento de protecção individual adequado, como vestuário adequado para as operações a realizar, luvas de protecção, sapatos de segurança, capacetes e óculos.



Antes de iniciar a desmontagem, é necessário criar em

torno do equipamento uma zona suficientemente ampla e organizada que não impeça os movimentos do pessoal e permita executar o trabalho sem riscos

É necessário:

- Cortar a corrente eléctrica.
- Desligar o equipamento da corrente eléctrica.
- Retirar os cabos eléctricos de saída do equipamento.
- Fechar a torneira de admissão de água (válvula da rede) da rede de abastecimento de água.
- Desligar e retirar os tubos do sistema de água do equipamento.
- Desligar e retirar o tubo de saída e escoamento das águas sujas.



Depois destas operações, é possível que a zona em torno do equipamento fique molhada, pelo que é necessário secá-la antes de prosseguir os trabalhos.

É necessário restabelecer a zona de funcionamento conforme descrito:

- Desmontar os painéis de protecção.
 - Desmontar as partes principais do equipamento.
- Separar as partes do equipamento de acordo com as características do material (ex.: metal, componentes eléctricos, etc.) e entregá-las nos centros autorizados de recolha seletiva.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS



Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras, etc) e efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

A eliminação abusiva dos resíduos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.




INHOUD


1-2. ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID	ONDERDELEN
3. PLAATSING EN VERPLAATSING	7. GEBRUIKSISTRUCTIES
4. AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN	8. ONDERHOUD
5. HANDELINGEN VOOR DE INBEDRIJFSTELLING	9. VERWIJDERING
6. VERVANGING VAN	10. TECHNISCHE GEGEVENS / AFBEELDINGEN

BESCHRIJVING VAN DE PICTOGRAMMEN

 **Gevaaraanduidingen.** Onmiddellijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken. Mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig letsel of de dood kan veroorzaken.

 **Hoogspanning! Let op! Levensgevaar!** De niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood

 **Gevaar voor hoge temperaturen, de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.**

 **Gevaar voor lekkages van materiaal met hoge temperaturen, de niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.**

 **Gevaar voor beknelling van ledematen tijdens de verplaatsing en/of plaatsing, de**

niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



Verbodsaanduidingen. Verbod op alle werkzaamheden door onbevoegde personen (inclusief kinderen, gehandicapten en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens). Verbod op alle werkzaamheden door de heterogene operator (onderhoud en/of andere) die onder de gekwalificeerde technische bevoegdheid vallen. Het is de homogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.



Gebodsaanduidingen. Verplichting om de instructies te lezen alvorens enige werkzaamheid te verrichten.



Verplichting om de stroomtoevoer stroomopwaarts van het apparaat af te sluiten, telkens men in veilige omstandigheden moet werken.



Veiligheidsbril verplicht.



Veiligheidshandschoenen verplicht.



Veiligheidshelm verplicht.



Veiligheidsschoenen verplicht.



Andere aanduidingen. Instructies voor het correct uitvoeren van een procedure, de niet-naleving kan leiden tot een gevaarlijke situatie.



Tips en suggesties voor het correct uitvoeren van een procedure



“Homogene” operator (gekwalificeerde technicus)

/ Ervaren operator, bevoegd voor de hantering, transport, installatie, onderhoud, reparatie, en ontmanteling van de apparatuur.



“Heterogene” operator (Operator met beperkte bevoegdheden en taken).

Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om eenvoudige taken uit te voeren.



Symbool van de aarding.



Symbool aansluiting op het equipotentiale systeem.



Verplichting om te voldoen aan de geldende normen voor de afvalverwerking.



ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

1.

VOORWOORD / Originele instructies. Dit document is opgesteld door de fabrikant in zijn eigen taal (Italiaans). De in dit document opgenomen informatie is voor het exclusieve gebruik door operatoren bevoegd voor de bediening van de apparatuur in kwestie. De operatoren moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Speciale veiligheidseisen (Verplichting-Verbod-Risico) zijn vermeld in het daaraan gewijde specifieke hoofdstuk. Dit document mag niet ter inzage aan derden worden gegeven zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant niet

gebruikt worden in andere publicaties. Het gebruik van: Tekeningen/Afbeeldingen/Illustraties/Schema's in het document is enkel indicatief en kan aan wijzigingen onderhevig zijn. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

DOEL VAN HET DOCUMENT / Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfase als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen dan ook dat deze documentatie kan bijdragen tot het handhaven van de kenmerkende efficiëntie van de apparatuur. Wan-

neer de weergegeven instructies strikt worden opgevolgd wordt het risico op arbeidsongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

HET DOCUMENT LEZEN / Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die per onderwerp alle informatie verzamelen die nodig is om het apparaat zonder risico's te bedienen. Elk hoofdstuk is onderverdeeld in paragrafen, elke paragraaf kan preciseringen hebben met een ondertitel en een beschrijving.

HET DOCUMENT BEWAREN / Dit document en alles wat in het zakje erbij zit, maakt integraal deel uit van de originele levering en moet daarom goed worden bewaard en gebruikt gedurende de gehele levensduur van de apparatuur.

DOELGROEP / Dit document is gestructureerd voor:

- **"Homogene operator"** (gespecialiseerde en bevoegde technicus), dit betekent alle operatoren die bevoegd zijn voor het verplaatsen, het transport, de installatie, het onderhoud, de reparatie en de ontmanteling van de apparatuur.
- **"Heterogene" operator** (operator met beperkte bevoegdheden en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).

TRAININGSPROGRAMMA OPERATOREN / Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker is het mogelijk de operatoren belast met het gebruik, de installatie en het onderhoud van de apparatuur te trainen volgens de in de orderbevestiging vermelde procedure.

VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN DOOR DE KLANT / In afwezigheid van eventuele andere contractuele overeenkomsten zijn nor-

maal gesproken ten laste van de klant:

- voorbereiding van de ruimtes (met inbegrip van eventueel benodigd metselwerk, funderingen of leidingen);
- antislip vloer zonder oneffenheden;
- voorbereiding van de plaats van installatie en de installatie van de apparatuur zelf met inachtneming van de in de lay-out (fundatieplan) vermelde afmetingen;
- voorbereiding van de eigen bedrijfsinstallatie geschikt voor de behoeften van het systeem (bijv. elektriciteitsvoorziening, watervoorziening, gasaansluiting, afvoernetwerk);
- aanleg van de elektrische installatie in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- voldoende verlichting in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving
- eventuele vóór en na de elektriciteitsvoorziening geplaatste veiligheidsvoorzieningen (aardlekschakelaars, equipotentiale aardingssystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
- aardingssysteem in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving
- indien nodig, de aanleg van een wateronthardingssysteem (zie technische specificaties).

INHOUD VAN DE LEVERING / De inhoud van de levering varieert naargelang de bestelorder.

- Apparaat
- Deksel/Deksels
- Metalen mand/Metalen manden
- Steunrooster mand
- Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werkorder aangegeven zijn).
- Kit voor wijziging gassoort, door de fabrikant geleverd

GEBRUIKSBESTEMMING / Dit apparaat is voor professioneel gebruik bedoeld. Het gebruik van de in deze documentatie beschreven apparatuur

NL

moet worden beschouwd als “Beoogd Gebruik” indien toegepast voor het koken of regenereren van voedingsmiddelen; elk ander gebruik moet gezien worden als “Oneigenlijk Gebruik” en dus gevaarlijk.

Deze apparaten zijn bestemd voor commerciële activiteiten (bijv. restaurantkeukens, grootkeukens, ziekenhuiskeukens, enz.) en commerciële bedrijven (bijv. bakkerijen, slagerijen, enz.) maar niet voor continue seriële productie van voedingswaren.

De apparatuur moet worden gebruikt onder de in het contract vermelde voorwaarden en binnen de toelaatbare intensiteit zoals beschreven en vermeld in de betreffende paragrafen. **Gebruik uitsluitend originele accessoires en reserveonderdelen die door de fabrikant worden geleverd, zodat de overeenstemming met de geldende normen behouden blijft.**

TOEGELATEN OMSTANDIGHEDEN VOOR DE WERKING

/ De apparatuur is uitsluitend ontworpen voor bedrijf in ruimtes met de beschreven technische beperkingen en intensiteit. Om een optimale werking en veiligheidsomstandigheden te verkrijgen moeten de volgende indicaties in acht worden genomen. De installatie van de apparatuur moet plaatsvinden op een geschikte plaats waar de normale handelingen voor de bediening en gewoon en buitengewoon onderhoud mogelijk zijn. De ruimte moet derhalve geschikt zijn voor eventuele onderhoudswerkzaamheden, op dusdanige wijze dat de veiligheid van de operator niet in gevaar wordt gebracht. De ruimte moet verder ook beschikken over de voor de installatie vereiste eigenschappen:

- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimum temperatuur van het koelwater $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- een antislip vloer en de perfecte waterpas plaatsing van de apparatuur;
- de ruimte moet beschikken over

systemen voor ventilatie en verlichting zoals voorgeschreven door de plaatselijk geldende regelgeving;

- de ruimte moet beschikken over een afvoer van afvalwater, alsook over schakelaars en afsluiters om indien nodig elke vorm van toevoer stroomopwaarts van de apparatuur te blokkeren;
- De muren/oppervlakken in de directe nabijheid van/in contact met de apparatuur moeten vlamvertragend zijn en/of geïsoleerd worden van de mogelijke warmtebronnen.

KEURING EN GARANTIE /

Keuring: de apparatuur is getest door de fabrikant tijdens de montage op de plaats van de productie. Alle certificaten met betrekking tot de uitgevoerde tests worden op verzoek aan de klant geleverd.

Garantie: de garantie is 12 maanden geldig vanaf de factuurdatum van het apparaat. Deze duur kan niet worden verlengd. Het dekt te vervangen defecte onderdelen, die door de koper moeten worden vervoerd. De elektrische onderdelen, de accessoires en alle andere verwijderbare voorwerpen worden niet gedekt door de garantie. De arbeidskosten voor ingrepen van door de fabrikant geautoriseerde technici op de site van de klant voor het verwijderen van de door de garantie gedekte defecten zijn voor rekening van de dealer.

Alle eventueel door de fabrikant samen met de machine geleverde werktuigen en eenmalige onderdelen vallen niet onder de garantie. De ingrepen voor buitengewoon onderhoud of die het gevolg zijn van een onjuiste installatie worden niet gedekt door de garantie. De garantie is alleen geldig ten opzichte van de oorspronkelijke koper. De fabrikant is verantwoordelijk voor het apparaat in zijn originele configuratie en voor enkel originele vervangen reserveonderdelen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik van de apparatuur, voor schade als gevolg van hande-

lingen die niet in deze handleiding opgenomen zijn en niet voorafgaand door de fabrikant goedgekeurd zijn.

DE GARANTIE VERVALT IN GEVAL VAN /

• Schade veroorzaakt door het transport en/of de verplaatsing; in deze gevallen moet de klant de tussenhandelaar en de transporteur hierover informeren (bijv. via mail en/of de website) en de gebeurtenissen op de kopieën van de vervoersdocumenten noteren. De technicus die voor de installatie van de apparatuur bevoegd is, zal op basis van de schade oordelen of de installatie mogelijk is. De garantie vervalt eveneens in aanwezigheid van:

- Schade veroorzaakt door onjuiste installatie.
- Schade veroorzaakt door slijtage van de onderdelen door oneigenlijk gebruik.
- Schade veroorzaakt door het gebruik

van niet-originele onderdelen.

- Schade veroorzaakt door slecht onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
- Schade veroorzaakt door de niet-naleving van de in dit document beschreven procedures.

VERGUNNING / De vergunning is de toestemming voor het ondernemen van een activiteit met betrekking tot de apparatuur. De vergunning wordt afgegeven door degene die verantwoordelijk is voor de apparatuur (fabrikant, koper, ondertekenaar, tussenhandelaar en/of eigenaar van de onderneming).

TECHNISCHE GEGEVENS en AF-BEELDINGEN / Deze paragraaf bevindt zich op het einde van deze handleiding.



Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de apparatuur en moet derhalve worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.



Bij ontvangst en vóór gebruik de integriteit van de apparatuur en zijn onderdelen (bijv. netsnoer) controleren; in aanwezigheid van afwijkingen de apparatuur niet in werking stellen en met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum contact opnemen.



Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.



Beschermende uitrusting dragen die



Verboden de enkele apparatuur te installeren ZONDER kit tegen omvallen (ACCESSOIRE). Behalve uitvoeringen TOP.



De technische gegevens zoals vermeld op het typeplaatje van de apparatuur en weergegeven in deze handleiding controleren alvorens de aansluitingen tot stand te brengen. **Het is absoluut verboden om met de plaatjes en pictogrammen die op de apparatuur zijn aangebracht te knoeien of om ze weg te nemen.**



Op de stroomopwaarts van de apparatuur geplaatste voedings-

bronnen (bijv. gas-water-elektriciteit) moeten vergrendelingsinrichtingen worden geïnstalleerd waarmee de voedingen kunnen worden uitgesloten, telkens wanneer men in veilige omstandigheden moet werken.



Afhankelijk van het model, sluit de apparatuur in de juiste volgorde aan op de watervoorziening en de afvoer, dan op het gasnet (controleer op lekkages) en vervolgens op de elektriciteitsvoorziening.



De apparatuur is niet ontworpen om te werken in een explosieve atmosfeer en derhalve zijn installatie en gebruik in dergelijke omgevingen absoluut verboden.



De gehele structuur plaatsen met inachtneming van de afmetingen en kenmerken voor installatie zoals beschreven in de betreffende hoofdstukken van deze handleiding.



De apparatuur is niet geschikt voor een ingebouwde installatie. / De apparatuur moet werken in goed geventileerde ruimten. / De afvoeren van de apparatuur moeten vrij zijn (niet belemmert of geblokkeerd door vreemde voorwerpen).



Het gasapparaat moet worden geplaatst onder een afzuigkap met technische eigenschappen in overeenstemming met de plaatselijk geldende regelgeving.



Eenmaal aangesloten op de energiebronnen en de afvoer moet de apparatuur statisch blijven (niet verplaatsbaar) op de voor het gebruik en onderhoud gekozen plek. Een onjuiste aansluiting kan gevaar veroorzaken.



Zorg, waar nodig voor aansluiting op de elektriciteitsvoorziening, voor een flexibele kabel het type H07RN-F. De door de kabel getolereerde voedingsspanning mag, bij functionerend apparaat, niet afwij-

ken van de in de tabel technische gegevens vermelde waarde van de nominale spanning $\pm 15\%$.



De apparatuur moet worden opgenomen in een "Equipotentiaal" aardingsstelsel.



Indien aanwezig, moet de afvoer van de apparatuur op open wijze worden aangesloten op het netwerk voor afvoer van afvalwater met een "beker" zonder sifon.



De apparatuur mag alleen voor de aangegeven doeleinden worden gebruikt. Enig ander gebruik moet worden beschouwd als "ONEIGENLIJK" en derhalve kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor hierdoor veroorzaakte schade aan personen of voorwerpen.



Speciale veiligheidsvoorschriften (Verplichting-Verbod-Risico) zijn vermeld in het daaraan gewijde specifieke hoofdstuk.



De openingen en/of ventilatiespleten voor aspiratie of warmteafvoer mogen niet worden afgedicht.



De lucht die wordt aangezogen voor de koeling, mag niet warmer dan 40 °C zijn en mag geen vet bevatten.



Laat geen voorwerpen of brandbare materialen in de buurt van de apparatuur.



Gebruik de apparatuur niet met lege pannen. Gevaar voor verbranding.



Alle vormen van voeding (bijv. gas - water - elektriciteit) vóór de apparatuur afsluiten, telkens men in veilige omstandigheden moet handelen.



Telkens wanneer men binnen moet werken (aansluitingen, inbedrijfstelling, controlehande-

lingen, enz.) moet het apparaat in overeenkomst met de veiligheidsvoorwaarden worden voorbereid (bijv. demontage panelen, afsluiten van elektriciteitsvoorziening).



Als het oppervlak barsten vertoont, moet u het apparaat onmiddellijk van het voedingsnet loskoppelen.



Zet de kookplaat na gebruik uit met behulp van het bedienings-element.

Vertrouw niet op de pottendetector.

VOOR DE OPERATOREN VEREISTE TAKEN EN KWALIFICATIES



Het is de homogene/heterogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen.



De in dit document vermelde informatie is bedoeld voor gebruik door de gekwalificeerde technische operator, bevoegd voor de verplaatsing, installatie en onderhoud van de apparatuur in kwestie.



De informatie vermeld in dit document is voor gebruik door de "heterogene" operator (operator met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).



De operatoren en gebruikers moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Ze moeten in hun samenwerking de vereiste veiligheidsnormen respecteren.



De "heterogene" operator moet het apparaat bedienen nadat de voorziene technicus de installatie heeft beëindigd (transport, bevestiging, aansluitingen op elektriciteit, water, gas en afvoer).

WERKZONES EN GEVAARLIJKE ZONES / Voor het beter omschrijven van het toepassingsgebied en de betreffende werkzones, wordt de volgende classificatie gehanteerd:

- **Gevaarlijke zone:** elke zone in en/of in de buurt van een machine waarin de aanwezigheid van een blootgesteld persoon een risico inhoudt voor de veiligheid en de gezondheid van deze persoon.

- **Blootgesteld persoon:** elke persoon die zich volledig of gedeeltelijk in een gevaarzone bevindt.



Tijdens de werking moet een minimum afstand van de apparatuur in acht genomen worden om geen afbreuk te doen aan de veiligheid van de operator in onverwachte voorvallen.

Volgende zones worden eveneens als gevaarlijke zones beschouwd /

- Alle werkzones vanbinnen in de apparatuur
- Alle zones beschermd door passende beschermings- en beveiligings-systemen zoals foto-elektrische fotocellen, beschermende panelen, onderling vergrendelde deuren, beschermende behuizingen.

- Alle zones binnen bedieningspanelen, schakelkasten en klemmenkasten.
- Alle gebieden rondom de functionerende apparatuur indien de minimum veiligheidsafstanden niet in acht genomen worden.

BENODIGDHEDEN VOOR DE INSTALLATIE /

In het algemeen moet de bevoegde technische operator voor de correcte verrichting van de installatiewerkzaamheden beschikken over geschikt gereedschap zoals:

- Platte schroevendraaiers van 3 en 8 mm en een middelgrote kruis-

NL

schroevendraaier

- Verstelbare pijpentang
- Hulpmiddelen voor gas (slangen, afdichtingen enz.)
- Elektriciën schaar
- Hulpmiddelen voor water (slangen, afdichtingen enz.)
- Zeskantsleutel 8 mm
- Gaslek detector
- Hulpmiddelen voor elektriciteit (kabels, aansluitklemmen, industriële contactdozen enz.)
- Steek- en moersleutels 8 mm
- Volledige installatiekit (elektriciteit, gas, enz.)



Verder is er naast het vermelde gereedschap ook een hefwerktuig nodig voor het heffen van de apparatuur; dit werktuig moet aan alle voor hefmiddelen geldende normen voldoen.

INDICATIE BETREFFENDE BLIJVENDE RISICO'S / Ondanks de toepassing van regels voor “goede bouwtechniek” en de wettelijke bepalingen die de fabricage en de verkoop van het product regelen, blijven er echter “blijvende risico's” bestaan waarvan de eliminatie, als gevolg van de aard van de apparatuur, niet mogelijk was. Deze risico's omvatten:



BLIJVEND RISICO VOOR ELEKTROCUTIE / Dit risico bestaat in geval men een interventie moet doen op elektrische en/of elektronische voorzieningen die onder spanning staan.



BLIJVEND RISICO VOOR BRANDWONDEN / Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.



BLIJVEND RISICO VOOR BRANDWONDEN WANNEER ER MATERIAAL NAAR BUITEN KOMT / Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met naar buiten komende materialen die zeer heet zijn. Recipiënten die te vol zijn met vloeistoffen en/of vaste stof-

fen die tijdens de verwarmingsfase van morfologie veranderen (overgaan van een vaste naar vloeibare toestand) kunnen oorzaak zijn van brandwonden indien op een verkeerde manier gebruikt. Tijdens de bewerkingsfase moeten de gebruikte recipiënten op gemakkelijk zichtbare niveaus worden geplaatst.



BLIJVEND RISICO VOOR VERPLETTERING VAN DE LEDEMATEN

/ Dit risico treedt op wanneer men onopzettelijk contact maakt tussen de delen tijdens de plaatsing, het transport, de opslag, het assembleren en het gebruik van de apparatuur.



BLIJVEND RISICO VOOR ONTPLOFFING

/ Dit risico bestaat bij:

- Aanwezigheid van gasgeur in de omgeving;
- gebruik van het apparaat in een atmosfeer die stoffen met ontploffingsgevaar bevat;
- gebruik van eetwaren in gesloten recipiënten (bijvoorbeeld borden en blikjes) indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing;
- gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).



BLIJVEND RISICO VOOR BRAND

/ Dit risico bestaat bij gebruik van ontvlambare vloeistoffen/materialen

NIEUW! VERWIJDERBARE BODEM / zie PAR. ILL - REF. f)

Bij de voorziene modellen (vrije kastbodem), kan men het onderste vlak wegnemen om het installeren en het onderhoud te kunnen uitvoeren (bijv. inspecties, aansluitingen, reiniging, enz.). Om de bodem weg te nemen, moet u die losschroeven en verwijderen (Det. A). Om het vlak terug te plaatsen, moet u die aanbrengen en opnieuw aanschroeven (Det. B).



Als er deuren aanwezig zijn, moet u die eerst gaan demonteren (scharnieren en bevestiging).



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.

VERPLICHTINGEN - VERBODEN - ADVIES - AANBEVELINGEN



Bij ontvangst de verpakking van de machine openen en controleren dat de machine en de accessoires tijdens het transport geen schade hebben opgelopen; in dat geval de transporteur hierover onmiddellijk informeren en niet verder gaan met de installatie maar het gekwalificeerde en bevoegde personeel raadplegen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.

VEILIGE VERPLAATSING



Het niet in acht nemen van de hieronder beschreven instructies heeft de blootstelling aan gevaar op ernstig letsel tot gevolg.



De operator die bevoegd is voor de verplaatsing en installatie van de apparatuur moet, indien nodig, een "veiligheidsplan" voorbereiden ter bescherming van de veiligheid van de bij de handelingen betrokken personen. Verder moeten de wetten en normen met betrekking tot verplaatsbare werkplaatsen strikt en nauwgezet worden toegepast en in acht worden genomen.



Zorg ervoor dat de gebruikte hijsmiddelen beschikken over een voldoende capaciteit voor de te heffen lading en in goede staat van onderhoud verkeren.



Voor de handelingen voor verplaatsing moeten hefmiddelen worden gebruikt die beschikken over voldoende capaciteit voor het gewicht van de apparatuur vermeerderd met 20%.



Volg de op de verpakking en/of de apparatuur vermelde aanwijzingen

gen alvorens de verplaatsing te beginnen.



Bepaal het zwaartepunt van de lading alvorens de apparatuur te heffen.



De apparatuur op een minimale afstand vanaf de vloer heffen om de verplaatsing ervan mogelijk te maken.



Tijdens het opheffen of de verplaatsing niet onder de apparatuur doorlopen of blijven staan.

VERPLAATSING EN TRANSPORT - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE a).



De positie van de ingepakte apparatuur moet worden behouden volgens de indicaties van de pictogrammen en opschriften op de buitenkant van de verpakking.

1. Bij het positioneren van het hefmid-
del het zwaartepunt van de te heffen
lading controleren (detail B - C).
2. De apparatuur heffen net zoveel als
genoeg is voor de verplaatsing.
3. De apparatuur positioneren op de
voor de opstelplaats gekozen plek.

OPSLAG / De opslagmethoden van de materialen moeten voorzien in pallets, recipiënten, transportbanden, voertuigen, gereedschappen en hijsmiddelen die beschikken over dusdanige kenmerken dat schade door trillingen, botsingen, frictie, corrosie, temperatuur of andere mogelijke omstandigheden vermeden wordt. De opgeslagen onderdelen moeten regelmatig gecontroleerd worden op eventuele degradatie.

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING



De verwijdering van de verpakkingsmaterialen is ten laste van de ontvanger en moet in overeenkomst van de plaatselijk geldende wetten gebeuren.

1. De bovenste en laterale hoekbeschermingen in volgorde verwijderen.
2. Al het voor de verpakking gebruikte beschermend materiaal verwijderen.
3. De apparatuur net voldoende heffen en de pallet verwijderen.
4. De apparatuur op de vloer positioneren.
5. Het gebruikte hefmiddel afvoeren.
6. Het zone van de werkzaamheden van al het verwijderde materiaal ontdoen.



Na de verwijdering van de verpakking mogen er geen wijzigingen, deuken of andere afwijkingen zijn.

Neem anders onmiddellijk contact op met de assistentiedienst.

VERWIJDERING VAN HET BESCHERMEDE MATERIAAL /

De apparatuur is aan de buitenkant beschermd met een laag kleefolie die na het voltooiën van de positionering handmatig moet worden verwijderd. De buiten- en de binnenkant van de apparatuur zorgvuldig reinigen en van al de voor de onderdelen gebruikte beschermende materialen ontdoen.



Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijten-de producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.



Het apparaat niet reinigen met waterstralen onder druk, rechtstreekse waterstralen of stoomreinigers.



Gebruik geen agressieve materialen (PH<7) zoals oplosmiddelen om het apparaat schoon te maken. Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte schoonmaakproducten. Draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).



De oppervlakken met drinkwater schoonspoelen en drogen met

een absorberende doek of ander niet schurend materiaal.

REINIGING VOOR DE EERSTE INWERKINGSTELLING /

Met behulp van een gewone handsprit de schoonmaakvloeistof over het gehele binnen-oppervlak aanbrengen en het oppervlak met een niet-schurende spons zorgvuldig schoonmaken.

Daarna de binnenkant goed met drinkwater schoonspoelen. De vloeistof met het schoonmaakmiddel en/of andere onzuiverheden door de afvoeropening laten wegstromen.

Na het voltooiën van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

Ook de afneembare onderdelen met schoonmaakmiddel en drinkwater reinigen en drogen. Daarna de afneembare onderdelen in de desbetreffende behuizingen van de verschillende apparaten terugplaatsen.

WATERPAS PLAATSEN EN VASTZETTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REFERENTIE b)

De apparatuur op de correct voorbereide werkplek positioneren (zie toegestane werkings- en milieuvorwaarden).

Het waterpas plaatsen en het vastzetten moet gezien worden als de afstelling van de apparatuur als een onafhankelijke eenheid.

Plaats een waterpas op de structuur (detail D).

De stelvoeten (detail E) volgens de aanwijzing van de waterpas regelen.



De perfecte waterpas plaatsing wordt verkregen door de waterpas en de stelvoeten over de gehele breedte en diepte van het apparaat te regelen.

MONTAGE IN GROEP / ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. c)

Bij de voorziene modellen, verwijder de knoppen en draai de schroeven voor de bevestiging van het dash-board (det. F).



Ontvlambare wanden / De minimale afstand van de apparatuur tot de zijwanden moet 10 cm zijn en tot de achterwand moet dit 20 cm zijn. Als deze afstand minder bedraagt, dan moet u de wanden tegen de apparatuur isoleren met brandwerende en/of isolerende behandelingen.

Plaats de apparaten zo dat de zijkanalen perfect aansluiten (det. G). Nivelleer de apparaten zoals eerder be-

schreven (detail E).

Plaats de schroeven in hun zittingen en blokkeer de twee structuren met de borgmoeren (det. H1-H3).

Plaats de beschermkappen terug tussen de apparaten (det. H2).

INVOEGEN WERKSTATION (OPTIONEEL) ZIE PAR. ILL - REF. c)

Voor het invoegen moet het werkstation gepositioneerd en bevestigd worden met de meegeleverde schroeven (detail L1).

Na het voltooiën van de beschreven handelingen moeten de instrumentborden en de knoppen van de verschillende apparaten in hun zittingen worden teruggeplaatst.

NL

**AANSLUITING OP DE ENERGIEBRONNEN**

Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer de handelingen uit te voeren.



Deze handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde en bevoegde technische operatoren, in overeenkomst met de geldende betreffende wetten en met gebruik van geschikt en beschreven materialen

AANSLUITING OP DE ELEKTRISCHE VOEDING

De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke normen die van kracht zijn, en dit alleen door bevoegd, bekwaam personeel. De technische gegevens zoals vermeld op het typeplaatje van de apparatuur en weergegeven in deze handleiding controleren alvorens de aansluitingen tot stand te brengen.



Sluit het apparaat aan op een omnipolaire stroomvoorziening

met overspanningscategorie III.



De referentie-impedantie van de installatie moet een waarde $Z_{ref} 0,193 \Omega$ hebben (**alleen voor inductie wrok**)



AARDING / Het is noodzakelijk om het apparaat op een aarding aan te sluiten. Hiertoe moet u de klemmen gemarkeerd met de symbolen op het klemmenbord van de aankomst van de lijn aansluiten op een efficiënte aarding, die conform met de plaatselijke normen die van kracht zijn is uitgevoerd.

SPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN

/ De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen verzekerd wanneer het apparaat correct is aangesloten op een efficiënt aardingssysteem, zoals aangegeven in de plaatselijke normen voor elektrische veiligheid die van kracht zijn. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer deze

veiligheidsnormen niet worden nageleefd. Het is noodzakelijk om deze fundamentele veiligheidsvereisten te controleren en in geval van twijfel een zorgvuldige controle van het systeem aan te vragen, uitgevoerd door gekwalificeerd, professioneel personeel. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade veroorzaakt door het ontbreken van de aarding van de groep.



De (geelgroene) aardingskabel niet onderbreken.

AANSLUITINGEN OP DE VERSCHILLENDE ELEKTRISCHE DISTRIBUTIENETTEN - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. d).



Verwijder in de voorziene gevallen het paneel van de kast waarin het klemmenbord zit aan de achterkant van de machine.

De apparaten zijn geleverd om te werken met de spanningen aangegeven op het gegevensplaatje dat op het apparaat is aangebracht. Elke andere aansluiting moet als oneigenlijk en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd.



Het is verplicht om de aansluiting te respecteren zoals voorzien door de fabrikant, te zien op het aansluitingsplaatje in de buurt van het klemmenbord.



Het is verboden om de bekabeling vanbinnen in het apparaat te wijzigen

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE KABEL OP HET KLEMMENBORD

Sluit indien nodig de voedingskabel op het klemmenbord aan zoals beschreven in: "Aansluiting op de elektrische voeding" en aangegeven op het aansluitingsplaatje. Het schema en de tabel (zie TECHNISCHE GEGEVENS) geven de mogelijke aansluitingen aan in verhouding tot de netspanning.

AANSLUITING OP HET "EQUIPOTENTIALE" SYSTEEM - ZIE PAR. ILLUSTRATIES - REF. e).

De beschermingsaarding bestaat uit een reeks voorzorgen die dienen om aan de elektrische massa's dezelfde potentiaalwaarde van de aarde te verzekeren, en zo te vermijden dat deze massa's onder spanning komen te staan. De aarding dient om te verzekeren dat de massa's van de apparaten op dezelfde potentiaalwaarde als het terrein zijn.

Bovendien vergemakkelijkt de aarding de automatische interventie van de differentiaalschakelaar. De beschermingsaarding betreft niet alleen de elektrische installatie, maar alle andere installaties en metalen delen van het gebouw, van de leidingen tot de hydraulische installatie, van de balken tot de verwarmingsinstallatie enzovoort, zodat het hele gebouw in veiligheid is gesteld, ook in geval van een eventuele blikseminslag die het gebouw kan treffen.



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid" vooraleer verder te gaan.



Het apparaat moet in een "equipotentiaal" systeem geïntegreerd zijn, waarvan de efficiëntie gecontroleerd moet worden volgens de normen die in het land van installatie van kracht zijn.



De elektricien-technicus die de algemene elektrische installatie voorziet, moet garanderen dat de installatie aan de normen beantwoordt wat betreft rechtstreeks en onrechtstreeks contact.



De elektricien-technicus moet ervoor zorgen om alle verschillende massa's op dezelfde potentiaal aan te sluiten, om zo een goed "equipotentiaal" aardingssysteem te hebben op de plaats waar de verschil-

lende apparaten worden geïnstalleerd.



Voor de aansluiting van het apparaat op het “equipotentiale” systeem van het lokaal is het noodzakelijk dat men zorgt voor een geel/groene elektrische kabel, geschikt voor het vermogen van de geïnstalleerde uitrustingen.

Het plaatje “Equipotentiaal” van het apparaat bevindt zich gewoonlijk op het paneel ervan, in de buurt van het systeem voorzien voor de koppeling. Wanneer u die hebt gevonden (zie schematische tekening voor de cor-

recte plaats), voert u de aansluiting uit.

1. Sluit het ene uiteinde van de elektrische massakabel (de kabel moet met de dubbele geel/groene kleur gemarkeerd zijn) aan op het systeem voorzien voor “equipotentiale” koppeling van het apparaat (zie schematische tekening afb. 1).

2. Sluit het andere uiteinde van de elektrische massakabel aan op het systeem voorzien voor de “equipotentiale” koppeling van de plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd (afb. 2).

NL



HANDELINGEN VOOR DE INBEDRIJFSTELLING

5.

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN



De operatoren zijn verplicht zich door middel van deze handleiding goed te informeren alvorens enige handeling te verrichten en daarbij de specifieke veiligheidsvoorschriften in acht te nemen om elke vorm van interactie mens-machine veilig te maken.



Elke technische wijziging heeft een impact op de werking of de veiligheid van de machine en moet derhalve alleen worden verricht door technisch personeel van de fabrikant of door deze uitdrukkelijk gemachtigde technici. Zo niet, wordt elke aansprakelijkheid af voor wijzigingen of schade die daaruit zou kunnen ontstaan door de fabrikant afgewezen.



Ook na het vergaren van de benodigde informatie is het

noodzakelijk om, bij het eerste gebruik van de apparatuur, enkele testhandelingen te verrichten om de belangrijkste functies van de apparatuur, zoals bijvoorbeeld de in- en uitschakeling, sneller te onthouden.



De apparatuur wordt voor de levering door de fabrikant getest en is ingesteld voor het op het aanwezige typeplaatje weergegeven type gas en elektrische voeding.

INBEDRIJFSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART / Na het voltooiën van de werkzaamheden voor de plaatsing en voor de aansluiting op de energiebronnen (inclusief, waar voorzien, de werkzaamheden voor het verbinden met het rioolsysteem), moet de volgende serie handelingen worden verricht:

1. Reiniging voor het verwijderen van

beschermende materialen (olie, vet, silicone, enz.) van zowel de binnen- als buitenkant (zie hfdst. 3 / Verwijdering beschermend materiaal)

2. Algemene controles zoals:

- Controle opening schakelaars en ventielen van de netwerken (bijv. voor water, elektriciteit, gas indien van toepassing);
- Controle van de afvoeren (indien van toepassing);
- Inspectie en controle van de externe afzuigsystemen rookgassen/dampen (indien van toepassing);
- Inspectie en controle van de beschermende panelen (alle panelen moeten correct gemonteerd zijn)


 **In geval van een stop als gevolg van een afwijkende werking of noodsituatie is het verplicht, in geval van dreigend gevaar, alle afsluitinrichtingen van de energiebronnen stroomopwaarts van de apparatuur te sluiten (bijv Water - Gas - Elektriciteit)**

STOP WEGENS STORING WERKING.

Veiligheidscomponent / STOP: In situaties of omstandigheden die gevaar kunnen opleveren grijpt de beveiligingseenheid in en wordt de warmteproductie automatisch gestopt. De productiecycclus wordt onderbroken totdat de oorzaak van de storing verwijderd wordt.

HERSTART: Na het oplossen van het probleem dat de tussenkomst van de beveiligingseenheid heeft veroorzaakt, kan de bevoegde technische operator de apparatuur met de gepaste opdrachten opnieuw starten.

INWERKINGSTELLING VOOR DE EERSTE OPSTART

 De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling en na een langdurige inactiviteit zorgvul-

dig gereinigd worden om elk spoor van restmaterialen te verwijderen (zie Verwijdering beschermend materiaal)

DAGELIJKSE INWERKINGSTELLING

1. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur.
2. Controleer de juiste werking van het afzuigstelsel van de ruimte.
3. Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.
4. De netwerkafluitingen stroomopwaarts van de apparatuur openen (Gas - Water - Elektriciteit).
5. Controleer dat de waterafvoer (indien aanwezig) vrij is van verstoppingen.

Wanneer de beschreven handelingen met succes zijn uitgevoerd, gaat u verder met "Productieopstart".



Om de lucht uit de leidingen af te laten, volstaat het de netafsluiter te openen, draai terwijl men de draaiknop van het apparaat in piëzo-elektrische stand ingedrukt houdt, houd een vlam (lucifer of andere) bij de waakvlam en wacht op ontbranding.

DAGELIJKSE BUITENDIENSTSTELLING /

Na de hierboven beschreven handelingen moet men:

1. De netwerkafluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).
2. Controleren of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de gesloten positie staan.
3. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur

LANGDURIGE BUITENDIENSTSTELLING /

In geval van langdurige inactiviteit moeten alle handelingen van de dagelijkse buitendienststelling worden

verricht en moeten de meest aan oxidatie blootgestelde delen als volgt beschermd worden:

1. Reinig de delen met een lauw en mild zeepsopje;
2. Spoel de delen zorgvuldig af maar gebruik geen directe waterstraal of hogedrukspuit.
3. Alle oppervlakken zorgvuldig drogen met een niet-schurend materiaal;
4. Veeg met een niet-schurende doek die lichtjes is bevochtigd met vaseline-olie geschikt voor voedingswaren over alle oppervlakken in roestvrij staal, om een beschermend laagje op het oppervlak te creëren.

In het geval van apparatuur met deuren en rubberen afdichtingen, de deur voor de ventilatie enigszins open laten en een beschermend laagje talkpoeder aanbrengen over het gehele oppervlak van de rubberen afdichtingen.

De apparatuur en ruimten regelmatig ventileren.



Om ervoor te zorgen dat de apparatuur in optimale technische omstandigheden verkeert, moet het onderhoud ten minste eenmaal per jaar door een erkende technicus van de assistentiedienst worden uitgevoerd.

NL



VERVANGING ONDERDELEN

6.



NEEM CONTACT OP MET DE BEVOEGDE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST EN RAADPLEEG DE TECHNISCHE HANDLEIDING.



PLAATS VAN DE BELANGRIJKSTE COMPONENTEN -ZIE PAR. ILL. - REF. g).

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

1. Draaiknop voor inschakeling en afstelling van de temperatuur van de plaat
2. Groen verlichte indicator
3. Rood verlichte indicator
4. Kookplaat / Bereidingskamer
5. Cassette luchtfilter

Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en indicatorlampjes / zie par. ILL - REF. g). De beschrijving is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

① **DRAAIKNOP THERMOSTAAT (ELEKTRISCH).** Voert drie verschillende functies uit: 1. Start/Stop van de elektrische spanning in het circuit.

2. Afstelling van de werktemperatuur. /
3. Start/Stop van de verwarmingsfase.

② **GROEN VERLICHTTE INDICATOR (ELE):** De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat. Het heeft drie signaaltypes: 1. Een verlichting vast aan betekent een correcte werking.

2. Een verlichting met **REGELMATIGE FREQUENTIE** betekent dat het apparaat aan het wachten is tot een recipiënt wordt geplaatst om daarna met de werking door te gaan.
3. Een verlichting met **KORTE FREQUENTIE** signaleert een werkingsfout (zie hfdst. Onderhoud - Lijst van de fouten).

③ **ROOD VERLICHTTE INDICATOR (ELE):** De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat. Een verlichting vast aan signaleert een fout (zie hfdst. Onderhoud - Lijst van de fouten).

PRODUCTIEOPSTART



Zie "Algemene informatie voor de veiligheid / Blijvende risico's" vooraleer de handelingen uit te voeren



De te bewerken producten moeten in speciale recipiënten worden gelegd die geschikt zijn voor bereiding en correct op de platen en/of in de bereidingskamer van de oven worden gezet.

INSCHAKELLEN/UITSCHAKELLEN - zie par. ILL. - REFERENTIE (h)

Handel als volgt om de bereidingsprocedure te beginnen:

1. Draai de knop naar de gewenste stand om de werkingstemperatuur te regelen (Afb. 1).

2. De groen verlichte indicator gaat aan en geeft verlichte impulsen met regelmatige tussenpozen (afb. 1 A).

3. Plaats het recipiënt in het midden van de bereidingszone (zie Product vullen/verwijderen).

4. De vaste verlichting van de groene indicator geeft de werkingsfase aan (Afb. 1 A)

5. Draai de knop naar de stand "Nul" (afb. 1 B) om het opwekken van warmte te stoppen.



De snelheid waarmee de kookzones opwarmen wordt ingesteld door aan de draaiknop te draaien (van stand 0 tot stand 6). Stand 6 is de maximale snelheid om op te warmen.

PRODUCT VULLEN/VERWIJDEREN - zie par. ILLUSTRATIES - REF. i)



De recipiënten die geschikt zijn voor bereiding met inductie moeten van gietijzer, staal, roestvrij staal, geëmailleerd staal zijn, met een bodem met meerdere lagen (waar specifiek aangegeven).



De bodem van de recipiënten moet plat zijn en uit geschikt materiaal vervaardigd zijn; Voor wokmodellen moet de bodem op correcte wijze gevormd zijn.



De diameter van de recipiënten gebruikt voor de bereiding moet minstens 120 mm zijn.



De afmetingen van de recipiënten moeten geschikt zijn volgens de serigrafische markeringen van de kookzones



Tijdens het gebruik van het apparaat is het verboden om contactzones tussen de recipiënten te creëren.



De hoeveelheid product in het recipiënt mag niet meer dan 3/4 van de inhoudscapaciteit van het recipiënt zijn.



De te bewerken producten in bereiding moeten in de geschikte recipiënten worden gelegd buiten

de zone van het apparaat, plaats ze correct in het midden van de kookzone.

Plaats het recipiënt in het midden van de kookplaat zoals aangegeven door de serigrafische markering (Afb. 3).

BUITENDIENSTSTELLING

Op het einde van de werkcyclus moet men de draaiknoppen op het apparaat naar de stand "Nul" draaien.



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



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

NL



ONDERHOUD

8.

VERPLICHTINGEN - VERBODEN - TIPS



Raadpleeg hoofdstuk 2 en hoofdstuk 5 vooraleer verder te gaan.



Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuis worden schoongemaakt volgens de bepalingen van de specifieke normvoorschriften van het land (contacteer uw installateur voor informatie hieromtrent).



Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van producten voor

voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving rondom constant rein. Het niet naleven van optimale hygiënische omstandigheden kan oorzaak zijn van vroegtijdige slijtage van het apparaat en gevaarlijke situaties creëren.



Vuilresten die zich ophopen in de buurt van warmtebronnen kunnen tijdens het normale gebruik van het apparaat ontbranden en zo gevaarlijke situaties creëren. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden.



Het chemische effect van zout en/ of azijn of andere stoffen die chloor bevatten, kan op lange termijn fenomenen van corrosie binnenin de bereidingszone genereren. Als het apparaat met dergelijke stoffen in contact komt, moet het zorgvuldig met specifiek schoonmaakproduct worden schoongemaakt, overvloedig worden nagespoeld en met zorg worden afgedroogd.



Let goed op de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder mogen geen bijtende producten, schurende materialen of scherp gereedschap worden gebruikt.



De schoonmaakvloeistof voor de reiniging van het kookvlak moet welbepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloor/ammoniak, viscositeit en densiteit zoals water. Gebruik geen agressieve producten voor de schoonmaak aan de buitenkant en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare schoonmaakproducten die aangegeven zijn voor staal, glas en email).



Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte producten, draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).



Verwijder voeding die suiker bevat en onbedoeld op de kookzone is gevallen onmiddellijk met een geschikt gereedschap (glasschraper), om te vermijden dat de werking van het apparaat wordt benadeeld.



Verwijder materialen zoals aluminiumfolie en plastic recipiënten van de bereidingszone die in werking is, om te vermijden dat de staat van het apparaat wordt aangetast.



Wees voorzichtig tijdens het gebruik van het apparaat: kookplaat

vervaardigd van glas. **De kookplaat niet als steunvlak gebruiken.**



Gebruik recipiënten met een schone bodem, om het oppervlak van de platen niet te beschadigen en het gebruik ervan niet te benadelen.



In geval van langdurige inactiviteit, is het noodzakelijk om alle voedingslijnen los te koppelen maar ook een zorgvuldige schoonmaak van alle interne en externe delen van het apparaat uit te voeren.



Wacht tot de temperatuur van het apparaat en van alle onderdelen ervan is afgekoeld, zodat de bediener geen brandwonden oploopt

DAGELIJKSE SCHOONMAAK VAN DE DELEN VAN STAAL /



Met behulp van een gewone vernevelaar de schoonmaakvloeistof over het gehele oppervlak aanbrengen en het oppervlak met een niet-schurende spons



zorgvuldig schoonmaken. Daarna de bereidingskamer naspoelen met drinkbaar water (gebruik geen waterstralen onder druk, rechtstreeks gerichte waterstralen of stoomreinigers). Na het voltooiën van de beschreven handelingen moet u het hele oppervlak met een niet-schurende doek zorgvuldig afdrogen. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

DAGELIJKSE SCHOONMAAK VAN DE DELEN VAN GLAS /



Verwijder alle voorwerpen van de kookplaat (geen rechtstreekse waterstralen



onder druk of stoomreinigers gebruiken). Breng een specifiek schoonmaakmiddel op het betreffende oppervlak met behulp van een normale vernevelaar en reinig zorgvuldig met

behulp van een vochtige doek. Na het voltooien van de beschreven handelingen met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen. Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

REINIGING LUCHTFILTER /



Ontkoppel alle voedingsbronnen. Schroef de lade los en neem die weg.

Verwijder de rooster en haal de filter uit het compartiment. Was de filter met drinkbaar water en niet-schurend en niet-corrosief materiaal om alle residuen te elimineren. **Droog zorgvuldig af. Plaats de filter en de rooster daarna terug.** Sluit de lade tot aan de eindaanslag en zet die vast op het instrumentenbord.



Plaats de delen terug in de correcte posities en in de juiste volgorde

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 stalen delen die blootgesteld zijn aan oxidatiefenomenen beschermen zoals hierna vermeld.

Reinig de delen met een lauw en mild zeepsopje;

Spoel de delen zorgvuldig af maar gebruik geen rechtstreekse waterstralen onder druk of een stoomreiniger. Alle oppervlakken zorgvuldig drogen met een niet-schurend materiaal. Veeg met een niet-schurende doek die lichtjes is bevochtigd met vaseline-olie geschikt voor voedingswaren over alle opper-

vlakken in roestvrij staal, om een beschermend laagje op het oppervlak te creëren.

Voor de glazen delen strijkt u een laagje beschermende was specifiek voor dat materiaal open met behulp van een zachte doek.

Om de handelingen te voltooien, raadpleegt u hfdst. 5 / Buitendienststelling

De apparatuur en ruimten regelmatig ventileren.

OVERZICHTSTABEL / FREQUENTIE / PROBLEMEN OPLOSSEN



Raadpleeg hoofdstuk 2 "Taken en kwalificaties" alvorens verder te gaan met de werkzaamheden



Indien er een defect optreedt moet de algemene operator een eerste onderzoek verrichten en, indien hij daarvoor bevoegd is, de oorzaken van de storing wegnemen en de correcte werking van de apparatuur herstellen.



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem te verhelpen, schakel dan het apparaat uit, koppel het los van de elektriciteitsvoorziening en sluit alle toevoerkransen; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische assistentiedienst.



De onderhoudstechnicus treedt op in geval de algemene bediener 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 bediener niet bevoegd is.




Neem contact op met de bevoegde klantendienst om de voedingskabel te laten vervangen als die beschadigd is.

NL

UIT TE VOEREN HANDELINGEN		FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging apparatuur	Dagelijks
	Reiniging van de platen	Dagelijks
	Reiniging luchtfilter	Wekelijks
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling	Bij ontvangst, na de installatie
	Reiniging schoorsteen	Indien nodig - Elk jaar
	Controle potentiometer	Bij ontvangst, na de installatie - Jaarlijks
	Controle netsnoer	Bij ontvangst, na de installatie - Jaarlijks

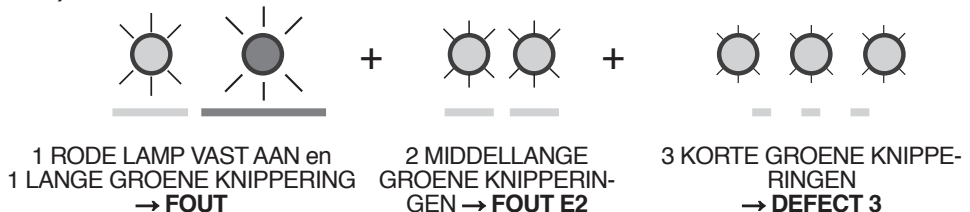
LIJST VAN DE FOUTEN


 Defecten worden aangegeven door het vast oplichten van de rood verlichte indicator en het knipperende groene controlelampje (zie Algemene informatie voor de veiligheid - Functie van draaiknoppen en toetsen). Met de duur en de frequentie van de knipperende groene indicator komt een type fout overeen. Voorbeelden:


a) FOUTEN VAN DE GENERATOR / VOORBEELD E1 → 04




b) FOUTEN DIGITALE BESTURING / VOORBEELD E2 → 03



 Wanneer het rode controlelampje aan gaat als u het apparaat inschakelt, probeer de fout dan op te lossen aan de hand van onderstaande tabel.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
 RODE LAMP	- Fout autodiagnose/initialisatie	- Reset de machine / Zet de draaiknop op "nul" (uitschakelen), wacht 5 minuten en schakel het apparaat opnieuw in
	- Recipiënt leeg	- verwijder het recipiënt en schakel uit.
	- Luchtfilter vuil	- Reinig de luchtfilter (zie hfdst. Onderhoud/Reiniging luchtfilter)

NL

 Wanneer de verlichte indicatoren in het apparaat aan gaan, probeert u de problemen op te lossen aan de hand van onderstaande tabel.

FOUTBERICHTEN GENERATOR (E1)

DEFECT	PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
E1 → 01	Te hoge stroom generator	- Recipiënt niet geschikt (bijv. aluminium) - Initialisatiefout - Inductie stuk of verkeerd	- Gebruik geschikte recipiënten (zie Gebruiksaanwijzingen - Product vullen/verwijderen) - Zet de draaiknop op "0" e schakel opnieuw in - Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
E1 → 02	Inductor niet gevoed	- Controleer de elektrische aansluitingen	- Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
E1 → 03	Temperatuur generator te hoog	- Installatie verkeerd - Luchtfilter verstopt	- Reiniging luchtfilter - Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
E1 → 04	Temperatuur van de kookzone te hoog/te laag	- Recipiënt leeg - Temperatuursensor defect - Voedingskaart defect	- Verwijder het recipiënt en schakel de kookplaat uit - Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
E1 → 05	Defect van de besturingseenheid	- Generator defect of bekabeling beschadigd - Controleer de adressen van de potentiometers - Besturingseenheid beschadigd	- Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
E1 → 06	Interne temperatuur te hoog	- Luchtfilter verstopt - Ventilator verstopt, defect aan de temperatuursensor, installatie verkeerd	Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst

DEFECT	PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
E1 → 07	Temperatuur Hoge inductie	<ul style="list-style-type: none"> - Inductietemperatuur te hoog - Temperatuursensor beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> - Verwijder het recipiënt, schakel uit en wacht tot de kookplaat afkoelt - Neem contact op met de bevoegde technische assistentdienst
E1 → 08	Geen netwerk- fase	<ul style="list-style-type: none"> - Verdeling van de netwerk- fase of kwaliteit van het netwerk onvoldoende, ontbrekend of beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de bevoegde technische assistentdienst
E1 → 10	Communicatie- fout	Geen verbinding tussen toetsenbord en generator	<ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de bevoegde technische assistentdienst
E1 → 11	Initialisatiefout	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer de adressen van de potentiometers - Fout tijdens de initialisatie van de hardware - Eindklem CAN-Bus RJ45 losgekoppeld of beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de bevoegde technische assistentdienst
E1 → 13	Fout in de verbinding met het net	De netspanning is te hoog of te laag	<ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de bevoegde technische assistentdienst
E1 → 14	Fout van de net- adapter	De netspanning is te hoog of te laag	<ul style="list-style-type: none"> - Neem contact op met de bevoegde technische assistentdienst
E1 → 15	Beveiliging recipiënt leeg	<ul style="list-style-type: none"> - Fout elektrische voeding - Recipiënt leeg - Temperatuursensor beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> - Draai naar "nul", wacht 5 minuten en schakel opnieuw in - Verwijder het recipiënt, schakel uit en wacht tot de kookplaat afkoelt - Neem contact op met de bevoegde technische assistentdienst

FOUTBERICHTEN DIGITALE BESTURINGEN (E2)

DEFECT	PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
E2 → 02	Integriteit potentiometer	Potentiometer beschadigd	Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
E2 → 03	Controle dubbele zijde verloren	Een van de knooppunten aan twee zijden is beschadigd	
E2 → 05	Aansluiting LIN Bus open	Geen communicatie gedetecteerd	
E2 → 06	Conflict LIN Bus	Adresconflict	
E2 → 10	- Bekabeling onderbroken - Foutieve ID	Verbinding tussen toetsenbord en generator defect - De digitale besturing heeft een foutieve ID	
E2 → 14	Voedingsspanning	Probleem met de voedingsspanning van het toetsenbord	
E2 → 20	Compatibiliteit van de LIN-versie	De LIN-versie is niet compatibel	
E2 → XX	Onbekende fout	Er heeft zich een fout voorgedaan waarvan de oorzaak onbekend is	

NL

TROUBLESHOOTING



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

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Onvoldoende verwarming van de kookzone	Recipiënt niet geschikt (bijv. aluminium)	Gebruik geschikte recipiënten (zie Gebruiksaanwijzingen - Product vullen/verwijderen)
Continue verwarming van de kookzone op maximaal vermogen	Schakelaar van de draaiknop beschadigd	Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
De lege kookzone begint te werken	Sensor voor detectie van pannen is beschadigd	Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
Kleine metalen voorwerpen worden verwarmd	Sensor voor detectie van pannen is beschadigd	Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
De kookzone wordt niet verwarmd	Ø recipiënt kleiner dan 12 cm / Recipiënt niet geschikt	Gebruik geschikte recipiënten (zie Gebruiksaanwijzingen - Product vullen/verwijderen)
Geen reactie van het apparaat	Generator beschadigd	Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
De zekeringen slaan door bij de inschakeling	Elektrische lijn niet geschikt / Kortsluiting in de generator	Neem contact op met de bevoegde technische assistentiedienst
Hoge temperatuur generator	Luchtfilter moet worden gereinigd/vervangen	Luchtfilter reinigen/vervangen
Interventie temperatuursensor kookzone	Recipiënt leeg	Schakel het apparaat uit (draaiknoppen op "nul" zetten) / Verwijder het recipiënt / Wacht tot de machine is afgekoeld / Neem contact op met de erkende technische assistentiedienst



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



BUITENDIENSTSTELLING EN ONTMANTELING VAN DE APPARATUUR



Het is verplicht de materialen te verwijderen volgens de wettelijke procedure die van kracht is in het land waar het apparaat wordt ontmanteld

KRACHTENS de Richtlijnen (zie paragraaf nr. 0.1) met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronische apparaten, evenals de verwijdering van afvalstoffen. Het op de apparatuur of op de verpakking weergegeven symbool van de doorkruiste vuilnisbak geeft aan dat het product aan het einde van de levensduur gescheiden van ander afval moet worden ingezameld. De gescheiden inzameling van deze apparatuur aan het einde van de levensduur wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die zich van dit apparaat wil ontdoen, moet daarom de fabrikant contacteren en het systeem volgen die deze heeft opgezet om een gescheiden inzameling van het apparaat op het einde van zijn leven mogelijk te maken. Een geschikte gescheiden inzameling om het afgedankte apparaat klaar te maken voor recyclage, verwerking en verwijdering uit het milieu draagt ertoe bij om eventuele negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te vermijden, en bevordert het hergebruik en/of de recyclage van de materialen waaruit het apparaat bestaat. De oneigenlijke ontmanteling van het product door de bezitter zal de toepassing van administratieve sancties volgens de geldende regelgeving tot gevolg hebben.



De buitendienststelling en ontmanteling van de apparatuur moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, zowel elektrisch als mechanisch, dat passende persoonlijke beschermingsmiddelen zoals voor de werkzaamheden geschikte beschermende kleding, beschermende handschoenen, veiligheidsschoenen, helmen en veiligheidsbrillen moet dragen.



Alvorens de demontage te beginnen moet er rondom de ap-

paratuur een voldoende grote en geordende ruimte worden vrijgemaakt om alle bewegingen zonder risico mogelijk te maken

Het is nodig om:

- De spanning van de elektriciteitsvoorziening weg te nemen.
- Het apparaat van de elektriciteitsvoorziening los te koppelen.
- De uitgaande elektrische kabels te verwijderen.
- De toevoerkraan water (netwerfafsluiter) van de watervoorziening te sluiten.
- De buizen van de watertoevoer van het apparaat los te koppelen en te verwijderen.
- De afvoerbuys van het afvalwater los te koppelen en te verwijderen.



Na deze handelingen kan zich rondom de apparatuur een natte zone gevormd hebben die, alvorens verder te gaan met de volgende werkzaamheden, moet worden opgedroogd

Na het op orde brengen van de handelingszone moet men:

- De beschermende panelen verwijderen.
- De belangrijkste onderdelen van de apparatuur demonteren.
- De onderdelen van de apparatuur op basis van hun aard scheiden (bijvoorbeeld metalen, elektrisch materiaal, enz.) en ze voor een centrum voor gescheiden vuilinzameling bestemmen.

VERWIJDERING VAN AFVALSTOFFEN



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


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





SPIS TREŚCI


- | | |
|---|--------------------------------|
| 1-2. INFORMACJE OGÓLNE
I DOTYCZĄCE
BEZPIECZEŃSTWA | 6. ZASTĘPOWANIE
KOMPONENTÓW |
| 3. USTAWIANIE I PRZEMIESZCZANIE | 7. INSTRUKCJE OBSŁUGI |
| 4. PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ
ENERGII | 8. KONSERWACJA |
| 5. PRACE ZWIĄZANE Z
WPROWADZANIEM DO
EKSPLOATACJI | 9. LIKWIDACJA |
| | 10. DANE TECHNICZNE / OBRAZY |

OPIS PIKTOGRAMÓW

 **Znaki niebezpieczeństwa.** Sytuacja nagłego niebezpieczeństwa, która potencjalnie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć. Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Wysokie napięcie! Ostrożność!** Niebezpieczeństwo utraty życia! Nieprzestrzeganie może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Niebezpieczeństwo związane z wysokimi temperaturami,** nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Niebezpieczeństwo związane z wydostawaniem się na zewnątrz materiałów o wysokiej temperaturze,** nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.

 **Niebezpieczeństwo zgniecenia kończyn podczas prze-**

mieszczania i/lub ustawiania, nieprzestrzeganie wskazówek może spowodować ciężkie obrażenia lub śmierć.



Znaki zakazu. Zakaz wykonywania wszelkich interwencji przez osoby nieupoważnione (w tym dzieci, osoby niepełnosprawne oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i umysłowych). Zakaz wykonywania przez niejednorodnego operatora wszelkiego typu prac (konserwacji i/lub innych) wymagających posiadania wykwalifikowanych kompetencji i upoważnienia. Zakaz wykonywania przez jednorodnego operatora wszelkiego typu prac (instalacji, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z pełną treścią dokumentacji. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w celu zabawy. Czyszczenie i konserwacja to prace, które nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



Znaki nakazu. Obowiązek przeczytania instrukcji przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji.



Obowiązek odłączenia wszystkich źródeł zasilania elektrycznego znajdujących się przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.



Obowiązek noszenia okularów ochronnych.



Obowiązek noszenia rękawic ochronnych.



Obowiązek noszenia kasku ochronnego.



Obowiązek noszenia bezpiecznego obuwia.



Pozostałe znaki. Wskazówki dotyczące prawidłowego przeprowadzania procedury, ich nieprzestrzeganie może spowodować powstanie niebezpiecznej sytuacji.



Rady i sugestie dotyczące prawidłowego wykonywania procedury



Operator „jednorodny”

(Technik wykwalifikowany) / Operator doświadczony i upoważniony do przemieszczania, transportowania, instalowania, naprawiania, utrzymywania, naprawiania i demontowania urządzenia.



Operator „niejednorodny”

(Operator posiadający ograniczone kompetencje i zadania). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłami, będąca w stanie wykonać proste zadania.



Symbol uziemienia.



Symbol połączenia z systemem Ekwipotentjalnym.



Obowiązek przestrzegania przepisów obowiązujących w zakresie utylizacji odpadów.



OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

1.

WSTĘP / Oryginalne instrukcje. Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoskim). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do obsługi omawianego urządzenia. Operatorzy muszą być przeszkoleni pod względem wszystkich aspektów dotyczących działania i bezpieczeństwa. Szczegółowe przepisy bezpieczeństwa (Obowiązek-Zakaz-Niebezpieczeństwo) podano w specjalnym

rozdziale przedmiotowego zagadnienia. Niniejszy dokument nie może być przekazywany do wglądu osobom trzecim bez pisemnego upoważnienia konstruktora. Tekst nie może być używany w innych drukach bez pisemnego upoważnienia konstruktora. Posłużenie się w dokumencie figurami/obrazami/rysunkami/schematami ma charakter czysto przykładowy i może ulec zmianom. Konstruktor zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, zwalniając się z komunikowa-

nia informacji o własnych działaniach.

CEL DOKUMENTU / Każde współdziałanie między operatorem i urządzeniem w całym cyklu jego życia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania, jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. MAMY więc nadzieję, że tego typu dokumentacja będzie mogła ułatwić zachowanie charakterystycznej sprawności urządzenia. Jeśli postępuje się ściśle w zgodzie z podanymi wskazówkami, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

JAK KORZYSTAĆ Z DOKUMENTU

Dokument został podzielony na rozdziały, które zawierają wszelkie informacje niezbędne do obsługi urządzenia bez jakiegokolwiek ryzyka. Każdy rozdział podzielono na paragrafy, a każdy paragraf może zawierać zatytułowane punkty wraz z tytułem i podtytułem oraz opisem.

PRZECHOWYWANIE DOKUMENTU

Niniejszy dokument wraz z pozostałą zawartością koperty stanowią integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy je zachować i korzystać z nich w odpowiedni sposób przez cały okres eksploatacji urządzenia.

ODBIORCY / Niniejszy dokument sporządzono dla:

– **Operatora „jednorodnego”** (Technika wyspecjalizowanego i upoważnionego), czyli dla wszystkich operatorów upoważnionych do przemieszczania, transportowania, instalowania, konserwowania, utrzymywania, naprawiania i demontowania urządzenia.

– **Operatora „niejednorodnego”** (Operatora posiadającego ograniczone kompetencje i zadania). Jest to osoba upoważniona i wyznaczona do uruchamiania urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonywać prace z zakresu konserwacji zwyżkowej (Czyszczenie urządzenia).

PROGRAM SZKOLENIA OPERATORÓW

Na wyraźną prośbę istnieje możliwość przeprowadzenia kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi, instalacji i konserwacji urządzenia, postępując w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

PREDYSPOZYCJE ZE STRONY KLIENTA

O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj ponosi odpowiedzialność za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- posadzkę antypoślizgową pozbawioną chropowatości;
- przygotowanie miejsca instalacji i montaż samego urządzenia z zachowaniem wysokości wskazanych na planie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych usług dostosowanych do wymogów instalacji (np. sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie układu elektrycznego zgodnego z normami obowiązującymi w miejscu instalacji;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
- ewentualne urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje uziemienia ekwipotentjalnego, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez przepisy obowiązujące w kraju instalacji;
- układ uziemienia zgodny z normami obowiązującymi w miejscu instalacji
- przygotowanie, w razie konieczności (zobacz wytyczne techniczne), układu do zmieszania wody.

ZAWARTOŚĆ DOSTAWY / W zależności od zamówienia, zakres dostawy może ulec zmianie.

- Urządzenie
- Pokrywą / Pokrywy

- Kosz Metalowy / Kosze Metalowe
- Siatkę podtrzymującą kosz
- Rury i/lub kable służące do podłączenia do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy).
- Zestaw zmiany rodzaju gazu dostarczanego przez konstruktora

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

/ Przedmiotowe urządzenie zostało zaprojektowane w celu profesjonalnej obsługi. Użytkowanie urządzenia będącego przedmiotem niniejszej dokumentacji należy uznać za „Użycie prawidłowe”, jeżeli jest ono przeznaczone do gotowania lub regeneracji rodzajów przeznaczonych do użytku spożywczego, a wszelkie inne użycie należy uznać za „Użycie nieprawidłowe”, a zatem niebezpieczne. Urządzenia te przeznaczone są do działalności komercyjnej (np. kuchnie w restauracjach, stołówkach, szpitalach itp.) oraz w zakładach komercyjnych (np. piekarniach, rzeźniach itp.), ale nie do ciągłej seryjnej produkcji żywności.

Urządzenie musi być obsługiwane w warunkach przewidzianych i zadeklarowanych w umowie oraz w zakresie ograniczeń dotyczących nośności zaleconych i wskazanych w odnośnych paragrafach. **Celem zachowania zgodności z normami należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów i części zamiennych dostarczanych przez konstruktora.**

DOZWOLONE WARUNKI DZIAŁANIA

/ Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie w celu pracy w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zalecanych ograniczeń technicznych i zaleconej nośności. Aby zapewnić optymalne działanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń. Instalacja urządzenia musi być wykonana w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, które umożliwi normalne czynności

obsługi i konserwacji zwyczajnej oraz specjalnej. Z tego względu należy przygotować przestrzeń roboczą w celu wykonania ewentualnych interwencji konserwacyjnych tak, aby nie narażać bezpieczeństwa operatora. Ponadto pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do instalacji, takie jak:

- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chłodzącej $> +10^{\circ}\text{C}$;
- posadzka musi być antypoślizgowa, a urządzenie powinno być ustawione idealnie poziomo;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, tak jak wskazano w normach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi posiadać odpływ wody szarej, wyłączniki i zasuwy blokujące, które w razie konieczności odłączą jakiegokolwiek rodzaj zasilania znajdującego się przed urządzeniem;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się bezpośrednio z urządzeniem muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od potencjalnych źródeł ciepła.

PRÓBA TECHNICZNA I GWARANCJA

Odbiór techniczny: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty dotyczące wykonanej próby technicznej zostaną przekazane klientowi na jego życzenie.

Gwarancja: gwarancja obowiązuje przez okres 12 miesięcy od daty zafakturowania urządzenia, okres ten nie podlega przedłużeniu. Dotyczy ona części wadliwych, wymagających wymiany i transport na rzecz klienta. Części elektryczne, akcesoria i wszelkie inne możliwe do wyjęcia elementy nie są objęte gwarancją. Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez konstruktora w

siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją są pokrywane przez odsprzedawcę.

Gwarancją nie są objęte żadne narzędzia i materiały ulegające zużyciu, ewentualnie dostarczone przez producenta wraz z maszynami. Zwyczajna interwencja konserwacji lub spowodowana błędną instalacją nie jest objęta gwarancją. Gwarancja obowiązuje tylko w stosunku do pierwotnego nabywcy. Konstruktor ponosi odpowiedzialność za urządzenie w jego oryginalnej konfiguracji i jedynie za oryginalnie wymienione części zamienne. Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za nieprawidłową obsługę urządzenia, za szkody powstałe wskutek prac niewymienionych w niniejszym podręczniku lub nieupoważnionych uprzednio przez samego producenta.

GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ W PRZYPADKACH:

• O szkodach powstałych podczas transportu „dostawy do fabryki” [EXW] i/lub przemieszczania, w razie zajścia tego typu zdarzenia, klient jest zobowiązany poinformować odsprzedawcę i przewoźnika (np. pocztą elektroniczną i/lub na stronie internetowej) i zanotować zda-

lenie w kopiach dokumentów transportowych. Technik upoważniony do instalacji urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może być wykonana instalacja. Ponadto gwarancja traci ważność w razie wystąpienia:

- Uszkodzeń spowodowanych błędną instalacją.
- Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu ich nieprawidłowego użycia.
- Uszkodzeń spowodowanych użyciem nieoryginalnych części zamiennych.
- Uszkodzeń będących skutkiem błędnej konserwacji i/lub uszkodzeń wynikających z braku konserwacji.
- Uszkodzeń spowodowanych nieprzestrzeganiem procedur opisanych w niniejszym dokumencie.

UPOWAŻNIENIE / Przez upoważnienie rozumie się zezwolenie na wykonywanie czynności dotyczącej urządzenia. Upoważnienie jest wydawane przez osobę odpowiedzialną za urządzenie (konstruktora, nabywcę, osobę składającą podpis, posiadającą koncesję i/lub właściciela lokalu).

DANE TECHNICZNE I OBRAZY / Dział ten znajduje się na końcu niniejszej instrukcji



Każda modyfikacja techniczna przekłada się na działanie lub na bezpieczeństwo urządzenia, a zatem musi być wykonywana przez personel techniczny producenta lub przez techników formalnie przez niego upoważnionych. W przeciwnym razie producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub szkodami, które mogłyby z nich wynikać.



W chwili dostawy należy sprawdzić nienaruszalność urządzenia i jego komponentów (np. Kable zasilania), przed użyciem, w razie wystąpienia nieprawidłowości nie należy uru-


chamiać urządzenia, lecz skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.





Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności należy przeczytać instrukcję.





Należy nosić wyposażenie ochronne dopasowane do wykonywanych prac. W odniesieniu do środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których przestrzegania operatorzy są zobowiązani. **Emitowany Hałas ≤ 70 dB**


 **Zakaz instalowania pojedynczego sprzętu BEZ zestawu zapobiegającemu wywróceniu (AKCESORIUM). Z wyłączeniem wersji TOP.**


 Przed przystąpieniem do wykonania podłączeń należy sprawdzić dane techniczne wskazane na tabliczce urządzenia oraz dane techniczne podane w niniejszym podręczniku. **KATEGORYCZNIE zabroniona się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów znajdujących się na urządzeniu.**

 Na liniach zasilania (np. wodno-gazowego-elektrycznego) przed urządzeniem należy zainstalować urządzenia blokujące, które odcinają zasilanie za każdym razem, gdy zaistnieje konieczność wykonania pracy w bezpiecznych warunkach.

 W zależności od modelu, podłączyć kolejno urządzenie do sieci wodnej i spustowej, a następnie do sieci gazowej, sprawdzić, czy nie występują wycieki, a następnie wykonać podłączenia do sieci elektrycznej.


 Urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy w atmosferze wybuchowej, dlatego też, kategorycznie zabrania się jego instalacji i używania w tego typu środowiskach.


 Ustawić całą strukturę, przestrzegając wysokości i parametrów instalacji podanych w poszczególnych rozdziałach niniejszego podręcznika.

 Urządzenie nie zostało zaprojektowane do celu jego instalacji w zabudowie. / Urządzenie musi pracować w pomieszczeniach o optymalnie dobrej wentylacji. / Urządzenie musi posiadać wolne spusty (nieutrudnione lub uniemożliwione przez ciała obce).


 Urządzenie gazowe należy ustawić pod okapem ssącym, którego układ musi posiadać pa-


rametry techniczne zgodne z normami obowiązującymi w kraju użytkowania.


 Po podłączeniu do źródeł energii i spustu urządzenie musi stać stabilnie (w sposób nieprzesuwalny) w miejscu przeznaczonym do obsługi i konserwacji. Nieodpowiednie podłączenie może spowodować niebezpieczeństwo.


 W razie konieczności należy przygotować giętki kabel służący do podłączenia do linii elektrycznej o parametrach nie mniejszych niż model H07RN-F. Napięcie zasilania przenoszone przez kabel do działającego urządzenia, nie może odbiegać od napięcia nominalnego $\pm 15\%$ wskazanego pod tabelą danych technicznych.


 Urządzenie musi posiadać „Ekwi-potencjalny” układ uziemienia.

 Jeżeli występuje, spust urządzenia musi być odprowadzany do sieci spustowej szarej wody w sposób otwarty typu „kieliszkowego” nie syfonowego.

 Urządzenie może być używane tylko we wskazanych celach. Każde inne użycie należy rozumieć jako „NIEPRAWIDŁOWE” i dlatego konstruktor nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualnie wynikające z niego szkody wyrządzone osobom lub na rzeczach.

 Poszczególne przepisy bezpieczeństwa (obowiązek-zakazniebezpieczeństwo) podano szczegółowo w specjalnym rozdziale omawianego zagadnienia.

 Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła.

 Powietrze zasysane do chłodzenia musi mieć temperaturę niższą niż 40°C i nie może zawierać tłuszczu.



Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.



Nie należy używać pustych garnków. Istnieje ryzyko poparzenia. Ryzyko oparzenia.



Odcłączyć wszystkie źródła zasilania (np. wodne – gazowe – elektryczne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy zachodzi konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.



Za każdym razem gdy występuje konieczność wykonywania prac wewnątrz maszyny (podłączenia, wprowadzenie do eksploatacji, prace kontrolne itp.) należy przygotować ją do niezbędnych prac (demontaż paneli, usunięcie zasilania) postępując zgodnie z warunkami bezpieczeństwa.



Jeśli na powierzchni występują pęknięcia, natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.



Po zakończeniu użytkowania wyłączyć płytę grzejną za pomocą elementu sterowania. Nie należy polegać na wskazaniach detektora naczyń.

ZADANIA I KWALIFIKACJE WYMAGANE OD OPERATORÓW



Zakaz wykonywania przez jednorodnego/niejednorodnego operatora wszelkiego typu prac (instalacji, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z pełną treścią dokumentacji.



Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się do operatora technicznego wykwalifikowanego i upoważnionego do wykonywania: przenoszenia, instalacji i konserwacji przedmiotowych urządzeń.



Informacje zawarte w niniejszym dokumencie służą do wykorzystania przez

operatora „Niejednorodnego” (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonywać prace z zakresu konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).



Operatorzy i użytkownicy muszą być przeszkoleni pod względem wszystkich aspektów dotyczących działania i bezpieczeństwa. Muszą oni postępować, przestrzegając wymaganych norm bezpieczeństwa.



Operator „Niejednorodny”, może pracować na urządzeniu dopiero, gdy wyznaczony technik zakończy instalację (transport, mocowanie podłączeń elektrycznych, wodnych, gazowych i spustowych).

STREFY PRACY I STREFY NIEBEZPIECZNE /

Celem lepszego określenia zakresu interwencji i odnośnych stref pracy, określono następującą klasyfikację:

- **Strefy niebezpieczne:** jakakolwiek strefa wewnątrz/lub w pobliżu maszyny, w której obecność narażonej osoby stanowi ryzyko dla bezpieczeństwa i zdrowia tej osoby.

- **Osoba narażona:** jakakolwiek osoba, która znajduje się w całości lub w części w strefie niebezpiecznej.



W trakcie działania należy zachować minimalną odległość od urządzenia w taki sposób, aby nie narażać bezpieczeństwa operatora w nieprzewidzianym przypadku.

Ponadto przez strefy niebezpieczne należy rozumieć /

- Wszystkie miejsca pracy wewnątrz urządzenia
- Wszystkie obszary zabezpieczone specjalnymi systemami ochrony i bezpieczeństwa, takimi jak bariery fotoelektryczne fotokomórek, panele ochronne, blokowane drzwi, ochronna miska olejowa.

- Wszystkie strefy wewnątrz centralek sterujących, szafy elektryczne i skrzynki rozgałęźne.

- Wszystkie strefy wokół działającego

urządzenia, gdy nie są przestrzegane minimalne odległości bezpieczeństwa.

OPRZYRZĄDOWANIE NIEZBĘDNE DO INSTALACJI /

W rozumieniu ogólnym, operator techniczny upoważniony do prawidłowego wykonywania prac instalacyjnych musi wyposażyć się w specjalne urządzenia, takie jak:

- Śrubokręt z rowkiem o wymiarze 3 i 8 mm i średni śrubokręt krzyżakowy
- Regulowany klucz do rur
- Zestaw narzędzi do użycia gazu (przewody rurowe, uszczelki itp.)
- Nożyce dla elektryka
- Zestaw narzędzi do użycia hydraulicznego (przewody rurowe, uszczelki itp.)
- Klucz sześciokątny o wymiarze 8 mm
- Wykrywacz nieszczelności gazu
- Zestaw narzędzi do użytku elektrycznego (kable, skrzynki zaciskowe, gniazda przemysłowe itp.)
- Klucz płaski o wymiarze 8 mm
- Pełny zestaw instalacyjny (przełącznik, gaz itp.).



Oprócz wskazanych narzędzi konieczne jest urządzenie służące do podnoszenia sprzętu; tego typu urządzenie musi spełniać wymogi wszystkich obowiązujących norm dotyczących sprzętu podnośnikowego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE RYZYK RESZTKOWYCH / Pomimo wdrożenia zasad „dobrej techniki konstrukcji” i przepisów prawnych regulujących produkcję i handel produktem, nadal występuje „ryzyko resztkowe”, które ze względu na rodzaj urządzenia nie było możliwe do wyeliminowania. Tego typu ryzyka obejmują:



RYZIKO RESZTKOWE PO-RAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM / Tego typu ryzyko występuje, gdy zachodzi konieczność interwencji na urządzeniach elektrycznych i/lub elektro- nicznych będących pod napięciem.



RYZIKO RESZTKOWE PO- PARZENIA / Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu z materiałami o wysokich temperaturach.



RYZIKO RESZTKOWE OPA- RZENIA PRZY WYLANIU SIĘ MATERIAŁU/

Tego typu ryzyko występuje w przypadku przypadkowego kontaktu z wyciekami materiałów o wysokich temperaturach. Pojemniki przepełnione płynami i/lub ciałami stałymi, które na etapie rozgrzewania zmieniają morfologię (przechodząc ze stanu stałego w stan płynny), mogą, jeśli są używane nieprawidłowo stać się przyczyną oparzenia. Podczas obróbki używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych poziomach.



RYZIKO RESZTKOWE ZGNIECENIA KONCZYŃ /

Tego typu ryzyko występuje w razie przypadkowego kontaktu między częściami na etapie ustawiania, transportu, składowania, montażu i używania urządzenia.



RYZIKO RESZTKOWE WYBUCHU /

Tego typu ryzyko zachodzi przy:

- Występowaniu zapachu gazu w środowisku;
- obsłudze urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem;
- użyciu artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie są one przeznaczone do tego celu;
- użyciu z płynami łatwopalnymi (jak na przykład alkohol).



RYZIKO RESZTKOWE POŻA- RU /

Ryzyko to istnieje w przypadku: używania z cieczami/ materiałami łatwopalnymi

NOWOŚĆ! WYJMOWANE DNO / zob. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. f)

W przewidzianych modelach (wolne dno szafkowe) istnieje możliwość wyjęcia dolnej płaszczyzny celem wykonania prac instalacyjnych i konserwacyjnych (np. inspekcji, połączeń, czyszczenia itp.). Aby wyjąć dno, należy je odkręcić i wysunąć (szczegół A). Aby ponownie ułożyć płytę, należy ją włożyć i przykręcić (Szczegół B).



Jeżeli występują drzwiczki, należy najpierw je zdemonstrować (zawiasy i mocowanie).



Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

OBOWIĄZKI – ZAKAZY – PORADY – ZALECENIA



W chwili otrzymania otworzyć opakowanie i sprawdzić, czy maszyna i akcesoria nie uległy uszkodzeniu podczas transportu; jeżeli urządzenie występuje, należy je bezzwłocznie zgłosić przewoźnikowi i nie przystępować do instalacji, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Konstruktor nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRZEMIESZCZANIA



Nieprzestrzeganie instrukcji wskazanych poniżej naraża na ryzyko poważnych urazów.



Operator upoważniony do wykonywania prac związanych z przemieszczaniem i instalacją urządzenia musi zorganizować, jeśli jest to konieczne, „plan bezpieczeństwa”, aby chronić nietykalność osób biorących udział w pracach. Dodatkowo musi on rygorystycznie i skrupulatnie przestrzegać i stosować prawa i normy dotyczące ruchomych zapleczy techniczno- gospodarczych.



Należy upewnić się, że udźwig stosowanych urządzeń podnośnikowych jest dostosowany do podnoszonych ładunków i że są one dobrze utrzymane.



Prace związane z przemieszczaniem należy wykonywać z użyciem urządzeń podnośnikowych o udźwigu dostosowanym do masy urządzeń i zwiększonym o 20%.



Przed przystąpieniem do przemieszczania należy przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu i na urządzeniu.



Przed przystąpieniem do podnoszenia urządzenia należy sprawdzić środek masy.



Aby umożliwić przemieszczanie urządzenia, należy je unieść na minimalną wysokość względem podłoża.



Nie stawać, ani nie przechodzić pod urządzeniem podczas podnoszenia i przemieszczania.

PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT – ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODNIESIENIE a).



Kierunek zapakowanej maszyny musi zostać zachowany zgodnie ze wskazówkami wskazanymi na piktogramach i zgodnie z napisami znajdującymi się na zewnętrznej stronie opakowania.

1. Ustawić urządzenie podnośnikowe, zwracając uwagę na środek masy podnoszonego ładunku (szczegół B – C).
2. Unieść urządzenie na wysokość pozwalającą na przemieszczenie.
3. Ustawić urządzenie w wybranym stabilnym miejscu.

SKŁADOWANIE / Metody magazynowania materiałów muszą uwzględniać palety, pojemniki, przenośniki, pojazdy, przyrządy i urządzenia podnośnikowe dostosowane w sposób uniemożliwiający uszkodzenia wskutek drgań, ścierania, korozji, temperatury lub innych potencjalnie występujących warunków. Magazynowane części należy okresowo sprawdzać celem sprawdzenia występowania ewentualnych uszkodzeń.

ZDEJMOWANIE OPAKOWANIA



Utylizacja materiałów opakowaniowych jest obowiązkiem do stawcy, który musi wykonać ją zgodnie z prawem obowiązującym w kraju instalacji urządzenia.

1. Zdjąć kolejno górne i boczne kątowniki ochronne.
2. Zdjąć materiał ochronny użyty do opakowania.
3. Unieść urządzenie na niezbędną wysokość i wyjąć łożo.
4. Ustawić urządzenie na ziemi.
5. Usunąć sprzęt wykorzystany do podnoszenia.
6. Usunąć z obszaru prac wszystkie zdjęte materiały.



Po zdjęciu opakowania nie mogą występować naruszenia, wgniecenia lub inne nieprawidłowości.

W przeciwnym razie należy bezzwłocznie powiadomić serwis obsługi.

USUWANIE MATERIAŁÓW

OCHRONNYCH / Zewnętrzne części urządzenia są chronione powłoką z folii samoprzylepnej, którą należy usunąć ręcznie po zakończeniu ustawiania. Dokładnie wyczyścić urządzenie, wewnątrz i na zewnątrz, usuwając ręcznie wszystkie materiały chroniące części.



Należy zwrócić uwagę na powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać używania produktów korozyjnych; nie należy używać materiałów ściernych lub ostrych narzędzi.



Nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, strumieniem bezpośrednim ani parowymi urządzeniami do czyszczenia.



Opłukać powierzchnie wodą pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym materiałem nieściernym.

CZYSZCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU /

Nałożyć detergent w płynie na całą powierzchnię wnętrza do pieczenia za pomocą zwyczajnej parownicy i postępując się ręcznie nieścierną gąbką, dokładnie wyczyścić całą powierzchnię. Po zakończeniu czynności przepłukać obficie wnętrze pieczenia wodą pitną. Spuścić płyn zawierający detergent

i/lub inne zanieczyszczenia do odpowiedniego otworu upustowego.

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności dokładnie osuszyć wnętrze pieczenia nieścierną szmatką. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Detergentem i wodą pitną wyczyścić również wyjęte części, a następnie dokładnie je osuszyć. Po zakończeniu czynności ułożyć w specjalnych miejscach poszczególne urządzenia i wyjęte części.

WYRÓWNYWANIE I MOCOWANIE - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE - ODNIESIENIE b)

Przygotowane do działania urządzenie należy ustawić w odpowiednim miejscu pracy (zobacz dopuszczalne warunki graniczne działania i warunki środowiskowe).

Wyrównywanie i mocowanie przewidyje: regulację urządzenia jako pojedynczej niezależnej jednostki.

Ułożyć poziomnicę na strukturze (szczegół D).

Wyregulować stopki poziomujące (szczegół E), postępując zgodnie ze wskazówkami podanymi na poziomnicy.



Odpowiednie wypoziomowanie uzyskuje się, regulując poziomnicę i stopki pod względem szerokości i głębokości.

MONTAŻ W „BATERII” - ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. c)

W przewidzianych modelach, wyjąć pokrętła i odkręcić śruby mocujące panel sterowania (szczegół F).



Ściany łatwopalne / minimalna odległość urządzenia od ścian bocznych musi wynosić 10 cm, a od ściany tylnej 20 cm. Jeżeli jest ona mniejsza, odizolować tylne ściany urządzenia materiałem ognioodpor-

nym i/lub izolacyjnym.

Ustawić urządzenia w taki sposób, aby ich boki przylegały idealnie do siebie (szczegół G). Wypoziomować urządzenie zgodnie z poprzednim opisem (szczegół E).

Włożyć śruby w ich obsady i zablokować dwie struktury nakrętkami blokującymi (szczegóły H1-H3).

Ponownie umieścić między urządzeniami zatyczki ochronne (szczegół H2).

W razie konieczności należy powtórzyć

czynności związane z poziomowaniem i mocowaniem pozostałych urządzeń.

KOŃCOWE WKŁADANIE (OPCJA) ZOB. SEKCJĘ ILUSTR. – ODN. c)

Aby włożyć końcówkę, należy ją ustawić i przymocować specjalnymi śrubami na wyposażeniu (szczegół L1).

Po pomyślnym zakończeniu wykonywania opisanych prac ponownie ułożyć we swych miejscach panele sterownicze i pokrętła poszczególnych urządzeń.

PL



PODŁĄCZENIE DO ŹRÓDEŁ ENERGII

4.



Przed przystąpieniem do wykonania prac zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Te prace muszą być wykonane przez wykwalifikowanych i upoważnionych techników, zgodnie z prawami obowiązującymi w danym temacie oraz z użyciem odpowiednich i opisanych materiałów



Wartość odniesienia impedancji systemu powinna wynosić $Z_{ref} 0,193 \Omega$ (tylko powierzchnia indukcji woka)



UZIEMIENIE / NIEZBĘDNE jest podłączenie urządzenia do uziemienia. W tym celu należy podłączyć zaciski oznaczone symbolami znajdującymi się na skrzynce zaciskowej dopływu linii do sprawnego uziemienia wykonanego zgodnie z lokalnie obowiązującymi normami.

PODŁĄCZENIE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Podłączenie elektryczne musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi normami lokalnymi wyłącznie przez upoważniony i kompetentny personel. Przed przystąpieniem do wykonania podłączenia należy sprawdzić dane techniczne wskazane na tabliczce urządzenia oraz dane techniczne podane w niniejszym podręczniku.



Podłączyć urządzenie do rozłącznika izolacyjnego kategorii przepięciowej III.

SPECYFICZNE OSTRZEŻENIA /

Bezpieczeństwo elektryczne przedmiotowego urządzenia jest zapewnione tylko wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnego układu uziemienia, jak wskazano w obowiązujących lokalnych normach dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego; producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego typu norm dotyczących bezpieczeństwa. Należy sprawdzić ten podstawowy wymóg bezpieczeństwa i w razie wątpli-

wości, poprosić profesjonalny wykwalifikowany personel o przeprowadzenie dokładnej kontroli systemu. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane brakiem uziemienia jednostki.



Nie przerywać kabla uziemienia (Żółto-zielonego).

PODŁĄCZENIA DO RÓŻNYCH SIECI ROZPROWADZAJĄCYCH ELEKTRYCZNYCH / ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN.d).



W razie potrzeby zdjąć panel ochronny skrzynki zaciskowej znajdującej się z tyłu urządzenia.

Urządzenie jest dostarczane do pracy z wartością napięcia podaną na tabliczce znamionowej urządzenia. Każde inne podłączenie należy uważać za nieprawidłowe i tym samym niebezpieczne.



OBOWIĄZKOWE jest przestrzeganie widocznego na płycie przyłączeniowej w pobliżu skrzynki zaciskowej podłączenia przewidzianego przez producenta.



ZABRONIONE jest modyfikowanie okablowania wewnątrz urządzenia.

PODŁĄCZANIE ELEKTRYCZNE KABLA DO SKRZYNNY ZACISKOWEJ

W razie potrzeby podłączyć kabel zasilający do skrzynki zaciskowej w sposób opisany w części „Podłączenie zasilania elektrycznego” i podany na tabliczce znamionowej. Na schemacie i w tabeli (zob. DANE TECHNICZNE) wskazano możliwe połączenia w zależności od napięcia sieci.

PRZYŁĄCZE DO SYSTEMU „EKWIPOTENCJALNEGO” / ZOB. SEKCJĘ ILUSTRACJE – ODN. e).

Uziemienie ochronne polega na wykonaniu szeregu działań z zachowaniem odpowiedniej roztropności umożliwiającej zapewnienie masom elektrycznym taki sam potencjał uziemienia i unikając sytuacji, w której znalazłyby się one pod napięciem. Celem uziemienia jest zatem zapewnienie, aby masy urządzeń miały taki sam potencjał, jak teren.

Ponadto uziemienie ułatwia automatyczne wzbudzenie wyłącznika różnicowego. Uziemienie ochronne nie dotyczy tylko układu elektrycznego, lecz wszystkich innych układów i metalowych części budynku, od przewodów rurowych po układ hydrauliczny, od belek do układu podgrzewania i tak dalej, w taki sposób, aby cały zakład był bezpieczny również w trakcie ewentualnego piorunu, który mógłby uderzyć w budynek.



Przed przystąpieniem do czynności zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Urządzenie musi obejmować system „Ekwipotencjalny” uziemienia, którego sprawność musi być sprawdzona zgodnie z normami obowiązującymi w kraju instalacji.



Technik-elektryk, który przygotowuje ogólny układ elektryczny musi zapewnić jego zgodność z normą pod względem kontaktów bezpośrednich i pośrednich.



Technik-elektryk musi postępować w sposób pozwalający na podłączenie wszystkich poszczególnych mas do tego samego potencjału, zapewniając tym samym odpowiedni układ uziemienia „Ekwipotencjalnego” w miejscu, w którym są instalowane różnego typu urządzenia.



Celem podłączenia urządzenia do układu „Ekwipotencjalnego” pomieszczenia, należy przygotować kabel elektryczny w kolorze żół-

tym/zielonym dostosowany do mocy zainstalowanych urządzeń.

Tabliczka „Ekwipotencjalna” urządzenia zazwyczaj znajduje się na jego panelu, w pobliżu podłączanego systemu. Po jej odszukaniu (zobacz rysunek schematyczny celem prawidłowego umiejscowienia) należy przystąpić do podłączenia.

1. Podłączyć końcówkę kabla elek-

trycznego masy (kabel musi być oznaczony podwójnym żółto/zielonym kolorem) do przeznaczonego w tym celu połączenia „Ekwipotencjalnego” urządzenia (zob. rysunek schematyczny Rys. 1).

2. Podłączyć drugą końcówkę kabla elektrycznego masy do systemu przeznaczonego do podłączenia „Ekwipotencjalnego” miejsca, w którym urządzenie jest instalowane (Rys. 2).

PL



PRACE ZWIĄZANE Z WPROWADZANIEM DO UŻYTKU

5.

OGÓLNE OSTRZEŻENIA



Operatorzy mają obowiązek odpowiedniego zaznajomienia się z treścią niniejszego podręcznika przed wykonaniem jakiegokolwiek pracy, stosując poszczególne przepisy bezpieczeństwa celem zapewnienia bezpiecznego każdego rodzaju wzajemnego oddziaływania typu człowiek-maszyna.



Każda modyfikacja techniczna, która przekłada się na działanie lub na bezpieczeństwo maszyny może być wykonywana tylko przez personel techniczny konstruktora lub przez techników formalnie przez niego upoważnionych. W przeciwnym razie konstruktor nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności związanej z modyfikacjami lub uszkodzami, które mogłyby z nich wynikać.



Nawet po odpowiednim zaznajomieniu się z treścią dokumentacji, przy pierwszym użyciu urządzenia należy zasymulować

kilka próbnych czynności, aby szybciej zapamiętać jego główne funkcje np. włączanie, wyłączanie itd.



Urządzenie opuszcza zakład konstruktora po przeprowadzeniu kołaudacji i z typem gazu i zasilania elektrycznego wskazanym na umieszczonej tabliczce.

WPROWADZENIE DO UŻYCIA PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Po zakończeniu prac związanych z ustawianiem i podłączaniem do sieci energii (wraz z pracami dotyczącymi podłączenia do sieci spustowej, jeżeli przewidziano), należy wykonać szereg czynności, takich jak:

1. Oczyszczenie z materiałów ochronnych (oleje, smary, silikony itp.) wewnątrz i na zewnątrz wnętrza do pieczenia. (zob. rozdz. 3 / Usuwanie materiałów ochronnych)
2. Ogólne weryfikacje i kontrole takie jak:
 - Weryfikacja wzbudzenia wyłączników i zasuw sieci (np. wody, elektryczności, gazu, jeśli przewidziano);
 - Weryfikacja spustów (jeśli przewidziano);

- Weryfikacja i kontrola systemów zasysania zewnętrznych dymów/par (gdy przewidziano);
- Weryfikacja i kontrola paneli ochronnych (wszystkie panele muszą być prawidłowo zamontowane)

OPIS SPOSOBÓW ZATRZYMANIA



W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości działania i awarii, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy obowiązkowo zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (np. gazowe – wodne – elektryczne).

ZATRZYMANIE Z POWODU NIEPRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA

Komponenty bezpieczeństwa / ZATRZYMANIE: W sytuacjach lub okolicznościach, które mogą okazać się niebezpieczne, włącza się element bezpieczeństwa i automatycznie zatrzymuje się wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny zostaje przerwany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.

PONOWNE URUCHOMIENIE: Po rozwiązaniu niedogodności, która spowodowała uruchomienie komponentu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może ponownie uruchomić urządzenie za pomocą specjalnych sterowników.

WŁĄCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU



Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie wyczyścić, aby usunąć wszelkie resztki obcego materiału (zob. Usuwanie materiałów ochronnych)

CODZIENNE URUCHAMIANIE

1. Sprawdzić optymalny stan czystości i higieny urządzenia.

2. Sprawdzić prawidłowe działanie systemu ssania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
5. Sprawdzić, czy spust wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.

Po zakończeniu z powodzeniem opisanych czynności, przystąpić do prac związanych z „Uruchomieniem do produkcji”.



Aby usunąć powietrze z wnętrza przewodu rurowego, wystarczy otworzyć zamknięcie sieci na kłódki, przekręcić, przytrzymując pokrętko urządzenia w pozycji piezoelektrycznej, ustawić płomień (zapałka lub inny) na płomieniu startowym i zacząć na zapalenie się.

WYCOFANIE Z CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA /

Po zakończeniu wyżej opisanych czynności należy:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki znajdujące się przed urządzeniem (gazowe – wodne – elektryczne).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli są obecne) są w pozycji „Zamkniętej”.
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny

DŁUGOTRWALE WYŁĄCZENIE Z EKSPLOATACJI /

W razie długotrwałego wyłączenia należy wykonać wszystkie procedury opisane celem codziennego czyszczenia i chronić najbardziej narażone części przed zjawiskami utleniania, postępując w podany niżej sposób:

1. Do czyszczenia części, należy używać letniej, lekko namydłonej wody;
2. Opłukać dokładnie części, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/ lub strumieni bezpośrednich.

3. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieściernego;

4. Wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej przetrzeć szmatką lekko zwilżoną olejem wazelinowym przeznaczonym do kontaktu z żywnością, tworząc na nich warstwę ochronną.

W przypadku urządzenia z drzwiczkami i gumowymi uszczelkami drzwiczki należy pozostawić lekko otwarte,

aby ułatwiać wietrzenie i nałożyć talk ochronny na wszystkie powierzchnie gumowych uszczeltek.

Należy okresowo wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.



Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, co najmniej raz w roku należy poddawać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.

PL



WYMIANA KOMPONENTÓW

6.



NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM I ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ TECHNICZNĄ.



USYTUOWANIE GŁÓWNYCH KOMPONENTÓW – ZOB. DZ. ILUSTRACJE – ODN. g).

czenie rysunków ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

1. Pokrętko do włączania i regulacji temperatury płyty
2. Zielona kontrolka
3. Podświetlany czerwony wskaźnik
4. Płyta / Wnęka do pieczenia
5. Szuflada filtra powietrza

Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i kontrolerek, zob. dz. IL - ODN. g). Opis ma charakter jedynie poglądowy i może ulec zmianie.

- ① **POKRĘTKO TERMOSTATU (ELEKTRYCZNY).** Pełni trzy różne funkcje: 1. Uruchomienie/Zatrzymanie napięcia elektrycznego w obwodzie.
2. Regulacja temperatury roboczej. /
3. Uruchomienie/Zatrzymanie etapu podgrzewania.

- ② **ZIELONA KONTROLKA (ELE):** Wskaźnik podlega zastosowaniu pokrętki termostatu. Posiada trzy rodzaje sygnalizacji: 1. Stałe świecenie wskazuje prawidłowe działanie.
2. Miganie z **REGULARNĄ CZĘSTOTLIWOŚCIĄ** wskazuje, że urządzenie oczekuje na ustawienie pojemnika w celu rozpoczęcia działania.
3. Miganie z **SZYBKĄ CZĘSTOTLIWOŚCIĄ** wskazuje błąd działania (patrz rozdz. Konserwacja - lista błędów).

- ③ **PODŚWIETLANY CZERWONY WSKAŹNIK (ELE):** Wskaźnik podlega zastosowaniu pokrętki termostatu. Stałe świecenie wskazuje błąd (patrz rozdz. Konserwacja - lista błędów).

URUCHOMIENIE DO PRODUKCJI



Przed przystąpieniem do czynności, zob. „Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa / ryzyk resztkowych”



Produkty do przygotowania należy umieścić w odpowiednich pojemnikach wyznaczonych do pieczenia i ustawić prawidłowo na płytach i/lub we wnęce do pieczenia.

WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE – zob. sek. IL. – ODNIESIENIE h)

Aby rozpocząć procedurę gotowania/pieczenia, należy:

1. Przekręcić pokrętko do żądanej pozycji, aby wyregulować temperaturę roboczą (Rys. 1).
2. Zielony wskaźnik włącza się i wydaje impulsy świetlne w regularnych odstępach (Rys. 1 A).
3. Umieścić pojemnik na środku płyty (patrz. Załadunek/wyładunek produktu).
4. Stałe oświetlenie zielonego wskaźnika sygnalizuje fazę działania (Rys. 1 A)
5. Przekręcić pokrętko do pozycji „Zero” (Rys. 1 B) w celu zatrzymania wytwarzania ciepła.



Prędkość ogrzewania płyt jest ustawiana za pomocą pokrętki (Pozycje od 0 do 6). Pozycja 6 to maksymalna prędkość nagrzewania.

WKŁADANIE/WYJMOWANIE PRODUKTU - zob. dz. ILUSTRACJE – ODN. i)



Pojemniki przeznaczone do gotowania na płycie indukcyjnej muszą być wykonane z miedzi, stali, stali nierdzewnej inox lub stali malowanej i mieć dno wielowarstwowe (zgodnie ze wskazaniem).



Dno naczyń musi być płaskie i wykonane z odpowiedniego materiału; W przypadku modeli wok dno musi być odpowiednio wyprofilowane.



Pojemniki używane do gotowania muszą mieć minimalną średnicę 120 mm.



Wymiary pojemników muszą być odpowiednie do sitodruków wyznaczających strefy gotowania.



Nie dopuszczać podczas gotowania do stykania się ze sobą sąsiednich garnków.



Ilość produktu w pojemniku nie może przekroczyć 3/4 objętości pojemnika.



Przygotowywane produkty do gotowania należy umieścić w specjalnych pojemnikach poza urządzeniem, a następnie prawidłowo umieścić na środku płyty.

Umieścić pojemnik na środku płyty, jak wskazano na sitodruku (Rys. 3).

WYŁĄCZANIE

Po zakończeniu cyklu pracy, przekreślić pokrętkę na urządzeniu do pozycji „Zero”.



Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie twarde osady i/lub pozostałości spożywcze, zob. rozdział: „Konserwacja”.



Po każdym zakończonym cyklu pracy, podświetlane wskaźniki muszą być zgaszone.

PL



KONSERWACJA

8.

NAKAZY – ZAKAZY – PORADY



Przed przystąpieniem do pracy, zob. rozdział 2 i 5.



Jeżeli urządzenie jest przyłączone do komina, rurę odciągową należy wyczyścić zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju (W celu uzyskania dodatkowych informacji, należy skontaktować się z instalatorem).



Niniejsze urządzenie jest używane do przygotowywania produktów przeznaczonych do spożycia. W związku z tym urządzenie i jego otoczenie należy zawsze utrzymywać w czystości. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego zużycia urządzenia i stwarzać niebezpieczne sytuacje.



Pozostałości zabrudzeń zgromadzonych przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego

używania urządzenia, doprowadzając do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie osady i/lub pozostałości żywności.



Oddziaływanie chemiczne soli i/lub octu lub innych substancji zawierających chlorki wraz z upływem czasu może prowadzić do korozji w strefie gotowania/pieczenia. Jeśli dochodzi do kontaktu urządzenia ze wskazanymi substancjami, należy je dokładnie umyć właściwym detergentem, należyście spłukać oraz starannie wysuszyć.



Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić powierzchni ze stali nierdzewnej, a w szczególności unikać używania produktów żrących; nie należy używać materiałów ściernych ani ostrych narzędzi.



Detergent do czyszczenia płyty do gotowania musi mieć określone



cechy chemiczne: pH wyższe niż 12, brak chlorków/amoniaku, lepkość i gęstość podobne do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia należy używać nieagresywnych produktów (Używać dostępnych na rynku detergentów wskazanych do czyszczenia stali, szkła, emalii).



Należy uważnie przeczytać wskazówki zamieszczone na etykiecie używanych produktów, stosować wyposażenie ochronne odpowiednie do wykonywanych czynności (zob. środki ochronne wskazane na etykiecie na opakowaniu).



Niezwłocznie oczyścić płytę, za pomocą specjalnego przyrządu (skrobaczka do szkła), z ewentualnych artykułów spożywczych zawierających cukier, aby zapobiec nieprawidłowemu działaniu płyty.



Oddalić od działającej płyty tworzywa, takie jak arkusze folii aluminiowej i plastikowe pojemniki, aby zapobiec nieprawidłowemu stanowi urządzenia.



Uważać podczas użytkowania: szklany blat. **Nie używać szklanego blatu jako podparcia.**



Stosować pojemniki z czystym dnem, aby nie uszkodzić powierzchni płyt i zapobiec sytuacji, w której nie będą one zdadne do użycia.



W przypadku długich okresów bezczynności, oprócz odłączenia wszystkich linii zasilających, należy dokładnie wyczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.



Zaczekać, aż temperatura urządzenia i wszystkich jego części spadnie, aby nie doprowadzić do oparzenia operatora.

CODZIENNE CZYSZCZENIE CZĘŚCI ZE STALI /



Używając zwyczajnego spryskiwacza, rozpylić detergent na całej powierzchni, a następnie ręcznie gąbką, która nie spowoduje zadrapania powłoki, dokładnie oczyścić całą powierzchnię. Po zakończeniu pracy spłukać zbiornik do gotowania wodą pitną (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem, strumieni bezpośrednich ani parowych urządzeń do czyszczenia). Po prawidłowym zakończeniu opisanych czynności dokładnie osuszyć całą powierzchnię ściereczką, która nie powoduje zarysowań. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

CODZIENNE CZYSZCZENIE CZĘŚCI ZE SZKŁA /



Usunąć wszystkie przedmioty z płyty (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem, strumieni bezpośrednich ani parowych urządzeń do czyszczenia). Rozpylić za pomocą specjalny waporyzatora detergent do na całej powierzchni i dokładnie oczyścić moką ściereczką.

Po wykonaniu opisanych czynności dokładnie osuszyć zbiornik do gotowania nieścierną szmatką. W razie konieczności powtórzyć opisane wyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

CZYSZCZENIE FILTRA POWIETRZA /



Odłączyć każdy rodzaj zasilania. Odkręcić szufladę i wysunąć ją. Zdjąć kratkę i wyjąć z komory filtr. Filtr umyć wodą pitną przy użyciu nieściernego i nieżrącego materiału w celu usunięcia wszelkich pozostałości. Ostrożnie wysuszyć. **Po zakończeniu czynności filtr i kratkę zamontować w odpowiednich miejscach.** Zamknąć szufladę, dociskając do oporu i umocować ją na panelu sterowania.



Umieścić części w odpowiednich pozycjach i w dobrej kolejności.

CZYSZCZENIE PRZED DŁUGOTRWAŁYM WYŁĄCZENIEM



W razie długotrwałego wyłączenia, należy wykonać wszystkie procedury opisane w codziennym czyszczeniu. Po zakończeniu czynności części stalowe należy zabezpieczyć przed korozją, jak podano poniżej.



Do czyszczenia części, należy używać letniej, lekko namydłonej wody; Oplukać dokładnie części, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub strumieni bezpośrednich. Dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie, używając materiału nieścierneho. Wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej przetrzeć miękką szmatką lekko zwilżoną olejem wazelinowym przeznaczonym do kontaktu z żywnością, tworząc na nich warstwę ochronną.

Dla części szklanych, za pomocą wilgotnej ściereczki rozprowadzić warstwę ochronnego wosku przeznaczonego dla danego tworzywa.

Aby zakończyć czynności patrz rozdz. 5 / Wyłączenie

Należy okresowo wietrzyć urządzenie i pomieszczenia.

TAB. PODSUMOWUJĄCA / CZĘSTOTLIWOŚĆ / ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Przed rozpoczęciem czynności zob. rozdział 2 „Zadania i umiejętności”



Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, wykonuje pierwsze wyszukiwanie i jeśli posiada na to uprawnienia, usuwa przyczyny nieprawidłowości i przywraca prawidłowe działanie urządzenia.





Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od sieci elektrycznej i odciąć wszystkie źródła zasilania, a następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.




Upoważniony konserwator techniczny podejmuje działanie, gdy operator nie był w stanie znaleźć przyczyny problemu lub gdy przywrócenie prawidłowego działania urządzenia wymaga czynności, do których wykonania operator nie jest uprawniony.



Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym w celu jego wymiany.

CZYNNOŚCI DO WYKONANIA		CZĘSTOTLIWOŚĆ
	Czyszczenie urządzenia	Codziennie
	Czyszczenie płyt	Codziennie
	Czyszczenie filtra powietrza	Raz w tygodniu
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie komina	W razie konieczności – Raz w roku
	Kontrola potencjometru	Przy dostawie i zainstalowaniu - Raz w roku
	Kontrola przewodu zasilania	Przy dostawie i zainstalowaniu - Raz w roku

LISTA BŁĘDÓW


 O wykryciu usterek informują podświetlany czerwony wskaźnik i zielona lampka kontrolna (patrz. Informacje ogólne i dotyczące bezpieczeństwa - Funkcje pokręteł i przycisków). Czas trwania i częstotliwość migania zielonego wskaźnika odpowiada jednemu rodzajowi błędu. Przykłady:


a) BŁĘDY GENERATORA / PRZYKŁAD E1 → 04



b) BŁĘDY KONTROLI CYFROWEJ / PRZYKŁAD E2 → 03



 Jeśli po włączeniu urządzenia włączy się czerwona kontrolka, należy podjąć próbę rozwiązania problemu przy pomocy informacji zawartych w tej tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
 ŚWIATŁO CZERWONE	- Błąd autodiagnostyki/ini- cjalizacji.	- Zresetować urządzenie / Ustawić pokrętkę w pozycji „zero” (wyłą- czyć), odczekać 5 minut i włączyć ponownie.
	- Pusty pojemnik.	- Wyjąć pojemnik i wyłączyć.
	- Zanieczyszczony filtr po- wietrza.	- Wyczyścić filtr powietrza (zob. rozdz. Konserwacja/czyszczenie filtra powietrza)

 Gdy w urządzeniu włączą się podświetlone wskaźniki, należy spróbować rozwiązać problemy za pomocą niniejszej tabeli.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH GENERATORA (E1)

USTERKA	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
E1 → 01	Przetężenie generatora.	<ul style="list-style-type: none"> - Nieodpowiedni pojemnik (np. aluminiowy). - Błąd inicjalizacji. - Przerwana lub niewłaściwa indukcyjność. 	<ul style="list-style-type: none"> - Stosować odpowiednie pojemniki (patrz 3. Instrukcje użytkowania – Załadunek/wyładunek produktu) - Obrócić pokrętkę w położenie „0” i włączyć ponownie. - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 02	Brak zasilania induktora.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdzić połączenia elektryczne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 03	Zbyt wysoka temperatura generatora.	<ul style="list-style-type: none"> - Nieprawidłowa instalacja. - Zatkany filtr powietrza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Czyszczenie filtra powietrza. - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 04	Zbyt wysoka / zbyt niska temperatura strefy gotowania.	<ul style="list-style-type: none"> - Pusty pojemnik. - Wadliwy czujnik temperatury. - Wadliwa karta zasilania. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wyjąć pojemnik i wyłączyć płytę grzewczą. - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 05	Uszkodzenie jednostki sterującej.	<ul style="list-style-type: none"> - Wadliwy generator lub uszkodzone okablowanie. - Sprawdzanie adresów potencjometrów. - Uszkodzona jednostka sterująca. 	<ul style="list-style-type: none"> - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 06	Temperatura wewnątrz na zbyt wysoka.	<ul style="list-style-type: none"> - Zatkany filtr powietrza. - Wentylator zatkany, uszkodzenie czujnika temperatury, nieprawidłowy montaż. 	<ul style="list-style-type: none"> - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 07	Wysoka temperatura indukcyjności.	<ul style="list-style-type: none"> - Zbyt wysoka temperatura indukcyjna. - Uszkodzony czujnik temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wyjąć pojemnik, wyłączyć i odczekać do ostygnięcia płyty. - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 08	Brak fazy sieciowej.	<ul style="list-style-type: none"> - Dystrybucja fazy lub niewystarczająca jakość sieci, brak sieci lub jej uszkodzenie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 10	Błąd komunikacji.	<ul style="list-style-type: none"> - Brak połączenia między klawiaturą a generatorem. 	<ul style="list-style-type: none"> - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 11	Błąd inicjalizacji.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdzić adresy potencjometrów. - Błąd podczas inicjalizacji sprzętu. - Końcówka CAN-Bus RJ45 odłączona lub uszkodzona. 	<ul style="list-style-type: none"> - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

USTERKA	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
E1 → 13	Błąd połączenia sieciowego.	Napięcie sieciowe jest zbyt wysokie lub zbyt niskie.	- Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 14	Błąd adaptera sieciowego.	Napięcie sieciowe jest zbyt wysokie lub zbyt niskie.	- Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E1 → 15	Zabezpieczenie pustego pojemnika.	<ul style="list-style-type: none"> - Błąd zasilania elektrycznego. - Pusty pojemnik. - Uszkodzony czujnik temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> - Obrócić w pozycję „zero”, odczekać 5 minut i włączyć ponownie. - Wyjąć pojemnik, wyłączyć i odczekać do ostygnięcia płyty. - Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

CYFROWE KOMUNIKATY O BŁĘDACH STEROWANIA (E2).

USTERKA	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
E2 → 02	Integralność potencjometru.	Uszkodzony potencjometr.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
E2 → 03	Utrata kontroli z obu stron.	Jeden z węzłów po jednej z dwóch stron jest uszkodzony.	
E2 → 05	Otwarte połączenie LIN Bus.	Brak wykrywania komunikacji.	
E2 → 06	Konflikt LIN Bus.	Konflikt adresu.	
E2 → 10	<ul style="list-style-type: none"> - Okablowanie przerwane. - Błędny ID. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wadliwe połączenie między klawiaturą a generatorem. - Sterowanie cyfrowe ma niewłaściwy ID. 	
E2 → 14	Napięcie zasilania.	Problem z napięciem zasilania klawiatury.	
E2 → 20	Zgodność wersji LIN.	Wersja LIN nie jest zgodna.	
E2 → XX	Nieznany błąd.	Wystąpił błąd, którego przyczyna nie jest znana.	

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy z pomocą niniejszej tabeli.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	DZIAŁANIE
Niewystarczające ogrzewanie strefy gotowania.	Nieodpowiedni pojemnik (np. aluminiowy).	Stosować odpowiednie pojemniki (zob. Instrukcje użytkowania – Załadunek/ wyładunek produktu).
Ciągłe ogrzewanie strefy gotowania przy maksymalnej mocy.	Uszkodzony przełącznik pokrętki.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
Pusta strefa gotowania zaczyna działać.	Uszkodzony czujnik wykrywania garnka.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
Małe metalowe przedmioty są podgrzewane.	Uszkodzony czujnik wykrywania garnka.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
Strefa gotowania nie jest podgrzewana.	Ø pojemnika mniejsza niż 12 cm. / Nieodpowiedni pojemnik.	Stosować odpowiednie pojemniki (zob. Instrukcje użytkowania – Załadunek/ wyładunek produktu).
Urządzenie nie reaguje.	Uszkodzony generator.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
Po włączeniu bezpieczniki przepalają się.	Nieodpowiednia linia elektryczna. / Zwarcie w generatorze.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
Wysoka temperatura generatora.	Wyczyścić/wymienić filtr powietrza.	Wyczyścić/wymienić filtr powietrza.
Zadziałanie czujnika temperatury strefy gotowania.	Pusty pojemnik.	Wyłączyć urządzenie (obrócić pokrętkę w pozycję „zero”) / Wyjąć pojemnik / Począekać na ostygnięcie urządzenia / Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć urządzenie i zakręcić wszystkie kurki zasilania, a następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym



WYCOFANIE Z UŻYCIA I DEMONTAŻ URZĄDZENIA



Obowiązuje likwidacja materiałów z zastosowaniem procedury prawnej obowiązującej w kraju likwidacji urządzenia

ZGODNIE z Dyrektywami (zobacz Sekcję nr. 0.1) z Dyrektywą (patrz n. 0,1 pkt), dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również usuwania odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu swego życia eksploatacyjnego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci. Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana jest organizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał pozbyć się tego urządzenia, musi skontaktować się z producentem i postępować zgodnie z systemem, który został przez niego zastosowany, aby umożliwić selektywną zbiórkę zużytego urządzenia po zakończeniu jego żywotności eksploatacyjnej. Odpowiednia selektywna zbiórka przed następującym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych negatywnych wpływów na środowisko i na zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza powoduje nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące normy.



Wyłączenie z eksploatacji i rozbiórka urządzenia musi być wykonywana przez wyspecjalizowany personel, zarówno elektryczny, jak i mechaniczny, który jest zobowiązany do noszenia specjalnych urządzeń ochronnych indywidualnej, takich jak odzież odpowiednia dla wykonywanych operacji, rękawic ochronnych, obuwia przeciw wypadkowego, kasków i okularów ochronnych.



Przed przystąpieniem do demontażu należy zorganizować wokół urządzenia wystarczająco obszerną i uporządkowaną przestrzeń, umożliwiając tym samym wszystkie ruchy w sposób pozwalający na wszelkie ruchy bez występowania zagrożeń

KONIECZNE jest:

- Odcięcie napięcia od sieci elektrycznej.
- Odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej.
- Usunięcie kabli elektrycznych na wyściu z urządzenia.
- Zakręcenie kurka wprowadzającego wodę (zaworu sieciowego) od sieci wodnej.
- Odłączenie i usunięcie przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia.
- Odłączenie i usunięcie odprowadzających przewodów rurowych układu wodnego od urządzenia spuszczonego szare wody.



Po tego typu czynności wokół urządzenia może powstać zmoczona strefa, dlatego też przed przystąpieniem do dodatkowych prac należy osuszyć zmoczone miejsca

Po przywróceniu stanu strefy roboczej w wyżej opisany sposób należy:

- Zdemontować panele ochronne.
- Zdemontować główne części urządzenia.
- Oddzielić części urządzenia w zależności od ich rodzaju (np. materiały metalowe, elektryczne itp.) i przekazać je do centrów selektywnej zbiórki odpadów.

UTYLIZACJA ODPADÓW



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać rozrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywną zbiórkę w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.


Bezprawna utylizacja odpadów jest karana sankcjami regulowanymi przez przepisy obowiązujące na terytorium, w którym miało popełniono dane wykroczenie.





ОГЛАВЛЕНИЕ


- | | |
|--|--|
| 1-2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ | 7. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ |
| 3. РАЗМЕЩЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ | 8. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ |
| 4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ | 9. УТИЛИЗАЦИЯ |
| 5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ | 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ИЛЛЮСТРАЦИИ |
| 6. ЗАМЕНА УЗЛОВ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ | |

ОПИСАНИЕ УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ


 **Предупреждение об опасности.** Ситуации, представляющие непосредственную опасность и грозящие тяжелыми травмами или смертью. Потенциально опасные ситуации, способные привести к тяжелым травмам или смерти.


 **Высокое напряжение!** Осторожно! Угроза для жизни! Несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти

 **Опасность высокой температуры,** несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.


 **Опасность выброса горячих продуктов,** несоблюдение правил техники безопасности может привести к


тяжелым травмам или смерти.


 **Опасность защемления конечностей** при перемещении и/или размещении, несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Предупреждение о запретах.** Запрещается выполнять любые работы посторонним лицам (включая детей, инвалидов и лиц с ограниченными физическими и умственными возможностями и нарушением работы органов чувств). Запрещается неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие), требующие специальной технической квалификации и допуска. Запрещается специализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией.


Запрещены игры детей с оборудованием. Запрещены чистка и техническое обслуживание оборудования детьми без надзора взрослых.


 **Предупреждение об обязательных действиях.** Перед началом любых работ обязательно следует ознакомиться с руководством.

 Следует отключать подачу электроэнергии на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.

 Обязательно следует использовать защитные очки.


 Обязательно следует использовать защитные перчатки.


 Обязательно следует использовать защитную каску.


 Обязательно следует использовать защитную обувь.


 **Иные предупреждения.** Указания по правильному

выполнению того или иного действия, несоблюдение данных указаний грозит возникновением опасной ситуации.


 Советы и подсказки для правильного осуществления необходимых действий

 **«Специализированный» пользователь** (квалифицированный специалист) / опытный пользователь, допущенный к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации оборудования.

 **«Неспециализированный» пользователь** (пользователь с ограниченным кругом обязанностей и задач). Лицо, допущенное к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами, способное выполнять простые действия.

 Знак заземления.

 Знак подключения эквипотенциального заземления.

 При утилизации отходов следует соблюдать действующие нормы.



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

1.

ВВЕДЕНИЕ / Оригинальный текст руководства. Оригинальный вариант настоящего документа был составлен на языке производителя (итальянском). Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены исключительно для пользователей, допущенных к эксплуатации описываемого оборудования. Пользователи должны быть ознакомлены

со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями по безопасности. Особые предписания (относительно обязательных действий, запретов и опасных ситуаций) приведены в соответствующей отдельной главе. Не допускается передача документа для ознакомления третьим лицам без письменного разрешения производителя. Запрещено ис-

пользование текста данного документа в других публикациях без письменного разрешения производителя.

Используемые в настоящем документе чертежи, фотографии, рисунки и схемы носят исключительно иллюстративный характер и могут быть изменены. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в документ без предварительного уведомления.

ЦЕЛЬ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА /

Как на этапе проектирования оборудования, так и в процессе составления настоящего документа были тщательно проанализированы все аспекты взаимодействия между пользователем и оборудованием на протяжении всего жизненного цикла последнего. ТАКИМ образом, мы надеемся, что настоящий документ будет способствовать поддержанию эффективности оборудования на неизменно высоком уровне. Строгое соблюдение приведенных в документе указаний поможет свести к минимуму риск причинения вреда пользователю и/или экономического ущерба.

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДОКУМЕНТОМ /

Настоящий документ состоит из нескольких глав, в которых в соответствии с освещаемыми темами собраны все необходимые сведения для безопасной эксплуатации оборудования. Каждая глава подразделяется на параграфы, в каждом параграфе могут быть пояснения с заголовком и описанием.

ПОРЯДОК ХРАНЕНИЯ ДОКУМЕНТА /

Настоящий документ, а также остальное содержимое пакета, является неотъемлемой частью поставки. Он должен храниться для дальнейших обращений в течение всего срока эксплуатации изделия.

КАТЕГОРИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ /

Настоящий документ рассчитан на следующие категории:

- «**Специализированный**» **пользователь** (специалист узкого профиля с допуском) - имеются в виду все пользователи, допущенные к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации оборудования.
- «**Неспециализированный**» **пользо-**

ватель (пользователь с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь, допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ /

По специальному запросу может быть организован курс обучения для пользователей, ответственных за эксплуатацию оборудования, в соответствии с условиями, приводимыми в подтверждении заказа.

ОБЯЗАННОСТИ ПОКУПАТЕЛЯ /

За исключением случаев, когда контрактом предусмотрено иное, покупатель, как правило, обязан произвести за свой счет следующие работы:

- подготовку помещений (включая строительные работы, установку фундаментов или прокладывание каналов при необходимости);
- подготовку нескользящего, гладкого напольного покрытия;
- подготовку места установки и саму установку изделия при соблюдении размерных требований, указанных на плане размещения (схеме основания);
- подготовку вспомогательных систем в соответствии с характеристиками оборудования (например, сетей электро-, газоснабжения);
- подготовку системы электрооборудования, отвечающей нормативным требованиям, действующим в стране установки;
- подготовку соответствующей системы освещения, отвечающей местным нормативным требованиям;
- установку предохранительных устройств в начале и в конце линии энергоснабжения (устройства защитного отключения, эквипотенциальные устройства заземления, предохранительные клапаны и т.д.) в соответствии с действующим в стране установки законодательством;
- подготовку системы заземления в соответствии с нормами, действующими в стране установки;
- при необходимости - подготовку си-

RU

стемы смягчения воды (см. технические характеристики).

СОДЕРЖИМОЕ ПОСТАВКИ / Комплект поставки может различаться в зависимости от заказа.

- Оборудование
- Крышка / крышки
- Металлическая корзина / корзины
- Поддерживающая решетка для установки корзины
- Шланги и/или провода для подключения к системам энергоснабжения (только если оговорено в заказе).
- Набор для перенастройки системы подачи газа, поставляемый производителем

НАЗНАЧЕНИЕ / Это устройство предназначено для профессионального применения. Использование оборудования, описываемого в настоящем документе, считается надлежащим, если оно применяется для приготовления или разогрева пищевых продуктов. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, потенциально опасным.

Данное оборудование предназначено для обслуживания коммерческой деятельности (например, на кухнях ресторанов, в столовых, больницах и т.п.), а также для использования на предприятиях коммерческого назначения (например, в пекарнях, мясных лавках и т.п.), но не для непрерывного потокового приготовления пищи.

Данное оборудование предназначено для применения в определенных условиях, описанных в контракте, и в пределах предусмотренных ограничений, указанных в соответствующих пунктах. **Для обеспечения соответствия нормативным требованиям использовать только оригинальные аксессуары и запасные части, поставляемые производителем.**

ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ / Данное оборудование рассчитано на эксплуатацию исключительно в помещении с соблюдением соответствующих технических и производственных ограничений. Для максимально эффективной и безопасной работы изделия необходимо обе-

спечить соблюдение нижеследующих требований. Оборудование должно устанавливаться в подходящем месте, в котором обеспечивалось бы удобство текущей эксплуатации, а также штатного и внеочередного обслуживания. Место установки необходимо оборудовать таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя при проведении работ по техобслуживанию. Помещение должно соответствовать определенным требованиям, в частности:

- максимальная относительная влажность - 80 %;
- минимальная температура охлаждающей воды не менее +10°C;
- пол в помещении не должен быть скользким, оборудование должно стоять ровно;
- помещение должно иметь систему вентиляции и освещения в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации;
- помещение должно быть оснащено для слива «серых» вод, а также выключателями и вентилями для отключения при необходимости оборудования от всех питающих коммуникаций;
- стены/поверхности, находящиеся в непосредственной близости/контактирующие с оборудованием, должны быть огнестойкими и/или должны быть изолированы от возможных источников тепла.

ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ И ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ /

Приемочные испытания: оборудование испытано изготовителем на стадии монтажа на собственном заводе. Все сертификаты, связанные с проведением испытаний, передаются клиенту по его запросу.

Гарантия: гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты, указанной на счет-фактуре, данный период продлению не подлежит. Гарантией покрываются дефектные детали, замена и транспортировка которых производится за счет покупателя. Гарантия не распространяется на электрические де-

тали, комплектующие и любые другие съемные элементы.

Расходы на оплату труда технических специалистов, уполномоченных изготовителем устранить на предприятии клиента покрываемые гарантией дефекты, несет дистрибьютор.

Гарантия не распространяется на все инструменты и расходные материалы, поставляемые изготовителем вместе с оборудованием. Гарантией не покрываются работы по плановому техобслуживанию или работы, связанные с неправильной установкой. Гарантия действительна только в отношении первоначального покупателя. Изготовитель берет на себя ответственность за оборудование в его изначальной конфигурации и только за оригинальные запчасти, установленные в ходе ремонта. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за использование оборудования не по назначению, за ущерб, нанесенный в результате выполнения действий, не предусмотренных в настоящем руководстве или не разрешенных предварительно самим изготовителем.

СЛУЧАИ ПРЕКРАЩЕНИЯ ГАРАНТИИ /

- При повреждениях, вызванных транспортировкой «франко-завод» (EXW) и/или погрузочно-разгрузочными работами. При обнаружении таких повреждений заказчик должен поставить в известность продавца и перевозчика по (например, по электронной почте или

через интернет-сайт), а также зафиксировать происшествие в сопроводительных документах. Авторизованный специалист по установке оборудования вынесет оценку возможности дальнейшей установки в зависимости от степени повреждения. Гарантийные обязательства также теряют силу при наличии:

- Повреждений, вызванных неправильной установкой.

- Повреждений, вызванных износом частей из-за ненадлежащего применения оборудования.

- Повреждений, вызванных применением запасных частей стороннего производителя.

- Повреждений, возникших по причине неправильного техобслуживания и/или повреждений из-за отсутствия обслуживания.

- Повреждений вследствие несоблюдения требований настоящего документа.

АВТОРИЗАЦИЯ /

Под авторизацией понимается разрешение на осуществление действий, касающихся данного оборудования. Авторизация предоставляется ответственным за оборудование лицом (производителем, покупателем, лицом, ставящим свою подпись, дилером и/или владельцем помещения).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ и ИЛЛЮСТРАЦИИ / Раздел находится в конце настоящего руководства.



Любое изменение, вносимое в устройство оборудования, отражается на его работе и на уровне безопасности, а поэтому должно производиться только техническими специалистами, предоставленными производителем, или иными специалистами, получившими его соответствующую формальную авторизацию. В противном случае производитель снимает с себя всякую ответственность за вносимые изменения и за ущерб, который может возникнуть вследствие них.



Сразу после доставки проверить целостность оборудования и его компонентов (например, шнура питания), прежде чем приступить к эксплуатации. При наличии нарушений целостности не включать оборудование, обратиться в ближайший центр обслуживания.



Перед началом любых действий с оборудованием внимательно прочитать соответствующие инструкции.



Во время эксплуатации оборудования применять соответствующие средства индивидуальной защиты. На территории ЕС действуют соответствующие директивы, касающиеся СИЗ, которые пользователь должен соблюдать во время эксплуатации оборудования. **Воздушный шум ≤ 70 дБ**



Запрещено устанавливать изделие отдельно, БЕЗ антипроклевывателя (ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО). Исключаются версии TOP.



Перед подключением к системам питания, заземлению и канализации свериться с техническими характеристиками, указанными в техническом паспорте оборудования и в настоящем руководстве. **Категорически запрещается удалять или изменять информационные таблички и наклейки, имеющиеся на оборудовании.**



Входящие линии подачи питания (например, электросеть, газопровод) должны быть оснащены устройствами блокировки, обеспечивающими отключение питания в каждом случае, когда требуется проведение работ в условиях полной безопасности.



В зависимости от модели, Подключение оборудования должно проводиться последовательно сначала к водопроводу и канализации, затем к газопроводу и наконец, после проверки на наличие утечек, к электросети.



Оборудование не предназначено для применения во взрывоопасной атмосфере, поэтому его установка и эксплуатация в подобных условиях категорически запрещена.



Размещение оборудования в сборе следует производить с учетом размерных требований и параметров установки, указанных в соответствующих главах настоящего руководства.



Оборудование не предназначено для встраивания в стены. / Эксплуатация оборудования должна

проводиться в хорошо проветриваемых помещениях. / Сливные отверстия оборудования должны оставаться свободными (не должны засоряться или перекрываться посторонними предметами).



Газовое оборудование должно располагаться под вытяжным колпаком, технические характеристики вытяжного устройства должны соответствовать нормам, действующим в стране применения.



После подключения к системам питания, заземлению и канализации оборудование должно оставаться постоянно (без возможности перемещения) на месте, отведенном для его эксплуатации и обслуживания. Неправильное подключение может стать причиной опасности.



При необходимости использовать для подключения к электросети дополнительный гибкий провод с техническими характеристиками не ниже, чем у провода модели H07RN-F. Напряжение питания на проводе при включенном оборудовании должно соответствовать указанному в таблице технических характеристик номинальному напряжению ± 15 %.



Оборудование должно быть подключено к эквипотенциальной системе заземления.



Сливное отверстие оборудования должно быть соединено с системой отвода «серых» вод посредством открытого соединения стаканного типа без сифона, при наличии такового.



Оборудование должно применяться только для указанных целей. Любое иное применение оборудования считается **НЕНАДЛЕЖАЩИМ** и следовательно, производитель снимает с себя любую ответственность за физический урон и повреждения имущества, возникшие вследствие такового.



Описание особых мер по технике безопасности (обязательные и недопустимые действия, опасно-

сти) приводится непосредственно в соответствующей главе.



Не закрывать отверстия и (или) щели для вытяжки или удаления тепла.



Забираемый из внешней среды воздух для охлаждения должен иметь температуру ниже 40°C и не должен содержать жира.



Не оставлять легковоспламеняющиеся предметы или материалы вблизи оборудования.



Не использовать плиту с пустыми кастрюлями. Риск ожога. Остаточный риск получения ожогов



Следует отключать подачу питания (воды, газа, электроэнергии) на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.



При любой необходимости выполнения каких-либо действий внутри оборудования (при подключении, вводе в эксплуатацию, проведении проверок и т. д.) подготовительные операции (демонтаж панелей, отключение подачи воды, газа, электроэнергии) должны проводиться в соответствии с нормами безопасности.



При обнаружении трещин на поверхности немедленно отключить устройство от сети питания.



По завершении готовки выключить варочную панель с помощью ее пульта управления.

Не следует полагаться исключительно на срабатывание датчика наличия посуды.

ДОЛЖНОСТНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ И КВАЛИФИКАЦИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ



Запрещается специализированному/неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической

документацией.



Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для квалифицированных пользователей, имеющих допуск для перемещения, установки и обслуживания описываемого оборудования.



Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для неспециализированного пользователя (пользователя с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь, допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).



Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями техники безопасности. Эксплуатация изделия должна осуществляться в соответствии с установленными нормами безопасности.



Неспециализированный пользователь допускается к эксплуатации оборудования только после завершения уполномоченным техническим специалистом его установки (включая транспортировку, крепление, подключение к электро-, водо- и газоснабжению и канализации).

РАБОЧИЕ ЗОНЫ И ОПАСНЫЕ ЗОНЫ / Для более четкого разграничения участка проведения работ и соответствующих рабочих зон используются следующие определения:

- **Опасная зона:** любая зона внутри и/или в непосредственной близости некоего механизма, присутствие в которой лица, открытого для воздействия, создает угрозу безопасности данного лица.

- **Лицо, открытое для воздействия:** любое лицо, целиком или частично находящееся в опасной зоне.



При работе оборудования следует соблюдать такое минимальное расстояние от него, чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя в случае возникновения непредвиденной ситуации.

Также опасными зонами считаются /

- Все рабочие зоны внутри оборудования.
- Все зоны, оборудованные соответствующими защитными устройствами и системами безопасности, такими, как фотоэлементы, защитные панели, заблокированные дверцы, защитные картеры.
- Все зоны внутри блоков управления, электрощитов и распределительных коробок.
- Любые зоны вокруг оборудования в случае несоблюдения минимальных безопасных расстояний.

ИНСТРУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ /

Обычно для правильного осуществления установки авторизованный технический специалист должен иметь в своем распоряжении определенный набор инструментов, а именно:

- Отвертки для прямых шлицов размером 3 и 8 мм и крестовую отвертку среднего размера;
- Регулируемый трубный ключ;
- Набор средств для газовых соединений (шланги, уплотнители и т. д.);
- Ножницы для электропроводов;
- Набор средств для водопроводных соединений (шланги, уплотнители и т. д.);
- Трубчатый шестигранный ключ на 8 мм;
- Датчик утечки газа;
- Набор средств для электрических соединений (провода, клеммные колодки, промышленные штепсельные розетки и т. д.);
- Гаечный ключ на 8 мм;
- Полный набор для установки (для подключения электрического и газового питания и т. д.).



Помимо вышеперечисленных инструментов, требуется устройство для поднятия оборудования, соответствующее действующим нормам в отношении грузоподъемных механизмов.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ / Несмотря на соблюдение современных производственных норм и законодательных требований в отношении производства и коммерческой реализации оборудования, существуют остаточные риски, которые в силу определенных особенностей самого оборудования невозможно устранить. Такими рисками являются нижеперечисленные.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ /

Данный риск присутствует при работе с электрическими и/или электронными устройствами под напряжением.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ /

Данный риск существует при случайном контакте с

материалами, нагретыми до высоких температур.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ПРИ УТЕЧКЕ МАТЕРИАЛА /

Данный риск существует при случайном контакте с материалами, нагретыми до высоких температур, в случае их утечки. Емкости, наполненные до краев жидкостями и/или твердыми продуктами, которые при нагреве претерпевают трансформацию (переходят из твердого состояния в жидкое), при неправильном использовании могут стать причиной получения ожогов. В процессе подготовки такие емкости должны располагаться на таком уровне, который обеспечивает беспрепятственный визуальный контроль.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ЗАЩЕМЛЕНИЯ КОНЕЧНОСТЕЙ /

Данный риск существует при случайном контакте с частями оборудования в процессе его размещения, транспортировки, складирования, сборки и эксплуатации.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ВЗРЫВА /

Данный риск возникает в следующих случаях:

- При наличии запаха газа в помещении;
- При эксплуатации оборудования в атмосфере, содержащей потенциально взрывоопасные вещества;
- При приготовлении пищевых продуктов в закрытых контейнерах, непригодных для этой цели (например, стеклянных и металлических банках);
- При использовании в ходе эксплуатации воспламеняющихся жидкостей (например, спирта).



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЖАРА /

Такой риск обусловлен: использованием воспламеняющихся жидкостей

НОВИНКА! СЪЕМНЫЙ ПОДДОН / см. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «f»).

Некоторые модели (с отдельным основанием-шкафом) оснащены съемным дном, что облегчает действие по установке и обслуживанию (например, инспекции, подключению, чистке и т. д.). Для того, чтобы снять дно, следует отвернуть винты и вынуть панель из пазов (фрагмент А). Для установки дна на место, следует вставить ее в пазы и завернуть винты (фрагмент В).



При наличии дверец следует предварительно демонтировать их (освободив петли и фиксирующие детали).



Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».

ОБЯЗАННОСТИ - ЗАПРЕТЫ - СОВЕТЫ - РЕКОМЕНДАЦИИ



После доставки оборудования следует вскрыть упаковку и убедиться, что оборудование и аксессуары не были повреждены во время транспортировки. При наличии повреждений срочно сообщить об этом перевозчику. Не приступать к установке, обратиться к квалифицированным специалистам с соответствующим допуском. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный во время транспортировки.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ



Несоблюдение приведенных ниже инструкций ведет к возникновению опасности тяжелых травм.



Специалист с допуском для перемещения и установки оборудования должен при необходимости подготовить «безопасный план» для предотвращения вреда лицам, участвующим в работах. Кроме того, он должен точно и неотступно придерживаться и применять нормативные акты, действующие в отношении передвижных рабочих площадок.



Следует убедиться в том, что грузоподъемность используемых средств соответствует поднимаемым грузам, и что сами эти средства находятся в надлежащем рабочем состоянии.



Для работ по перемещению следует использовать технические средства с грузоподъемностью, не менее чем на 20 % превышающую массу оборудования.



Прежде чем приступить к перемещению оборудования, следует выполнить инструкции, приведенные на упаковке и/или на самом оборудовании.



Прежде чем приступить к подъему оборудования, следует определить его центр тяжести.



Минимальная высота поднятия оборудования над землей должна гарантировать свободу его перемещения.



Запрещено стоять или проходить под оборудованием в процессе его поднятия или перемещения.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «а»).



Оборудование в упаковке должно быть всегда ориентировано в соответствии с указаниями в виде пиктограмм и надписей на внешней оболочке упаковки.

1. Разместить подъемное устройство с соблюдением центра тяжести поднимаемого груза (фрагмент В - С).
2. Поднять перемещаемое оборудование.
3. Разместить оборудование на участке, выбранном для его установки.

СКЛАДИРОВАНИЕ / Хранение материалов на складе должно производиться с применением поддонов, контейнеров, транспортеров, транспортных средств, инструментов и подъемных устройств, позволяющих избежать повреждений из-за вибрации, ударов, царапин, коррозии или иных возможных происшествий. Складироваемые части оборудования должны подвергаться периодическим проверкам для выявления их возможной порчи.

УДАЛЕНИЕ УПАКОВКИ



Переработка упаковочных материалов производится за счет получателя, который обязан произвести ее в соответствии с законами, действующими в стране установки оборудования.

1. Снять по очереди верхние и боковые защитные уголки.
2. Снять защитный материал, использованный в качестве упаковки.
3. Поднять оборудование на необходи-

мую высоту и извлечь из-под него поддон.

4. Разместить оборудование на полу.

5. Удалить используемое подъемное средство.

6. Очистить рабочий участок от снятой упаковки.



После снятия упаковки на оборудовании не должно наблюдаться повреждений, вмятин и иных нарушений целостности. В противном случае следует немедленно сообщить об этом в службу технического обслуживания.

УДАЛЕНИЕ ЗАЩИТНОГО МАТЕРИАЛА

/ Внешние поверхности оборудования защищены покрытием из клейкой пленки, которая должна быть удалена вручную по окончании размещения. Тщательно очистить оборудование снаружи и изнутри, удалив вручную весь материал, использованный для защиты его частей.



Следует бережно относиться к поверхностям из нержавеющей стали во избежание их повреждения, в частности, избегать применения разъедающих веществ, не использовать абразивные материалы или острые приспособления.



Не очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением и паровых очистителей.



Не применять для чистки оборудования агрессивные средства (PH<7), такие, как растворители. Следует внимательно читать информацию на этикетках используемых моющих средств. Использовать подходящие средства индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).



Промывать поверхности водопроводной водой, протирать впитывающей салфеткой или иным неабразивным материалом.

ОЧИСТКА ПРИ ВВОДЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Нанести с помощью обычного пульверизатора на всю поверхность варочного отсека чистящее средство и вручную,

используя неабразивную губку, тщательно очистить всю поверхность.

Затем обильно промыть варочный отсек водопроводной водой. Дать стечь воде с растворенным в ней чистящим средством через соответствующее сточное отверстие.

После завершения вышеописанных действий тщательно протереть варочный отсек неабразивной тканью. При необходимости повторить вышеописанные действия для нового цикла очистки.

Демонтированные детали также промыть моющим средством и водопроводной водой, затем просушить. После этого поместить демонтированные детали в соответствующие пазы на оборудовании.

РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ И ФИКСАЦИЯ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «b»)

Разместить оборудование в заранее подготовленном месте эксплуатации (см. предельные допустимые условия эксплуатации и окружающей среды).

Регулировка уровня и фиксация оборудования обеспечивает его работу в качестве единого независимого устройства.

Поместить уровнемер на верхнюю поверхность конструкции (фрагмент D).

Отрегулировать высоту выдвижных ножек (фрагмент E) в соответствии с показаниями уровня.



Для идеального выравнивания оборудования необходимо с помощью уровнемера и ножек отрегулировать его уровень как в продольном, так и в поперечном измерении.

СБОРКА «БАТАРЕЙ» / СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «с»)

Некоторые модели / Демонтировать ручки регулировки и отвернуть крепежные винты передней панели (фраг. F).



Стены из огнеопасного материала / Минимальное расстояние

между оборудованием и боковыми стенами должно составлять 10 см, между оборудованием и задней стеной - 20 см. В том случае, если расстояние до стен меньше указанного, проложить между оборудованием и ближайшим к нему участкам стен огнеупорный и/или изолирующий материал.

Разместить устройства таким образом, чтобы их боковые поверхности идеально соприкасались друг с другом (фраг. G). Выровнять оборудование по уровню, как описано выше (фрагмент E). Вставить винты в соответствующие отверстия и закрепить оба устройства крепежными гайками (фраг. H1-H3). Снова установить между устройствами

защитные заглушки (фраг. H2).

При необходимости повторить операцию выравнивания и крепежа для остальных устройств.

МОНТАЖ БОКОВОЙ ПЛАСТИНЫ (ФАКУЛЬТАТИВНО) СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «С»)

Для монтажа боковой пластины установить ее в соответствующее положение и закрепить поставляемыми в комплекте винтами (фрагмент L1).

После успешного выполнения описанных выше действий установить на место передние панели и ручки смонтированных устройств.

RU



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ПИТАНИЯ

4.



Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».



Данные действия должны выполняться квалифицированным персоналом с соответствующим допуском при соблюдении действующих законов и с применением соответствующих описанных выше средств

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение к сети электропитания должно осуществляться с соблюдением действующих местных норм и только компетентными специалистами с соответствующим допуском. Перед подключением свериться с техническими характеристиками, указанными в техническом паспорте оборудования и в настоящем руководстве.



Подключите оборудование к многополярному устройству категории перенапряжения III.



Значение номинального сопротивления системы должно составлять $Z_{ref} 0,193 \Omega$ (только для печей с индукционными нагревателями WOK)



ЗАЗЕМЛЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ / ОБОРУДОВАНИЕ обязательно должно быть заземлено. Для этого необходимо соединить отмеченные соответствующими символами клеммы на клеммной коробке в оконечности линии электропитания с достаточно мощной сетью заземления, отвечающей действующим местным требованиям.

ОСОБЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ / Электробезопасность данного оборудования обеспечивается только при его правильном подключении к достаточно мощной сети заземления в соответствии с действующими местными нормами по электробезопасности. Производитель снимает с себя любую ответственность в случае несоблюдения данных норм безопасности. Необходимо убедиться в выполнении данного основополагающего

ющего критерия безопасности, а при возникновении сомнений требовать тщательной проверки системы квалифицированными профессиональными специалистами. При возникновении ущерба вследствие отсутствия заземления устройства ответственность не может быть возложена на производителя.



Не допускать разрывов провода заземления (в желто-зеленой изоляции).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К РАЗЛИЧНЫМ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОСЕТЯМ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «d»).



В предусмотренных для этого случаях снимите панель защитного кожуха клеммной коробки, расположенную в задней части прибора.

Оборудование поставляется для работы под напряжением, указанным на паспортной табличке, приложенной к устройству. Любое другое соединение считается ненадлежащим и, следовательно, опасным.



ОБЯЗАТЕЛЬНО соблюдайте соединение, указанное производителем, которое видно на табличке рядом с клеммной колодкой.



ЗАПРЕЩЕНО модифицировать проводку внутри оборудования

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ К КЛЕММНОЙ КОЛОДКЕ / При необходимости

Подсоедините кабель питания к клеммной колодке, как описано в разделе "Подключение электрического питания" и указано на табличке. Схема и таблица (см. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ) указывают возможные подключения в части напряжения сети.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ЭКВИ-

ПОТЕНЦИАЛЬНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «e»).

Защитное заземление представляет из себя комплекс мер, призванных уравнивать электрические потенциалы масс оборудования с потенциалом земли во избежание возникновения между ними напряжения. То есть, целью заземления является обеспечение равенства потенциалов между массами оборудования и землей.

Кроме того, заземление повышает эффективность автоматического срабатывания дифференциального автомата. Защитное заземление затрагивает не только систему электроснабжения, но и все иные системы и металлические части здания - трубопроводы, систему подачи воды, балки, систему отопления и т. д. Таким образом, обеспечивается безопасность всего здания в том числе на случай возможного попадания в него молнии.



Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».



Оборудование должно быть подключено к эквипотенциально системе заземления, характеристики которой должны соответствовать нормам, действующим в стране установки.



Специалист-электрик, осуществляющий монтаж общей системы электроснабжения, должен обеспечить его соответствие нормам на случай прямого и опосредованного контакта.



Специалист-электрик должен соединить различные массы с точками с одним и тем же потенциалом, обеспечив таким образом эффективную систему эквипотенциального заземления в помещении, где устанавливаются различные устройства.



Для подключения оборудования к системе эквипотенциального заземления следует использовать провод зеленого и желтого цветов, соответствующий мощности различных установленных в помещении устройств.

Табличка с надписью «Эквипотенциальное заземление» обычно находится на панели оборудования, рядом с соединительным разъемом. После ее нахождения (точное положение указано на схематическом рисунке) осуществить подключение.

1. Соединить один конец провода массы (он должен иметь изоляцию желтого и зеленого цветов) с разъемом на обо-

рудовании, предназначенным для его подключения к системе эквипотенциального заземления (см. схематическое изображение на Рис. 1).

2. Соединить противоположный конец провода массы с разъемом системы эквипотенциального заземления здания, в котором устанавливается оборудование (Рис. 2).



ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА



Перед проведением любых работ пользователи должны соответствующим образом подготовиться, ознакомившись с настоящим руководством и приняв на вооружение установленные правила безопасности для того, чтобы обезопасить любое взаимодействие с оборудованием.



Любое конструктивное изменение, отражающееся на работе и безопасности оборудования, должно вноситься только техническими специалистами, предоставленными производителем или получившими его формальную авторизацию. В противном случае производитель снимает с себя всякую ответственность за вносимые изменения и за ущерб, который может возникнуть вследствие них.



Даже после соответствующей подготовки при первом применении оборудования следует сначала проводить некоторые операции в режиме пробной имитации для быстрого запоминания основных аспектов работы оборудования, например, включения, выключения и т. д.



Перед выпуском оборудование подвергается испытанию со стороны изготовителя и поставляется настроенной для того вида газа и электрического напряжения, которые указаны в техническом паспорте.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ, ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

По завершении размещения оборудования и его подключения к источникам питания (включая соединение с канализацией, если это предусмотрено) следует провести следующую серию операций.

1. Удаление защитных материалов (масла, смазок, силикона и т. д.) изнутри и снаружи варочного отсека (см. гл. 3 / «Удаление защитных материалов»)

2. Общие проверки и осмотр, а именно:
- Пробное включение сетевых выключателей и открытие задвижек (например, электрических, водяных, газовых, если это предусмотрено).

- Проверка слива (если это предусмотрено).

- Проверка и осмотр внешних систем вытяжки дыма/пара (если это предусмотрено).

- Проверка и осмотр защитных панелей (все панели должны быть установлены правильно).

ПРОВЕРКА И НАСТРОЙКА УЗЛОВ ГАЗОВОГО СНАБЖЕНИЯ



По завершении действий по подключению, описанных в предыдущих параграфах, оборудование, даже пройдя точную калибровку на этапе испытания, должно быть подвергнуто проверке на конечном месте эксплуатации для частичного выявления исходных рабочих параметров.



Первая проверка позволяет вычислить, с учетом изначально выбранного типа питания, поставляемого газовой компанией, точное давление поступающего газа.

ЗАМЕР ДАВЛЕНИЯ ПОДАВАЕМОГО ГАЗА



В том случае, если измерения показывают давление на 20 % ниже номинального (например, G20 20 мбар \leq 17 мбар), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа



В том случае, если измерения показывают давление на 20 % выше номинального (например, G20 20 мбар \geq 25 мбар), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа



Компания-производитель не признает за собой гарантийных обязательств в том случае, если эксплуатация производится при давлении газа ниже или выше указанных значений.



Убедиться в отсутствии утечек газа



После проверки давления и вида подаваемого газа может возникнуть необходимость проведения следующих действий. 1. Замена форсунки (в случае, если через сеть поступает газ, отличный от того, на который изначально рассчитано устройство - см. гл. 6)

ОПИСАНИЕ СПОСОБОВ ОТКЛЮЧЕНИЯ



При отключении изделия из-за неисправности или в экстренной ситуации, если возникла непосредственная опасность для пользователя, в обязательном порядке следует изолировать изделие от электро-, водо- и газоснабжения.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ИЗ-ЗА НЕПОЛАДОК В РАБОТЕ

Предохранительные элементы / ОТКЛЮЧЕНИЕ: В потенциально опасных ситуациях происходит срабатывание предохранительного элемента, который автоматически прекращает нагрев. Процесс готовки приостанавливается до устранения причин неполадки.

ПОВТОРНЫЙ ПУСК: После устранения неполадки, повлекшей за собой срабатывание предохранительного элемента, квалифицированный работник может снова включить изделие с помощью соответствующих органов управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИ ПЕРВОМ ЗАПУСКЕ



Перед вводом изделия в эксплуатацию и после длительного простоя необходимо тщательно очистить его, чтобы устранить любые остатки загрязнений (см. «Устранение защитных материалов»).

ЕЖЕДНЕВНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ В ШТАТНОМ РЕЖИМЕ

1. Проверить санитарно-гигиеническое состояние изделия.
2. Проверить должную работу вытяжной системы в помещении.
3. Вставить штекер изделия в розетку электрического питания.
4. Включить электропитание изделия, открыть подачу газа и воды.
5. Убедиться, что дренажная система свободна от засоров (если имеется). Выполнить действия, описанные в главе «Начало готовки».



Для удаления воздуха из трубопровода достаточно открыть газо-

вый кран, повернуть рукоятку изделия в положение розжига, удерживая ее нажатой, поднести открытое пламя (спичку или т. п.) к запальнику и дождаться воспламенения газа.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ И ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД /

По завершении вышеперечисленных действий необходимо выполнить следующее.

1. Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электропитания с помощью сетевых задвижек и выключателей.
2. Убедиться, что сливные вентили (если имеются) находятся в закрытом положении.
3. Проверить санитарно-гигиеническое состояние оборудования.

ОТКЛЮЧЕНИЕ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД /

В случае длительного простоя необходимо выполнить все вышеописанные действия, предусмотренные для ежедневного отключения, и обеспечить защиту частей, подверженных окислению,

следующим образом.

1. Для очистки частей использовать теплый слабый мыльный раствор.
2. Тщательно промыть части, не использовать прямые струи воды или струи под напором.
3. Аккуратно высушить все поверхности с помощью неабразивного материала.
4. Для создания защитной пленки на всех поверхностях из нержавеющей стали протереть их неабразивной тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле бытового назначения.

Если оборудование имеет дверцы с резиновыми прокладками, оставить дверцы приоткрытыми для проветривания, а на резиновые прокладки нанести защитный слой талька.

Регулярно проветривать оборудование и помещение.



Для поддержания оборудования в безукоризненном техническом состоянии следует не реже одного раза в год проводить его техническое обслуживание силами уполномоченного технического специалиста.

RU



ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

6.



СВЯЖИТЕСЬ С ЛИЦЕНЗИРОВАННЫМ ЦЕНТРОМ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ И ОБРАТИТЕСЬ К ТЕХНИЧЕСКОМУ РУКОВОДСТВУ.



РАСПОЛОЖЕНИЕ ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ - СМ. РАЗД. РИС. - ПОЗ. g).

Рисунки носят исключительно ориентировочный характер и могут подвергаться изменениям.

1. Рукоятка включения и регулировки температуры панели
2. Зеленый световой индикатор
3. Красный световой индикатор
4. Варочная плита / Варочный отсек
5. Ящик воздушного фильтра

Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов / см. разд. РИС. - ПОЗ. g). Информация носит ориентировочный характер и может подвергаться изменениям.

① РЕГУЛЯТОР ТЕРМОСТАТА (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ). Выполняет три различные функции: 1. Включение/отключение электрического напряжения в контуре.
2. Регулировка рабочей температуры. / 3. Запуск/останов фазы нагрева.

② ЗЕЛЕНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР (ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВЕРСИЯ): Работа индикатора зависит от использования рукоятки термостата. Есть три типа сигналов: 1. Немигающий индикатор указывает на правильную работу.
2. Индикатор «РЕГУЛЯРНАЯ ЧАСТОТА» указывает на то, что для продолжения работы оборудование ожидает установки емкости.
3. Индикатор «КОРОТКАЯ ЧАСТОТА» указывает на ошибку в функционировании (см. гл. «Техническое обслуживание - Перечень ошибок»).

③ КРАСНЫЙ СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР (ЭЛЕКТР. ВЕРСИЯ): Работа индикатора зависит от использования рукоятки термостата. Немигающий индикатор указывает на ошибку (см. гл. «Техниче-

ское обслуживание - Перечень ошибок»).

ЗАПУСК В ПРОИЗВОДСТВО



Прежде чем приступить к выполнению операций, ознакомьтесь с разделом «Общие сведения по технике безопасности/Остаточные риски»



Предназначенные для приготовления продукты питания следует помещать в специальную посуду для приготовления пищи. Аккуратно размещайте такую посуду на варочной панели и/или варочной секции духовки.

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ - см. разд. РИС. - ПОЗ. (h)

Для начала процесса приготовления выполните следующие действия:

1. Для регулировки рабочей температуры поверните рукоятку в нужное положение (Рис. 1).

2. Зеленый индикатор загорается и излучает световые импульсы с регулярной периодичностью (Рис. 1 А).

3. Поместите емкость в центр варочной зоны (см. «Загрузка / Извлечение продукта»).

4. Немигающий свет индикатора означает переход устройства в рабочий режим (Рис. 1 А)

5. Поверните рукоятку в положение «0» (Рис. 1 В), чтобы остановить подачу тепла.



Скорость нагрева варочных зон задается поворотом рукоятки (положение от 0 до 6). Положение 6 соответствует максимальной скорости нагрева.

ЗАГРУЗКА/ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРОДУКТА - см. разд. РИС. - ПОЗ. i)



Емкости, используемые для индукционной варки, долж-

ны быть из чугуна, стали, нержавеющей стали, эмалированной стали, иметь многослойные днища (где об этом конкретно указано).



Емкости должны иметь плоское дно, выполненное из материала с соответствующими свойствами.

Емкости модели «вок» должны иметь дно подходящей формы.



Надлежащие емкости должны иметь минимальный диаметр 120 мм.



Размеры емкостей должны соответствовать плану варочных зон



Запрещается во время использования оборудования создавать зоны контакта между емкостями.



Количество продукта внутри контейнера не должно превышать 3/4 емкости контейнера.



Продукты для приготовления должны размещаться в подходящих емкостях (посуде) за пределами устройства, а затем посуду следует аккуратно установить в центре варочной зоны.

Установите контейнер в центр варочной панели, как указано на плане (рис. 3).

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании работы следует повернуть все имеющиеся рукоятки в положение «0».



Следует регулярно очищать устройство и удалять из него налет и/или остатки пищевых продуктов - см. главу: «Техническое обслуживание».



После завершения рабочего цикла световые индикаторы должны быть выключены (если имеются).



ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТРЕБОВАНИЯ - ЗАПРЕТЫ - РЕКОМЕНДАЦИИ



Перед продолжением работы ознакомьтесь с главами 2 и 5.



Если устройство подсоединено к дымоходу, следует очищать дымоотводную трубу согласно местным нормам (дополнительные сведения следует запросить у организации, выполнявшей установку).



Устройство предназначено для приготовления пищевых продуктов. Следует всегда дер-

жать в чистоте как само устройство, так и место, в котором оно находится. Несоблюдение санитарно-гигиенических норм может привести к преждевременному износу изделия и к возникновению опасных для пользователя ситуаций.



Во время эксплуатации изделия загрязнения, образующиеся вблизи от источников тепла, могут воспламеняться, создавая угрозу жизни и здоровью пользователя. Устройство следует регулярно чистить, удаляя все загрязнения и/или

остатки пищевых продуктов.



Химическое воздействие соли, уксуса и хлористых веществ в процессе приготовления может вызвать коррозию варочной зоны. После контакта с такими веществами устройство следует тщательно вымыть специальным моющим средством, обильно промыть водой и как следует высушить.



Бережно относитесь к поверхностям из нержавеющей стали: избегайте применения разъедающих веществ, не используйте абразивные материалы и острые инструменты.



Химические свойства чистящего средства для варочной панели должны отвечать определенным требованиям: pH больше 12, без содержания хлоридов/аммиака, вязкость и плотность как у воды. Для наружной и внутренней чистки устройства используйте неагрессивные средства (моющие средства бытового типа для чистки стали, стекла и эмали).



Внимательно читайте информацию на этикетках используемых средств. Надевайте средства индивидуальной защиты с учетом характера выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).



Незамедлительно, при помощи специального инструмента (скребка для стекла), удаляйте сахаросодержащие продукты, случайно попавшие в варочную зону, чтобы избежать ухудшения работы устройства.



Чтобы не повредить устройство, не держите вблизи работающей варочной зоны такие материалы, как алюминиевая фольга и пластиковые емкости.



Соблюдайте осторожность при эксплуатации устройства: его варочная панель изготовлена из стекла. **Не используйте варочную панель в качестве опоры для посторонних предметов.**



Пользуйтесь посудой с чистым дном, чтобы не повредить поверхность панели и предотвратить неисправности.



В случае длительного простоя отключите все линии питания, а также проведите тщательную очистку всех внутренних и наружных поверхностей устройства.



Подождите, пока температура устройства и всех его частей не снизится, чтобы пользователь не получил ожогов

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА КОМПОНЕНТОВ ИЗ СТАЛИ /



С помощью распылителя нанесите на всю очищаемую поверхность жидкое моющее средство и вручную, неабразивной губкой, тщательно очистите всю поверхность. Затем обильно промойте варочную камеру питьевой водой (не используя прямые струи воды под напором). По окончании данных действий тщательно протрите всю поверхность неабразивной тканью. При необходимости повторите указанные выше действия в рамках нового цикла очистки.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА КОМПОНЕНТОВ ИЗ СТЕКЛА /



Удалите любые предметы с варочной панели (не используйте струи воды под давлением, прямые струи и пароочистители). Нанесите на очищаемую поверхность специальное чистящее средство при

помощи обычного испарителя и тщательно, вручную, очистите ее влажной тканью.

По окончании данных действий тщательно протрите варочный отсек неабразивной тканью. При необходимости повторите указанные выше действия в рамках нового цикла очистки.

ЧИСТКА ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА /



Отключите все виды питания. Отверните винты контейнера и извлеките его. Отверните

винты решетки и извлеките фильтр из отсека. Промойте фильтр питьевой водой с неабразивным и не корродирующим моющим средством, чтобы полностью удалить загрязнение. Тщательно высушите. **По завершении данных действий установите фильтр и решетку на место.** Задвиньте контейнер до упора и зафиксируйте его относительно панели.



Установите все детали на соответствующие места в правильном порядке.

ОЧИСТКА В СЛУЧАЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ВЫВОДА ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



В случае длительного простоя необходимо выполнить порядок действий, предусмотренный для ежедневного ухода. Для

компонентов из стали, после завершения операций, необходимо принять меры по защите подверженных ржавчине частей следующим образом. для очистки компонентов использовать теплый слабый мыльный раствор; Тщательно промойте компоненты, не используйте струи воды под напором, прямые струи или парочистители. Аккуратно высушить все поверхности с помощью неабразивного материала; Для создания за-

щитной пленки на всех поверхностях из нержавеющей стали протрите ее неабразивной тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле бытового назначения.

В случае стеклянных деталей нанесите на них мягкой тканью слой специального защитного воска.

Для завершения операций обратитесь к гл. 5 / Вывод из эксплуатации

Регулярно проветривайте оборудование и помещение.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА / ПЕРИОДИЧНОСТЬ / ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Прежде чем приступить к работе, см. гл. 2 («Виды работ и квалификация»)



При обнаружении неисправности обычный оператор должен произвести первый осмотр и, при наличии у него соответствующих полномочий, возобновить правильную работу устройства.





При невозможности устранения причины неисправности выключите устройство, отсоедините его от электросети и закройте все краны для подачи, а затем обратитесь в соответствующую службу технической поддержки.




Уполномоченный технический специалист вмешивается в том случае, если обычный оператор не смог определить причину неисправности или, если для возобновления правильной работы устройства необходимо выполнение работ, требующих специальной квалификации.



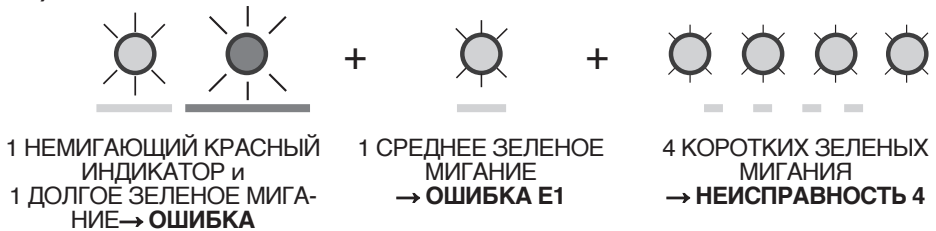
Если поврежден кабель питания, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для его замены.

НЕОБХОДИМЫЕ ОПЕРАЦИИ		ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ
	Уход за изделием	Ежедневно
	Очистка панели	Ежедневно
	Чистка воздушного фильтра	Раз в неделю
	Очистка при первом запуске	После поступления на объект и установки
	Чистка дымохода	При необходимости - Ежегодно
	Проверка потенциометра	Перед первым запуском после установки - Ежегодно
	Проверка сетевого шнура	Перед первым запуском после установки - Ежегодно

ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК

 Неисправности обнаруживаются при помощи немигающего света красного индикатора и мигающего зеленого цвета (см. «Общие сведения по технике безопасности - Функции рукояток и кнопок»). Продолжительность и частота мигающего зеленого индикатора соответствует типу ошибки. Примеры:

а) ОШИБКИ ГЕНЕРАТОРА / ПРИМЕР Е1 → 04




б) ОШИБКИ ЦИФРОВОЙ ПРОВЕРКИ / ПРИМЕР Е2 → 03





Если при включении устройства загорается красный индикатор, попробуйте решить проблему с помощью этой таблицы.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
 КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР	- Ошибка самодиагностики / Инициализация	- Сброс машины / Поверните рукоятку на «0» (выключить), подождите 5 минут и включите устройство
	- емкость пуста	- Извлеките емкость и выключите.
	- Воздушный фильтр засорен	- Прочистите воздушный фильтр (см. гл. Техническое обслуживание / Чистка воздушного фильтра)



Если в устройстве активны световые индикаторы, попробуйте решить проблемы с помощью этой таблицы.

RU

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКЕ ГЕНЕРАТОРА (E1)

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
E1 → 01	Перегрузка генератора	- Неподходящая емкость (например, из алюминия) - Ошибка инициализации - Сломанная или неправильная индуктивность	- Используйте подходящие емкости (см. Инструкции по эксплуатации - Загрузка/Извлечение продукта) - Поверните рукоятку на «0» и включите повторно - Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 02	Отсутствует подача питания на индуктор	- Проверьте электрические подключения	- Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 03	Слишком высокая температура генератора	- Ошибка установки - Воздушный фильтр засорен	- Чистка воздушного фильтра - Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 04	Слишком высокая / низкая температура варочной зоны	- емкость пуста - Датчик температуры неисправен - Плата питания неисправна	- Извлеките емкость и выключите варочную панель - Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 05	Неисправность блока управления	- Генератор или проводка неисправны - Проверьте адреса потенциометров - Блок управления поврежден	- Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
E1 → 06	Слишком высокая температура внутри	- Воздушный фильтр засорен - Вентилятор засорен, датчик температуры неисправен, ошибка установки	Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 07	Слишком высокая индуктивность	- Слишком высокая температура индуктивности - Датчик температуры поврежден	- Извлеките емкость, выключите и подождите, пока плита не остынет. - Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 08	Отказ фазы сети	- Разделение фазы сети или качество сети недостаточно, отсутствует или повреждено	- Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 10	Ошибка передачи данных	Отсутствует соединение между панелью управления и генератором	- Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 11	Ошибка инициализации	- Проверьте адреса потенциометров - Ошибка во время инициализации аппаратного оборудования - Вывод CAN-Bus RJ45 отсоединен или поврежден	- Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 13	Ошибка подключения к сети	Сетевое напряжение слишком высокое или слишком низкое	- Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 14	Ошибка сетевого адаптера	Сетевое напряжение слишком высокое или слишком низкое	- Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E1 → 15	Защита пустой емкости	- Ошибка электропитания - емкость пуста - Датчик температуры поврежден	- Поверните на «0», подождите 5 минут и включите повторно - Извлеките емкость, выключите и подождите, пока плита не остынет. - Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКЕ ЦИФРОВЫХ ПРОВЕРОК (E2)

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
E2 → 02	Целостность потенциометра	Потенциометр поврежден	Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
E2 → 03	Двухстороннее управление утрачено	Поврежден один из узлов на двух сторонах	
E2 → 05	Соединение шины LIN открыто	Нет обнаружения связи	
E2 → 06	Конфликт шины LIN	Конфликт адреса	
E2 → 10	- Проводка повреждена - ошибочный ID	- Неисправное соединение между панелью управления и генератором - Цифровая проверка имеет ошибочный ID	
E2 → 14	Напряжение питания	Проблема с питанием панели управления	
E2 → 20	Совместимость версии LIN	Версия LIN не совместима	
E2 → XX	Неизвестная ошибка	Произошла ошибка, причина которой неизвестна	

RU

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



В случае аномальной работы устройства попробуйте устранить небольшие проблемы, воспользовавшись данной таблицей.

НАРУШЕНИЕ РАБОТЫ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ПРОЦЕДУРА
Недостаточный нагрев варочной зоны	Неподходящая емкость (например, из алюминия)	Используйте подходящие емкости (см. Инструкции по эксплуатации - Загрузка/Извлечение продукта)
Непрерывный нагрев варочной зоны при максимальной мощности	Переключатель рукоятки поврежден	Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
Пустая варочная зона начинает работать	Датчик обнаружения кастрюли поврежден	Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
Нагреваются маленькие металлические объекты	Датчик обнаружения кастрюли поврежден	Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
Варочная зона не нагревается	Ø емкости меньше 12 см / Емкость не подходит	Используйте подходящие емкости (см. Инструкции по эксплуатации - Загрузка/Извлечение продукта)
Отсутствует реакция устройства	Генератор поврежден	Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
Предохранители горят при включении	Неподходящая электрическая линия / короткое замыкание генератора	Обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки
Повышенная температура генератора	Воздушный фильтр нужно прочистить /заменить	Прочистите / Замените воздушный фильтр
Срабатывание датчика температуры варочной зоны	Емкость пуста	Выключите устройство (поверните рукоятки на «0») / Извлеките емкость / Подождите, пока устройство не остынет / Обратитесь в авторизованную службу технической поддержки



При невозможности устранения причины проблемы выключите устройство и закройте все краны подачи, а затем обратитесь в уполномоченную службу технической поддержки.



ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



Утилизацию материалов в обязательном порядке следует выполнять согласно законодательным нормам страны, где происходит вывод оборудования из эксплуатации

В СООТВЕТСТВИИ с директивами (см. Раздел 0.1), касающимися ограничения использования вредных веществ при производстве электрического и электронного оборудования, а также утилизации отходов. Символ в виде перечеркнутого мусорного бака на оборудовании или его упаковке указывает, что оборудование в конце своего жизненного цикла должно утилизироваться отдельно от прочих отходов. Раздельная утилизация этого оборудования после завершения его срока службы организуется и осуществляется производителем. Для утилизации данного оборудования пользователь должен обратиться к производителю и следовать его указаниям по раздельной утилизации изделия в конце его срока службы. Надлежащим образом организованный раздельный сбор и последующее направление оборудования на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении норм по охране окружающей среды способствует предотвращению негативных воздействий на окружающую среду и на здоровье людей, а также обеспечивает повторное использование и/или переработку материалов, из которых состоит изделие. Незаконная утилизация оборудования пользователем ведет к применению административных санкций, предусмотренным действующим законодательством.



Вывод из эксплуатации и демонтаж оборудования должны выполняться только квалифицированными специалистами по обслуживанию электрического и механического оборудования с обязательным применением соответствующих средств индивидуальной защиты: спецодежды, соответствующей типу проводимых работ, защитных перчаток, защитной обуви, касок и очков.



Демонтаж следует производить, предварительно освободив вокруг оборудования достаточное пространство, обеспечивающее полную безопасность движений.

Необходимо:

- Обесточить сеть электроснабжения.
- Отключить оборудование от электрической сети.
- Демонтировать электрические провода, находящиеся вне оборудования.
- Перекрыть кран на входе системы циркуляции воды (задвижку сети водоснабжения).
- Отсоединить и демонтировать шланги системы циркуляции воды.
- Отсоединить и демонтировать шланг для слива «серой» воды.



После проведения данных операций часть пола вокруг оборудования может оказаться влажной, поэтому, прежде чем переходить к последующим действиям, необходимо ее высушить.

Приведя рабочую территорию в вышеописанное состояние, необходимо:

- Демонтировать защитные панели.
- Отделить друг от друга основные узлы оборудования.
- Разделить узлы оборудования в соответствии с их характером (например, механические металлические детали, детали электрооборудования и т. д.) и отправить их в центры раздельного сбора.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ



В процессе эксплуатации и технического обслуживания следует избегать выброса в окружающую среду загрязняющих веществ (масла, жира и пр.), принимая меры к их раздельной утилизации в зависимости от их состава при соблюдении действующего законодательства.

Незаконная утилизация отходов предполагает применение санкций, предусмотренных действующим на территории страны утилизации законодательством.



INNHALDSFORTEGNELSE

1-2. GENERELL INFORMASJON OG
SIKKERHETSINFORMASJON

3. PLASSERING OG HÅNDTERING

4. TILKOBLING TIL ENERGIKILDER

5. INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE

6. UTSKIFTNING AV
KOMPONENTER


7. INSTRUKSJONER FOR BRUK

8. VEDLIKEHOLD


9. ELIMINERING


10. TEKNISKE DATA / BILDER


BESKRIVELSE AV PIKTOGRAMMER


 **Fareskilt.** Situasjon med øyeblikkelig fare, som kan medføre alvorlige skader eller dødsfall. Mulig farlig situasjon, som a medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Høyspenning! Forsiktig! Livsfare!** En manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall

 **Fare for høye temperaturer,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Fare for utslipp av materialer ved høye temperaturer,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Fare for at armer og ben kommer i klem under håndtering og/eller plassering,** en manglende overholdelse kan medføre alvorlige skader eller dødsfall.

 **Forbudsskilt.** Det er forbud for ikke-autoriserte personer å foreta ethvert inngrep (inkludert barn, funksjonshemmede og personer med nedsatte fysiske, følelsesmessige og psykiske evner). Det er forbudt for heterogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (vedlikehold og/eller annet) som er ment for kvalifisert og autorisert tekniker. Det er forbudt for homogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (installasjon, vedlikehold og/eller annet) uten først å ha lest gjennom hele dokumentasjonen. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.



Påbudsskilt. Påbud om å lese instruksjonene før det utføres et hvilket som helst inngrep.



Påbud om å utelukke strømforsyningen oppstrøms for apparatet hver gang man må gripe inn under sikre forhold.



Vernebriller er påbudt.



Vernehansker er påbudt.



Vernehjelm er påbudt.



Vernesko er påbudt.



Andre skilt. Anvisninger for å utføre en riktig prosedyre, en manglende overholdelse kan føre til farlige situasjoner.



Råd og anbefalinger for å utføre en riktig prosedyre



«Homogen» operatør (Kvalifisert tekniker) / Erfaren og godkjent operatør for håndte-

ring, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og demontering av apparatet.



«Heterogen» operatør (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre enkle oppgaver.



Symbol for jording.



Symbol for kobling til det ekvipotensiale systemet.



Påbud om å følge gjeldende forskrifter for eliminering av spesialavfall.



GENEREL INFORMASJON OG SIKKERHET

1.

INNLEDNING / Oversettelse fra originale instruksjoner. Dette dokumentet er utarbeidet av produsenten og original bruksanvisning er på produsentens språk (italiensk). Informasjonen som er oppført i dette dokumentet er kun til bruk for operatører som er autorisert til å anvende gjeldende apparat.

Operatørene må ha mottatt opplæring angående alle aspektene som angår driften og sikkerheten. Spesielle sikkerhetsforskrifter (Påbud-Forbud-Fare) er oppført i tilhørende kapittel. Dette dokumentet kan ikke overleveres til tredjeparter uten skriftlig tillatelse fra produsenten. Teksten kan ikke brukes i andre trykksaker uten skriftlig tillatelse fra produsenten.

Bruken av: Figurer/Bilder/Tegninger/Skjemaer inne i dokumentet er kun veiledende og kan variere. Produsenten forbeholder seg retten til å foreta

endringer uten forvarsel.

FORMÅLET MED DOKUMENTET

/ Enhver samhandling mellom operatøren og apparatet under hele apparatets levetid har blitt nøye analysert, både i utviklingsfasen og under dette dokumentets utarbeidelse. Vi håper derfor at denne dokumentasjonen vil være nyttig for å opprettholde apparatets funksjonsdyktighet. Gjennom en nøye overholdelse av de oppførte indikasjonene, vil risikoen for uhell på arbeidsplassen og/eller økonomiske tap minimaliseres.

HVORDAN LESE DOKUMENTET /

Dokumentet er delt inn i kapitler, som igjen er delt inn i emner med all nødvendig informasjon for å bruke apparatet uten noen form for risiko. Inne i hvert kapittel finnes det en underinndeling i avsnitt. Hvert avsnitt kan inneholde overskrifter med underpunkter og en

beskrivelse.

OPPBEVARING AV DOKUMENTET / Dette dokumentet, og resten av dokumentasjonen i posen, er en integrerende del av leveransen. Den må derfor oppbevares og hensiktsmessig benyttes under hele apparatets driftslevetid.

MOTTAKERE / Dette dokumentet er laget for:

- «**Homogen**» operatør (Faglært og autorisert tekniker), det vil si alle operatører som er autoriserte for håndtering, transport, installasjon, vedlikehold, reparasjon og demontering av apparatet.
- «**Heterogen**» operatør (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre ordinært vedlikehold (rengjøring av apparatet).

PROGRAM FOR OPPLÆRING AV OPERATØRER / Ved spesifikk forespørsel, kan det gjennomføres opplæringskurs for operatører tilknyttet bruk, installasjon og vedlikehold av apparatet. Vennligst følg anvisningene som er oppført i ordrebekreftelsen.

TILRETTELEGGING SOM ER KUNDENS ANSVAR / Med mindre annet er avtalt i kontrakten, er følgende vanligvis kundens ansvar:

- tilrettelegging av lokaler (inkludert murerarbeid, fundamenter eller eventuelt påkrevde avløp);
- sklisikre gulv uten ruhet;
- tilrettelegging av installasjonsstedet og selve installasjonen av apparatet i samsvar med kvotene som er oppført i layout (fundamentplan);
- tilrettelegging av hjelpetjenester som er egnet for anleggets behov (for eks. strømnnett, vann nett, gassnett, avløpsnett);
- tilrettelegging av det elektriske anlegget i samsvar med gjeldene forskrifter i installasjonslandet;
- egnet belysning, i samsvar med gjel-

dene forskrifter i installasjonslandet

- eventuelle sikkerhetsinnretninger montert oppstrøms og nedstrøms i forhold til strømforsynings linje (differensialbrytere, ekvipotensiale jordingsanlegg, sikkerhetsventiler, etc.) forutsett av gjeldene forskrifter i installasjonslandet;
- jordingsanlegg i samsvar med gjeldene forskrifter
- ved behov (se tekniske spesifikasjoner), tilrettelegging av et anlegg for bløtgjøring av vann.

INNHold I LEVERANSEN / Leveransen varierer alt etter innholdet i ordren.

- Apparat
- Lokk / Flere lokk
- Metallisk kurv / Metalliske kurver
- Støtterist for kurv
- Slanger og/eller ledninger for tilkobling til energikilder (kun i forutsette tilfeller indikert i arbeidsordren).
- Utstyr for å skrive ut type gass, levert av produsenten

TILTENKT BRUK / Denne anordningen er prosjektert for profesjonell bruk. Anvendelsen av apparatet denne dokumentasjonen gjelder for, må anses som «Egnet bruk» hvis det er for å tilberede eller oppfriske matvarer. En hvilken som helst annen bruk må anses som «Uegnet bruk» og dermed farlig.

Disse apparatene er laget for kommersielle aktiviteter, (for eksempel i restauranter, på kantiner, sykehus, etc.) og selskaper (f.eks. bakerier, slakterforretninger, etc.), men ikke for kontinuerlig serieproduksjon av matvarer.

Apparatet må brukes innenfor de forutsette betingelsene som erklæres i kontrakten og innenfor de begrensningene for ytelser som foreskrives og er oppført i tilhørende avsnitt. **Bruk kun originale reservedeler og tilbehør, levert av produsenten, slik at forskriftsmessig samsvar opprettholdes.**

TILLATTE DRIFTSVILKÅR / Apparatet er prosjektert utelukkende for drift i lukkede lokaler, innenfor foreskrevne tekniske begrensninger og ytelser. For å oppnå en optimal funksjon under sikre

NO

forhold, er det nødvendig å overholde de følgende indikasjonene. Installasjonen av apparatet må skje på et passende sted, som gjør det mulig å utføre de normale driftsinngrepene og ordinært og ekstraordinært vedlikehold. Den operative plassen må derfor tilrettelegges slik at operatørens sikkerhet ikke settes på spill når det utføres eventuelle vedlikeholdsinngrep. Lokalet må i tillegg være utstyrt med de etterspurte egenskapene for installasjon, som innebærer:

- maksimal luftfuktighet: 80 %;
- minimumstemperatur for kjølevann > + 10°C;
- gulvet må være sklisikkert og apparatet må plasseres helt flatt;
- lokalet må ha en belysning og et ventilasjonssystem som tilsvarer kravene i gjeldene forskrifter i brukerens land;
- lokalet må være tilrettelagt for avløp for gråvann, og må ha brytere og sluseventiler som utelukker enhver form for forsyning oppstrøms for apparatet;
- Vegger/overflater i øyeblikkelig nærheten til/i kontakt med utstyret, må være brannsikre og/eller isolerte fra mulige varmekilder.

TESTING OG GARANTI /

Testing: utstyret har blitt testet av produsenten under monteringsfasene ved produksjonsanlegget. Alle sertifikater tilknyttet den utførte testingen leveres til kunden ved forespørsel.

Garanti: apparatet har en garanti på 12 måneder fra faktureringsdato, denne varigheten kan ikke forlenges. Den dekker defekte deler, som kunden selv må bytte ut og transportere. Elektriske deler, tilbehør en hvilken som helst annen avtagbar gjenstand, dekkes ikke av garantien. Kostnader for arbeidskraft, for å fjerne defekte deler i garanti ved kundens bedrift, dekkes av produsenten når det gjelder inngrep utført av autoriserte teknikere.

Alt verktøy og alle forbruksmaterialer som eventuelt leveres av produsenten

sammen med maskinen, dekkes ikke av garantien. Ordinært vedlikehold, eller årsaker som grunnes en feil installasjon, dekkes ikke av garantien. Garantien er gyldig kun for den opprinnelige kjøperen. Produsenten påtar seg ansvaret kun for apparatet i sin originale konfigurasjon og kun for originale reservedeler. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feilaktig bruk av apparatet, for skader som skyldes inngrep som ikke er oppført i denne brukerveiledningen, eller som ikke er godkjent av produsenten på forhånd.

GARANTIEN OPPHØRER I FØLGENDE TILFELLER /

• Skader som oppstår under transporten «franko fabrikk» (EXW) og/eller håndteringen. Skulle dette inntreffe må kunden informere forhandler og transportør (f.eks. via e-post og/eller hjemmesiden) og bemerke det inntruffe på transportdokumentenes kopier. Teknikeren som autorisert til å installere apparatet vil vurdere skaden og avgjøre om det er mulig å foreta installasjonen. Garantien opphører også i de tilfeller hvor:

- Skadene er forårsaket av en feilaktig installasjon.
- Skader forårsaket av slitasje ved delene grunnet utilsiktet bruk.
- Skader forårsaket av bruken av ikke originale reservedeler.
- Skader forårsaket av et feilaktig vedlikehold og/eller et manglende vedlikehold.
- Skader forårsaket av en manglende overholdelse av prosedyrene beskrevet i dette dokumentet.

AUTORISASJON / Med autorisasjon menes tillatelse til å foreta virksomheter vedrørende apparatet. Autorisasjonen gis av den som er ansvarlig for apparatet (produsenten, kjøper, underskriver, forhandler og/eller lokalets eier).

TEKNISKE DATA og BILDER / Seksjonen er plassert i slutten av denne håndboken.



Enhver teknisk endring vil virke inn på apparatets ytelser eller sikkerhet. Disse må derfor utføres av teknisk personell fra produsenten, eller av teknikere som formelt er autorisert av produsenten. I motsatt tilfelle fraskriver produsenten seg ethvert ansvar for eventuelle endringer eller skader som en følge av dette.



Kontroller både apparatet og komponentene (f.eks. strømkabelen) hver gang før det anvendes. Hvis det oppdages uregelmessigheter, ikke slå på apparatet og ta kontakt med nærmeste servicesenter.



Les instruksjonene før det utføres et hvilket som helst inngrep.



Bruk personlig verneutstyr som er egnet for arbeidet som skal utføres. Med hensyn til personlig verneutstyr, har Den Europeiske Union utstedt direktiver som operatørene er forpliktet til å følge. **Støy ≤ 70 dB**



Det er forbudt å installere et enkelt apparat UTEN å montere settet mot velt (TILLEGGSUTSTYR). Med unntak for versjonene TOP.



Kontroller den tekniske informasjonen på apparatets merkeskilt og den som er oppført i denne håndboken før forbindelsen utføres. **DET er strengt forbudt å tukle med eller fjerne merkeskilt og piktogrammer som er festet på apparatet.**



På tilførselslinjene (for eks. Gass-Strøm etc.) i oppstrøm for apparatet, må det installeres sperreanordninger som utelukker forsyningen hver gang det er behov for å jobbe under sikre forhold.



Generelt koble apparatet først til vannforsyningen og avløp, deretter til gassnettet, kontroller at

det ikke finnes lekkasjer, og til slutt til strømmettet.



Apparatet er ikke prosjektert for drift i eksplosiv atmosfære. Det er derfor strengt forbudt å installere og anvende apparatet i følgende miljø.



Plasser hele strukturen ved å overholde installasjonens verdier og særtrekk, som er oppført i tilhørende kapittel i denne håndboken.



Apparatet er ikke prosjektert for en innebygget installasjon. / Apparatet må fungere i lokaler som er godt luftet. / Apparatet må ha frie avløp (ikke tette eller hindret av fremmedlegemer).



Gassapparatet må plasseres under en avtrekksvifte, hvis anlegg må ha tekniske egenskaper som samsvarer med forskriftene i det landet apparatet anvendes.



Etter at apparatet er koblet til energikildene og avløp, må det forbli statisk (ikke flyttbart) på stedet for bruk og vedlikehold. En uegnet kobling kan forårsake farer.



Hvis man benytter en fleksibel kabel for tilkobling til strømlinjen, må denne minst ha de samme egenskapene som modell H07RN-F. Matespenningen som støttes av kabelen, med fungerende apparat, må ikke være i strid med verdien for nominell spenning $\pm 15\%$, oppført nederst i tabellen med tekniske data.





Apparatet må inkluderes i et «Ekvipotensial»-system for utladning i bakken.





Hvis det finnes, må apparatets avløp føres inn i avløpsnettet for gråvann på en åpen måte uten vannlås.


NO

 Apparatet må kun anvendes for indikerte formål. En hvilken som helst annen bruk anses som «UEGNET» og produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle påfølgende skader på personer og gjenstander.

 Spesielle sikkerhetsforskrifter (påbud-forbud-fare) gjengis detaljert i eget kapittel for det omtalte argumentet.


 Ikke blokker åpningene og/eller spaltene for innsuging av luft eller utslipp av varme.


 Luften som suges inn for nedkjøling må ha en temperatur på under 40 °C og den må ikke inneholde fett.


 Man må ikke etterlate brennfarlige gjenstander eller materialer i nærheten av apparatet.

 Används ej med tomma kastruller. Risk för brännskador.

   Utelukk enhver form for forsyning (for eks. gass - strøm) oppstrøms for apparatet hver gang man må gripe inn under sikre forhold.

 Hver gang det må utføres inngrep inne i maskinen (forbindelser, idriftsettelse, kontroller osv.), må denne forberedes for de nødvendige inngrepene (demontering av panel, eliminering strøm forsyning etc.) i samsvær med sikre forhold.

 Hvis det finnes sprekker i overflaten må apparatet kobles fra strømmettet umiddelbart.

 Slå kokeplaten av etter bruk gjennom tilhørende kontrollenhet.
Ikke stol på at grytesensoren gjør det.

YRKESTITTEL SOM KREVES AV OPERATØRENE OG DERES OPPGAVER



Det er forbudt for homogen/heterogen operatør å utføre et hvilket som helst inngrep (installasjon, vedlikehold og/eller annet) uten først å ha lest gjennom hele dokumentasjonen.



Informasjonen som er oppført i dette dokumentet er ment for en faglært tekniker, som er autorisert til å utføre: håndtering, installasjon og vedlikehold av gjeldende apparat.



Informasjonen som er oppført i dette dokumentet er ment for en «Uensartet» operatør (Operatør med begrenset kompetanse og oppgaver). Autorisert person som er pålagt apparatets drift med virksomme vern og som er i stand til å utføre ordinært vedlikehold (rengjøring av apparatet).



Operatører og brukere må ha mottatt opplæring angående alle aspektene som angår driften og sikkerheten. Disse må overholde alle foreskrevne sikkerhetsforskrifter.



Den «Heterogene» operatøren må jobbe ved apparatet etter at teknikeren har ferdigstilt installasjonen (transport, festing, tilkobling til strøm, vann, gass og avløp).

ARBEIDSSONER OG FARESONER / For å gi en bedre definisjon av området for inngrep og tilhørende arbeidssoner, defineres følgende klassifisering:

- **Faresone:** en hvilken som helst sone inne i og/eller i nærheten av maskinen hvor tilstedeværelsen av en utsatt person utgjør en fare for denne personens sikkerhet og helse.
- **Utsatt person:** en hvilken som helst

person som befinner seg helt eller delvis inne i en faresone.



Oppretthold en minimums avstand fra apparatet under drift, slik at operatørens sikkerhet ikke settes på spill hvis det forekommer noe uforutsett.

Andre soner som anses som faresoner / • Alle arbeidsområder inne i apparatet

• Alle områder som beskyttes av spesielle system med vern og sikkerheter, som fotoelektriske barrierer, fotoceller, verne-panel, sperredører, vernedeksel.

• Alle soner inne i kontrollpanel, el-skap og koblingsbokser.

• Alle soner rundt apparatet når dette er i drift og minste sikkerhetsavstand ikke overholdes.

NØDVENDIG UTSTYR FOR INSTALLASJONEN /

Generelt sett må autorisert teknisk operatør være utstyrt med følgende verktøy for å utføre installasjonen på riktig måte:

- flatt skrujern på 3 til 8 mm og et midtstort stjerneskrud
- Regulerbar rørtang
- Gassutstyr (rør, pakninger, osv.)
- Elektrikersaks
- Utstyr for hydraulisk bruk (rør, pakninger, osv.)
- 8 mm sekskantnøkkel
- Gassalarm
- Utstyr for elektrisk bruk (kabler, klemmer, industrielle stikkontakter, osv.)
- 8 mm fastnøkkel
- Utstyr for en fullstendig installasjon (strøm, gass, osv.)



I tillegg til det ovennevnte verktøyet er det også behov for en innretning for å løfte apparatet. Denne innretningen må overholde alle gjeldende forskrifter for løfteutstyr.

INDIKASJONER OM RESTRISIKO / Selv om man har anvendt reglene for «god byggeskikk» og vedtatte

forskrifter som reglementerer produksjonen og handelen av selve produktet, finnes det likevel «restrisiko» som, på grunn av apparatets natur, ikke er mulig å fjerne. Disse risikoene omfatter:



RESTRISIKO FOR ELEKTRISKE STØT / Denne risikoen oppstår når man må gripe inn på elektriske og/eller elektroniske komponentene under spenning.



RESTRISIKO FOR BRANNSKADER / Denne risikoen forekommer i tilfelle man ved uhell kommer i kontakt med materiale ved høye temperaturer.



RESTRISIKO FOR BRANNSKADER HVIS DET KOKER OVER / Denne risikoen forekommer i tilfelle man ved uhell kommer i kontakt med varme materialer som renner over. Beholdere som er overfulle av væske og/eller faste materialer som endrer seg når de varmes opp (går fra en fast tilstand til en flytende tilstand), kan forårsake brannskader hvis de ikke benyttes på riktig måte. Under fasen for bearbeidelse må beholderne som anvendes være plassert ved nivå som er lett synlige.



RESTRISIKO FOR KVESTELSE AV ARMER OG BEN / Denne risikoen forekommer ved tilfeldig kontakt med deler under plassering, transport, lagring, sammensetning og bruk av apparatet.



RESTRISIKO FOR EKSPLOSJON / Denne risikoen forekommer ved:

- Tilstedeværelse av gasslukt i området;
- bruk av apparatet i atmosfære som inneholder stoffer med eksplosjonsfare;
- bruk av næringsmidler i lukkede beholdere (som for eksempel hermetikk-

NO

bokser), hvis disse ikke er egnet til formålet;

- bruk av brannfarlig væske (som for eksempel sprit).



GJENVÆRENDE RISIKO FOR BRANN

/ Denne risikoen forekommer ved: bruk av brannfarlig væske / materialer

NEW! AVTAGBAR BUNN / se SEKS. ILL - REF. f)

På forutsette modeller (med fri skap-

bunn) er det mulig å fjerne den nederste platen for å utføre installasjon og vedlikehold (f.eks. kontroll, forbindelser, rengjøring, osv.). For å fjerne bunnen, skru den løs og trekk den ut (Det. A). For å plassere platen tilbake, før den inn og skru den fast (Det. B).



Hvis det finnes dører, må man først demontere disse (hengslar og fester).

PLASSERING OG HÅNTERING

3.



Før inngrepene utføres må man lese gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».

PÅBUD - FORBUD - RÅD - ANBEFALINGER



Åpne opp emballasjen når maskinen mottas og kontroller at hverken maskinen eller dens utstyr ble påført skader under transporten. Hvis dette er tilfelle må man gi øyeblikkelig beskjed til transportøren og ikke utføre installasjonen, men ta kontakt med autorisert og faglært personale. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som har oppstått under transporten.



Forsikre seg om at anvendt løfteutstyr har en egnet bæreevne for lasten som skal løftes og er i god stand.



Utfør håndteringsinngrepene ved å bruke løfteutstyr med en bæreevne som tilsvarer apparatets vekt økt med 20 %.



Følg henvisningene som er oppført på emballasjen og/eller på selve apparatet før håndteringen startes.



Kontroller lastens tyngdepunkt før apparatet løftes.



Løft apparatet så lite som mulig fra bakken, tilstrekkelig for å garantere håndteringen.



Ingen må oppholde seg eller passere under apparatet under løfting og håndtering.

SIKKERHET UNDER HÅNTERING



En manglende overholdelse av instruksjonene som er oppført under, kan føre til alvorlige skader.



Operatøren som er autorisert til å utføre håndtering og installasjon av apparatet må, ved behov, organisere en «sikkerhetsplan» for å verne om berørte personers fysiske ve og vel. I tillegg til dette må operatøren nøye overholde og anvende lover og forskrifter som gjelder for mobile byggeplasser.



HÅNTERING OG TRANSPORT - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REFERANSE a).



Det innpakkede apparatet må orienteres etter indikasjonene i piktogrammene og skriften på emballasjens eksterne lag.

1. Plasser løfteutstyret og vær oppmerksom på tyngdepunktet for lasten som skal løftes (detalj B - C).



2. Løft apparatet det lille som er nødvendig for håndteringen.
3. Plasser apparatet på forutbestemt sted.

LAGRING / Metoder for oppmagasinering av materialer må forutse paller, beholdere, transportører, kjøretøy, verktøy og løfteinnretninger som eger seg for å hindre skader grunnet vibrasjoner, støt, skraping, etsing, temperaturer eller andre tilstander som kan forekomme. Lagrede deler må kontrolleres ved jevne mellomrom for en eventuell forringelse.

ELIMINERING AV EMBALLASJEN



Emballasjematerialene må elimineres av mottaker, som må følge gjeldende lover i det landet apparatet installeres.

1. Fjern først de øvre kantbeskyttelsene og deretter dem på siden.
2. Ta vekk det beskyttende materialet som ble brukt for emballering.
3. Løft apparatet litt opp for å ta vekk pallen.
4. Plasser apparatet på bakken igjen.
5. Fjern innretningen som ble brukt for å utføre løftingen.
6. Rengjør driftsområdet for alle materialer som ble fjernet.



Når emballasjen er fjernet, må det ikke vises tegn til tukling, deformering eller andre anomalier. I motsatt tilfelle må man øyeblikkelig advare servicesenter.

FJERNING AV BESKYTTENDE MATERIALER / Apparatet beskyttes utvendig av en klebende plastikkfilm som må fjernes manuelt når apparatet er ferdigplassert. Utfør en nøye rengjøring av apparatet, både utvendig og innvendig, og fjern manuelt alle materialer som ble brukt for å verne de ulike delene.



Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slipende materialer eller spisse redskaper.



Ikke rengjør apparatet med direkte sprut fra høytrykkspyler eller med dampvasker.



Ikke bruk aggressive materialer (PH<7), som løsemidler, for å rengjøre apparatet. Les nøye gjennom indikasjonene som er oppført på de anvendte rengjøringsmidlenes etiketter. Bruk personlig verneutstyr som er egnet for inngrepet man skal gjennomføre (Se hvilket verneutstyr som er oppført på pakningens etikett).



Skyl overflatene med rent vann og tork av med en absorberende klut eller annet materiale som ikke er slipende.

RENGJØRING VED FØRSTE OPPSTART /

Bruk en vanlig sprayflaske og sprut rengjøringsmiddel på alle overflatene til ovnsrommet. Utfør en nøye rengjøring manuelt med en ikke slipende svamp.

Skyl deretter ovnsrommet med rikelig med drikkevann. La væsken med vaskemiddel og/eller andre urenheter renne ut i tilhørende avløpshull.

Når de beskrevne inngrepene er fullført, må ovnsrommet tørkes med en ikke slipende klut. Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringsssyklus.

Rengjør også de demonterte delene med vaskemiddel og drikkevann og tork dem. Når inngrepene er fullført, må de demonterte delene plasseres tilbake der de hører til.

NO

NIVELLERING OG FESTING - SE SEKS. ILL - REF. b)

Plasser apparatet ved den preventivt forberedte arbeidsplassen (se vilkår for begrensninger for drift og tillatte miljø). Nivellering og festing forutset: regulering av apparatet som en enkel, uavhengig enhet.

Plasser et vaterpass på strukturen (detalj D).

Reguler støtteføttene (detalj E) etter vaterpasset.



En perfekt nivellering oppnås gjennom regulering av vaterpass og støtteføtter både på langs og på tvers.

MONTERING I «KJØKKENØY» / SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. c)

På forutsette modeller, ta vekk håndtakene og skru løs festeskruene kontrollpanel (det. F).



Brannfarlige vegger / Minste avstand mellom apparatet og sideveggene må være 10 cm, mens den for veggen på baksiden må

20 cm. Hvis avstanden er mindre, må veggene i nærheten av apparatet brannsikres og/eller isoleres.

Plasser apparatet slik at sidene slutter seg perfekt til hverandre (det. G). Niveller apparatet som tidligere beskrevet (detalj E).

Sett skruene inn i tilhørende åpning og blokker de to strukturene med låsemutter (det. H1-H3).

Plasser verne-proppene tilbake på plass mellom apparatene (det. H2).

Hvis det finnes andre apparat, gjenta inngrepene for nivelleringen og festingen også av disse.

INNFØRING AV ENDESTYKKE

(VALGFRITT) SE SEKS. ILL - REF. c)

For å sette inn endestykke må dette plasseres og festes med de tilhørende og medleverte skruene (detalj L1).

Når de ovennevnte inngrepene er ferdig utført, plasseres kontrollpanelene og håndtakene på de ulike apparatene tilbake på plass.



TILKOBLING TIL ENERGIKILDER

4.



Før inngrepene utføres må man lese gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».



Disse inngrepene må utføres av faglærte og autoriserte operatører, i overensstemmelse med tilhørende lover og ved hjelp av egnet og beskrevet verktøy

TILKOBLING TIL STRØMFORSYNING

Den elektriske tilkoblingen må utføres i overensstemmelse med gjeldende lokale forskrifter, av autorisert og kompetent personale. Kontroller tekniske data som er oppført på apparatets merkeplate og i denne håndboken før tilkoblingen utføres.



Koble apparatet til en enpolet anordning med kategori III for overbelastning.



Anleggets referanseimpedans må tilsvare verdien $Z_{ref} 0,193 \Omega$ (kun for wok-induksjon)



JORDING / Det er uunnværlig å utføre jording av apparatet. I denne sammenheng må klemmene på klemmebrettets innkomne linje, merket med spesielle symboler, kobles til en virksom jording laget i overensstemmelse med gjeldende lokale forskrifter.

SPESIFIKKE ADVARSLER / Dette apparatets elektriske sikkerhet garanteres kun når det er koblet på riktig måte til et virksomt jordingssystem, som indikert i gjeldende lokale forskrifter for elektrisk sikkerhet; produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en manglende overholdelse av disse sikkerhetsforskriftene. Dette vesentlige sikkerhetskravet må verifiseres og, hvis man er i tvil, må kvalifisert personale utføre en nøye kontroll av systemet. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som forårsakes av en manglende jording av enheten.



Ikke avbryt jordkabelen (gul-grønn).

KOBLING TIL ULIKE ELEKTRISKE FORDELINGSNETT - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. g) /



I forutsatte tilfeller, fjern beskyttelsespanelet foran klemmebrettet på baksiden av maskinen.

Apparatene leveres for drift ved den spenningen som er angitt på skiltet påført apparatet. En hvilken som helst annen tilkobling anses som uegnet og dermed farlig.



DU må ta hensyn til koblingene forutsett av produsenten, og denne kan sees på koblingsskjemaet like ved klemmebrettet.



DET er forbudt å endre på apparatets kablingen.

ELEKTRISK KOBLING AV KABELN TIL KLEMMEBRETT /

Koble om nødvendig strømkabelen til klemmebrettet som beskrevet i: "Tilkobling til strømforsyning" og angitt på koblingsskiltet. Skjema og tabell (se TEKNISKE DATA) indikerer mulige koblinger i forhold til nettspenningen.

TILKOBLING TIL «EKVIPO-TENSIAL» SYSTEM - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. h).

Den beskyttende jordingen består av en serie med egnede tiltak for å garantere samme effekt for de elektriske massene som for jordingen, slik at de ikke blir satt under spenning. Hensikten med jording er dermed å garantere at apparatets masser befinner seg ved den samme effekten som bakken.

Jording gjør i tillegg automatiske inngrep fra differensialbryter enklere. Den beskyttende jordingen omfatter ikke bare det elektriske anlegget, men også alle andre anlegg og metalliske deler i bygget, fra rørsystem til det hydrauliske anlegget, fra bjelker til varmeanlegg osv., slik at hele bygget er sikret også ved et eventuelt lynnedslag.



Før man går videre, vennligst les gjennom «Generell sikkerhetsinformasjon».



Apparatet må inkluderes i et «Ekvipotensialt» system, hvis effektivitet må verifiseres etter gjeldende forskrifter i installasjonslandet.



Elektrotekniker som predisponerer det generelle elektriske anlegget, må garantere at anlegget er godt kjent for direkte og indirekte kontakt.



Elektrotekniker må sørge for at de ulike massene kobles til den sam-

NO

me effekten, slik at man oppnår et godt system for «Ekvipotensial» jording inne på området hvor de ulike apparatene installeres.



For å koble apparatet til lokalets «Ekvipotensial» system, er det tilstrekkelig å skaffe seg en gul/grønn elektrisk kabel egnet for effekten til de installerte enhetene.

Apparatets «Ekvipotensial» merkeskilt er vanligvis plassert på selve panelet, i nærheten av systemet for sam-

menføyning. Utfør tilkoblingen etter at det er identifisert (se den skjematiske tegningen for riktig plassering).

1. Koble den ene enden av jordkabelen (kabelen må være dobbeltfarget gul/grønn) til apparatets system for «Ekvipotensial» tilkobling (se den skjematiske tegningen Fig. 1).

2. Koble den andre enden av jordkabelen til systemet for «Ekvipotensial» kobling der hvor apparatet installeres (Fig. 2).



INNGREP FOR IDRIFTSETTELSE

5.

GENERELLE ADVARSLER



Operatørene er pliktet til å dokumentere seg ved bruk av denne håndboken før det utføres et hvilket som helst inngrep. De må anvende alle spesifikke sikkerhetsforskrifter for å gjøre enhver samhandling mellom mann-maskin sikker.



Enhver teknisk endring som virker inn på apparatets ytelser eller sikkerhet, må kun utføres av teknisk personell fra produsenten, eller av teknikere som formelt er autorisert av produsenten. I motsatt tilfelle fraskriver produsenten seg ethvert ansvar for eventuelle endringer eller skader som en følge av dette.



Også etter at operatøren har hensiktsmessig dokumentert seg, må han/hun simulere enkelte prøveinngrep, før apparatet anvendes for første gang, for å lære seg hovedfunksjonene som for eksempel tenning, slukking, osv. på en raskere måte.




Apparatet kommer ferdig testet fra produsenten og predisponert for den type gass og strømforsyning som er oppført på merkeplaten.

FØRSTE OPPSTART VED IDRIFTSETTELSE / Når plassering og tilkobling til energikilder (inkludert dem for tilkobling til avløpssystem, hvor det forutses) er ferdig utført, må følgende inngrep utføres :

1. Rengjøring av beskyttende materialer (oljer, smørefett, silikon, osv.) inne i og utenpå ovnsrommet (se kap. 3 / Fjerning av beskyttende materialer)
2. Generelle verifiseringer og kontroller, deriblant:
 - Verifisering av åpning av brytere og sluser for nett (for eks. strøm, gass når det forutses);
 - Verifisering av avløp (når det forutses);
 - Verifisering og kontroll av eksterne system for røyk- og dampavtrekk (når det forutses);
 - Verifisering og kontroll av beskyttende panel (alle panel må være riktig montert)

BESKRIVELSE AV MÅTER FOR STANS


 Generelt ved stans på grunn av funksjonsfeil og nødtilstand, og i tilfelle overhengende fare, er det obligatorisk å lukke alle sperreanordninger på forsyningslinjene i oppstrøms for apparatet (Gass-Strøm-Vann)

STANS VED FUNKSJONSFEIL

Sikkerhetskomponenter / STANS: I situasjoner eller omstendigheter som kan være farlige vil sikkerhetskomponenten kobles inn og automatisk stanse varmegeneratoren. Produksjonssyklusen avbrytes i påvente av at årsaken til feilen fjernes.

STARTE OPP IGJEN: Etter å ha løst årsaken som førte til inngrep fra sikkerhetskomponenten, kan den autoriserte tekniske operatøren starte apparatet opp på nytt gjennom tilhørende styringer.

IGANGSETTING FOR FØRSTE OPPSTART

 Første gang apparatet startes og etter en lengre periode ute av drift, må det nøye rengjøres for å fjerne enhver rest av fremmed materiale (se Fjerning av beskyttende materialer)

DAGLIG IGANGSETTING

1. Kontroller at rengjøringen er nøye utført og at apparatet er rent.
 2. Kontroller at lokalets avtrekkssystem fungerer riktig.
 3. Sett apparatets støpsel inn i tilhørende stikkontakt for elektrisk forsyning.
 4. Åpne nettsperrene oppstrøms for apparatet (Gass- Vann- Strøm).
 5. Kontroller om vannløpet (hvis det finnes) er fritt for hindringer.
- Når alle inngrepene er vellykket utført, fortsett med «Oppstart for produksjon».



For å slippe ut luftet inne i rør-systemet er det tilstrekkelig å åpne nettsperrene. Vri og hold inne apparatets bryter i piezoelektrisk posisjon, plasser en flamme (fyrstikk eller annet) på piloten og vent på tenningen.

DAGLIG DRIFTSSTANS /

Når de ovennevnte inngrepene er fullført, må man:

1. Lukke nettsperrene oppstrøms for apparatet (Gass- Vann- Strøm).
2. Kontroller om tømmekranene (hvis de finnes) er i «Lukket» posisjon.
3. Kontroller at rengjøringen er nøye utført og at apparatet er rent

SETTE UTE AV DRIFT FOR EN LENGRE PERIODE /

Hvis apparatet ikke skal brukes over en lengre periode, må man utføre prosedyrene som beskrives for daglig driftsstans og beskytte utsatte deler mot oksidasjon, som oppført under:

1. Bruk lunket vann med litt såpe i for å rengjøre delene;
2. Skyll av grundig av alle delene, ikke bruk høytrykksspyler og/eller direkte vannstråler.
3. Tørk av alle overflatene med en myk klut;
4. Bruk en myk klut fuktet med litt vasselolje og gå over alle overflater i rustfritt stål, slik at det dannes et beskyttende lag.

Hvis apparatet har dører og pakninger i gummi, må man la døren stå på gløtt slik at apparatet kan luftes ut. Dryss på med talkum langs hele gummipakningens overflate.

Luft ut apparatene og lokalene regelmessig.



For å forsikre seg om at apparatet befinner seg i perfekt teknisk tilstand, må man la en autorisert tekniker fra servicesenteret utføre vedlikehold minst en gang i året.

NO



TA KONTAKT MED AUTORISERT TEKNISK ASSISTANSE OG SE DEN TEKNISKE VEILEDNINGEN.



INSTRUKSJONER FOR BRUK

7.

PLASSERING AV HOVED-KOMPONENTER - SE SEKS. ILLUSTRASJONER - REF. g).

Figurenes disposisjoner er rent veiledende og det kan forekomme variasjoner.

1. Bryter for tenning og regulering av temperatur plate
2. Grønn indikatorlampe
3. Rød varsellampe
4. Kokeplate/-kar
5. Skuff luftfilter

Modus og funksjon for brytere, taster og kontrollamper/ se seks. ILLUSTRASJONER - REF. g). Beskrivelsen er kun indikativ og variasjoner kan forekomme.

- ① **TERMOSTATBRYTER (ELEKTRISK).** Utfører tre ulike funksjoner: 1. Oppstart/Stop av elektrisk spenning inne i kretsen.
2. Regulering av driftstemperatur. / 3. Start/Stans av oppvarmingsfasen.

- ② **GRØNN INDIKATORLAMPE (ELEKTRISK):** Indikatoren er underlagt bruken av termostadbryteren. Den har tre typer signal: 1. Når den lyser betyr det korrekt drift.
2. Når den BLINKER JEVNT betyr det at apparatet venter på plassering av kar for å gå videre til drift.
3. Når den blinker raskt betyr det at det er en driftsfeil (se kapittelet vedlikehold - liste feil)

- ③ **RØD VARSELLAMPE (ELEKTRISK):** Indikatoren er underlagt bruken av termostadbryteren. Når den lyser betyr det at det er en drifts-

feil (se kapittelet vedlikehold - liste feil)

OPPSTART AV DRIFT



Før inngrepene utføres se “Generell sikkerhetsinformasjon / Restrisiko”



Produktene som skal tilberedes må plasseres i egnede beholdere, som passer til kokingen og som er korrekt plassert på platene og/eller i ovnsrommet.

TENNING / SLUKKING - se seksjon ILL - RIF h)

For å begynne kokeprosedyren er det nødvendig å gjøre følgende:

1. Vri bryteren til ønsket posisjon for å justere arbeidstemperatur (Fig. 1).
2. Grønn indikator tennes og gir jevn lysblink (fig. 1 A).
3. Plasser karet i sentrum av kokesonen (se Legge i/ta ut produkt).
4. Når den grønne lampen lyser betyr det driftsfasen (fig. 1 A)
5. Vri bryteren til posisjon “0” (fig. 1B) for å stanse produksjonen av varme.



Platenes oppvarmingshastighet stilles inn gjennom rotering av bryteren (Posisjon fra 0 til 6). Posisjon 6 er den maksimale oppvarmingshastigheten.

LEGG I/TA UT PRODUKT - se avsnitt. ILL - REF i)



Karene for koking ved induksjon skal være i støpejern, stål, inox-

stål, emaljert stål, med flere lags bunn (der det er spesifikt angitt).



Alle beholdere må ha en flat bunn og være laget av et egnet materiale ;

Wok-modeller må ha en bunn med tilpasset form.



Karene som brukes til koking skal ha en minimumsdiameter på 120 mm.



Karenes dimensjoner skal være passende for kokesonens serigrafie



Det er forbudt å lage kontaktsoner mellom karene mens apparatet er i bruk.



Mengden produkt inne i beholderen må ikke overgå 3/4 av selve beholderens kapasitet.



Produktene som skal tilberedes må være lagt i egnede beholdere utenfor apparatområdet og

riktig plassert i sentrum av kokesonen.

Sett beholderen på midten av kokeplaten som anvist av serigrafien (Fig. 3).

DRIFTSSTANS

Ved endt arbeidssyklus må man sette apparatets brytere i "Null"-posisjon.



Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes, se kapittel: "Vedlikehold".



Hvis de finnes, skal indikatorlampene være slukket når arbeidssyklusen er ferdig utført.

NO



VEDLIKEHOLD

8.

PÅBUD - FORBUD - RÅD



Slå opp i kapittel 2 og kapittel 5 før man går videre.



Hvis apparatet er koblet til en røkkekanal, må avtrekksrøret rengjøres i samsvar med bestemmelsene i landets gjeldende forskrifter (For mer informasjon, vennligst kontakt installatøren).



Apparatet brukes for tillaging av matvarer, man må derfor alltid holde apparatet og hele området rundt dette rent. Manglende opprettholdelse av optimale hygieniske forhold kan være årsaken til en hurtig forverring av apparatet og skape farli-

ge situasjoner.



Rester av oppsamlet skitt i nærheten av varmekilder kan ta fyr under en normal bruk av apparatet og skape farlige situasjoner. Apparatet må rengjøres regelmessig og alle skorper og/eller matrester må fjernes.



Den kjemiske effekten ved salt og/eller eddik eller andre stoffer med klorid, kan over tid generere korrosjon på innsiden av kokeområdet. Hvis apparatet er i kontakt med disse stoffene, må det vaskes nøye med rengjøringsmiddel, skylles godt og tørkes med omhu.



Vær oppmerksom på overflater i rustfritt stål og pass på at de ikke kommer til skade. Unngå spesielt bruken av etsende produkter, ikke bruk slipende materialer eller spisse redskaper.



Flytende rengjøringsmiddel for rengjøring av kokeplaten må ha følgende kjemiske egenskaper: pH-verdi større enn 12, fri for klor/ammoniakk, viskositet og tetthet som er lignende vann. Bruk ikke-aggressive produkter for ekstern og intern rengjøring av apparatet (Benytt rengjøringsmidler som er i handel, indikert for rengjøring av stål, glass, lakkerte overflater).



Les nøye igjennom indikasjonene som er oppført på etiketten til anvendte produkter, bruk personlig verneutstyr som er egnet for inngrepene som skal gjennomføres (Se hvilket verneutstyr som er oppført på pakningens etikett).



Fjern umiddelbart mat som inneholder sukker og som er falt ned i kokesonen med egnet redskap (skrape for glass) for å unngå skade på utstyret.



Fjern aluminiumsfolie og plastikkbeholdere fra kokesonen når denne er i drift, slik at apparatets tilstand ikke settes på spill.



Ta nødvendige forholdsregler under bruk av apparatet: kokeplaten er laget av glass. **Ikke benytt tilberedingsplanet til å legge fra seg ting.**



Bruk beholdere med ren bunn for å ikke skade platenes overflate og sette deres anvendelse på spill.



I tilfelle lengre inaktive perioder, i tillegg til å koble fra alle forsyningslinjene, er det også nødvendig å utføre en nøyaktig rengjøring

av alle de interne og eksterne delene ved apparatet.



Vent til temperaturen på apparatet og alle delene avkjøles, slik at operatøren ikke blir brent

DAGLIG RENGJØRING AV DELER I STÅL



Bruk en vanlig sprayflaske og sprut rengjøringsmiddel på alle overflatene. Bruk en ikke slipende svamp og utfør en nøye rengjøring manuelt. Skyll deretter kokerommet grundig med rent vann (ikke bruk høytrykkspyler, direkte vannstråler eller damprensere). Når de beskrevne inngrepene er fullført, må hele overflaten tørkes med en myk klut. Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringssyklus.

DAGLIG RENGJØRING AV DELER I GLASS



Fjern alle gjenstander fra kokeplanet. (Ikke bruk høytrykksspyler, direkte vannstråler eller damprensere.) Påfør et spesifikt rengjøringsmiddel med spruteflaske på overflaten og rengjør grundig med fuktig klut. Når de beskrevne inngrepene er fullført, må kokekaret tørkes med en ikke-slipende klut. Om nødvendig, gjenta de ovennevnte inngrepene for en ny rengjøringssyklus.

RENGJØRING AV FILTER LUFT



Utelukk enhver form for strømforsyning. Skru løs skuffen og dra den ut. Trekk ut grillen og dra filteret ut fra rommet. Vask filteret med rent vann og materiale som ikke er slipende og/eller etsende for å fjerne alle rester. Tørk med omhu. **Plasser filteret og grillen tilbake etter utført rengjøring.** Skyv skuffen helt inn og fest den til kontrollpanelet.



Plasser delene tilbake i riktig posisjon og rekkefølge

RENGJØRING FØR APPARATET SETTES UT AV DRIFT OVER EN LENGRE PERIODE



I tilfelle inaktiv periode over lengre tid er det nødvendig for å utføre alle de beskrevne prosedyrene for daglig rengjøring. Ved endt operasjon skal de delene som er mer eksponert for oksidasjonsfenomener beskyttes på følgende måte.



Bruk lunket vann med litt såpe i for å rengjøre delene

Skyll alle delene grundig, ikke bruk høytrykksspyler direkte vannstråler eller damprenser. Tørk av alle overflater omhyggelig med ikke-slipende materiale. Bruk en myk klut fuktet med stabil vaselinolje og smør inn alle overflater i rustfritt stål, slik at det dannes et beskyttende lag.

Når det gjelder deler i glass, før på et tynt lag med beskyttende voks, spesielt for denne typen materialer.

For å avslutte operasjonene, se kapittel 5 Satt ut av drift

Luft apparatene og lokalene regelmessig.

OVERSIKTSTABELL/HYPPIGHET/PROBLEMLØSNING



Før inngrepene utføres må man lese gjennom kap.2 "Oppgaver og yrkestittel"



Hvis det oppstår en feil, vil den generelle operatøren gjennomføre en første inspeksjon, og hvis vedkommende er kvalifisert, fjerner årsakene til feilen og gjenopprette riktig drift av utstyret.



Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømmettet og steng alle kraner. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter.



Autorisert vedlikeholdstekniker griper inn hvis generell operatør ikke har klart å finne fram til årsaken, eller hvis gjenopprettelsen av apparatets riktige funksjon medfører inngrep som generell operatør ikke er i stand til å utføre.




Dersom forsyningsledningen er skadet, ta kontakt med autorisert servicetjeneste for utskifting.

NO

INNGREP SOM MÅ UTFØRES		INNGREPENES HYPPIGHET
	Rengjøring av apparatet	Daglig
	Rengjøring av plater	Daglig
	Rengjøring av luftfilter	Ukentlig
	Rengjøring ved første oppstart	Ved endt installasjon
	Rengjøring av røkk kanal	Ved behov - Årlig
	Kontroll av potensiometer	Ved endt installasjon - Årlig
	Kontroll forsyningsledning	Ved endt installasjon - Årlig

LISTE FEIL


 Driftsfeil er angitt med lysende rød varsellampe og blinkende grønn (se Generell informasjon og sikkerhetsinformasjon - funksjon brytere og tas-ter). Til varigheten og hastigheten til den blinkende grønne lampen tilsvarer en type feil: Eksempler:


a) FEIL PÅ GENERATOR EKSEMPEL E1 04




b) FEIL I DIGITAL KONTROLL EKSEMPEL E2 03



 Når oppstart av utstyret fører til at det røde lyset aktiveres, prøv å løse problemet ved hjelp av denne tabellen.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
 RØDT LYS	- Feil selvdiagnose/oppstart	- Resett maskin/Vri bryteren til "0" (slå av), vent 5 minutter og start innretnin-gen
	- Tomt kar	- Fjern karet og slå av.
	- Skittent luftfilter	- Rens luftfilteret (se kapittel Vedlikehold /Rengjøring av filter luft)

 I tilfelle varsellampene tennes, prøv å løse problemene ved hjelp av denne tabellen.

MELDING OM FEIL PÅ GENERATOR (E1)

SKADE	PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
E1 → 01	Overspenning generator	<ul style="list-style-type: none"> - Ikke egnet kar (f.eks. aluminium) - Feil oppstart - Induktans ødelagt eller feilaktig 	<ul style="list-style-type: none"> - Bruk egnede kar (se Bruksveiledning - Legge i/ta ut produkt) - Vri bryteren til "0" og start opp igjen - Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 02	Induktor har ikke forsyning	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller elektrisk tilkobling 	<ul style="list-style-type: none"> - Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 03	Temperatur generator for høy	<ul style="list-style-type: none"> - Feilmontering - Tett luftfilter 	<ul style="list-style-type: none"> - Rens luftfilter - Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 04	Temperaturen i kokesonen er for høy/lav	<ul style="list-style-type: none"> - Tomt kar - Defekt temperatursensor - Defekt forsyningsbrikke 	<ul style="list-style-type: none"> - Fjern karet og slå av kokeplanet - Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 05	Skade på kontrollenhet	<ul style="list-style-type: none"> - Defekt generator eller skadede ledninger - Kontroller potensiometres adresser - Skadet kontrollenhet 	<ul style="list-style-type: none"> - Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 06	Temperatur for høy	<ul style="list-style-type: none"> - Tett luftfilter - Tett vifte, defekt temperatursensor, monteringsfeil 	<ul style="list-style-type: none"> - Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 07	Temperatur i induktans overdreven	<ul style="list-style-type: none"> - Induktanstemperaturen er overdreven - Skadet temperatursensor 	<ul style="list-style-type: none"> - Fjern kar, slå av og vent til planet er avkjølt - Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 08	Manglende nettfase	<ul style="list-style-type: none"> - Deling av nettfase eller nettkvalitet er utilstrekkelig, manglende eller skadet 	<ul style="list-style-type: none"> - Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 10	Feil kommunikasjon	<ul style="list-style-type: none"> - Ingen kommunikasjon mellom tastatur og generator 	<ul style="list-style-type: none"> - Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 11	Feil oppstart	<ul style="list-style-type: none"> - Kontroller potensiometres adresser - Feil ved oppstart av hardware - Avslutning CAN-Bus RJ45 frakoblet eller skadet 	<ul style="list-style-type: none"> - Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 13	Feil nettilkobling	<ul style="list-style-type: none"> - Spenningen i nettet er for høy eller for lav 	<ul style="list-style-type: none"> - Ta kontakt med et autorisert servicesenter

NO

SKADE	PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
E1 → 14	Feil på net-tadapter	Spenningen i nettet er for høy eller for lav	- Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E1 → 15	Beskyttelse tomt kar	<ul style="list-style-type: none"> - Feil strømforsyning - Tomt kar - Skadet temperatursensor 	<ul style="list-style-type: none"> - Vri bryteren til "0" (slå av), vent 5 minutter og start om igjen - Fjern kar, slå av og vent til planet er avkjølt - Ta kontakt med et autorisert servicesenter

MELDING OM FEIL PÅ DIGITALE KONTROLLER (E2)

SKADE	PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
E2 → 02	Integritet potensiometer	Potensiometer skadet	Ta kontakt med et autorisert servicesenter
E2 → 03	Mistet kontroll begge sider	En av knutene på de to sidene er skadet	
E2 → 05	Tilknytning LIN Bus er åpen	Ingen tegn til kommunikasjon	
E2 → 06	LIN Bus konflikt	Adressekonflikt	
E2 → 10	<ul style="list-style-type: none"> - Avbrudd kabel - Feil ID 	<ul style="list-style-type: none"> - Defekt tilkobling mellom tastatur og generator - II kontroll digitale har feil ID 	
E2 → 14	Forsyningsspenning	Problemer med forsyningsspenningen til tastaturet	
E2 → 20	Kompatibilitet med LIN-versjon	LIN-versjonen er ikke kompatibel	
E2 → XX	Ukjent feil	Det er oppdaget en feil av ukjent årsak	

PROBLEMLØSNING

I tilfelle apparatet ikke fungerer på riktig måte må man forsøke å løse mindre problemer ved hjelp av denne tabellen.

FEIL	MULIG ÅRSAK	TILTAK
Utilstrekkelig oppvarming av kokesonen	Ikke egnet kar (f.eks. aluminium)	Bruk egnede kar (se Bruksveiledning - Legge i/ta ut produkt)
Oppvarming av kokesonen fortsetter med full kraft	Bryteren er skadet	Ta kontakt med et autorisert servicesenter
Den tomme kokesonen begynner å fungere	Sensor for måling av kjølen er skadet	Ta kontakt med et autorisert servicesenter
Små metallgjenstander blir oppvarmet	Sensor for måling av kjølen er skadet	Ta kontakt med et autorisert servicesenter
Kokesonen blir ikke varmet opp	Karets diameter er under 12 cm/Uegnet kar	Bruk egnede kar (se Bruksveiledning - Legge i/ta ut produkt)
Apparatet reagerer ikke	Skadet generator	Ta kontakt med et autorisert servicesenter
Sikringene går ved opptenning	Ikke egnet elektrisk linje/kortslutning i generator	Ta kontakt med et autorisert servicesenter
Overdrevent høy temperatur i generator	Luftfilter må renses/skiftes	Rens/skift luftfilter
Temperatursensor i kokesonen har grepet inn	Tomt kar	Slå av innretningen (vri bryteren til "0") / Fjern karet / Vent til maskinen er avkjølt / Ta kontakt med et autorisert servicesenter



Hvis det ikke er mulig å løse problemet, slå av apparatet, koble det fra strømmettet og steng alle kraner. Ta deretter kontakt med et autorisert servicesenter

NO



SETTE UTE AV DRIFT OG DEMONTERING AV APPARATET



Det er obligatorisk å utføre materialenes eliminering i samsvar med gjeldende forskrifter i det landet maskinen demonteres

I SAMSVAR med Direktivene (se Seksjon nr. 0.1) vedrørende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt eliminering av avfall. Symbolet med krysset søppelbøtte, plassert på apparatet eller på emballasjen, indikerer at produktet ved endt levetid må elimineres separat fra annet avfall. Kildesorteringen av dette apparatet ved endt levetid, organiseres og styres av produsenten. En bruker som vil kvitte seg med apparatet må derfor ta kontakt med produsenten og følge systemet som denne benytter for å tillate apparatets kildesortering ved endt levetid. Tilpasset kildesortering for videre resirkulering av maskinen, for en miljøvennlig behandling og eliminering, bidrar til å unngå eventuelle negative konsekvenser på miljøet og for helsen. I tillegg vil det bli lettere å foreta gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet er laget av. Hvis brukeren eliminerer apparatet på ulovlig vis, vil dette føre til administrative sanksjoner i samsvar med gjeldende forskrifter.



Apparatet må settes ute av drift og demonteres av både elektrisk og mekanisk faglært personale, som må ha på seg personlig verneutstyr som er egnet for inngrepet som skal utføres, vernehansker, vernesko, hjelm og vernebriller.



Før man starter demonteringen må man sørge for en stor nok plass rundt apparatet, som er ordnet slik at alle bevegelser kan utføres uten farer

Man må:

- Fjerne spenningen fra strømmettet.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- Ta vekk de elektriske ledningene som stikker ut bak på apparatet.
- Stenge kranen for innføring av vann (nettkran) fra vannforsyningen.
- Koble i fra og fjern vannsystemets rør fra apparatet.
- Koble i fra og fjern røret i utgang for tømning av gråvann.



Etter dette inngrepet kan det danne seg våte områder rundt apparatet. Tørk eventuelt opp før det utføres andre inngrep

Når driftsområdet er gjenopprettet som beskrevet, må man:

- Demontere beskyttende panel.
- Demontere apparatets hoveddeler.
- Dele apparatets deler inn etter type (f.eks. metalliske materialer, elektriske, osv.) og sende dem inn til en miljøvernstasjon.

ELIMINERING AV AVFALL



Under bruk og vedlikehold må man passe på at forurensende produkter (oljer, smørefett, osv.) ikke havner i naturen, men kildesorteres etter sammensetningen av de ulike materialene og i samsvar med gjeldende forskrifter.

Ulovlig eliminering av avfall er straffbart og reguleres av forskrifter som gjelder i det området lovbruddet forekommer.

NO

CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 200778
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÁVA- KIA- DÁS	Rev. 01 - 03/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENT- TYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT	M.I.U. / manuale di installazione e uso / installation and user manual
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL- MODELL	ELE /
ANNO - YEAR - ANNÉE - AÑO - ANO - ROK - JAAR - ГОД - BYGGEÅR - ÅR - ÉVE	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - MEGFELELÉSÉRT	CE

TARGA DI IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION PLATE

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance

(A)	MADE IN EU COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT		CE
	REA 1523814 ITALY		
V	MODEL MOD. N°	(B)	OR
kW	SE NO.		
Hz	NUM.		

(A)	Mod.	SN° DR	
	V	Hz	kW
Cat.	ES-IE	PT	PL
	FR-BE	NL	MT-CY
Pr (mbar)	AT-CH	DE	AL-IS-DK-FIO-SE-BG
	LV		
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR	DE
	DE	AL-IS-DK-FIO-SE-BG	LV
Pr (mbar)	LV		
kW	G25	m³/h	G30
	G31	Kg/h	

0.1 NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Dir. 2014/35/EU (LVD) / EN 62233:2008; EN 60335-2-36:2003 / EN 60335-1:2012 / A11:2014 / EN 60335-2-36/A1:2005 + A2:2008

/ Dir. 2014/30/EU (EMC) / EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011/ EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 / EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 / EN61000-3-3:2008 / EN55011:2007; A2

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

/ TECHNICAL DATA

MOD.	Dim. (cm)	Pot. (kW)	Tipo di alimentazione /		Tot. (kW)	Peso (kg)
			400 V ~ 3 50-60 Hz			
			Ass A/F	n. cavi x mm²		
MOD.	Dim. (cm)	Power (kW)	Power supply		Tot. (kW)	Weight (kg)
			400 V ~ 3 50-60 Hz			
			Ass A/F	n. cables x mm²		
SU ARMADIO / ON CUPBOARD						
IN74A	40x73x85	2X3,5	10	4X4	7	53
IN77A	70x73x85	4X3,5	21	4X4	14	76
INW74A	40x73x85	1X5	8	4X4*	5	50
IN94A	40x90x85	2X5	15	4X4	10	100
IN98A	80x90x85	4X5	29	4X4	20	200
TOP						
IN74T	40x73x25	2X3,5	10	4X4	7	38
IN77T	70x73x25	4X3,5	21	4X4	14	61
INW74T	40x73x25	1X5	8	4X4*	5	38
IN94T	40x90x25	2X5	15	4X4	10	58
IN98T	80x90x25	4X5	29	4X4	20	83

***compreso di ferrite / vd. immagine d) - Part.A);** including ferrite / see image d) - Detail A); incluant la ferrite / v. image d) - Dét.A); incluye ferrita/véase la imagen d) - Part.A); inklusive Ferrit / s. Abbildung d) - Teil A); incluindo ferrite / veja a imagem d) - Part.A); inclusief ferrietkraal / zie afbeelding d) - Det.A); łącznie z ferrytem / zob. ilustracja d) - Detal A); имеется ферритовый электромагнитный фильтр / см. рис. d) - Часть A); inkludert ferritt-klemme / se bilde d) - Det.A)

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE NOMINALE:

A) 400 V ~ 3 50/60 Hz. N.B.: La potenza assorbita con 400V ~ 3 50/60 Hz è circa 8% inferiore. La potenza assorbita con 400 V ~ 3 50/60 Hz è circa 8% superiore.

RATED SUPPLY VOLTAGE:

A) 400 V ~ 3 50/60 Hz. N.B.: The power absorbed with 400 V ~ 3 50/60 Hz is about 8% lower. The power absorbed with 400 V ~ 3 50/60 Hz is about 8% lower.



ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

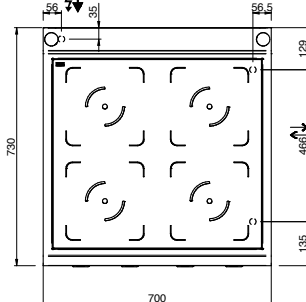
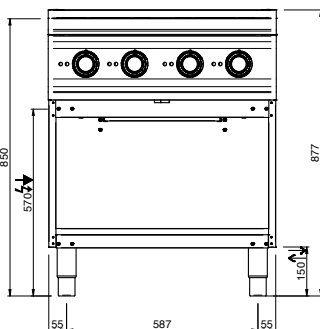
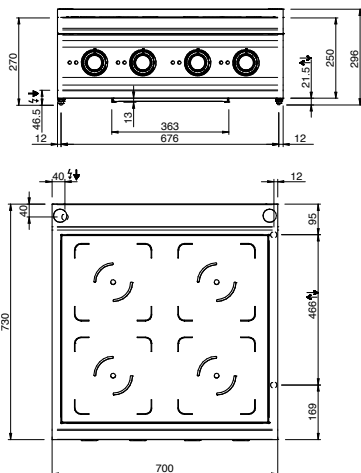
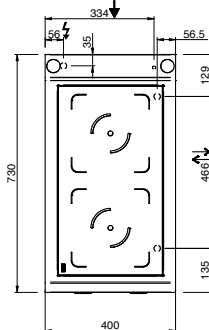
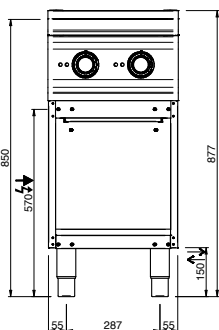
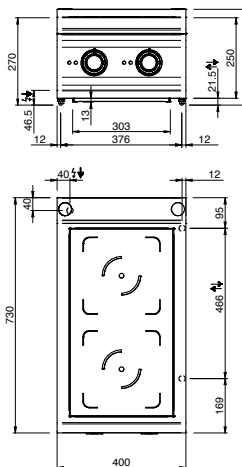


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

IN7...



ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

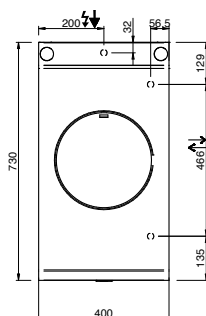
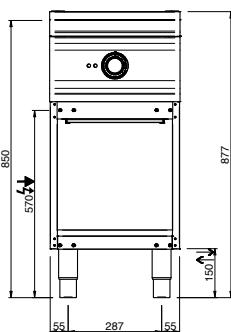
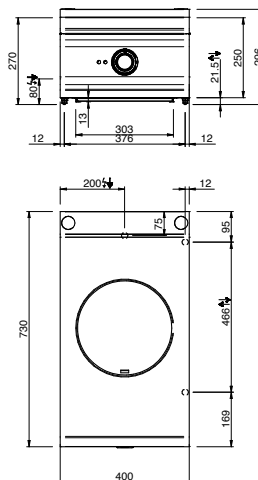


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL

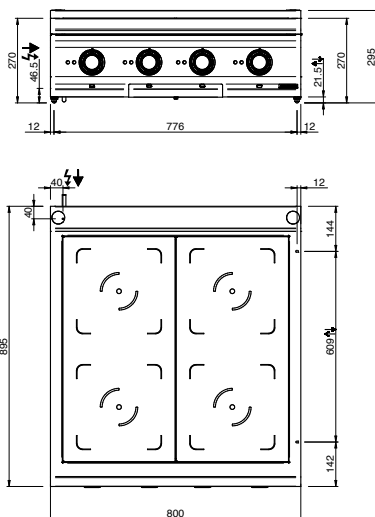
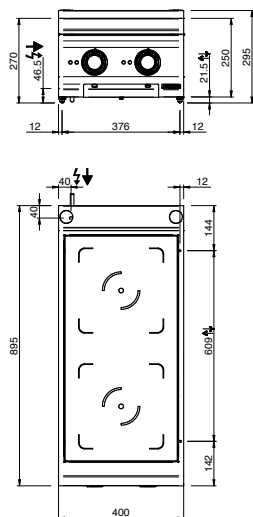


REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

INW7...



IN9...



ON TOP / ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN

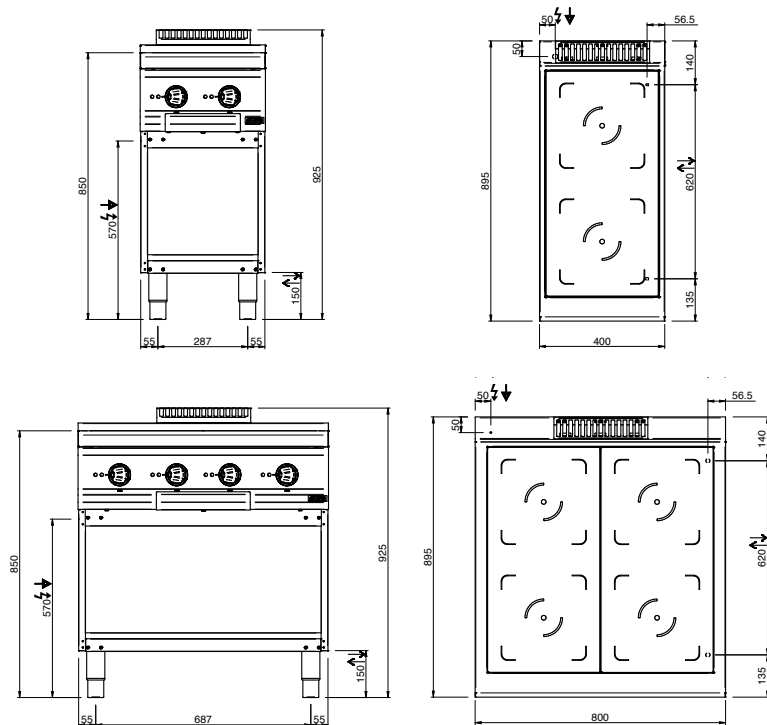


ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL

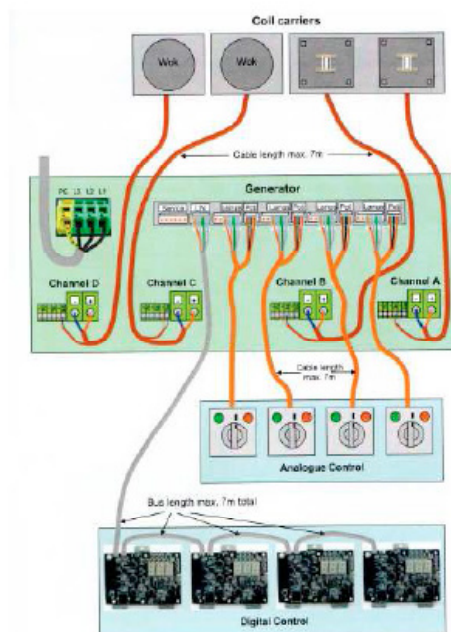


REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)

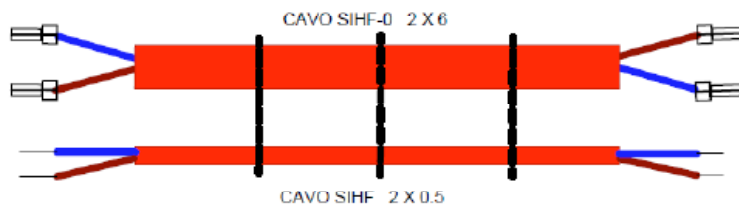
IN9...



SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM

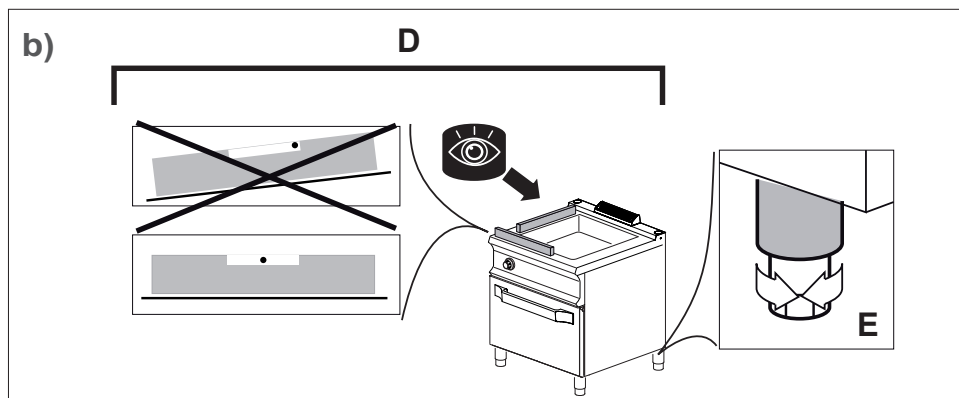
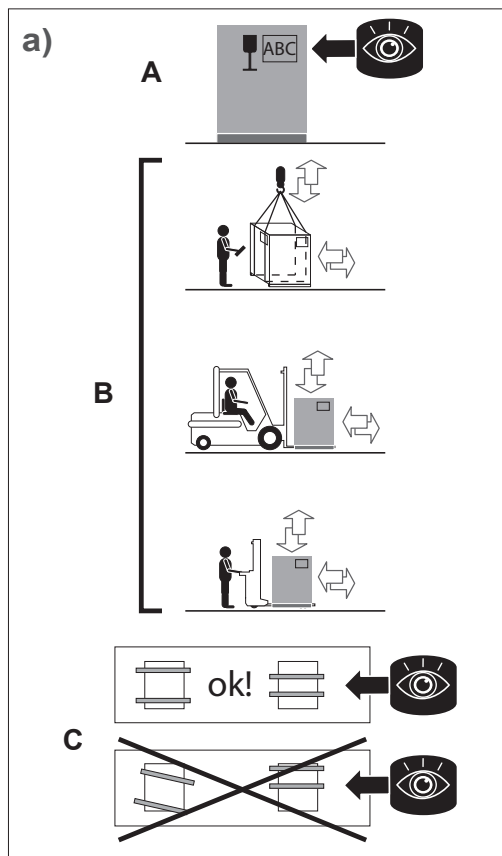


KIT CAVI COLLEGAMENTO GENERATORE-- PIATTO METALLICO

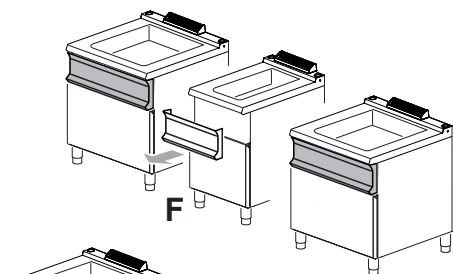




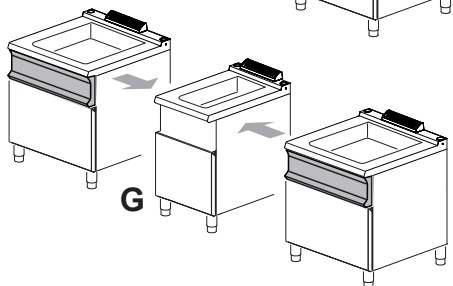
INSTALLAZIONE / INSTALLATION



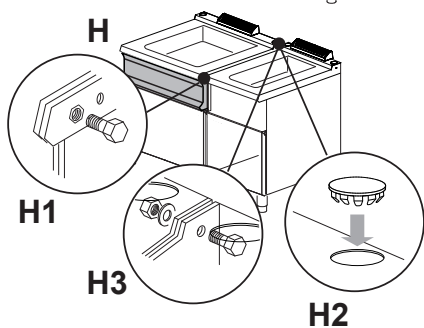
c)



F



G

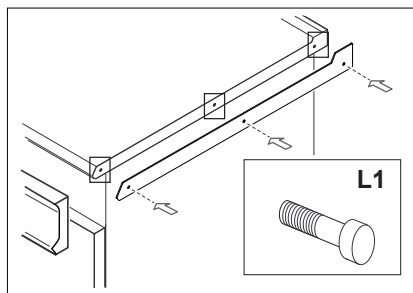


H

H1

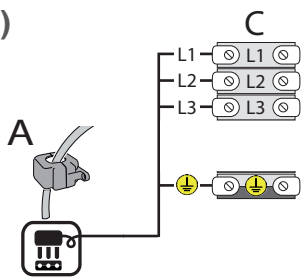
H3

H2



L1

d)



C: FASI: 400V ~ 3 50-60 Hz

e)

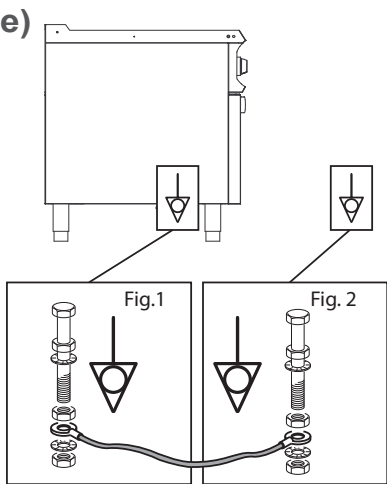
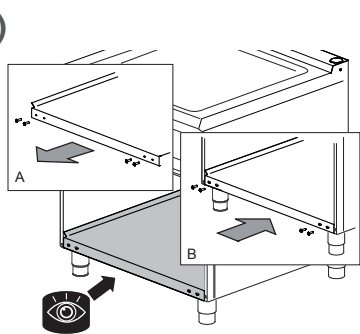


Fig.1

Fig.2

f)



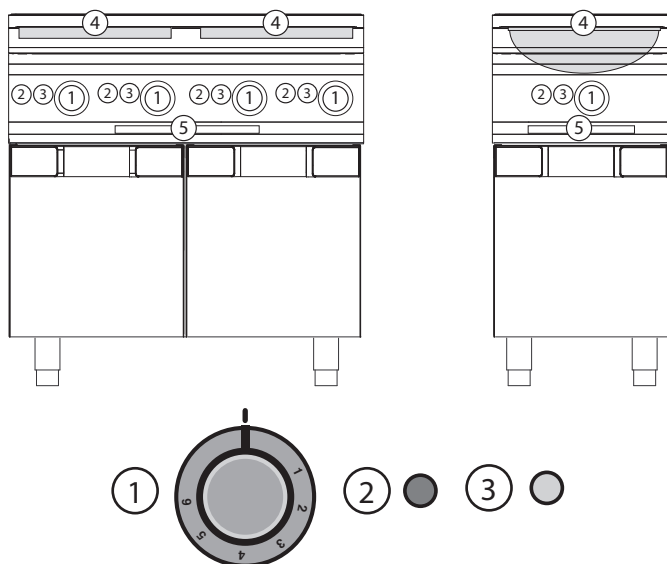
A

B

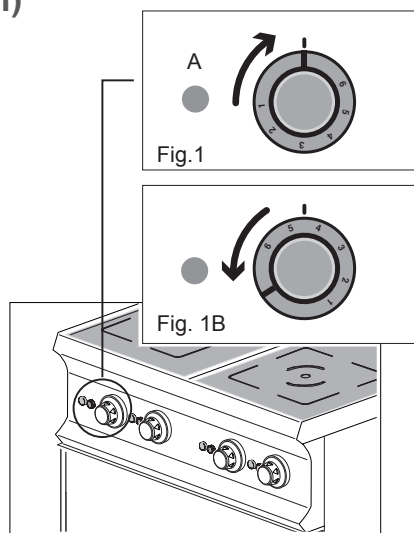


USO / USER

g)



h)



i)

